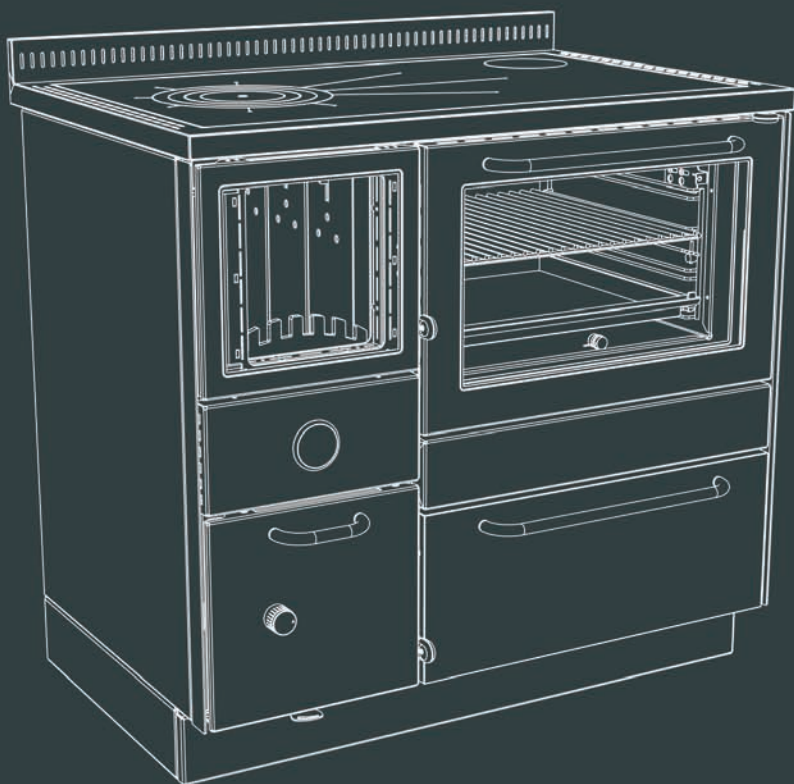


RTE-RTVE

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





ITALIANO

Disposizioni	2
Installazione	5
Impianto di riscaldamento	17
Uso	25
Manutenzione	32
Cosa fare se...	37
Garanzia	39

DEUTSCH

Anweisungen	44
Montage	47
Heizungsanlage	59
Gebrauch	67
Wartung	74
Was tun, wenn...	79
Garantie	81

ENGLISH

Instructions	86
Installation	89
Heating system	101
Use	109
Maintenance	116
What to do if...	121
Warranty	123

FRANÇAIS

Avertissements	128
Installation	131
Installation de chauffage central	143
Utilisation	151
Entretien	158
Que faire si...	163
Garantie	165

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 DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

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

è necessario effettuare regolarmente la pulizia della termocucina e del camino. Vi raccomandiamo di leggere le informazioni contenute nel presente libretto con la massima attenzione prima di mettere in funzione la termocucina.

Conservate il libretto perché può esservi utile in caso di necessità. Per quanto riguarda l'esercizio e l'installazione delle termocucine a legna Rizzoli devono essere rispettate tutte le norme e gli standard nazionali ed europei nonché ogni prescrizione e regolamento locale.

1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della termocucina.
- 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, della canna fumaria e per interventi di manutenzione dei componenti idraulici.
- 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).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della termocucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della termocucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombolette spray.
- La porta fuoco e la porta cenere devono sempre

restare chiuse eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.

- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, del girofumi, del raccordo di imbocco nel camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.
- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Le prime accensioni della termocucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Controllate regolarmente le sigillature, i residui carboniosi e di cenere della termocucina a legna, del girofumi e del raccordo camino.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la termocucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla termocucina a legna che non sia autorizzata.

1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

Le termocucine a legna sono espressamente costruite per la combustione di legna da ardere di qualsiasi tipo. Si consiglia di utilizzare legna di buona qualità, secca e ben stagionata; è preferibile l'uso di legna spaccata. L'utilizzo di legna di buona qualità permette di ottenere dalla termocucina la potenza calorifica nominale e evita la produzione eccessiva di residui carboniosi e fuliggine. Per

evitare possibili deformazioni o danneggiamenti della termocucina è consigliabile non inserire una quantità eccessiva di legna (vedi scheda tecnica allegata). Bruciare un quantitativo eccessivo di legna può provocare l'improvviso incendio di gas infiammabili, con il rischio di provocare danni a cose e persone.



ATTENZIONE! Le parti verniciate della termocucina potrebbero scolorirsi a causa di temperature troppo elevate in camera di combustione. Le cause possono essere l'inserimento di quantità di legna oltre il consentito oppure l'uso di combustibile non adatto. Questo danno non è coperto da garanzia.

1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

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

non possono essere utilizzati come combustibile. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la termocucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute. La termocucina non può essere utilizzata come inceneritore. Si consiglia di utilizzare solo i combustibili raccomandati e di non utilizzare combustibili liquidi.

1.5 COMPONENTI DELLA TERMOCUCINA

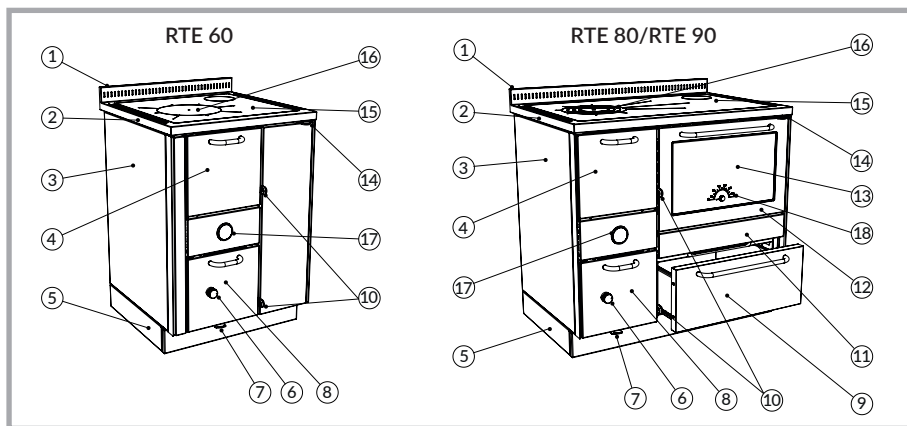


Figura 1

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

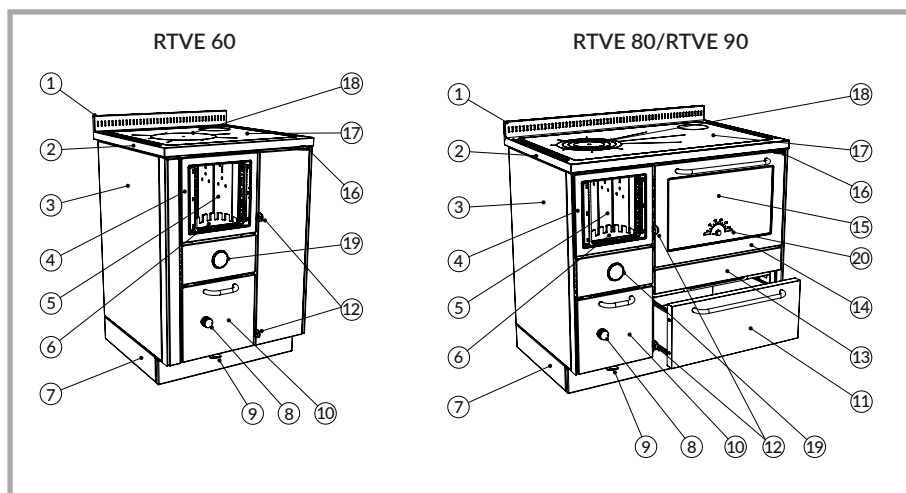


Figura 2

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1 Alzatina | 8 Regolazione aria primaria | 15 Vetro porta forno |
| 2 Telaio | 9 Leva presa d'aria | 16 Leva di avviamento |
| 3 Fianco | 10 Porta cenere | 17 Piastra |
| 4 Porta fuoco | 11 Cassa porta legna | 18 Disco o cerchi |
| 5 Vetro porta fuoco | 12 Leva di apertura porta | 19 Termometro caldaia |
| 6 Battifiamma | 13 Cruscotto | 20 Termometro forno |
| 7 Zoccolo | 14 Porta forno | |

1.6 ACCESSORI

In dotazione alle termocucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplificano l'instal-

lazione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- Cassetto cenere
- Guanto (serie RTVE)
- Attizzatoio
- Raschietto (modelli con forno)
- Manovella per alzagrada regolabile
- Olio salvapietra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugnetta abrasiva
- Spugnetta per la pulizia del vetro della porta fuoco (serie RTVE)
- Dispositivi per il collegamento della uscita fumi della termocucina, variabili in funzione del modello e della uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno (modelli con forno)
- Teglia di cottura (modelli con forno)
- Portateglia (modelli con forno)
- Porta accessori (modelli con forno)
- Libretto istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della termocucina a legna

2 INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE

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

2.2 DISTANZE DI SICUREZZA

Per le termocucine che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature (vedi scheda tecnica allegata). Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso. 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. L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico). Prima del posizionamento finale si raccomanda di verificare che i piedini livellatori siano nella posizione alta in modo da non toccare il pavimento. In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una

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. Per lo spostamento della termocucina evitate di trascinarla, spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavimento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco. Si sconsiglia di montare dei mobili pensili sopra la termocucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla termocucina, in questo caso deve essere comunque rispettata una distanza minima dalla piastra di 60 cm. Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazioni di cappe aspiranti adatte all'utilizzo in abbinamento con le termocucine. Durante l'installazione ci si deve accertare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della termocucina e in generale del corretto funzionamento.

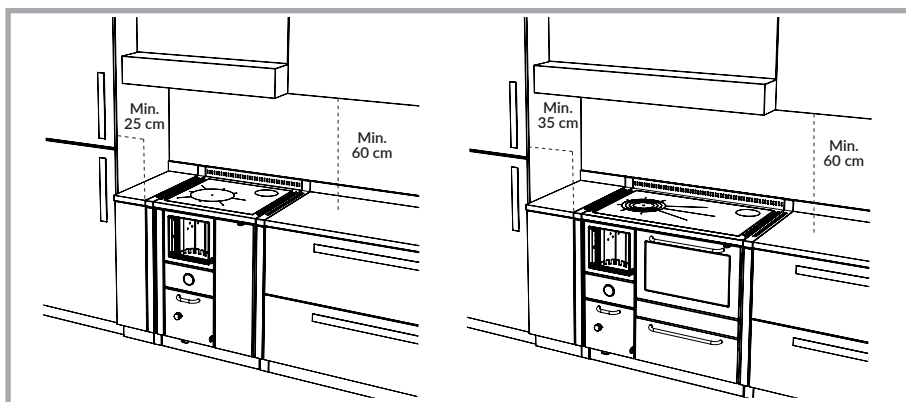


Figura 3 - Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziatori per l'inserimento ad incasso.

2.3 CAMINO

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

l'utilizzo di materiali adatti a resistere ad alta temperatura e rispondenti alle norme antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia ben isolato.

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

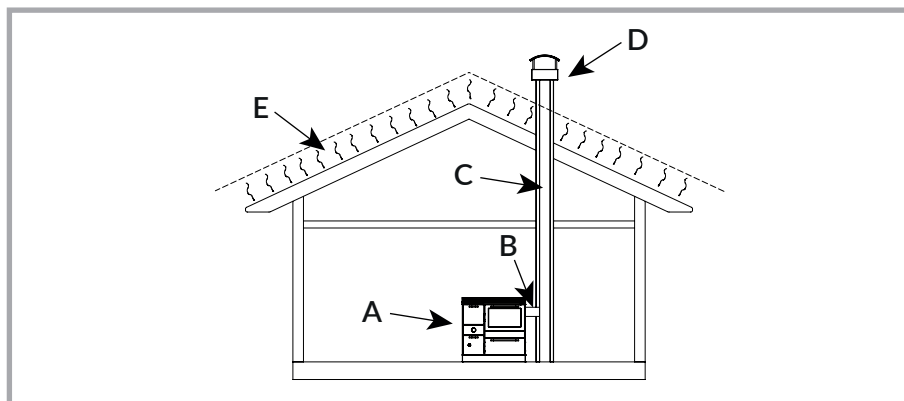


Figura 4 - Le parti componenti del camino. A= Termocucina B= Raccordo o canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= zona di riflusso

2.4 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

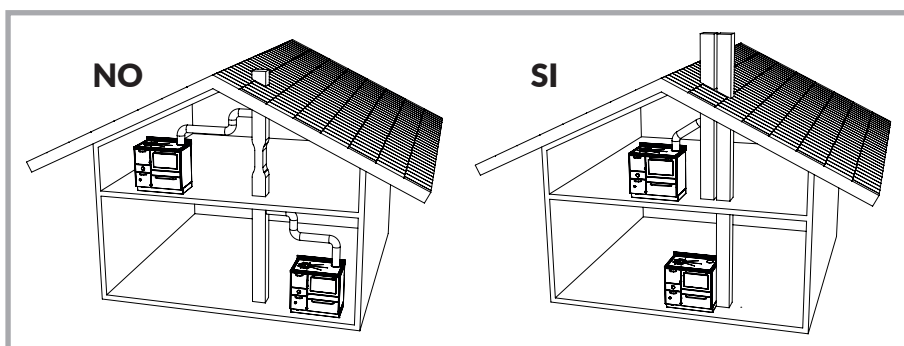


Figura 5 - Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

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

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

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

no è inferiore a 4 metri non è garantito il corretto funzionamento della termocucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 5 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

Modello	RTE 60 RTVE 60	RTE 80 - RTVE 80 RTE 90 - RTVE 90
Ø imbocco	130 mm	140 mm
Ø canna fumaria H < 4m	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria 4m < H < 6m	160 mm	180 mm
Ø canna fumaria H > 6m	150 mm	160 mm
Depressione necessaria	11 Pa	12 Pa

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

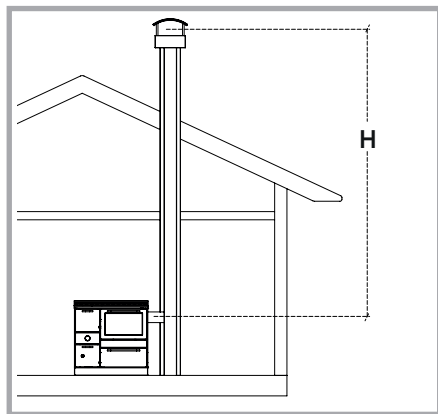


Figura 6 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.5 CANNA FUMARIA

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

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

2.6 COMIGNOLO

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

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

2.7 RACCORDO O CANALE DA FUMO

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

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

2.8 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

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

siano ben tappate tutte le uscite che non servono e eventualmente effettuare le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della termocucina.

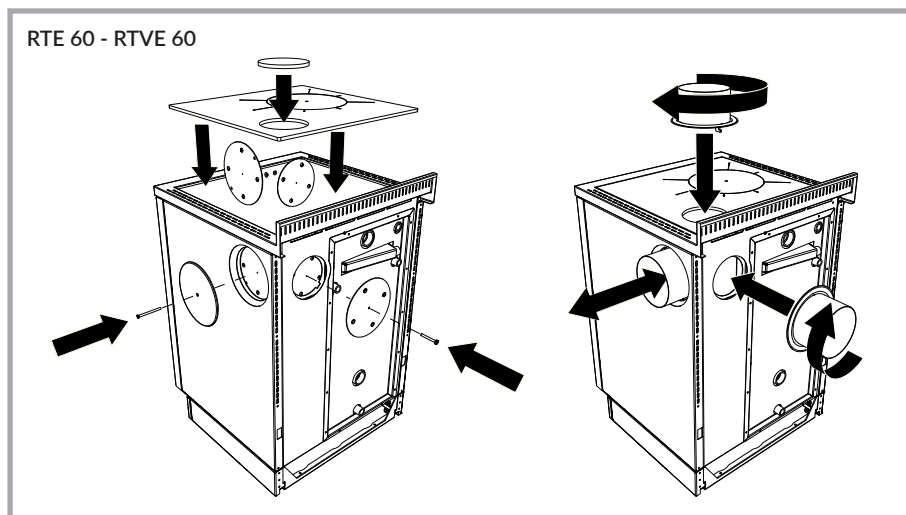


Figura 7 - Termocucina multifumo senza forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta. Si riporta l'esempio con uscita fumi a destra. L'uscita fumi a sinistra è simmetrica.

RTE 80 - RTE 90 - RTVE 80 - RTVE 90

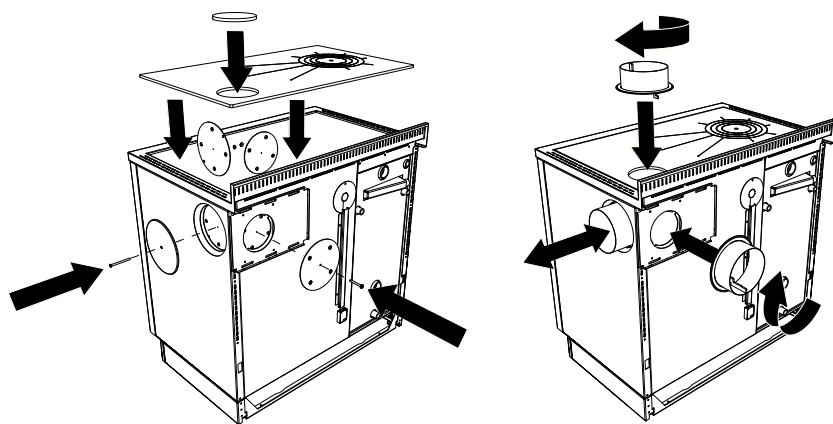


Figura 8 - Termocucina multifumo con forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta. Si riporta l'esempio con uscita fumi a destra. L'uscita fumi a sinistra è simmetrica.

2.9 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

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

inserito e quindi girato in modo da restare bloccato. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 9).

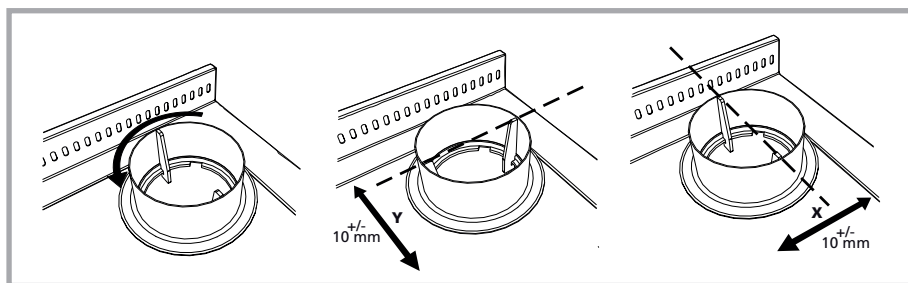


Figura 9 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

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

resti dalla parte della termocucina. Quindi si può posizionare la termocucina, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la termocucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 10).

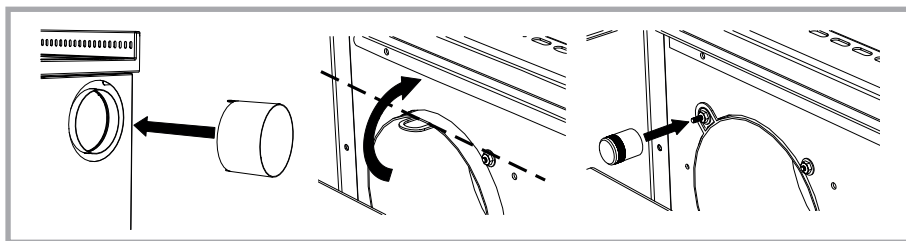


Figura 10 - Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

In ogni caso il raccordo con il camino deve essere fissato bene e sigillato, non deve presentare restringimenti e non deve andare a diminuire la sezione utile del camino (vedi figura 11). Nel caso

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

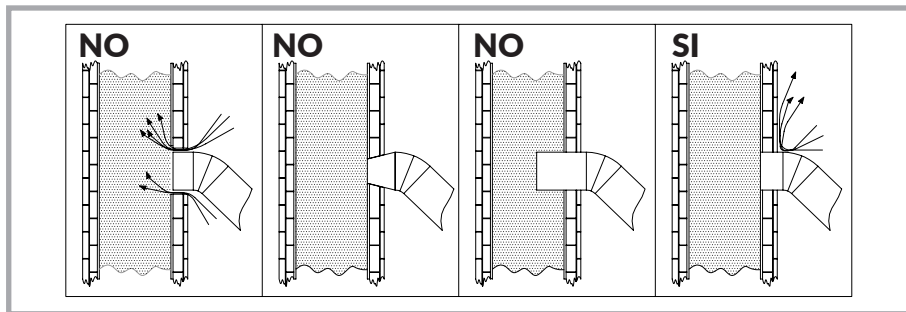


Figura 11 - Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

2.10 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (TERMOCUCINE CON FORNO)

Tutti i modelli con forno presentano di serie la possibilità di variare la posizione dell'uscita fumi posteriore. Lo spostamento si sviluppa sia orizzontalmente sia verticalmente, in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Si possono ottenere delle regolazioni aggiuntive per l'uscita fumi togliendo e capovolgendo la lamiera (vedi fig. 12b).

Su richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni intermedie. Sia per la regolazione in verticale sia per quella in orizzontale si ha la tolleranza di 1 cm dell'attacco a baionetta, fornito in dotazione, come descritto nel paragrafo 2.9.

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

LAMIERA STANDARD

Modello	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RTE 80 - RTVE 80	115	135	155
RTE 90 - RTVE 90	115	135	155

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

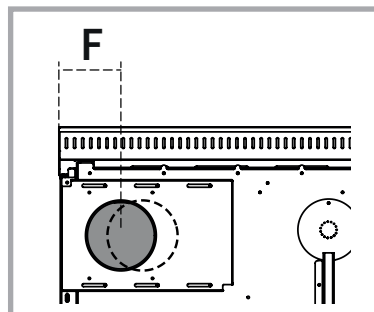


Figura 12a - Vista posteriore della termocuccina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

LAMIERA STANDARD CAPOVOLTA

Modello	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RTE 80 - RTVE 80	210	230	250
RTE 90 - RTVE 90	210	230	250

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

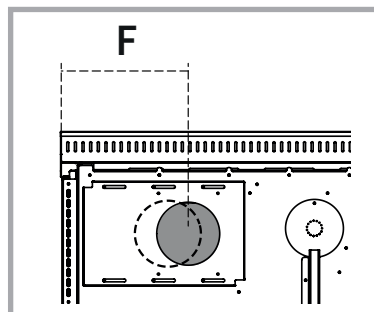


Figura 12b - Vista posteriore della termocuccina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard capovolta.

LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)

Modello	F min	F max
RTE 80 - RTVE 80	155	210
RTE 90 - RTVE 90	155	210

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

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

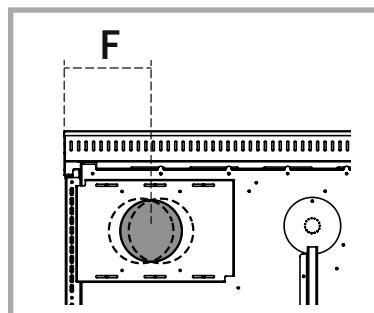


Figura 12c - Vista posteriore della termocucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

2.11 PRESA D'ARIA

L'installazione tradizionale della termocucina a legna prevede che l'aria comburente venga prelevata dal locale di installazione attraverso la presa d'aria della termocucina presente all'interno dello zoccolo. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm².

Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole stu-

diate appositamente per permettere l'apertura automatica della presa d'aria solo quando necessario per il funzionamento della termocucina a legna, in modo da garantire una depressione massima di 4 Pa nel locale di installazione. Le termocucine eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno. In questo modo, per la termocucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione. Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'esterno dell'abitazione e effettuarne il collegamento diretto con la presa d'aria della termo-

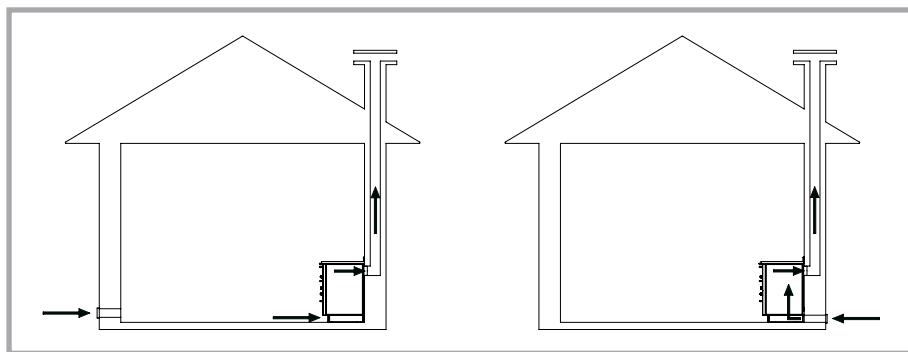


Figura 13 - Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla termocucina a legna.

cucina. La presa d'aria della termocucina si trova all'interno dello zoccolo. Nei modelli con forno vi si può accedere direttamente dal vano cassa legna.

Per il collegamento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile.

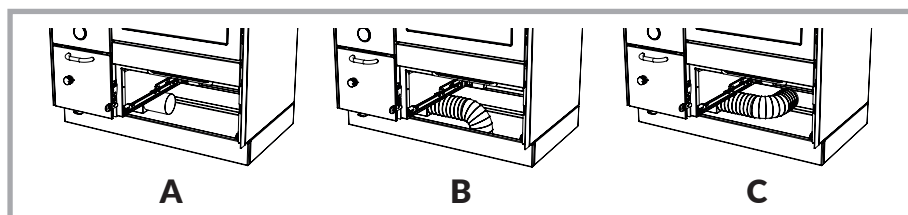


Figura 14 - Modi di collegamento della presa d'aria della termocucina a legna. A= Presa aria esterna non collegata, B= Presa aria esterna a pavimento, C= Presa aria esterna a parete.

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

cucina secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 3 e figura 15). Sono possibili altre soluzioni per il collegamento, ma vanno preventivamente concordate con Rizzoli.



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

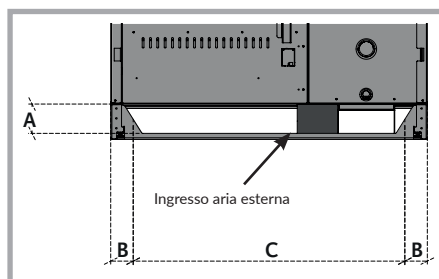


Figura 15 - Vista posteriore dello zoccolo della termocucina e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

Modelli	A	B	C	Ø
RTE 60 - RTVE 60	83	76	443	95
RTE 80 - RTVE 80	83	76	643	95
RTE 90 - RTVE 90	83	76	743	95

Tabella 3 - Misure per collegamento presa aria esterna
Misure in mm



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

2.12 COLLEGAMENTI ELETTRICI (MODELLI CON FORNO)

Il collegamento elettrico delle termocucine serve unicamente per l'alimentazione della lampadina del forno. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsetteria

posta nel retro della termocucina. Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 17. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.

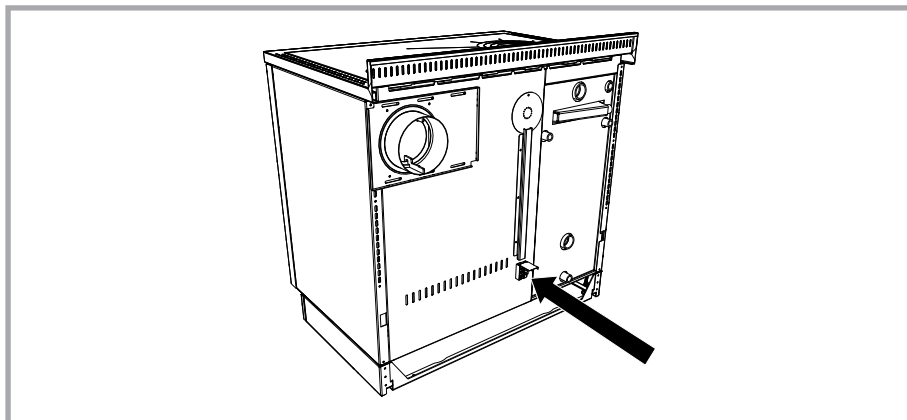


Figura 16 - Posizione della morsetteria per l'allacciamento alla rete elettrica.

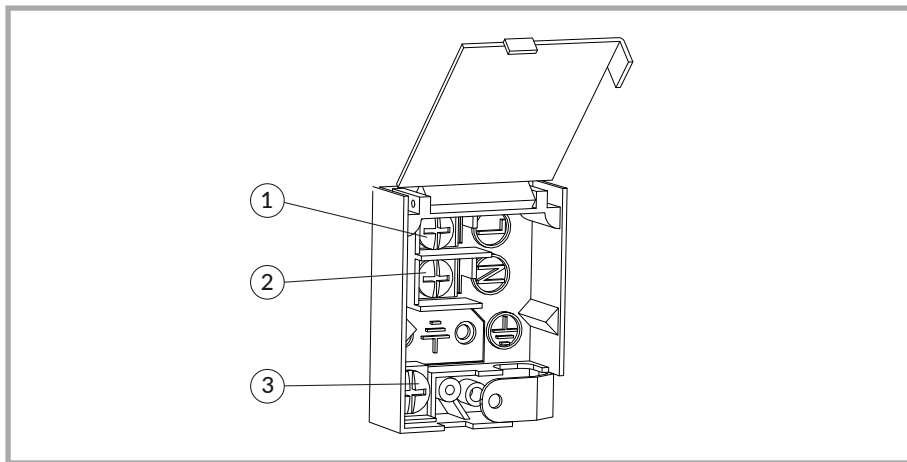


Figura 17 - Morsetteria elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.13 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO

Lo zoccolo delle termocucine è regolabile per adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la termocucina viene inserita.

Per effettuare la regolazione dei piedini sulle termocucine si raccomanda di asportare la cassa portalegna e di posizionare l'apparecchio in modo che appoggi con la parte posteriore e da avere libero accesso alla parte inferiore. Per questa operazione si raccomanda di predisporre preventivamente del materiale a protezione del pavimento.

E' possibile effettuare sia la regolazione del livel-

lo della termocucina tramite i piedini regolabili in altezza sia la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare ciò occorre regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la termocucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate una chiave esagonale misura 24 (vedi figura 18). I piedini hanno una escursione fino a 20 mm.

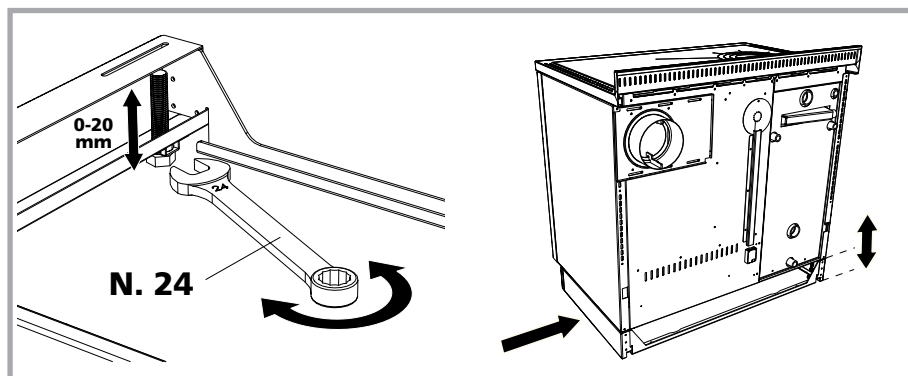


Figura 18 - Regolazione dell'altezza della termocucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

Per la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale è necessario allentare i bulloni che tengono fissato lo zoccolo al resto della termocucina, i bulloni sono avvitati verticalmente dal basso verso l'alto. Quindi fate scorrere lo zoccolo nella posizione desiderata e serrate nuovamente i bulloni. Per questa operazione è necessaria una chiave esagonale (vedi figura 19). Occorre fare attenzione a non togliere completamente i bulloni, allentateli solamente quel che basta.

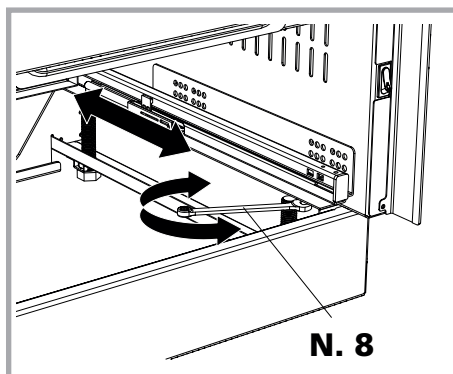


Figura 19 - Regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della termocucina

2.14 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassa porta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Prima dell'accensione della termocucina è obbligatorio che questa sia collegata a un impianto di riscaldamento funzionante e che sia presente acqua nella caldaia. Si consiglia di effettuare subito una prima accensione della termocu-

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

Nelle prime accensioni si potrebbero formare degli odori dovuti a residui di lavorazione. Questo fenomeno è normale, richiede la ventilazione del locale e scomparirà in breve tempo.



ATTENZIONE! Durante le prime accensioni della termocucina con forno si raccomanda di tenere aperta la porta del forno per permettere l'eliminazione di eventuali residui di lavorazione, in caso contrario potrebbero verificarsi danneggiamenti alla termocucina o a parti di essa.

2.15 ASSESTAMENTI

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la termocucina si crei della condensa. Tutto il materiale refrattario presente nella termocucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pre-

giudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della termocucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire.

3 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

3.1 GENERALITÀ

Le termocucine serie RTE - RTVE sono dotate di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione di acqua calda. Di norma l'impianto va progettato secondo la normativa UNI 10412-2 da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato da parte di personale specializzato secondo le leggi in vigore e secondo

la normativa UNI 10683. Le termocucine sono dotate di tutte le predisposizioni necessarie per una corretta installazione, ogni componente esterno alla termocucina (come pompe, valvole, termostati, manometri, sistemi di allarme acustico e vaso di espansione) deve invece essere acquisito da parti terze secondo le indicazioni specifiche del progettista o dell'installatore.

3.2 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

RTE 60 - RTVE 60
con uscita fumi a destra

- 1) Attacco sonda termostato $\varnothing \frac{1}{2}"$ F
- 2) Attacco andata $\varnothing 1\frac{1}{4}"$ F
- 3) Attacco per sonda di scarico termico $\varnothing \frac{1}{2}"$ F
- 4) Attacchi per circuito di scarico termico $\varnothing \frac{1}{2}"$ M
- 5) Attacco ritorno $\varnothing 1\frac{1}{4}"$ F
- 6) Attacco scarico $\varnothing \frac{1}{2}"$ F

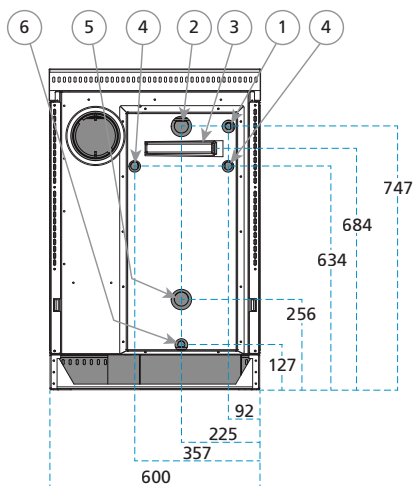


Figura 20 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE 60 e RTVE 60 con uscita fumi a destra (vista posteriore). Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

RTE 80-90 - RTVE 80-90
con uscita fumi a destra

- 1) Attacco sonda termostato ausiliario (opzionale) $\varnothing \frac{1}{2}$ " F
- 2) Attacco andata $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " F
- 3) Bulbo per sonda di scarico termico (opzionale) $\varnothing \frac{1}{2}$ " F
- 4) Attacchi per circuito di scarico termico (opzionale) $\varnothing \frac{1}{2}$ " M
- 5) Attacco ritorno $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " F
- 6) Attacco scarico $\varnothing \frac{1}{2}$ " F

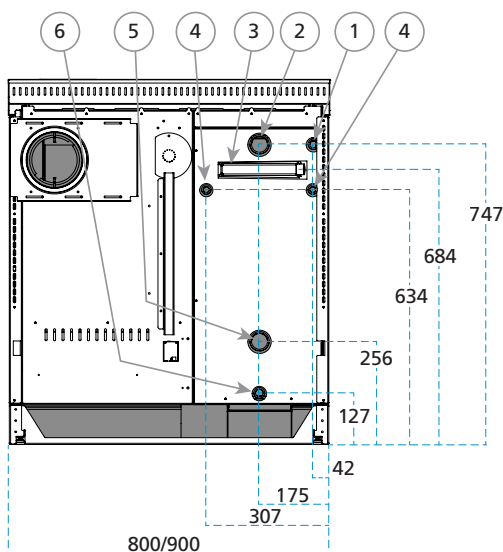


Figura 21 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE 80, RTVE 80, RTE 90 e RTVE 90 con uscita fumi a destra (vista posteriore). Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare i collegamenti all'impianto di riscaldamento. 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 il connettore di andata, il connettore di ritorno e il connettore di scarico (necessario per svuotare la caldaia in caso di manutenzione). Gli altri connettori in funzione del tipo di impianto che si va a realizzare potrebbero non essere necessari e

quindi in questi casi si possono tappare. Nella parte posteriore delle termocucine RTE - RTVE esiste uno spazio utile di circa 35 mm tra gli attacchi e la parete del locale di installazione. Di regola questo spazio non è sufficiente per i raccordi idraulici. Si consiglia di predisporre una apposita nicchia in corrispondenza degli attacchi e di collegare la termocucina con dei tubi flessibili. Una volta collegata la termocucina potrà essere accostata al muro e i tubi flessibili rientreranno nella nicchia.

3.3 ATTACCHI LATERALI

Su tutti i modelli di termocucine serie RTE - RTVE è possibile avere, su richiesta all'atto dell'ordine, gli attacchi relativi all'impianto di riscaldamento sul fianco a lato della termocucina dalla parte della camera di combustione. In questo caso per facilitare

l'installazione sono presenti due attacchi di andata (per circuito acqua calda e per riscaldamento) e due attacchi di ritorno (per circuito acqua calda e per riscaldamento). In ogni caso è obbligatorio l'allacciamento dei due attacchi di diametro maggiore.

RTE - RTVE con attacchi laterali

- 2) Attacco andata $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " F
- 5) Attacco ritorno $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " F
- 6) Attacco scarico $\varnothing \frac{1}{2}$ " F
- 7) Attacco andata circuito di riscaldamento $\varnothing 1"$ F
- 8) Attacco ritorno circuito di riscaldamento $\varnothing 1"$ F

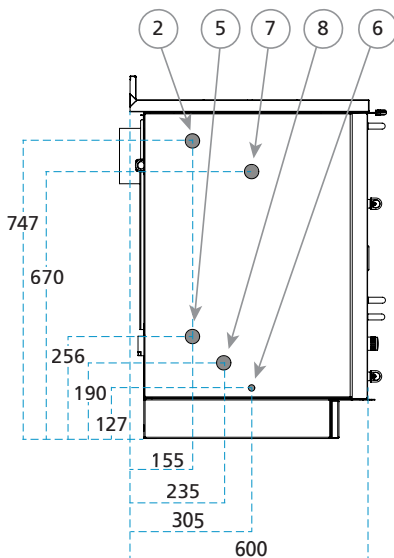


Figura 22 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE / RTVE con attacchi laterali (vista laterale).

3.4 TIPI DI INSTALLAZIONE

La normativa tecnica UNI 10412-2 ha introdotto la possibilità di installare gli apparecchi di riscaldamento a combustibile solido abbinati a impianti con vaso di espansione chiuso, purché dotati di sistema di scarico termico con scambiatore di emergenza all'interno della caldaia. Le termocucine serie RTE - RTVE sono dotate di serie di tutte le predisposizioni per realizzare lo scarico termico. Le termocucine serie RTE - RTVE possono essere in-

stallate con impianto a vaso aperto, in questo caso va utilizzato il connettore di andata per collegare anche il tubo di sicurezza e il connettore di ritorno anche per il tubo di carico. Le termocucine serie RTE - RTVE possono essere installate con impianto a vaso chiuso realizzando il sistema di scarico termico e quindi collegando i relativi connettori come descritto più avanti.

3.5 TERMOSTATO

Le termocucine serie RTE - RTVE non sono dotate di termostato per il controllo del funzionamento della pompa. Il termostato o una centralina di controllo con la stessa funzione del termostato deve essere messo in tutti i casi in cui nell'impianto sia presente la pompa di circolazione. Il termostato va

messo all'esterno dell'apparecchio con la sonda di temperatura inserita in un pozzetto apposito nella parte posteriore della termocucina. Il termostato deve garantire il funzionamento della pompa ogni volta che la temperatura dell'acqua della caldaia supera la temperatura impostata.



ATTENZIONE! Per una maggiore durata nel tempo della caldaia della termocucina, è obbligatorio non fare circolare l'acqua a una temperatura inferiore a 55 - 60 °C. Temperature più basse provocano la formazione di condensa acida e catrame sulle pareti della caldaia.

3.6 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. Perciò è obbligatorio 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 caso contrario l'acqua nella caldaia potrebbe andare in ebollizione senza

possibilità di sfogo, con grave pericolo di esplosione della caldaia e rischio per l'incolumità fisica delle persone presenti nelle vicinanze.

Per questo si raccomanda di seguire scrupolosamente quanto previsto dalla normativa UNI 10412-2 nei vari casi e si consiglia di inserire sempre nell'impianto anche un bollitore in grado di accumulare il calore prodotto in eccesso sotto forma di acqua calda sanitaria.

3.7 SCARICO TERMICO

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia. La realizzazione dell'impianto di scarico termico è a cura e sotto la responsabilità dell'installatore. Per realizzare questo impianto ausiliario è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono interscambiabili, la sonda di comando dell'impianto deve essere inserita nell'apposito bulbo di collegamento. L'impianto per essere efficace deve poter

funzionare e avere disponibilità d'acqua fredda anche in mancanza di alimentazione elettrica. I dispositivi di sicurezza devono essere accessibili anche dopo il montaggio per la manutenzione e la verifica funzionale. Deve essere eseguito il controllo del funzionamento ad intervalli regolari. Si consiglia almeno una volta all'anno. Il circuito di scarico termico non deve essere utilizzato per la produzione di acqua calda ad uso domestico. Su richiesta Rizzoli può fornire una valvola di scarico termico adatta per l'impiego nelle proprie termocucine.

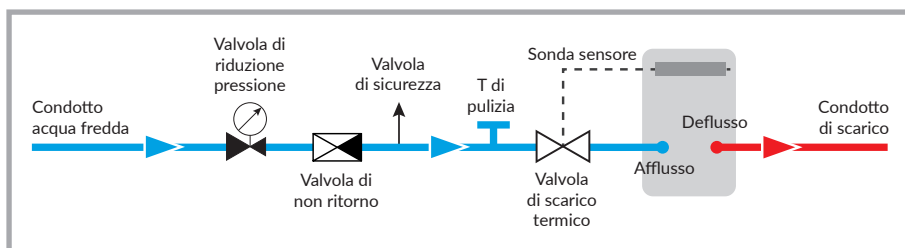
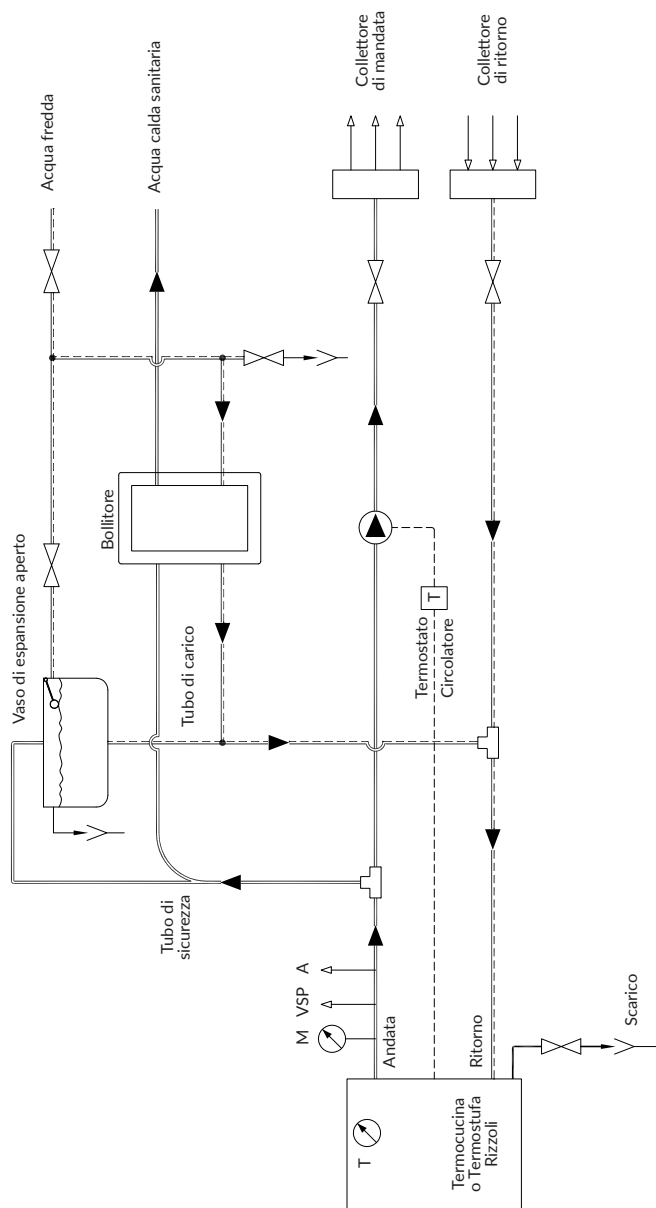


Figura 23 – Schema realizzativo del circuito di scarico termico.

