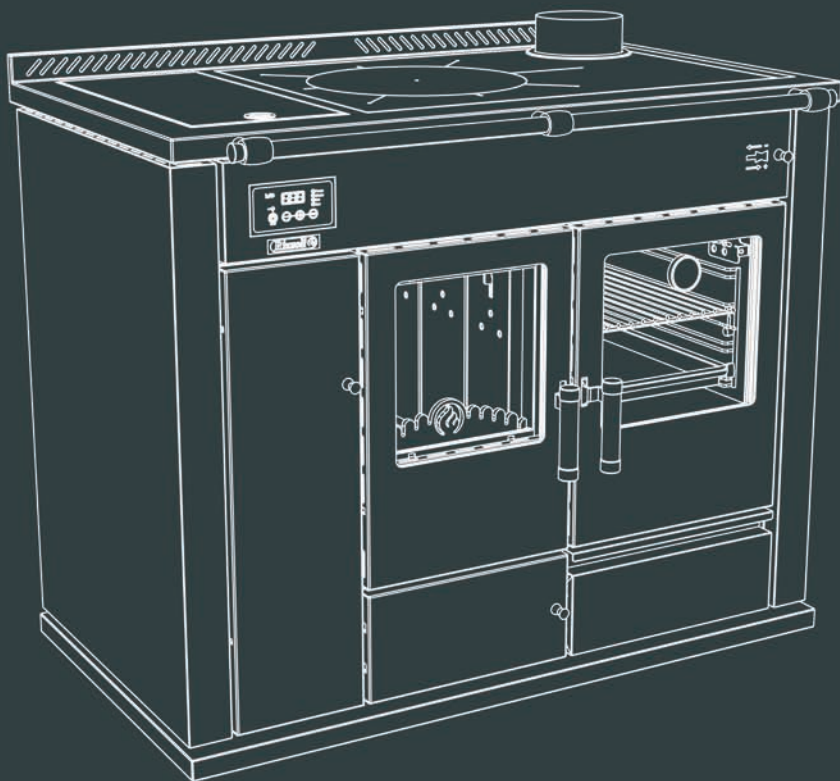


STP

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





ITALIANO

Disposizioni	2
Installazione	4
Impianto di riscaldamento	13
Centralina di controllo	23
Pompa di circolazione	28
Uso	31
Manutenzione	39
Cosa fare se...	45
Garanzia	47

DEUTSCH

Anweisungen	52
Montage	54
Heizungsanlage	63
Bedienelement	73
Umwälzpumpe	78
Gebrauch	81
Wartung	89
Was tun, wenn...	95
Garantie	97

ENGLISH

Instructions	102
Installation	104
Heating system	113
Control unit	123
Circulation pump	128
Use	131
Maintenance	139
What to do if...	145
Warranty	147

FRANÇAIS

Instructions	152
Installation	154
Installation de chauffage	163
Centrale de controle	173
Circulateur	178
Utilisation	181
Entretien	189
Que faire si...	195
Garantie	197

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.
- Controllate regolarmente il livello dell'acqua all'interno della caldaia e eventualmente effettuate il rabbocco.
- Non spegnete la centralina di controllo durante il funzionamento della termocucina.
- Non scollegate il cavo di alimentazione durante il funzionamento della termocucina.
- 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.

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 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

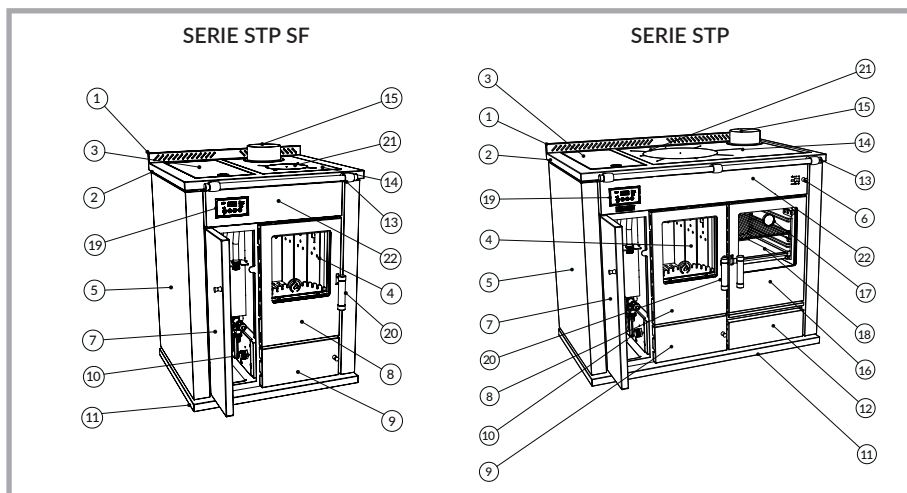


Figura 1

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1 Alzatina | 9 Porta cenere | 17 Termometro forno |
| 2 Telaio | 10 Manopola aria primaria | 18 Forno |
| 3 Copertura vano serbatoio | 11 Zoccolo | 19 Centralina di controllo |
| 4 Caldaia | 12 Cassetto accessori | 20 Leva di apertura porta |
| 5 Fianco | 13 Corrimano | 21 Disco o cerchi |
| 6 Leva avviamento | 14 Piastra | 22 Cruscotto |
| 7 Porta vano pompa | 15 Raccordo camino | |
| 8 Porta fuoco | 16 Porta forno | |

1.6 ACCESSORI

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

- Cassetto cenere
- Guanto
- Attizzatoio
- Raschietto
- Manovella per alzagrada regolabile
- Olio salvapietra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugnetta abrasiva
- Spugnetta per la pulizia del vetro
- Dispositivi per il collegamento della uscita fumi

lazione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- della termocucina, variabili in funzione del modello e della uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno (STP)
- Teglia di cottura (STP)
- Portateglia (STP)
- Porta accessori per cassetto (STP)
- Libretto istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della termocucina a legna

2 INSTALLAZIONE

2.1 GENERALITÀ

L'installazione della termocucina va effettuata esclusivamente da parte di personale competente e qualificato secondo le norme tecniche di riferimento. Va posta particolare attenzione al collegamento con un impianto di riscaldamento idoneo e al collegamento al camino, il quale deve essere adeguato e dimensionato correttamente in base all'apparecchio. Va effettuato anche il collegamento alla rete elettrica, necessario per alimentare la centralina di controllo, la pompa di circolazione e l'illuminazione elettrica del forno dove previsto.

Per il posizionamento vanno osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti. Evitate di trascinare la termocucina, ma spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano. Nel caso siano presenti dei mobili nelle vicinanze accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature. Rizzoli fornisce un apposito distanziatore per il lato forno per facilitare l'inserimento ad incasso.

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 utiliz-

zando una piastra di distribuzione del carico). In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura deve estendersi per minimo 50 cm frontalmente e di minimo 30 cm lateralmente oltre la porta fuoco. In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura.

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, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della termocucina e in generale del corretto funzionamento.

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

Modello	Lateralmente	Dietro	Davanti	Sopra
STP SF	25 cm	25 cm	80 cm	60 cm
STP	20 cm	20 cm	80 cm	60 cm

2.2 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.

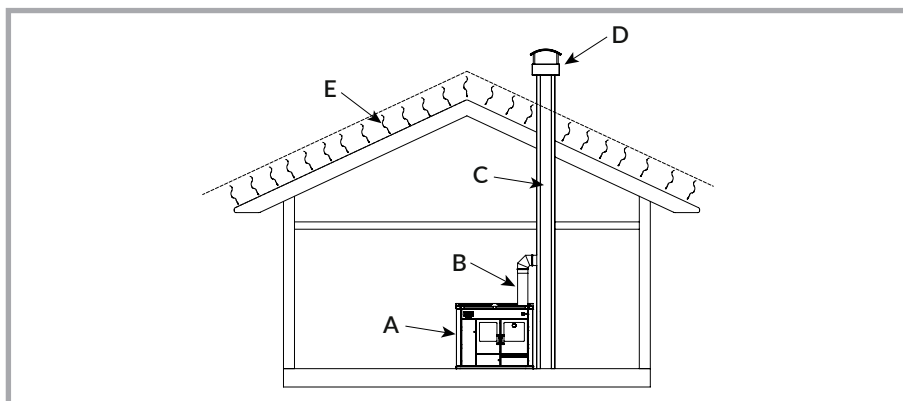


Figura 2 - Le parti componenti del camino. A= Termocucina B= Raccordo o canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= Zona di riflusso

2.3 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

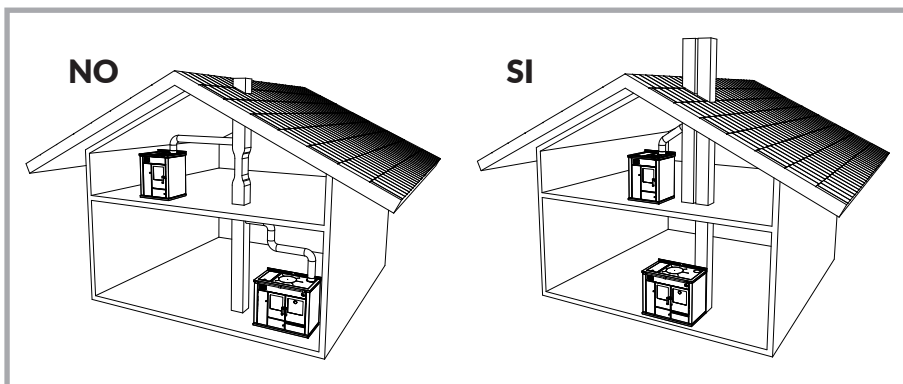


Figura 3 - Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

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 3 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

Modello	Serie STP
Ø imbocco	140 mm
Ø canna fumaria $H < 4m$	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria $4m < H < 6m$	180 mm
Ø canna fumaria $H > 6m$	160 mm
Depressione necessaria	12 Pa

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

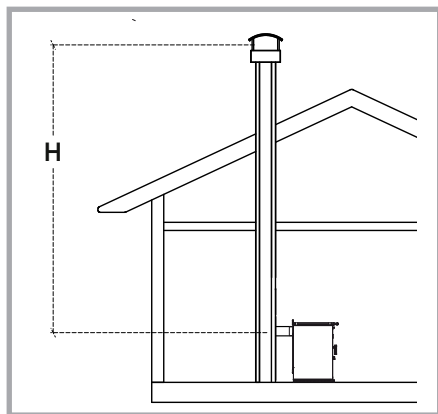


Figura 4 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.4 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.

2.5 COMIGNOLO

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

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

2.6 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.

2.7 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

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

Il modello STP SF ha l'uscita fumi solo sopra in posizione prefissata.

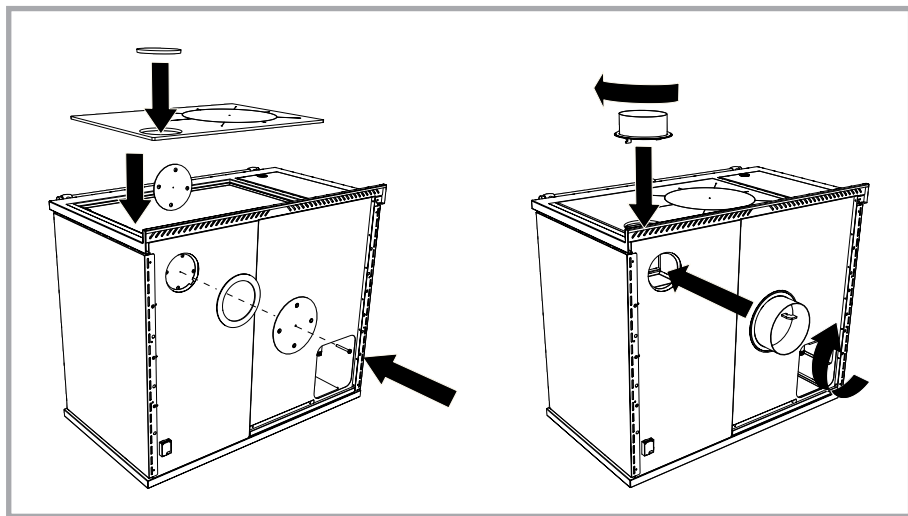


Figura 5 - Predisposizione dell'uscita fumi (STP).

2.8 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 6).

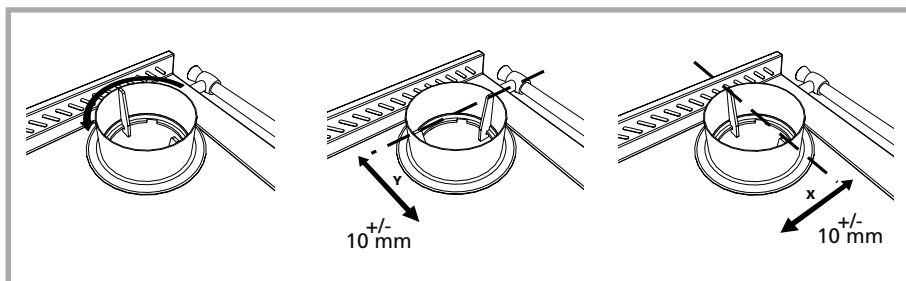


Figura 6 – Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

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 7). Nel caso in cui nelle vicinanze

sia presente del materiale infiammabile o sensibile alla temperature, il raccordo va isolato opportunamente e vanno mantenute le corrette distanze di sicurezza.

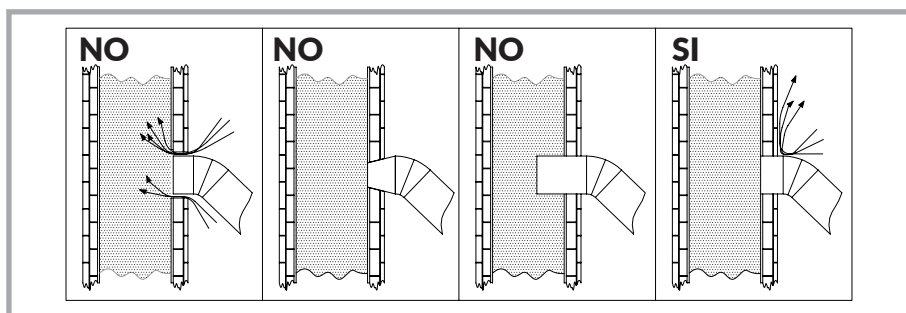


Figura 7 – Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

2.9 USCITA FUMI SUL FIANCO (OPTIONAL - STP)

Su richiesta è possibile predisporre, solo sul modello STP, l'uscita fumi sul fianco. In questo caso il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemarlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della cucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fis-

saggio resti dalla parte della cucina. Quindi si può posizionare la cucina a legna, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la cucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 8).

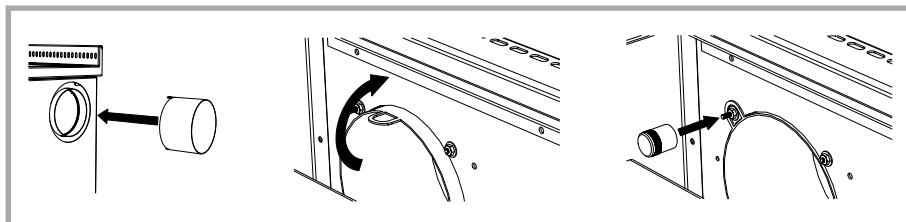


Figura 8 – Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

2.10 MONTAGGIO FORNO ESTERNO (OPTIONAL)

Per il modello STP SF è prevista la possibilità di collegare all'apparecchio un forno esterno da posizionare sopra la termocucina. Il forno va fissato alla parete posteriore. Quindi è necessario che la parete sia in grado di sostenere il peso del forno e che sia costruita in materiale non sensibile al calore. Vanno rispettate le stesse distanze di sicurezza come per la termocucina. Prima del montaggio del forno è necessario smontare la parte interna del forno stesso come indicato nelle figure 42 e 43, in modo da poterlo fissare correttamente. Per il montaggio è sufficiente inserire il tubo di collegamento apposito e disporre il forno dall'alto in modo che l'ingresso dei fumi sia perfettamente in asse con l'uscita fumi

superiore della termocucina. A questo punto occorre fissare il forno alla parete in modo che sia perfettamente orizzontale e che il tubo di collegamento sia inserito. L'inserimento corretto deve garantire la tenuta dal passaggio di fumo e il giusto spazio all'interno del giro fumi del forno. Il fissaggio alla parete va effettuato per mezzo di 5 viti complessivamente: 3 sul bordo superiore e 2 dall'interno del forno, vedi figura 10. Le viti utilizzate devono essere in grado di sostenere il peso del forno e devono essere fissate a inserti o tasselli in grado di sopportare alte temperature. Se fosse necessario, in seguito, si potranno smontare le tubazioni e accedere alla parte interna del forno senza staccare il forno dalla parete.

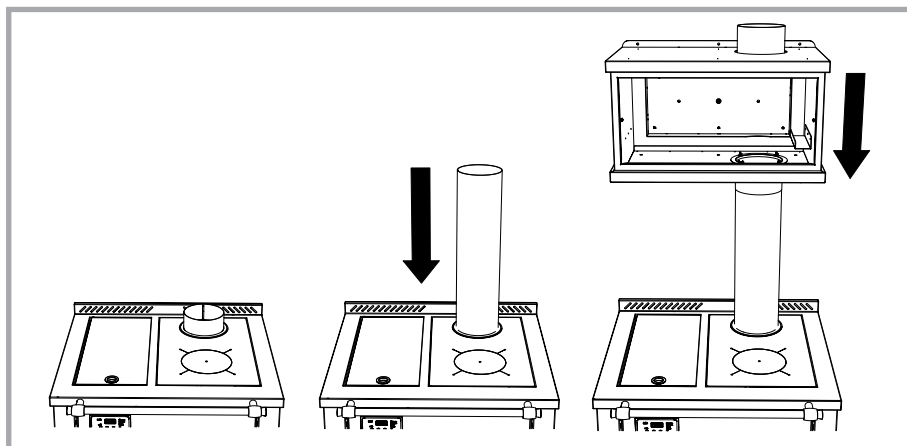


Figura 9 - Posizionamento del forno esterno.

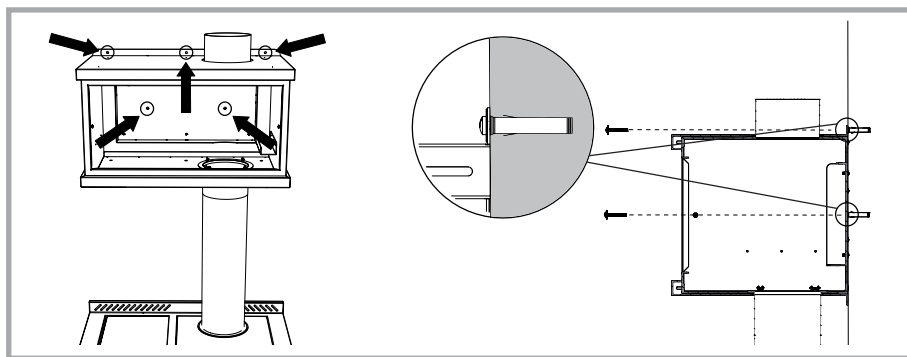


Figura 10 - Montaggio a muro del forno esterno: vista frontale e vista laterale con fori di fissaggio

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 del vano caldaia. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm².

Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole studiate appositamente per 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 a legna serie STP 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 termocucina.

La presa d'aria della termocucina si trova all'interno del vano caldaia. Per il collegamento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile e di predisporre un dispositivo per l'eventuale chiusura del condotto.

