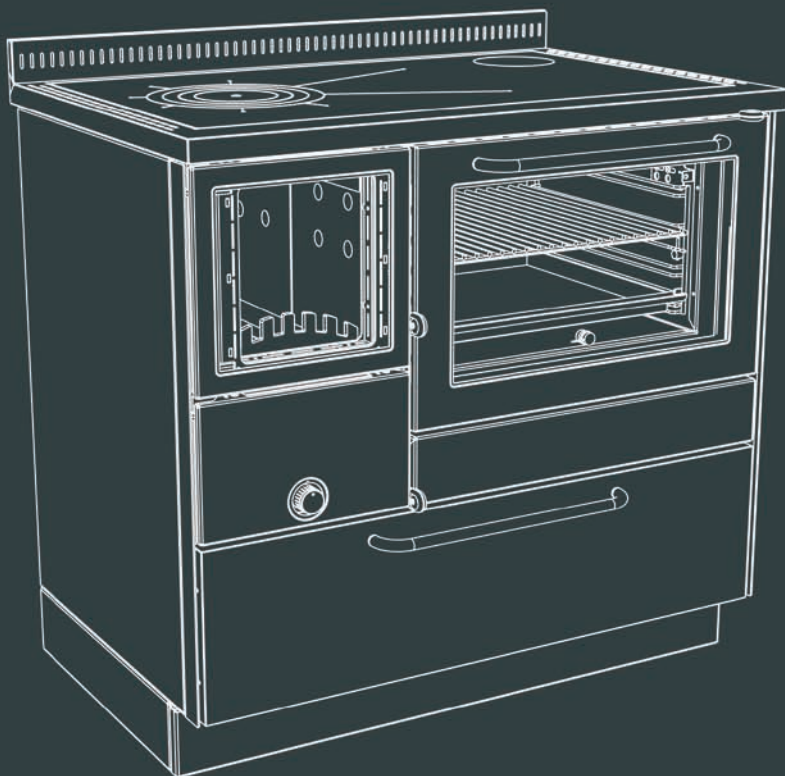


RE-RVE-RI-RVI

Istruzioni d'uso • Gebrauchsanweisung
Instructions • Manuel d'utilisation





ITALIANO

Disposizioni	2
Installazione	5
Uso	20
Manutenzione	27
Cosa fare se...	31
Dati tecnici	32
Garanzia	38

DEUTSCH

Anweisungen	50
Montage	53
Gebrauch	68
Wartung	75
Was tun, wenn...	79
Technische daten	80
Garantie	86

ENGLISH

Instructions	98
Installation	101
Use	116
Maintenance	123
What to do if...	127
Technical data	128
Warranty	134

FRANÇAIS

Dispositions	146
Installation	149
Utilisation	164
Entretien	171
Que faire si...	175
Donnees techniques	176
Garantie	182

L'uso di combustibili economici ed ecologici, il dolce tepore del fuoco naturale, il profumo della legna dei nostri boschi sono le qualità che rendono indispensabile in ogni casa una cucina a legna.

La Vostra scelta è caduta su una cucina Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando

Carlo Rizzoli incominciò la sua produzione di cucine a legna nel tipico stile delle vallate dolomitiche. Col tempo la Rizzoli ha continuato ad affinare le proprie cucine utilizzando tecnologie sempre più moderne ed avanzate, ma sempre senza perdere di vista l'eleganza, la bellezza e la funzionalità del prodotto originario.

1 DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Per il funzionamento ottimale delle cucine e termocucine Rizzoli è necessario il corretto posizionamento e allacciamento al camino, all'impianto elettrico e all'impianto di riscaldamento se necessario. E' necessario predisporre un camino costruito a regola d'arte e adatto al modello prescelto. Prima dell'allacciamento della cucina occorre consultare lo spazzacamino di zona. L'installazione si completa di norma con la messa in funzione e la verifica di corretto funzionamento.

Nell'uso è necessario utilizzare sempre legna ben

secca e di buona qualità, è necessario effettuare regolarmente la pulizia della cucina e del camino.

Vi raccomandiamo di leggere le informazioni contenute nel presente libretto con la massima attenzione prima di mettere in funzione la cucina. Conservate il libretto perché può esservi utile in caso di necessità. Per quanto riguarda l'esercizio e l'installazione delle cucine a legna Rizzoli devono essere rispettate tutte le norme e gli standard nazionali ed europei nonché ogni prescrizione e regolamento locale.

1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della cucina.
- Le griglie e i fori di aerazione dell'apparecchio non devono essere ostruiti durante l'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- Durante l'uso alcune parti della cucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della cucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della cucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombolette spray.
- La porta fuoco deve sempre restare chiusa eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.
- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, dei girofumi, del raccordo di imbocco nel camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.
- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Le prime accensioni della cucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la cucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla cucina a legna che non sia autorizzata.

1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

Le cucine a legna sono espressamente costruite per la combustione di legna da ardere di qualsiasi tipo. Si consiglia di utilizzare legna di buona qualità, secca e ben stagionata; è preferibile l'uso di legna spaccata. L'utilizzo di legna di buona qualità permette di ottenere dalla cucina la potenza calo-

rifica nominale ed evita la produzione eccessiva di residui carboniosi e fuliggine. Per evitare possibili deformazioni o danneggiamenti della cucina è consigliabile non inserire una quantità eccessiva di legna.

1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

L'utilizzo di tronchetti precompressi e carbone è permesso solamente saltuariamente e con moderazione, in quanto il forte calore prodotto potrebbe danneggiare i refrattari interni, la griglia porta legna, il forno e in generale tutte le parti esposte direttamente al fuoco. Materie plastiche, legno trattato, carta, cartone, rifiuti e in generale ogni materiale non previsto, non possono essere utiliz-

zati come combustibile. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la cucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute.

La cucina a legna non può essere utilizzata come inceneritore. Si raccomanda di utilizzare solo i combustibili raccomandati e di non utilizzare combustibili liquidi.

1.5 COMPONENTI DELLA CUCINA

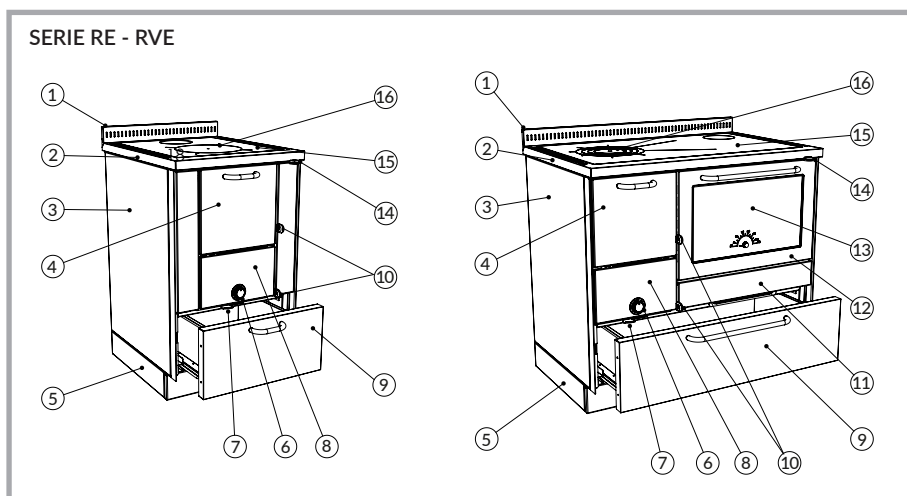


Figura 1

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1 Alzatina | 7 Leva presa d'aria | 13 Vetro porta forno |
| 2 Telaio | 8 Porta cenere | 14 Leva di avviamento |
| 3 Fianco | 9 Cassa porta legna | 15 Piastra |
| 4 Porta fuoco | 10 Leva di apertura porta | 16 Disco o cerchi |
| 5 Zoccolo | 11 Cruscotto | |
| 6 Regolazione aria primaria | 12 Porta forno | |

SERIE RI - RVI

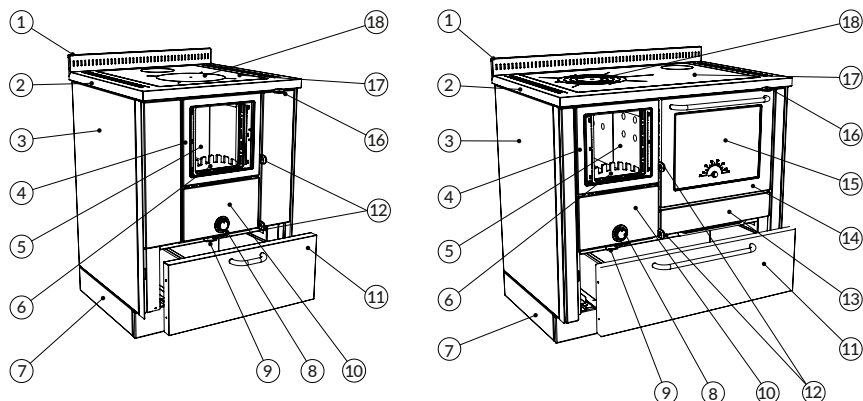


Figura 2

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1 Alzatina | 7 Zoccolo | 13 Cruscotto |
| 2 Telaio | 8 Regolazione aria primaria | 14 Porta forno |
| 3 Fianco isolato | 9 Leva presa d'aria | 15 Vetro porta forno |
| 4 Porta fuoco | 10 Porta cenere | 16 Leva di avviamento |
| 5 Vetro porta fuoco | 11 Cassa porta legna | 17 Piastra |
| 6 Battifiamma | 12 Leva di apertura porta | 18 Disco o cerchi |

1.6 ACCESSORI

In dotazione alle cucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplificano l'installa-

zione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- Cassetto cenere
- Guanto (modelli RVE - RVI)
- Attizzatoio
- Raschietto (modelli con forno)
- Olio salvapietra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugna abrasiva
- Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi della cucina, variabili in funzione del modello e dell'uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno (modelli con forno)
- Teglia di cottura (modelli con forno)
- Portateglia (modelli con forno)
- Porta accessori
- Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della cucina a legna
- Certificato di qualità dei mattoni refrattari impiegati

2 INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE

Le cucine a legna Rizzoli sono di facile installazione; vanno comunque osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti dovuti a imperizia. Prima dell'installazione raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di rispettare le distanze di sicurezza, la corretta predisposizione

del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari. Per lo spostamento della cucina evitate di trascinarla, ma spostatela sempre staccandola dal suolo. La cucina non va spostata facendola forza sulle maniglie o sul corrimano.

2.2 ACCORGIMENTI PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico).

Prima del posizionamento finale si raccomanda di verificare che i piedini regolabili siano nella posizione alta in modo da non toccare il pavimento.

In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavimento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco.

Si sconsiglia di montare dei mobili pensili sopra la cucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla cucina,

in questo caso deve essere comunque rispettata una distanza minima dalla piastra di 60 cm.

Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazione di cappe aspiranti adatte all'utilizzo in abbinamento con le cucine a legna.

In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura.

Durante l'installazione ci si deve accertare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della cucina e in generale del corretto funzionamento.

2.3 DISTANZE DI SICUREZZA (RE - RVE)

Per le cucine serie RE - RVE che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature (vedi paragrafi 6.4 e 6.9). Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimenta-

te elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina.

Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso.

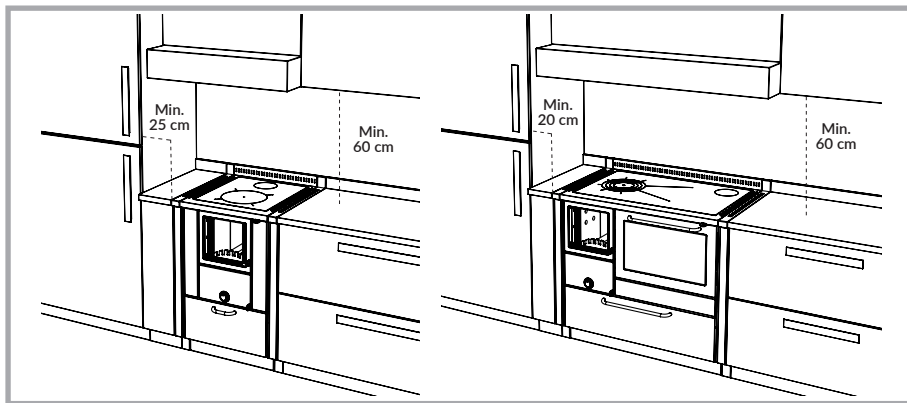


Figura 3 - Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziatori per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RE - RVE in prossimità di materiale infiammabile.

2.4 DISTANZE DI SICUREZZA (RI - RVI)

Le cucine a legna serie RI - RVI sono state studiate appositamente per l'inserimento ad incasso tra i mobili. Sono dotate al loro interno di un sistema di isolamento dei fianchi incorporato che, insieme alla ventilazione forzata, assicura una perfetta isolazione.

Si devono comunque rispettare le distanze minime sia per la dilatazione termica dei materiali (1-2 mm) sia per la sicurezza da materiale combustibile, specialmente nella parte posteriore della cucina (vedi paragrafo 6.14).

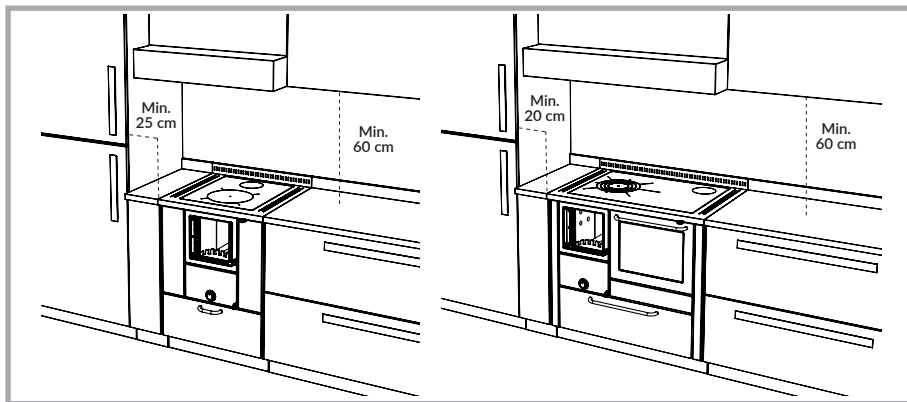


Figura 4 - Distanze minime di sicurezza per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RI - RVI in prossimità di materiale infiammabile.

2.5 CAMINO

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento di una cucina a legna. Le cucine a legna sono studiate per garantire il massimo rendimento, però le prestazioni offerte sono molto influenzate dal funzionamento del camino. Nel caso in cui il camino presenti difetti o non risponda alle norme tecniche di costruzione non è garantito il corretto

funzionamento della cucina. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere ad alta temperatura e rispondenti alle norme antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia ben isolato.

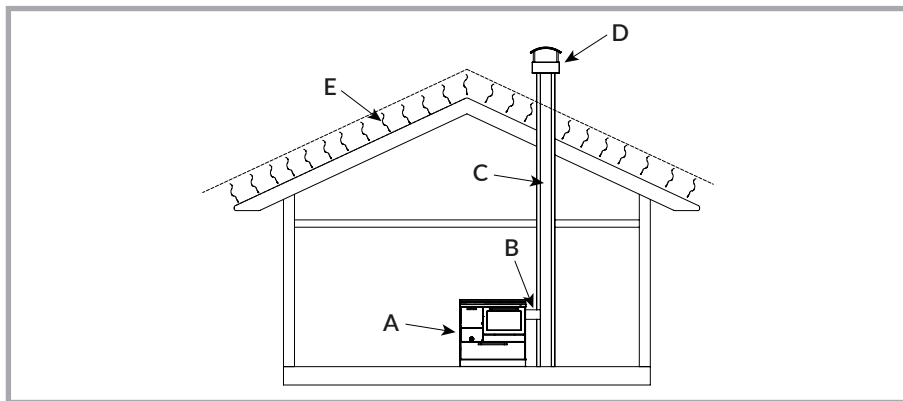


Figura 5 – Le parti componenti del camino. A= Cucina B= Raccordo o canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= zona di riflusso

2.6 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

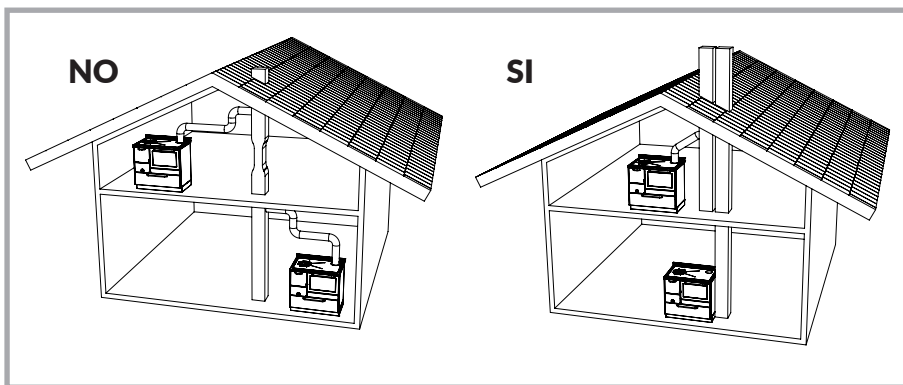


Figura 6 – Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di cucina a cui va collegato, tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione

del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino ha difficoltà a scaldarsi e potrebbe porta-

re a dei fenomeni di condensa e di scarso tiraggio. In tabella 1 è indicato il diametro consigliato per la canna fumaria in funzione del modello di cucina e dell'altezza del camino. L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio, se l'altezza del camino è inferiore a

4 metri non è garantito il corretto funzionamento della cucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 6 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

Modello	RE - RVE RI - RVI senza forno	RE - RVE RI - RVI con forno
Ø imbocco	130 mm	130 mm
Ø canna fumaria $H < 4m$	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria $4m < H < 6m$	160 mm	160 mm
Ø canna fumaria $H < 6m$	150 mm	150 mm
Depressione necessaria	11 Pa	12 Pa

Tabella 1 - Indicazioni di massima per il dimensionamento della canna fumaria in funzione della altezza della canna fumaria.

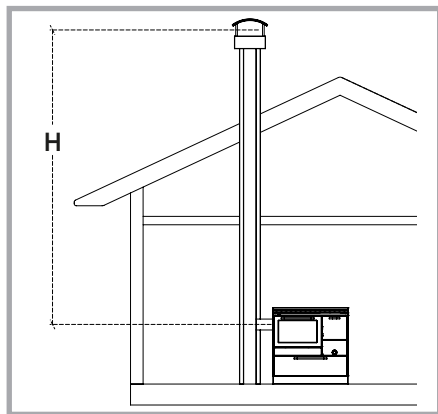


Figura 7 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.7 CANNA FUMARIA

La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. La canna fumaria non deve presentare difetti, restringimenti o perdite.

Tutte le portine di ispezione devono essere chiuse e ben sigillate. Non è consentito collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.

2.8 COMIGNOLO

Il comignolo deve avere una sezione di uscita complessiva doppia rispetto a quella della canna fumaria per agevolare l'uscita dei fumi. Il comignolo deve essere sufficientemente alto da sporgere oltre la zona di reflusso generata dal tetto, in caso

di dubbio contattate una ditta specializzata. Se si trova in una zona particolarmente ventilata può essere necessario impiegare dei dispositivi anti-vento.

2.9 RACCORDO O CANALE DA FUMO

Il raccordo di collegamento tra la cucina e la canna fumaria, detto anche canale da fumo, deve essere il più corto possibile e non deve presentare tratti orizzontali o scarsamente inclinati. I tratti in contropendenza sono vietati e sono assolutamente da evitare. In prossimità del raccordo non devono essere presenti materiali infiammabili. Il raccordo

non deve entrare all'interno della canna fumaria. Per rendere più sicuro il raccordo si consiglia di installare sul muro un rosone accertandosi che il collegamento fra rosone e camino sia ben murato e sigillato. Anche il collegamento tra cucina e raccordo del camino deve essere ben fisso e sigillato.

2.10 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

Le cucine a legna possono essere predisposte per avere l'uscita dei fumi in più posizioni (sopra, dietro, sul fianco). Prima di effettuare il collegamento della cucina bisogna verificare che siano ben tap-

pate tutte le uscite che non servono e eventualmente effettuare le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della cucina.

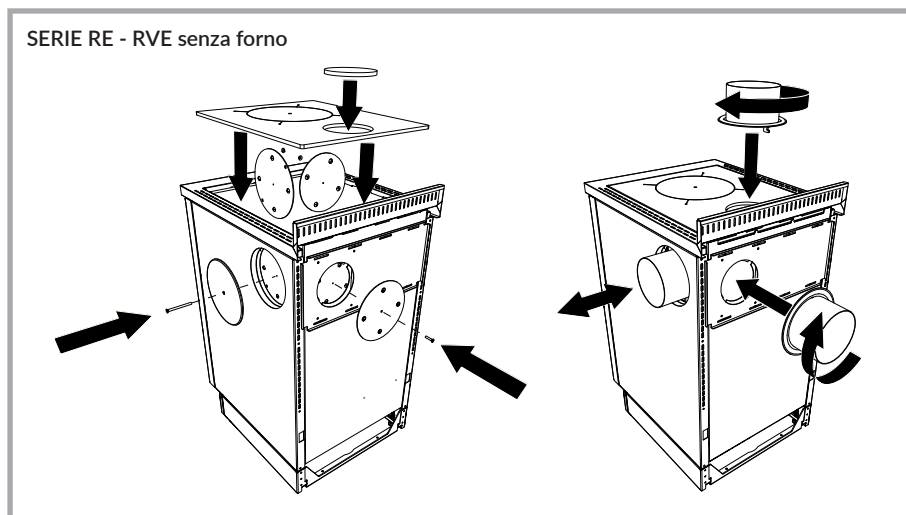


Figura 8 – Cucina multifumo senza forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

SERIE RE - RVE con forno

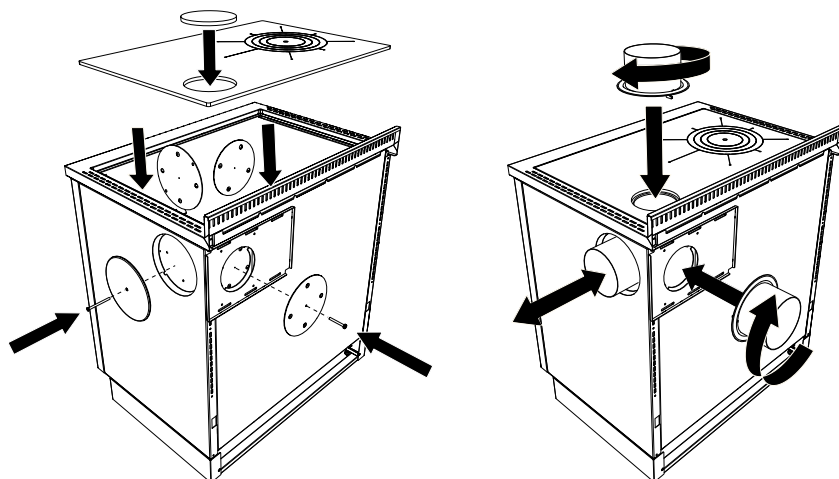


Figura 9 - Cucina multifumo con forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

2.11 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Se la canna fumaria parte dal piano inferiore rispetto al punto di collegamento della cucina può essere necessario chiudere la canna fumaria al di sotto del tubo di raccordo con del materiale ignifugo. Nel caso in cui si abbia il camino in posizione posteriore o superiore, va utilizzato l'apposito connettore con attacco a baionetta. Questo va

inserito e quindi girato in modo da restare bloccato. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 10).

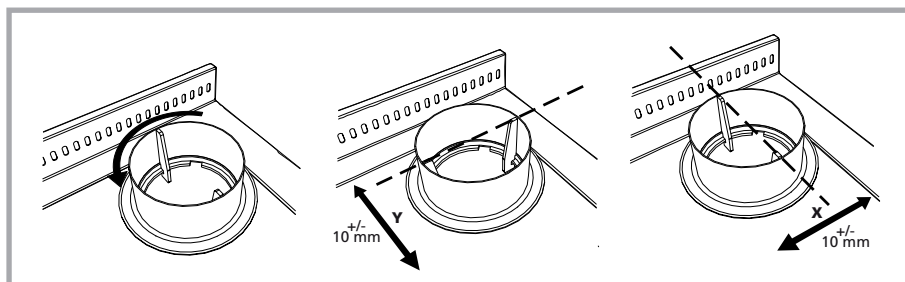


Figura 10 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

Nel caso in cui si abbia il camino in posizione laterale in corrispondenza di un fianco, il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemarlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della cucina a legna o del camino, facen-

do in modo che l'asola di fissaggio resti dalla parte della cucina. Quindi si può posizionare la cucina a legna, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la cucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 11).

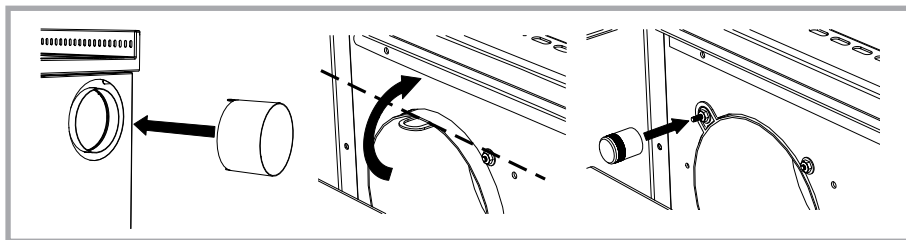


Figura 11 - Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

In ogni caso il raccordo con il camino deve essere fissato bene e sigillato, non deve presentare restringimenti e non deve andare a diminuire la sezione utile del camino (vedi figura 12). Nel caso

in cui nelle vicinanze sia presente del materiale infiammabile o sensibile alla temperatura, il raccordo va isolato opportunamente e vanno mantenute le corrette distanze di sicurezza.

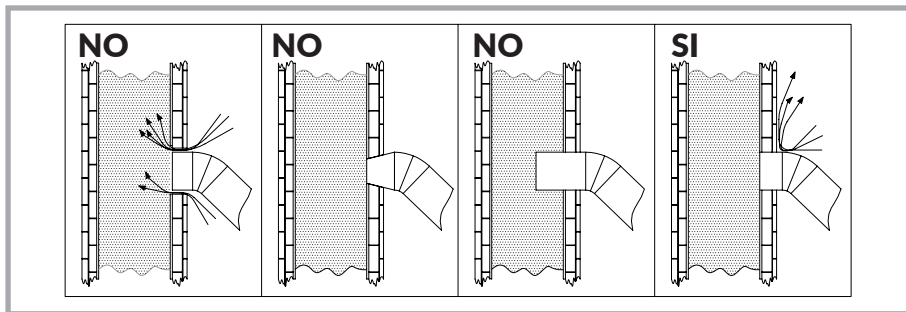


Figura 12 - Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

2.12 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (CUCINE SENZA FORNO)

Su tutti i modelli senza forno è possibile modificare l'uscita fumi da destra a sinistra e viceversa. Inoltre è possibile anche variare la posizione in orizzontale ed in verticale in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le 8 viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Per modificare l'uscita fumi da destra a sinistra è sufficiente togliere e capovolgere la lamiera, fissandola successivamente. Su

richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni intermedie della lamiera (vedi fig. 13b). Sia per la regolazione in orizzontale sia in verticale si ha la tolleranza di 1 cm grazie all'attacco a bionetta, fornito in dotazione, come descritto nel paragrafo 2.11.

Nelle tabelle seguenti vengono riportate, per ciascun modello, la misura minima e massima (in mm) della distanza del centro foro dell'uscita fumi posteriore dal lato esterno del piano.

LAMIERA STANDARD

Modello	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60	165	185	205

Tabella 2a – Distanza minima e massima del centro foro dell'uscita fumi. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

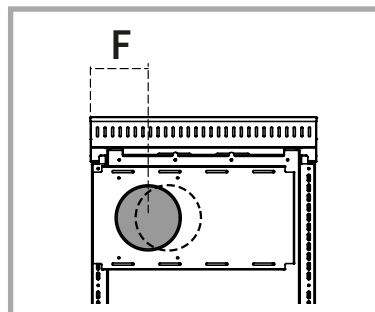


Figura 13a – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo della posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)

F _{min}	F	F _{max}
X - 20	X	X + 20

Tabella 2b – Distanza minima e massima del centro foro dell'uscita fumi con la lamiera aggiuntiva. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

Su richiesta è possibile ordinare una lamiera aggiuntiva in grado di coprire un intervallo intermedio per l'uscita fumi posteriore. In fase di ordine va definita la posizione base (X). L'escursione della lamiera permette una variazione della posizione di ± 20 mm in orizzontale.

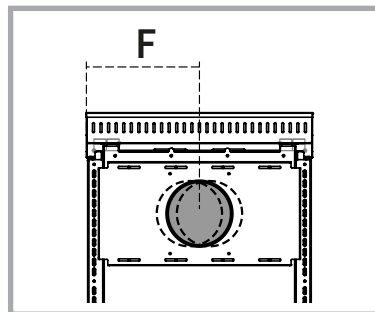


Figura 13b – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

2.13 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (CUCINE CON FORNO, ESCLUSO RE 100 E RVE 100)

La maggior parte dei modelli con forno presentano di serie la possibilità di variare la posizione dell'uscita fumi posteriore. Lo spostamento si sviluppa sia orizzontalmente sia verticalmente, in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Per alcuni

modelli si possono ottenere delle regolazioni aggiuntive per l'uscita fumi togliendo e capovolgendo la lamiera (vedi fig. 14b). Su richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni centrali della lamiera. Sia per la regolazione in verticale sia per quella in orizzontale si ha la tolleranza di 1 cm dell'attacco a baionetta, fornito in dotazione, come descritto nel paragrafo 2.11.

Nelle tabelle seguenti vengono riportate, per ciascun modello con forno, la misura minima e massi-

ma (in mm) della distanza del centro foro dell'uscita fumi posteriore dal lato esterno del piano.

LAMIERA STANDARD

Modello	F min	F standard	F max
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70	165	185	205
RI 90 - RVI 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100	165	185	205

Tabella 3a - Distanza minima e massima del centro foro dell'uscita fumi. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta

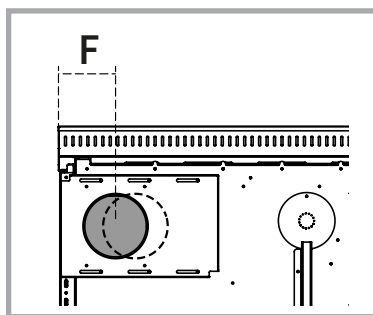


Figura 14a - Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

LAMIERA STANDARD CAPOVOLTA

Modello	F min	F standard	F max
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100	260	280	300

Tabella 3b - Distanza minima e massima del centro foro dell'uscita fumi. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

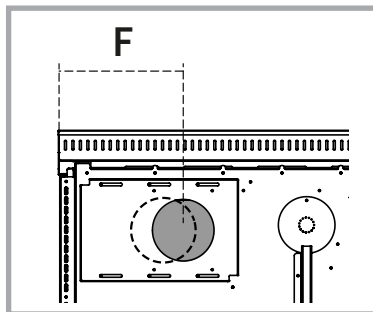
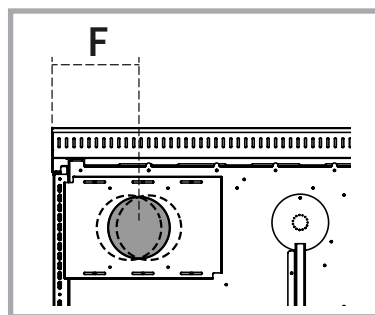


Figura 14b - Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard capovolta.

LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)

Modello	F min	F max
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90	205	260
RI 100 - RVI 100	205	260

Tabella 3c – Distanza minima e massima del centro foro dell'uscita fumi con la lamiera aggiuntiva. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.



Eventualmente potrebbe essere necessario girare dalla parte giusta la lamiera aggiuntiva per ottenere la posizione desiderata.

Figura 14c – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

2.14 PRESA D'ARIA

L'installazione tradizionale della cucina a legna prevede che l'aria comburente venga prelevata dal locale di installazione attraverso la presa d'aria della cucina presente all'interno dello zoccolo. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici.

Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm². Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole studiate appositamente per permet-

tere l'apertura automatica della presa d'aria solo quando necessario per il funzionamento della cucina a legna, in modo da garantire una depressione massima di 4 Pa nel locale di installazione.

Le cucine a legna eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno. In questo modo, per la cucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione.

Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'esterno dell'abitazione e effettuarne il collegamento diretto con la presa d'aria della cucina. La presa d'aria della cu-

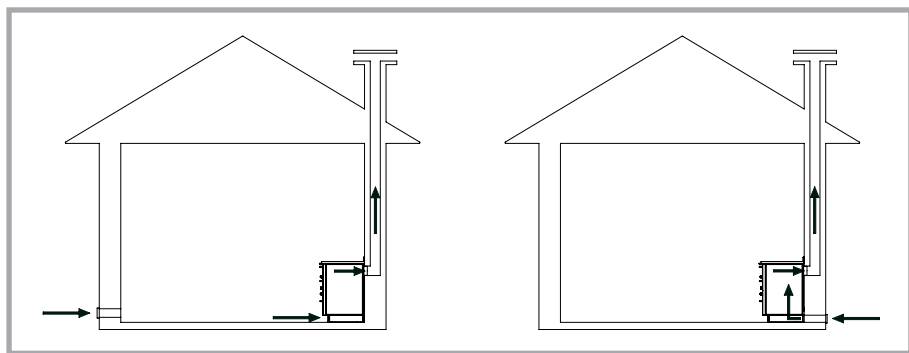


Figura 15 – Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla cucina a legna.

cina si trova all'interno dello zoccolo in corrispondenza della camera di combustione. Per il collega-

mento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile.

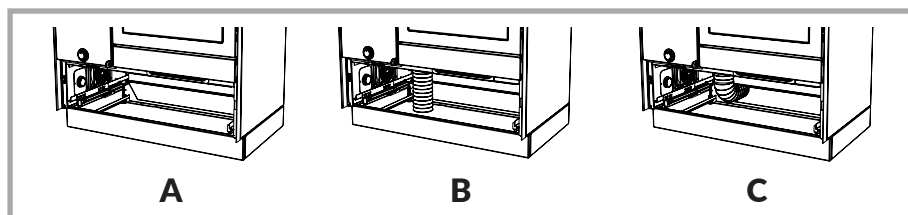


Figura 16 - Modi di collegamento della presa d'aria della cucina a legna. A= Presa aria esterna non collegata, B= Presa aria esterna a pavimento, C= Presa aria esterna a parete.

Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della cucina

a legna secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 4 e figura 17). Sono possibili altre soluzioni per il collegamento, ma vanno preventivamente concordate con Rizzoli.



ATTENZIONE! Cappe aspiranti o ventilatori di estrazione di aria del locale potrebbero causare problemi per il corretto funzionamento dell'apparecchio in mancanza di apposita presa d'aria o in caso di presa d'aria sottodimensionata.

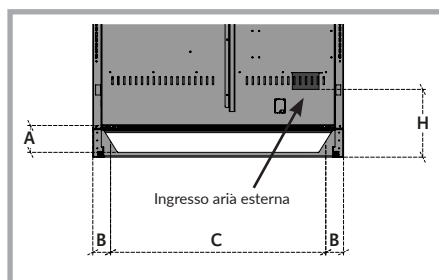


Figura 17 - Vista posteriore dello zoccolo della cucina a legna e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

Modelli	A	B	C	H	Ø
RE 40 - RVE 40	95	64	267	242	95
RE 45 - RVE 45	95	64	317	242	95
RE 50 - RVE 50	95	64	367	242	95
RE 60 - RVE 60	95	64	467	242	95
RE 80 - RVE 80	95	64	667	242	95
RE 90 - RVE 90	95	64	767	242	95
RE 100 - RVE 100	95	64	867	242	95
RI 60 - RVI 60	95	64	467	242	95
RI 70 - RVI 70	95	64	567	242	95
RI 90 - RVI 90	95	64	767	242	95
RI 100 - RVI 100	95	64	867	242	95

Tabella 4 - Misure per collegamento presa aria esterna
Misure in mm



ATTENZIONE! Per il corretto funzionamento della cucina a legna verificare che il passaggio di aria comburente nella presa d'aria non sia ostruito o, nel caso di collegamento con presa d'aria esterna, non sia ostruita la griglia di aspirazione dell'aria.

2.15 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento elettrico delle cucine serve per azionare le ventole sui fianchi e, nei modelli con forno, anche per l'alimentazione della lampadina del forno. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre

collegare un cavo elettrico alla morsetteria posta nel retro della cucina. Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 19. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.

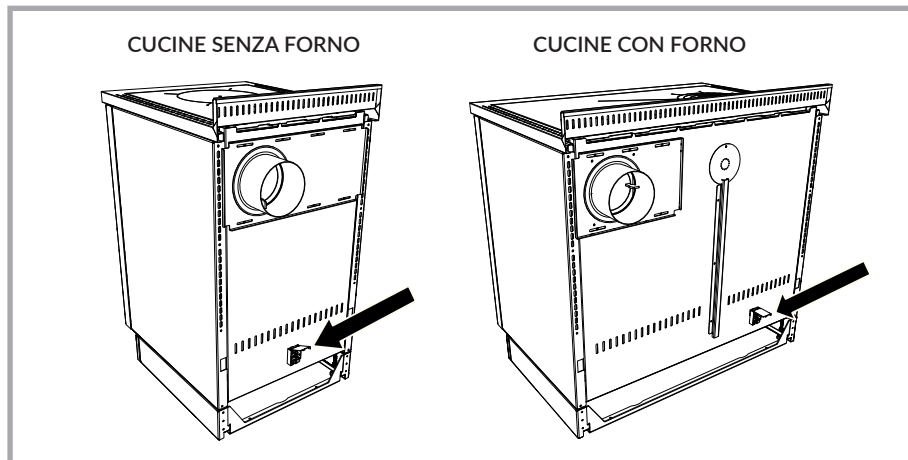


Figura 18 - Posizione della morsetteria per l'allacciamento alla rete elettrica.

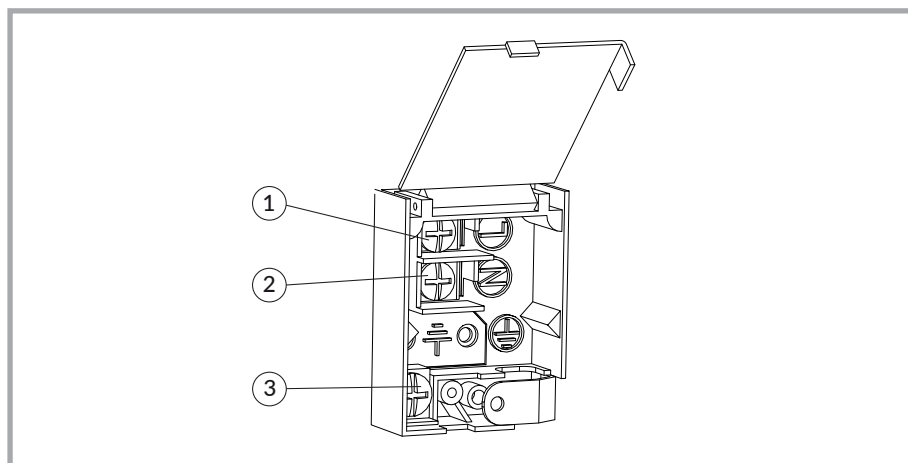


Figura 19 - Morsetteria elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.16 ESTRAZIONE CASSA PORTA LEGNA

Per la rimozione della cassa porta legna occorre estrarre la cassa fino a fine corsa, togliere le due viti a galletto che la tengono fissata alle strade scorrevoli. Quando la cassa è libera si può solleva-

re ed estrarre. Per rimettere in posizione la cassa porta legna ripetete le operazioni in senso inverso, prestando attenzione ad inserire correttamente la cassa porta legna nelle strade scorrevoli.

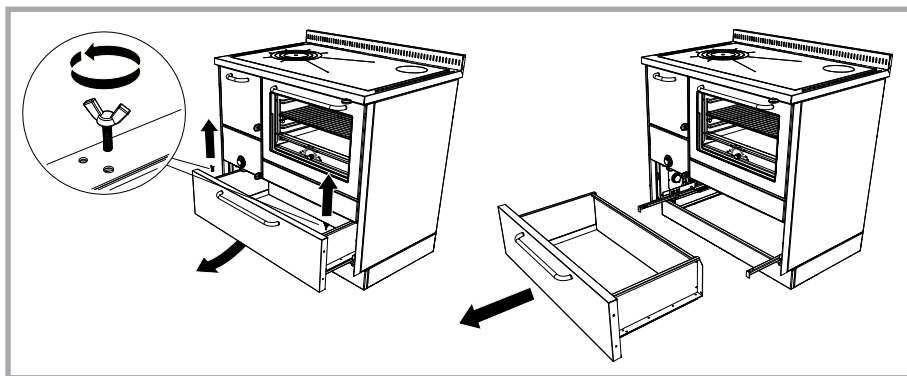


Figura 20 - Estrazione cassa porta legna.

2.17 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO STANDARD

La regolazione dello zoccolo viene effettuata all'interno del vano cassa legna, per accedere al vano occorre estrarre la cassa porta legna come descritto nel paragrafo 2.16.

Lo zoccolo delle cucine è regolabile in modo da adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la cucina viene inserita. E' possibile effettuare sia la regolazione del livello della cucina tramite i piedini regolabili in altezza sia la regolazione della rien-

tranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare ciò occorre regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la cucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate una chiave esagonale misura 6: una volta raggiunta l'altezza desiderata, fissate il controado con una chiave misura 13 (vedi figura 21). I piedini hanno una escursione fino a 50 mm.

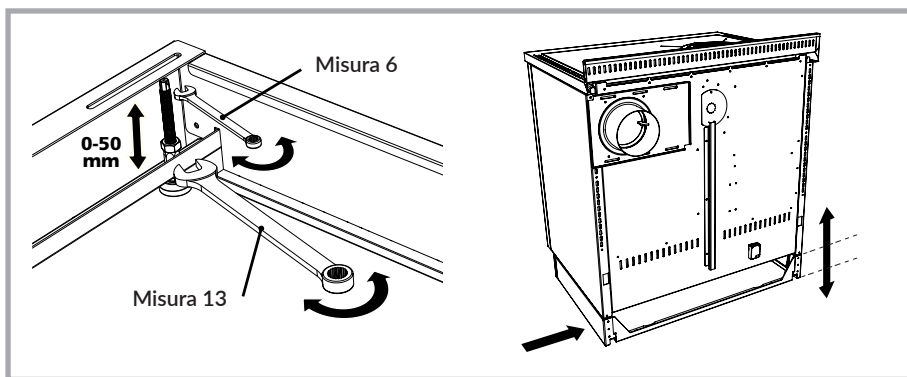


Figura 21 - Regolazione dell'altezza della cucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

Per la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale allentare i bulloni che tengono fissato lo zoccolo al resto della cucina, i bulloni sono avvitati verticalmente dal basso verso l'alto. Quindi fate scorrere lo zoccolo nella posizione desiderata e serrate nuovamente i bulloni. Per questa operazione è necessaria una chiave esagonale misura 8 (vedi figura 22). Occorre fare attenzione a non togliere completamente i bulloni, allentateli solamente quel che basta.

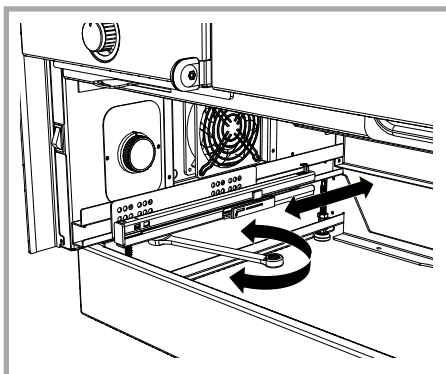


Figura 22 – Regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della cucina.

