

# STP

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



**Rizzoli** 





**ITALIANO**

|                           |      |    |
|---------------------------|------|----|
| Avvertenze                | pag. | 2  |
| Installazione             | pag. | 5  |
| Impianto di riscaldamento | pag. | 10 |
| Centralina di controllo   | pag. | 18 |
| Uso                       | pag. | 23 |
| Manutenzione              | pag. | 28 |
| Cosa fare se...           | pag. | 33 |
| Dati tecnici              | pag. | 34 |
| Garanzia                  | pag. | 35 |

**DEUTSCH**

|                  |    |    |
|------------------|----|----|
| Anweisungen      | s. | 40 |
| Montage          | s. | 43 |
| Heizungsanlage   | s. | 48 |
| Bedienelement    | s. | 56 |
| Gebrauch         | s. | 61 |
| Wartung          | s. | 66 |
| Was tun, wenn... | s. | 71 |
| Technische daten | s. | 72 |
| Garantie         | s. | 73 |

**ENGLISH**

|                  |      |     |
|------------------|------|-----|
| Warnings         | page | 78  |
| Installation     | page | 81  |
| Heating system   | page | 86  |
| Control unit     | page | 94  |
| Use              | page | 99  |
| Maintenance      | page | 104 |
| What to do if... | page | 109 |
| Technical data   | page | 110 |
| Warranty         | page | 111 |

**FRANÇAIS**

|                           |      |     |
|---------------------------|------|-----|
| Instructions              | page | 116 |
| Installation              | page | 119 |
| Installation de chauffage | page | 124 |
| Centrale de controle      | page | 132 |
| Utilisation               | page | 137 |
| Entretien                 | page | 142 |
| Que faire si...           | page | 147 |
| Donnees techniques        | page | 148 |
| Garantie                  | page | 149 |

*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 termocucina 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. AVVERTENZE

### 1.1 DISPOSIZIONI

- Durante l'installazione e l'allacciamento alla canna fumaria bisogna attenersi a quanto richiesto da tutte le normative e i regolamenti europei, nazionali e locali vigenti.
- Per l'allacciamento dell'apparecchio bisogna in ogni caso consultare lo spazzacamino di zona.
- I ventilatori di estrazione, se in funzione nello stesso ambiente o spazio in cui è installato l'apparecchio, possono causare problemi nel caso in cui non sia prevista una ventilazione idonea.
- Le griglie e i fori di aerazione dell'apparecchio non devono essere ostruiti durante l'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- L'installazione deve garantire la possibilità di accesso per gli interventi di pulizia dell'apparecchio, del canale da fumo e della canna fumaria.
- Durante la cottura ed in generale durante l'utilizzo della termocucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Durante l'uso alcune parti della termocucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte). Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- La porta fuoco e la porta cenere devono sempre restare chiuse, tranne durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante l'operazione di svuotamento del cassetto della cenere.
- Le prime accensioni della termocucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato (poco combu-

stibile), così vengono evitati eventuali processi di assestamento e rotture delle parti interne.

- Controllate regolarmente le guarnizioni, i residui carboniosi e di cenere nella termocucina, nel girofumi e nel raccordo camino.
- Fate effettuare regolarmente da un tecnico competente il controllo e la pulizia della termocucina.
- Effettuate la pulizia e la manutenzione della piastra come descritto nel paragrafo 6.8.
- Fate pulire il camino almeno ogni sei mesi di uso continuativo oppure almeno una volta all'anno.
- Controllate regolarmente il livello dell'acqua e eventualmente effettuate il rabbocco.
- Oltre alla pulizia, al controllo delle guarnizioni, alla manutenzione della piastra e al controllo del livello acqua, non è necessaria nessuna altra manutenzione periodica specifica per la termocucina.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la termocucina funzioni in modo regolare.
- Non spegnete la centralina di controllo durante il funzionamento della termocucina.
- Non scollegate il cavo di alimentazione durante il funzionamento della termocucina.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla termocucina che non sia autorizzata.



## 1.2 COMPONENTI DELLA TERMOCUCINA

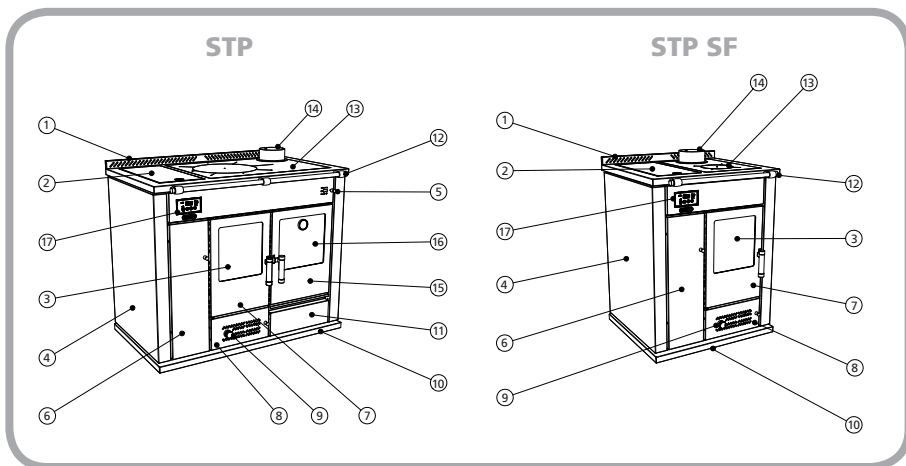


Figura 1 - Componenti della termocucina STP

- |                            |                          |                            |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1 Telaio                   | 7 Porta fuoco            | 13 Piastra                 |
| 2 Copertura vano serbatoio | 8 Porta cenere           | 14 Raccordo camino         |
| 3 Caldaia                  | 9 Manopola aria primaria | 15 Porta forno             |
| 4 Fianco                   | 10 Zoccolo               | 16 Forno                   |
| 5 Leva avviamento          | 11 Cassetto accessori    | 17 Centralina di controllo |
| 6 Porta vano pompa         | 12 Corrimano             |                            |

## 1.3 ACCESSORI

Con la termocucina vengono consegnati alcuni accessori che semplificano l'installazione,

la manutenzione e l'uso quotidiano dell'apparecchio.

- Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della termocucina
- Griglia per il forno (STP)
- Teglia di cottura e portateglia (STP)
- Cassetto cenere
- Attizzatoio
- Raschietto
- Manovella per alzagrada regolabile
- Anello per imbocco dello scarico fumi
- Olio salvapiastre
- Olio per la pulitura della piastra
- Spugna abrasiva
- Guanto
- Protezione porta fuoco
- Porta accessori per cassetto (STP)

## 1.4 COMBUSTIBILI RACCOMANDATI

La termocucina è espressamente costruita per utilizzare legna da ardere. Si raccomanda di utilizzare legna da ardere di buona qualità, secca, stagionata (depositata per due anni in luoghi aerati e protetta dalla pioggia) e possibilmente spaccata. L'utilizzo di legna da ardere di qualità garantisce una buona

potenza calorica e evita il formarsi di residui carboniosi.

Per evitare una dispersione di energia e eventuali deformazioni o danneggiamenti della termocucina si raccomanda di non utilizzare delle eccessive quantità di combustibile.

## 1.5 ALTRI COMBUSTIBILI

I combustibili liquidi non possono essere utilizzati. L'apparecchio non può essere utilizzato come inceneritore. Altri combustibili e rifiuti, come ad esempio plastica, legno lac-

cato/trattato e cartone non possono essere bruciati. L'utilizzo di questi materiali non solo danneggia l'ambiente, ma anche la termocucina e la canna fumaria.

## 2. INSTALLAZIONE

### 2.1 GENERALITÀ

L'installazione della termocucina va effettuata esclusivamente da parte di personale competente e qualificato secondo le norme tecniche di riferimento.

Va posta particolare attenzione al collegamento con un impianto di riscaldamento idoneo e al collegamento al camino, il quale deve essere adeguato e dimensionato correttamente in base all'apparecchio.

Va effettuato anche il collegamento alla rete elettrica, necessario per alimentare la centralina di controllo, la pompa di circolazione e l'illuminazione elettrica del forno dove previsto.

Per il posizionamento vanno osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti. Evitate di trascinare la termocucina, ma spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza

sulle maniglie o sul corrimano.

Nel caso siano presenti dei mobili nelle vicinanze accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature secondo quanto previsto in tabella 1. In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura deve estendersi per minimo 50 cm frontalmente e di minimo 30 cm lateralmente oltre la porta fuoco.

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.

| Modello       | Laterale | Dietro | Davanti | Sopra |
|---------------|----------|--------|---------|-------|
| <b>STP</b>    | 20 cm    | 20 cm  | 80 cm   | 70 cm |
| <b>STP SF</b> | 25 cm    | 25 cm  | 80 cm   | 70 cm |

Tabella 1 - Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile alla temperatura.

### 2.2 CANNA FUMARIA

La canna fumaria è di vitale importanza per il corretto funzionamento di ogni apparecchio a combustione a legna. Le termocucine sviluppano il massimo rendimento solamente se la canna fumaria corrisponde alle

norme di costruzione. Consultate un tecnico specializzato oppure lo spazzacamino responsabile di zona per qualsiasi problematica riguardante camino, canna fumaria e raccordo con la termocucina.

### 2.3 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino deve corrispondere alle norme vigenti. Si consiglia una canna fumaria di diametro 16 cm nel caso si abbia un dislivello della canna fumaria superiore a 6 m. Si consiglia una canna fumaria di diametro 18 cm nel caso si abbia un dislivello della canna fumaria superiore a 4 m e inferiore a 6 m.

Il collegamento ad una canna fumaria inferiore ai 4 m di altezza non è consentito. La termocucina non può essere collegata a una canna fumaria condivisa, inoltre il collegamento deve essere il più possibile lineare e senza tratti orizzontali, vedi figura 2.

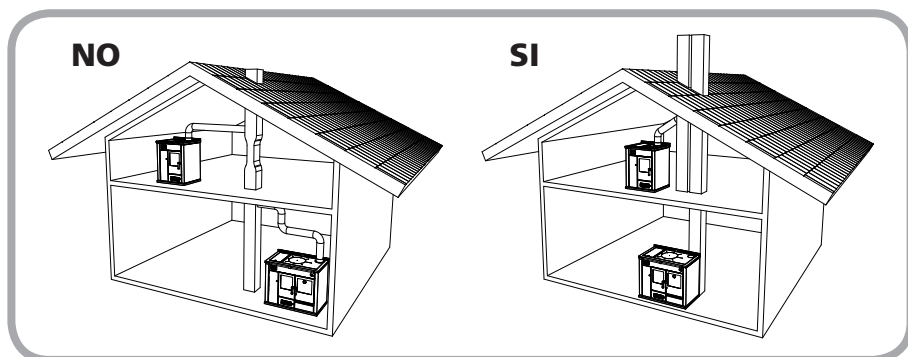


Figura 2 - Forme scorrette e corrette della canna fumaria

## 2.4 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Nelle figure 2 e 3 sono rappresentati alcuni esempi per un corretto collegamento di una termocucina a legna. Per avere un collegamento sicuro alla canna fumaria, consigliamo di utilizzare una doppia isolazione del muro. Il collegamento tra la doppia isolazione e la canna fumaria deve essere sigillato bene. E' molto importante che il raccordo tra la termocucina

e la canna fumaria sia più corto possibile. Il raccordo deve sempre essere orizzontale o inclinato verso l'alto, mai verso il basso. Vanno evitate, se possibile, anche curve e tratti tortuosi di tubo. Il raccordo tra la termocucina e la canna fumaria deve essere fissato e sigillato bene. I raccordi non devono attraversare mobili infiammabili o sensibili alle temperature.

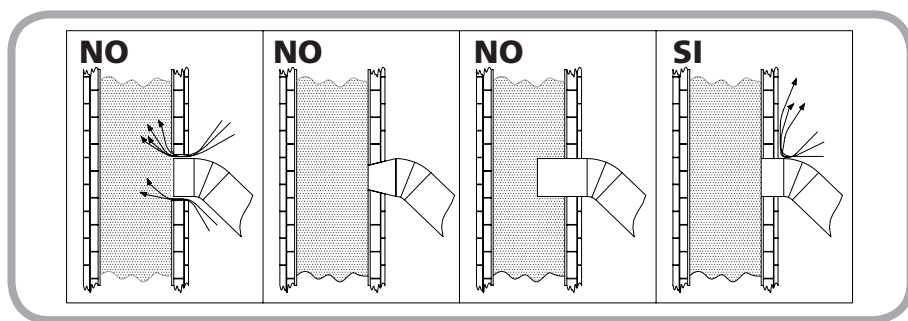


Figura 3 - Raccordo alla canna fumaria.

## 2.5 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI (STP)

Il modello STP viene fornito di serie con la predisposizione per l'uscita dei fumi sia superiore che posteriore. La termocucina viene di regola fornita con entrambe le uscite tappate. Per effettuare il collegamento della termocu-

cina bisogna modificare una delle due uscite togliendo il tappo dell'uscita da utilizzare e inserendo il dispositivo di imbocco, vedi figura 4. Il modello STP SF ha l'uscita fumi solo sopra in posizione prefissata.

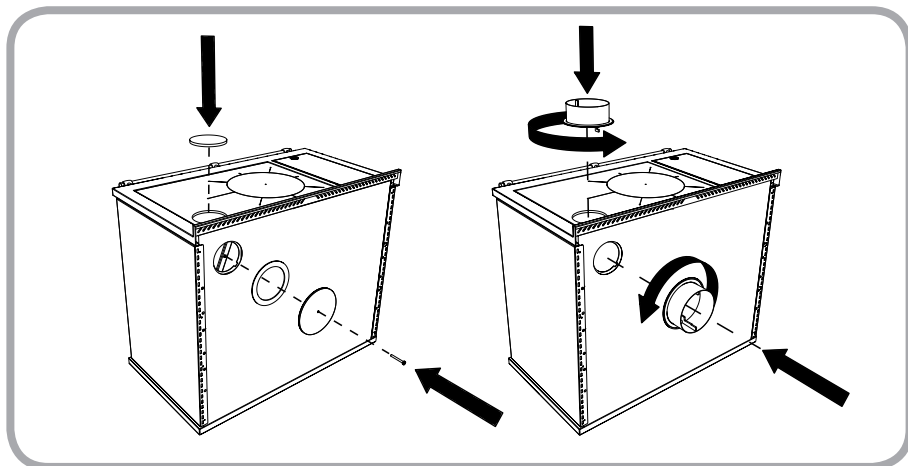


Figura 4 - Predisposizione dell'uscita fumi (STP).

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 5.

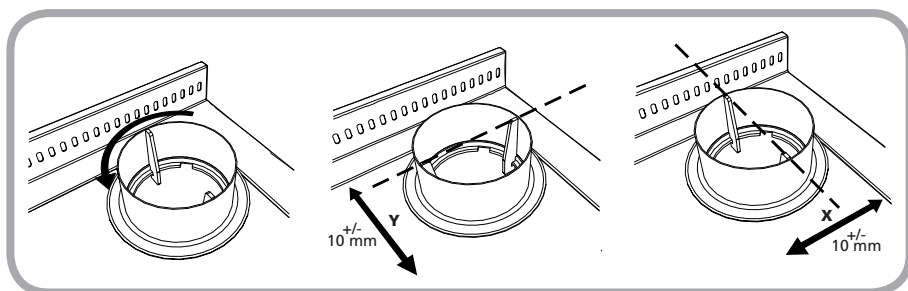


Figura 5 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

## 2.6 MONTAGGIO FORNO ESTERNO (OPTIONAL)

Per il modello STP SF è prevista la possibilità di collegare all'apparecchio un forno esterno da posizionare sopra la termocucina. Il forno va fissato alla parete posteriore. Quindi è necessario che la parete sia in grado di sostenere il peso del forno e che sia costruita in materiale non sensibile al calore. Vanno rispettate le stesse distanze di sicurezza come per la termocucina. Prima del montaggio del forno è necessario smontare la parte interna del forno stesso come indicato nelle figure 31 e 32, in modo da poterlo fissare correttamente.

Per il montaggio è sufficiente inserire il tubo di collegamento apposito e disporre il forno dall'alto in modo che l'ingresso dei fumi sia perfettamente in asse con l'uscita fumi superiore della termocucina. A questo punto occorre fissare il forno alla parete in modo che sia perfettamente orizzontale e che il tubo di collegamento sia inserito.

L'inserimento corretto deve garantire la tenuta dal passaggio di fumo e il giusto spazio all'interno del giro fumi del forno.

Il fissaggio alla parete va effettuato per mez-



zo di 5 viti complessivamente: 3 sul bordo superiore e 2 dall'interno del forno, vedi figura 7. Le viti utilizzate devono essere in grado di sostenere il peso del forno e devono essere fissate a inserti o tasselli in grado di sopportare

alte temperature.

Se fosse necessario, in seguito, si potranno smontare le tubazioni e accedere alla parte interna del forno senza staccare il forno dalla parete.

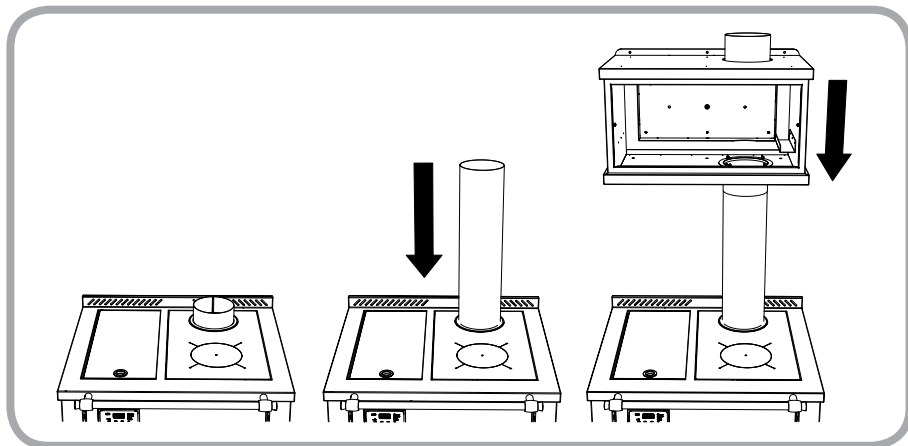


Figura 6 - Posizionamento del forno esterno.

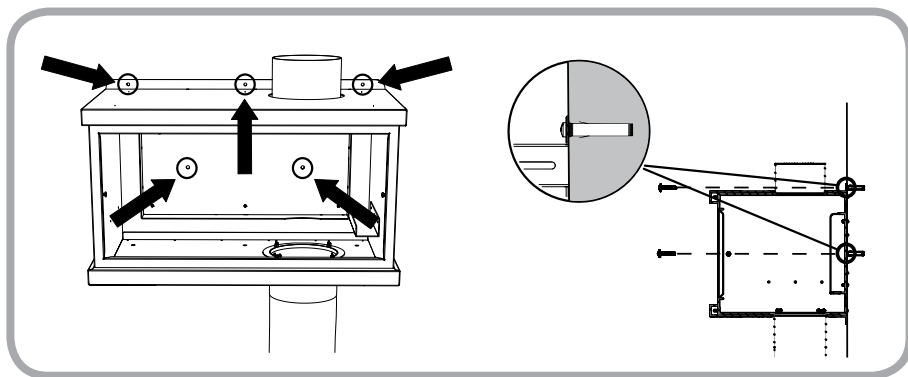


Figura 7 - Montaggio a muro del forno esterno: vista frontale e vista laterale con fori di fissaggio

## 2.7 COLLEGAMENTI ELETTRICI

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. L'allacciamento elettrico della termocucina STP è da fare nella parte posteriore.

Sul modello STP SF, in corrispondenza del vano con gli attacchi idraulici è presente un cavo con spina, da inserire semplicemente in una presa corrispondente, che serve per alimentare la centralina di controllo e la pompa.

Sul modello STP invece è necessario collegare la morsettiera che si trova nella parte poste-

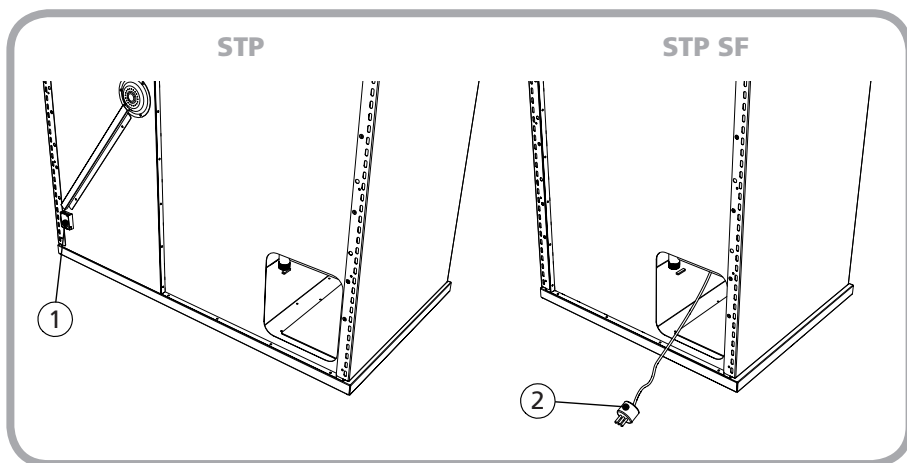


Figura 8 - Allacciamento elettrico della termocucina. 1) Morsettiera (STP) 2) Spina per centralina e pompa (STP SF)

riore in basso. Questa serve sia per l'alimentazione della centralina e della pompa che per l'illuminazione elettrica del forno.

Oltre al collegamento delle fasi è obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. I cavi e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto devono essere dimensionati per il carico elettrico da sopportare e non devono venire a contatto con parti soggette ad alta temperatura.

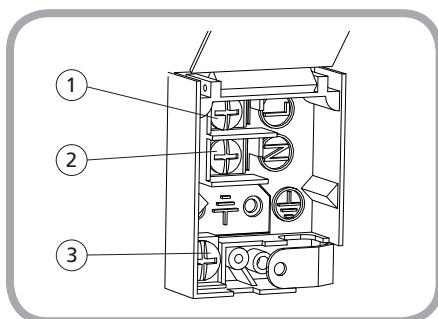


Figura 9 - Morsettiera per l'allacciamento della lampadina del forno (STP): 1) Linea 2) Neutro 3) Terra

## 2.8 AERAZIONE

Nel locale in cui è inserita la termocucina deve essere garantito il ricambio di aria fresca, soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. La presenza di altri apparecchi o dispositivi a combustione e di

cappe aspiranti richiede che la presa d'aria sia dimensionata correttamente anche nel caso di funzionamento contemporaneo. In ogni caso deve essere assicurata una buona aerazione del locale.

## 2.9 PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso togliete il materiale di imballaggio presente nel forno e sulla termocucina, togliete gli adesivi presenti all'esterno dell'apparecchio, togliete anche la pellicola

di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovete la maggior parte dell'olio steso sulla superficie.

## 3. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

### 3.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La termocucina è dotata di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione istantanea di acqua calda sanitaria. Durante il funzionamento della termocucina si riscalda l'acqua contenuta nel serbatoio interno della termocucina. Tramite due serpentine dedicate si trasferisce il calore al circuito dell'impianto di riscaldamento o al circuito per la produzione dell'acqua calda sanitaria. E' quindi da notare che il liquido presente nel serbatoio della termocucina non è a con-

tatto diretto con l'acqua dell'impianto termosanitario. Ma si tratta di circuiti separati. Per il circuito dell'impianto di riscaldamento è presente anche una pompa di circolazione, controllata da una centralina elettronica programmabile. Invece il circuito per l'acqua calda sanitaria funziona grazie alla pressione dell'acqua fredda in ingresso. La caldaia della termocucina è predisposta con un serbatoio che realizza un discreto volume termico e in più costituisce un vaso di espansione aperto, garantendo la sicurezza di funzionamento.

### 3.2 SMONTAGGIO FIANCO LATO CALDAIA

Per facilitare l'installazione, sulle termocucine serie STP, il fianco sul lato caldaia è smontabile anche dopo il posizionamento dell'apparecchio.

La parete interna della termocucina presenta una apertura che permette di accedere al vano sotto il serbatoio della caldaia e quindi di poter fare i collegamenti idraulici in

modo più comodo.

Per smontare il fianco è sufficiente svitare 4 viti presenti sul frontale della termocucina e sganciare il fianco da dietro, come indicato in figura.

Per rimontare il fianco occorre seguire la procedura inversa.

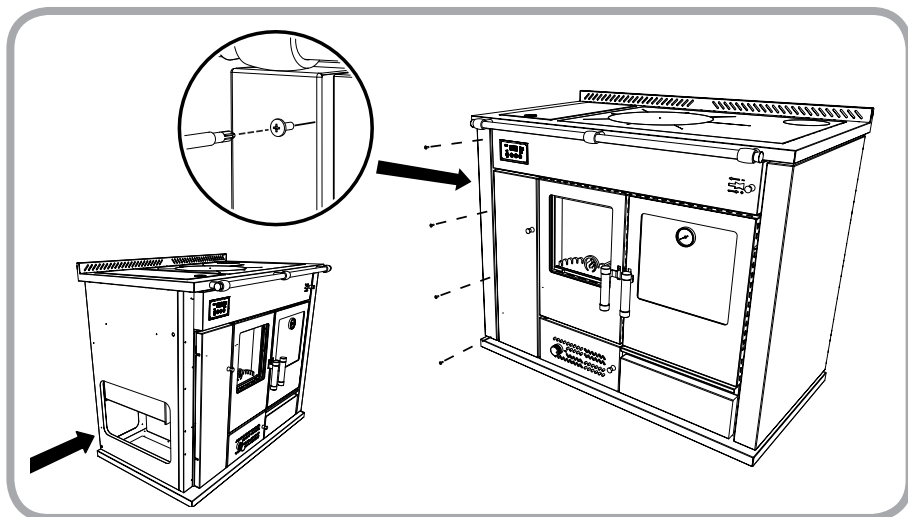


Figura 10 - Smontaggio fianco lato caldaia e apertura sul fianco

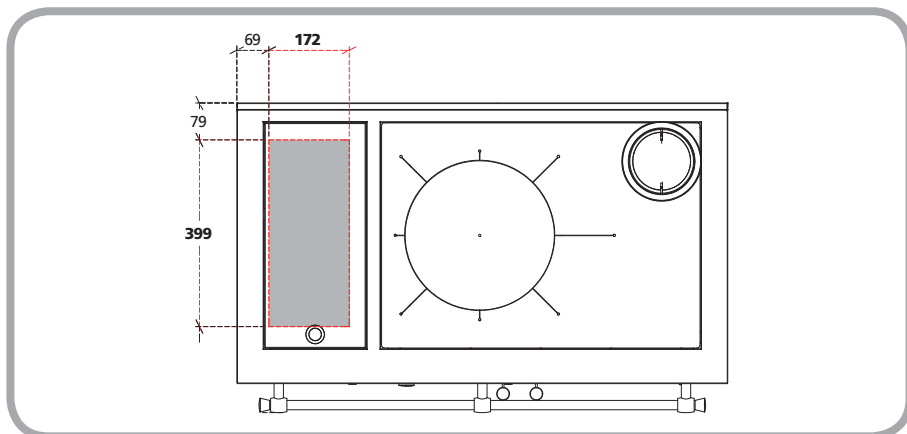


Figura 11 - Posizione del foro inferiore per il passaggio delle tubazioni.

### 3.3 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Prima di effettuare i collegamenti si consiglia di togliere provvisoriamente la portina in modo da potere accedere più comodamente al vano, vedi figura 15.

Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare tutti i collegamenti obbligatori all'impianto di riscaldamento e riempire il serbatoio interno della termocucina. L'utilizzazione della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa.

In ogni caso è necessario collegare all'impianto i connettori di mandata e ritorno dell'impianto di riscaldamento e il connettore dello scarico di sicurezza del serbatoio interno della termocucina. Per il collegamento si raccomanda di usare dei tubi flessibili, i quali possono essere fatti passare sia a pavimento che nella parte posteriore della termocucina. Lo spazio utile per il passaggio delle tubazioni è indicato nelle figure 11 e 12. Sul circuito dell'impianto di riscaldamento si raccomanda di mettere una valvola di sicurezza da sovrappressione tarata a 3 bar.

### 3.4 PRODUZIONE DI ACQUA CALDA SANITARIA

Per realizzare la produzione di acqua calda sanitaria istantanea è necessario fare entrare acqua fredda a perdere in ingresso tramite il connettore dedicato. Il connettore di uscita corrispondente andrà collegato all'impianto sanitario. L'acqua fredda in ingresso non deve avere una pressione maggiore di 2,5 bar, se l'acqua proviene direttamente dall'acquedotto, generalmente è necessario mettere una valvola di riduzione della pressione in ingresso. In più si raccomanda di mettere sul circuit-

to sanitario anche una valvola di sicurezza da sovrappressione tarata a 6 bar. Nel caso in cui sul circuito dell'acqua calda sanitaria sia presente una valvola di non ritorno potrebbe essere utile predisporre anche un piccolo vaso di espansione anche sul circuito dell'acqua calda sanitaria.

Nel caso non si intenda produrre l'acqua calda sanitaria con la termocucina non è necessario collegare gli appositi connettori e basta tap-

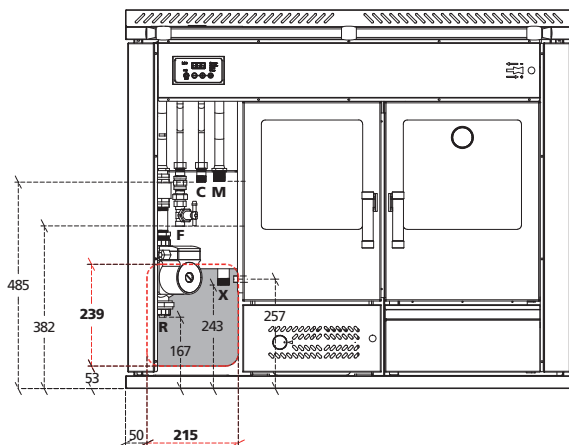


Figura 12 - Posizione dei connettori per l'impianto termosanitario. Posizione del foro posteriore per il passaggio delle tubazioni.

- |          |                                        |          |                            |
|----------|----------------------------------------|----------|----------------------------|
| <b>R</b> | Ritorno impianto di riscaldamento 1" F | <b>F</b> | Ingresso acqua fredda ½" M |
| <b>M</b> | Mandata impianto di riscaldamento ¾" M | <b>C</b> | Uscita acqua calda ½" M    |
| <b>X</b> | Scarico di sicurezza ¾" M              |          |                            |

### 3.5 SCARICO DI SICUREZZA

Lo scarico di sicurezza si trova nel vano tecnico in posizione arretrata. Questo permette di evitare di superare il livello massimo durante il rabbocco del serbatoio interno, permette l'espansione dell'acqua della caldaia e del serbatoio durante il funzionamento e

in più mantiene la caldaia costantemente alla pressione ambiente. Questo connettore deve essere portato a uno scarico sempre libero in quanto costituisce la fondamentale sicurezza da sovrappressione dell'apparecchio.

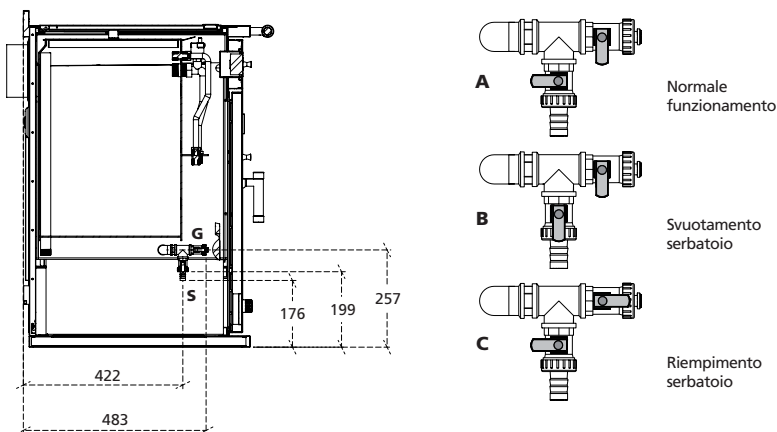


Figura 13 - Connettori per svuotamento e riempimento del serbatoio.

**S** = Scarico per lo svuotamento del serbatoio. **G** = Ingresso riempimento serbatoio

### 3.6 SCARICO PER LO SVUOTAMENTO DEL SERBATOIO

Lo scarico per lo svuotamento del serbatoio si trova nella parte anteriore del vano e serve solo per svuotare la caldaia e il serbatoio della termocucina, non viene usato normalmente, ma solamente in caso di manutenzione straordinaria o di svuotamento pro-

grammato. Questo scarico è controllato da un rubinetto manuale. Non è strettamente necessario collegare questo scarico a una tubazione fissa, ma in questo caso deve essere valutato come raccogliere o scaricare l'intero contenuto del serbatoio all'evenienza.

### 3.7 CONNETTORE PER IL RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Sempre nella parte anteriore del vano è predisposto un connettore che permette di effettuare il riempimento del serbatoio della caldaia. Per effettuare questa operazione è necessario avere collegato un ingresso di acqua fredda. In questo caso, si raccomanda di collegare assolutamente anche lo scarico di sicurezza.

All'accensione della spia apposita sulla cen-

tralina occorre riempire il serbatoio ripristinando il livello corretto. Il raggiungimento del livello può essere rilevato quando nello scarico di sicurezza comincia a passare acqua, che in questo caso funziona come dispositivo di troppo pieno.

In alternativa è possibile effettuare un riempimento manuale da sopra, aprendo i due coperchi presenti nella parte superiore.



**ATTENZIONE!** Per il riempimento del serbatoio non utilizzare acqua molto dura o con residuo fisso elevato. Si raccomanda di non utilizzare neanche acqua distillata.

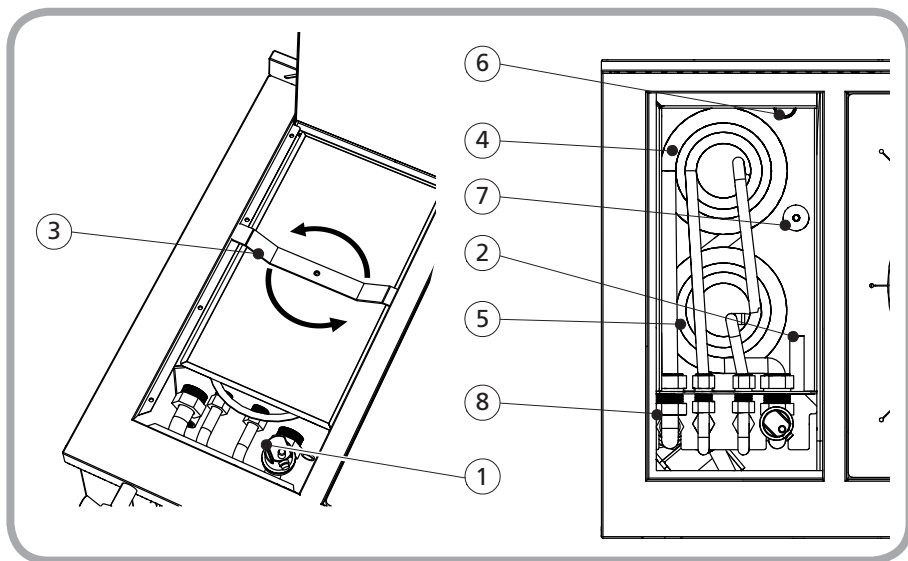


Figura 14 - Componenti interni della termocucina, vista superiore.

- 1 Valvola automatica di sfiato
- 2 Livellostato
- 3 Leva di fissaggio coperchio
- 4 Serpentina impianto di riscaldamento

- 5 Serpentina produzione acqua calda sanitaria
- 6 Scarico di sicurezza
- 7 Anodo sacrificale
- 8 Sensore temperatura

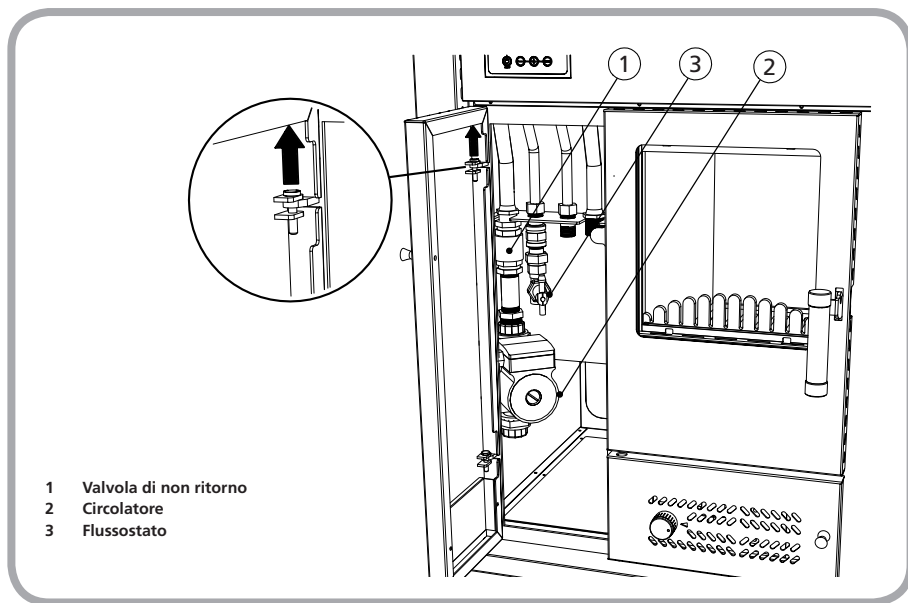


Figura 15 - Componenti interni della termocucina, vista frontale. Particolare cerniere porta del vano.

### 3.8 RIEMPIMENTO DELL'IMPIANTO

Dopo aver effettuato i collegamenti occorre procedere al riempimento dell'impianto. Si consiglia di svitare completamente il tappo della valvola automatica di sfogo aria. Se necessario si consiglia di allentare leggermente la valvola di sfianto della pompa di circolazione. A questo punto occorre procedere al riempimento dell'impianto di riscaldamento. Il riempimento deve avvenire lentamente, in modo da permettere all'impianto di sfia-

tare bene. A questo punto occorre chiudere gli sfiati aperti precedentemente, serrare bene tutti i raccordi, compresi quelli interni e sfiantare bene anche tutti i termosifoni. Una volta che è riempito bene l'impianto di riscaldamento occorre riempire completamente anche il serbatoio interno della termocucina. Il serbatoio è pieno quando il livello dell'acqua raggiunge l'uscita del tubo di scarico di sicurezza.

### 3.9 GESTIONE DEL LIVELLO DELL'ACQUA NEL SERBATOIO

Il serbatoio della termocucina va controllato periodicamente prima dell'accensione della termocucina e rabboccato ogni volta che lo si ritiene necessario. In ogni caso va garantita la copertura completa delle serpentine di scambio termico. Nel caso in cui l'acqua

scenda sotto il livello minimo la cosa viene segnalata dall'accensione della spia apposita sulla centralina. A quel punto occorre rabboccare appena possibile, aprendo il rubinetto dedicato se è stato predisposto, oppure da sopra manualmente.



**ATTENZIONE!** Il funzionamento della termocucina senza o con poca acqua nel serbatoio impedisce il corretto funzionamento, potrebbe provocare rotture non riparabili e pregiudica la durata della caldaia.



### 3.10 VASO DI ESPANSIONE

Ogni circuito idraulico chiuso soggetto a variazioni di temperatura deve prevedere un dispositivo che permetta la variazione di volume del liquido contenuto. Il sistema integrato nella termocucina con vaso aperto serve per la caldaia e il serbatoio interno della termocucina. Il circuito secondario per l'impianto di riscaldamento, essendo separato, richiede un vaso di espansione dedicato e

dimensionato correttamente secondo le dimensioni dell'impianto termico complessivo, da installarsi a cura dell'installatore.

Il vaso d'espansione per l'impianto di riscaldamento può essere di tipo chiuso. In caso di allacciamento a un impianto esistente o nel caso in cui sia presente un altro generatore di calore, il vaso d'espansione potrebbe essere già presente e idoneo all'uso.

### 3.11 SICUREZZA

In tutte le caldaie a combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere la combustione immediatamente, come avviene per le caldaie a combustibile liquido o gassoso in caso di necessità. Da ciò nasce la necessità di smaltire sempre il calore prodotto, anche nel caso in cui l'impianto di riscaldamento non lo richieda e anche in mancanza di alimentazione elettrica. In questo caso nella termocucina STP l'acqua della caldaia può andare in ebollizione, ma il vapore generato viene espulso tramite lo scarico di sicurezza.

La termocucina deve quindi essere vista come un generatore a combustibile solido dotato internamente di un circuito primario a circolazione naturale con vaso di espansione aper-

to e sistema a scambio di calore con due circuiti secondari separati dal circuito primario: uno per l'impianto di riscaldamento e uno per la produzione di acqua calda sanitaria.

La termocucina in questo modo può essere installata in modo sicuro come previsto dalle norme di riferimento per quanto riguarda l'installazione a vaso aperto, tenendo presente che in questo caso sono già presenti i seguenti dispositivi di sicurezza: vaso di espansione aperto, termometro e allarme acustico. Il circuito secondario può essere installato tranquillamente con vaso di espansione chiuso, senza la necessità di realizzare un sistema di scarico termico con serpentina all'interno della caldaia.

### 3.12 COLLEGAMENTO IN PRESENZA DI UN ALTRO GENERATORE DI CALORE

La termocucina può essere facilmente abbinata anche ad altro generatore di calore. In questo caso si raccomanda di contattare un progettista termotecnico o un installatore esperto in grado di valutare al meglio come realizzare l'impianto.

E' necessario tenere presente che la termocucina deve avere la precedenza su ogni altro generatore di calore, in quanto utilizzando combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere completamente la

combustione all'occorrenza. Questo aspetto può essere gestito in modo manuale, ma può essere anche automatizzato, sfruttando le funzioni avanzate della centralina elettronica della termocucina.

Effettuando gli opportuni collegamenti elettrici, la centralina di controllo è in grado di coordinare il funzionamento anche dell'altro generatore di calore sia per l'impianto di riscaldamento che per la produzione di acqua calda sanitaria.

### 3.13 ACQUA CALCAREA

In presenza di acqua molto dura o con residuo fisso elevato si potrebbero creare delle incrostazioni all'interno di tutti i passaggi d'acqua. A lungo andare questo potrebbe compromettere

la funzionalità dell'apparecchio. In questi casi si consiglia di predisporre un addolcitore a monte dell'ingresso dell'acqua nella termocucina da scegliere in base alle caratteristiche dell'acqua.

### 3.14 ANODO SACRIFICALE

All'interno del serbatoio è presente un anodo sacrificale in magnesio, il quale previene la corrosione dovuta a fenomeni elettrochimici o a correnti vaganti all'interno della caldaia. In presenza di fenomeni di questo tipo si ha la corrosione dell'anodo sacrificale al posto del materiale con cui è realizzata la caldaia. L'anodo sacrificale va

controllato almeno una volta all'anno e va sostituito con il ricambio corrispondente quando il diametro risulta inferiore a 10 mm. L'anodo è semplicemente avvitato al suo supporto e la sostituzione è semplice e immediata. Si raccomanda di fare attenzione che l'anodo non resti a contatto con le serpentine di scambio.

### 3.15 ESEMPI

Di seguito presentiamo alcuni schemi di possibili realizzazioni dell'impianto. Tali schemi valgono solo a titolo di esempio e non pos-

sono sostituire il progetto di un termotecnico qualificato realizzato per il vostro caso specifico.

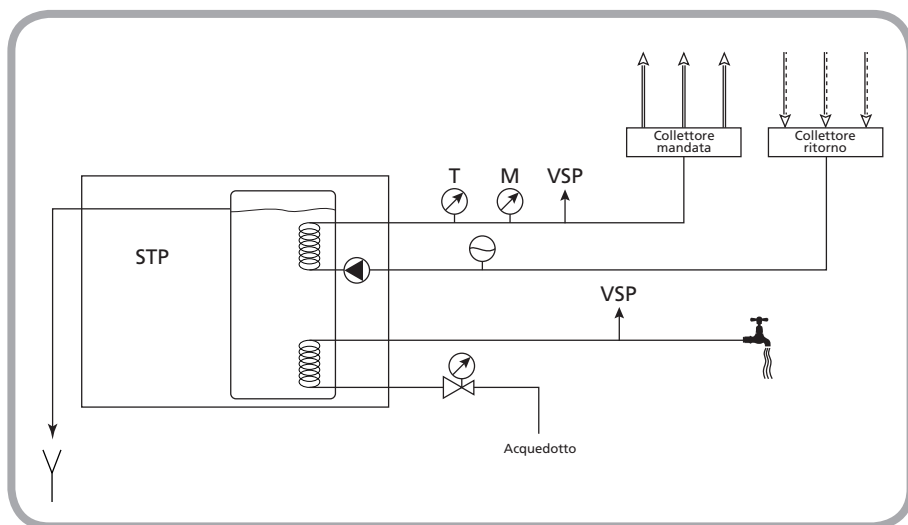


Figura 16 - Schema semplificato di installazione

### LEGENDA

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
|                      |  |  |
| Termometro           |  |  |
| Manometro            |  |  |
| Valvola di sicurezza |  |  |

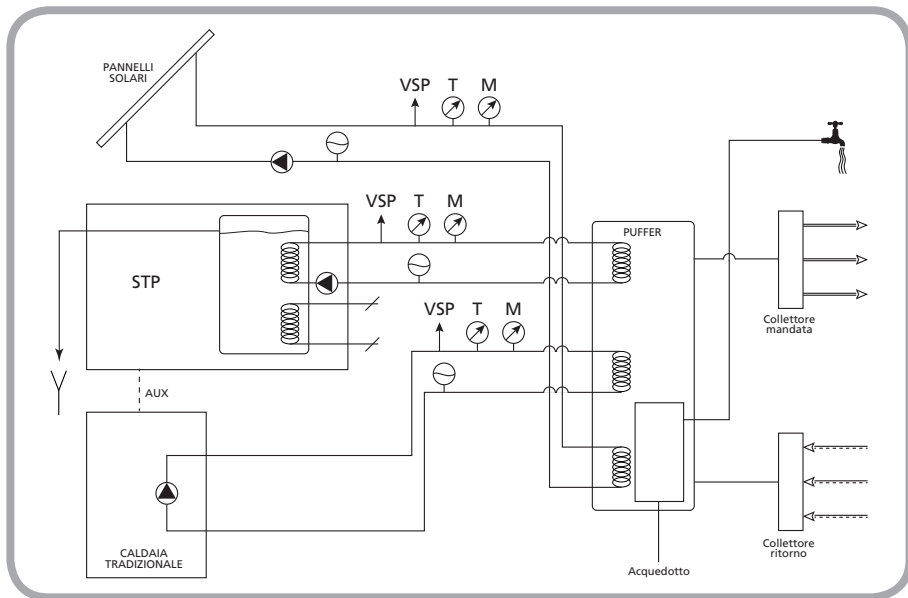


Figura 17 - Schema semplificato di installazione

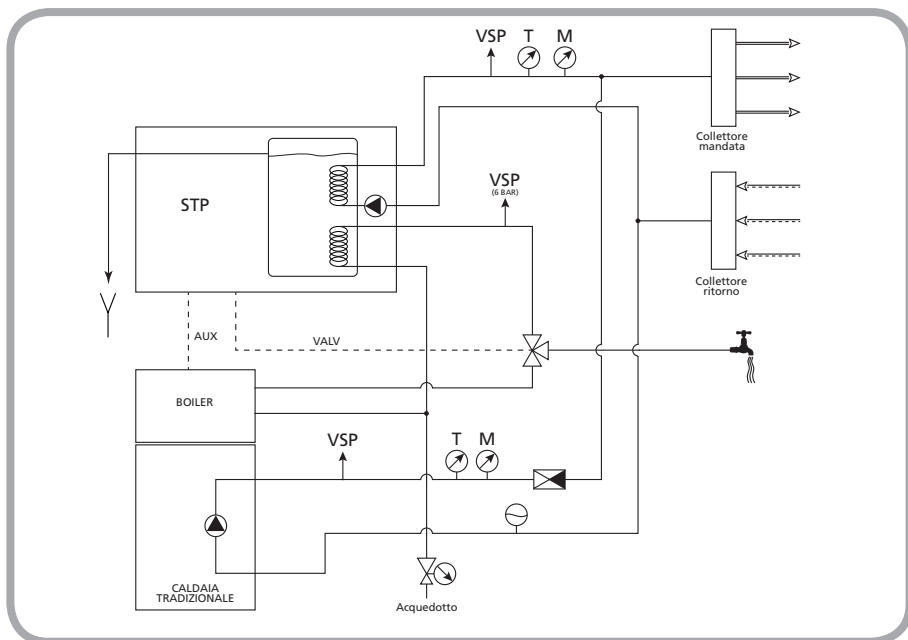


Figura 18 - Schema semplificato di installazione

## 4. CENTRALINA DI CONTROLLO

### 4.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La centralina di controllo realizza il controllo dei dispositivi della termocucina e di alcuni dispositivi esterni eventualmente presenti nell'impianto di riscaldamento.

Fondamentalmente la centralina rileva la

temperatura dell'acqua della caldaia e in base al raggiungimento delle temperature programmate attiva o meno i dispositivi a cui è collegata. In più la centralina realizza alcune funzioni ulteriori di sicurezza e controllo.