3.8 ESEMPI

Di seguito si presentano alcuni schemi di possibili realizzazioni dell'impianto. Tali schemi valgono sempre a titolo di esempio e non possono essere usati direttamente in fase esecutiva. Rivolgetevi

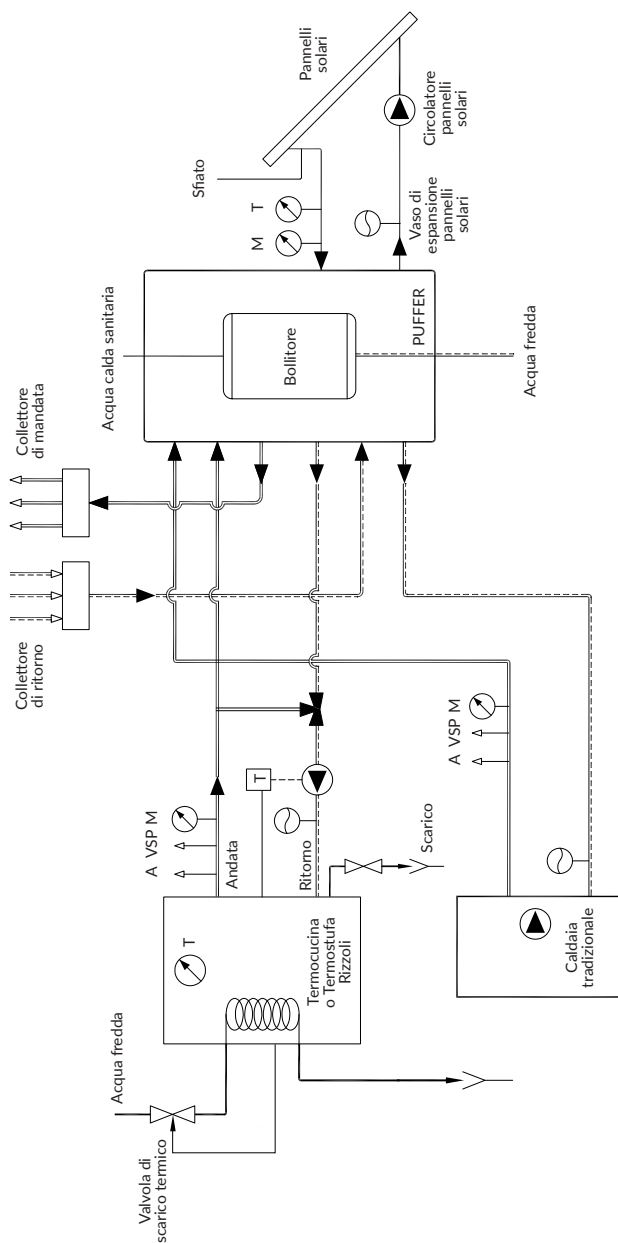
sempre a un termotecnico qualificato per la corretta progettazione dell'impianto più adatto al vostro caso specifico.



LEGENDA

—	Acqua calda	M	Manometro	Vaso espansione chiuso	T	Termometro	A	Allarme acustico
- - -	Acqua fredda	●	Circulatore	T	VSP	Valvola di sovrappressione	⬇	Valvola anti-condensa

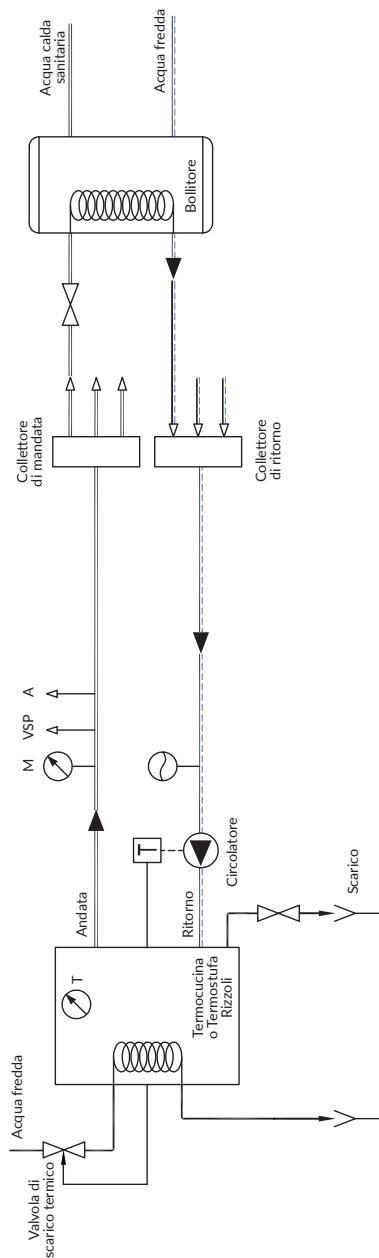
Figura 24 – Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.



Acqua	Acqua
—	---

Acqua calda	M 	Vaso espansione chiuso 	T 	A 
Acqua fredda	Circolatore 	Termostato 	VSP 	Valvola anticondensa 

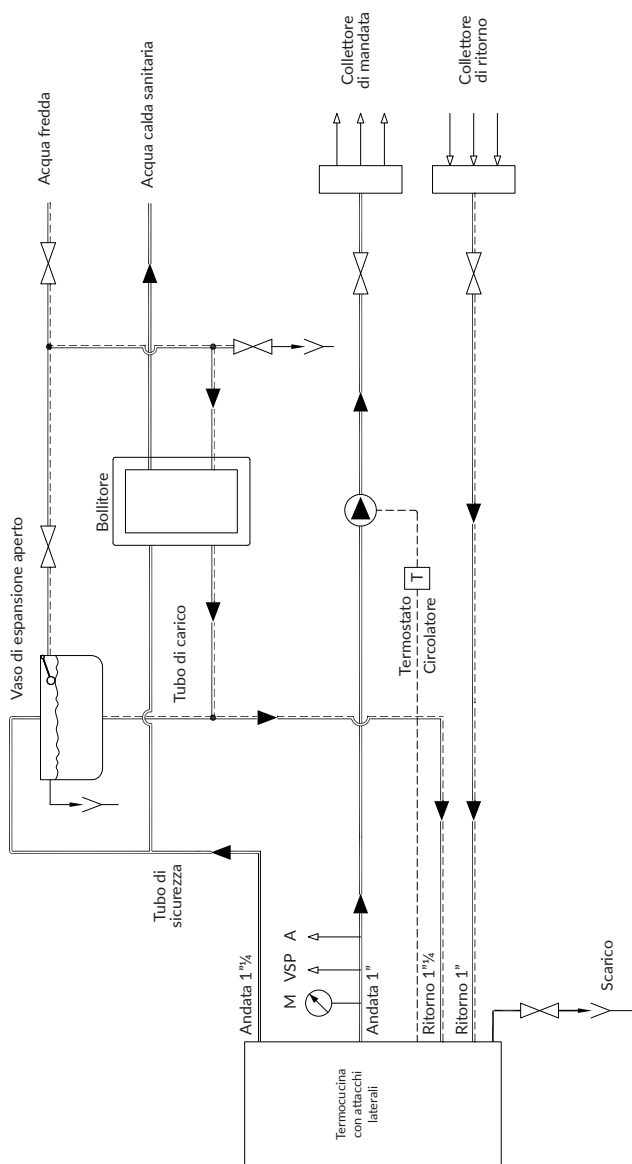
22



LEGENDA

—	Acqua calda	M	Manometro	⊗	Vaso espansione chiuso	T	Termometro	A	Allarme acustico
- - -	Acqua fredda	⬇	Circulatore	⊗	Termostato	VSP	Valvola di sovrappressione	⬇	Valvola anti-condensa

Figura 26 – Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.



LEGENDA

—	Acqua calda	M	Manometro	Vaso espansione chiuso	T	Termometro	A	Allarme acustico
- - -	Acqua fredda	●	Circolatore	T	VSP	Valvola di sovrappressione	▲	Valvola anti-condensa

Figura 27 - Esempio di impianto con termocucina con doppi attacchi (serie RTE - RTVE con attacchi laterali) come generatore di calore.

4 USO

4.1 FUNZIONAMENTO DELLA TERMOCUCINA

Durante il funzionamento, all'interno della termocucina avviene una reazione di combustione tra il combustibile (la legna inserita nella camera di combustione) e il comburente (l'ossigeno presente nell'aria dell'ambiente in cui è installata la termocucina). La termocucina realizza un tipo di combustione intermittente: dopo avere acceso il fuoco la combustione prosegue fino all'esaurimento del combustibile, ma può essere mantenuta effettuando un'altra carica e così via.

Il mantenimento della combustione nel tempo è garantito dal corretto funzionamento del camino il quale permette di evacuare i fumi e contemporaneamente di far alimentare la fiamma con l'aria comburente. In questo modo le caratteristiche realizzative del camino influiscono in modo determinante sul corretto funzionamento della termocucina. La combustione di legna richiede che l'afflusso di aria all'interno della camera di combu-

stione avvenga in più punti diversi per ottenere la massima efficienza. In particolare è presente una alimentazione di aria primaria, che affluisce nella parte inferiore della camera di combustione attraverso la griglia, e una o più alimentazioni di aria secondaria che affluiscono nella parte superiore della camera di combustione. L'aria primaria è l'aria principale, attraverso la cui regolazione si imposta la velocità di combustione e la potenza termica dell'apparecchio. L'aria secondaria permette la post-combustione dei fumi generando ulteriore calore, abbattendo la quantità di gas nocivi emessi e migliorando in questo modo sia il rendimento che l'impatto sull'ambiente. Una volta avviata la combustione non può essere interrotta in modo sicuro, ma va in ogni caso lasciata esaurire naturalmente con il consumo di tutto il combustibile introdotto.



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

4.2 AVVIAMENTO

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

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

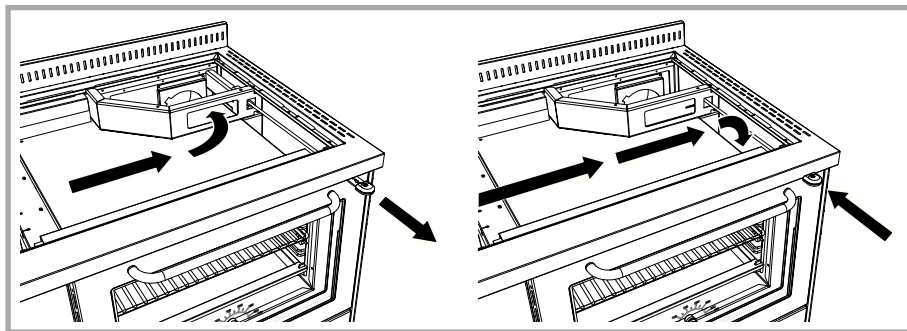


Figura 28 - Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio. La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche. Non appena il fuoco ha preso

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

4.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

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

L'ingresso di aria comburente all'interno della termocucina è regolato da una valvola comandata dalla leva posta sotto la porta cenere. La valvola è chiusa nella posizione di destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra. Per la regolazione di questo dispositivo si veda la figura 29. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra). La posizione aperta è quella indicata durante il funzionamento dell'apparecchio. Permette l'ingresso dell'aria comburente necessaria per alimentare la fiamma. La termocucina a legna non può funzionare con il comando in posizione chiusa. In presenza di una canna fumaria con tiraggio molto elevato potrebbe essere utile impostare la leva in posizione intermedia, in modo da ottenere una apertura parziale del condotto d'aria.

Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della termocucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e mag-

giore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e fa in modo di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla termocucina.

L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione sia dell'impostazione di apertura della leva ingresso aria sia di quella dell'aria primaria e dalle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio dell'apparecchio.

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

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

Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 4.

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

Tabella 4 - Regolazioni della termocucina a legna in funzione dell'utilizzo.



ATTENZIONE! Durante la combustione non aprire la porta fuoco altrimenti potrebbe verificarsi una fuoriuscita di fumo. L'apparecchio è progettato per essere utilizzato con la porta fuoco chiusa.

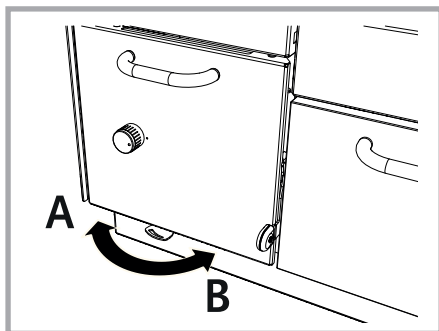


Figura 29 - Regolazione della leva della presa d'aria. La valvola è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera "A", mentre è chiusa nella posizione indicata con la lettera "B".

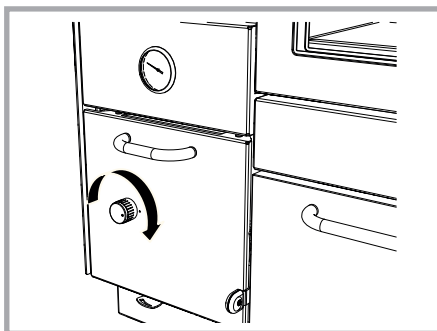


Figura 30 - Regolazione dell'aria primaria. Il regolatore si apre ruotando la manopola in senso orario.



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

4.4 REGOLAZIONE ARIA SECONDARIA

L'aria secondaria è già regolata in modo da funzionare correttamente nelle condizioni di installazione standard. Nel caso in cui si abbia un eccessivo accumulo di braci in camera di combustione o in generale sia necessario una maggiore quantità di aria primaria, è possibile utilizzare le due regolazioni aggiuntive presente nel vano inferiore sotto il vano cenere, accessibile aprendo la portina (vedi figura 31). La posizione verso l'interno è impostata di fabbrica ed è quella di normale utilizzo. L'estrazione della leva porta alla chiusura del passaggio di aria secondaria.

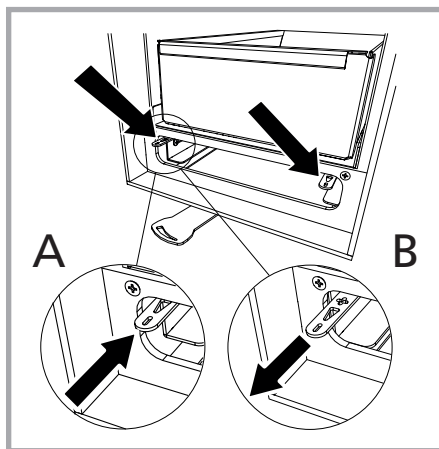


Figura 31 - Regolazione aria secondaria: la regolazione è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera A (maggiore entrata di aria secondaria rispetto a quella primaria), mentre è chiusa in corrispondenza della posizione indicata con la lettera B (maggiore entrata di aria primaria rispetto a quella secondaria).

4.5 REGOLAZIONE DELLA GRIGLIA

Le termocucine sono dotate 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, è la posizione ideale per mantenere riscaldato l'ambiente a lungo nel tempo. La griglia si regola a termocucina fredda con l'attrezzo apposito fornito in dotazione, l'attacco per la regolazione si trova aprendo la porta cenere.

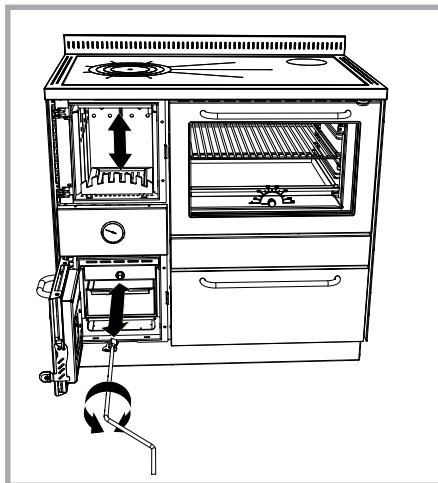


Figura 32 – Regolazione dell'altezza della griglia fuoco.

4.6 COTTURA SULLA PIASTRA

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

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

4.7 COTTURA NEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della termocucina. *Per cucinare, ad esempio, i biscotti di pasta frolla in modo corretto, è necessario preriscaldare il forno ad una temperatura indicata nel termometro di circa 150°, mantenendolo in temperatura con l'aggiunta di qualche 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.*

4.8 VALVOLA PER L'ECESSO DI VAPORE (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

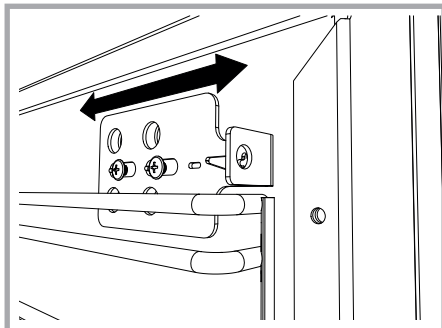


Figura 33 – Valvola eccesso vapore.

4.9 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (TERMOCUCINE CON FORNO)

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 34.

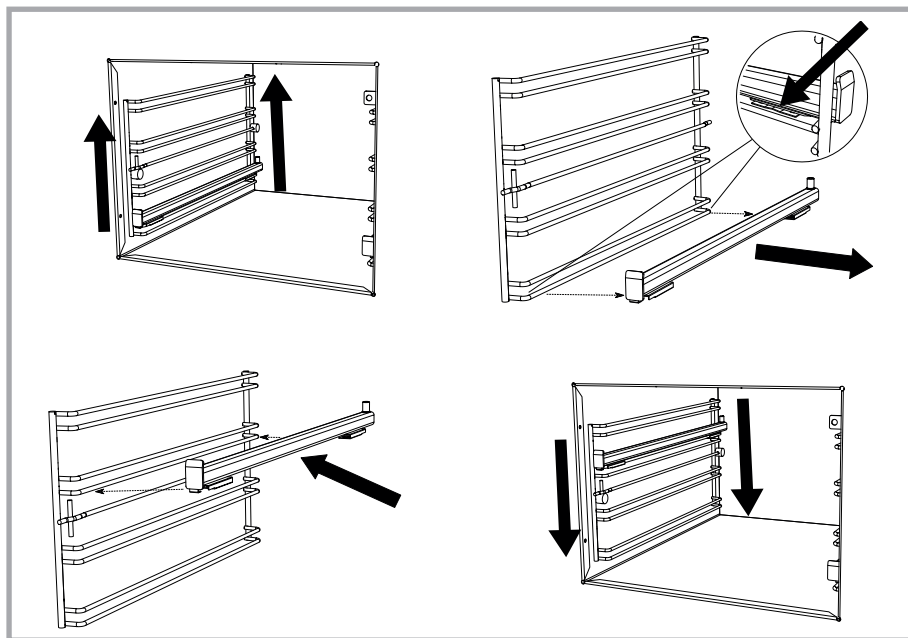


Figura 34 – Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

4.10 ILLUMINAZIONE DEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

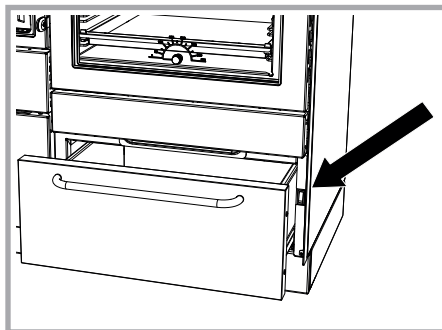


Figura 35 - Interruttore per l'illuminazione del forno.

4.11 PORTA ACCESSORI (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

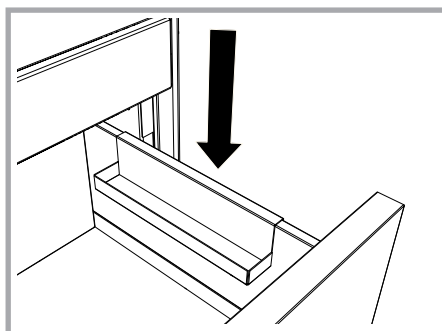


Figura 36 - Porta accessori montato sulla cassa porta legna

4.12 PORTATEGLIA (TERMOCUCINE CON FORNO)

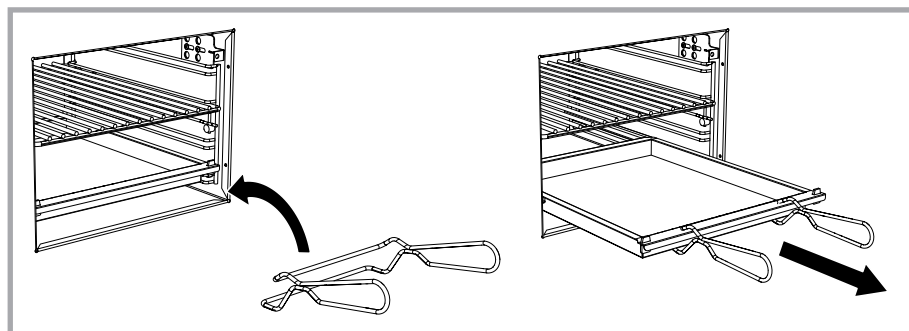


Figura 37 - Portateglia.

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.

4.13 ESTRAZIONE CASSA PORTA LEGNA (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

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

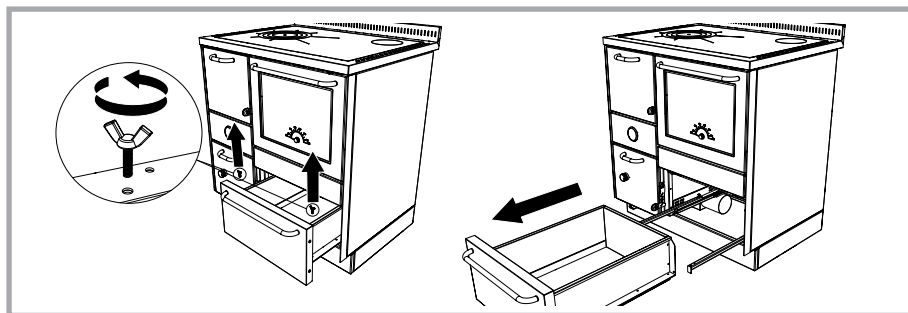


Figura 38 - Estrazione cassa porta legna.



ATTENZIONE! Non mettete prodotti facilmente infiammabili nella cassa porta legna! Gli oggetti depositati non possono assolutamente arrivare fino alla parete superiore della cassa legna.

4.14 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

Sulle termocucine serie RTVE è possibile mettere su richiesta una protezione in acciaio da posizionare sulla porta fuoco. Questa protezione è stata studiata per schermare la porta quando le operazioni di preparazione dei cibi richiedono la presenza costante dell'utilizzatore davanti alla termocucina oppure in presenza di bambini. In tutti gli altri casi la protezione può essere tenuta o meno a vostra discrezione. L'operazione di posizionamento va effettuata sempre a termocucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

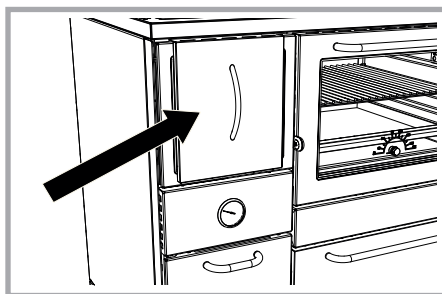


Figura 39 - Protezione della porta fuoco

4.15 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le termocucine è possibile mettere su richiesta un copripiastro in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la termocucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro uniforme. Il copripiastro

va utilizzato rigorosamente con la termocucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

5 MANUTENZIONE

5.1 PULIZIA

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

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



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

5.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprat-

tutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli fornisce degli specifici prodotti per la pulizia dell'acciaio inox. Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi e di detersivi aggressivi o acidi. In caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido. Si raccomanda anche di non utilizzare solventi o alcool denaturato sulle parti verniciate.

5.3 MANUTENZIONE LAMIERE IN CAMERA DI COMBUSTIONE

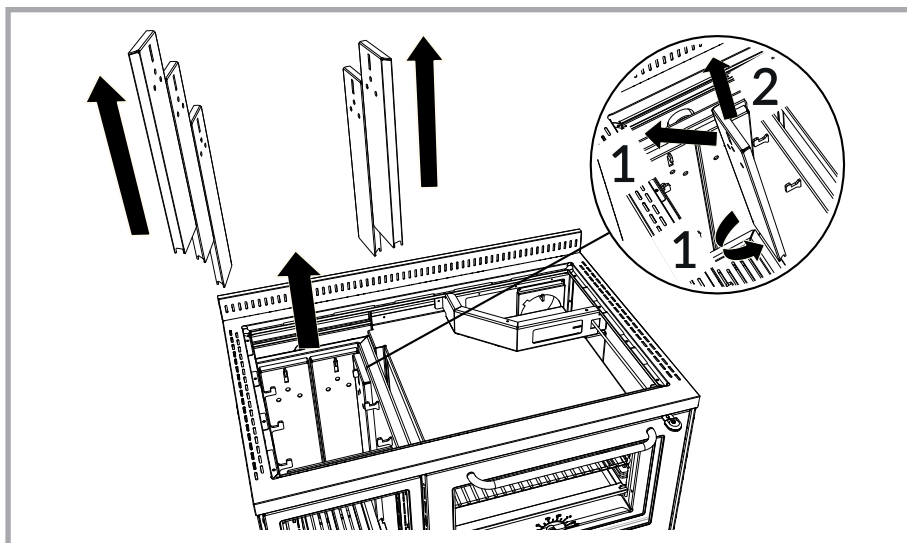


Figura 40 – Manutenzione delle lamiere in camera di combustione

All'interno della camera di combustione della termocucina a legna sono posizionate delle lamiere mobili in acciaio che svolgono una duplice funzione: consentono l'entrata dell'aria secondaria di postcombustione ad un'altezza ottimale per l'abbattimento delle emissioni e proteggono l'integrità della caldaia fungendo da barriera protettiva tra la fiamma e la parete della caldaia.

Ogni qualvolta si renda necessaria una pulizia dalla cenere più profonda, a termocucina fredda si ha la possibilità di togliere queste lamiere. Per fare questo, occorre innanzitutto asportare il disco o la

cerchiata.

Successivamente è necessario togliere la piastra in modo da poter avere maggior spazio per eseguire l'operazione. A questo punto si dovranno togliere le lamiere partendo dai lati della camera di combustione e per ultime quelle posizionate in fondo, sganciandole dal perno e sfilandole verso l'alto.

Per il rimontaggio delle lamiere occorre eseguire l'operazione inversa, prestando attenzione all'inserimento delle stesse nella loro corretta posizione e nel corretto ordine, appoggiando prima la base e agganciandole successivamente al perno.

5.4 PULIZIA DELLA GRIGLIA

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

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

5.5 ISPEZIONE GIROFUMI (TERMOCUCINE CON FORNO)

Nelle termocucine con forno i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le termocucine con forno sono dotate di una apertura di ispezione per effettuare la pulizia del percorso girofumi. La pulizia deve essere effettuata almeno una volta ogni sei

mesi di uso normale della termocucina come per la pulizia del camino, a seconda dell'uso potrebbe essere necessaria una pulizia più frequente. La portina di ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello.

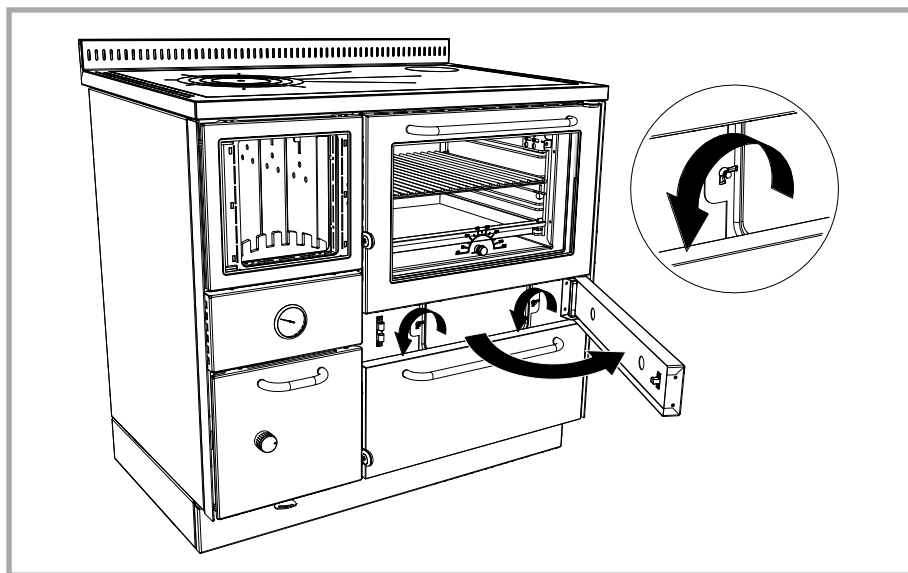


Figura 41 - Ispezione girofumi.

5.6 CASSETTO CENERE

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

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

5.7 PULIZIA DEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

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

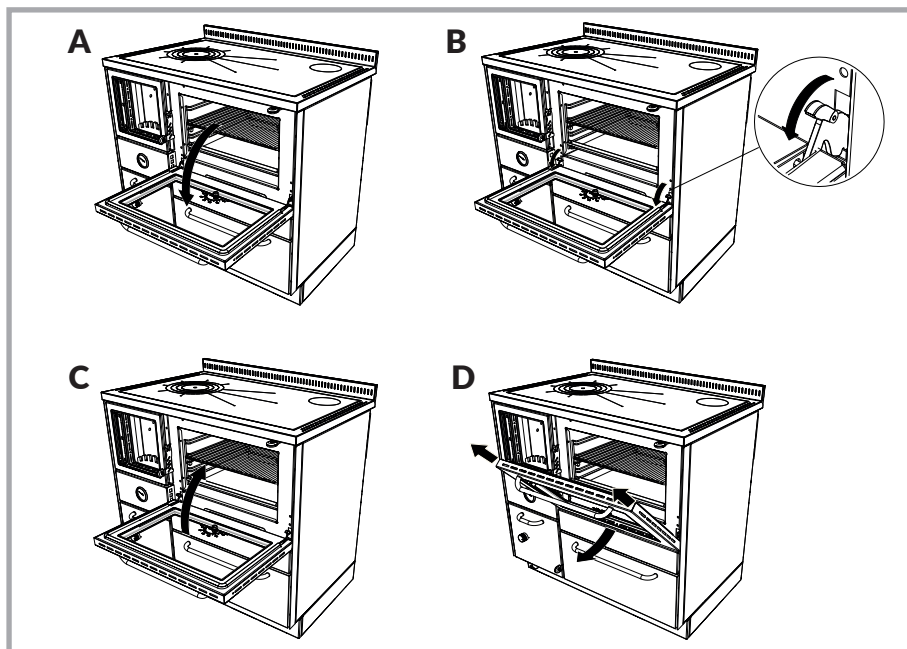


Figura 42 – Smontaggio della porta forno.

5.8 PULIZIA DEL CAMINO

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

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



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

5.9 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e, nei modelli serie RTVE, della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio.

La parte interna della porta della camera di com-

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



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

5.10 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della termocucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra.

A termocucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra.

In dotazione con la termocucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugna abrasiva, il pulitore per piastre e l'olio salvapiastre, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.

Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua può comparire qualche piccola macchia rugginosa. In questo caso è sufficiente ripassare la piastra con uno straccio ruvido imbevuto con l'olio pulitore fornito in dotazione. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio leggero con la spugna abrasiva oppure con carta abrasiva a grana fine. Per ripristinare lo strato pro-

tettivo stendete uniformemente un leggero strato di olio salvapiastre.

Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua.

E' 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 quando esposta al calore potrebbe subire delle deformazioni permanenti. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. La piastra, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tende ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se desiderate accelerare il processo ripetete frequentemente il passaggio con olio. Quando la termocucina non viene usata per lungo tempo si consiglia di trattare la piastra con l'olio salvapiastre, in questo modo la piastra viene protetta dall'umidità nel migliore dei modi. Per rimuovere la piastra è sufficiente sollevarla. Rimettendola a posto, accertatevi che tra la piastra ed il telaio in acciaio inox vi siano sempre 1 o 2 millimetri di spazio in modo da consentire la dilatazione termica della piastra.

5.11 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



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

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

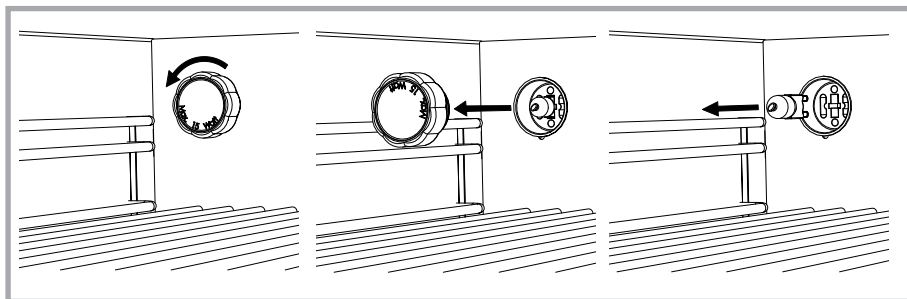


Figura 43 – Smontaggio lampadina del forno.

5.12 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 po-

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

5.13 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

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

6 COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Esce fumo dalla piastra. Esce fumo da altre parti della termocucina.	• Verificare che tutte le regolazioni dell'aria siano nella loro posizione di massima apertura • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'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 comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della termocucina.
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	• Arieggiare bene il locale • Aprire leggermente la porta cenere all'avviamento • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la termocucina a legna.	• 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
Surriscaldamento	La termocucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300 °C.	• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina e se necessario aprire la porta del forno
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata.	• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare le regolazioni dell'aria nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare che il girofumi sia pulito e senza ostruzioni
Condensa	Si forma della condensa all'interno della termocucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della termocucina a legna nuova	• Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che la termocucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi

Condensa in camera di combustione

Si forma della condensa sulle pareti della caldaia, si forma uno strato di catrame o nerofumo difficile da asportare

- Verificare la temperatura di attivazione della pompa di circolazione, non deve essere inferiore a 55-60°C
- In caso siano presenti dei grossi serbatoi di accumulo di acqua calda, si consiglia di installare una valvola o un sistema anti-condensa
- Verificare la corretta posizione delle lamiere in camera di combustione

Mancata accensione

Non si riesce ad accendere il fuoco.

- Arieggiare preventivamente il locale
- Aprire la chiave di avviamento
- Utilizzare listelli di legno ben asciutti
- Utilizzare gli appositi prodotti disponibili in commercio
- Verificare che non ci siano altri dispositivi a combustione accesi nello stesso locale
- Se necessario aprire leggermente la porta cenere per il tempo sufficiente ad una sicura accensione.

Ruggine

Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura.

- Evitare la pulizia della piastra con acqua
- Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto
- Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti

7 GARANZIA

7.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

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

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

7.2 CLAUSOLE GENERALI

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

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

7.3 MODALITÀ DI GARANZIA

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

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

7.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

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

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

7.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

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

datta.

- 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 mattoni refrattari, lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

7.6 GARANZIA SULLA CALDAIA

La garanzia sulla caldaia della termocucina ha durata di 6 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali difetti della caldaia stessa. Sono esclusi dalla garanzia danni provocati da un impianto termosanitario, collegato alla termocucina,

non progettato o realizzato a regola d'arte o da un uso improprio della termocucina.

In particolare sono esclusi da garanzia danneggiamenti causati da:

- Temperatura di attivazione della pompa di circolazione impostata sul termostato o sulla centralina ad un valore minore di 55°C.
- Mancanza di una valvola anticondensa nell'impianto in presenza di un dispositivo di accumulo del calore (boiler o puffer) o caratterizzato da inerzia termica non trascurabile.
- Mancanza di un sistema di sicurezza come descritto nel capitolo 3 e come previsto dalle norme tecniche vigenti.
- Ebollizione dell'acqua in caldaia.
- Utilizzo della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto.
- Utilizzo della termocucina senza le lamiere all'interno della camera di combustione.
- Caricamento eccessivo o non conforme all'interno della camera di combustione.
- Utilizzo di combustibile non adeguato (legna non secca, carbone, altri combustibili).
- Problemi derivati da correnti vaganti per mancata messa a terra dell'impianto e della termocucina.
- Utilizzo di antigelo all'interno della caldaia.
- Utilizzo di acqua calcarea.
- Camino non adeguato, il camino deve corrispondere alle specifiche indicate nel capitolo 2.

7.7 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

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

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

7.8 RESPONSABILITÀ

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

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

7.9 TRIBUNALE COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà com-

petente sempre e solo il foro di Bolzano.

Avvertenza

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

INDICE

1.	DISPOSIZIONI	pag.	2
1.1	Disposizioni generali	pag.	2
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag.	2
1.3	Combustibile raccomandato	pag.	3
1.4	Altri combustibili	pag.	3
1.5	Componenti della termocucina	pag.	3
1.6	Accessori	pag.	4
2.	INSTALLAZIONE	pag.	5
2.1	Avvertenze	pag.	5
2.2	Distanze di sicurezza	pag.	5
2.3	Camino	pag.	6
2.4	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	6
2.5	Canna fumaria	pag.	7
2.6	Comignolo	pag.	7
2.7	Raccordo o canale da fumo	pag.	8
2.8	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	8
2.9	Corretto allacciamento al camino	pag.	9
2.10	Uscita fumi posteriore regolabile (termocucine con forno)	pag.	10
2.11	Presa d'aria	pag.	12
2.12	Collegamenti elettrici (modelli con forno)	pag.	14
2.13	Regolazione dello zoccolo	pag.	15
2.14	Prima accensione	pag.	16
2.15	Assestamenti	pag.	16
3.	IMPIANTO DI RISCALDAMENTO	pag.	17
3.1	Generalità	pag.	17
3.2	Collegamenti all'impianto di riscaldamento	pag.	17
3.3	Attacchi laterali	pag.	18
3.4	Tipi di installazione	pag.	19
3.5	Termostato	pag.	19
3.6	Sicurezza	pag.	20
3.7	Scarico termico	pag.	20
3.8	Esempi	pag.	20
4.	USO	pag.	25
4.1	Funzionamento della termocucina	pag.	25
4.2	Avviamento	pag.	25
4.3	Regolazione dell'aria	pag.	26
4.4	Regolazione dell'aria secondaria	pag.	27
4.5	Regolazione della griglia	pag.	28
4.6	Cottura sulla piastra	pag.	28

INDICE

4.7	Cottura nel forno (termocucine con forno)	pag. 28
4.8	Valvola per l'eccesso di vapore (termocucine con forno)	pag. 29
4.9	Teglia con guide scorrevoli (termocucine con forno)	pag. 29
4.10	Illuminazione del forno (termocucine con forno)	pag. 30
4.11	Porta accessori (termocucine con forno)	pag. 30
4.12	Portateglia (termocucine con forno)	pag. 30
4.13	Estrazione cassa porta legna (termocucine con forno)	pag. 31
4.14	Protezione porta fuoco (optional)	pag. 31
4.15	Copripiastra (optional)	pag. 31
5.	MANUTENZIONE	pag. 32
5.1	Pulizia	pag. 32
5.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 32
5.3	Manutenzione lamiere in camera di combustione	pag. 32
5.4	Pulizia della griglia	pag. 33
5.5	Ispezione girofumi (termocucine con forno)	pag. 33
5.6	Cassetto cenere	pag. 34
5.7	Pulizia del forno (termocucine con forno)	pag. 34
5.8	Pulizia del camino	pag. 34
5.9	Pulizia dei vetri	pag. 35
5.10	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 35
5.11	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 35
5.12	Dilatazione termica	pag. 36
5.13	Manutenzione straordinaria	pag. 36
6.	COSA FARE SE...	pag. 37
7.	GARANZIA	pag. 39
7.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 39
7.2	Clausole generali	pag. 39
7.3	Modalità di garanzia	pag. 39
7.4	Vizi o errori nei materiali	pag. 39
7.5	Parti non incluse in garanzia	pag. 39
7.6	Garanzia sulla caldaia	pag. 39
7.7	Prestazioni fuori garanzia	pag. 40
7.8	Responsabilità	pag. 40
7.9	Tribunale competente	pag. 40



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

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

1 ANWEISUNGEN

1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

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

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

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie sich bei der Installation des Zentralheizungsherdes an die vorgegebenen Sicherheitsabstände.
- Lüftungsanlagen im Aufstellungsraum können die Funktionstüchtigkeit des Zentralheizungsherdes bei ungenügender Belüftung beeinträchtigen.
- Roste und Belüftungsschlitze dürfen während der Montage und dem Gebrauch des Gerätes nicht verstopft sein.
- Die Montage muss so erfolgen, dass man jederzeit freien Zugang für eventuelle Wartungs- und Reinigungsarbeiten desselben, des Rauchzugs, des Rauchabzugs und der hydraulischen Komponenten hat.
- Während des Betriebs können sich einige Teile des Zentralheizungsherdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Herdrahmen, Herdplatte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- In Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge, entflammbare Flaschen oder Spraydosen dürfen auf keinen Fall auf den

Herd gestellt oder in dessen Nähe angebracht oder abgestellt werden.

- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, der Rauchgaszüge und des Kaminanschlusssutzens vor. Lassen Sie Ihren Herd regelmäßig, bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate, von einem sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch des Herdes und führen Sie regelmäßig die spezifischen Wartungsarbeiten durch.
- Bevor Sie sich für längere Zeit entfernen, stellen Sie sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff), um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Abdichtungen sowie eventuelle Ruß- und Ascherückstände im Inneren des Zentralheizungsherdes, im Rauchgaszug und im Kaminanschluss.
- Falls der Herd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass der Herd ordnungsgemäß funktioniert.

- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder solche, die zugelassen sind.

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

1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Zentralheizungsherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle

Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden (siehe beigefügtes technisches Datenblatt). Eine übermäßig hohe Holzbeladung kann zu einem plötzlichen Brand der Rauchgase und zu folglichem Sach- und Personenschaden führen.



ACHTUNG! Die lackierten Teile des Holz- und Zentralheizungsherdes könnten sich aufgrund erhöhter Temperatur in der Brennkammer verfärben. Grund dafür kann eine übermäßig hohe Holzbeladung oder die Verwendung von nicht geeignetem Brennstoff sein. Diese Beschädigungen sind vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

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

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

1.5 HERDBESTANDTEILE

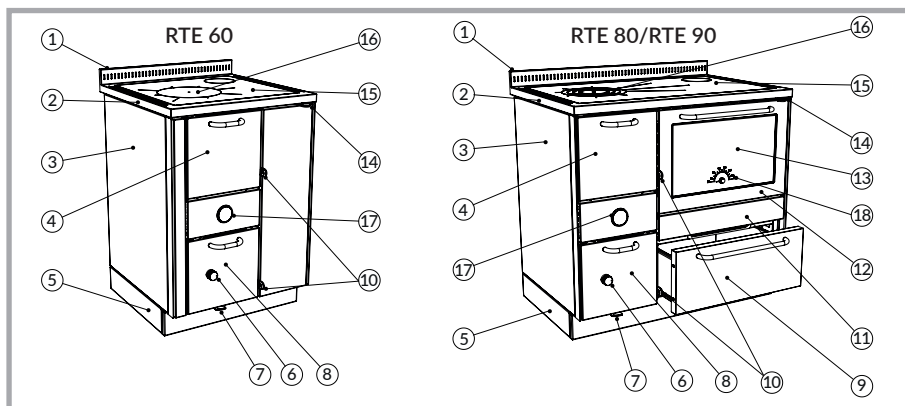


Abb. 1

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

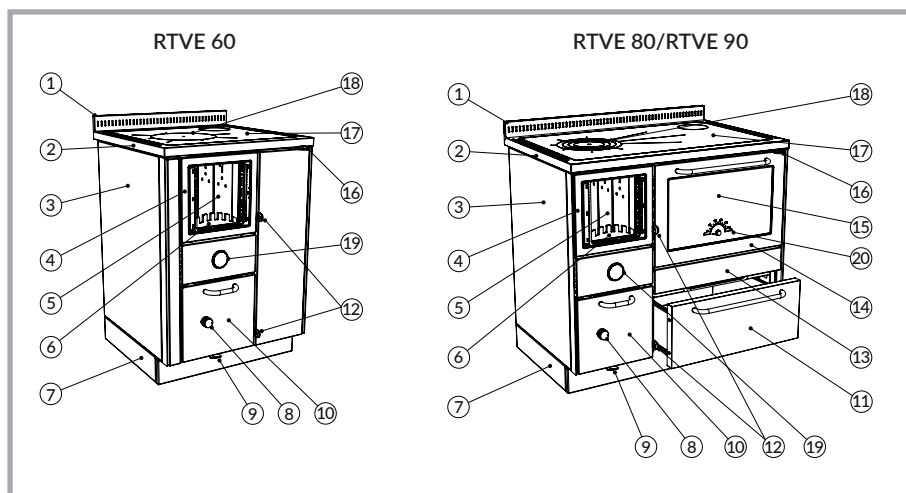


Abb. 2

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Wischleiste | 8 Primärluft-Regulierung | 15 Backofen-Sichtfenster |
| 2 Herdrahmen | 9 Frischluftzufuhr-Regulierung | 16 Anheizklappe-Hebel |
| 3 Seitenwand | 10 Aschekastentür | 17 Herdplatte |
| 4 Feuerraumtür | 11 Holzlade | 18 Einlegeplatte oder Ringe |
| 5 Feuerraumtür-Sichtfenster | 12 Türöffnungshebel | 19 Thermometer Heizkessel |
| 6 Flammenschutz | 13 Reinigungsöffnung | 20 Thermometer Backofen |
| 7 Sockel | 14 Backofentür | |

1.6 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Zentralheizungsherde sind einige Zubehörteile enthalten, die die Mon-

tage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutzhandschuh (Serie RTVE)
- Schürhaken
- Rußkratzer (Modelle mit Backofen)
- Rostkurbel
- Pflegeöl für die Herdplatte
- Reinigungsmittel für die Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feuerraumtür (Serie RTVE)
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des

Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchausgang

- Backofenrost (Modelle mit Backofen)
- Backblech (Modelle mit Backofen)
- Backblechhalter (Modelle mit Backofen)
- Zubehörfach (Modelle mit Backofen)
- Gebrauchsanweisung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Zentralheizungsherdes

2 MONTAGE

2.1 ANWEISUNGEN

Rizzoli- Zentralheizungsherde sind problemlos und einfach zu montieren. Folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit sind zu beachten: Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachgerechte Ausführung des Rauchabzugs und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen

Anschlüsse.