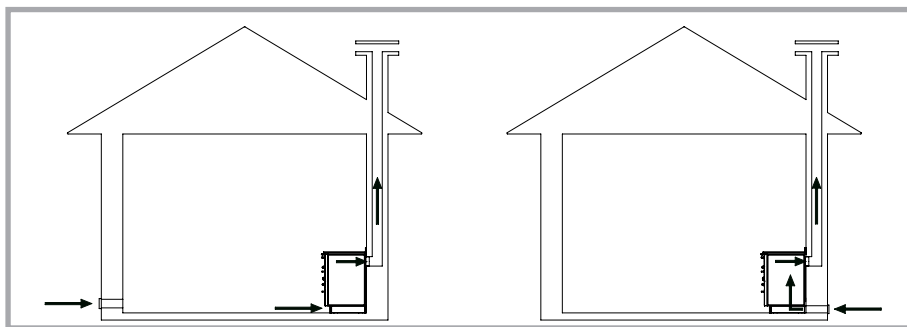


Figura 11 - Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla termocucina a legna.

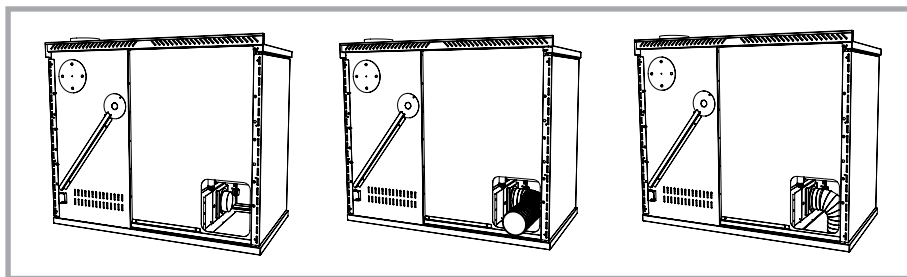


Figura 12 - Modi di collegamento della presa d'aria della termocucina a legna.

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 ter-

mocucina (vedi figure 13-14). 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.

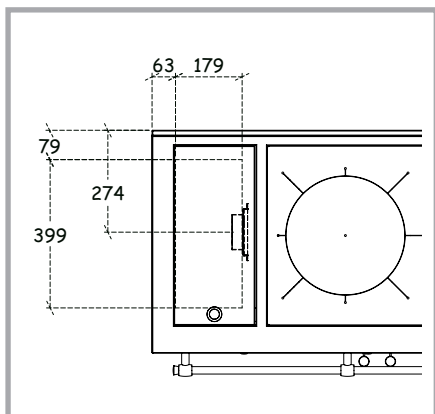


Figura 13 - Posizione del foro posteriore per il passaggio del condotto della presa d'aria. Misure valide anche per il modello STP SF. Misure in mm.

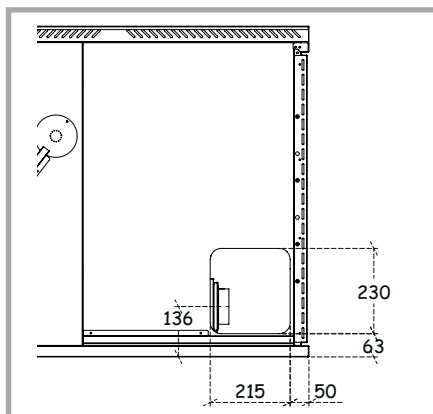


Figura 14 - Posizione del foro inferiore per il passaggio del condotto della presa d'aria. Misure valide anche per il modello STP SF. Misure in mm.

2.12 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento elettrico delle termocucine serve per l'alimentazione della centralina elettronica, della pompa di circolazione e, nel caso del modello STP, anche della lampadina del forno. L'allaccia-

mento 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.

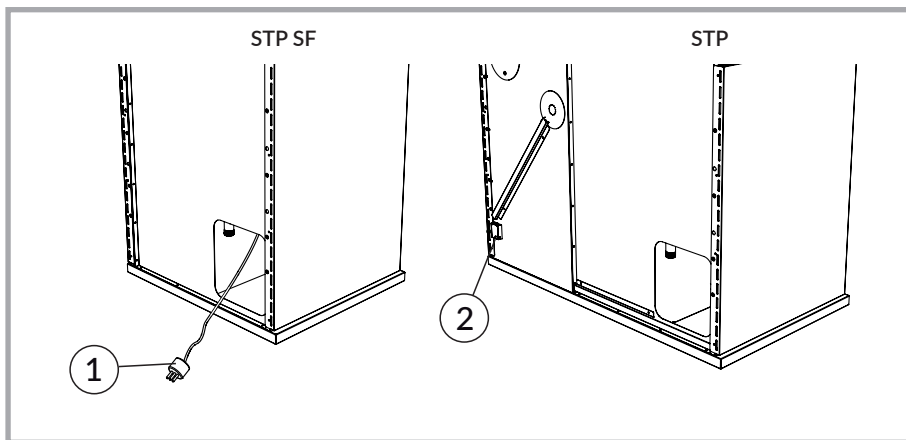


Figura 15 - Allacciamento elettrico della termocucina. 1) Spina per centralina e pompa (STP SF) 2) Morsettiera (STP).

Sul modello STP SF, in corrispondenza del vano con gli attacchi idraulici è presente un cavo con spina, da inserire semplicemente in una presa corrispondente, che serve per alimentare la centralina di controllo e la pompa. Sul modello STP invece è necessario collegare la morsetteria che si trova nella parte posteriore in basso.

Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 16. 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.

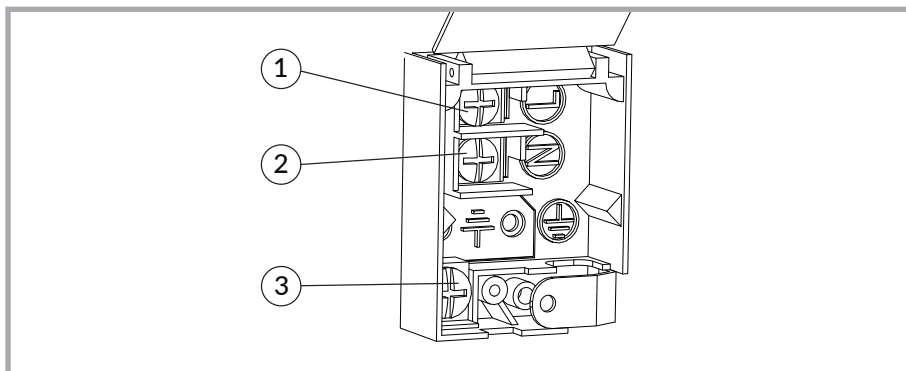


Figura 16 – Morsetteria elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.13 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nel cassetto porta accessori, 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

termocucina 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 dell'apparecchio 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 cucina o a parti di essa.

2.14 ASSESTAMENTI

Vari assestamenti possono interessare tutte le 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 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La termocucina è dotata di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione istantanea di acqua calda sanitaria. Di norma l'impianto va progettato da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato da parte di personale specializzato secondo le normative in vigore. Durante il funzionamento della termocucina si riscalda l'acqua contenuta nel serbatoio interno della termocucina. Tramite due serpentine dedicate si trasferisce il calore al circuito dell'impianto di riscaldamento o al circuito per la produzione dell'acqua calda sanitaria. E' quindi da notare che

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

3.2 SMONTAGGIO FIANCO LATO CALDAIA

Per facilitare l'installazione, sulle termocucine serie STP, il fianco sul lato caldaia è smontabile anche dopo il posizionamento dell'apparecchio. La parete interna della termocucina presenta una apertura che permette di accedere al vano sotto il serbatoio della caldaia e quindi di poter fare i colle-

gamenti idraulici in modo più comodo.

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

Per rimontare il fianco occorre seguire la procedura inversa.

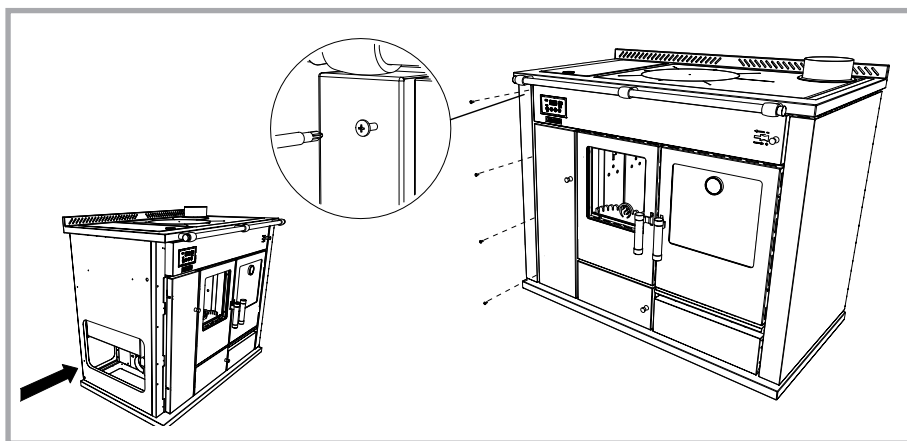


Figura 17 - Smontaggio fianco lato caldaia e apertura sul fianco.

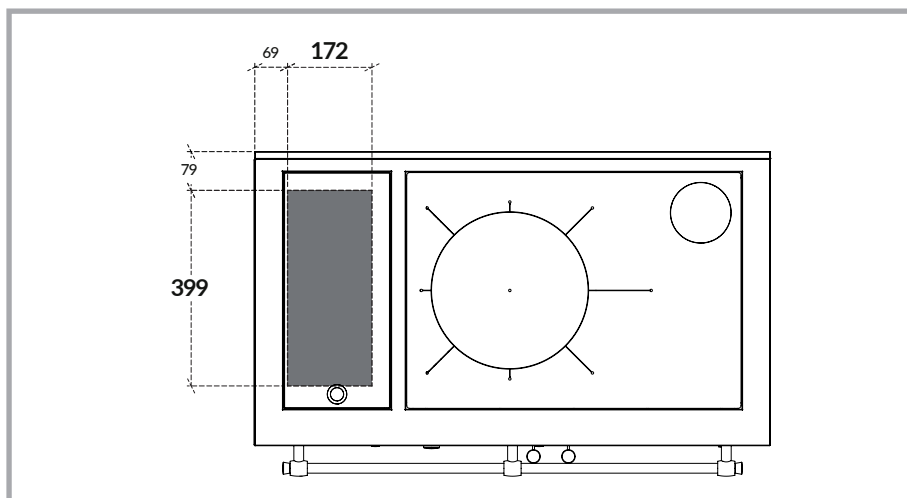


Figura 18 - Posizione del foro inferiore per il passaggio delle tubazioni.

3.3 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Prima di effettuare i collegamenti si consiglia di togliere provvisoriamente la portina in modo da potere accedere più comodamente al vano, vedi figura 19. E' consigliabile togliere anche la manopola del regolatore di tiraggio. Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare tutti i collegamenti obbligatori all'impianto di

riscaldamento e riempire il serbatoio interno della termocucina. L'utilizzazione della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa.

In ogni caso è necessario collegare all'impianto i connettori di mandata e ritorno dell'impianto di

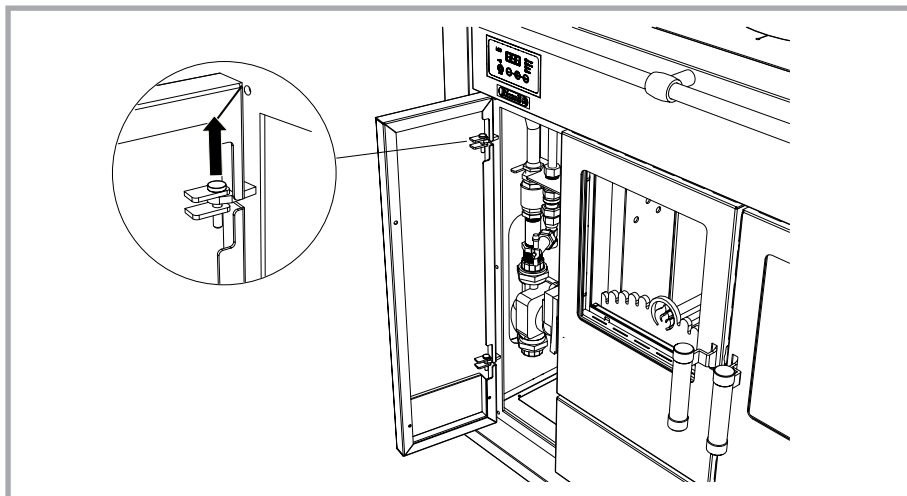


Figura 19 - Particolare cerniere porta del vano.

riscaldamento e il connettore dello scarico di sicurezza del serbatoio interno della termocucina. Per il collegamento si raccomanda di usare dei tubi flessibili, i quali possono essere fatti passare sia a pavimento che nella parte posteriore della termo-

cucina. Lo spazio utile per il passaggio delle tubazioni è indicato nelle figure 13 e 14. Sul circuito dell'impianto di riscaldamento si raccomanda di mettere una valvola di sicurezza da sovrappressione tarata a 3 bar.

3.4 PRODUZIONE DI ACQUA CALDA SANITARIA

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

anche una valvola di sicurezza da sovrappressione tarata a 6 bar. Nel caso in cui sul circuito dell'acqua calda sanitaria sia presente una valvola di non ritorno potrebbe essere utile predisporre anche un piccolo vaso di espansione anche sul circuito dell'acqua calda sanitaria. Nel caso non si intenda produrre l'acqua calda sanitaria con la termocucina non è necessario collegare gli appositi connettori e basta tapparli.

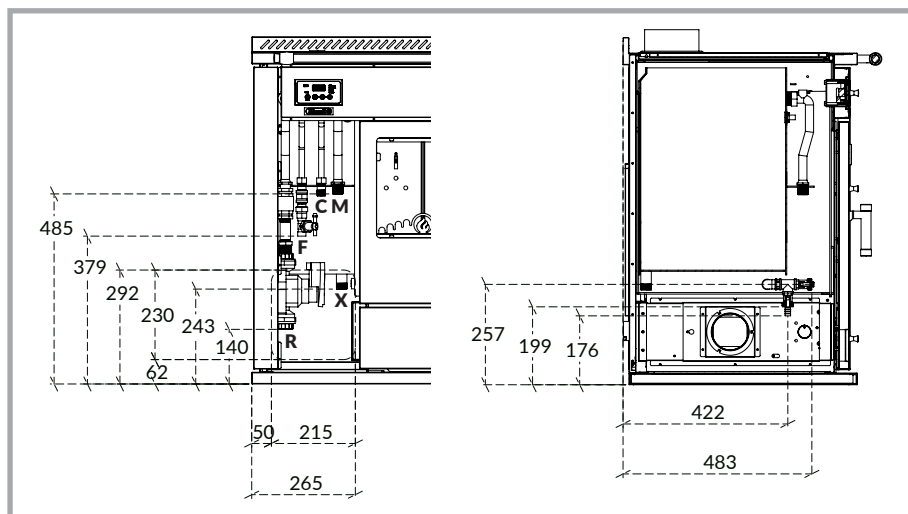


Figura 20 - Posizione dei connettori per l'impianto termosanitario. Posizione del foro posteriore per il passaggio delle tubazioni.

- R** Ritorno impianto di riscaldamento 1" F
- M** Mandata impianto di riscaldamento 3/4" M
- X** Scarico di sicurezza 3/4" M

- F** Ingresso acqua fredda 1/2" M
- C** Uscita acqua calda 1/2" M

3.5 SCARICO DI SICUREZZA

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

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

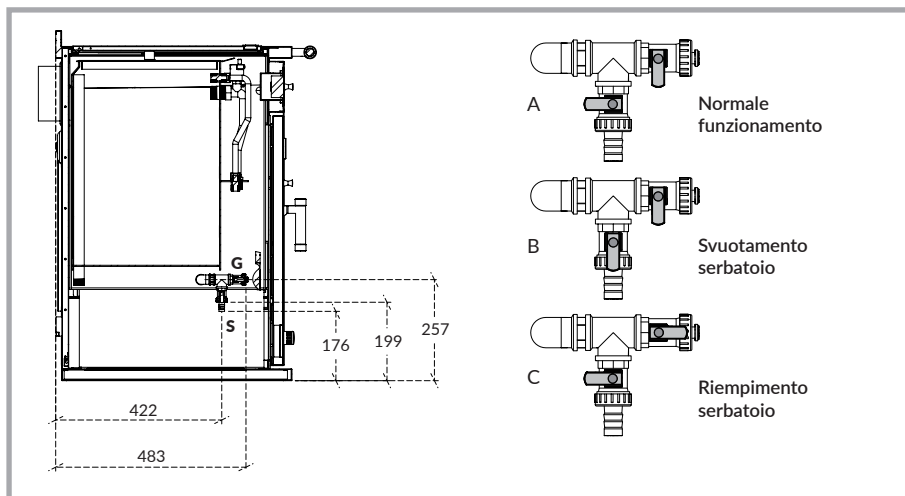


Figura 21 - Connettori per svuotamento e riempimento del serbatoio.

S Scarico per lo svuotamento del serbatoio.

G Ingresso riempimento serbatoio

3.6 SCARICO PER LO SVUOTAMENTO DEL SERBATOIO

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

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

3.7 CONNETTORE PER IL RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Sempre nella parte anteriore del vano è predisposto un connettore che permette di effettuare il riempimento del serbatoio della caldaia. Per effettuare questa operazione è necessario avere collegato un ingresso di acqua fredda. In questo caso, si raccomanda di collegare assolutamente anche lo scarico di sicurezza. All'accensione della spia apposita sulla centralina occorre riempire il serbatoio ri-

pristinando il livello corretto. Il raggiungimento del livello può essere rilevato quando nello scarico di sicurezza comincia a passare acqua, che in questo caso funziona come dispositivo di troppo pieno. In alternativa è possibile effettuare un riempimento manuale da sopra, aprendo i due coperchi presenti nella parte superiore.



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

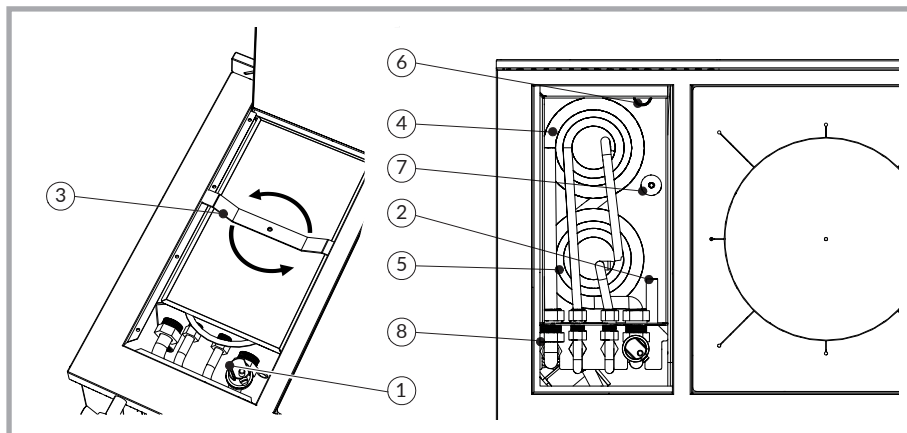


Figura 22 - Componenti interni della termocucina, vista superiore.