2.18 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO TELESCOPICO

Le cucine a legna possono essere dotate su richiesta di una speciale cassa porta legna di misura

maggiorata integrata nello zoccolo. In questo caso è comunque possibile la regolazione dell'altezza

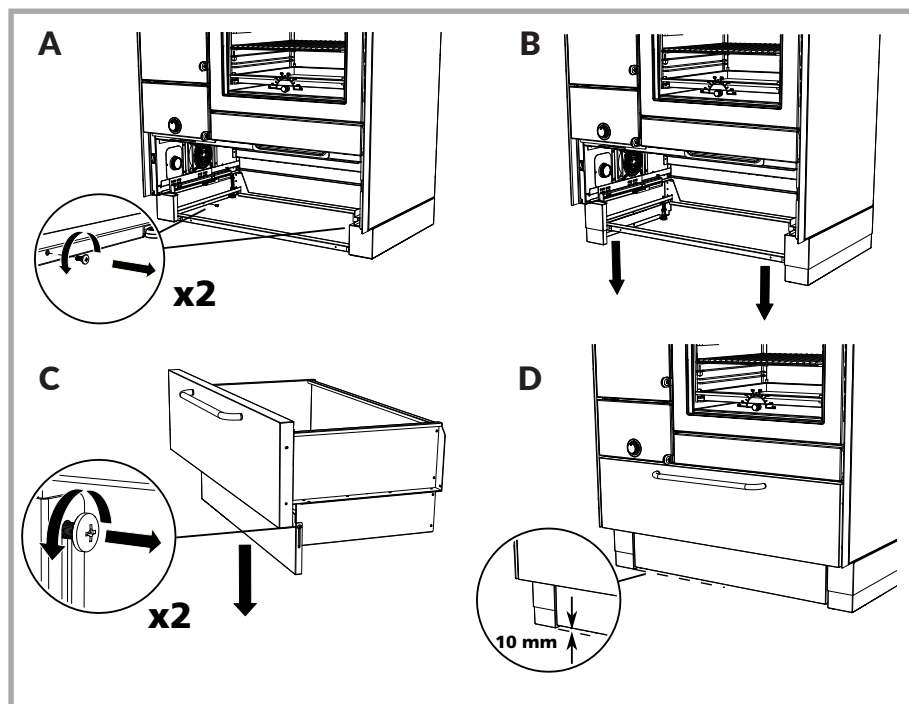


Figura 23 – Regolazione dello zoccolo telescopico.

dello zoccolo, ma non la regolazione della rientranza che, in questo caso, è fissa a 70 mm. Misure diverse sono possibili, ma vanno preventivamente concordate in fase di ordine.

La regolazione dell'altezza dello zoccolo viene effettuata nello stesso modo come descritto nel paragrafo 2.17. Dopo la regolazione dei piedini si può regolare la parte scorrevole dello zoccolo in modo

da coprire la parte scoperta: per fare questo si devono togliere le 2 viti come in figura 23A e 23B. Successivamente si deve regolare anche l'altezza dello zoccolo integrato nella cassa porta legna. Per fare questo occorre allentare le due viti sulla cassa porta legna, far scendere lentamente lo zoccolo, infine riavvitare quando si raggiunge l'altezza da terra desiderata (come in figura 23C e 23D).



ATTENZIONE! Per una corretta installazione è necessario lasciare circa 10 mm tra il pavimento e lo zoccolo della cassa porta legna.

2.19 REGOLAZIONE DELLE VENTOLE

Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Questa soluzione è particolarmente utile nel caso di installazioni ad incasso tra mobili o muri. Le ventole sono comandate da

un termostato la cui regolazione si effettua impostando la temperatura di accensione sulla manopola all'interno del vano che si trova asportando la cassa porta legna. Per le installazioni ad incasso tra i mobili si consiglia di tenere il termostato impostato al valore di 60 °C.



ATTENZIONE! Nell'installazione e nell'uso occorre fare attenzione a non ostruire i fori di passaggio d'aria presenti nello zoccolo, altrimenti potrebbe essere compromesso l'isolamento e il corretto funzionamento della cucina.

2.20 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassa porta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Si consiglia di effettuare subito

una prima accensione della cucina come verifica della corretta installazione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spaccata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile.

2.21 ASSESTAMENTI

Tutto il materiale refrattario presente nella cucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della cucina,

per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire.

3 USO

3.1 FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA A LEGNA

Durante il funzionamento, all'interno della cucina avviene una reazione di combustione tra il combustibile (la legna inserita nella camera di combustione) e il comburente (l'ossigeno presente nell'aria dell'ambiente in cui è installata la cucina).

La cucina a legna realizza un tipo di combustione intermittente: dopo avere acceso il fuoco la combustione prosegue fino all'esaurimento del combustibile, ma può essere mantenuta effettuando un'altra carica e così via.

Il mantenimento della combustione nel tempo è garantito dal corretto funzionamento del camino il quale permette di evacuare i fumi e contemporaneamente di far alimentare la fiamma con l'aria comburente. In questo modo le caratteristiche realizzative del camino influiscono in modo determinante sul corretto funzionamento della cucina a legna.

La combustione di legna richiede che l'afflusso di aria all'interno della camera di combustione avven-

ga in più punti diversi per ottenere la massima efficienza. In particolare è presente una alimentazione di aria primaria, che affluisce nella parte inferiore della camera di combustione attraverso la griglia, e una o più alimentazioni di aria secondaria che affluiscono nella parte superiore della camera di combustione.

L'aria primaria è l'aria principale, attraverso la cui regolazione si imposta la velocità di combustione e la potenza termica dell'apparecchio.

L'aria secondaria permette la post-combustione dei fumi generando ulteriore calore, abbattendo la quantità di gas nocivi emessi e migliorando in questo modo sia il rendimento che l'impatto sull'ambiente.

Una volta avviata la combustione non può essere interrotta in modo sicuro, ma va in ogni caso lasciata esaurire naturalmente con il consumo di tutto il combustibile introdotto.



ATTENZIONE! Per il corretto funzionamento della cucina a legna verificare che il passaggio di aria comburente nella presa d'aria nella cucina, l'eventuale presa d'aria nel locale e tutte le griglie per aerazione e ventilazione non siano ostruite.

3.2 AVVIAMENTO

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le cucine a legna sono dotate di una chiave di avviamento comandata da

un'asta: estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino,

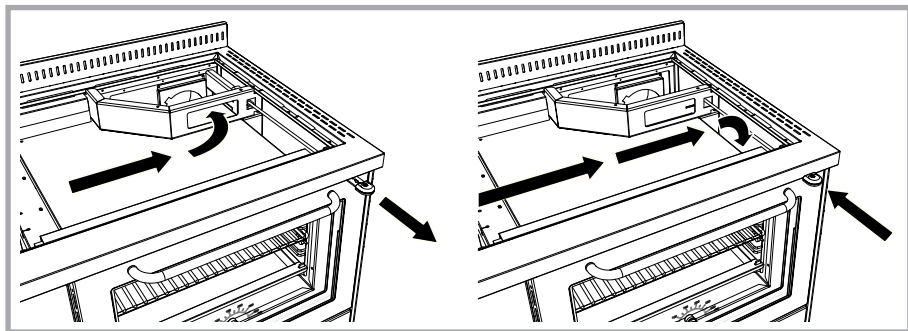


Figura 24 - Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio.

Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio.

La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni me-

teorologiche. Non appena il fuoco ha preso vigore si deve richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della cucina. La cucina è progettata per l'utilizzo a chiave chiusa, utilizzarla con la chiave aperta non consente alla cucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

Su tutti i modelli sono presenti due regolazioni per l'aria: leva della presa d'aria esterna e regolazione aria primaria e secondaria.

L'ingresso di aria comburente all'interno della cucina è regolato da una valvola comandata dalla leva posta sotto la porta cenere. La valvola è chiusa nella posizione di destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra. Per la regolazione di questo dispositivo si veda la figura 25. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra).

Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della cucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e maggiore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e ha la funzione di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla cucina.

L'aria secondaria viene controllata automatica-

mente in funzione sia dell'impostazione di apertura della leva ingresso aria sia di quella dell'aria primaria e dalle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio dell'apparecchio.

L'aria immessa in corrispondenza della porta fuoco è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e, nel caso delle cucine con porta fuoco vetro, il mantenimento del vetro pulito.

A cucina spenta si consiglia di chiudere la leva sotto la porta cenere ed impostare il regolatore dell'aria primaria sul valore 0, in modo da limitare il passaggio di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione.

Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 5.

Condizione	Leva presa d'aria	Aria primaria	Chiave di avviamento
Avviamento	Aperta	Aperta (7/8)	Aperta
Cottura rapida	Aperta	Aperta (7/8)	Chiusa
Cottura lenta	Aperta a metà	Aperta a metà (3/4)	Chiusa
Riscaldamento rapido	Aperta	Aperta (7/8)	Chiusa
Riscaldamento lento	Aperta a metà	Chiusa (1/2)	Chiusa

Tabella 5 - Regolazioni della cucina a legna in funzione dell'utilizzo.

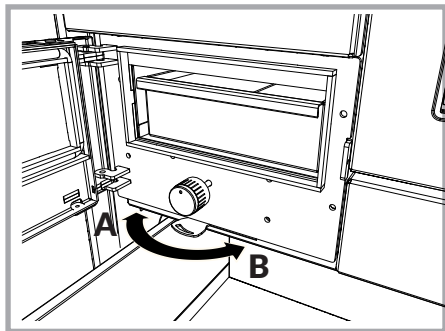


Figura 25 – Regolazione della leva della presa d'aria. La valvola è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera "A", mentre è chiusa nella posizione indicata con la lettera "B".

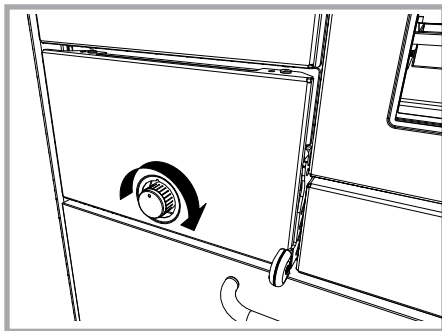


Figura 26 – Regolazione dell'aria primaria e secondaria. Il regolatore si apre ruotando la manopola in senso orario.



ATTENZIONE! Nel caricare la legna si raccomanda di mantenere una distanza di alcuni centimetri tra il vetro della porta fuoco e il combustibile, in modo da non esporre il vetro a temperature eccessive che lo potrebbero danneggiare.

3.4 COTTURA SULLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio è espressamente studiata per permettere di cucinare in modo semplice e rapido. La parte più calda della piastra è in corrispondenza dei cerchi o del disco, questa è la parte più indicata per posizionare una pentola che deve scaldarsi velocemente. Le parti esterne della piastra invece sono più indicate per mantenere i

cibi caldi. Per ottenere la massima velocità nella cottura occorre utilizzare legna spaccata sottile ed effettuare le regolazioni come descritto sopra. La piastra non deve essere surriscaldata né arroventata perché in questo modo si rischia di danneggiare la cucina senza ottenere nessun vantaggio per la cottura dei cibi.

3.5 COTTURA NEL FORNO

La temperatura interna del forno è dipendente dalla velocità di combustione e dalla quantità di combustibile inserito. In particolare agendo sul regolatore dell'aria primaria e quindi sulla velocità di combustione si può realizzare una combustione il più possibile uniforme per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla cucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere costante la temperatura. Le cucine con forno sono dotate di porta forno con vetro e di termometro che semplifica le operazioni di controllo della temperatura, la temperatura segnata dal termometro è indicativa e serve solo come riferimento per la cottura dei cibi. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio

posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della cucina.

Per cucinare, ad esempio, i biscotti di pasta frolla in modo corretto, è necessario preriscaldare il forno ad una temperatura indicata nel termometro di circa 150°, mantenendolo in temperatura con l'aggiunta di circa 1 Kg di legna ogni carica fino al raggiungimento delle braci. Una volta che la temperatura nel forno diventa stabile, inserire la teglia con i biscotti nella posizione centrale del forno per 10 minuti, poi estrarre la teglia, girarla e reinserirla sempre nella posizione centrale per altri 5 minuti. Infine togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare i biscotti.

3.6 VALVOLA PER L'ECESSO DI VAPORE

La cottura di pietanze in taluni casi può comportare la formazione di un eccesso di vapore all'interno del forno di cottura. Sui modelli con forno è presente una valvola per eliminare l'eccesso di vapore. La valvola è disposta all'interno del forno sulla parete laterale verso l'esterno e all'occorrenza va azionata in modo da aprire i fori di aerazione. Per evitare possibili scottature si raccomanda di azionare la valvola solo prima dell'accensione della cucina.

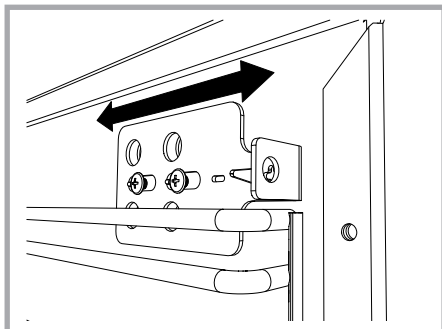


Figura 27 – Valvola eccesso vapore.

3.7 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Nelle cucine con forno è presente un impianto di illuminazione del forno stesso che, insieme all'ampio vetro della porta, permette di controllare a vista il procedimento della cottura nel forno senza dover aprire la porta. L'interruttore di accensione si trova estraendo la cassa porta legna su uno dei montanti laterali.

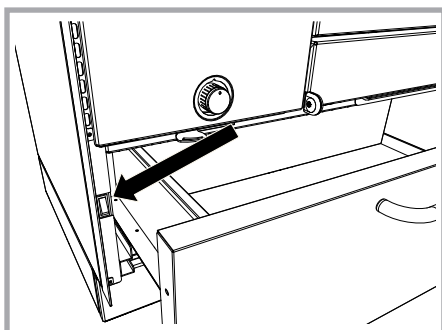


Figura 28 – Interruttore per l'illuminazione del forno.

3.8 RISCALDAMENTO

Le cucine a legna possono essere utilizzate anche per riscaldare l'ambiente in cui sono posizionate. La funzione di riscaldamento viene ottenuta per irraggiamento dalla piastra e dal frontale della cucina, per questo motivo il riscaldamento è efficace solamente nell'ambiente in cui è inserita la cucina e in misura maggiore in prossimità della stessa. Anche per riscaldare l'ambiente occorre per prima

cosa avviare la cucina con fiamma vivace senza caricare troppa legna finché non si è creato un letto di braci, a questo punto è possibile caricare bene la camera di combustione. Per una maggiore autonomia della cucina si consiglia di utilizzare legna in pezzi grossi, possibilmente con legna dura (faggio, frassino, carpino e altri) e effettuare le regolazioni come descritto per lento riscaldamento.

3.9 VENTOLE

Le cucine sono dotate di serie di ventilazione forzata sui fianchi. Questi modelli sono in grado di produrre una parte di calore per convezione. Con questo dispositivo viene prelevata aria fredda dallo zoccolo della cucina, viene fatta scorrere forzatamente attraverso i fianchi e nella parte superiore e posteriore della cucina, infine viene espulsa dai fori disposti sul piano e su altre parti della cucina. Le ventole sono comandate da un termostato sensibile alla temperatura dei fianchi: al raggiungimento della temperatura impostata le ventole si attivano. Il termostato è impostato di serie alla temperatura di 60°C, nel caso di installazione ad incasso tra mobili questa impostazione non deve essere modificata. Volendo impostare una temperatura differente è possibile farlo regolando la manopola sul valore di temperatura desiderato. La manopola si trova all'interno del vano ottenuto asportando la cassa porta legna. Nel caso non si voglia l'attivazione delle ventole è sufficiente regolarla sulla temperatura massima.

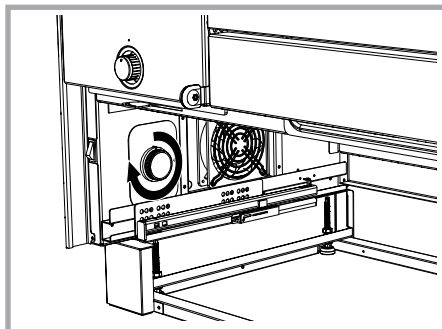


Figura 29 – Regolazione del termostato della ventilazione dei fianchi.

3.10 PORTA ACCESSORI

All'interno della cassa porta legna è presente un piccolo cassetto porta accessori che può essere molto utile per tenere in ordine gli oggetti più piccoli, che in questo modo restano separati dalla legna.

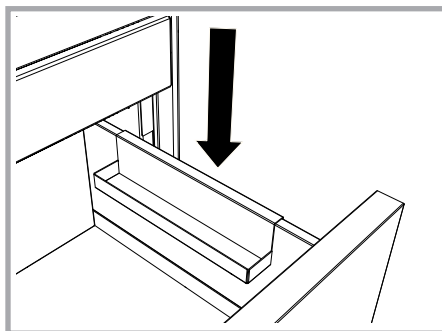


Figura 30 – Porta accessori montato sulla cassa porta legna

3.11 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI

Su tutte le cucine con forno è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia. In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d'uso. Sulle cucine la guida scorrevole è presente solo in

una sola posizione all'interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 31.

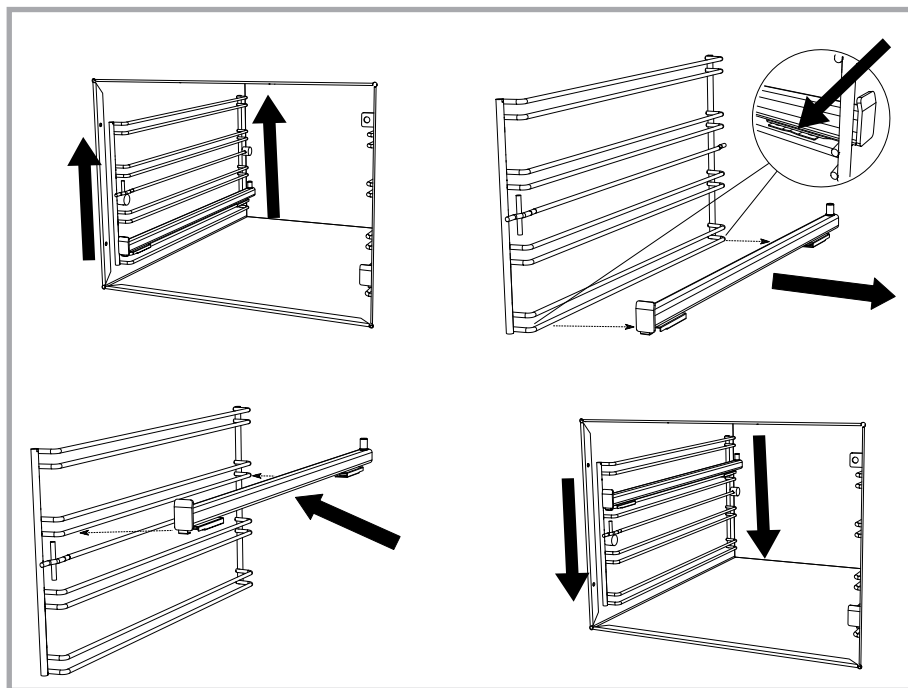


Figura 31 - Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

3.12 PORTATEGLIA

In dotazione alla cucina è presente un dispositivo portategla che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza senza la necessità di

utilizzare delle presine o degli stracci. Il portategla va agganciato al bordo della teglia e utilizzato a due mani.

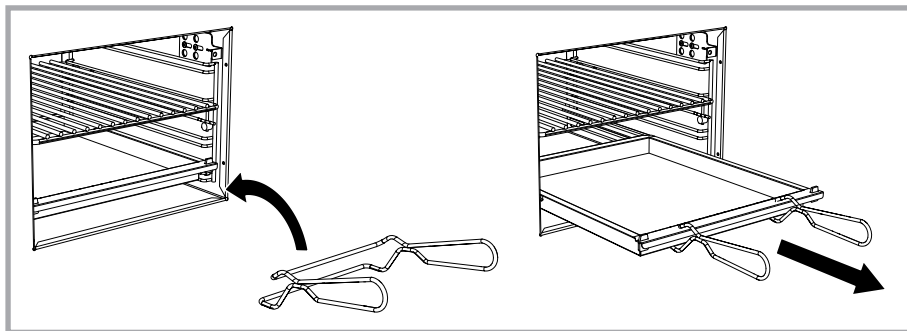


Figura 32 – Portategla.

3.13 VASCA ACQUA (CUCINE RE 100 – RVE 100)

Sulle cucine modello RE 100 - RVE 100 è presente una vasca in acciaio per la produzione di acqua calda per uso domestico. La vasca è inserita nella parte superiore della cucina, sulla piastra in corrispondenza dell'uscita fumi. Nell'uso fate attenzio-

ne che sia sempre presente acqua all'interno della vasca, altrimenti potrebbe danneggiarsi. La vasca non deve essere troppo piena, lasciate almeno 4 cm di aria tra il livello dell'acqua e il coperchio.

3.14 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

Sulle cucine a legna serie RVE - RVI è possibile mettere su richiesta una protezione in acciaio da posizionare sulla porta fuoco. Questa protezione è stata studiata per schermare la porta quando le operazioni di preparazione dei cibi richiedono la presenza costante dell'utilizzatore davanti alla cucina, oppure in presenza di bambini. In tutti gli altri casi la protezione può essere tenuta o meno, a vostra discrezione. Il posizionamento della protezione va effettuato sempre a cucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

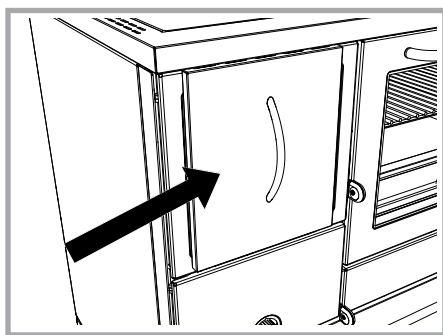


Figura 33 – Protezione della porta fuoco

3.15 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le cucine è possibile mettere su richiesta un copripietra in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la cucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro uniforme. Il copripietra va utilizzato rigo-

rosamente con la cucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

4 MANUTENZIONE

4.1 PULIZIA

Una cucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una cucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti a

usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile impiegato.



ATTENZIONE! Tutte le operazioni di seguito elencate vanno eseguite con la cucina fredda.

4.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi e di detersivi aggressivi o acidi. In caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate

che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido.

In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli fornisce degli specifici prodotti per la pulizia dell'acciaio inox. Si raccomanda anche di non utilizzare solventi o alcool denaturato sulle parti verniciate.

4.3 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Tutte le volte che si utilizza la cucina occorre prima pulire la griglia porta legna almeno dai depositi più grossolani, fate in modo che i fori della griglia non siano ostruiti. Per fare questo potete utilizzare l'attizzatoio fornito in dotazione. Se la griglia non è

pulita bene il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare. Nel caso in cui la griglia venga asportata, essa deve essere rimessa al suo posto con la parte piana rivolta verso l'alto.

4.4 CASSETTO CENERE

Tutte le volte che si utilizza la cucina occorre controllare il cassetto della cenere che si trova sotto la camera di combustione. Quando il cassetto è pieno occorre svuotarlo. Se non viene svuotato la cenere si accumula e potrebbe uscire dal casset-

to rendendo poi più laboriosa la pulizia. In caso di accumulo eccessivo della cenere il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare.

4.5 ISPEZIONE GIROFUMI

Nelle cucine con forno i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le cucine con forno sono dotate di una apertura di ispezione per effettuare la pulizia del percorso girofumi. La pulizia deve essere effettuata almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina come per la pulizia del camino, a seconda dell'uso potrebbe essere necessaria una pulizia più frequente. L'ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello.

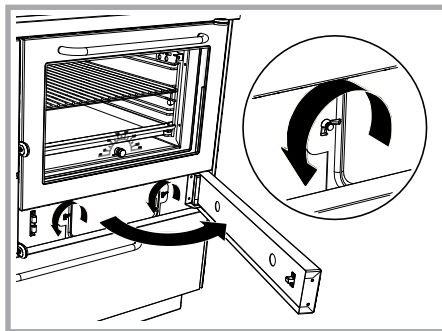


Figura 34 - Ispezione girofumi.

4.6 PULIZIA DEL FORNO

Il forno va pulito con i prodotti appositi disponibili in commercio, per facilitare questa operazione è possibile rimuovere la porta del forno. Per questo occorre aprire la porta del forno e alzare le alette presenti sulle cerniere della porta. A questo punto la porta si può sganciare dalla cucina richiudendo-

la delicatamente e sollevando la parte bassa della porta. Per riagganciare la porta alla cucina effettuate le stesse operazioni in senso inverso. Anche le griglie laterali sono asportabili per effettuare la pulizia con maggiore facilità.

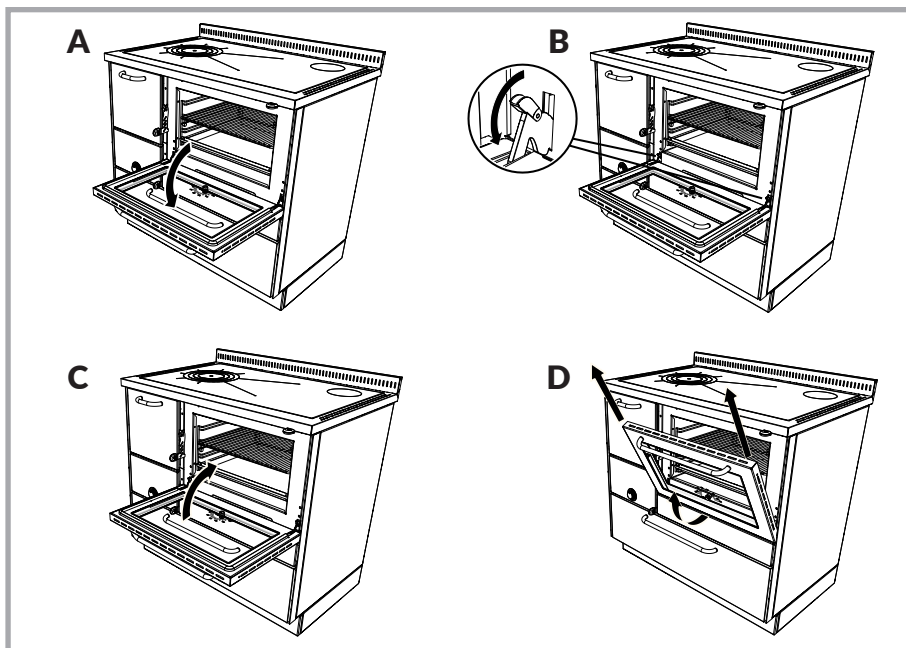


Figura 35 - Smontaggio della porta forno.

4.7 PULIZIA DEL CAMINO

La pulizia del camino va effettuata da parte di personale specializzato almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina. La pulizia deve essere fatta comunque ogni qualvolta si renda necessario in base all'utilizzo e ai combustibili utilizzati. Si raccomanda di rispettare sempre le prescrizioni amministrative locali riguardanti la pulizia dei camini.

Tutte le parti del camino devono essere pulite. In concomitanza con la pulitura del camino procedere anche alla pulizia interna della cucina asportando la piastra e pulendo la parte superiore del forno e i giri fumo. Dopo la pulizia del camino accertatevi di avere chiuso ermeticamente tutti gli sportelli di ispezione per non compromettere il tiraggio.



ATTENZIONE! Se la pulizia del camino non viene fatta come raccomandato ci può essere il pericolo di incendio della canna fumaria.

4.8 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e, nei modelli serie RVE - RVI, della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio. La parte interna della porta della camera di com-

bustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola durante l'uso della cucina. Ciò nonostante di quando in quando potrebbe essere necessaria la pulizia del vetro a contatto con la fiamma della combustione.



ATTENZIONE! Non pulire la porta senza prima aspettarne il raffreddamento: gli sbalzi di temperatura possono provocare la rottura del vetro.

4.9 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della cucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporizia sulla piastra. A cucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra. In dotazione con la cucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugnetta abrasiva, l'olio pulitore e l'olio salvapietra, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni. Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua può comparire qualche piccola macchia rugginosa. In questo caso è sufficiente ripassare la piastra con uno straccio ruvido imbevuto con l'olio pulitore fornito in dotazione. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio leggero con la spugnetta abrasiva oppure con carta abrasiva a grana fine. Per ripristinare lo strato pro-

tettivo stendete uniformemente un leggero strato di olio. Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua. È fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione e la fessura tra la piastra e il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporizia o residui di altre lavorazioni altrimenti la piastra quando esposta al calore potrebbe subire delle deformazioni permanenti. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. La piastra, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tende ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se desiderate accelerare il processo ripetete frequentemente il passaggio con olio. Quando la cucina a legna non viene usata per lungo tempo si consiglia di trattare la piastra con l'olio salvapietra, in questo modo la piastra viene protetta dall'umidità nel migliore dei modi. Per rimuovere la piastra è sufficiente sollevarla. Rimettendola a posto, accertatevi che tra la piastra ed il telaio in acciaio inox vi siano sempre 1 o 2 millimetri di spazio in modo da consentire la dilatazione termica della piastra.

4.10 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



ATTENZIONE! Prima di effettuare ogni operazione di manutenzione dell'impianto di illuminazione dovete togliere l'alimentazione all'impianto elettrico, accertarvi che effettivamente non ci sia tensione nell'impianto, che la cucina sia spenta, sia fredda e che la lampadina non sia stata accesa nei minuti precedenti.

La lampadina del forno è soggetta ad alte temperature. Pur essendo specificatamente studiata per questo utilizzo è soggetta a usura e rotture accidentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco G9). Per sostituire la lampadina occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina,

inserire la nuova lampadina e infine riavvitare il coprilampada.

Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lampadina del forno. Per fare questo dovete svitare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

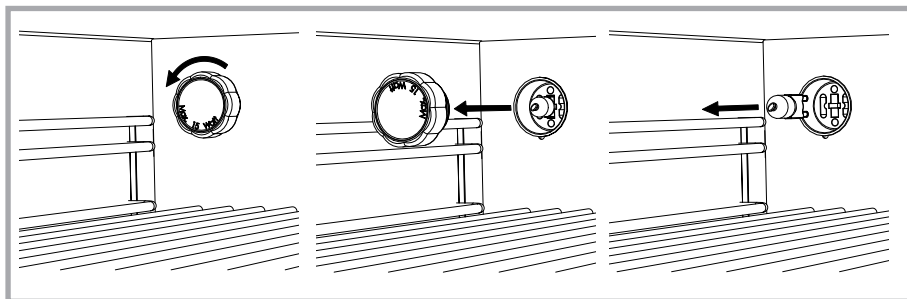


Figura 36 – Smontaggio lampadina del forno.

4.11 DILATAZIONE TERMICA

Durante l'uso tutti i materiali della cucina sono soggetti a dilatazione e a piccoli movimenti dovuti alle variazioni di temperatura. Questo fenomeno non deve essere impedito altrimenti si potrebbero

causare delle deformazioni e anche delle rotture. Per questo vanno tenuti liberi e puliti gli spazi che permettono la dilatazione sia all'interno che all'esterno della cucina.

4.12 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Gran parte dei componenti delle cucine sono facilmente smontabili con un semplice cacciavite, eventuali riparazioni o modifiche saranno più veloci ed economiche se il pezzo interessato viene recapitato, direttamente o tramite il rivenditore, presso la nostra fabbrica.

In caso di richiesta di accessori o pezzi di ricambio citate sempre il numero di serie della cucina indicato sul libretto verde allegato alla cucina a legna. Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassa porta legna.

5 COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Esce fumo dalla piastra. Esce fumo da altre parti della cucina.	• Verificare che tutte le regolazioni dell'aria siano nella loro posizione di massima apertura • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbotto • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi • Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria • Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della cucina a legna
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	• Arieggiare bene il locale • Aprire leggermente la porta cenere all'avviamento • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la cucina a legna.	• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della cucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la cucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco
Surriscaldamento	La cucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300 °C.	• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della cucina e se necessario aprire la porta del forno
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata.	• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare le regolazioni dell'aria nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva
Condensa	Si forma della condensa all'interno della cucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della cucina a legna nuova.	• Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che la cucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco.	• Arieggiare preventivamente il locale • Aprire la chiave di avviamento • Utilizzare listelli di legno ben asciutti • Utilizzare gli appositi prodotti disponibili in commercio
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura.	• Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti

6 DATI TECNICI

6.1 DATI TECNICI SERIE RE - RVE SENZA FORNO

Modello	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Peso	120 kg	140 kg	150 kg
Potenza nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Rendimento	80,8 %	80,8 %	80,8 %
Emissioni CO (13% O ₂)	0,07%	0,07%	0,07%
Depressione al camino	11 Pa	11 Pa	11 Pa
Temperatura gas di scarico (*)	200 °C	200 °C	200 °C
Flusso gas di scarico	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consumo di combustibile	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantità max combustibile	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomia	1 h	1 h	1 h
Potenza elettrica	18 W	18 W	18 W
Tensione	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

6.2 EMISSIONI SECONDO 15A B-VG

Modello	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	15a B-VG
Potenza nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	-
Rendimento	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 72 %
Emissioni CO (0% O ₂)	564 mg/MJ	564 mg/MJ	564 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissioni NOx (0% O ₂)	77 mg/MJ	77 mg/MJ	77 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissioni polveri (0% O ₂)	19 mg/MJ	19 mg/MJ	19 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissioni OGC (0% O ₂)	47 mg/MJ	47 mg/MJ	47 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Idoneo secondo 15a (**)	Si	Si	Si	-

(**) Per apparecchi a potenza nominale inferiore a 8 kW non è richiesta la prova a potenza ridotta (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.3 EMISSIONI SECONDO BIMSCHV

Modello	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	BImSchV
Potenza nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	--
Rendimento	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 70 %
Emissioni CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	845 mg/m ³	845 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emissioni polveri (13% O ₂)	29 mg/m ³	29 mg/m ³	29 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Idoneo secondo BimSchV	Si	Si	Si	--

6.4 DISTANZE DI SICUREZZA

Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile al calore in assenza di sistemi di isolamento aggiuntivi.

Modello	Lateralmente	Dietro	Davanti	Sopra
RE 40 - RVE 40	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 45 - RVE 45	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 50 - RVE 50	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.5 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Leva presa d'aria	Aperta leggermente	Aperta leggermente	Aperta leggermente
Regolatore di tiraggio	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)
Chiave di avviamento	Chiusa	Chiusa	Chiusa

6.6 DATI TECNICI SERIE RE - RVE CON FORNO

Modello	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Peso	165 kg	180 kg	209 kg	230 kg
Potenza nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Rendimento	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %
Emissioni CO (13% O ₂)	0,11%	0,051%	0,051%	0,051%
Depressione al camino	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temperatura gas di scarico (*)	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C	149,9 °C
Flusso gas di scarico	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consumo di combustibile	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantità max combustibile	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomia	1 h	1 h	1 h	1 h
Potenza elettrica	43 W	43 W	43 W	43 W
Tensione	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

6.7 EMISSIONI SECONDO 15A B-VG

Modello	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	15a B-VG
Potenza nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Rendimento	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissioni CO (0% O ₂)	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissioni NOx (0% O ₂)	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissioni polveri (0% O ₂)	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissioni OGC (0% O ₂)	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Idoneo secondo 15a (**)	Si	Si	Si	Si	-

(**) Per apparecchi a potenza nominale inferiore a 8 kW non è richiesta la prova a potenza ridotta (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.8 EMISSIONI SECONDO BIMSCHV

Modello	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	BImSchV
Potenza nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Rendimento	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissioni CO (13% O ₂)	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emissioni polveri (13% O ₂)	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Idoneo sec. BImSchV	Si	Si	Si	Si	--

6.9 DISTANZE DI SICUREZZA

Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile al calore in assenza di sistemi di isolamento aggiuntivi.

Modello	Lateralmente	Dietro	Davanti	Sopra
RE 60 - RVE 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RE 80 - RVE 80	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 90 - RVE 90	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 100 - RVE 100	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm

6.10 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Leva presa d'aria	Aperta leggermente	Aperta leggermente	Aperta leggermente	Aperta leggermente
Regolatore di tiraggio	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)
Chiave di avviamento	Chiusa	Chiusa	Chiusa	Chiusa

6.11 DATI TECNICI SERIE RI - RVI

Modello	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Peso	170 kg	177 kg	207 kg	217 kg
Potenza nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW
Rendimento	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %
Emissioni CO (13% O ₂)	0,07%	0,11%	0,051%	0,051%
Depressione al camino	11 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temperatura gas di scarico (*)	200 °C	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C
Flusso gas di scarico	8,6 g/s	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consumo di combustibile	2,1 kg/h	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantità max combustibile	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomia	1 h	1 h	1 h	1 h
Potenza elettrica	18 W	43 W	43 W	43 W
Tensione	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Temperatura media alla potenza nominale. Si possono avere temperature dei fumi istantanee superiori. Si raccomanda di utilizzare sempre tubazioni con specifica minima T400.

6.12 EMISSIONI SECONDO 15A B-VG

Modello	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	15a B-VG
Potenza nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Rendimento	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissioni CO (0% O ₂)	524 mg/MJ	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissioni NOx (0% O ₂)	77 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissioni polveri (0% O ₂)	19 mg/MJ	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissioni OGC (0% O ₂)	47 mg/MJ	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Idoneo secondo 15a (**)	Si	Si	Si	Si	-

(**) Per apparecchi a potenza nominale inferiore a 8 kW non è richiesta la prova a potenza ridotta (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.13 EMISSIONI SECONDO BIMSCHV

Modello	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	BImSchV
Potenza nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Rendimento	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissioni CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emissioni polveri (13% O ₂)	29 mg/m ³	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Idoneo sec. BImSchV	Si	Si	Si	Si	--

6.14 DISTANZE DI SICUREZZA

Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile al calore in assenza di sistemi di isolamento aggiuntivi.

Modello	Lateralmente	Dietro	Davanti	Sopra
RI 60 - RVI 60	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 70 - RVI 70	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 90 - RVI 90	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 100 - RVI 100	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm

6.15 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Leva presa d'aria	Aperta leggermente	Aperta leggermente	Aperta leggermente	Aperta leggermente
Regolatore di tiraggio	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)	Aperto (5/6)
Chiave di avviamento	Chiusa	Chiusa	Chiusa	Chiusa

7 GARANZIA

7.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

La ditta Rizzoli garantisce che l'apparecchio ha superato tutti i controlli e collaudi interni, che è in buone condizioni, senza difetti di fabbricazione o

di materiale. L'apparecchio è frutto della pluridecennale esperienza della ditta Rizzoli che ne garantisce la sua costruzione a regola d'arte.

7.2 CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. Affinché vengano prestati i servizi in garanzia il cliente dovrà esibire un valido

documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura ecc.) e l'allegato cartellino di garanzia. Conservateli con cura.

7.3 MODALITÀ DI GARANZIA

La ditta Rizzoli si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia. Le parti difettose sostituite restano di proprietà della ditta Rizzoli. La ditta Rizzoli, a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso i propri stabilimenti.

Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la cucina è stata acquistata da meno di 3 mesi. Per le riparazioni presso i Centri di Assistenza della ditta Rizzoli il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

7.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbli-

go alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

7.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della cucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
- Danneggiamenti dovuti al collegamento della cucina a legna ad una canna fumaria inadatta.

- Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
- Le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte.
- Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta Rizzoli.
- Parti di consumo quali lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

7.6 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

Eventuali interventi al di fuori del periodo in garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore.

In questo caso verrà anche addebitato il costo dei pezzi sostituiti.

7.7 RESPONSABILITÀ

La ditta Rizzoli non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza delle norme a ca-

rrattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

7.8 TRIBUNALE COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà competente sempre e solo il foro di Bolzano.

Avvertenza

Rizzoli S.r.l. è costantemente impegnata nel migliorare i propri prodotti, per questo il contenuto del presente libretto di istruzioni può cambiare senza preavviso.

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.82

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RE 50
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RE 40 - RE 45 - RE 50 RVE 40 - RVE 45 - RVE 50
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numero rapporto di prova	1880-CPR-031-14
8. Prestazione dichiarata	
Specificata tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 300, lato = 250, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 800
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,068 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [200 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	7,4 kW
Potenza resa all'ambiente	7,4 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [80,8 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 3 novembre 2014	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.91

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RA 60 CF
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RE 60 - RVE 60
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Numero rapporto di prova	090500796
8. Prestazione dichiarata	
Specificata tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 350, lato = 350, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 800
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,11 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [187 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	7,5 kW
Potenza resa all'ambiente	7,5 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [74,3 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 20 gennaio 2016	 Zona Artigianale, I - Stazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.83

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RVE 80
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RE 80 - RE 90 - RE 100 RVE 80 - RVE 90 - RVE 100
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numero rapporto di prova	1880-CPR-032-15
8. Prestazione dichiarata	
Specifica tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 400, lato = 200, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 1000
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,051 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [149,9 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	8,0 kW
Potenza resa all'ambiente	8,0 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [86,4 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 21 settembre 2015	 Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.92

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RE 50
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RI 60 - RVI 60
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numero rapporto di prova	1880-CPR-031-14
8. Prestazione dichiarata	
Specificata tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 450, lato = 1, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 1000
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,068 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [200 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	7,4 kW
Potenza resa all'ambiente	7,4 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [80,8 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 3 novembre 2014	 Zona Artigianale, I - frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.93

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RA 60 CF
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RI 70 - RVI 70
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Numero rapporto di prova	090500796
8. Prestazione dichiarata	
Specifica tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 450, lato = 1, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 1000
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,11 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [187 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	7,5 kW
Potenza resa all'ambiente	7,5 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [74,3 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 20 gennaio 2016	 Zona Artigianale, I - P.zzacone San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONE

Ai sensi dei regolamenti prodotti da costruzione n. 305/2011

N.94

1. Codice di identificazione unico del Prodotto-tipo	RVE 80
2. Modello e/o n. serie (art. 11-4)	RI 90 - RI 100 RVI 90 - RVI 100
3. Usi previsti del prodotto conformemente alla relativa specifica tecnica armonizzata	Riscaldamento e cottura uso domestico
4. Nome o marchio registrato del fabbricante (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nome e indirizzo del mandatario	---
6. Sistema di valutazione e verifica della costanza della prestazione (allegato 5)	System 3
7. Laboratorio notificato	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numero rapporto di prova	1880-CPR-032-15
8. Prestazione dichiarata	
Specifica tecnica armonizzata	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caratteristiche essenziali	Prestazione
Resistenza al fuoco	A1
Distanza da materiale combustibile	Distanze minime in mm: retro = 450, lato = 1, fondo = 0, soffitto = 600, fronte = 1000
Rischio fuoriuscita combustibile	Conforme
Emissioni prodotti della combustione	CO [0,051 %]
Temperatura superficiale	Conforme
Sicurezza elettrica	Conforme
Accessibilità e pulizia	Conforme
Massima pressione di esercizio	-- bar
Temperatura fumi	T [149,9 °C]
Resistenza meccanica	NPD
Potenza nominale	8,0 kW
Potenza resa all'ambiente	8,0 kW
Potenza resa all'acqua	-- kW
Rendimento	η [86,4 %]
9. La prestazione del prodotto di cui ai punti 1 e 2 è conforme alla prestazione dichiarata di cui al punto 8	
Si rilascia la presente dichiarazione sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante di cui al punto 4	
Trodene n.P.N., 21 settembre 2015	 Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

INDICE

1.	DISPOSIZIONI	pag.	2
1.1	Disposizioni generali	pag.	2
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag.	2
1.3	Combustibile raccomandato	pag.	3
1.4	Altri combustibili	pag.	3
1.5	Componenti della cucina	pag.	3
1.6	Accessori	pag.	4
2.	INSTALLAZIONE	pag.	4
2.1	Avvertenze	pag.	5
2.2	Accorgimenti per l'installazione	pag.	5
2.3	Distanze di sicurezza (RE - RVE)	pag.	6
2.4	Distanze di sicurezza (RI - RVI)	pag.	6
2.5	Camino	pag.	7
2.6	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	7
2.7	Canna fumaria	pag.	8
2.8	Comignolo	pag.	8
2.9	Raccordo o canale da fumo	pag.	9
2.10	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	9
2.11	Corretto allacciamento al camino	pag.	10
2.12	Uscita fumi posteriore regolabile (cucine senza forno)	pag.	11
2.13	Uscita fumi posteriore regolabile (cucine con forno, escluso RE 100, RVE 100)	pag.	12
2.14	Presa d'aria	pag.	14
2.15	Collegamenti elettrici	pag.	16
2.16	Estrazione cassa porta legna	pag.	17
2.17	Regolazione dello zoccolo standard	pag.	17
2.18	Regolazione dello zoccolo telescopico	pag.	18
2.19	Regolazione delle ventole	pag.	19
2.20	Prima accensione	pag.	19
2.21	Assestamenti	pag.	19
3.	USO	pag.	20
3.1	Funzionamento della cucina a legna	pag.	20
3.2	Avviamento	pag.	20
3.3	Regolazione dell'aria	pag.	21
3.4	Cottura sulla piastra	pag.	22
3.5	Cottura nel forno	pag.	22
3.6	Valvola per l'eccesso di vapore	pag.	23
3.7	Illuminazione del forno	pag.	23
3.8	Riscaldamento	pag.	23
3.9	Ventole	pag.	24

INDICE

3.10	Porta accessori	pag. 24
3.11	Teglia con guide scorrevoli	pag. 25
3.12	Portateglia	pag. 26
3.13	Vasca acqua (Cucine RE 100 - RVE 100)	pag. 26
3.14	Protezione porta fuoco (optional)	pag. 26
3.15	Copripiastra (optional)	pag. 26
4.	MANUTENZIONE	pag. 27
4.1	Pulizia	pag. 27
4.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 27
4.3	Pulizia della griglia	pag. 27
4.4	Cassetto cenere	pag. 27
4.5	Ispezione girofumi	pag. 28
4.6	Pulizia del forno	pag. 28
4.7	Pulizia del camino	pag. 29
4.8	Pulizia dei vetri	pag. 29
4.9	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 29
4.10	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 30
4.11	Dilatazione termica	pag. 30
4.12	Manutenzione straordinaria	pag. 30
5.	COSA FARE SE...	pag. 31
6.	DATI TECNICI	pag. 32
6.1	Dati tecnici Serie RE - RVE senza forno	pag. 32
6.2	Emissioni secondo 15a B-VG	pag. 32
6.3	Emissioni secondo BImSchV	pag. 33
6.4	Distanze di sicurezza	pag. 33
6.5	Regolazioni alla potenza nominale	pag. 33
6.6	Dati tecnici Serie RE - RVE con forno	pag. 34
6.7	Emissioni secondo 15a B-VG	pag. 34
6.8	Emissioni secondo BImSchV	pag. 35
6.9	Distanze di sicurezza	pag. 35
6.10	Regolazioni alla potenza nominale	pag. 35
6.11	Dati tecnici Serie RI - RVI	pag. 36
6.12	Emissioni secondo 15a B-VG	pag. 36
6.13	Emissioni secondo BImSchV	pag. 37
6.14	Distanze di sicurezza	pag. 37
6.15	Regolazioni alla potenza nominale	pag. 37
7.	GARANZIA	pag. 38
7.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 38
7.2	Clausole generali	pag. 38

INDICE

7.3	Modalità di garanzia	pag.	38
7.4	Vizi o errori nei materiali	pag.	38
7.5	Parti non incluse in garanzia	pag.	38
7.6	Prestazioni fuori garanzia	pag.	38
7.7	Responsabilità	pag.	39
7.8	Tribunale competente	pag.	39
	Dichiarazione di prestazione n. 82	pag.	40
	Dichiarazione di prestazione n. 91	pag.	41
	Dichiarazione di prestazione n. 83	pag.	42
	Dichiarazione di prestazione n. 92	pag.	43
	Dichiarazione di prestazione n. 93	pag.	44
	Dichiarazione di prestazione n. 94	pag.	45



Die Verwendung ökonomischer und umweltfreundlicher Brennstoffe, die behagliche Wärme des natürlichen Feuers und der angenehme Duft des aus unseren Wäldern stammenden Holzes sind Argumente, die den Einsatz eines Holzherdes nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Holzherd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelanger Tradition, dessen Ursprung auf das

Jahr 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitenländer begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

1 ANWEISUNGEN

1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-Holzherde ordnungsgemäß aufgestellt und an den Schornstein sowie an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schornstein muss fachgerecht gebaut und für das gewählte Herdmodell geeignet sein. Für den Herdanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Schornsteinfeger gerufen werden. Nach abgeschlossenen Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit. Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes Brennholz verwendet werden. Es ist ab-

solut wichtig, dass sowohl der Herd als auch der Schornstein regelmäßig gereinigt und kontrolliert werden. Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie diese gut auf, denn sie enthält wichtige Informationen für den Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Bezüglich Betrieb und Installation der Rizzoli-Holzherde müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen sowie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie sich bei der Installation des Herdes an die vorgegebenen Sicherheitsabstände.
- Roste und Belüftungsschlitze dürfen während der Montage und dem Gebrauch des Gerätes nicht verstopft sein.
- Während des Betriebs können sich einige Teile des Herdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Herdrahmen, Herdplatte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Holzherdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- In Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge, entflammbare Fläschchen oder Spraydosen dürfen auf keinen Fall auf den Herd gestellt oder in dessen Nähe angebracht oder abgestellt werden.
- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, der Rauchgaszüge und des Kaminanschlusssutzens vor. Lassen Sie Ihren Herd regelmäßig, bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate, von einem sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch des Herdes und führen Sie regelmäßig die spezifischen Wartungsarbeiten durch.
- Bevor Sie sich für längere Zeit entfernen, stellen Sie sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff), um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.
- Falls der Herd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass der Herd ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder solche, die zugelassen sind.
- Nehmen Sie keine Änderung am Holzherd vor, die nicht autorisiert wurde.