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

Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben, sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder der Herdstange halten.

2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

Beim Einbau von Zentralheizungsherden zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden (siehe beigelegtes technisches Datenblatt). Die entsprechenden Abstandsverbindungen zur Lösung eventueller Probleme werden auf Anfrage von Rizzoli geliefert. Falls der Herd zwischen nicht wärmeempfindlichen Materialien eingebaut wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm trotzdem erforderlich um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturraschwankungen zu ermöglichen. Der Herd muss auf einem geeigneten tragfähigen Boden installiert werden. Falls dies nicht der Fall ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden (z.B. Verwendung einer Gewichtsausgleichsplatte).

Vor dem Positionieren des Gerätes empfiehlt es sich zu überprüfen, ob die nivellierbaren Schraubfüße in der oberen Position sind, so dass sie den

Boden nicht berühren.

Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschranks über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert und ein Mindestabstand von 60 cm zur Herdplatte eingehalten werden. Falls über dem Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli-Dunstabzugshauben sind besonders für die Kombination mit Zentralheizungsherden geeignet. Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Luftausgangsöffnungen auf der Herdplatte und am Sockel nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

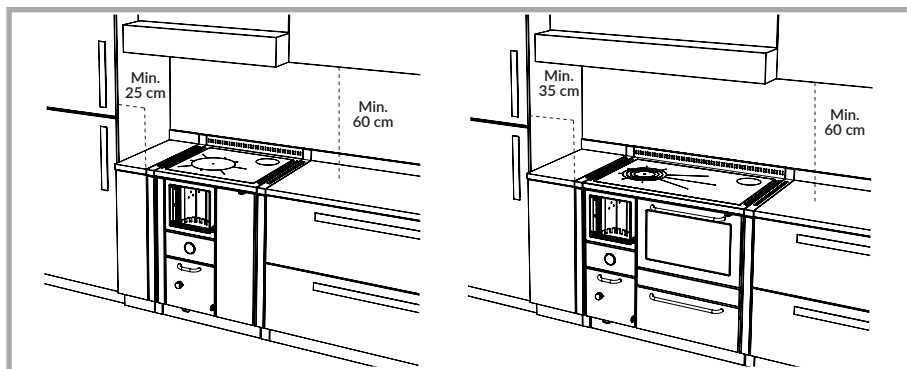


Abb. 3 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen.

2.3 RAUCHABZUG

Der Rauchabzug ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Zentralheizungsherdes. Rizzoli-Zentralheizungsherde sind auf höchste Leistung ausgelegt, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Rauchabzugs beeinflusst werden. Falls der Rauchabzug eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften entspricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Zentralheizungsherdes nicht garantiert werden. Für den Bau des

Rauchabzugs sind hochtemperaturbeständige Baumaterialien, die den Brandschutzvorschriften entsprechen, vorgeschrieben. Die Art der Werkstoffe spielt eine untergeordnete Rolle, sofern sie geeignet sind und der Rauchabzug gut isoliert ist. Für jegliche Problematik bezüglich Schornstein, Rauchabzug und Anschlussstutzen kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker oder den zuständigen Schornsteinfeger.

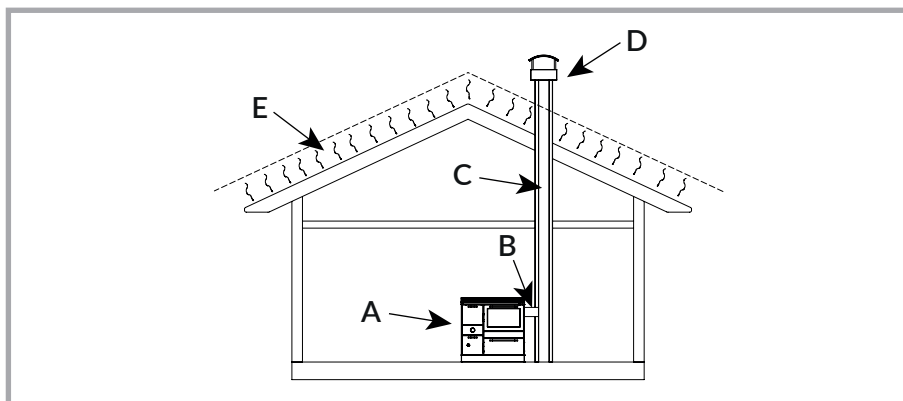


Abb. 4 - Teile des Kamins A = Zentralheizungsherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.4 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES RAUCHABZUGS

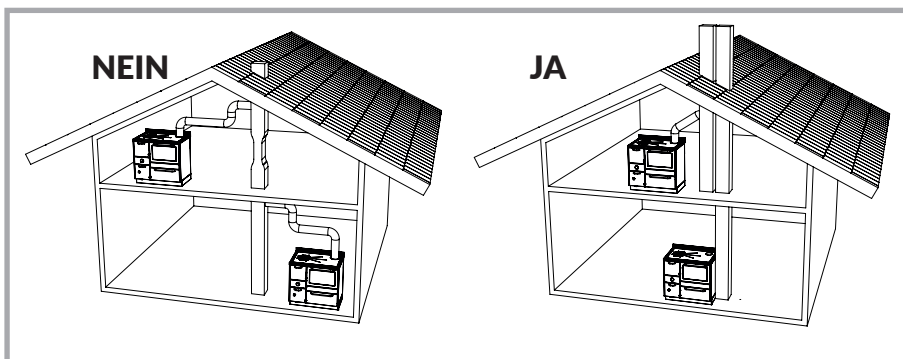


Abb. 5 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

Der Rauchabzug muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingun-

gen, für den Anschluss des ausgewählten Zentralheizungsherdes geeignet sein. Sein Querschnitt

muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Rauchabzug nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach dessen Höhe und Zentralheizungsherd-Modell angeführt. Die Höhe des Rauchabzugs muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das aus-

gewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Rauchabzug, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Höhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 5 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

Modell	RTE 60 RTVE 60	RTE 80 - RTVE 80 RTE 90 - RTVE 90
Ø Rauchausgang	130 mm	140 mm
Ø Rauchabzug $H < 4\text{ m}$	Rauchzug nicht gewährleistet	
Ø Rauchabzug $4\text{ m} < H < 6\text{ m}$	160 mm	180 mm
Ø Rauchabzug $H > 6\text{ m}$	150 mm	160 mm
Empfohlener Förderdruck	11 Pa	12 Pa

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

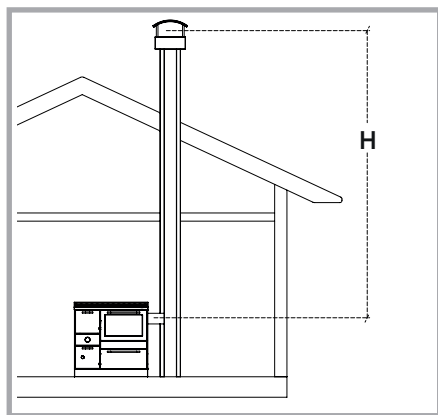


Abb. 6 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

2.5 RAUCHABZUGROHR

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

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

2.6 SCHORNSTEINAUFSATZ

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

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

2.7 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

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

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

2.8 RAUCHAUSGÄNGE

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

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

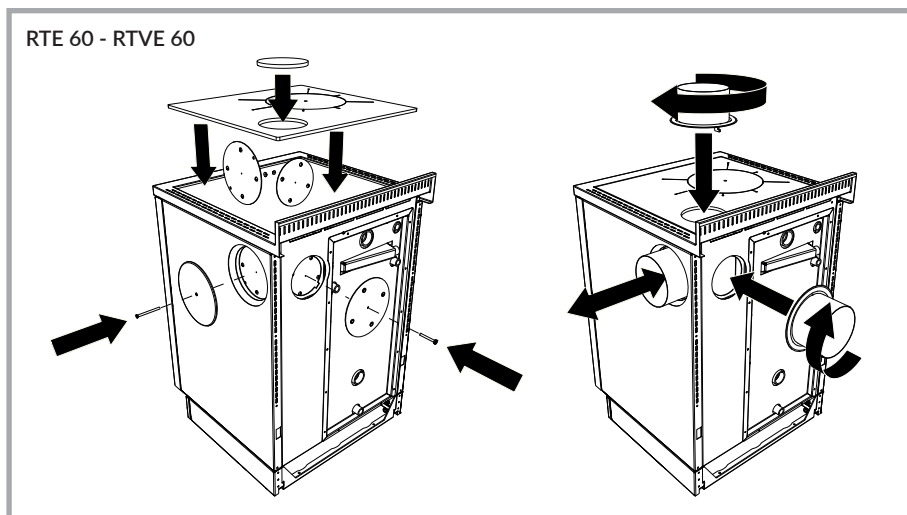


Abb. 7 - Mehrfachanschluss - Zentralheizungs-herd ohne Backofen - korrekte Vorbereitung für den Anschluss. Beispiel mit Rauchausgang rechts. Der Rauchausgang auf der linken Seite ist symmetrisch.

RTE 80 - RTE 90 - RTVE 80 - RTVE 90

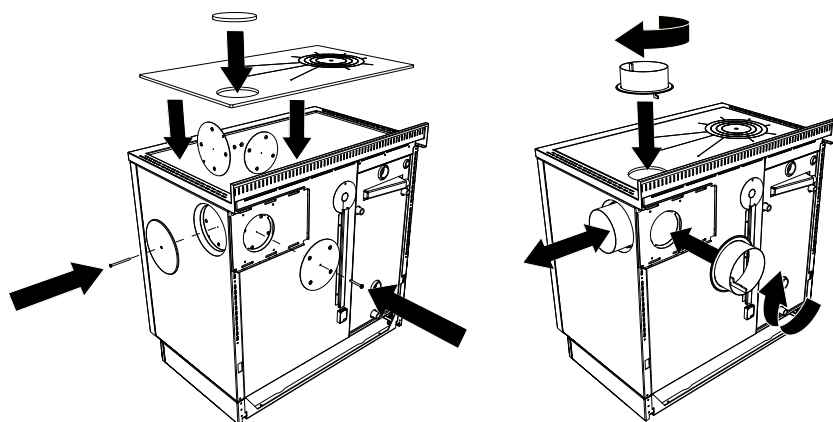


Abb. 8 - Mehrfachanschluss - Zentralheizungsherd mit Backofen - korrekte Vorbereitung für den Anschluss. Beispiel mit Rauchausgang rechts. Der Rauchausgang auf der linken Seite ist symmetrisch.

2.9 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

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

schluss verwendet werden. Um den Anschlussstutzen in der richtigen Position zu fixieren, wird er eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Stutzens, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 9).

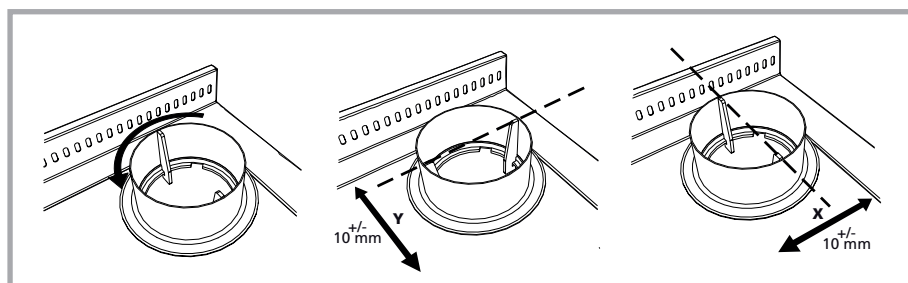


Abb. 9 - Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

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

darauf zu achten ist, dass sich die Befestigungsöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehen Platz gestellt und der Anschluss an den Rauchabzug vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehen Schraube festziehen (siehe Abb. 10).

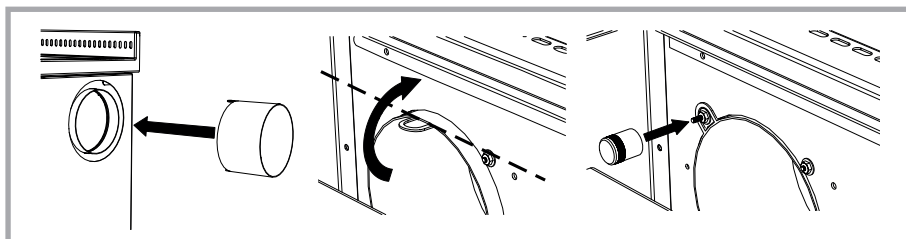


Abb. 10 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittreduzierung am Rauchabzug aufweisen (siehe Abb. 11). Falls sich in nächster Nähe entzündliche

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

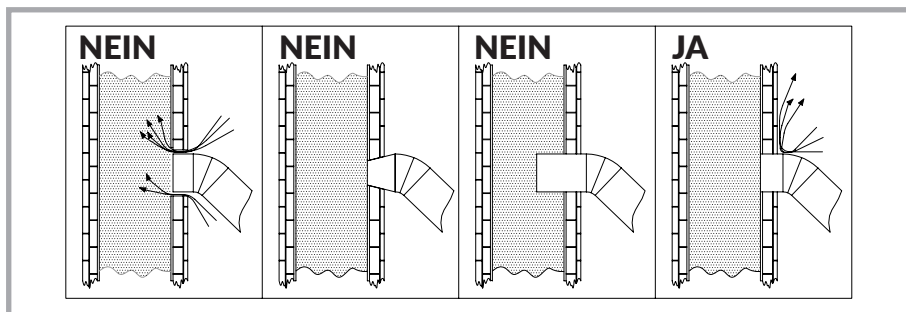


Abb. 11 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss an das Rauchabzugsrohr.

2.10 REGULIERBARER RAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

Bei allen Modellen mit Backofen ist es serienmäßig möglich, die Position des Rauchausgangs auf der Rückseite zu verändern. Dieser kann horizontal und vertikal verstellt werden, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens an den Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung, müssen die Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position befindet, wieder angezogen werden. Zusätzliche Regulierungen des Rauchausgangs sind möglich, indem man die Anschlussplatte abnimmt und dreht (siehe Abb. 12b). Auf Anfra-

ge kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern. Für die horizontale und vertikale Regulierung stehen des Weiteren, dank im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.9).

In den folgenden Tabellen sind für jedes Modell mit Backofen die Mindest- und Maximalmaße in mm angegeben. Diese beziehen sich auf die Rauchausgangs-Mitte bis zur Außenseite.

STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modelle	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RTE 80 - RTVE 80	115	135	155
RTE 90 - RTVE 90	115	135	155

Tabelle 2a - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab Rauchausgangs-Mitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

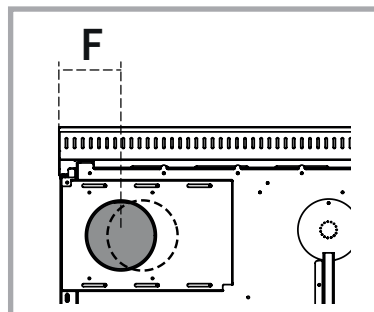


Abb. 12a - Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

UMGEDREHTE STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modelle	F _{min}	F _{standard}	F _{max}
RTE 80 - RTVE 80	210	230	250
RTE 90 - RTVE 90	210	230	250

Tabelle 2b - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab Rauchausgangs-Mitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

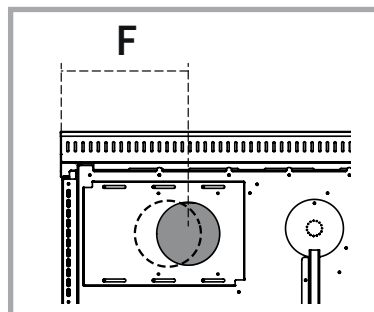


Abb. 12b - Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der umgedrehten Standard-Anschlussplatte.

ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE (OPTIONAL)

Modelle	F _{min}	F _{max}
RTE 80 - RTVE 80	155	210
RTE 90 - RTVE 90	155	210

Tabelle 2c – Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab Rauchausgangs-Mitte mit der zusätzlichen Anschlussplatte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

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

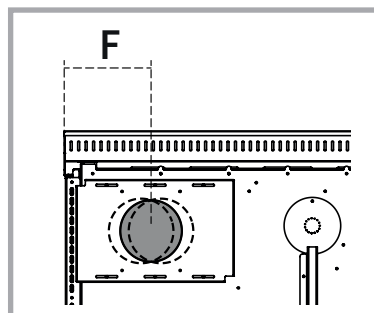


Abb. 12c – Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

2.11 FRISCHLUFTZUFUHR

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

liefert Rizzoli eigens hierzu entwickelte Lüftungsklappen, die sich nur während des Betriebes des Zentralheizungsherdes automatisch öffnen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren. Die Zentralheizungsherde sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Zentralheizungsherde keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr

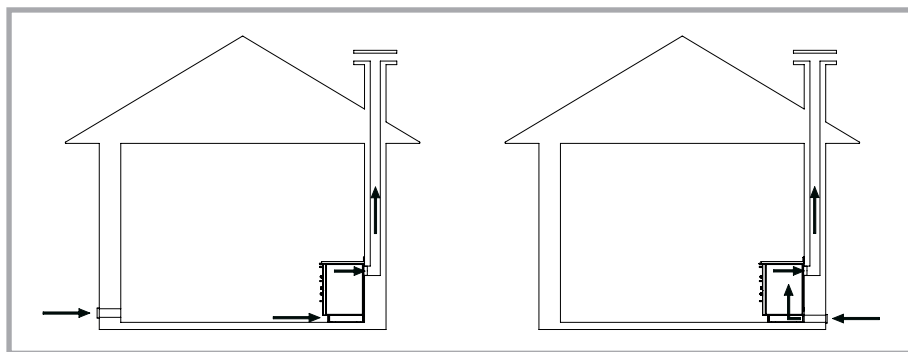


Abb. 13 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Zentralheizungsherd.

des Zentralheizungsherd befindet sich im Inneren des Sockels auf der Seite der Brennkammer. Es

empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres.

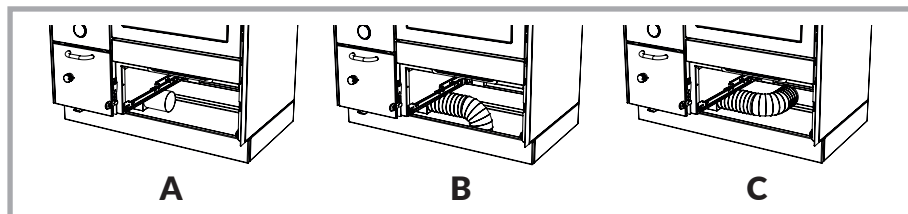


Abb. 14 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Zentralheizungsherd. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 3 und

Abb. 15), vorzunehmen. Weitere Anschlusslösungen sind nach vorheriger Absprache mit Rizzoli möglich.



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

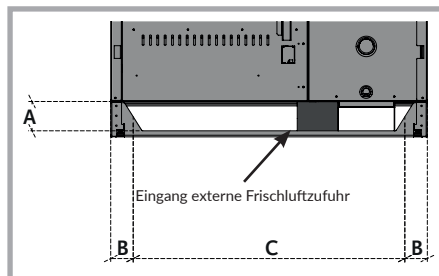


Abb. 15 - Rückansicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr.



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

Modelle	A	B	C	Ø
RTE 60 - RTVE 60	83	76	443	95
RTE 80 - RTVE 80	83	76	643	95
RTE 90 - RTVE 90	83	76	743	95

Tabelle 3 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.

Maße (in mm)

2.12 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (MODELLE MIT BACKOFEN)

Der elektrische Anschluss von Zentralheizungsherden dient ausschließlich zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das

Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutraleiter und Schutzleiter) müssen wie in der Abbildung 17 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

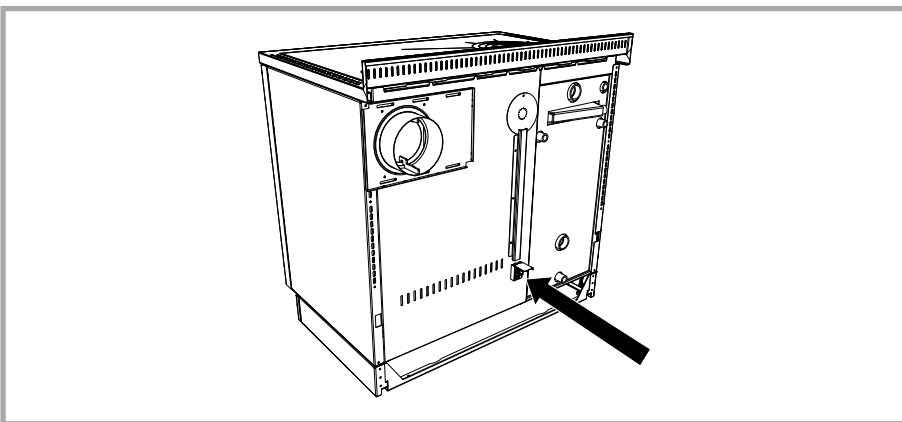


Abb. 16 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung.

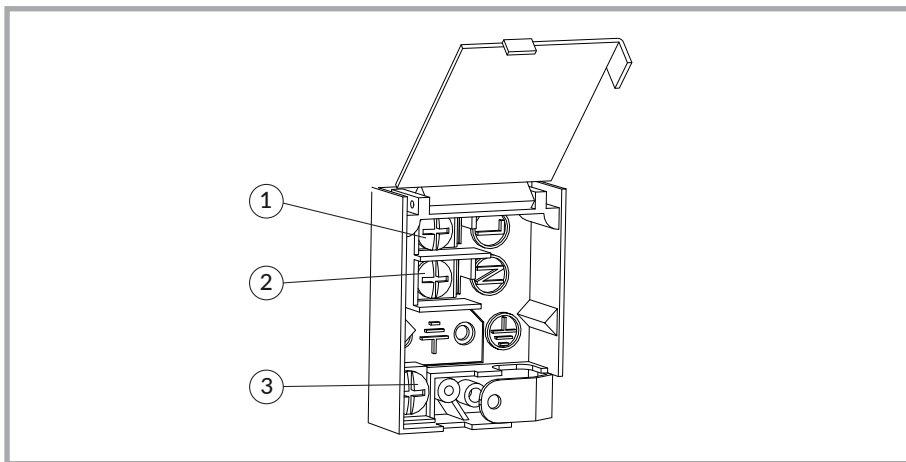


Abb. 17 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutraleiter, 3. Schutzleiter.

2.13 EINSTELLUNG DES SOCKELS

Der Sockel der Zentralheizungsherde ist regulierbar, damit er bestmöglich dem Aufstellungsraum angepasst werden kann. Die Einstellung des Sockels erfolgt im inneren Unterteil des Herdes. Hierzu muss die Holzlade entfernt werden und für einen freien Zugriff auf die Stellfüße kann es eventuell notwendig sein, den Herd gut gestützt nach hinten zu lehnen.

Für diesen Vorgang ist es ratsam, sicherheitshalber etwas unterzulegen, um den Boden zu schützen.

Es können sowohl der Sockeleinzug auf der Vorderseite als auch die Herdhöhe durch die Schraubfüße eingestellt werden. Hierzu muss jeder einzelne Schraubfuß in den Ecken des Sockels reguliert werden, wodurch der Zentralheizungsherd gleichmäßig eingestellt werden kann. Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüssel Nr. 24 benötigt (siehe Abb. 18). Die Schraubfüße können bis zu 20 mm erhöht werden.

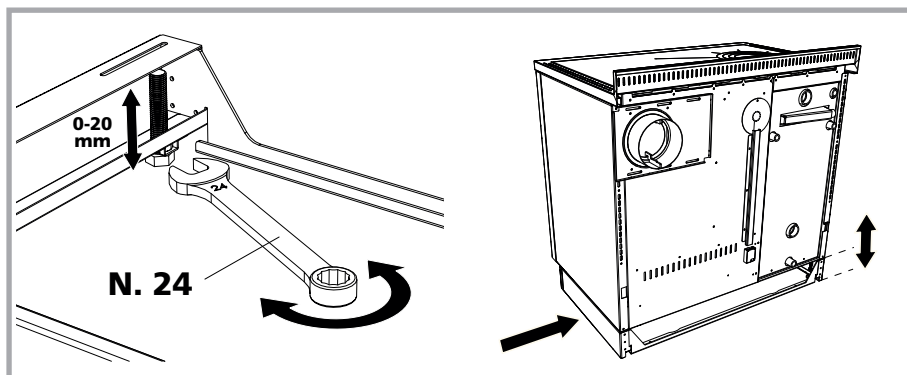


Abb. 18 - Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße.

Zur Regulierung des Sockeleinzugs müssen die vorderen Schrauben gelockert werden, mit denen der Sockel am Herd befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeführt. Sobald der Sockeleinzug in der gewünschten Position ist, werden die Schrauben wieder angezogen. Hierzu ist ein Schraubenschlüssel (siehe Abb. 19) notwendig. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

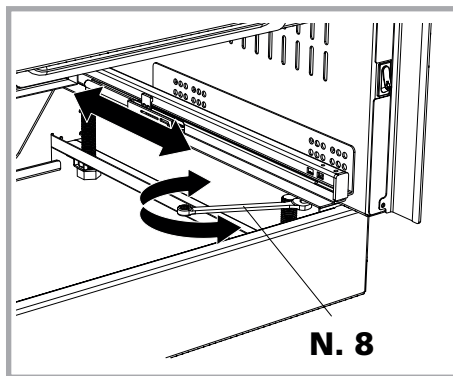


Abb. 19 - Einstellung des Sockeleinzugs.

2.14 ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backofen und der Holzlade, eventuelle Klebeetiketten sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Vor Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an eine funktionierende Heizungsanlage angeschlossen werden und im Heizkessel muss sich Wasser befinden. Es wird empfohlen, den Herd

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

Beim ersten Anheizen können aufgrund von Verarbeitungsrückständen, Gerüche entstehen. Diese Geruchbildung ist normal und verschwindet nach einiger Zeit. Aufstellraum einfach gut durchlüften.



ACHTUNG! Bei den ersten Inbetriebnahmen des Geräts muss die Backofentür offen bleiben, damit eventuelle Verarbeitungsrückstände eliminiert werden. Andernfalls kann es zur Beschädigung von Teilen des Holz- oder Zentralheizungsherdes selbst kommen.

2.15 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Der für die Innenauskleidung verwendete feuerfeste Mörtel enthält immer etwas Feuchtigkeit, die jedoch nach einigen Inbetriebnahmen des Herdes allmählich austrocknet. Es ist daher normal, dass anfänglich etwas Kondenswasser entsteht. Aus demselben Grunde unterliegen die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen

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

3 HEIZUNGSANLAGE

3.1 ALLGEMEINES

Die Zentralheizungsherde Modelle RTE und RTVE sind mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme für die Heizungsanlage und die Warmbrauchwasseraufbereitung genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage gemäß der italienischen UNI-Norm 10412-2 von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen italie-

nischen Bestimmung UNI 10683 installiert. Im Lieferumfang der Zentralheizungsherde sind alle für die ordnungsgemäße Installation nötigen Bauteile enthalten. Alle externen Anschlusselemente des Zentralheizungsherdes (wie z.B. Pumpen, Ventile, Thermostat, Manometer, akustische Anzeigen und Ausdehnungsgefäß) müssen hingegen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden.

3.2 ANSCHLUSS AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Modelle Serie RTE 60 / RTVE 60
Mit Rauchausgang rechts

- 1) Anschluss Thermostatfühler (Optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " Innengewinde
- 2) Zulaufanschluss $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " Innengewinde
- 3) Muffe für Fühler Sicherheitswärmetauscher (Optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " Innengewinde
- 4) Anschlüsse für Kreislauf Sicherheitswärmetauscher (Optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " Außengewinde
- 5) Rücklaufanschluss $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " Innengewinde
- 6) Ablaufanschluss $\varnothing \frac{1}{2}$ " Innengewinde

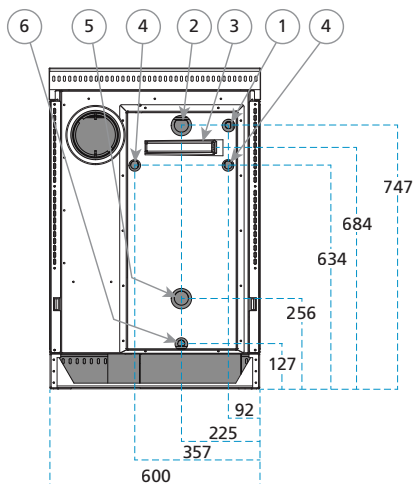


Abb. 20 - Anschlussschema der Modelle RTE 60 und RTVE 60 mit Rauchausgang rechts (Rückansicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

Modelle Serie RTE 80-90 / RTVE 80-90
mit Rauchausgang rechts

- 1) Anschluss für Thermostatfühler (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 2) Zulaufanschluss Ø 1 ¼" Innengewinde
- 3) Muffe für Fühler Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 4) Anschlüsse für Kreislauf Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Außengewinde
- 5) Rücklaufanschluss Ø 1 ¼" Innengewinde
- 6) Ablaufanschluss Ø ½" Innengewinde

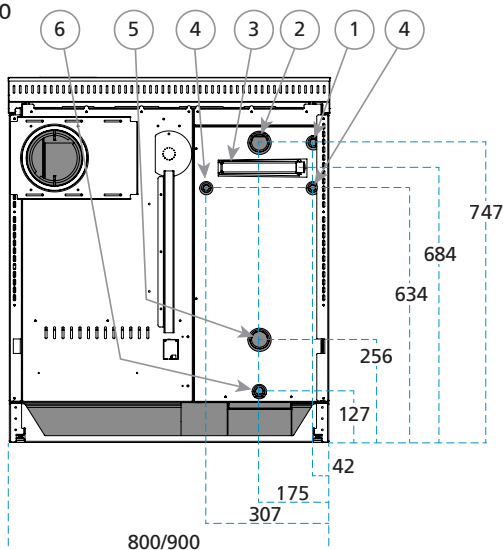


Abb. 21 - Anschlusschema der Modelle RTE 80, RTVE 80, RTE 90 und RTVE 90 mit Rauchausgang rechts (Rückansicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann der Heizkessel irreparabel beschädigt werden. Auf jeden Fall muss die Zulaufleitung, Rücklaufleitung und Ablaufleitung (zum Entleeren des Heizkessels für Instandhaltungsarbeiten) an die Anlage angeschlossen werden. Alle anderen nicht benützten Anschlussoffnungen (je nach Art der Anlagenausführung) können verschlossen werden. Der Zwischenraum

auf der Rückseite der Zentralheizungsherde RTE - RTVE, zwischen den Anschlüssen und der Wand des Aufstellungsraums, beträgt ca. 35 mm. Dieser reicht normalerweise nicht für die hydraulischen Anschlüsse aus. Daher ist es ratsam eine geeignete Nische in Übereinstimmung mit den Anschlüssen vorzubereiten und den Zentralheizungsherd mit flexiblen Rohren anzuschließen. Wenn der Zentralheizungsherd angeschlossen ist, kann er an die Wand gestellt werden und die Rohre können in die Nische gegeben werden.

3.3 SEITLICHE ANSCHLÜSSE

Alle Zentralheizungsherde der Serie RTE - RTVE sind auf Anfrage mit seitlichen Anschlüssen, neben der Brennkammer, realisierbar. Dies muss in der Bestellphase angegeben werden. Zur Erleichterung der Installationsarbeiten sind zwei Zulauf-

fanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) und zwei Rücklaufanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) vorgesehen. Auf jeden Fall müssen zumindest die zwei Anschlüsse, die den größeren Durchmesser aufweisen, angeschlossen werden.

Modelle Serie RTE / RTVE mit seitlichen Anschlüssen

- 2) Zulaufanschluss Ø 1" ¼ Innengewinde
- 5) Rücklaufanschluss Ø 1" ¼ Innengewinde
- 6) Ablaufanschluss Ø ½" Innengewinde
- 7) Zulaufanschluss Heizkreislauf Ø 1" Innengewinde
- 8) Rücklaufanschluss Heizkreislauf Ø 1" Innengewinde

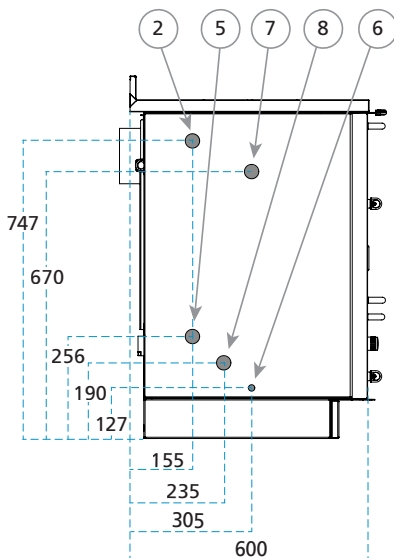


Abb. 22 - Anschlussschema der Modelle RTE / RTVE mit seitlichen Anschlüssen (Seitenansicht).

3.4 INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN

Die technische, italienische Norm UNI 10412-2 sieht die Möglichkeit zur Installation von Zentralheizungsherden mit Festbrennstoffbetrieb in Kombination mit Anlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß vor. Voraussetzung hierzu ist jedoch ihre Ausstattung mit einem Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher im Inneren des Heizkessels. Die Zentralheizungsherde der Serie RTE - RTVE sind bereits serienmäßig mit Sicherheitswärmetauscher ausgestattet. Die Zentralheizungsherde Serie RTE - RTVE können mit Anlagen

mit offenem Ausdehnungsgefäß installiert werden. In diesem Falle muss der Zulaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Sicherheitsrohr und der Rücklaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Zuflussrohr verwendet werden. Zentralheizungsherde RTE - RTVE können mit Anlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß installiert werden, wenn ein Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher vorhanden ist, die relativen Anschlüsse, können wie weiter vorne noch beschrieben wird, vorgenommen werden.

3.5 THERMOSTAT

Zentralheizungsherde der Serie RTE und RTVE sind nicht mit einem Thermostat zur Funktionskontrolle der Pumpe ausgestattet. Ein Thermostat oder eine Steuereinheit mit derselben Funktion des Thermostats muss in jedem Fall vorhanden sein, wenn eine Wärmepumpe in der Anlage vorhanden ist. Der Thermostat wird außerhalb der

Anlage platziert, die Temperatursonde wird in eine eigens dafür vorgesehene Öffnung auf der Rückseite des Zentralheizungsherdes gegeben. Der Thermostat muss die Funktion der Wärmepumpe jedes Mal garantieren wenn die Wassertemperatur des Heizkessels die eingestellte Temperatur überschreitet.



Achtung! Für eine längere Lebensdauer des Heizkessels, darf das Wasser in der Anlage nie unter 55-60 °C zirkulieren. Niedrigere Temperaturen verursachen die Bildung von säurehaltigem Kondenswasser und Rußablagerungen an den Wänden des Heizkessels.

3.6 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 erfordert oder bei fehlender Stromversorgung. Anderenfalls könnte das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt ohne der Möglichkeit den Dampf abzulassen erreichen. Dies würde eine ernsthafte Explosionsgefahr für

den Heizkessel und dementsprechende Verletzungsgefahr für die sich im Aufstellungsraum befindenden Personen mit sich bringen. Aus diesem Grunde wird empfohlen, sich strikt an die in der italienischen UNI-Norm 10412-2 angeführten Bestimmungen und Vorschriften zu halten. Des Weiteren empfehlen wir im Anlagenprojekt auch immer einen Warmwasserspeicher vorzusehen, der die überschüssige Wärme in Form von Warmbrauchwasser zur Verfügung stellt.

3.7 SICHERHEITSWÄRMETAUSCHER

Zur Erhöhung der Sicherheit kann ein zusätzlicher Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher, der direkt mit dem Heizkessel verbunden ist, vorgesehen werden. Der Zentralheizungsherd ist für diese Lösung ausgelegt. Mit dem Sicherheitswärmetauscher kann der Heizkessel bei Bedarf direkt durch Umlauf von Kaltwasser in einem separaten Kreislauf innerhalb des Heizkessels abgekühlt werden. Die Installation dieser Anlage muss von einem Installateur, der hierfür auch die Verantwortung übernimmt, vorgenommen werden. Alle externen Bauteile dieser Anlage müssen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden. Zur Ausführung dieser Hilfsanlage müssen die austauschbaren Zu- und

Ablaufanschlüsse vorgenommen, sowie der Fühler zur Steuerung der Anlage in die dafür bestimmte Muffe eingefügt werden. Die Leistungsfähigkeit der Anlage und Verfügbarkeit von Kaltwasser muss auch ohne Stromversorgung garantiert werden. Die Sicherheitsvorrichtungen müssen auch nach dem Einbau für Wartungsarbeiten und Funktionskontrollen zugänglich sein. Die Funktionskontrolle muss in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) vorgenommen werden. Der Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher darf nicht für die Warmbrauchwasseraufbereitung verwendet werden. Bei Bedarf kann Rizzoli ein passendes thermisches Ablaufventil für Ihr Gerät liefern.

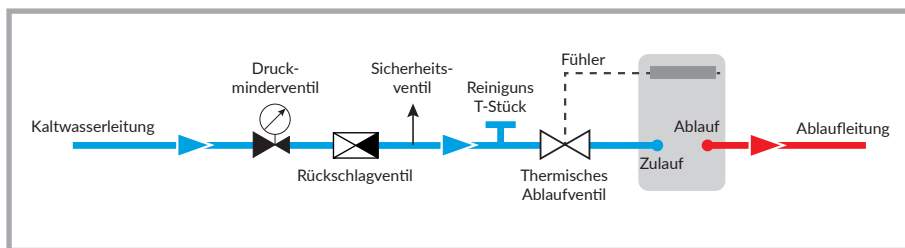
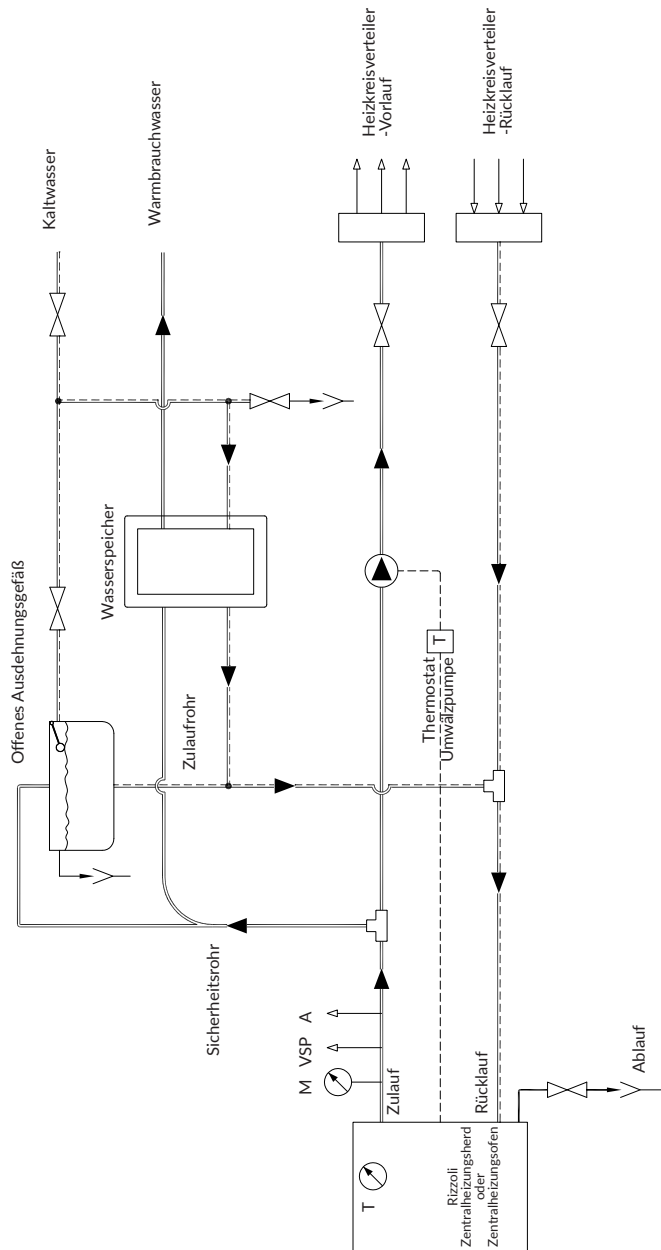


Abb. 23 - Schematische Darstellung für den Kreislauf des Sicherheitswärmetauschers.

3.8 BEISPIELE

Nachstehend einige Skizzen möglicher Ausführungen der Anlage. Die Entwürfe sind nur als Beispiele gedacht und können nicht direkt für die Ausführung einer Heizungsanlage verwendet werden.

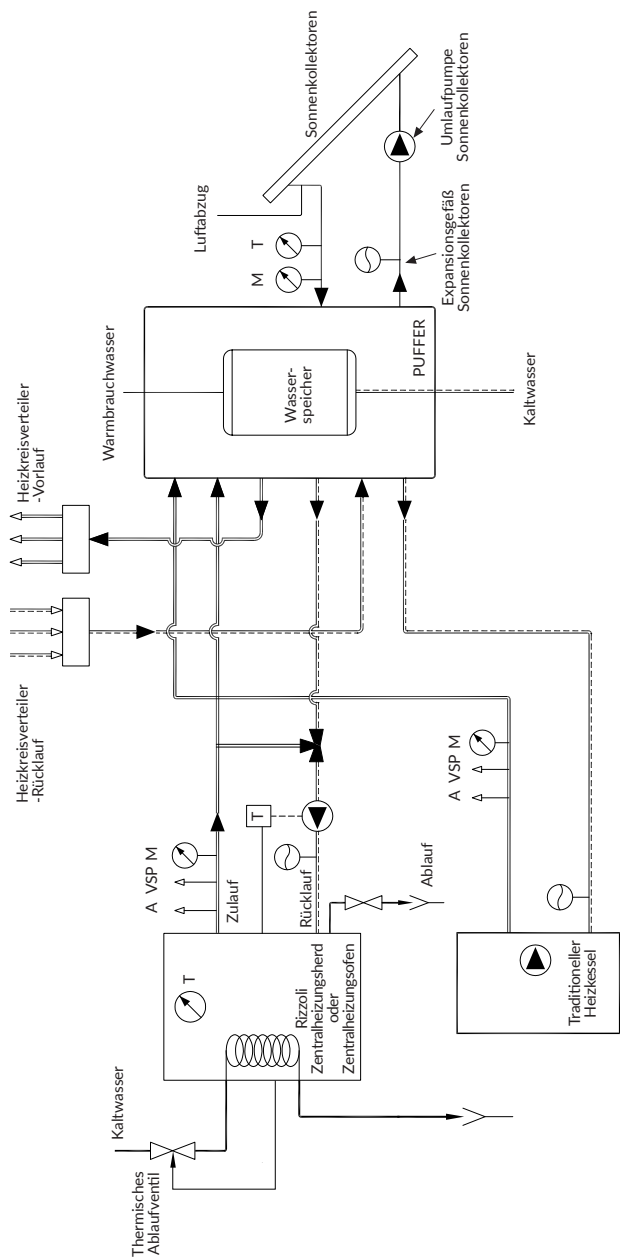
Wenden Sie sich immer an einen qualifizierten Heizungstechniker.