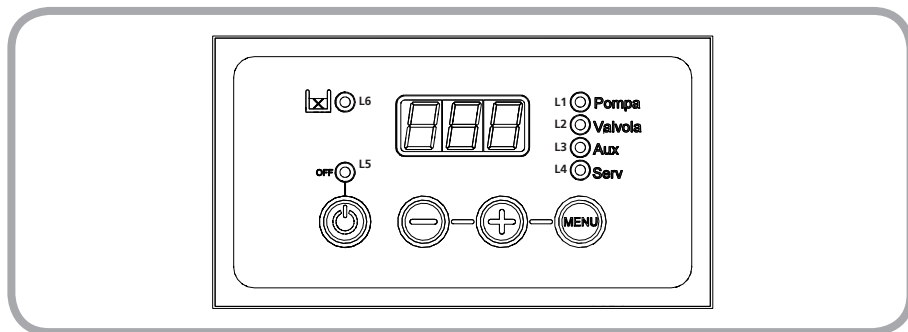


Figura 19 - Pannello di controllo della centralina.

| Pulsante                                                                            | Funzione                              | Indicatore LED | Funzione                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
|    | Accensione/Spengimento                | <b>L1</b>      | T>A01 - Pompa in funzione              |
|    | Diminuzione temperatura impostata     | <b>L2</b>      | T>A02 - Contatti valvola ON alimentati |
|    | Aumento temperatura impostata         | <b>L3</b>      | T>A03 - Contatti Aux ON accesi         |
|  | Visualizzazione temperature impostate | <b>L4</b>      | T>A05 - Contatti Serv ON alimentati    |
|  | Temperatura acqua calda               | <b>L5</b>      | Centralina in Standby                  |
|                                                                                     |                                       | <b>L6</b>      | Allarme livello acqua                  |

### 4.2 CARATTERISTICHE TECNICHE CENTRALINA

|                             |                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentazione</b>        | 230 Vac $\pm$ 10% ~50 Hz; Fusibile di protezione T3,15 A                                                                |
| <b>Sonde di temperatura</b> | Sensore NTC 10K@25°; Limiti di funzionamento 50°C/130°C cavo santoprene. Limiti di misura: 0-99°C Precisione: $\pm$ 1°C |
| <b>Uscite</b>               | Portata contatti: 5 A 250 Vac                                                                                           |
| <b>Norme applicate</b>      | EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 A1 50081-2                                                                                |

Tabella 2 - Caratteristiche tecniche della centralina di controllo.

### 4.3 MENU PRINCIPALE

Si accede al menu principale semplicemente accendendo la centralina mediante la pressione prolungata del tasto .

Nel menu principale il visore indica normalmente la temperatura dell'acqua nella caldaia. Con la pressione del tasto  si visualizzano i valori delle temperature impostate come termostato per l'attivazione

della pompa di circolazione dell'impianto di riscaldamento, come termostato per una eventuale elettrovalvola a 3 vie esterna, come termostato per la disattivazione di un generatore di calore esterno eventualmente presente e come termostato per un ulteriore dispositivo non precisato.

### 4.4 PROGRAMMAZIONE DELLE TEMPERATURE

La modifica delle impostazioni della centralina è di competenza solo di personale esperto. Si raccomanda di non modificare i valori impostati in fabbrica a meno che non

sia necessario per il corretto funzionamento dell'impianto di riscaldamento.

La modifica delle temperature impostate avviene direttamente dal menu principale:

- Con il tasto  si seleziona la temperatura da modificare
- Con i tasti   si modifica il valore
- Con il tasto  si memorizza la modifica oppure con il tasto  si annulla la modifica

Ulteriori parametri sono modificabili entrando nell'apposito menu installatore.

|            | Descrizione             | Valore standard | LED corrispondente |
|------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| <b>A01</b> | Termostato pompa (°C)   | 55              | L1                 |
| <b>A02</b> | Termostato valvola (°C) | 60              | L2                 |
| <b>A03</b> | Termostato AUX (°C)     | 40              | L3                 |
| <b>A05</b> | Termostato Serv (°C)    | 50              | L4                 |

Tabella 3 - Impostazioni standard del menu principale.

### 4.5 FUNZIONI CENTRALINA

La centralina elettronica serve principalmente per controllare il funzionamento dell'impianto di riscaldamento, in più ha diverse funzioni ausiliarie di sicurezza e di manutenzione.

**Funzione principale** - La centralina rileva la temperatura dell'acqua nella caldaia, quando questa supera la temperatura impostata mette in funzione la pompa di circolazione dell'impianto di riscaldamento. Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato la pompa si ferma, permettendo alla temperatura di risalire.

**Funzioni secondarie** - Quando la temperatura supera le temperature impostate (A02,

A03, A05) si attivano i morsetti corrispondenti (Valvola, AUX, Serv) e quindi gli eventuali dispositivi esterni collegati. In base al tipo di impianto potrebbero non interessare il funzionamento normale della termocucina.

**Funzione sanitario** - Quando viene richiesta la produzione di acqua calda sanitaria viene rilevata la presenza del flusso d'acqua, quindi si ferma la pompa di circolazione dell'impianto di riscaldamento dando la prevalenza all'acqua calda sanitaria. La pompa riprende a funzionare se la temperatura supera quella impostata come termostato di sicurezza.

**Funzione allarme** - Se la temperatura supe-

ra quella impostata per termostato di allarme viene attivata una segnalazione acustica e visiva. La pressione di un tasto qualsiasi disattiva la segnalazione acustica per 5 minuti.

**Funzione livellostato** - Se il livello di acqua nella caldaia scende sotto il valore minimo si accende la spia L6. All'attivazione si rende necessario riportare il livello aggiungendo acqua direttamente nel serbatoio caldaia. La spia si spegne quando il livello è ripristinato.

**Funzione standby** - Se la centralina è spenta

e la temperatura supera quella impostata come termostato di sicurezza, la centralina si accende automaticamente e mette in funzione la pompa.

**Funzione antigelo** - Se la temperatura scende sotto quella impostata come termostato antigelo viene attivata la pompa di circolazione ad intermittenza secondo gli intervalli impostati. Il visore indica il simbolo ICE.

**Funzione test pompa** - La pressione prolungata del tasto  forza l'attivazione della pompa di circolazione. Il visore indica il simbolo tSt.

## 4.6 MENU INSTALLATORE

La modifica delle impostazioni presenti nel menu installatore è di assoluta competenza solo di personale esperto, la modifica di tali

parametri potrebbe compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

| Simbolo    | Descrizione                              | Valore standard |
|------------|------------------------------------------|-----------------|
| <b>A06</b> | Termostato antigelo (°C)                 | 4               |
| <b>A07</b> | Termostato sicurezza (°C)                | 75              |
| <b>A08</b> | Termostato allarme (°C)                  | 92              |
| <b>I01</b> | Isteresi termostato pompa (°C)           | 4               |
| <b>I02</b> | Isteresi termostato valvola (°C)         | 4               |
| <b>I03</b> | Isteresi termostato AUX (°C)             | 4               |
| <b>I05</b> | Isteresi termostato Serv (°C)            | 4               |
| <b>T01</b> | Timer antiblocco (h)                     | 168             |
| <b>T02</b> | Tempo attivazione pompa antiblocco (sec) | 30              |
| <b>T05</b> | Tempo di OFF pompa antigelo (min)        | 5               |
| <b>T06</b> | Tempo di ON pompa antigelo (sec)         | 20              |
| <b>P02</b> | Abilitazione Standby                     | 1               |
| <b>P03</b> | Abilitazione funzione antigelo           | 1               |
| <b>SEr</b> | Parametro gestione Serv                  | tEr             |
| <b>H__</b> | Sanitario                                | 0               |
| <b>I06</b> | Isteresi termostato antigelo (°C)        | 2               |
| <b>I07</b> | Isteresi Termostato sicurezza (°C)       | 2               |
| <b>I08</b> | Isteresi Termostato allarme (°C)         | 2               |

Tabella 4 - Impostazioni standard del menu installatore.

- Con la pressione contemporanea e prolungata dei tasti   si accede al menu installatore
- I tasti  e  permettono di scorrere i simboli di ciascun parametro
- Il tasto  permette di visualizzare il valore corrispondente
- Con i tasti  e  si può modificare il valore indicato
- Con il tasto  si memorizza la modifica oppure con il tasto  si annulla la modifica

## 4.7 CONNESSIONI ELETTRICHE CENTRALINA

La centralina elettronica della termocucina è già installata, programmata e pronta all'uso. In base al tipo di impianto che si intende realizzare potrebbe essere necessario effettuare delle connessioni aggiuntive per comandare dei dispositivi esterni alla termocucina. Le connessioni aggiuntive possono

essere utili e necessarie nel caso in cui sia presente un altro generatore di calore sullo stesso impianto termosanitario della termocucina. In questo caso, quando è in funzione la termocucina, questa deve avere la prevalenza rispetto all'altro generatore.

## 4.8 COLLEGAMENTO VALVOLA A 3 VIE

In alcuni impianti potrebbe essere utile avere la produzione di acqua calda sanitaria da parte di due generatori diversi. Si può fare in modo che l'impianto prelevi l'acqua: dalla termocucina, quando questa è in funzione; dall'altro generatore di calore, quando non lo è.

Per questo, a cura dell'installatore, può essere disposta una valvola a 3 vie comandata

dalla centralina elettronica della termocucina. La valvola va collegata con un apposito cavo di alimentazione, il quale va collegato alla morsettiera della centralina. La centralina fornisce l'alimentazione elettrica per la valvola. La valvola può essere alimentata a scelta sia in condizione ON che in condizione OFF semplicemente collegando opportunamente il cavo.

## 4.9 COLLEGAMENTO A UN ALTRO GENERATORE

In presenza di un altro generatore di calore da controllare, questo va collegato agli appositi morsetti della centralina, direttamente o indirettamente tramite un termostato ambiente. I morsetti dedicati sono quelli denominati AUX e forniscono un contatto pulito, normalmente chiuso o normalmente aperto a scelta.

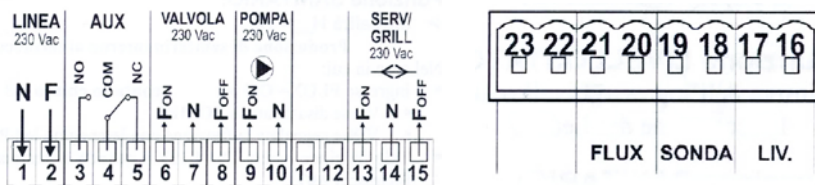
Per accedere alla morsettiera elettrica della centralina occorre per prima cosa smontare il frontale su cui questa è montata. Il fron-

tale è semplicemente fissato con delle viti accessibili direttamente. A questo punto occorre allentare i cavi elettrici fissati all'interno del vano tecnico con delle fascette in plastica in prossimità delle cerniere dell'anta. Le fascette vanno tagliate.

A questo punto è possibile estrarre bene il frontale, così si può togliere la protezione metallica posteriore e accedere direttamente ai morsetti della centralina.



**ATTENZIONE!** Prima di ogni modifica all'impianto elettrico della termocucina o ai collegamenti della centralina è obbligatorio scollegare la rete elettrica dall'apparecchio.



| Connes-<br>sioni | Funzione                                                           | Collegamento da fare                                         | Tipo di contatti              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1-2              | Alimentazione elettrica                                            | Effettuato di serie                                          | 230 V AC ~ 50 Hz              |
| 3-4-5            | Controllo generatore esterno<br>o termostato impianto              | Da fare solo se necessario<br>direttamente sulla morsettiera | Contatti liberi<br>in scambio |
| 6-7-8            | Controllo valvola a tre vie ester-<br>na per acqua calda sanitaria | Da fare solo se necessario<br>direttamente sulla morsettiera | 230 V AC ~ 50 Hz              |
| 9-10             | Alimentazione pompa di<br>circolazione interna                     | Effettuato di serie                                          | 230 V AC ~ 50 Hz              |
| 13-14-15         | Alimentazione dispositivo<br>esterno di servizio                   | Da fare solo se necessario<br>direttamente sulla morsettiera | 230 V AC ~ 50 Hz              |
| 16-17            | Controllo livello acqua caldaia                                    | Effettuato di serie                                          | Consenso ON/OFF               |
| 18-19            | Rilevazione temperatura acqua<br>caldaia                           | Effettuato di serie                                          | Range 0-100 °C                |
| 20-21            | Controllo produzione acqua<br>calda sanitaria - flussostato        | Effettuato di serie                                          | Consenso ON/OFF               |

Figura 20 - Connessioni elettriche centralina



## 5. USO

### 5.1 ARIA PRIMARIA E ARIA SECONDARIA

Per ottimizzare la combustione è necessario porre attenzione a garantire una perfetta miscela fra la legna (il combustibile) e l'aria (il comburente). L'aria primaria affluisce inferiormente alla camera di combustione attraverso la griglia porta legna e permette la combustione. Agendo sul regolatore dell'aria primaria si può impostare la velocità di combustione e quindi il calore prodotto dalla termocucina.

La regolazione interviene su un dispositivo automatico che agisce mantenendo costante la temperatura desiderata. L'aria secondaria permette di realizzare la postcombustione dei fumi, generando ulteriore calore ed abbattendo la quantità di gas nocivi emessi, migliorando ad un tempo sia il rendimento della termocucina sia il suo impatto sull'ambiente. L'aria secondaria è già ottimizzata per il corretto funzionamento, quindi non è

regolabile. Essa viene prelevata dal vano caldaia della termocucina, in questo modo viene anche pre-riscaldata prima dell'immissione in camera di combustione. Terminata la combustione si consiglia di chiudere il regolatore dell'aria primaria in modo da mantenere la cucina a legna calda più a lungo nel tempo.

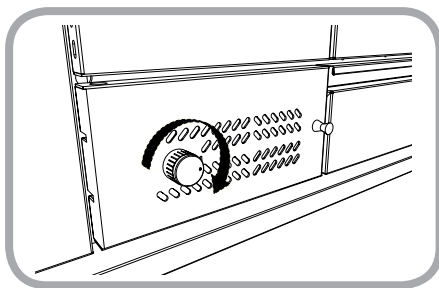


Figura 21 - Regolazione dell'aria primaria.

### 5.2 ACCENSIONE

Prima di accendere il fuoco è necessario accendere la centralina di controllo, mediante la pressione prolungata del tasto di accensione. Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca spaccata molto sottile insieme ai prodotti specifici di-

sponibili 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 meteorologiche.

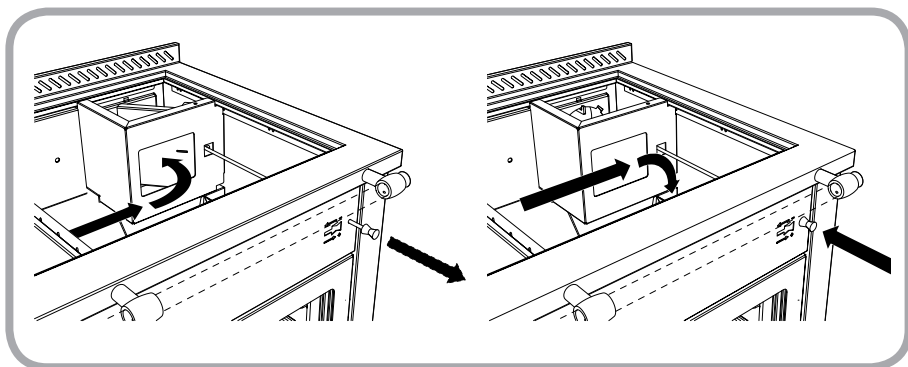


Figura 22 - Chiave d'avviamento sul modello STP

### 5.3 CHIAVE PER L'AVVIAMENTO (STP)

La termocucina STP, per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, è dotata di una chiave di avviamento comandata da un'asta, vedi figura 22. Tramite questo dispositivo è possibile il collega-

mento diretto fra la camera di combustione e la canna fumaria, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. L'asta va estratta a termocucina fredda e richiusa quando la combustione è ben avviata.



**ATTENZIONE!** Quando il fuoco ha preso vigore si dovrà richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della termocucina. La termocucina è costruita per funzionare con la chiave d'avviamento chiusa. Con il funzionamento a chiave aperta si limita il rendimento e la potenza della termocucina.

### 5.4 REGOLAZIONE GRIGLIA FUOCO

La termocucina è dotata di griglia regolabile in altezza che permette di variare le dimensioni della camera di combustione a seconda delle esigenze dell'utilizzatore. La posizione più alta permette di avere la fiamma a diretto contatto con la piastra, è la posizione ideale per cucinare. La posizione più bassa invece permette di avere una camera di combustione più capiente e quindi di avere maggiore autonomia.

Nel caso in cui si voglia utilizzare la termocucina soprattutto per la produzione di calore per riscaldamento o acqua calda si consiglia di tenere la griglia nella posizione più bassa.

Nel caso in cui si voglia utilizzare la termocucina solo per cucinare si consiglia di tenere la griglia nella posizione più alta; in questo modo solo una parte minore del calore prodotto viene utilizzato dalla caldaia.

### 5.5 FORNO (STP)

La temperatura interna del forno dipende 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. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla termocucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere la temperatura. La termocucina è dotata di porta forno con vetro e di termometro che semplifica le operazioni di controllo della cottura. 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. Per una cottura più uniforme è possibile ruotare orizzontalmente di 180° la griglia oppure la teglia a metà del periodo di cottura.

*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 °C, 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.*

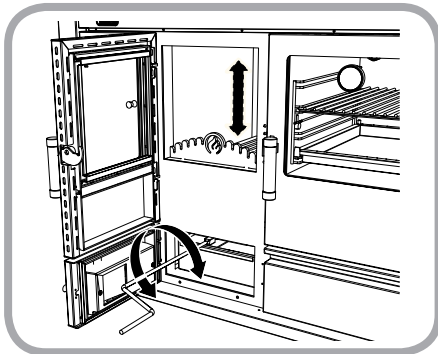


Figura 23 - Regolazione griglia fuoco

## 5.6 ILLUMINAZIONE FORNO (STP)

La termocucina STP è dotata di illuminazione elettrica, in modo da facilitare il controllo della cottura all'interno del forno. L'interruttore di accensione si trova nella parte inferiore della termocucina. Per accedervi occorre estrarre il cassetto accessori, vedi figura 24.

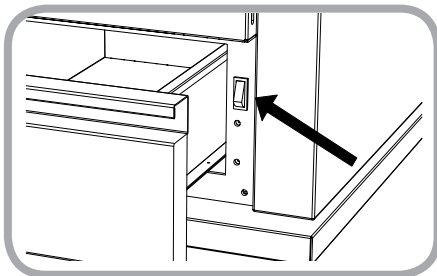


Figura 24 - Interruttore di accensione per l'illuminazione elettrica del forno

## 5.7 PORTATEGLIA (STP)

In dotazione alla termocucina è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza

senza la necessità di utilizzare delle presine o degli stracci. Il portateglia va agganciato al bordo della teglia e utilizzato a due mani.

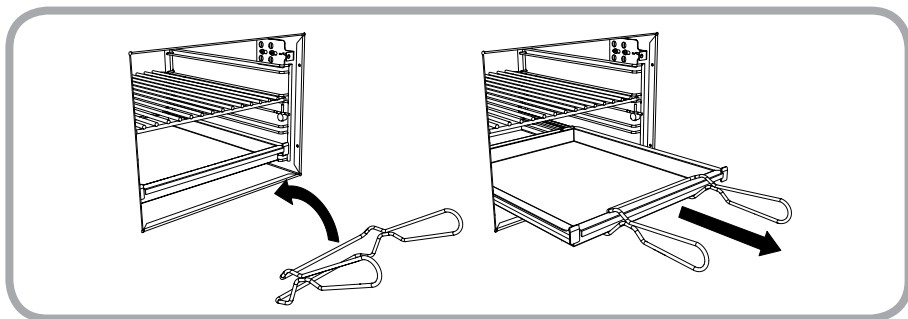


Figura 25 - Portateglia

## 5.8 CASSETTO ACCESSORI (STP)

Sulla termocucina STP è presente un cassetto porta accessori in cui si possono tenere gli utensili e gli accessori necessari per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Il porta accessori che viene fornito insieme alla termocucina va agganciato sulla parte laterale del cassetto e serve per tenere in ordine gli accessori più piccoli.



**ATTENZIONE!** Non mettete prodotti infiammabili nel cassetto. Gli oggetti depositati non possono assolutamente arrivare fino alla parete superiore del cassetto.

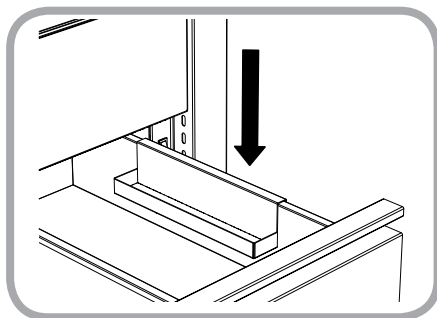


Figura 26 - Porta accessori montato sul cassetto.

## 5.9 PROTEZIONE PORTA FUOCO

In dotazione alla termocucina è presente 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 termocucina oppure in presen-

za di bambini. In tutti gli altri casi l'uso della protezione è libero. L'operazione di posizionamento va effettuata sempre a termocucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

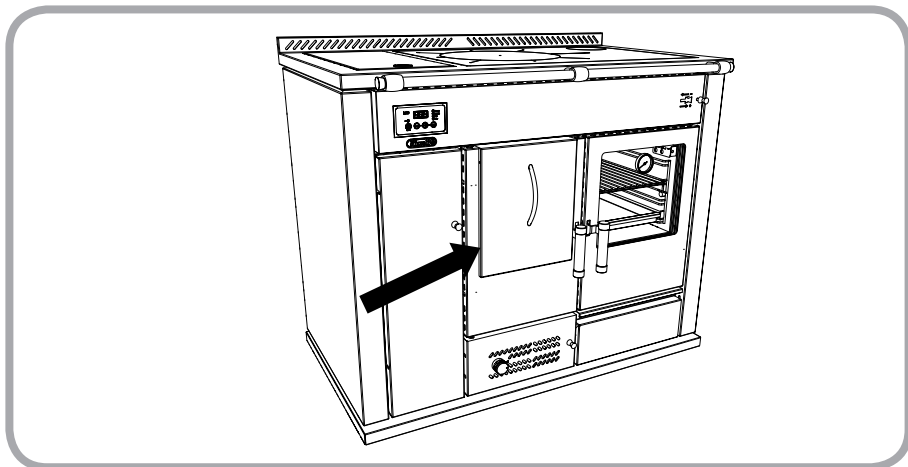


Figura 27 - Protezione porta fuoco

## 5.10 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. Per questo motivo è presente una valvola, disposta all'interno del forno sulla parete laterale esterna, che all'occorrenza va fatta scorrere in modo da aprire i fori di aerazione. Per evitare possibili scottature si raccomanda di azionare la valvola solo prima dell'accensione della termocucina.

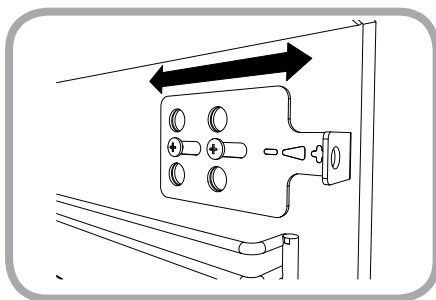


Figura 28 - Valvola per l'eccesso di vapore.

## 5.11 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (STP)

Su tutte le termocucine 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. 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 29.

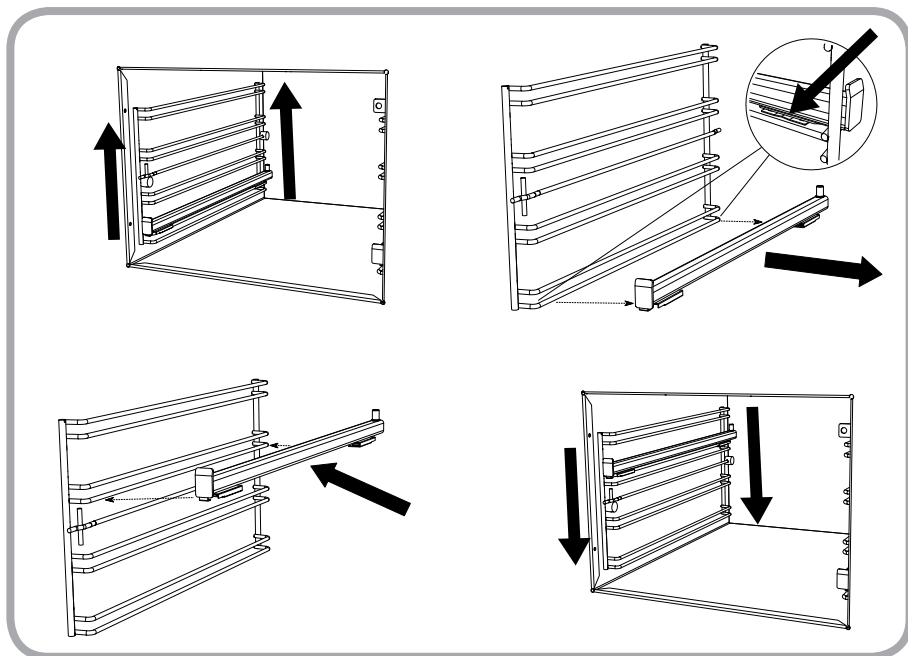


Figura 29 - Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

## 5.12 COPRIPIASTRA

Su tutte le cucine è possibile, su richiesta, mettere un copripiastro 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 copripiastro va utilizzato rigorosamente 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.

## 6. MANUTENZIONE

### 6.1 PULIZIA

La termocucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una termocucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti all'usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile. In ogni caso va eseguita da un tecnico specializzato come minimo

una volta all'anno.

La pulizia del camino deve essere eseguita almeno una volta ogni 6 mesi di uso regolare della termocucina e comunque almeno una volta all'anno, da parte di personale competente.

Tutte le operazioni di seguito elencate vanno eseguite con la termocucina fredda.

### 6.2 SVUOTAMENTO CENERE

Un'eccessiva quantità di residui di combustione all'interno della camera cenere impedisce un corretto afflusso dell'ossigeno per la combustione provocando un decadimento delle prestazioni della termocucina, inoltre si potrebbe anche rovinare la griglia. Per questo motivo bisogna togliere la cenere regolarmente.

Per prima cosa occorre togliere la cenere residua dalla camera di combustione con

l'apposito strumento, pulite bene anche la griglia fuoco, quindi svuotate il cassetto cenere. Togliete anche la cenere presente eventualmente fuoriuscita dal cassetto. Di quando in quando togliete la piastra di cottura e scrostate e spazzolate bene tutte le superfici interne.

Nel caso abbiate rimosso la griglia fuoco, fate attenzione a rimetterla a posto con la parte piana rivolta verso l'alto.

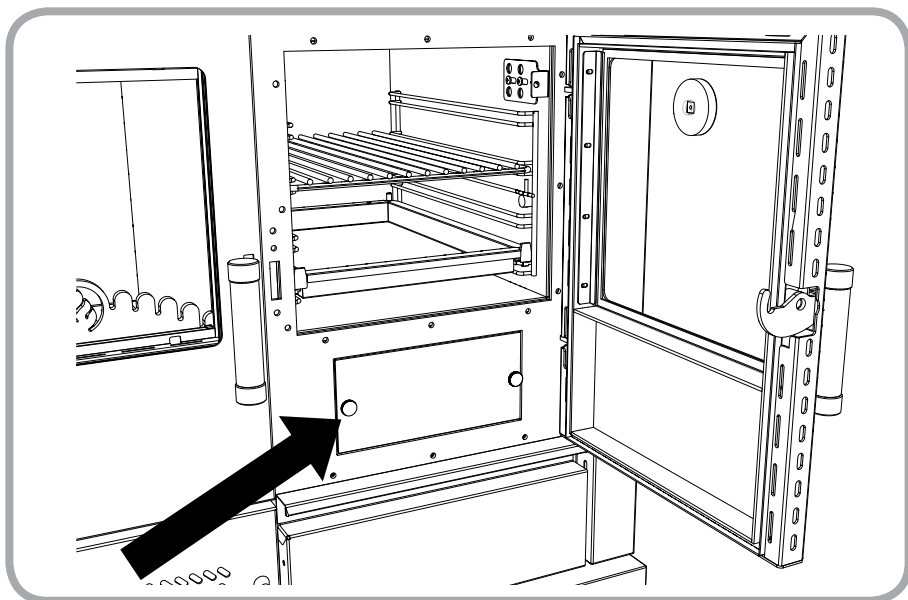


Figura 30 - Portina pulizia del girofumi

### 6.3 PULIZIA DEL GIROFUMI

Per consentire una rimozione dei residui di combustione anche dalle zone meno accessibili la termocucina STP è dotato di uno sportello pulizia al di sotto del forno.

Per procedere alla pulizia aprite lo sportello svitando i pomoli di fissaggio, quindi, avvalendovi del raschietto eliminate i residui carboniosi presenti e richiudete.

### 6.4 SMONTAGGIO E MANUTENZIONE FORNO ESTERNO (OPTIONAL)

Per effettuare la pulizia dei tubi di raccordo e dei passaggi interni del forno esterno è possibile smontare parte del forno stesso. In questo modo è possibile la manutenzione senza la necessità di rimuovere il forno dalla parete

dove è fissato.

Per fare questo il primo passaggio consiste nel rimuovere la porta del forno e tutte le parti mobili interne (griglie, teglie ecc.).

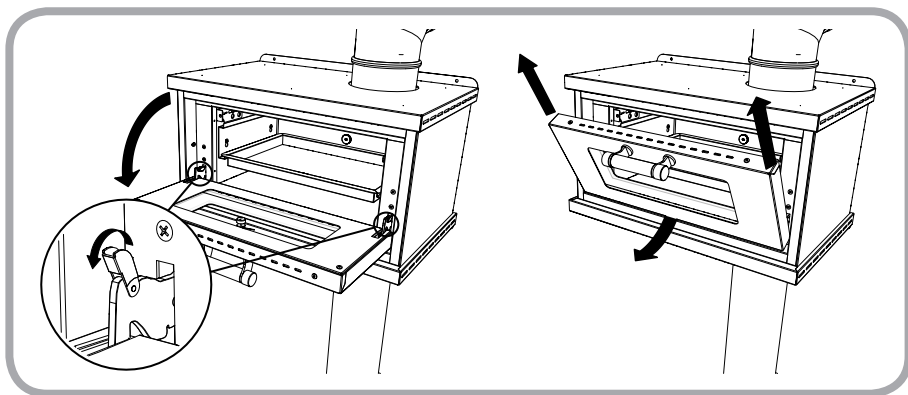


Figura 31 - Rimozione della porta del forno esterno

A questo punto si possono rimuovere le guide laterali, allentando le viti di fissaggio e sganciandole verso l'alto. Infine si toglie la parte interna del forno che è fissata con tre

viti (due laterali e una frontale in fondo al forno). Volendo si può anche sfilare il tubo di raccordo, come indicato in figura 33.

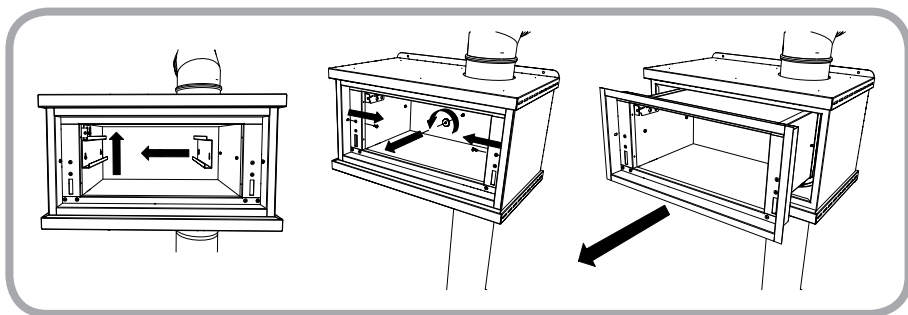


Figura 32 - Rimozione della parte interna del forno esterno

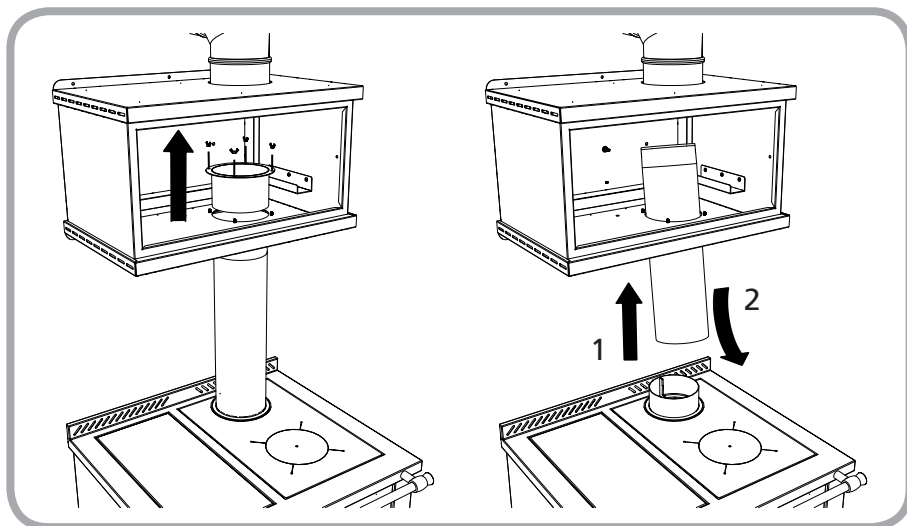


Figura 33 - Smontaggio tubo di raccordo del forno esterno

## 6.5 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con un detergente specifico per inox. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura.

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 può anche fornire dei prodotti specifici appositamente pensati per la pulizia dell'acciaio inox.

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 e aspettate che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido. Si raccomanda anche di non utilizzare solventi o alcool denaturato sulle parti verniciate.

## 6.6 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e 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 combustione è stata studiata in modo da pulirsi

da sola durante l'uso della termocucina. Ciò nonostante, di quando in quando, potrebbe essere necessaria la pulizia anche della parte interna. Per fare questo occorre smontare il vetro interno svitando le quattro viti che lo tengono fermo.



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



## 6.7 CASSETTO ACCESSORI

Per togliere il cassetto bisogna estrarlo fino a fine corsa, alzarlo leggermente e contemporaneamente tirarlo. In questo modo si accede

alla parte sottostante della termocucina. Per inserire nuovamente il cassetto bisogna procedere come sopra però in senso inverso.

## 6.8 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

Le piastre radianti in acciaio speciale delle termocucine necessitano di regolare manutenzione, in particolare va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. E' buona norma pulire la piastra quando è ancora tiepida, così facendo tutta l'umidità scompare per evaporazione e non si creano macchie di ruggine. Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua con la termocucina fredda. Inoltre è fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione e la fessura tra la piastra e il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporcizia o residui di altre lavorazioni altrimenti la piastra potrebbe subire delle deformazioni anche permanentemente. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. 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 possono comparire piccole macchie ruggino-

se. In questo caso è sufficiente ripassare con uno straccio imbevuto di olio non acido. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio con carta leggermente abrasiva o con la spugnetta abrasiva fornita in dotazione. Per ripristinare lo strato protettivo stendere un lieve strato di olio.

Le piastre in acciaio radiante, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tendono ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se si desidera accelerare il processo ripetere frequentemente il passaggio con olio non acido. In dotazione con la termocucina sono forniti due prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni. 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.

## 6.9 MANUTENZIONE DELLA CALDAIA

Nel serbatoio della caldaia va effettuato regolarmente il rabbocco per ripristinare il livello dell'acqua. La frequenza del rabbocco dipende dall'uso della termocucina. Quando l'acqua scende sotto il livello minimo si

accende la spia apposita sulla centralina di controllo, vedi paragrafo 3.7, 3.8 e 3.9. Almeno una volta all'anno va verificata l'integrità dell'anodo sacrificale, vedi paragrafo 3.14.

## 6.10 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



**ATTENZIONE!** Prima di effettuare ogni operazione di manutenzione dell'impianto di illuminazione dovete togliere l'alimentazione all'impianto elettrico, accertatevi che effettivamente non ci sia tensione nell'impianto, che la termocucina 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 svi-

tare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

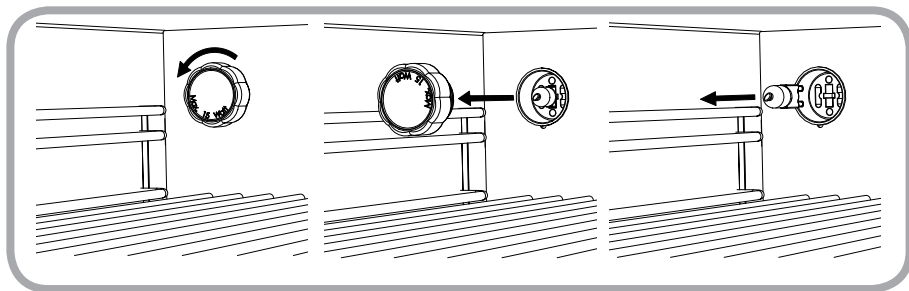


Figura 34 - Smontaggio lampadina del forno

## 6.11 DILATAZIONE TERMICA

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

le 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 termocucina.

## 6.12 SOSTITUZIONE DI PEZZI

Gran parte dei componenti delle termocucine sono facilmente smontabili con un semplice cacciavite. In caso di richiesta di accessori o pezzi di ricambio, citate sempre il

numero di serie della termocucina indicato sul cartellino di garanzia oppure sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova su un lato del cassetto.

## 7. COSA FARE SE...

| Problemi            | Effetti                                                                                                                   | Possibili rimedi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malfunzionamento    | Combustione irregolare<br>Combustione incompleta<br>Esce fumo dalla piastra<br>Esce fumo da altre parti della termocucina | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che il regolatore dell'aria primaria sia aperto • 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</li> <li>• Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbocco • 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 camino non prosegua sotto il raccordo della termocucina • Verificare che il comignolo sia idoneo, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità</li> </ul> |
| Incendio            | Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la termocucina a legna                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la termocucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Surriscaldamento    | La termocucina si surriscalda<br>Il termometro del forno supera i 300°                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina e se necessario aprire la porta del forno</li> <li>• Se anche l'acqua nella caldaia si surriscalda, fare scorrere acqua calda da un rubinetto per raffreddare la caldaia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Black-out           | La pompa di circolazione si ferma, la centralina si spegne. L'acqua nella caldaia comincia a bollire.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Smettere di alimentare il fuoco • Fare scorrere acqua calda da un rubinetto per raffreddare la caldaia • Al ritorno dell'alimentazione verificare la termocucina e eventualmente rabboccare il serbatoio • In ogni caso la sicurezza è garantita dallo scarico di sicurezza</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Il forno non scalda | Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare il regolatore di tiraggio nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare la pulizia del giro fumi • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che il termostato di circolazione sia impostato a 55°-60° C.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Condensa            | Si forma della condensa all'interno della termocucina                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 il termostato di circolazione sia impostato a 55°-60° C.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ruggine             | Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Umidità nel forno   | Presenza eccessiva di vapore nel forno                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire la valvola apposta all'interno del forno durante la cottura dei cibi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 8. DATI TECNICI

### 8.1 DATI TECNICI

| Modello                                               | STP SF                                                                                     | STP<br>(basse emissioni)                                                                    | STP                                                                                        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Peso</b>                                           | 190 kg                                                                                     | 287 kg                                                                                      | 287 kg                                                                                     |
| <b>Potenza nominale</b> (griglia bassa)               | 20,6 kW complessiva<br>9,2 kW all'acqua<br>11,5 kW all'ambiente                            | 22,1 kW complessiva<br>14,9 kW all'acqua<br>7,2 kW all'ambiente                             | 30,7 kW complessiva<br>20,3 kW all'acqua<br>10,4 kW all'ambiente                           |
| <b>Potenza ridotta</b> (griglia alta)                 | 14,3 kW complessiva<br>6,0 kW all'acqua<br>8,3 kW all'ambiente                             | 15,6 kW complessiva<br>8,6 kW all'acqua<br>7,0 kW all'ambiente                              | 23,8 kW complessiva<br>14,3 kW all'acqua<br>9,5 kW all'ambiente                            |
| <b>Produzione acqua calda</b>                         | 8,7 l/min @ $\Delta T = 13^{\circ}\text{K}$<br>5,8 l/min @ $\Delta T = 20^{\circ}\text{K}$ | 12,7 l/min @ $\Delta T = 17^{\circ}\text{K}$<br>9,0 l/min @ $\Delta T = 24^{\circ}\text{K}$ | 17 l/min @ $\Delta T = 17^{\circ}\text{K}$<br>12,5 l/min @ $\Delta T = 24^{\circ}\text{K}$ |
| <b>Rendimento</b>                                     | 77,9%                                                                                      | 71,6%                                                                                       | 70,2%                                                                                      |
| <b>CO</b> (al 13% O <sub>2</sub> )                    | 0,31%                                                                                      | 0,29%                                                                                       | 0,48%                                                                                      |
| <b>Temperatura gas di scarico</b>                     | 217°C                                                                                      | 230°C                                                                                       | 289°C                                                                                      |
| <b>Depressione al camino</b>                          | 12±2 Pa                                                                                    | 12±2 Pa                                                                                     | 12±2 Pa                                                                                    |
| <b>Flusso gas di scarico</b>                          | 24,7 g/s                                                                                   | 32,9 g/s                                                                                    | 36,4 g/s                                                                                   |
| <b>Quantità di legna</b> (pot. nominale/pot. ridotta) | 4,2 kg/3,2 kg                                                                              | 6,4 kg/3,6 kg                                                                               | 9,0 kg/5,5 kg                                                                              |
| <b>Autonomia</b>                                      | 46 minuti                                                                                  | 60 minuti                                                                                   | 60 minuti                                                                                  |
| <b>Dimensione canna fumaria</b>                       | Vedi paragrafo 2.3                                                                         |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Capacità caldaia</b>                               | ~ 50 L                                                                                     |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Capacità serpentina impianto</b>                   | ~ 5 L                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Pressione impianto</b> (max)                       | 3 BAR                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Potenza elettrica</b> <sup>(*)</sup>               | 85 W                                                                                       | 110 W                                                                                       | 110 W                                                                                      |
| <b>Tensione</b>                                       | 230 V AC                                                                                   |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Frequenza</b>                                      | 50 Hz                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |

<sup>(\*)</sup> va sommata la potenza elettrica di eventuali componenti esterni aggiunti

### 8.2 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

| Modello                     | STP SF | STP<br>(basse emissioni) | STP    |
|-----------------------------|--------|--------------------------|--------|
| <b>Aria primaria</b>        | Aperta | Chiusa                   | Aperta |
| <b>Chiave di avviamento</b> | n.d.   | Chiusa                   | Chiusa |

## 9. GARANZIA

### 9.1 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.

### 9.2 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.

### 9.3 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.

### 9.4 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 im-

plicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

### 9.5 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.

### 9.6 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 tariff-

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

## 9.7 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 carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

## 9.8 TRIBUNALE COMPETENTE

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

### **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.

## INDICE

|           |                                                           |         |
|-----------|-----------------------------------------------------------|---------|
| <b>1.</b> | <b>AVVERTENZE</b>                                         | pag. 2  |
| 1.1       | Disposizioni                                              | pag. 2  |
| 1.2       | Componenti della termocucina                              | pag. 3  |
| 1.3       | Accessori                                                 | pag. 3  |
| 1.4       | Combustibili raccomandati                                 | pag. 3  |
| 1.5       | Altri combustibili                                        | pag. 4  |
| <b>2.</b> | <b>INSTALLAZIONE</b>                                      | pag. 5  |
| 2.1       | Generalità                                                | pag. 5  |
| 2.2       | Canna fumaria                                             | pag. 5  |
| 2.3       | Dimensioni e forme corrette del camino                    | pag. 5  |
| 2.4       | Corretto allacciamento al camino                          | pag. 6  |
| 2.5       | Predisposizione dell'uscita fumi (STP)                    | pag. 6  |
| 2.6       | Montaggio forno esterno (optional)                        | pag. 7  |
| 2.7       | Collegamenti elettrici                                    | pag. 8  |
| 2.8       | Aerazione                                                 | pag. 9  |
| 2.9       | Prima dell'uso                                            | pag. 9  |
| <b>3.</b> | <b>IMPIANTO DI RISCALDAMENTO</b>                          | pag. 10 |
| 3.1       | Principio di funzionamento                                | pag. 10 |
| 3.2       | Smontaggio fianco lato caldaia                            | pag. 10 |
| 3.3       | Collegamenti all'impianto di riscaldamento                | pag. 11 |
| 3.4       | Produzione di acqua calda sanitaria                       | pag. 11 |
| 3.5       | Scarico di sicurezza                                      | pag. 12 |
| 3.6       | Scarico per lo svuotamento del serbatoio                  | pag. 13 |
| 3.7       | Connettore per il riempimento del serbatoio               | pag. 13 |
| 3.8       | Riempimento dell'impianto                                 | pag. 14 |
| 3.9       | Gestione del livello dell'acqua nel serbatoio             | pag. 14 |
| 3.10      | Vaso di espansione                                        | pag. 15 |
| 3.11      | Sicurezza                                                 | pag. 15 |
| 3.12      | Collegamento in presenza di un altro generatore di calore | pag. 15 |
| 3.13      | Acqua calcarea                                            | pag. 15 |
| 3.14      | Anodo sacrificale                                         | pag. 16 |
| 3.15      | Esempi                                                    | pag. 16 |
| <b>4.</b> | <b>CENTRALINA DI CONTROLLO</b>                            | pag. 18 |
| 4.1       | Principio di funzionamento                                | pag. 18 |
| 4.2       | Caratteristiche tecniche centralina                       | pag. 18 |
| 4.3       | Menù principale                                           | pag. 19 |
| 4.4       | Programmazione delle temperature                          | pag. 19 |
| 4.5       | Funzioni centralina                                       | pag. 19 |
| 4.6       | Menù installatore                                         | pag. 20 |

## INDICE

|      |                                                    |         |
|------|----------------------------------------------------|---------|
| 4.7  | Connessioni elettriche centralina                  | pag. 21 |
| 4.8  | Collegamento valvola a 3 vie                       | pag. 21 |
| 4.9  | Collegamento a un altro generatore                 | pag. 21 |
| 5.   | USO                                                | pag. 23 |
| 5.1  | Aria primaria e aria secondaria                    | pag. 23 |
| 5.2  | Accensione                                         | pag. 23 |
| 5.3  | Chiave per l'avviamento (STP)                      | pag. 24 |
| 5.4  | Regolazione griglia fuoco                          | pag. 24 |
| 5.5  | Forno (STP)                                        | pag. 24 |
| 5.6  | Illuminazione forno (STP)                          | pag. 25 |
| 5.7  | Portateglia (STP)                                  | pag. 25 |
| 5.8  | Cassetto accessori (STP)                           | pag. 25 |
| 5.9  | Protezione porta fuoco                             | pag. 26 |
| 5.10 | Valvola per l'eccesso di vapore                    | pag. 26 |
| 5.11 | Teglia con guide scorrevoli (STP)                  | pag. 27 |
| 5.12 | Copripietra                                        | pag. 27 |
| 6.   | MANUTENZIONE                                       | pag. 28 |
| 6.1  | Pulizia                                            | pag. 28 |
| 6.2  | Svuotamento cenere                                 | pag. 28 |
| 6.3  | Pulizia del girofumi                               | pag. 29 |
| 6.4  | Smontaggio e manutenzione forno esterno (optional) | pag. 29 |
| 6.5  | Pulizia delle parti a vista                        | pag. 30 |
| 6.6  | Pulizia dei vetri                                  | pag. 30 |
| 6.7  | Cassetto accessori                                 | pag. 31 |
| 6.8  | Manutenzione e pulizia della piastra               | pag. 31 |
| 6.9  | Manutenzione della caldaia                         | pag. 31 |
| 6.10 | Manutenzione dell'impianto di illuminazione        | pag. 31 |
| 6.11 | Dilatazione termica                                | pag. 32 |
| 6.12 | Sostituzione dei pezzi                             | pag. 32 |
| 7.   | COSA FARE SE...                                    | pag. 33 |
| 8.   | DATI TECNICI                                       | pag. 34 |
| 8.1  | Dati tecnici                                       | pag. 34 |
| 8.2  | Regolazioni alla potenza nominale                  | pag. 34 |
| 9.   | GARANZIA                                           | pag. 35 |
| 9.1  | Dichiarazione di costruzione a regola d'arte       | pag. 35 |
| 9.2  | Clausole generali                                  | pag. 35 |
| 9.3  | Modalità di garanzia                               | pag. 35 |
| 9.4  | Vizi o errori nei materiali                        | pag. 35 |
| 9.5  | Parti non incluse in garanzia                      | pag. 35 |



## INDICE

|     |                            |         |
|-----|----------------------------|---------|
| 9.6 | Prestazioni fuori garanzia | pag. 35 |
| 9.7 | Responsabilità             | pag. 36 |
| 9.8 | Tribunale competente       | pag. 36 |



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 im privaten Wohnbereich nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Zentralheizungsherd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelan-

ger Tradition, deren Ursprung auf das Jahre 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 SICHERHEITSHINWEISE

- Bei allen Montage- und Anschlussarbeiten an den Schornstein müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen, ebenso wie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.
- Für den Geräteanschluss muss in jedem Falle der für die Zone zuständige Kaminkehrer gerufen werden.
- Falls im Aufstellungsraum des Gerätes auch Luftabzugsanlagen in Betrieb sind, muss stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, da diese Grund für den nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Zentralheizungsherdes sein können.
- Roste und Luftzufuhröffnungen dürfen während der Montage und dem Gebrauch des Gerätes nicht verstopft sein.
- Der Zentralheizungsherd muss so aufgestellt und montiert werden, dass man jederzeit freien Zugang für eventuelle Wartungsarbeiten wie Reinigung desselben, des Rauchzugs und des Schornsteins hat.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Während des Betriebs können sich einige Teile des Zentralheizungsherdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Rahmen, Platte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an. Ebenso ist besondere Vorsicht in Anwesenheit von Kindern geboten.
- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anzünden, Nachlegen und

während dem Entleeren des Aschekastens.