- | | |
|--|---|
| 1 Valvola automatica di sfogo | 5 Serpentina produzione acqua calda sanitaria |
| 2 Livellostato | 6 Scarico di sicurezza |
| 3 Leva di fissaggio coperchio | 7 Anodo sacrificale |
| 4 Serpentina impianto di riscaldamento | 8 Sensore temperatura |

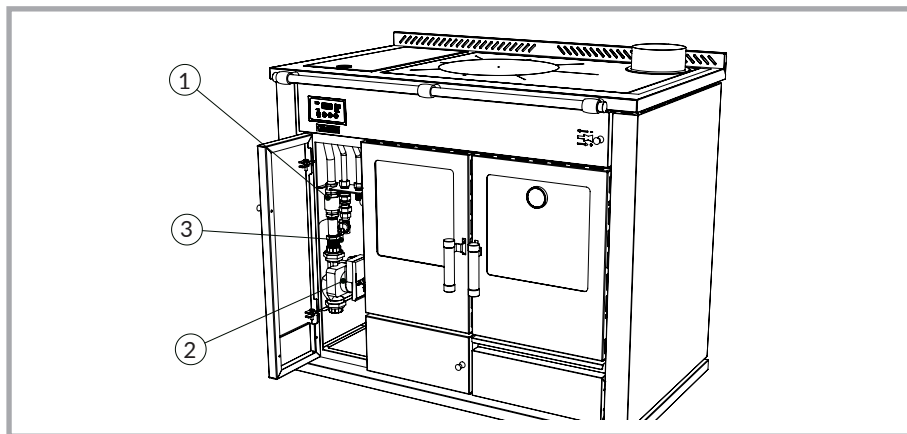


Figura 23 - Componenti interni della termocucina, vista frontale.

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 1 Valvola di non ritorno | 3 Flussostato |
| 2 Circolatore | |

3.8 RIEMPIMENTO DELL'IMPIANTO

Dopo aver effettuato i collegamenti occorre procedere al riempimento dell'impianto.

Il riempimento deve essere effettuato indipendentemente sia per l'impianto esterno, comprensivo anche delle serpentine e delle tubazioni di collega-

mento della termocucina, sia per l'impianto interno, caldaia e serbatoio.

Il riempimento dell'impianto esterno deve essere effettuato mediante i dispositivi previsti dall'installatore. Si consiglia di svitare completamente il

tappo della valvola automatica di sfogo aria. Se necessario si consiglia di allentare leggermente la valvola di sfogo presente sulla tubazione di mandata. A questo punto occorre procedere al riempimento dell'impianto di riscaldamento. Il riempimento deve avvenire lentamente, in modo da permettere all'impianto di sfiatare bene. A questo punto occorre chiudere gli sfiati aperti precedentemente,

serrare bene tutti i raccordi, compresi quelli interni e sfiatare bene anche tutti i termosifoni.

Una volta che è riempito bene l'impianto di riscaldamento occorre riempire completamente anche il serbatoio interno della termocucina. Il serbatoio è pieno quando il livello dell'acqua raggiunge l'uscita del tubo di scarico di sicurezza.

3.9 GESTIONE DEL LIVELLO DELL'ACQUA NEL SERBATOIO

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

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



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

3.10 VASO DI ESPANSIONE

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

mensionato correttamente secondo le dimensioni dell'impianto termico complessivo, da installarsi a cura dell'installatore. Il vaso d'espansione per l'impianto di riscaldamento può essere di tipo chiuso. In caso di allacciamento a un impianto esistente o nel caso in cui sia presente un altro generatore di calore, il vaso d'espansione potrebbe essere già presente e idoneo all'uso.

3.11 SICUREZZA

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

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

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

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

3.12 COLLEGAMENTO IN PRESENZA DI UN ALTRO GENERATORE DI CALORE

La termocucina può essere facilmente abbinata anche ad altro generatore di calore. In questo caso si raccomanda di contattare un progettista termotecnico o un installatore esperto in grado di valutare al meglio come realizzare l'impianto. E' necessario tenere presente che la termocucina deve avere la precedenza su ogni altro generatore di calore, in quanto utilizzando combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere completamente

la combustione all'occorrenza. Questo aspetto può essere gestito in modo manuale, ma può essere anche automatizzato, sfruttando le funzioni avanzate della centralina elettronica della termocucina. Effettuando gli opportuni collegamenti elettrici, la centralina di controllo è in grado di coordinare il funzionamento anche dell'altro generatore di calore sia per l'impianto di riscaldamento che per la produzione di acqua calda sanitaria.

3.13 ACQUA CALCEA

In presenza di acqua molto dura o con residuo fisso elevato si potrebbero creare delle incrostazioni all'interno di tutti i passaggi d'acqua. A lungo andare questo potrebbe compromettere la funzionalità dell'apparecchio. In questi casi si consiglia di predisporre un addolcitore a monte dell'ingresso dell'acqua nella termocucina da scegliere in base alle caratteristiche dell'acqua.

Dopo un uso prolungato dell'apparecchio potrebbe essere necessario effettuare una manutenzione sulle serpentine che eventualmente presentassero un deposito di calcare sulla superficie. In questo caso si consiglia di svuotare l'impianto, smontare le serpentine e procedere alla pulizia meccanica delle stesse.

3.14 ANODO SACRIFICALE

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

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

3.15 ESEMPI

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

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

LEGENDA

	Acqua calda	VSP	Valvola di sovrappressione	CR	Collettore ritorno
	Acqua fredda	PU	Puffer	ACS	Acqua calda sanitaria
M 	Manometro	PS	Pannelli solari	I	Ingresso acqua fredda
P 	Circolatore	C	Caldaia tradizionale		
VE 	Vaso espansione chiuso	VRP	Valvola riduzione pressione		
V3V	Valvola a 3 vie	S	Scarico		
VNR	Valvola di non ritorno	B	Boiler		
T 	Termometro	CA	Collettore mandata		

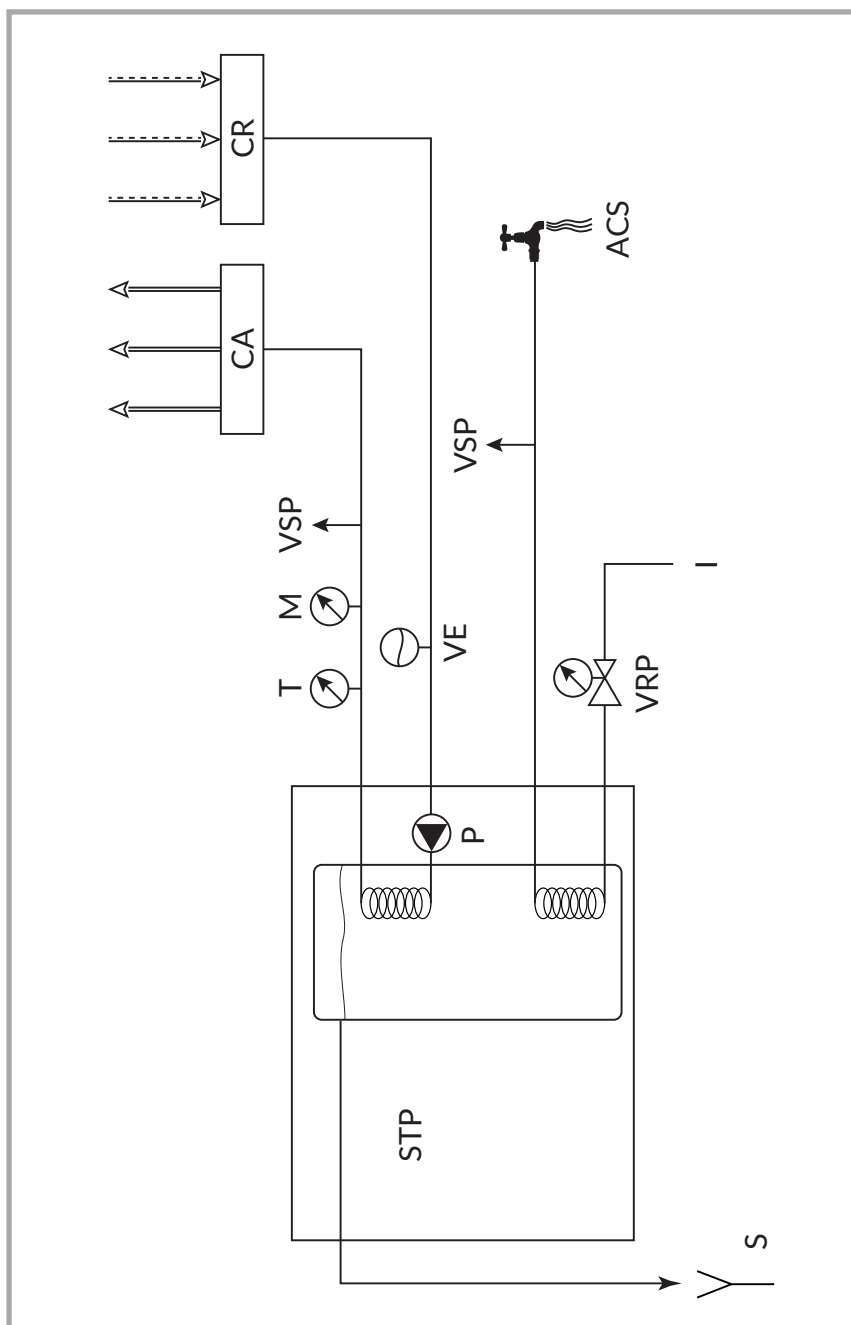


Figura 24 - Schema semplificato di installazione

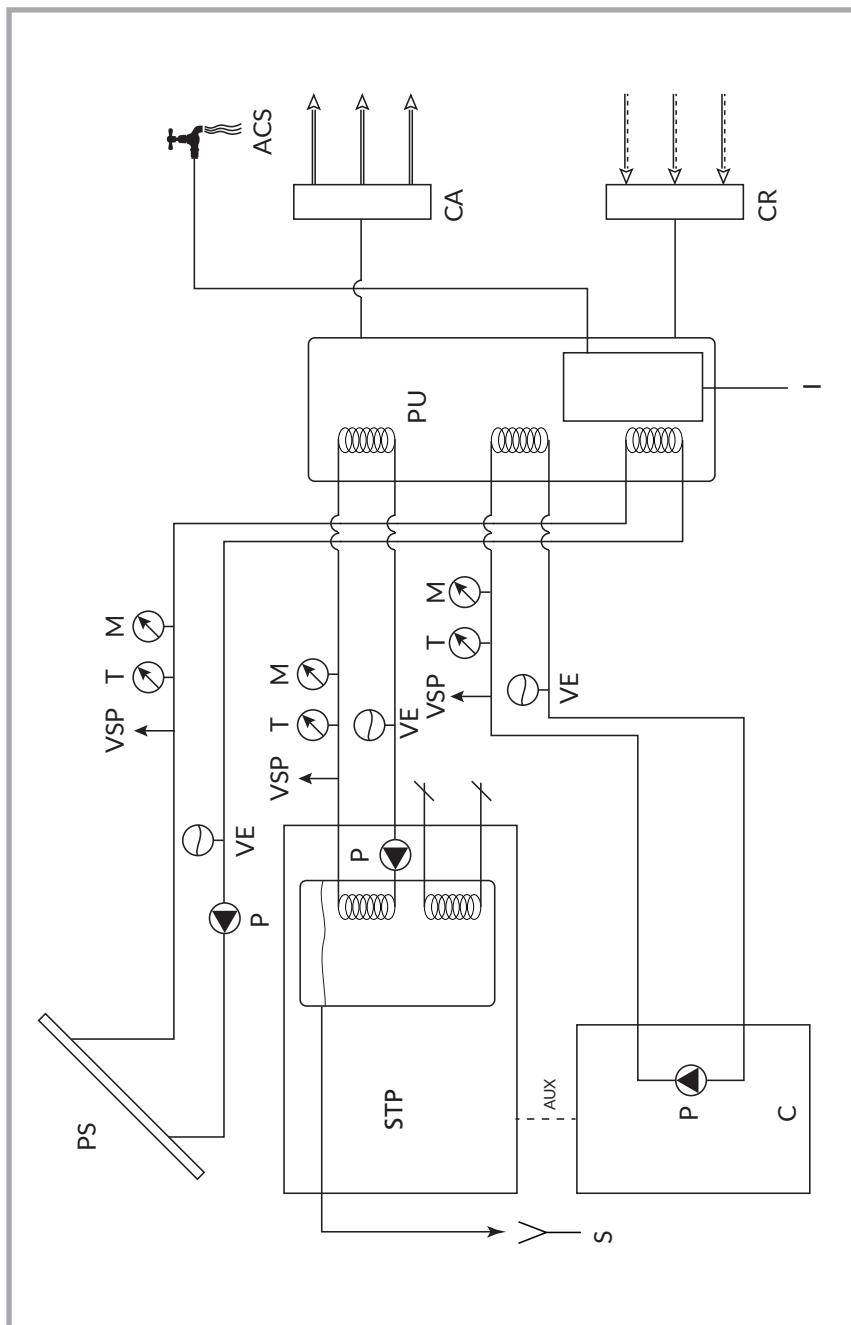


Figura 25 - Schema semplificato di installazione

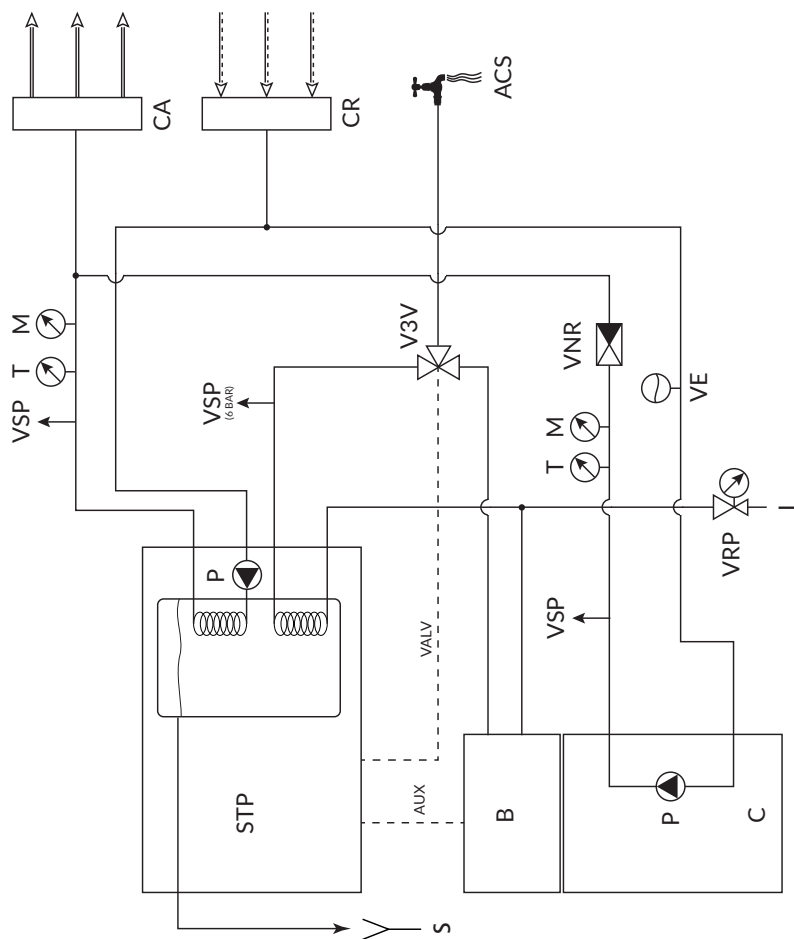


Figura 26 - Schema semplificato di installazione

4 CENTRALINA DI CONTROLLO

4.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La centralina di controllo realizza il controllo dei dispositivi della termocucina e di alcuni dispositivi esterni eventualmente presenti nell'impianto di riscaldamento. Fondamentalmente la centralina rileva la temperatura dell'acqua della caldaia e in base

al raggiungimento delle temperature programmate attiva o meno i dispositivi a cui è collegata. In più la centralina realizza alcune funzioni ulteriori di sicurezza e controllo.

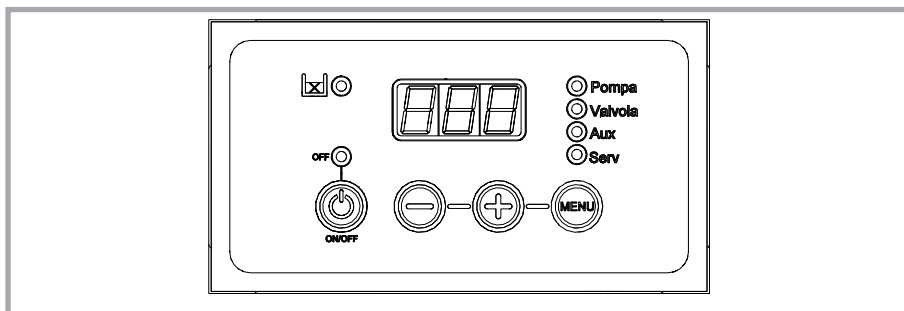


Figura 27 - Pannello di controllo della centralina.

PULSANTE	FUNZIONE	INDICATORE LED	FUNZIONE
	Accensione/Spegnimento	L1	T>A01 - Pompa in funzione
	Diminuzione temperatura impostata	L2	T>A02 - Contatti valvola ON alimentati
	Aumento temperatura impostata	L3	T>A03 - Contatti Aux ON accesi
	Visualizzazione temperature impostate	L4	T>A05 - Contatti Serv ON alimentati
	Temperatura acqua calda	L5	Centralina in Standby
		L6	Allarme livello acqua

4.2 CARATTERISTICHE TECNICHE CENTRALINA

Condizione

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

Tabella 2 - Caratteristiche tecniche della centralina di controllo.

4.3 MENU PRINCIPALE

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

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

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

4.4 PROGRAMMAZIONE DELLE TEMPERATURE

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

funzionamento dell'impianto di riscaldamento. La modifica delle temperature impostate avviene direttamente dal menu principale:

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

Ulteriori parametri sono modificabili entrando nell'apposito menu installatore.

	Descrizione	Valore standard	Led corrispondente
A01	Termostato pompa (°C)	55	L1
A02	Termostato valvola (°C)	60	L2
A03	Termostato AUX (°C)	40	L3
A05	Termostato Serv (°C)	50	L4

Tabella 3 - Impostazioni standard del menu principale.

4.5 FUNZIONI CENTRALINA

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

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

Funzioni secondarie - Quando la temperatura supera le temperature impostate (A02, A03, A05) si attivano i morsetti corrispondenti (Valvola, AUX, Serv) e quindi gli eventuali dispositivi esterni collegati. In base al tipo di impianto potrebbero non interessare il funzionamento normale della termocucina.

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

Funzione allarme - Se la temperatura supera quella impostata per termostato di allarme viene attivata una segnalazione acustica e visiva. La pressione di un tasto qualsiasi disattiva la segnalazione acustica per 5 minuti.

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

serbatoio caldaia. La spia si spegne quando il livello è ripristinato.

Funzione standby - Se la centralina è spenta e la temperatura supera quella impostata come termostato di sicurezza, la centralina si accende automaticamente e mette in funzione la pompa.

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

indica il simbolo ICE.

Funzione antiblocco pompa - Dopo un periodo prolungato di inattività della pompa di circolazione, viene attivata per un tempo limitato in modo da mantenere tutto l'impianto in perfetta efficienza. Il visore indica il simbolo bLP.

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

4.6 MENU INSTALLATORE

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

trebbe compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

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

Tabella 4 - Impostazioni standard del menu installatore.