LEGENDE

—	Warmwasser	M	Manometer	T	Thermometer	A	Akustisches Signal
- - -	Kaltwasser	U	Umwälzpumpe	T	VSP	Überdruckventil	Rücklaufanhebung

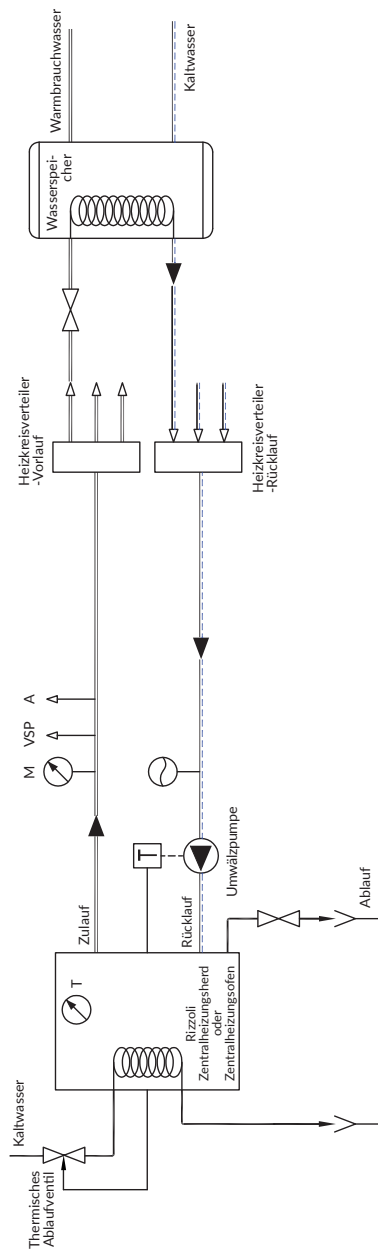
Abb. 24 – Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.



LEGENDE

—	Warmwasser	M	Manometer	⊗	Thermometer	A	Akustisches Signal
- - -	Kaltwasser	⬤	Umwälzpumpe	T	VSP	➡	Rücklaufanhebung
				⊗	Thermostat		
				⊗	Geschlossenes Ausdehnungsgefäß		

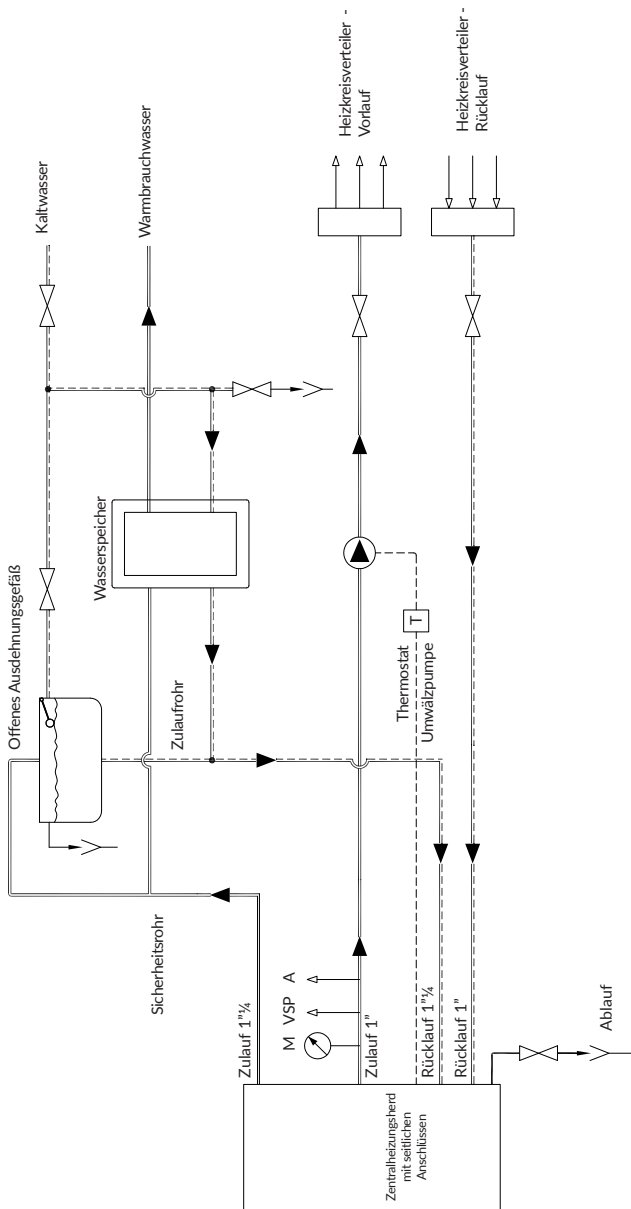
Abb. 25 – Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.



LEGENDE

—	Warmwasser	M	Manometer	⊗	Thermometer	A	Akustisches Signal
- - -	Kaltwasser	⬤	Umwälzpumpe	T	VSP	➡	Rücklaufanhebung
⊗	Geschlossenes Ausdehnungsgefäß	T	Thermostat				

Abb. 26 – Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.



LEGENDE

—	Warmwasser	M	Manometer	T	Thermometer	A	Akustisches Signal
- - -	Kaltwasser	●	Umwälzpumpe	T	VSP	➡	Rücklaufanhebung
		⊗	Geschlossenes Ausdehnungsgefäß		Überdruckventil		
		⊕	Thermostat				

Abb. 27 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd mit doppelten Anschlüssen (Serie RTE-RTVE mit seitlichen Anschlüssen) als Wärmeerzeuger.

4 GEBRAUCH

4.1 BETRIEB DES ZENTRALHEIZUNGSHERDES

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

Die Verbrennung von Holz erfordert, dass die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen erfolgt,

um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Zu diesem Zweck wird sowohl Primärluft, die in den unteren Teil des Feuerraums durch den mit Holz belegten Feuerrost strömt, wie auch an einer oder mehreren Stellen Sekundärluft, die in den oberen Teil des Feuerraums eingeleitet wird, zugeführt. Die Primärluft ist die Hauptluftzufuhr, anhand der die Abbrandgeschwindigkeit und die Wärmeleistung des Herdes reguliert werden.

Die Sekundärluft hingegen ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Herdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Nach dem Anheizen gibt es keine sichere Möglichkeit, um den Verbrennungsvorgang zu unterbrechen. Es muss so lange gewartet werden, bis die gesamte Beladung verbrennt und das Feuer auf natürliche Weise erlischt.



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

4.2 ANHEIZEN

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

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

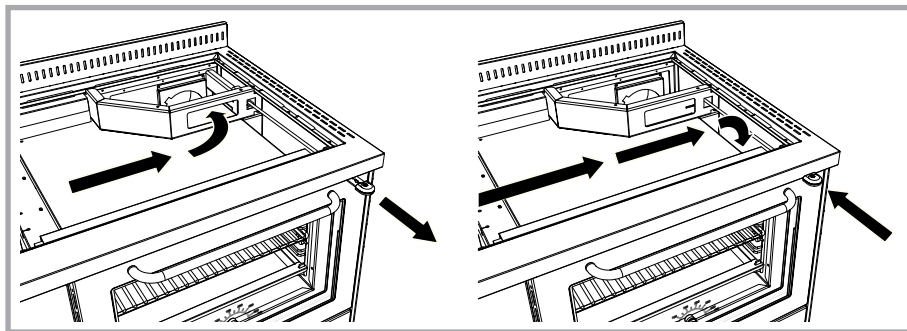


Abb. 28 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

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

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

4.3 LUFTREGULIERUNG

Bei allen Modellen sind drei Luftregulierungen vorhanden: Regulierung der externen Frischluftzufuhr, Regulierung der Primärluft und Regulierung der Sekundärluft.

Der Brennluftergang im Inneren des Zentralheizungsherdess wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Luftergang geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 29). Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet).

Wenn der Herd in Betrieb ist, muss die Luftzufuhr offen sein, da das Feuer Sauerstoff benötigt. Der Herd kann in der Position GESCHLOSSEN nicht betrieben werden. Mit einem übermäßig hohen Kaminzug kann es nötig sein, die Luftzufuhr teilweise zu schließen (Hebel mittig einstellen).

Der Primärluftregler an der Frontseite des Herdes wird durch einen Drehknopf automatisch reguliert, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem

Niveau hält. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, durch die Einstellung des Lufteinlass-Hebels sowie der Primärlufteinstellung, der effektiven Funktionsbedingungen und Rauchgaszug gesteuert. Der Luftdurchlass auf der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein optimaler Abbrand und bei Modellen mit Sichtfenster die optimale Glasspülung gewährleistet werden. Wenn der Zentralheizungsherd nicht in Betrieb ist, sind die Primärluft- und Frischluftzufuhr-Regulierungen zu schließen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequentem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktionstüchtigkeit des Zentralheizungsherdess wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 4 zu befolgen.

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

Tabelle 4 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



ACHTUNG! Während dem Abbrand nicht die Feuerraumtür öffnen. Andernfalls kann es zu einem Rauchaustritt kommen. Der Holz- oder Zentralheizungsherd ist für die Verwendung mit geschlossener Feuerraumtür vorgesehen.

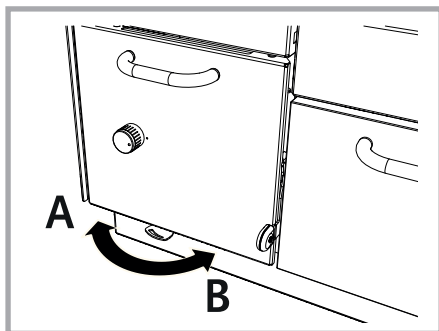


Abb. 29 - Einstellung der Frischluftzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

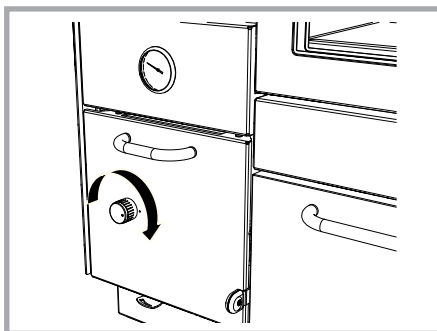


Abb. 30 - Einstellung der Primärluft. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn, öffnet sich die Regulierung.



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

4.4 SEKUNDÄRLUFT-REGULIERUNG

Die Sekundärluft ist bereits so reguliert, dass sie unter Standardbedingungen korrekt funktioniert. Im Falle einer übermäßigen Ansammlung von Glut in der Brennkammer oder wenn eine erhöhte Primärluft erforderlich ist, ist es möglich die beiden zusätzlichen Regulierungen unterhalb des Aschekasten einzustellen, die durch das Öffnen der unteren Tür zugänglich sind (siehe Abb. 31). Diese befinden sich von Werk aus innen, dies ist die Regulierung für den normalen Gebrauch. Beim Herausziehen dieser Hebel schließt sich der Lufteinlass der Sekundärluft.

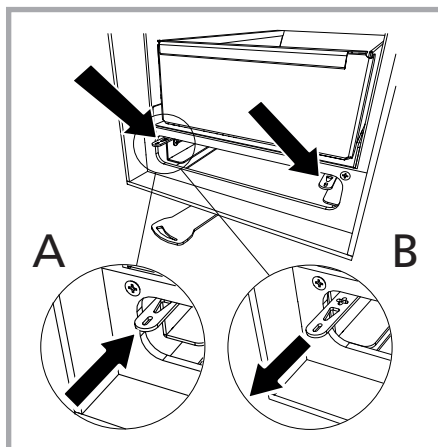


Abb. 31 - Regulierung der Sekundärluft: Wenn sich der Hebel in der Position "A" befindet, ist die Regulierung geöffnet (es dringt mehr Sekundär- als Primärluft ein). Wenn sich der Hebel in der Position "B" befindet, ist die Regulierung geschlossen (es dringt mehr Primär- als Sekundärluft ein).

4.5 HÖHENVERSTELLBARER FEUERROST

Zentralheizungsherde sind mit einem höhenverstellbarem Feuerrost 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, wodurch der Raum länger warm gehalten werden kann. Der Rost wird bei kaltem Herd mit der im Lieferumfang enthaltenen Rostkurbel verstellt. Der Kurbelanschluss wird durch das Öffnen der Tür des Aschekastens zugänglich.

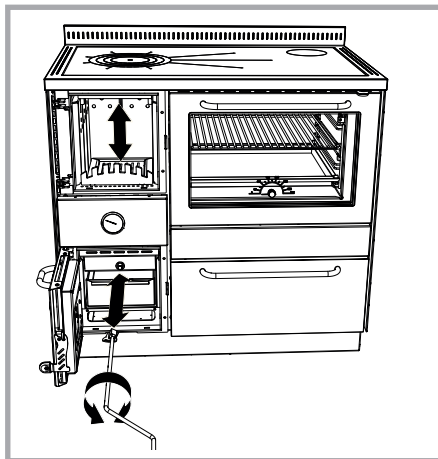


Abb. 32 - Höhenverstellbarer Feuerrost

4.6 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

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

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

4.7 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (ZENTRALHEIZUNGSSHERDE MIT BACKOFEN)

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

oberen Teil des Backofens zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser, sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Anderenfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein. *Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung einige kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backofen eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten 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.*

4.8 DAMPFABLEITUNGSVENTIL (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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

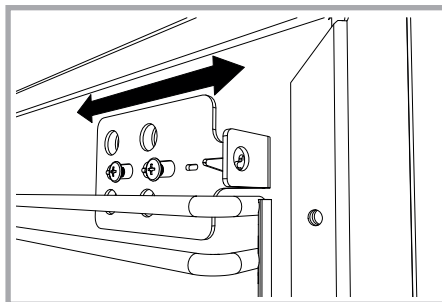


Abb. 33 - Dampfableitungsventil.

4.9 BACKBLECK AUF TELESKOPSCHIENEN (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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 kipp-sicheren Schienen komplett aus dem Backofen ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedien-

barkeit des Herdes praktischer gestaltet. 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 34.

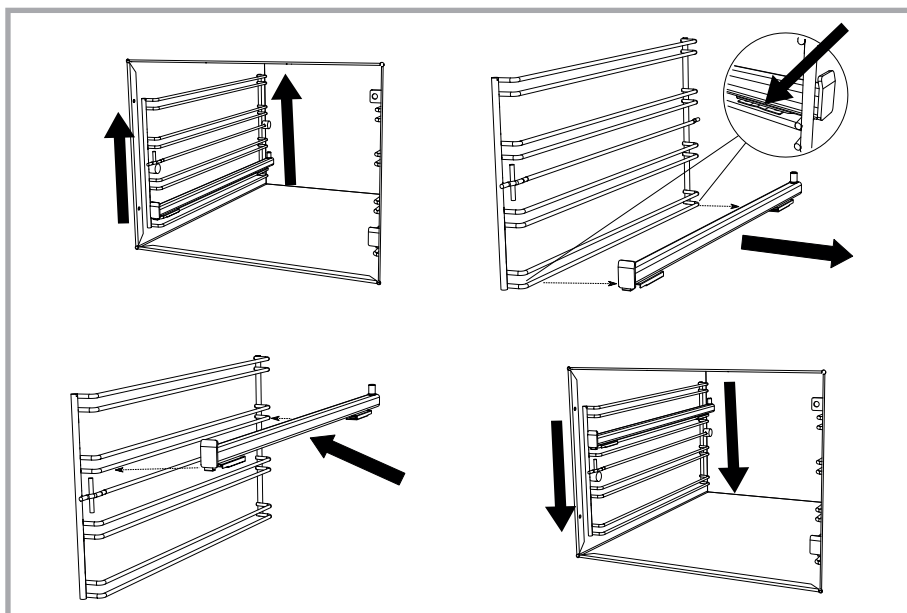


Abb. 34 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

4.10 BACKOFENBELEUCHTUNG (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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

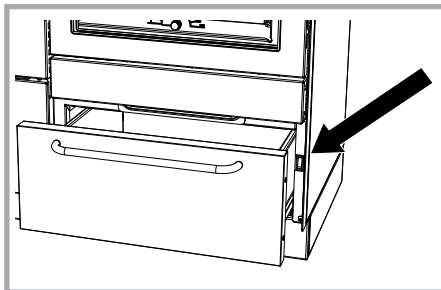


Abb. 35 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

4.11 ZUBEHÖRFACH (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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

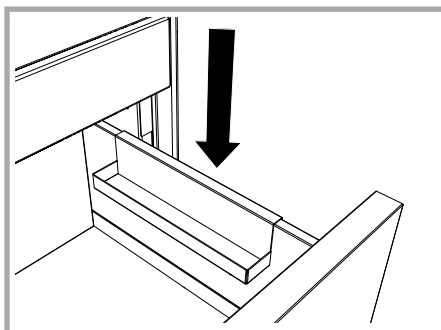


Abb. 36 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

4.12 BACKBLECHHALTER (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

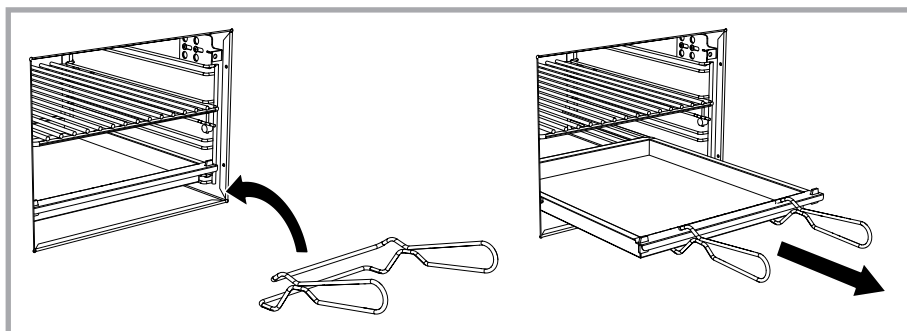


Abb. 37 - Backblechhalter.

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherd 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.

4.13 ENTFERNUNG DER HOLZLADE (MODELLE MIT BACKOFEN)

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

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

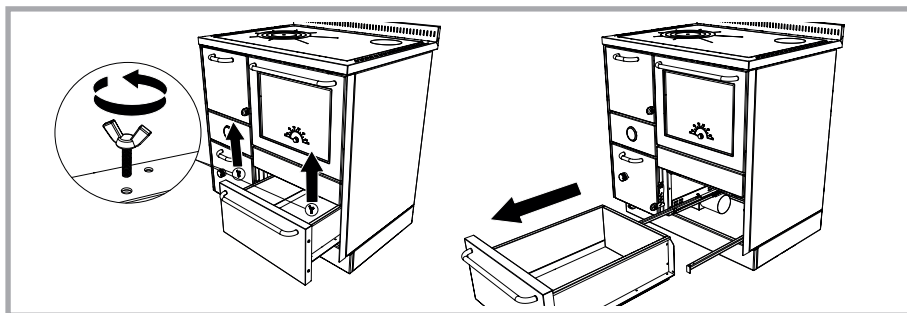


Abb. 38 - Entfernung der Holzlade.



ACHTUNG! Bewahren Sie keine leicht entflammaren Produkte in der Holzlade auf! Die gelagerten Gegenstände dürfen keinesfalls bis an den oberen Rand der Holzlade reichen.

4.14 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

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

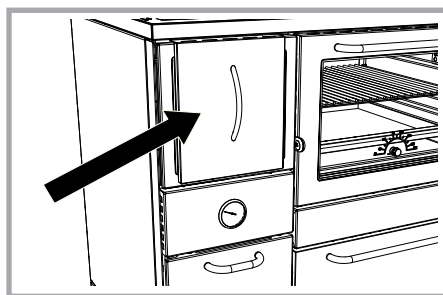


Abb. 39 - Schutz für die Feuerraumtür.

4.15 HERDPLATTENABDECKUNG (OPTIONAL)

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.

5 WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

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



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

5.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder- bei hartnäckigen Verschmutzungen - mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie aber nicht Reinigungspulver. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Schleifmittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. 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 Sie, 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.

5.3 WARTUNG DER METALLPLATTEN IN DER BRENNKAMMER

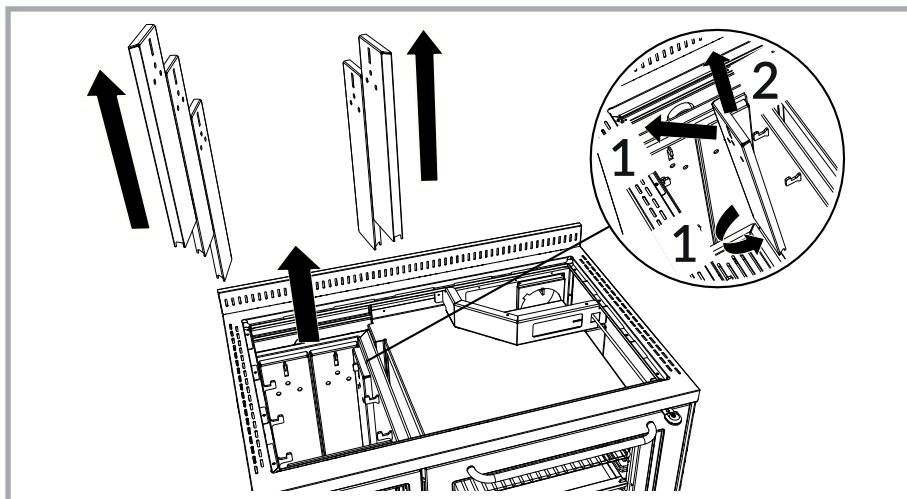


Abb. 40 - Wartung der Metallplatten in der Brennkammer.

Im Inneren der Brennkammer des Zentralheizungsherdes befinden sich mobile Stahlplatten, die eine Doppelfunktion erfüllen: sie dienen zum Schutz zwischen Feuer und Heizkessel und sie ermöglichen auf einer optimalen Höhe den Einlass der Sekundärluft, wodurch eine Reduzierung der Emissionen erzielt wird. Für eine gründliche Reinigung von Ascherückständen können die Metallplatten bei Notwendigkeit, wenn der Zentralheizungsherd kalt ist, entfernt werden. Hierfür müssen die Ringe oder Einlegeplatte herausgenommen werden, dann entfernt man die

Herdplatte, damit man mehr Platz hat, diesen Vorgang durchzuführen. Nun können zuerst die Metallplatten von den Seitenwänden und als Letztes die hinteren Platten des Heizkessels herausgenommen werden, indem man sie nach oben hin anhebt und aushängt. Zum Einlegen der Metallplatten geht man in umgekehrter Reihenfolge vor. Dabei muss man darauf achten, die Platten in ihrer korrekten Position einzulegen, indem man sie zuerst richtig einsetzt und dann einhängt.

5.4 REINIGUNG DES FEUERROSTES

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

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

5.5 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE (MODELLE MIT BACKOFEN)

Die Rauchgaszüge in den Zentralheizungsherden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind Zentralheizungsherde mit einer eigens dafür vorgesehenen Öffnung zur Kontrolle und Reinigung der Rauchgaszüge ausgestattet. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate,

ebenso wie jene des Rauchabzugs, durchgeführt werden. Je nach Gebrauch müssen eventuelle Reinigungs- und Wartungsarbeiten häufiger erfolgen. Die Reinigungsöffnung befindet sich unter dem Backofen und ist durch das Öffnen der Klappe zugänglich.

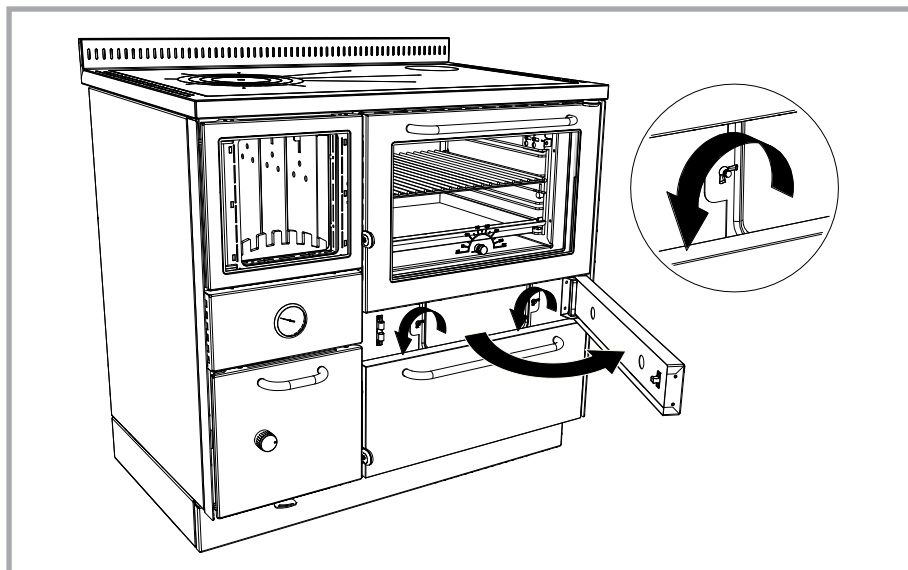


Abb. 41 - Kontrolle der Rauchgaszüge.

5.6 ASCHEKASTEN

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

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

5.7 REINIGUNG DES BACKOFENS (MODELLE MIT BACKOFEN)

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

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

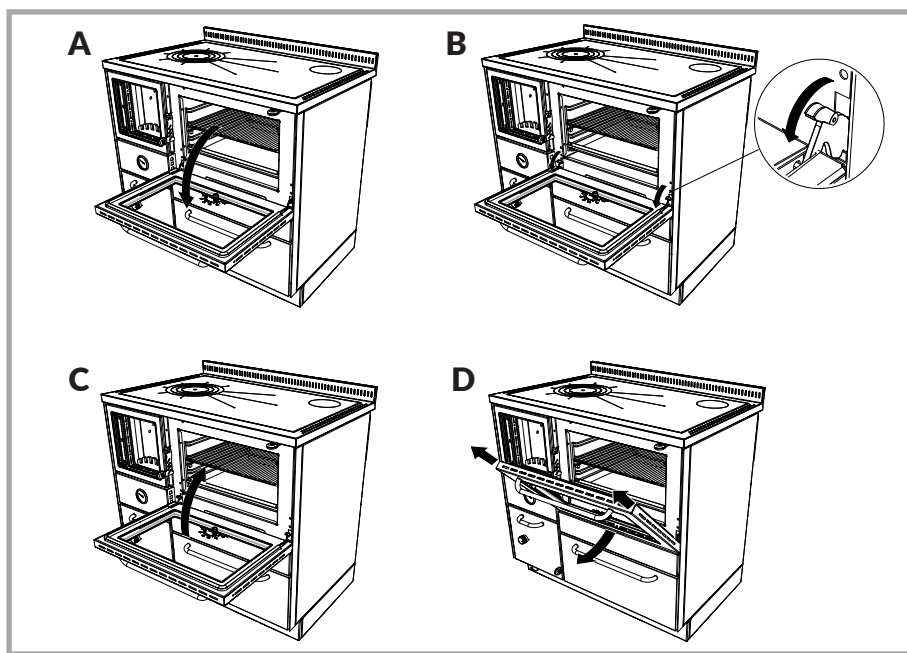


Abb. 42 - Aushängen der Backofentür.

5.8 REINIGUNG DES RAUCHABZUGS

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

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



ACHTUNG! Bei unzureichender Rauchabzugreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes

5.9 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Zur Reinigung der Sichtfenster der Backofen- und der Feuerraumtür der Modelle RTVE verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenscheiben der Feuerraumtür rei-

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



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

5.10 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte des Zentralheizungsherd erfordert eine regelmäßige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können.

Wenn die Platte kalt ist, müssen alle Töpfe und Wasserkessel entfernt werden, da sich durch sie Feuchtigkeit auf der Herdplatte bilden könnte.

Zum Lieferumfang des Zentralheizungsherd gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungsmittel und Pflegeöl. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen. Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Herdplatte verbleibt, kleine Rostflecken bilden. In diesem Fall reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit den Lieferumfang enthaltenen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmirgelschwamm

oder feinem Schmirgelpapier abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht, einfach eine dünne Ölschicht auftragen.

Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Herdplatte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder anderen Rückständen verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch eventuelle Kochrückstände zwischen Herdplatte und Einlegeplatte zu entfernen. Die Kochplatte nimmt mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen, gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Pflegeöl häufiger auf.

Wird der Herd längere Zeit nicht benützt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Herdrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

5.11 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



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

Die Lampe des Backofens ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Auch wenn sie speziell für diesen Einsatz entwickelt wurde, ist ihre Lebensdauer nicht

uneingeschränkt. Eine eventuelle Ersatzlampe muss folgende technische Charakteristiken aufweisen: Halogenlampe 25W 230V 300 °C Sockel

G9. Zum Austausch der Lampe entfernen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung, nehmen die Lampe heraus und ersetzen sie durch eine Neue. Zum Schluss bringen Sie die Abdeckung wieder an. Von Zeit zu Zeit ist es erforderlich, bei kaltem

Herd das Abdeckglas der Backofenbeleuchtung abzuschrauben, um es von eventuellen Dunst- und Rauchablagerungen zu reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen und erneut anschrauben.

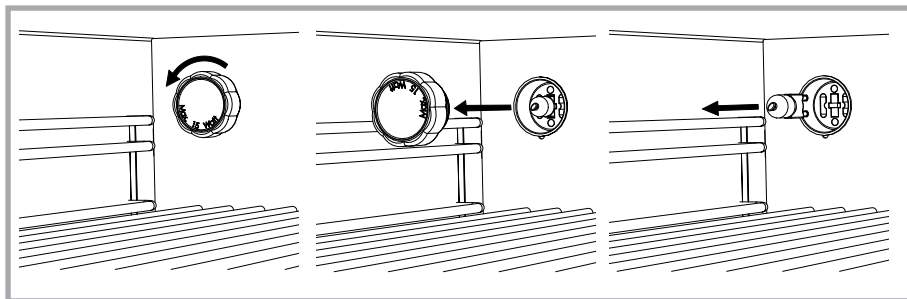


Abb. 43 - Austausch der Backofenlampe.

5.12 WÄRMEAUSDEHNUNG

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

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

5.13 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

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

6 WAS TUN, WENN...

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

Kondenswasser
in der Brennkammer

An den Wänden des Heizkessels bildet sich Kondenswasser, es entsteht eine Teerschicht oder schwer entfernbarer Ruß.

- Überprüfung der Aktivierungstemperatur der Wärmepumpe, diese darf nicht unter 55-60 °C liegen
- Bei großen Speichertanks von Warmwasser empfiehlt es sich eine Rücklaufanhebung- oder system zu installieren
- Überprüfen, ob die Metallplatten in der Brennkammer korrekt positioniert sind

Anheizen nicht möglich

Es kann kein Feuer entfacht werden.

- Vor dem Anheizen den Aufstellungsraum lüften
- Die Anheizklappe öffnen
- Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden
- Handelsübliche Zündhilfen verwenden
- Kontrollieren, ob andere Feuerungsanlagen im selben Aufstellungsraum in Betrieb sind
- Wenn nötig, Aschestentür für kurze Zeit leicht öffnen.

Rostflecken

Roststellen und Verformungen auf der Herdplatte.

- Kein Wasser für die Reinigung der Herdplatte verwenden
- Die Herdplatte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen
- Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen.

7 GARANTIE

7.1 ERKLÄRUNG ZUR FACHGERECHTEN KONSTRUKTION

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

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

7.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

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

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

7.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

7.4 MATERIALFEHLER

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

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

7.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

7.6 GARANTIE AUF DEN ZENTRALHEIZUNGSHERD-HEIZKESSEL

Die Garantie auf den Zentralheizungsherd-Heizkessel hat eine Dauer von 6 Jahren ab Kaufdatum. Diese Garantie deckt eventuelle Defekte des Zentralheizungsherd-Heizkessels ab. Davon

ausgenommen sind Schäden, die durch eine nicht fachgerecht geplante oder realisierte Heizanlage, an die der Zentralheizungsherd angeschlossen ist oder die durch den unkorrekten Gebrauch des

Zentralheizungsherdes entstanden sind. Insbesondere sind von der Garantie alle Schäden ausgenommen, die durch Folgendes entstanden sind:

- Aktivierungstemperatur der Umwälzpumpe, die auf dem Thermostat oder dem Steuergerät eingestellt ist, unter 55°C.
- Thermische Trägheit der Heizanlage oder Fehlen einer Rücklaufanhebung in der Heizanlage bei Vorhandensein eines Wasserspeichers (Boiler oder Puffer).
- Fehlen eines Sicherheitssystems wie im Kapitel 3 beschrieben und wie es laut den geltenden technischen Normen vorgeschrieben ist.
- Wassersiedung im Heizkessel.
- Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem

Heizkessel oder bei nicht angeschlossener Heizanlage.

- Gebrauch des Zentralheizungsherdes ohne Metallplatten in der Brennkammer.
- Übermäßige oder unkorrekte Beladung der Brennkammer.
- Gebrauch von ungeeignetem Brennstoff (nicht gut getrocknetes Brennholz, Kohle, andere Brennstoffe).
- Probleme, die durch Streustrom, aufgrund fehlender Erdung der Heizanlage und des Zentralheizungsherdes entstehen.
- Gebrauch von Frostschutzmittel im Heizkessel.
- Gebrauch von kalkhaltigem Wasser.
- Ungeeigneter Rauchabzug, dieser muss den Angaben laut Kapitel 2 entsprechen.

7.7 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

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

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

7.8 HAFTUNG

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

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

7.9 GERICHTSSTAND

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

oder den Gerichtsstand des Käufers als zuständigen Gerichtsstand auszuwählen.

Hinweis

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

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANWEISUNGEN	S.	44
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	44
1.2	Sicherheitshinweise	S.	44
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	45
1.4	Andere Brennstoffe	S.	45
1.5	Herdbestandteile	S.	45
1.6	Zubehör	S.	46
2.	MONTAGE	S.	47
2.1	Anweisungen	S.	47
2.2	Sicherheitsabstände	S.	47
2.3	Rauchabzug	S.	48
2.4	Richtige Abmessungen und Formen des Rauchabzugs	S.	48
2.5	Rauchabzugrohr	S.	49
2.6	Schornsteinaufsatz	S.	49
2.7	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	50
2.8	Rauchausgänge	S.	50
2.9	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	51
2.10	Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite (Zentr. mit Backofen)	S.	52
2.11	Frischlufzufuhr	S.	54
2.12	Elektrische Anschlüsse (Modelle mit Backofen)	S.	56
2.13	Einstellung des Sockels	S.	57
2.14	Erste Inbetriebnahme	S.	58
2.15	Setzungserscheinungen	S.	58
3.	HEIZUNGSANLAGE	S.	59
3.1	Allgemeines	S.	59
3.2	Anschluss an die Heizungsanlage	S.	59
3.3	Seitliche Anschlüsse	S.	60
3.4	Installationsmöglichkeiten	S.	61
3.5	Thermostat	S.	61
3.6	Sicherheit	S.	62
3.7	Sicherheitswärmetauscher	S.	62
3.8	Beispiele	S.	62
4.	GEBRAUCH	S.	67
4.1	Betrieb des Zentralheizungsherd	S.	67
4.2	Anheizen	S.	67
4.3	Luftregulierung	S.	68
4.4	Sekundärluft-Regulierung	S.	69
4.5	Höhenverstellbarer Feuerrost	S.	70
4.6	Kochen auf der Herdplatte	S.	70

INHALTSVERZEICHNIS

4.7	Backen und Braten im Backofen (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	70
4.8	Dampfableitungsventil (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	71
4.9	Backblech auf Teleskopschienen (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	71
4.10	Backofenbeleuchtung (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	72
4.11	Zubehörfach (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	72
4.12	Backblechhalter (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S.	72
4.13	Entfernung der Holzlade (Modelle mit Backofen)	S.	73
4.14	Schutz der Feuerraumtür (optional)	S.	73
4.15	Herdplattenabdeckung (optional)	S.	73
5.	WARTUNG	S.	74
5.1	Reinigung	S.	74
5.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	74
5.3	Wartung der Metallplatten in der Brennkammer	S.	74
5.4	Reinigung des Feuerrostes	S.	74
5.5	Reinigung der Rauchgaszüge (Modelle mit Backofen)	S.	75
5.6	Aschekasten	S.	76
5.7	Reinigung des Backofens (Modelle mit Backofen)	S.	76
5.8	Reinigung des Rauchabzugs	S.	76
5.9	Reinigung der Sichtfenster	S.	77
5.10	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	77
5.11	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	77
5.12	Wärmeausdehnung	S.	78
5.13	Ausserordentliche Wartung	S.	78
6.	WAS TUN, WENN...	S.	79
7.	GARANTIE	S.	81
7.1	Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	81
7.2	Allgemeine Klauseln	S.	81
7.3	Garantiebestimmungen	S.	81
7.4	Materialfehler	S.	81
7.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	81
7.6	Garantie auf den Zentralheizungsherd-Heizkessel	S.	81
7.7	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	82
7.8	Haftung	S.	82
7.9	Gerichtsstand	S.	82



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 thermal cookers in every house.

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

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

1 INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

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

working. It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the thermal thermal cooker regularly. We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the thermal thermal cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity. Talking about the working and the installation of Rizzoli thermal thermal cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

- Respect all the safety distances during the installation of the cooker.
- The extracting fans, if working in the same room in which the device is installed, might create problems in case of not proper aeration.
- The grids and the ventilation holes of the device must not be obstructed during the installation or the use of the device.
- The installation must guarantee the possibility of access to clean the device, the flue outlet, the chimney hood and for the maintenance of the hydraulic components.
- When using the cooker, some parts of the device may be very hot, keep attention not to lean and not to touch by hand hot parts (frame, plate and doors).
- When you cook and generally when you use the cooker you must not wear inflammable dresses.
- Keep more attention in presence of children.
- Do not lean to the cooker inflammable or explosive materials, in particular curtains or very close to it, inflammable flacons and aerosol bombs.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and during the maintenance operations.
- Check regularly the fume-circuit and, the chimney connection and the chimney itself. At least every six months of normal use contact an experienced technician for checking and cleaning the wood fired thermal cooker.
- The plate must be cleaned regularly according to necessities after every use and make regularly the specific maintenance.
- Before you go away for a long time, be sure that the fire is terminated.
- The first lightings of the cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- After a long period in which you do not use the cooker, check carefully that obstructions are not present and that the cooker works regularly.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification.

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

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

Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon residuals and soot. To avoid dissipation of energy and

eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible (see attached sheet). Burning an excessive amount of wood can cause the sudden ignition of flammable gases, with the risk of causing damage to things and people.



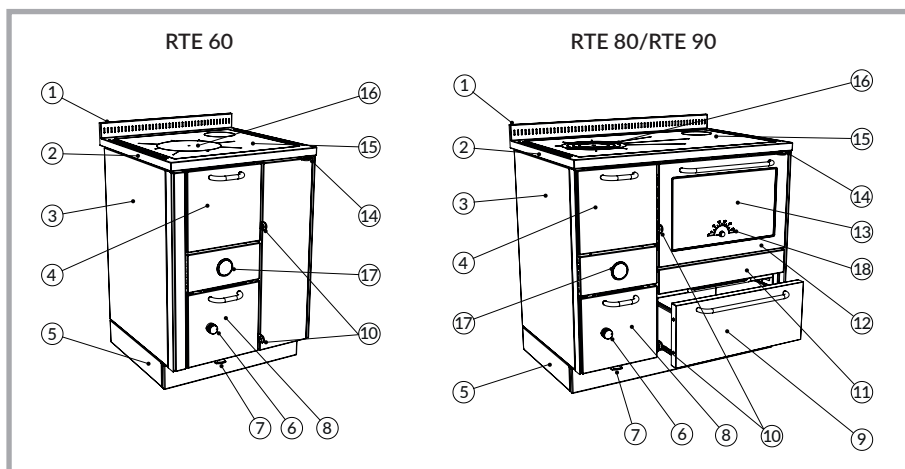
WARNING! Painted parts of the thermal cooker may become discolored due to excessively high temperatures in the combustion chamber. The causes may be the addition of wood over the permitted amount or the use of unsuitable fuel. This damage is not covered by warranty.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

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

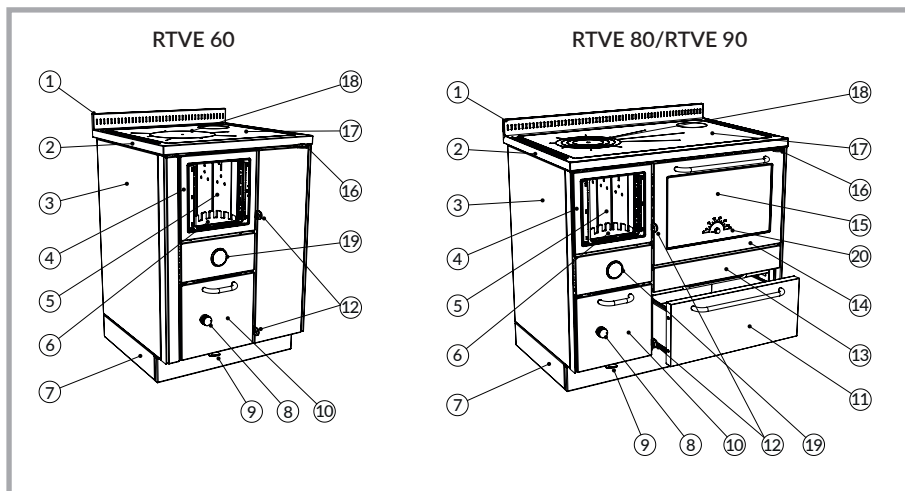
must not be burned. Using this materials cause serious damage not only to your health and environment but also to wood fired cooker and chimney. The cooker must not be used as incinerator. It is recommended to use only the suggested combustibles and not liquid combustibles.

1.5 PARTS OF THE THERMAL COOKER



Picture 1

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



Picture 2

- | | | |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1 Riser | 8 Primary air regulator | 15 Oven door glass |
| 2 Frame | 9 Air intake lever | 16 Starting lever |
| 3 Side | 10 Ash door | 17 Plate |
| 4 Fire door | 11 Woodbox | 18 Disc or circles |
| 5 Fire door glass | 12 Door opening lever | 19 Boiler thermometer |
| 6 Flame keeper | 13 Dashboard | 20 Oven thermometer |
| 7 Plinth | 14 Oven door | |

1.6 ACCESSORIES

Together with the wood fired thermal cookers you will find some accessories that simplify the instal-

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

- Ash drawer
- Glove (RTVE range)
- Poker
- Scraper (for thermal cookers with oven)
- Adjustable crank for grill raiser
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Sponge for fire door cleaning (RTVE range)
- Devices for the connection to the chimney,

variable depending on the model of thermal cooker

- Grill for the oven (for thermal cookers with oven)
- Baking-pan (for thermal cookers with oven)
- Baking-pan holder (for thermal cookers with oven)
- Glove box
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired thermal cooker

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

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

connection with a suitable heating system and to the connection to the chimney, which must be properly adjusted and sized according to the appliance.

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.

2.2 SAFETY DISTANCES

Be sure that the thermal cookers that have to be framed has the minimum safety distances to inflammable or high temperatures sensible materials (see attached sheet). Rizzoli produces also spacers to make the installation into furniture easier. If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

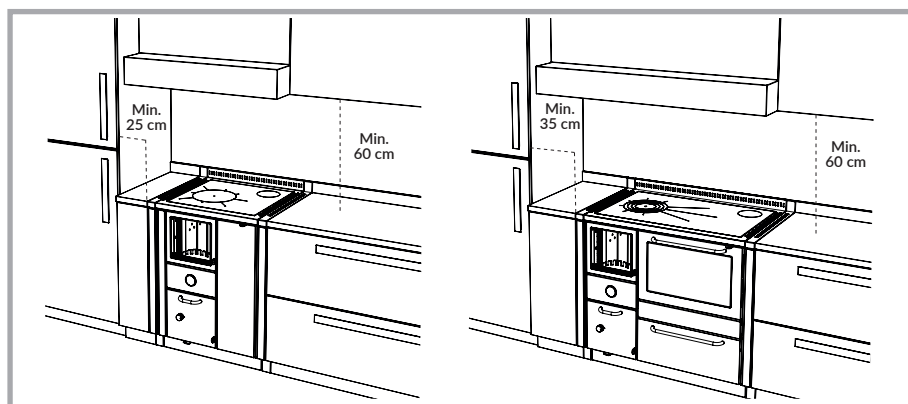
The device must be placed on a roof with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load).

Before final positioning it is recommended to check that the levelling feet are in the high position so as not to touch the floor. In case of floor made with inflammable material, it is necessary to

use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides.

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

In case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired thermal cookers. During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top and in the plinth: this to prevent the decadence of the isolating properties of the thermal cookers and, in general, of its correct working.

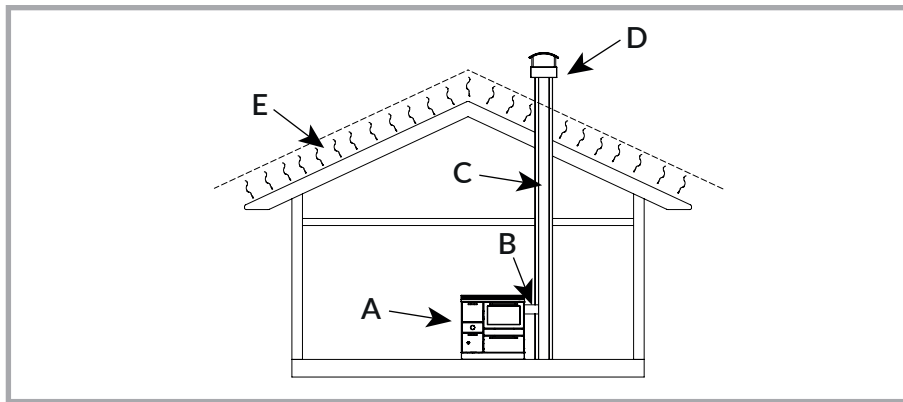


Picture 3 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture.