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff) um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Abdichtungen sowie eventuelle Ruß- und Aschenrückstände im Inneren des Zentralheizungsherdes, im Rauchgaszug und im Kaminanschluss.
- Lassen Sie Ihren Zentralheizungsherd regelmäßig von einem sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch und führen Sie regelmäßig die spezifischen, unter Punkt 6.8 angeführten Wartungsarbeiten durch.
- Lassen Sie den Schornstein bei normalem Gebrauch des Zentralheizungsherdes alle sechs Monate oder zumindest ein Mal im Jahr reinigen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie eventuell fehlendes Wasser nach.
- Neben der Reinigung, der Kontrolle der Abdichtungen, den Wartungsarbeiten an der Herdplatte und der Wasserstandskontrolle benötigt Ihr Zentralheizungsherd keine weiteren periodischen Instandhaltungsarbeiten.
- Falls der Zentralheizungsherd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass alles ordnungsgemäß funktioniert.
- Schalten Sie das Bedienelement während des Herdebetriebs nicht aus.

- Entfernen Sie während des Herdbetriebs nicht das Kabel der Stromversorgung.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder

solche, die zugelassen sind.

- Nehmen Sie keine Änderung am Zentralheizungsherd vor, die nicht autorisiert wurde.

## 1.2 HERDBESTANDTEILE

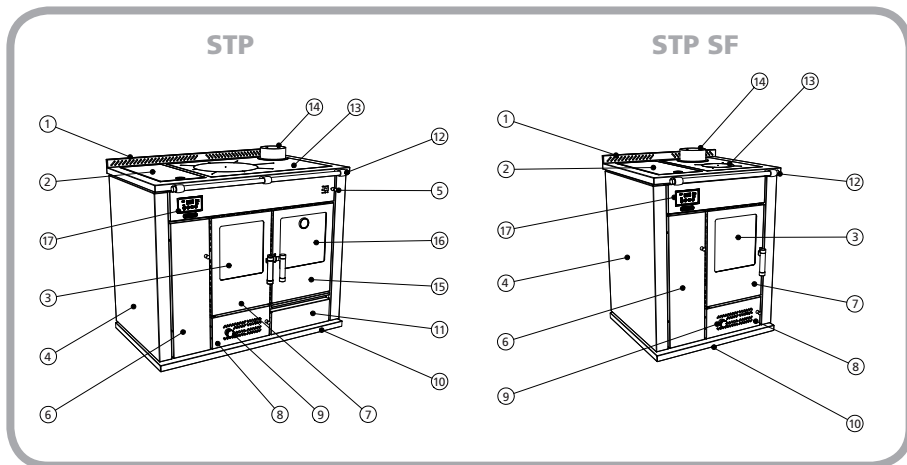


Abb. 1 Bestandteile des Zentralheizungsherdes STP

- |                                |                          |                       |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 Rahmen                       | 7 Feuerraumtür           | 13 Herdplatte         |
| 2 Abdeckung Wasserspeicherraum | 8 Aschekastentür         | 14 Rauchrohranschluss |
| 3 Heizkessel                   | 9 Primärluft-Regulierung | 15 Backofentür        |
| 4 Seitenwand                   | 10 Sockel                | 16 Backofen           |
| 5 Anheizklappe                 | 11 Zubehörshublade       | 17 Bedienelement      |
| 6 Pumpenraumtür                | 12 Herdstange            |                       |

## 1.3 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherdes sind einige Zubehörteile vorgesehen, die

die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch erleichtern.

- Gebrauchs- und Wartungsanleitung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Zentralheizungsherdes
- Backofenrost (STP)
- Backblech und Backblechhalter (STP)
- Aschekasten
- Schürhaken
- Rußkratzer

- Rostkurbel
- Dichtungsring für Rauchrohranschluss
- Pflegeöl für Herdplatte
- Reinigungsöl für Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Schutzhandschuh
- Schutz für Feuerraumtür
- Zubehörfach

## 1.4 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Zentralheizungsherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit ge-

spaltenes 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.

## 1.5 ANDERE BRENNSTOFFE

Flüssige Brennstoffe, 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 Zentralheizungsherd, den Rauchgaszug und auch für Ihre Gesundheit sind.

## 2. MONTAGE

### 2.1 HINWEISE

Die Montage des Zentralheizungsherd muss von fachkundigem Personal gemäß den bestehenden technischen Normen und Bestimmungen durchgeführt werden.

Besonders zu beachten sind die vorzunehmenden Anschlussarbeiten mit einer geeigneten Heizungsanlage sowie die fachgerechte, dem Gerät entsprechende Ausführung des Schornsteins.

Es ist auch der Anschluss an die Stromversorgung vorzusehen, um die Speisung des Bedienelements, der Umlaufpumpe und der Backofenbeleuchtung zu garantieren.

Wir empfehlen folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit. Bei Standortveränderung den Zentralheizungsherd nicht verschieben sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den

Griffen oder an der Herdstange ziehen.

Falls sich in nächster Nähe Möbel befinden, müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Zentralheizungsherd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien wie in Tabelle 1 ersichtlich, eingehalten werden. 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.

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.

| Modell        | Seitlich | Hinten | Vorne | Oben  |
|---------------|----------|--------|-------|-------|
| <b>STP</b>    | 20 cm    | 20 cm  | 80 cm | 70 cm |
| <b>STP SF</b> | 25 cm    | 25 cm  | 80 cm | 70 cm |

Tabelle 1 - Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien.

### 2.2 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines jeden holzbetriebenen Gerätes. Der einwandfreie Betrieb der Zentralheizungsherde ist nur dann gewährleistet, wenn der Rauchabzug gemäß den Konstruktionsvor-

schriften fachgerecht ausgeführt wurde. Für alle Probleme bezüglich Schornstein, Rauchabzug und Rauchrohrstutzen wenden Sie sich an einen fachkundigen Techniker oder an den zuständigen Kaminkehrer.

### 2.3 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss den geltenden Normen entsprechen. Wir empfehlen einen Rauchabzug-Durchmesser von 16 cm falls die Höhe des Schornsteins über 6 Meter liegt und einen Rauchabzug-Durchmesser von 18 cm falls die Höhe des Schornsteins über 4 Meter und unter 6 Meter liegt. Der Anschluss an einen Schornstein mit weniger

als 4 Meter Höhe ist nicht zugelassen. Der Zentralheizungsherd darf nicht an einen bereits von anderen Geräten benützten Rauchabzug angeschlossen werden. Der Anschluss sollte nach Möglichkeit linear und ohne waagrechte Abschnitte ausgeführt werden. (siehe Abb. 2)

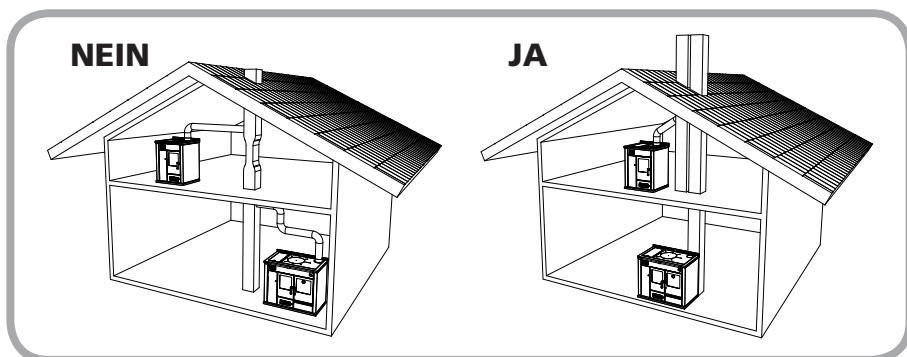


Abb. 2 - Falsche und richtige Ausführung des Schornsteins.

## 2.4 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

In der Abb. 2 und 3 wird anhand einiger Beispiele der richtige Anschluss eines Holzherdes dargestellt. Für den sicheren Anschluss an den Schornstein empfehlen wir eine zweifache Abdichtung der Wand. Dabei muss sichergestellt sein, dass der Anschluss zwischen der doppelten Abdichtung und dem Schornstein gut vermauert und abgedichtet ist. Der Stutzen zwischen Zentralheizungsherdd und Schornsteinschacht muss

so kurz wie möglich gehalten und immer waagrecht oder mit Steigung zum Schornstein hin montiert werden. Der Einsatz von Rohrbögen und gewundenen Rohrabschnitten ist zu vermeiden. Der Anschluss zwischen Zentralheizungsherdd und Schornsteinschacht muss festsitzen und gut abgedichtet sein. Die Anschlüsse dürfen nicht über leicht entflammare oder temperaturempfindliche Möbel führen.

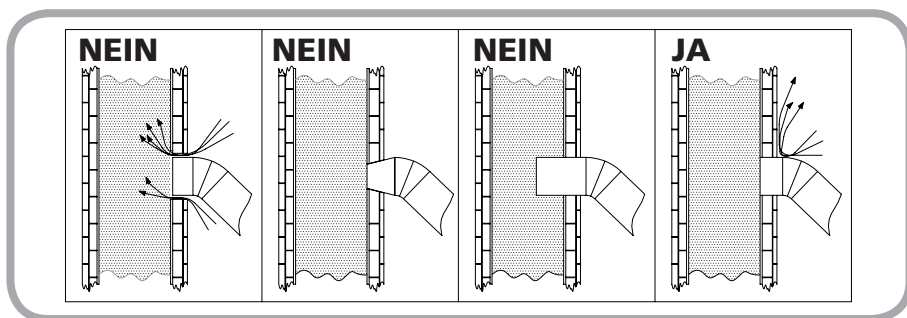


Abb. 3 - Anschluss an den Schornstein.

## 2.5 RAUCHROHRANSCHLÜSSE (STP)

Das Modell STP wird serienmäßig mit verschlossenen Rauchrohranschlüssen auf der Herdplatte und Rückwand geliefert. Für den Anschluss muss einer der Rauchaussgänge geöffnet und mit einem Anschlussstutzen

versehen werden (siehe Abb. 4). Das Modell STP SF hingegen hat nur einen fixen Rauchaussgang und zwar oben auf der Herdplatte.

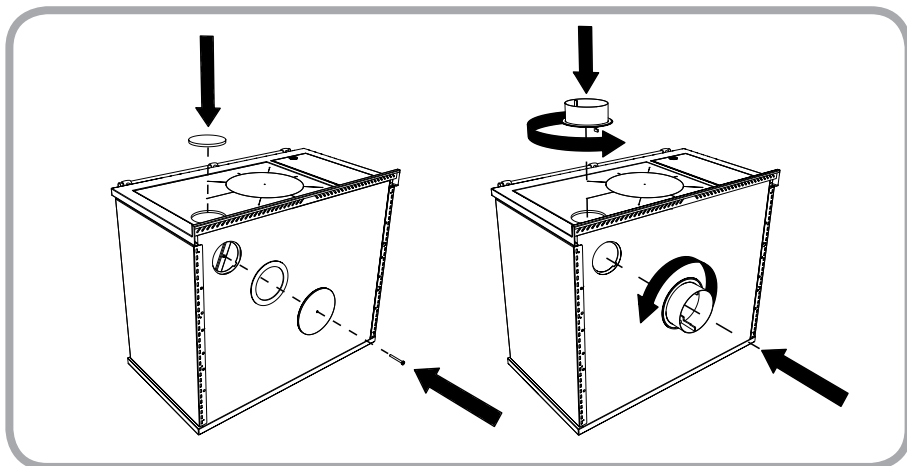


Abb. 4 - Vorbereitung des Rauchabzugs (STP)

Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 5).

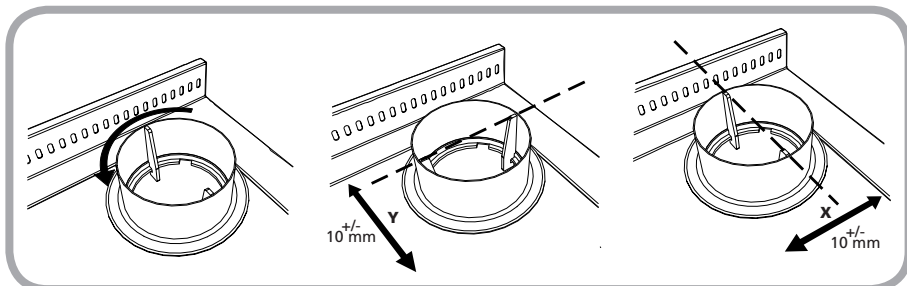


Abb. 5 Toleranz für oberen und hinteren Rauchabzug. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussrohrs ab.

## 2.6 MONTAGE DES ZUSÄTZLICHEN BACKOFENS (OPTIONAL)

Für das Modell STP SF besteht die Möglichkeit zur Verbindung mit einem zusätzlichen Backofen, der oberhalb des Zentralheizungsherdes, auf der Rückwand befestigt wird. Deshalb ist es notwendig, dass die Wand dem Gewicht des Backofens standhält und aus feuerfestem Material besteht. Für den zusätzlichen Backofen gelten dieselben Sicherheitsabstände wie für den Zentralheizungsherd. Vor der Montage des Backofens muss dessen Innenraum abmontiert werden (siehe Abb. 31 und 32), damit er ordnungsgemäß befestigt werden kann.

Der Backofen muss so angeordnet werden, dass der Raucheingang perfekt auf einer Achse mit dem obigen Rauchausgang des Zentralheizungsherdes liegt, das Rauchrohr muss zur Verbindung mit dem Zentralheizungsherd nur eingefügt werden. Nun kann der Backofen an der Wand befestigt werden, wichtig ist, dass er perfekt waagrecht ausgerichtet ist und dass das Verbindungsrohr gut eingefügt wird.

Die korrekte Einfügung garantiert die richtige Rauchführung ohne das Rauch austritt und den richtigen Rauchgaszug des Back-

ofens. Der Backofen wird insgesamt mit 5 Schrauben an der Wand befestigt; 3 am oberen Rand und 2 im Inneren des Backofens, (siehe Abb. 7). Die verwendeten Schrauben müssen dem Gewicht des Backofens stand-

halten und müssen mit hitzebeständigen Dübeln befestigt werden.

Bei Bedarf kann man die Rohre abmontieren und auf die Backofen-Rückwand zugreifen ohne den Backofen abmontieren zu müssen.

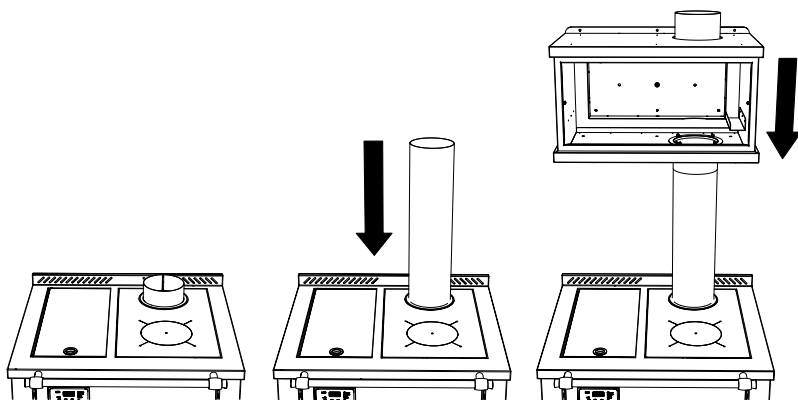


Abb. 6 Positionierung des zusätzlichen Backofens

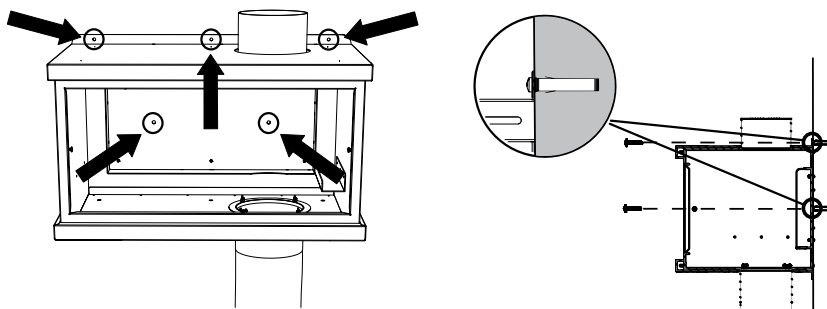


Abb. 7 Montage des zusätzlichen Backofens an die Wand: von vorne gesehen und Seitenansicht mit Befestigungsöffnungen

## 2.7 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

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. Der elektrische

Anschluss des Zentralheizungsherdes STP ist an der Rückseite vorzunehmen. Beim STP SF befindet sich im Bereich des Anlagenraums mit den Wasseranschlüssen ein Kabel mit Stecker, der einfach an eine Steckdose zur Stromversorgung der Steuereinheit und der Pumpe anzuschließen ist.



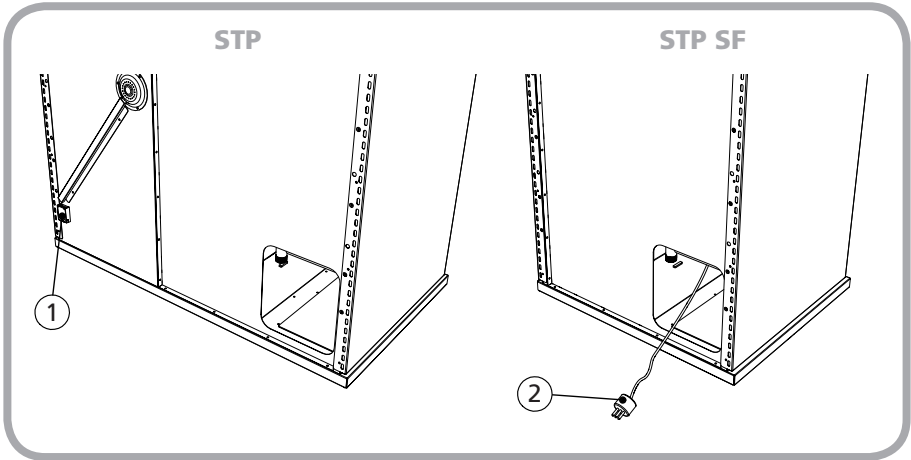


Abb. 8 - Anschluss an die Stromversorgung. 1) Klemmbrett (STP) 2) Stecker für Steuereinheit und Pumpe (STP SF)

Beim STP hingegen muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Dies dient zur Stromversorgung der Steuereinheit, der Pumpe und der Backofenbeleuchtung. Zusätzlich zum Anschluss der Phasen ist auch die Erdung des Gerätes obligatorisch. Die Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung müssen für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und dürfen nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommen.

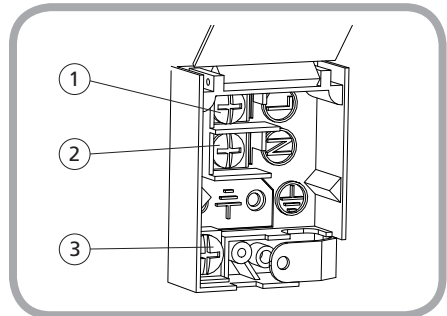


Abb. 9 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung für das Backofenlicht (STP): 1. Phase 2. Neutralleiter 3. Schutzleiter

## 2.8 FRISCHLUFTZUFUHR

Im Aufstellungsraum des Zentralheizungs-herdes muss stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder wenn Fenster und Türen dicht schließen. Eine ausreichende Frischluftzufuhr muss auch gewährleis-

tet werden, wenn sich andere Heizgeräte, Dunstabzugshauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen im Raum befinden. Auf jeden Fall muss eine optimale Belüftung des Raumes garantiert werden.

## 2.9 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme muss jegliches Verpackungsmaterial vom Zentralheizungs-herd und aus dem Backofen, Klebeetiketten an der Außenseite des Gerätes sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete

Plastikfolie entfernt werden. Mit einem Lappen kann der größte Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms beseitigt werden.

## 3. HEIZUNGSANLAGE

### 3.1 FUNKTIONSPRINZIP

Der Zentralheizungsherd ist mit einem Heizkessel ausgestattet, um die vom Gerät erzeugte Wärme durch eine Anlage mit flüssigem Transportmedium für Heizung und Warmwasseraufbereitung auszunützen. Während dem Betrieb des Zentralheizungsherdes erwärmt sich das Wasser im internen Speicher. Über zwei Wärmetauscherschlangen wird dann die Wärme an den Heiz- oder Warmwasserkreislauf abgegeben. Dies bedeutet, dass die im Speicher des Zentralheizungsherdes vorhandene Flüssigkeit nicht in direktem Kontakt mit dem Wasser der

Heizungs- und Warmwasseranlage steht, da es sich um getrennte Kreisläufe handelt. Für den Heizkreislauf steht auch eine Umlaspumpe zur Verfügung, die durch eine programmierbare elektronische Steuereinheit kontrolliert wird. Der Warmwasserkreislauf hingegen funktioniert dank des Kaltwasserdrukks am Zulauf. Der Heizkessel des Zentralheizungsherdes ist mit einem Wasserspeicher ausgestattet, der einen guten thermischen Ausgleich bewirkt und zusätzlich als offenes Ausdehnungsgefäß jederzeit maximale Funktionssicherheit garantiert.

### 3.2 ABBAU DER SEITENWAND AUF DER SEITE DES HEIZKESSELS

Um die Installation zu vereinfachen, kann bei den Zentralheizungsherden der Serie STP, die Seitenwand auf der Seite des Heizkessels auch nach Positionierung des Herdes, abgebaut werden.

Auf der Innenwand des Zentralheizungsherdes befindet sich eine Öffnung, die den Zugriff auf den Anlagenraum unter dem Was-

serspeicher des Heizkessels erlaubt und somit die Anschlüsse erleichtert.

Für den Abbau müssen die vier Schrauben auf der Vorderseite des Zentralheizungsherdes geöffnet werden und die Seitenwand von hinten, wie abgebildet, gelöst werden.

Für die Montage der Seitenwand gehen Sie einfach in umgekehrter Reihenfolge vor.

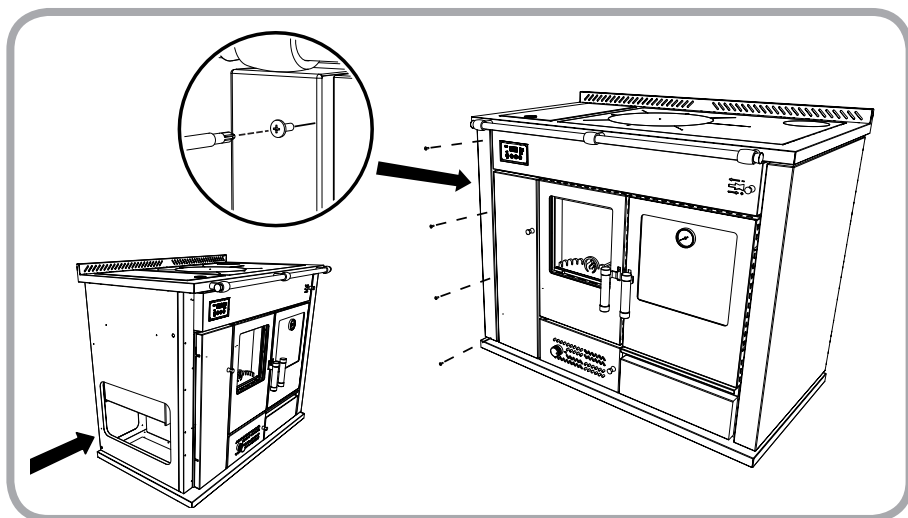


Abb. 10 - Abbau der Seitenwand auf der Seite des Heizkessels und seitliche Öffnung

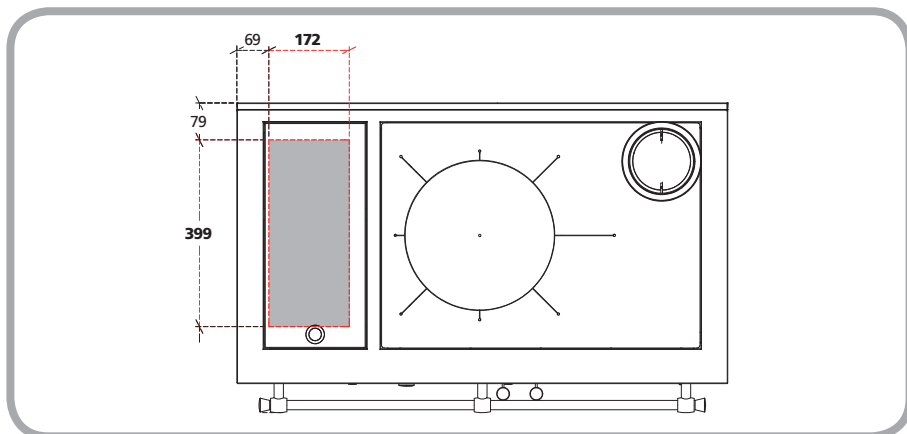


Abb. 11 - Position der unteren Rohrdurchgangsöffnung

### 3.3 ANSCHLÜSSE AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Bevor Sie mit den Anschlussarbeiten beginnen, ist es ratsam, vorübergehend die Tür des Anlagenraums zu entfernen (siehe Abb. 15).

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes müssen alle vorgesehenen Anschlüsse an die Heizungsanlage und das Auffüllen des internen Speichers des Zentralheizungsherdes vorgenommen werden. Der Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann den Heizkessel irreparabel beschädigen. Auf jeden Fall

müssen die Zulauf- und Rücklaufleitung der Heizungsanlage und der Sicherheitsablass des internen Speichers des Zentralheizungsherdes angeschlossen werden. Für die Anschlüsse empfehlen wir die Verwendung von flexiblen Schläuchen, die sowohl bodenseitig wie auch an der Rückseite des Zentralheizungsherdes geführt werden können. Der nötige Freiraum für den Rohrdurchgang ist aus den Abb. 11 und 12 ersichtlich. Für den Heizkreislauf ist ein Überdruck-Sicherheitsventil von 3 Bar vorzusehen.

### 3.4 WARMWASSERAUFBEREITUNG

Für die Warmwasseraufbereitung muss der Kaltwasser-Zulauf an den entsprechenden Anschluss und der Ablauf an die Brauchwasseranlage vorgenommen werden. Der Kaltwasserdruck im Zulauf darf nicht höher als 2,5 Bar sein. Wird das Wasser direkt vom Wasserwerk bezogen, ist generell die Installation eines Druckminderventils am Zulauf vorzusehen. Es empfiehlt sich, auch im Warmwasserkreislauf ein Überdruck-Sicher-

heitsventil von 6 Bar vorzusehen. Wenn für den Warmwasserkreislauf ein Rückschlagventil vorhanden ist, könnte die Vorrichtung eines kleinen Ausdehnungsgefäßes für den Warmwasserkreislauf notwendig sein. Falls der Zentralheizungsherd nicht für die Warmwasseraufbereitung benützt wird, sind keine Anschlussarbeiten vorzunehmen und alle offenen Anschlüsse sind zu verschließen.

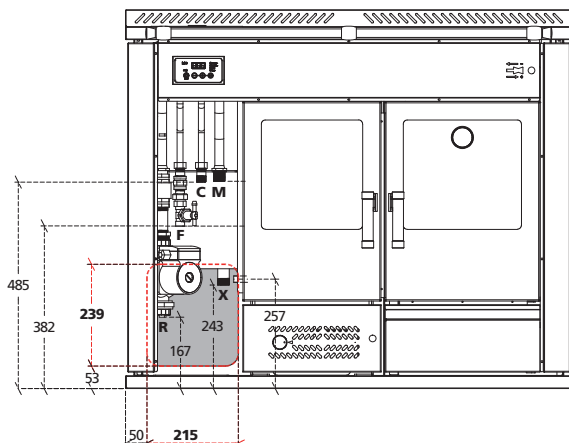


Abb. 12 - Position der Anschlüsse für Heizungs- und Warmwasseranlage. Position der hinteren Rohrdurchgangsöffnung.

- R** Rücklauf Heizungsanlage 1" F  
**M** Zulauf Heizungsanlage ¾" M  
**X** Sicherheitsablass ¾" M

- F** Kaltwasser Zulauf ½" M  
**C** Warmwasser Ablauf ½" M

### 3.5 SICHERHEITSABLAUF

Der Sicherheitsablauf befindet sich ganz hinten im technischen Anlagenraum. Dieser Ablauf verhindert das Überschreiten des maximalen Wasserstandes beim Auffüllen des internen Speichers, ermöglicht während des Herdbetriebs die Wasserausdehnung

im Heizkessel und Speicher und hält gleichzeitig den Heizkessel auf konstantem Umgebungsdruck. Dieser Anschluss muss immer an einem freien Ablauf vorgenommen werden, da er für die wesentliche Sicherheit gegen Überdruck im Gerät sorgt.

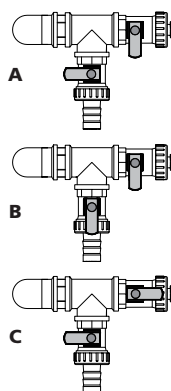
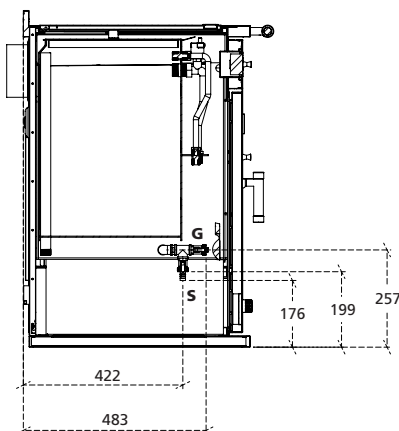


Abb. 13 - Anschlüsse für den Ablauf und Zulauf des Wasserspeichers.

**S** = Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums **G** = Zulauf für die Befüllung des Wasserspeicherraums

### 3.6 ABLAUF FÜR DIE ENTLEERUNG DES WASSERSPEICHERRAUMS

Der Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums befindet sich im vorderen Bereich des Anlagenraums und dient nur zum entleeren des Heizkessel und des Speichers des Zentralheizungsherd. Er wird nur im Falle von außerordentlichen Wartungsarbeiten oder

bei programmierter Entleerung verwendet. Dieser Ablauf wird durch einen manuellen Ablasshahn bedient. Er muss nicht an eine fixe Rohrleitung angeschlossen werden, es können auch andere Lösungen zum Entleeren des Speichers in Betracht gezogen werden.

### 3.7 ANSCHLUSS ZUR BEFÜLLUNG DES WASSERSPEICHERRAUMS

Auf der Vorderseite des Anlagenraums befindet sich auch ein Anschluss der die Befüllung des Wasserspeicherraums des Heizkessels ermöglicht. Dafür ist der Anschluss an den Kaltwasserzulauf notwendig. In diesem Fall muss auch der Sicherheitsablauf angeschlossen werden.

Wenn die dafür vorgesehene Kontrollleuchte auf dem Bedienelement aufscheint, muss der

Wasserspeicherraum nachgefüllt werden. Die richtige Füllhöhe ist erreicht, wenn das Wasser im Sicherheitsablauf beginnt abzurinnen. In diesem Fall funktioniert der Sicherheitsablauf wie eine Überlaufvorrichtung. Alternativ kann der Wasserspeicherraum auch manuell von oben aufgefüllt werden, indem man die zwei Deckel auf der Oberseite entfernt.



**ACHTUNG!** Verwenden Sie zum Füllen des Speichers kein hartes oder feststoffreiches Wasser. Auch destilliertes Wasser ist zu vermeiden.

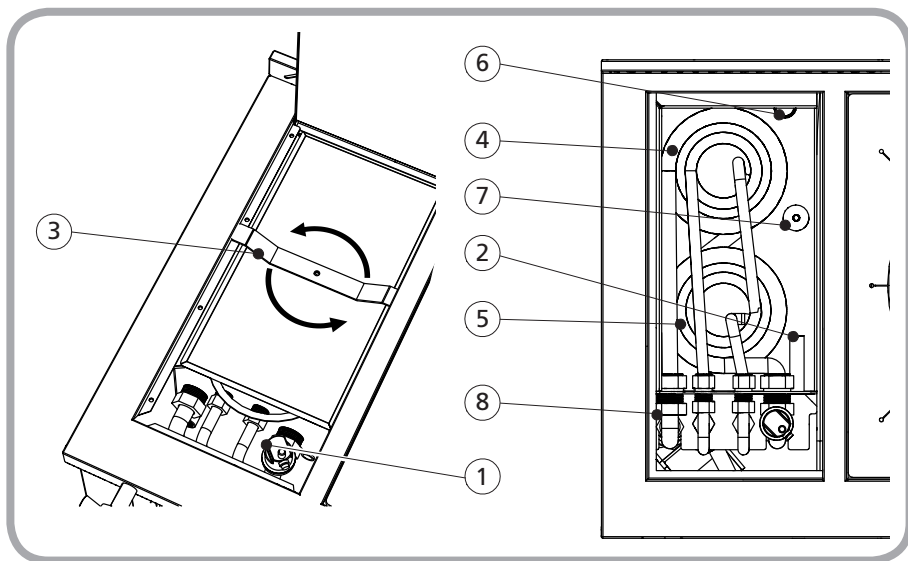


Abb. 14 - Interne Anlagenelemente des Zentralheizungsherd, Draufsicht.

- |   |                                          |   |                                                  |
|---|------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| 1 | Automatisches Entlüftungsventil          | 5 | Wärmetauscherschlange für Warmwasseraufbereitung |
| 2 | Füllstandsanzeiger                       | 6 | Sicherheitsablauf                                |
| 3 | Befestigungshebel für Abdeckung          | 7 | Magnesium-Schutzanode                            |
| 4 | Wärmetauscherschlange für Heizungsanlage | 8 | Temperaturfühler                                 |

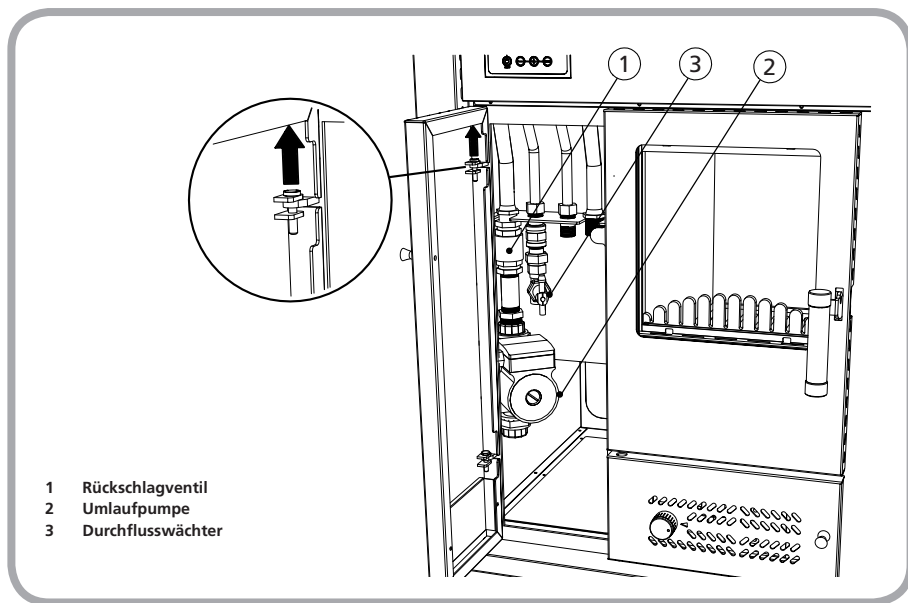


Abb. 15 - Interne Anlagenelemente des Zentralheizungsherdes, Vorderansicht. Detail Türscharnier Anlagenraum.

### 3.8 FÜLLEN DER ANLAGE

Nach Ausführung aller Anschlussarbeiten muss das Füllen der Anlage erfolgen. Schrauben Sie hierzu den Verschluss des automatischen Entlüftungsventils komplett ab. Falls nötig lockern Sie auch das Entlüftungsventil der Umlaufpumpe. Jetzt kann mit dem Füllen der Heizungsanlage begonnen werden. Das Auffüllen muss langsam erfolgen, damit die Anlage gut entlüftet wird. In der Folge

schließen Sie alle offenen Entlüftungsventile, ziehen alle Anschlüsse, auch die internen, gut an und entlüften alle Heizkörper. Nach komplettem Auffüllen der Heizungsanlage muss auch der interne Speicher des Zentralheizungsherdes gefüllt werden. Der Speicher ist voll, wenn der Wasserstand den Ausgang des Sicherheitsablaufrohrs erreicht.

### 3.9 WASSERSTANDSKONTROLLE IM SPEICHER

Der Speicher des Zentralheizungsherdes muss regelmäßig vor dem Anheizen des Herdes kontrolliert und falls nötig aufgefüllt werden. Auf jeden Fall müssen die Wärmetauscherschlangen mit Wasser bedeckt sein. Falls das Wasser unter den minimalen

Füllstand sinkt, wird dies durch eine Kontrollleuchte am Display der Steuereinheit signalisiert und demzufolge muss sobald wie möglich Wasser manuell oder wenn dafür vorgesehen über die Befüllungsleitung nachgefüllt werden.



**ACHTUNG!** Bei zu wenig oder fehlendem Wasser im Speicher kann dies der Grund für den nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Zentralheizungsherdes sein und zu schwerwiegenden Schäden an der Anlage führen, sowie die Lebensdauer des Heizkessels beeinträchtigen.

## 3.10 AUSDEHNUNGSGEFÄSS

Jeder geschlossene Wasserkreislauf der Volumenschwankungen infolge von Wasserverlusten und Temperaturänderungen unterliegt, muss mit einer Vorrichtung zur Kompensierung dieser Schwankungen ausgerüstet sein. Das im Zentralheizungsherd integrierte System mit offenem Ausdehnungsgefäß wird für den Heizkessel und den internen Wasserspeicher des Zentralheizungsherd benötigt. Der zweite, separate Kreislauf für die Heizungsanlage erfordert ein spezielles,

genau nach den Dimensionen der gesamten Heizanlage ausgelegtes Ausdehnungsgefäß, dessen Einbau durch einen Installateur vorzunehmen ist.

Für die Heizungsanlage kann auch ein geschlossenes Ausdehnungsgefäß verwendet werden. Beim Anschluss an eine bereits vorhandene Anlage oder eine Anlage in Kombination mit einem anderen Heizgerät könnte das Ausdehnungsgefäß bereits vorhanden und für den Gebrauch geeignet sein.

## 3.11 SICHERHEIT

Bei allen Heizkesseln für Festbrennstoffe ist es technisch gesehen unmöglich, die Verbrennung sofort zu unterbrechen, wie dies bei Heizkesseln für flüssige und gasförmige Brennstoffe der Fall ist. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, die erzeugte Wärme immer ableiten zu können, auch wenn es die Heizungsanlage nicht verlangt oder bei fehlender elektrischer Stromversorgung. In diesem Fall könnte im Zentralheizungsherd das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt erreichen, aber der erzeugte Dampf wird durch den Sicherheitsablass abgelassen. Der Zentralheizungsherd muss daher als ein Festbrennstoffherd betrachtet werden, der im Inneren mit einem Primärkreislauf mit natürlichem Umlauf, mit einem offenen Ausdehnungsgefäß und einem Wärmetauschsystem

mit zwei vom Primärkreislauf getrennten Sekundärkreisläufen (einer für die Heizungsanlage und einer für die Warmwasseraufbereitung) ausgestattet ist. Der Zentralheizungsherd kann auf diese Weise gemäß den Vorschriften und Bestimmungen für den Anschluss mit offenem Ausdehnungsgefäß installiert werden, da in diesem Falle bereits folgende Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sind: offenes Ausdehnungsgefäß, Thermometer und akustischer Alarm. Somit kann der Sekundärkreislauf auch mit einem geschlossenen Ausdehnungsgefäß installiert werden, ohne Ausführung eines thermischen Ablaufsystems mit Wärmetauscherschlange im Inneren des Heizkessels.

## 3.12 ANSCHLUSS BEI VORHANDENSEIN EINES ANDEREN HEIZGERÄTES

Der Zentralheizungsherd kann problemlos auch mit einem anderen Heizgerät kombiniert werden. In diesem Falle muss ein Heizungstechniker oder qualifizierter Installateur kontaktiert werden. Es ist auf jeden Fall zu berücksichtigen, dass der Zentralheizungsherd Vorrang gegenüber jedem anderen Heizgerät hat, da es bei Gebrauch von Festbrennstoff technisch gesehen nicht möglich ist, im Bedarfsfall die

Verbrennung völlig zu unterbrechen. Dieser Aspekt kann manuell oder auch automatisch über die Steuereinheit des Zentralheizungsherd vorgenommen werden. Nach Ausführung aller nötigen Elektroanschlüsse ist die Steuereinheit in der Lage, auch den Betrieb des anderen Heizgerätes sowohl für die Heizungsanlage wie auch für die Warmwasseraufbereitung zu koordinieren.

## 3.13 KALKHALTIGES WASSER

Bei sehr hartem oder feststoffreichem Wasser können sich Ablagerung in allen Rohrleitungen bilden. Auf längere Sicht kann dies die Funktionstüchtigkeit des Gerätes

beeinträchtigen. In diesem Falle empfiehlt sich die Installation eines Wasserenthärter am Wasserzulauf der Anlage.

### 3.14 MAGNESIUM-SCHUTZANODE

Im Inneren des Speichers befindet sich eine Magnesium-Schutzanode die als Korrosionsschutz vor elektromechanischen Erscheinungen oder Streustrom im Inneren des Heizkessels dient. Bei Vorhandensein dieser Phänomene korrodiert die Anode anstelle des Heizkesselmaterials. Die Schutzanode muss mindestens einmal jährlich kontrol-

liert, und falls ihr Durchmesser unter 10 mm liegt, durch eine gleichwertige ersetzt werden. Sie wird einfach an ihre Halterung angeschraubt und kann schnell ausgewechselt werden. Achten Sie darauf, dass die Anode nicht in Kontakt mit den Wärmetauscher-schlangen bleibt.

### 3.15 BEISPIELE

Nachstehend einige Skizzen möglicher Ausführungen der Anlage. Die Entwürfe sind nur als Beispiele gedacht und können nicht

direkt verwendet werden. Für ein Anlagenprojekt wenden Sie sich immer an einen qualifizierten Heizungstechniker.

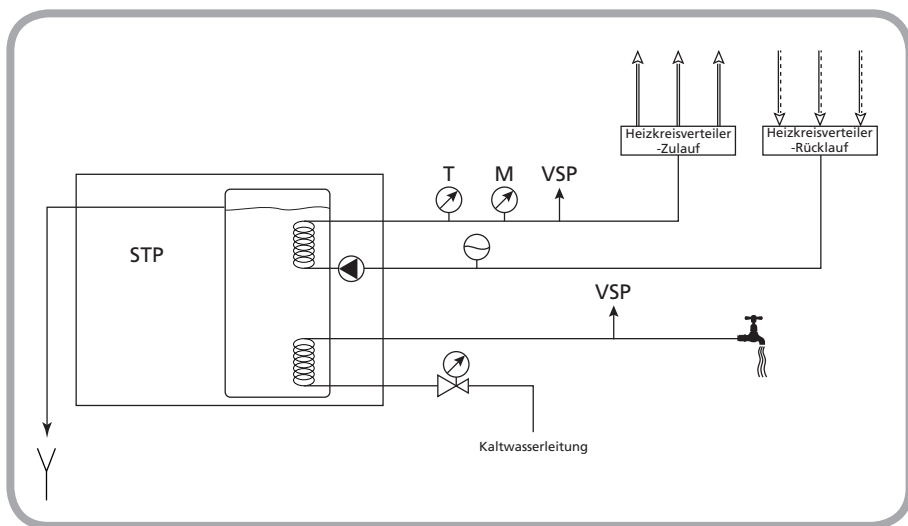


Abb. 16 - Vereinfachtes Installationsschema

#### LEGENDE

|  |                   |  |                       |  |                                |
|--|-------------------|--|-----------------------|--|--------------------------------|
|  | Umlaufpumpe       |  | Sicherheitsablauf     |  | 3-Wege-Ventil                  |
|  | Thermometer       |  | Druckminderventil     |  | Rückschlagventil               |
|  | Manometer         |  | Wärmetauscherschlange |  | Geschlossenes Ausdehnungsgefäß |
|  | Sicherheitsventil |  | Warmwasseranlage      |  |                                |



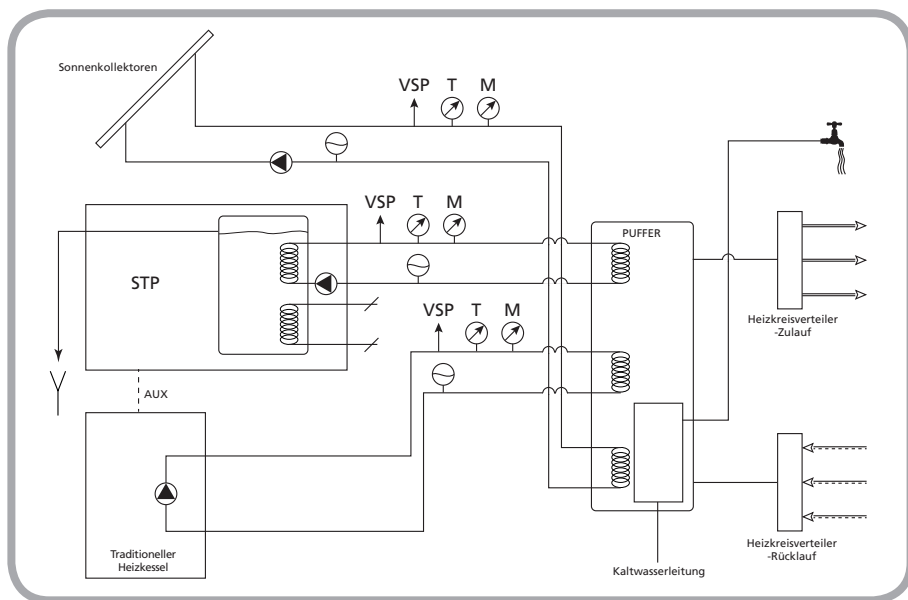


Abb. 17 - Vereinfachtes Installationsschema

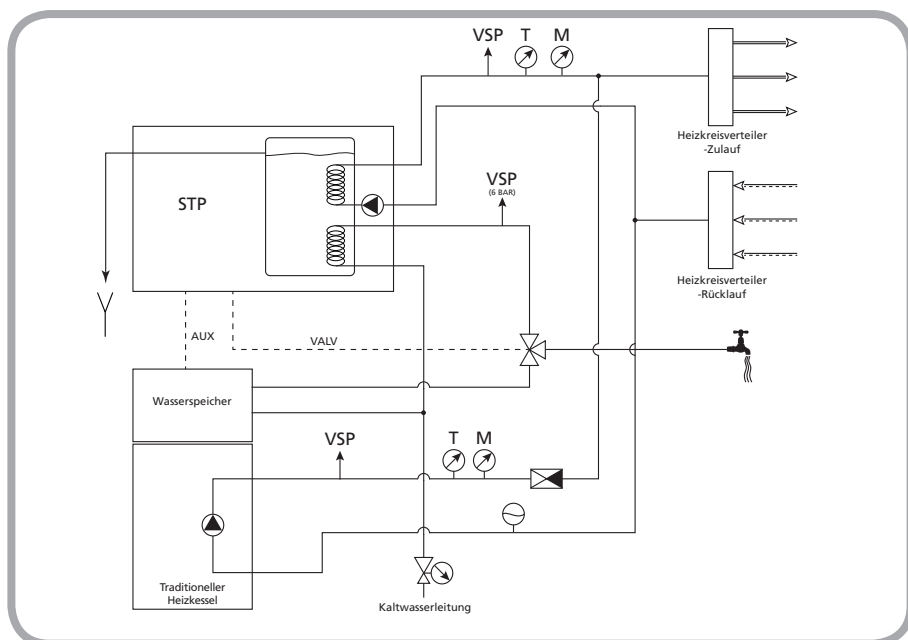


Abb. 18 - Vereinfachtes Installationsschema

## 4. BEDIENELEMENT

### 4.1 FUNKTIONSPRINZIP

Über die Steuereinheit können die Vorrichtungen des Zentralheizungsherd und einige externe an die Heizungsanlage angeschlossene Einrichtungen kontrolliert werden. Grundsätzlich wird über sie die Wassertemperatur im Heizkessel ermittelt

und bei Erreichen der vorprogrammierten Temperaturen die entsprechenden, an den Heizkessel angeschlossenen Vorrichtungen zu- oder abgeschaltet. Des Weiteren führt sie einige zusätzliche Sicherheits- und Kontrollfunktionen aus.