1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert

gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden.

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

Die Verwendung von Holzbriketts und Kohle ist nur gelegentlich und in mäßigen Mengen erlaubt, da die starke Hitzeentwicklung die Ausschamottierung im Herdinneren, den Feuerrost, den Backofen und im Allgemeinen alle direkt dem Feuer ausgesetzten Teile beschädigen könnte. Kunststoff, lackiertes oder behandeltes Holz, Papier, Karton, Küchenabfälle und generell jedes nicht vorgesehene Material darf nicht als Brennstoff verwendet

werden. Die Verbrennung dieser Stoffe ist laut geltenden Vorschriften untersagt, da sie schädlich für die Umwelt, den Herd, den Rauchabzug und auch für Ihre Gesundheit sind. Ihr Holzherd ist keine Müllverbrennungsanlage! Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Auch flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden.

1.5 HERDBESTANDTEILE

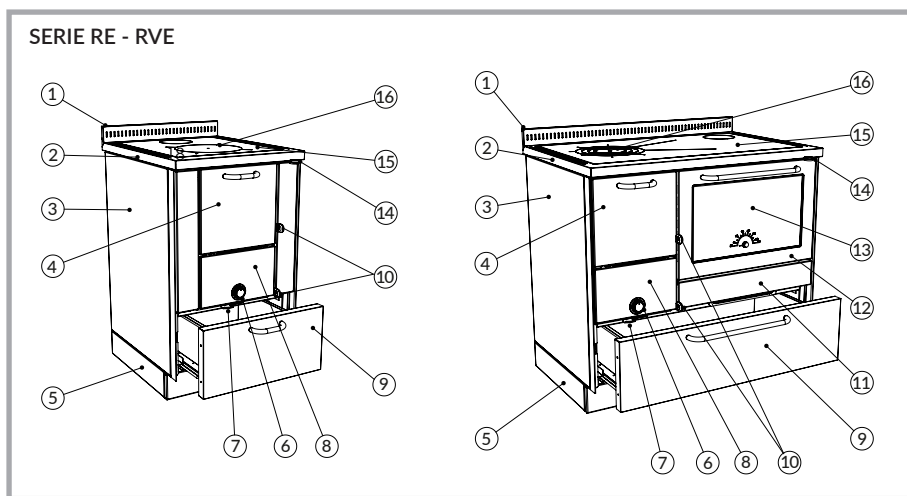


Abb. 1

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Wischleiste | 7 Frischluftzufuhr-Regulierung | 13 Backofen-Sichtfenster |
| 2 Herdrahmen | 8 Aschekastentür | 14 Anheizklappe-Hebel |
| 3 Seitenwand | 9 Holzlade | 15 Herdplatte |
| 4 Feuerraumtür | 10 Türöffnungshebel | 16 Einlegeplatte oder Ringe |
| 5 Sockel | 11 Reinigungsöffnung | |
| 6 Primärluft-Regulierung | 12 Backofentür | |

SERIE RI - RVI

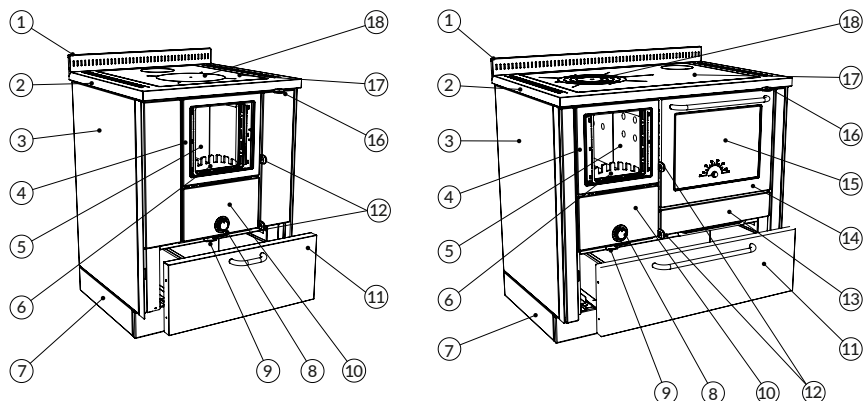


Figura 2

- | | | |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Wischleiste | 7 Sockel | 13 Reinigungsöffnung |
| 2 Herdrahmen | 8 Primärluft-Regulierung | 14 Backofentür |
| 3 Isolierte Seitenwand | 9 Frischluftzufuhr-Regulierung | 15 Backofen-Sichtfenster |
| 4 Feuerraumtür | 10 Aschekastentür | 16 Anheizklappe-Hebel |
| 5 Sichtfenster | 11 Holzlade | 17 Herdplatte |
| 6 Flammenschutz | 12 Türöffnungshebel | 18 Einlegeplatte oder Ringe |

1.6 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Holzherde sind einige Zubehörteile enthalten, die die Montage, Wartung

und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutzhandschuh (Modelle RVE - RVI)
- Schürhaken
- Rußkratzer (Modelle mit Backofen)
- Pflegeöl für die Herdplatte
- Reinigungsmittel für die Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Vorrichtung für den Rauchzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchausgang
- Backofenrost (Modelle mit Backofen)
- Backblech (Modelle mit Backofen)
- Backblechhalter (Modelle mit Backofen)
- Zubehörfach
- Gebrauchsanweisung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Holzherdes
- Qualitäts-Zertifikat der verwendeten Schamottsteine

2 MONTAGE

2.1 ANWEISUNGEN

Rizzoli-Holzherde sind problemlos und einfach zu montieren. Folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit sind zu beachten: Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachge-

rechte Ausführung des Schornsteins und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen Anschlüsse. Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben, sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder der Herdstange halten.

2.2 INSTALLATIONSHINWEISE

Der Herd muss auf einem geeigneten tragfähigen Boden installiert werden. Falls dies nicht der Fall ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden (z.B. Verwendung einer Gewichtsausgleichsplatte).

Die Regulierung der Stellfüße darf erst erfolgen, sobald der Herd an seinem korrekten Platz positioniert worden ist. Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschranks über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert und ein Mindestabstand von 60 cm zur Herdplatte eingehalten werden. Falls über dem

Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli fertigt spezielle hitzebeständige Dunstabzugshauben an, die für die Kombination mit Holzherden geeignet sind. Falls der Herd zwischen nicht wärmeempfindlichen Materialien eingebaut wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm trotzdem erforderlich, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen. Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Belüftungsöffnungen auf der Herdplatte und am Sockel nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

2.3 SICHERHEITSABSTÄNDE (RE - RVE)

Beim Einbau der Holzherde RE - RVE zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien laut Kapitel 6.4 und 6.9 eingehalten werden. Die Seitenwände der Holzherde sind mit

einem Isoliersystem, mit elektrisch betriebenen Ventilatoren ausgestattet, die eine noch bessere Isolierung und eine noch bessere Nutzung der produzierten Wärme ermöglichen. Rizzoli liefert auf Anfrage den entsprechenden Hitzeschutz um den Einbau zu erleichtern.

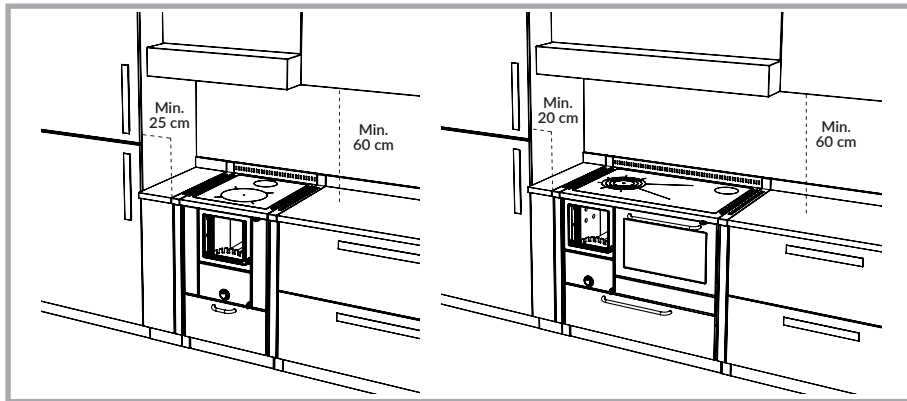


Abb. 3 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau, mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen zum Einbau der Holzherde Serie RE - RVE neben hitzeempfindlichen Materialien.

2.4 SICHERHEITSABSTÄNDE (RI - RVI)

Holzherde der Serie RI - RVI wurde eigens zum Einbau zwischen Möbeln entwickelt. Sie sind mit einem integrierten Isoliersystem ausgestattet, welches zusammen mit der Zwangslüftung eine perfekte Isolierung garantiert. Trotzdem muss ein Mindestsicherheitsabstand

von 1-2 mm eingehalten werden, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen und um eine absolute Sicherheit für die nebenan grenzenden Materialien, vor allem im oberen Bereich, zu gewähren (siehe Kapitel 6.14).

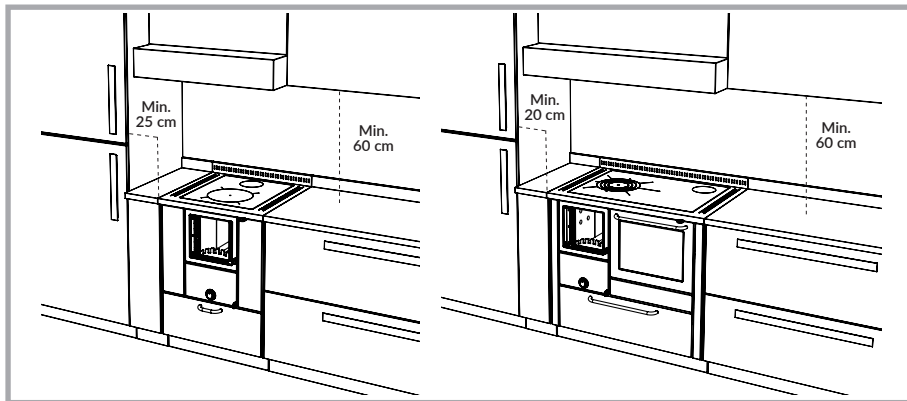


Abb. 4 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau der Holzherde Serie RI - RVI neben hitzeempfindlichen Materialien.

2.5 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Holzherdes. Rizzoli-Holzherde sind auf höchste Leistung ausgelegt, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Schornsteins beeinflusst werden. Falls der Schornstein eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften ent-

spricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Holzherdes nicht garantiert werden. Für den Bau des Schornsteins sind hochtemperaturbeständige Baumaterialien, die den Brandschutzvorschriften entsprechen, vorgeschrieben. Die Art der Werkstoffe spielt eine untergeordnete Rolle, sofern sie geeignet sind und der Schornstein gut isoliert ist.

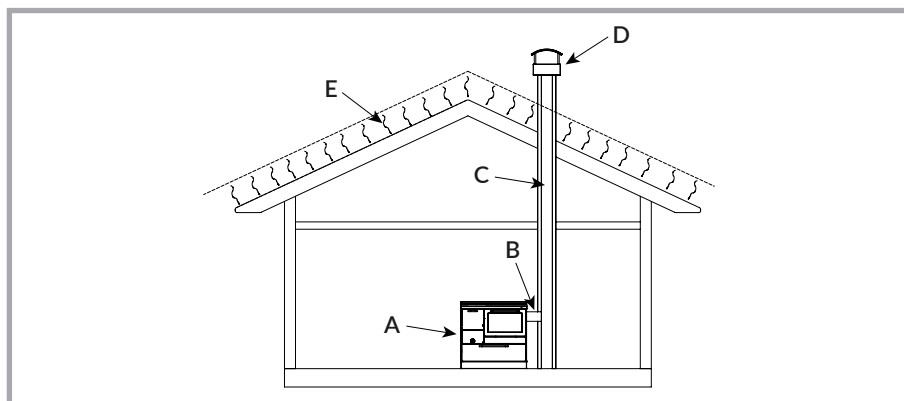


Abb. 5 - Teile des Kamins A = Holzherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.6 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

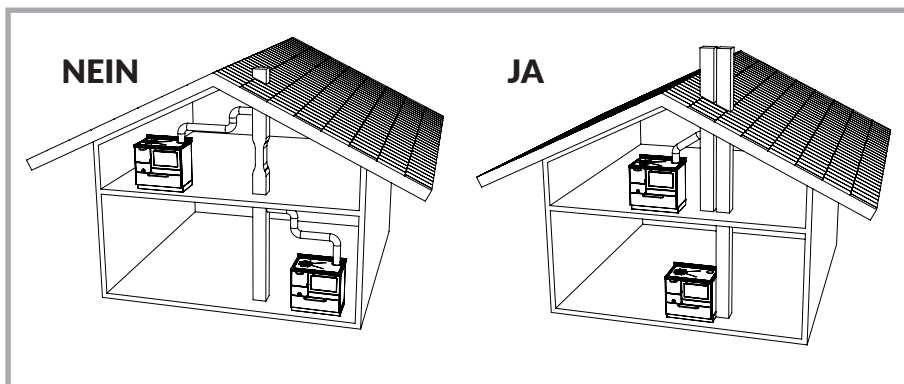


Abb. 6 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Holzherdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimen-

sioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung so-

wie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Holzherd-Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhö-

he unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 6 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

Modell	RE - RVE RI - RVI ohne Backofen	RE - RVE RI - RVI mit Backofen
Ø Rauchausgang	130 mm	130 mm
Ø Rauchabzug H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet	Rauchzug nicht gewährleistet
Ø Rauchabzug 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
Ø Rauchabzug H < 6m	150 mm	150 mm
Empfohlener Förderdruck	11 Pa	12 Pa

Tabelle 1 - Grundsätzliche Angaben zur Bemessung des Rauchabzugs je nach Höhe des Rauchabzugsrohrs.

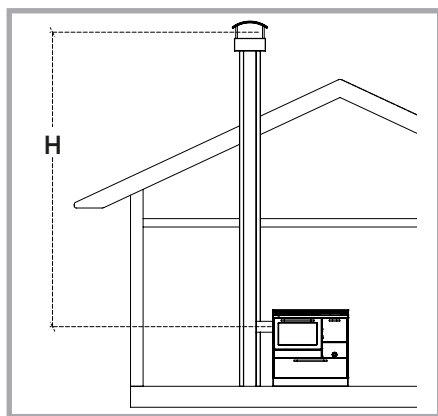


Abb. 7 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

2.7 RAUCHABZUG

Das Rauchabzugsrohr muss gut isoliert sein und nach Möglichkeit einen runden Querschnitt aufweisen. Es darf keine Mängel, Verengungen oder

undichte Stellen aufweisen. Alle Kontroll- und Reinigungsöffnungen müssen gut verschlossen und abgedichtet sein.

2.8 SCHORNSTEINAUFSATZ

Um den Rauchgasabgang zu erleichtern, muss der Querschnitt des Schornsteinaufsatzes insgesamt doppelt so groß sein wie der des Rauchabzugs. Seine Höhe muss so bemessen sein, dass er über den Windfangbereich des Daches hinausragt. In

Zweifelsfällen wenden Sie sich an eine in diesem Sektor spezialisierte Firma. In windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein.

2.9 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

Der Anschlussstutzen zwischen Holzherd und Rauchabzug, auch Rauchrohrstutzen genannt, muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keine waagrechten oder leicht geneigten Abschnitte aufweisen. Nach unten führende Abschnitte sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden. In der Nähe des Anschlussstutzens darf sich kein entflammendes Material befinden. Der Stutzen muss so in den Rauchabzug eingefügt

werden, dass er nicht in den freien Querschnitt hineinragt. Zur höheren Sicherheit empfiehlt es sich, eine Rohrmanschette anzubringen; dabei muss sichergestellt werden, dass der Anschluss zwischen Manschette und Rauchabzug gut vermauert und abgedichtet ist. Auch der Anschluss zwischen dem Holzherd und dem Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

2.10 RAUCHAUSGÄNGE

Die Rauchausgänge können sich bei Holzherden an mehreren Positionen befinden (oben, hinten, seitlich). Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass alle nicht benutzten Anschlussöff-

nungen gut verschlossen sind. Eventuelle Änderungen können mit den mitgelieferten Zubehörteilen vorgenommen werden.

SERIE RE - RVE ohne Backofen

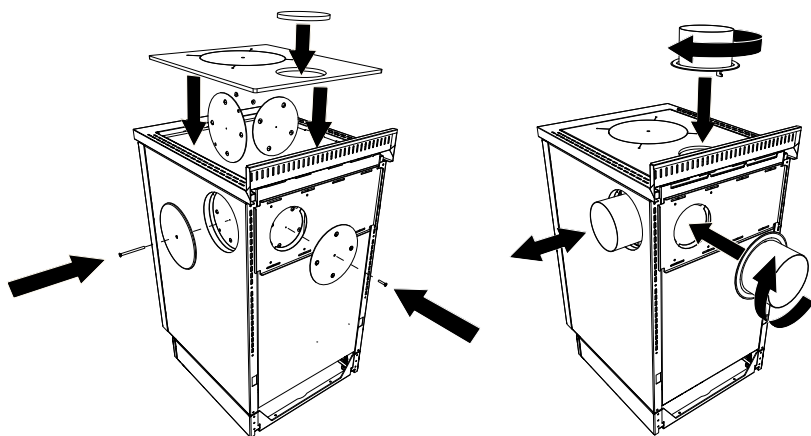


Abb. 8 - Mehrfachanschluss ohne Backofen, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

SERIE RE - RVE mit Backofen

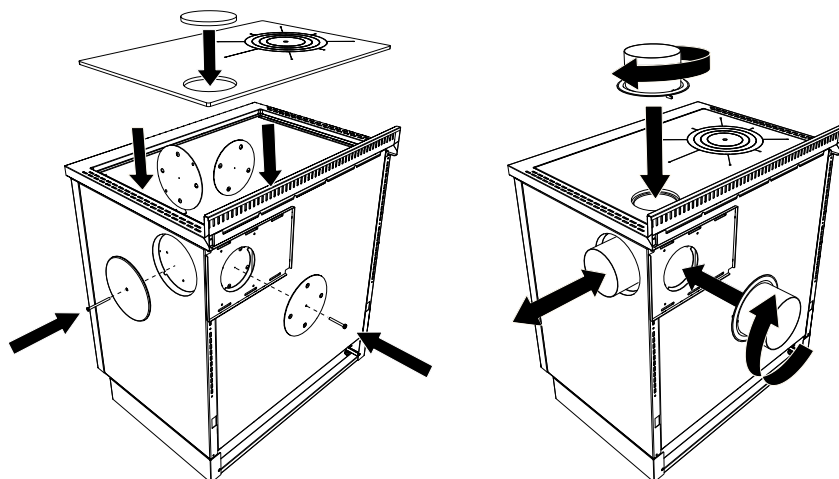


Abb. 9 - Mehrfachanschluss mit Backofen, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

2.11 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

Falls das Rauchabzugsrohr unter der Anschlussstelle des Holzherdes beginnt, kann es erforderlich sein, ihn unterhalb des Rauchrohrstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen. Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehener An-

schlussstutzen mit Bajonettverschluss verwendet werden. Um den Anschlussstutzen in der richtigen Position zu fixieren, wird er eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Stutzens, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 10).

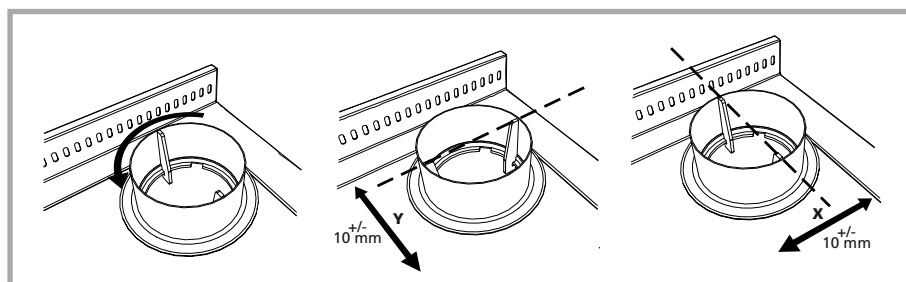


Abb. 10 - Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist das Anschlussrohr verschiebbar. Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den Holzherd oder in das Rauchabzugsrohr eingeschoben werden, wobei darauf zu

achten ist, dass sich die Befestigungsöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehen Platz gestellt und der Anschluss an den Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehen Schraube festziehen (siehe Abb. 11).

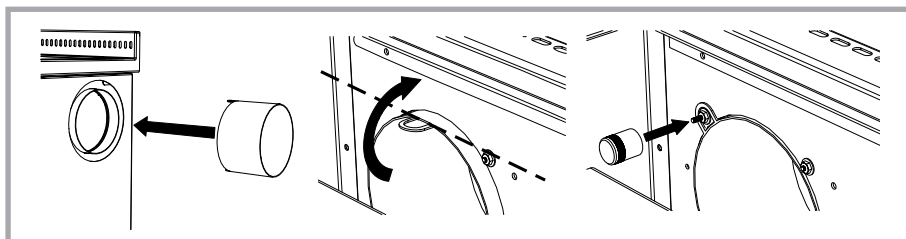


Abb. 11 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittsreduzierung am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 12). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder

wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgesehen werden.

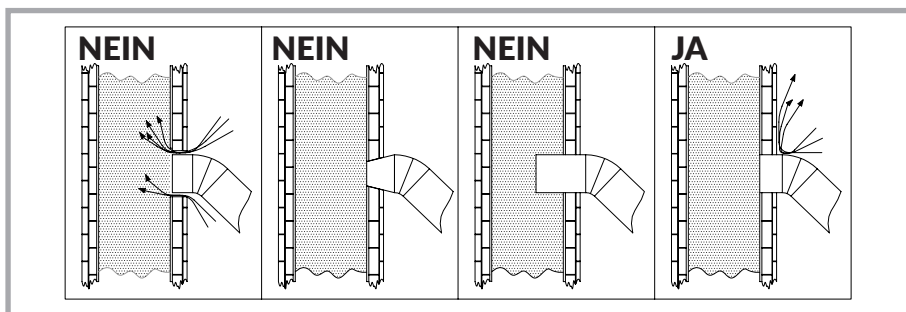


Abb. 12 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss an das Rauchabzugsrohr.

2.12 REGULIERBARER RAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE (HOLZHERDE OHNE BACKOFEN)

Bei allen Modellen ohne Backofen kann der Rauchausgang von rechts nach links und umgekehrt geändert werden. Außerdem ist es möglich, die horizontale und vertikale Position zu verstellen, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens an den Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung müssen die 8 Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position befindet, wieder angezogen werden. Zur Änderung der Rauchausgangsposition von rechts nach links genügt es, die Anschlussplatte abzunehmen, komplett zu dre-

hen und wieder zu befestigen. Auf Anfrage kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern (siehe Abb. 13b). Für die horizontale und waagrechte Regulierung stehen des Weiteren, dank im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonetverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.11). In den folgenden Tabellen sind für jedes Modell die Mindest- und Maximalmaße in mm angegeben. Diese beziehen sich auf die Rauchausgangs-Mitte bis zur Außenseite.

STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F _{min}	F _{Standard}	F _{max}
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60	165	185	205

Tabelle 2a - Mindest- und Maximalabstand ab Rauchausgang Mitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

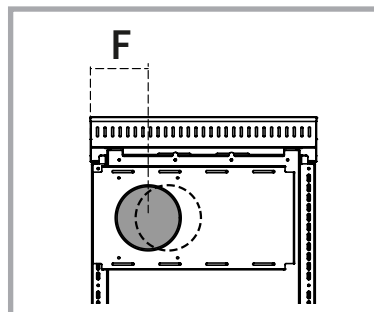


Abb. 13a - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE (OPTIONAL)

F _{min}	F	F _{max}
X - 20	X	X + 20

Tabelle 2b - Mindest- und Maximalabstand ab Rauchausgang Mitte mit der zusätzlichen Anschlussplatte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

Auf Anfrage ist es möglich, eine zusätzliche Anschlussplatte für den Rauchausgang in den mittleren Positionen zu bestellen. Bei Bestellung dieser Platte muss die Rauchausgangs-Mitte (X) angegeben werden. Diese Anschlussplatte ermöglicht horizontal einen Spielraum von ± 20 mm.

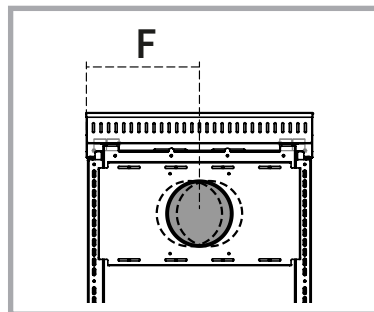


Abb. 13b - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

2.13 REGULIERBARER RAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE (HOLZHERDE MIT BACKOFEN, AUSGENOMMEN RE 100 UND RVE 100)

Der Rauchausgang auf der Rückseite kann bei einem Großteil der Modelle mit Backöfen verändert werden. Dieser kann horizontal und vertikal verstellt werden, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens an den Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung, müssen die 8 Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position be-

findet, wieder angezogen werden. Einige Modelle sind mit einer zusätzlichen Regulierung des Rauchausgangs ausgestattet, bei der die Anschlussplatte abgenommen und gedreht werden kann (siehe Abb. 14b). Auf Anfrage kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern. Für die horizontale und waagrechte Regulierung stehen des Weiteren, dank

im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.11). In den folgenden Tabellen sind für jedes Modell mit Backofen die Min-

dest- und Maximalmaße in mm angegeben. Diese beziehen sich auf die Rauchausgangs-Mitte bis zur Außenseite.

STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F _{min}	F _{Standard}	F _{max}
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70	165	185	205
RI 90 - RVI 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100	165	185	205

Tabelle 3a - Mindest- und Maximalabstand ab Rauchausgang Mitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

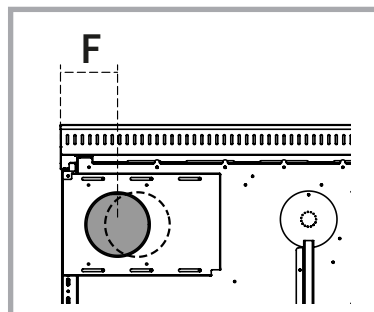


Abb. 14a - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

UMGEDREHTE STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F _{min}	F _{Standard}	F _{max}
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100	260	280	300

Tabelle 3b - Mindest- und Maximalabstand ab Rauchausgang Mitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

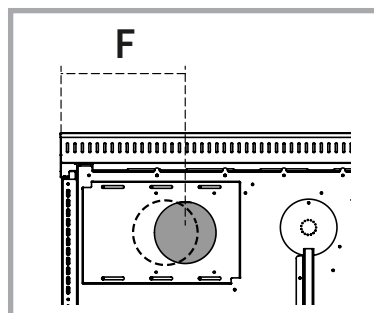
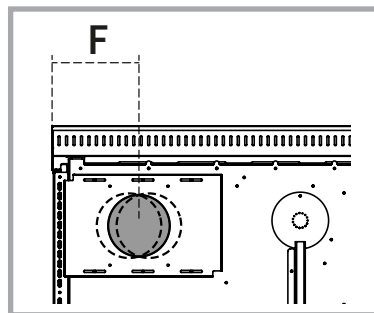


Abb. 14b - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der umgedrehten Standard-Anschlussplatte.

ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE (OPTIONAL)

Modell	F _{min}	F _{max}
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90	205	260
RI 100 - RVI 100	205	260

Tabelle 3c - Mindest- und Maximalabstand ab Rauchausgang Mitte mit der zusätzlichen Anschlussplatte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.



Eventuell kann es notwendig sein, die zusätzliche Anschlussplatte zu drehen, um die gewünschte Position zu erhalten.

Abb. 14c - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

2.14 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Holzherdes erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Falle muss im Inneren des Sockels für eine ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder Fenster und Türen dicht schließen. Eine ausreichende Belüftung des Raumes muss auch gewährleistet werden, wenn sich andere Heizgeräte, Dunstabzugshauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen darin befinden. Die Lüftungsklappe des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm² aufweisen. Auf Anfrage liefert Rizzoli eigens hierzu

entwickelte Lüftungskappen, die sich nur während des Betriebes des Holzherdes automatisch öffnen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren. Die Holzherde sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Holzherd keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Holzherdes befindet sich im Inneren des Sockels auf der Seite der

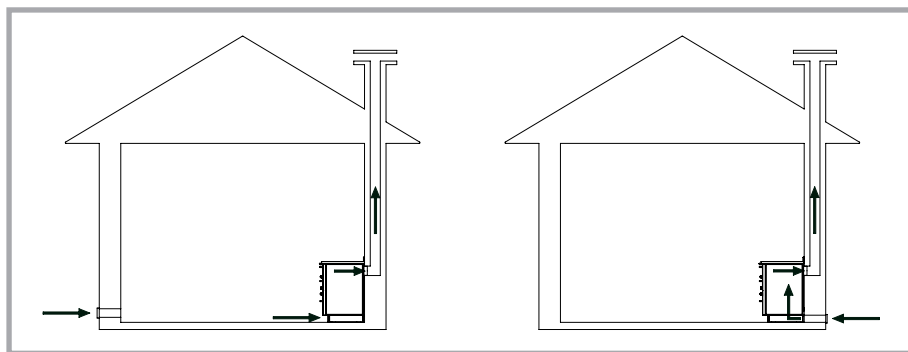


Abb. 15 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Holzherd.

Brennkammer. Es empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres.

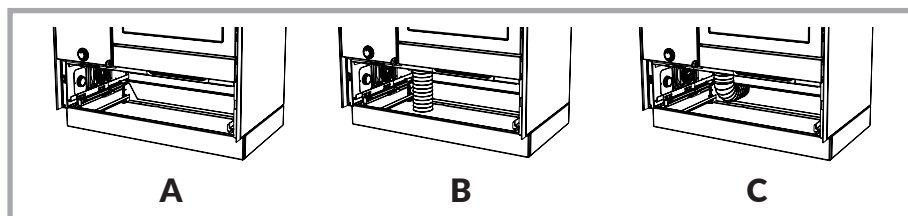


Abb. 16 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Holzherd. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 4 und

Abb. 17), vorzunehmen. Weitere Anschlusslösungen sind nach vorheriger Absprache mit Rizzoli möglich.



ACHTUNG! Dunstabzugshauben oder Lüftungsanlagen im Aufstellungsraum können ebenfalls die Funktionstüchtigkeit des Herdes bei fehlender, eigens dafür vorgesehener Frischluftklappe oder bei unterdimensionierter Frischluftzufuhr beeinträchtigen.

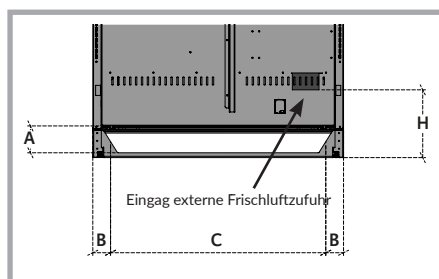


Abb. 17 - Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr.

Modelle	A	B	C	H	ø
RE 40 - RVE 40	95	64	267	242	95
RE 45 - RVE 45	95	64	317	242	95
RE 50 - RVE 50	95	64	367	242	95
RE 60 - RVE 60	95	64	467	242	95
RE 80 - RVE 80	95	64	667	242	95
RE 90 - RVE 90	95	64	767	242	95
RE 100 - RVE 100	95	64	867	242	95
RI 60 - RVI 60	95	64	467	242	95
RI 70 - RVI 70	95	64	567	242	95
RI 90 - RVI 90	95	64	767	242	95
RI 100 - RVI 100	95	64	867	242	95

Tabelle 4 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.

Maße (in mm)



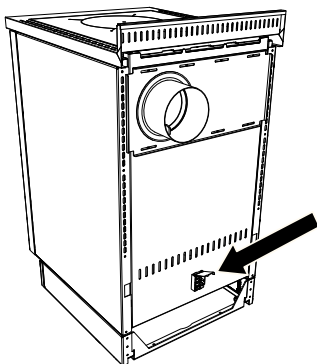
ACHTUNG! Für den korrekten Betrieb des Holzherdes muss überprüft werden, dass alle Luftzugänge für den Holzherd, wie der der externen Frischluftzufuhr sowie der Feuerrost, frei und nicht verstopft sind.

2.15 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Der elektrische Anschluss der Holzherde dient zur Betätigung der seitlichen Ventilatoren und bei Modellen mit Backofen zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das

Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutraleiter und Schutzleiter) müssen, wie in der Abb. 19 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

HOLZHERD OHNE BACKOFEN



HOLZHERD MIT BACKOFEN

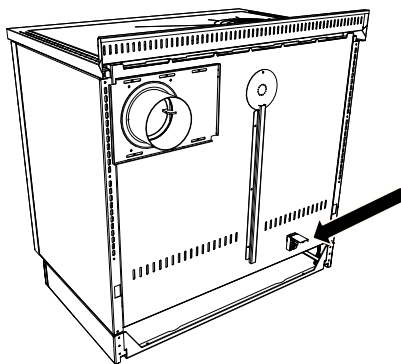


Abb. 18 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung.

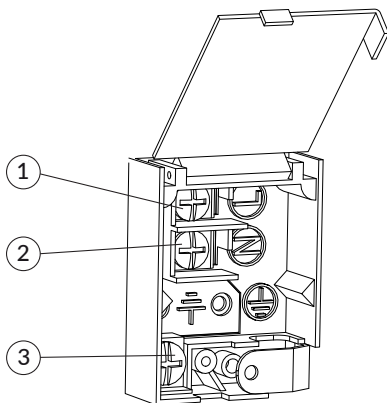


Abb. 19 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutraleiter, 3. Schutzleiter.

2.16 ENTFERNUNG DER HOLZLADE

Zur Entfernung der Holzlade ist es notwendig, diese bis zum Anschlag herauszuziehen und die beiden Flügelschrauben mit denen sie an den Schienen befestigt ist, zu entfernen. Nun kann sie

ausgehängt werden. Um die Holzlade wieder einzuführen, geht man in umgekehrter Reihenfolge vor und stellt sicher, dass sie wieder korrekt in die Schienen eingehängt wird.

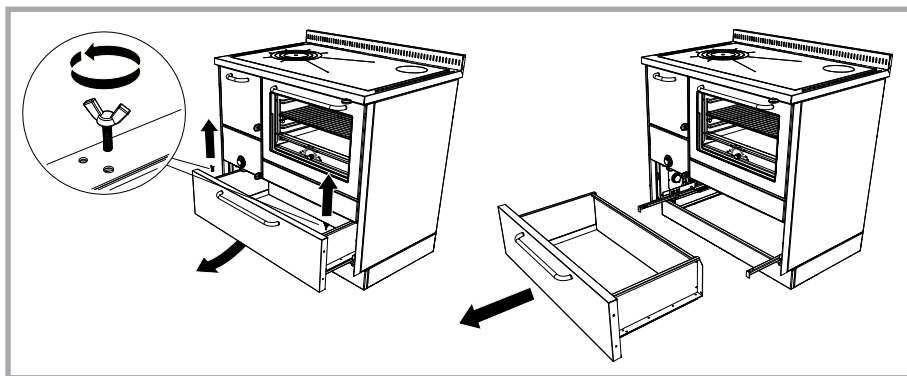


Abb. 20 Entfernung der Holzlade.

2.17 EINSTELLUNG DES STANDARD-SOCKELS

Die Einstellung des Sockels erfolgt im Inneren des Herdes, hierzu muss die Holzlade laut Kapitel 2.16 entfernt werden. Der Sockel der Holzherde ist regulierbar, damit er bestmöglich dem Aufstellungsraum angepasst werden kann. Es können sowohl der Sockeleinzug auf der Vorderseite als auch die Herdhöhe durch die Schraubfüße eingestellt werden. Hierzu muss jeder einzelne Schraubfuß in den

Ecken des Sockels reguliert werden, wodurch der Holzherd gleichmäßig eingestellt werden kann. Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüssel Nr. 6 benötigt und sobald die gewünschte Höhe eingestellt ist, wird die Sechskantmutter mit dem Schlüssel Nr. 13 (siehe Abb. 21) fixiert. Die Schraubfüße können bis zu 50 mm erhöht werden.

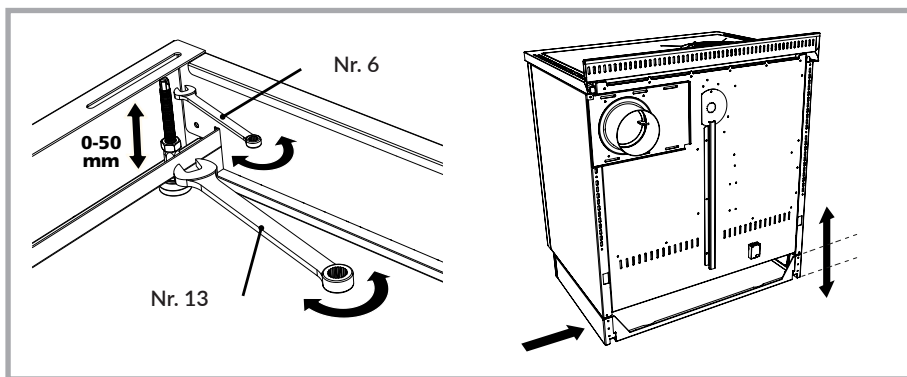


Abb. 21 - Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße mit Schraubenschlüssel

Zur Regulierung des Sockeleinzugs müssen die vorderen Schrauben gelockert werden, mit denen der Sockel am Herd befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeführt. Sobald der Sockeleinzug in der gewünschten Position ist, werden die Schrauben wieder angezogen. Hierzu ist ein Schraubenschlüssel N. 8 (siehe Abb. 22) notwendig. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

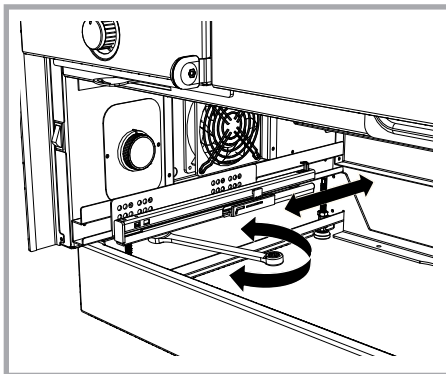


Abb. 22 - Einstellung des Sockeleinzugs

2.18 EINSTELLUNG DES TELESKOP-SOCKELS

Holzherde können auf Anfrage mit einer speziellen, größeren Holzlade ausgestattet sein, die in

den Sockel ragt. In diesem Fall ist die Höhenregulierung des Sockels trotzdem möglich. Der Sockel-

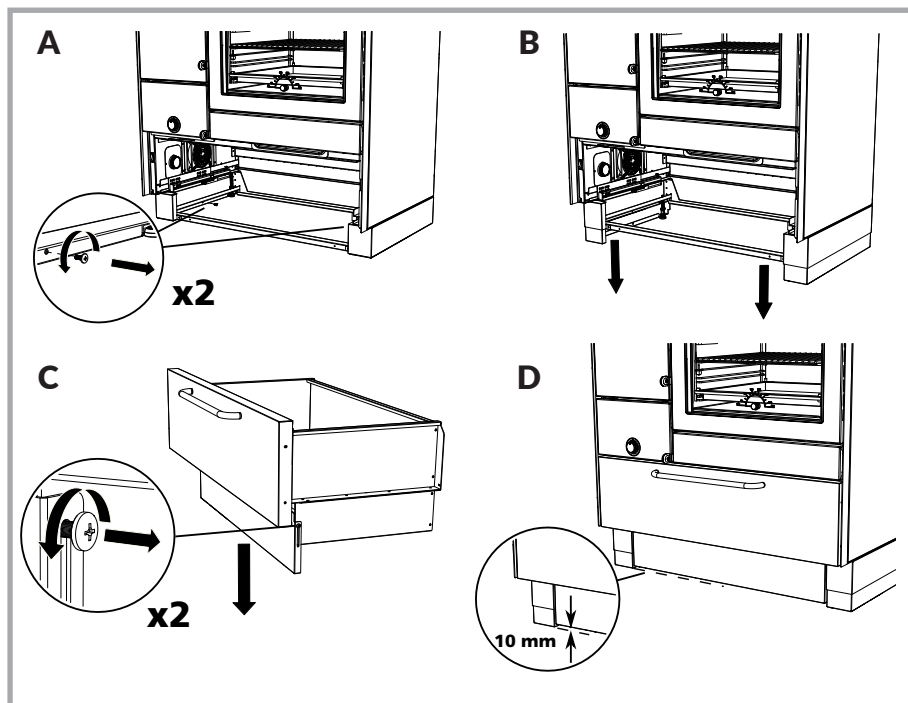


Abb. 23 - Einstellung des Teleskop-Sockels

leinzug kann jedoch nicht reguliert werden, dieser ist fix und 70 mm. Andere Maße sind zwar möglich, müssen allerdings bereits in der Bestellphase definiert werden.

Die Einstellung der Sockelhöhe erfolgt laut Kapitel 2.17. Nach der Einstellung der Schraubfüße kann der Teleskop-Sockel eingestellt werden, um den offenen Sockelbereich abzudecken. Hierzu müs-

sen die 2 Schrauben laut Abb. 23A und 23B entfernt werden. Nun kann auch die Höhe des integrierten Sockels der Holzlade eingestellt werden. Hierzu müssen die beiden Schrauben der Holzlade gelockert werden, wodurch die Sockelabdeckung langsam hinuntergeht. Sobald die gewünschte Höhe erreicht worden ist, zieht man die Schrauben wieder an (laut Abb. 23C und 23D).