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

4.7 CONNESSIONI ELETTRICHE CENTRALINA

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

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

4.8 COLLEGAMENTO VALVOLA A 3 VIE

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

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

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

4.9 COLLEGAMENTO AD UN ALTRO GENERATORE

In presenza di un altro generatore di calore da controllare, questo va collegato agli appositi morsetti della centralina, direttamente o indirettamente tramite un termostato ambiente. I morsetti dedicati sono quelli denominati AUX e forniscono un contatto pulito, normalmente chiuso o normalmente aperto a scelta. Per accedere alla morsettiera elettrica della centralina occorre per prima cosa smontare il frontale su cui questa è montata. Il frontale

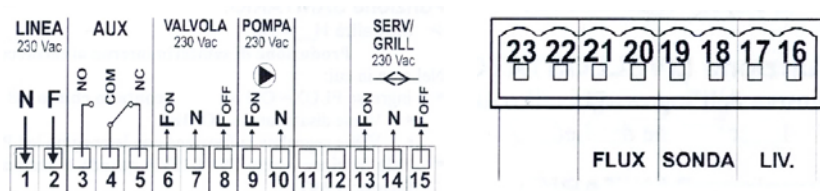
è semplicemente fissato con delle viti accessibili direttamente. A questo punto occorre allentare i cavi elettrici fissati all'interno del vano tecnico con delle fascette in plastica in prossimità delle cerniere dell'anta. Le fascette vanno tagliate. A questo punto è possibile estrarre bene il frontale, così si può togliere la protezione metallica posteriore e accedere direttamente ai morsetti della centralina.



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

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

Tabella 5 - Connessioni elettriche centralina



5 POMPA DI CIRCOLAZIONE

5.1 RACCOMANDAZIONI

- Fare eseguire la messa in servizio solo da personale tecnico qualificato!
- A seconda dello stato di funzionamento della pompa o dell'impianto (temperatura del fluido) la pompa può diventare molto calda. Pericolo di ustioni al contatto con la pompa!
- Pericolo per campo magnetico elevato! All'interno della pompa si crea sempre un campo magnetico elevato che può causare lesioni o danni in caso di smontaggio improprio.
- La rimozione del rotore dal corpo del motore può essere effettuata solo da personale specializzato autorizzato!
- Sussiste pericolo di schiacciamento! Quando si estrae il rotore dal motore, c'è il rischio che il forte campo magnetico lo ritiri indietro violentemente nella sua posizione di partenza.
- L'estrazione dal motore del gruppo costituito da girante, scudo e rotore è molto pericolosa, so-

prattutto per persone che usano ausili medici, quali pacemaker, pompe d'insulina, apparecchi acustici, impianti o simili. Ne possono conseguire morte, gravi lesioni corporali o danni materiali. Per queste persone è comunque necessaria una dichiarazione della medicina del lavoro.

- Il forte campo magnetico del rotore può influenzare il funzionamento degli apparecchi elettronici o danneggiarli.
- Se il rotore si trova al di fuori del motore, gli oggetti magnetici possono essere attirati violentemente. Ciò può causare lesioni e danni materiali.
- Una messa in servizio impropria può provocare lesioni e danni materiali.
- Durante tutti i lavori di manutenzione e riparazione, disinserire la tensione di rete della pompa e assicurarla contro il reinserimento non autorizzato.

5.2 DESCRIZIONE

La pompa è composta da un sistema idraulico, un motore a rotore bagnato con rotore a magnete permanente e un modulo di regolazione elettronico con convertitore di frequenza integrato. Il

modulo di regolazione contiene un pulsante di comando. La pompa è equipaggiata con un indicatore LED per visualizzare lo stato di esercizio.

5.3 FUNZIONAMENTO

FUNZIONI

Tutte le funzioni possono essere impostate, attivate o disattivate con il pulsante di comando. Ruotando il pulsante è possibile selezionare i differenti tipi di regolazione ed eseguire l'impostazione della prevalenza oppure della velocità costante. Impostazione di fabbrica della pompa: Velocità max. III

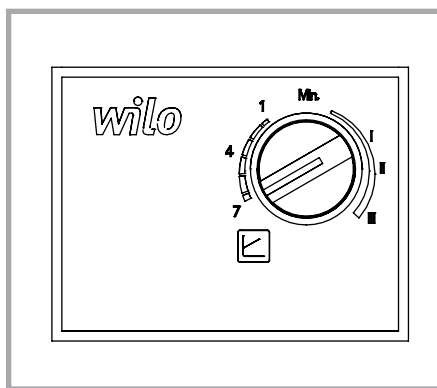


Figura 28 – Pulsante di regolazione.

DIFFERENZA DI PRESSIONE VARIABILE ($\Delta P-V$) 1,4,7

Il valore di consegna della differenza di pressione viene aumentato linearmente fra $\frac{1}{2} H$ e H nel campo di portata consentito (figura 29).

Il valore della differenza di pressione generata dalla pompa viene regolato su quello di consegna impostato.

Il pulsante di regolazione è impostato a sinistra della posizione centrale.

Questo modo di regolazione è particolarmente adatto per impianti di riscaldamento con radiatori, poiché il rumore di flusso sulle valvole termostatiche viene ridotto.

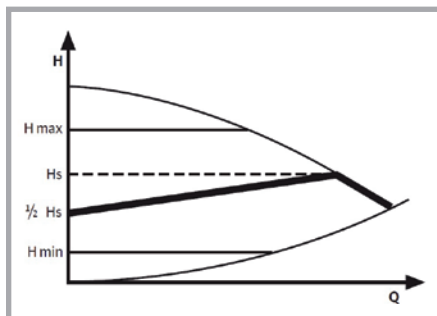


Figura 29 - Curva caratteristica modo differenza di pressione variabile.

VELOCITÀ COSTANTE I, II, III

La pompa funziona costantemente alla velocità fissa reimpostata (figura 30).

A destra rispetto alla posizione centrale la pompa viene impostata sul modo di regolazione velocità costante.

In questo modo di regolazione la pompa non funziona in autoregolazione, ma gira costantemente alla velocità fissa preimpostata.

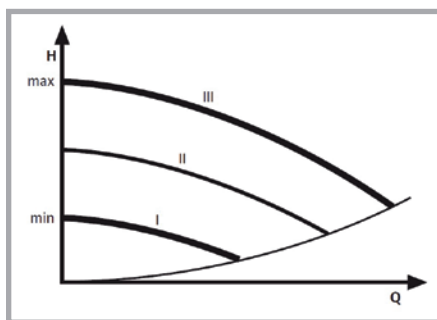


Figura 30 - Curva caratteristica modo velocità costante.

NOTA: Se l'alimentazione di rete viene interrotta, tutte le impostazioni e visualizzazioni non vanno perse.

5.4 INDICAZIONI LED

LED	Significato	Stato di esercizio	Causa	Rimedio
Illuminato con luce verde	Pompa in funzione	La pompa funziona in base alla propria impostazione	Funzionamento normale	
Lampeggia con luce rossa/verde	La pompa è pronta per il funzionamento ma non gira	La pompa inizia a girare autonomamente non appena l'errore non è più presente	1. Sottotensione $U < 160$ V oppure sovratensione $U > 253$ V 2. Sovratemperatura del modulo, temperatura del motore troppo elevata	1. Controllare la tensione di alimentazione $195 \text{ V} < U < 253 \text{ V}$ 2. Controllare la temperatura del fluido e dell'ambiente
Lampeggia con luce rossa	Pompa fuori uso	La pompa è ferma (bloccata)	La pompa non si riavvia autonomamente	Sostituire la pompa
LED spento	Nessuna tensione di alimentazione	L'elettronica non ha tensione	1. La pompa non è collegata alla tensione di alimentazione 2. Il LED è difettoso 3. L'elettronica è difettosa	1. Controllare il collegamento del cavo 2. Controllare se la pompa funziona 3. Sostituire la pompa

5.5 DATI TECNICI

Fluidi consentiti

Acqua riscaldamento
(secondo VDI 2035)

POTENZA

Max. prevalenza (Hmax)

7,3 m (versione da 7 m)

Portata max. (Qmax)

3,3 m³/h

CAMPO D'APPLICAZIONE CONSENTITO

Campo di temperatura per impiego in impianti di condizionamento e riscaldamento a max. temperatura ambiente. Vedi indicazione "TF" sulla targhetta dati pompa

Ambiente 52 °C = TF 0 ... 110 °C
da 57 °C = 0 ... 95 °C
da 60 °C = 0 ... 90 °C
da 67 °C = 0 ... 70 °C

Pressione di esercizio max.

Conforme a indicazione sulla targhetta dati pompa

6 USO

6.1 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.

6.2 ACCENSIONE

Prima di accendere il fuoco è necessario accendere la centralina di controllo, mediante la pressione prolungata del tasto di accensione.

Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile,

insieme ai prodotti specifici 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.

6.3 AVVIAMENTO (STP)

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, la termocucina STP è dotata 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 questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio.

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.

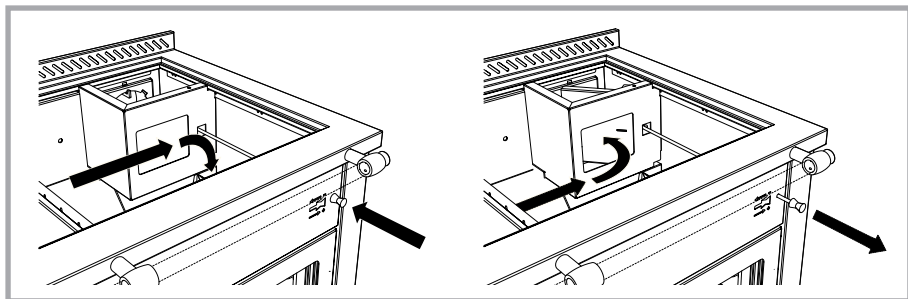


Figura 31 - Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

6.4 REGOLAZIONE DELL'ARIA

Il regolatore dell'aria primaria, presente nel vano caldaia della termocucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e maggiore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e fa in modo di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla termocucina. A termocucina spenta il regolatore dell'aria primaria va impostato sul valore 0, in modo da limi-

tare 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 6.

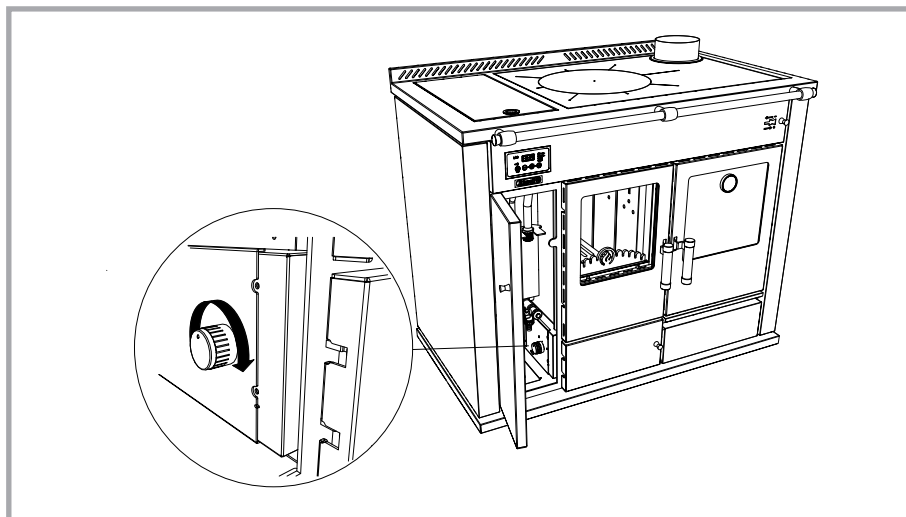


Figura 32 - Regolazione dell'aria primaria.

Condizione	Aria primaria	Chiave di avviamento	Griglia
Avviamento	Aperta	Aperta	-
Cottura rapida	Aperta	Chiusa	Alta
Cottura lenta	Aperta a metà	Chiusa	Alta
Riscaldamento rapido	Aperta	Chiusa	Bassa
Riscaldamento lento	Chiusa	Chiusa	Bassa

Tabella 6 - Regolazioni della termocucina a legna in funzione dell'utilizzo.



ATTENZIONE! 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.

6.5 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 regolazio-

ni aggiuntive presenti nel vano cenere, accessibile aprendo la portina (vedi figura 33).

La posizione verso l'esterno è impostata di fabbrica ed è quella di normale utilizzo. La posizione della leva verso l'interno porta alla chiusura del passaggio di aria secondaria.

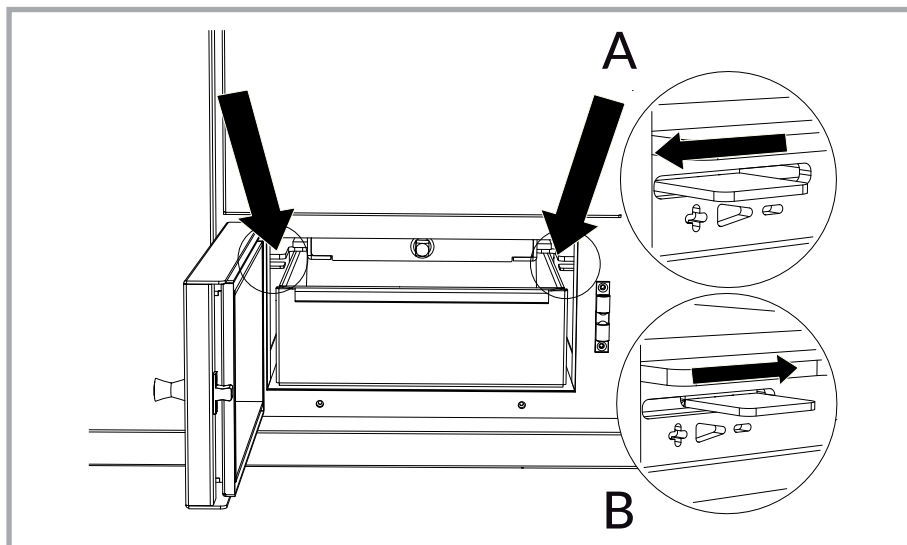


Figura 33 - Regolazione aria secondaria: la regolazione è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera A (maggiore entrata di aria secondaria rispetto a quella primaria), mentre è chiusa in corrispondenza della posizione indicata con la lettera B (maggiore entrata di aria primaria rispetto a quella secondaria).

Sulle termocucine serie STP l'aria pulizia vetro è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e il mantenimento del vetro pulito della porta fuoco. Nel caso particolare in cui la termocucina venga installata su un camino caratterizzato da un tiraggio particolarmente elevato, si potrebbe avere un afflusso di aria eccessivo non limitato dal regolatore di tiraggio.

In questi casi occorre restringere parzialmente il passaggio dell'aria, come indicato in figura 34, in modo da compensare l'eccesso di tiraggio. Di regola questa regolazione va effettuata, se necessario, solamente in fase di installazione. La procedura di regolazione è la seguente: aprite la porta fuoco, allentate le viti di fissaggio, fate scorrere la piastrina di regolazione e quindi fissate nuovamente le viti. La piastrina di regolazione scorre orizzontalmente e apre o chiude il passaggio d'aria secondo il verso indicato. Si raccomanda di non chiudere totalmente il passaggio di aria, perché questo potrebbe portare a un funzionamento irregolare che potrebbe sporcare il vetro.

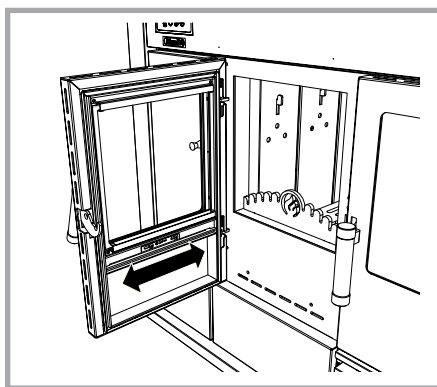


Figura 34 - Regolazione aria per la pulizia del vetro.

6.6 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.

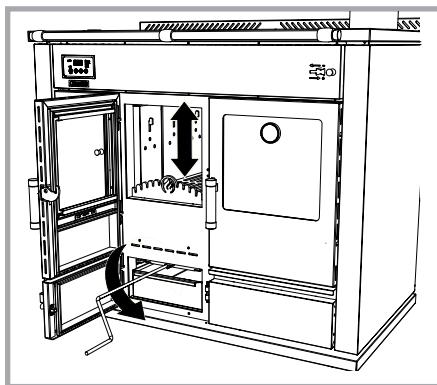


Figura 35 - Regolazione dell'altezza della griglia fuoco.

6.7 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.

6.8 COTTURA NEL FORNO (STP)

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 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.

6.9 VALVOLA PER L'ECESSO DI VAPORE (STP)

La cottura di pietanze in taluni casi può comportare la formazione di un eccesso di vapore all'interno del forno di cottura. Sul modello STP 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.

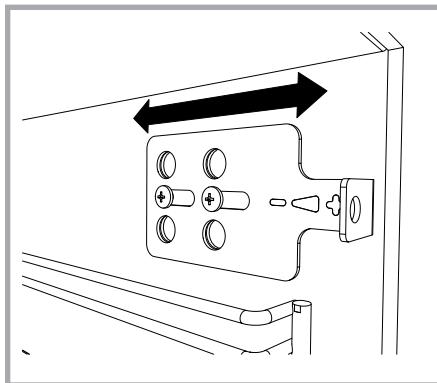


Figura 36 - Valvola eccesso vapore.

6.10 ILLUMINAZIONE FORNO (STP)

Sulla termocucina STP è presente un impianto di illuminazione del forno 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 accessori su uno dei montanti laterali.

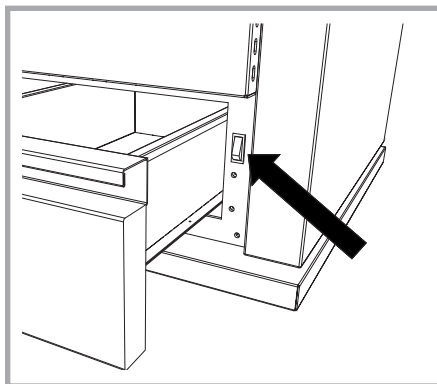


Figura 37 - Interruttore per l'illuminazione del forno.

6.11 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (STP)

Sul modello STP 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 38.

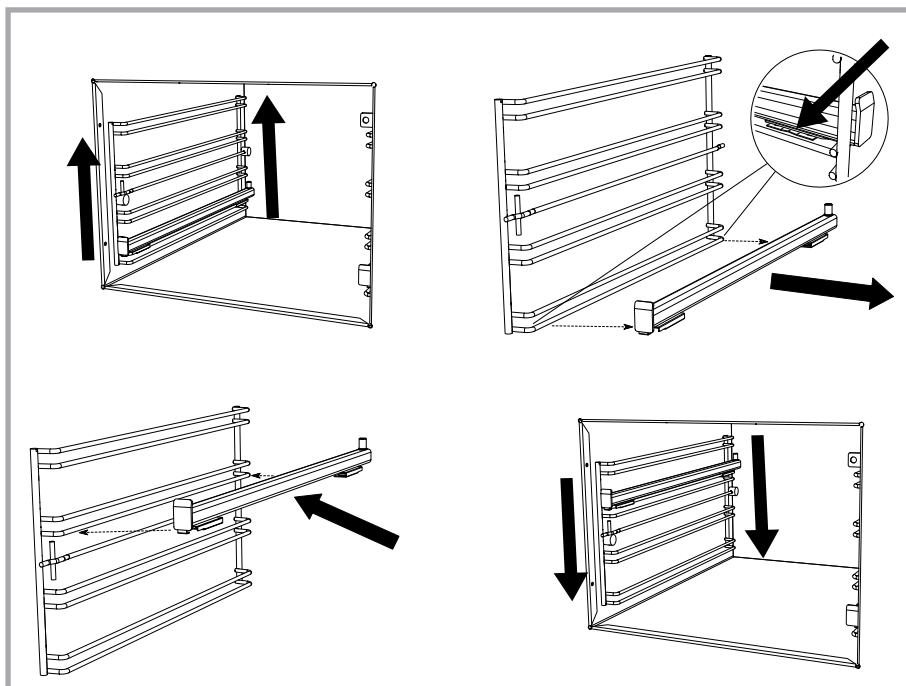


Figura 38 – Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

6.12 CASSETTO ACCESSORI (STP)

Sulla termocucina STP è presente un cassetto porta accessori in cui si possono tenere gli utensili e gli accessori necessari per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Il porta accessori che viene fornito insieme alla termocucina va agganciato sulla parte laterale del cassetto e serve per tenere in ordine gli accessori più piccoli.