2.3 CHIMNEY

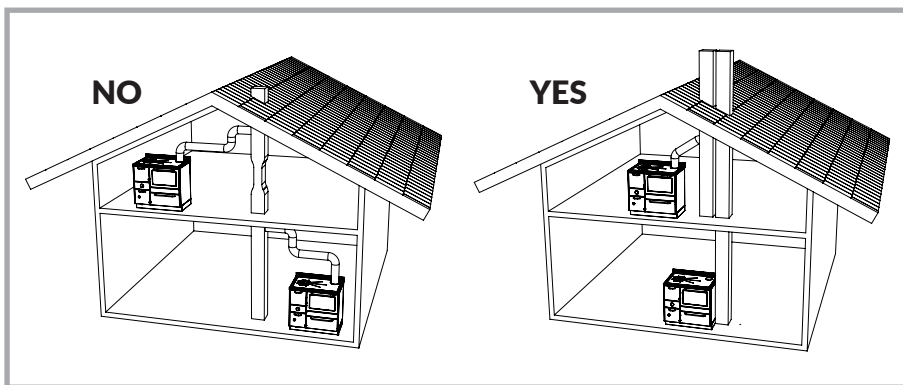
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired thermal cooker. Wood fired thermal cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the thermal cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws,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

chimney you must use suitable materials, made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated. Consult a specialized technician or the chimney sweeper in charge of the area for any problems concerning the fireplace, chimney and connection with the thermal cooker.



Picture 4 - Components of the chimney. A= Cooker B= Conjunction or fume conduct C= Chimney hood D= Chimney pot E= Reflow zone

2.4 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY



Picture 5 - Samples of correct and incorrect chimney connection.

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

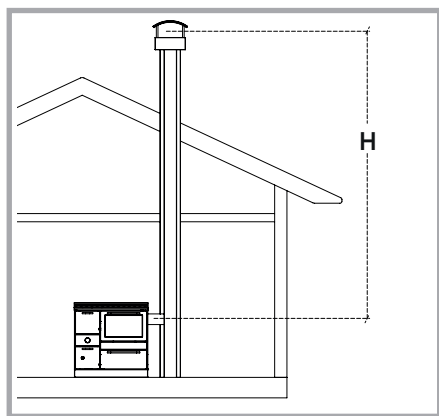
The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the thermal cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience

problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according to the model and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of

the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the thermal cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 5 you can see some examples of good and bad chimney connection.

Model	RTE 60 RTVE 60	RTE 80 - RTVE 80 RTE 90 - RTVE 90
ø entrance	130 mm	140 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed	Draught not guaranteed
ø flue 4m < H < 6m	160 mm	180 mm
ø flue H > 6m	150 mm	160 mm
Necessary depression	11 Pa	12 Pa

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



Picture 6 - H dimension for the sizing of the flue.

2.5 FLUE

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

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

2.6 CHIMNEY POT

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

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

2.7 CONJUNCTION

The conjunction of the thermal cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The counter-slope parts are forbidden and must be absolutely avoided. Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must

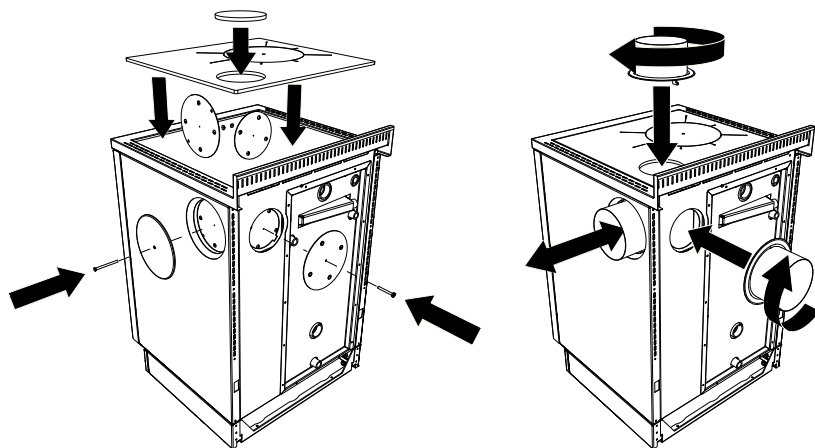
not go inside the flue. To increase the safety of the conjunction, we suggest to install a washer on the wall being sure that the connection between the washer and the chimney is walled and well sealed. Also the connection between the thermal cooker and the conjunction must be fixed and sealed.

2.8 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired thermal cookers are predisposed to have flue outlets in different positions (up, back, sides). Before connecting the thermal cooker to the chimney you must be sure that all the outlets

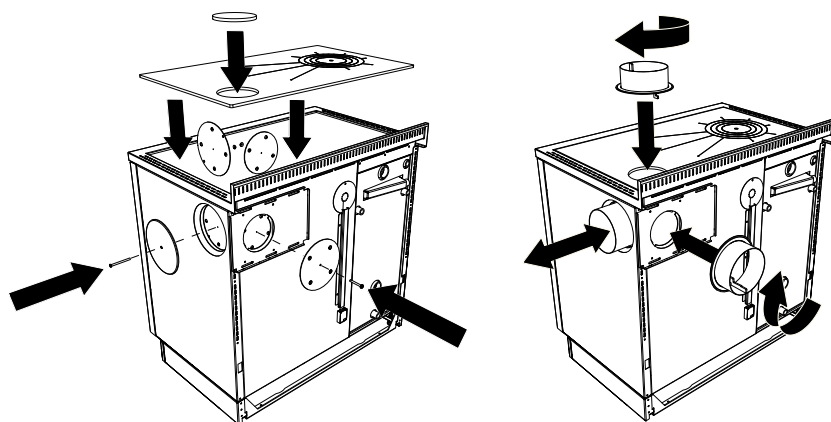
you will not use are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the thermal cooker.

RTE 60 - RTVE 60



Picture 7 - Multiflue thermal cooker without oven, predisposition of the correct flue outlet. In the example, thermal cooker with right flue outlet. The left flue outlet is symmetrical.

RTE 80 - RTE 90 - RTVE 80 - RTVE 90

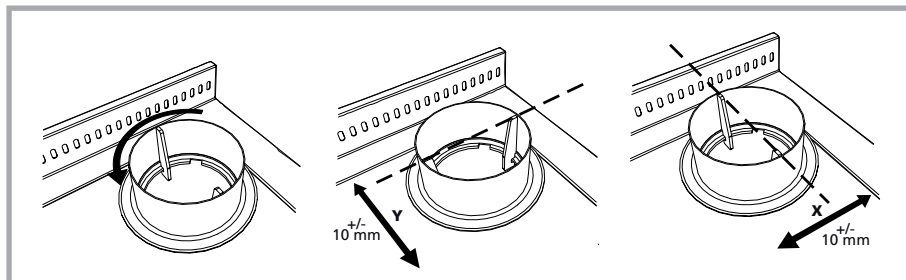


Picture 8 - Multiflue thermal cooker with oven, predisposition of the correct flue outlet. In the example, thermal cooker with right flue outlet. The left flue outlet is symmetrical.

2.9 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

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

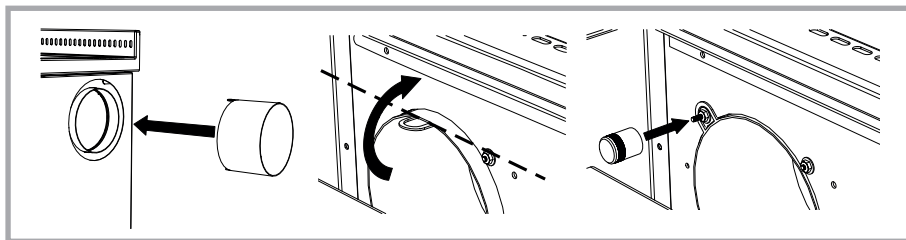
must be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 9).



Picture 9 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.

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

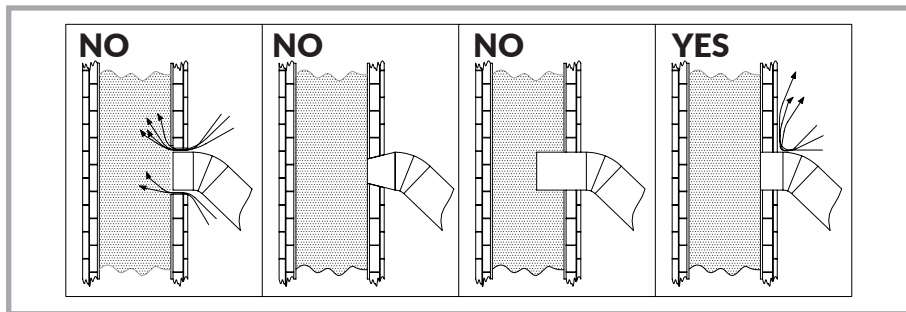
side of the thermal cooker. Then, you can place the wood fired thermal cooker, extract correctly the connector so that it connect the thermal cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 10).



Picture 10 - Flue outlet on the side. Fixed connector for the flue outlet on the side.

The connection with the chimney must be always well fixed and sealed, it must not have narrowing and must not decrease the usable section of the chimney (see picture 11). If near the thermal cook-

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



Picture 11 - Samples of correct and incorrect connection to the chimney hood.

2.10 ADJUSTABLE REAR FLUE OUTLET (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

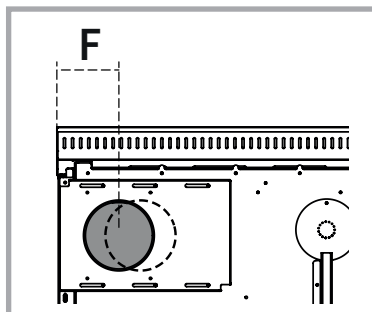
On most models with oven it is possible to change the position of the rear flue outlet. The movement can be done both horizontally and vertically, in order to connect more easily the pipe to the chimney hood. For the horizontal regulation, it is necessary to unscrew the screws sustaining the external sheet and then screw again them when the flue outlet is in the chosen position. On some models, it is possible to obtain further regulations removing and tilting the sheet (see picture 12b).

On demand, Rizzoli can provide an extra sheet to be used in the intermediate positions of the sheet. For both the horizontal and the vertical regulations there is a tolerance of 1 cm thanks to the provided bayonet fitting as described in paragraph 2.9. In the following tables are reported, for each model with oven, the minimum and maximum dimensions (in mm) of the distances from the centre of the hole of the rear flue outlet from the external side of the frame.

STANDARD SHEET

Model	F min	F standard	F max
RTE 80 - RTVE 80	115	135	155
RTE 90 - RTVE 90	115	135	155

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

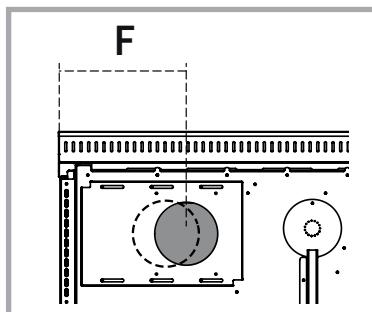


Picture 12a – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with standard sheet.

TILTED STANDARD SHEET

Model	F min	F standard	F max
RTE 80 - RTVE 80	210	230	250
RTE 90 - RTVE 90	210	230	250

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



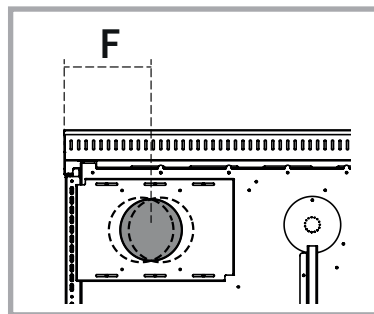
Picture 12b – Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with tilted standard sheet.

EXTRA SHEET (OPTIONAL)

Model	F min	F max
RTE 80 - RTVE 80	155	210
RTE 90 - RTVE 90	155	210

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

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

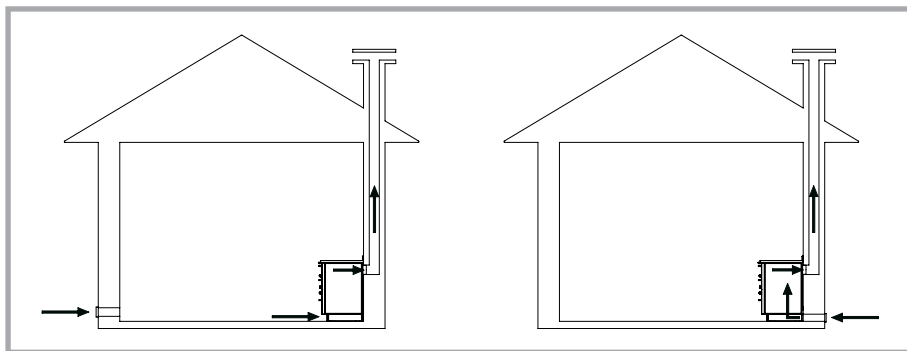


Picture 12c - Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with extra sheet.

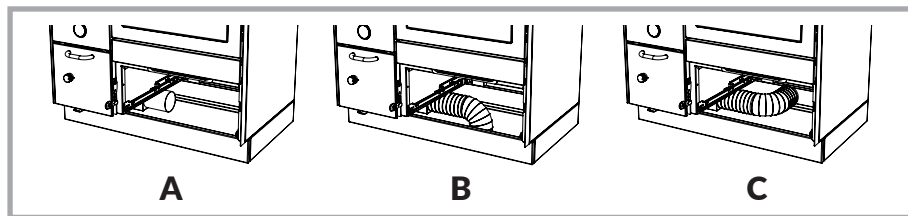
2.11 AIR INTAKE

The standard installation of the wood fired thermal cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic. The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and ventholes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm². On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of the wood fired

cooker, in order to warrant a maximum depression of 4 Pa in the place of installation. The wood fired thermal cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired thermal cooker it is not necessary another air intake in the room of installation. To make this it is necessary to prepare a conduct connected directly with the external part of the house and make a direct connection with the air intake of the thermal cooker. The air intake of the thermal cooker is located inside the plinth. In the models with oven, it is possible to access directly from the woodbox. For the connection, we suggest to use a flexible pipe.



Picture 13 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired thermal cooker.



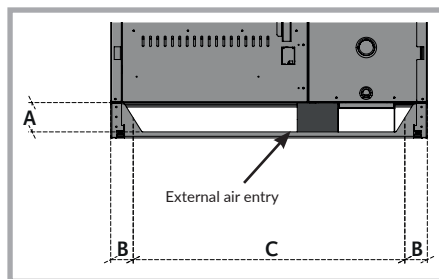
Picture 14 - Possible connections of the air intake of the cooker. A= External air intake not connected, B= External air intake on the floor, C=External air intake on the wall.

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

according to specifies depending on the model
(see table 3 and picture 15). Are also possible oth-
er solutions for the connection but they must be
decided together with Rizzoli.



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



Picture 15 - Rear sight of the plinth of the wood
fired cooker and specifies for the con-
nection with the air intake.

Model	A	B	C	Ø
RTE 60 - RTVE 60	83	76	443	95
RTE 80 - RTVE 80	83	76	643	95
RTE 90 - RTVE 90	83	76	743	95

Table 3 - Dimensions for the connection of the external
air intake.

Dimensions in mm

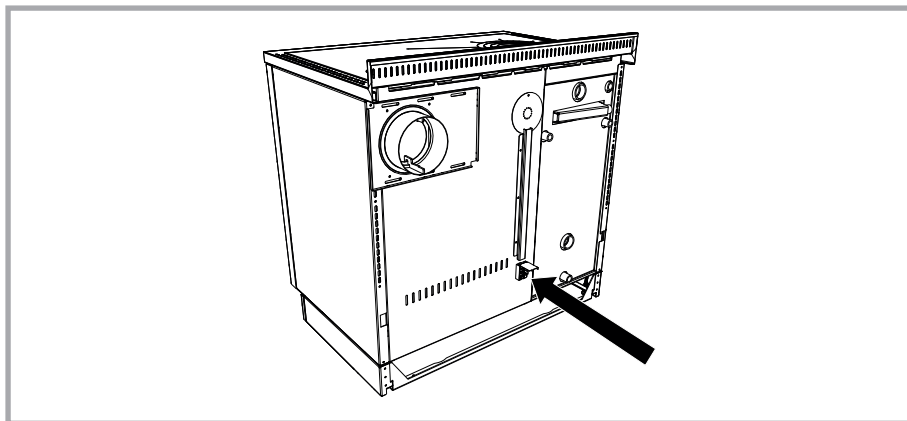


WARNING! For the correct working of the device verify that the passage of comburent
air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspira-
tion grill is not obstructed.

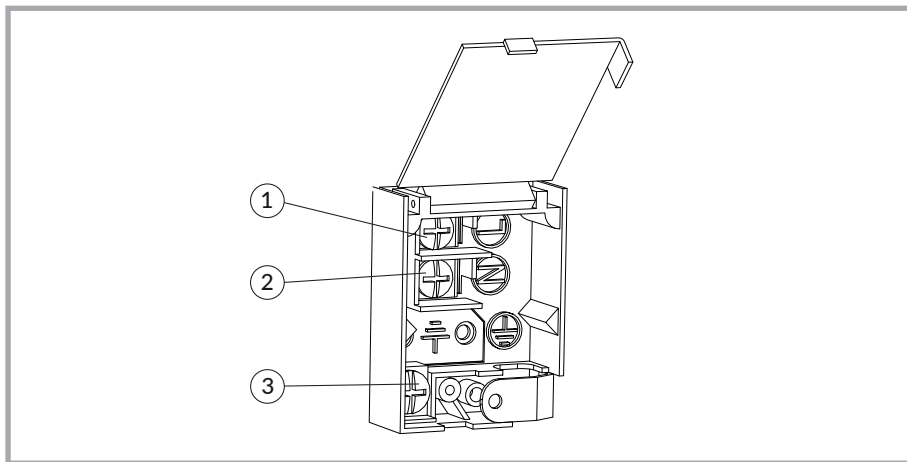
2.12 ELECTRIC CONNECTIONS (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

The electric connection of the thermal cookers gives power only to the oven lamp. The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to the ter-

minal board placed in the rear side of the thermal cooker. Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in picture 17. The cable and every other electric device added must be dimensioned for the electric load to sustain and must not be in contact with points 50° C hotter than ambient temperature.



Picture 16 - Position of the terminal board for the connection to the network.

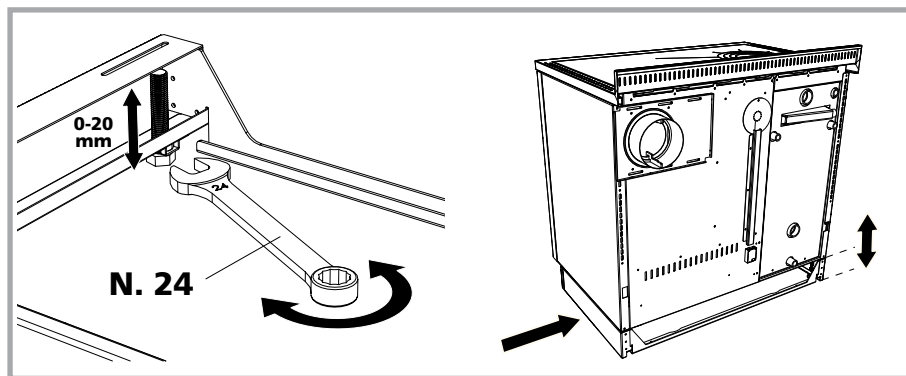


Picture 17 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth.

2.13 PLINTH REGULATION

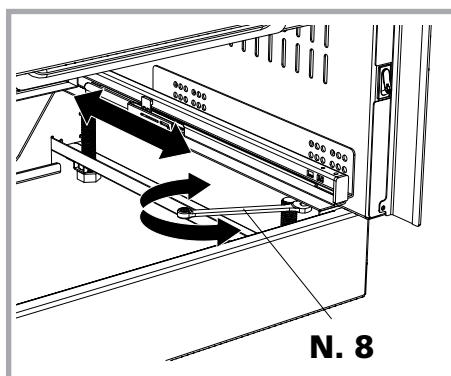
The plinth of the thermal cookers can be regulated in order to match the space in which the cooker is inserted. To regulate the pins of the thermal cooker it is recommended to remove the woodbox and to place the device laying on the rear side to have access on the lower part. For this operation it is suggested to protect the floor with adequate materials. It is possible to adjust the level of the

cooker by operating on the levelling pins that can be regulated in height and the recess of the plinth to the front. To do this, it is necessary to regulate singularly each pin placed in the plinth near the corners, so that the adjustment of the cooker is correct. For the regulation of the pins, use an hex key n.24 (see picture 18). The pins have an excursion of 20 mm.



Picture 18 – Regulation of the height of the cooker with hex key through the levelling pins.

To regulate the plinth recess to the front release the bolts that keep fixed the plinth to the cooker: the bolts are screwed vertically from the bottom to the top. Then scroll the plinth in the chosen position and close the bolts. For this operation it is necessary an hex key (see picture 19). It is necessary to pay attention to not remove completely the bolts, release them only for what it is necessary.



Picture 19 – Regulation of the plinth recess to the body of the cooker.

2.14 FIRST LIGHTING

Before starting to use the thermal cooker, remove the packaging materials in the oven and in the wood box, remove the stickers and remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface. Before lighting the thermal cooker, it must be connected to a working heating system and water must be present in the boiler. We suggest to make a first lighting of the thermal cooker just to verify

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

During the first lightings some smell due to processing residuals might happen. This phenomenon is normal, it requires the ventilation of the room and will disappear quickly.



WARNING! During the first ignitions of the devices with oven it is recommended to keep the oven door open to allow the elimination of any processing residues, otherwise damages could occur.

2.15 SETTLEMENTS

The refractory mortar used for the internal walling contains always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the thermal cooker a little condensation is being generated. All the refractory materials inside the thermal cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not preclude anyway

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

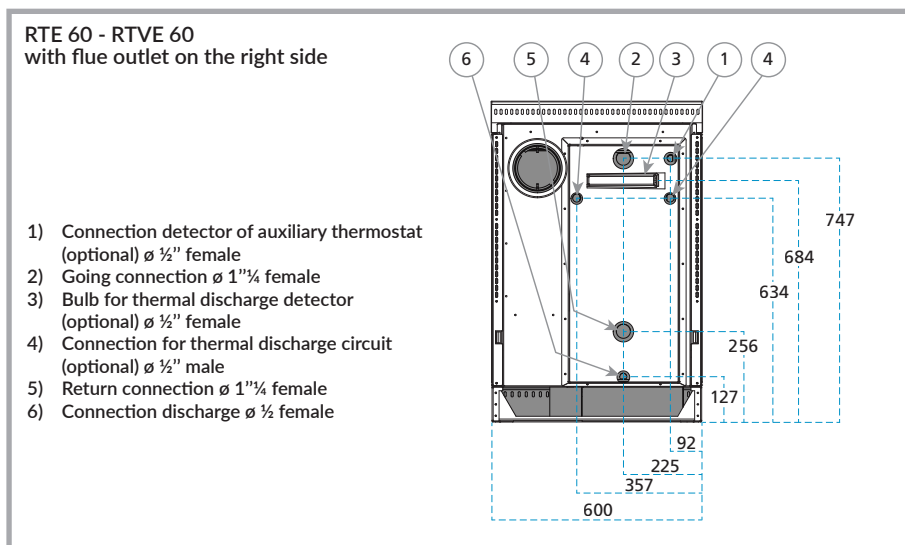
3 HEATING SYSTEM

3.1 GENERAL NOTES

RTE and RTVE thermal cookers are endowed with boiler to use the heating produced by the device through a system with fluid vector for heating and for the production of hot water. The system must be designed according to UNI 10412-2:2006 law by a qualified thermal technician and must be installed by experienced people according to ex-

isting laws in particular to UNI 10683:2005 law. The thermal cookers are endowed with all the necessary predispositions for a correct installation, every external component (as pumps, valves, acoustic alarms, pressure switches) must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer.

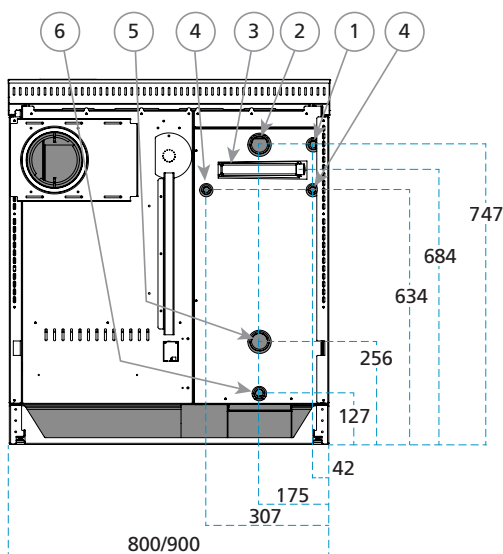
3.2 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM



Picture 20 - Hydraulic connection scheme of a thermal cooker RTE 60 and RTVE 60 with flue outlet on the right side (rear sight). The thermal cooker with flue outlet on the left side is symmetrical.

RTE 80-90 - RTVE 80-90
with flue outlet on the right side

- 1) Connection detector of auxiliary thermostat (optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " female
- 2) Going connection $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " female
- 3) Bulb for thermal discharge detector (optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " female
- 4) Connection for thermal discharge circuit (optional) $\varnothing \frac{1}{2}$ " male
- 5) Return connection $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " female
- 6) Connection discharge $\varnothing \frac{1}{2}$ " female



Picture 21 - Hydraulic connection scheme of a thermal cooker RTE 80, RTE 90, RTVE 80 and RTVE 90 with flue outlet on the right side (rear sight). The thermal cooker with flue outlet on the left side is symmetrical.

Before the lighting of the thermal cooker it is necessary to make the connections to the heating system. The use of the thermal cooker with empty or not connected to the system boiler causes the irreversible damaging of the boiler itself.

Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance), the other connectors according to the kind of system that you make could be not

necessary and so in this case you can cover them.

In the rear part of RTE - RTVE thermal cookers there is a useful space of 35 mm between the fittings and the wall of the room. Normally, this space is not enough for hydraulic connections. We suggest to prepare a niche in correspondence of the fittings and to connect the thermal cookers with flexible pipes. Once the thermal cooker is connected, it can be placed close to the wall and the flexible pipes will enter in the niche.

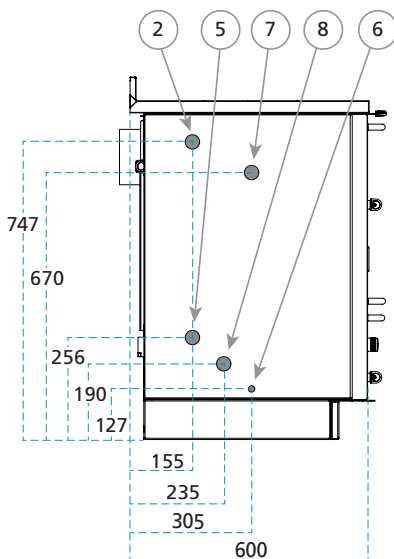
3.3 LATERAL CONNECTIONS

On each RTE - RTVE model it is possible to have, on demand when ordering, the boiler connections on the side of the thermal cooker in proximity of the combustion chamber. In this case, to make the installation easier, there are two going connec-

tions (for hot water circuit and heating) and two return connections (for hot water circuit and heating). Anyway it is necessary at least the connections of the two connectors with bigger diameter.

RTE - RTVE with connections on the side

- 2) Going connection $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " female
- 5) Return connection $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " female
- 6) Return discharge $\varnothing \frac{1}{2}$ " female
- 7) Going connection heating circuit $\varnothing 1$ " female
- 8) Return connection heating circuit $\varnothing 1$ " female



Picture 22 - Hydraulic connections scheme for RTE / RTVE models with connections on the side (lateral sight).

3.4 INSTALLATION MODES

The technical law (UNI 10412-2:2006) has introduced the possibility to install the solid combustion based devices matched with devices with closed expansion tank, endowed with thermal discharge with emergency exchanger inside the boiler. RTE - RTVE thermal cookers are endowed with all the predispositions for the thermal discharge. RTE - RTVE thermal cookers can be installed with

open expansion tank, in this case you should use the going connector to connect also the safety pipe and the return connector also for the pipe of discharge.

RTE - RTVE thermal cookers may also be installed with closed expansion tank making the thermal discharge system and then connecting the connectors as described forward.

3.5 THERMOSTAT

RTE - RTVE thermal cookers are endowed with thermostat to control the working of the pump. The thermostat, or a control unit with the same function, must be always used when there is a circulation pump in the system.

The thermostat must be placed outside the device

with the temperature detector inserted in an appropriate hole in the rear part of the thermal cooker. The thermostat must guarantee that the pump works when the boiler hot water temperature overtakes the set temperature.



WARNING! For a longer duration of the boiler of the thermal cooker, you must not make circulate the water with temperatures lower than 55-60° C. Lower temperatures generate acid condensation and gas-black on the walls of the boiler.

3.6 SAFETY

On every solid combustible based boilers it is not technically possible to break the combustion immediately as happens for boilers based on liquid or gas combustible according to necessity. For this reason, it is mandatory to swallow always the produced heating also even if the heating system does not request that and also in case of lack of AC power. On contrary, the water in the boiler

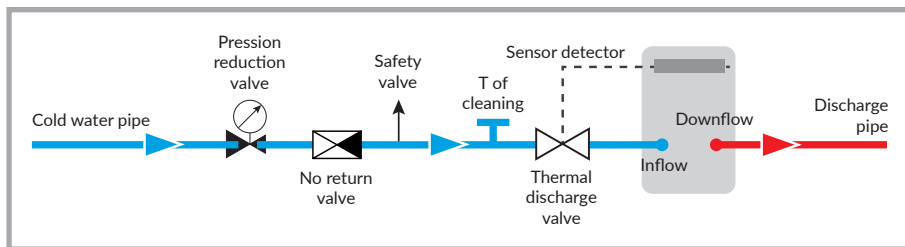
could boil without possibility of outlet, with serious danger of explosion of the boiler and serious injury risk for the people present near the thermal cooker. For this reason, we recommend to follow strictly what is written in UNI 10412-2 law in the various cases and we suggest also to insert in the system also a boiler able to accumulate the heating in excess produced as sanitary hot water.

3.7 THERMAL DISCHARGE

For more safety, it is possible to make an auxiliary circuit of thermal discharge connected directly to the boiler. The thermal cooker has a predisposition for this solution. The thermal discharge system allows to cool directly the boiler when it is necessary by making flow cold leaking water in a separate circuit inside the boiler. The making of the thermal discharge system is under responsibility of the installer. All the components of the thermal discharge system external to the thermal cooker must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer. To make this auxiliary system it is necessary to make the going and return connections, that are

interchangeable, the detector that rules the device must be inserted in the apposite connection bulb. The system, to be effective, must be able to work and must have availability of cold water also in case of lack of AC power. The safety devices must be accessible also after the installing for the maintenance and the functional verify. The functional verify must be done regularly: we suggest at least once a year. The thermal discharge circuit must not be used for the production of hot water for domestic use.

On demand, Rizzoli can give a thermal discharge valve appropriate for the use with its thermal cookers.

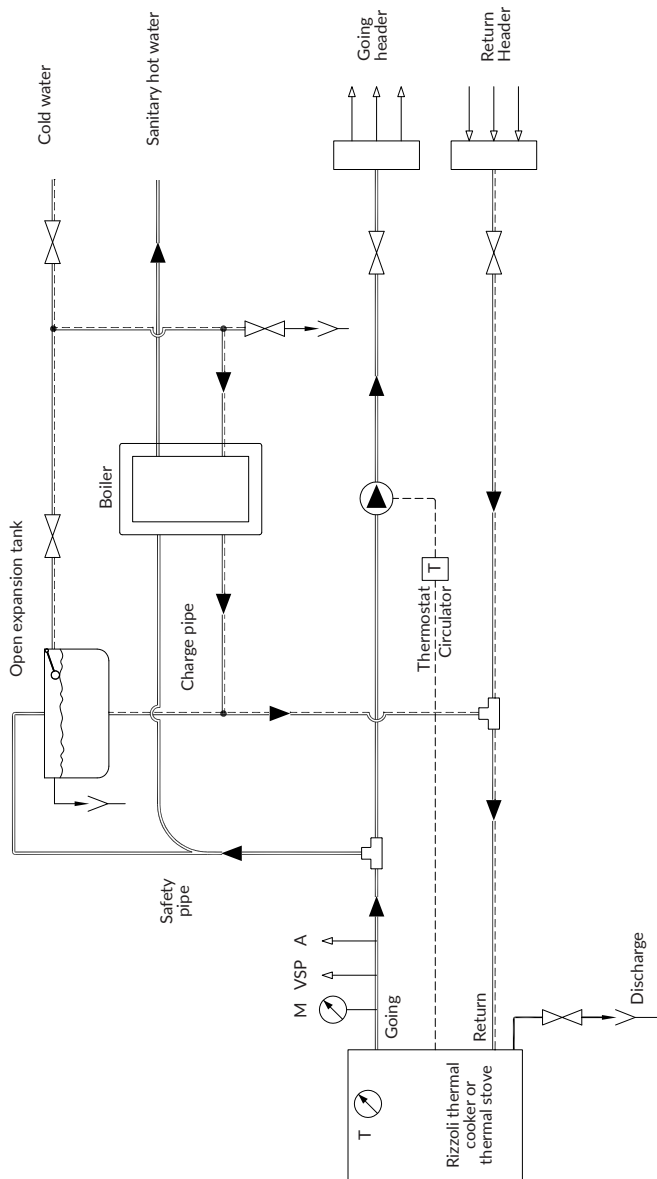


Picture 23 - Thermal discharge circuit scheme.

3.8 EXAMPLES

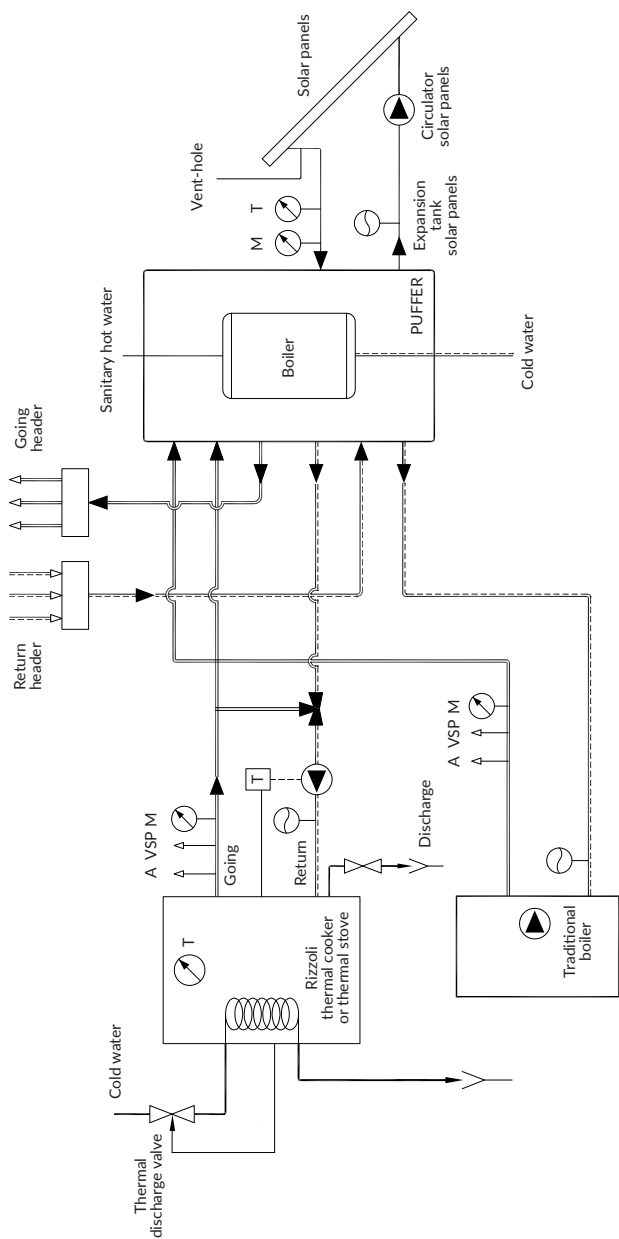
Here are some examples of possible system realization. These schemes are just valid as example and must not be used in the making of the system.

Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.



CAPTION

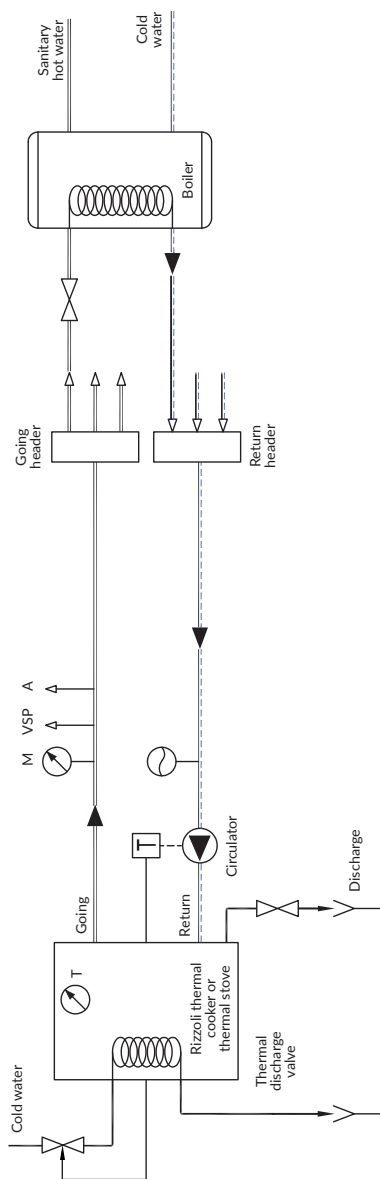
Hot water	M	Manometer	⊗	Thermometer	A	Acoustic alarm
Cold water	●	Circulator	T	VSP	↗	Anti-condensation valves
				Overpressure valve		



CAPTION

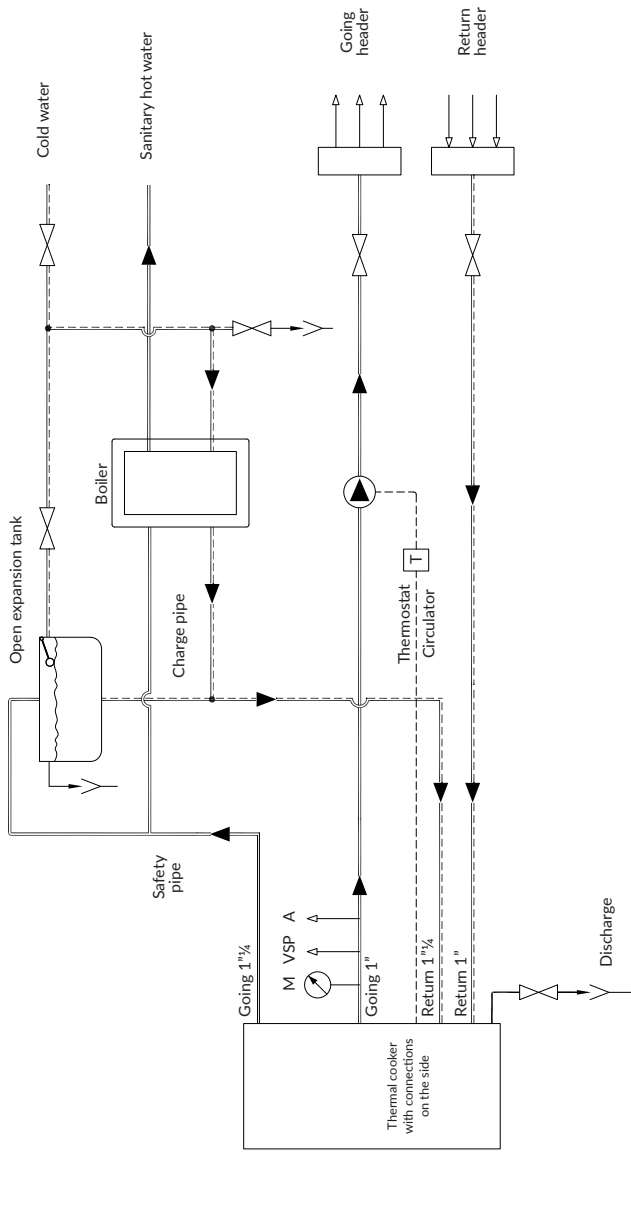
Hot water	Manometer	Closed expansion tank	Thermometer	Acoustic alarm
Cold water	Circulator	Thermostat	VSP	Anti-condensation valves

Picture 25 - Schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker as heat generator.



CAPTION

Hot water	Manometer	Closed expansion tank	Thermometer	Acoustic alarm
Cold water	Circulator	Thermostat	VSP	Anti-condensation valves



CAPTION

Hot water	M	Manometer	Open expansion tank	T	Thermometer	A	Acoustic alarm
Cold water		Circulator	Thermostat	VSP	Overpressure valve		Anti-condensation valves

Picture 27 – Schemes for the installing of a heating system (RTE - RTVE with connections on the side) with the thermal cooker with double fittings as a heat generator.

4 USE

4.1 WORKING OF THE THERMAL COOKER

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

wood requests that the air flow inside the combustion chamber happens in different points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber. The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

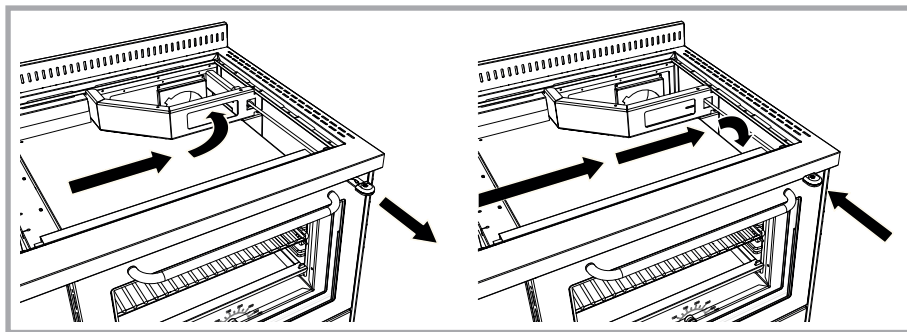


WARNING! For the correct working of the wood fired cooker verify that the passage of comburent air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspiration grill is not obstructed.

4.2 STARTING

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

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



Picture 28 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working

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

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

4.3 AIR REGULATION

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

The entrance of comburent air inside the thermal cooker is regulated by a valve ruled by a lever placed below the ash door. The valve is closed in the right position while is open in the left position. To regulate this device, see picture 29. In case of model with flue outlet on the left, the regulation of the lever is symmetrical (valve closed in the left position, open in the right position).

The open position is indicated when the device is working. It allows the entrance of the combustive air necessary to feed the flame. The thermal cooker cannot work with the lever in closed position. In presence of a hood with high draught it could be useful to set the lever at an intermediate position, in order to obtain a partial opening of the air conduct.

The primary air regulator, located in the front of the cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values en-

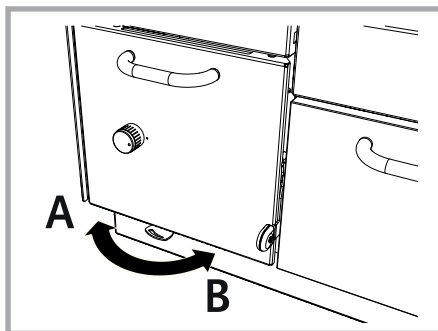
sure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the cooker. The secondary air is set automatically according both to the setting of opening of the air entrance lever and to the primary air lever and the effective working conditions and draught of the device. The air introduced in correspondence of the fire door is fixed and set to allow an optimal combustion and, in case of RTVE thermal cookers, to keep clean the glass. When the thermal cooker is cold, we suggest to close the lever below the ash door and set the primary air regulator to value 0, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room. This operation is particularly important when the external air intake of the cooker is directly connected. Generally, for an optimal working of the device, it is suggested to follow the indications for the regulation of air reported in table 4.

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

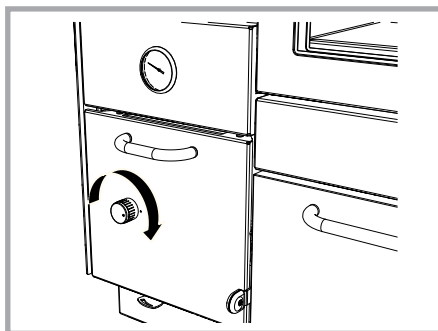
Table 4 – Regulations of the thermal cooker according to the different usages.



WARNING! During the combustion do not open the fire door otherwise a smoke leak could happen. The thermal cooker has been designed to be used with the fire door closed.



Picture 29 – Regulation of the air intake lever. The valve is open in correspondence of the position indicated by letter “A” while it is closed in the position indicated with letter “B”.



Picture 30 – Regulation of primary and secondary air. The regulator opens rolling the hand grip clockwise.

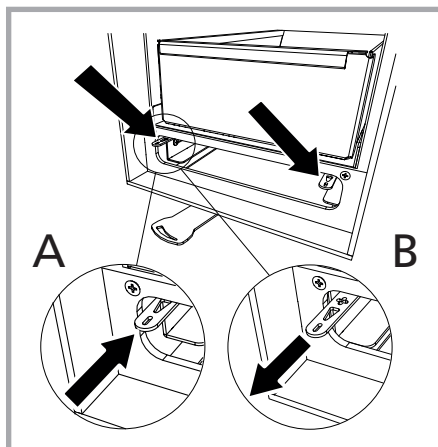


WARNING! On RTVE thermal cookers, when loading wood, it is recommended to keep a distance of some centimetres between the fire door and the combustible, in order to not expose the glass to high temperatures that could damage it.