ACHTUNG! Zur korrekten Installation ist es notwendig ca. 10 mm zwischen Boden und Sockel der Holzlade freizulassen.

2.19 REGULIERUNG DER VENTILATOREN

Holzherde sind mit einem Isoliersystem an den Seitenwänden mittels Ventilatoren ausgestattet, wodurch noch bessere Wärmedämmung des Herdes garantiert und die von ihm erzeugte Wärme optimal ausgenutzt wird. Diese Lösung ist besonders nützlich, wenn der Herd zwischen Wänden oder Küchenmöbel eingebaut wird. Die Ventilato-

ren werden über einen Thermostat gesteuert. Die Einstellung der Einschalttemperatur erfolgt über einen Drehknopf im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugänglich. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, sollte der Thermostat auf eine Temperatur von 60°C eingestellt werden.



ACHTUNG! Während der Installation und dem Gebrauch muss darauf geachtet werden, dass die Belüftungsschlitze auf dem Sockel nicht verstopft werden, da dies die Wärmedämmung und die Funktionstüchtigkeit des Holzherdes beeinflussen könnte.

2.20 ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backofen und der Holzlade, eventuelle Klebeetiketten sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Es

wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordnungsgemäße Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung progressiv erhöht werden.

2.21 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel unterliegen einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen. Weitere Setzungserscheinungen können

auch in anderen Herdteilen auftreten, was durch leichte Geräuscentwicklung beim Aufheizen oder Abkühlen zum Ausdruck kommt. Dadurch wird die Funktion des Herdes keineswegs beeinträchtigt und im weiteren Gebrauch verschwinden sie allmählich völlig.

3 GEBRAUCH

3.1 BETRIEB DES HOLZHERDES

Während des Betriebs erfolgt im Herd ein Verbrennungsprozess zwischen dem Brennstoff (im Feuerraum geladenes Holz) und dem Sauerstoffträger (in der Luft des Aufstellungsraums enthaltener Sauerstoff). Der Holzherd führt eine Art intermittierende Verbrennung durch: nach dem Anheizen erfolgt die Verbrennung, bis kein Brennstoff mehr vorhanden ist, sie kann jedoch durch erneutes Nachlegen fortgesetzt werden. Eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Verbrennung kann nur dann garantiert werden, wenn der Schornstein einwandfrei funktioniert, d.h. die Rauchgase abzieht und gleichzeitig die Flamme durch Zuführung von Verbrennungsluft speist. Auf diese Weise haben die Bau-Charakteristiken des Schornsteines bedeutenden Einfluss auf die einwandfreie Funktionstüchtigkeit des Holzherdes. Die Verbrennung von Holz erfordert, dass die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen erfolgt, um ein Maximum an Effizienz zu

erreichen. Zu diesem Zweck wird sowohl Primärluft, die in den unteren Teil des Feuerraums durch den mit Holz belegten Feuerrost strömt, wie auch an einer oder mehreren Stellen Sekundärluft, die in den oberen Teil des Feuerraums eingeleitet wird, zugeführt. Die Primärluft ist die Hauptluftzufuhr, anhand der die Abbrandgeschwindigkeit und die Wärmeleistung des Herdes reguliert werden. Die Sekundärluft hingegen ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Herdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Nach dem Anheizen gibt es keine sichere Möglichkeit, um den Verbrennungsvorgang zu unterbrechen. Es muss so lange gewartet werden, bis die gesamte Beladung verbrennt und das Feuer auf natürliche Weise erlischt.



ACHTUNG! Für den korrekten Betrieb des Holzherdes muss überprüft werden, dass alle Luftzugänge für den Holzherd, wie der der externen Frischluftzufuhr, Roste, Belüftungsschlitze und eventuelle Lüftungsanlagen im Aufstellraum frei und nicht verstopft sind.

3.2 ANHEIZEN

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe

ausgestattet, zieht man den Hebel heraus, öffnet sich die Anheizklappe. Durch diese Vorrichtung wird eine direkte Verbindung zwischen Brennkam-

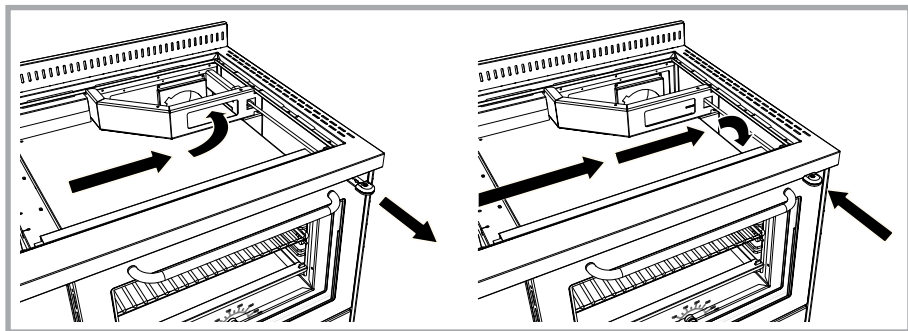


Abb. 24 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

mer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Holzherdes verbessert wird. Verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zusammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solange sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den Witterungs-

bedingungen ab. Sobald das Feuer lebhaft brennt, muss man die Anheizklappe schließen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Herdes verteilt. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossener Anheizklappe ausgelegt. Bei Betrieb mit offener Klappe sind Leistung und Heizkraft des Herdes eingeschränkt und dies kann zu Überhitzung führen und daraus entstehende Schäden zur Folge haben.

3.3 LUFTREGULIERUNG

Bei allen Modellen sind zwei Luftregulierungen vorhanden: Regulierung der externen Frischluftzufuhr und Regulierung der Primär- und Sekundärluft.

Der Brennluftergang im Inneren des Holzherdes wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Luftergang geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 25). Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet).

Der Primärluftregler an der Frontseite des Herdes wird durch einen Drehknopf automatisch reguliert, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau hält. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte

garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, durch die Einstellung des Lufteinlass-Hebels sowie der Primärlufteinstellung, der effektiven Funktionskonditionen und Rauchgaszug gesteuert. Der Luftdurchlass auf der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein optimaler Abbrand und bei Modellen mit Sichtfenster die optimale Glasspülung gewährleistet werden. Wenn der Holzherd nicht in Betrieb ist, ist der Primärluftregler auf den 0-Wert einzustellen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequentem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktionstüchtigkeit des Holzherdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 5 zu befolgen.

Bedingung	Frischluftzufuhr-Regulierung	Primärluft-Regulierung	Anheizklappe
Anheizen	Offen	Offen (7/8)	Offen
Schnelles Kochen	Offen	Offen (7/8)	Geschlossen
Schmoren	Halboffen	Halboffen (3/4)	Geschlossen
Schnelles Heizen	Offen	Offen (7/8)	Geschlossen
Langsames Heizen	Halboffen	Geschlossen (1/2)	Geschlossen

Tabelle 5 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.

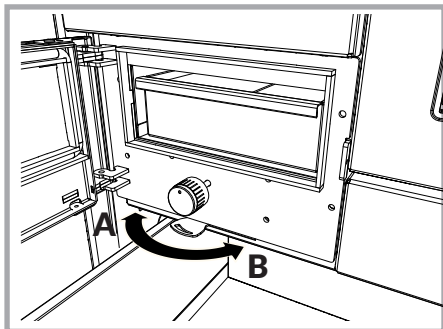


Abb. 25 - Einstellung der Frischluftzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

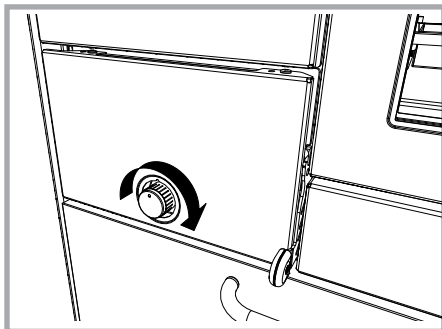


Abb. 26 - Einstellung der Primär- und Sekundärluft. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn, öffnet sich die Regulierung.



ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass beim Holz einlegen ein Abstand von einigen cm zwischen Innenscheibe der Feuerraumtür und Brennstoff bleibt, um das Glas nicht zu hohen Temperaturen auszusetzen, die es beschädigen könnten.

3.4 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte ist eigens für schnelles und einfaches Kochen gedacht. Die heißeste Stelle der Herdplatte ist im Bereich der runden Einlegeplatte - somit der ideale Stellplatz für einen Kochtopf, der sich schnell erhitzen soll. Die Außenbereiche der Herdplatte hingegen sind zum Warmhalten der Speisen geeignet. Um eine optimale Wärmeübertragung und beste Kochergebnisse zu erzielen,

empfiehlt sich die Verwendung von klein gespaltenem Holz und die Befolgung der oben angeführten Einstellungen. Die Herdplatte darf weder überhitzt noch zum Glühen gebracht werden, da man hiermit die Beschädigung des Herdes riskiert und gleichzeitig keine Vorteile für das eigentliche Kochen entstehen.

3.5 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN

Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab. Insbesondere kann durch Verstellen des Primärluftreglers und somit der Verbrennungsgeschwindigkeit ein möglichst gleichmäßiger Abbrand erzielt werden, um eventuelle plötzliche Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden. Falls der Herd noch kalt ist und man den Backofen aufheizen möchte, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Verbrennungsgeschwindigkeit zu drosseln. Die Holzherde mit Backofen sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angegebene Temperatur ist als Richtwert zu ver-

stehen und dient nur als Bezugswert fürs Backen. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backofens zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser, sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Anderenfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein.

Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung ca. 1 kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backofen eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten ba-

cken; dann herausnehmen, komplett drehen, wieder in der Mitte einschieben und für weitere 5 Minuten

backen. Zum Schluss Backblech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen.

3.6 DAMPFABLEITUNGSVENTIL

Beim Backen oder Braten gewisser Speisen kann es manchmal zu übermäßiger Dampfbildung im Inneren des Backofens kommen. Deshalb sind die Herde mit Backofen mit einem Dampfableitungsventil ausgestattet. Das Ventil befindet sich im Innenraum des Backofens, vorne an der Seitenwand und kann bei Bedarf durch Drehen zum Öffnen der Belüftungsschlitze betätigt werden. Greifen Sie nie in den heißen Backofen, die Betätigung des Ventils ist ausschließlich bei kaltem Herd vorzunehmen.

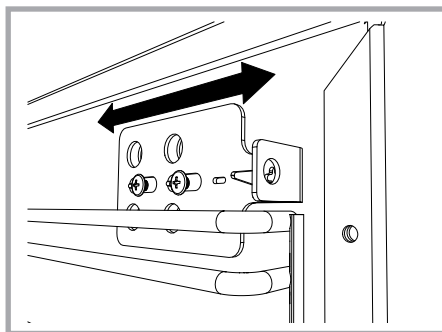


Abb. 27 - Dampfableitungsventil.

3.7 BACKOFENBELEUCHTUNG

Holzherde mit Backofen sind mit einer elektrischen Innenbeleuchtung und großem Backofen-Sichtfenster zur bequemen Kontrolle des Back- und Bratvorganges ausgestattet, ohne dass hierzu die Backofentür geöffnet werden muss. Der Lichtschalter befindet sich seitlich der Holzlade. Um ihn zu betätigen muss die Holzlade herausgezogen werden.

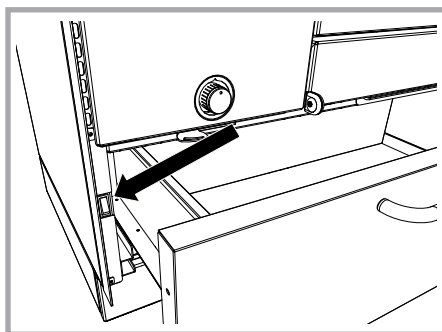


Abb. 28 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

3.8 HEIZEN

Holzherde können auch zum Beheizen des Aufstellungsraums verwendet werden. Die Wärmeabgabe erfolgt durch die Strahlungswärme der Herdplatte und über die Vorderfront des Herdes. Aus diesem Grunde macht sich die Heizwirkung nur im Aufstellungsraum bemerkbar, am meisten natürlich in nächster Nähe. Auch zum Heizen des Raumes muss der Herd durch lebhaftes Flammen ohne

übermäßiger Holzaufgabe, so lange aufgeheizt werden, bis ein Glutbett entsteht. Erst dann kann die Brennkammer mit mehr Holz beladen werden. Für eine längere Brenndauer des Herdes empfiehlt sich, großes, hartes Stückholz (Buche, Esche, usw.) zu verwenden und die beschriebenen Einstellungen für "Langsames Heizen" vorzunehmen.

3.9 VENTILATOREN

Die Holzherde sind an den Seitenwänden serienmäßig mit Ventilatoren zur Zwangslüftung ausgestattet. Diese Modelle sind in der Lage, einen Teil der Wärme durch Wärmeübertragung zu erzeugen. Mit dieser Vorrichtung wird kalte Luft aus dem Sockelbereich entnommen und über die Seitenwände und an der Rückseite des Herdes zwangsgeleitet und schließlich über die Belüftungsschlitze auf dem Herdrahmen und an anderen Stellen des Herdes als Warmluft abgegeben. Die Ventilatoren werden über einen Thermostat gesteuert, der auf die Temperatur an den Seitenwänden anspricht. Bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur schalten sich die Ventilatoren automatisch ein. Der Thermostat ist serienmäßig auf eine Temperatur von 60°C eingestellt. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, darf diese Temperatur nicht verändert werden. Eine andere Temperatur kann mit dem Drehknopf auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Der Drehknopf befindet sich im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugänglich. Falls das automatische Einschalten der Ventilatoren nicht gewünscht wird, genügt es, den Drehknopf auf die höchste Temperatur einzustellen.

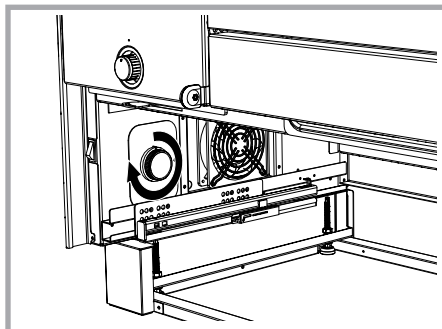


Abb. 29 - Thermostateinstellung für die Zwangsbelüftung der Seitenwände.

3.10 ZUBEHÖRFACH

Im Inneren der Holzlade befindet sich ein kleines Zubehörfach welches als praktische Ablage für kleine Teile, um diese getrennt vom Brennholz aufzubewahren, dient.

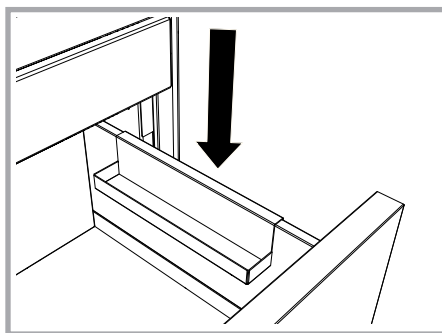


Abb. 30 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

3.11 BACKBLECK AUF TELESKOPSCIENEN

Alle Holzherde mit Backofen sind mit einem Teleskopschienensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet. Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippsicheren Schienen komplett aus dem Backofen ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedienbarkeit des Herdes praktischer gestaltet, da beide Hände frei

zum Bearbeiten und Entnehmen der Speisen sind. In allen Herden der Serie R ist der Teleskopauszug nur in einer Ebene im Inneren des Backofens eingesteckt, er kann jedoch bequem in die untere, mittlere oder höhere Ebene flexibel umgesteckt werden. Mögliche Positionierungen siehe Abbildung 31.

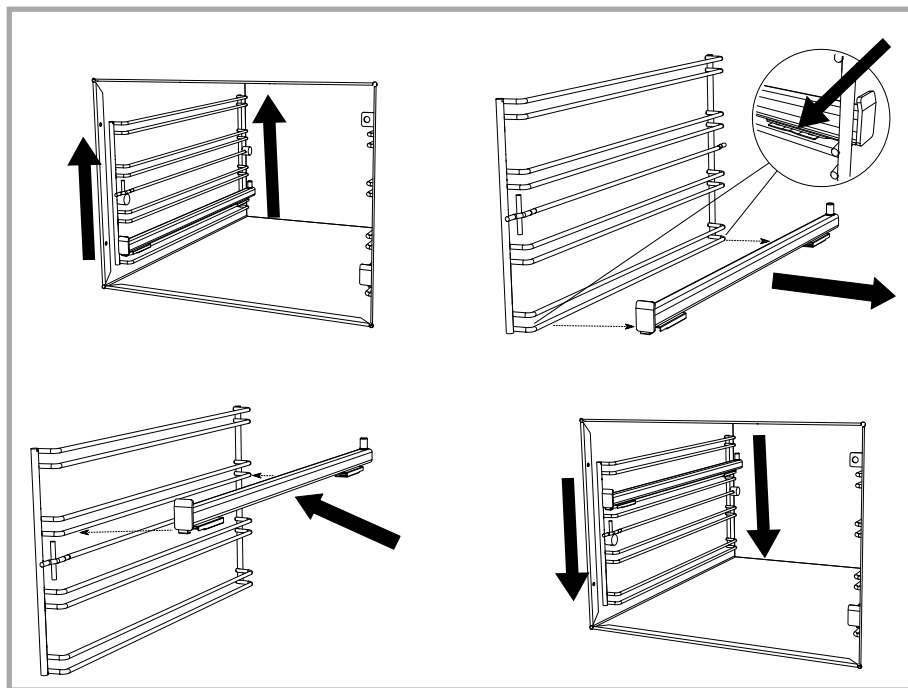


Abb. 31 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

3.12 BACKBLECHHALTER

Im Lieferumfang des Holzherdes steht ein Backblechhalter zur Verfügung, anhand dessen - ohne Einsatz von Topflappen oder Tüchern, das Backblech sicher und problemlos aus dem heißen Back-

ofen genommen werden kann. Der Halter wird einfach am Rand des Backblechs angebracht und mit beiden Händen verwendet.

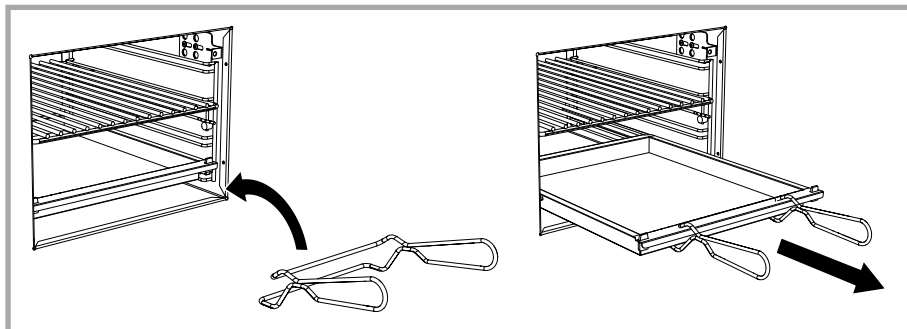


Abb. 32 - Backblechhalter.

3.13 WASSERSCHIFF (HOLZHERDE RE 100 - RVE 100)

Die Modelle RE 100 und RVE 100 sind mit einem Wasserschiff ausgestattet, welches mit Wasser gefüllt wird und wenn der Herd in Betrieb ist, wird dieses Wasser erhitzt. Das Wasserschiff befindet sich oben in der Herdplatte, auf der Seite vom Rauch-

ausgang. Wenn der Herd in Betrieb ist, achten Sie darauf, dass das Wasserschiff stets Wasser enthält, anderenfalls könnte es beschädigt werden. Es darf nie zu voll sein, zwischen Deckel und Wasserspiegel sollen immer mindestens 4 cm Abstand bestehen.

3.14 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

Auf Anfrage ist für die Modelle RVE - RVI ein Edelstahlenschutz für die Feuerraumtür erhältlich, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Feuerraumtür verwendet wird. In allen anderen Fällen können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

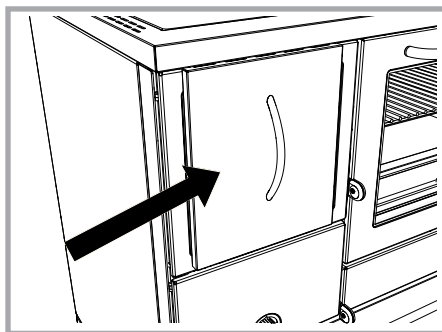


Abb. 33 - Schutz für die Feuerraumtür.

3.15 HERDPLATTENABDECKUNG (ZUBEHÖR)

Für alle Holzherde ist auf Anfrage eine Herdplattenabdeckung aus Edelstahl, die nur bei kaltem Herd als bequeme Abstellfläche genutzt werden kann, verfügbar. Dadurch erhält man eine gleich-

mäßige, ebene Arbeitsfläche. Bevor Sie die Herdplatte abdecken, kontrollieren Sie stets, dass sie sauber und nicht feucht ist und alle nötigen Wartungsarbeiten vorgenommen wurden.

4 WARTUNG

4.1 REINIGUNG

Ein Holzherd ist leistungsfähiger, wenn er in allen seinen Teilen frei von Verbrennungsrückständen ist. Ein sauberer Herd erleidet weniger Schäden durch Abnutzung und Verschleiß. Die Häufigkeit

der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird sowie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes.



ACHTUNG! Alle in der Folge angeführten Wartungsarbeiten dürfen nur bei kaltem Herd ausgeführt werden.

4.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder- bei hartnäckigen Verschmutzungen - mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie aber nicht Reinigungspulver. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Schleifmittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teile niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfer-

nen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten Sie, bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Es kann vorkommen, dass sich sofort nach der Herdinstallation oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidationsschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus, um lackierte Teile zu reinigen.

4.3 REINIGUNG DES FEUERROSTES

Vor jedem Gebrauch des Holzherdes muss der Feuerrost zumindest von den größten Rückständen befreit werden; die Löcher des Feuerrosts dürfen nicht verstopft sein. Hierfür können Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schürhaken verwenden. Ein schlecht gereinigter Feuerrost behindert

die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr mit konsequenter Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Falls der Feuerrost entfernt wird, muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinen Platz eingesetzt werden.

4.4 ASCHEKASTEN

Vor jedem Gebrauch des Holzherdes muss der Aschekasten unter dem Feuerraum kontrolliert werden. Falls er voll ist, muss er entleert werden, da Asche aus dem Kasten herausfallen und sich

damit die Reinigung aufwendiger gestalten könnte. Durch eine zu große Aschenansammlung könnte das Feuer nicht richtig gespeist werden und die Verbrennung wäre unregelmäßig.

4.5 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE

Die Rauchgaszüge in den Holzherden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind Holzherde mit einer eigens dafür vorgesehenen Öffnung zur Kontrolle und Reinigung der Rauchgaszüge ausgestattet. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate, ebenso wie jene des Schornsteins, durchgeführt werden. Je nach Gebrauch müssen eventuelle Reinigungs- und Wartungsarbeiten häufiger erfolgen. Die Reinigungsöffnung befindet sich unter dem Backofen und ist durch das Öffnen der Klappe zugänglich.

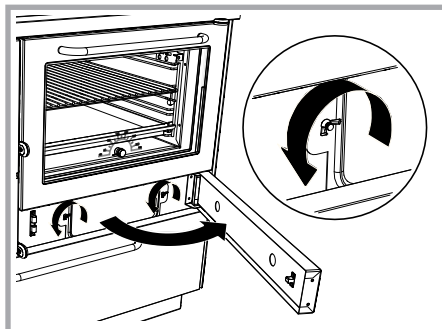


Abb. 34 - Kontrolle der Rauchgaszüge.

4.6 REINIGUNG DES BACKOFENS

Verwenden Sie für die Reinigung des Backofens spezifische, handelsübliche Reinigungsmittel. Bei Bedarf kann die Backofentür abmontiert werden. Hierzu öffnen Sie die Backofentür und ziehen die Laschen der Türscharniere einfach hoch. Jetzt kann die Tür ausgehängt werden indem man sie

vorsichtig wieder schließt und dabei den unteren Teil anhebt. Zum erneuten Einhängen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die seitlichen Halterungen können für die Reinigung ebenfalls entfernt werden.

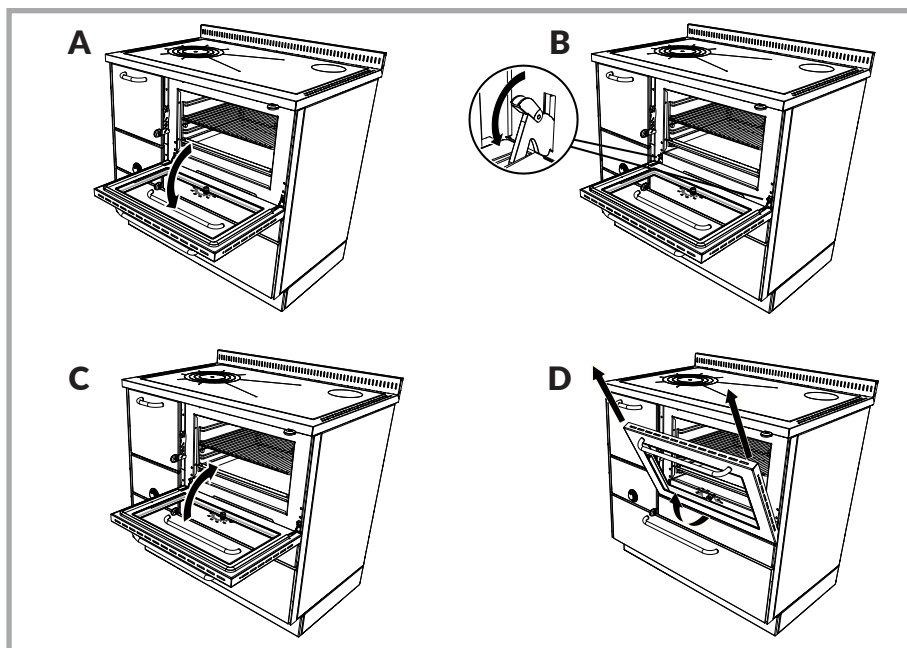


Abb. 35 - Aushängen der Backofentür.

4.7 REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Die Reinigung des Schornsteins muss bei normalem Gebrauch des Holzherdes mindestens alle sechs Monate durch einen spezialisierten Techniker vorgenommen werden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird, ebenso wie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes. Halten Sie sich bei der Schornsteinreinigung stets an die örtlichen Vorschriften und Verordnungen. Alle Teile des

Schornsteins müssen gereinigt werden. Gleichzeitig mit der Schornsteinreinigung sollte auch eine Innenreinigung des Herdes vorgenommen werden. Hierfür muss die Herdplatte entfernt und der obere Teil des Backofens sowie die Rauchgaszüge gereinigt werden. Nach erfolgter Reinigung kontrollieren Sie, ob alle Reinigungsöffnungen gut verschlossen sind, damit der Rauchgaszug weiterhin einwandfrei funktioniert.



ACHTUNG! Bei unzureichender Schornsteinreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes.

4.8 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Zur Reinigung der Sichtfenster der Backofen- und der Feuerraumtür (Modelle RVE - RVI) verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel.

Die Innenscheiben der Feuerraumtür reinigen sich

während des Betriebes von selbst. Hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung der Scheibe, die direkten Kontakt mit dem Feuer hat, notwendig sein.



ACHTUNG! Die Reinigung der Sichtfenster darf nur erfolgen, wenn der Herd kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden.

4.9 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte des Holzherdes erfordert eine regelmäßige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Wenn die Platte kalt ist, müssen alle Töpfe und Wasserkessel entfernt werden, da sich durch sie Feuchtigkeit auf der Herdplatte bilden könnte. Zum Lieferumfang des Holzherdes gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungsmittel und Pflegeöl.

Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen. Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Herdplatte verbleibt, kleine Rostflecken bilden. In diesem Fall reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit den im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmirgelschwamm oder feinem Schmir-

gelpapier abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht, einfach eine dünne Ölschicht auftragen. Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Herdplatte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder anderen Rückständen verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch eventuelle Kochrückstände zwischen Herdplatte und Einlegeplatte zu entfernen. Die Kochplatte nimmt mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen, gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Pflegeöl häufiger auf. Wird der Herd längere Zeit nicht benutzt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Herdrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

4.10 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



ACHTUNG! Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und vergewissern Sie sich, dass keine Spannung mehr vorhanden ist. Kontrollieren Sie, ob der Herd nicht in Betrieb und kalt ist und die Glühbirne nicht einige Minuten zuvor brannte.

Die Lampe des Backofens ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Auch wenn sie speziell für diesen Einsatz entwickelt wurde, ist ihre Lebensdauer nicht uneingeschränkt. Eine eventuelle Ersatzlampe muss folgende technische Charakteristiken aufweisen: Halogenlampe 25W 230V 300 °C Sockel G9. Zum Austausch der Lampe entfernen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung, nehmen die

Lampe heraus und ersetzen sie durch eine Neue. Zum Schluss bringen Sie die Abdeckung wieder an. Von Zeit zu Zeit ist es erforderlich, bei kaltem Herd das Abdeckglas der Backofenbeleuchtung abzuschrauben, um es von eventuellen Dunst- und Rauchablagerungen zu reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen und erneut anschrauben.

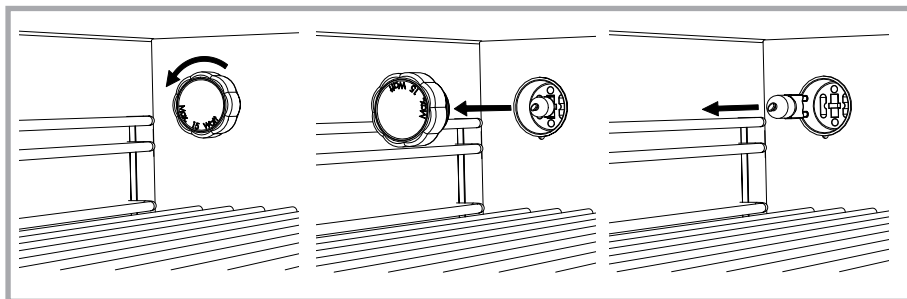


Abb. 36 - Austausch der Backofenlampe.

4.11 WÄRMEAUSDEHNUNG

Während des Betriebes des Holzherdes unterliegen alle Herdbauteile Ausdehnungs- und kleinen Bewegungserscheinungen, die durch Temperaturschwankungen hervorgerufen werden. Dieses Phänomen darf auf keinen Fall unterbunden wer-

den, dies könnte Verformungsschäden und Rissbildungen hervorrufen. Achten sie deshalb darauf, dass sowohl die externen wie auch internen Dehnungsfugen des Holzherdes stets frei von Schmutz und gereinigt sind.

4.12 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Ein Großteil der Herdbauteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Eventuelle Reparaturen oder Änderungen sind schneller und preiswerter, wenn der entsprechende Herdbauteil direkt oder über einen Wiederverkäufer an die Firma Rizzoli retourniert wird.

Bei Anfragen bezüglich Zubehör oder Ersatzteile geben Sie immer die in der beigelegten Infobroschüre „10 grüne Regeln“ angeführte Seriennummer des Herdes an. Diese finden Sie auch seitlich der Holzlade auf dem Typenschild.

5 WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	• Kontrollieren, ob alle Luftregulierungen auf der höchsten Öffnungsstufe eingestellt sind • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Feuerrost verstopfen • Kontrollieren, ob der Feuerrost korrekt eingelegt wurde (der flache Teil gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellungsraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Den richtigen Standort des Schornsteinaufsatzes überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist • Kontrollieren, ob der Rauchabzug nicht bis unter den Holzherd reicht
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen.	• Den Aufstellungsraum gut durchlüften • Aschekastentür leicht beim Anheizen öffnen • Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Holzherdes fangen Feuer.	• Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen • Türen und Fenster des Aufstellungsraums gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen
Der Backofen heizt nicht genug auf	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist • Die Luftregulierung auf die höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Herdes ab; dies kann bei einem neuen Herd aufgrund der Feuchtigkeit im Mörtel entstehen. Das ist ganz normal, nach einigen Inbetriebnahmen trocknet der Herd allmählich aus.	• Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird • Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist • Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist • Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist • Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat
Anheizen nicht möglich	Es kann kein Feuer entfacht werden.	• Vor dem Anheizen den Aufstellungsraum lüften • Die Anheizklappe öffnen • Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden • Handelsübliche Zündhilfen verwenden
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Herdplatte.	• Kein Wasser für die Reinigung der Herdplatte verwenden • Die Herdplatte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen

6 TECHNISCHE DATEN

6.1 TECHNISCHE DATEN SERIE RE - RVE OHNE BACKOFEN

Modell	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Gewicht	120 kg	140 kg	150 kg
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Wirkungsgrad	80,8 %	80,8 %	80,8 %
CO-Emission (13% O ₂)	0,07%	0,07%	0,07%
Empfohlener Förderdruck	11 Pa	11 Pa	11 Pa
Abgastemperatur (*)	200 °C	200 °C	200 °C
Abgasmassenstrom	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Brennstoffverbrauch	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. Brennstoffmenge	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Stromstärke	18 W	18 W	18 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Durchschnittstemperatur der Nennwärmeleistung. Die Rauchgastemperatur kann auch höher sein.
Verwenden Sie Anschlussrohre mit einer Mindestanforderung von T400.

6.2 EMISSIONEN LAUT 15A B-VG

Modell	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	15a B-VG
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	-
Wirkungsgrad	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 72 %
CO-Emission (0% O ₂)	564 mg/MJ	564 mg/MJ	564 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
NOx-Emissionen (0% O ₂)	77 mg/MJ	77 mg/MJ	77 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Feinstaubemission (0% O ₂)	19 mg/MJ	19 mg/MJ	19 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC-Emissionen (0% O ₂)	47 mg/MJ	47 mg/MJ	47 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Erfüllt die Anfor. der 15a (**)	Ja	Ja	Ja	-

(**) Die Prüfung mit reduzierter Nennwärmeleistung ist für Geräte mit einer Nennwärmeleistung unter 8 kW nicht erforderlich (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.3 EMISSIONEN LAUT BIMSCHV

Modell	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	BImSchV
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	--
Wirkungsgrad	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 70 %
CO-Emission (13% O ₂)	845 mg/m ³	845 mg/m ³	845 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Feinstaubemission (13% O ₂)	29 mg/m ³	29 mg/m ³	29 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Erfüllt die Anf. der BImSchV	Ja	Ja	Ja	--

6.4 SICHERHEITSABSTÄNDE

Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien ohne zusätzliche Isoliersysteme.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
RE 40 - RVE 40	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 45 - RVE 45	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 50 - RVE 50	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.5 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Frischluftzufuhr-Regulierung	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet
Zugregler	Offen (5/6)	Offen (5/6)	Offen (5/6)
Anheizklappe	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

6.6 TECHNISCHE DATEN SERIE RE - RVE MIT BACKOFEN

Modell	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Gewicht	165 kg	180 kg	209 kg	230 kg
Nennwärmeleistung	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Wirkungsgrad	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %
CO-Emission (13% O ₂)	0,11%	0,051%	0,051%	0,051%
Empfohlener Förderdruck	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Abgastemperatur (*)	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C	149,9 °C
Abgasmassenstrom	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Brennstoffverbrauch	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. Brennstoffmenge	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h	1 h
Stromstärke	43 W	43 W	43 W	43 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Durchschnittstemperatur der Nennwärmeleistung. Die Rauchgastemperatur kann auch höher sein. Verwenden Sie Anschlussrohre mit einer Mindestanforderung von T400.

6.7 EMISSIONEN LAUT 15a B-VG

Modell	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	15a B-VG
Nennwärmeleistung	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Wirkungsgrad	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
CO-Emission (0% O ₂)	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
NO _x -Emissionen (0% O ₂)	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Feinstaubemission (0% O ₂)	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC-Emissionen (0% O ₂)	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Erfüllt die Anfor. 15a (**)	Ja	Ja	Ja	Ja	-

(**) Die Prüfung mit reduzierter Nennwärmeleistung ist für Geräte mit einer Nennwärmeleistung unter 8 kW nicht erforderlich (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.8 EMISSIONEN LAUT BIMSCHV

Modell	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	BlmSchV
Nennwärmeleistung	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Wirkungsgrad	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
CO-Emission (13% O ₂)	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Feinstaubem. (13% O ₂)	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Erfüllt die Anf. der BlmSchV	Ja	Ja	Ja	Ja	--

6.9 SICHERHEITSABSTÄNDE

Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien ohne zusätzliche Isoliersysteme.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
RE 60 - RVE 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RE 80 - RVE 80	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 90 - RVE 90	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 100 - RVE 100	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm

6.10 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Frischlufzufuhr-Reg.	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet
Zugregler	Offen (5/6)	Offen (5/6)	Offen (5/6)	Offen (5/6)
Anheizklappe	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

6.11 TECHNISCHE DATEN SERIE RI - RVI

Modell	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Gewicht	170 kg	177 kg	207 kg	217 kg
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW
Wirkungsgrad	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %
CO-Emission (13% O ₂)	0,07%	0,11%	0,051%	0,051%
Empfohlener Förderdruck	11 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Abgastemperatur (*)	200 °C	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C
Abgasmassenstrom	8,6 g/s	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Brennstoffverbrauch	2,1 kg/h	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. Brennstoffmenge	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h	1 h
Stromstärke	18 W	43 W	43 W	43 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Durchschnittstemperatur der Nennwärmeleistung. Die Rauchgastemperatur kann auch höher sein. Verwenden Sie Anschlussrohre mit einer Mindestanforderung von T400.

6.12 EMISSIONEN LAUT 15a B-VG

Modell	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	15a B-VG
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Wirkungsgrad	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
CO-Emission (0% O ₂)	524 mg/MJ	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
NOx-Emissionen (0% O ₂)	77 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Feinstaubemission (0% O ₂)	19 mg/MJ	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC-Emissionen (0% O ₂)	47 mg/MJ	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Erfüllt die Anfor. 15a (**)	Ja	Ja	Ja	Ja	-

(**) Die Prüfung mit reduzierter Nennwärmeleistung ist für Geräte mit einer Nennwärmeleistung unter 8 kW nicht erforderlich (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.13 EMISSIONEN LAUT BIMSCHV

Modell	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	BlmSchV
Nennwärmeleistung	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Wirkungsgrad	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
CO-Emission (13% O ₂)	845 mg/m ³	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Feinstaubem. (13% O ₂)	29 mg/m ³	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Erfüllt die Anf. BlmSchV	Ja	Ja	Ja	Ja	--

6.14 SICHERHEITSABSTÄNDE

Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien ohne zusätzliche Isoliersysteme.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
RI 60 - RVI 60	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 70 - RVI 70	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 90 - RVI 90	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 100 - RVI 100	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm

6.15 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Frischlufzufuhr-Reg.	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet	Leicht geöffnet
Zugregler	Offen (5/6)	Offen (5/6)	Offen (5/6)	Offen (5/6)
Anheizklappe	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

7 GARANTIE

7.1 ERKLÄRUNG ZUR FACHGERECHTEN KONSTRUKTION

Die Firma Rizzoli garantiert, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Abnahmen bestanden hat, dass es in einem einwandfrei funktionierendem Zustand und ohne Fabrikations- oder Materialfehler ist. Das Gerät ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

ler ist. Das Gerät ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

7.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Diese gilt ausschließlich für den Erstkäufer und kann nicht übertragen werden. Bei Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss der

Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und den dem Gerät beiliegenden Garantieschein (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

7.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, nach ihrem freien Ermessen die zur Lösung des Garantiefalls am besten geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Ausgetauschte Teile verbleiben im Besitz der Firma Rizzoli. Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, die Durchführung eventueller Garantieleistungen entweder an Ort und Stelle oder direkt in ihrem Werk vorzunehmen. Für Garantie-

leistungen an Ort und Stelle wird dem Kunden die zu diesem Zeitpunkt geltende Anfahrtspauschale verrechnet. Diese Pauschale entfällt, falls der Holzherd vor weniger als 3 Monaten gekauft wurde. Anfallende Transportspesen bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

7.4 MATERIALFEHLER

Eventuelle Materialfehler oder -mängel müssen innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware beanstandet werden. Die Firma Rizzoli leistet in jedem Fall nur

Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

7.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßem Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des Holzherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.

- Defekte Teile aufgrund unterlassener oder nur teilweiser Befolgung der in Kraft stehenden nationalen und örtlichen Bestimmungen und Vorschriften.
- Defekte Teile aufgrund nicht fachgerechter Montage.
- Defekte Teile aufgrund von Reparaturen, die nicht vom autorisierten Rizzoli-Kundendienst vorgenommen wurden.
- Verschleißteile wie Glühlampen, Roste, Dichtungen, Backbleche, Glasscheiben usw.

7.6 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

Eventuelle Leistungen nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Nichtanwendbarkeit derselben werden zu den jeweils geltenden Tarifen verrechnet.

In diesem Falle werden auch die Kosten für die Ersatzteile in Rechnung gestellt.

7.7 HAFTUNG

Die Firma Rizzoli haftet nicht für direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden, die durch Produktdefekte verursacht worden sind, die auf die

Nichtbeachtung nationaler und örtlicher Normen oder in dieser Gebrauchsanweisung angeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

7.8 GERICHTSSTAND

Für jegliche Streitfälle ist der Gerichtsstand Bozen zuständig; allerdings behält sich die Firma Rizzoli das Recht vor, auch einen anderen Gerichtsstand

oder den Gerichtsstand des Käufers als zuständigen Gerichtsstand auszuwählen.