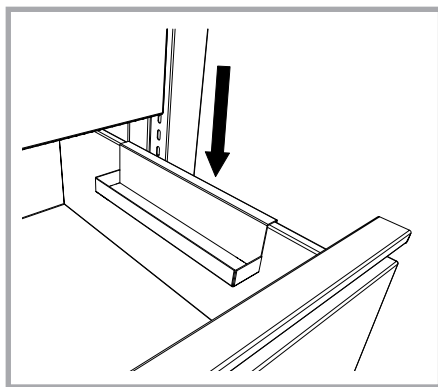


Figura 39 – Porta accessori montato sul cassetto.



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

6.13 PORTATEGLIA (STP)

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

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

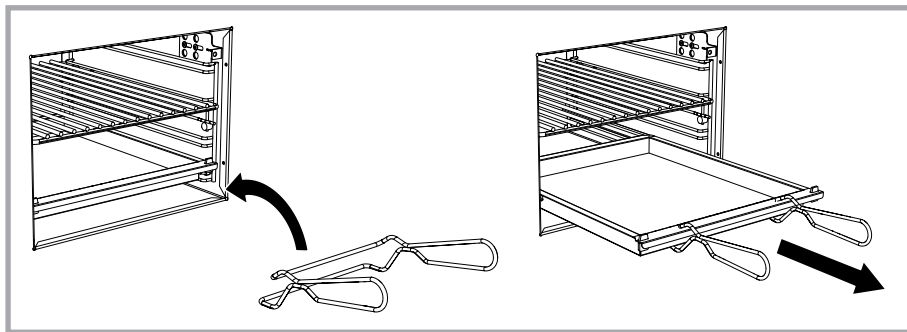


Figura 40 – Portateglia.

6.14 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

Su tutte le termocucine 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.

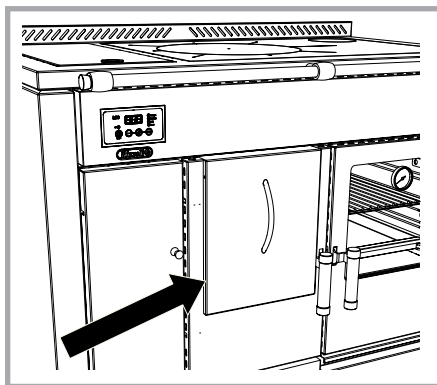


Figura 41 – Protezione della porta fuoco.

6.15 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.

7 MANUTENZIONE

7.1 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.

7.2 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.

7.3 MANUTENZIONE 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

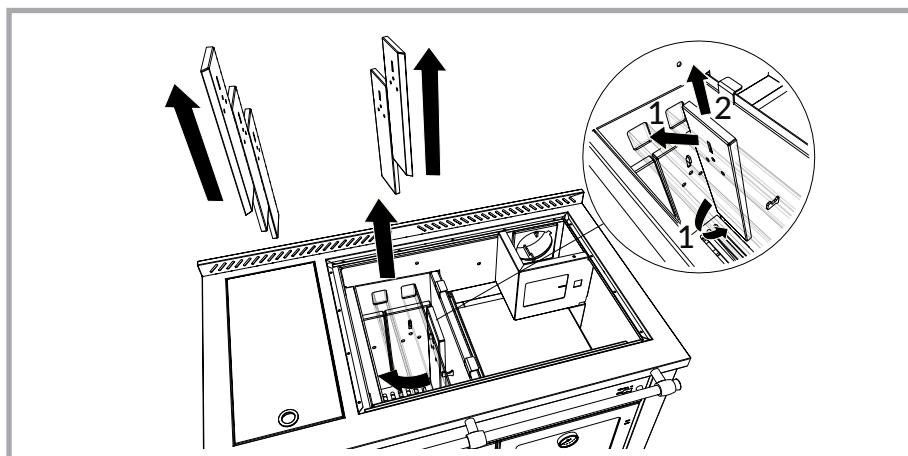


Figura 42 - Manutenzione delle lamiere in camera di combustione

stione 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.

7.4 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.

7.5 ISPEZIONE GIROFUMI (STP)

Nella termocucina modello STP i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo l'apparecchio è dotato 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 il forno aprendo la porta del forno.

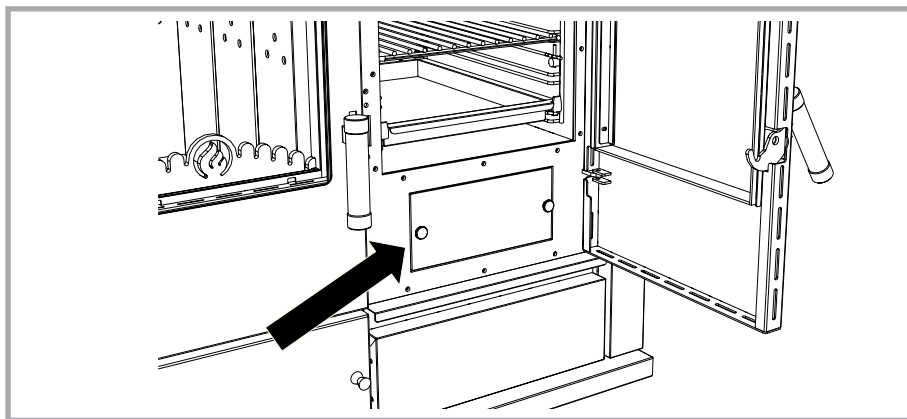


Figura 43 - Ispezione girofumi.

7.6 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.

7.7 SMONTAGGIO E MANUTENZIONE FORNO ESTERNO (OPTIONAL)

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

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

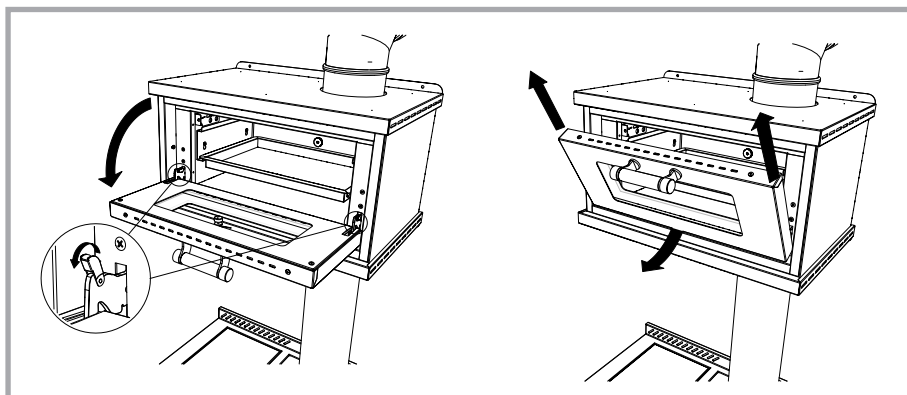


Figura 44 - Rimozione della porta del forno esterno

A questo punto si possono rimuovere le guide laterali, allentando le viti di fissaggio e sganciandole verso l'alto. Infine si toglie la parte interna del for-

no che è fissata con tre viti (due laterali e una frontale in fondo al forno). Volendo si può anche sfilare il tubo di raccordo, come indicato in figura 46.

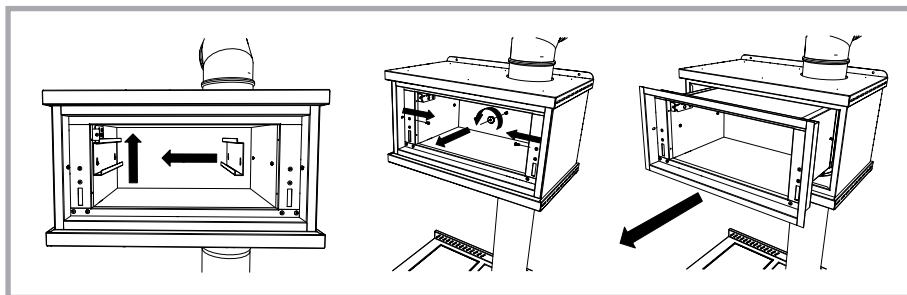


Figura 45 - Rimozione della parte interna del forno esterno

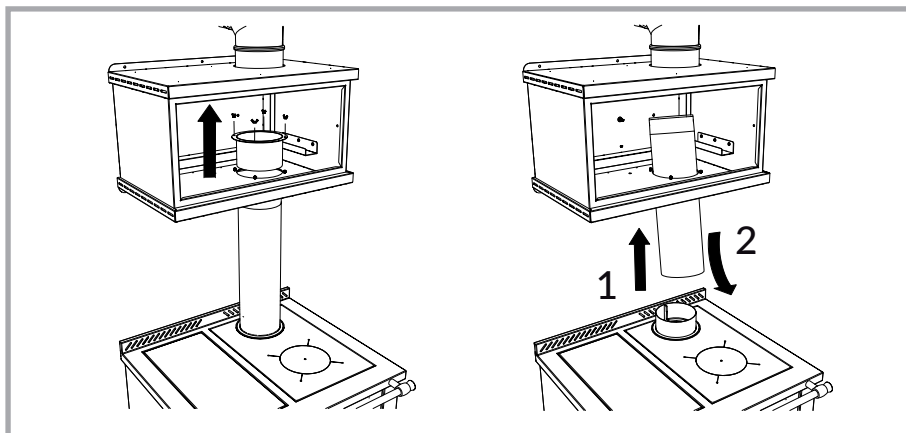


Figura 46 - Smontaggio tubo di raccordo del forno esterno

7.8 PULIZIA DEL FORNO (STP)

Prima di eseguire la pulizia si raccomanda di asportare sia la teglia che la griglia forno. Per una pulizia accurata, è possibile rimuovere anche le griglie la-

terali. Il forno va pulito con i prodotti appositi disponibili in commercio.

7.9 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 camini. 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.

7.10 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio. La parte interna della porta della camera di combustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola

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



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

7.11 CASSETTO ACCESSORI (STP)

Per la pulizia o per altri motivi potrebbe essere necessario rimuovere il cassetto accessori. Per fare questo è sufficiente estrarre il cassetto fino a fine corsa, alzarlo leggermente e contemporaneamente

tirarlo. In questo modo si accede alla parte sottostante della termocucina. Per inserire nuovamente il cassetto bisogna procedere come sopra però in senso inverso.

7.12 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale dell'apparecchio necessita di regolare manutenzione; va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra.

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

In dotazione con l'apparecchio sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugnetta abrasiva, il pulitore per

piastre e l'olio salvapietra, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.

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

salvapietra.

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 l'olio salvapietra.

Quando la cucina a legna non viene usata per lungo tempo si consiglia di trattare la piastra con l'olio salvapietra, in questo modo la piastra viene protetta dall'umidità nel migliore dei modi.

Per rimuovere la piastra è sufficiente sollevarla. Rimettendola a posto, accertatevi che tra la piastra ed il telaio in acciaio inox vi siano sempre 1 o 2 millimetri di spazio in modo da consentire la dilatazione termica della piastra.

7.13 MANUTENZIONE DELLA CALDAIA

Nel serbatoio della caldaia va effettuato regolarmente il rabbocco per ripristinare il livello dell'acqua. La frequenza del rabbocco dipende dall'uso della termocucina. Quando l'acqua scende sotto il livello minimo si accende la spia apposita sulla centralina di controllo, vedi paragrafo 3.7, 3.8 e 3.9. Almeno una volta all'anno va verificata l'integrità dell'anodo sacrificale, vedi paragrafo 3.14.

Dopo un uso prolungato dell'apparecchio potrebbe essere necessario effettuare una manutenzione sulle serpentine che eventualmente presentassero un deposito di calcare sulla superficie. In questo caso si consiglia di svuotare l'impianto, smontare le serpentine e procedere alla pulizia meccanica delle stesse.

7.14 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 acci-

dentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco

G9). Per sostituire la lampadina occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuova lampadina e infine riavvitare il coprilampada. Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lam-

padina 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.

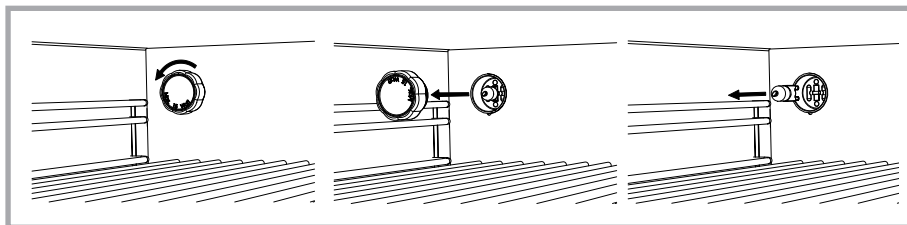


Figura 47 - Smontaggio lampadina del forno.

7.15 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.

7.16 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 del cassetto accessori.

8 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 il regolatore dell'aria primaria sia aperto • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • 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 • Se anche l'acqua nella caldaia si surriscalda, fare scorrere acqua calda da un rubinetto per raffreddare la caldaia
Black-out	La pompa di circolazione si ferma, la centralina si spegne. L'acqua nella caldaia comincia a bollire.	• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Smettere di alimentare il fuoco • Fare scorrere acqua calda da un rubinetto per raffreddare la caldaia • Al ritorno dell'alimentazione verificare la termocucina e eventualmente rabboccare il serbatoio • In ogni caso la sicurezza è garantita dallo scarico di sicurezza
Pompa di circolazione ferma	La centralina indica una temperatura compresa tra 55 e 75 °C, lampeggiano i led, compare una lineetta sul display, la pompa di circolazione è ferma.	- La pompa di circolazione non viene attivata per via del flussostato che rileva passaggio di acqua calda sanitaria • Verificare eventuali perdite dell'impianto • Verificare e pulire il flussostato • Eventualmente scollegare elettricamente il flussostato • Sostituire il flussostato, se guasto.
Errore centralina	Il visore della centralina elettronica indica "Lo".	Si è scollegato il cavo relativo alla sonda di temperatura della centralina, rieffettuare il cablaggio sulla parte posteriore della centralina.

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
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 il regolatore di tiraggio nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare che il girofumi sia pulito e senza ostruzioni • Verificare che il termostato di circolazione sia impostato a 55°C - 60°C.
Condensa	Si forma della condensa all'interno della termocucina a legna	• Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che il termostato di circolazione sia impostato a 55°C - 60°C.
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°C - 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
Umidità nel forno	Presenza eccessiva di vapore nel forno	• Aprire la valvola apposita all'interno del forno durante la cottura dei cibi

9 GARANZIA

9.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

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

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

9.2 CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile.

Affinché vengano prestati i servizi in garanzia il

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

9.3 MODALITÀ DI GARANZIA

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

Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la 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.

9.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

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

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

9.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della 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 lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

9.6 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.

9.7 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.

9.8 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.

9.9 TRIBUNALE COMPETENTE

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

Avvertenza

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

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.	4
2.1	Generalità	pag.	4
2.2	Camino	pag.	5
2.3	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	5
2.4	Canna fumaria	pag.	6
2.5	Comignolo	pag.	6
2.6	Raccordo o canale da fumo	pag.	7
2.7	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	7
2.8	Corretto allacciamento al camino	pag.	7
2.9	Uscita fumi sul fianco (optional - STP)	pag.	8
2.10	Montaggio forno esterno (optional)	pag.	9
2.11	Presa d'aria	pag.	10
2.12	Collegamenti elettrici	pag.	11
2.13	Prima accensione	pag.	12
2.14	Assestamenti	pag.	12
3.	IMPIANTO DI RISCALDAMENTO	pag.	13
3.1	Principio di funzionamento	pag.	13
3.2	Smontaggio fianco lato caldaia	pag.	13
3.3	Collegamenti all'impianto di riscaldamento	pag.	14
3.4	Produzione di acqua calda sanitaria	pag.	15
3.5	Scarico di sicurezza	pag.	15
3.6	Scarico per lo svuotamento del serbatoio	pag.	16
3.7	Connettore per il riempimento del serbatoio	pag.	16
3.8	Riempimento dell'impianto	pag.	17
3.9	Gestione del livello dell'acqua nel serbatoio	pag.	18
3.10	Vaso di espansione	pag.	18
3.11	Sicurezza	pag.	18
3.12	Collegamento in presenza di un altro generatore di calore	pag.	19
3.13	Acqua calcarea	pag.	19
3.14	Anodo sacrificale	pag.	19
3.15	Esempi	pag.	19
4.	CENTRALINA DI CONTROLLO	pag.	23

INDICE

4.1	Principio di funzionamento	pag. 23
4.2	Caratteristiche tecniche centralina	pag. 23
4.3	Menù principale	pag. 24
4.4	Programmazione delle temperature	pag. 24
4.5	Funzioni centralina	pag. 24
4.6	Menù installatore	pag. 25
4.7	Connessioni elettriche centralina	pag. 26
4.8	Collegamento valvola a tre vie	pag. 26
4.9	Collegamento ad un altro generatore	pag. 26
5.	POMPA DI CIRCOLAZIONE	pag. 28
5.1	Raccomandazioni	pag. 28
5.2	Descrizione	pag. 28
5.3	Funzionamento	pag. 28
5.4	Indicazioni LED	pag. 30
5.5	Dati tecnici	pag. 30
6.	USO	pag. 31
6.1	Funzionamento della termocucina	pag. 31
6.2	Accensione	pag. 32
6.3	Avviamento (STP)	pag. 32
6.4	Regolazione dell'aria	pag. 32
6.5	Regolazione dell'aria secondaria	pag. 33
6.6	Regolazione della griglia	pag. 35
6.7	Cottura sulla piastra	pag. 35
6.8	Cottura nel forno (STP)	pag. 35
6.9	Valvola per l'eccesso di vapore (STP)	pag. 36
6.10	Illuminazione del forno (STP)	pag. 36
6.11	Teglia con guide scorrevoli (STP)	pag. 36
6.12	Cassetto accessori (STP)	pag. 37
6.13	Portateglia (STP)	pag. 38
6.14	Protezione porta fuoco	pag. 38
6.15	Copripiastra (optional)	pag. 38
7.	MANUTENZIONE	pag. 39
7.1	Pulizia	pag. 39
7.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 39
7.3	Manutenzione lamiere in camera di combustione	pag. 39
7.4	Pulizia della griglia	pag. 40
7.5	Ispezione girofumi (STP)	pag. 40
7.6	Cassetto cenere	pag. 40
7.7	Smontaggio e manutenzione forno esterno (optional)	pag. 41

INDICE

7.8	Pulizia del forno (STP)	pag.	42
7.9	Pulizia del camino	pag.	42
7.10	Pulizia dei vetri	pag.	42
7.11	Cassetto accessori (STP)	pag.	43
7.12	Manutenzione e pulizia della piastra	pag.	43
7.13	Manutenzione della caldaia	pag.	43
7.14	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag.	43
7.15	Dilatazione termica	pag.	44
7.16	Manutenzione straordinaria	pag.	44
8.	COSA FARE SE...	pag.	45
9.	GARANZIA	pag.	47
9.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag.	47
9.2	Clausole generali	pag.	47
9.3	Modalità di garanzia	pag.	47
9.4	Vizi o errori nei materiali	pag.	47
9.5	Parti non incluse in garanzia	pag.	47
9.6	Garanzia sulla caldaia	pag.	47
9.7	Prestazioni fuori garanzia	pag.	48
9.8	Responsabilità	pag.	48
9.9	Tribunale competente	pag.	48

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 Pro-

dukt 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, entflammare 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.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand im Heizkessel und füllen Sie eventuell fehlendes Wasser nach.