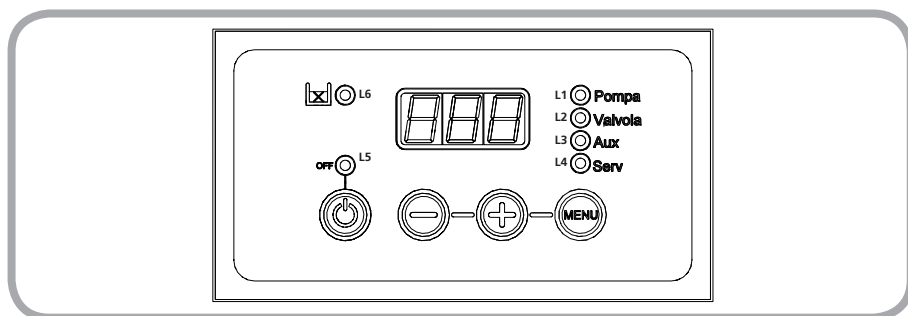


Abb. 19 - Bedienelement der Steuereinheit.

| Taste | Funktion                        | LED Anzeige | Funktion                                |
|-------|---------------------------------|-------------|-----------------------------------------|
|       | Ein/Aus                         | L1          | T>A01 - Pumpe in Betrieb                |
|       | Temperatur senken               | L2          | T>A02 - Ventilanschlüsse ON gespeist    |
|       | Temperatur erhöhen              | L3          | T>A03 - Aux-Anschlüsse ON eingeschaltet |
|       | Anzeige Temperatureinstellungen | L4          | T>A05 - Serv-Anschlüsse ON gespeist     |
|       | Warmwassertemperatur            | L5          | Steuereinheit - Standby                 |
|       |                                 | L6          | Wasserstandsmelder                      |

### 4.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DER STEUEREINHEIT

|                          |                                                                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stromversorgung</b>   | 230 VAC $\pm$ 10% ~50 Hz; Sicherung T3,15 A                                                             |
| <b>Temperaturfühler</b>  | Sensor NTC 10K@25°; Funktionslimit 50°C/130°C Santoprene-Kabel. Messgrenze: 0-99°C Präzision: $\pm$ 1°C |
| <b>Schaltkontakte</b>    | Schaltleistung: 5 A 250 VAC                                                                             |
| <b>Angewandte Normen</b> | EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 A1 50081-2                                                                |

Tabelle 2 - Technische Eigenschaften der Steuereinheit

## 4.3 HAUPTMENÜ

Zum Einschalten des Hauptmenüs halten Sie im Bedienelement die  Taste länger gedrückt.

Im Hauptmenü wird normalerweise die Wassertemperatur im Heizkessel angezeigt. Durch drücken der  Taste werden die eingestellten Temperaturwerte für den Ther-

mostat zum aktivieren der Umlaufpumpe der Heizungsanlage, des Thermostats für ein eventuelles externes 3-Wege-Ventil, des Thermostats für das Abschalten eines eventuellen externen Heizgerätes und des Thermostats für ein zusätzliches, nicht definiertes Gerät, angezeigt.

## 4.4 TEMPERATUR-PROGRAMMIERUNG

Änderungen an den Einstellungen der Steuereinheit sollten nur von Fachpersonal vorgenommen werden. Die Fabrikeinstellungen sollten nicht geändert werden, aus-

genommen für eventuell nötige Einstellungen für den ordnungsgemäßen Betrieb der Heizungsanlage. Die Temperatureinstellung erfolgt direkt über dem Hauptmenü:

- Mit der Taste  die zu ändernde Temperatur auswählen
- Mit den Tasten   den Wert ändern
- Mit der Taste  die Änderung speichern oder mit der Taste  die Änderung löschen.

Weitere Parametereinstellungen können im Installationsmenü vorgenommen werden.

|            | Beschreibung          | Standardwert | Entsprechendes LED |
|------------|-----------------------|--------------|--------------------|
| <b>A01</b> | Pumpenthermostat (°C) | 55           | L1                 |
| <b>A02</b> | Thermostatventil (°C) | 60           | L2                 |
| <b>A03</b> | AUX-Thermostat (°C)   | 40           | L3                 |
| <b>A05</b> | Serv-Thermostat (°C)  | 50           | L4                 |

Tabelle 3 - Standardeinstellungen des Hauptmenüs.

## 4.5 FUNKTIONEN DER STEUEREINHEIT

Die elektronische Steuereinheit dient in erster Linie zur Funktionskontrolle der Heizungsanlage und darüber hinaus für verschiedene Hilfsfunktionen für die Sicherheit und Wartung.

**Hauptfunktion** - Die Steuereinheit ermittelt die Wassertemperatur im Heizkessel und setzt beim Überschreiten der vorprogrammierten Temperatur die Umlaufpumpe der Heizungsanlage in Betrieb. Fällt die Temperatur unter den vorgegebenen Wert, schaltet die Pumpe ab und lässt sie wieder ansteigen.

**Nebenfunktionen** - Wenn die Temperatur die eingestellten Werte (A02, A03, A05) überschreitet, schalten sich die entsprechenden Kontakte (Ventil, AUX, Serv) und folglich die

eventuell angeschlossenen externen Geräte ein. Je nach Anlagenausführung könnte der Normalbetrieb des Zentralheizungsherd nicht von Interesse sein.

**Brauchwasserfunktion** - Bei Entnahme von Warmwasser wird der Wasserdurchfluss erkannt und die Umlaufpumpe der Heizungsanlage angehalten um der Warmwasseraufbereitung Vorrang zu geben. Die Pumpe setzt sich erst dann in Betrieb, wenn die Temperatur über den für den Sicherheitsthermostat vorgegebenen Wert ansteigt.

**Alarmfunktion** - Falls die Temperatur über den für den Alarmthermostat vorgegebenen Wert ansteigt, wird ein akustisches und visu-

elles Signal aktiviert. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird das akustische Signal für 5 Minuten ausgeschaltet.

**Funktion Füllstandsanzeiger** - Falls der Wasserstand im Heizkessel unter den Minimalwert sinkt, leuchtet die Kontrolllampe L6 auf. Sie erlischt erst dann, wenn direkt im Heizkessel Wasser nachgefüllt und der nötige Füllstand erreicht wird.

**Standby-Funktion** - Falls sich die Steuereinheit im Standby-Modus befindet und die Temperatur über den für den Sicherheitsthermos-

tat vorgegebenen Wert ansteigt, schaltet sich die Steuereinheit automatisch ein und setzt die Pumpe in Betrieb.

**Frostschutzfunktion** - Falls die Temperatur unter den für den Frostschutzthermostat vorgegebenen Wert sinkt, schaltet sich der eingestellte Intervallbetrieb der Umlaufpumpe ein. Das Zeichen ICE erscheint am Display.

**Funktion Pumpen-Test** - Durch längeres Drücken der  Taste wird die Aktivierung der Umlaufpumpe erwungen. Am Display erscheint des Symbol tSt.

## 4.6 INSTALLATIONSMENÜ

Änderungen der Einstellungen im Installationsmenü dürfen nur von fachkundigem Personal vorgenommen werden, da Varia-

tionen an den Parametereinstellungen den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen können.

| Symbol     | Beschreibung                                 | Standardwert |
|------------|----------------------------------------------|--------------|
| <b>A06</b> | Frostschutzthermostat (°C)                   | 4            |
| <b>A07</b> | Sicherheitsthermostat (°C)                   | 75           |
| <b>A08</b> | Alarmthermostat (°C)                         | 92           |
| <b>I01</b> | Schalthysterese Pumpenthermostat (°C)        | 4            |
| <b>I02</b> | Schalthysterese Ventilthermostat (°C)        | 4            |
| <b>I03</b> | Schalthysterese AUX-Thermostat (°C)          | 4            |
| <b>I05</b> | Schalthysterese Serv-Thermostat (°C)         | 4            |
| <b>T01</b> | Timer Antiblockierschutz (h)                 | 168          |
| <b>T02</b> | Aktivierungszeit Pumpenblockierschutz (Sek.) | 30           |
| <b>T05</b> | OFF-Zeit Frostschutzpumpe (Min.)             | 5            |
| <b>T06</b> | ON-Zeit Frostschutzpumpe (Sek.)              | 20           |
| <b>P02</b> | Aktivierung Standby                          | 1            |
| <b>P03</b> | Aktivierung Frostschutzfunktion              | 1            |
| <b>SEr</b> | Parameterschutz Serv                         | tEr          |
| <b>H__</b> | Brauchwasseranlage                           | 0            |
| <b>I06</b> | Schalthysterese Frostschutzthermostat (°C)   | 2            |
| <b>I07</b> | Schalthysterese Sicherheitsthermostat (°C)   | 2            |
| <b>I08</b> | Schalthysterese Alarmthermostat (°C)         | 2            |

Tabelle 4 - Standardeinstellungen Installationsmenü

- Durch gleichzeitiges, längeres Drücken der Tasten   erhält man Zugang zum Installationsmenü
- Mit den Tasten  und  können die Symbole eines jeden Parameters aufgerufen werden
- Die Taste  zeigt den entsprechenden Wert
- Mit den Tasten  und  kann der Wert geändert werden
- Mit der Taste  die Änderung speichern oder mit der Taste  die Änderung löschen

## 4.7 ELEKTROANSCHLÜSSE STEUEREINHEIT

Die Steuereinheit des Zentralheizungsherd-  
des ist bereits installiert, vorprogrammiert  
und betriebsbereit. Je nach Anlagenkon-  
figuration könnte die Ausführung zusätz-  
licher Anschlüsse für externe Geräte nötig  
sein. Eventuelle Zusatzanschlüsse sind erfor-

derlich falls ein weiteres Heizgerät an die-  
selbe Anlage des Zentralheizungsherd-  
des angeschlossen wird. In diesem Falle muss dem  
Betrieb des Zentralheizungsherd-  
des Vorrang gegenüber dem anderen Heizgerät ge-  
geben werden.

## 4.8 ANSCHLUSS 3-WEGE-VENTIL

Bei einigen Anlagen kann die Produktion  
von Warmbrauchwasser von zwei verschie-  
denen Wärmeerzeugern nützlich sein. Fol-  
gendes ist möglich: Warmwasseraufberei-  
tung über den Zentralheizungsherd wenn  
dieser in Betrieb ist; Warmwasseraufberei-  
tung über den anderen Wärmeerzeuger  
wenn der Zentralheizungsherd nicht in Be-  
trieb ist.

Zu diesem Zweck muss von einem Installa-

teur ein 3-Wege-Ventil geliefert und einge-  
baut werden, welches über die Steuerein-  
heit des Zentralheizungsherd-  
des gesteuert wird. Das Ventil wird mit einem geeigneten  
Kabel an das Klemmbrett der Steuereinheit  
angeschlossen. Die Speisung des Ventils er-  
folgt über die Steuereinheit und kann nach  
Wunsch durch Anschluss des entsprechen-  
den Kabels im ON wie auch im OFF-Zustand  
erfolgen.

## 4.9 ANSCHLUSS AN EIN ANDERES HEIZGERÄT

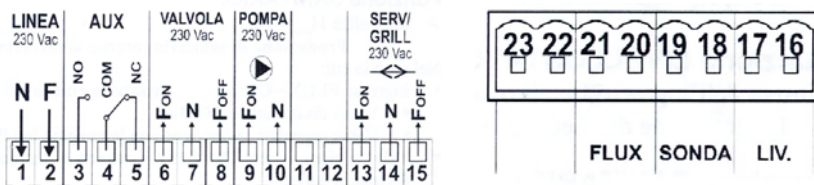
Bei Vorhandensein eines anderen zu kont-  
rollierenden Heizgerätes muss dieses an die  
dafür vorgesehenen Klemmen der Steuer-  
einheit, direkt oder indirekt mittels Raum-  
thermostat, angeschlossen werden. Die  
hierfür bestimmten Klemmen sind mit AUX  
bezeichnet und geben einen sauberen, po-  
tentialfreien Kontakt, der nach Wahl, ge-  
schlossen oder offen ist.

Für den Zugriff auf das Klemmbrett der  
Steuereinheit muss die Vorderseite auf die

sie montiert ist, abgebaut werden. Die Vor-  
derseite ist nur mit einfach zugänglichen  
Schrauben fixiert. Nun müssen die im Inne-  
ren des Anlagenraums durch Kabelbinder  
fixierten Kabel in Nähe der Türscharniere  
gelockert werden. Die Kabelbinder werden  
durchgeschnitten. Nun kann die Vorderseite  
gut herausgezogen werden, somit kann der  
hintere Metallschutz entfernt werden, wo-  
durch der Zugriff auf das Klemmbrett der  
Steuereinheit ermöglicht wird.



**ACHTUNG!** Bevor Sie Arbeiten an der elektrischen Anlage des Zentralhei-  
zungsherd vornehmen oder die Steuereinheit anschließen, müssen Sie auf je-  
den Fall die Stromzufuhr unterbrechen.



| Anschlüsse | Funktion                                               | Auszuführender Anschluss                   | Art des Schaltkontakts     |
|------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 1-2        | Stromversorgung                                        | Serienmäßig angeschlossen                  | 230 V AC ~ 50 Hz           |
| 3-4-5      | Kontrolle externes Heizgerät oder Anlagenthermostat    | Anschluss falls nötig direkt am Klemmbrett | Freie Kontakte, wechselbar |
| 6-7-8      | Kontrolle externes 3-Wege-Ventil für Warmbrauchwasser  | Anschluss falls nötig direkt am Klemmbrett | 230 V AC ~ 50 Hz           |
| 9-10       | Stromversorgung interne Umlaufpumpe                    | Serienmäßig angeschlossen                  | 230 V AC ~ 50 Hz           |
| 13-14-15   | Stromversorgung externes Gerät                         | Anschluss falls nötig direkt am Klemmbrett | 230 V AC ~ 50 Hz           |
| 16-17      | Wasserstandskontrolle Heizkessel                       | Serienmäßig angeschlossen                  | Freigabe ON/OFF            |
| 18-19      | Warmwasser-Temperaturfühler                            | Serienmäßig angeschlossen                  | Temperaturbereich 0-100 °C |
| 20-21      | Kontrolle Warmwasseraufbereitung - Durchflussschwächer | Serienmäßig angeschlossen                  | Freigabe ON/OFF            |

Abb. 20 - Elektroanschlüsse Steuereinheit

## 5. GEBRAUCH

### 5.1 PRIMÄR- UND SEKUNDÄRLUFT

Um einen optimalen Verbrennungsprozess zu gewährleisten, muss eine perfekte Mischung zwischen Brennholz (Brennstoff) und Luftzufuhr (Sauerstoffträger) garantiert werden. Die Primärluft strömt im unteren Teil des Brennraums durch den mit Holz belegten Rost und ermöglicht somit die Verbrennung. Durch die Bedienung des Primärluftreglers kann die Abbrandgeschwindigkeit gesteuert werden und somit die erzeugte Wärme.

Der Regler ist vollautomatisch und hält die vom Zentralheizungsherd erzeugte Wärme während des Verbrennungsvorgangs auf gewünschtem Niveau. Die Sekundärluft ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Zentralheizungsherdes erhöht, als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Die Sekundärluft ist schon auf den optimalen

Betrieb ausgerichtet und benötigt daher keine weiteren Einstellungen. Sie wird aus dem Heizkesselraum des Zentralheizungsherdes entnommen und schon vorgewärmt in den Brennraum eingeleitet. Wenn keine Glut mehr vorhanden ist, wird empfohlen, die Primärluft-Regulierung zu schließen, damit der Herd länger warm bleibt.

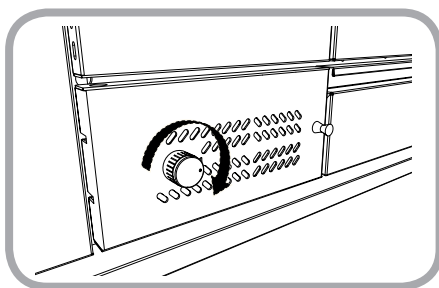


Abb. 21 - Regulierung der Primärluft

### 5.2 ANHEIZEN

Vor dem Anheizen ist das Bedienelement durch drücken der EIN/AUS-Taste einzuschalten. Zum Anheizen verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zusammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solan-

ge sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den Witterungsbedingungen ab.

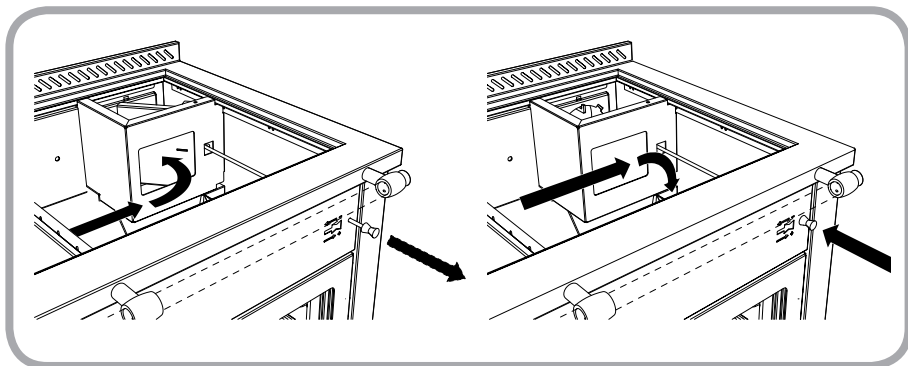


Abb. 22 - Anheizklappe STP

### 5.3 ANHEIZKLAPPE (STP)

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, ist der Zentralheizungsherd STP mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe ausgestattet (siehe Abb. 22). Durch diese Vorrichtung wird eine

direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch sich der Zug des Herdes verbessert. Der Hebel wird bei kaltem Herd herausgezogen und nach gutem Abrennen wieder geschlossen.



**ACHTUNG!** Sobald das Feuer lebhaft brennt, die Anheizklappe schließen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Zentralheizungsherdes verteilt. Der Zentralheizungsherd ist für den Betrieb mit geschlossener Anheizklappe ausgelegt. Bei Betrieb mit offener Klappe sind Leistung und Heizkraft des Zentralheizungsherdes eingeschränkt.

### 5.4 ROSTVERSTELLUNG

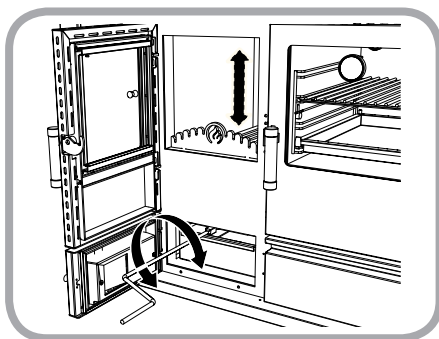
Der Herd ist mit einem höhenverstellbarem Rost ausgestattet, mit dem man nach Bedarf jede gewünschte Füllraumhöhe im Inneren der Brennkammer einstellen kann. Ideal zum Kochen ist die oberste Position, da hier die Flamme direkten Kontakt zur Herdplatte hat. In der untersten Position hat man eine geräumigere Brennkammer und somit eine längere Brenndauer. Falls Sie den Herd

hauptsächlich zum Heizen und zur Warmwasseraufbereitung verwenden, empfehlen wir die Rosteinstellung auf der untersten Position. Möchten Sie den Zentralheizungsherd nur zum Kochen verwenden, stellen Sie den Rost auf die höchste Position. Auf diese Weise wird nur ein geringer Teil der erzeugten Wärme vom Heizkessel in Anspruch genommen.

### 5.5 BACKOFEN (STP)

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 eventuellen plötzlichen Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden. Falls der Zentralheizungsherd 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. Der Zentralheizungsherd ist mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backrohrs zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser sie in der Mitte einzuschieben. Für gleichmäßiges Backen und Braten kann man entweder den Grill oder das Backblech nach halber Kochzeit um 180° drehen.

*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 Backrohr eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten backen; dann herausnehmen, komplett drehen, wieder in der Mitte einschieben und für weitere 5 Minuten backen. Zum Schluss Backblech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen.*



*Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen*

Abb. 23 - Höhenverstellung des Feuerrosts



## 5.6 BACKOFENBELEUCHTUNG (STP)

Der Zentralheizungsherd STP ist mit einer elektrischen Innenbeleuchtung zur bequemen Kontrolle des Back- und Bratvorganges ausgestattet. Der Lichtschalter befindet sich seitlich der Zubehörshublade und kann nach deren Auszug betätigt werden (siehe Abb. 24).

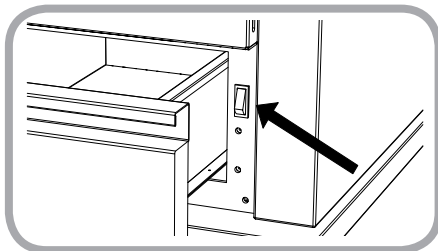


Abb. 24 - Lichtschalter für die Backofenbeleuchtung.

## 5.7 BACKBLECHHALTER (STP)

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherdes steht ein Backblechhalter zur Verfügung, anhand dessen - ohne Einsatz von Topflappen oder Tüchern - das Backblech sicher

und problemlos aus dem heißen Backofen genommen werden kann. Der Halter wird einfach am Rand des Backblechs angebracht und mit beiden Händen verwendet.

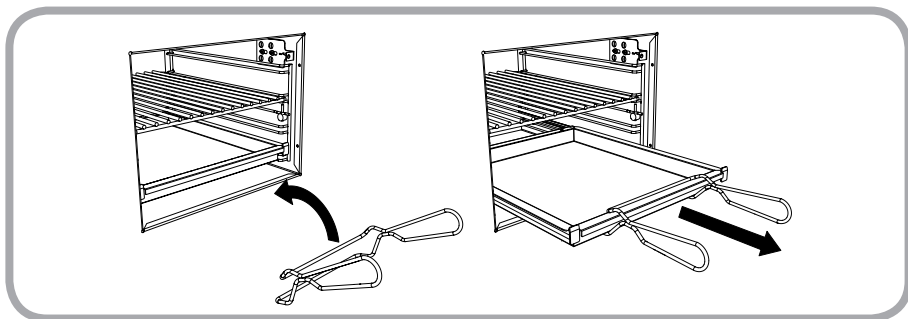


Abb. 25 - Backblechhalter

## 5.8 ZUBEHÖRSCHUBLADE (STP)

Der Zentralheizungsherd STP ist mit einer Zubehörshublade ausgestattet, in der verschiedenes Zubehör und Geräte für Gebrauch und Wartung des Gerätes Platz finden. Das im Lieferumfang enthaltene Zubehörfach wird seitlich an der Schublade eingehängt und dient als Ablage für kleine Zubehörteile.



**ACHTUNG!** Geben Sie keine leicht entflammaren Produkte in die Schublade. Die Gegenstände dürfen nicht über den Schubladenrand hinausragen.

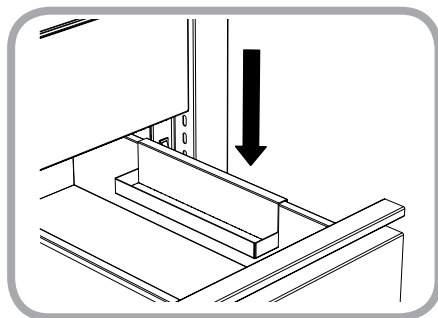


Abb. 26 - Zubehörfach in der Zubehörshublade.

## 5.9 SCHUTZ FÜR DIE FEUERRAUMTÜR

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherdes steht ein Stahlschutz für die Feuerraumtür zur Verfügung, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Tür verwendet wird. In allen anderen Fällen

können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei ausgeschaltetem, kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

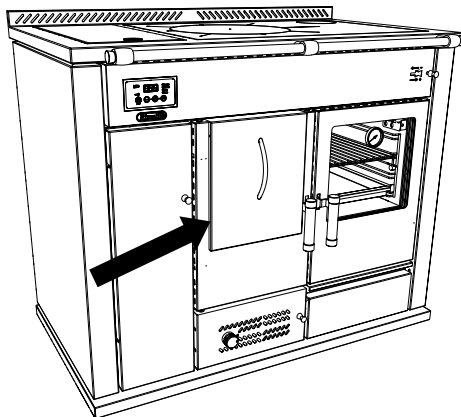


Abb. 27 - Schutz für die Feuerraumtür.

## 5.10 DAMPFABLEITUNGSVENTIL

Beim Backen oder Braten gewisser Speisen kann es manchmal zu übermäßiger Dampfbildung im Inneren des Backofens kommen. Deshalb ist der Herd mit einem Ventil zur Dampfableitung 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.

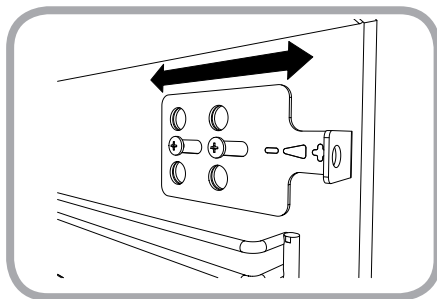


Abb. 28 - Dampfableitungsventil.

## 5.11 BACKBLECH AUF TELESKOPSCIENEN (STP)

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

Hände frei zum Bearbeiten und Entnehmen der Speisen sind. Der Teleskopauszug ist 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 29.

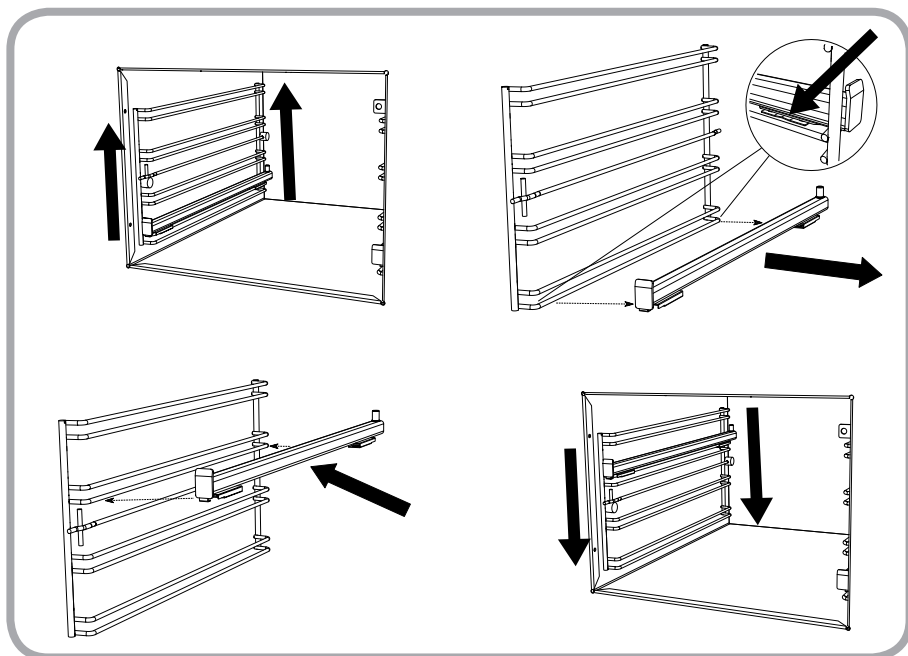


Abb. 29 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

## 5.12 HERDPLATTENABDECKUNG

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

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

## 6. WARTUNG

### 6.1 REINIGUNG

Ein Zentralheizungsherd ist leistungsfähiger wenn er in allen seinen Teilen frei von Verbrennungsrückständen ist. Ein sauberer Zentralheizungsherd erleidet weniger Schäden durch Abnutzung und Verschleiß. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird, ebenso wie von der Qualität des verwendeten

Brennstoffes. Bei regelmäßigem Gebrauch des Zentralheizungsherdes sollte die Reinigung des Schornsteins alle 6 Monate, auf jeden Fall aber einmal jährlich durch einen spezialisierten Techniker vorgenommen werden. Alle in der Folge angeführten Wartungsarbeiten dürfen nur bei kaltem Zentralheizungsherd ausgeführt werden.

### 6.2 ENTFERNEN DER ASCHE

Eine zu große Menge an Verbrennungsrückständen im Inneren des Feuerraums behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr und konsequente Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Darüber hinaus kann auch der Rost davon Schaden nehmen. Aus diesem Grunde müssen Asche und Ruß regelmäßig aus dem Feuerraum entfernt werden.

Zuerst entfernt man mit dem hierzu be-

stimmten Gerät alle Rückstände aus dem Feuerraum, dann entleert man den Aschenkasten und kontrolliert, ob nicht eventuell auch Asche aus dem Kasten gefallen ist. Von Zeit zu Zeit ist es ratsam, die Kochplatte zu entfernen, um alle internen Flächen des Herdes abzuschaben und auszubürsten.

Falls der Rost entfernt wird, muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinem Platz eingesetzt werden.

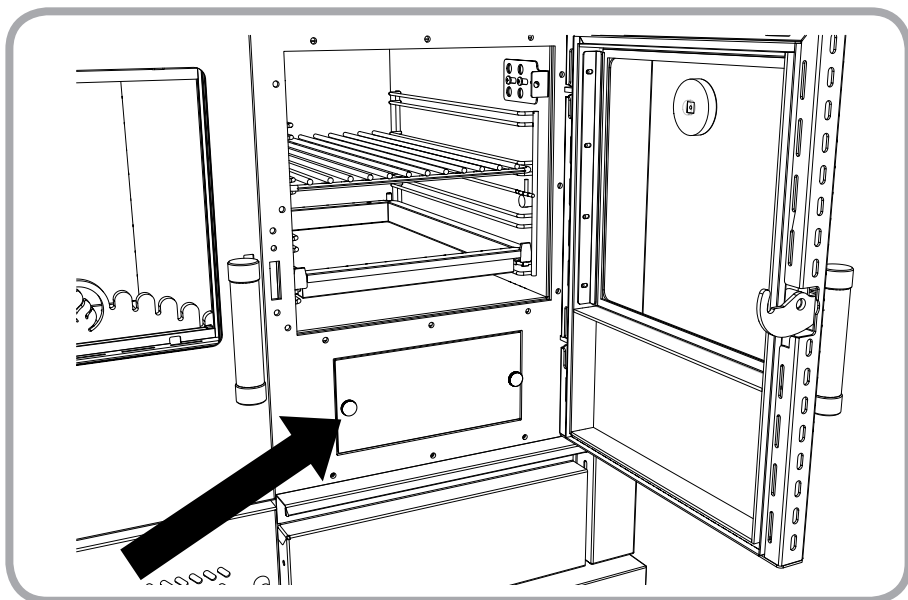


Abb. 30 – Reinigungsöffnung der Rauchgaszüge

### 6.3 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE

Um auch in schlecht zugänglichen Bereichen eventuelle Rückstände an Asche und Ruß optimal entfernen zu können, ist der Zentralheizungsherd STP mit einer Reinigungsöff-

nung unterhalb des Backofens ausgestattet. Zum Reinigen einfach die Schraubknöpfe lösen und mit dem Rußkratzer alle Rückstände entfernen. Klappe wieder anbringen.

### 6.4 ABBAU UND WARTUNG DES ZUSÄTZLICHEN BACKOFENS (OPTIONAL)

Zur Reinigung der Verbindungsrohe und der inneren Raugaszüge des zusätzlichen Backofens, können bestimmte Teile abmontiert werden. Somit kann die Wartung durchgeführt werden, ohne das der Backofen von der

Wand abmontiert werden muss.

Als Erstes muss die Backofentür und alle beweglichen Innenteile (wie Backofenrost, Backofenbleche, usw.) entfernt werden.

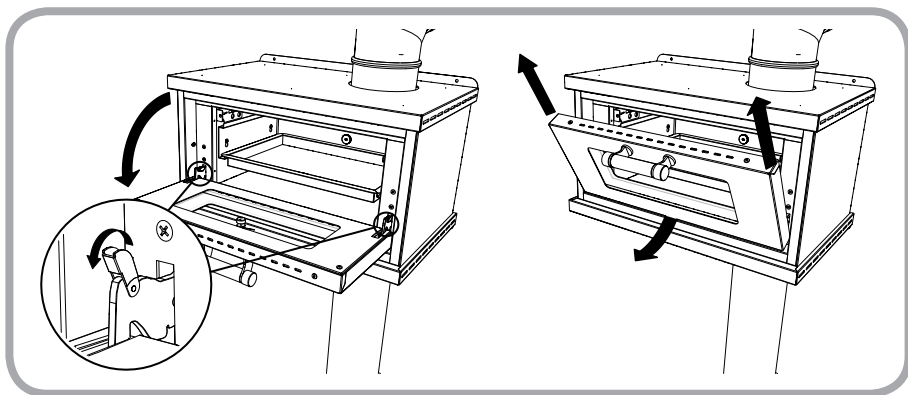


Abb. 31 Entfernung der Backofentür

Nun können die seitlichen Schienen abmontiert werden, indem man die Schrauben löst und die Schienen nach oben hin aushakt. Zum Schluss entfernt man den inneren Teil des

Backofens, der mit drei Schrauben (zwei seitlich und einer hinten in der Mitte) befestigt ist. Bei Bedarf kann auch das Verbindungsrohr, wie in Abb. 33 angegeben, entfernt werden.

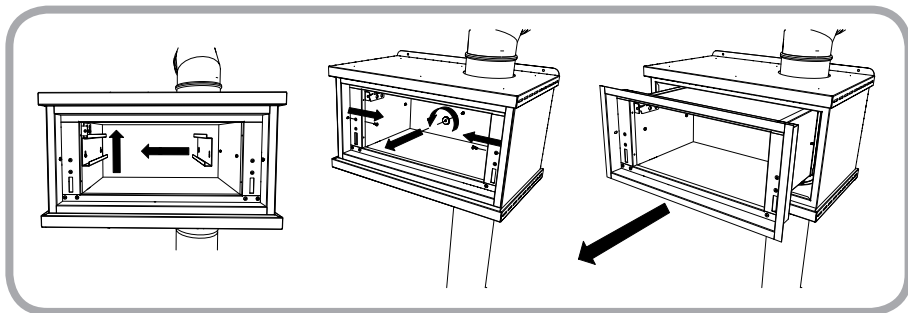


Abb. 32 Abbau des inneren Teils des zusätzlichen Backofens

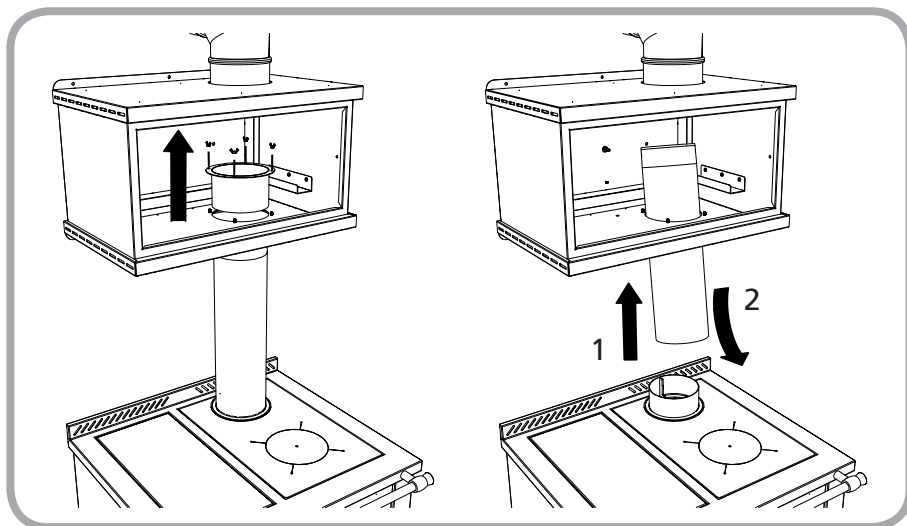


Abb. 33 Entfernung des Verbindungsrohrs des zusätzlichen Backofens

## 6.5 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.

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. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teile niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus um lackierte Teile zu reinigen.

## 6.6 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Das Sichtfenster der Backofen- und Feuerraumtür kann mit handelsüblichen Glasreinigungsmitteln gereinigt werden. Die Innenseite der Feuerraumtür reinigt sich während des Betriebs von selbst; hin und wieder

kann jedoch auch eine manuelle Reinigung derselben erforderlich sein, indem man die Innenscheibe durch Lösen der vier Schrauben abmontiert.



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

## 6.7 ZUBEHÖRSCHUBLADE

Zum Herausnehmen der Schublade genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anheben und gleichzeitig durch Ziehen entfernen. Auf diese Weise

hat man auch Zugriff auf die Unterseite des Zentralheizungsherdes. Zum Wiedereinsetzen der Schublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

## 6.8 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Spezialstahl-Herdplatten der Zentralheizungsherde erfordern eine regelmäßige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Reinigen Sie diese stets in noch lauwarmen Zustand, damit eventuelle Feuchtigkeit optimal verdunsten kann und somit Fleckenbildung verhindert wird. Die kalte Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder andere Rückstände verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch vom Anschlag zwischen den Ringen eventuelle Kochrückstände zu entfernen. 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 Platte verbleibt, kleine Rostflecke bilden. In diesem Falle reicht es, die Platte mit einem

Lappen, der mit einem nicht säurehaltigen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit feinem Schmirgelpapier oder mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schmirgelschwamm abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht eine dünne Ölschicht auftragen.

Die Kochplatten nehmen mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Reinigungsöl häufiger auf. Zum Lieferumfang des Holzherdes gehören auch zwei exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Edelstahlrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

## 6.9 WARTUNG DES HEIZKESSELS

Im Wasserspeicher des Heizkessels muss regelmäßig Wasser nachgefüllt und der Wasserstand kontrolliert werden. Die Häufigkeit der Nachfüllung hängt vom Gebrauch des Zentralheizungsherdes ab. Falls das Wasser unter der minimalen Füllstandsmarkierung

liegt, wird dies durch eine Kontrollleuchte am Bedienelement signalisiert (siehe Abschnitt 3.7, 3.8 und 3.9). Mindestens einmal im Jahr muss die Integrität der Magnesium-Schutzanode kontrolliert werden (siehe Abschnitt 3.14).

## 6.10 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 abgeschaltet 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 Ab-

deckung 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 einschrauben.

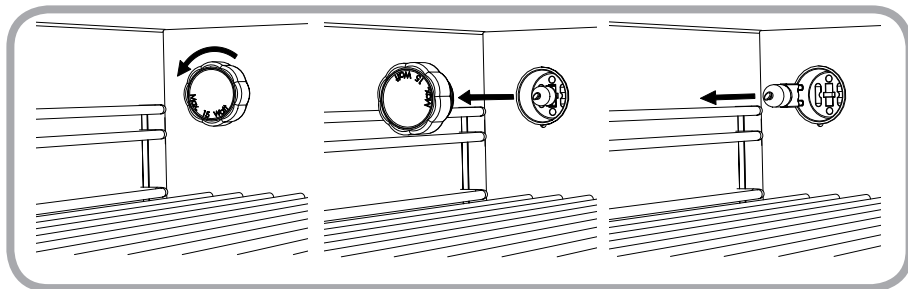


Abb. 34 - Austausch der Backofenlampe

## 6.11 WÄRMEAUSSDEHNUNG

Während dem Betrieb des Zentralheizungs-herds unterliegen alle Herdbauteile Ausdehnungs- und kleinen Bewegungserscheinungen, die durch Temperaturschwankungen hervorgerufen werden. Dieses Phänomen darf auf keinen Fall unterbunden werden,

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

## 6.12 AUSTAUSCH HERDBESTANDTEILE

Ein Großteil der Herdbauteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Bei Anfragen in Bezug auf Zubehör oder Ersatzteile geben Sie

immer die im Garantieschein oder auf dem Typenschild angeführte Seriennummer des Herdes an. Das Typenschild finden Sie auf einer Seite der Holzschublade.



## 7. WAS TUN, WENN...

| Probleme                           | Anzeichen                                                                                                                         | Mögliche Lösungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funktionsstörung                   | Unregelmäßige Verbrennung<br>Unvollständige Verbrennung<br>Rauch dringt aus der Herdplatte<br>Rauch dringt aus anderen Herdteilen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, ob der Primärluftregler offen ist</li> <li>• Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Rost verstopfen</li> <li>• Kontrollieren, ob der Rost nicht verkehrt montiert wurde (der flache Teile gehört nach oben)</li> <li>• Kontrollieren, ob der Aufstellraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind</li> <li>• Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde</li> <li>• Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind</li> <li>• Kontrollieren, ob keine anderen Geräte an denselben Rauchabzug angeschlossen sind</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein nicht bis unter den Holzherdanschluss reicht</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein geeignet ist; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein</li> <li>• Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist</li> </ul> |
| Brand                              | Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Zentralheizungsherdess fangen Feuer                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen</li> <li>• Türen und Fenster im Aufstellungsraum des Herdes gut verschließen</li> <li>• Sofort die Feuerwehr rufen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Überhitzung                        | Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen</li> <li>• Falls auch im Wasserkessel eine Überhitzung stattfindet, Warmwasser ablassen damit der Kessel abkühlt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Black-Out                          | Die Umlaufpumpe bleibt stehen und das Bedienelement schaltet sich aus. Das Wasser im Heizkessel beginnt zu kochen.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Luftzufuhrregler des Herdes schließen</li> <li>• Das Feuer nicht weiter anschüren</li> <li>• Warmwasser ablassen damit der Kessel abkühlt</li> <li>• Nach Wiederaufnahme des Betriebs den Zentralheizungsherd kontrollieren und eventuell im Kessel Wasser nachfüllen</li> <li>• Auf jeden Fall wird die Sicherheit durch den Sicherheitsablauf garantiert</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Der Backofen heizt nicht genug auf | Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt</li> <li>• Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist</li> <li>• Den Zugregler auf höchste Öffnungsstufe einstellen</li> <li>• Gutes, trockenes Kleinholz verwenden</li> <li>• Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt</li> <li>• Kontrollieren, ob der Rauchzug sauber und ohne Verstopfung ist</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein keine Schäden aufweist</li> <li>• Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist</li> <li>• Kontrollieren, ob der Umlaufthermostat auf 55°-60°C eingestellt ist</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kondenswasser                      | Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Zentralheizungsherdess ab                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist</li> <li>• Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist</li> <li>• Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist</li> <li>• Kontrollieren, ob der Umlaufthermostat auf 55°-60°C eingestellt ist</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rostflecken                        | Roststellen und Verformungen auf der Kochplatte                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Wasser für die Reinigung der Platte verwenden</li> <li>• Die Platte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen</li> <li>• Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Feuchtigkeit im Backofen           | Übermäßig viel Dampf im Backrohr                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das eigens dafür vorgesehene Dampfableitungsventil im Inneren des Backrohrs während dem Kochvorgang öffnen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 8. TECHNISCHE DATEN

### 8.1 TECHNISCHE DATEN

| Modell                                                | STP SF                                                                     | STP<br>(geringe Emission)                                                   | STP                                                                        |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gewicht</b>                                        | 190 kg                                                                     | 287 kg                                                                      | 287 kg                                                                     |
| <b>Nennwärmeleistung</b><br>(niedrige Feuerrost-Pos.) | 20,6 kW gesamt<br>9,2 kW Wasser<br>11,5 kW Umgebung                        | 22,1 kW gesamt<br>14,9 kW Wasser<br>7,2 kW Umgebung                         | 30,7 kW gesamt<br>20,3 kW Wasser<br>10,4 kW Umgebung                       |
| <b>Verminderte Leistung</b><br>(hohe Feuerrost-Pos.)  | 14,3 kW gesamt<br>6,0 kW Wasser<br>8,3 kW Umgebung                         | 15,6 kW gesamt<br>8,6 kW Wasser<br>7,0 kW Umgebung                          | 23,8 kW gesamt<br>14,3 kW Wasser<br>9,5 kW Umgebung                        |
| <b>Warmwasseraufbereitung</b>                         | 8,7 l/min @ $\Delta T = 13^\circ K$<br>5,8 l/min @ $\Delta T = 20^\circ K$ | 12,7 l/min @ $\Delta T = 17^\circ K$<br>9,0 l/min @ $\Delta T = 24^\circ K$ | 17 l/min @ $\Delta T = 17^\circ K$<br>12,5 l/min @ $\Delta T = 24^\circ K$ |
| <b>Wirkungsgrad</b>                                   | 77,9%                                                                      | 71,6%                                                                       | 70,2%                                                                      |
| <b>CO-Emission</b> (13% O <sub>2</sub> )              | 0,31%                                                                      | 0,29%                                                                       | 0,48%                                                                      |
| <b>Abgastemperatur</b>                                | 217°C                                                                      | 230°C                                                                       | 289°C                                                                      |
| <b>Empfohlener Förderdruck</b>                        | 12±2 Pa                                                                    | 12±2 Pa                                                                     | 12±2 Pa                                                                    |
| <b>Abgasmassenstrom</b>                               | 24,7 g/s                                                                   | 32,9 g/s                                                                    | 36,4 g/s                                                                   |
| <b>Holzmenge</b> (Nennwärmeleist./ Vermind. Leist.)   | 4,2 kg/3,2 kg                                                              | 6,4 kg/3,6 kg                                                               | 9,0 kg/5,5 kg                                                              |
| <b>Autonomie</b>                                      | 46 Minuten                                                                 | 60 Minuten                                                                  | 60 Minuten                                                                 |
| <b>Rauchrohrdurchmesser</b>                           | Siehe Punkt 2.3 der Gebrauchsanleitung                                     |                                                                             |                                                                            |
| <b>Fassungsvermögen Heizkessel</b>                    | ~ 50 L                                                                     |                                                                             |                                                                            |
| <b>Kapazität Wärmetau. Heizanlage</b>                 | ~ 5 L                                                                      |                                                                             |                                                                            |
| <b>Anlagendruck</b> (max.)                            | 3 BAR                                                                      |                                                                             |                                                                            |
| <b>Stromstärke</b> <sup>(*)</sup>                     | 85 W                                                                       | 110 W                                                                       | 110 W                                                                      |
| <b>Stromspannung</b>                                  | 230 V AC                                                                   |                                                                             |                                                                            |
| <b>Frequenz</b>                                       | 50 Hz                                                                      |                                                                             |                                                                            |

(\*) zuzüglich Stromstärke eventuell anderer, zusätzlicher externer Geräte

### 8.2 EINSTELLUNG NENNWÄRMELEISTUNG

| Modell              | STP SF | STP<br>(geringe Emission) | STP         |
|---------------------|--------|---------------------------|-------------|
| <b>Primärluft</b>   | Offen  | Geschlossen               | Offen       |
| <b>Anheizklappe</b> | -      | Geschlossen               | Geschlossen |

## 9. GARANTIE

### 9.1 ERKLÄRUNG ÜBER DIE FACHGERECHTE KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG

Die Firma Rizzoli garantiert, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Abnahmen bestanden hat, dass es in einwandfrei funktionierendem Zustand und ohne Fabrikations-

oder Materialfehler ist. Das Gerät ist das Ergebnis der jahrzehntelangen Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

### 9.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

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

muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und die dem Gerät beiliegende Garantiekarte (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

### 9.3 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 fehlerhafte 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 ih-

rem Werk vorzunehmen. Für Garantieleistungen 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.

### 9.4 MATERIALFEHLER

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

in jedem Falle nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

### 9.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßen 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.
- Verbrauchsmaterial wie Lampen, Roste, Dichtungen, Backbleche, Glasscheiben usw.

### 9.6 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 ersetzten Teile in Rechnung gestellt.

## 9.7 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 diesem Handbuch angeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

## 9.8 GERICHTSSTAND

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

Gerichtsstand oder den Gerichtsstand des Käufers als zuständigen Gerichtsstand auszuwählen.

### Hinweis

Die Firma Rizzoli GmbH. ist ständig bemüht, ihre Produkte zu verbessern und behält sich deshalb das Recht vor, eventuelle Änderungen in diesem Handbuch ohne Vorankündigung vorzunehmen.