Hinweis

Die Firma Rizzoli GmbH ist stets um die Verbesserung seiner Erzeugnisse bemüht und behält sich deshalb das Recht vor, eventuelle Änderungen dieser Gebrauchsanweisung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.82

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RE 50
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RE 40 - RE 45 - RE 50 RVE 40 - RVE 45 - RVE 50
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	ACTECO S.r.l. (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Nr. des Prüfberichts	1880-CPR-031-14
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 300, Seite = 250, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 800
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,068 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [200 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	7,4 kW
Raumheizvermögen	7,4 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [80,8 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 3 November 2014  Zona Artigianale, I - frazione San Lugano I - 39040 TRODENÀ (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226	

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.91

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RA 60 CF
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RE 60 - RVE 60
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Nr. des Prüfberichts	090500796
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 350, Seite = 350, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 800
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,11 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [187 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	7,5 kW
Raumheizvermögen	7,5 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [74,3 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 20 Januar 2016  Zona Artigianale, 1. Edizione San Lignano I - 39040 TRODENNA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226	

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.83

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RVE 80
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RE 80 - RE 90 - RE 100 RVE 80 - RVE 90 - RVE 100
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	ACTECO S.r.l. (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Nr. des Prüfberichts	1880-CPR-032-15
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 400, Seite = 200, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 1000
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,051 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [149,9 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	8,0 kW
Raumheizvermögen	8,0 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [86,4 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 21 September 2015	 Zona Artigianale, I - frazione San Lugano I - 39040 TRODENÀ (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.92

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RE 50
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RI 60 - RVI 60
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	ACTECO S.r.l. (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Nr. des Prüfberichts	1880-CPR-031-14
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 450, Seite = 1, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 1000
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,068 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [200 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	7,4 kW
Raumheizvermögen	7,4 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [80,8 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 3 November 2014  Zona Artigianale, I - frazione San Lugano I - 39040 TRODENÀ (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226	

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.93

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RA 60 CF
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RI 70 - RVI 70
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Nr. des Prüfberichts	090500796
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 450, Seite = 1, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 1000
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,11 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [187 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	7,5 kW
Raumheizvermögen	7,5 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [74,3 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 20 Januar 2016	 Zona Artigianale, 1. Zona San Lignano I - 39040 TRODEN A (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.94

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RVE 80
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	RI 90 - RI 100 RVI 90 - RVI 100
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Kochen von Speisen Raumheizer
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	ACTECO S.r.l. (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Nr. des Prüfberichts	1880-CPR-032-15
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 450, Seite = 1, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 1000
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,051 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [149,9 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	8,0 kW
Raumheizvermögen	8,0 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [86,4 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 21 September 2015	 Zona Artigianale, I - frazione San Lugano I - 39040 TRODENÀ (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANWEISUNGEN	S.	50
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	50
1.2	Sicherheitshinweise	S.	50
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	51
1.4	Andere Brennstoffe	S.	51
1.5	Herdbestandteile	S.	51
1.6	Zubehör	S.	52
2.	MONTAGE	S.	53
2.1	Anweisungen	S.	53
2.2	Installationshinweise	S.	53
2.3	Sicherheitsabstände (RE - RVE)	S.	54
2.4	Sicherheitsabstände (RI - RVI)	S.	54
2.5	Schornstein	S.	55
2.6	Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins	S.	55
2.7	Rauchabzug	S.	56
2.8	Schornsteinaufsatz	S.	56
2.9	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	57
2.10	Rauchausgänge	S.	57
2.11	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	58
2.12	Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite (Modelle ohne Backofen)	S.	59
2.13	Reg. Rauchausgang Rückseite (Modelle mit Backofen, außer RE 100 - RVE 100)	S.	60
2.14	Frischluftezufuhr	S.	62
2.15	Elektrische Anschlüsse	S.	64
2.16	Entfernung der Holzlade	S.	65
2.17	Einstellung des Standard-Sockels	S.	65
2.18	Einstellung des Teleskop-Sockels	S.	66
2.19	Regulierung der Ventilatoren	S.	67
2.20	Erste Inbetriebnahme	S.	67
2.21	Setzungserscheinungen	S.	67
3.	GEBRAUCH	S.	68
3.1	Betrieb des Holzherdes	S.	68
3.2	Anheizen	S.	68
3.3	Luftregulierung	S.	69
3.4	Kochen auf der Herdplatte	S.	70
3.5	Backen und Braten im Backofen	S.	70
3.6	Dampfableitungsventil	S.	71
3.7	Backofenbeleuchtung	S.	71
3.8	Heizen	S.	71
3.9	Ventilatoren	S.	72

INHALTSVERZEICHNIS

3.10	Zubehörfach	S.	72
3.11	Backblech auf Teleskopschienen	S.	73
3.12	Backblechhalter	S.	74
3.13	Wasserschiff (Holzherde RE 100-RVE 100)	S.	74
3.14	Schutz der Feuerraumtür (optional)	S.	74
3.15	Herdplattenabdeckung (Zubehör)	S.	74
4.	WARTUNG	S.	75
4.1	Reinigung	S.	75
4.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	75
4.3	Reinigung des Feuerrostes	S.	75
4.4	Aschekasten	S.	75
4.5	Reinigung des Rauchgaszüge	S.	76
4.6	Reinigung des Backofens	S.	76
4.7	Reinigung des Schornsteins	S.	77
4.8	Reinigung der Sichtfenster	S.	77
4.9	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	77
4.10	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	78
4.11	Wärmeausdehnung	S.	78
4.12	Ausserordentliche Wartung	S.	78
5.	WAS TUN, WENN...	S.	79
6.	TECHNISCHE DATEN	S.	80
6.1	Technische Daten Serie RE - RVE ohne Backofen	S.	80
6.2	Emissionen laut 15a B-VG	S.	80
6.3	Emissionen laut BImSchV	S.	81
6.4	Sicherheitsabstände	S.	81
6.5	Einstellungen Nennwärmeleistung	S.	81
6.6	Technische Daten RE - RVE mit Backofen	S.	82
6.7	Emissionen laut 15a B-VG	S.	82
6.8	Emissionen laut BImSchV	S.	83
6.9	Sicherheitsabstände	S.	83
6.10	Einstellungen Nennwärmeleistung	S.	83
6.11	Technische Daten Serie RI - RVI	S.	84
6.12	Emissionen laut 15a B-VG	S.	84
6.13	Emissionen laut BImSchV	S.	85
6.14	Sicherheitsabstände	S.	85
6.15	Einstellungen Nennwärmeleistung	S.	85
7.	GARANTIE	S.	86
7.1	Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	86
7.2	Allgemeine Klauseln	S.	86

INHALTSVERZEICHNIS

7.3	Garantiebestimmungen	S.	86
7.4	Materialfehler	S.	86
7.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	86
7.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	86
7.7	Haftung	S.	87
7.8	Gerichtsstand	S.	87
	Leistungserklärung Nr. 82	S.	88
	Leistungserklärung Nr. 91	S.	89
	Leistungserklärung Nr. 83	S.	90
	Leistungserklärung Nr. 92	S.	91
	Leistungserklärung Nr. 93	S.	92
	Leistungserklärung Nr. 94	S.	93



The use of economic and ecologic combustibles, the sweet warm of natural fire, the sweet fragrance of the wood of our forests are the qualities that make indispensable wood fired cookers in every house.

Your choice fell upon a Rizzoli cooker, result of a tradition started in 1912 when Carlo Rizzoli began the production

of wood fired cookers with the typical style of the valley in the dolomites. Year after year Rizzoli continued to refine its cookers using even more advanced technologies, but without losing contact with the elegance, the beauty and the functionality of the original product.

1 INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

For the perfect working of Rizzoli cookers it is necessary the correct placing and connection to the chimney, to AC power and to the heating system if it is necessary. The installation normally ends when you light the cooker. It is necessary to predispose a duly made chimney and well suited to the model you chose. Before the connection of the cooker it is necessary to contact a local chimney sweeper. The installation usually ends with the lighting of the cooker and the verify of the correct working.

It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the cooker regularly.

We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity.

Talking about the working and the installation of Rizzoli cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

- Respect all the safety distances during the installation of the cooker.
- The grids and the ventilation holes of the device must not be obstructed during the installation or the use of the device.
- When using the cooker, some parts of the device may be very hot, keep attention not to lean and not to touch by hand hot parts (frame, plate and doors).
- When you cook and generally when you use the cooker you must not wear inflammable dresses.
- Keep more attention in presence of children.
- Do not lean to the cooker inflammable or explosive materials, in particular curtains or very close to it, inflammable flacons and aerosol bombs.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and during the maintenance operations.
- Check regularly the fume-circuit and, the chim-

ney connection and the chimney itself. At least every six months of normal use contact an experienced technician for checking and cleaning of the wood fired cooker.

- The plate must be cleaned regularly according to necessities after every use and make regularly the specific maintenance.
- Before you go away for a long time, be sure that the fire is terminated.
- The first lightings of the cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- After a long period in which you do not use the cooker, check carefully that obstructions are not present and that the cooker works regularly.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification.

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

Wood fired cookers are built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned and possibly broken.

Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon resid-

uals and soot.

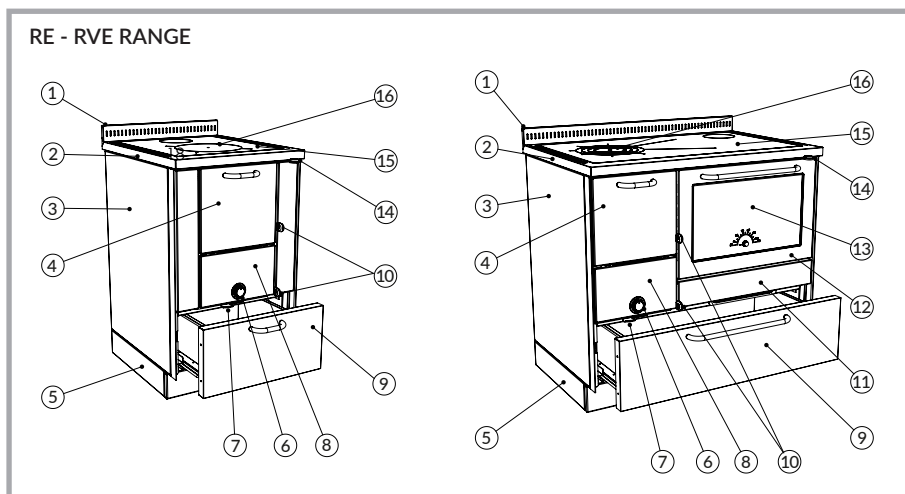
To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

The use of pre-compressed trunks and coal is allowed only desultorily and with moderation, because the strong heating produced may damage the internal refractors, the wood-carrying grill, the oven and in general all the parts directly exposed to fire. Other combustibles and refuses, for example plastic, enamelled or treated wood or carton

must not be burned. Using this materials cause serious damage not only to your health and environment but also to wood fired cooker and chimney. The cooker must not be used as incinerator. It is recommended to use only the suggested combustibles and not liquid combustibles.

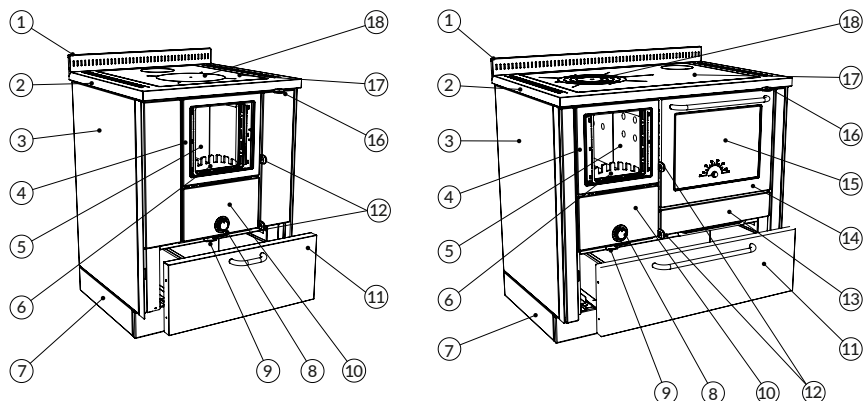
1.5 PARTS OF THE COOKER



Picture 1

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 Riser | 7 Air intake lever | 13 Oven door glass |
| 2 Frame | 8 Ash door | 14 Starting lever |
| 3 Side | 9 Woodbox | 15 Plate |
| 4 Fire door | 10 Door opening lever | 16 Disc or circles |
| 5 Plinth | 11 Dashboard | |
| 6 Primary air regulator | 12 Oven door | |

RI - RVI RANGE



Picture 2

- | | | |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
| 1 Riser | 7 Plinth | 13 Dashboard |
| 2 Frame | 8 Primary air regulator | 14 Oven door |
| 3 Isolated Side | 9 Air intake lever | 15 Oven door glass |
| 4 Fire door | 10 Ash door | 16 Starting lever |
| 5 Fire door glass | 11 Woodbox | 17 Plate |
| 6 Flame keeper | 12 Door opening lever | 18 Disc or circles |

1.6 ACCESSORIES

Together with the wood fired cookers you will find some accessories that simplify the installation, the

maintenance and the daily use of the device.

- Ash drawer
- Glove (RVE-RVI models)
- Poker
- Scraper (for cookers with oven)
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of cooker
- Grill for the oven (for cookers with oven)
- Baking-pan (for cookers with oven)
- Baking-pan holder
- Glove box
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired cooker
- Certificate of quality for the refractory bricks used

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

Wood fired cookers are easy to install; anyway you must take some cares to avoid damages due to unskillfulness. Before the installation, we recommend to verify the necessary space, the safety distances, the correct predisposition of the chimney and the

possibility to make the necessary connections.

Do not drag the cooker, move it keeping it lifted from the floor. The cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles.

2.2 SUGGESTIONS FOR INSTALLATION

Device must be placed on a floor with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load).

In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides.

We suggest not to install furniture on the cooker. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed, in this case you must respect a minimum distance of 60 cm from the plate. In

case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired cookers.

If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

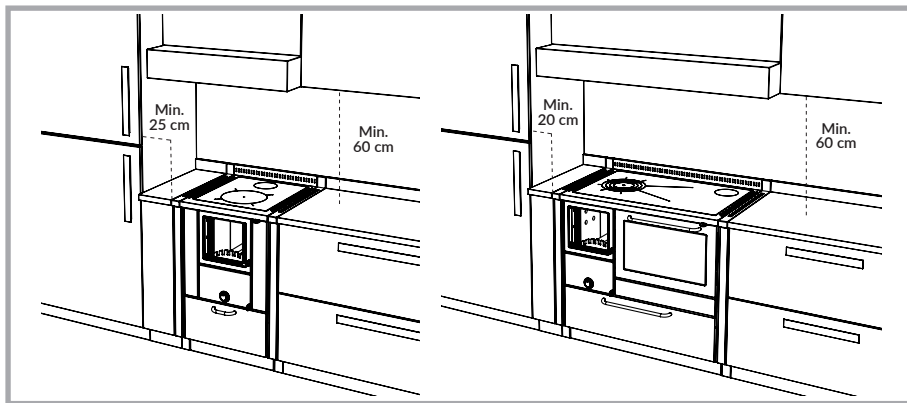
During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top and in the plinth: this to prevent the decadence of the isolating properties of the cookers and, in general, of its correct working.

2.3 SAFETY DISTANCES (RE - RVE)

With RE - RVE range cookers to be framed into furniture, be sure to keep the minimum safety distances in case of inflammable or sensible to high temperatures materials (see paragraphs 6.4 and 6.9). The cookers have an isolation system on the

sides through electrical fans that allows a better isolation and the possibility to maximize the heat produced by the cooker.

Rizzoli produces apposite spacers to make the installation into furniture easier.

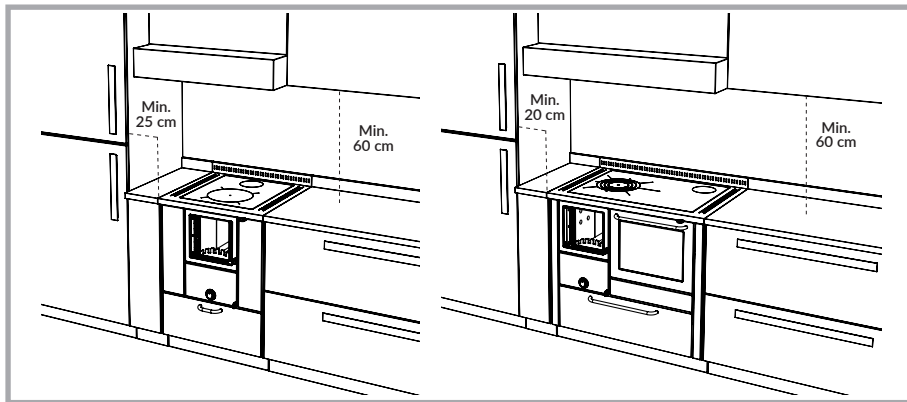


Picture 3 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture of the cookers RE - RVE range in presence of inflammable materials.

2.4 SAFETY DISTANCES (RI - RVI)

Wood fired cookers RI - RVI range are designed to be installed into furniture. They are endowed with an incorporated sides isolation system that, together with the forced ventilation, ensure a perfect isolation.

The minimum safety distances must be kept anyway for both the thermal dilatation of the materials (1-2 mm) and the safety from combustible material, specially in the rear part of the cooker (see chapter 6.14).

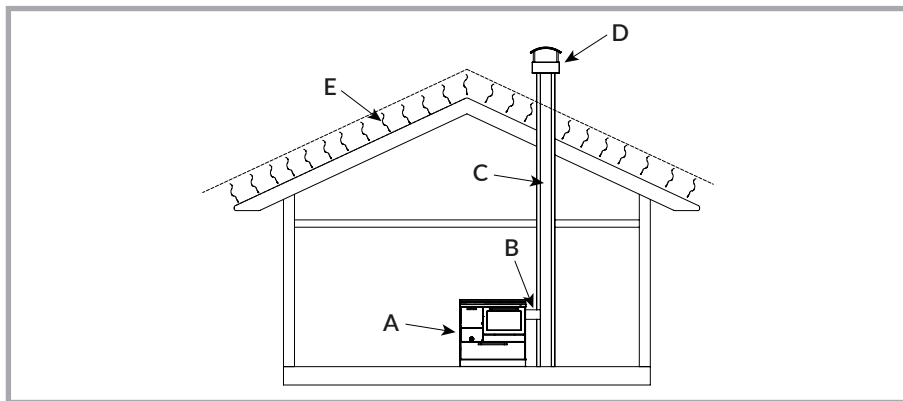


Picture 4 - Minimum safety distances for the installation into furniture of the cookers RI - RVI range in presence of inflammable materials.

2.5 CHIMNEY

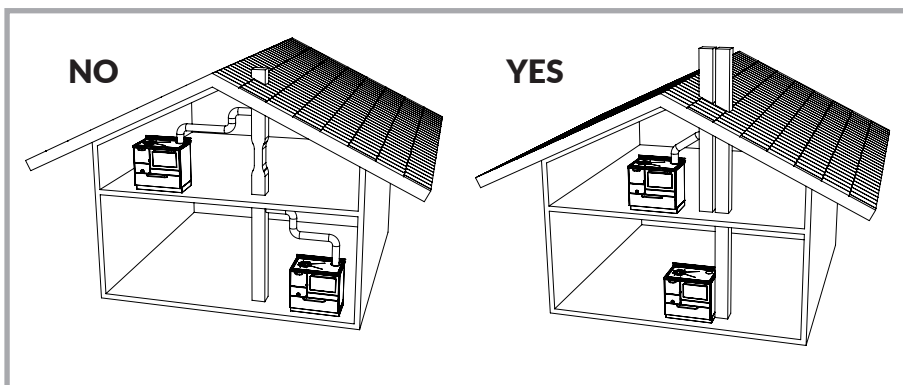
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired cooker. Wood fired cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws, it is not insured the correct working of the cooker. To

build the chimney you must use suitable materials, made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated.



Picture 5 - Components of the chimney. A= cooker, B= conjunction, C= flue, D= chimney, E= reflux zone.

2.6 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY



Picture 6 - Samples of correct and incorrect chimney connection.

Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of cooker it is connected with, minding the environmental and general conditions of the place in which it is placed. The section of the chimney must permit the flow of the fumes

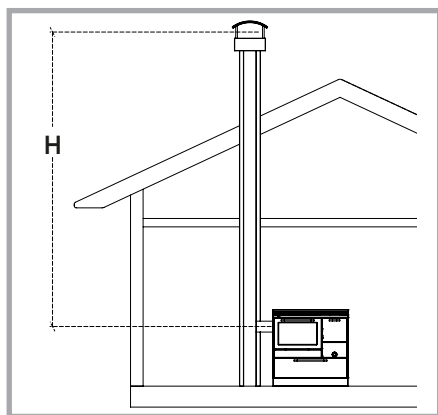
produced by the cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended

diameter for the flue according to the model of cooker and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct

working of the cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 6 you can see some examples of good and bad chimney connection.

Model	RE - RVE RI - RVI without oven	RE - RVE RI - RVI with oven
ø entrance	130 mm	130 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed	
ø flue 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
ø flue H < 6m	150 mm	150 mm
Necessary depression	11 Pa	12 Pa

Table 1 - Indications for the dimension of the chimney according to its height



Picture 7 - H dimension for the sizing of the flue.

2.7 FLUE

The flue must be well isolated and circular if possible. The flue must not have defects, narrowings or losses. All the inspection doors must be closed and

well sealed. The connection of other devices to the same chimney is not allowed.

2.8 CHIMNEY POT

The chimney pot must have an exit section doubled than the one of the chimney, in order to make easier the exit of the smoke. The chimney pot must be enough tall to lean out over the reflow zone

generated by the roof: if you are not sure about this contact experienced technicians. If you are in a windy place, it might be necessary to install windproof devices.

2.9 CONJUNCTION

The conjunction of the cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The counterslope parts are forbidden and must be absolutely avoided.

Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must not go inside

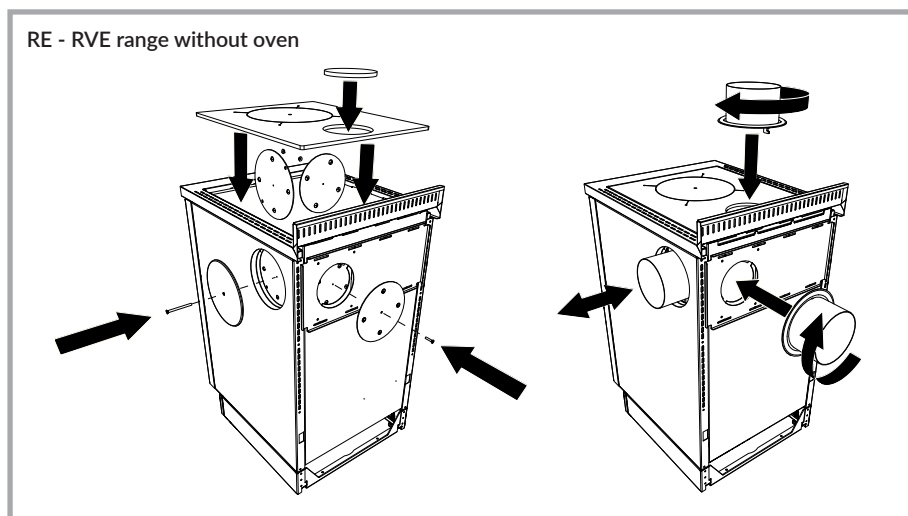
the flue. To increase the safety of the conjunction, we suggest to install a washer on the wall being sure that the connection between the washer and the chimney is walled and well sealed. Also the connection between the cooker and the conjunction must be fixed and sealed.

2.10 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired cookers are predisposed to have flue outlets in different positions (up, back, sides).

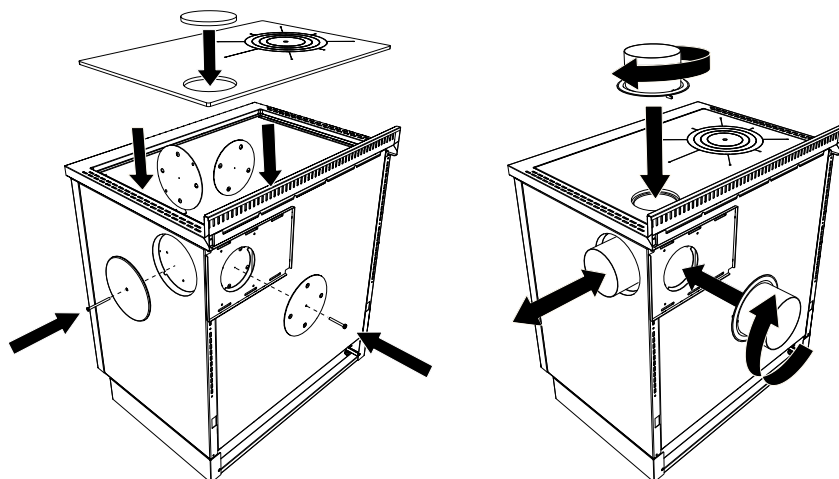
Before connecting the cooker to the chimney you must be sure that all the outlets you will not use

are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the cooker.



Picture 8 - Multiflue cooker without oven, predisposition of the correct flue outlet

RE - RVE range with oven

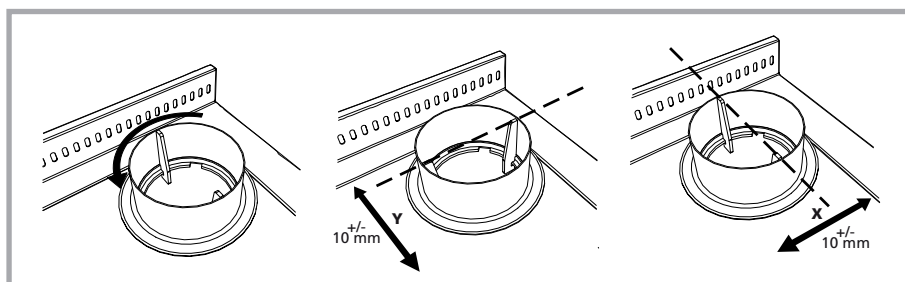


Picture 9 - Multiflue cooker with oven, predisposition of the correct flue outlet.

2.11 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

If the conduct of the chimney starts from a lower floor than the connection point of the cooker, it may be necessary to close the conduct under the connection pipe with fireproof materials. If you have the chimney behind or up, you have to use the connector with bayonet coupling. This must be

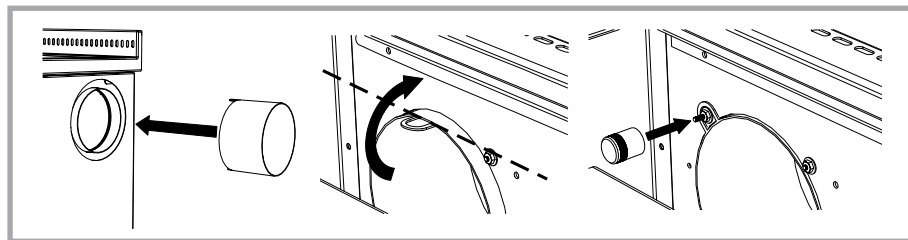
inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 10).



Picture 10 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.

If you have a lateral chimney in correspondence of a side, the connector is sliding. To install it correctly, it is necessary to remove the cooking plate. Now, the connector must be completely inserted inside the wood fired cooker or the chimney, keeping the fixing buttonhole on the same side of the

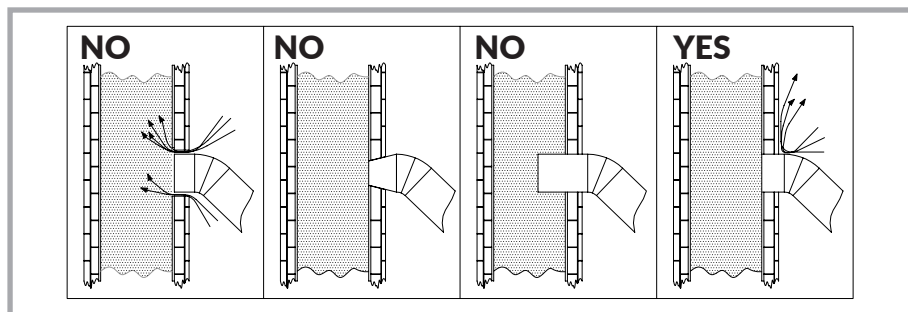
cooker. Then, you can place the wood fired cooker, extract correctly the connector so that it connect the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 11).



Picture 11 - Flue outlet on the side. Fixed connector for the flue outlet on the side.

The connection with the chimney must be always well fixed and sealed, it must not have narrowing and must not decrease the usable section of the chimney (see picture 12). If near the cooker there

is inflammable material or high temperatures sensible, the connection must be isolated and the safety distances must be strictly observed.



Picture 12 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney.

2.12 ADJUSTABLE REAR FLUE OUTLET (COOKERS WITHOUT OVEN)

On each model without oven it is possible to change the position of the flue outlet from right to left and vice versa. Moreover, it is possible also to change the horizontal and vertical position in order to connect more easily the pipe to the chimney hood. For the horizontal regulation, it is necessary to unscrew the 8 screws sustaining the external sheet and then screw again them when the flue outlet is in the chosen position. To vary the flue outlet from right to left remove and tilt the sheet,

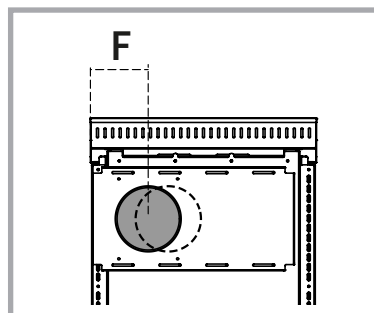
then fix it. On demand, Rizzoli can provide an extra sheet to be used in the intermediate positions of the sheet (see picture 13b). For both the horizontal and the vertical regulations there is a tolerance of 1 cm thanks to the provided bayonet fitting as described in paragraph 2.11.

In the following tables are reported the minimum and maximum dimensions (in mm) of the distances from the centre of the hole of the rear flue outlet from the external side of the frame.

STANDARD SHEET

Model	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60	165	185	205

Table 2a – Minimum and maximum distances from the centre of the hole of the flue outlet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.



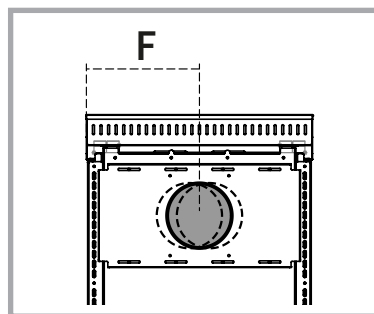
Picture 13a – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with standard sheet.

EXTRA SHEET (OPTIONAL)

F _{min}	F	F _{max}
X - 20	X	X + 20

Table 2b – Minimum and maximum distance from the centre of the hole with the extra sheet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.

On demand it is possible to order an extra sheet able to fill an intermediate interval for the rear flue outlet. When ordering, it must be defined the base position (X). The excursion of the sheet allows a variation of the position of ± 20 mm horizontally.



Picture 13b – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with extra sheet.

2.13 ADJUSTABLE REAR FLUE OUTLET (COOKERS WITH OVEN, RE 100 AND RVE 100 EXCLUDED)

On most models with oven it is possible to change the position of the rear flue outlet. The movement can be done both horizontally and vertically, in order to connect more easily the pipe to the chimney hood. For the horizontal regulation, it is necessary to unscrew the 8 screws sustaining the external sheet and then screw again them when the flue outlet is in the chosen position. On some models, it is possible to obtain further regulations

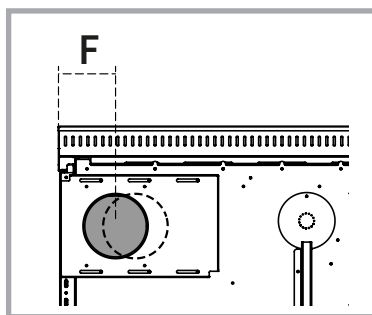
removing and tilting the sheet (see picture 14b). On demand, Rizzoli can provide an extra sheet to be used in the intermediate positions of the sheet. For both the horizontal and the vertical regulations there is a tolerance of 1 cm thanks to the provided bayonet fitting as described in paragraph 2.11. In the following tables are reported, for each model with oven, the minimum and maximum dimensions (in mm) of the distances from the centre of

the hole of the rear flue outlet from the external side of the frame.

STANDARD SHEET

Model	F min	F standard	F max
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70	165	185	205
RI 90 - RVI 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100	165	185	205

Table 3a – Minimum and maximum distances from the centre of the hole of the flue outlet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.

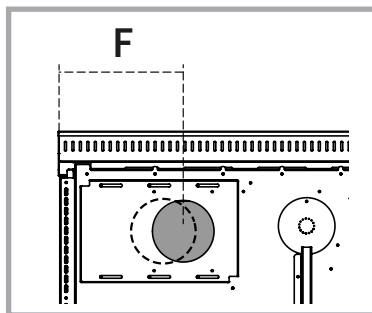


Picture 14a – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with standard sheet.

TILTED STANDARD SHEET

Model	F min	F standard	F max
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100	260	280	300

Table 3b – Minimum and maximum distance from the centre of the hole with the extra sheet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.

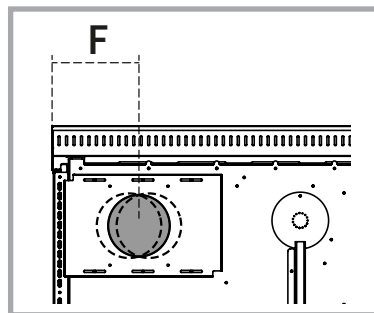


Picture 14b – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with tilted standard sheet.

EXTRA SHEET (OPTIONAL)

Model	F _{min}	F _{max}
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90	205	260
RI 100 - RVI 100	205	260

Table 3c – Minimum and maximum distance from the centre of the hole with the extra sheet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.



Picture 14c – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with extra sheet.

Eventually, it could be necessary to turn the extra sheet on the right side to obtain the chosen position.

2.14 AIR INTAKE

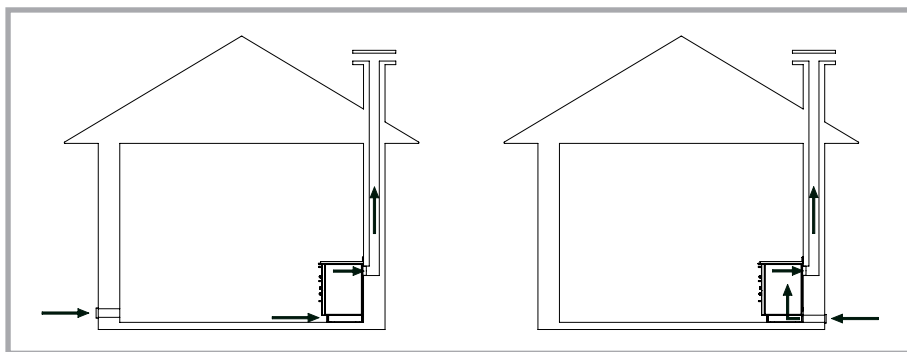
The standard installation of the wood fired cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the re-cycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic.

The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm². On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic

opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of the wood fired cooker, in order to warrant a maximum depression of 4 Pa in the place of installation.

The wood fired cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired cooker it is not necessary another air intake in the room of installation.

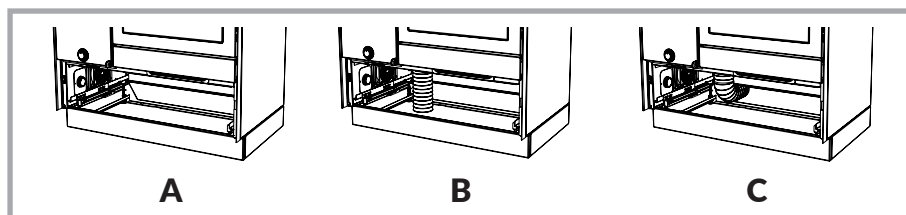
To make this it is necessary to prepare a conduct connected directly with the external part of the house and make a direct connection with the air intake of the cooker. The air intake of the cooker is



Picture 15 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker.

located inside the woodbox in correspondence of the combustion chamber. For the connection, we

suggest to use a flexible pipe.



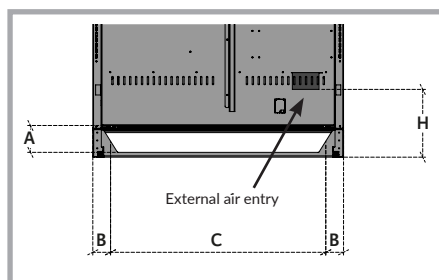
Picture 16 - Possible connections of the air intake of the cooker. A= External air intake not connected, B= External air intake on the floor, C=External air intake on the wall.

To make the connection easier we suggest to make the external air intake on the floor in correspondence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the cooker according

to specifies depending on the model (see picture 4 and table 17). Are also possible other solutions for the connection but they must be decided together with Rizzoli.



WARNING! Aspiring hoods or extracting air fans in the room may generate problems to the device if there is not a suited air intake or in case of air intake sub-dimensioned.



Picture 17 - Rear sight of the plinth of the wood fired cooker and specifies for the connection with the air intake.

Models	A	B	C	H	Ø
RE 40 - RVE 40	95	64	267	242	95
RE 45 - RVE 45	95	64	317	242	95
RE 50 - RVE 50	95	64	367	242	95
RE 60 - RVE 60	95	64	467	242	95
RE 80 - RVE 80	95	64	667	242	95
RE 90 - RVE 90	95	64	767	242	95
RE 100 - RVE 100	95	64	867	242	95
RI 60 - RVI 60	95	64	467	242	95
RI 70 - RVI 70	95	64	567	242	95
RI 90 - RVI 90	95	64	767	242	95
RI 100 - RVI 100	95	64	867	242	95

Table 4 - Dimensions for the connection of the external air intake

Dimensions in mm

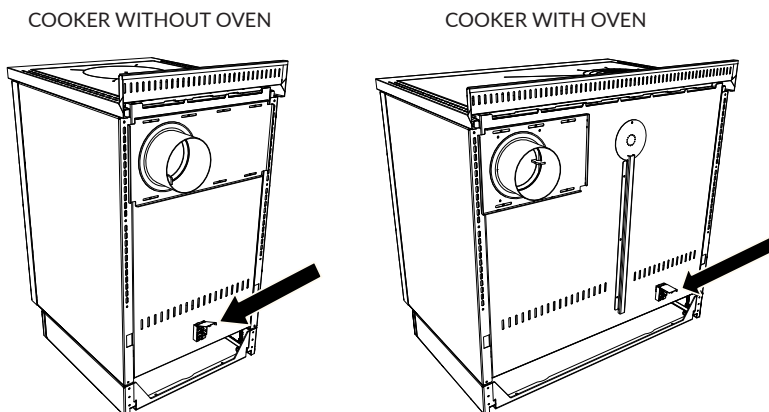


WARNING! For the correct working of the wood fired cooker verify that the passage of comburent air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspiration grill is not obstructed.

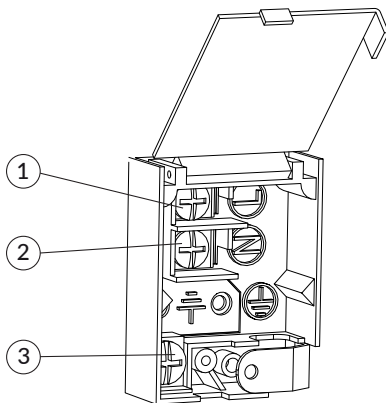
2.15 ELECTRIC CONNECTIONS

The electric connection of the cookers allows the working of the fans placed on the sides and the lighting of the oven lamp for the models with oven. The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to

the terminal board placed in the rear side of the cooker. Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in the picture. The cable and every other electric device added must be dimensioned for the electric load to sustain and must not be in contact with points 50° C hotter than ambient temperature.



Picture 18 - Position of the terminal board for the connection to the network.

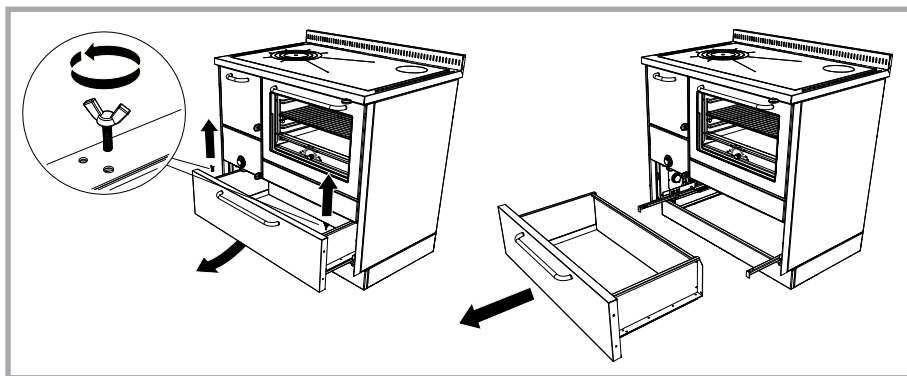


Picture 19 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth.

2.16 WOODBOX EXTRACTION

To remove the woodbox it is necessary to extract the woodbox to limit switch, remove the two thumbscrews that keep it fixed to the sliding rails. When the box is free, it can be lifted and extract-

ed. To reinsert the woodbox repeat the operations in the opposite sense paying attention to insert correctly the woodbox in the sliding rails.



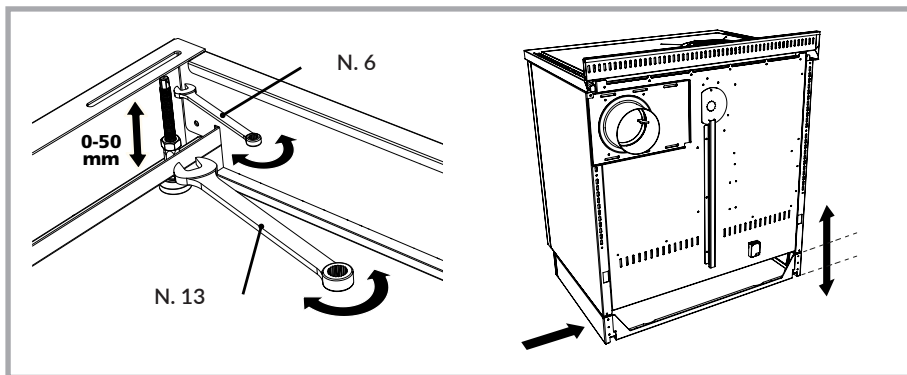
Picture 20 – Woodbox extraction.

2.17 STANDARD PLINTH REGULATION

The regulation of the plinth must be done inside the woodbox, to access the vain extract the woodbox as described in paragraph 2.16.

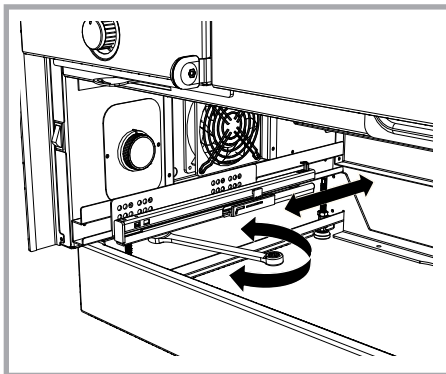
The plinth of the cookers can be regulated in order to match the space in which the cooker is inserted. It is possible to adjust the level of the cooker by operating on the levelling pins that can be regulated in height. To do this, it is necessary to remove

the woodbox and regulate singularly each pin placed in the plinth near the corners, so that the adjustment of the cooker is correct. For the regulation of the pins, use an hex key n.6: once you have reached the desired height, fix the locknut with a n.13 key (see picture 21). The pins have an excursion of 50 mm.



Picture 21 – Regulation of the height of the cooker with hex key through the levelling pins.

To regulate the plinth recess to the front release the bolt that keep fixed the plinth to the cooker: the bolts are screwed vertically from the bottom to the top. Then scroll the plinth in the chosen position and close the bolts. For this operation it is necessary an hex key size 8 (see picture 22). It is necessary to pay attention to not remove completely the bolts, release them only for what it is necessary.

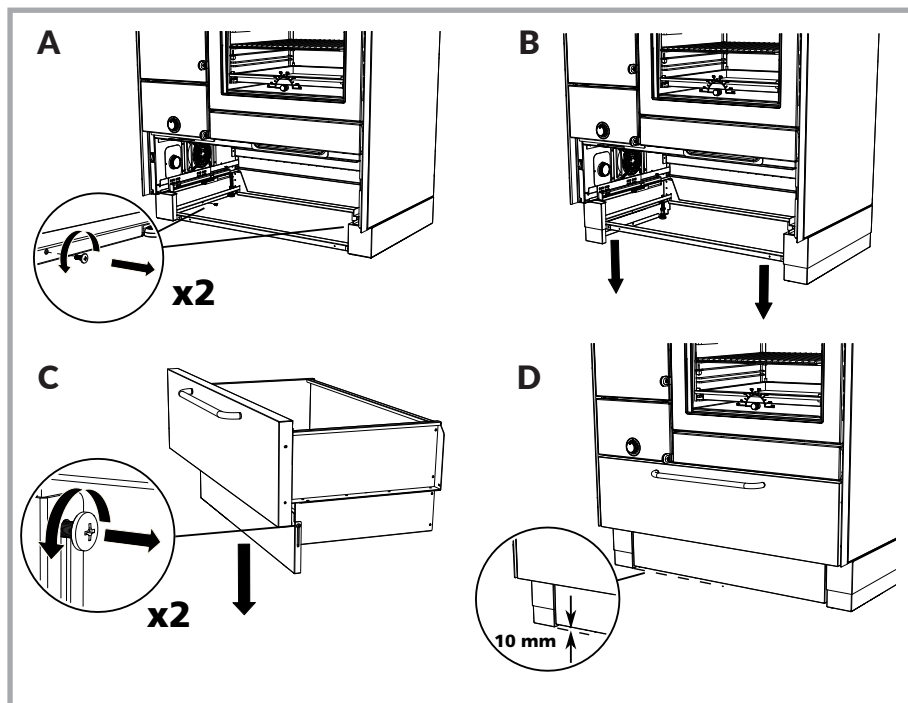


Picture 22 – Regulation of the plinth recess to the body of the cooker.

2.18 TELESCOPIC PLINTH REGULATION

The wood fired cookers can have on demand a special woodbox enlarged integrated with the

plinth. In this case it is anyway possible the regulation of the height of the plinth but not the regula-



Picture 23 – Regulation of the telescopic plinth.

tion of the recess that is fixed to 70 mm. Different recesses are possible but must be agreed with Rizzoli during the order phase.

The regulation of the height of the plinth can be made in the same way as described in paragraph 2.16. After the regulation of the pins, it is possible to regulate the sliding part of the plinth to cover the empty part: to do this, remove the 2 screws as

picture 23A and 23B. Then, it is necessary to regulate also the height of the plinth integrated in the woodbox. To do this, release the two screws on the woodbox, lower slowly the plinth then screw again when the chosen height is reached (as in pictures 23C and 23D).



WARNING! For a correct installation it is necessary to keep about 10 mm between the floor and the plinth of the woodbox.

2.19 FANS REGULATION

The cookers are endowed with a device that insulates the sides: it consists of two fans, fed by AC power that allow a best isolation and allow to exploit the heat produced by the cooker at its best. This solution is useful in case of installation between furniture or walls. The fans are governed

by a thermostat: you can regulate it by setting the switching on temperature on the hand grip located inside the compartment that hosts the wood box. For installations inside other furniture we suggest to set the thermostat on the value of 60° C.



WARNING! During the installation and during the use pay attention not to obstruct the air flow holes located in the plinth, this can compromise the isolation and the correct working of the cooker.

2.20 FIRST LIGHTING

Before starting to use the cooker, remove the packaging materials in the oven and in the wood box, remove the stickers and remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface. We suggest

to make a first lighting of the cooker just to verify the correct installation. The first lighting must be done with moderate fire, using little wood broken in small pieces. In the next lightings you can progressively increase the load of combustible.

2.21 SETTLEMENTS

The refractory mortar used for the internal walling contains always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the cooker a little condensation is being generated.

All the refractory materials inside the cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not pre-

clude anyway the working of the cooker.

Other settlements may involve other parts of the cooker so during the heating and cooling phases you might hear light noises. These symptoms do not absolutely preclude the use of the cooker and fading out till disappearance with the constant use of the cooker.