- Schalten Sie das Bedienelement während des Herdbetriebs nicht aus.
- Entfernen Sie während des Herdbetriebs nicht das Kabel der Stromversorgung
- Falls der Zentralheizungsherd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass

keine Verstopfungen vorliegen und dass alles 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 Nennwärmeleis-

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

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

Die Verwendung von Holzbriketts und Kohle ist nur gelegentlich und in mäßigen Mengen erlaubt, da die starke Hitzeentwicklung 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

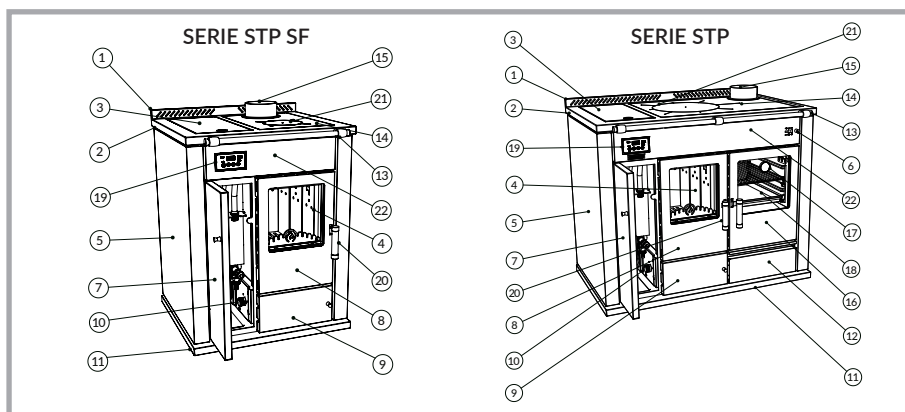


Abb. 1

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 Wischleiste | 9 Aschekastentür | 17 Backofen-Thermometer |
| 2 Herdrahmen | 10 Primär-Luftregulierung | 18 Backofen |
| 3 Abdeckung Wasserspeicherraum | 11 Sockel | 19 Bedienelement |
| 4 Heizkessel | 12 Zubehöranschublade | 20 Türöffnungshebel |
| 5 Seitenwand | 13 Herdstange | 21 Einlegeplatte und Einlegeringe |
| 6 Anheizklappe | 14 Herdplatte | 22 Frontblende |
| 7 Pumpenraumtür | 15 Kaminanschluss | |
| 8 Feuerraumtür | 16 Backofentür | |

1.6 ZUBEHÖR

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

tage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutzhandschuh
- Schürhaken
- Rußkratzer
- Rostkurbel
- Pflegeöl für die Herdplatte
- Reinigungsmittel für die Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feuerraumtür

- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchausgang
- Backofenrost (STP)
- Backblech (STP)
- Backblechhalter (STP)
- Zubehörfach (STP)
- Gebrauchsanweisung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Zentralheizungsherdes

2 MONTAGE

2.1 HINWEISE

Die Montage des Zentralheizungsherdes muss von fachkundigem Personal gemäß den bestehenden technischen Normen und Bestimmungen durchgeführt werden. Besonders zu beachten sind die vorzunehmenden Anschlussarbeiten mit einer geeigneten Heizungsanlage sowie die fachgerechte, dem Gerät entsprechende Ausführung des Schornsteins.

Es ist auch der Anschluss an die Stromversorgung vorzusehen, um die Speisung des Bedienelements, der Umlaufpumpe und der Backofenbeleuchtung zu garantieren. Wir empfehlen folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit. Bei Standortveränderung den Zentralheizungsherd nicht verschieben sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder an der Herdstange ziehen.

Falls sich in nächster Nähe Möbel befinden, müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Zentralheizungsherd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden. Entsprechende Abstandsverbindungen zum sicheren Einbau sind auf Anfrage erhältlich. 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). Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Falls der Herd zwischen nicht wärmeempfindlichen Materialien eingebaut wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm trotzdem erforderlich um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen. Vom Einbau eines Hängeschanks 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 nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien ohne zusätzliche Isoliersysteme.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
STP SF	25 cm	25 cm	80 cm	60 cm
STP	20 cm	20 cm	80 cm	60 cm

2.2 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.

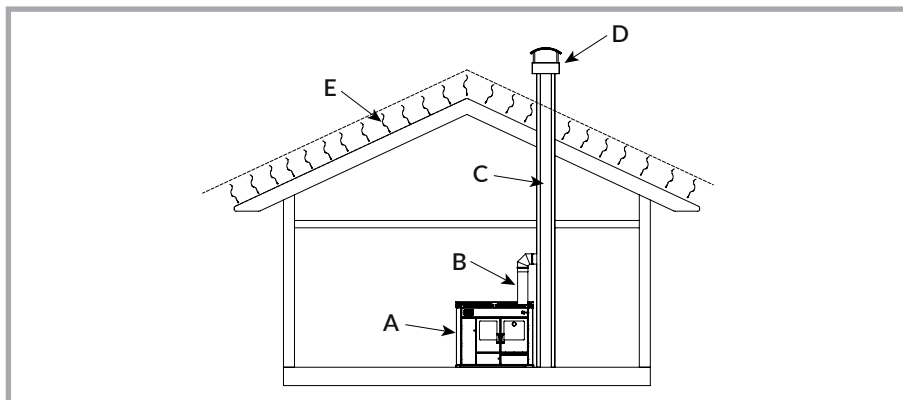


Abb. 2 - Teile des Kamins A = Zentralheizungsherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.3 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES RAUCHABZUGS

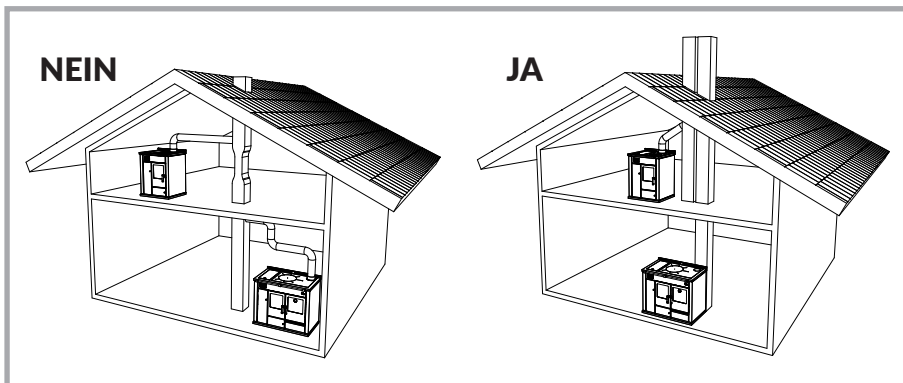


Abb. 3 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

Der Rauchabzug muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Zen-

tralheizungsherdes 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 ausgewählte 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 waagerechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 3 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

Modell	Serie STP
Ø Rauchausgang	140 mm
Ø Rauchabzug H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet
Ø Rauchabzug 4m < H < 6m	180 mm
Ø Rauchabzug H > 6m	160 mm
Empfohlener Förderdruck	12 Pa

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

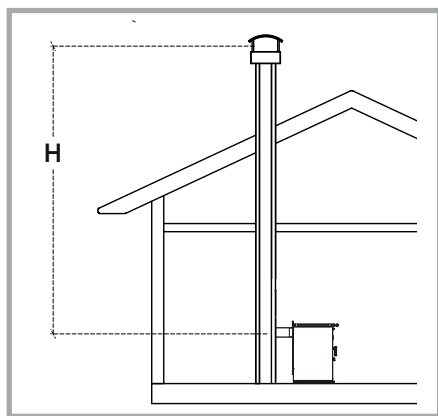


Abb. 4 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

2.4 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.

2.5 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.

2.6 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 Zentralheizungs-herd und dem Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

2.7 RAUCHAUSGÄNGE

Das Modell STP wird serienmäßig mit verschlossenen Rauchausgängen oben auf der Herdplatte und hinten auf der Rückseite geliefert. Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass der nicht benutzte Rauchausgang gut verschlossen ist.

Eventuelle Änderungen können mit den mitgelieferten Zubehöriteilen vorgenommen werden. Das Modell STP SF hingegen hat nur einen fixen Rauchausgang und zwar oben auf der Herdplatte.

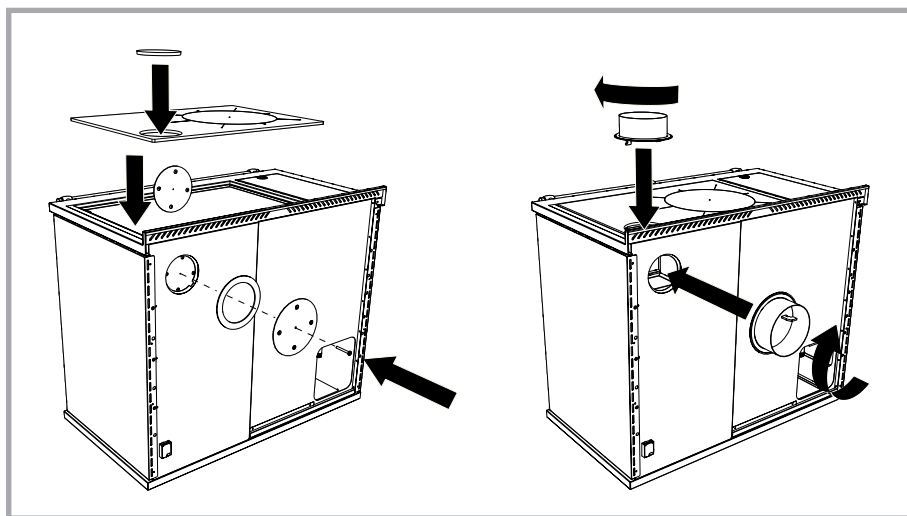


Abb. 5 - Vorbereitung für den Anschluss des Rauchabzugs (STP).

2.8 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

Falls das Rauchabzugsrohr unter der Anschlussstelle des Zentralheizungs-herdes beginnt, kann es erforderlich sein, dieses unterhalb des Anschlussstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen. Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehenes Anschlussrohr mit Bajonettver-

schluss verwendet werden. Um das Anschlussrohr in der richtigen Position zu fixieren, wird es eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 6).

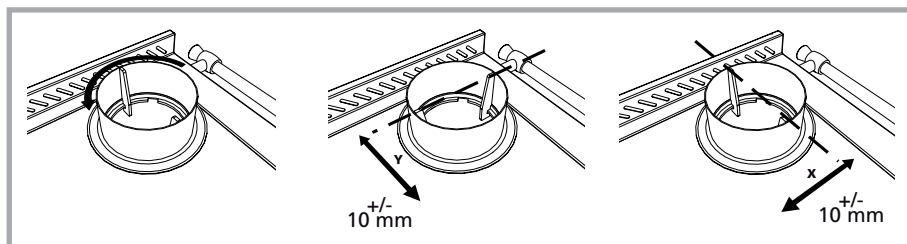


Abb. 6 - Toleranz für den oberen oder hinteren Rauchausgang. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

Der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittreduzierung am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 7). Falls sich

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

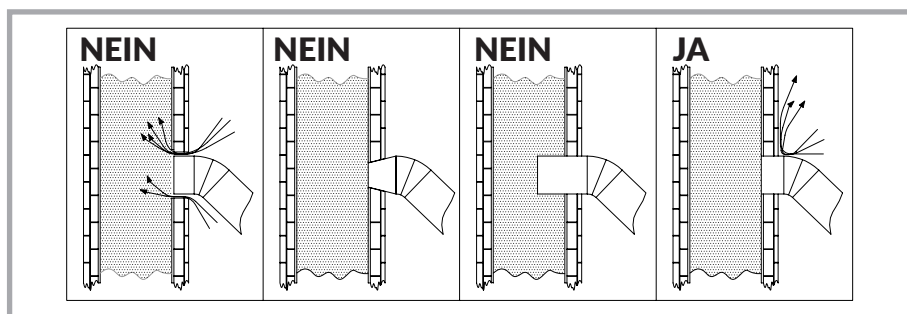


Abb. 7 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss an das Rauchabzugsrohr.

2.9 RAUCHAUSGANG SEITLICH (OPTIONAL - STP)

Der Zentralheizungsherd STP kann auf Anfrage auch mit seitlichem Rauchausgang bestellt werden. In diesem Fall wird der Anschluss für den Rauchabzug mit einem verschiebbaren Anschlussrohr vorgenommen. 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 Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehen Schraube festziehen (siehe Abb. 8).

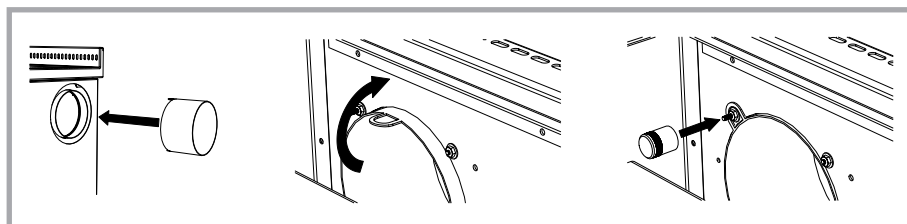


Abb. 8 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

2.10 MONTAGE DES ZUSÄTZLICHEN BACKOFENS (OPTIONAL)

Für das Modell STP SF besteht die Möglichkeit zur Verbindung mit einem zusätzlichen Backofen, der oberhalb des Zentralheizungsherdes, auf der Rückwand befestigt wird. Deshalb ist es notwendig, dass die Wand dem Gewicht des Backofens standhält und aus feuerfestem Material besteht. Für den zusätzlichen Backofen gelten dieselben Sicherheitsabstände wie für den Zentralheizungsherd. Vor der Montage des Backofens muss dessen Innenraum abmontiert werden (siehe Abb. 42 und 43), damit er ordnungsgemäß befestigt werden kann. Der Backofen muss so angeordnet werden, dass der Raucheingang perfekt auf einer Achse mit dem obigen Rauchausgang des Zentralheizungsherdes liegt, das Rohr muss zur Verbindung mit dem Zentral-

heizungsherd nur eingefügt werden. Nun kann der Backofen an der Wand befestigt werden, wichtig ist, dass er perfekt waagrecht ausgerichtet ist und dass das Verbindungsrohr gut eingefügt wird. Die korrekte Einfügung garantiert die richtige Rauchführung ohne das Rauch austritt und den richtigen Rauchgaszug des Backofens. Der Backofen wird insgesamt mit 5 Schrauben an der Wand befestigt: 3 am oberen Rand und 2 im Inneren des Backofens, (siehe Abb. 10). Die verwendeten Schrauben müssen dem Gewicht des Backofens standhalten und müssen mit hitzebeständigen Dübeln befestigt werden. Bei Bedarf kann man die Rohre abmontieren und auf die Backofen-Rückwand zugreifen ohne den Backofen abmontieren zu müssen.

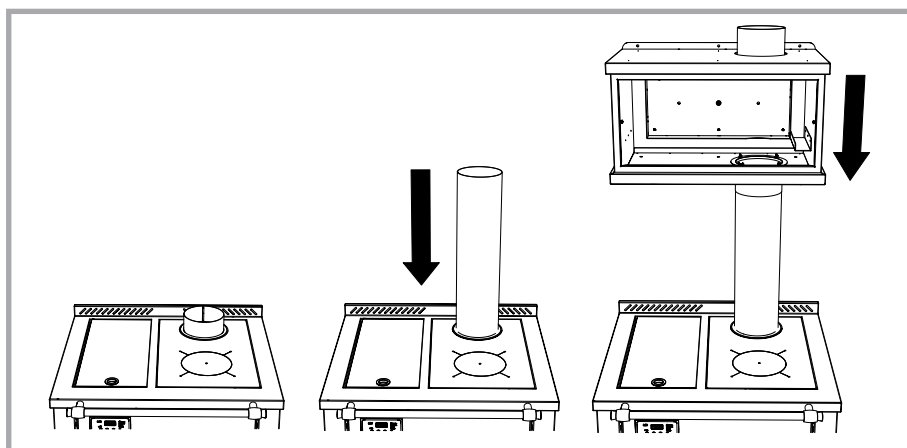


Abb. 9 - Positionierung des zusätzlichen Backofens.

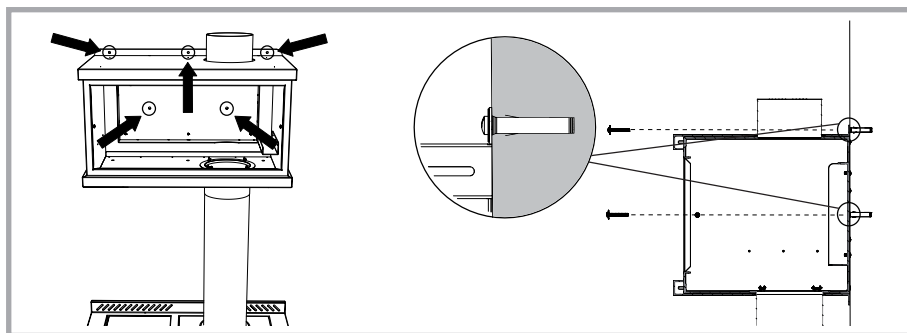


Abb. 10 - Montage des zusätzlichen Backofens an die Wand: von vorne gesehen und Seitenansicht mit Befestigungsöffnungen.

2.11 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Zentralheizungsherd erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnung im Pumpenraum. 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 Zentralheizungsherd automatisch

öffnen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren.

Die Zentralheizungsherde der Serie STP sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Zentralheizungsherd keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Zentralheizungsherd befindet sich im Pumpenraum auf der Seite der Brennkammer. Es empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres sowie eine eventuelle Absperrvorrichtung für den Kanal vorzusehen.

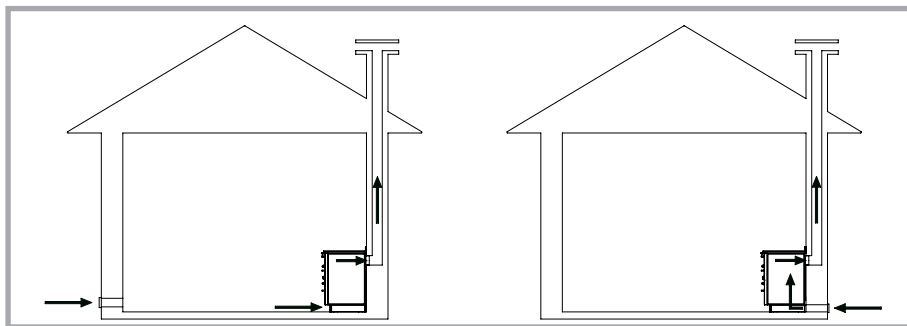


Abb. 11 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Zentralheizungsherd.

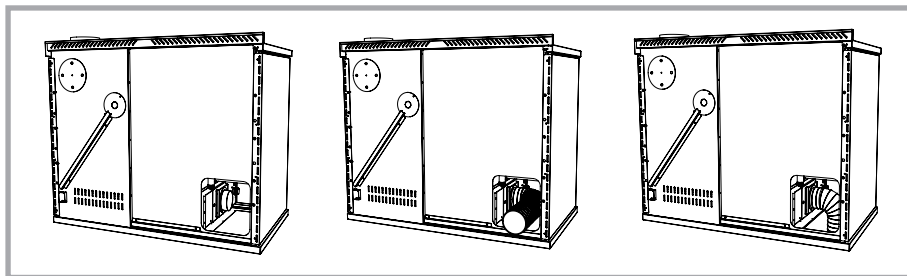


Abb. 12 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Zentralheizungsherd.