# INHALTSVERZEICHNIS

|           |                                                       |              |
|-----------|-------------------------------------------------------|--------------|
| <b>1.</b> | <b>ANWEISUNGEN</b>                                    | <b>S. 40</b> |
| 1.1       | Sicherheitshinweise                                   | S. 40        |
| 1.2       | Herdbestandteile                                      | S. 41        |
| 1.3       | Zubehör                                               | S. 41        |
| 1.4       | Empfohlener Brennstoff                                | S. 41        |
| 1.5       | Andere Brennstoffe                                    | S. 42        |
| <b>2.</b> | <b>MONTAGE</b>                                        | <b>S. 43</b> |
| 2.1       | Hinweise                                              | S. 43        |
| 2.2       | Schornstein                                           | S. 43        |
| 2.3       | Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins      | S. 43        |
| 2.4       | Richtiger Anschluss an den Schornstein                | S. 44        |
| 2.5       | Rauchrohranschlüsse (STP)                             | S. 44        |
| 2.6       | Montage des zusätzlichen Backofens (optional)         | S. 45        |
| 2.7       | Elektrische Anschlüsse                                | S. 46        |
| 2.8       | Frischluftzufuhr                                      | S. 47        |
| 2.9       | Vor der ersten Inbetriebnahme                         | S. 47        |
| <b>3.</b> | <b>HEIZUNGSANLAGE</b>                                 | <b>S. 48</b> |
| 3.1       | Funktionsprinzip                                      | S. 48        |
| 3.2       | Abbau der Seitenwand auf der Seite des Heizkessels    | S. 48        |
| 3.3       | Anschlüsse an die Heizungsanlage                      | S. 49        |
| 3.4       | Warmwasseraufbereitung                                | S. 49        |
| 3.5       | Sicherheitsablauf                                     | S. 50        |
| 3.6       | Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums     | S. 51        |
| 3.7       | Anschluss zur Befüllung des Wasserspeicherraums       | S. 51        |
| 3.8       | Füllen der Anlage                                     | S. 52        |
| 3.9       | Wasserstandskontrolle im Speicher                     | S. 52        |
| 3.10      | Ausdehnungsgefäß                                      | S. 53        |
| 3.11      | Sicherheit                                            | S. 53        |
| 3.12      | Anschluss bei Vorhandensein eines anderen Heizgerätes | S. 53        |
| 3.13      | Kalkhaltiges Wasser                                   | S. 53        |
| 3.14      | Magnesium-Schutzanode                                 | S. 54        |
| 3.15      | Beispiele                                             | S. 54        |
| <b>4.</b> | <b>BEDIENELEMENT</b>                                  | <b>S. 56</b> |
| 4.1       | Funktionsprinzip                                      | S. 56        |
| 4.2       | Technische Eigenschaften der Steuereinheit            | S. 56        |
| 4.3       | Hauptmenü                                             | S. 57        |
| 4.4       | Temperatur-Programmierung                             | S. 57        |
| 4.5       | Funktionen der Steuereinheit                          | S. 57        |
| 4.6       | Installationsmenü                                     | S. 58        |

# INHALTSVERZEICHNIS

|      |                                                             |       |
|------|-------------------------------------------------------------|-------|
| 4.7  | Elektroanschlüsse Steuereinheit                             | S. 59 |
| 4.8  | Anschluss 3-Wege-Ventil                                     | S. 59 |
| 4.9  | Anschluss an ein anderes Heizgerät                          | S. 59 |
| 5.   | GEBRAUCH                                                    | S. 61 |
| 5.1  | Primär- und Sekundärluft                                    | S. 61 |
| 5.2  | Anheizen                                                    | S. 61 |
| 5.3  | Anheizklappe (STP)                                          | S. 62 |
| 5.4  | Rostverstellung                                             | S. 62 |
| 5.5  | Backofen (STP)                                              | S. 62 |
| 5.6  | Backofenbeleuchtung (STP)                                   | S. 63 |
| 5.7  | Backblechhalter (STP)                                       | S. 63 |
| 5.8  | Zubehörschublade (STP)                                      | S. 63 |
| 5.9  | Schutz für die Feuerraumtür                                 | S. 64 |
| 5.10 | Dampfableitungsventil                                       | S. 64 |
| 5.11 | Backblech auf Teleskopschienen (STP)                        | S. 65 |
| 5.12 | Herdplattenabdeckung                                        | S. 65 |
| 6.   | WARTUNG                                                     | S. 66 |
| 6.1  | Reinigung                                                   | S. 66 |
| 6.2  | Entfernen der Asche                                         | S. 66 |
| 6.3  | Reinigung der Rauchzüge                                     | S. 67 |
| 6.4  | Abbau und Wartung des zusätzlichen Backofens (optional)     | S. 67 |
| 6.5  | Reinigung der sichtbaren Teile                              | S. 68 |
| 6.6  | Reinigung der Sichtfenster                                  | S. 68 |
| 6.7  | Zubehörschublade                                            | S. 69 |
| 6.8  | Reinigung und Pflege der Herdplatte                         | S. 69 |
| 6.9  | Wartung des Heizkessels                                     | S. 69 |
| 6.10 | Wartung der Backofenbeleuchtung                             | S. 69 |
| 6.11 | Wärmeausdehnung                                             | S. 70 |
| 6.12 | Austausch Herdbestandteile                                  | S. 70 |
| 7.   | WAS TUN WENN...                                             | S. 71 |
| 8.   | TECHNISCHE DATEN                                            | S. 72 |
| 8.1  | Technische Daten                                            | S. 72 |
| 8.2  | Einstellungen Nennwärmeleistung                             | S. 72 |
| 9.   | GARANTIE                                                    | S. 73 |
| 9.1  | Erklärung über die fachgerechte Konstruktion und Ausführung | S. 73 |
| 9.2  | Allgemeine Klauseln                                         | S. 73 |
| 9.3  | Garantiebestimmungen                                        | S. 73 |
| 9.4  | Materialfehler                                              | S. 73 |
| 9.5  | Vom Garantieanspruch ausgeschlossen Teile                   | S. 73 |

## INHALTSVERZEICHNIS

|     |                                     |       |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 9.6 | Leistungen nach Ablauf der Garantie | S. 73 |
| 9.7 | Haftung                             | S. 74 |
| 9.8 | Gerichtsstand                       | S. 74 |



*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. WARNINGS

## 1.1 INSTRUCTIONS

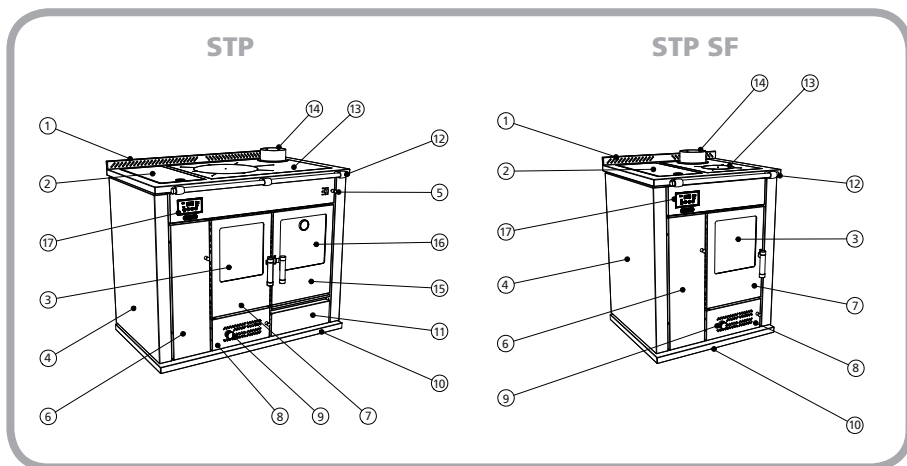
- During the installation and the connection to the chimney it is necessary to follow strictly what is requested from all the European, national and local laws.
- For the connection of the device to the chimney you must contact a chimney-sweeper anyway.
- The extracting fans, if working in the same room in which the device is installed, may generate problems if there is not enough ventilation.
- The grids and the ventilation holes must not be obstructed when you use the device.
- The installation must ensure that it is possible to clean the device and the flue.
- During the cooking and in general when using the thermal cooker you should not wear easily inflammable dresses.
- When using the thermal 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). Keep more attention in presence of children.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and cleaning of ash drawer.
- The first lightings of the thermal cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire (not much combustible), in order to prevent possible breakings of the

internal parts.

- Check regularly the seals, the carbon and ash residuals of the thermal cooker, of the fume-circuit and of the chimney connection. Contact regularly an experienced technician for checking and cleaning of the thermal cooker. Clean the plate after every use of the thermal cooker and make regularly the specific maintenance as described at point 6.8.
- Clean the chimney at least every six months of continuative use or at least once a year.
- Check regularly the level of the water and if necessary fill it up.
- In addition to the cleaning, to the verify of the seals and to the maintenance of the plate, it is not necessary any other specific periodic maintenance for the thermal cooker.
- After a long period in which you do not use the thermal cooker, check carefully that obstructions are not present and that the cooker works regularly.
- Do not turn off the control unit during the use of the thermal cooker.
- Do not disconnect the power cable during the use of the thermal cooker.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification.



## 1.2 PARTS OF THE THERMAL COOKER



Picture 1 - Parts of STP thermal cooker

- |                   |                          |                        |
|-------------------|--------------------------|------------------------|
| 1) Frame          | 7) Fire door             | 13) Plate              |
| 2) Tank cover     | 8) Ash door              | 14) Chimney connection |
| 3) Boiler         | 9) Primary air hand grip | 15) Oven door          |
| 4) Side           | 10) Plinth               | 16) Oven               |
| 5) Starting key   | 11) Tools drawer         | 17) Control unit       |
| 6) Pump vain door | 12) Handrail             |                        |

## 1.3 ACCESSORIES

Together with the thermal cooker STP you will find some accessories that simplify the

installation, the maintenance and the daily use of the device.

- Instruction booklet
- Green booklet and certificate of warranty for the thermal cooker
- Grill for the oven (STP)
- Baking-pan and baking-pan holder (STP)
- Ash drawer
- Poker
- Scraper
- Adjustable fire grill lever
- Cast iron ring for the entrance of the exhaust-pipe
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Glove
- Protection for the fire door
- Tool holder for drawer

## 1.4 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

The thermal cooker is built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned (maintained for two years in ventilated places and repaired from rain) and possibly broken.

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

of carbon residuals.

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

## 1.5 OTHER COMBUSTIBLES

Liquid combustibles cannot be used. The device must not be used as incinerator. 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 environment but also to thermal cooker and chimney.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 GENERAL NOTES

The thermal cooker must be installed by experienced people according to the specific technical laws. In particular it is important to pay attention to the connection to an appropriate heating system and to the chimney, which must be suited and dimensioned according to the device.

Also the connection to AC power must be done in order to power up the control unit, the circulation pump and to make the oven light working when it is available. When placing the thermal cooker, you must pay attention to prevent damages. Do not drag the thermal cooker, move it keeping it lifted from the floor. The thermal cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles. In case of furniture near the thermal cooker, be sure to maintain the minimal safety distances in case of inflammable

materials or sensible to high temperatures as written in table 1. In case of floor made of inflammable materials it is necessary to put a fire-proof protection on the floor in front of the fire door. The protection must extend for a minimum of 50 cm in front and for a minimum of 30 cm sideways over the fire door.

In case of thermal cookers to be enclosed near not heat sensible materials, it is necessary to maintain a minimum distance of 1-2 mm to allow the expansion of the materials when the temperature changes.

| Model         | Sideways | Rear  | Front | Above |
|---------------|----------|-------|-------|-------|
| <b>STP</b>    | 20 cm    | 20 cm | 80 cm | 70 cm |
| <b>STP SF</b> | 25 cm    | 25 cm | 80 cm | 70 cm |

Table 1 - Safety distances from inflammable or sensible to temperature materials.

### 2.2 CHIMNEY

Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired thermal cooker. The thermal cookers work at their best only if the chimney matches the building laws. Call an experienced technician or

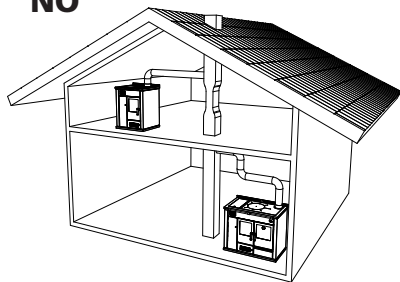
a local chimney-sweeper for every problem dealing the chimney, the exhaust-pipe and connection with the thermal cooker.

### 2.3 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

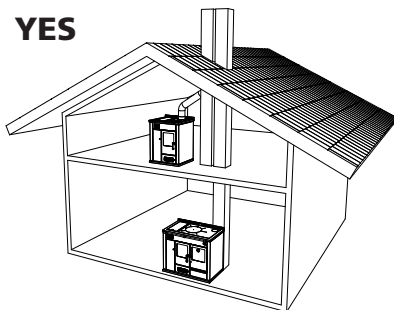
Chimney must match the existing laws. It is recommendable to have a chimney diameter of 16 cm if you have a rise of the exhaust-pipe longer than 6 m. It is recommendable to have a chimney diameter of 18 cm if you have a rise of the exhaust-pipe longer than 4 m and shorter than 6 m. The

connection to a flue shorter than 4 m is not allowed. The thermal cooker must not be connected to a shared flue, moreover the connection should be linear as more as possible, without horizontal parts (see picture 2).

**NO**



**YES**



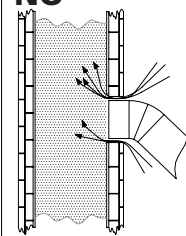
Picture 2 - Incorrect and correct kinds of exhaust-pipe.

## 2.4 CORRECT CONNECTION TO CHIMNEY

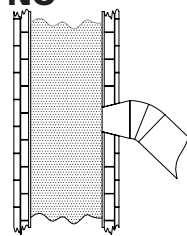
In picture 2 and 3 you can see some examples for a correct connection of a wood fired thermal cooker. For a safe connection to the flue, we suggest to use a double isolation of the wall. The connection between the double isolation and the flue must be well sealed. It is very important that the connection between the thermal cooker and the

flue is as short as possible. The connection must be always placed horizontally or inclined upwards, never downwards. Bended or winding parts of pipe must be avoided. The connection between the thermal cooker and the flue must be well fixed and sealed. The connections must not cross inflammable or sensible to high temperatures furniture.

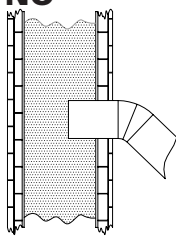
**NO**



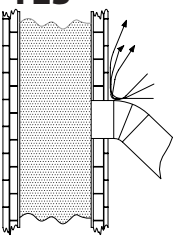
**NO**



**NO**



**YES**

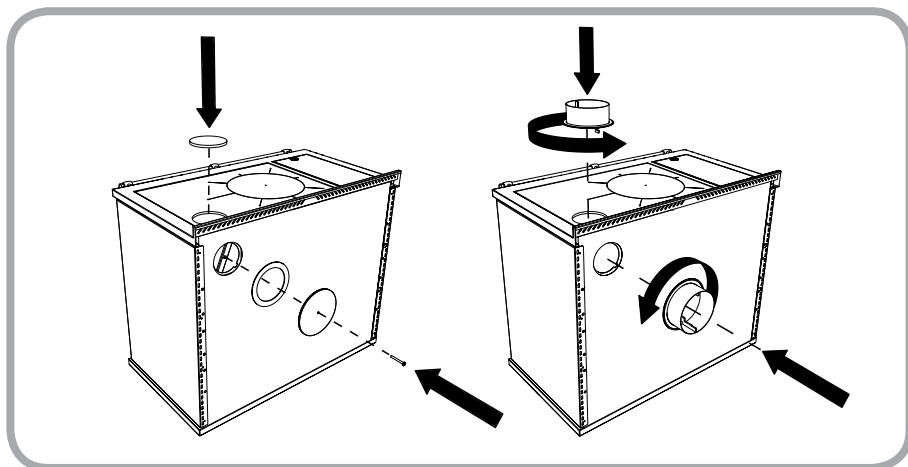


Picture 3 - Connection to the exhaust-pipe

## 2.5 PREDISPOSITION OF THE EXHAUST-PIPE (STP)

STP is endowed with the predisposition for the exhaust-pipe on the top and in the rear. The thermal cookers is given with both the flue outlets covered. To connect the thermal cooker you must modify one output remov-

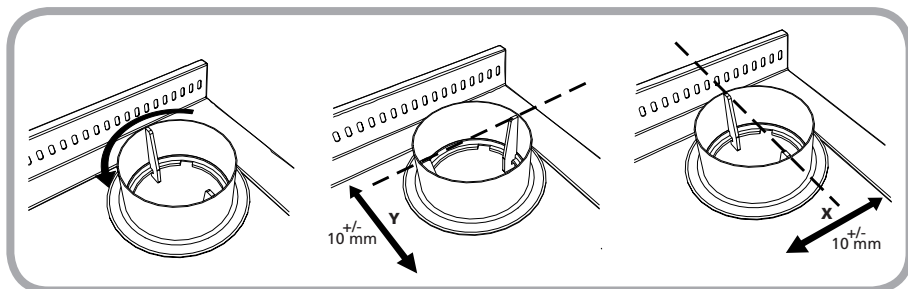
ing the cap from the output you want use and inserting the entrance device (picture 4). STP SF model has the flue outlet only on the top in a fixed position.



Picture 4 - Predisposition of the flue outlet (STP).

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 5).



Picture 5 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.

## 2.6 FIXING THE EXTERNAL OVEN (OPTIONAL)

For STP SF it is possible to connect to the device an external oven to be placed upon the thermal cooker. The oven must be fixed on the rear wall. It is necessary that the wall is able to sustain the weight of the oven and that it is made in not heat sensible materials. It must be respected the same safety distance of the thermal cooker.

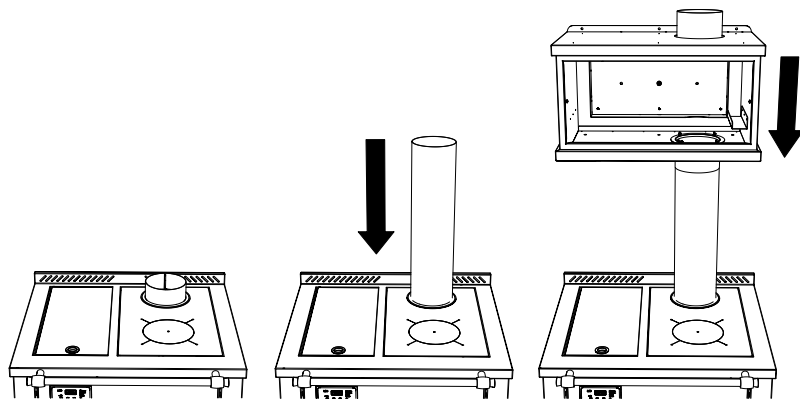
Before fixing the oven it is necessary to remove the internal part of the oven as indicated in pictures 31 and 32, in order to be able to fix it correctly.

To fix the oven, insert the apposite connecting pipe and place the oven downwards so that it is perfectly aligned with the superior flue outlet of the thermal cooker. Then, fix the oven on the wall so that it is perfectly horizontal and the connecting pipe is perfectly inserted. The correct insertion must guarantee the holding of the fume conduct and the correct inside the fume circuit of the oven.

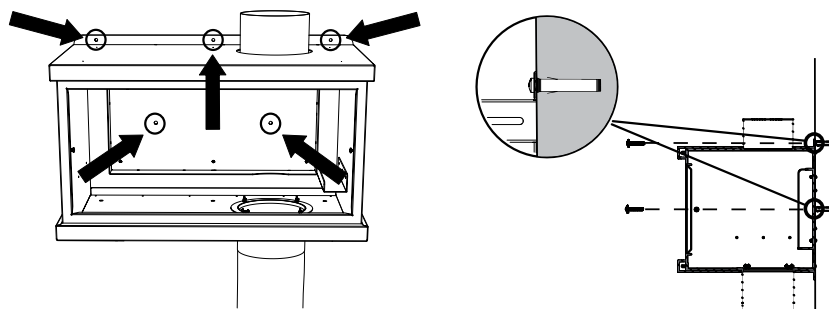
The fixing on the wall must be done with 5 screws: 3 on the upper edge and 2 inside the

oven, see picture 7. The screws must be able to sustain the weight of the oven and must be fixed to inserts or dowels able to resist high temperatures.

When necessary, you will be able to remove the pipes and access to the internal part of the oven without removing the oven from the wall.



Picture 6 - Placement of the external oven



Picture 7 - Fixing the external oven on the wall: frontal sight and lateral sight with fixing holes.

## 2.7 ELECTRIC CONNECTIONS

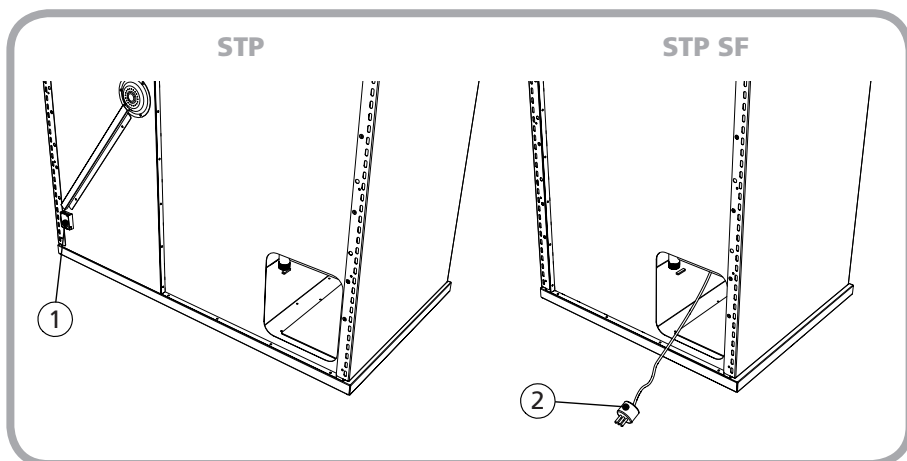
The connection to AC power must be done by experienced people according to local laws. The installer is responsible for the correct connection according to safety rules.

The electric connection of STP thermal cooker has to be made in the rear part.

In STP SF model, in correspondence with the vain with the hydraulic connections there is

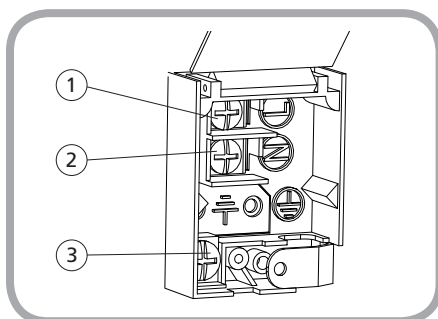
a cable with a plug which has to be inserted in a socket in order to feed the control unit and the pump.

In STP model instead it is necessary to connect the terminal board which is placed in the rear lower part. This must be done to feed the control unit, the pump and the oven light also.



Picture 8 - Electric connection of the thermal cooker. 1) Terminal board (STP) 2) Plug for control unit and pump (STP SF)

In addition to the connection of the phases, also the earthing of the device must be done. The cables and other additional electric devices must be dimensioned for the electric load to carry and must not be in touch with parts subjected to high temperatures.



Picture 9 - Terminal board for the connection of the oven lamp (STP): 1) Line 2) Neutral 3) Earth

## 2.8 VENTILATION

In the room in which the cooker is placed the air exchange must be insured, specially if the room is small or the doors are hermetic. The presence of other combustion devices

and aspiring hoods requires that the air intake is correctly dimensioned also in case of simultaneous use. Anyway, a good ventilation of the room must be insured.

## 2.9 BEFORE USING THE THERMAL COOKER

Before starting to use the thermal cooker, remove the packaging materials in the oven, remove the plastic film in which is wrapped

the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface.

## 3. HEATING SYSTEM

### 3.1 HOW IT WORKS

The thermal cooker is endowed with a boiler to exploit the heat produced by the device through a system with carrier fluid for heating and instant production of sanitary hot water. During the working of the thermal cooker, the water inside the internal tank of the cooker is heated. Through two dedicated serpentine, the heat transfers to the heating system or the circuit for the production of sanitary water. It is important to note that the fluid in the tank of the thermal cooker is not directly in contact with the water of the thermosanitary system. They

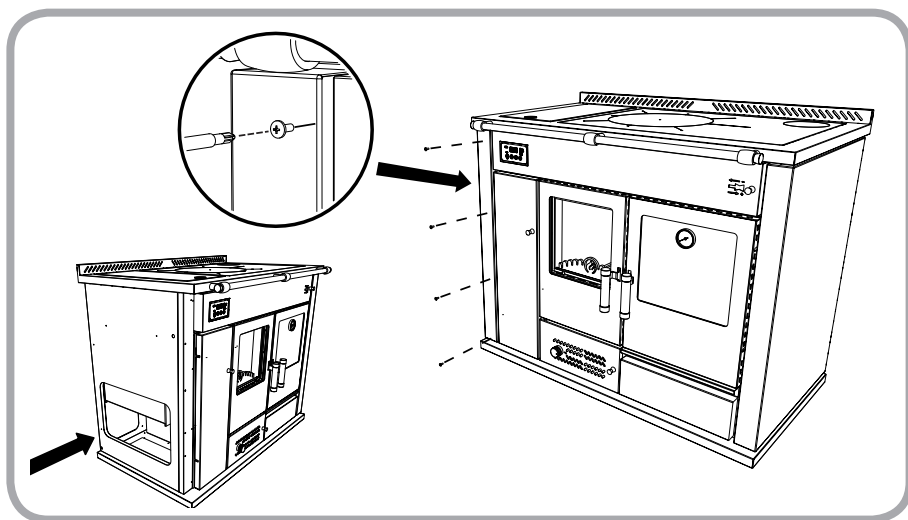
are two separate circuits. For the circuit of the heating system there is also a pump for the circulation, ruled by a programmable electronic control unit. The circuit of the sanitary water, instead, works thanks to the pressure of the incoming cold water. The boiler of the thermal cooker is predisposed with a tank which makes a good thermal flywheel and it also makes an open expansion tank, assuring the safe working of the device.

### 3.2 REMOVING THE BOILER SIDE

To make the installation easier, in STP thermal cookers the boiler side can be removed also after the placement of the device. The internal wall of the thermal cooker has an hole that allows to access the vain under the boiler tank and so makes the connection

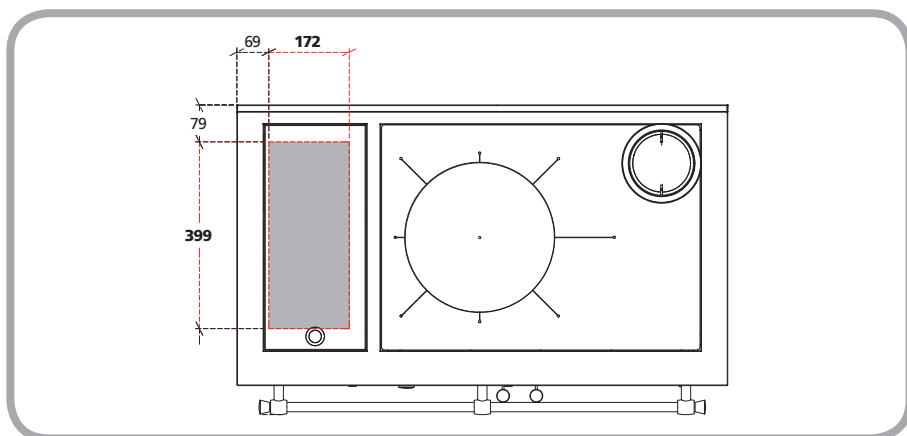
of the pipes easier.

To remove the side, unscrew the 4 screws on the front of the thermal cooker and unhook the side from behind, as indicated in the picture. To fix the side, it is necessary to invert the process.



Picture 10 - Removing the boiler side with hole





Picture 11 - Position of the lower hole for the passage of the pipes.

### 3.3 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM

Before making the connections, we suggest to remove completely the door, in order to make the access to the tank better (see picture 15). Before starting the thermal cooker you must make all the connections to the heating system and you must fill the tank inside the thermal cooker. Using the cooker with empty or not connected boiler would cause the irreversible damage of the boiler itself. It is always necessary to connect to the system the going and return connectors of

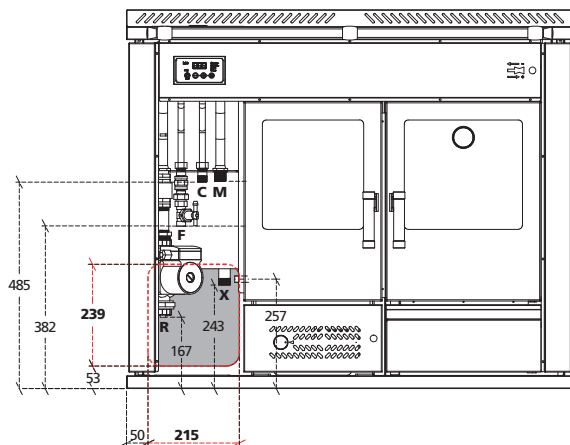
the heating system and the connector of the safety discharge of the tank inside the thermal cooker. For the connection, it is recommended to use flexible pipes, which can be placed both on the floor or on the rear part of the thermal cooker. The usable space for the way of the pipes is indicated in the pictures 11 and 12. On the circuit of the heating system, it is important to install an overpressure security valve set to 3 bar.

### 3.4 PRODUCTION OF SANITARY HOT WATER

To produce instant sanitary hot water it is necessary to let throwaway cold water enter through the dedicated connector. The correspondent exit connector will be connected to the sanitary system. Incoming cold water pressure must not be higher than 2,5 bar, if the water comes directly from the waterworks generally it is necessary to install a valve for the reduction of the incoming pressure. In addition, it is recommended to

install on the sanitary circuit also an overpressure security valve set to 6 bar. If in the sanitary hot water circuit is present a non-return valve, it might be useful to insert a small expansion tank.

If you do not mind to produce sanitary hot water with the thermal cooker it is not necessary to fit the connectors and you have just to cover them.



Picture 12 - Position of the connectors for the thermosanitary system. Position of the rear hole for the passage of the pipes.

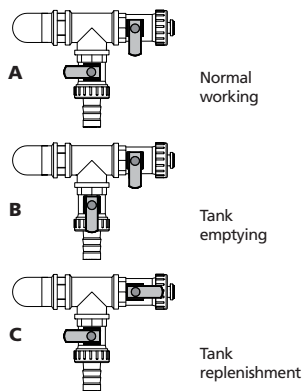
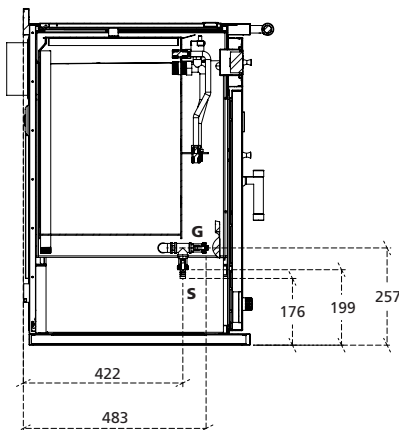
- R** Return heating system 1" F  
**M** Going heating system ¾" M  
**X** Safety discharge ¾" M

- F** Cold water entry ½" M  
**C** Hot water exit ½" M

### 3.5 SAFETY DISCHARGE

The safety discharge is placed in the technical vain in rear position. This allows to avoid the risen above of the maximum level during the replenishment of the internal tank, it allows also the expansion of the of the water in the boiler and in the tank dur-

ing the work and it also maintain the boiler constantly to environment pressure. This connector must be taken to an always free discharge because it is the main overpressure safety of the device.



Picture 13 - Connectors for emptying and replenishment of the tank.  
**S** = Discharge for tank emptying. **G** = Tank replenishment entry.

### 3.6 DISCHARGE FOR TANK EMPTYING

The discharge for tank emptying is placed in the frontal part of the vain and works only to drain the boiler and the tank of the thermal cooker; normally, it is not used, it works only in case of extraordinary maintenance or planned drain. This discharge is ruled by

a manual tap. It is not strictly necessary to connect this discharge to a fixed pipe but in this case it must be considered how to collect or drain the entire content of the tank when necessary.

### 3.7 TANK REPLENISHMENT CONNECTOR

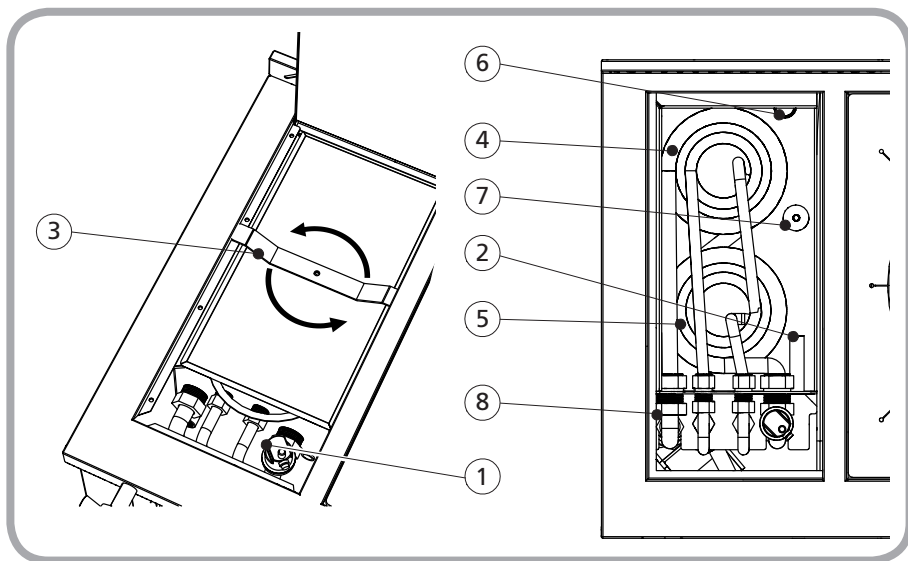
In the frontal part of the vain there is also a connector that allows to make the replenishment of the boiler tank. To make this operation, it is necessary to connect a cold water entry. In this case it is absolutely recommended to connect also the safety discharge.

When the led is lighted on the control unit

it is necessary to refill the tank resetting the correct level. Reaching the correct level can be noticed when in the safety discharge some water flows, that in this case works as 'too full' device. Otherwise, it is possible to make a manual refill from upon, by opening the two covers in the upper part.

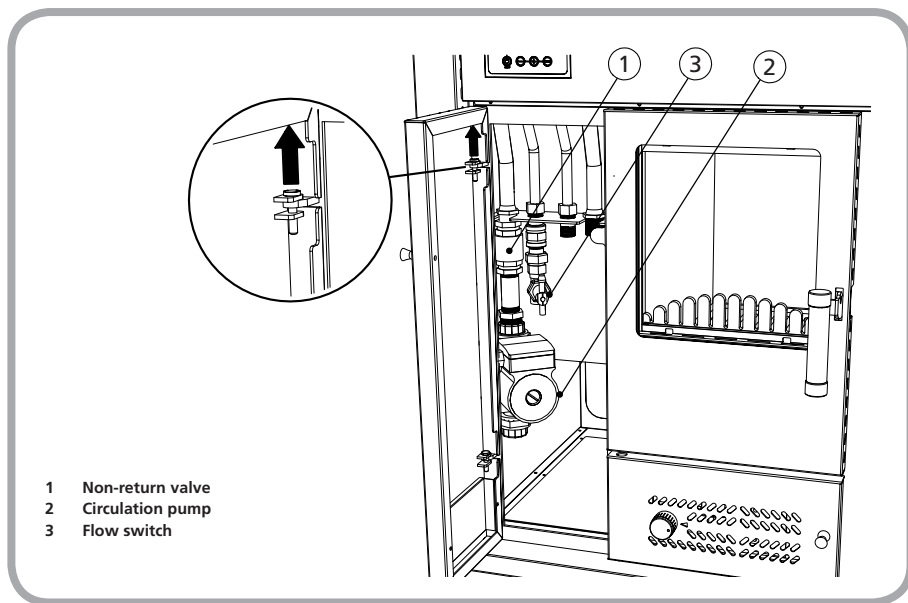


**WARNING!** For the replenishment of the tank do not use hard water with high residual saturation. Do not use also distilled water.



Picture 14 - Internal components of the thermal cooker, upper sight.

- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Automatic air valve       | 5 Sanitary hot water production serpentine |
| 2 Level switch              | 6 Safety discharge                         |
| 3 Cover fixing lever        | 7 Sacrificial anode                        |
| 4 Heating system serpentine | 8 Temperature sensor                       |



Picture 15 - Internal components of the thermal cooker, frontal sight. In the detail, the pivots of the door of the vain.

### 3.8 REPLENISHMENT OF THE SYSTEM

After the connections, the next step is the replenishment of the system. We suggest to unscrew completely the cap of the automatic valve for the air outlet. If necessary, unscrew lightly the outlet valve of the circulation pump. Now it is possible to proceed to the replenishment of the heating system: it must be done slowly, so that the system is able to escape air well. Then, it is necessary to close the air outlets previously opened, to close

accurately all the connections, included the internal ones and to make air escape from all the radiators. Once the heating system is well filled, it is necessary to fill also the internal tank of the thermal cooker. This can be made opening the upper cover of the vain, the cover of the tank and inserting manually from overhead the necessary water. The tank is full when the level of water reaches the exit of the pipe of the safety discharge.

### 3.9 MANAGING THE LEVEL OF THE WATER IN THE TANK

The tank of the thermal cooker must be controlled periodically before the lighting of the thermal cooker and refilled when necessary. Anyway, the complete covering of the serpentes of thermal exchange must be guaranteed. The decrease of the water un-

der the minimum level will cause the lighting of a specific warning light on the control unit: if this happens, fill the tank as soon as possible, by the dedicated tap if present, or manually from upon.



**WARNING!** Using the thermal cooker without water or with few water in the tank does not make possible the correct working of the device: it might cause not repairable breakings and compromises the duration of the boiler.

### 3.10 EXPANSION TANK

Every closed hydraulic circuit subjected to variations of temperature must have a device which allows the variation of the fluid contained. The system integrated in the thermal cooker with open expansion tank works for the boiler and the internal tank of the thermal cooker. The secondary circuit for the heating system, being separated, requires a dedicated and well dimensioned

according to dimensions of the thermal system expansion tank, to be installed by a technician.

The expansion tank for the heating system may also be closed. When connecting to an existent system or when there is another heat generator, the expansion tank might exist and be ready for use.

### 3.11 SAFETY

In every solid combustible based boiler it is not technically possible to break up immediately the combustion as it happens for the liquid/gas combustible based boilers when necessary. Because of this there is the need to drain always the heating produced, even if the system does not require it or in case of lack of electricity: when this happens, in STP thermal cooker the water may come to the boil but the generated steam is ejected by the safety discharge. STP thermal cooker shall be intended as a solid combustible generator endowed with an internal primary circuit with natural circulation endowed with open expansion tank and a heating

exchange system with two secondary circuits separated from the primary one: one for heating and one for the production of sanitary hot water.

For this reason, the thermal cooker can be installed in total security as indicated in the referring laws for what deals with open expansion tank installations, considering that in this case are already present these safety devices: open expansion tank, thermometer, acoustic alarm. The secondary circuit may be installed with closed expansion tank, without need to make a thermal discharge system with serpentine inside the boiler.

### 3.12 CONNECTION IN PRESENCE OF ANOTHER HEAT GENERATOR

The thermal cooker may be easily matched also to another heat generator. It is recommended to contact a technician or an experienced installer in order to plan a duly system. It is necessary to mind that the thermal cooker must have the precedence on every other heat generator, because when using solid combustible it is not technically possible to break up immediately the combustion

if necessary. This can be managed manually but it can also be automatic, using the advanced features of the control unit of the thermal cooker.

With the correct electric connections, the control unit can manage the working of the other heat generator for both heating and production of sanitary hot water.

### 3.13 CALCAREOUS WATER

Hard water with high residual saturation may create deposits inside the water circuits. The continuous use in these conditions may damage the device. In these cases, it is

recommended to install a softener upstream the entrance of the water inside the thermal cooker, to be chosen according to the features of water.

### 3.14 SACRIFICIAL ANODE

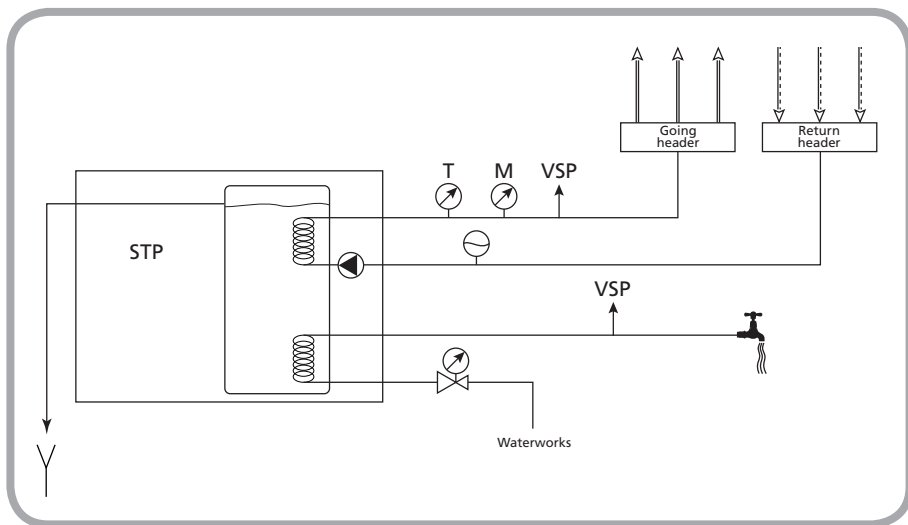
Inside the tank, there is a magnesium sacrificial anode, which prevents the corrosion due to electro-chemical reactions or wandering currents inside the boiler. When this happens the anode corrodes itself to save the material with whom the boiler is covered. The sacrificial anode must be con-

trolled at least once a year and must be replaced when the diameter is shorter than 10 mm. The anode is just screwed on his support and the replacement is easy and fast. It is recommended to pay attention that the anode is not in contact with the exchange serpentine.

### 3.15 EXAMPLES

Here are some examples of possible system realization. These schemes are just valid as example and must not be used in the mak-

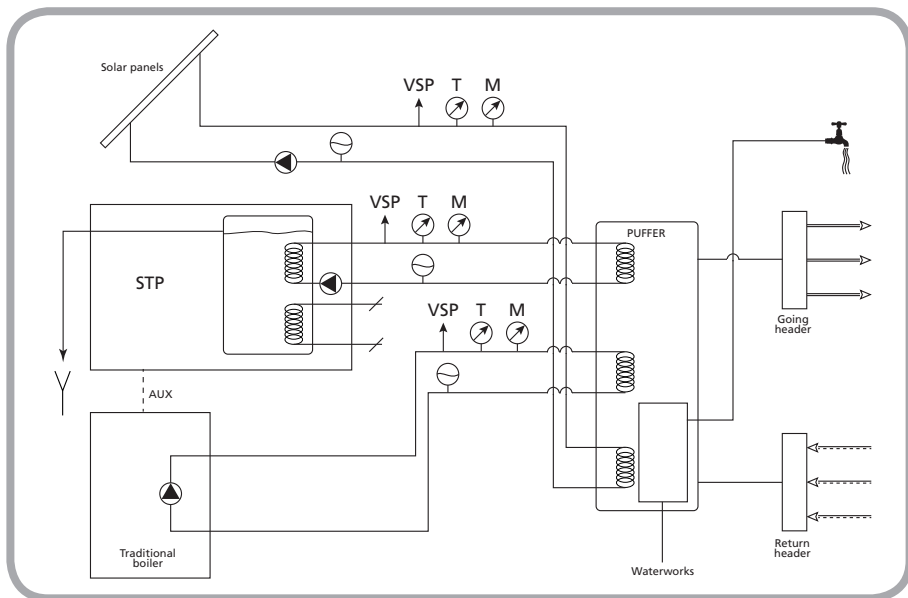
ing of the system. Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.



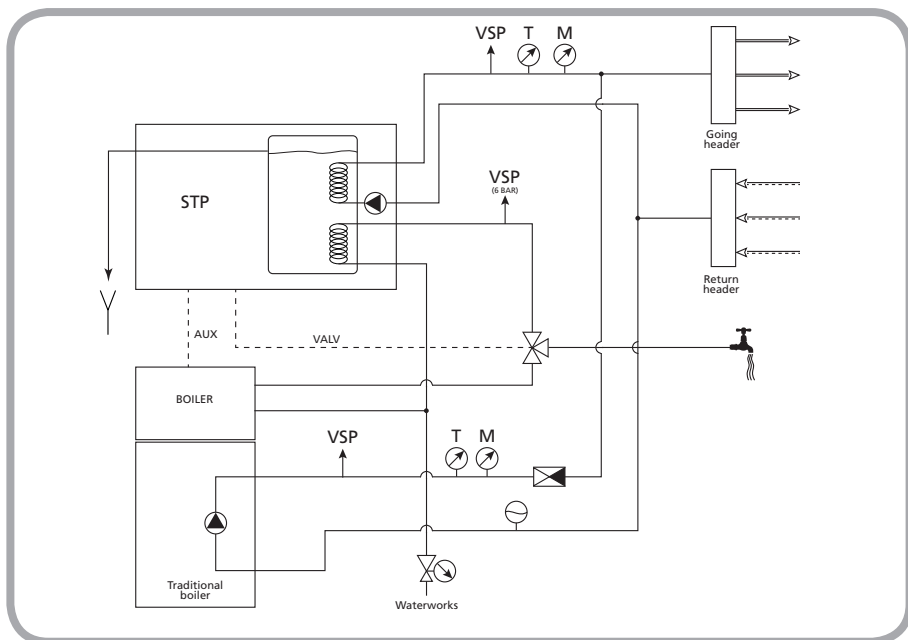
Picture 16 - Simplified installation scheme

#### LEGENDA

|  |                  |  |                             |  |                       |
|--|------------------|--|-----------------------------|--|-----------------------|
|  | Circulation pump |  | Safety discharge            |  | 3 ways valve          |
|  | Thermometer      |  | Pressure reduction valve    |  | Non return valve      |
|  | Manometer        |  | Thermal exchange serpentine |  | Expansion tank closed |
|  | Safety valve     |  | Sanitary hot water system   |  |                       |



Picture 17 - Simplified installation scheme



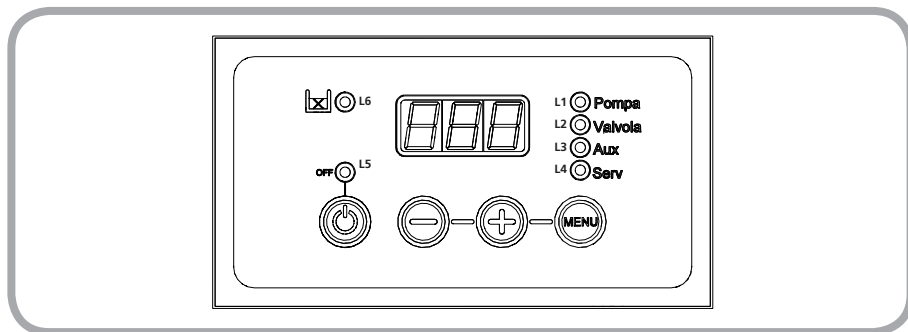
Picture 18 - Simplified installation scheme

## 4. CONTROL UNIT

### 4.1 HOW IT WORKS

The control unit rules the devices of the thermal cooker and other external devices installed in the heating system. Basically, the control unit measures the temperature of the water in the boiler and according on

the set temperatures activates the devices to whom it is connected. In addition, the control unit has other safety and control functions.



Picture 19 - Control unit board.

| Push button | Function                 | LED signal | Function                          |
|-------------|--------------------------|------------|-----------------------------------|
|             | Switch ON/OFF            | <b>L1</b>  | T>A01 - Pump in function          |
|             | Lower set temperature    | <b>L2</b>  | T>A02 - ON valve contacts fed     |
|             | Heighten set temperature | <b>L3</b>  | T>A03 - Aux ON contacts turned on |
|             | View set temperature     | <b>L4</b>  | T>A05 - Serv ON contacts fed      |
|             | Hot water temperature    | <b>L5</b>  | Control unit in Standby           |
|             |                          | <b>L6</b>  | Water level alarm                 |

### 4.2 CONTROL UNIT TECHNICAL DATA

|                          |                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Feeding</b>           | 230 Vac $\pm$ 10% ~50 Hz; Protection fusibile T3,15 A                                                |
| <b>Temperature drill</b> | Sensor NTC 10K@25°; Working limits 50°C/130°C Santoprene. Measure limits: 0-99°C Accuracy: $\pm$ 1°C |
| <b>Exits</b>             | Contacts capacity: 5 A 250 Vac                                                                       |
| <b>Applied laws</b>      | EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 A1 50081-2                                                             |

Table 2 - Control unit technical features



## 4.3 MAIN MENU

To enter the main menu, switch on the control unit by holding the push button . In the main menu, the screen indicates by default the temperature of the water in the boiler. Pushing the button  will show the values of the set temperatures as thermostat to activate the circulation pump of the heating system, as thermostat for a potential

external 3 ways electro-valve, as thermostat for the deactivation of a potential external heat generator, and as thermostat for a potential other device not specified.

## 4.4 SETTING THE TEMPERATURES

The variation of the settings of the control unit can be done only by experienced technicians. It is recommended not to change the factory settings if it is not necessary for

the working of the heating system. The variation of the set temperatures may be done in the main menu.

- The button  select the temperature to be changed
- The buttons   allow to change the value
- The button  saves the variation or button  delete the change

Other parameters can be changed by entering in the installer menu.

|            | Description           | Standard value | Corresponding LED |
|------------|-----------------------|----------------|-------------------|
| <b>A01</b> | Thermostat pump (°C)  | 55             | L1                |
| <b>A02</b> | Thermostat valve (°C) | 60             | L2                |
| <b>A03</b> | Thermostat AUX (°C)   | 40             | L3                |
| <b>A05</b> | Thermostat Serv (°C)  | 50             | L4                |

Table 3 - Default settings in the main menu.

## 4.5 FUNCTIONS OF THE UNIT

Basically, the electronic unit checks the working of the heating system; in addition, it has also other auxiliary and safety functions.

**Main function** - The unit reads the water temperature of the boiler, when it exceeds the set temperature, the unit starts the circulation pump of the heating system. When the temperature goes under the set value, the pump stops, allowing the temperature to go up again.

**Secondary functions** - When the temperature exceeds the set values (A02, A03, A05), the correspondent clamps activate (Valve,

Aux, Serv) and then the potential external connected devices. According to the installation, they could not deal with the normal use of the thermal cooker.

**Sanitary function** - When the sanitary hot water function is required, the presence of the liquid flow is detected, so the heating system pump stops and gives prevalence to the sanitary hot water. The pump restarts it the temperature exceeds the temperature set as safety thermostat.