3 USE

3.1 WORKING OF THE COOKER

During the working, inside the cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed). The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on. The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the features of the chimney have a big influence on the correct working of the cooker. The combustion of wood requests that the air flow

inside the combustion chamber happens in different points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber.

The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

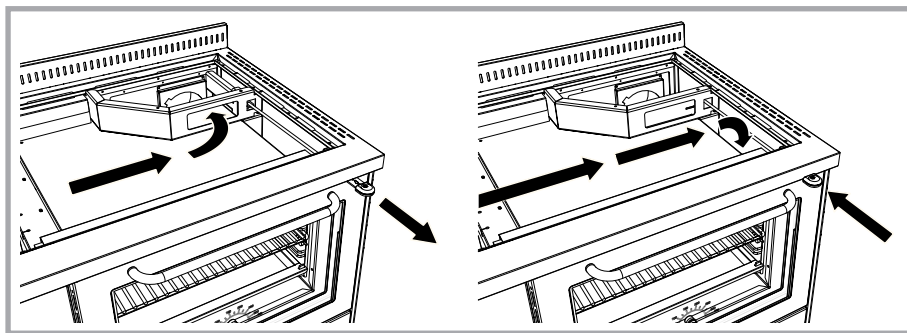


WARNING! For the correct working of the wood fired cooker verify that the passage of comburent air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspiration grill is not obstructed.

3.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, wood fired cookers are endowed with starting key governed by a rod: if you extract this

rod, the key opens. The opening of the key creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain a



Picture 24 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working.

better draught. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the specific products you can find in commerce. The combustion may be difficult as long as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and on the weather conditions. When the fire be-

comes powerful you must turn off the key in order to force the fume to heat the other parts of the cooker. The cooker is designed to work with the key turned off, the use with the key opened does not allow the cooker to work at its best and may cause overheating and consequent damages.

3.3 AIR REGULATION

On each model there are two air regulations: external air intake lever, primary and secondary air regulation.

The entrance of comburent air inside the cooker is regulated by a valve ruled by a lever placed below the ash door. The valve is closed in the right position while is open in the left position. To regulate this device, see picture 25. In case of model with flue outlet on the left, the regulation of the lever is symmetrical (valve closed in the left position, open in the right position)

The primary air regulator, located in the front of the cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values ensure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the cooker.

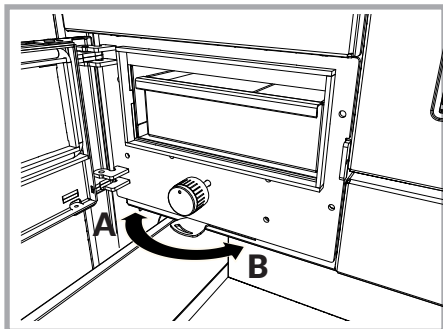
The secondary air is set automatically according both to the setting of opening of the air entrance lever and to the primary air lever and the effective working conditions and draught of the device.

The air introduced in correspondence of the fire door is fixed and set to allow an optimal combustion and, in case of cookers with fire door with glass, to keep clean the glass.

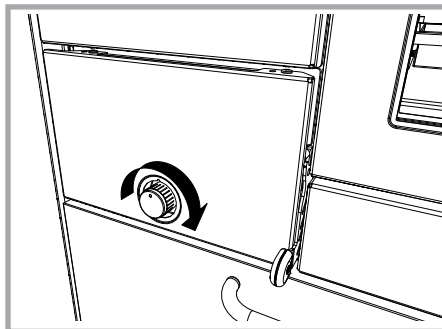
When the cooker is cold, we suggest to close the lever below the ash door and set the primary air regulator to value 0, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room. This operation is particularly important when the external air intake of the cooker is directly connected. Generally, for an optimal working of the device, it is suggested to follow the indications for the regulation of air reported in table 5.

Condition	Air intake lever	Primary air	Starting key
Starting	Open	Open (7/8)	Open
Fast cooking	Open	Open (7/8)	Closed
Slow cooking	Half open	Half open (3/4)	Closed
Fast heating	Open	Open (7/8)	Closed
Slow heating	Half open	Closed (1/2)	Closed

Table 5 - Cooker regulations in the different use conditions.



Picture 25 – Regulation of the air intake lever. The valve is open in correspondence of the position indicated by letter “A” while it is closed in the position indicated with letter “B”.



Picture 26 – Regulation of primary and secondary air. The regulator opens the hand grip rolling clockwise.



WARNING! When loading wood, it is recommended to keep a distance of some centimetres between the fire door and the combustible, in order to not expose the glass to high temperatures that could damage it.

3.4 PLATE COOKING

The radiant plate is designed to allow a fast and simple cooking. The hotter part is situated in correspondence with the hotplate, this is the best part for placing a pot which must get warm quickly. The external parts of the plate are better to keep foods warm. To obtain the maximum cooking speed you

have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the previous chapters.

The plate must not be overheated and made red hot because in such way the cooker may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

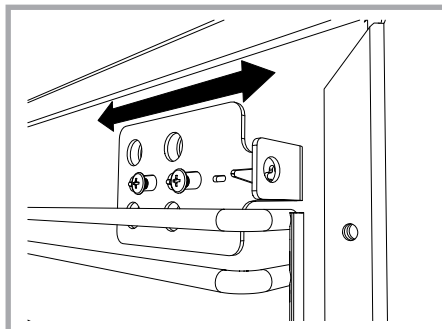
3.5 OVEN COOKING

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold cooker, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. The cookers with oven are endowed with fire door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate and is useful only for the cooking of foods. If you want to brown the meals, you should keep them in the upper part of the oven: instead,

if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker. *For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.*

3.6 STEAM EXCESS VALVE

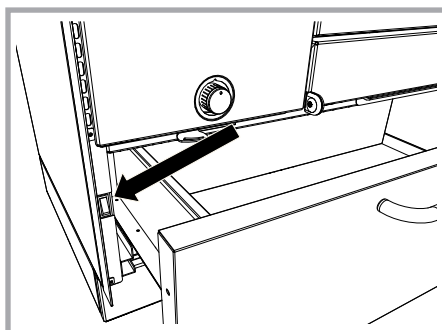
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason on models with oven there is a valve that allow to eject the steam in excess. The valve is placed inside the oven on the lateral side towards external and when necessary it shall be regulated to open the air in-takes. To avoid possible burns, it is recommended to regulate the valve only before the lighting of the cooker.



Picture 27 - Steam excess valve.

3.7 OVEN LIGHT

The cookers with oven have a light inside the oven which, together with the wide glass of the door, allows to control the cooking process at sight without opening the door. The lighting switch is located on a lateral upright you can find extracting the wood box.



Picture 28 - Switch to light the oven.

3.8 HEATING

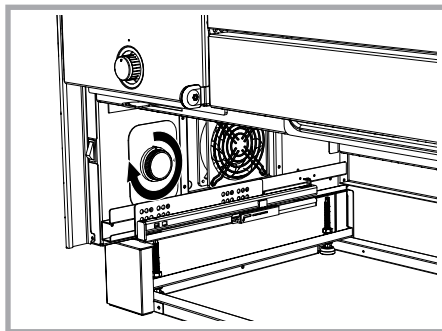
Wood fired cookers may be used also to heat the ambient in which they are installed. The heating comes from the plate and from the front of the cooker. So the heating is effective just in the ambient in which the cooker is inserted and in particular near the cooker itself.

Also for the heating of an ambient you have to start the cooker with bright flame without using

too much wood as long as a bed of cinders is created: at this point you can put more load of combustible inside the combustion chamber. For a bigger autonomy of the cooker we suggest to use wood cut in big pieces, hard if possible (ash-tree, beech, hornbeam and others) and to make the regulations as described for the slow heating.

3.9 FANS

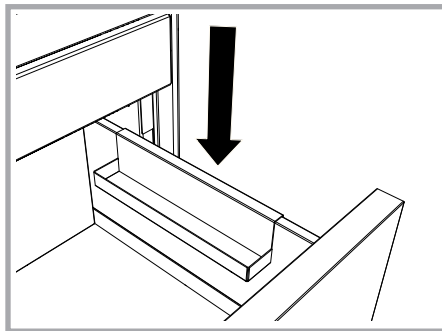
The cookers are endowed with forced ventilation on both sides. These models can generate a part of heating by convection. With this device, the holes in the plinth absorb cold air that is forced to flow on the sides and in the rear part of the cooker and finally is turned out by the holes on the plate and in other parts of the cooker. The fans are governed by a thermostat sensible to the temperature of the sides: when the temperature reaches the set value the fans start to run. The thermostat is set on a temperature of 60° C (standard), in case of installation of the cooker inside other furnitures this setting must not be modified. If you want to set a different temperature you have to regulate the hand-grip on the desired value. The hand-grip is situated inside the compartment that hosts the wood box. If you do not want to use the fans you have to set the hand-grip to the maximum temperature.



Picture 29 - Regulation of the thermostat that governs the fans.

3.10 GLOVE BOX

Inside the wood box you can find a small glove box that can be useful to keep the smallest tools, that in this way remain separated from the wood.

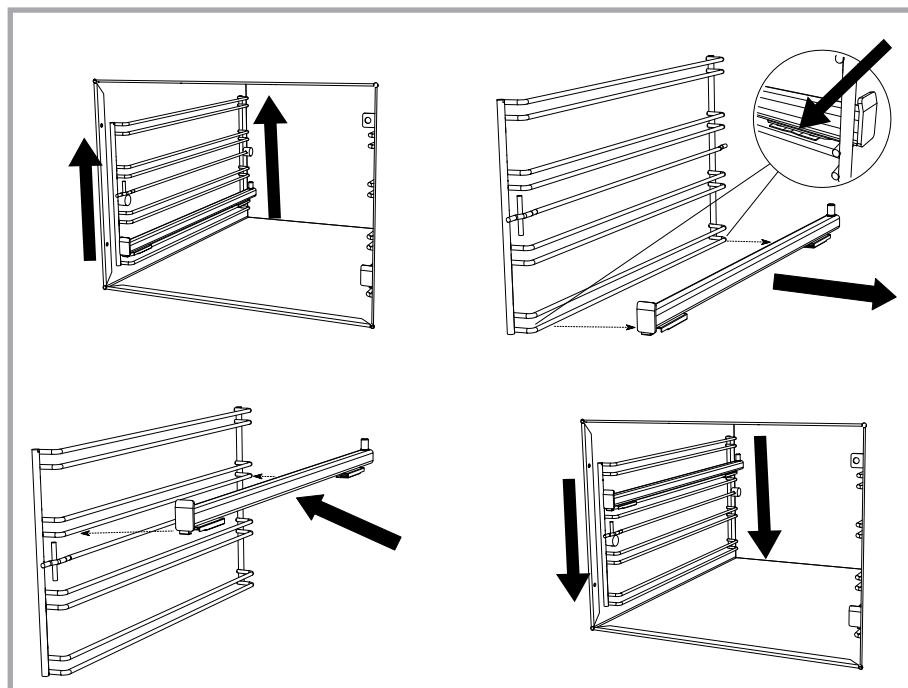


Picture 30 - Glove box fixed on the wood box.

3.11 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN

All the wood fired cookers with oven have a telescopic pullout for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality. On the cookers the telescopic pull-

out is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 31.

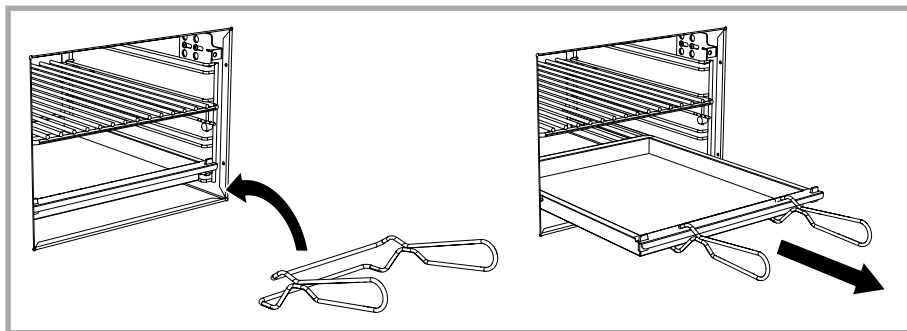


Picture 31 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

3.12 BAKING-PAN HOLDER

The baking-pan holder allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or

hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 32 - Baking-pan holder.

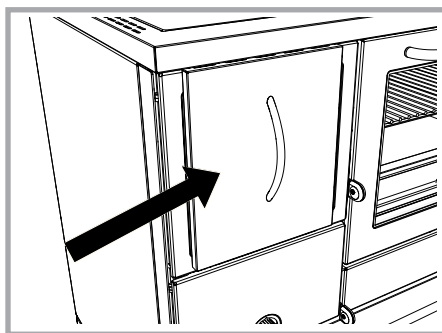
3.13 WATER BASIN (RE 100 - RVE 100 COOKERS)

On RE 100 - RVE 100 range cookers, it is possible to request a steel water basin to produce hot water for domestic use. The basin is inserted in the upper part of the cooker, on the plate, in correspondence of the fumes outlet. During the use, be

sure that the water is always present in the basin, otherwise it could be damaged. The basin must not be completely full, leave at least 4 cm between the water level and the cover.

3.14 FIRE DOOR PROTECTION (OPTIONAL)

For RVE - RVI range wood fired cookers it is possible to request a steel protection which could be placed on the fire door. This protection is designed to shield the door when the cooking operations require the continuous presence of the user in front of the cooker or in presence of children. In the other situations the use of the protection depends on your discretion. The placing operations must always be done with cold cooker opening the fire door and placing the protection on the door by joint.



Picture 33 - Fire door protection.

3.15 PLATE COVER (OPTIONAL)

On every cooker it is possible to use a stainless steel plate cover, made to cover the plate in the periods in which the cooker is not used. In this way you obtain an uniform desktop. The plate cover

must be used with cold cooker. Before placing it, be sure that is not present humidity, that the plate is clean and that all the necessary maintenance is done.

4 MAINTENANCE

4.1 CLEANING

The cooker works better if all its parts are without combustion residuals, a clean cooker will be less exposed to problems due to wear. Cleaning fre-

quency depends on how much and how the cooker is used, as well as on combustible quality.



WARNING! All these operations must be done with cold kitchen.

4.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral detergents or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasive sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise.

In particular situations, after the installation or with the cooking of meals, an oxidised superficial stratus may be generated, in particular on the inox stainless steel frame. Also in these situations,

an accurate cleaning will restore the state of the product as it was new.

On request Rizzoli gives specific products to clean stainless steel. For enamelled or painted parts, do not use abrasive or aggressive solution and in case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo, then clean with a soft rag. It is also recommended to avoid the use of solvents or denatured alcohol on painted parts.

4.3 GRILL CLEANING

Every time you use the cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the cook-

er. If the grill is not well cleaned, the flame could not be well feed and so you could experience an irregular combustion. If the grill is being removed, it must be placed in its housing with the flat part turned upwards.

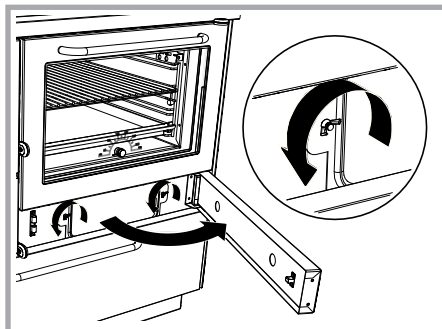
4.4 ASH BOX

Every time you use the cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself

and makes the cleaning more difficult. In case of excessive cinders the flame could not be well fed and you could experience an irregular combustion.

4.5 FUME-CIRCUIT INSPECTION

In the cookers with oven the combustion fumes are forced to turn completely around the oven. For this reason, the cookers with oven are endowed with an inspection door to clean the fume-circuit. The cleaning must be done at least every six months of normal use, like for the chimney sweeping: according to use, you could have to make the cleaning more often. The inspection door is located under the oven door opening the apposite wing.

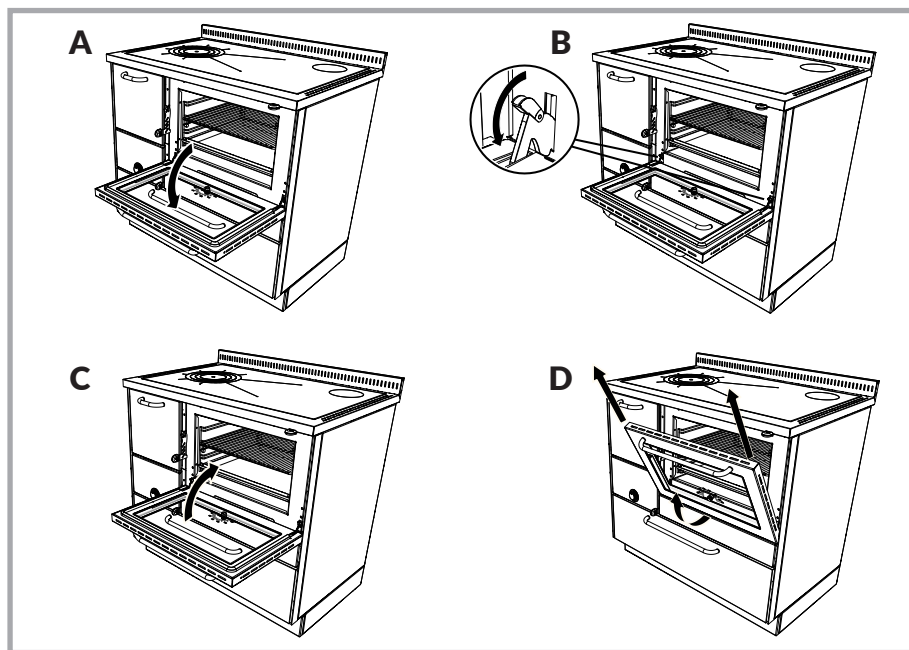


Picture 34 - Fume-circuit inspection.

4.6 OVEN CLEANING

The oven must be cleaned with apposite products available in commerce, to make this operation easier you can remove the oven door. To make this you have to open the oven door and raise the tongues located on the door's hinges. Now, you can un-

hook the door from the cooker closing it softly and lifting the lower part of the door. To hook again the door to the cooker, make the same operations reversed. Also the grids on the sides could be removed to make the cleaning more simple.



Picture 35 - Unhooking the oven door from the cooker.

4.7 CHIMNEY CLEANING

The cleaning of the chimney must be done by experienced technicians at least every six months of normal use of the cooker. Anyway, cleaning must be done every time it becomes necessary according to the use or to the combustible used. We recommend to follow strictly all the local laws dealing about chimney cleaning. All the parts of the chim-

ney must be cleaned. Together with the cleaning of the chimney, make also the internal cleaning of the cooker, removing the plate and cleaning the upper part of the oven and the fume-circuits. After the cleaning of the chimney, be sure to have closed all the inspections doors in order to avoid draught problems.



WARNING! If the chimney cleaning is not made as recommended, fire in the flue could happen.

4.8 GLASS CLEANING

The glasses of the fire door and, in the models of RVE – RVI range of the combustion chamber, can be cleaned with normal specific products you can find in commerce. The internal part of the com-

bustion chamber door is designed to clean itself during the use of the cooker. Anyway, sometimes you could have the need to clean also the glass in touch with the flame of combustion.



WARNING! Do not clean the glass before waiting for its cooling. Suddenly changes in temperature may cause breakings in the glass.

4.9 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. With cold cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate. You should clean the plate when it is tepid, so that the moisture vanish by evaporation and rust stains do not occur. Do not clean the cooker with water when the cooker is cold. Moreover, it is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating of the circled removing eventual residuals. The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the cooker deletes this oil layer and so the contact with water may cause small rusty

stains. In this case you have to wipe the plate with a rag soaked with non acid oil. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with a lightly abrasive paper or with the abrasive sponge given together with the cooker. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil. Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the oil wiping. Together with the cooker are given two exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: on how to use them please read the instructions written on the bottles. To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

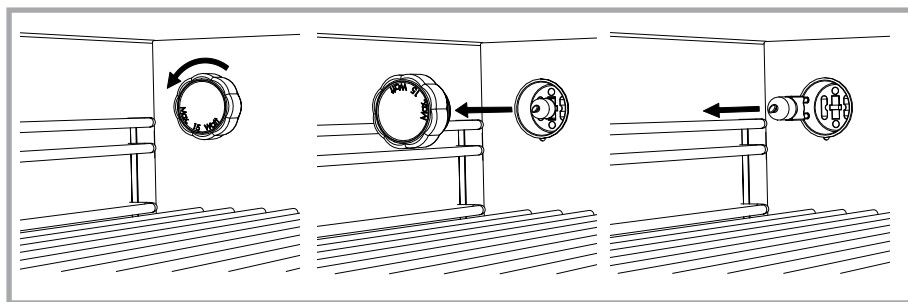
4.10 MAINTENANCE OF THE LIGHT



WARNING! Before starting any maintenance operation for the light, you must disconnect it from AC power and be sure that the cooker is not powered. Verify also if the cooker is cold and if the light was turned on in the previous minutes.

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300° connection G9). To replace the lamp you have to unscrew the lamp cover, remove the

lamp, insert the new lamp and finally screw in the lamp cover. Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this, you have to unscrew the lamp cover, remove the external residuals due to the cooking steams, wash the lamp cover and once it is dry you can screw it in its place.



Picture 36 - Take-down the oven lamp.

4.11 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the thermal cooker are subjected to dilatation and light moving due to the temperature variations. This phenomenon must not be prevented otherwise deformation

tions and breakings may occur. For this reason, the spaces that allow the dilatation both internal and external of the thermal cooker must be kept free and clean.

4.12 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Most of the cooker's parts are easy to remove with a simple screwdriver, eventual repairs or modifies will be faster if the concerned piece, directly or by a dealer is sent to our factory. If you need accessories or spare parts, please tell us the serial

number of the cooker indicated in the green booklet given together with the wood fired cooker. The serial number is also indicated on a plate placed on the side of the wood box.

5 WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the cooker.	• Verify that all air regulations are at their maximum opening • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suits the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	• Allow the flow of air in the room • Open slightly the ash door when you start the cooker • Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The chimney and other parts near the cooker take fire	• Close all the air regulations of the cooker • Close doors and windows of the room in which the cooker is placed • Call the firemen
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300° C	• Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door
Heating of oven is weak	The oven does not reach high temperatures.	• Verify that oven door is well closed • Verify that the starting key is closed • Set all air regulations to their maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame
Condensation	Condensation is created inside the cooker; it may be caused by humidity inside the walled parts. After the first lightings it is normal the creation of some condensation inside the new cooker.	• Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not imperfections • Verify that the chimney is well isolated • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the cooker had the time to dry and to balance itself
Lighting failed	It is not possible to light the cooker	• Air the place • Open the starting key • Use well dried wood • Burn specified product existing in commerce
Rust	Presence of rust and deformations on the plate	• Do not clean the plate with water • Do the regular maintenance of the plate as describe • Contact your dealer or the customer service

6 TECHNICAL DATA

6.1 TECHNICAL DATA RE - RVE RANGE WITHOUT OVEN

Model	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Weight	120 kg	140 kg	150 kg
Nominal power	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Efficiency	80,8 %	80,8 %	80,8 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,07%	0,07%	0,07%
Chimney vacuum	11 Pa	11 Pa	11 Pa
Exhaust gas temperature (*)	200 °C	200 °C	200 °C
Exhaust gas flow	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Combustible consumption	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. combustible quantity	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomy	1 h	1 h	1 h
Electric power	18 W	18 W	18 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Average temperature at nominal power. It is possible to obtain higher instantaneous exhaust gas temperatures. It is recommended to use always pipes with minimum specify T400.

6.2 EMISSIONS ACCORDING TO 15A B-VG

Model	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	15a B-VG
Nominal power	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	-
Efficiency	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	564 mg/MJ	564 mg/MJ	564 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NO _x (0% O ₂)	77 mg/MJ	77 mg/MJ	77 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Dust Emissions (0% O ₂)	19 mg/MJ	19 mg/MJ	19 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC Emissions (0% O ₂)	47 mg/MJ	47 mg/MJ	47 mg/MJ	< 50 mg/MJ
15a suitability (**)	Yes	Yes	Yes	-

(**) For devices with nominal power lower than 8 kW it is not requested the test with reduced power (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012)

6.3 EMISSIONS ACCORDING TO BIMSCHV

Model	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	BImSchV
Nominal power	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	--
Efficiency	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	845 mg/m ³	845 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Dust emissions CO (13% O ₂)	29 mg/m ³	29 mg/m ³	29 mg/m ³	< 40 mg/m ³
BimSchV suitability	Yes	Yes	Yes	--

6.4 SAFETY DISTANCES

Safety distances from inflammable or sensible to heat materials in absence of other isolating systems.

Model	Laterally	Behind	From	On
RE 40 - RVE 40	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 45 - RVE 45	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 50 - RVE 50	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.5 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Air intake lever	Half open	Half open	Half open
Primary air	Open (5/6)	Open (5/6)	Open (5/6)
Starting key	Closed	Closed	Closed

6.6 TECHNICAL DATA RE-RVE RANGE WITH OVEN

Model	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Weight	165 kg	180 kg	209 kg	230 kg
Nominal power	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Efficiency	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,11%	0,051%	0,051%	0,051%
Chimney vacuum	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Exhaust gas temperature (*)	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C	149,9 °C
Exhaust gas flow	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Combustible consumption	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. combustible quantity	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomy	1 h	1 h	1 h	1 h
Electric power	43 W	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Average temperature at nominal power. It is possible to obtain higher instantaneous exhaust gas temperatures. It is recommended to use always pipes with minimum specify T400.

6.7 EMISSIONS ACCORDING TO 15A B-VG

Model	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	15a B-VG
Nominal power	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Efficiency	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NOx (0% O ₂)	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Dust Emissions (0% O ₂)	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC Emissions (0% O ₂)	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
15a suitability (**)	Yes	Yes	Yes	Yes	-

(**) Per apparecchi a potenza nominale inferiore a 8 kW non è richiesta la prova a potenza ridotta (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012).

6.8 EMISSIONS ACCORDING TO BIMSCHV

Model	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	BImSchV
Nominal power	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Efficiency	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Dust emiss. CO (13% O ₂)	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
BimSchV suitability	Yes	Yes	Yes	Yes	--

6.9 SAFETY DISTANCES

Safety distances from inflammable or sensible to heat materials in absence of other isolating systems.

Model	Laterally	Behind	From	On
RE 60 - RVE 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RE 80 - RVE 80	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 90 - RVE 90	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 100 - RVE 100	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm

6.10 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Air intake lever	Half open	Half open	Half open	Half open
Primary air	Open (5/6)	Open (5/6)	Open (5/6)	Open (5/6)
Starting key	Closed	Closed	Closed	Closed

6.11 TECHNICAL DATA RI - RVI RANGE FOR INSTALLATION INTO FURNITURE

Model	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Weight	170 kg	177 kg	207 kg	217 kg
Nominal power	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW
Efficiency	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,07%	0,11%	0,051%	0,051%
Chimney vacuum	11 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Exhaust gas temperature (*)	200 °C	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C
Exhaust gas flow	8,6 g/s	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Combustible consumption	2,1 kg/h	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Max. combustible quantity	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomy	1 h	1 h	1 h	1 h
Electric power	18 W	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Average temperature at nominal power. It is possible to obtain higher instantaneous exhaust gas temperatures. It is recommended to use always pipes with minimum specify T400.

6.12 EMISSIONS ACCORDING TO 15A B-VG

Model	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	15a B-VG
Nominal power	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Efficiency	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	524 mg/MJ	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NOx (0% O ₂)	77 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Dust Emissions (0% O ₂)	19 mg/MJ	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
OGC Emissions (0% O ₂)	47 mg/MJ	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
15a suitability (**)	Yes	Yes	Yes	Yes	-

(**) For devices with nominal power lower than 8 kW it is not requested the test with reduced power (Vereinbarung Art. 15a B-VG - 31.12.2012)

6.13 EMISSIONS ACCORDING TO BIMSCHV

Model	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	BImSchV
Nominal power	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Efficiency	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Dust emiss. CO (13% O ₂)	29 mg/m ³	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
BimSchV suitability	Yes	Yes	Yes	Yes	--

6.14 SAFETY DISTANCES

Safety distances from inflammable or sensible to heat materials in absence of other isolating systems.

Model	Laterally	Behind	From	On
RI 60 - RVI 60	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 70 - RVI 70	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 90 - RVI 90	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 100 - RVI 100	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm

6.15 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Air intake lever	Half open	Half open	Half open	Half open
Primary air	Open (5/6)	Open (5/6)	Open (5/6)	Open (5/6)
Starting key	Closed	Closed	Closed	Closed

7 WARRANTY

7.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

Rizzoli warrants that the device has passed all the quality controls and internal tests. Rizzoli also warrants that the device is working, without imperfec-

tions due to building or due to materials. This device is the result of the multi-decennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

7.2 GENERAL CLAUSES

Warranty lasts 2 years since the day of purchase. It is valid for the purchaser only, it is not transferable. To receive the warranty services the customer

must provide a valid fiscal document of purchase (cash voucher, invoice etc.) and the enclosed warranty card. Keep them with care.

7.3 WARRANTY MODALITIES

Rizzoli reserves, in its unquestionable judgement, to choose the the action that best fits the problem object of warranty.

The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli.

Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in

place or in its own factory.

For operations made at home in the period of warranty, the customer must pay a fixed call fee in force. This fee must not be paid if the hood has been bought in the previous 3 months.

For reparations made in Rizzoli Customer Service centres, transport charges are due.

7.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

Imperfections or defects in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the ob-

ligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

7.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

This warranty does not cover the following, and the customer will be required to pay repair charge, even for defects occurring within the warranty period referred to above:

- Any defect that occurs due to mishandling.
- Any defect that occurs due to operations performed that are not mentioned in the sections of these instructions.
- Damages due to an excessive use of the cooker with consequent overheating of itself.
- Damages due to the connection of the hood to a

wrong sized vent-hole pipe.

- Any defect that occurs due to the lack of application of the national and local laws.
- Any defect that occurs due to not perfectly made installations.
- Any defect that occurs due to repair, modification, cleaning, etc. performed by anyone other than Rizzoli authorized Customer Service centres.
- Consumer parts like bulbs, grills, gaskets, baking pans, glasses etc.

7.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

Possible operations made out of the warranty period or in the cases in which warranty is not applicable, will be charged according to the pricelist in

force. In this case will be also charged the price of the spare parts.

7.7 NON-RESPONSIBILITY DECLARATION

Rizzoli is not responsible for incidental or consequential damages due to the lack of application of the national and local law and of the instructions written in this booklet.

7.8 COMPETENT LAW COURT

In case of controversy will be competent the law-court of Bolzano only.

Note

Rizzoli S.r.l. is constantly working to improve its products, for this reason the contents of this booklet may vary without notice.

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.82

1. Unique identification code of the Product-type	RE 50
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RE 40 - RE 45 - RE 50 RVE 40 - RVE 45 - RVE 50
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Test report no.	1880-CPR-031-14
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 300 mm, side = 250, bottom = 0, ceiling = 600, front = 800
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,068 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [200 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	7,4 kW
Power given to environment	7,4 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [80,8 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodona n.P.N., November 3 th 2014	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODONA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.91

ENGLISH

1. Unique identification code of the Product-type	RA 60 CF
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RE 60 - RVE 60
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Test report no.	090500796
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 350 m, side = 350, bottom = 0, ceiling = 600, front = 800
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,11 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [187 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	7,5 kW
Power given to environment	7,5 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [74,3 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodena n.P.N., January 20 th 2016	 Zona Artigianale, 1 - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.83

1. Unique identification code of the Product-type	RVE 80
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RE 80 - RE 90 - RE 100 RVE 80 - RVE 90 - RVE 100
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Test report no.	1880-CPR-032-15
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 400 mm, side = 200, bottom = 0, ceiling = 600, front = 1000
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,051 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [149,9 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	8,0 kW
Power given to environment	8,0 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [86,4 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodene n.P.N., September 21 th 2015	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.92

ENGLISH

1. Unique identification code of the Product-type	RE 50
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RI 60 - RVI 60
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Test report no.	1880-CPR-031-14
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 450 mm, side = 1, bottom = 0, ceiling = 600, front = 1000
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,068 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [200 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	7,4 kW
Power given to environment	7,4 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [80,8 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodona n.P.N., November 3 th 2014	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODONA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.93

1. Unique identification code of the Product-type	RA 60 CF
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RI 70 - RVI 70
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Test report no.	090500796
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 350 m, side = 350, bottom = 0, ceiling = 600, front = 800
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,11 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [187 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	7,5 kW
Power given to environment	7,5 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [74,3 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	

Trodene n.P.N., January 20th 2016



Zona Artigianale, 1 - 39040 TRODENE (BZ)
Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552
P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.94

ENGLISH

1. Unique identification code of the Product-type	RVE 80
2. Model or serial number (Art. 11-4)	RI 90 - RI 100 RVI 90 - RVI 100
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Domestic heating
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Test report no.	1880-CPR-032-15
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances in mm: back = 450 mm, side = 1, bottom = 0, ceiling = 600, front = 1000
Combustible exit risk	Conforming
Emissions produced by combustion	CO [0,051 %]
Surface temperature	Conforming
Electrical safety	Conforming
Accessibility and cleaning	Conforming
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [149,9 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	8,0 kW
Power given to environment	8,0 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [86,4 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodene n.P.N., September 21 th 2015	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

INDEX

1.	INSTRUCTIONS	pag. 98
1.1	General instructions	pag. 98
1.2	Safety instructions	pag. 98
1.3	Recommended combustibles	pag. 99
1.4	Other combustibles	pag. 99
1.5	Parts of cooker	pag. 99
1.6	Accessories	pag. 100
2.	INSTALLATION	pag. 101
2.1	General notes	pag. 101
2.2	Suggestions for installation	pag. 101
2.3	Safety distances (RE - RVE)	pag. 102
2.4	Safety distances (RI - RVI)	pag. 102
2.5	Chimney	pag. 103
2.6	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 103
2.7	Flue	pag. 104
2.8	Chimney pot	pag. 104
2.9	Conjunction	pag. 105
2.10	Flue outlet predisposition	pag. 105
2.11	Correct conjunction to the chimney	pag. 106
2.12	Adjustable rear flue outlet (cookers without oven)	pag. 107
2.13	Adjustable rear flue outlet (cookers with oven, RE 100 and RVE 100 excluded)	pag. 108
2.14	Air intake	pag. 110
2.15	Electric connections	pag. 112
2.16	Woodbox extraction	pag. 113
2.17	Standard plinth regulation	pag. 113
2.18	Telescopic plinth regulation	pag. 114
2.19	Fans regulation	pag. 115
2.20	First lighting	pag. 115
2.21	Settlements	pag. 115
3.	USE	pag. 116
3.1	Working of the cooker	pag. 116
3.2	Starting	pag. 116
3.3	Air regulation	pag. 117
3.4	Plate cooking	pag. 118
3.5	Oven cooking	pag. 118
3.6	Steam excess valve	pag. 119
3.7	Oven light	pag. 119
3.8	Heating	pag. 119
3.9	Fans	pag. 120

INDEX

3.10	Glove box	pag. 120
3.11	Telescopic pullout for baking pan	pag. 121
3.12	Baking-pan holder	pag. 122
3.13	Water basin (RE 100 - RVE 100 cookers)	pag. 122
3.14	Fire door protection (optional)	pag. 122
3.15	Plate cover (optional)	pag. 122
4.	MAINTENANCE	pag. 123
4.1	Cleaning	pag. 123
4.2	Cleaning the visible parts	pag. 123
4.3	Grill cleaning	pag. 123
4.4	Ash box	pag. 123
4.5	Fume-circuit inspection	pag. 124
4.6	Oven cleaning	pag. 124
4.7	Chimney cleaning	pag. 125
4.8	Glass cleaning	pag. 125
4.9	Plate cleaning and maintenance	pag. 125
4.10	Maintenance of the light	pag. 126
4.11	Thermic dilatation	pag. 126
4.12	Extraordinary maintenance	pag. 126
5.	WHAT TO DO IF...	pag. 127
6.	TECHNICAL DATA	pag. 128
6.1	Technical data RE - RVE Range without oven	pag. 128
6.2	Emissions according to 15a B-VG	pag. 128
6.3	Emissions according to BImSchV	pag. 129
6.4	Safety distances	pag. 129
6.5	Regulations at nominal power	pag. 129
6.6	Technical data RE - RVE Range with oven	pag. 130
6.7	Emissions according to 15a B-VG	pag. 130
6.8	Emissions according to BImSchV	pag. 131
6.9	Safety distances	pag. 131
6.10	Regulations at nominal power	pag. 131
6.11	Technical data RI - RVI Range for installation into furniture	pag. 132
6.12	Emissions according to 15a B-VG	pag. 132
6.13	Emissions according to BImSchV	pag. 133
6.14	Safety distances	pag. 133
6.15	Regulations at nominal power	pag. 133
7.	WARRANTY	pag. 134
7.1	Declaration of perfectly made product	pag. 134
7.2	General clauses	pag. 134

INDEX

7.3	Warranty modalities	pag. 134
7.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 134
7.5	Parts not included in warranty	pag. 134
7.6	Operations made out of the warranty period	pag. 134
7.7	Non-responsibility declaration	pag. 135
7.8	Competent law court	pag. 135
	Declaration of performance n. 82	pag. 136
	Declaration of performance n. 91	pag. 137
	Declaration of performance n. 83	pag. 138
	Declaration of performance n. 92	pag. 139
	Declaration of performance n. 93	pag. 140
	Declaration of performance n. 94	pag. 141



L'emploi d'un combustible économique et écologique, la douce chaleur du feu naturel, le parfum du bois de nos foyers, sont des valeurs qui rendent presque indispensable, dans chaque foyer, la présence d'une cuisinière à bois.

Vous avez choisi une cuisinière Rizzoli®, fruit d'une tradition ancestrale qui trouve son origine en 1912 lorsque

Carlo Rizzoli commença à produire ses cuisinières à bois dans le pur style des vallées Dolomitiques. Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant les technologies toujours plus modernes, sans toutefois jamais perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit originel.

1 DISPOSITIONS

1.1 DISPOSITIONS GENERALES

Pour assurer un fonctionnement optimal de votre cuisinière ou thermocuisinière RIZZOLI, vous devez veiller à la conformité des raccordements au conduit de fumées, au réseau électrique et, le cas échéant au réseau de chauffage central. Il est nécessaire de prévoir un conduit de fumées construit conformément aux règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Consultez un ramoneur avant toute installation. L'installation normale se termine lors de la mise en fonctionnement.

Vous utiliserez toujours un bois de bonne qualité et raisonnablement sec. Vous veillerez également

à procéder régulièrement au nettoyage de la cuisinière et au ramonage du conduit de fumées.

Nous vous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de mettre votre cuisinière en fonctionnement. Conservez ce manuel qui pourra vous être utile en cas de nécessité. En règle générale, devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre cuisinière RIZZOLI, toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes.

1.2 DISPOSITIONS DE SECURITE

- Respectez les distances d'écart au feu lors de l'installation de la cuisinière.
- Les grilles et les trous de ventilation de l'appareil ne doivent pas être obstrués lors de l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- Pendant les périodes de fonctionnement de la cuisinière, certaines de ses parties peuvent être très chaudes. Veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas poser les mains sur ces surfaces (châssis, plaque et portes).
- Pendant la cuisson et, en règle générale pendant le fonctionnement, ne vous approchez pas avec des vêtements inflammables.
- Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Ne placez jamais au contact de la cuisinière des éléments inflammables ou explosifs, en particulier rideaux, flacons de produits inflammables ou sprays.
- La porte foyère doit toujours être maintenue fermée pendant le fonctionnement, sauf, bien évidemment, lors de l'allumage, de l'alimentation en bois et des opérations d'entretien.
- Procéder régulièrement au nettoyage du tuyau

de raccordement, du circuit de fumées interne, de la buse de raccordement et du conduit lui-même. L'entretien doit être effectué par un technicien compétent au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale.

- Procédez au nettoyage de la plaque de cuisson après chaque utilisation et effectuez régulièrement l'entretien spécifique de celle-ci.
- Avant de vous absenter pour une longue période, vérifiez que le feu est bien éteint.
- Les premiers allumages saisonniers de la cuisinière seront toujours effectués à feu doux, de manière progressive, afin d'éviter les chocs thermiques causes de ruptures éventuelles d'éléments.
- Après une longue période d'inutilisation, contrôlez attentivement la vacuité de l'installation, l'absence de bouchons de suie et le bon fonctionnement de la cuisinière.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou autorisés par le fabricant.
- N'effectuez aucune modification de la cuisinière qui n'ait préalablement été autorisée par le fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDE

Les cuisinières à bois RIZZOLI sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons de n'utiliser que des bois de bonne qualité, bien secs (teneur H₂O < 20%) et de préférence refendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qualité permet d'obtenir la

puissance calorifique nominale et évite la formation de résidus carbonés et de suies. Pour prévenir tout dommage ou déformation de tout ou partie de la cuisinière, nous recommandons de ne jamais surcharger le foyer par une quantité excessive de bois.

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

L'utilisation de bûches de bois compressé ou de charbon est permise de manière intermittente et avec modération, car la très forte chaleur dégagée est susceptible d'endommager les éléments réfractaires internes, la grille foyère, le four et toutes les parties exposées directement à la flamme. Les matières plastiques, le bois traité ou peint, les résineux, les papiers et cartons, les déchets et, de manière générale tous les matériaux non préco-

nisés, ne doivent jamais être utilisés comme combustible. La combustion de tels éléments, outre son interdiction, est polluante et dommageable pour l'environnement, la cuisinière, le conduit de fumées et surtout pour votre santé.

La cuisinière à bois n'est pas un incinérateur. Nous recommandons de n'utiliser que les combustibles recommandés et ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE

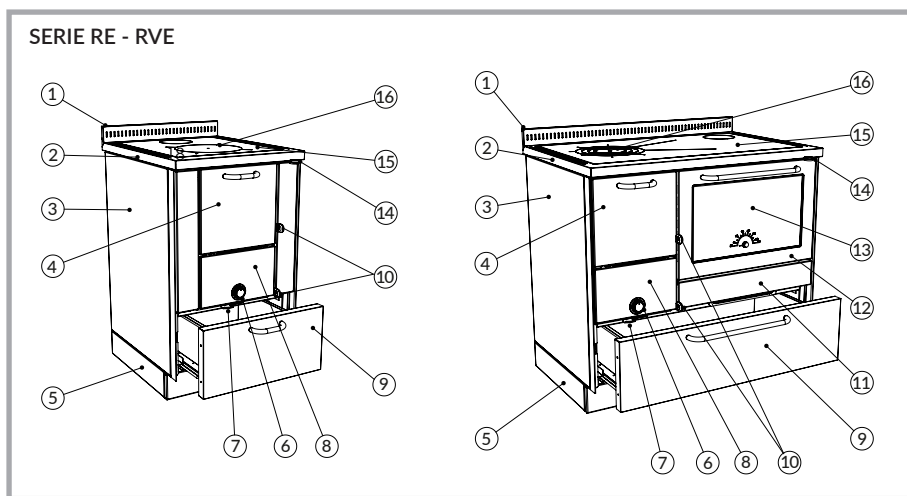


Figure 1

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 Dosseret | 7 Réglage de la prise d'air | 12 Porte de four |
| 2 Plan | 8 Porte d'accès cendrier | 13 Vitre de porte de four |
| 3 Côté | 9 Tiroir à bois | 14 Clé de démarrage |
| 4 Porte foyère | 10 Levier d'ouverture de porte | 15 Plaque radiante |
| 5 Plinthe | 11 Trappe de visite | 16 Disque ou anneaux concentriques |
| 6 Régulateur d'admission d'air | | |

SERIE RI - RVI

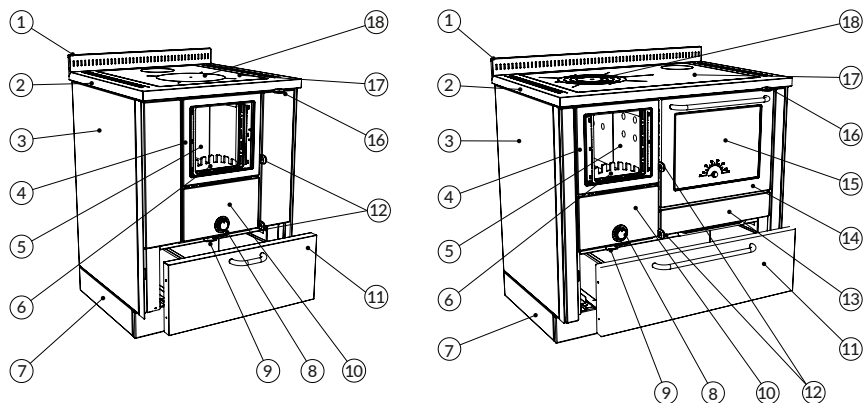


Figure 2

- | | | |
|------------------------|---|------------------------------------|
| 1 Dosseret | 8 Régulateur d'admission d'air primaire | 14 Porte de four |
| 2 Plan | 9 Reglage de la prise d'air | 15 Vitre de porte de four |
| 3 Côté isolé | 10 Porte d'accès cendrier | 16 Clé de démarrage |
| 4 Porte foyer | 11 Tiroir à bois | 17 Plaque radiante |
| 5 Vitre de porte foyer | 12 Levier d'ouverture de porte | 18 Disque ou anneaux concentriques |
| 6 Pare-bûche | 13 Trappe de visite | |
| 7 Plinthe | | |

1.6 ACCESSOIRES

Pour faciliter toutes les opérations d'installation, d'entretien et d'utilisation quotidienne, les cuisinières à bois RIZZOLI sont dotées en standard des accessoires suivants:

- Tiroir à cendres
- Gant (modèles RVE-RVI)
- Tisonnier
- Raclette (pour modèles avec four)
- Flacon d'huile d'entretien de la sole
- Flacon d'huile de nettoyage de la sole
- Eponge abrasive
- Dispositif de raccordement de la sortie de fumées, selon modèle de cuisinière et type de sortie choisie.
- Grille de four (pour modèles avec four)
- Lèchefrite (pour modèles avec four)
- Poignée de lèchefrite (pour modèles avec four)
- Porte accessoires
- Manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la cuisinière à bois
- Certificat de qualité des briques réfractaires

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation d'une cuisinière Rizzoli est des plus simples. Quelques précautions sont cependant à observer pour éviter des dommages dus à l'impéritie. Préalablement, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances d'écart au feu, de vous assurer du bon emplace-

ment du conduit et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Evitez de faire glisser la cuisinière sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-la toujours en la soulevant légèrement du sol. Ne soulevez jamais la cuisinière en la saisissant par les poignées ou la main courante.