4.4 SECONDARY AIR REGULATION

The secondary air is already set to work correctly in standard installation conditions. When inside the combustion chamber of thermal cooker LT range an excessive accumulation of embers happens or generally it is necessary a bigger quantity of primary air, it is possible to use the two additive regulations located in the lower vain below the ash drawer, accessible opening the fire door (see picture 31).

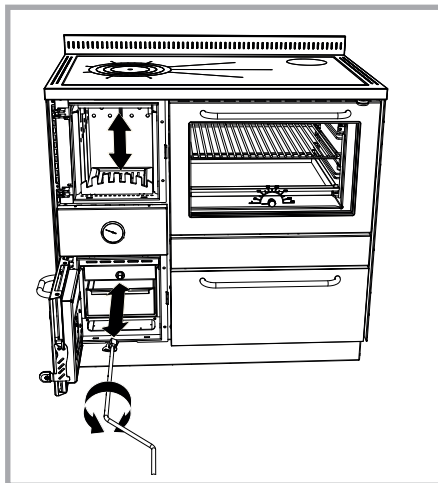
The position towards internal is factory set and it is the one of normal use. The extraction of the lever causes the closure of the secondary air inflow.



Picture 31 - Secondary air regulation. The regulation is open in correspondence of the position indicated by letter “A” (bigger inflow of secondary air than primary air) while it is closed in the position indicated with letter “B” (bigger inflow of primary air than secondary air).

4.5 GRILL REGULATION

The thermal cookers are 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. The grill must be regulated with cold thermal cooker using the special tool given together with the thermal cooker, the connection point to regulate it is placed inside the ash drawer.



Picture 32 - Regulation of fire grill's height

4.6 PLATE COOKING

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

have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the previous chapters. The plate must not be overheated and made red hot because in such way the thermal cooker may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

4.7 OVEN COOKING (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

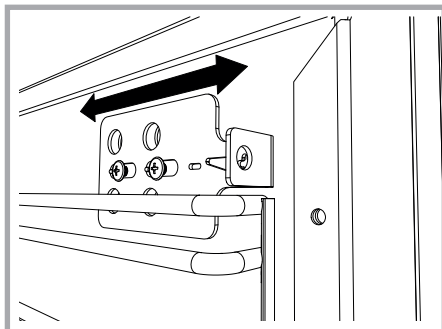
The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working in the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you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

oven: instead, if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the thermal cooker: an overheating can damage the thermal cooker.

For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding some kilograms 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.

4.8 STEAM EXCESS VALVE (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

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

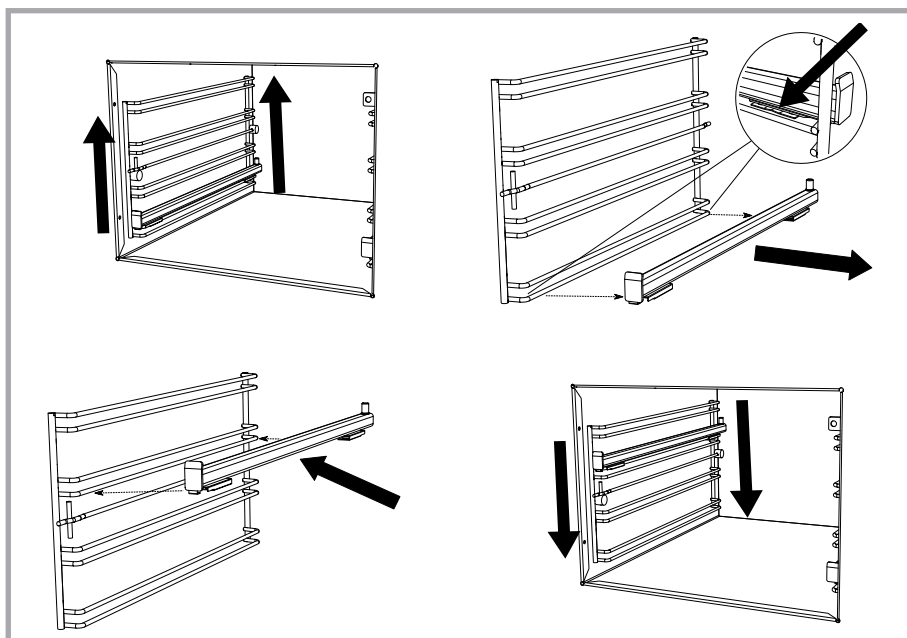


Picture 33 - Steam excess valve.

4.9 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

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 practicality. The telescopic pullout is placed

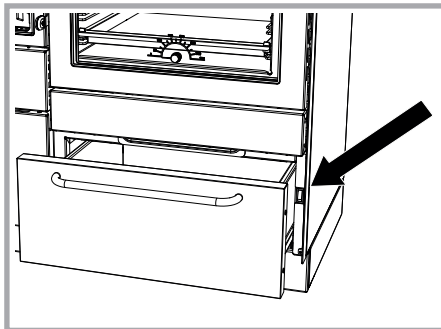
in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 34.



Picture 34 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

4.10 OVEN LIGHT (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

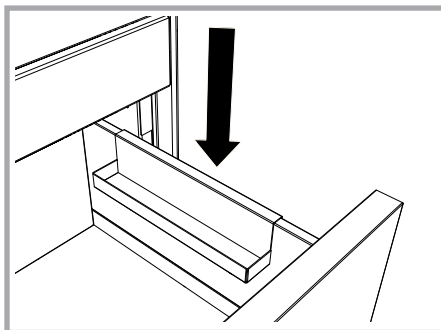
The thermal cookers with oven have a light inside the oven which, together with the wide glass of the door, allows to control the cooking process at sight without opening the door. The lighting switch is located on a lateral upright you can find extracting the wood box.



Picture 35 - Switch to light the oven.

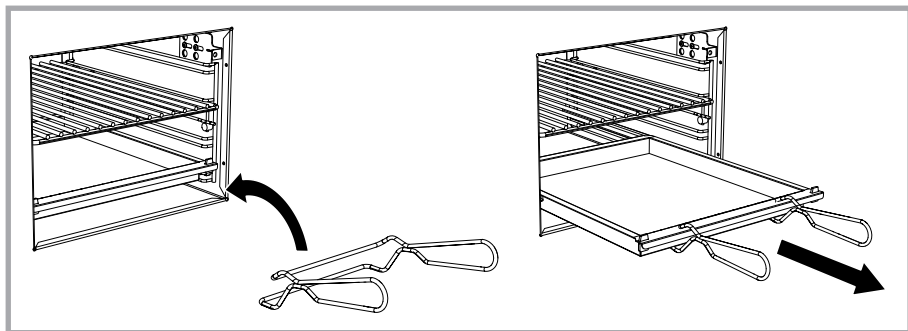
4.11 GLOVE BOX (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

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



Picture 36 - Glove box fixed on the wood box.

4.12 BAKING-PAN HOLDER (THERMAL COOKERS WITH OVEN)



Picture 37 - Baking-pan holder.

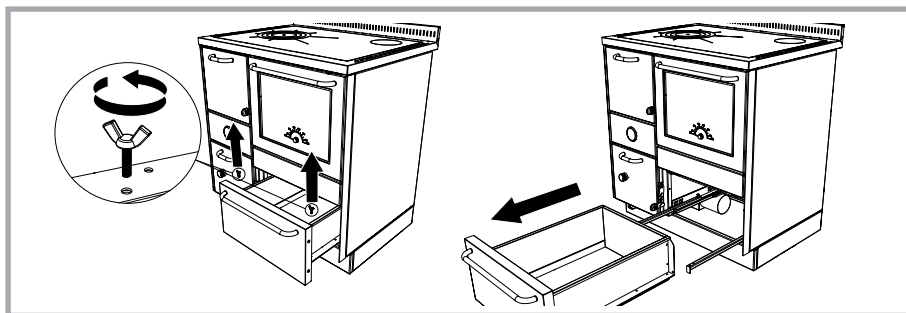
The baking-pan holder allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or

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

4.13 WOODBOX EXTRACTION (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

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

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



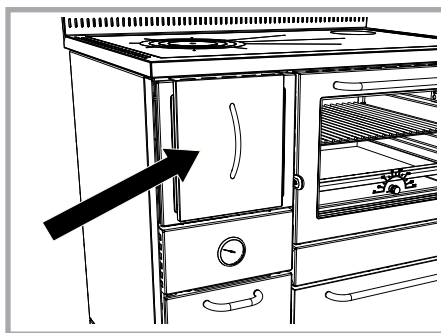
Picture 38 - Woodbox extraction.



WARNING! Do not put inflammable products in the woodbox! The objects placed inside must not reach the upper wall of the woodbox.

4.14 FIRE DOOR PROTECTION (OPTIONAL)

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



Picture 39 - Fire door protection.

4.15 PLATE COVER (OPTIONAL)

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

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

5 MAINTENANCE

5.1 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.



WARNING! All these operations must be done with cold thermal cooker.

5.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

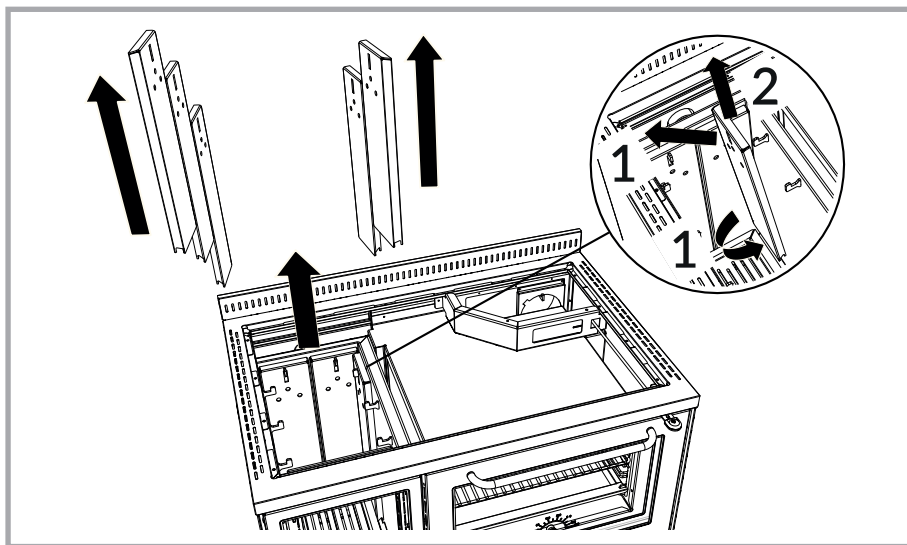
Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral deteratives or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasive sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise.

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 case, 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 deteratives, 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.

5.3 MAINTENANCE OF THE COMBUSTION CHAMBER SHEETS



Picture 40 - Maintenance of the combustion chamber sheets

Inside the combustion chamber of the wood fired thermal cooker are placed some mobile steel sheets that have a double function: they allow the entrance of the secondary air after-combustion at an optimal height for the reduction of the emissions and they protect the integrity of the boiler acting as protective shield between the flame and the wall of the boiler.

Anytime it is necessary a deeper ash cleaning, when the thermal cooker is cold it is possible to remove these sheets. To do this, it is necessary to remove the hotplate disc or the circles.

Then it is necessary to remove the plate in order to have more space to do the operation. At this point, remove the sheets starting from the sides of the combustion chamber and last the ones placed in the rear part, unhooking them from the pin and unthreading them up.

To reassembly the sheets it is necessary to do the reversal operation, paying attention to insert them in the correct position and in the correct order, placing in the first time the base and then hooking them to the pin.

5.4 GRILL CLEANING

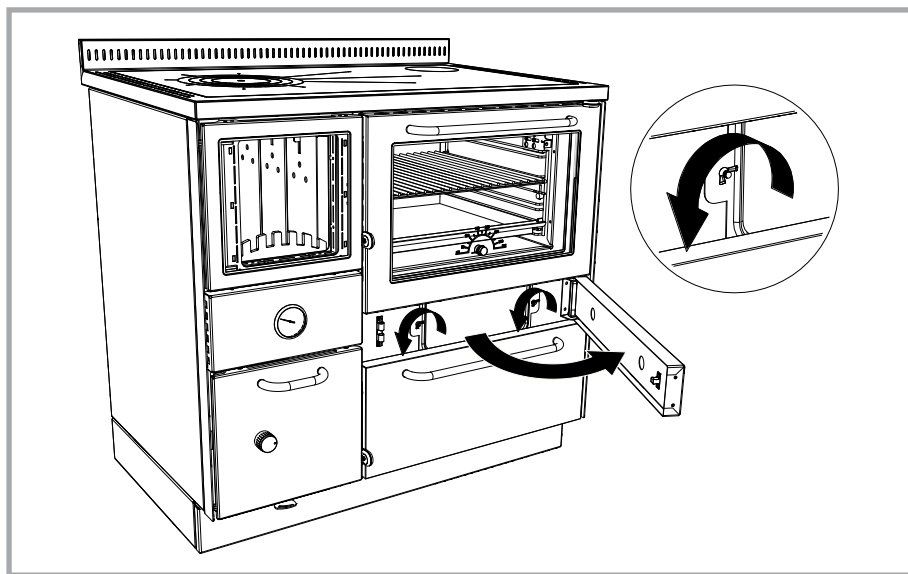
Every time you use the thermal cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the

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

5.5 FUME-CIRCUIT INSPECTION (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

In the thermal cookers with oven the combustion fumes are forced to turn completely around the oven. For this reason, the thermal cookers with oven are endowed with an inspection door to clean the fume-circuit. The cleaning must be done

at least every six months of normal use, like for the chimney sweeping: according to use, you could have to make the cleaning more often. The inspection door is located under the oven door opening the apposite wing.



Picture 41 - Fume-circuit inspection.

5.6 ASH BOX

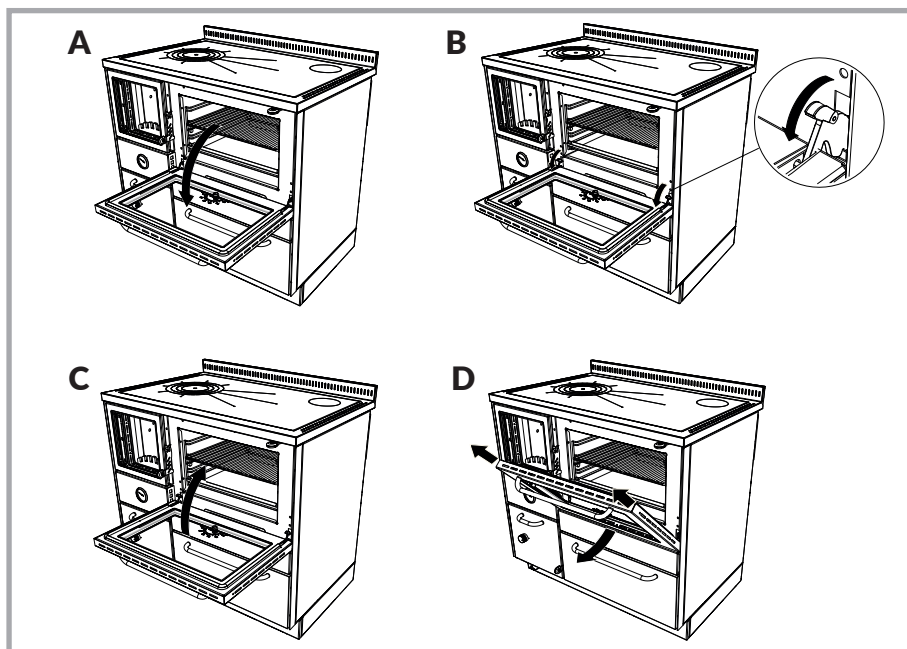
Every time you use the thermal cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself

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

5.7 OVEN CLEANING (THERMAL COOKERS WITH OVEN)

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

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



Picture 42 - Unhooking the oven door from the cooker

5.8 CHIMNEY CLEANING

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

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



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

5.9 GLASS CLEANING

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

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



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

5.10 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. With cold thermal cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate. Together with the thermal cooker are given some exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: the abrasive sponge, the cleaning oil and the plate care oil, on how to use them please read the instructions written on the bottles. 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 cook-

er. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil. Do not clean the plate with water. 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. 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. If the thermal cooker is not used for long periods, it is suggested to treat the plate with the plate care oil, in this way the plate is well protected from moisture. 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.

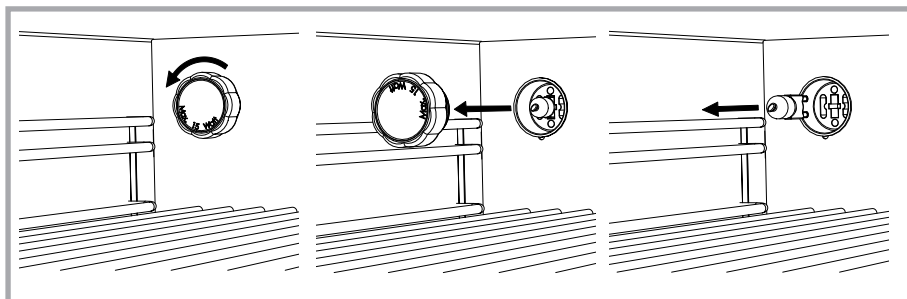
5.11 MAINTENANCE OF THE LIGHT



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. 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 43 - Take-down the oven lamp.

5.12 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 deforma-

tions 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.

5.13 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

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

6 WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the cooker.	• Verify that all air regulations are at their maximum opening • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suits the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	• Allow the flow of air in the room • Open slightly the ash door when you start the cooker • Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The chimney and other parts near the cooker take fire	• Close all the air regulations of the cooker • Close doors and windows of the room in which the cooker is placed • Call the firemen
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300° C	• Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door
Heating of oven is weak	The oven does not reach high temperatures	• Verify that oven door is well closed • Verify that the starting key is closed • Set all air regulations to their maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame
Condensation	Condensation is created inside the cooker; it may be caused by humidity inside the walled parts. After the first lightings it is normal the creation of some condensation inside the new cooker.	• Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not imperfections • Verify that the chimney is well isolated • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the cooker had the time to dry and to balance itself
Condensation in combustion chamber	Condensation is created on the walls of the boiler.	• Verify the activation temperature of the circulation pump, it must not be lower than 55-60 °C • If big hot water accumulation tanks are present, we suggest to install a valve or anti-condensation system • Verify the correct position of the sheets in the combustion chamber.

Lighting failed

It is not possible to light the cooker.

- Air the place • Open the starting key • Use well dried wood • Burn specified product existing in commerce • Verify that no other combustion based device is working in the same room. • If necessary, open slightly the ash door for the time necessary for a safe lighting.

Rust

Presence of rust and deformations on the plate.

- Do not clean the plate with water • Do the regular maintenance of the plate as describe • Contact your dealer or the customer service

7 WARRANTY

7.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

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

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

7.2 GENERAL CLAUSES

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

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

7.3 WARRANTY MODALITIES

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

The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli. Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in place or in its own factory.

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

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

7.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

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

ligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

7.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

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

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

wrong sized vent-hole pipe.

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

7.6 BOILER WARRANTY

The warranty for the boiler of the thermal cooker is 6 years since the date of purchase. The warranty covers eventual defects of the boiler itself. Are excluded from the warranty damages caused by a thermosanitary system connected to the thermal

cooker not planned or duly made or the damages caused by a not proper use of the thermal cooker. In particular, are excluded from the warranty the damages caused by:

- circulation pump activation temperature set on the thermostat or on the control unit to a temperature lower than 55° C;
- lack of anti-condensation valve in the system in presence of a heat accumulation system (boiler or puffer) or characterized by considerable thermal inertia;
- lack of a safety system as described in chapter 3 and as stated by the existing technical laws;
- water boiling in the boiler;
- use of the thermal cooker with boiler empty or not connected to the system;
- use of the thermal cooker without the sheets inside the combustion chamber;
- excessive or not proper wood loading in the combustion chamber;
- use of not adequate combustible (wood not dry, coal, other combustibles);
- problems caused by rambling power generated by missed earthing of the system and the thermal cooker;
- use of antifreeze inside the boiler;
- use of calcareous water;
- chimney not adequate, the chimney must meet the specifics indicated in chapter 2.

7.7 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

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

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

7.8 RESPONSIBILITY

Rizzoli is not responsible for incidental or consequential damages due to the lack of application of

the national and local law and of the instructions written in this booklet.

7.9 COMPETENT LAW COURT

In case of controversy will be competent the law-

court of Bolzano only.

Note

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

INDEX

1.	INSTRUCTIONS	pag. 86
1.1	General instructions	pag. 86
1.2	Safety instructions	pag. 86
1.3	Recommended combustibles	pag. 87
1.4	Other combustibles	pag. 87
1.5	Parts of thermal cooker	pag. 87
1.6	Accessories	pag. 88
2.	INSTALLATION	pag. 89
2.1	General notes	pag. 89
2.2	Safety distances	pag. 89
2.3	Chimney	pag. 90
2.4	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 90
2.5	Flue	pag. 90
2.6	Chimney pot	pag. 90
2.7	Conjunction	pag. 92
2.8	Flue outlet predisposition	pag. 92
2.9	Correct conjunction to the chimney	pag. 93
2.10	Adjustable rear flue outlet (thermal cookers with oven)	pag. 94
2.11	Air intake	pag. 96
2.12	Electric connections (thermal cookers with oven)	pag. 98
2.13	Plinth regulation	pag. 99
2.14	First lighting	pag. 100
2.15	Settlements	pag. 100
3.	HEATING SYSTEM	pag. 101
3.1	General notes	pag. 101
3.2	Connections to the heating system	pag. 101
3.3	Lateral connections	pag. 102
3.4	Installation modes	pag. 103
3.5	Thermostat	pag. 103
3.6	Safety	pag. 104
3.7	Thermal discharge	pag. 104
3.8	Examples	pag. 104
4.	USE	pag. 109
4.1	Working of the thermal cooker	pag. 109
4.2	Starting	pag. 109
4.3	Air regulation	pag. 110
4.4	Secondary air regulation	pag. 111
4.5	Grill regulation	pag. 112
4.6	Plate cooking	pag. 112

INDEX

4.7	Oven cooking (thermal cookers with oven)	pag. 112
4.8	Steam excess valve (thermal cookers with oven)	pag. 113
4.9	Telescopic pullout for baking pan (thermal cookers with oven)	pag. 113
4.10	Oven light (thermal cookers with oven)	pag. 114
4.11	Glove box (thermal cookers with oven)	pag. 114
4.12	Baking-pan holder (thermal cookers with oven)	pag. 114
4.13	Woodbox extraction (thermal cookers with oven)	pag. 115
4.14	Fire door protection (optional)	pag. 115
4.15	Plate cover (optional)	pag. 115
5.	MAINTENANCE	pag. 116
5.1	Cleaning	pag. 116
5.2	Cleaning the visible parts	pag. 116
5.3	Maintenance of the combustion chamber sheets	pag. 116
5.4	Grill cleaning	pag. 117
5.5	Fume-circuit inspection (thermal cookers with oven)	pag. 117
5.6	Ash box	pag. 118
5.7	Oven cleaning (thermal cookers with oven)	pag. 118
5.8	Chimney cleaning	pag. 118
5.9	Glass cleaning	pag. 119
5.10	Plate cleaning and maintenance	pag. 119
5.11	Maintenance of the light	pag. 119
5.12	Thermal expansion	pag. 120
5.13	Extraordinary maintenance	pag. 120
6.	WHAT TO DO IF...	pag. 121
7.	WARRANTY	pag. 123
7.1	Declaration of perfectly made product	pag. 123
7.2	General clauses	pag. 123
7.3	Warranty modalities	pag. 123
7.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 123
7.5	Parts not included in warranty	pag. 123
7.6	Boiler warranty	pag. 123
7.7	Operations made out of the warranty period	pag. 124
7.7	Responsibility	pag. 124
7.9	Competent law court	pag. 124



L'utilisation de combustibles renouvelables, le parfum agréable du bois, la chaleur généreuse du feu et la cuisson au goût inimitable sur la plaque radiante ou dans le four : voilà les atouts qui accompagnent depuis de nombreuses générations, les utilisateurs de nos thermo-cuisinières à bois.

Vous avez choisi une thermo-cuisinière à bois Rizzoli, fruit

d'une longue tradition trouvant son origine en 1912 lorsque Carlo Rizzoli commença à produire des cuisinières et des poêles à bois dans le style typique des vallées des Dolomites. Depuis, Rizzoli a perfectionné ses produits, utilisant des technologies toujours plus modernes et innovantes, sans jamais renoncer à l'élégance, à la beauté et à l'objectif d'un chauffage performant.

1 AVERTISSEMENTS

1.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Pour assurer un fonctionnement optimal, les thermo-cuisinières Rizzoli doivent être raccordées correctement au conduit d'évacuation des fumées, au réseau électrique ainsi qu'au réseau thermo-sanitaire.

Prévoir un conduit de cheminée construit dans les règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder l'appareil, consulter un technicien qualifié.

L'installation se termine avec la mise en service et la vérification du fonctionnement correct de l'ap-

pareil. Utiliser un bois de bonne qualité et sec. Veiller également à procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil et au ramonage du conduit de cheminée. Nous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de faire fonctionner votre appareil. Conserver ce manuel en lieu sûr pour une éventuelle consultation ultérieure. Toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre appareil Rizzoli.

1.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Respecter les distances de sécurité lors de l'installation de la thermo-cuisinière.
- Si des ventilateurs d'extraction fonctionnent dans la même pièce que celle dans laquelle est installé l'appareil, ceux-ci peuvent causer des problèmes si aucune aération appropriée n'est prévue.
- Les grilles et orifices d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstrués pendant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- Laisser libre d'accès toutes les parties de l'appareil et les composants du circuit hydraulique pour les futures interventions de nettoyage et d'entretien.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes ; veiller à ne pas s'appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (plaque radiante, flancs, façade, portes).
- Pendant la cuisson et plus généralement durant le fonctionnement de l'appareil, éviter de porter des vêtements facilement inflammables.
- Rester particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Éloigner de l'appareil tout produit inflammable ou explosif, particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et aérosols.
- La porte foyère doit être toujours maintenue fermée, sauf pendant les opérations d'allumage,

d'alimentation en bois et d'entretien.

- Nettoyer régulièrement le circuit des fumées à l'intérieur de l'appareil ainsi que le conduit de raccordement, vérifier le branchement au conduit de cheminée. Ces opérations doivent être effectuées au moins tous les six mois lors d'un usage normal par un technicien qualifié.
- Nettoyer régulièrement la plaque radiante en fonction des besoins après chaque usage. Effectuer régulièrement l'entretien spécifique.
- Avant de s'absenter pour un certain temps, s'assurer que le feu est bien éteint.
- Les premiers allumages de l'appareil, ainsi que le premier allumage de la saison de chauffe, devront être effectués à feu modéré (peu de combustible) afin d'éviter d'éventuels phénomènes de tassement et la rupture de pièces internes.
- Contrôler régulièrement les joints, les résidus carbonés et les cendres dans le foyer, le circuit des fumées et le conduit de raccordement de l'appareil.
- Après une longue période de non-utilisation, vérifier attentivement l'absence d'obstructions de toute nature et le fonctionnement normal de l'appareil.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.
- N'effectuer aucune modification de l'appareil sans autorisation expresse du fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

Les thermo-cuisinières à bois sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons d'utiliser du bois de bonne qualité et bien sec ; il est en outre préférable d'utiliser du bois refendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qualité permet d'obtenir la puissance calorifique nominale et évite la formation excessive de résidus carbonés et de suie.

Pour prévenir tout dommage ou déformation de l'appareil, nous recommandons de ne pas charger une quantité excessive de bois (voir fiche technique jointe). Brûler une quantité excessive de bois peut provoquer une accumulation importante de gaz. Leur inflammation soudaine pourrait entraîner des dommages matériels et des accidents aux personnes.



ATTENTION ! Les parties peintes de la thermo-cuisinière à bois pourraient se décolorer en raison de températures trop élevées dans la chambre de combustion. Cela peut être dû au chargement d'une quantité excessive de bois ou à l'utilisation d'un combustible non adapté. Cette détérioration n'est pas couverte par la garantie.

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

L'utilisation de bûches de bois compressé ou de charbon est permise de manière intermittente et avec modération, car la très forte chaleur dégagée est susceptible d'endommager les parties internes. Les matières plastiques, le bois traité, le papier, le carton, les déchets et de manière générale tous les matériaux non préconisés ne doivent jamais être utilisés comme combustible. La combustion de

ces matériaux est interdite par la réglementation en vigueur et est préjudiciable pour l'environnement, l'appareil, le conduit de cheminée et surtout pour votre santé. L'appareil ne doit pas être utilisé comme incinérateur. Nous recommandons d'utiliser exclusivement les combustibles recommandés et de ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 COMPOSANTS DE LA THERMO-CUISINIÈRE

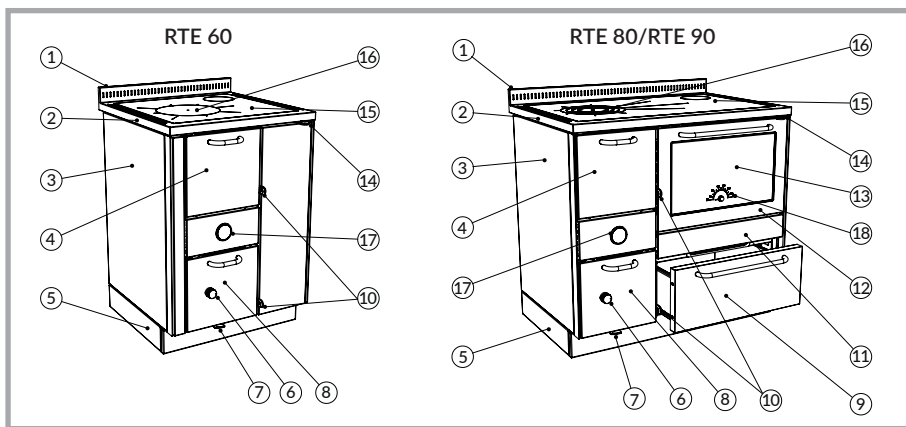


Figure 1

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Dosseret | 8 Porte d'accès bac à cendres | 15 Plaque radiante |
| 2 Plan | 9 Tiroir à bois | 16 Disque ou anneaux concentriques |
| 3 Flanc | 10 Levier d'ouverture de porte | 17 Thermomètre chaudière |
| 4 Porte foyer | 11 Porte d'accès trappe de visite | 18 Thermomètre du four |
| 5 Socle | 12 Porte de four | |
| 6 Régulateur d'air primaire | 13 Vitre porte de four | |
| 7 Levier d'ouvr. de la prise d'air | 14 Clé de démarrage | |

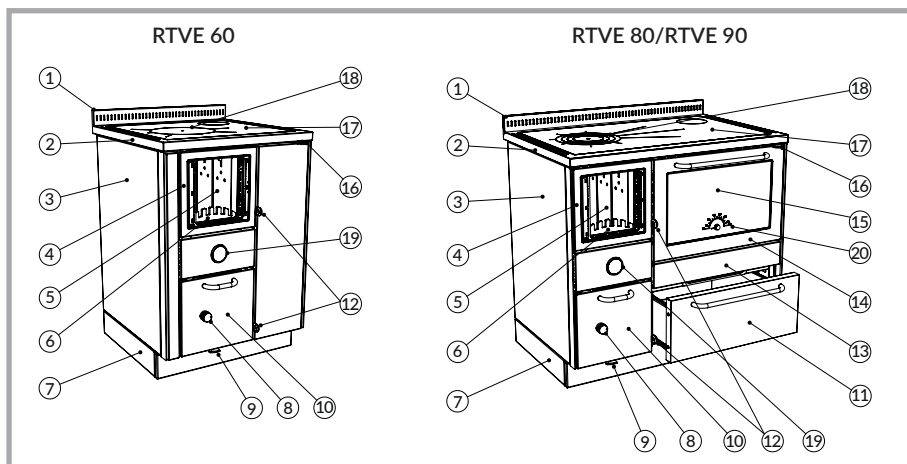


Figure 2

- | | | |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Dossieret | 8 Régulateur d'air primaire | 15 Vitre porte de four |
| 2 Plan | 9 Levier d'ouv. de la prise d'air | 16 Clé de démarrage |
| 3 Flanc | 10 Porte d'accès bac à cendres | 17 Plaque radiante |
| 4 Porte foyère | 11 Tiroir à bois | 18 Disque ou anneaux concentriques |
| 5 Vitre porte foyère | 12 Levier d'ouverture de porte | 19 Thermomètre chaudière |
| 6 Pare-bûche | 13 Porte d'accès trappe de visite | 20 Thermomètre du four |
| 7 Socle | 14 Porte de four | |

1.6 ACCESSOIRES

Pour faciliter toutes les opérations d'installation, d'entretien et d'utilisation quotidienne, les ther-

mo-cuisinières à bois Rizzoli sont fournies avec les accessoires suivants :

- Bac à cendres
- Gant (Série RTVE)
- Tisonnier
- Raclette (modèles avec four)
- Manivelle pour grille foyère réglable
- Flacon d'huile de nettoyage de la plaque radiante
- Flacon d'huile d'entretien de la plaque radiante
- Éponge abrasive
- Éponge de nettoyage de la vitre de porte foyère (Série RTVE)
- Dispositif de raccordement de la thermo-cuisi-

nière au tuyau de raccordement (buse à baionnette ou coulissante selon la position de la sortie fumées choisie)

- Grille de four (modèles avec four)
- Lèchefrite (modèles avec four)
- Poignée de lèchefrite (modèles avec four)
- Porte accessoires (modèles avec four)
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la thermo-cuisinière

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation des thermo-cuisinières Rizzoli est facile mais l'observation de certaines précautions simples peut provoquer des dommages conséquents à l'appareil. Préalablement, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances de sécurité, de s'assurer du bon emplacement du conduit de cheminée et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Il convient de faire particulièrement attention au raccordement avec un système d'évacuation des fu-

mées qui doit être correctement dimensionné selon les caractéristiques de l'appareil. Les thermo-cuisinières doivent être impérativement branchées sur un réseau hydraulique de chauffage adapté et capable d'absorber toute la puissance thermique. Éviter de faire glisser l'appareil sur des revêtements de sol délicats. Le déplacer toujours en le soulevant légèrement du sol. Éviter absolument de prendre prise sur les poignées ou la main courante de l'appareil pour le déplacer.

2.2 DISTANCES DE SÉCURITÉ

Pour les thermo-cuisinières qui doivent être encastrees entre des meubles, veiller à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures (voir la fiche technique ci-jointe). Rizzoli met à votre disposition en option des entretoises isolées spéciales pour faciliter l'encastrement de la thermo-cuisinière entre des meubles sensibles à la chaleur. En cas d'encastrement adjacent à des matériaux non sensibles à la chaleur, il convient toutefois de maintenir une distance minimale de 1-2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

La charge admissible du sol sur lequel sera installé l'appareil doit être suffisante. Si cette condition n'est pas satisfaite, il conviendra de prendre toutes mesures nécessaires (par exemple en installant une plaque de répartition de charge).

Avant la mise en place finale, s'assurer que les pieds niveleurs sont tous en position haute afin de ne pas toucher le sol. En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyer. Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de l'appareil. Si toutefois tel devait être le cas, il est impératif de s'assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et de respecter une distance minimum de 60 cm au-dessus de la plaque radiante. Pour installer une hotte aspirante, s'assurer que celle-ci est conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour les thermo-cuisinières à bois. Lors de l'installation, veiller tout particulièrement à ne pas obstruer les passages

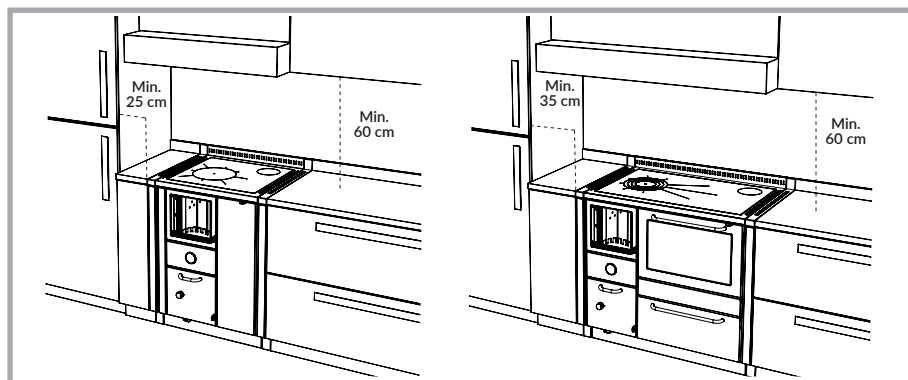


Figure 3 - Distances minimales de sécurité pour l'encastrement avec le montage des entretoises isolées.

d'air tout autour du plan et les lumières du dossieret ; une mauvaise circulation de l'air chaud aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de

l'appareil et plus généralement nuira à son fonctionnement correct.

2.3 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Le système d'évacuation des fumées est très important pour le bon fonctionnement. Les thermo-cuisinières à bois sont conçues pour garantir un rendement maximal mais les performances atteintes sont largement influencées par le fonctionnement du système d'évacuation des fumées. S'il présente des défauts, ou s'il n'est pas conforme aux normes techniques de construction, le bon fonctionnement de l'appareil ne peut être garanti. Pour la construction du système d'évacuation des fumées, utiliser

des matériaux résistants aux températures élevées et conformes aux normes anti-incendie. Le type de matériau a peu d'importance, à condition qu'il soit adapté et que le conduit de cheminée soit correctement isolé. En France, votre système d'évacuation des fumées doit être conforme au DTU 24.1. En cas de doute et pour tout problème concernant le conduit de cheminée, le conduit de raccordement avec la thermo-cuisinière, consulter un technicien spécialisé ou votre ramoneur.

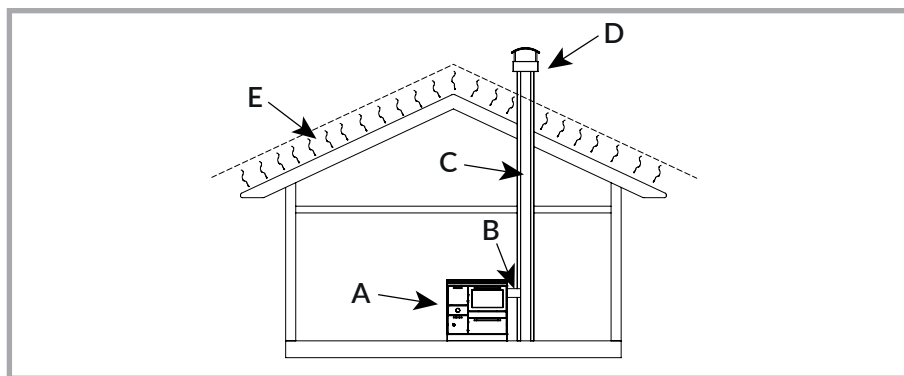


Figure 4 – Composants du système d'évacuation des fumées. A= Thermo-cuisinière B= Conduit de raccordement C= Conduit de cheminée D= Souche E= Zone de refolement

2.4 DIMENSIONS ET FORMES CORRECTES DU SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

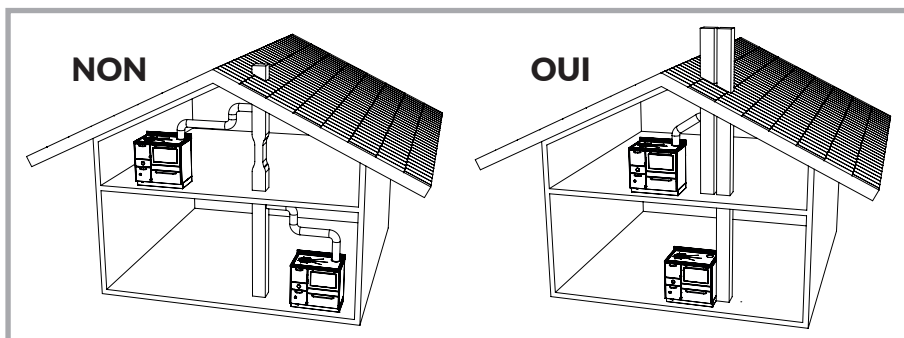


Figure 5 – Exemples de systèmes d'évacuation des fumées corrects et incorrects.

Dans son ensemble, le système d'évacuation des fumées doit être dimensionné correctement en fonction du type d'appareil auquel il est raccordé, en tenant compte des conditions générales et environnementales dans lesquelles il s'intègre. La section du système d'évacuation des fumées doit être suffisante pour permettre le passage sans difficulté de la fumée produite dans la thermo-cuisinière. En revanche, un surdimensionnement empêcherait une montée en température correcte, ce qui pourrait entraîner des phénomènes de condensation et de faible tirage. Le tableau 1 donne des valeurs indicatives de diamètre conseillé du conduit de cheminée en fonction du modèle

et de la dénivellation entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée. Cette hauteur doit être suffisante pour garantir le tirage nécessaire au bon fonctionnement du modèle choisi. Plus cette dénivellation est grande, plus le tirage est important. Si la dénivellation est inférieure à 4 mètres, il n'est pas certain que la thermo-cuisinière fonctionne correctement. Le système d'évacuation des fumées dans son ensemble ne doit pas avoir de parties tortueuses, horizontales ou en contre-pente. Le nombre de coudes doit être réduit au minimum. La figure 5 fournit des exemples de réalisation correcte et incorrecte du système d'évacuation des fumées.

Modèle	RTE 60 RTVE 60	RTE 80 - RTVE 80 RTE 90 - RTVE 90
ø raccord	130 mm	140 mm
ø conduit de fumées H < 4m	Tirage non garanti	Tirage non garanti
ø conduit de fumées 4m < H < 6m	160 mm	180 mm
ø conduit de fumées H > 6m	150 mm	160 mm
Dépression min. nécessaire	11 Pa	12 Pa

Tableau 1 - Valeurs indicatives relatives au dimensionnement du conduit de cheminée en fonction de la dénivellation du système d'évacuation des fumées.

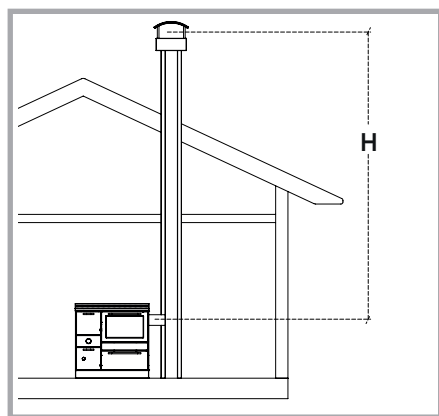


Figure 6 - Dénivellation H entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée.

2.5 CONDUIT DE CHEMINÉE

Le conduit de cheminée doit être correctement isolé et, de préférence de section circulaire. Le conduit de cheminée ne doit pas présenter de défauts, de rétrécissements ou de fuites. Toutes les

trappes d'inspection doivent être fermées et correctement scellées. Aucun autre appareil ne doit être raccordé au même conduit de cheminée.

2.6 SOUCHE DE CHEMINÉE

La souche de cheminée doit avoir une section de sortie totale suffisante, au moins deux fois plus grande que celle du conduit de cheminée afin de faciliter l'échappement des fumées. La souche doit être suffisamment haute pour dépasser de la zone de turbulence générée par le toit. En France,

votre souche de cheminée doit être conforme au DTU 24.1. En cas de doute, contacter une société agréée. Pour une zone particulièrement venteuse, il peut être nécessaire d'utiliser des dispositifs anti-refoulement.

2.7 CONDUIT DE RACCORDEMENT

Le conduit de raccordement entre l'appareil et le conduit de cheminée, doit être le plus simple possible. Les portions d'allure horizontale ou faiblement inclinées doivent être les plus courtes possibles sans contre-pente et ne présenter aucun point bas. Le conduit doit être suffisamment éloigné des matières inflammables. Son isolation doit répondre aux normes en vigueur. Il est interdit de réduire le diamètre du conduit de raccordement à la sortie de l'appareil (buse). La pénétration du

conduit de raccordement à l'intérieur du conduit de cheminée doit être limitée. Pour sécuriser la jonction, nous conseillons d'installer une rosace d'étanchéité sur la paroi en assurant que le raccordement entre la rosace et le conduit de cheminée est correctement maçonné et scellé. La jonction entre la buse de l'appareil et le conduit de raccordement doit également être parfaitement fixe et étanche.

2.8 PRÉÉQUIPEMENT DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les thermo-cuisinières à bois sont prééquipées pour plusieurs positions possibles de sortie des fumées (par le dessus, par l'arrière, latérale). Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil, vérifier

que les sorties non utilisées soient bien obturées et, le cas échéant, effectuer les modifications en utilisant les dispositifs d'obturation livrés avec la thermo-cuisinière.