**Alarm function** - If the temperature exceeds the set value for the alarm thermostat, an acoustic and visible signal will be ac-

tivated. Pushing any button will deactivate the acoustic signal for 5 minutes.

**Level switch function** - If the level of the water in the boiler decreases under the minimum value, the L6 indicator will turn on: it will be necessary to add water in the boiler tank. The indicator turns off when the level of the water is restored.

**Standby function** - If the control unit is off and the temperature exceeds the value set as safety thermostat, the control unit will

automatically start and turns on the pump.

**Antifreeze function** - If the temperature decreases under the value set as antifreeze thermostat, the circulation pump is activated according to the set intervals. The screen indicates ICE symbol.

**Test pump function** - The continuous pressure on push button  forces the activation of the circulation pump. The screen indicates tSt symbol.

## 4.6 INSTALLER MENU

The variation of the settings of the installer menu must be done only by experienced technicians: the variation of these settings

may compromise the correct working of the device.

| Symbol     | Description                              | Standard value |
|------------|------------------------------------------|----------------|
| <b>A06</b> | Antifreeze thermostat (°C)               | 4              |
| <b>A07</b> | Safety thermostat (°C)                   | 75             |
| <b>A08</b> | Alarm thermostat (°C)                    | 92             |
| <b>I01</b> | Pump thermostat hysteresis (°C)          | 4              |
| <b>I02</b> | Valve thermostat hysteresis (°C)         | 4              |
| <b>I03</b> | AUX thermostat hysteresis (°C)           | 4              |
| <b>I05</b> | Serv thermostat hysteresis (°C)          | 4              |
| <b>T01</b> | Anti-clog timer (h)                      | 168            |
| <b>T02</b> | Time for activation anti-clog pump (sec) | 30             |
| <b>T05</b> | OFF time antifreeze pump (min)           | 5              |
| <b>T06</b> | ON time antifreeze pump (sec)            | 20             |
| <b>P02</b> | Standby activation                       | 1              |
| <b>P03</b> | Antifreeze function activation           | 1              |
| <b>SEr</b> | Serv management parameter                | tEr            |
| <b>H__</b> | Sanitary                                 | 0              |
| <b>I06</b> | Antifreeze thermostat hysteresis (°C)    | 2              |
| <b>I07</b> | Safety thermostat hysteresis (°C)        | 2              |
| <b>I08</b> | Alarm thermostat hysteresis (°C)         | 2              |

Table 4 - Standard settings installer menu.

- The simultaneous and extended pressure on the buttons   will take you to the installer menu
- The buttons  and  allow to scroll the symbols for each parameter
- The button  allows to show the correspondent value
- The buttons  and  allow to modify the indicated value
- The button  saves the variation, the button  deletes the variation

## 4.7 ELECTRIC CONNECTIONS CONTROL UNIT

The electronic control unit of the thermal cooker is already installed and programmed, so it is ready for use. According to the kind of installation you will make, it could be necessary to make further connections to manage internal devices of the thermal cooker.

The additional connections may be useful and necessary if there is another heat generator on the same thermosanitary circuit of the thermal cooker. In this situation, when the thermal cooker works, it must prevail on the other generator.

## 4.8 3 WAYS VALVE CONNECTION

In some cases, it might be useful to produce sanitary hot water from two different generators. The system could obtain water: from the thermal cooker, when it is working; from the other heat generator, when it does not work.

For this reason the installer may use a three ways valve ruled by the control unit of the

thermal cooker. The valve must be connected with a correct power cable, which must be connected from the terminal board to the control unit. The control unit gives the power connection to the valve. The valve may be powered in both ON and OFF conditions, by connecting the cable correctly.

## 4.9 CONNECTION TO ANOTHER GENERATOR

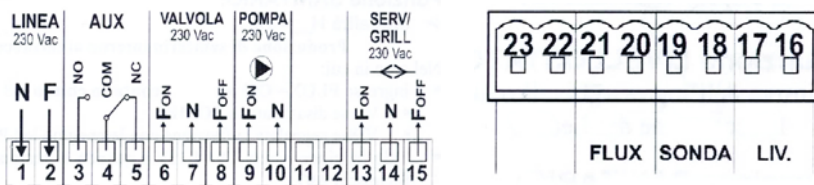
In presence of another heat generator to be managed, this must be connected to the terminal board of the control unit, directly or not directly through an environment-thermostat. The dedicated terminals are the AUX ones and they give a clean connection, normally closed or normally open, on choice. To access to the terminal board of the control unit, you have to unfix the front panel

in which it is fixed. The front panel can be simply unscrewed. Then, release the electric cables fixed inside the technical vain with plastic clamps near the door hinges. The clamps have to be cut.

You can now remove the front, extract the metallic protection and then you can access directly to the terminal board of the control unit.



**WARNING!** Before any variation of the electric system of the thermal cooker or of the control unit connections, the AC power connection of the device must be disabled.



| Connections | Function                                                | Connection to be done                                       | Kind of contact  |
|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|
| 1-2         | Electric power connection                               | Standard made                                               | 230 V AC ~ 50 Hz |
| 3-4-5       | Management external generator or system thermostat      | To be done only if necessary directly on the terminal board | Free in exchange |
| 6-7-8       | Management external 3 ways valve for sanitary hot water | To be done only if necessary directly on the terminal board | 230 V AC ~ 50 Hz |
| 9-10        | Internal circulation pump feeding                       | Standard made                                               | 230 V AC ~ 50 Hz |
| 13-14-15    | External service device feeding                         | To be done only if necessary directly on the terminal board | 230 V AC ~ 50 Hz |
| 16-17       | Boiler water level control                              | Standard made                                               | Consent ON/OFF   |
| 18-19       | Observation boiler water temperature                    | Standard made                                               | Range 0-100 °C   |
| 20-21       | Management production sanitary hot water                | Standard made                                               | Consent ON/OFF   |

Picture 20 - Control unit electric connections.

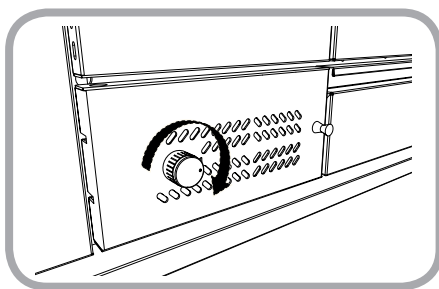
## 5. USE

### 5.1 PRIMARY AND SECONDARY AIR

To optimize the combustion it is necessary to pay attention to guarantee a perfect mix of wood (combustible) and air (supporter of combustion). The primary air flows at the bottom of the combustion chamber through the wood holder grill and allows the combustion. Operating on the primary air regulator you can set the speed of combustion and so the heat generated by the thermal cooker. The regulation works on an automatic device that acts on the desired temperature, keeping it steady.

With the secondary air regulation you set the air flow entering in the upper part of the thermal cooker. The secondary air allows the after-combustion of the fumes, generating more heat and knocking down the quantity of harmful gas spreaded making best both the rendering of the thermal cooker and its impact on the environment. The secondary air is optimized for the correct working and

so you can not regulate it. The secondary air comes from the boiler vain of the thermal cooker, in this way it is heated before going in the combustion chamber. When the combustion is over, turn off the primary air regulation to keep the wood fired cooker hot for a longer time.

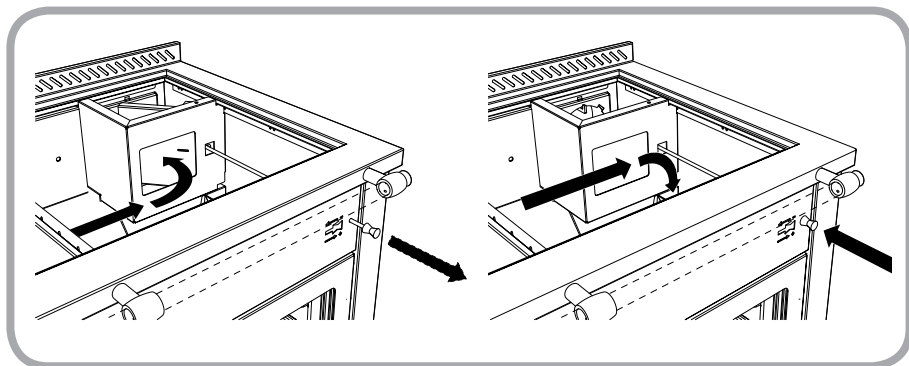


Picture 21 - Primary air regulation.

### 5.2 LIGHTING

Before lighting the fire, it is necessary to turn on the control unit by pushing the switch on/off for few seconds. 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.



Picture 22 - Starting key on STP model

### 5.3 STARTING KEY (STP)

STP thermal cooker, in order to allow an easier lighting with cold chimneys, are endowed with a starting key ruled by a rod (picture 22). Thanks to this device, it is possible the direct connection between the com-

bustion chamber and the exhaust-pipe: in this way, the result is a better draught. The rod is to be extracted with cold kitchen and shall be reinserted in when the combustion is well under way.



**WARNING!** When the fire comes into force you must reinsert the starting key in order to force the smoke to heat all the parts of the thermal cooker. Thermal cookers are built to work with the starting key closed. If the thermal cooker works with the starting key open it will be limited in strength and profit.

### 5.4 GRILL REGULATION

The cooker is endowed with an height adjustable grill which allows to adjust the combustion chamber's dimensions according to user's needs. The upper position allows to have the flame in direct contact with the plate, it is the best position for cooking. The lower position instead allows to have a more capacious combustion chamber and so to have more autonomy, it is the best solution

to keep the room warm for a longer time. If you use the thermal cooker mainly for heating production or hot water, we suggest to keep the grill in the lowest position. If you use the thermal cooker mainly for cooking we suggest to keep the grill in the highest position; in this way, just a little part of the heating is used by the boiler.

### 5.5 OVEN (STP)

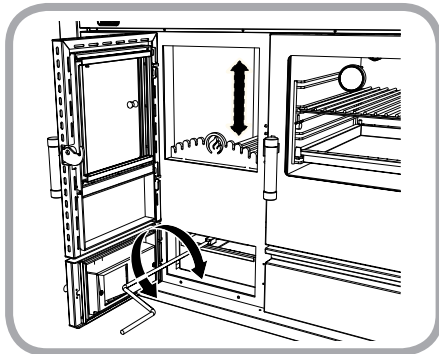
The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible inserted. In particular, operating on the primary air regulator and so on the combustion speed, you can obtain a regular combustion to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold thermal cooker, we suggest to raise the temperature with an average fire, then decrease the combustion speed to keep the temperature steady.

Thermal cookers are endowed with oven's door with glass and are also endowed with a thermometer which makes easier the control of temperature.

If you want to brown dishes you should keep them in the upper part of the oven, instead if you want a steady cooking you should put the foods in the centre. For a more steady cooking it is possible to rotate horizontally (180°) the grill or the baking-pan at half cooking period.

*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*

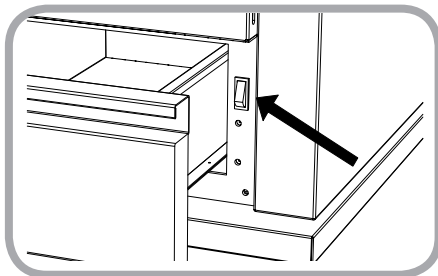
*in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.*



Picture 23 - Grill regulation

## 5.6 OVEN LIGHT (STP)

STP thermal cooker is endowed with electric light in order to make easier the control of cooking inside the oven. The switch is lateral to the wood box. To access to it, you have to extract the wood box (picture 24).

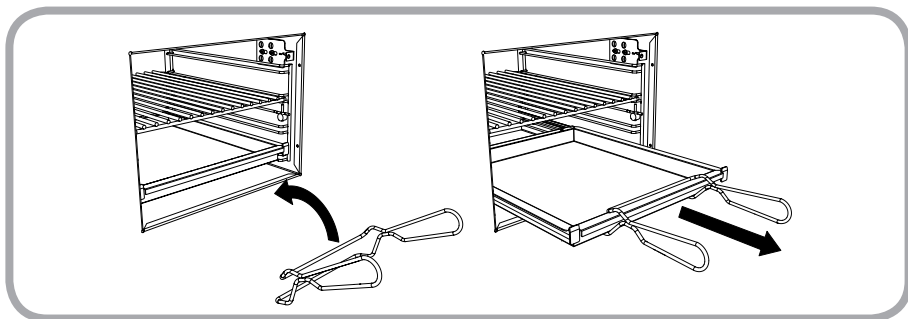


Picture 24 - On/Off switch of the oven light

## 5.7 BAKING-PAN HOLDER (STP)

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 hold-

er must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.

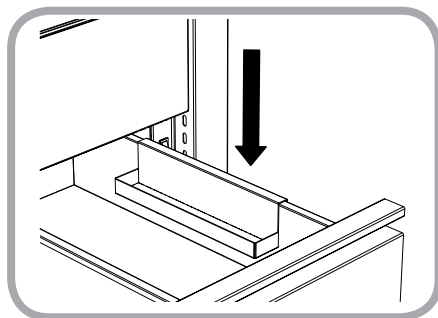


Picture 25 - Baking-pan holder

## 5.8 DRAWER (STP)

STP thermal cooker is endowed with a drawer for the tools necessary for the use and the maintenance of the device. The glove box given with the thermal cooker must be hooked on the lateral part of the drawer and can be useful for the placement of small tools.

**WARNING!** Do not put inflammable products in the drawer: the objects must not reach the upper part of the drawer.

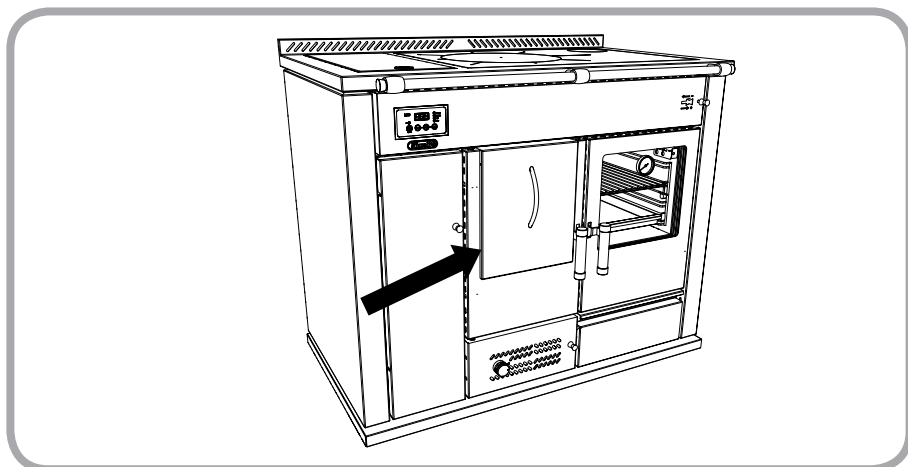


Picture 26 - Glove box fixed on the drawer

## 5.9 FIRE DOOR PROTECTION

The thermal cooker is endowed with 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 thermal cooker or in presence

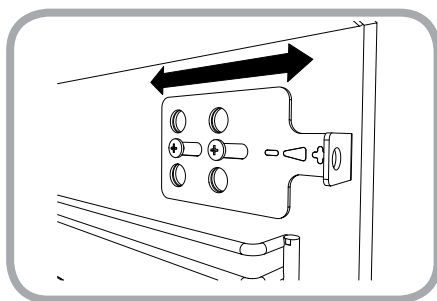
of children. In the other situations the use of the protection depends on your discretion. The placing operations must always be done with cold thermal cooker opening the fire door and placing the protection on the door by joint.



Picture 27 - Fire door protection

## 5.10 STEAM EXCESS VALVE

Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason in STP thermal cooker are present two valves that allow to eject the steam in excess. The valves are placed on lateral walls inside the oven and should be slid to open the ventilation holes. It is recommended to make this operation before the lighting of the thermal cooker.



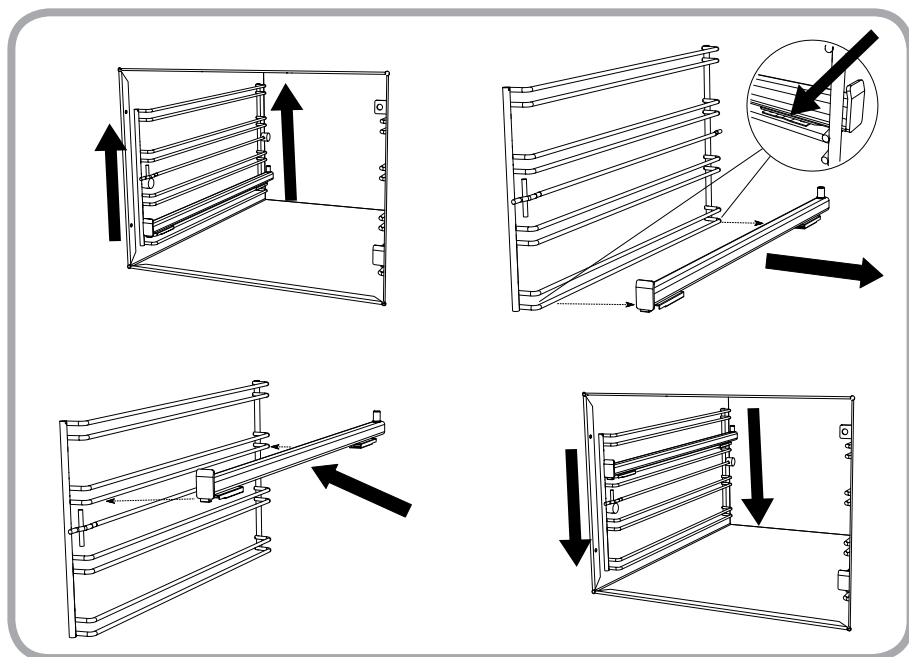
Picture 28 - Steam excess valve



## 5.11 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN (STP)

All the wood fired thermal 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 prac-

ticity. The telescopic pullout 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 29.



Picture 29 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

## 5.12 PLATE COVER

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

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

## 6. MAINTENANCE

### 6.1 CLEANING

The thermal cooker works better if all its parts are without combustion residuals, a clean thermal cooker will be less exposed to problems due to wear. Cleaning frequency depends on how much and how the thermal cooker is used, as well as on combustible quality. Anyway the cleaning must be

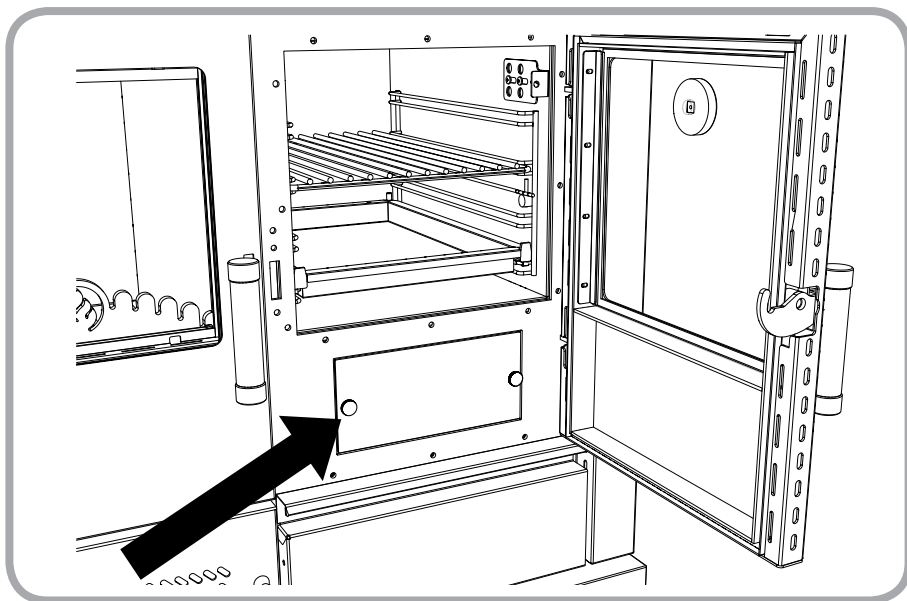
done by a technician minimum once a year. The cleaning of the chimney must be done by experienced technicians at least every six months of normal use of the thermal cooker. All these operations must be done with cold thermal cooker.

### 6.2 ASH EMPTYING

An excessive quantity of combustion residuals inside the ash box prevents a correct oxygen flow to combustion causing a loss of performance of the thermal cooker, moreover it may occurs the ruin of the grill. So you should remove the ashes regularly. First, you have to remove the residual ash from the combustion chamber with the spe-

cial tool, then empty the ash box. Remove also the ashes eventually went out of the box.

Sporadically, remove the plate and scrape off and brush all the internal surfaces. If you have removed the fire grill, pay attention to put in inside with the flat part upwards.



Picture 30 - Fume-circuit cleaning door

### 6.3 FUME-CIRCUIT CLEANING

To allow the removal of the residuals of the combustion also from the less accessible zones, STP thermal cooker is endowed with a cleaning door under the oven. To start the

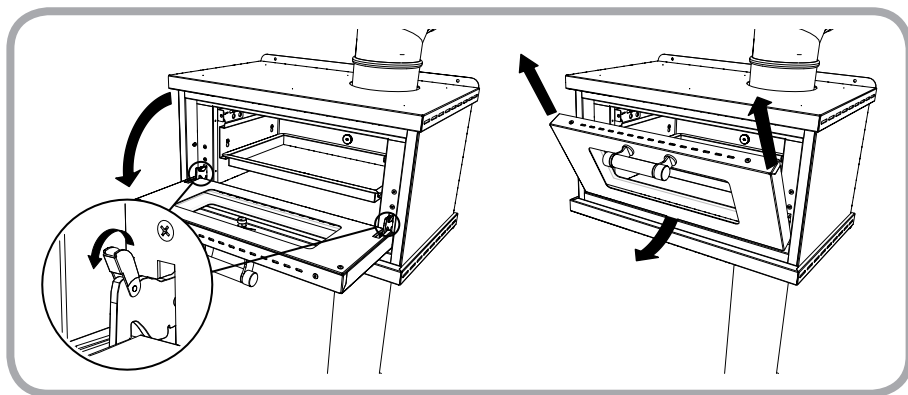
cleaning, open the door unscrewing the fixing pommels, then use the scraper to clean the carbon residuals: then, you can close the door.

### 6.4 UNFIXING AND MAINTENANCE OF THE EXTERNAL OVEN (OPTIONAL)

To clean the connection pipes and the internal conducts of the external oven, it is possible to unfix the oven itself. In this way it is possible to make the maintenance of the oven without removing the oven from the

wall.

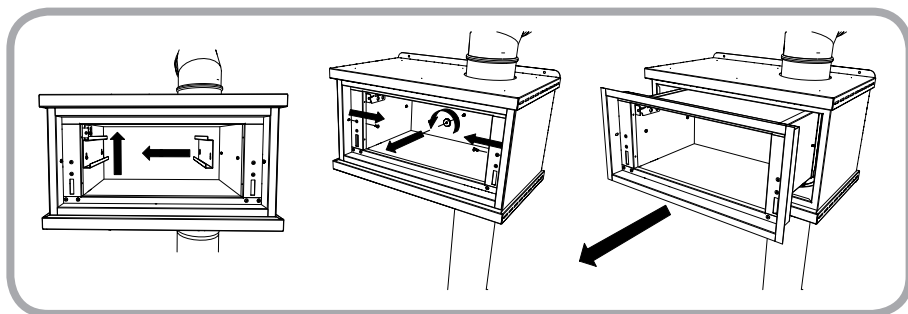
To make this, the first step is the removal of the oven door and of the other internal mobile parts (grids, baking pans etc.).



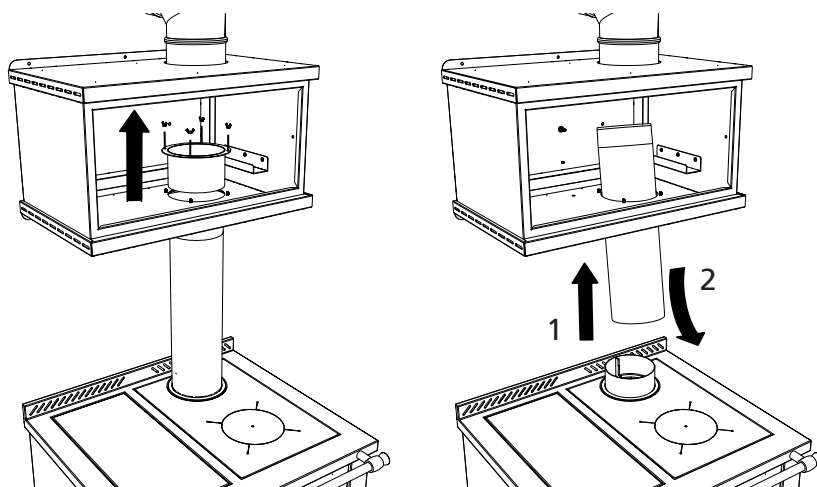
Picture 31 - Removal of the external oven door

Then, remove the lateral rails, by unscrewing the fixing screws and unhooking them upwards. Finally, remove the internal part of the oven which is fixed with three screws

(two on the sides and one frontal at the bottom of the oven). If necessary, it is possible to remove the connecting pipe, as indicated in picture 33.



Picture 32 - Removal of the internal part of the external oven



Picture 33 - Removal of the connecting pipe of the external oven.

## 6.5 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 some cases, after the installation or after the cooking of meals, it might appear a superficial oxidised stratus, in particular on the stainless steel frame. Also in this cases,

an accurate cleaning will make the cooker as new.

On request Rizzoli gives specific products to clean stainless steel. For enamelled or painted parts, do not use abrasive and aggressive or acid detergents. In case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo, then clean with a soft rag. We recommend not to use solvents or denatured alcohol on painted parts.

## 6.6 CLEANING OF THE GLASSES

The glasses of oven and fire doors may be washed with normal products in commerce. The internal part of the fire door has been made to clean itself during the use of the

thermal cooker. Anyway, sometimes you could have to clean this part also. For this, you have to remove the internal glass unscrewing the 4 screws that block it.



**WARNING!** Do not clean the door before waiting for his cooling. Sudden changes in temperature may cause the breaking of the glass.

## 6.7 DRAWER

To remove the drawer you should extract it completely, then lift it up a little and pull it out at the same time. In this way you ac-

cess to the lower part of the thermal cooker. To reinsert the wood box you can make the same process reversed.

## 6.8 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. You should clean the plate when it is tepid, so that the moisture vanish for evaporation and rust stains do not occur.

Do not clean the thermal cooker with water when the thermal 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 thermal 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 thermal 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 thermal 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.

## 6.9 BOILER MAINTENANCE

The boiler tank must be filled up regularly, according to the use of the thermal cooker. The decrease of the water under the minimum level will cause the lighting of a spe-

cific warning light on the control unit, see chapter 3.7, 3.8 and 3.9.

The sacrificial anode must be controlled at least once a year, see chapter 3.14.

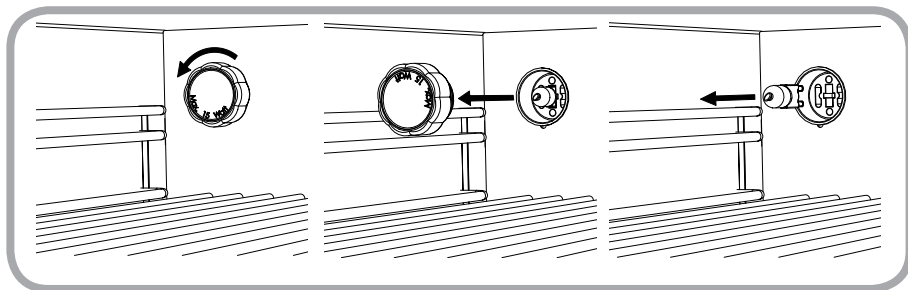
## 6.10 MAINTENANCE OF THE LIGHT



**WARNING!** Before starting any maintenance operation for the light, you must disconnect it from AC power and be sure that the thermal cooker is not powered. Be sure that no tension is in the device. Verify also if the thermal 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 34 - Removal of the oven lamp

## 6.11 THERMAL EXPANSION

During the use, all the materials of the thermal cooker are subjected to expansion and little movements due to the variation of temperature. This must not be prevented, otherwise deformations and breakings

might happen. For this reason, the spaces which allow the expansion inside and outside the thermal cooker must be kept free and clean.

## 6.12 REPLACEMENT OF THE PARTS

Most of the thermal cooker's parts are easy to remove with a simple screwdriver. In case of accessories or spare parts inquiry, do not forget to quote the serial number of the

thermal cooker written on the warranty card or in the identity plate: this is located in the upper part of the clog (you can see it removing the wood box).

## 7. WHAT TO DO IF...

| Problems                 | Effects                                                                                                                           | Possible solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bad working              | Irregular combustion.<br>Incomplete combustion.<br>Smoke comes out of the plate.<br>Smoke comes out of other parts of the cooker. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verify that the primary air regulator is open • 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</li> <li>• 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</li> </ul> |
| Fire                     | The cooker and other parts near the cooker take fire                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close all the air regulations of the cooker • Close doors and windows of the room in which the cooker is placed • Call the firemen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Overheating              | The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300°                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door • If also the water in the boiler becomes hot, make flow hot water from the tap to cool the boiler</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Black-out                | The circulation pump stops, the control unit goes off. The water in the boiler starts to boil.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Close all the regulations of air on the thermal cooker • Stop feeding the fire • Make flow hot water from the tap to cool the boiler • When the AC power is restored, check the thermal cooker and if necessary fill up the tank • In every case, the safety is guaranteed by the safety discharge</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Heating of oven is weak  | The oven does not reach high temperatures                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verify that oven door is well closed • Verify that the starting key is closed • Set the draught regulator to the maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame • Verify that the fume-circuit is clean • Verify that the chimney has not something wrong • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the circulation thermostat is set to 55°-60° C.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Condensation             | Condensation is created inside the cooker                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not something wrong • Verify that the chimney is well isolated • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the circulation thermostat is set to 55°-60° C.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rust                     | Presence of rust and deformations on the plate                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not clean the plate with water • Do the regular maintenance of the plate as describe • Contact your dealer or the customer service</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Moisture inside the oven | Steam excess in the oven                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the valves inside the oven when cooking meals</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 8. TECHNICAL DATA

### 8.1 TECHNICAL DATA

| Model                                              | STP SF                                                                                     | STP<br>(low emissions)                                                                      | STP                                                                                        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Weight</b>                                      | 190 kg                                                                                     | 287 kg                                                                                      | 287 kg                                                                                     |
| <b>Nominal power</b> (low grill)                   | 20,6 kW total<br>9,2 kW given to water<br>11,5 kW to environment                           | 22,1 kW total<br>14,9 kW given to water<br>7,2 kW to environment                            | 30,7 kW total<br>20,3 kW given to water<br>10,4 kW to environment                          |
| <b>Reduced power</b> (high grill)                  | 14,3 kW total<br>6,0 kW given to water<br>8,3 kW to environment                            | 15,6 kW total<br>8,6 kW given to water<br>7,0 kW to environment                             | 23,8 kW total<br>14,3 kW given to water<br>9,5 kW to environment                           |
| <b>Hot water production</b>                        | 8,7 l/min @ $\Delta T = 13^{\circ}\text{K}$<br>5,8 l/min @ $\Delta T = 20^{\circ}\text{K}$ | 12,7 l/min @ $\Delta T = 17^{\circ}\text{K}$<br>9,0 l/min @ $\Delta T = 24^{\circ}\text{K}$ | 17 l/min @ $\Delta T = 17^{\circ}\text{K}$<br>12,5 l/min @ $\Delta T = 24^{\circ}\text{K}$ |
| <b>Efficiency</b>                                  | 77,9%                                                                                      | 71,6%                                                                                       | 70,2%                                                                                      |
| <b>CO</b> (O <sub>2</sub> at 13%)                  | 0,31%                                                                                      | 0,29%                                                                                       | 0,48%                                                                                      |
| <b>Exhaust gas temperature</b>                     | 217°C                                                                                      | 230°C                                                                                       | 289°C                                                                                      |
| <b>Depression to chimney</b>                       | 12±2 Pa                                                                                    | 12±2 Pa                                                                                     | 12±2 Pa                                                                                    |
| <b>Exhaust gas flow</b>                            | 24,7 g/s                                                                                   | 32,9 g/s                                                                                    | 36,4 g/s                                                                                   |
| <b>Wood quantity</b> (Nominal power/Reduced power) | 4,2 kg/3,2 kg                                                                              | 6,4 kg/3,6 kg                                                                               | 9,0 kg/5,5 kg                                                                              |
| <b>Autonomy</b>                                    | 46 minutes                                                                                 | 60 minutes                                                                                  | 60 minutes                                                                                 |
| <b>Flue dimension</b>                              | Read paragraph 2.3                                                                         |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Boiler capacity</b>                             | ~ 50 L                                                                                     |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>System serpentine capacity</b>                  | ~ 5 L                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>System pressure</b> (max)                       | 3 BAR                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Electrical power</b> <sup>(*)</sup>             | 85 W                                                                                       | 110 W                                                                                       | 110 W                                                                                      |
| <b>Tension</b>                                     | 230 V AC                                                                                   |                                                                                             |                                                                                            |
| <b>Frequency</b>                                   | 50 Hz                                                                                      |                                                                                             |                                                                                            |

<sup>(\*)</sup> must be added the electric power of potential external devices

### 8.2 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

| Model               | STP SF | STP<br>(low emissions) | STP    |
|---------------------|--------|------------------------|--------|
| <b>Primary air</b>  | Open   | Closed                 | Open   |
| <b>Starting key</b> | n.d.   | Closed                 | Closed |



## 9. WARRANTY

### 9.1 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 imperfections due to building

or due to materials. This device is the result of the pluridecennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

### 9.2 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 cus-

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

### 9.3 WARRANTY MODALITIES

Rizzoli reserves, in its unquestionable judgement, to choose 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.

### 9.4 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 obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

### 9.5 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 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, active carbon filters, etc.

### 9.6 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.

## 9.7 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.

## 9.8 COMPETENT LAW COURT

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

## INDEX

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| <b>1. WARNINGS</b>                                    | page 78 |
| 1.1 Instructions                                      | page 78 |
| 1.2 Parts of the thermal cooker                       | page 79 |
| 1.3 Accessories                                       | page 79 |
| 1.4 Recommended combustibles                          | page 79 |
| 1.5 Other combustibles                                | page 80 |
| <b>2. INSTALLATION</b>                                | page 81 |
| 2.1 General notes                                     | page 81 |
| 2.2 Chimney                                           | page 81 |
| 2.3 Dimensions and correct forms of chimney           | page 81 |
| 2.4 Correct connection to chimney                     | page 82 |
| 2.5 Predisposition of the exhaust-pipe (STP)          | page 82 |
| 2.6 Fixing the external oven (optional)               | page 83 |
| 2.7 Electric connections                              | page 84 |
| 2.8 Ventilation                                       | page 85 |
| 2.9 Before using the thermal cooker                   | page 85 |
| <b>3. HEATING SYSTEM</b>                              | page 86 |
| 3.1 How it works                                      | page 86 |
| 3.2 Removing the boiler side                          | page 86 |
| 3.3 Connections to the heating system                 | page 87 |
| 3.4 Production of sanitary hot water                  | page 87 |
| 3.5 Safety discharge                                  | page 88 |
| 3.6 Discharge for tank emptying                       | page 89 |
| 3.7 Tank replenishment connector                      | page 89 |
| 3.8 Replenishment of the system                       | page 90 |
| 3.9 Managing the level of the water in the tank       | page 90 |
| 3.10 Expansion tank                                   | page 91 |
| 3.11 Safety                                           | page 91 |
| 3.12 Connection in presence of another heat generator | page 91 |
| 3.13 Calcareous water                                 | page 91 |
| 3.14 Sacrificial anode                                | page 92 |
| 3.15 Examples                                         | page 92 |
| <b>4. CONTROL UNIT</b>                                | page 94 |
| 4.1 How it works                                      | page 94 |
| 4.2 Control unit technical data                       | page 94 |
| 4.3 Main menu                                         | page 95 |
| 4.4 Setting the temperatures                          | page 95 |
| 4.5 Functions of the unit                             | page 95 |
| 4.6 Installer menu                                    | page 96 |

## INDEX

|      |                                                          |          |
|------|----------------------------------------------------------|----------|
| 4.7  | Electric connections control unit                        | page 97  |
| 4.8  | 3 ways valve connection                                  | page 97  |
| 4.9  | Connection to another generator                          | page 97  |
| 5.   | USE                                                      | page 99  |
| 5.1  | Primary and secondary air                                | page 99  |
| 5.2  | Lighting                                                 | page 99  |
| 5.3  | Starting key (STP)                                       | page 100 |
| 5.4  | Grill regulation                                         | page 100 |
| 5.5  | Oven (STP)                                               | page 100 |
| 5.6  | Oven light (STP)                                         | page 101 |
| 5.7  | Baking-pan holder (STP)                                  | page 101 |
| 5.8  | Drawer (STP)                                             | page 101 |
| 5.9  | Fire door protection                                     | page 102 |
| 5.10 | Steam excess valve                                       | page 102 |
| 5.11 | Telescopic pullout for baking pan (STP)                  | page 103 |
| 5.12 | Plate cover                                              | page 103 |
| 6.   | MAINTENANCE                                              | page 104 |
| 6.1  | Cleaning                                                 | page 104 |
| 6.2  | Ash emptying                                             | page 104 |
| 6.3  | Fume-circuit cleaning                                    | page 105 |
| 6.4  | Unfixing and maintenance of the external oven (optional) | page 105 |
| 6.5  | Cleaning the visible parts                               | page 106 |
| 6.6  | Cleaning of the glasses                                  | page 106 |
| 6.7  | Drawer                                                   | page 107 |
| 6.8  | Plate cleaning and maintenance                           | page 107 |
| 6.9  | Boiler maintenance                                       | page 107 |
| 6.10 | Maintenance of the light                                 | page 107 |
| 6.11 | Thermal expansion                                        | page 108 |
| 6.12 | Replacement of the parts                                 | page 108 |
| 7.   | WHAT TO DO IF...                                         | page 109 |
| 8.   | TECHNICAL DATA                                           | page 110 |
| 8.1  | Technical data                                           | page 110 |
| 8.2  | Regulations at nominal power                             | page 100 |
| 9.   | WARRANTY                                                 | page 111 |
| 9.1  | Declaration of perfectly made product                    | page 111 |
| 9.2  | General clauses                                          | page 111 |
| 9.3  | Warranty modalities                                      | page 111 |
| 9.4  | Imperfections or defects in the materials                | page 111 |
| 9.5  | Parts not included in warranty                           | page 111 |

## INDEX

|     |                                            |          |
|-----|--------------------------------------------|----------|
| 9.6 | Operations made out of the warranty period | page 111 |
| 9.7 | Non-responsibility declaration             | page 112 |
| 9.8 | Competent law court                        | page 112 |



*L'emploi d'un combustible économique et écologique, la douce chaleur du feu naturel, le parfum du bois de nos forêts sont des valeurs qui rendent presque indispensable, dans chaque foyer, la présence d'une cuisinière à bois. Vous avez choisi une thermo 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 style typique des vallées Dolomitiennes.*

*Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant des technologies de pointe toujours plus modernes, sans jamais toutefois perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit originel.*

# 1. INSTRUCTIONS

## 1.1 DISPOSITIONS GENERALES

- En phase d'installation et de raccordement au conduit de fumées, vous devrez veiller aux prescriptions requises par toutes les normes européennes, nationales et locales en vigueur.
- Pour le raccordement de l'appareil au conduit de fumées, consultez un fumiste agréé.
- Les extracteurs d'air (VMC, hottes aspirantes...) situés dans le même espace que l'appareil peuvent, lorsqu'ils sont en fonctionnement, occasionner des problèmes de fonctionnement si une prise d'air adéquate n'a pas été prévue.
- Les grilles et orifices d'aération de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstrués pendant l'installation ou le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation doit permettre en permanence la possibilité d'accès pour les interventions de nettoyage de l'appareil, du carneau de raccordement et du conduit de fumées.
- Ne jamais adosser d'éléments facilement inflammables à la thermo cuisinière pendant la cuisson, et en général lors de son fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de la thermo cuisinière peuvent être très chaudes. Pour éviter les risques de brûlures, veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (châssis, plaque et portes). Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- La porte foyer et la porte du cendrier doivent toujours être maintenue fermées, sauf bien entendu lors des opérations d'allumage, d'alimentation du foyer en bois, de vidange du cendrier et d'entretien.
- Les premiers allumages, ainsi que le premier

allumage de chaque saison devront être effectués modérément, avec peu de combustible, ceci afin d'éviter les chocs thermiques et la rupture de certains éléments internes.

- Contrôlez régulièrement les joints et retirez les résidus carbonés et cendres de la thermo cuisinière, du circuit de fumées et du carneau de raccordement. Faites effectuer régulièrement, par une entreprise qualifiée, le contrôle et le nettoyage de votre thermo cuisinière. Effectuez le nettoyage et l'entretien de la plaque comme indiqué paragraphe 6.7.

- Faites ramoner le conduit de fumées après 6 mois d'utilisation continue et au mois une fois par an.

- Contrôlez régulièrement le niveau d'eau dans l'échangeur et remettre à niveau si nécessaire.

- Outre le nettoyage, l'entretien de la plaque et les contrôles des joints et du niveau d'eau, aucune autre opération d'entretien périodique spécifique n'est nécessaire pour votre thermo cuisinière.

- Après une longue période de non-utilisation, vérifiez attentivement l'absence d'obstructions de toute nature et le fonctionnement normal de la thermo cuisinière.

- N'éteignez pas la centrale électronique de contrôle pendant le fonctionnement de la thermo cuisinière.

- Ne déconnectez jamais le câble d'alimentation électrique pendant le fonctionnement de la thermo cuisinière.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine ou autorisées.

- N'effectuez aucune modification de la thermo cuisinière sans autorisation expresse de Rizzoli.

## 1.2 COMPOSANTS DE LA THERMO CUISINIÈRE

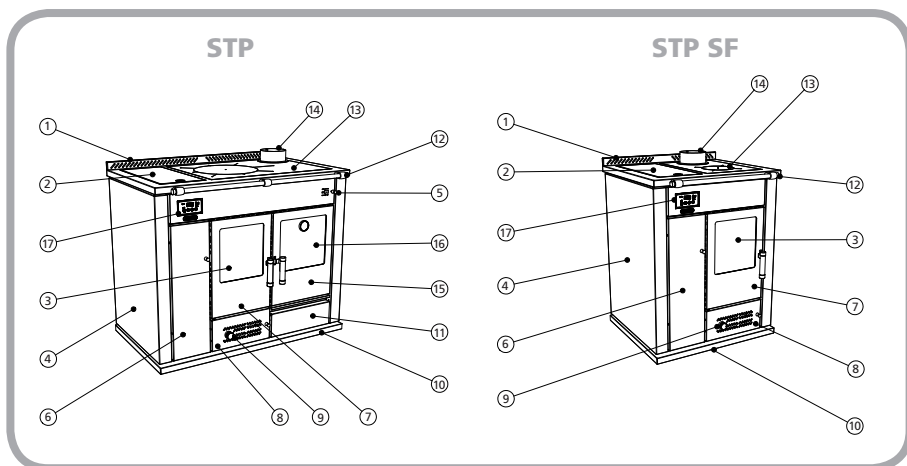


Figure 1 - Composants de la thermo cuisinière STP

|                                       |                           |                                      |
|---------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 Châssis                             | 7 Porte foyer             | 13 Plaque radiante                   |
| 2 Couvercle du compartiment réservoir | 8 Porte de cendrier       | 14 Buse de raccord fumées            |
| 3 Chaudière                           | 9 Régulateur air primaire | 15 Porte de four                     |
| 4 Flanc                               | 10 Socle                  | 16 Four                              |
| 5 Tirette d'allumage                  | 11 Tiroir accessoires     | 17 Centrale électronique de contrôle |
| 6 Porte du compartiment circulateur   | 12 Main courante          |                                      |

## 1.3 ACCESSOIRES

La thermo cuisinière STP est livrée avec quelques accessoires qui en simplifient l'ins-

tallation, l'entretien et l'utilisation quotidienne.

- Manuel d'instructions d'utilisation et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la thermo cuisinière
- Grille de four (STP)
- Lèchefrite et poignées (STP)
- Tiroir à cendres
- Tisonnier
- Raclette

- Manivelle pour réglage de la hauteur de grille
- Manchette à sceller pour carneau
- Huile d'entretien
- Huile de nettoyage
- Eponge abrasive
- Gant
- Bouclier thermique de protection
- Porte accessoires de tiroir (STP)

## 1.4 COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

La thermo cuisinière à bois RIZZOLI est expressément construite pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons de n'utiliser que des bois de bonne qualité, bien secs (stocké deux ans en un lieu aéré et protégé de la pluie -teneur H<sub>2</sub>O < 20%) ; il est en outre préférable d'utiliser du bois refendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qua-

lité 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 thermo cuisinière, nous recommandons de ne jamais surcharger le foyer par une quantité excessive de bois.

## 1.5 AUTRES COMBUSTIBLES

Les combustibles liquides sont strictement prohibés. L'appareil ne doit pas non plus être utilisé comme incinérateur. D'autres combustibles tels que matières plastiques, bois traité ou peint ou cartons ne doivent

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



## 2. INSTALLATION

### 2.1 GENERALITES

L'installation de la thermo cuisinière STP doit être réalisée par une entreprise qualifiée selon les normes techniques de référence.

Une attention particulière devra être portée au raccordement à un réseau de chauffage approprié et au raccordement au conduit de fumées, lequel doit être adéquat et correctement dimensionné en fonction de l'appareil.

La thermo cuisinière STP doit être également raccordée au réseau électrique, nécessaire pour alimenter la centrale électronique de contrôle, le circulateur et l'éclairage du four si elle en est dotée.

Lors de la mise en place, quelques précautions sont à observer pour éviter tout dommage. Evitez de faire glisser le poêle sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-le tou-

jours en la soulevant légèrement du sol. Ne déplacez jamais la thermo cuisinière en forçant sur les poignées ou la main courante.

En cas de présence à proximité de meubles ou de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, veillez au respect des distances de sécurité selon le tableau 1. Si la thermo cuisinière doit être installée sur un sol en matériau inflammable, interposer une protection de sol en matériau ininflammable qui devra couvrir au moins 50cm à l'avant et 30cm de part et d'autre de la porte foyer.

En cas d'encastrement entre matériaux non sensibles à la chaleur, il convient cependant de maintenir un espace de 1 à 2 mm de manière à permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

| Modèle        | Latérale | Arrière | Devant | Autour |
|---------------|----------|---------|--------|--------|
| <b>STP</b>    | 20 cm    | 20 cm   | 80 cm  | 70 cm  |
| <b>STP SF</b> | 25 cm    | 25 cm   | 80 cm  | 70 cm  |

Tableau 1 - Distances de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur.

### 2.2 CONDUIT DE FUMÉES

Le conduit de fumées a une importance prépondérante pour le bon fonctionnement de tout appareil à combustion de bois. Les thermo cuisinières ne développent leur rendement optimal que si le conduit de fumées

correspond aux normes de construction. Consultez un technicien spécialisé ou votre ramoneur pour tout problème relatif à la cheminée, au conduit de fumées et au carneau de raccordement.

### 2.3 DIMENSIONS ET FORMES CORRECTES DE LA CHEMINÉE

La cheminée doit correspondre aux normes en vigueur. Nous conseillons un conduit de Ø 16 cm si celui-ci a une longueur efficace supérieure à 6 m. Si la longueur est comprise entre 4 et 6 m, nous conseillons un conduit de Ø 18 cm. Le raccordement sur un conduit

de longueur inférieure à 4 m est déconseillé. La thermo cuisinière ne doit pas être raccordée à un conduit collectif; le conduit doit, en outre être le plus linéaire possible et sans tronçons horizontaux. Voir figure 2.

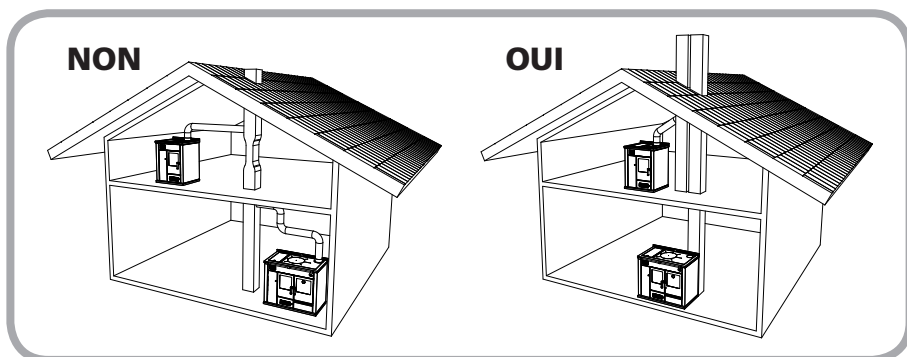


Figure 2 - Exemples de conduits réalisés de manière correcte et incorrecte

## 2.4 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE FUMÉES

Sur les figures 2 et 3 sont illustrés quelques exemples de raccords au conduit de fumées. Pour réaliser un raccordement de sécurité au conduit, nous conseillons une double isolation du mur. Le raccordement entre la double isolation et le conduit de fumées doit être parfaitement étanche. Il importe que le carneau de raccordement de la

thermo cuisinière au conduit de fumées soit le plus correct possible et sans contrepente vers le bas. Eviter au maximum les coudes et tronçons tortueux. Le carneau doit être fixé, rigide et parfaitement étanche. Il ne doit en aucun cas traverser des meubles inflammables ou sensibles à la chaleur.