2.2 CONSEILS POUR L'INSTALLATION

L'appareil doit être installé sur un sol résistant au poids de la cuisinière. Si la construction existante ne satisfait pas à cette condition, il conviendra de prendre toutes mesures nécessaires (par exemple en installant une plaque de répartition de charge ou un étaielement inférieur).

En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection de sol devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyer. Il est vivement déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de la cuisinière. Si toutefois tel devrait être le cas, vous devrez impérativement vous assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et respecter une distance minimum de 60 cm au-dessus de la plaque radiante.

Si vous souhaitez installer une hotte aspirante, celle-ci doit absolument être conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour ses cuisinières à bois. En cas d'installation encastrée entre des éléments non sensibles aux fortes températures, maintenir un espace de 1 à 2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

Lors de l'installation de la cuisinières, veillez tout particulièrement à ne pas obstruer les orifices de passage d'air présents sur le plan et la plinthe; l'occlusion de ces orifices aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de la cuisinière et nuira en général à son fonctionnement correct.

2.3 DISTANCE DE SECURITE (RE-RVE)

Pour les cuisinières série RE - RVE qui sont insérées entre les meubles, assurez-vous de maintenir les distances minimales de sécurité s'il y a des matériaux inflammables ou des matériaux sensibles à la chaleur (voir sections 6.4 et 6.9). La présence d'un système d'isolement des parois latérales des

cuisinières via des ventilateurs alimentés électriquement permet une meilleure isolation et la possibilité d'exploiter la chaleur produite pour la cuisson.

Rizzoli fournit des alèses pour faciliter l'encastrement.

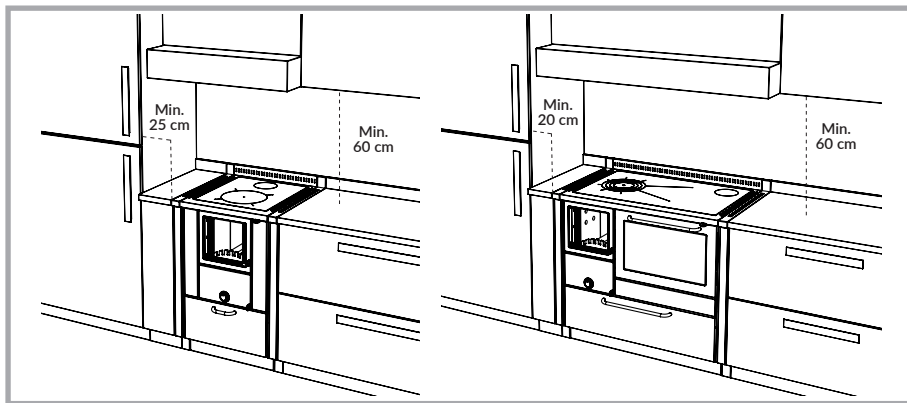


Figure 3 - Distances minimales de sécurité combinées à des alèses pour cuisinières encastrables RE série - RVE à proximité de matières inflammables.

2.4 DISTANCES DE SECURITE (RI-RVI)

Les cuisinières à bois série RI - RVI sont spécialement conçues pour l'encastrement entre les meubles. Elles sont équipées sur leurs parois latérales d'un système d'isolation intégré, qui avec la ventilation, assure une parfaite isolation.

Il faut toujours respecter les distances minimales tant pour la dilatation des matériaux (1-2 mm) que pour la sécurité matérielle, en particulier dans la partie arrière de la cuisine (voir la section 6.14).

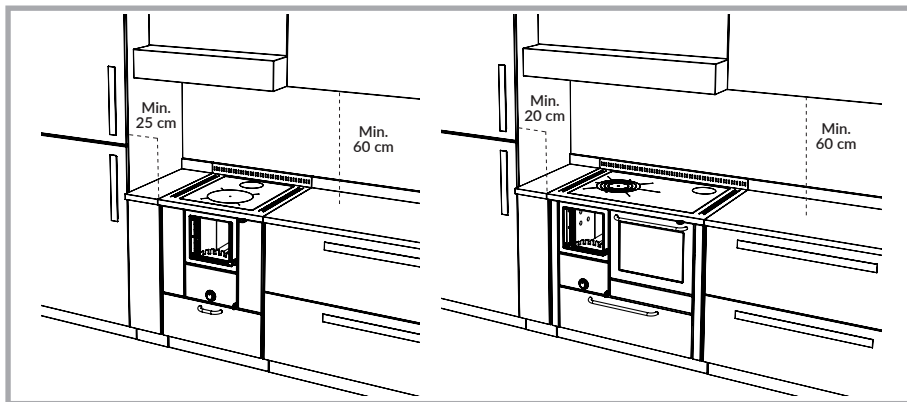


Figure 4 - Distances de sécurité minimales pour l'encastrement des cuisines intégrées en série RI - RVI à proximité de matières inflammables.

2.5 CHEMINEE

La cheminée a une importance prépondérante pour le bon fonctionnement d'une cuisinière à bois. Nos cuisinières sont conçues pour garantir un rendement optimal; cependant les prestations offertes sont directement liées au fonctionnement du conduit de fumées. Si celui-ci présente des vices ou défauts, ou s'il n'est pas conforme aux normes en vigueur, le bon fonctionnement de la cuisinière ne peut être garanti. Pour la construction

du conduit de fumées, il est obligatoire d'utiliser des matériaux conformes à l'usage du feu de bois, résistants à de hautes températures et répondant aux normes. Le type de matériau n'est pas imposé dans la mesure où celui-ci est adapté à l'usage et isolé selon les normes en vigueur. On veillera particulièrement au respect des distances d'écart au feu et de débouché en toiture (voir DTU.24.1).

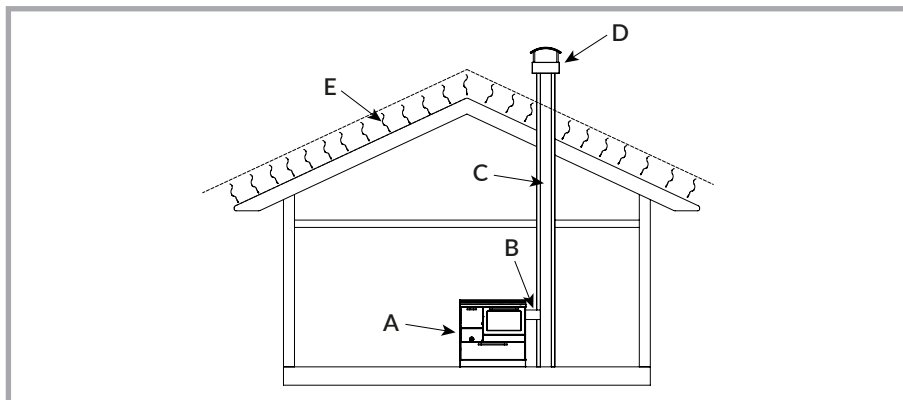


Figure 5 - Composants du conduit de fumées - A= Cuisinière B= Tuyau de raccordement ou carneau C= Conduit de fumées D= Souche E= Zone de refoulement

2.6 DIMENSIONS ET FORMES DU CONDUIT DE FUMÉES

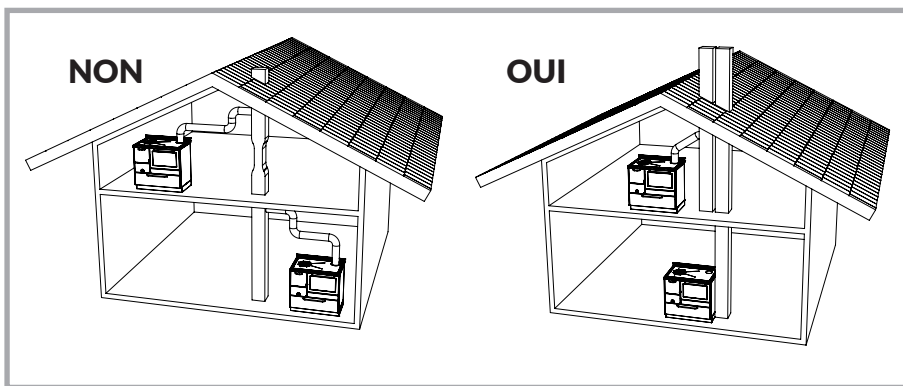


Figure 6 - Exemples de réalisations du conduit de manières correcte et incorrectes.

Le conduit de fumées dans son ensemble doit être dimensionné en fonction du type de cuisinière rac-

cordé, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles il doit être installé. Sa section doit

pouvoir permettre l'évacuation des fumées sans difficulté mais ne doit pas être surdimensionnée; un conduit trop grand peut avoir des difficultés à se réchauffer suffisamment et peut conduire à des phénomènes de condensation (point de rosée des fumées) et de tirage défectueux. Le tableau 1 précise le diamètre conseillé pour le conduit de fumées en fonction de sa longueur (H) et du modèle de cuisinière. La longueur du conduit doit être suffisante pour garantir le tirage nécessaire au modèle

choisi. Le tirage est proportionnel à la longueur efficace du conduit. Nous ne garantissons pas le bon fonctionnement de la cuisinière si celle-ci est raccordée à un conduit de longueur inférieure à 4 mètres. Le conduit ne devra pas présenter de parties tortueuses, horizontales ou en contre-pente. 2 dévoiements au maximum sont autorisés. Sur la figure 6 sont présentés des exemples de réalisations correcte et incorrectes de raccordements.

Modèle	RE - RVE RI - RVI sans four	RE - RVE RI - RVI avec four
ø buse	130 mm	130 mm
ø conduit de fumées H < 4m	Tirage non garanti	Tirage non garanti
ø conduit de f. 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
ø conduit de fumées H < 6m	150 mm	150 mm
Dépression min. nécessaire	11 Pa	12 Pa

Tableau 1 - Indications de principe pour le dimensionnement du conduit de fumées en fonction de sa longueur (H).

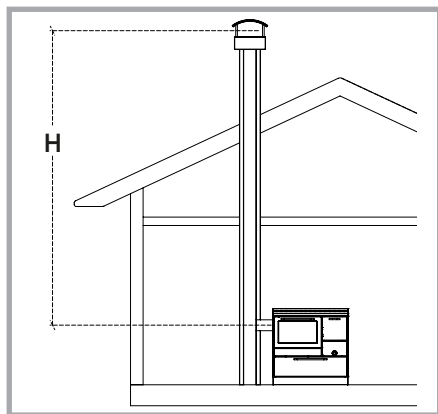


Figure 7 - Mesure H pour le dimensionnement du conduit de fumées.

2.7 CONDUIT DE FUMÉES

Le conduit de fumées doit être parfaitement isolé selon les normes en vigueur et, de préférence de section circulaire. Il ne doit pas présenter de défaut, de rétrécissement et de fuite. Toutes les

trappes de visite et de ramonage doivent être parfaitement étanches. Aucun autre appareil ne doit être raccordé sur le même conduit.

2.8 SOUCHE DE CHEMINÉE

La sortie de toit doit avoir une section au moins égale à celle du conduit, si possible supérieure,

ceci afin de faciliter l'échappement des fumées. Si la souche est située dans une zone particulière-

ment exposée aux vents, il peut s'avérer nécessaire d'installer en sortie un système anti-refoulement. En tout état de cause, la souche doit dépasser de

40 cm le faite du toit, mais aussi de 40 cm tout point culminant dans un rayon de 8 m (DTU 24.1).

2.9 TUYAU DE RACCORDEMENT OU CARNEAU

Le tuyau de raccordement de la cuisinière au conduit de fumées (ou carneau) ne doit en aucun cas présenter de contre pente; il sera, tout au plus, horizontal et le plus court possible. Les écarts au feu des matériaux inflammables doivent être respectés. Le carneau ne doit, en aucun cas, pénétrer

à l'intérieur de la section du conduit collecteur. On veillera tout particulièrement à l'étanchéité des raccordements, tant de la buse sur le carneau que du carneau sur le conduit. Nous conseillons la mise en place d'une rosace en cas d'encastrement du carneau au travers d'un mur.

2.10 PRE EQUIPEMENT STANDARD DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les cuisinières RIZZOLI sont pré équipées pour des sorties de fumées dans diverses positions (dessus, arrière, ou latérale en option). Avant de procéder au raccordement définitif de la cuisinière,

vérifier l'étanchéité de toutes les sorties non utilisées. A cet effet, utilisez les dispositifs fournis avec la cuisinière.

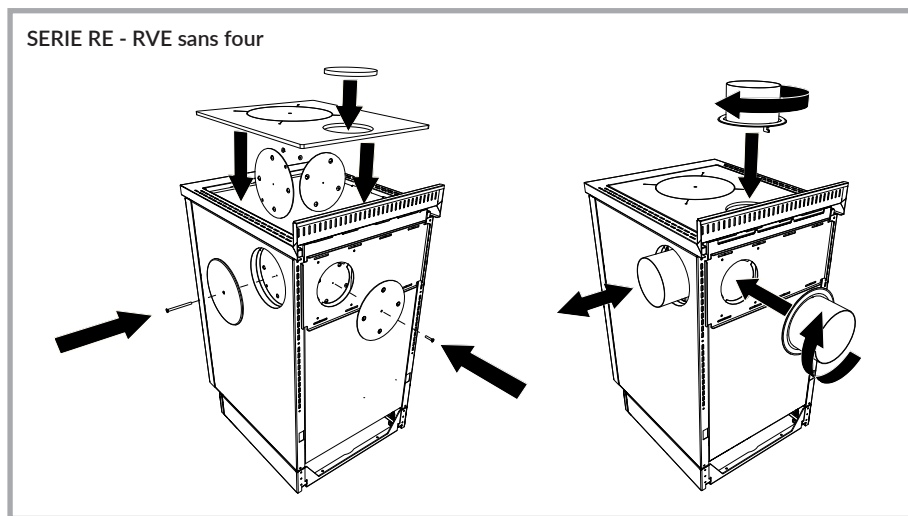


Figure 8 – Cuisinière multi sorties sans four, pré équipement correct de la sortie de fumées.

SERIE RE - RVE avec four

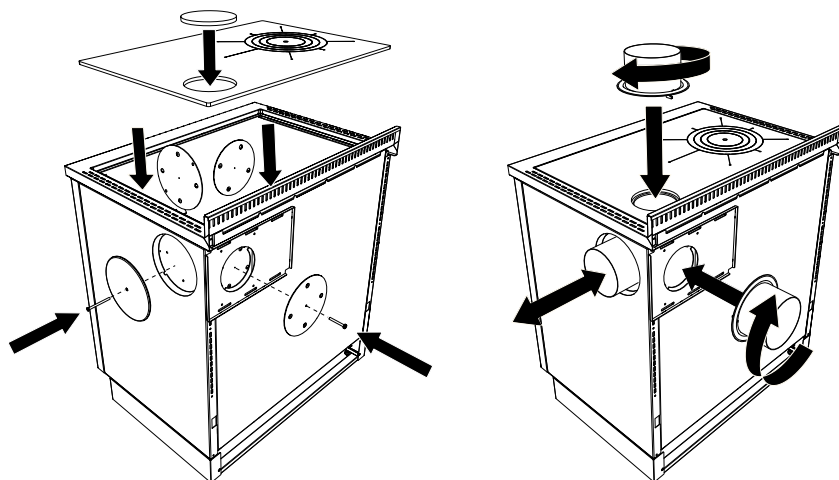


Figure 9 – Cuisinière multi sorties avec four, pré équipement correct de la sortie de fumées.

2.11 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT

Si le conduit part de l'étage inférieur, il peut s'avérer nécessaire de condamner la partie inférieure au moyen d'un matériau adéquat et ignifugé. Dans ces conditions, prévoir une trappe de ramonage facile d'accès. Pour les raccordements supérieur et arrière, il convient d'utiliser la buse spécifique

à baïonnette. Ce dernière s'insère et se bloque par rotation. Ce connecteur permet une tolérance d'environ 1 cm pour faciliter l'installation. La tolérance n'est effective que dans un seul sens et dépend de l'orientation du connecteur (voir figure 10).

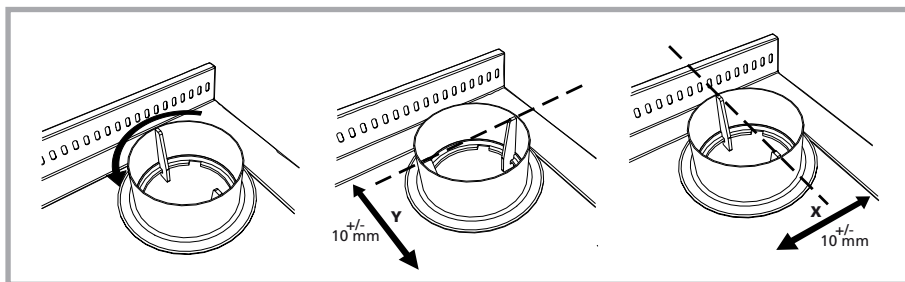


Figure 10 – Tolérance pour la sortie supérieure ou arrière. La tolérance dépend de l'orientation du connecteur.

Les cuisinières équipées d'une sortie latérale sont fournies avec un conduit de raccordement télescopique pour en faciliter l'insertion. Pour le mettre en place, il faut préalablement retirer la plaque radiante Le conduit doit alors être complètement rétracté soit à l'intérieur de la cuisinière, soit à l'in-

térieur du conduit en veillant à ce que l'oeillet de fixation soit du côté de la cuisinière. Mettre la cuisinière en place et faire coulisser le tuyau jusqu'à emboîtement dans le conduit. Enfin, plier l'oeillet de fixation et le bloquer en place avec la vis spécifique (voir figure 11).

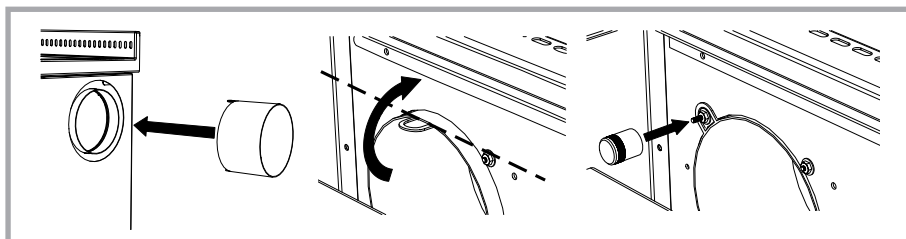


Figure 11 – Sortie de fumées latérale. Fixation du connecteur de sortie latérale.

Dans tous les cas, le raccordement avec le conduit doit être fixé et étanche; il ne doit pas présenter de rétrécissement et ne doit pas réduire la section utile du conduit (voir figure 12). En cas de proxi-

mité de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures, le carneau devra être isolé en conséquence et devront être respectées les distances de sécurité.

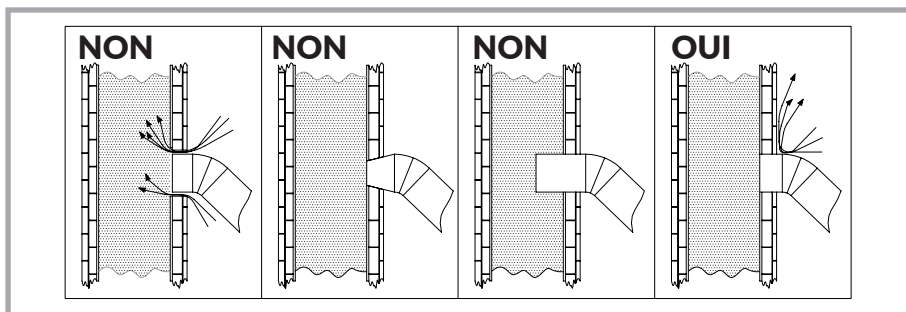


Figure 12 – Exemples de raccordements correct et incorrects au conduit de fumées.

2.12 SORTIE DES FUMÉES ARRIÈRES RÉGLABLES (CUISENIÈRES SANS FOUR)

Sur tous les modèles sans four, vous pouvez changer la sortie de fumée à l'arrière de droite à gauche et inversement. En outre, il est également possible de faire varier sa position à l'horizontale et à la verticale afin de mieux s'adapter à l'installation du tuyau de raccordement au conduit. Pour régler horizontalement, desserrer les 8 vis en appui de la paroi extérieure et revisser lorsque la sortie de fumée se trouve dans la position souhaitée. Pour changer la sortie de fumée de droite à gauche, il suffit de retirer et de retourner la plaque, puis

re- fixer. Sur demande, Rizzoli est en mesure de fournir une Plaque supplémentaire, pour placer la sortie des gaz de combustion dans les positions intermédiaires (voir fig. 13b). Tant pour le réglage horizontal que vertical, vous avez une tolérance de 1 cm grâce à une torsion, possible, comme décrit au paragraphe 2.11.

Les tableaux suivants indiquent, pour chaque modèle, le minimum et le maximum (en mm) de la distance du trou de sortie du conduit central à l'arrière du côté extérieur du plan.

PLAQUE STANDARD

Modèle	F min	F standard	F max
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60	165	185	205

Tableau 2a - Distance minimale et maximale du centre du conduit de sortie des fumées. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.

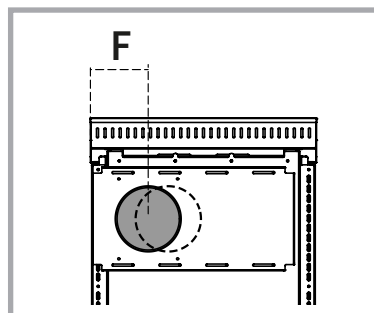


Figure 13a - Vue arrière de la cuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal de la position de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard.

PLAQUE SUPPLÉMENTAIRE (OPTIONNEL)

F min	F	F max
X - 20	X	X + 20

Tableau 2b - Distance minimale et maximale du centre du conduit de sortie des fumées avec la plaque supplémentaire. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.

Sur demande, vous pouvez commander une plaque supplémentaire pour couvrir un écartement intermédiaire pour la sortie de fumée arrière. A la commande devra être défini la position de base (X). L'ajustement de la plaque permet une variation de ± 20 mm dans la position horizontale.

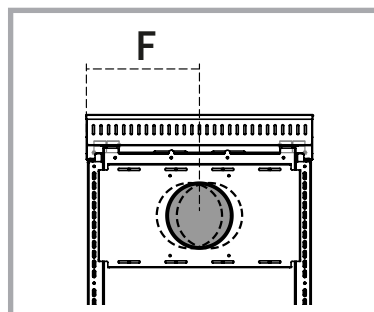


Figure 13b - Vue arrière de la cuisinière et représentation avec déplacement minimal et maximal de la position de fumée arrière avec la plaque supplémentaire.

2.13 CONDUIT ARRIERE REGLABLE (CUISINIÈRES AVEC FOUR, SAUF RE 100 ET RVE 100)

La plupart des modèles avec four ont la possibilité de série de modifier la position de la sortie arrière des fumées.

Le changement est possible à la fois horizontalement et verticalement, de sorte que l'installation du tuyau puisse mieux s'adapter au raccordement du conduit. Pour régler horizontalement, desserrer les vis à l'appui de la plaque extérieure et revisser la vis lorsque la sortie des fumées se trouve dans

la position souhaitée.

Pour certains modèles, vous pouvez obtenir des ajustements supplémentaires pour la sortie des fumées en enlevant et en inversant la plaque (voir Fig. 14b). Sur demande Rizzoli est en mesure de fournir une plaque supplémentaire, pour pouvoir utiliser la sortie de fumées en position intermédiaire. Tant pour le réglage en hauteur qu'à l'horizontal une tolérance de 1 cm de la fermeture à

baïonnette est tolérée, comme décrit au paragraphe 2.11.

Les tableaux suivants indiquent, pour chaque mo-

dèle de four, le minimum et le maximum (en mm) de la distance du centre arrière de sortie des fumées vers l'extérieur de la cuisinière.

PLAQUE STANDARD

Modèle	F min	F standard	F max
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70	165	185	205
RI 90 - RVI 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100	165	185	205

Tableau 3a - Distance minimale et maximale du centre du conduit de sortie des fumées. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à fermeture à baïonnette.

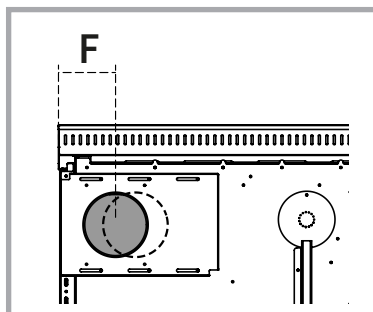


Figure 14a - Vue arrière de la cuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal en ce qui concerne la position de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard.

PLAQUE STANDARD RENVERSÉE

Modèle	F min	F standard	F max
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100	260	280	300

Tableau 3b - Distance minimale et maximale du centre du conduit de sortie des fumées. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.

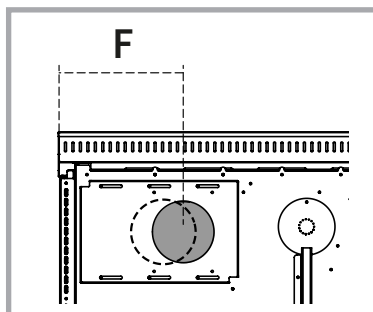
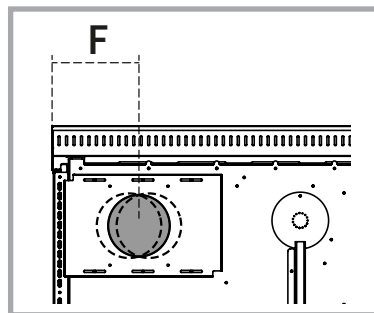


Figure 14b - Vue arrière de la cuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal en ce qui concerne la position de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard renversée.

PLAQUE SUPPLÉMENTAIRE (OPTIONNEL)

Modèle	F min	F max
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90	205	260
RI 100 - RVI 100	205	260

Tableau 3c – Distance minimale et maximale du centre du conduit de sortie des fumées avec la plaque supplémentaire. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.



Eventuellement, il peut juste être nécessaire de tourner la plaque supplémentaire pour obtenir la position souhaitée.

Figure 14c – Vue arrière de la cuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal en ce qui concerne la position de la sortie de fumée arrière avec la plaque supplémentaire.

2.14 PRISE D'AIR

L'installation traditionnelle de la cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé dans le local d'installation par la prise d'air placée à l'intérieur du socle. Dans ce cas, le renouvellement d'air frais doit être assuré en permanence dans le local, surtout s'il est de surface restreinte et que les ouvertures sont hermétiques. L'afflux d'air frais dans le local doit être constant et garanti même en présence d'autres appareils à combustion, de hotte aspirante, de cheminée ou de ventilation. La section libre d'entrée d'air frais doit avoir une section d'au moins 100 cm². A la demande, Rizzoli peut fournir un clapet spécialement conçu pour

permettre l'ouverture automatique de la prise d'air lorsque nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois et de manière à garantir une dépression minimale de 4 Pa dans le local d'installation. Les cuisinières à bois ont été conçues pour permettre leur éventuel raccordement à une prise d'air comburant en extérieur. De cette manière, une autre arrivée d'air dans le local d'installation n'est plus nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois.

Pour ce faire, il est nécessaire d'installer un conduit relié directement à l'extérieur de l'habitation et de le brancher sur la buse de la cuisinière. Cette buse

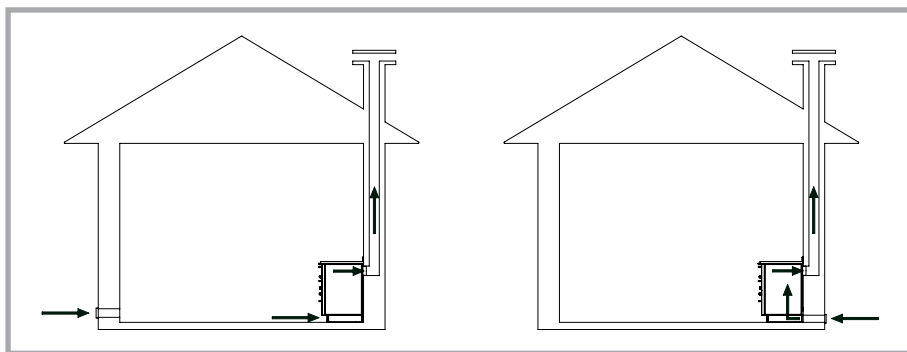


Figure 15 – Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à la cuisinière à bois.

est placée à l'intérieur du socle de la cuisinière sous la chambre de combustion. Pour le raccordement,

nous conseillons l'emploi d'une gaine flexible.

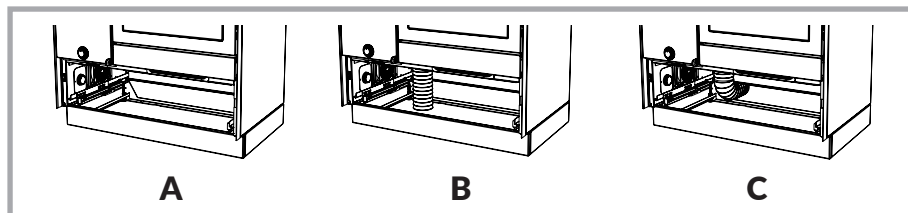


Figure 16 – Modes de raccordement de la prise d'air de la cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connecté, B= Prise d'air extérieur par le sol, C= Prise d'air extérieur par le mur.

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi arrière de la cuisinière selon un emplacement variable en

fonction du modèle (voir tableau 4 et figure 17). D'autres solutions de raccordement sont envisageables selon accord préalable de Rizzoli.



ATTENTION! Une hotte aspirante ou tout autre système de ventilation mécanique d'extraction d'air peut être la cause d'un dysfonctionnement de la cuisinière en cas d'absence de prise d'air ou de prise d'air sous dimensionnée.

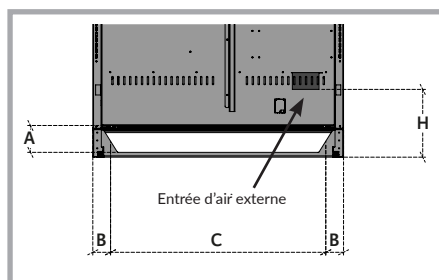


Figure 17 – Vue arrière du socle de la cuisinière à bois et détails pour le raccordement de la prise d'air extérieur.

Modèles	A	B	C	H	Ø
RE 40 - RVE 40	95	64	267	242	95
RE 45 - RVE 45	95	64	317	242	95
RE 50 - RVE 50	95	64	367	242	95
RE 60 - RVE 60	95	64	467	242	95
RE 80 - RVE 80	95	64	667	242	95
RE 90 - RVE 90	95	64	767	242	95
RE 100 - RVE 100	95	64	867	242	95
RI 60 - RVI 60	95	64	467	242	95
RI 70 - RVI 70	95	64	567	242	95
RI 90 - RVI 90	95	64	767	242	95
RI 100 - RVI 100	95	64	867	242	95

Tableau 4 - Mesures pour le raccordement de la prise d'air extérieur.

Mesures in mm



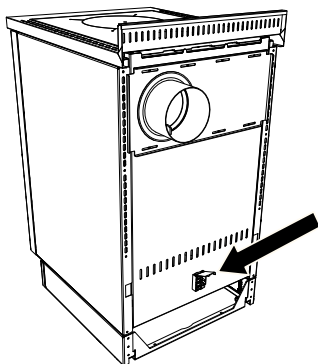
ATTENTION! Pour le fonctionnement correct de la cuisinière à bois vérifier que le passage de l'air de combustion dans l'entrée d'air ne soit pas obstrué ou, dans le cas de raccordement avec entrée d'air extérieure, que la grille d'aspiration de l'air ne soit pas obstruée.

2.15 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

Le raccordement électrique des cuisinières sert pour actionner les ventilateurs de flancs et aussi, sur les modèles avec four pour l'alimentation de l'éclairage du four. Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé selon les règles de l'art par un technicien agréé responsable de la conformité aux normes de sécurité. Une borne de raccor-

dement électrique est positionnée à l'arrière de la cuisinière. Le raccord de l'installation à une prise de terre est obligatoire. La cuisinière sera raccordée au réseau au moyen d'un câble dimensionné selon la puissance électrique globale. Ce câble ne doit pas être en contact avec des parties de la cuisinière dont la température dépasse 50°C.

CUISINIÈRES SANS FOUR



CUISINIÈRES AVEC FOUR

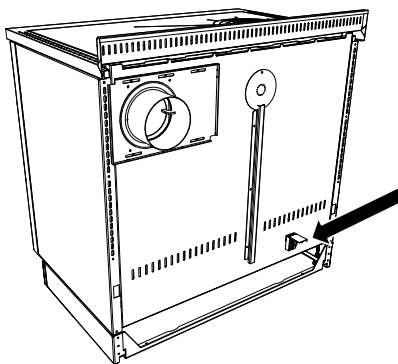


Figure 18 - Position de la borne de raccordement électrique.

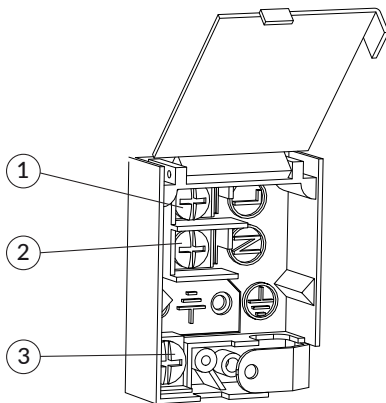


Figure 19 - Borne de raccordement au réseau électrique: 1. Phase 2. Neutre 3. Terre.

2.16 EXTRACTION DU TIROIR À BOIS

Pour retirer le tiroir à bois, il faut tirer le tiroir jusqu'à la butée, retirer les deux vis sur les coulissants qui le maintiennent fixé. Lorsque le corps est dégagé, vous pouvez soulever et extraire. Pour re-

mettre le tiroir, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant soin d'insérer correctement le tiroir dans les coulissants.

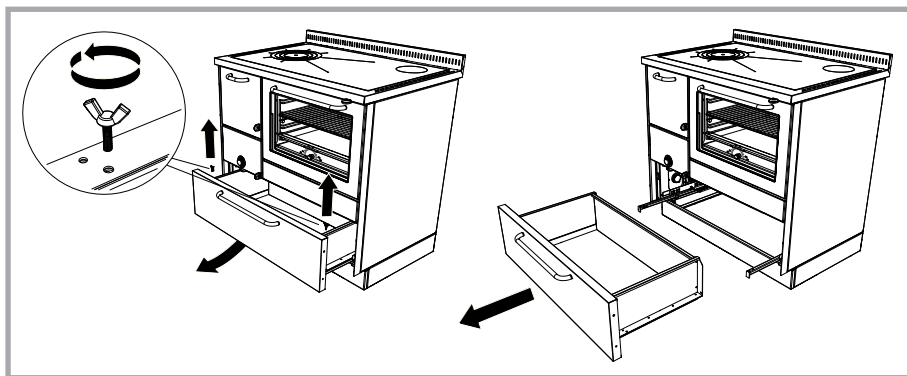


Figure 20 - Extraction du tiroir à bois.

2.17 RÉGLAGE DE LA PLINTHE STANDARD

Le réglage de la plinthe nécessite le retrait du tiroir à bois, tel que décrit dans la section 2.16.

Le réglage de la plinthe permet une meilleure mise à niveau de la cuisinière. Ce réglage se fait au moyen de petits pieds réglables en hauteur ou bien en réglant l'avancement de la plinthe par rapport à la façade de la cuisinière. Pour cela, il faut

régler chaque pied fixé dans les angles, de sorte à niveler correctement la cuisinière. Une clé hexagonale de 6 sera nécessaire pour atteindre la hauteur souhaitée, ensuite serrer le contre écrou avec une clé de 13 (voir figure 21). Les pieds ont une course maximum de 50 mm.

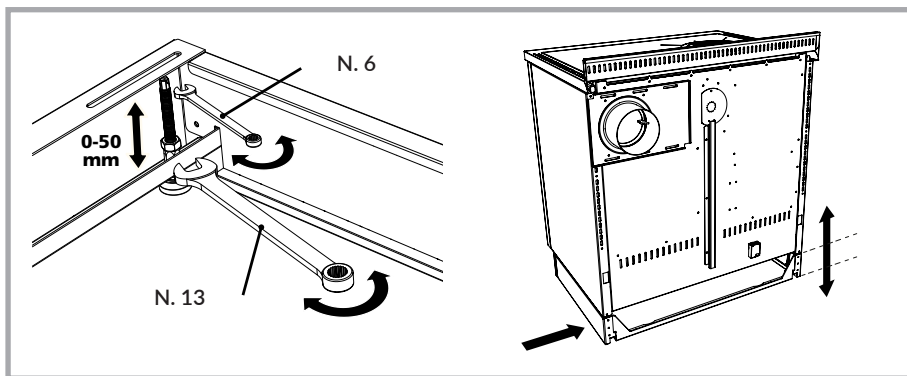


Figure 21 - Réglage de la hauteur de la cuisinière par les 4 pieds avec clé hexagonale.

Pour régler le retrait de la plinthe par rapport à la façade de la cuisinière, il faut retirer le tiroir à bois, desserrer ensuite les boulons qui maintiennent la plinthe sur le châssis de la cuisinière, les boulons sont placés verticalement de bas en haut. Faire ensuite coulisser la plinthe jusqu'à la position désirée et resserrer les boulons. Pour ce faire, utiliser une clé hexagonale de 8 (voir figure 22). Durant l'opération, veillez à ne pas dévisser complètement les boulons mais à ne les desserrer juste comme nécessaire.

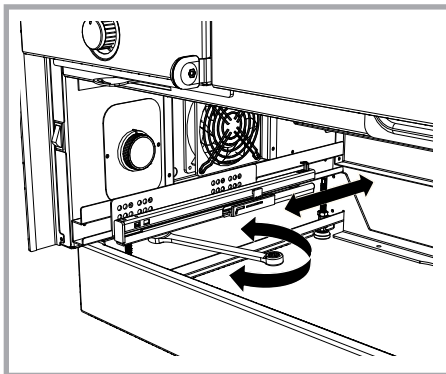


Figure 22 – Réglage du retrait de la plinthe par rapport à la façade de la cuisinière.

2.18 AJUSTEMENT DE LA PLINTHE TELESCOPIQUE

Les cuisinières peuvent être dotées sur demande d'un tiroir à bois de taille supérieure et intégré à la

plinthe. Dans ce cas, il est possible de régler la hauteur de la plinthe, mais le réglage de son renforce-

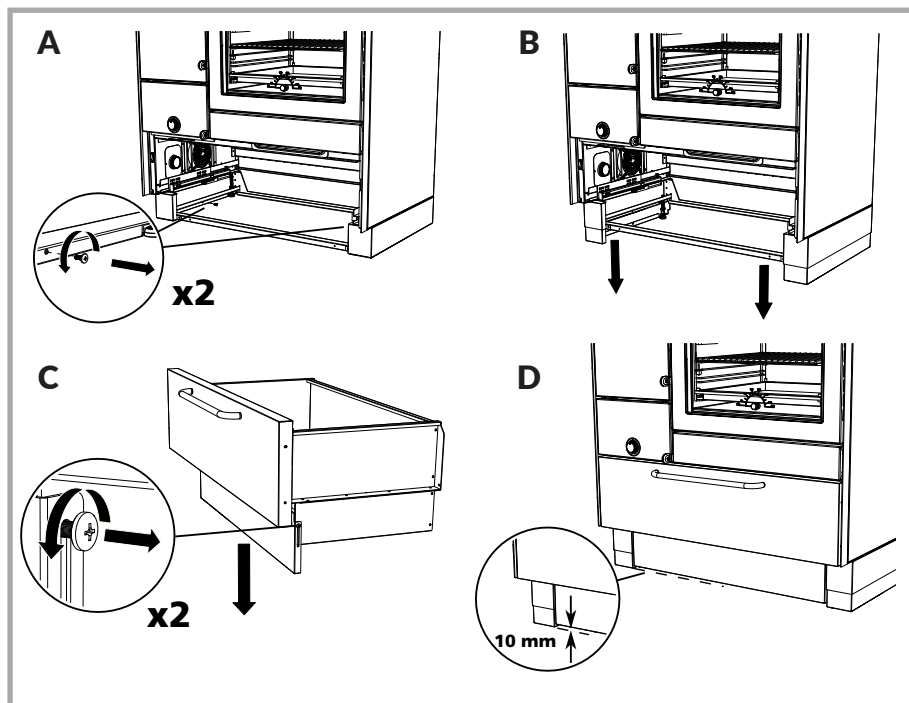


Figure 23 – Réglage de la plinthe télescopique.

ment fixé à 70 mm est impossible. Diverses tailles sont possibles mais elles doivent être étudiées lors de la prise de commande.

Le réglage de la hauteur de la plinthe s'effectue de la même manière que celui décrit dans le paragraphe 2.17. Après le réglage des pieds vous pouvez ajuster la partie coulissante de la base de manière à couvrir la partie découverte: pour cela,

vous devez enlever les 2 vis comme le montre la Figure 23A et 23B. Ensuite, vous devez également régler la hauteur de la plinthe intégrée dans le tiroir à bois. Pour ce faire, dévisser les deux vis sur le tiroir à bois, faire descendre lentement, enfin serrer lorsque vous atteignez la hauteur désirée à partir du sol (comme le montre la figure 23C et 23D).



ATTENTION! Pour une installation conforme, il est nécessaire de laisser environ 10 mm entre le sol et le tiroir à bois.

2.19 REGLAGE DES VENTILATEURS

Les cuisinières sont dotés de série d'un système d'isolation dynamique des flancs assuré par 2 ventilateurs dont le but est d'assurer une meilleure isolation et d'exploiter davantage les calories produites par la cuisinière. Ce dispositif est particulièrement utile si la cuisinière doit être encastrée

entre des meubles ou des cloisons. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat dont le variateur est accessible à l'intérieur du socle lorsque l'on retire le tiroir à bois. En cas d'encastrement entre meubles de cuisine, nous conseillons de régler le thermostat à 60°C.



ATTENTION! Lors de l'installation et pendant l'utilisation, veillez à ne pas obstruer les orifices de passage d'air ménagés sur la plinthe afin de ne pas compromettre l'isolation et le fonctionnement correct de la cuisinière.

2.20 PREMIER ALLUMAGE

Avant toute utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage et de protection présents dans le four et le tiroir à bois. Enlevez toutes les étiquettes adhésives et le film de protection de la plaque, puis à l'aide d'un linge fin, essuyer la pellicule d'huile protectrice à la surface. Après une dernière vérifica-

tion du parfait raccordement, procéder au premier allumage. Faites un feu modéré, avec peu de bois, à l'aide de petites bûchettes refendues. Lors des allumages suivants, augmentez progressivement la charge de bois.

2.21 STABILISATION - RODAGE DE LA CUISINIÈRE

Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faïençage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à la stabilité et au fonctionnement de la cuisinière. Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits dus aux dilatations et à la mise en place des élé-

ments peuvent se manifester, notamment lors de la chauffe et du refroidissement. Ces phénomènes sont naturels, ne nuisent en rien à la stabilité et au fonctionnement de la cuisinière; ils s'atténueront progressivement au fur et à mesure jusqu'à disparaître.

3 UTILISATION

3.1 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant du local d'installation de la cuisinière).

La cuisinière à bois est d'utilisation de type intermittent: après l'allumage du feu, la combustion se prolonge jusqu'à épuisement du combustible, mais peut être prolongée en effectuant un autre chargement de bois, et ainsi de suite.