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes,

vorzunehmen (siehe Abb. 13-14). 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.

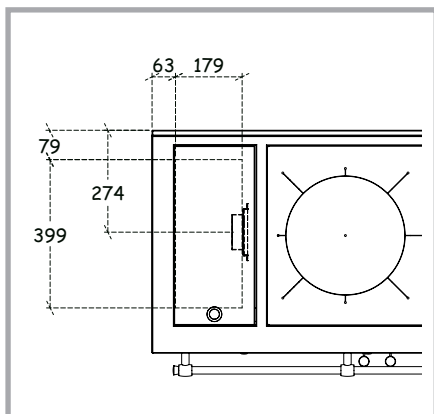


Abb. 13 - Position der hinteren Rohrdurchgangsöffnung. Maße gültig auch für das Modell STP SF. Maße in mm.

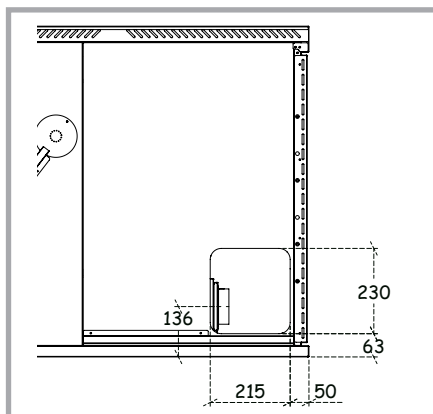


Abb. 14 - Position der unteren Rohrdurchgangsöffnung. Maße gültig auch für das Modell STP SF. Maße in mm.

2.12 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Der elektrische Anschluss dient zur Stromversorgung der elektronischen Steuereinheit sowie der Umwälzpumpe und beim STP zur Stromversorgung der Backofenbeleuchtung.

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.

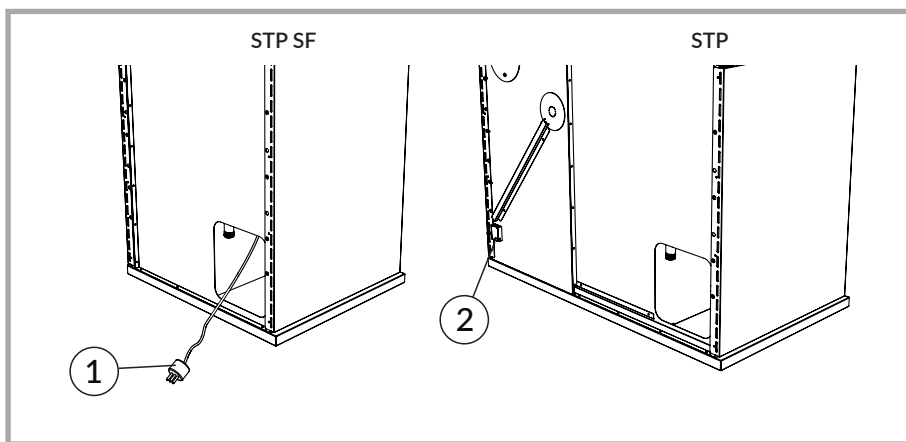


Abb. 15 - Anschluss an die Stromversorgung. 1) Stecker (STP SF). 2) Klemmbrett (STP).

Beim Modell STP SF befindet sich ein Kabel mit Stecker im Pumpenraum. Für den Anschluss benötigt man eine entsprechende Steckdose, damit die elektronische Steuereinheit sowie der Umwälzpumpe funktionieren.

Beim Modell STP hingegen, muss für den Anschluss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle

Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutralleiter und Schutzleiter) müssen wie in der Abbildung 16 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

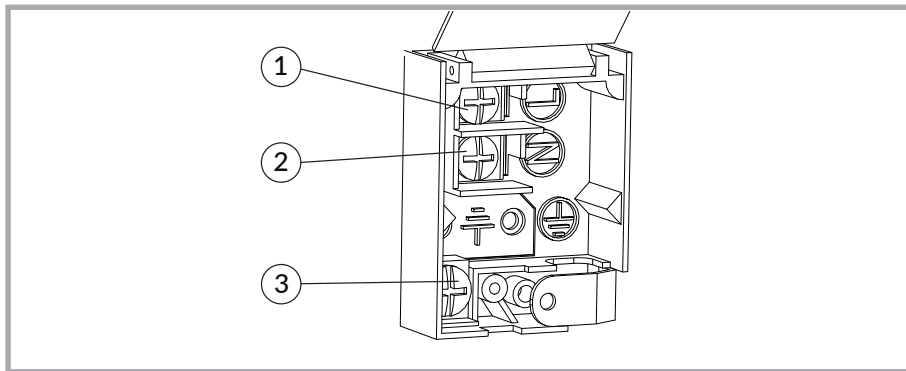


Abb. 16 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutralleiter, 3. Schutzleiter.

2.13 ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backofen und der Zubehör-Schublade, eventuelle Klebetiketten 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 Zentralheizungsherdes 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 Herdes oder des Zentralheizungsherdes selbst kommen.

2.14 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Verschiedene Setzungserscheinungen können in allen 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 FUNKTIONSPRINZIP

Der Zentralheizungsherd ist mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme durch eine Anlage mit flüssigem Transportmedium für Heizung und Warmbrauchwasser genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen Bestimmungen installiert. Während dem Betrieb des Zentralheizungsherdes erwärmt sich das Wasser im internen Speicher. Über zwei Wärmetauscherschlangen wird dann die Wärme an den Heiz- oder Warmwasserkreislauf abgegeben. Dies bedeutet, dass die im Speicher des Zentralheizungsherdes

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

3.2 ABBAU DER SEITENWAND AUF DER SEITE DES HEIZKESSELS

Um die Installation zu vereinfachen, kann bei den Zentralheizungsherden der Serie STP, die Seitenwand auf der Seite des Heizkessels auch nach Positionierung des Herdes, abgebaut werden. Auf der Innenwand des Zentralheizungsherdes befindet sich eine Öffnung, die den Zugriff auf den Anlagenraum unter dem Wasserspeicher des Heizkessels erlaubt und somit die Anschlüsse er-

leichtert.

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

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

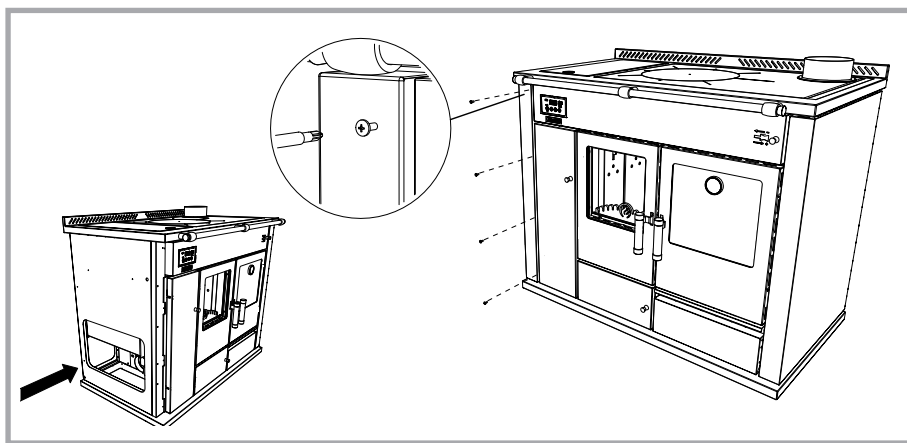


Abb. 17 - Abbau der Seitenwand auf der Seite des Heizkessels und seitliche Öffnung.

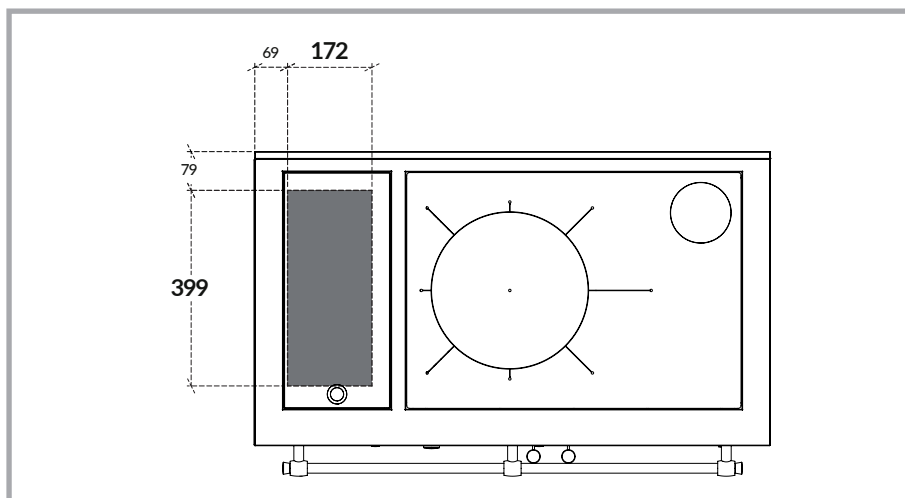


Abb. 18 - Position der unteren Rohrdurchgangsöffnung.

3.3 ANSCHLÜSSE AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Bevor Sie mit den Anschlussarbeiten beginnen, ist es ratsam, vorübergehend die Tür des Anlagenraums zu entfernen (siehe Abb. 19). Es empfiehlt sich auch den Luftregler-Drehknopf abzunehmen. Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes müssen alle vorgesehenen Anschlüsse an die Heizungsanlage und das Auffüllen

des internen Speichers des Zentralheizungsherdes vorgenommen werden. Der Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann den Heizkessel irreparabel beschädigen. Auf jeden Fall müssen die Zulauf- und Rücklaufleitung der Heizungsanlage und der Sicherheitsablass des in-

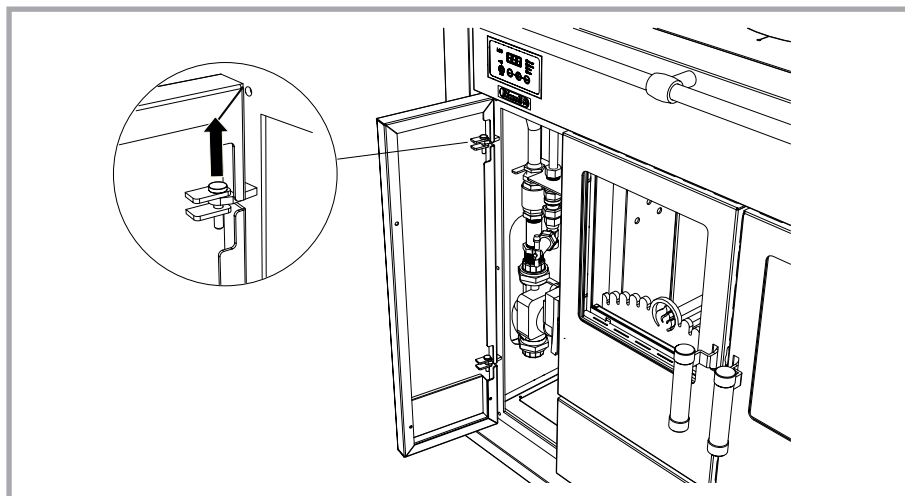


Abb. 19 - Detailansicht: Türcharnier Anlagenraum.

ternen Speichers des Zentralheizungsherd geschlossen werden. Für die Anschlüsse empfehlen wir die Verwendung von flexiblen Schläuchen, die sowohl bodenseitig wie auch an der Rückseite des Zentralheizungsherd geführt werden können.

3.4 WARMWASSERAUFBEREITUNG

Für die Warmwasseraufbereitung muss der Kaltwasser-Zulauf an den entsprechenden Anschluss und der Ablauf an die Brauchwasseranlage vorgenommen werden. Der Kaltwasserdruck im Zulauf darf nicht höher als 2,5 Bar sein. Wird das Wasser direkt vom Wasserwerk bezogen, ist generell die Installation eines Druckminderventils am Zulauf vorzusehen. Es empfiehlt sich, auch im Warmwasserkreislauf ein Überdruck Sicherheitsventil von 6

Der nötige Freiraum für den Rohrdurchgang ist aus den Abb. 13 und 14. ersichtlich. Für den Heizkreislauf ist ein Überdruck-Sicherheitsventil von 3 Bar vorzusehen.

Bar vorzusehen. Wenn für den Warmwasserkreislauf ein Rückschlagventil vorhanden ist, könnte die Vorrichtung eines kleinen Ausdehnungsgefäßes für den Warmwasserkreislauf notwendig sein. Falls der Zentralheizungsherd nicht für die Warmwasseraufbereitung genutzt wird, werden die diesbezüglichen Anschlüsse nicht vorgenommen und die offenen Anschlüsse werden in diesem Fall verschlossen.

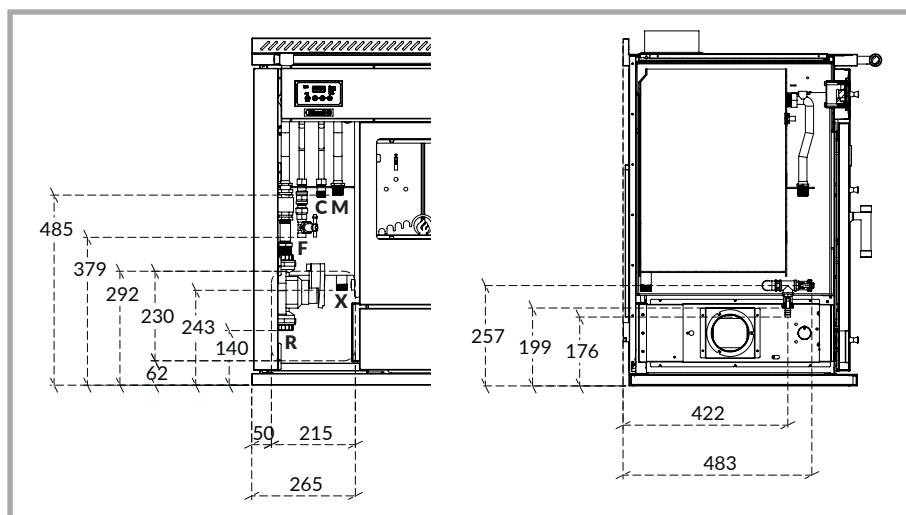


Abb. 20 - Position der Anschlüsse für Heizungs- und Warmwasseranlage. Position der hinteren Rohrdurchgangsöffnung.

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

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

3.5 SICHERHEITSABLAUF

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

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

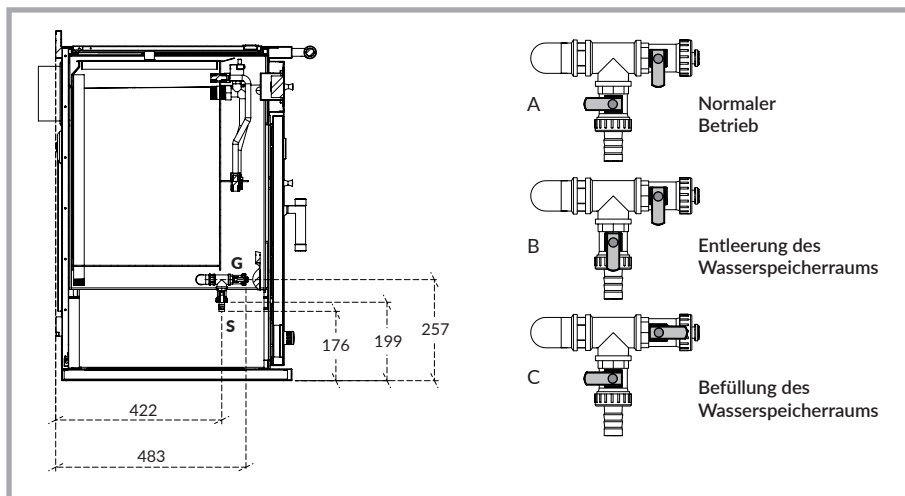


Abb. 21 - Anschlüsse für den Ablauf und Zulauf des Wasserspeichers.

S = Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums

G = Zulauf für die Befüllung des Wasserspeicherraums

3.6 ABLAUF FÜR DIE ENTLERUNG DES WASSERSPEICHERRAUMS

Der Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums befindet sich im vorderen Bereich des Anlagenraums und dient nur zum Entleeren des Heizkessels und des Speichers des Zentralheizungsherdes. Er wird nur im Falle von außerordentlichen Wartungsarbeiten oder bei programmierter Ent-

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

3.7 ANSCHLUSS ZUR BEFÜLLUNG DES WASSERSPEICHERRAUMS

Auf der Vorderseite des Anlagenraums befindet sich auch ein Anschluss der die Befüllung des Wasserspeicherraums des Heizkessels ermöglicht. Dafür ist der Anschluss an den Kaltwasserzulauf notwendig. In diesem Fall muss auch der Sicherheitsablauf angeschlossen werden. Wenn die dafür vorgesehene Kontrollleuchte auf dem Bedienelement aufleuchtet, muss der Wasserspeicher-

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



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

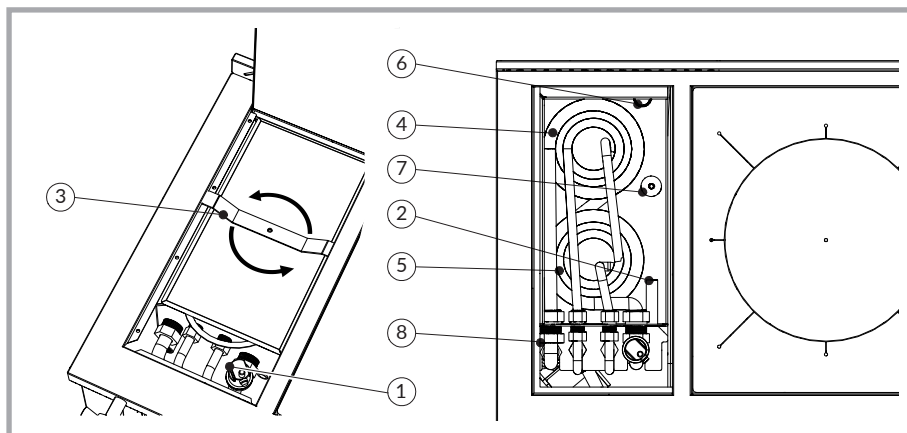


Abb. 22 - Interne Anlagenelemente des Zentralheizungsherd, Draufsicht.

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

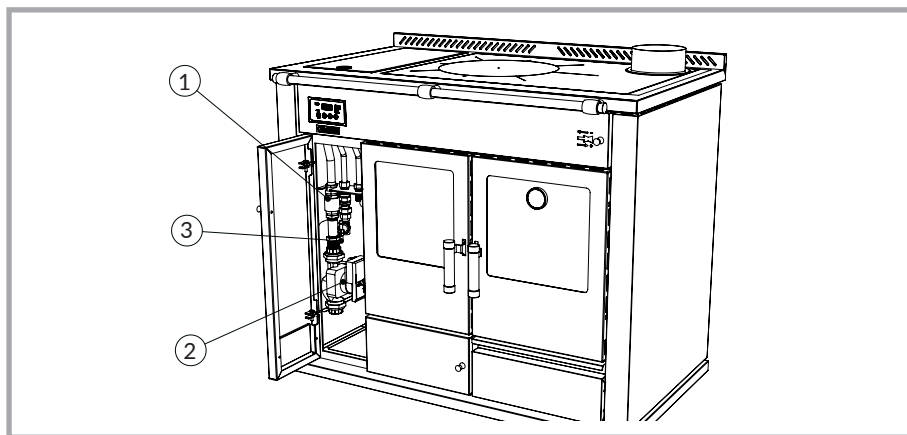


Abb. 23 - Interne Anlagenelemente des Zentralheizungsherd, Vorderansicht.