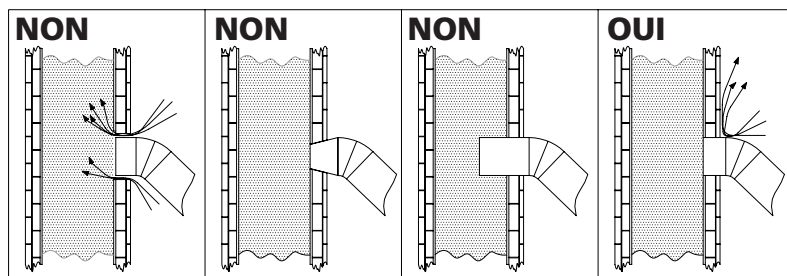


Figure 3 - Raccordement au conduit de fumées.

## 2.5 PRE EQUIPEMENT POUR SORTIE DE FUMÉES (STP)

Le modèle STP est livré de série pré disposé pour sortie de fumées supérieure ou arrière. La thermo cuisinière est fournie avec les 2 sorties obturées. Lors du raccordement, il convient de retirer l'un des deux tampons

en fonction du choix retenu et d'insérer le dispositif de branchement. Voir figure 4. Le modèle STP SF est équipée uniquement de la sortie supérieure fixe pré positionnée.

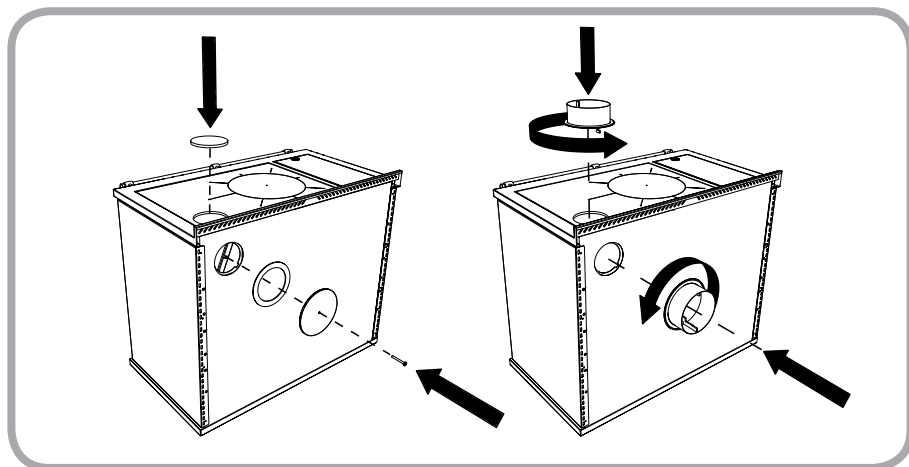


Figure 4 - Pré disposition de la sortie de fumées (STP)

Le connecteur permet une tolérance d'environ 1 cm pour faciliter l'installation. La tolérance n'est disponible que dans une seule

direction dépendant de l'orientation du connecteur. Voir figure 5.

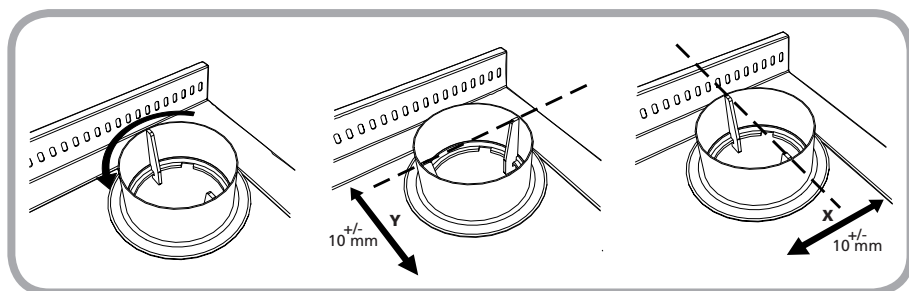


Figure 5 - Tolérance pour la sortie de fumées supérieure ou arrière. La tolérance dépend de l'orientation du connecteur.

## 2.6 MONTAGE DU FOUR EXTERIEUR (OPTION)

Pour le modèle STP SF, est prévue la possibilité d'installer un four extérieur à positionner au dessus de la thermo cuisinière. Il est cependant impératif que la paroi d'ados soit apte à supporter le poids du four et qu'elle soit réalisée en matériau insensible à la chaleur. Les mêmes distances de sécurité que pour la thermo cuisinière devront être respectées.

Avant l'installation du four, il est nécessaire de démonter sa partie interne comme indiqué sur les figures 31 et 32, afin de pouvoir le fixer correctement.

Pour le montage, il suffit d'insérer le tuyau de raccordement spécifique et d'engager le four par le haut en veillant à ce que l'entrée des fumées soit placée dans l'axe de la sortie supérieure des fumées de la thermo cuisinière. A ce stade, il faut fixer le four à la paroi, veillant à ce qu'il soit parfaitement de niveau et que le tuyau de raccordement soit bien emboîté et bien vertical.

L'emboîtement correct doit garantir l'étanchéité du passage des fumées et leur libre passage à l'intérieur du circuit fumées du four.

La fixation à la paroi se fera par 5 vis placées respectivement: 3 sur le rebord supérieur et 2 à l'intérieur du four. Voir figure 7. Les vis utilisées devront pouvoir supporter le poids du four et doivent être engagées dans des scellements

ou chevilles résistant à des hautes températures. En cas de nécessité ultérieure, on devra pouvoir démonter les tuyaux et accéder à la partie intérieure du four sans avoir à démonter le four de la paroi.

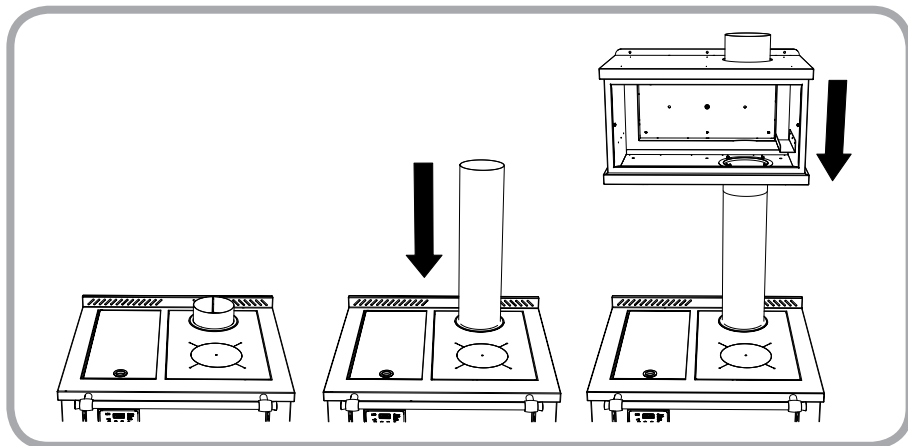


Figure 6 - Positionnement du four extérieur

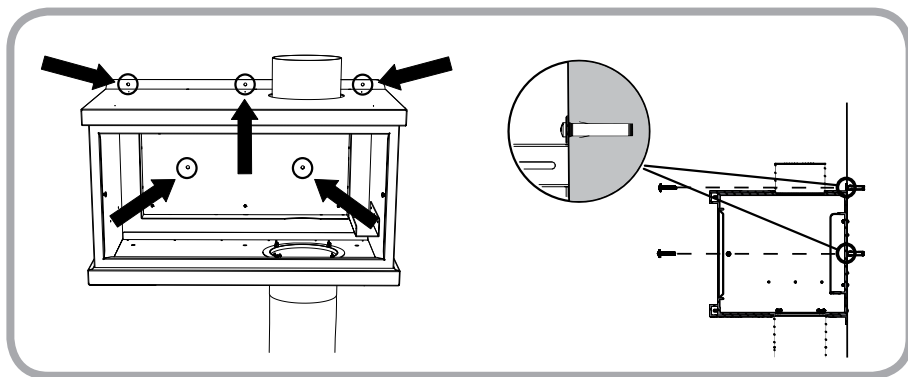


Figure 7 - Fixation du four à la paroi: vue de face et vue latérale avec emplacements des fixations.

## 2.7 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

L'installation doit être faite par un professionnel qualifié, celui-ci assumant l'entière responsabilité de la réalisation selon les normes de sécurité en vigueur. Le raccordement électrique de la thermo cuisinière STP est à effectuer par l'arrière. Sur le modèle STP SF, du côté de l'emplace-

ment des raccords hydrauliques, est présent un câble équipé d'une fiche à insérer dans une prise de courant; il alimente la centrale électronique et le circulateur.

Sur le modèle STP en revanche, il est nécessaire de raccorder les bornes placées en bas à l'arrière de la thermo cuisinière. Celles-ci

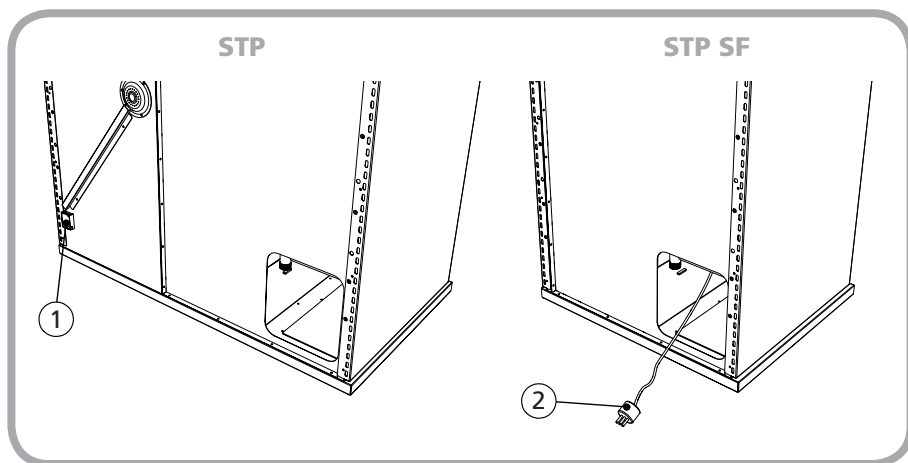


Figure 8 - Raccordement électrique de la thermo cuisinière. 1) Borne (STP) 2) Fiche pour centrale et circulateur (STP SF).

servent à l'alimentation de la centrale électronique et du circulateur, mais aussi pour l'éclairage du four.

Le raccordement à la terre est obligatoire. Les câbles et tous autres dispositifs électriques ajoutés doivent être dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent absolument pas venir en contact de parties soumises à de fortes températures.

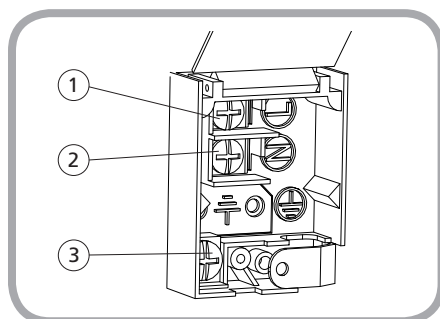


Figure 9 - Borne de raccordement de l'éclairage du four (STP):  
1) Phase 2) Neutre 3) Terre

## 2.8 PRISE D'AIR

Le local dans lequel est placée la thermo cuisinière doit disposer d'un renouvellement d'air, surtout si le local est exigu et que les ouvertures sont hermétiques. La présence d'autres appareils à combustion, de hotte

aspirante ou d'extracteur d'air (VMC) fonctionnant simultanément nécessite une prise d'air extérieure correctement dimensionnée. Dans tous les cas, une bonne aération du local doit être assurée.

## 2.9 AVANT MISE EN FONCTION

Avant toute utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage présents dans le four et sur la thermo cuisinière. Retirer toutes les étiquettes adhésives placées à l'extérieur de

l'appareil ainsi que le film de protection de la plaque radiante; à l'aide d'un chiffon, retirez ensuite l'excédent d'huile présente sur la plaque.

## 3. INSTALLATION DE CHAUFFAGE

### 3.1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La thermo cuisinière est équipée d'une chaudière de manière à exploiter la chaleur produite par l'intermédiaire d'un réseau de chauffage à fluide caloporteur ou pour la production instantanée d'eau chaude sanitaire. En phase de fonctionnement de la thermo cuisinière, l'eau contenue dans le réservoir interne se réchauffe rapidement. 2 échangeurs à serpentins transfèrent dès lors la chaleur au réseau de chauffage central ou au circuit de production d'eau chaude sanitaire. Vous noterez que le liquide présent dans le réservoir de la thermo cuisinière n'est

jamais en contact avec le fluide du réseau de chauffage. Ce sont deux circuits totalement distincts. Pour le circuit de chauffage, vous disposez d'un circulateur piloté par une centrale électronique programmable. Le circuit d'eau chaude, pour sa part fonctionne grâce à la pression du réseau d'alimentation d'eau à l'entrée. La chaudière de la thermo cuisinière STP est jumelée à un réservoir d'eau qui constitue une accumulation thermique substantielle et qui, en outre fait office de vase d'expansion ouvert garantissant une totale sécurité de fonctionnement.

### 3.2 DEMONTAGE DU FLANC CÔTÉ CHAUDIERE

Pour faciliter l'installation, sur les thermo cuisinières série STP, le flanc du côté chaudière est démontable, même après la mise en place de l'appareil.

La paroi interne de la thermo cuisinière présente une ouverture qui permet d'accéder à l'emplacement sous le réservoir de la chaudière et de réaliser plus aisément les raccor-

dements hydrauliques.

Pour démonter le flanc, il suffit de dévisser les 4 vis placées en façade de la thermo cuisinière et de déboîter le flanc de l'arrière, comme indiqué sur la figure 10 ci-dessous. Pour remonter le flanc, procéder de manière inverse.

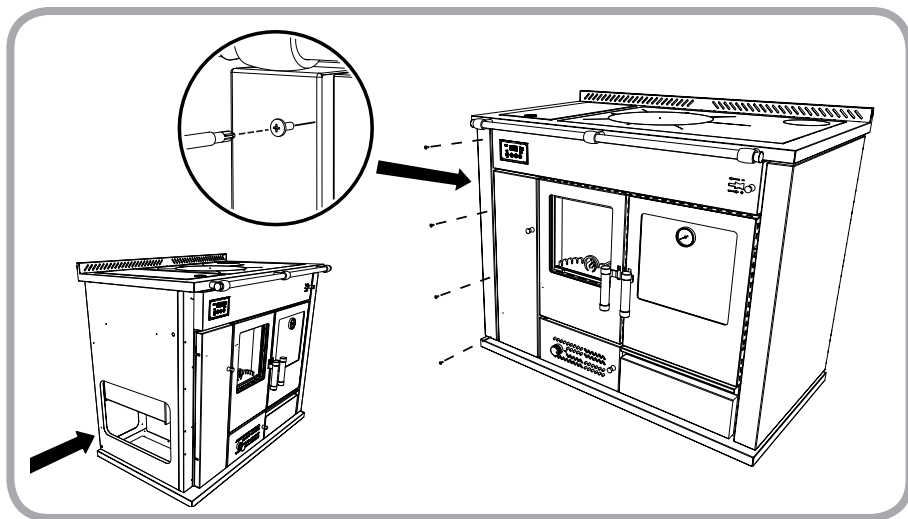


Figure 10 - Démontage du flanc côté chaudière et ouverture latérale.

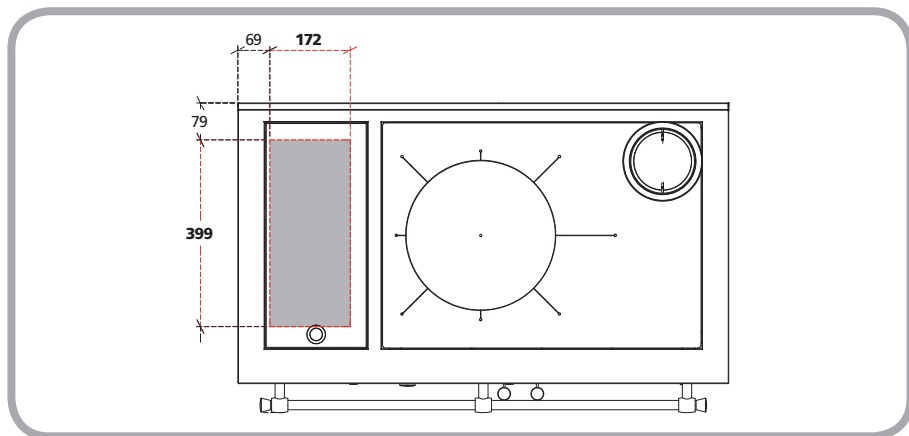


Figure 11 - Position de la réservation inférieure pour le passage des conduites.

### 3.3 RACCORDEMENTS AU RESEAU DE CHAUFFAGE

Avant d'effectuer les raccordements, nous conseillons de retirer provisoirement la porte du compartiment afin d'accéder plus facilement à l'espace intérieur. Voir figure 15.

Avant toute mise en fonctionnement de la thermo cuisinière, il est impératif de réaliser tous les raccordements au réseau de chauffage et de remplir le réservoir interne de l'appareil. L'utilisation de la thermo cuisinière avec une chaudière vide et/ou non raccordée au réseau de chauffage entraînera des dommages irréversibles à la chaudière elle-même.

Dans tous les cas, il est nécessaire de raccorder les connecteurs départ et retour au circuit de chauffage ainsi que le connecteur de trop plein de sécurité du réservoir interne à la thermo cuisinière. Pour les raccordements, nous conseillons l'emploi de tubes flexibles qui passeront, soit par le sol, soit par la réservation arrière de la thermo cuisinière. Les emplacements des réservations pour le passage des canalisations sont indiqués sur les figures 11 et 12. Sur le circuit de chauffage, nous recommandons de placer une soupape de sécurité de surpression tarée à 3 bar.

### 3.4 PRODUCTION D'EAU CHAUDE SANITAIRE

Pour permettre la production d'eau chaude sanitaire instantanée, il faut raccorder l'arrivée d'eau froide sur le connecteur correspondant. Le connecteur de sortie sera raccordé au réseau de distribution d'eau chaude sanitaire. L'eau froide ne devra pas entrer à une pression supérieure à 2,5 bar. Si l'eau provient directement du réseau d'alimentation, il sera probablement nécessaire d'installer un réducteur de pression en entrée. En outre, nous recommandons d'ins-

taller sur le circuit sanitaire une soupape de sécurité de surpression tarée à 6 bar. Si un clapet anti-retour est présent sur le circuit d'eau chaude sanitaire, il peut être utile d'installer un petit vase d'expansion sur celui-ci.

Si vous ne souhaitez pas produire d'eau chaude sanitaire avec la thermo cuisinière, ne raccordez pas les connecteurs correspondants et obturez-les.

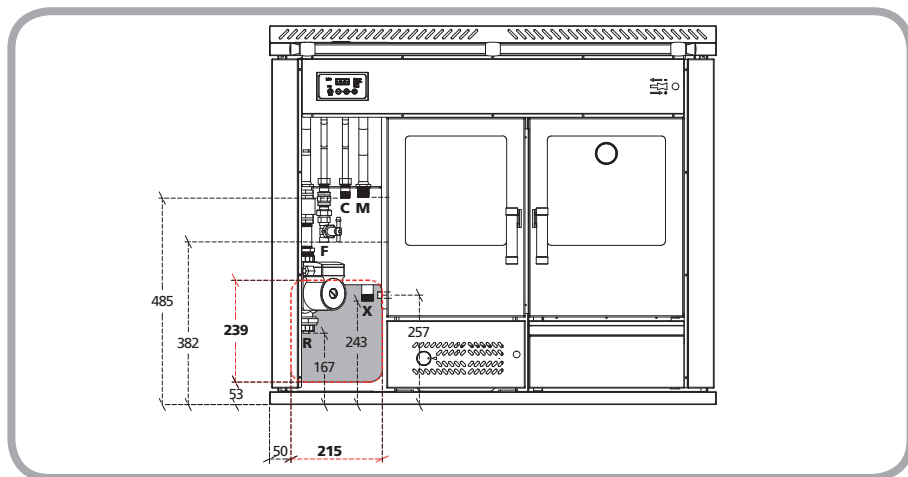


Figure 12 - Positions des connecteurs pour le circuit thermo sanitaire. Position de la réservation arrière pour le passage des canalisations.

- R** Retour circuit chauffage 1" F  
**M** Départ circuit chauffage ¾" M  
**X** TROP PLEIN de sécurité ¾" M

- F** Entrée eau froide ½" M  
**C** Sortie eau chaude ½" M

### 3.5 DECHARGE DE SECURITE

La décharge de sécurité est placée dans le compartiment technique. Elle permet d'éviter de dépasser le niveau maximum lors de l'ajustement du niveau dans le réservoir interne, permet l'expansion de l'eau de la chaudière et du réservoir lors du fonction-

nement et maintient en permanence la chaudière à la pression atmosphérique. Ce connecteur doit être raccordé à une évacuation libre en permanence car elle constitue la sécurité fondamentale de suppression de l'appareil.

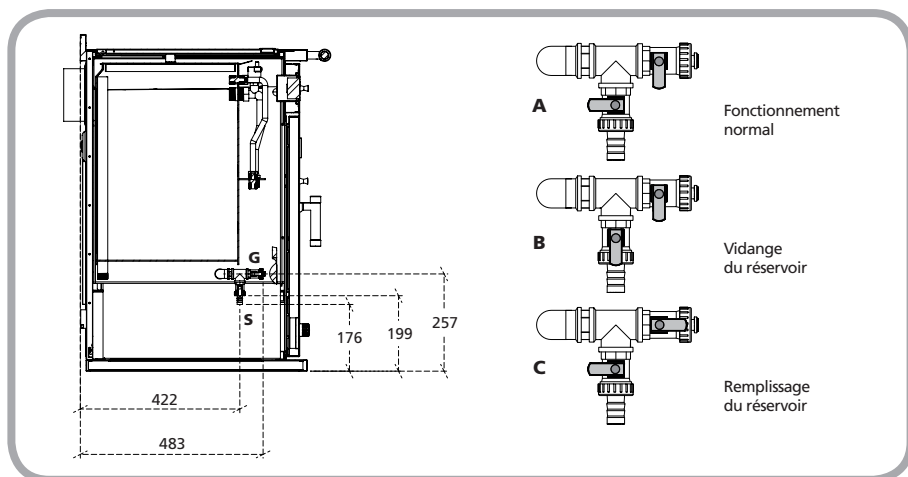


Figure 13 - Connecteurs pour la vidange et le remplissage du réservoir.

**S** = Décharge pour la vidange du réservoir. **G** = Arrivée pour le remplissage du réservoir



### 3.6 DECHARGE POUR LA VIDANGE DU RESERVOIR

Le raccord pour la vidange du réservoir se trouve dans la partie antérieure du compartiment et sert uniquement à la vidange de la chaudière et du réservoir; il ne doit pas être utilisé lors du fonctionnement normal, mais uniquement lors des opérations d'entretien ou de vidange pro-

grammée. Cette décharge est assurée par un robinet manuel. Il n'est pas strictement nécessaire de raccorder cette décharge à une canalisation fixe, mais, dans ce cas, il convient de prendre toute disposition pour recueillir toute l'eau du réservoir à l'aide d'un récipient approprié.

### 3.7 CONNECTEUR DE REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Toujours en partie antérieure du compartiment est placé un connecteur qui permet d'effectuer le remplissage du réservoir de la chaudière. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire de raccorder le connecteur à une arrivée d'eau froide. Dans ce cas, nous recommandons également de raccorder impérativement la décharge de sécurité.

Si le témoin de niveau de la centrale électro-

nique s'allume, il faut remplir le réservoir pour rétablir le niveau correct de fonctionnement. Le niveau correct est atteint lorsque l'eau commence à s'évacuer par la décharge de sécurité qui fait alors office de trop plein.

Une autre possibilité consiste à effectuer le remplissage manuellement par le dessus en ouvrant les 2 couvercles présents en partie supérieure du compartiment technique.



**ATTENTION!** Pour le remplissage du réservoir, ne pas utiliser d'eau trop dure ou à résidu fixe trop élevé. Ne pas non plus utiliser d'eau distillée.

FRANÇAIS

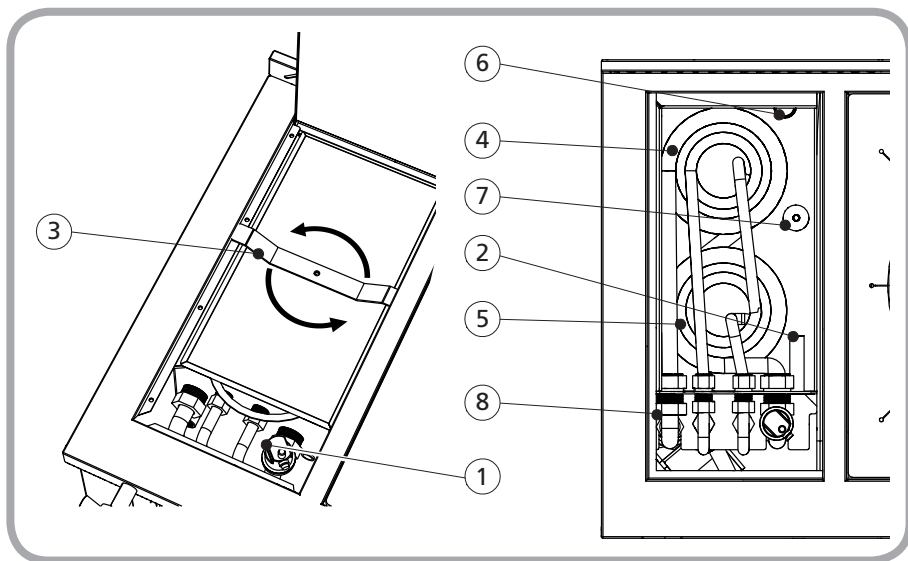


Figure 14 - Composants internes de la thermo cuisinière: vue de dessus.

- |                                            |                                                         |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 Soupape purgeur automatique              | 5 Echangeur serpentin production d'eau chaude sanitaire |
| 2 Contacteur de niveau d'eau (flotteur)    | 6 Trop plein                                            |
| 3 Verrouillage du couvercle                | 7 Anode remplaçable                                     |
| 4 Echangeur serpentin circuit de chauffage | 8 Sonde de température                                  |

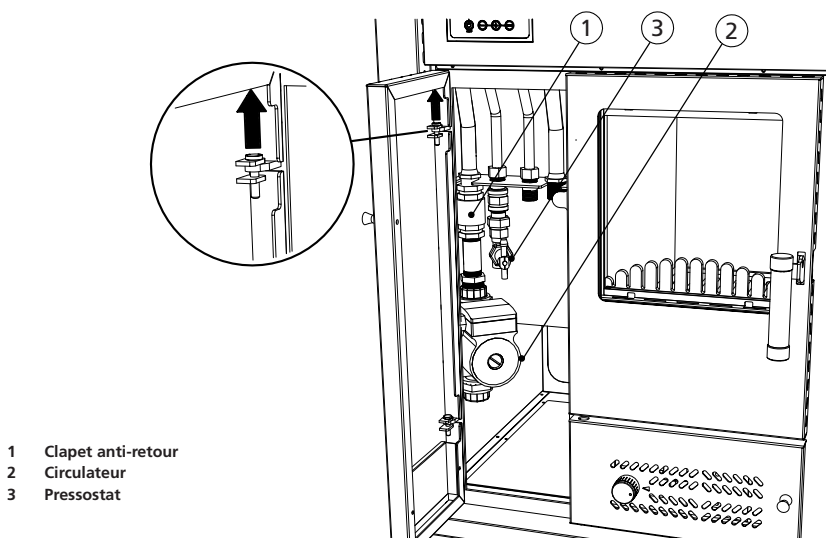


Figure 15 - Composants internes de la thermo cuisinière: vue de face. Détail des charnières de la porte du compartiment.

- 1 Clapet anti-retour
- 2 Circulateur
- 3 Pressostat

### 3.8 REMPLISSAGE DE L'INSTALLATION

Après avoir effectué les raccordements, il faut procéder au remplissage de l'installation. Nous conseillons de dévisser totalement le bouchon du purgeur automatique. Si nécessaire, nous conseillons également de dévisser légèrement la vis de purge du circulateur. A ce stade, vous pouvez procéder au remplissage du réseau de chauffage central. Procéder lentement de manière à purger

régulièrement l'installation. Fermer ensuite les événements précédemment ouverts, resserrer tous les raccords, y compris les raccords internes et purger les thermosiphons. Une fois le réseau totalement rempli et purgé, il convient de remplir le réservoir interne à la thermo cuisinière. Le réservoir est plein lorsque le niveau de l'eau affleure le haut du tube de trop plein de sécurité.

### 3.9 GESTION DU NIVEAU D'EAU DANS LE RESERVOIR

Contrôlez régulièrement le réservoir de la thermo cuisinière avant l'allumage du feu et refaite le niveau chaque fois que nécessaire. Les échangeurs à serpents doivent être plongés entièrement dans l'eau. Si le niveau de l'eau du réservoir baisse en dessous du ni-

veau minimum, la lampe témoin s'allumera sur l'écran de la centrale. Dans ce cas, refaire le niveau immédiatement, soit en ouvrant le robinet spécifique s'il a été raccordé, soit manuellement par le dessus en retirant le couvercle.



**ATTENTION!** L'utilisation de la thermo cuisinière sans, ou avec peu d'eau dans le réservoir empêche son fonctionnement correct, peut provoquer des dommages irréparables et hypothèque la durée de vie de la chaudière.

### 3.10 VASE D'EXPANSION

Tout circuit hydraulique fermé sujet à des variations de température doit être muni d'un dispositif permettant la variation du fluide contenu. Le système intégré dans la thermo cuisinière à vase ouvert sert pour la chaudière et le réservoir interne de la thermo cuisinière. Le circuit secondaire du réseau de chauffage central, étant distinct et séparé, nécessite un vase d'expansion

spécifique et correctement dimensionné en fonction du réseau complet, et à mettre en place par l'installateur.

Le vase d'expansion du circuit de chauffage central peut être de type fermé. En cas de couplage avec un réseau de chauffage existant sur un autre générateur de chaleur, le vase d'expansion existant peut s'avérer suffisant.

### 3.11 SECURITE

Sur toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre le processus de combustion comme dans une chaudière à gaz ou combustible liquide. De ce fait, il est nécessaire de maîtriser, voire de réduire la production de chaleur, même si le réseau ne l'exige pas, et surtout en cas de coupure de courant. Dans le cas présent de la thermo cuisinière STP, l'eau de la chaudière peut entrer en ébullition sans risque, puisque la vapeur produite s'évacuera par le trop-plein de sécurité. La thermo cuisinière STP peut donc être considérée comme un générateur à combustible solide doté d'un circuit primaire à circulation naturelle et vase d'expansion ou-

vert et d'un système d'échangeur de chaleur à deux circuits secondaires séparés du circuit primaire: l'un pour le réseau de chauffage central, l'autre pour la production instantanée d'eau chaude sanitaire (ECS).

La thermo cuisinière STP peut donc être installée en toute sécurité selon les normes d'installation à vase ouvert puisqu'elle est déjà équipée des dispositifs de sécurité suivants: vase d'expansion ouvert, thermomètre et alarme acoustique. Le circuit secondaire peut être installé tranquillement sur vase d'expansion sous pression, sans qu'il soit nécessaire de réaliser un circuit de décharge de sécurité thermique à l'intérieur de la chaudière.

### 3.12 RACCORDEMENT EN PRESENCE D'UN AUTRE GENERATEUR DE CHALEUR

La thermo cuisinière STP peut facilement être couplée à un autre générateur de chaleur. Dans cette hypothèse, nous vous recommandons de contacter un bureau d'études thermiques ou un professionnel compétent pour étudier en détail la manière de réaliser l'installation.

Il est très important de considérer que la thermo cuisinière doit avoir la priorité sur tout autre générateur de chaleur car, utilisant un combustible solide, il est techniquement

impossible d'interrompre complètement la combustion en cas de nécessité. Cet aspect peut être géré manuellement, mais peut aussi automatisé en mettant à profit les fonctions élargies de la centrale électronique.

En effectuant certains branchements électriques, la centrale de contrôle est à même de coordonner le fonctionnement de l'autre générateur de chaleur, soit pour le réseau de chauffage central, mais aussi pour la production d'eau chaude sanitaire.

### 3.13 EAU CALCAIRE

En présence d'eau très calcaire ou très chargée de résidus, des concrétions peuvent naître à l'intérieur des tous les passages d'eau. A terme, cela peut compromettre le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas,

nous conseillons d'installer un adoucisseur d'eau en amont de l'entrée d'eau dans la thermo cuisinière; le modèle est à choisir en fonction des caractéristiques physiques de l'eau.

### 3.14 ANODE SACRIFICIELLE

À l'intérieur du réservoir, est installée une anode sacrificielle en magnésium afin de prévenir la corrosion due à des phénomènes électrochimiques ou électrostatiques à l'intérieur de la chaudière. En cas d'existence de tels phénomènes, c'est l'anode qui sera corrodée à la place des matériaux constitutifs de la chaudière. Cette anode doit être

contrôlée au moins une fois par an et doit être remplacée par un élément analogue dès que son diamètre se réduit à 10 mm. L'anode est simplement vissée sur un support et son remplacement est à la fois simple et rapide. Nous recommandons de bien vérifier que l'anode ne soit pas en contact avec les serpentins d'échangeurs.

### 3.15 EXEMPLES

Ci-après nous vous présentons quelques schémas indicatifs de réalisations d'installations. Ces schémas sont donnés à titre

d'exemples et ne peuvent se substituer à des projets de bureau d'étude ou de professionnel qualifié selon votre cas particulier.

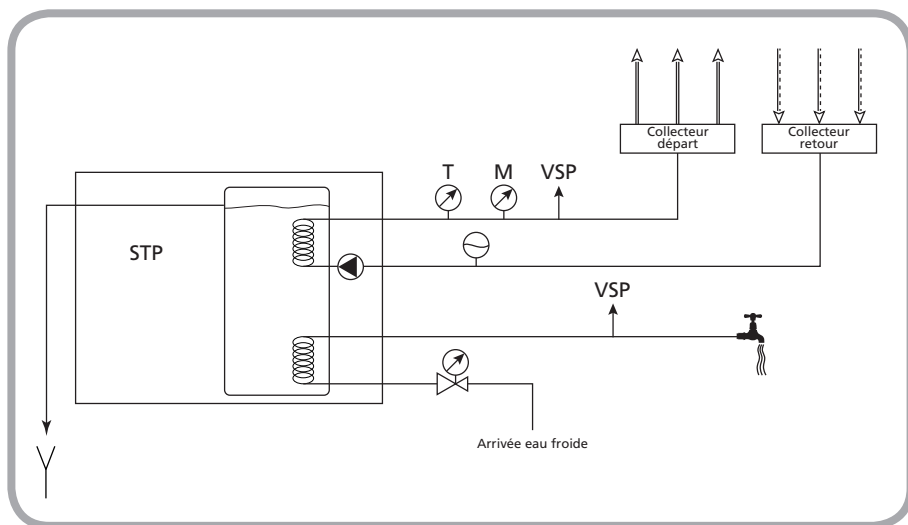


Figure 16 - Schéma simplifié d'installation

#### LEGENDE

|                     |                                  |                                |
|---------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Circulateur         | Trop plein de sécurité           | Vanne trois voies              |
| Thermomètre         | Réducteur de pression            | Clapet anti-retour             |
| Manomètre           | Echangeur serpentin de chauffage | Vase d'expansion sous pression |
| Soupape de sécurité | Réseau eau chaude sanitaire      |                                |

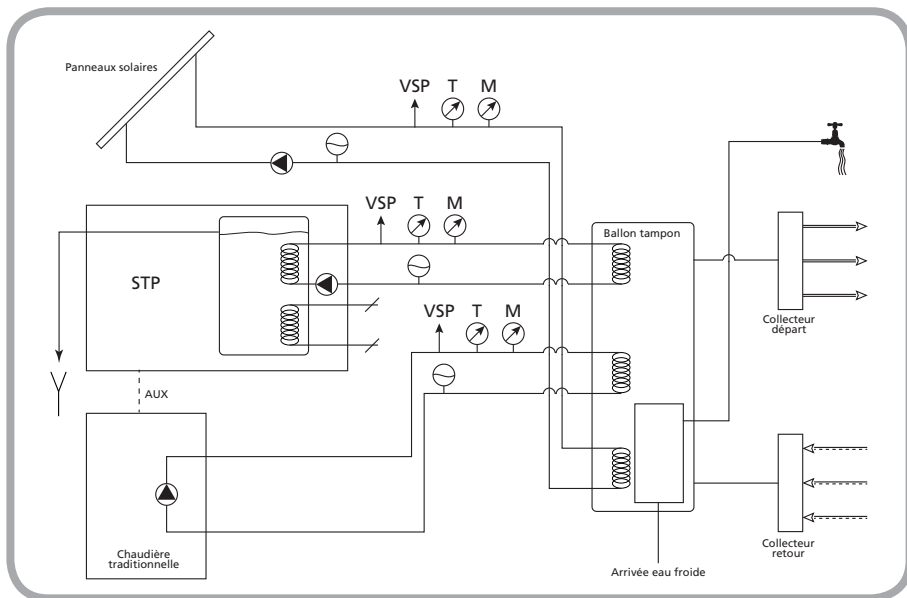


Figure 17 - Schéma simplifié d'installation

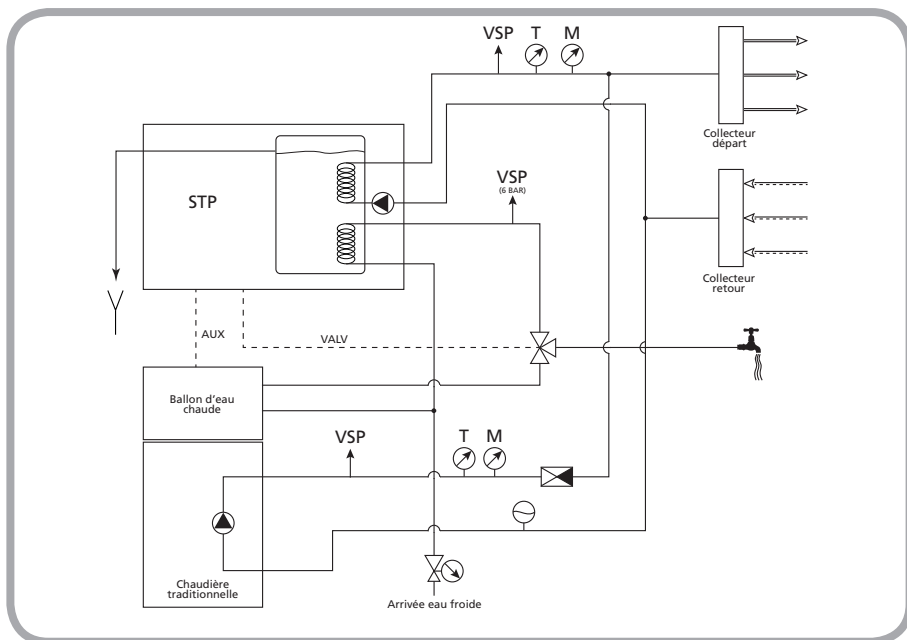


Figure 18 - Schéma simplifié d'installation

## 4. CENTRALE DE CONTROLE

### 4.1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La centrale électronique de contrôle assure le contrôle des dispositifs de la thermo cuisinière et de certains dispositifs externes éventuellement présents sur le circuit de chauffage. Fondamentalement, la centrale analyse la tem-

pérature de l'eau de la chaudière et, aux températures programmées active ou désactive les dispositifs auxquels elle est connectée. En outre, la centrale exécute certaines fonctions supplémentaires de sécurité et de contrôle.

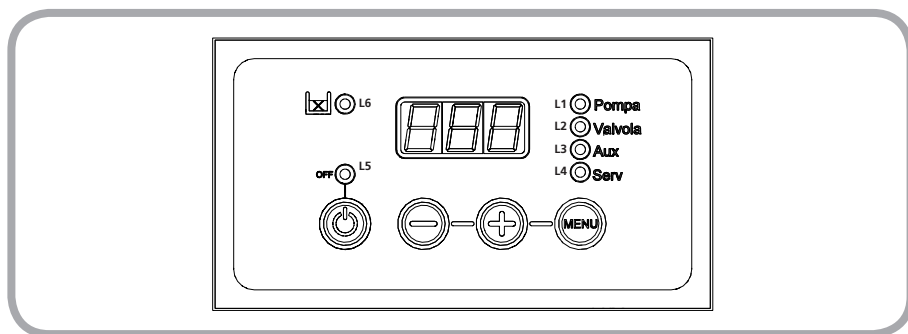


Figure 19 - Panneau de contrôle de la centrale

| Commande | Fonction                                  | Témoin LED | Fonction                              |
|----------|-------------------------------------------|------------|---------------------------------------|
|          | Marche/Arrêt                              | <b>L1</b>  | T>A01 - Circulateur en marche         |
|          | Diminution de la température programmée   | <b>L2</b>  | T>A02 - Contacts soupape ON alimentés |
|          | Augmentation de la température programmée | <b>L3</b>  | T>A03 - Contacts Aux ON allumés       |
|          | Affichage des températures programmées    | <b>L4</b>  | T>A05 - Contacts Serv ON alimentés    |
|          | Température eau chaude                    | <b>L5</b>  | Centrale en stand by                  |
|          |                                           | <b>L6</b>  | Alarme niveau d'eau                   |

### 4.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CENTRALE

|                             |                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentation</b>         | 230 Vac $\pm$ 10% ~50 Hz; Fusible de protection T3,15 A                                                                 |
| <b>Sonde de température</b> | Sonde NTC 10K@25°; Plage de fonctionnement 50°C/130°C<br>Câble santoprène. Plage de mesure: 0-99°C Précision: $\pm$ 1°C |
| <b>Sorties</b>              | Puissance aux contacts: 5 A 250 Vac                                                                                     |
| <b>Normes appliquées</b>    | EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 A1 50081-2                                                                                |

Tableau 2 - Caractéristiques techniques de la centrale de contrôle

### 4.3 MENU PRINCIPAL

On accède simplement au menu en allumant la centrale électronique par appui prolongé sur la touche .

Dans le menu principal l'écran affiche normalement la température de l'eau dans la chaudière. Par pression sur la touche , s'affichent les valeurs des températures définies

comme thermostat pour la mise en marche du circulateur de circuit de chauffage, comme thermostat pour une éventuelle électrovanne à 3 voies externe, comme thermostat pour la désactivation d'un générateur de chaleur externe éventuel et comme thermostat pour un équipement complémentaire non précisé ici.

### 4.4 PROGRAMMATION DE LA TEMPERATURE

La modification de la programmation de la centrale est de la compétence de personnel qualifié. Nous recommandons de ne pas modifier les valeurs paramétrées en usine, à

moins que cela ne soit nécessaire pour le bon fonctionnement du réseau de chauffage central. La modification des températures programmées se fait à partir du menu principal:

- Avec la touche  sélectionner la température à modifier
- Avec les touches   modifier la valeur
- Avec la touche  mémoriser la modification ou avec la touche  annuler la modification

D'autres paramètres sont modifiables à partir du menu installateur.

|            | Description                 | Valeur standard | Témoin LED correspondant |
|------------|-----------------------------|-----------------|--------------------------|
| <b>A01</b> | Thermostat circulateur (°C) | 55              | L1                       |
| <b>A02</b> | Thermostat soupape (°C)     | 60              | L2                       |
| <b>A03</b> | Thermostat AUX (°C)         | 40              | L3                       |
| <b>A05</b> | Thermostat Serv (°C)        | 50              | L4                       |

Tableau 3 - Paramétrages standard du menu principal

### 4.5 FONCTIONS DE LA CENTRALE

La centrale électronique sert principalement à contrôler le fonctionnement de l'installation de chauffage; elle assure en plus diverses fonctions auxiliaires de sécurité et d'entretien.

**Fonction principale** - La centrale relève la température de l'eau dans la chaudière; lorsque celle-ci dépasse la température programmée, elle met en marche le circulateur de l'installation de chauffage. Lorsque la température redescend en dessous de la valeur programmée, le circulateur est arrêté, permettant à la température de remonter.

**Fonctions secondaires** - Lorsque la température dépasse les valeurs paramétrées (A02, A03, A05), les contacts correspondants s'activent (Soupape, AUX, Serv) et donc les évènements

dispositifs externes connectés. Selon le type d'installation, ces fonctions pourraient ne pas concerner le fonctionnement normal de la cuisinière.

**Fonction ECS** - Lorsqu'est demandée la production d'eau chaude sanitaire, le débit d'eau est constaté et le circulateur du circuit chauffage est arrêté, donnant ainsi priorité à la production d'eau chaude sanitaire. La pompe est remise en marche automatiquement si la température dépasse la valeur définie comme thermostat de sécurité.

**Fonction alarme** - Si la température dépasse la valeur programmée comme thermostat d'alarme, un signal acoustique et visuel est activé. Une pression sur l'une quelconque des

touches désactive le signal acoustique pour une durée de 5 minutes.

**Fonction contrôle niveau (flotteur)** - Si le niveau de l'eau dans la chaudière descend sous la valeur minimum le témoin L6 s'allume. Dès l'apparition du signal, il est impératif de remettre l'eau à niveau directement dans le réservoir. Le témoin s'éteint dès que le niveau est restauré.

**Fonction standby** - Si la centrale est éteinte et que la température dépasse la valeur paramétrée comme thermostat de sécurité, la centrale

s'allume automatiquement et met le circulateur en marche.

**Fonction antigel** - Si la température descend en dessous de la valeur paramétrée comme thermostat antigel, le circulateur est automatiquement mis en marche par intermittence selon les intervalles programmés. L'écran affiche le symbole ICE.

**Fonction test circulateur** - Une pression prolongée sur la touche  force l'activation du circulateur. L'écran affiche le symbole tSt.

## 4.6 MENU INSTALLATEUR

Toute modification des paramètres configurés dans le menu installateur sont de la compétence exclusive d'un personnel qualifié.

Le changement de ces paramètres pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

| Symbole    | Description                                          | Valeur standard |
|------------|------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>A06</b> | Thermostat antigel (°C)                              | 4               |
| <b>A07</b> | Thermostat sécurité (°C)                             | 75              |
| <b>A08</b> | Thermostat alarme (°C)                               | 92              |
| <b>I01</b> | Hystérésis thermostat circulateur (°C)               | 4               |
| <b>I02</b> | Hystérésis thermostat soupape (°C)                   | 4               |
| <b>I03</b> | Hystérésis thermostat AUX (°C)                       | 4               |
| <b>I05</b> | Hystérésis thermostat Serv (°C)                      | 4               |
| <b>T01</b> | Timer vérif. antiblocage (h)                         | 168             |
| <b>T02</b> | Temps d'activation circulateur antiblocage (sec)     | 30              |
| <b>T05</b> | Temps d'arrêt OFF circulateur antigel (min)          | 5               |
| <b>T06</b> | Temps de fonctionnement ON circulateur antigel (sec) | 20              |
| <b>P02</b> | Habilitation Standby                                 | 1               |
| <b>P03</b> | Habilitation fonction antigel                        | 1               |
| <b>SEr</b> | Paramètres de gestion Serv                           | tEr             |
| <b>H__</b> | Sanitaire                                            | 0               |
| <b>I06</b> | Hystérésis thermostat antigel (°C)                   | 2               |
| <b>I07</b> | Hystérésis thermostat sécurité (°C)                  | 2               |
| <b>I08</b> | Hystérésis thermostat alarme (°C)                    | 2               |

Tableau 4 - Paramètres standard du menu installateur.

- Par pression simultanée et prolongée sur les touches   on accède au menu installateur
- Les touches  et  permettent le défilement des symboles de chacun des paramètres
- La touche  permet d'afficher la valeur correspondante
- Modifier la valeur affichée à l'aide des touches  ou 
- La touche  mémorise la modification; la touche  annule la modification



## 4.7 CONNEXIONS ELECTRIQUES DE LA CENTRALE

La centrale électronique de la thermo cuisinière est déjà installée, programmée et prête à fonctionner. Selon le type d'installation à réaliser, des connexions complémentaires peuvent s'avérer nécessaires pour commander des dispositifs externes à la thermo cuisinière.

Ces connexions complémentaires peuvent être utiles et nécessaires en cas de présence sur le même réseau thermo sanitaire d'un autre générateur de chaleur. Dans ce cas, et lorsque la thermo cuisinière est en fonctionnement, celle-ci doit avoir priorité sur l'autre générateur.

## 4.8 RACCORDEMENT D'UNE VANNE TROIS VOIES

Dans certains cas, il peut s'avérer utile d'obtenir la production d'ECS depuis deux générateurs différents. On peut faire en sorte que le réseau prélève l'eau: depuis la thermo cuisinière lorsque celle-ci est en fonction; depuis un autre générateur lorsqu'elle ne fonctionne pas.

Dans ce cas, il appartiendra à l'installateur de mettre en place une vanne trois voies pi-

lotée depuis la centrale électronique de la thermo cuisinière. La vanne sera raccordée au moyen d'un câble approprié qui devra être branché sur les bornes de la centrale électronique. La centrale fournit l'alimentation électrique pour la vanne. La vanne peut être alimentée au choix en condition ON ou en condition OFF en raccordant le câble dans la position adéquate.