L'entretien de la combustion dans le temps est assuré, d'une part par un bon fonctionnement du conduit qui évacue les fumées vers l'extérieur et, d'autre part par une bonne alimentation de la flamme en air comburant. De fait, les caractéristiques de réalisation du conduit de fumées influent de manière significative sur le bon fonctionnement de la cuisinière à bois.

Pour une efficacité optimale, la combustion du bois requiert des arrivées d'air en plusieurs points. Les cuisinières sont alimentées en air primaire qui entre en partie inférieure de la chambre de combustion au travers de la grille foyère, mais aussi en air secondaire qui est introduit dans la partie supérieure de la chambre de combustion.

L'air primaire est l'air principal qui détermine l'allure de combustion et la puissance thermique de l'appareil.

L'air secondaire permet la postcombustion des gaz, augmentant ainsi la quantité de chaleur, réduisant les rejets nocifs et améliorant de cette manière le rendement et l'impact sur l'environnement.

Une fois la combustion activée, il n'est pas possible de l'interrompre en toute sécurité; elle cessera naturellement avec l'épuisement du combustible.



ATTENTION! Pour le correct fonctionnement de la cuisine au bois vérifier que le passage de l'air de combustion, toute prise d'air dans la cuisine et toutes les grilles pour l'aération et la ventilation ne sont pas obstrués

3.2 DEMARRAGE

Nos cuisinières à bois sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une manette, ceci pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est

froid. Le volet est en position ouverte lorsque la manette est tirée vers l'avant. En position ouverte, le volet de démarrage ouvre un circuit direct des

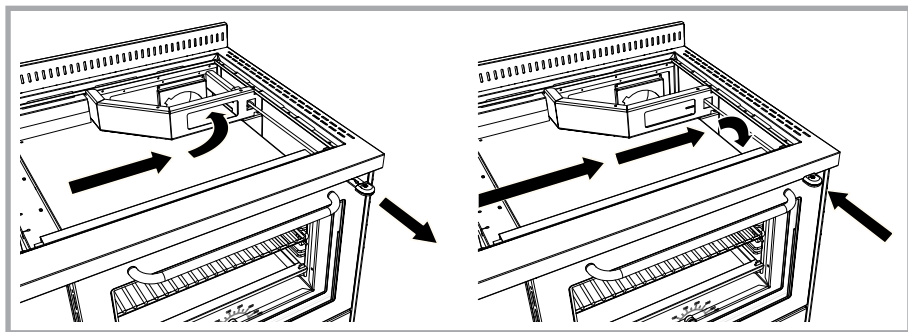


Figure 24 - Clé de démarrage. Avec manette tirée, le volet est ouvert et le démarrage facilité. Avec la manette repoussée le volet est fermé pour un fonctionnement normal.

fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le conduit en améliorant le tirage. Pour allumer le feu, utilisez un bois bien sec, fendu en petites bûchettes; au besoin, utilisez un produit d'allumage spécifique du commerce. L'allumage peut parfois s'avérer difficile si le conduit est très froid ou en fonction des conditions météorologiques. Dès que le feu a

pris force et vigueur, refermer le volet de manière à diriger les fumées dans le circuit et à réchauffer toutes les parties de la cuisinière. La cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé. Le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à la cuisinière d'atteindre son rendement optimal et, par la surchauffe en certains points, peut provoquer des désordres aux éléments constitutifs.

3.3 REGLAGES D'ADMISSION D'AIR

Sur tous les modèles sont présents deux régulateurs pour l'air : celui de l'entrée d'air externe, et celui de l'air primaire et secondaire. L'entrée d'air de combustion à l'intérieur de la cuisinière est gérée par un levier placé sous la porte d'accès cendrier. Positionné à droite, cela indique une entrée d'air fermée, tandis qu'à gauche elle est ouverte. Pour le réglage de ce dispositif, voir la figure 25.

Dans le cas d'un modèle avec la sortie des fumées à gauche, la gestion du régulateur est symétrique (l'arrivée d'air est fermée dans la position gauche, ouverte dans la position droite).

Le régulateur d'air primaire, placé sur la façade de la cuisinière, est commandé par un bouton gradué; il règle l'allure de combustion. Les valeurs basses assurent une puissance réduite et une plus grande autonomie. Les valeurs hautes permettent une puissance supérieure et une autonomie plus restreinte. Ce régulateur est automatique et fait en sorte de maintenir constante la chaleur produite

par la cuisinière.

L'admission d'air secondaire est contrôlée automatiquement en fonction soit de la position du régulateur d'admission d'air soit de celui de l'air primaire ainsi que des conditions effectives de fonctionnement et de tirage.

L'air introduit en correspondance de la porte foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien d'une vitre propre dans le cas de cuisinières avec un foyer vitré.

Lorsque la cuisinière est éteinte il est conseillé de fermer le levier sous la porte foyer et de mettre le régulateur d'air primaire sur la position 0 de manière à limiter le passage d'air intempestif et éviter le refroidissement de l'appareil et du local. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'appareil raccordé à une prise d'air extérieur. En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 5."

Condition	Levier d'entrée d'air	Air primaire	Clé de démarrage
Allumage	Ouvert	Ouvert (7/8)	Ouvert
Cuisson rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermé
Cuisson lente	Ouvert à demi	Ouvert à demi (3/4)	Fermé
Chauffage rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermé
Chauffage lente	Ouvert à demi	Fermé (1/2)	Fermé

Tableau 5 - Réglages de la cuisinière dans les différentes conditions d'utilisation.

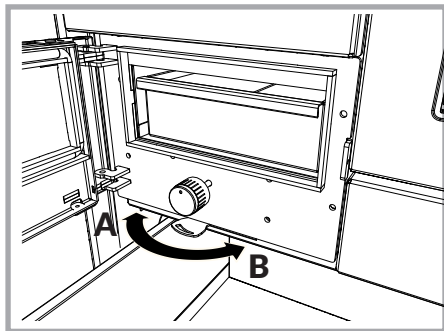


Figure 25 – Réglage du levier de l'entrée d'air. L'entrée d'air est ouverte dans la position indiquée par la lettre "A", alors qu'elle est fermée dans la position indiquée par la lettre "B".

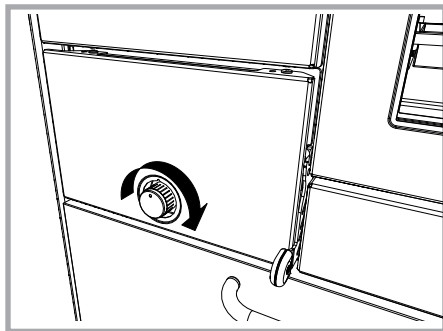


Figure 26 – Réglage du contrôle de l'air primaire et secondaire. Le régulateur est ouvert en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



ATTENTION! Lors du chargement en bois, nous recommandons de maintenir un espace de quelques centimètres entre la vitre et le combustible afin de ne pas exposer le vitrage à des températures excessives qui pourraient l'endommager ou le briser.

3.4 CUISSON SUR LA PLAQUE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, à la poêle par exemple. En revanche, les parties externes de la sole sont plus

tempérées et plus indiquées pour mijoter ou maintenir les récipients au chaud. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utilisez du petit bois refendu comme indiqué précédemment. Ne surchauffez jamais la plaque. Vous risquez d'endommager votre cuisinière sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

3.5 CUISSON AU FOUR

La température interne du four dépend directement de l'allure de chauffe et de la quantité de combustible introduit dans la chambre de combustion. Agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, et par conséquent sur l'allure de chauffe, on peut obtenir la combustion la plus régulière possible, évitant ainsi les écarts de température à l'intérieur du four. Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une cuisinière froide, nous vous conseillons d'activer la combustion à feu vif et de réduire ensuite progressivement jusqu'à obtention d'une température constante. Les cuisinières équipées de four sont dotées d'une porte vitrée et d'un thermomètre pour faciliter le contrôle et la gestion de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et ne peut être prise en compte que pour la cuisson des aliments. Si vous souhaitez saisir l'aliment (rôti), placez-les en

position haute dans le four. En revanche, si vous voulez cuisiner de manière plus uniforme, placez vos aliments au centre. Si vous n'utilisez pas le four, nous vous conseillons de maintenir la porte légèrement entrouverte. Vous bénéficierez ainsi d'un surcroît de chaleur ambiante et vous éviterez les risques de surchauffe, causes d'éventuels dommages à la cuisinière et aussi au joint de la porte. *Par exemple, pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, il faut préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport d'environ 1 kg de bois à la fois jusqu'à obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.*

3.6 SOUPAPE D'EXCES DE VAPEUR

Dans certains cas, la cuisson des aliments peut provoquer la formation d'une grande quantité de vapeur à l'intérieur du four. Placée sur la paroi intérieure du four, côté extérieur, une soupape est présente pour évacuer cet excès de vapeur; il suffit de la manoeuvrer pour ouvrir les orifices d'aération. Pour éviter les risques de brûlure, nous recommandons de manoeuvrer cette soupape avant l'allumage de la cuisinière ou d'utiliser un gant protecteur.

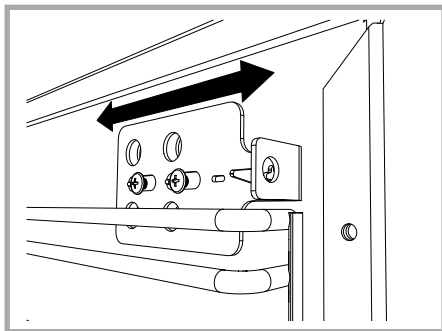


Figure 27 – Soupape d'évacuation de vapeur.

3.7 ECLAIRAGE DU FOUR

Un système d'éclairage intérieur du four est livré en standard sur les cuisinières qui en sont pourvues. Avec la large surface vitrée, l'éclairage permet un contrôle visuel de la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four. L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants de la cuisinière en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

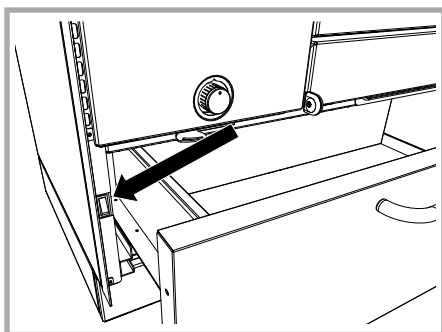


Figure 28 – Interrupteur d'éclairage du four.

3.8 CHAUFFAGE

Bien que leur vocation première soit la cuisson, les cuisinières à bois sont également un moyen de chauffage du local dans lequel elles sont installées. La fonction de chauffage est générée par le rayonnement de la sole et de la façade. Le chauffage n'est donc réellement efficace que dans la pièce où est installée la cuisinière et principalement à proximité de celle-ci. Pour réchauffer l'ambiance,

allumer la cuisinière à flamme vive, avec un petit chargement de bois, jusqu'à obtention d'un lit de braises, puis charger normalement la cuisinière. Pour augmenter l'autonomie, utilisez des bûches de plus grosses dimensions, et de préférence de bois durs (charme, chêne, hêtre...) et régler la cuisinière comme indiqué précédemment en condition "chauffage lent".

3.9 VENTILATEURS

Les cuisinières sont dotées de série d'un système de ventilation forcée des flancs. Ces modèles, en effet, sont conçus pour dissiper une partie des calories par convection. A l'aide de ce dispositif, l'air frais est prélevé au travers des orifices de la plinthe, puis forcé dans les flancs et à l'arrière de la cuisinière, et enfin expulsé par les interstices et orifices placés sur le châssis et sur d'autres éléments de la cuisinière. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat sensible à la température des flancs de la cuisinière.

La mise en marche des ventilateurs s'effectue dès que la température de consigne est atteinte. Le thermostat est pré réglé en usine à la température de 60°C.

En cas d'encastrement de la cuisinière entre des meubles ou éléments, ce réglage ne doit pas être modifié. Dans d'autres situations, si vous souhaitez modifier ce seuil de température, vous pouvez le faire en agissant sur la molette de réglage; celle-ci se trouve à l'intérieur d'un des flancs de la cuisinière et est accessible en retirant le tiroir à bois. Si vous ne souhaitez pas la mise en marche des ventilateurs, placez simplement le thermostat en position maximale.

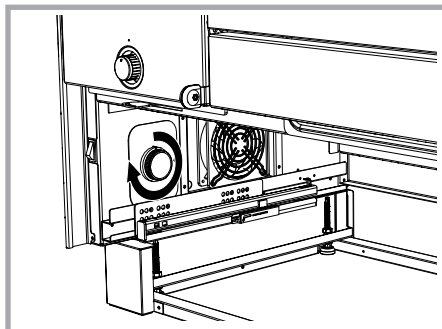


Figure 29 – Réglage du thermostat des ventilateurs latéraux

3.10 PORTE ACCESSOIRES

A l'intérieur du tiroir à bois est placé un petit compartiment porte-accessoires fort utile pour y placer de petits accessoires en les séparant de la réserve de bois.

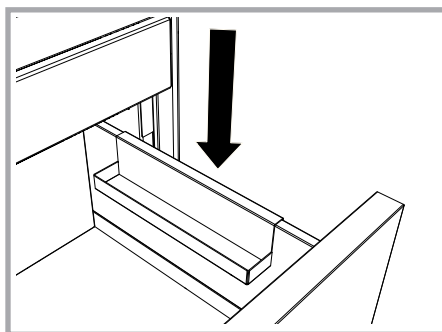


Figure 30 – Porte accessoires placé sur le rebord du tiroir à bois.

3.11 LECHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Tous les fours des cuisinières sont équipés d'un système de glissières télescopiques de support de la lèchefrite permettant de l'extraire complètement sans avoir à la maintenir, en facilitant ainsi l'utilisation. Sur les cuisinières, les glissières sont

placées en position standard à l'intérieur du four, mais celle-ci peut être modifiée en position plus basse ou en position intermédiaire ou haute. La procédure pour la modification de la position est indiquée figure 31.

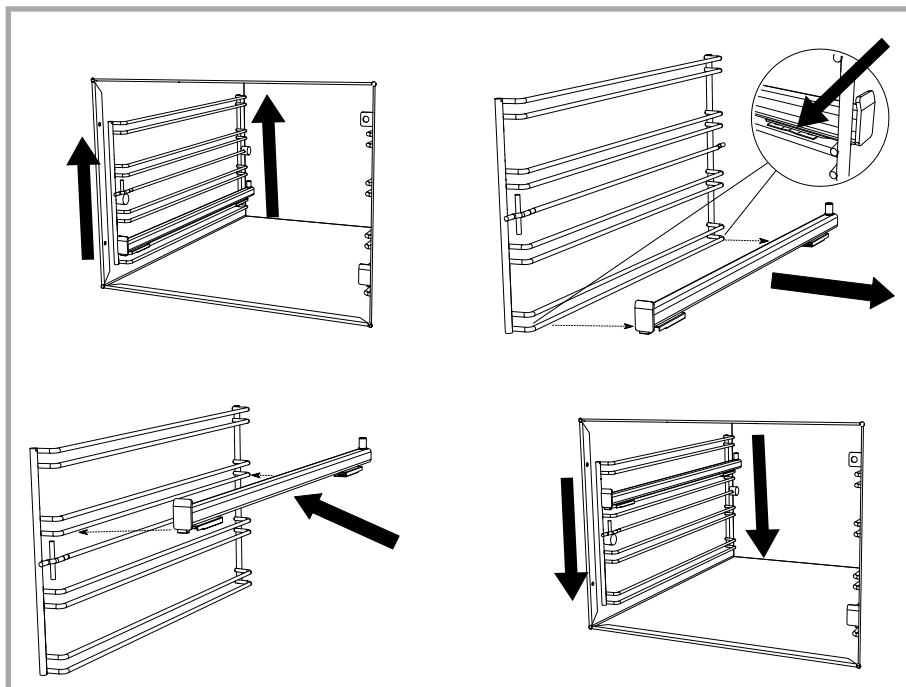


Figure 31 - Procédure pour la modification de la position des glissières télescopiques.

3.12 POIGNEE DE LECHEFRITE

En dotation de la cuisinière avec four est fourni un dispositif porte-lèchefrite qui permet de l'extraire en toute sécurité sans avoir à utiliser de manique.

La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

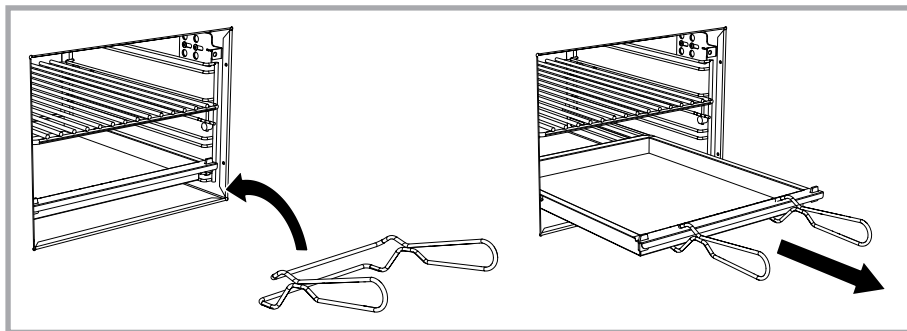


Figure 32 - Poignée de lèchefrite.

3.13 BOUILLLOIRE OU BAIN MARIE (RE 100 - RVE 100)

Sur les modèles RE 100 - RVE 100 est présent une bouilloire pour une petite production d'eau chaude domestique. Ce réservoir est encastré sur la partie supérieure du châssis, devant l'orifice de départ de fumées. Lors du fonctionnement, la bouilloire

doit contenir de l'eau en permanence afin de ne pas être endommagée. Elle ne doit pas non plus être remplie à ras bord (niveau 4 cm minimum sous le couvercle).

3.14 BOUCLIER THERMIQUE (EN OPTION)

Sur les cuisinières à bois serie RVE-RVI il est possible de mettre sur demande une protection amovible en acier. Cette protection se positionne sur la porte même du foyer; elle constitue un écran devant la porte lorsque les opérations de préparation des aliments nécessitent la présence constante de l'utilisateur devant la cuisinière, mais aussi et surtout en présence d'enfants. Dans tous les autres cas, la protection peut être maintenue en place ou non, à discrétion. La mise en place de la protection s'effectue cuisinière éteinte et froide. Il suffit d'ouvrir la porte de foyer, de crocheter la protection et de refermer la porte.

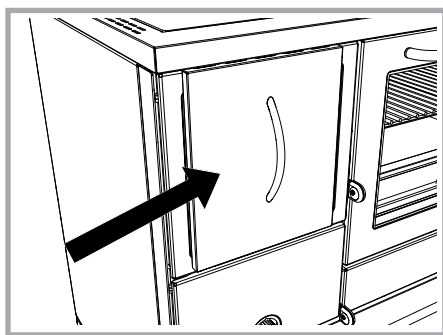


Figure 33 - Protection de la porte foyer.

3.15 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les cuisinières RIZZOLI peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la sole lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre

en place ce couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifiez, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et assurez-vous que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

4 ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE

Votre cuisinière sera d'autant plus efficace qu'elle sera exempte de résidus de combustion. Une cuisinière bien entretenue sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence des entretiens

dépend essentiellement de la manière dont vous utiliserez votre cuisinière, de la durée de fonctionnement et, on ne le dira jamais assez, de la qualité du combustible employé.



ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être effectuées sur la cuisinière éteinte et froide.

4.2 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches rebelles, avec un produit spécifique pour acier inox du commerce. Évitez les détergents en poudre. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rayeraient la surface. Essuyez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de matériels abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache

rebelles, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essuyez avec un chiffon doux. Dans certains cas, juste après l'installation ou lors de la cuisson d'aliments, peut se former un voile d'oxydation superficiel, même sur le plan inox. Un nettoyage soigneux ramènera tout à neuf. Sur demande, Rizzoli peut fournir des produits spécifiques pour l'entretien de l'inox. Nous recommandons de ne jamais utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties vernies.

4.3 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYERE

Avant chaque utilisation de votre cuisinière, prenez soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus grosses concrétions. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Servez-vous au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien nettoyée, le feu pourrait ne pas être

correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si vous retirez la grille pour un entretien, veillez à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

4.4 TIROIR A CENDRES

A chaque utilisation de votre cuisinière, contrôlez le cendrier placé sous la chambre de combustion, et videz-le si nécessaire. N'attendez pas que les cendres débordent du tiroir, cela rendrait l'entre-

tien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influencerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

4.5 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES

Dans les cuisinières équipées d'un four, on oblige les gaz de combustion à contourner tout le four avant d'être évacués dans le conduit. Pour inspecter et nettoyer le circuit des fumées, ces cuisinières sont dotées d'une trappe de visite. Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, tout comme le nettoyage du conduit. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

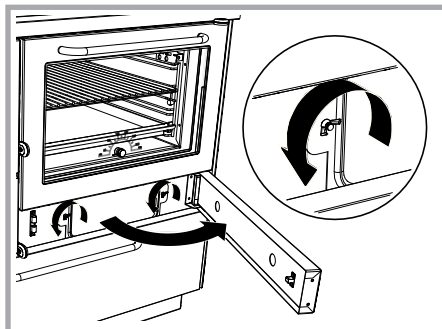


Figure 34 - Trappe de visite du circuit de fumées.

4.6 NETTOYAGE DU FOUR

Vous pouvez utiliser les produits spécifiques du commerce. Pour faciliter cette opération, vous pouvez démonter la porte du four. Pour ce faire, ouvrez la porte du four, soulevez les 2 ailettes placées sur les charnières. En la refermant délicate-

ment et en soulevant légèrement sa partie basse, la porte se dégonde. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répétez les opérations en sens inverse. Les grilles latérales sont également démontables pour en faciliter le nettoyage.

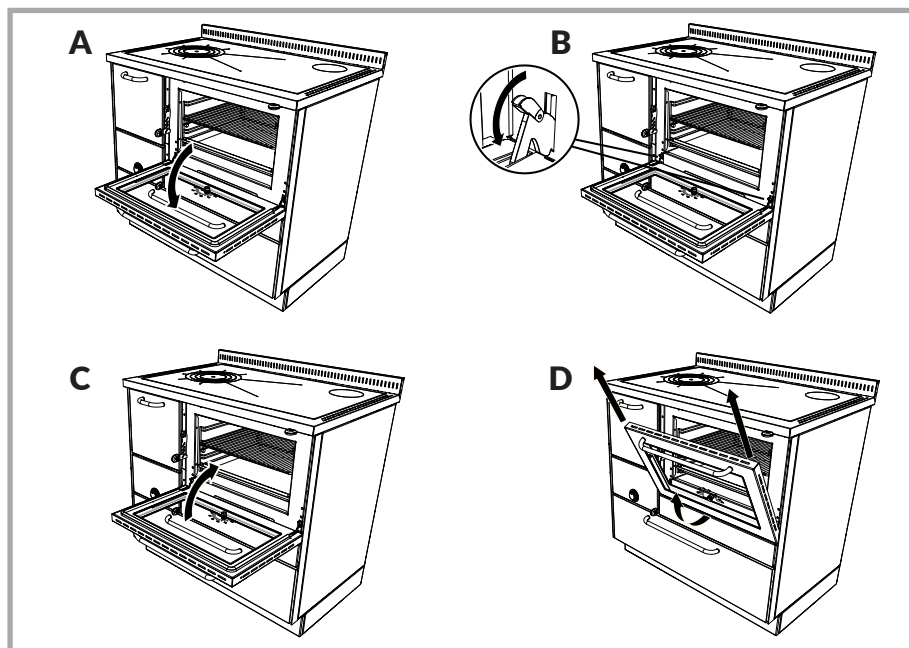


Figure 35 - Démontage de la porte de four.

4.7 NETTOYAGE, RAMONAGE DU CONDUIT

Le ramonage doit être effectué par un professionnel qualifié tous les 6 mois d'utilisation normale de la cuisinière. Cependant, un ramonage plus fréquent peut s'avérer nécessaire en fonction de l'utilisation et du combustible utilisé. Respectez toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit doivent être net-

toyées. Parallèlement, procédez au nettoyage complet de votre cuisinière. Retirez la sole et nettoyez le circuit de fumées autour du four. Une fois ces opérations effectuées, veillez à repositionner tous les éléments correctement, et assurez-vous de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage.



ATTENTION! Si les opérations de nettoyage définies précédemment ne sont pas effectuées régulièrement, vous risquez un feu de cheminée et un incendie.

4.8 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de la porte du four et, dans les modèles serie RVE-RVI, de la porte foyère peuvent être nettoyées avec les produits spécifiques du commerce. La vitre intérieure de la porte foyère a été conçue

pour s'auto-nettoyer lors du fonctionnement de la cuisinière. Malgré cela, de temps en temps, il pourrait être nécessaire de nettoyer le verre au contact avec la flamme de la combustion.



ATTENTION! Attendre le complet refroidissement de la porte pour la nettoyer: un choc thermique peut provoquer la brisure de la vitre.

4.9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque phase d'utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure. Sur cuisinière froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité entre lui et la plaque (bouilloire, casserole....). En dotation avec votre cuisinière, sont fournis des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque: une éponge abrasive, un flacon d'huile de nettoyage et un flacon d'huile de protection; pour l'utilisation de ces produits, reportez-vous aux instructions étiquetées sur les flacons. Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé d'huile de nettoyage fournie. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection,

étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Evitez toujours de nettoyer la plaque à l'eau. Assurez-vous en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice du disque ou des cercles concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques de cuisinières prennent une couleur brune du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile. Préalablement à une longue période d'inutilisation de votre cuisinière, nous vous conseillons d'appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le châssis inox et la plaque pour permettre la libre dilatation thermique de celle-ci.

4.10 ENTRETIEN DE L'ECLAIRAGE DU FOUR



ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débranchez impérativement l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y ait aucune tension sur le circuit. Assurez-vous également que la cuisinière est éteinte, qu'elle est froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, elle peut cependant être sujette à une rupture accidentelle ou tout simplement à l'usure et nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques techniques (25w - 230V - 300°C - Culot G9). Pour changer l'ampoule, dévisser le

hublot, dévisser et retirer l'ampoule défectueuse, visser l'ampoule neuve et, enfin, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson. Lavez-le soigneusement et remettez-le en place après l'avoir bien essuyé.

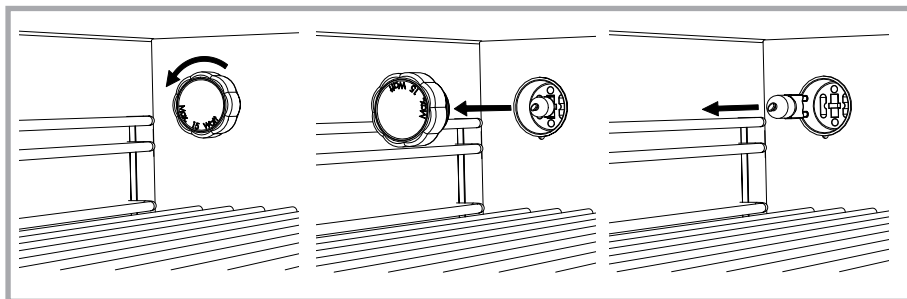


Figure 36 - Démontage de la lampe de four.

4.11 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux constitutifs de la cuisinière sont sujets à dilatation et à de petits déplacements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit absolument pas être empêché afin d'éviter des déformations ou

même des ruptures. Tous les espaces permettant la libre dilatation, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière, doivent être maintenus libres et propres.

4.12 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

La majeure partie des composants des cuisinières est facilement démontable à l'aide d'un simple tournevis. Certaines réparations, voire modifications, seront plus rapides et économiques si l'élément incriminé est retourné en usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur. Pour

toute demande d'accessoire ou de pièce détachée, précisez le numéro de série de votre cuisinière indiqué sur le petit livret vert joint à la cuisinière, mais aussi sur une plaquette signalétique située sur le côté du tiroir à bois.

5 QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière Combustion incomplète De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort à d'autres endroits de la cuisinière.	• Vérifier que tous les réglages de l'air sont en position d'ouverture maximum • Vérifier que la grille foyer n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers • Vérifier que la grille foyer n'est pas posée à l'envers: la face plane doit être en haut • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées) • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de raccordement ne soit pas en contre pente
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement du à des conditions météorologiques défavorables.	• Aérer correctement le local • Entrouvrir légèrement la porte du cendrier à l'allumage • Si nécessaire, installer un chapeau anti refoulement en sortie de conduit
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la cuisinière.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la cuisinière • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la cuisinière • Appeler immédiatement les services d'incendie
Surchauffe	La cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	• Fermer toutes les admissions d'air de combustion et, si nécessaire ouvrir la porte du four
Le four ne chauffe pas suffisamment	Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.	• Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est fermée • Régler l'admission d'air au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (noir de fumée).	• S'assurer que la cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut • Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées • Vérifier que le conduit de fumées n'est pas surdimensionné
Allumage du feu difficile	Vous ne parvenez pas à allumer le feu.	• Aérer préventivement le local • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce • Ouvrir la clé de démarrage • Utiliser du petit bois bien sec • Employer bien un produit d'allumage du commerce • Si besoin, entre ouvrir la porte du cendrier pendant le temps nécessaire au bon allumage du feu
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque de cuisson.	• Eviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contactez votre revendeur ou le service clientèle d'usine.

6 DONNÉES TECHNIQUES

6.1 DONNEES TECHNIQUES SERIE RE - RVE SANS FOUR

Modèle	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Poids	120 kg	140 kg	150 kg
Puissance nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Rendement	80,8 %	80,8 %	80,8 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,07%	0,07%	0,07%
Dépression à la base du cond.	11 Pa	11 Pa	11 Pa
Temp. des gaz d'échappem. (*)	200 °C	200 °C	200 °C
Débit de gaz d'échappement	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consom. de combustible	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantité max de combustible	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h
Puissance électrique	18 W	18 W	18 W
Tension	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées de fumées peuvent être supérieures. Nous recommandons de n'utiliser que des tubages de classe minimum T400.

6.2 EMISSIONS SELON 15A B-VG

Modèle	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	15a B-VG
Puissance nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	-
Rendement	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	564 mg/MJ	564 mg/MJ	564 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NO _x (0% O ₂)	77 mg/MJ	77 mg/MJ	77 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissions particules (0% O ₂)	19 mg/MJ	19 mg/MJ	19 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissions OGC (0% O ₂)	47 mg/MJ	47 mg/MJ	47 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Conforme selon 15a (**)	Oui	Oui	Oui	-

(**) Pour les appareils de puissance nominale inférieure à 8 kW, l'essai à puissance réduite n'est pas demandé (Vereinbarung Art 15a B-VG - 31.12.2012).

6.3 EMISSIONS SELON BIMSCHV

Modèle	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50	BImSchV
Puissance nominale	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	--
Rendement	80,8 %	80,8 %	80,8 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	845 mg/m ³	845 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emissions particules (13% O ₂)	29 mg/m ³	29 mg/m ³	29 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Conforme selon BimSchV	Oui	Oui	Oui	--

6.4 DISTANCES DE SECURITE

Distance de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes d'isolation additifs.

Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au-dessus
RE 40 - RVE 40	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 45 - RVE 45	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm
RE 50 - RVE 50	25 cm	30 cm	80 cm	60 cm

6.5 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	RE 40 RVE 40	RE 45 RVE 45	RE 50 RVE 50
Reglage de la prise d'air	Ouvert en partie	Ouvert en partie	Ouvert en partie
Rég. d'admiss. d'air primaire	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)
Clé de démarrage	Fermée	Fermée	Fermée

6.6 DONNEES TECHNIQUES SERIE RE - RVE AVEC FOUR

Modèle	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Poids	165 kg	180 kg	209 kg	230 kg
Puissance nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Rendement	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,11%	0,051%	0,051%	0,051%
Dépression à la base du cond.	12 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temp. des gaz d'échappem. (*)	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C	149,9 °C
Débit de gaz d'échappement	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consom. de combustible	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantité max de combustible	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h	1 h
Puissance électrique	43 W	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées de fumées peuvent être supérieures. Nous recommandons de n'utiliser que des tubages de classe minimum T400.

6.7 EMISSIONS SELON 15A B-VG

Modèle	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	15a B-VG
Puissance nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Rendement	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NOx (0% O ₂)	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissions partic. (0% O ₂)	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissions OGC (0% O ₂)	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Conforme selon 15a (**)	Oui	Oui	Oui	Oui	-

(**) Pour les appareils de puissance nominale inférieure à 8 kW, l'essai à puissance réduite n'est pas demandé (Vereinbarung Art 15a B-VG - 31.12.2012).

6.8 EMISSIONS SELON BIMSCHV

Modèle	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100	BlmSchV
Puissance nominale	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Rendement	74,3 %	86,4 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emis. particules (13% O ₂)	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Conf. selon BimSchV	Oui	Oui	Oui	Oui	--

6.9 DISTANCES DE SECURITE

Distance de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes d'isolation additifs.

Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au-dessus
RE 60 - RVE 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RE 80 - RVE 80	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 90 - RVE 90	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm
RE 100 - RVE 100	20 cm	40 cm	100 cm	60 cm

6.10 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	RE 60 RVE 60	RE 80 RVE 80	RE 90 RVE 90	RE 100 RVE 100
Regl. de la prise d'air	Ouvert en partie	Ouvert en partie	Ouvert en partie	Ouvert en partie
Rég. d'adn. d'air prim.	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)
Clé de démarrage	Fermée	Fermée	Fermée	Fermée

6.11 DONNEES TECHNIQUES SERIE RI - RVI

Modèle	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Poids	170 kg	177 kg	207 kg	217 kg
Puissance nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW
Rendement	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %
Emissions CO (13% O ₂)	0,07%	0,11%	0,051%	0,051%
Dépression à la base du cond.	11 Pa	12 Pa	12 Pa	12 Pa
Temp. des gaz d'échappem. (*)	200 °C	187,7 °C	149,9 °C	149,9 °C
Débit de gaz d'échappement	8,6 g/s	14,0 g/s	8,6 g/s	8,6 g/s
Consom. de combustible	2,1 kg/h	2,5 kg/h	2,1 kg/h	2,1 kg/h
Quantité max de combustible	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg	3,0 kg
Autonomie	1 h	1 h	1 h	1 h
Puissance électrique	18 W	43 W	43 W	43 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

(*) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées de fumées peuvent être supérieures. Nous recommandons de n'utiliser que des tubages de classe minimum T400.

6.12 EMISSIONS SELON 15A B-VG

Modèle	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	15a B-VG
Puissance nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	-
Rendement	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 72 %
Emissions CO (0% O ₂)	524 mg/MJ	1024 mg/MJ	421 mg/MJ	421 mg/MJ	< 1100 mg/MJ
Emissions NOx (0% O ₂)	77 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	85 mg/MJ	< 150 mg/MJ
Emissions partic. (0% O ₂)	19 mg/MJ	23 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	< 35 mg/MJ
Emissions OGC (0% O ₂)	47 mg/MJ	46 mg/MJ	28 mg/MJ	28 mg/MJ	< 50 mg/MJ
Conforme selon 15a (**)	Oui	Oui	Oui	Oui	-

(**) Pour les appareils de puissance nominale inférieure à 8 kW, l'essai à puissance réduite n'est pas demandé (Vereinbarung Art 15a B-VG - 31.12.2012).

6.13 EMISSIONS SELON BIMSCHV

Modèle	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100	BlmSchV
Puissance nominale	7,4 kW	7,5 kW	8,0 kW	8,0 kW	--
Rendement	80,8 %	74,3 %	86,4 %	86,4 %	> 70 %
Emissions CO (13% O ₂)	845 mg/m ³	1413 mg/m ³	631 mg/m ³	631 mg/m ³	< 1500 mg/m ³
Emis. particules (13% O ₂)	29 mg/m ³	35 mg/m ³	36 mg/m ³	36 mg/m ³	< 40 mg/m ³
Conf. selon BimSchV	Oui	Oui	Oui	Oui	--

6.14 DISTANCES DE SECURITE

Distance de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes d'isolation additifs.

Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au-dessus
RI 60 - RVI 60	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 70 - RVI 70	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 90 - RVI 90	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm
RI 100 - RVI 100	0,1 cm	45 cm	100 cm	60 cm

6.15 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	RI 60 RVI 60	RI 70 RVI 70	RI 90 RVI 90	RI 100 RVI 100
Regl. de la prise d'air	Ouvert en partie	Ouvert en partie	Ouvert en partie	Ouvert en partie
Rég. d'adn. d'air prim.	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)	Ouvert (5/6)
Clé de démarrage	Fermée	Fermée	Fermée	Fermée

7 GARANTIE

7.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société RIZZOLI garantit que l'appareil a fait l'objet de tous contrôles et essais internes rigoureux et qu'il est livré dans les meilleures conditions, exempt de tout défaut de fabrication ou de

matériel. Votre cuisinière est le fruit d'une expérience pluri décennale de la société RIZZOLI qui en garantit la construction selon les Règles de l'Art.

7.2 CLAUSES GENERALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de pro-

duire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conservez soigneusement ces documents.

7.3 MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli. La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son

propre établissement. Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat. Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

7.4 VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux recon-

nus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

7.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:

- Les éléments endommagés à cause de négligence et d'utilisation anormale.
- Les éléments endommagés à cause du non-respect des instructions contenues dans ce manuel.
- Les dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Les dommages consécutifs à un raccordement à un conduit de fumées inadapté ou non conforme.
- Les dommages consécutifs à un non-respect des

normes en vigueur, locales ou nationales.

- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux Règles de l'Art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations ou modifications effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli.
- Les pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres...

7.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment seront facturées au client

sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

7.7 RESPONSABILITE

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect

des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

7.8 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Bolzano (Italie).

Avis

La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel.

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.82

1. Code d'identification unique du produit-type	RE 50
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RE 40 - RE 45 - RE 50 RVE 40 - RVE 45 - RVE 50
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numéro du rapport d'essai	1880-CPR-031-14
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 300, côté = 250, sol = 0, plafond = 600, avant = 800
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,068 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [200 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	7,4 kW
Puissance rendu à l'ambient	7,4 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [80,8 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodna n.P.N., le 3 novembre 2014	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.91

FRANÇAIS

1. Code d'identification unique du produit-type	RA 60 CF
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RE 60 - RVE 60
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Numéro du rapport d'essai	090500796
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 350, côté = 350, sol = 0, plafond = 600, avant = 800
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,11 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [187 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	7,5 kW
Puissance rendu à l'ambient	7,5 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [74,3 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodene n.P.N., le 20 janvier 2016  Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226	

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.83

1. Code d'identification unique du produit-type	RVE 80
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RE 80 - RE 90 - RE 100 RVE 80 - RVE 90 - RVE 100
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numéro du rapport d'essai	1880-CPR-032-15
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 400, côté = 200, sol = 0, plafond = 600, avant = 1000
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,051 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [149,9 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	8,0 kW
Puissance rendu à l'ambient	8,0 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [86,4 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodene n.P.N., le 21 septembre 2015	 Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.92

FRANÇAIS

1. Code d'identification unique du produit-type	RE 50
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RI 60 SF - RVI 60 SF
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numéro du rapport d'essai	1880-CPR-031-14
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 450, côté = 10, sol = 0, plafond = 600, avant = 1000
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,068 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [200 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	7,4 kW
Puissance rendu à l'ambient	7,4 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [80,8 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodene n.P.N., le 3 novembre 2014	 Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.93

1. Code d'identification unique du produit-type	RA 60 CF
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RI 70 - RVI 70
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	Kiwa Italia s.p.a. - (N.B. 0476) Via Treviso, 32/34 I-31020 San Vendemiano (TV)
Numéro du rapport d'essai	090500796
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 450, côté = 10, sol = 0, plafond = 600, avant = 1000
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,11 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [187 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	7,5 kW
Puissance rendu à l'ambient	7,5 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [74,3 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodene n.P.N., le 20 janvier 2016  Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226	

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.94

FRANÇAIS

1. Code d'identification unique du produit-type	RVE 80
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	RI 90 - RI 100 RVI 90 - RVI 100
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Chauffage domestique
4. Nom et marque déposée du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annex 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	ACTECO S.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numéro du rapport d'essai	1880-CPR-032-15
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
RRésistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 450, côté = 10, sol = 0, plafond = 600, avant = 1000
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,051 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [149,9 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	8,0 kW
Puissance rendu à l'ambient	8,0 kW
Puissance rendu à l'eau	-- kW
Rendement	η [86,4 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodene n.P.N., le 21 septembre 2015	 Zona Artigianale, 1 - frazione San Lugano I - 39040 TRODENE (BZ) Tel. +39 0471 887551 Fax +39 0471 887552 P. IVA e C.F. 00624200226

INDEX

1.	DISPOSITION	page 146
1.1	Disposition générales	page 146
1.2	Disposition de sécurité	page 146
1.3	Combustible recommandé	page 147
1.4	Autres combustibles	page 147
1.5	Composants de la cuisinière	page 147
1.6	Accessoires	page 148
2.	INSTALLATION	page 149
2.1	Avertissement	page 149
2.2	Conseils pour l'installation	page 149
2.3	Distances de sécurité (RE - RVE)	page 150
2.4	Distances de sécurité (RI - RVI)	page 150
2.5	Cheminée	page 151
2.6	Dimensions et formes du conduit de fumées	page 151
2.7	Conduit de fumées	page 152
2.8	Souche de cheminée	page 152
2.9	Tuyau de raccordement ou carneau	page 153
2.10	Pré équipement standard de la sortie de fumées	page 153
2.11	Raccordement correct au conduit	page 154
2.12	Sortie des fumées arrières réglables (cuisinières sans four)	page 155
2.13	Conduit arrière réglable (cuisinières avec four sauf RE 100 et RVE 100)	page 156
2.14	Prise d'air	page 158
2.15	Raccordements électriques	page 160
2.16	Extraction du tiroir à bois	page 161
2.17	Réglage de la plinthe standard	page 161
2.18	Ajustement de la plinthe télescopique	page 162
2.19	Réglage des ventilateurs	page 163
2.20	Premier allumage	page 163
2.21	Stabilisation - Rodage de la cuisinière	page 163
3.	UTILISATION	page 164
3.1	Fonctionnement de la cuisinière	page 164
3.2	Démarrage	page 164
3.3	Réglages d'admission d'air	page 165
3.4	Cuisson sur la plaque	page 166
3.5	Cuisson au four	page 166
3.6	Soupape d'excès de vapeur	page 167
3.7	Eclairage du four	page 167
3.8	Chauffage	page 167
3.9	Ventilateurs	page 168

INDEX

3.10	Porte accessoires	page 168
3.11	Lèchefrite sur glissières télescopiques	page 169
3.12	Poignée de lèchefrite	page 170
3.13	Bouilloire ou bain marie (RE 100-RVE 100)	page 170
3.14	Bouclier thermique (en option)	page 170
3.15	Couvercle de plaque (en option)	page 170
4.	ENTRETIEN	page 171
4.1	Nettoyage	page 171
4.2	Nettoyage des parties vues	page 171
4.3	Nettoyage de la grille foyère	page 171
4.4	Tiroir a cendres	page 171
4.5	Inspection du circuit des fumées	page 172
4.6	Nettoyage du four	page 172
4.7	Nettoyage, ramonage du conduit	page 173
4.8	Nettoyage des vitres	page 173
4.9	Entretien et nettoyage de la plaque	page 173
4.10	Entretien de l'eclairage du four	page 174
4.11	Dilatation thermique	page 174
4.12	Entretien extraordinaire	page 174
5.	QUE FAIRE SI...	page 175
6.	DONNEES TECHNIQUES	page 176
6.1	Données techniques Série RE - RVE sans four	page 176
6.2	Emissions selon 15a B-VG	page 176
6.3	Emissions selon BlmSchV	page 177
6.4	Distances de sécurité	page 177
6.5	Réglages à la puissance nominale	page 177
6.6	Données techniques Série RE - RVE avec four	page 178
6.7	Emissions selon 15a B-VG	page 178
6.8	Emissions selon BlmSchV	page 179
6.9	Distances de sécurité	page 179
6.10	Réglages à la puissance nominale	page 179
6.11	Données techniques Série RI - RVI	page 180
6.12	Emissions selon 15a B-VG	page 180
6.13	Emissions selon BlmSchV	page 181
6.14	Distances de sécurité	page 181
6.15	Réglages à la puissance nominale	page 181
7.	GARANTIE	page 182
7.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 182
7.2	Clauses générales	page 182

INDICE

7.3	Modalités d'application de la garantie	page 182
7.4	Vices ou erreurs de matériaux	page 182
7.5	Éléments exclus de la garantie	page 182
7.6	Prestations hors garantie	page 182
7.7	Responsabilité	page 183
7.8	Tribunal compétent	page 183
	Déclaration de prestation n. 82	page 184
	Déclaration de prestation n. 91	page 185
	Déclaration de prestation n. 83	page 186
	Déclaration de prestation n. 92	page 187
	Déclaration de prestation n. 93	page 188
	Déclaration de prestation n. 94	page 189



Rizzoli s.r.l.

Unica sede - Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it