RTE 60 - RTVE 60

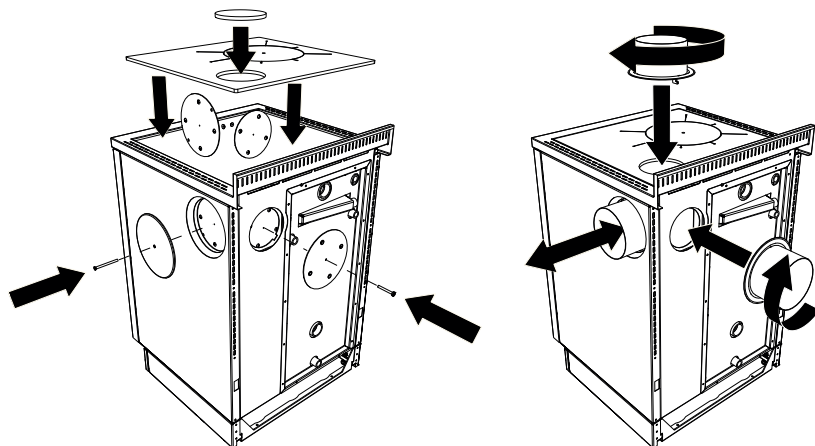


Figure 7 – Thermo-cuisinière sans four avec sortie fumées multi, prééquipement correct de la sortie des fumées. La thermo-cuisinière de l'illustration est avec sortie des fumées à droite. Le modèle avec sortie des fumées à gauche est symétrique.

RTE 80 - RTE 90 - RTVE 80 - RTVE 90

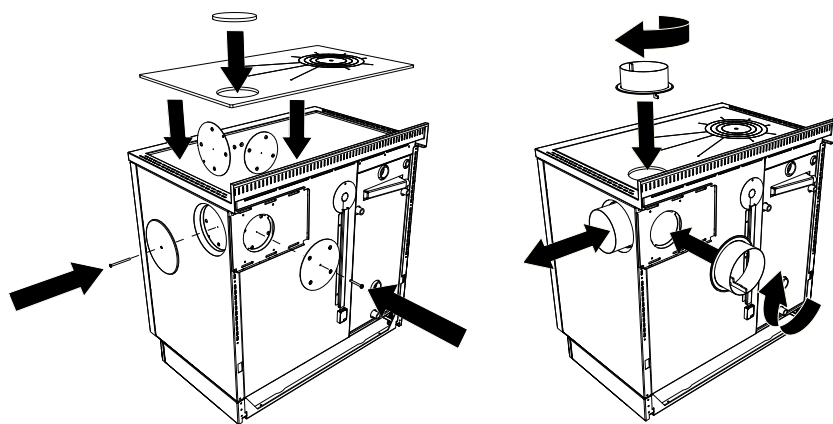


Figure 8 - Thermo-cuisinière avec four avec sortie fumées multi, prééquipement correct de la sortie des fumées. La thermo-cuisinière de l'illustration est avec sortie des fumées à droite. Le modèle avec sortie des fumées à gauche est symétrique.

2.9 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE CHEMINÉES

Si le conduit de cheminée part de l'étage inférieur, il peut s'avérer nécessaire d'en condamner la partie inférieure au moyen d'un matériau ignifuge. Dans le cas d'un conduit de raccordement en position supérieure ou arrière, insérer la buse sur la sortie

des fumées adéquate. Le dispositif à baïonnette assure la fixation de la buse par simple rotation. Une tolérance d'environ 1 cm facilite l'installation. Cette tolérance n'est effective que dans un seul sens qui dépend de son orientation (voir fig. 9).

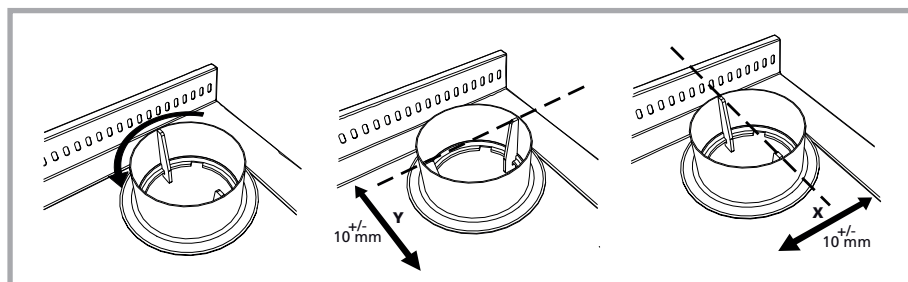


Figure 9 - Tolérance pour la sortie des fumées dessus ou arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

Pour les cas où la thermo-cuisinière est à raccorder à un conduit de cheminée placé latéralement, il est possible de commander l'appareil avec la sortie des fumées latérale. Cette option utilise une buse de type télescopique pour faciliter sa pénétration directement dans le conduit de cheminée. Pour la mise en place, il faut préalablement retirer la plaque radiante. La buse doit alors être

complètement rétractée soit à l'intérieur de la thermo-cuisinière, soit à l'intérieur du conduit de cheminée en veillant à ce que l'œillet de fixation soit du côté de l'appareil. Une fois l'appareil mis en place, faire coulisser la buse jusqu'à la pénétration satisfaisante dans le conduit de cheminée. Enfin, plier l'œillet de fixation et le bloquer en place avec la vis spécifique (voir figure 10).

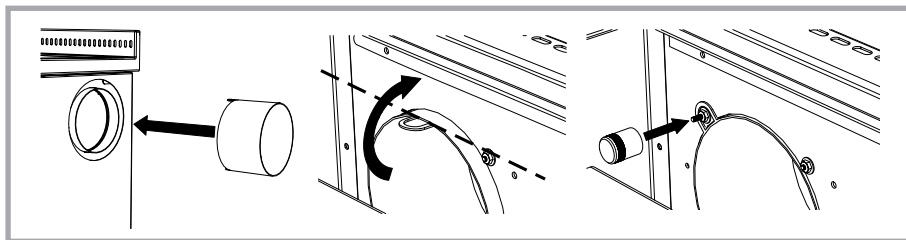


Figure 10 – Sortie des fumées latérale. Fixation de la buse télescopique latérale.

Le raccord avec le conduit de cheminée doit être correctement fixé et scellé, il ne doit présenter aucun rétrécissement et ne doit pas réduire la section utile du conduit de cheminée (voir figure 11). Si des matières inflammables ou sensibles aux

températures élevées sont présentes à proximité, le raccord doit être isolé de manière adaptée et les distances de sécurité appropriées doivent être respectées.

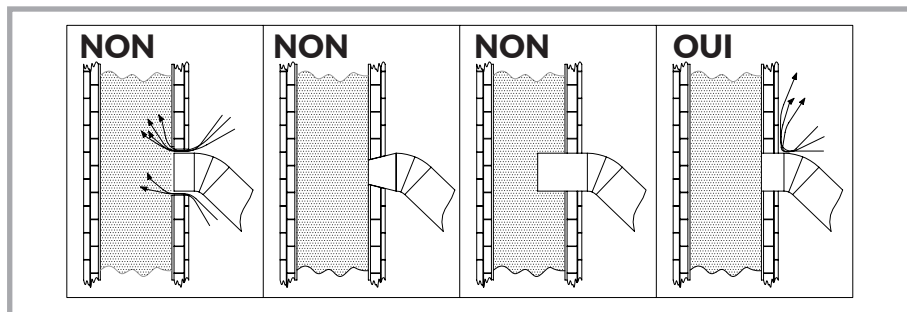


Figure 11 – Exemples de jonctions correctes et incorrectes au conduit de cheminée.

2.10 SORTIE DES FUMÉES ARRIÈRE RÉGLABLE (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Sur les modèles avec four, une plaque de réglage de la sortie des fumées par l'arrière permet d'ajuster horizontalement la buse afin de positionner sans difficulté le conduit de raccordement en face de l'orifice du conduit de cheminée. Pour cela, desserrer les vis de fixation de la plaque de réglage sur la paroi extérieure et revisser lorsque la sortie des fumées se trouve dans la position souhaitée. (voir fig. 12a). Pour changer la sortie de fumée de droite à gauche, il suffit de retirer et de retourner la plaque, puis refixer (voir fig. 12b). Sur demande,

Rizzoli est en mesure de fournir une plaque supplémentaire, pour placer la sortie des fumées dans les positions intermédiaires (voir fig. 12c). Tant pour le réglage horizontal que vertical, la buse en baïonnette permet une tolérance supplémentaire de 1 cm (voir paragraphe 2.9.)

Les tableaux suivants indiquent, pour chacun des modèles avec four, la plage (en mm) de la distance entre le centre de la sortie des fumées par l'arrière et le côté extérieur du plan de l'appareil.

PLAQUE STANDARD

Modèle	F min	F standard	F max
RTE 80 - RTVE 80	115	135	155
RTE 90 - RTVE 90	115	135	155

Tableau 2a - Distance minimale et maximale (en mm) du centre de la sortie des fumées par l'arrière. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fixation à baïonnette.

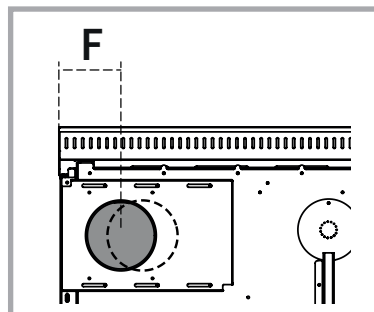


Figure 12a - Vue de derrière de la thermocuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard.

PLAQUE STANDARD RENVERSÉE

Modèle	F min	F standard	F max
RTE 80 - RTVE 80	210	230	250
RTE 90 - RTVE 90	210	230	250

Tableau 2b - Distance minimale et maximale (en mm) du centre de la sortie des fumées par l'arrière. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fixation à baïonnette.

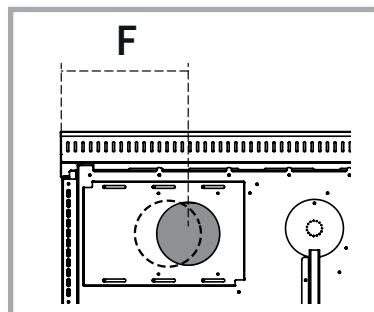


Figure 12b - Vue de derrière de la thermocuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard renversée.

PLAQUE SUPPLÉMENTAIRE (EN OPTION)

Modèle	F min	F max
RTE 80 - RTVE 80	155	210
RTE 90 - RTVE 90	155	210

Tableau 2c – Distance minimale et maximale (en mm) du centre de la sortie des fumées par l'arrière. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fixation à baïonnette.

Éventuellement, il pourrait être nécessaire de renverser la plaque supplémentaire pour obtenir la position souhaitée.

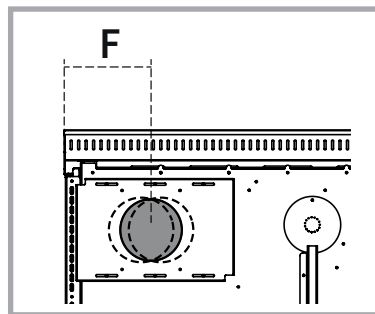


Figure 12c – Vue de derrière de la thermo-cuisinière et représentation du déplacement minimal et maximal de la sortie de fumée arrière avec la plaque supplémentaire.

2.11 PRISE D'AIR

Habituellement, l'installation d'une thermo-cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé directement dans la pièce d'installation. Dans ce cas, le renouvellement de l'air frais doit être garanti en permanence dans la pièce, surtout si elle est petite ou si les fermetures sont hermétiques. La ventilation correcte de la pièce doit être assurée, même en présence d'autres appareils de combustion, de hottes aspirantes, de conduits de cheminée ou d'aérations. La prise d'air de la pièce devra avoir une surface minimale de 80 cm². Sur demande, Rizzoli peut fournir un clapet qui s'ouvre automatiquement lorsque la dépression du local provoquée par la consommation d'air comburant

devient trop importante (4 Pa) et compromet le tirage nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Idéalement, la thermo-cuisinière à bois peut également être raccordée de manière à prélever l'air comburant directement de l'extérieur. Dans ce cas, une prise d'air libre pour l'appareil n'est plus nécessaire. Pour cela, installer un conduit raccordé directement avec l'extérieur de l'habitation et effectuer une jonction directe avec la buse de la prise d'air de l'appareil placée à l'intérieur du socle. Sur les modèles avec four, cette buse est accessible en enlevant le tiroir à bois. Pour le raccordement, nous conseillons d'utiliser un tuyau flexible.

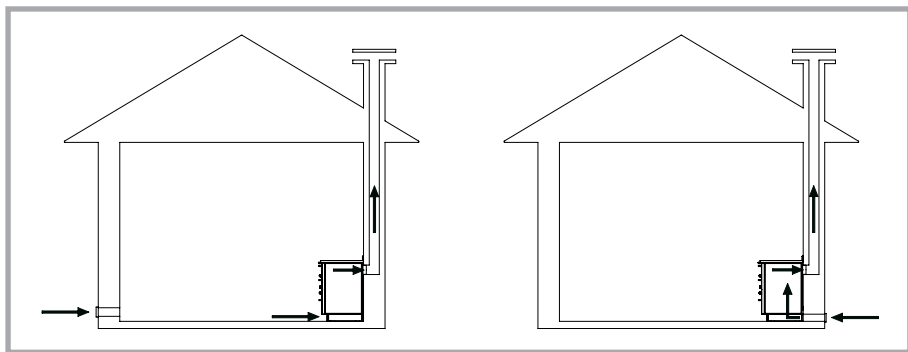


Figure 13 – Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à l'appareil.

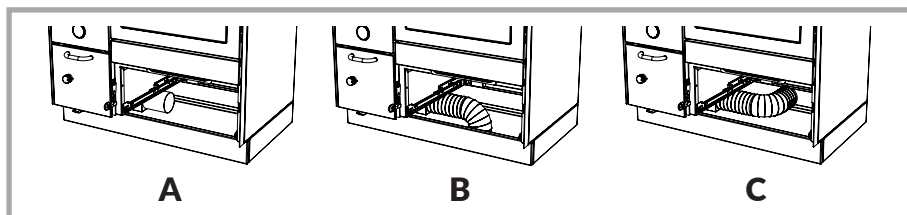


Figure 14 – Solutions de raccordement de la prise d'air de la thermo-cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connectée, B= Prise d'air extérieur par le sol, C= Prise d'air extérieur par le mur.

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi arrière de l'appareil (voir tableau 3 et figure 15). D'autres

solutions de raccordement sont envisageables après validation préalable de la part de Rizzoli.



ATTENTION ! Une hotte aspirante ou tout autre système de ventilation mécanique d'extraction d'air peut être la cause d'un dysfonctionnement de l'appareil en cas d'absence de prise d'air ou de prise d'air sous-dimensionnée.

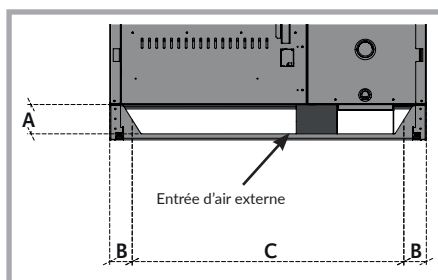


Figure 15 – Vue de derrière du socle de la thermo-cuisinière et spécifications pour le raccordement à la prise d'air extérieur.

Modèles	A	B	C	Ø
RTE 60 - RTVE 60	83	76	443	95
RTE 80 - RTVE 80	83	76	643	95
RTE 90 - RTVE 90	83	76	743	95

Tableau 3 - Mesures pour le raccordement de la prise d'air extérieur.

Mesures (en mm)



ATTENTION ! Pour un fonctionnement correct de l'appareil, vérifier que le passage de l'air comburant au travers de la prise d'air du local ne soit pas obstrué ou, en cas de raccordement direct à la prise d'air extérieur, que sa grille d'entrée ne soit pas encombrée, partiellement ou totalement bouchée.

2.12 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (MODÈLES AVEC FOUR)

Le raccordement électrique des thermo-cuisinières est nécessaire pour l'alimentation de l'éclairage du four. Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur par un personnel qualifié responsable de la conformité aux normes de sécurité. Pour effectuer le raccordement, brancher un câble à la borne de raccordement électrique placée à l'arrière de la

thermo-cuisinière. Les raccordements de phase, neutre et terre doivent être réalisés comme indiqué sur la figure 17. Le câble et tout dispositif électrique adjoint doivent être dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent pas être en contact avec des points dont la température dépasse 50°C.

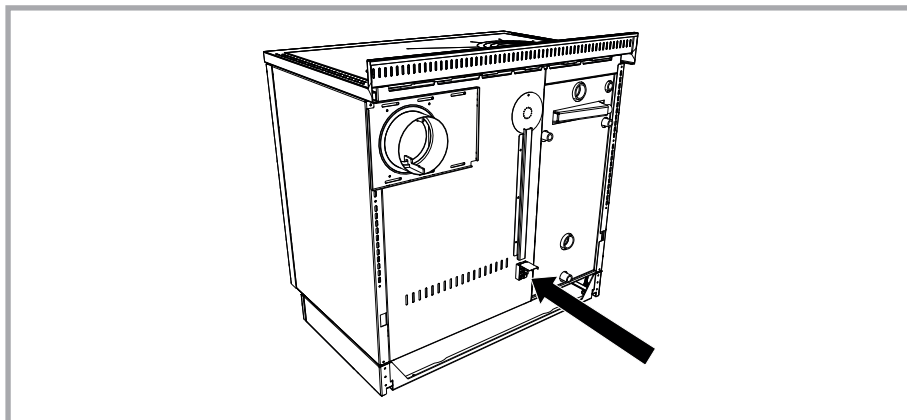


Figure 16 – Position du bornier de raccordement au réseau électrique.

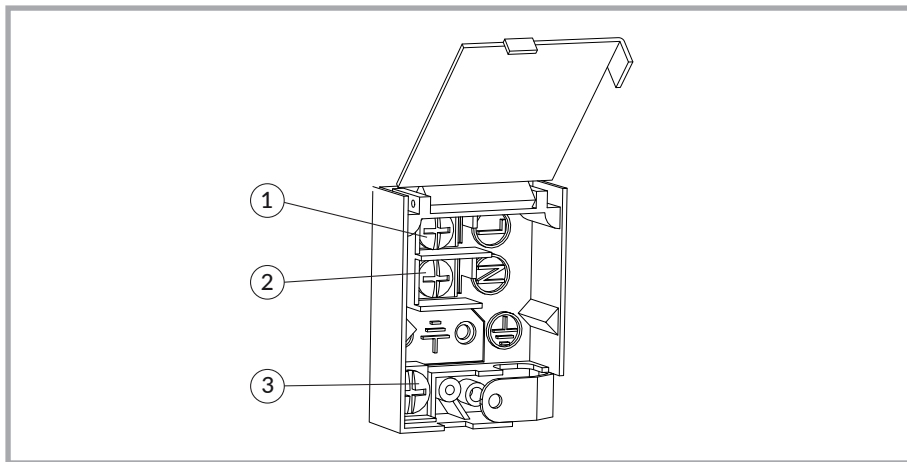


Figure 17 – Bornier de raccordement au réseau électrique : Phase 2. Neutre 3. Terre

2.13 RÉGLAGE DU SOCLE

Il est possible de régler à la fois la hauteur du socle et son retrait par rapport à la façade pour une meilleure intégration de la thermo-cuisinière avec le reste des meubles.

Pour effectuer le réglage des pieds niveleurs afin d'ajuster la hauteur de la thermo-cuisinière ou d'assurer sa mise à niveau lorsque le sol présente des irrégularités, retirer dans un premier temps le tiroir à bois (modèles avec four) puis basculer avec précaution la thermo-cuisinière vers l'arrière de

manière à avoir un accès libre à la partie inférieure. Il est recommandé pour cette opération de protéger le sol au préalable.

À ce stade, il est possible de régler individuellement chaque pied placé dans les angles, de manière à mettre parfaitement à niveau l'appareil. Pour régler les pieds, utiliser une clé plate de 24 (voir figure 18). Les pieds ont une amplitude de 20mm.

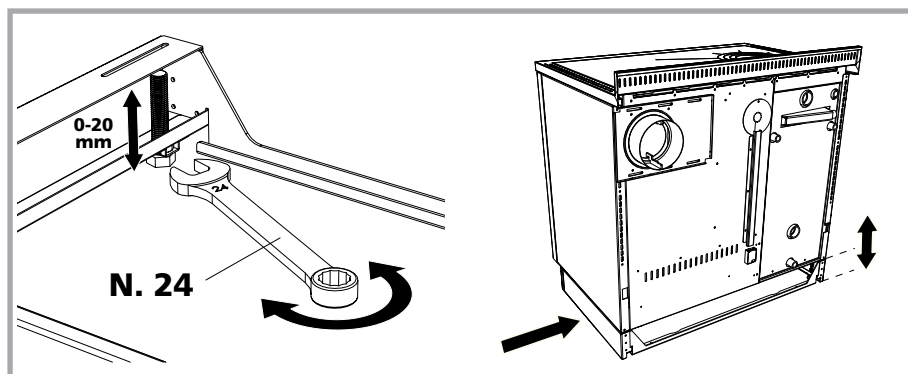


Figure 18 - Réglage de la hauteur de la thermo-cuisinière avec les pieds niveleurs et la clé plate.

Pour régler le retrait du socle par rapport à la façade de la thermo-cuisinière, desserrer les boulons qui maintiennent le socle sur le châssis de la thermo-cuisinière, les boulons sont placés verticalement de bas en haut. Faire ensuite coulisser le socle jusqu'à la position désirée et resserrer les boulons. Pour ce faire, utiliser une clé plate de 8 (voir figure 19). Pour cette opération, ne dévisser pas complètement les boulons, un léger desserrage est suffisant.

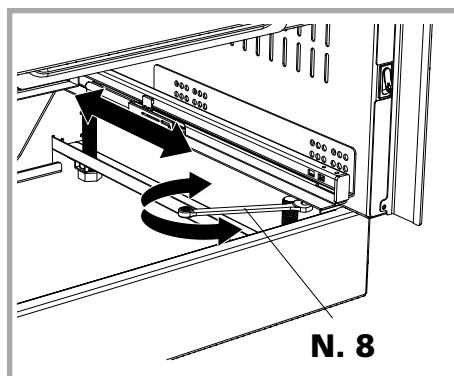


Figure 19 - Réglage du retrait du socle par rapport à la façade de la thermo-cuisinière

2.14 PREMIER ALLUMAGE

Avant la première utilisation, retirer les matériaux d'emballage présents dans le four et le tiroir à bois. Retirer toutes les étiquettes adhésives ; retirer la pellicule plastique de protection de la plaque radiante et, à l'aide d'un chiffon essuyer l'excédent d'huile appliqué à la surface. Nous conseillons d'effectuer de suite un premier allumage de l'appareil pour vérifier sa correcte installation. Le premier

allumage doit être effectué à feu modéré, avec une petite quantité de bois refendu. Lors des allumages suivants, augmenter progressivement la charge de combustible. Lors des premiers allumages, des odeurs peuvent se dégager. Elles sont dues aux résidus d'usinage. Ce phénomène est normal ; il demande simplement une aération du local et disparaît rapidement.



ATTENTION ! Lors des premiers allumages d'une thermo-cuisinière avec four, nous recommandons de maintenir entrouverte la porte du four pour permettre l'élimination d'éventuels résidus de fabrication ; dans le cas contraire la thermo-cuisinière pourrait subir des dommages partiels ou étendus.

2.15 STABILISATION RODAGE

Le mortier réfractaire utilisé pour l'assemblage des briques du foyer contient toujours un peu d'eau qui ne sera éliminée que lors des premiers allumages. Il est naturel que se produisent alors des phénomènes de condensation intérieure. Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faiénçage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à la stabilité et au

bon fonctionnement de l'appareil. Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits dus aux dilatations et à la mise en place des éléments peuvent se manifester, notamment lors de la chauffe et du refroidissement. Ces phénomènes ne nuisent en rien à la stabilité et au bon fonctionnement de l'appareil ; ils s'atténueront progressivement jusqu'à disparaître.

3 INSTALLATION DE CHAUFFAGE CENTRAL

3.1 GÉNÉRALITÉS

Les thermo-cuisinières Série RTE-RTVE sont équipées d'une chaudière de manière à diffuser la chaleur produite par la combustion, au moyen d'un liquide caloporteur dans un réseau de chauffage central et/ou de production d'eau chaude sanitaire. L'installation doit être étudiée par un thermicien agréé et mise en place par un professionnel agréé en conformité avec les normes en vigueur (DTU 24.1 fumisterie- DTU 65.11 sécurité des installations de chauffage central). Les

thermo-cuisinières possèdent de série tous les équipements nécessaires pour une installation conforme ; les composants externes à la thermo-cuisinière (tels que circulateurs, soupapes de décharge thermique, vase d'expansion, soupape de sûreté, vanne anti-condensation, thermostats, manomètres, alarmes acoustiques...) doivent, quant à eux être fournis par l'installateur selon les prescriptions du thermicien chargé de l'étude du projet d'implantation.

3.2 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE CHAUFFAGE

Modèle RTE 60 / RTVE 60
avec sortie fumées à droite

- 1 Raccord fileté pour sonde thermostat $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle
- 2 Raccord fileté départ chauffage $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " femelle
- 3 Raccord fileté pour sonde soupape de décharge thermique $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle
- 4 Raccords filetés pour circuit de décharge thermique $\varnothing \frac{1}{2}$ " mâle
- 5 Raccord fileté retour chauffage $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " femelle
- 6 Raccord fileté vidange $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle

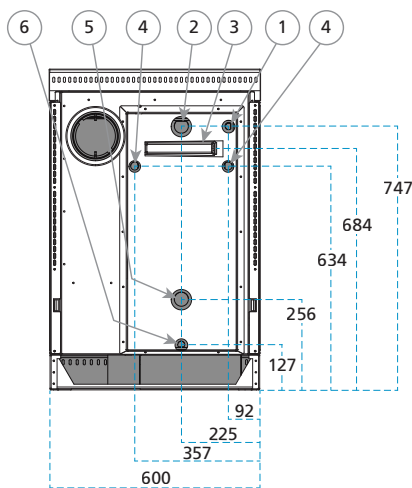


Figure 20 – Positions des raccords chaudière pour le modèle RTE 60 / RTVE 60 avec sortie des fumées à droite (vue de derrière). La version avec sortie de fumées à gauche est symétrique.

Modèle RTE 80-90 / RTVE 80-90
avec sortie fumées à droite

- 1 Raccord fileté pour sonde thermostat $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle
- 2 Raccord fileté départ chauffage $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " femelle
- 3 Raccord fileté pour sonde soupape de décharge thermique $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle
- 4 Raccords filetés pour circuit de décharge thermique $\varnothing \frac{1}{2}$ " mâle
- 5 Raccord fileté retour chauffage $\varnothing 1\frac{1}{4}$ " femelle
- 6 Raccord fileté vidange $\varnothing \frac{1}{2}$ " femelle

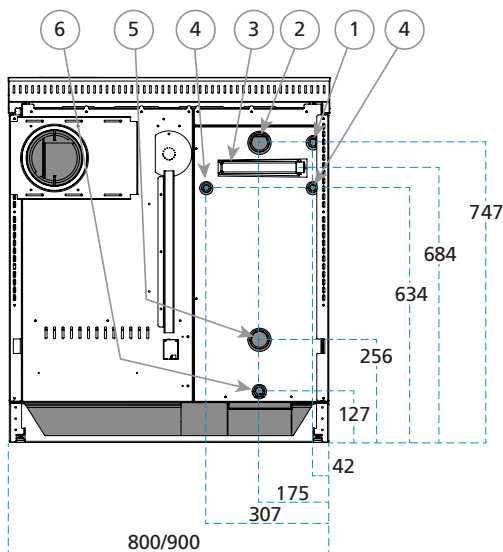


Figure 21 - Positions des raccords chaudière pour les modèles RTE 80 / RTVE 80 et RTE 90 / RTVE 90 avec sortie des fumées à droite (vue de derrière). La version avec sortie de fumées à gauche est symétrique.

Avant la mise en service de la thermo-cuisinière, celle-ci doit impérativement être raccordée au réseau de chauffage. L'utilisation de la thermo-cuisinière avec une chaudière vide ou non raccordée entraînerait des dommages irréversibles. Dans tous les cas, il est impératif de raccorder le circuit du réseau avec le départ et le retour et prévoir un raccord pour la vidange (nécessaire pour permettre de vider complètement la chaudière lors de l'entretien). L'utilisation ou non de tous les raccords auxiliaires disponibles de série (raccords pour le circuit de décharge thermique, raccord pour la sonde

de la soupape de décharge thermique et raccord pour un thermostat de circulateur) dépendra des caractéristiques de l'installation sur laquelle sera connectée la thermo-cuisinière. Il se peut que des raccords ne soient pas utilisés et dans ce cas il est nécessaire de les obturer. En cas d'adossement de la thermo-cuisinière contre un mur, l'espace utile est d'environ 35 mm ce qui en règle générale est insuffisant pour y loger les raccordements hydrauliques. Le cas échéant, prévoir une niche dans la paroi arrière en correspondance et effectuer les raccordements avec des tuyaux flexibles.

3.3 RACCORDEMENTS LATÉRAUX

Tous les modèles de thermo-cuisinières Série RTE-RTVE peuvent être équipés sur demande lors de la commande de raccords hydrauliques positionnés sur le flanc côté chambre de combustion. Dans ce cas pour faciliter l'installation, deux raccords de départ (pour eau chaude sanitaire et circuit de chauffage) et deux raccords de retour (pour

eau chaude sanitaire et circuit de chauffage) sont prévus. Dans n'importe quelle configuration, le raccord de départ et le raccord de retour de plus grand diamètre doivent obligatoirement être utilisés. Obturer les raccords de petit diamètre s'ils ne sont pas utilisés.

Modèle RTE / RTVE
avec raccords hydrauliques latéraux

- 2 Raccord fileté départ Ø 1"¼ femelle
- 5 Raccord fileté retour Ø 1"¼ femelle
- 6 Raccord fileté vidange Ø ½" femelle
- 7 Raccord fileté départ chauffage Ø 1" femelle
- 8 Raccord fileté retour chauffage 1" femelle

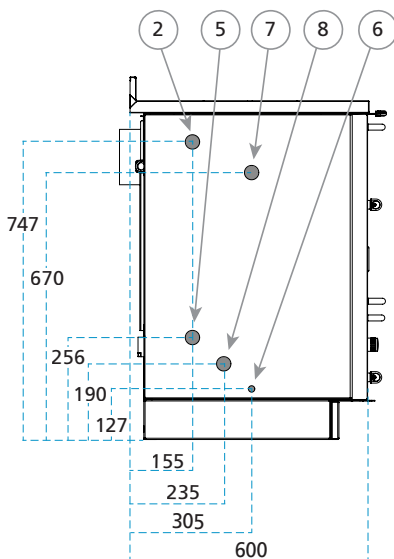


Figure 22 - Positions des raccords chaudière pour les modèles RTE / RTVE avec raccords latéraux (vue de côté).

3.4 TYPES D'INSTALLATIONS

Le DTU 65.11 permet l'installation d'appareils de chauffage à combustible solide sur un réseau équipé d'un vase d'expansion fermé à la condition expresse que l'appareil soit doté d'un système de décharge de sécurité thermique par un circuit indépendant interne à la chaudière. Les thermo-cuisinières Série RTE/RTVE sont dotées de série d'un tel dispositif de décharge de sécurité thermique. Les thermo-cuisinières Série RTE/RTVE peuvent donc être installées sur un réseau à vase d'expansion

fermé en réalisant le circuit réglementaire de décharge de sécurité thermique, et donc en effectuant les raccordements comme indiqués ultérieurement.

Les thermo-cuisinières RTE/RTVE peuvent également être installées sur un réseau à vase d'expansion ouvert. Dans ce cas, le tube de sécurité sera raccordé sur le circuit départ et le tube en charge sur le circuit retour.

3.5 THERMOSTAT

Les thermo-cuisinières Série RTE - RTVE ne sont pas équipées de thermostat. Pour réaliser un réseau de chauffage à circulation forcée, il sera nécessaire d'installer un thermostat ou tout autre dispositif de contrôle pour déclencher le fonctionnement du circulateur en fonction de la température de l'eau dans la chaudière. Ce thermostat

sera positionné à l'extérieur de l'appareil et la sonde placée dans un doigt de gant à raccorder à l'arrière de la thermo-cuisinière. Le thermostat devra déclencher le circulateur chaque fois que la température de l'eau de la chaudière dépassera la température de consigne.



ATTENTION ! Afin de prolonger la durée de vie de la chaudière de votre thermo-cuisinière, il est primordial de ne pas faire circuler l'eau à une température inférieure à 55-60°C. Une température inférieure provoque la formation de condensation acide et de goudron sur les parois de la chaudière.

3.6 SÉCURITÉ

Dans toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre instantanément le processus de combustion comme on peut le faire, en cas de nécessité, pour les chaudières à combustible liquide ou gazeux. De fait, il est constamment nécessaire de dissiper la chaleur produite, même si le réseau de chauffage ne le demande pas et aussi en cas de coupure de courant électrique. Dans le cas contraire, l'eau présente dans la chaudière pourrait entrer en ébullition,

sans possibilité d'évacuation et entraîner l'explosion de la chaudière et des dommages corporels aux personnes présentes à proximité. De ce fait, nous recommandons de respecter scrupuleusement les directives du D.T.U. 65.11 et d'intégrer dans le réseau un ballon primaire d'accumulation d'eau de chauffage (PUFFER) ou un ballon d'eau chaude sanitaire (CUMULUS) pour absorber l'éventuel excédent de chaleur produit par la thermo-cuisinière.

3.7 DÉCHARGE THERMIQUE

Le système de sécurité thermique permet de refroidir directement la chaudière en cas de nécessité en faisant circuler, à circuit ouvert, de l'eau froide dans un dispositif séparé à l'intérieur de la chaudière. L'installation d'un tel dispositif se fera sous la responsabilité de l'installateur. Pour installer ce système, il est nécessaire de réaliser les raccordements départ et retour, qui sont inversables ; la sonde à bulbe de la soupape doit être placée dans un doigt de gant installé au raccord prévu à cet effet. Pour être efficace, le système doit pouvoir fonctionner et être alimenté en eau froide en

toute circonstance, et même en cas de coupure de courant. Tous les dispositifs de sécurité doivent être accessibles à tout moment après l'installation de la thermo-cuisinière, ceci pour l'entretien et les vérifications de fonctionnement. Des contrôles de fonctionnement doivent être effectués régulièrement et au moins une fois par an. Le circuit de décharge thermique ne doit, en aucun cas, être utilisé pour la production d'eau chaude sanitaire. Sur demande, Rizzoli peut fournir une soupape de décharge thermique adaptée aux appareils de sa production.

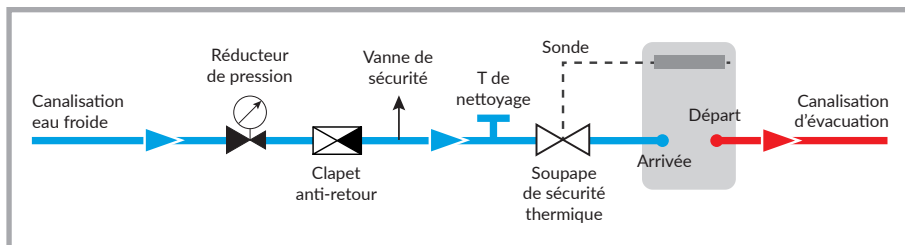
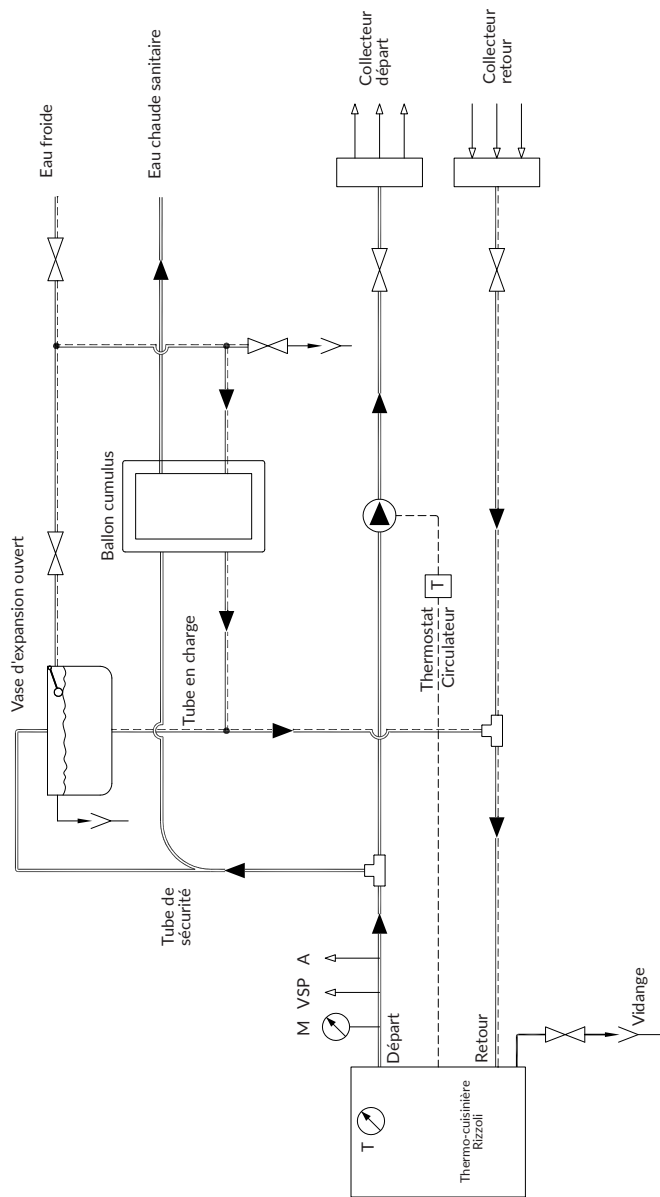


Figure 23 – Schéma de réalisation d'un circuit de décharge thermique.

3.8 EXEMPLES

Ci-dessous, quelques schémas de réalisations possibles. Ces schémas simplifiés sont présentés à titre indicatif et ne peuvent être utilisés comme

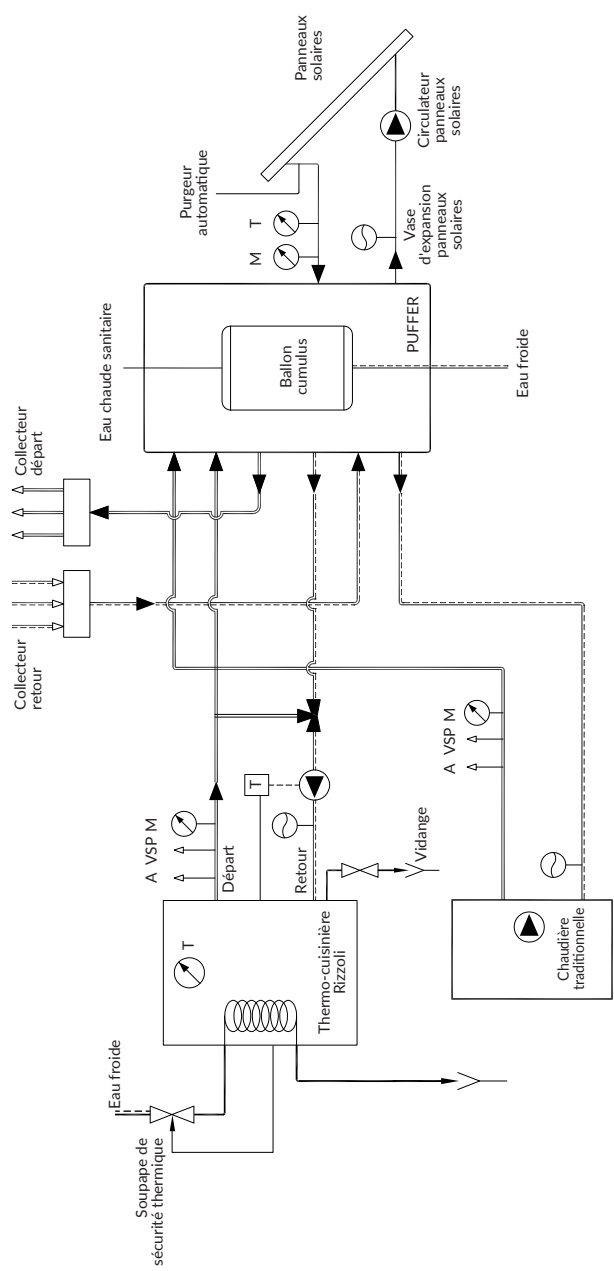
tels en phase d'exécution. S'adresser toujours à un installateur qualifié pour l'étude de la solution la mieux adaptée à votre cas spécifique.



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermostat		VSP		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat		VSP		Vanne anti-condensation				

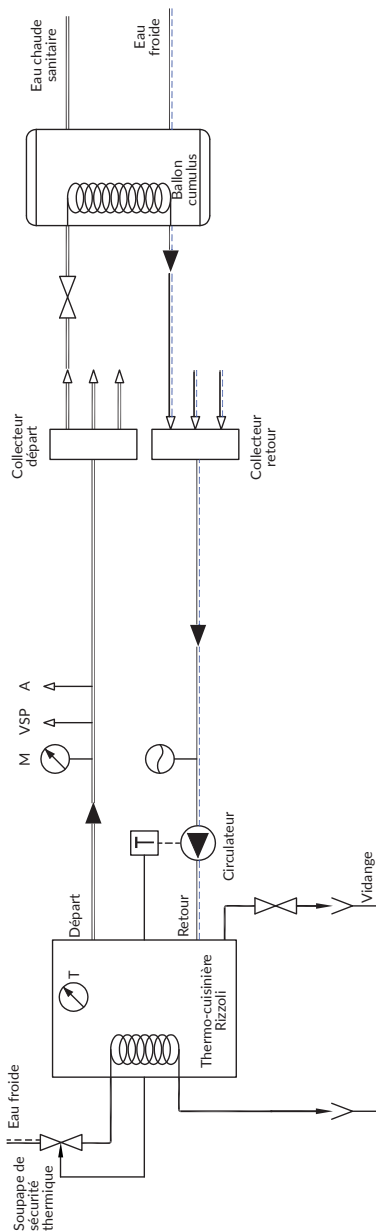
Figure 24 - Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière comme générateur de chaleur.



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat		Sousape de sûreté		Vanne anti-condensation

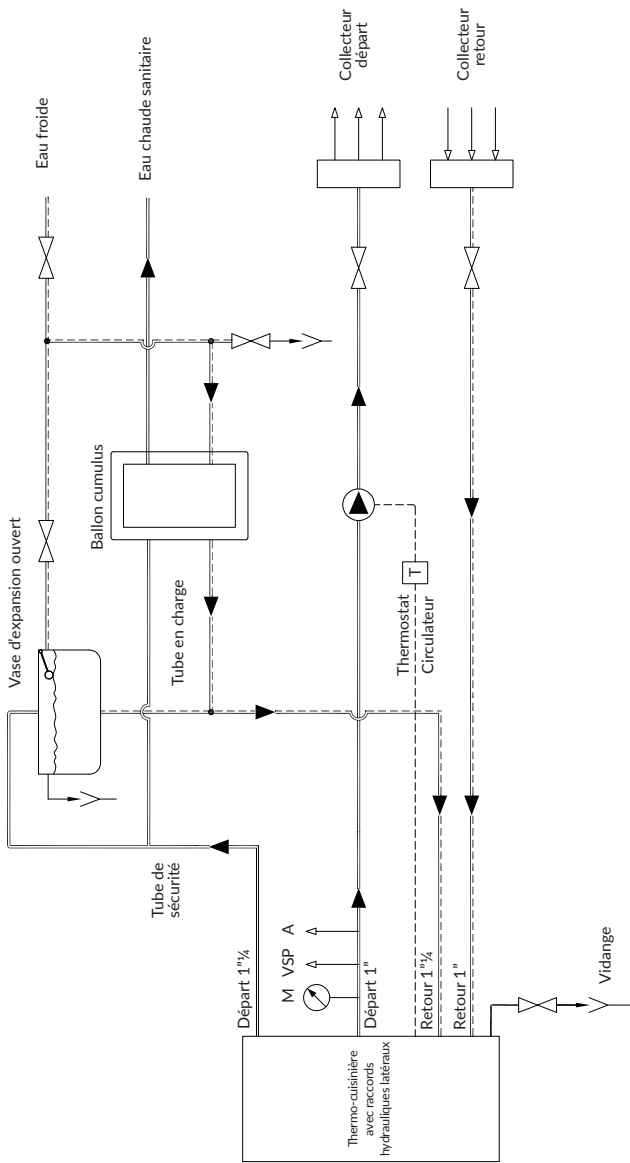
Figure 25 - Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière comme générateur de chaleur.



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermostat		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat		VSP		Sous-pape de sûreté		Vanne anti-condensation

Figure 26 – Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière comme générateur de chaleur.



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat	VSP	Soupape de sûreté		Vanne anti-condensation

Figura 27 -Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière avec doubles raccords (Série RTE - RTVE avec raccords latéraux) comme générateur de chaleur.