## 4.9 RACCORDEMENT A UN AUTRE GENERATEUR DE CHALEUR

En présence d'un autre générateur de chaleur, celui-ci doit être raccordé aux bornes correspondantes de la centrale, directement ou indirectement par l'intermédiaire d'un thermostat d'ambiance. Les bornes correspondantes sont répertoriées AUX et fournissent un contact sec, normalement fermé ou normalement ouvert au choix.

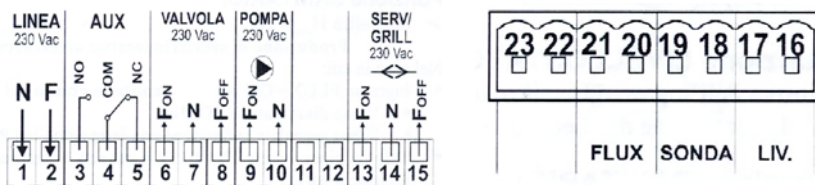
Pour accéder aux bornes de raccordement électrique de la centrale, il faut d'abord démonter le panneau sur lequel elle est fixée.

Le panneau frontal est simplement fixé par des vis directement accessibles. Ensuite, il convient de desserrer les attaches en plastique des câbles électriques fixées à l'intérieur du compartiment technique à proximité des charnières de la porte. Les attaches seront coupées.

A ce stade, il est facile d'extraire le panneau frontal, de retirer la protection métallique postérieure et d'accéder directement aux bornes de la centrale.



**ATTENTION!** Avant toute modification des raccordements électriques de la thermo cuisinière ou de la centrale électronique, il est impératif de couper l'alimentation électrique de l'appareil.



| Conne-<br>xions | Fonction                                                         | Raccordement                                            | Type de contact     |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|
| 1-2             | Alimentation électrique                                          | Effectué de série                                       | 230 V AC ~ 50 Hz    |
| 3-4-5           | Contrôle générateur externe<br>ou thermostat réseau              | A connecter si nécessaire<br>directement sur les bornes | Contacteurs<br>secs |
| 6-7-8           | Contrôle vanne trois voies<br>ext. pour eau chaude sanitaire     | A connecter si nécessaire<br>directement sur les bornes | 230 V AC ~ 50 Hz    |
| 9-10            | Alimentation circulateur<br>interne                              | Effectué de série                                       | 230 V AC ~ 50 Hz    |
| 13-14-15        | Alimentation dispositif externe<br>de service                    | A connecter si nécessaire<br>directement sur les bornes | 230 V AC ~ 50 Hz    |
| 16-17           | Contrôle du niveau d'eau                                         | Effectué de série                                       | Accord ON/OFF       |
| 18-19           | Relevé de la température<br>de l'eau                             | Effectué de série                                       | Plage 0-100 °C      |
| 20-21           | Contrôle de la production d'eau<br>chaude sanitaire (pressostat) | Effectué de série                                       | Accord ON/OFF       |

Figure 20 - Connexions électriques de la centrale

## 5. UTILISATION

### 5.1 AIR PRIMAIRE ET AIR SECONDAIRE

Afin d'optimiser la combustion, il faut garantir un parfait mélange entre le bois (le combustible) et l'air (le comburant). L'air primaire entre en partie basse dans la chambre de combustion au travers de la grille foyer et permet la combustion. En agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, on détermine l'allure de combustion et, par conséquent la chaleur produite par la thermo cuisinière.

La régulation se fait au moyen d'un dispositif automatique qui maintient constante la température souhaitée. 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. L'admission d'air secondaire est optimisée pour un bon fonctionnement mais elle n'est pas réglable. Cet air est prélevé depuis l'espace de la chau-

dière de sorte à être préchauffé avant son admission dans la chambre de combustion. Une fois la combustion terminée, nous conseillons de fermer le régulateur d'air primaire afin de maintenir la thermo cuisinière chaude plus longtemps.

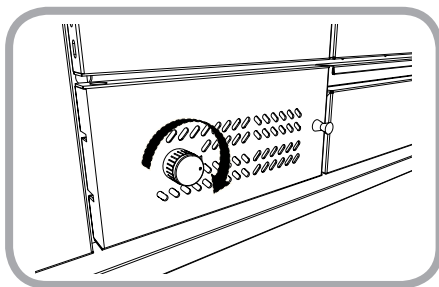


Figure 21 - Régulateur d'admission d'air primaire.

### 5.2 ALLUMAGE

Avant d'allumer le feu, il faut impérativement allumer la centrale de contrôle par une pression prolongée sur la touche d'allumage. Pour allumer le feu, utilisez du petit bois bien sec et un produit allume-feu

du commerce. La combustion peut s'avérer difficile tant que le conduit ne s'est pas réchauffé. Le temps nécessaire dépend du conduit et des conditions météorologiques.

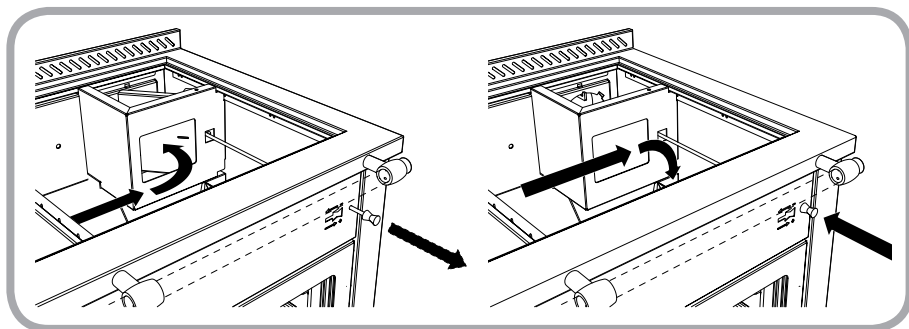


Figure 22 - Clé et volet de démarrage sur modèle STP

### 5.3 CLE DE DEMARRAGE (STP)

La thermo cuisinière STP dotée d'un volet de démarrage commandé par une manette

pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid (voir fig. 22). Par ce dis-

positif, on établit un circuit direct des fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le

conduit en améliorant le tirage. La manette est tirée lorsque la cuisinière est froide et repoussée dès que la combustion est vive.



**ATTENTION!** 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 thermo cuisinière. La thermo cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé. Le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à la thermo cuisinière d'atteindre son rendement et sa puissance optimaux.

## 5.4 REGLAGE DE LA HAUTEUR DE GRILLE FOYERE

La thermo cuisinière est dotée d'une grille foyère dont la position est réglable en hauteur. Ce dispositif permet de faire varier le volume de la chambre de combustion en fonction des besoins de l'utilisateur. La position la plus haute permet d'avoir une flamme directement au contact de la plaque (sole) : c'est la position idéale pour cuisiner. En revanche, la position la plus basse permet de disposer d'une chambre de combustion plus grande et de bénéficier d'une plus large autonomie

de fonctionnement. Si vous souhaitez utiliser la thermo cuisinière surtout pour la production de chaleur de chauffage ou pour la production d'eau chaude, nous vous conseillons de maintenir la grille dans la position la plus basse. Si vous souhaitez n'utiliser la thermo cuisinière que pour cuisiner, nous conseillons de maintenir la grille en position haute de sorte que seule une faible partie des calories produites soit transmise à la chaudière

## 5.5 FOUR (STP)

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 thermo cuisinière froide, nous vous conseillons d'activer la combustion à feu vif et de réduire ensuite progressivement jusqu'à obtention d'une température constante. La thermo cuisinière est dotée d'une porte de four vitrée et d'un thermomètre pour faciliter le contrôle et la gestion de la température. Si vous souhaitez saisir l'aliment (rôtir), placez-les en position haute dans le four. En revanche, si vous voulez cuisiner de manière plus uniforme, placez vos aliments au centre. Pour une cuisson uniforme, retournez horizontalement la grille ou la lèchefrite de 180° à mi-cuisson.

*Un exemple: pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, 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.*

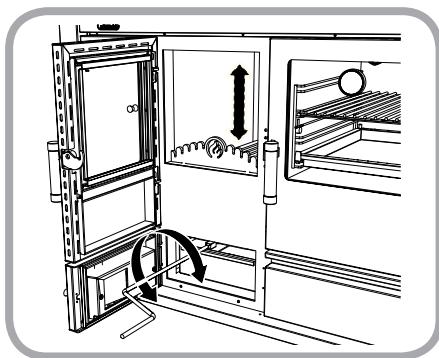


Figure 23 - Réglage de la hauteur de grille foyère

## 5.6 ECLAIRAGE DU FOUR (STP)

La thermo cuisinière STP est dotée d'un éclairage pour faciliter la surveillance de la cuisson à l'intérieur du four. L'interrupteur est placé à côté du tiroir. Pour y accéder, il suffit d'entrouvrir le tiroir; voir figure 24.

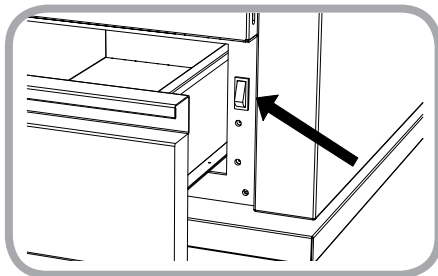


Figure 24 - Interrupteur d'éclairage électrique du four

## 5.7 PORTE LECHEFRITE (STP)

La thermo cuisinière est livrée avec un dispositif porte-lèchefrite qui permet de retirer la lèchefrite en toute sécurité sans avoir re-

cours à des ustensiles ou des maniques. Le porte-lèchefrite s'enclenche sur le rebord et s'utilise à deux mains.

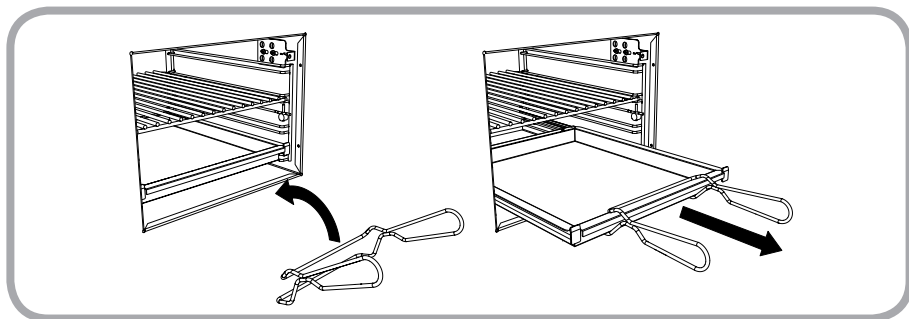


Figure 25 - Porte-lèchefrite

## 5.8 PORTE ACCESSOIRES (STP)

Accroché à l'une des parois du tiroir de la thermo cuisinière STP, vous disposez d'un petit compartiment porte-accessoires pour y placer de petits ustensiles d'utilisation ou d'entretien de l'appareil et les tenir en ordre.



**ATTENTION!** Ne pas placer de produits inflammables dans le tiroir. Les objets qui y sont placés ne doivent en aucun cas dépasser la hauteur des flancs du tiroir.

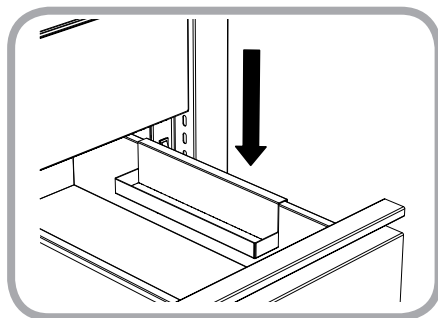


Figure 26 - Porte accessoires monté sur le tiroir

## 5.9 PROTECTION PORTE FOYERE

La cuisinière STP est livrée avec un bouclier de protection thermique en acier inox isolé à positionner sur la porte foyer. Cette protection a été conçue pour masquer la vitre foyer lorsque les opérations de cuisson requièrent la présence constante de l'utilisateur devant la porte, et aussi et surtout en

présence d'enfants. Dans tous les autres cas, l'utilisation de cette protection est à discrétion. La mise en place du bouclier doit toujours se faire cuisinière éteinte et froide. Elle se fait en ouvrant la porte et en accrochant le dispositif sur la porte.

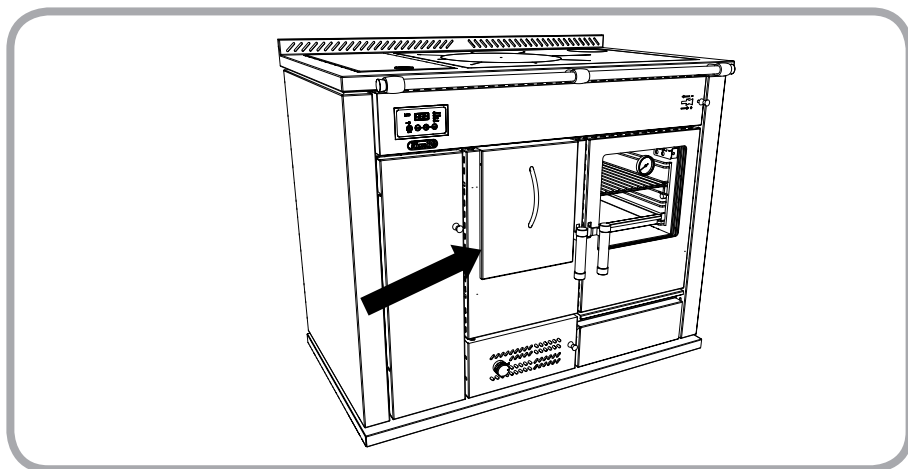


Figure 27 - Protection porte foyer

## 5.10 SOUPAPE POUR L'EXCES DE VAPEUR

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Une soupape permettant de pallier ce phénomène est placée latéralement à l'intérieur du four; son coulissement permet d'ouvrir les orifices d'aération. Pour pallier tout risque de brûlure, nous conseillons de manœuvrer la soupape avant l'allumage de la thermo cuisinière ou d'utiliser un gant isotherme.

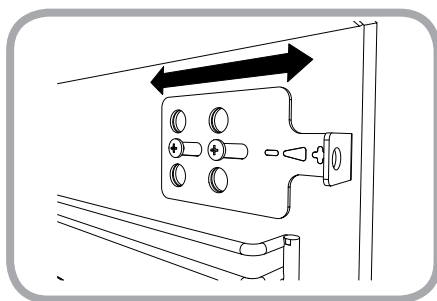


Figure 28 - Soupape pour excès de vapeur

## 5.11 LECHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES (STP)

Toutes les cuisinières et thermo cuisinières Rizzoli avec four sont désormais dotées d'un système de glissières télescopiques de support de la lèchefrite. Il est de fait possible d'extraire complètement la lèchefrite du four sans avoir à la maintenir, ce qui en faci-

lite considérablement l'usage. Les glissières sont livrées en position standard qu'il est possible de modifier, les remontant ou les abaissant. La procédure pour le changement de position est indiquée en figure 29.

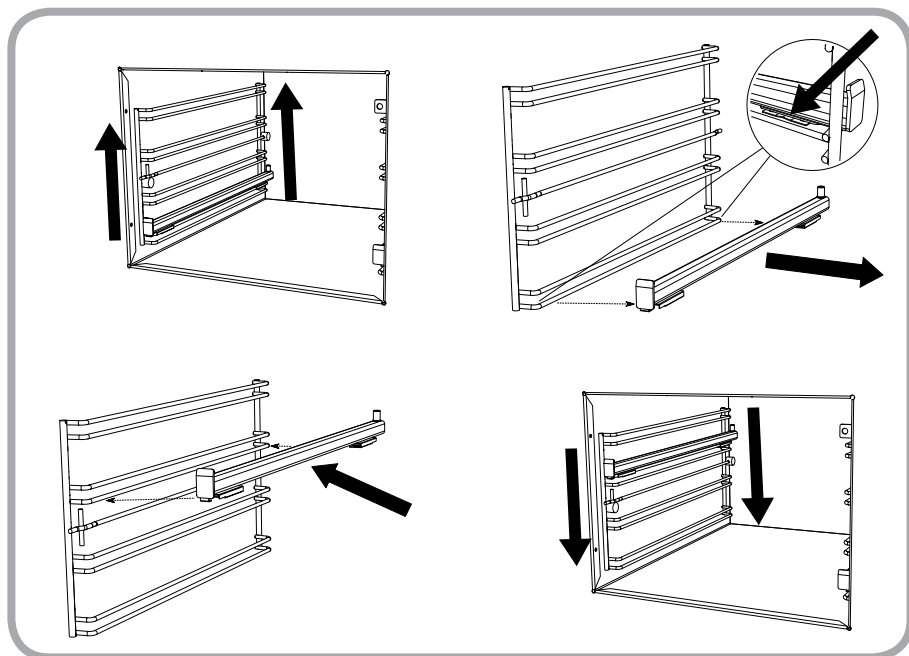


Figure 29 - Modification de la position des glissières télescopiques.

## 5.12 COUVERCLE DE PLAQUE

Toutes les cuisinières sont livrables, en option avec un couvercle amovible inox spécialement conçu pour recouvrir la plaque lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Le couvercle ne doit être mis en place que

sur cuisinière rigoureusement froide. Avant de le mettre en place, on veillera à toute absence d'humidité et qu'aient été faits le nettoyage et l'entretien nécessaire de la plaque.

## 6. ENTRETIEN

### 6.1 NETTOYAGE

La cuisinière est plus efficace lorsque tous ses éléments internes sont dépourvus de résidus de combustion. Une cuisinière propre sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence des entretiens sera fonction de la manière dont vous utiliserez votre cuisinière, mais aussi de la qualité du combustible. Dans tous les cas, un entretien

annuel par un professionnel agréé est impératif.

Le ramonage du conduit de fumées doit être effectué tous les 6 mois d'utilisation continue, et au moins une fois par an par un ramoneur agréé. Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être réalisées «cuisinière froide».

### 6.2 VIDANGE DES CENDRES

Une quantité excessive de cendres et résidus de combustion dans le cendrier empêche un afflux correct d'oxygène sur le feu, altérant la combustion et réduisant de fait le rendement de la cuisinière. En outre cela peut aussi endommager la grille foyère. Pour éviter cela, nous conseillons de vider régulièrement le cendrier.

Préalablement, à l'aide de la raclette four-

résiduelles. Ensuite, vider le cendrier et nettoyer soigneusement son logement de tous résidus.

De temps en temps, toujours selon la fréquence d'utilisation, retirer la plaque de cuisson, décaper et broser soigneusement toutes les parois internes.

Si vous deviez retirer la grille foyère, veillez à bien la remettre correctement en place, face plane vers le haut.

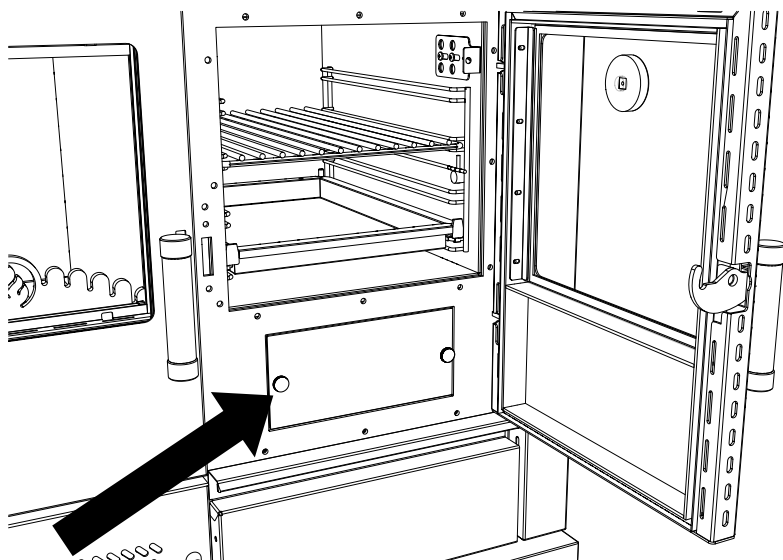


Figure 30 - Trappe de visite du circuit de fumées



### 6.3 NETTOYAGE DU CIRCUIT DE FUMÉES

Pour permettre l'enlèvement des résidus de combustion dans les zones les moins accessibles, la thermo cuisinière STP est doté d'une trappe de visite placée sous le four.

Lors du nettoyage, démonter la trappe en dévissant les fixations; à l'aide de la raclette, retirer les résidus, puis remettre en place et refixer la trappe.

### 6.4 DEMONTAGE ET ENTRETIEN DU FOUR EXTERNE (OPTION)

Pour effectuer le nettoyage des tuyaux et des parties internes du four externe, il est possible de démonter l'intérieur du four lui-même de manière à en effectuer l'entretien sans avoir à le démonter de la paroi à

laquelle il est fixé.

Pour ce faire, commencer par le démontage de la porte et de tous les éléments amovibles (grilles, lèchefrite, etc.)

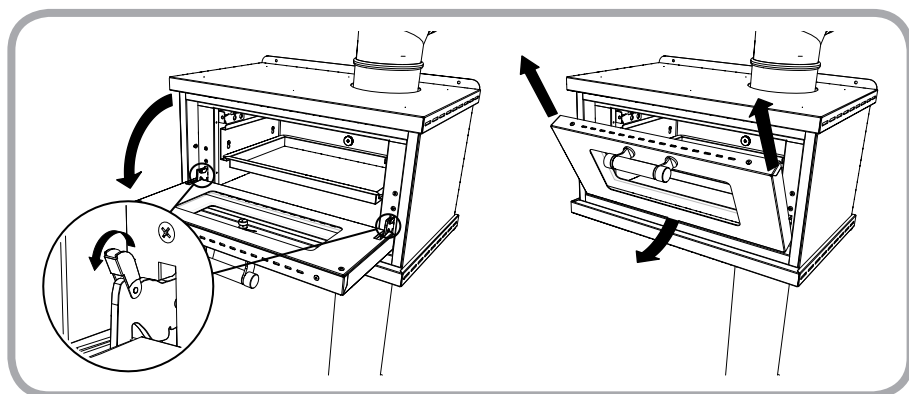


Figure 31 - Démontage de la porte du four externe

A ce stade, déposer les guides latéraux en desserrant les vis de fixation et en les dégageant vers le haut. Enfin, retirer la partie intérieure du four maintenue par 3 vis

(deux latérales et une en fond de four). Le cas échéant, retirer également le tuyau de raccordement en le faisant coulisser, comme indiqué en figure 33.

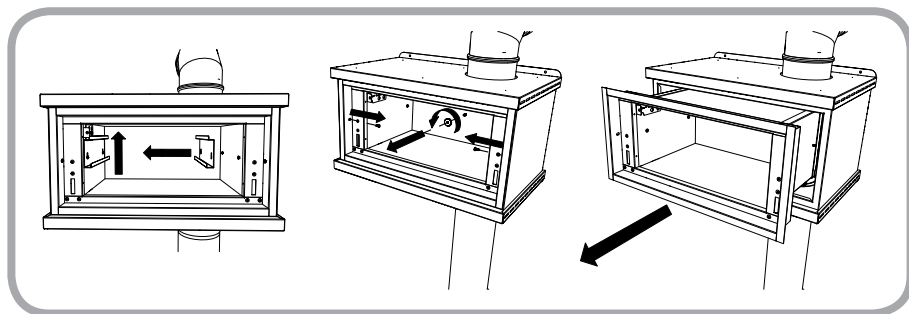


Figure 32 - Démontage de la partie intérieure du four externe.

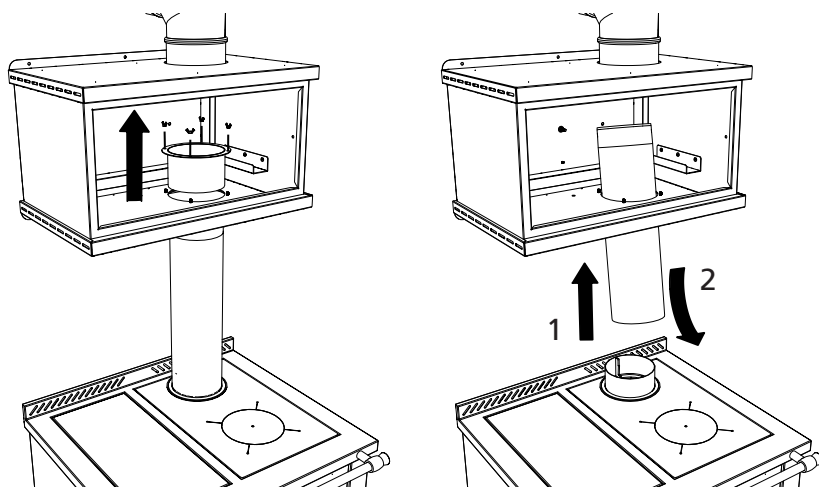


Figure 33 - Démontage du tuyau de raccordement du four externe

## 6.5 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 du commerce spécifique pour acier inox. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rateraient la surface. Essuyez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage.

Dans certains cas, juste après l'installation ou la cuisson d'aliments, peut se créer un voile superficiel d'oxydation, même sur

le châssis inox. Même dans ce cas, un nettoyage soigneux ramènera tout à neuf. Sur demande, Rizzoli peut fournir des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de produits abrasifs ou chimiques agressifs. En cas de tache rebelle, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties vernies.

## 6.6 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de porte de four et de porte de foyer peuvent être nettoyées à l'aide de produits spécifiques du commerce. La face interne de la porte foyer a été conçue pour s'auto nettoyer pendant l'utilisation de la

thermo cuisinière. Toutefois, de temps en temps, un nettoyage intérieur peut s'avérer nécessaire. Pour ce faire, démonter la vitre en retirant les 4 vis de fixation.



**ATTENTION!** Ne jamais nettoyer la porte avant complet refroidissement. Un choc thermique peut provoquer la rupture de la vitre.

## 6.7 TIROIR A ACCESSOIRES

Pour retirer le tiroir à accessoires, le tirer jusqu'à fin de course, puis le soulever légèrement et le retirer complètement. On accède

ainsi aux parties inférieures de la thermo cuisinière. Pour le remettre en place, procéder comme ci-dessus en sens inverse.

## 6.8 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les plaques radiantes en acier spécial de nos cuisinières (plaques de cuisson) nécessitent un entretien régulier, et plus particulièrement chaque fois qu'elle a été en contact avec des éléments humides ou sales. Il est bon de nettoyer la plaque lorsqu'elle est encore tiède afin d'éliminer toute trace d'humidité par évaporation et d'éviter l'apparition de taches de rouille. Proscrire absolument tout nettoyage à l'eau "cuisinière froide". Assurez-vous en toute circonstance que les rainures et espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus libres et propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation qui pourrait s'avérer irréversible. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice des disques concentriques. Les plaques de cuisson sont traitées à l'huile neutre anticorrosion. En cas d'utilisation continue, ce revêtement s'élimine peu à peu et, en cas de contact prolongé avec des particules humides, peuvent apparaître de minuscules taches de rouille.

Il suffira alors de repasser un chiffon imbibé d'huile neutre (non acide). Si la tache est négligée, il pourra être nécessaire de frotter légèrement avec un abrasif très fin ou avec l'éponge rugueuse fournie. Pour reconstituer le film protecteur, répandre sur la plaque un peu d'huile protectrice.

Du fait de leur exposition à la chaleur, les plaques de cuisinières prennent progressivement une patine du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile non acide. En dotation avec la cuisinière, sont fournis 2 produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque de cuisson. Pour les utiliser, reportez-vous aux indications précises sur l'emballage. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'il y a toujours 1 ou 2 millimètres de jeu entre elle et le plan inox pour permettre la dilatation thermique.

## 6.9 ENTRETIEN DE LA CHAUDIERE

Effectuer régulièrement le remplissage du réservoir de la chaudière pour rétablir le niveau de l'eau. La fréquence de l'opération dépend de l'utilisation de la thermo cuisinière. Si l'eau descend sous le niveau mini-

mum, un témoin s'allume sur le display de la centrale de contrôle, voir paragraphes 3.7, 3.8 et 3.9. Une fois par an, au moins vérifiez l'état de l'anode sacrificielle, voir paragraphe 3.14.

## 6.10 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



**ATTENTION!** Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur le système d'éclairage du four, coupez l'alimentation électrique; assurez-vous qu'il n'y a plus de tension sur le réseau, que la cuisinière soit éteinte et froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

La lampe du four est soumise à de hautes températures. Tout en étant conçue pour résister à ces températures, elle peut, dans le temps être amenée à être remplacée. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques

(lampe halogène 25W 230V Broche G9). Pour changer la lampe, dévisser le hublot, extraire la lampe usagée, insérer la lampe neuve et revisser le hublot après l'avoir nettoyé et séché.

De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer le hublot. Le dévisser, le débarrasser des dépôts externes et des résidus de cuis-

son; le laver et le remettre en place après l'avoir soigneusement essuyé.

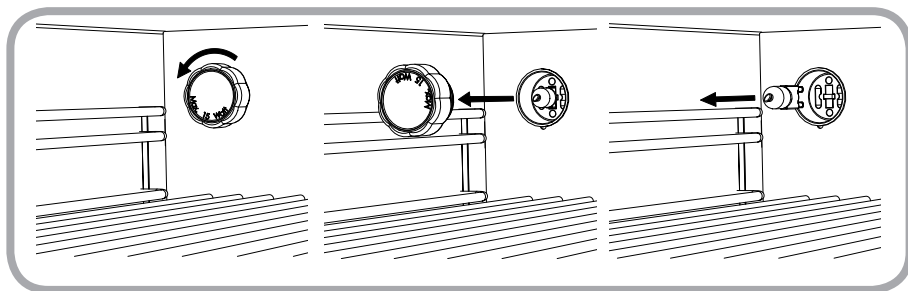


Figure 34 - Démontage de la lampe de four

## 6.11 DILATATION THERMIQUE

Lors de du fonctionnement, tous les matériaux constitutifs de la thermo cuisinière sont sujets à dilatation et à de légers mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être contraint ou empêché car cela risquerait de provoquer

des déformations ou des ruptures. Tous les espaces permettant la libre dilatation, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la thermo cuisinière devront être maintenus libres et propres.

## 6.12 REMPLACEMENT DE PIÈCES

La majeure partie des composants de nos cuisinières est aisément démontable à l'aide d'un simple tournevis. En cas de commande d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez toujours préciser le n° de série de

la thermo cuisinière indiqué sur le bon de garantie ou sur la plaquette signalétique. Cette plaquette est placée sur un côté du tiroir.

## 7. QUE FAIRE SI...

| Problèmes                           | Effets                                                                                                                                            | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dysfonctionnement                   | Combustion irrégulière<br>Combustion incomplète<br>De la fumée sort par la plaque<br>De la fumée sort à d'autres endroits de la thermo cuisinière | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert</li> <li>• Vérifier que la grille foyère n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers</li> <li>• Vérifier que la grille foyère n'est pas posée à l'envers: la face plane doit être en haut</li> <li>• Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion</li> <li>• Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné.</li> <li>• Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent</li> <li>• Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées)</li> <li>• S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées</li> <li>• Vérifier que le conduit ne soit pas prolongé en dessous du niveau du raccordement</li> <li>• 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</li> <li>• Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité</li> </ul> |
| Incendie                            | Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la thermo cuisinière                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière</li> <li>• Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la thermo cuisinière</li> <li>• Appeler immédiatement les services d'incendie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Surchauffe                          | La thermo cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière et, si nécessaire ouvrir la porte du four</li> <li>• Si l'eau de la chaudière surchauffe également, ouvrir un robinet d'eau chaude et laisser couler pour refroidir la chaudière</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Coupure de courant                  | Le circulateur s'arrête, la centrale s'éteint. L'eau de la chaudière entre en ébullition.                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière</li> <li>• Cesser d'alimenter le feu</li> <li>• Ouvrir un robinet d'eau chaude et laisser couler l'eau pour refroidir la chaudière</li> <li>• Au retour de l'alimentation électrique, vérifier la thermo cuisinière et éventuellement remettre le réservoir d'eau à niveau</li> <li>• Dans tous les cas, la sécurité est assurée par le trop plein de sécurité</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Le four ne chauffe pas suffisamment | Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la porte du four est bien fermée</li> <li>• Vérifier que la clé de démarrage est fermée.</li> <li>• Régler l'admission d'air primaire au maximum</li> <li>• Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec</li> <li>• Vérifier que la combustion est bien à flamme vive.</li> <li>• Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué</li> <li>• Vérifier que le conduit ne présente pas de défaut</li> <li>• Vérifier que le conduit ne soit pas surdimensionné</li> <li>• Vérifier que le thermostat du circulateur soit indexé à 55°-60°C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Condensation                        | Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo cuisinière                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la thermo cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser</li> <li>• Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité</li> <li>• Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut</li> <li>• Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées</li> <li>• Vérifier que le conduit de fumées n'est pas surdimensionné</li> <li>• Vérifier que le thermostat du circulateur soit indexé à 55°-60°C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rouille                             | Apparition de traces de rouille et déformations sur la plaque de cuisson.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eviter de nettoyer la plaque à l'eau</li> <li>• Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel</li> <li>• Contactez votre revendeur ou le service clientèle usine</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Humidité dans le four               | Présence excessive de vapeur dans le four                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir la soupape présente à l'intérieur du four lors de la cuisson des aliments</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 8. DONNEES TECHNIQUES

### 8.1 DONNÉES TECHNIQUES

| Modèle                                               | STP SF                                                     | STP                                                        |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Poids</b>                                         | 190 kg                                                     | 287 kg                                                     |
| <b>Puissance nominale</b> (grille position basse)    | 20,6 kW totale<br>9,2 kW hydraulique<br>11,5 kW convection | 22,1 kW totale<br>14,9 kW hydraulique<br>7,2 kW convection |
| <b>Puissance réduite</b> (grille position haute)     | 14,3 kW totale<br>6,0 kW hydraulique<br>8,3 kW convection  | 15,6 kW totale<br>8,6 kW hydraulique<br>7,0 kW convection  |
| <b>Production d'eau chaude</b>                       | 8,7 l/min @ΔT= 13°K<br>5,8 l/min @ΔT= 20°K                 | 12,7 l/min @ΔT= 17°K<br>9,0 l/min @ΔT= 24°K                |
| <b>Rendement</b>                                     | 77,9%                                                      | 71,6%                                                      |
| <b>Emissions CO</b> (à 13% O <sub>2</sub> )          | 0,31%                                                      | 0,29%                                                      |
| <b>Température des gaz d'échappement</b>             | 217°C                                                      | 230°C                                                      |
| <b>Dépression à la base du conduit</b>               | 12±2 Pa                                                    | 12±2 Pa                                                    |
| <b>Débit de gaz d'échappement</b>                    | 24,7 g/s                                                   | 32,9 g/s                                                   |
| <b>Quantité de bois</b> (puiss. nom./puiss. réduite) | 4,2 kg/3,2 kg                                              | 6,4 kg/3,6 kg                                              |
| <b>Autonomie</b>                                     | 46 minutes                                                 | 60 minutes                                                 |
| <b>Dimension du conduit de fumées</b>                | Voir paragraphe 2.3                                        |                                                            |
| <b>Capacité de la chaudière</b>                      | ~ 50 L                                                     |                                                            |
| <b>Capacité des serpentins échangeurs</b>            | ~ 5 L                                                      |                                                            |
| <b>Pression réseau</b> (max)                         | 3 BAR                                                      |                                                            |
| <b>Puissance électrique</b> <sup>(*)</sup>           | 85 W                                                       | 110 W                                                      |
| <b>Tension</b>                                       | 230 V AC                                                   |                                                            |
| <b>Fréquence</b>                                     | 50 Hz                                                      |                                                            |

<sup>(\*)</sup> ajouter les puissances électriques d'éventuels composants externes adjoints

### 8.2 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

| Modèle                  | STP SF | STP    |
|-------------------------|--------|--------|
| <b>Air primaire</b>     | Ouvert | Fermée |
| <b>Clé de démarrage</b> | n.d.   | Fermée |

## 9. GARANTIE

### 9.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de

matériels. Votre appareil est le fruit d'une expérience de presque 1 siècle de la société Rizzoli qui vous en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

### 9.2 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 produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conservez soigneusement ces documents.

### 9.3 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.

### 9.4 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 reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

### 9.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:

- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages consécutifs à un raccordement à un

conduit de fumées inadapté ou non conforme.

- 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 effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli..
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres...

### 9.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, se-

ront facturées au client sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

## 9.7 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.

## 9.8 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compéten-

ce exclusive au Tribunal de Trento (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.



## INDEX

|           |                                                           |          |
|-----------|-----------------------------------------------------------|----------|
| <b>1.</b> | <b>INSTRUCTIONS</b>                                       | page 116 |
| 1.1       | Dispositions générales                                    | page 116 |
| 1.2       | Composants de la thermo cuisinière                        | page 117 |
| 1.3       | Accessoires                                               | page 117 |
| 1.4       | Combustibles recommandés                                  | page 117 |
| 1.5       | Autres combustible                                        | page 118 |
| <b>2.</b> | <b>INSTALLATION</b>                                       | page 119 |
| 2.1       | Généralité                                                | page 119 |
| 2.2       | Conduit de fumées                                         | page 119 |
| 2.3       | Dimensions et formes correctes de la cheminée             | page 119 |
| 2.4       | Raccordement correct au conduit de fumées                 | page 120 |
| 2.5       | Pré équipement pour sortie de fumées (STP)                | page 120 |
| 2.6       | Montage du four extérieur (option)                        | page 121 |
| 2.7       | Raccordements électriques                                 | page 122 |
| 2.8       | Prise d'air                                               | page 123 |
| 2.9       | Avant mise en fonction                                    | page 123 |
| <b>3.</b> | <b>INSTALLATION DE CHAUFFAGE</b>                          | page 124 |
| 3.1       | Principe de fonctionnement                                | page 124 |
| 3.2       | Démontage du flanc côté chaudière                         | page 124 |
| 3.3       | Raccordements au réseau de chauffage                      | page 125 |
| 3.4       | Production d'eau chaude sanitaire                         | page 125 |
| 3.5       | Décharge de sécurité                                      | page 126 |
| 3.6       | Décharge pour la vindange du réservoir                    | page 127 |
| 3.7       | Connecteur de remplissage du réservoir                    | page 127 |
| 3.8       | Remplissage de l'installation                             | page 128 |
| 3.9       | Gestion du niveau d'eau dans le réservoir                 | page 128 |
| 3.10      | Vase d'expansion                                          | page 129 |
| 3.11      | Sécurité                                                  | page 129 |
| 3.12      | Raccordement en présence d'un autre générateur de chaleur | page 129 |
| 3.13      | Eau calcaire                                              | page 129 |
| 3.14      | Anode sacrificielle                                       | page 130 |
| 3.15      | Exemples                                                  | page 130 |
| <b>4.</b> | <b>CENTRALE DE CONTROLE</b>                               | page 132 |
| 4.1       | Principe de fonctionnement                                | page 132 |
| 4.2       | Caractéristiques techniques de la centrale                | page 132 |
| 4.3       | Menu principal                                            | page 133 |
| 4.4       | Programmation de la température                           | page 133 |
| 4.5       | Fonction de la centrale                                   | page 133 |
| 4.6       | Menu installateur                                         | page 134 |

## INDEX

|      |                                                         |          |
|------|---------------------------------------------------------|----------|
| 4.7  | Connexions électriques de la centrale                   | page 135 |
| 4.8  | Raccordement d'une vanne trois voies                    | page 135 |
| 4.9  | Raccordement a un autre générateur de chaleur           | page 135 |
| 5.   | UTILISATION                                             | page 137 |
| 5.1  | Air primaire et air secondaire                          | page 137 |
| 5.2  | Allumage                                                | page 137 |
| 5.3  | Cle de démarrage (STP)                                  | page 137 |
| 5.4  | Réglage de la hauteur de grille foyer                   | page 138 |
| 5.5  | Four (STP)                                              | page 138 |
| 5.6  | Eclairage du four (STP)                                 | page 139 |
| 5.7  | Porte-lèchefrite                                        | page 139 |
| 5.8  | Porte accessoires                                       | page 139 |
| 5.9  | Protection porte foyer                                  | page 140 |
| 5.10 | Soupape pour l'excès de vapeur                          | page 140 |
| 5.11 | Lèchefrite sur glissières télescopiques (STP)           | page 141 |
| 5.12 | Couvercle de plaque                                     | page 141 |
| 6.   | ENTRETIEN                                               | page 142 |
| 6.1  | Nettoyage                                               | page 142 |
| 6.2  | Vidange des cendres                                     | page 142 |
| 6.3  | Nettoyage du circuit des fumées                         | page 143 |
| 6.4  | Démontage et entretien du four externe (option)         | page 143 |
| 6.5  | Nettoyage des parties vues                              | page 144 |
| 6.6  | Nettoyage des vitres                                    | page 144 |
| 6.7  | Tiroir à accessoires                                    | page 145 |
| 6.8  | Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson          | page 145 |
| 6.9  | Entretien de la chaudière                               | page 145 |
| 6.10 | Remplacement de la lampe du four                        | page 145 |
| 6.11 | Dilatation thermique                                    | page 146 |
| 6.12 | Remplacement de pièces                                  | page 146 |
| 7.   | QUE FAIRE SI...                                         | page 147 |
| 8.   | DONNÉES TECHNIQUES                                      | page 148 |
| 8.1  | Données techniques                                      | page 148 |
| 8.2  | Reglages à la puissance nominale                        | page 148 |
| 9.   | GARANTIE                                                | page 149 |
| 9.1  | Certificat de construction conforme aux règles de l'art | page 149 |
| 9.2  | Clauses générales                                       | page 149 |
| 9.3  | Modalités d'application de la garantie                  | page 149 |
| 9.4  | Vices ou erreurs de matériaux                           | page 149 |
| 9.5  | Éléments exclus de la garantie                          | page 149 |

## INDEX

|     |                           |      |     |
|-----|---------------------------|------|-----|
| 9.6 | Prestations hors garantie | page | 149 |
| 9.7 | Responsabilité            | page | 150 |
| 9.8 | Tribunal compétent        | page | 150 |



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



# DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), con la Direttiva Bassa Tensione **73/23/CEE**, con la Direttiva **89/336/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la Direttiva **89/109/CEE** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva 93/68/CEE.

*According to the Construction Products Directive 89/106/EEC, the Low Voltage Directive 73/23/EEC, the EMG Directive 89/336/EEC, with the Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive 89/109/EEC, amended by the CE-marking Directive 93/68/EEC.*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*

**Residential cooker fired by solid fuels**

Marchio commerciale - *Trademark*

**Rizzoli**

Modello - *Type designation*

**STP SF**

Usò - *Use*

**Space heating in buildings**

Costruttore - *Manufacturer*

Indirizzo - *Address*

Telefono / Fax - *Telephone / Telefax*

**Rizzoli S.r.l.**

**I- 38033 Cavalese (TN)**

**Via Marmolaia, 10**

**Tel. 0462 237222 Fax. 0462 237237**

Luogo di produzione - *Factory*

Indirizzo - *Address*

**I-38033 Cavalese (TN)**

**Via Marmolaia, 10**

Laboratorio notificato - *Notified laboratory*

Indirizzo - *Address*

**ACTECO S.R.L.**

**I-33084 Cordenons (PN)**

**Via Amman, 41**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEG have been applied:*

Norme o altri documenti normativi  
*Standards or other normative documents*  
**EN 12815**

Rapporto di collaudo - *Schede tecniche*  
*Test report - Technical file*  
**0603 - 12NB**

Restrizioni particolari - *Particular conditions*

Informazioni marcatura CE - *CE marking information*

: **See enclosure**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEG, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

Data e luogo di emissione *Date and place of issue*

**Cavalese, 12 novembre 2012**

Nome e firma del rappresentante autorizzato  
*Name and signature of authorised person*  
**RIZZOLI S.r.l. - Via Marmolaia, 10**  
**38033 Cavalese (TN) p.iva. 00624200226**  
**Illegale Nulla**  
**L'Amministratore Delegato**

(Posizione in azienda - *Clarification position*)



**EN 12815**

**Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel**

**Modelli - Models**

**STP SF**

|                                               |   |              |                  |
|-----------------------------------------------|---|--------------|------------------|
| Distanza minima da materiali infiammabili     | : |              | Vedi istruzioni  |
| Distance to adjacent combustible materials    | : |              | See instructions |
| Emissione di CO nei prodotti di combustione   | : | <b>0,31</b>  | %                |
| Emissions of CO in combustion products        | : |              |                  |
| Massima pressione idrica di esercizio ammessa | : | <b>3,0</b>   | bar              |
| Maximum operating pressure                    | : |              |                  |
| Temperatura gas di scarico                    | : | <b>217,1</b> | °C               |
| Flue gas temperature                          | : |              |                  |
| Potenza termica nominale                      | : | <b>20,6</b>  | kW               |
| Thermal output                                | : | <b>9,2</b>   | kW               |
|                                               | : | <b>11,5</b>  | kW               |
| Rendimento                                    | : | <b>77,9</b>  | %                |
| Energy efficiency                             | : |              |                  |
| Tipi di combustibile                          | : |              | Legna in ciocchi |
| Fuel types                                    | : |              | Wood logs        |

|                            |   |            |    |
|----------------------------|---|------------|----|
| Potenza elettrica nominale | : | <b>85</b>  | W  |
| Rated input power          | : |            |    |
| Tensione nominale          | : | <b>230</b> | V  |
| Rated voltage              | : |            |    |
| Frequenza nominale         | : | <b>50</b>  | Hz |
| Rated frequency            | : |            |    |

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



# DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), con la Direttiva Bassa Tensione **73/23/CEE**, con la Direttiva **89/336/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la Direttiva **89/109/CEE** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva 93/68/CEE.

*According to the Construction Products Directive 89/106/EEC, the Low Voltage Directive 73/23/EEC, the EMG Directive 89/336/EEC, with the Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive 89/109/EEC, amended by the CE-marking Directive 93/68/EEC.*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*

**Residential cooker fired by solid fuels**

Marchio commerciale - *Trademark*

**Rizzoli**

Modello - *Type designation*

**STP – STP (basse emissioni)**

Uso - *Use*

**Space heating in buildings**

Costruttore - *Manufacturer*

Indirizzo - *Address*

Telefono / Fax - *Telephone / Telefax*

**Rizzoli S.r.l.**

**I- 38033 Cavalese (TN)**

**Via Marmolaia, 10**

**Tel. 0462 237222 Fax. 0462 237237**

Luogo di produzione - *Factory*

Indirizzo - *Address*

**I-38033 Cavalese (TN)**

**Via Marmolaia, 10**

Laboratorio notificato - *Notified laboratory*

Indirizzo - *Address*

**ACTECO S.R.L.**

**I-33084 Cordenons (PN)**

**Via Amman, 41**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEG have been applied:*

Norme o altri documenti normativi  
*Standards or other normative documents*  
**EN 12815**

Rapporto di collaudo - Schede tecniche  
*Test report - Technical file*  
**0822 – 11NB**

Restrizioni particolari - *Particular conditions*

Informazioni marcatura CE - *CE marking information*

: **See enclosure**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEG, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

Data e luogo di emissione *Date and place of issue*

**Cavalese, 1 aprile 2011**

Nome e firma del rappresentante autorizzato  
*Name and signature of authorised person*  
**RIZZOLI S.r.l. - Via Marmolaia, 10**  
**38033 Cavalese (TN) phone 0462 237222**  
**Vittorio Nelli**  
**L'Amministratore Delegato**

(Posizione in azienda - *Clarification position*)

Informazioni marcatura CE - Marking Information



**EN 12815**

**Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel**

| Modelli - Models                                                                        | STP<br>LOW<br>EMISSIONS | STP                           |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Distanza minima da materiali infiammabili<br>Distance to adjacent combustible materials | :                       | 200 mm                        |                                                                                              |
| Emissione di CO nei prodotti di combustione<br>Emissions of CO in combustion products   | :                       | 0,29 %                        | 0,48 %                                                                                       |
| Massima pressione idrica di esercizio ammessa<br>Maximum operating pressure             | :                       | 3,0 bar                       |                                                                                              |
| Temperatura gas di scarico<br>Flue gas temperature                                      | :                       | 230 °C                        | 289 °C                                                                                       |
| Potenza termica nominale<br>Thermal output                                              | :                       | 22,1 kW<br>14,9 kW<br>7,2 kW  | 30,7 kW<br>20,3 kW<br>10,4 kW                                                                |
|                                                                                         |                         |                               | Totale<br>Total<br>All'acqua<br>Water heating output<br>All'ambiente<br>Space heating output |
| Rendimento<br>Energy efficiency                                                         | :                       | 71,6 %                        | 70,2 %                                                                                       |
| Tipi di combustibile<br>Fuel types                                                      | :                       | LEGNA IN CIOCCHI<br>WOOD LOGS |                                                                                              |
| Potenza elettrica nominale<br>Rated input power                                         | :                       | 110                           | W                                                                                            |
| Tensione nominale<br>Rated voltage                                                      | :                       | 230                           | V                                                                                            |
| Frequenza nominale<br>Rated frequency                                                   | :                       | 50                            | Hz                                                                                           |

A blank, lined page from a notebook. The page has a black header bar at the top and a black footer bar at the bottom. The central white area is filled with horizontal ruling lines, providing space for writing.



A blank, lined page from a notebook. The page has a black header bar at the top and a black footer bar at the bottom. The central white area is filled with horizontal ruling lines, providing space for writing.







Rizzoli S.r.l.  
info@rizzolicucine.it - [www.rizzolicucine.it](http://www.rizzolicucine.it)