4 UTILISATION

4.1 FONCTIONNEMENT DE LA THERMO-CUISINIÈRE

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant du local d'installation). L'appareil assure une combustion de type intermittent : après avoir allumé le feu, la combustion continue jusqu'à épuisement du combustible ; elle peut cependant être maintenue en effectuant une recharge de combustible et ainsi de suite. Le maintien de la combustion dans le temps doit être garanti par un bon fonctionnement du conduit de cheminée qui permet, d'une part d'évacuer les fumées et, d'autre part de créer la dépression nécessaire à l'alimentation du foyer en air comburant. De fait, les caractéristiques constructives du conduit conditionnent de manière déterminante le bon fonctionnement de l'appareil à bois. La combustion du bois nécessite

un afflux d'air de combustion en divers points de la chambre de combustion. En particulier, est présente une arrivée d'air primaire qui entre en partie basse de la chambre de combustion au travers de la grille foyère, mais également une alimentation en air secondaire qui pénètre en partie haute de la chambre de combustion. L'air primaire est l'air principal et sa régulation permet de régler l'allure de combustion et la puissance thermique de l'appareil. L'air secondaire permet la postcombustion des gaz, générant un surcroît de chaleur, abaissant l'émission de gaz nocifs et améliorant ainsi à la fois le rendement et l'impact environnemental. Une fois la combustion activée, il est impossible de l'interrompre en toute sécurité ; elle cessera de toutes façons de manière naturelle avec l'épuisement du combustible.



ATTENTION ! Pour le fonctionnement correct de la thermo-cuisinière à bois, vérifier que le passage de l'air comburant ne soit obstrué en aucun point de son parcours ; depuis la grille d'entrée d'air de la pièce jusqu'à la prise d'air de l'appareil. Vérifier également la bonne aération générale de la pièce.

4.2 ALLUMAGE

Les thermo-cuisinières Série RTE - RTVE sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une tirette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit de cheminée est froid (clé de démarrage). En tirant la clé de démarrage, les fumées sont di-

rectement dirigées vers le conduit de cheminée. On réchauffe ainsi plus rapidement ce conduit dont le tirage augmente jusqu'à sa valeur nominale. Pour allumer le feu, utiliser du bois bien sec, de préférence refendu très fin, et un produit d'al-

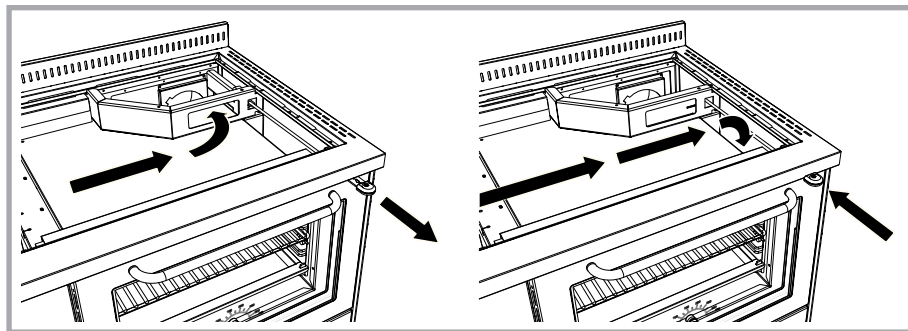


Figure 28 – Clé de démarrage. Manette tirée vers l'avant : Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repous-
sée : Clapet fermé pour un fonctionnement normal.

lumage du commerce. La combustion peut être difficile tant que le conduit de cheminée n'a pas suffisamment chauffé et qu'un tirage satisfaisant n'est pas encore établi. Le temps nécessaire dépend des caractéristiques du conduit de cheminée et des conditions météorologiques. Dès que le feu a pris force et vigueur, il faut repousser la clé de démarrage de manière à forcer les fumées à

parcourir la totalité du circuit et à réchauffer ainsi toutes les parties de l'appareil. La thermo-cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé ; le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à l'appareil d'atteindre ses capacités optimales et peut entraîner une surchauffe et des dommages à certains constituants.

4.3 RÉGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Sur tous les modèles, il existe trois réglages pour l'entrée d'air : le levier de la prise d'air extérieur, le régulateur pour l'air primaire et le réglage d'air secondaire.

L'ouverture de l'entrée d'air comburant en provenance de la prise d'air extérieur est réglable à l'aide d'un clapet commandé par le levier placé sous la porte du bac à cendres. Ce clapet est fermé lorsque le levier est à droite et ouvert lorsque le levier est à gauche (voir figure 29 pour le réglage de ce dispositif). Dans le cas d'un modèle avec four avec sortie des fumées à gauche, le réglage du levier est inversé (clapet fermé avec levier à gauche et ouvert avec levier à droite).

La position totalement ouverte est celle préconisée lors du fonctionnement de l'appareil. Elle permet l'admission optimale d'air comburant pour l'alimentation de la combustion. La thermo-cuisinière ne peut pas fonctionner si le levier est en position fermé. En présence d'un conduit de fumée à très fort tirage, il pourra s'avérer utile de placer le levier en position intermédiaire, de manière à n'avoir qu'une ouverture partielle du conduit d'arrivée d'air.

Le régulateur d'admission d'air primaire, placé sur la façade de l'appareil, est commandé par un bouton gradué qui contrôle la vitesse de combustion. Les valeurs basses correspondent à une puissance

réduite et une plus large autonomie. Les valeurs hautes correspondent à une puissance élevée avec une autonomie réduite. La régulation est automatique et fait en sorte de maintenir constante dans le temps la chaleur produite par la thermo-cuisinière. L'admission d'air secondaire est adaptée automatiquement en fonction de l'ouverture du clapet d'entrée d'air, de la position du régulateur d'admission d'air primaire et des conditions effectives de fonctionnement de l'appareil et du tirage du conduit de cheminée.

L'air introduit en correspondance de la porte foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre propre dans le cas des thermo-cuisinières Série RTVE.

Lorsque la thermo-cuisinière est éteinte, il est conseillé de fermer l'ouverture du clapet d'entrée d'air et de mettre le régulateur d'admission d'air primaire sur la position 0, de manière à limiter le passage de l'air indésirable, évitant ainsi le refroidissement intempestif de l'appareil et du local d'installation. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas où l'appareil est installé avec prise d'air extérieur connectée directement sur l'extérieur. En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 4.

Condition	Levier prise d'air	Air primaire	Grille	Clé de démarrage
Allumage	Ouvert	Ouvert (7/8)	-	Ouverte
Cuisson rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Haute	Fermée
Cuisson lente	Semi-ouvert	Semi-ouvert (3/4)	Haute	Fermée
Chauffage rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Basse	Fermée
Chauffage lent	Semi-ouvert	Fermé (1/2)	Basse	Fermée

Tableau 4 – Réglage de la thermo-cuisinière à bois selon l'utilisation.



ATTENTION ! Pendant la combustion, ne pas ouvrir la porte foyer sinon des fumées pourraient s'échapper. L'appareil est conçu pour être utilisé avec la porte foyer fermée.

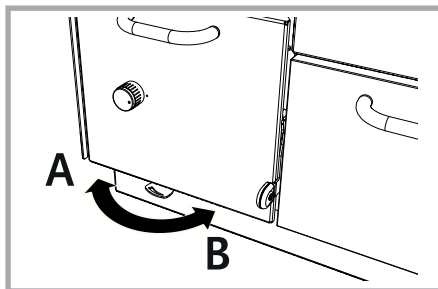


Figure 29 – Réglage du levier d'entrée d'air. Le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre "A" tandis qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre "B".

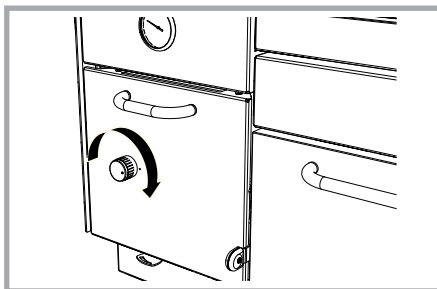


Figure 30 – Réglage de l'air primaire et secondaire. Le régulateur s'ouvre en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



ATTENTION ! Pour les thermo-cuisinières Série RTVE, lors de la phase de chargement du bois, il est recommandé de maintenir une distance de quelques centimètres entre la vitre intérieure de la porte foyer et le combustible, afin de ne pas exposer le verre à des températures élevées pouvant l'endommager.

4.4 RÉGLAGE DE L'AIR SECONDAIRE

L'alimentation en air secondaire est pré-réglée pour fonctionner correctement dans des conditions standard d'utilisation. Si néanmoins une accumulation excessive de braises dans la chambre de combustion est constatée ou s'il s'avère nécessaire un apport en air primaire plus important, il est possible d'utiliser les deux languettes placées dans le compartiment inférieur sous le tiroir à cendres, accessibles en ouvrant la porte foyer pour un réglage additionnel de l'air secondaire (voir figure 31). La position vers l'intérieur est réglée en usine pour une utilisation normale. Il faut tirer les languettes vers l'extérieur pour réduire voire fermer complètement le passage d'air secondaire.

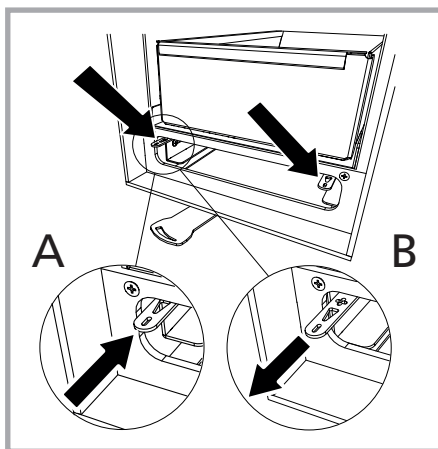


Figure 31 – Réglage de l'air secondaire : le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre A (afflux d'air secondaire prépondérant sur l'air primaire), tandis qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre B (afflux d'air primaire prépondérant sur l'air secondaire).

4.5 RÉGLAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

Les thermo-cuisinières sont équipées 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 limite la puissance transmise au réseau hydraulique et permet un contact direct de la flamme avec la plaque radiante. 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 : c'est la position idéale pour maintenir la chaleur ambiante plus longtemps. La grille se règle à thermo-cuisinière froide avec la manivelle fournie dans les accessoires ; l'embout de raccord de la grille avec la manivelle est accessible en ouvrant la porte du bac à cendres.

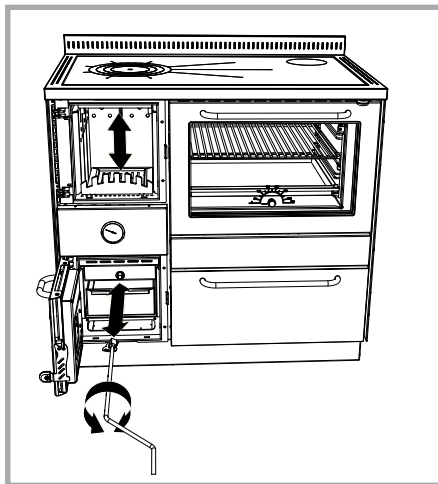


Figure 32 – Réglage de la hauteur de la grille foyère.

4.6 CUISSON SUR LA PLAQUE RADIANTE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, saisir à la poêle par exemple. En revanche, les parties périphériques de la plaque sont

plus tempérées et plus adéquates pour mijoter ou maintenir les aliments chauds. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utiliser du petit bois refendu comme indiqué sur le tableau 4. Ne jamais surchauffer la plaque. Il y a risque d'endommagement de la thermo-cuisinière sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

4.7 CUISSON AU FOUR (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

La température intérieure du four dépend de la vitesse de combustion et de la quantité de combustible introduit. Pour la moduler, agir sur le levier d'ouverture de la prise d'air et sur le régulateur d'air. En outre, une combustion la plus uniforme possible permet d'éviter des changements de température brusques dans le four. Pour chauffer le four alors que l'appareil est froid, augmenter la température avec un feu vif puis réduire la vitesse de combustion pour maintenir une température constante. Les thermo-cuisinières sont équipées d'une porte de four vitrée et d'un thermomètre qui simplifie les opérations de contrôle de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et sert uniquement comme référence pour la cuisson. Pour rôtir les aliments, placer les aliments en position haute, pour une cuisson plus uniforme, placer les aliments en position centrale

ou inférieure. Lorsque le four n'est pas utilisé, maintenir la porte légèrement ouverte de manière à ce que la chaleur accumulée à l'intérieur rayonne dans la pièce. Dans le cas contraire, une surchauffe pourrait se produire qui pourrait potentiellement endommager la thermo-cuisinière.

Par exemple, pour cuire des biscuits sablés correctement, préchauffer le four à une température indiquée sur le thermomètre d'environ 150 °C et maintenir la température en ajoutant environ 1 kg de bois à chaque chargement jusqu'à ce que les braises se forment. Une fois que la température du four est stable, mettre au four, au milieu, la plaque avec les biscuits sablés pendant 10 minutes, retirer la plaque, la retourner et la remettre au four, toujours au milieu, pendant 5 minutes supplémentaires. Sortir la plaque du four et laisser les biscuits sablés refroidir.

4.8 SOUPAPE D'ÉVACUATION DE L'EXCÈS DE VAPEUR (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Dans certains cas, la cuisson des aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Les modèles avec four sont équipés d'une soupape permettant d'évacuer cet excès de vapeur. La soupape est placée à l'intérieur du four, à l'avant de la paroi latérale et sera manœuvrée en cas de besoin de manière à ouvrir les orifices d'évacuation. Pour éviter les brûlures, actionner la soupape avant d'allumer l'appareil ou utiliser un gant isolant.

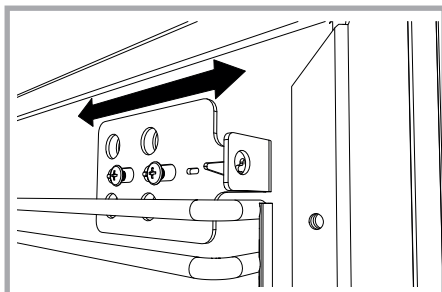


Figure 33 – Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur.

4.9 LÈCHEFRITES SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Tous les modèles avec four sont équipés de gradins latéraux pour le support direct de la grille ou de la lèchefrite. La lèchefrite peut également être posée sur les glissières télescopiques permettant son extraction complète du four sans avoir à la

maintenir, garantissant ainsi une meilleure souplesse d'utilisation. Les glissières télescopiques sont fixées sur les gradins latéraux et leur position (basse, intermédiaire, haute) est facilement modifiable en suivant la procédure indiquée figure 34.

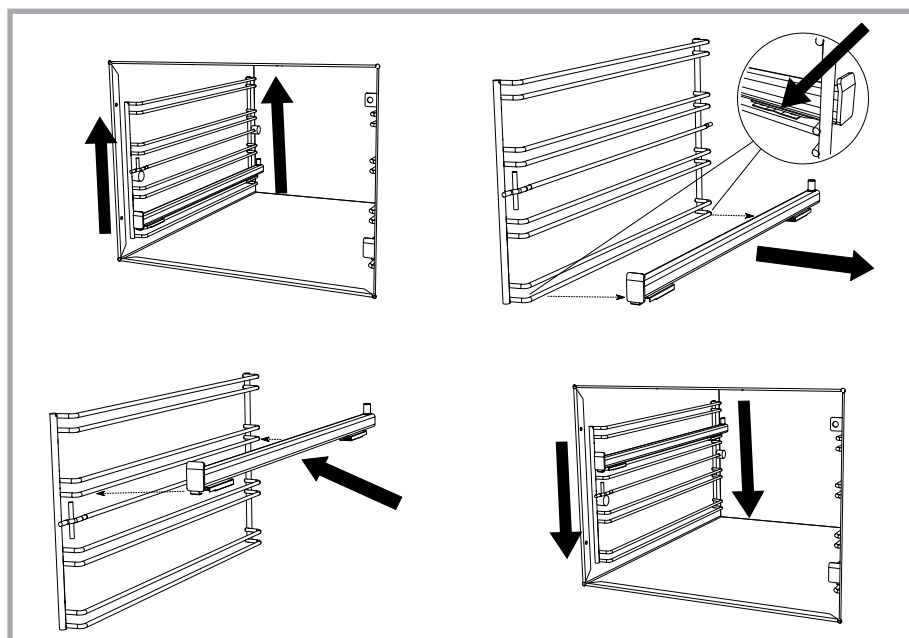


Figure 34 – Procédure de changement de position des glissières télescopiques.

4.10 ÉCLAIRAGE DU FOUR (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Un système d'éclairage intérieur du four permet un contrôle visuel de la cuisson au travers de la large porte vitrée du four sans devoir l'ouvrir. L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

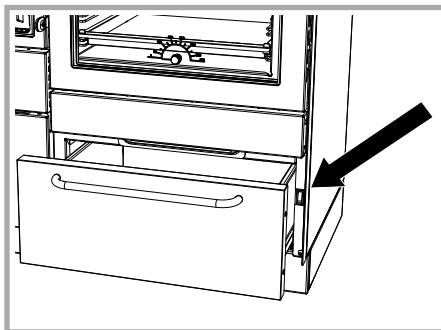


Figure 35 – Interrupteur d'éclairage du four.

4.11 PORTE-ACCESSOIRES (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

À l'intérieur du tiroir à bois est placé un petit compartiment qui s'avère très pratique pour ranger les petits objets et accessoires en les séparant de la réserve de bois.

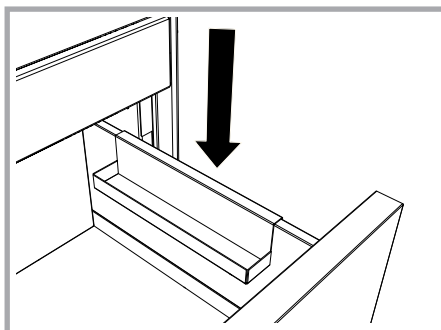


Figure 36 – Porte-accessoires monté sur le côté du tiroir à bois.

4.12 POIGNÉE DE LÈCHEFRITE (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

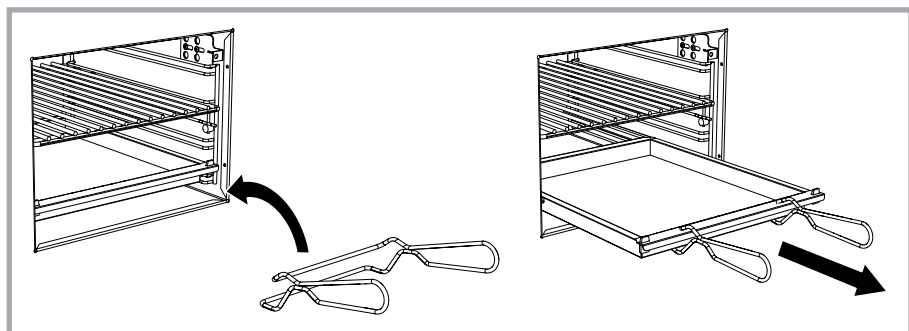


Figure 37 – Poignée de lèche-frite.

Les thermo-cuisinières avec four sont fournies avec une poignée qui permet d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser

de maniques ou de chiffons. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

4.13 EXTRACTION DU TIROIR À BOIS (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Pour retirer le tiroir à bois, tirer le jusqu'à sa butée, retirer les deux vis à tête papillon sur les coulisses qui le maintiennent fixé. Soulever et extraire le ti-

roir. Pour le remettre, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant bien soin d'insérer correctement les côtés du tiroir dans ses coulisses.

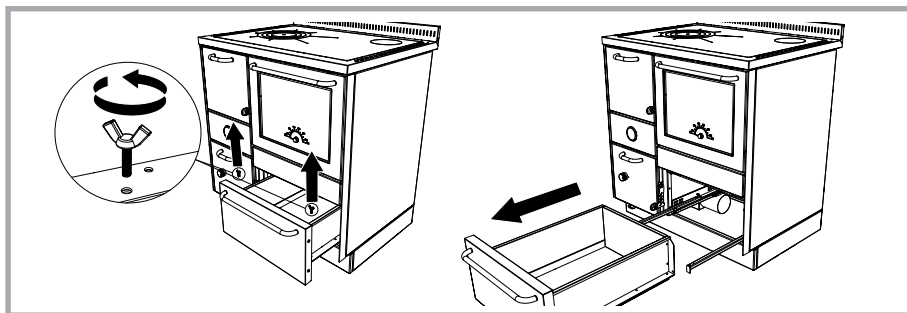


Figure 38 - Extraction du tiroir à bois.



ATTENTION ! Nous recommandons vivement de ne placer aucun objet ou dispositif inflammable dans le tiroir à bois. Les objets stockés ne doivent jamais dépasser la limite supérieure des parois.

4.14 BOUCLIER THERMIQUE DE LA PORTE FOYÈRE (EN OPTION)

Une plaque de protection en acier à positionner sur la porte foyer des thermo-cuisinières Série RTVE est disponible sur demande. Cette option a été étudiée pour faire écran lorsque les opérations de cuisson des aliments nécessitent la présence permanente de l'utilisateur devant l'appareil ou bien en présence d'enfants. Dans les autres cas, cette protection peut être maintenue ou pas, selon votre libre choix. La mise en place de la protection s'effectue thermo-cuisinière éteinte et froide. Il suffit d'ouvrir la porte foyer, de crocheter la protection et de refermer la porte.

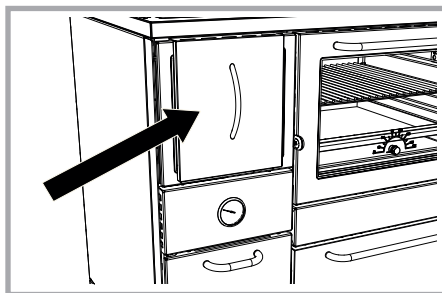


Figure 39 - Bouclier thermique sur la porte foyer.

4.15 COUVRE-PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les thermo-cuisinières peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la plaque lorsque l'appareil n'est pas utilisé. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre

en place ce couvercle que sur une thermo-cuisinière rigoureusement froide. Vérifier avant sa mise en place l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et s'assurer que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

5 ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE

Une thermo-cuisinière est plus efficace quand elle ne contient aucun résidu de combustion. Un appareil propre est moins sujet aux pannes dues à l'usure. La fréquence du nettoyage dépend de la

durée de fonctionnement et de la manière dont il est utilisé ainsi que de la qualité du combustible utilisé.



ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être effectuées sur la thermo-cuisinière éteinte et froide.

5.2 NETTOYAGE DES PARTIES APPARENTES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches persistantes, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Éviter les détergents en poudre. N'utiliser jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rateraient la surface. Essuyer avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Pour les parties émaillées ou peintes, éviter l'utilisation de produits abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache persistante, appliquer un peu d'huile ; attendre

qu'elle absorbe l'auréole et essuyer avec un chiffon doux. Il est possible qu'une couche superficielle d'oxydation se forme sur le plan inox après les premières utilisations ou lors d'un usage particulièrement intensif. Un entretien régulier et suivi permet de l'éliminer et ainsi de maintenir votre appareil dans son aspect neuf pendant longtemps. Sur demande, Rizzoli fournit des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inox. Nous recommandons également de ne pas utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties peintes.

5.3 ENTRETIEN DES DÉFLECTEURS DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION

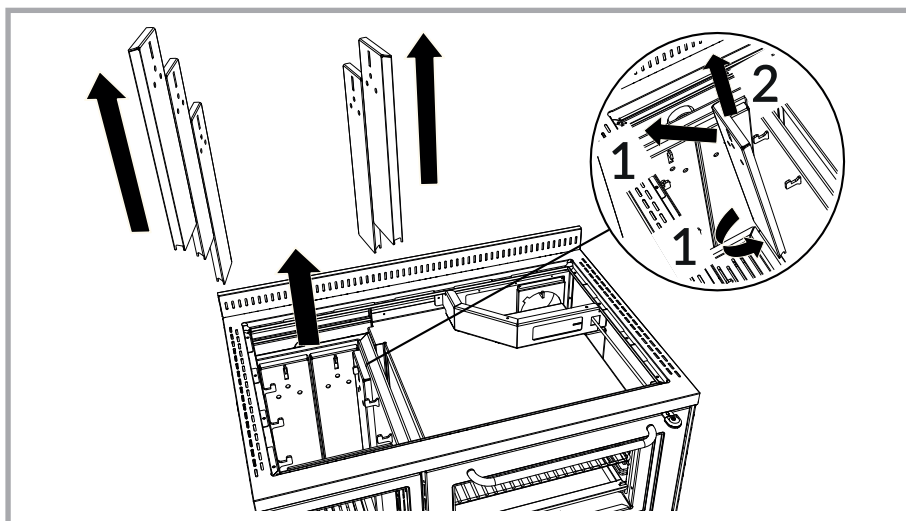


Figure 40 – Entretien des déflecteurs dans la chambre de combustion

Les déflecteurs en acier fixés sur les parois de la chambre de combustion de la thermo-cuisinière ont une double fonction : distribuer l'air secondaire de postcombustion à une hauteur optimale pour la réduction des émissions et garantir l'intégrité de la chaudière en agissant comme une barrière protectrice entre les flammes et le corps de la chaudière. Ces déflecteurs sont amovibles pour permettre un nettoyage plus complet de la chambre de combustion. Pour effectuer cette opération, attendre que la combustion soit complètement terminée et que

la thermo-cuisinière soit parfaitement froide. Retirer le disque ou les anneaux concentriques puis la plaque radiante afin de disposer de plus d'espace. Démontez ensuite les déflecteurs en commençant par ceux des côtés puis ceux du fond, en les décrochant des taquets de fixation et en les dégageant vers le haut. Pour le remontage, procéder en sens inverse, en prenant soin de les remettre en bonne position et dans le bon ordre, en replaçant d'abord la base puis en les refixant correctement aux taquets.

5.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

Avant chaque utilisation de votre thermo-cuisinière, prendre soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus gros dépôts de cendres. Veiller à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Se servir au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien

nettoyée, le feu pourrait ne pas être correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si la grille est retirée pour un entretien, veiller à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

5.5 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Dans les thermo-cuisinières avec four, la dépression à la buse permet aux gaz de combustion de parcourir un circuit autour du four avant d'être évacués par le conduit de cheminée. Pour inspecter et nettoyer ce circuit, l'appareil est doté d'une trappe de visite. Lors du nettoyage qui doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation

normale, veiller à bien nettoyer la totalité du circuit des fumées en particulier le passage vertical en correspondance avec la paroi latérale extérieure du four. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

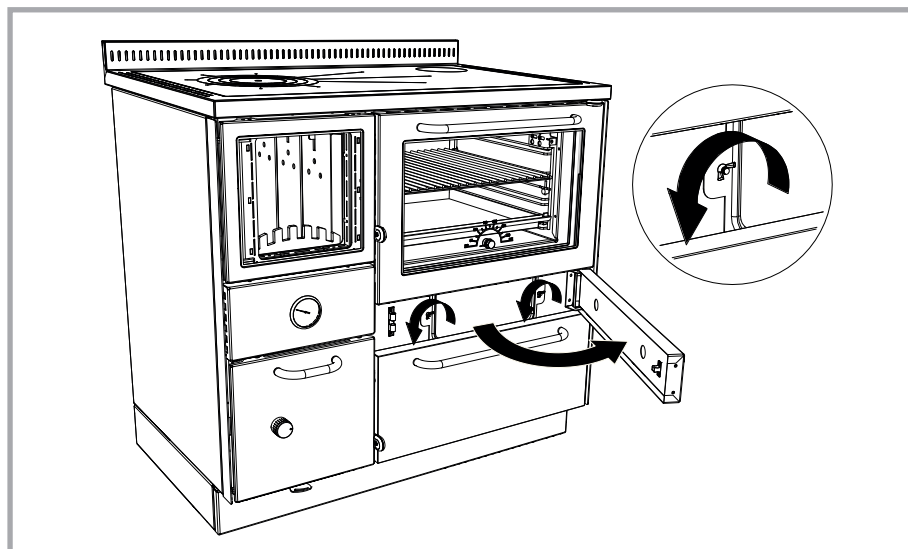


Figure 41 – Inspection du circuit des fumées.

5.6 BAC À CENDRES

À chaque utilisation de la thermo-cuisinière, contrôler le bac à cendres placé sous la chambre de combustion, et le vider si nécessaire. Ne pas attendre que les cendres débordent du bac, cela

rendrait l'entretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

5.7 NETTOYAGE DU FOUR (THERMO-CUISINIÈRES AVEC FOUR)

Nettoyer le four avec un produit approprié disponible dans le commerce. Avant de procéder au nettoyage, retirer du four la lèchefrite et la grille. Pour un nettoyage plus complet, il est également possible de retirer les deux gradins latéraux et la porte du four. Pour ce faire, ouvrir la porte du four et soulever les 2

languettes de verrouillage placées sur les charnières. Refermer délicatement la porte et la décrocher en soulevant légèrement sa partie basse. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répéter les opérations en sens inverse.

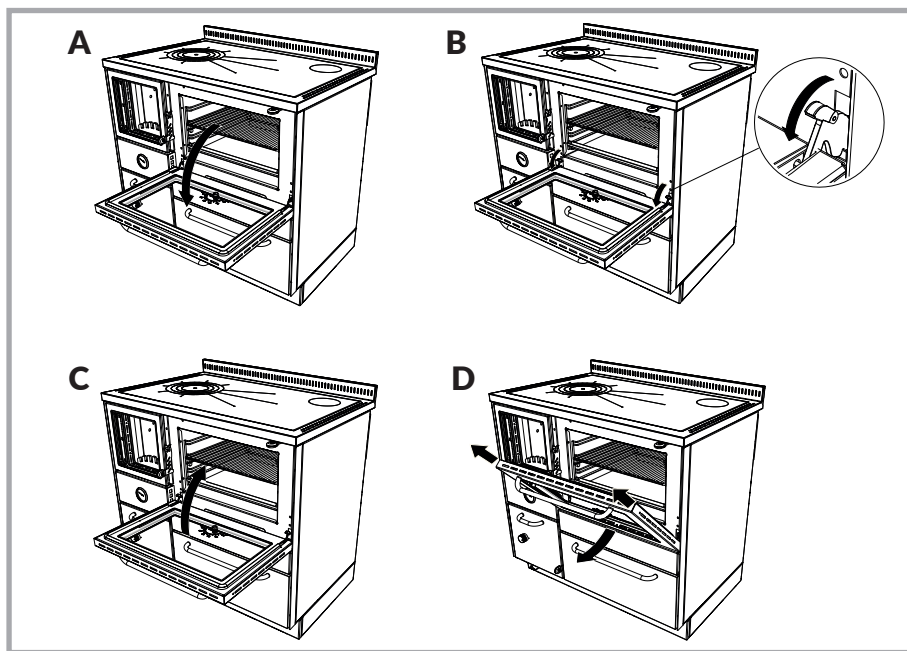


Figure 42 - Démontage de la porte de four.

5.8 NETTOYAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE ET DE RACCORDEMENT

Un ramonage du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doit être effectué par un professionnel qualifié tous les 6 mois d'utilisation normale de la thermo-cuisinière à bois. La fréquence de ramonage sera adaptée en cas d'utilisation intense et en fonction du combustible utilisé. Respecter toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit de cheminée et du conduit de raccorde-

ment doivent être nettoyées. Parallèlement, procéder au nettoyage complet de votre thermo-cuisinière à bois. Pour cela, retirer la plaque radiante et nettoyer le circuit des fumées autour du four (voir chap. 4.7). Une fois ces opérations effectuées, veiller à repositionner tous les éléments correctement, et s'assurer de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage.



ATTENTION ! Si le nettoyage du conduit de cheminée n'est pas effectué conformément aux recommandations, il y a un risque d'incendie.

5.9 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de la porte du four et de la porte foyer pour les modèles Série RTVE peuvent être nettoyées avec les produits spécifiques habituels disponibles dans le commerce.

La vitre intérieure de la vitre foyer a été conçue de manière à s'autonettoyer pendant la combustion. Malgré ce dispositif, il pourra parfois s'avérer

nécessaire d'effectuer un nettoyage de la vitre en contact avec la flamme. Il est recommandé d'effectuer ce nettoyage régulièrement à sec avec l'éponge de nettoyage fournie ou en alternative avec un chiffon doux humide puis d'essuyer soigneusement la vitre.



ATTENTION ! Ne pas nettoyer la porte tant qu'elle est encore chaude : les différences de température peuvent entraîner la rupture du verre.

5.10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE RADIANTE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation qui a pu apporter humidité ou saleté.

Lorsque la thermo-cuisinière est froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité sur la plaque (bouilloire, casserole...).

Votre appareil est fourni avec des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque : une éponge abrasive, un flacon de nettoyage et un flacon d'huile de protection ; pour l'utilisation de ces produits, se reporter aux instructions étiquetées sur les flacons.

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé du produit de nettoyage fourni. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile

émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Éviter toujours de nettoyer la plaque à l'eau. S'assurer en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également l'épaulement de la plaque contenant le disque ou les anneaux concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques radiantes prennent une belle couleur brune. Pour accélérer cette coloration, répéter les opérations de traitement à l'huile. Avant une longue période d'inutilisation, appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, s'assurer qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le plan inox et la plaque pour permettre sa libre dilatation.

5.11 ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR



ATTENTION ! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débrancher impérativement l'alimentation électrique et s'assurer qu'il n'y a aucune tension sur le circuit. S'assurer également que l'appareil est éteint et froid et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, une rupture accidentelle

ou tout simplement l'usure peut nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de même type (25W 230V 300°C culot G9). Pour

changer l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser la lampe et la remplacer par une lampe neuve, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuis-

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

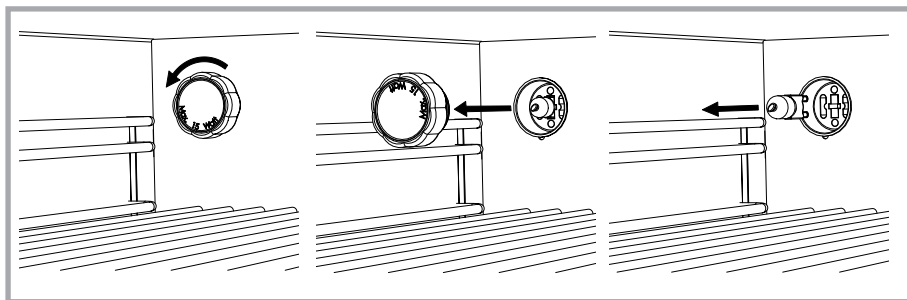


Figure 43 - Démontage de la lampe de four.

5.12 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux de la thermo-cuisinière à bois sont sujets à une dilatation et à de légers mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché sinon des déformations voire des ruptures

pourraient apparaître. Pour cela, les espaces permettant la dilatation à l'intérieur et à l'extérieur de la thermo-cuisinière ne doivent pas être obstrués et doivent rester propres.

5.13 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Une grande partie des composants des thermo-cuisinières à bois est facilement démontable avec un simple tournevis. Les éventuelles réparations ou modifications seront plus rapides et économiques si la pièce concernée est commandée auprès de notre usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur. En cas de demande

d'accessoires ou de pièces de rechange, spécifier toujours le numéro de série de l'appareil inscrit dans le livret vert joint à la thermo-cuisinière à bois. Le numéro de série est également indiqué sur la plaquette présente sur l'un des côtés du tiroir à bois (thermo-cuisinière avec four) ou à l'arrière (Série RTE 60 - RTVE 60).

6 QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière. Combustion incomplète. De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort par d'autres endroits de la thermo-cuisinière.	• Vérifier que tous les réglages d'admission d'air sont complètement ouverts • Vérifier que la grille n'est pas obstruée par des cendres ou autres résidus • Vérifier que la grille n'est pas montée à l'envers (partie plane vers le haut) • Vérifier que la pièce dans laquelle est installé l'appareil est correctement aérée et qu'aucune hotte aspirante ou autre dispositif de combustion n'y fonctionne • Vérifier le dimensionnement correct du conduit de cheminée et du conduit de raccordement • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas obstrué et qu'il a été nettoyé récemment • Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans le conduit de cheminée ni dans les raccordements • Vérifier qu'aucun autre appareil n'est raccordé au même conduit de cheminée • Vérifier que le conduit de cheminée ne se prolonge pas trop vers le bas en dessous de la jonction avec le conduit de raccordement de la thermo-cuisinière à bois • Vérifier que la souche de cheminée est adaptée à l'emplacement où elle se trouve, dans les zones venteuses, il peut être nécessaire d'installer un dispositif anti-refoulement • Vérifier que le combustible est adapté, sec et de bonne qualité
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement en raison de mauvaises conditions météorologiques.	• Bien aérer le local • Entrouvrir la porte du bac à cendres lors de l'allumage • Le cas échéant, installer une souche avec dispositif anti-refoulement.
Incendie	Le feu prend dans le conduit de cheminée ou dans des parties proches de la thermo-cuisinière à bois.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de l'appareil • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est situé l'appareil • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La thermo-cuisinière est surchauffée. Le thermomètre du four dépasse les 300 °C.	• Fermer toutes les admissions d'air de l'appareil et, si nécessaire ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Impossible de porter le four à une température élevée.	• Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est en position fermée • Régler l'admission d'air au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est propre et non obstrué
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo-cuisinière ; elle peut être due à l'humidité présente dans les réfractaires. Il est normal qu'une légère condensation se forme lors des premiers allumages d'une thermo-cuisinière neuve.	• Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de cheminée et le conduit de raccordement ne présentent pas de défaut • Vérifier la bonne isolation des conduits • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas surdimensionné • S'assurer que l'appareil a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser.

Condensation dans la chambre de combustion

Il se forme sur les parois de la chaudière de la condensation.

- Vérifier la température de déclenchement du circulateur du réseau hydraulique n'est être inférieure à 55-60°C.
- En cas de présence d'un ballon tampon important, nous recommandons l'installation d'une vanne ou d'un système anti-condensation
- Vérifier le positionnement correct des déflecteurs dans la chambre de combustion.

Absence d'allumage

Impossible d'allumer le feu.

- Aérer préventivement le local
- Ouvrir la clé d'allumage
- Ouvrir l'admission d'air au maximum
- Utiliser du petit bois bien sec
- Employer un allume-feu du commerce
- Vérifier que la pièce dans laquelle est installé l'appareil est correctement aérée et qu'aucune hotte aspirante ou autre dispositif de combustion n'y fonctionne
- Entrouvrir la porte du bac à cendres lors de l'allumage

Rouille

Apparition de traces de rouille sur la plaque radiante.

- Éviter de nettoyer la plaque à l'eau
- Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel
- Contacter votre revendeur ou le service clientèle Rizzoli.

7 GARANTIE

7.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX RÈGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaite condition, exempt de défauts de fabri-

cation. Votre appareil est le fruit de plus d'un siècle d'expérience de la société Rizzoli qui en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

7.2 CLAUSES GÉNÉRALES

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...). Conserver soigneusement ces documents.

7.3 MODALITÉS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli. La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son

propre établissement. Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat. Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

7.4 VICES OU DÉFAUTS DANS LES MATÉRIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux recon-

nus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

7.5 PIÈCES NON INCLUSES DANS LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

- Les pièces défectueuses en raison de négligences et d'une mauvaise utilisation.
- Les pièces défectueuses en raison du non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Les dommages dus à une utilisation immodérée de la thermo-cuisinière entraînant une surchauffe de l'appareil.
- Les dommages dus au raccordement de la thermo-cuisinière à bois à un conduit de cheminée inadapté ou non conforme.

- Les pièces défectueuses en raison du non-respect ou de l'application partielle des réglementations nationales et locales en vigueur.
- Les pièces défectueuses en raison d'installations non réalisées dans les règles de l'art.
- Les pièces défectueuses en raison de réparations effectuées par un personnel non autorisé par la société Rizzoli.
- Les pièces d'usure comme les briques réfractaires, l'ampoule du four, la grille, les joints, la lèchefrite, la vitre, etc.

7.6 GARANTIE SUR LA CHAUDIÈRE

La garantie sur la chaudière de la thermo-cuisinière est d'une durée de 6 ans à compter de la date d'achat. La garantie couvre les défauts éventuels de la chaudière elle-même. Sont exclus de la garantie les dommages provoqués par un réseau thermo-sanitaire connecté à la thermo-cuisinière

mal conçu ou non réalisé dans les règles de l'art, ou suite à une mauvaise utilisation de la thermo-cuisinière.

En particulier, sont exclus de la garantie les dommages causés par :

- La température d'activation de la pompe de cir-

culution programmée sur le thermostat ou sur l'unité de commande à une valeur inférieure à 55°C.

- L'absence d'une vanne anti-condensation sur le réseau hydraulique lorsque ce dernier comporte un dispositif d'accumulation de chaleur (ballon ou puffier) ou plus généralement est caractérisé par une inertie thermique non négligeable.
- L'absence d'un système de sécurité tel que décrit dans le chapitre 3 et selon les normes techniques en vigueur.
- Ébullition de l'eau dans la chaudière.
- L'utilisation de la thermo-cuisinière avec la chaudière vide ou non connectée au réseau hydraulique.

- L'utilisation de la thermo-cuisinière sans les déflecteurs à l'intérieur de la chambre de combustion.
- Un chargement excessif ou non conforme de la chambre de combustion.
- Utilisation de combustibles non conformes (bois humide, charbon, autres combustibles).
- Problèmes provoqués par le passage de courants vagabonds par défaut de mise à la terre du système.
- Utilisation d'antigel à l'intérieur de la chaudière.
- Utilisation d'eau calcaire.
- Conduit de cheminée non conforme, le conduit de cheminée doit correspondre aux spécificités indiquées dans le chapitre 2.

7.7 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client

sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

7.8 RESPONSABILITÉ

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect

des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

7.9 TRIBUNAL COMPÉTENT

En cas de contestation, il est attribué compétence

exclusive au Tribunal de Bolzano (Italie).

Avis

La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel.

INDEX

1.	AVERTISSEMENTS	page 128
1.1	Disposition générales	page 128
1.2	Règles de sécurité	page 128
1.3	Combustible recommandé	page 129
1.4	Autres combustibles	page 129
1.5	Composants de la thermo-cuisinière	page 129
1.6	Accessoires	page 130
2.	INSTALLATION	page 131
2.1	Avertissement	page 131
2.2	Distances de sécurité	page 131
2.3	Système d'évacuation des fumées	page 132
2.4	Dimensions et formes correctes du système d'évacuation des fumées	page 132
2.5	Conduit de cheminée	page 133
2.6	Souche de cheminée	page 134
2.7	Conduit de raccordement	page 134
2.8	Prééquipement de la sortie de fumées	page 134
2.9	Raccordement correct au conduit de cheminées	page 135
2.10	Sortie des fumées arrière réglable (thermo-cuisinières avec four)	page 136
2.11	Prise d'air	page 138
2.12	Raccordements électriques (modèles avec four)	page 140
2.13	Réglage du socle	page 141
2.14	Premier allumage	page 142
2.15	Stabilisation rodage	page 142
3.	INSTALLATION DE CHAUFFAGE CENTRAL	page 143
3.1	Généralités	page 143
3.2	Raccordement au réseau de chauffage	page 143
3.3	Raccordement latéraux	page 144
3.4	Types d'installations	page 145
3.5	Thermostat	page 145
3.6	Sécurité	page 146
3.7	Décharge thermique	page 146
3.8	Exemples	page 146
4.	UTILISATION	page 151
4.1	Fonctionnement de la thermo-cuisinière	page 151
4.2	Allumage	page 151
4.3	Réglage d'admission d'air	page 152
4.4	Réglage de l'air secondaire	page 153
4.5	Réglage de la grille foyer	page 154
4.6	Cuisson sur la plaque radiante	page 154

INDEX

4.7	Cuisson au four (thermo-cuisinières avec four)	page 154
4.8	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur (thermo-cuisinières avec four)	page 155
4.9	Lèchefrite sur glissières télescopiques (thermo-cuisinières avec four)	page 155
4.10	Éclairage du four (thermo-cuisinières avec four)	page 156
4.11	Porte-accessoires (thermo-cuisinières avec four)	page 156
4.12	Poignée de lèchefrite (thermo-cuisinières avec four)	page 156
4.13	Extraction du tiroir à bois (thermo-cuisinières avec four)	page 157
4.14	Bouclier thermique de la porte foyère (en option)	page 157
4.15	Couvercle-plaque (en option)	page 157
5.	ENTRETIEN	page 158
5.1	Nettoyage	page 158
5.2	Nettoyage des parties apparentes	page 158
5.3	Entretien des déflecteurs de la chambre de combustion	page 158
5.4	Nettoyage de la grille foyère	page 159
5.5	Inspection du circuit des fumées (thermo-cuisinières avec four)	page 159
5.6	Bac à cendres	page 160
5.7	Nettoyage du four (thermo-cuisinières avec four)	page 160
5.8	Nettoyage du conduit de cheminée et de raccordement	page 160
5.9	Nettoyage des vitres	page 161
5.10	Entretien et nettoyage de la plaque radiante	page 161
5.11	Entretien de l'éclairage du four	page 161
5.12	Dilatation thermique	page 162
5.13	Entretien extraordinaire	page 162
6.	QUE FAIRE SI...	page 163
7.	GARANTIE	page 165
7.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 165
7.2	Clauses générales	page 165
7.3	Modalités d'application de la garantie	page 165
7.4	Vices ou défauts dans les matériaux	page 165
7.5	Pièces mom incluses dans la garantie	page 165
7.6	Garantie sur la chaudière	page 165
7.7	Prestations hors garantie	page 166
7.8	Responsabilité	page 166
7.9	Tribunal compétent	page 166











Rizzoli s.r.l.

Unica sede - Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551 - Fax +39 0471 887552
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it