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 Rückschlagventil | 3 Durchflusswächter |
| 2 Umlaufpumpe | |

3.8 FÜLLEN DER ANLAGE

Nach Ausführung aller Anschlussarbeiten muss das Füllen der Anlage erfolgen.

Die Befüllung muss sowohl für die externe Anlage, inklusive Wärmetauscherschlangen als auch für die Verbindungsrohre des Zentralheizungsherd,

für die interne Anlage, dem Heizkessel und des Wasserspeicherraums erfolgen.

Die Befüllung der externen Anlage muss mittels den dafür vorgesehenen Vorrichtungen von einem Fachmann erfolgen.

Es empfiehlt sich den Verschluss des automatischen Entlüftungsventils komplett abzuschrauben. Falls nötig, lockern Sie auch das Entlüftungsventil, das sich auf dem Zulauf befindet. Jetzt kann mit dem Füllen der Heizungsanlage begonnen werden. Das Auffüllen muss langsam erfolgen, damit die Anlage gut entlüftet wird. In der Folge schließen Sie alle offenen Entlüftungsventile, ziehen alle An-

schlüsse, auch die internen, gut an und entlüften alle Heizkörper.

Nach komplettem Auffüllen der Heizungsanlage muss auch der interne Speicher des Zentralheizungsherdes gefüllt werden. Der Speicher ist voll, wenn der Wasserstand den Ausgang des Sicherheitsablaufrohrs erreicht.

3.9 WASSERSTANDSKONTROLLE IM SPEICHER

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

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



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

3.10 AUSDEHNUNGSGEFÄß

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

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

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

3.11 SICHERHEIT

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

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

3.12 ANSCHLUSS BEI VORHANDENSEIN EINES ANDEREN HEIZGERÄTES

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

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

3.13 KALKHALTIGES WASSER

Bei sehr hartem oder feststoffreichem Wasser können sich Ablagerung in allen Rohrleitungen formen. Auf längere Sicht kann dies die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen. In diesem Falle empfiehlt sich die Installation eines Wasserenthärter am Wasserzulauf der Anlage. Nach längerem Gebrauch des Gerätes könnte es

notwendig sein, eine Wartung der Wärmetauscherschlangen durchzuführen, die auf der Oberfläche eine Kalkablagerung aufweisen können. In diesem Fall empfiehlt es sich die Anlage zu entleeren, die Wärmetauscherschlangen herauszunehmen und eine mechanische Reinigung vorzunehmen.

3.14 MAGNESIUM-SCHUTZANODE

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

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

3.15 BEISPIELE

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

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

LEGENDE

	Warmwasser	VSP	Überdruckventil	CR	Kollektorrücklauf
	Kaltwasser	PU	Puffer	ACS	Warmbrauchwasser
M 	Manometer	PS	Sonnenkollektoren	I	Kaltwasserzulauf
P 	Umwälzpumpe	C	Anderer Wärmeerzeuger		
VE 	Geschl. Ausdehnungsgefäß	VRP	Druckminderventil		
V3V	3-Wegeventil	S	Ablauf		
VNR	Rückschlagventil	B	Boiler		
T 	Thermometer	CA	Kollektorvorlauf		

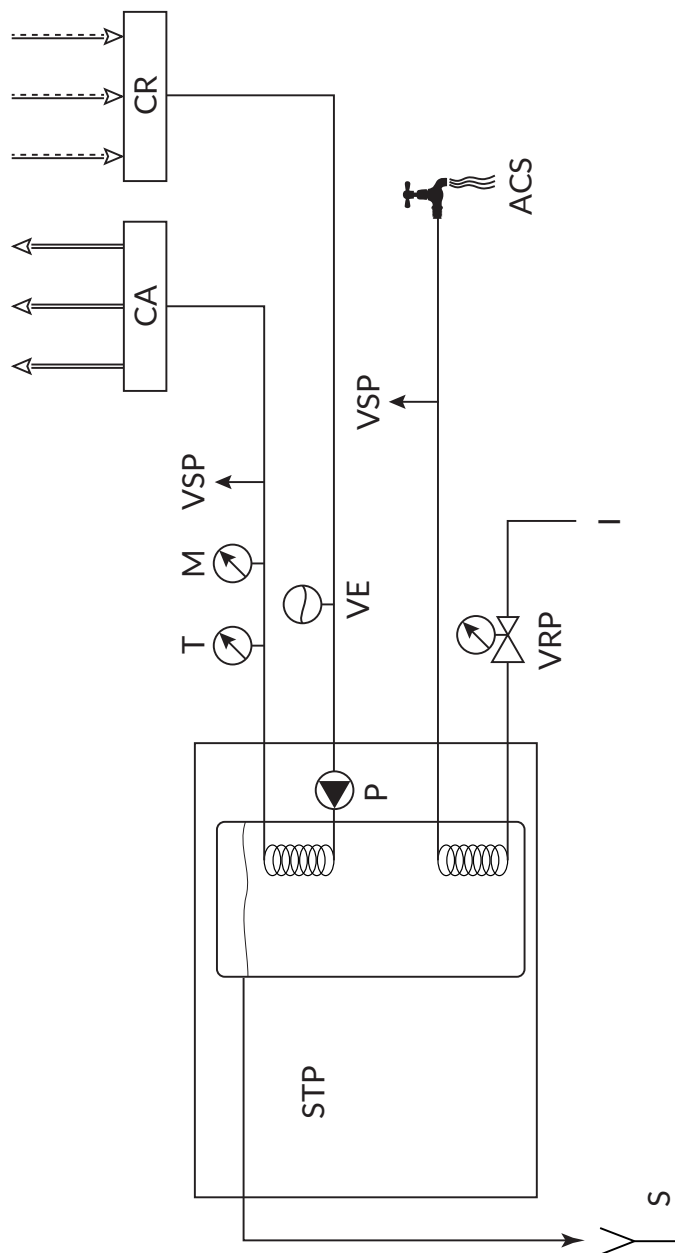


Abb. 24 - Vereinfachtes Installationschema

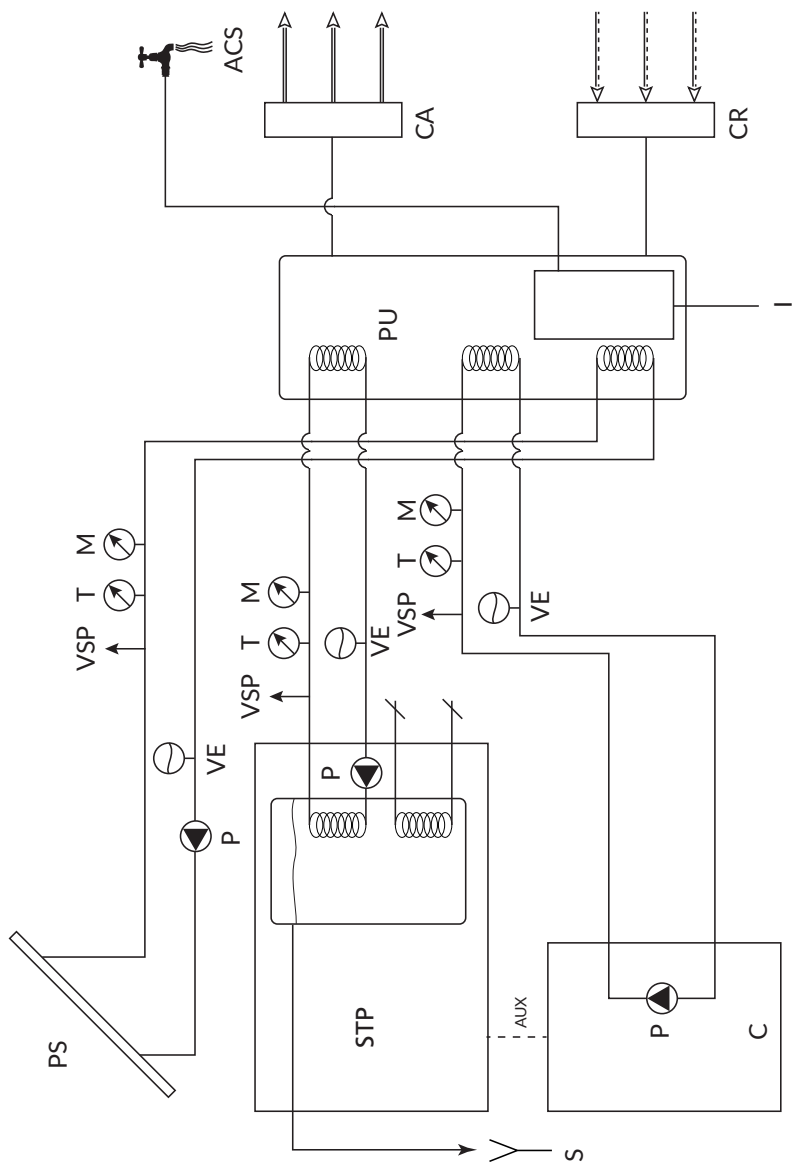


Abb. 25 - Vereinfachtes Installationschema

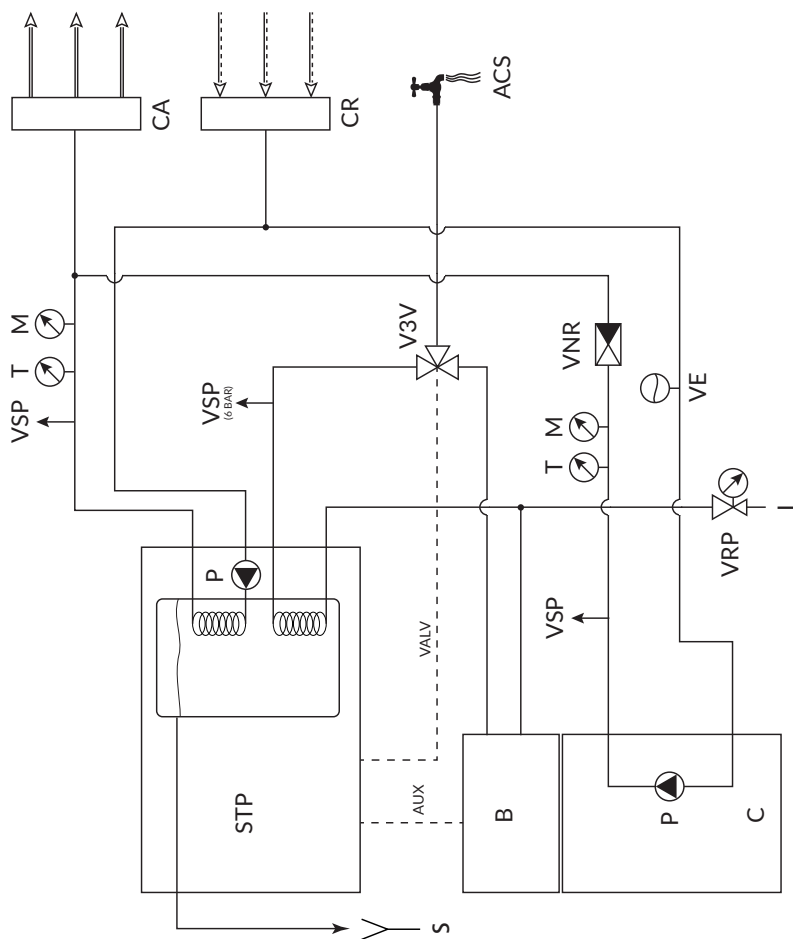


Abb. 26 - Vereinfachtes Installationschema

4 BEDIENELEMENT

4.1 FUNKTIONSPRINZIP

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

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

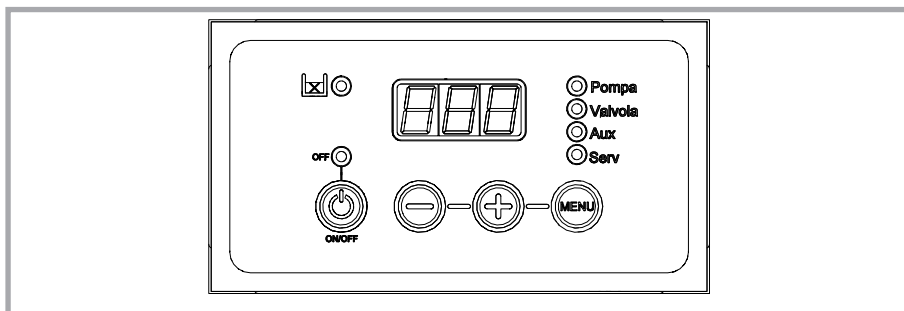


Abb. 27 - Bedienelement der Steuereinheit.

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

4.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DER STEUEREINHEIT

Bedingung

Stromversorgung 230 Vac $\pm$ 10% ~50 Hz; Sicherung T3, 15 A

Temperaturfühler Sensor NTC 10K@25°; Funktionslimit 50°C/130°C Santoprene-Kabel-Messgrenze: 0-99°C Präzision: $\pm$ 1°C

Schaltkontakte Schaltleistung: 5 A 250 Vac

Angewandte Normen EN 60730-1 50081-1 EN 60730-1 50081-2

Tabelle 2 - Technische Eigenschaften der Steuereinheit

4.3 HAUPTMENÜ

Zum Einschalten des Hauptmenüs halten Sie im Bedienelement die  Taste länger gedrückt. Im Hauptmenü wird normalerweise die Wassertemperatur im Heizkessel angezeigt. Durch drücken der  Taste werden die eingestellten Temperaturwerte für den Thermostat zum aktivieren der Um-

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

4.4 TEMPERATUR-PROGRAMMIERUNG

Änderungen an den Einstellungen der Steuereinheit sollten nur von Fachpersonal vorgenommen werden. Die Fabrikeinstellungen sollten nicht geändert werden, ausgenommen für eventuell nötige

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

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

Weitere Parametereinstellungen können im Installationsmenü vorgenommen werden.

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

Tabelle 3 - Standardeinstellungen des Hauptmenüs.

4.5 FUNKTIONEN DER STEUEREINHEIT

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

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

Nebenfunktionen - Wenn die Temperatur die eingestellten Werte (A02, A03, A05) überschreitet, schalten sich die entsprechenden Kontakte (Ventil, AUX, Serv) und folglich die eventuell angeschlossenen externen Geräte ein. Je nach Anlagenausführung könnte der Normalbetrieb des Zentralheizungsherdes nicht von Interesse sein.

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

Alarmfunktion - Falls die Temperatur über den für den Alarmthermostat vorgegebenen Wert ansteigt, wird ein akustisches und visuelles Signal aktiviert. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird das akustische Signal für 5 Minuten ausgeschaltet.

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

Standby-Funktion - Falls sich die Steuereinheit im Standby-Modus befindet und die Temperatur über den für den Sicherheitsthermostat vorgegebenen Wert ansteigt, schaltet sich die Steuereinheit automatisch ein und setzt die Pumpe in Betrieb.

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

Umwälzpumpen-Antiblockierfunktion - Wenn die Umwälzpumpe länger nicht mehr aktiv ist, wird sie in regulierten Abständen für einen bestimmten Zeitraum aktiviert, um die Leistungsfähigkeit der Anlage zu erhalten. Auf dem Display erscheint das Symbol bLP.

Funktion Pumpen-Test - Durch längeres Drücken der  Taste wird die Aktivierung der Umlaufpumpe erzwungen. Am Display erscheint das Symbol tSt.

4.6 INSTALLATIONSMENÜ

Änderungen der Einstellungen im Installationsmenü dürfen nur von fachkundigem Personal vorgenommen werden, da Variationen an den Parametereinstellungen den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen können.

tereinstellungen den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen können.

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

Tabelle 4 - Standardeinstellungen Installationsmenü

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

4.7 ELEKTROANSCHLÜSSE STEUEREINHEIT

Die Steuereinheit des Zentralheizungsherdes ist bereits installiert, vorprogrammiert und betriebsbereit. Je nach Anlagenkonfiguration könnte die Ausführung zusätzlicher Anschlüsse für externe Geräte nötig sein. Eventuelle Zusatzanschlüsse

sind erforderlich falls ein weiteres Heizgerät an dieselbe Anlage des Zentralheizungsherdes angeschlossen wird. In diesem Falle muss dem Betrieb des Zentralheizungsherdes Vorrang gegenüber dem anderen Heizgerät gegeben werden.

4.8 ANSCHLUSS 3-WEGE-VENTIL

Bei einigen Anlagen kann die Produktion von Warmbrauchwasser von zwei verschiedenen Wärmeerzeugern nützlich sein. Folgendes ist möglich: Warmwasseraufbereitung über den Zentralheizungsherd wenn dieser in Betrieb ist; Warmwasseraufbereitung über den anderen Wärmeerzeuger wenn der Zentralheizungsherd nicht in Betrieb ist. Zu diesem Zweck muss von einem Installateur ein 3-Wege-Ventil geliefert und eingebaut werden,

welches über die Steuereinheit des Zentralheizungsherdes gesteuert wird. Das Ventil wird mit einem geeigneten Kabel an das Klemmbrett der Steuereinheit angeschlossen. Die Speisung des Ventils erfolgt über die Steuereinheit und kann nach Wunsch durch Anschluss des entsprechenden Kabels im ON wie auch im OFF-Zustand erfolgen.

4.9 ANSCHLUSS AN EIN ANDERES HEIZGERÄT

Bei Vorhandensein eines anderen zu kontrollierenden Heizgerätes muss dieses an die dafür vorgesehenen Klemmen der Steuereinheit, direkt oder indirekt mittels Raumthermostat, angeschlossen werden. Die hierfür bestimmten Klemmen sind mit AUX bezeichnet und geben einen sauberen, potentialfreien Kontakt, der nach Wahl, geschlossen oder offen ist.

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

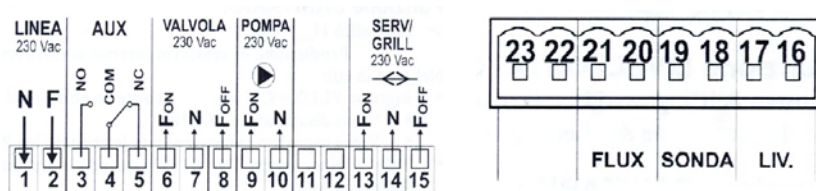
ist, abgebaut werden. Die Vorderseite ist nur mit einfach zugänglichen Schrauben fixiert. Nun müssen die im Inneren des Anlagenraums durch Kabelbinder fixierten Kabel in Nähe der Türscharniere gelockert werden. Die Kabelbinder werden durchgeschnitten. Nun kann die Vorderseite gut herausgezogen werden,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



ACHTUNG! Bevor Sie Arbeiten an der elektrischen Anlage des Zentralheizungsherds vornehmen oder die Steuereinheit anschließen, müssen Sie auf jeden Fall die Stromzufuhr unterbrechen

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

Abb. 28 - Elektroanschlüsse Steuereinheit



5 UMWÄLPUMPE

5.1 EMPFEHLUNGEN

- Inbetriebnahme nur durch qualifiziertes Fachpersonal!
- Je nach Betriebszustand der Pumpe bzw. der Anlage (Temperatur des Fördermediums) kann die gesamte Pumpe sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berührung der Pumpe!
- Gefahr durch starkes Magnetfeld! Im Inneren der Pumpe besteht immer ein starkes Magnetfeld welches bei unsachgemäßer Demontage zu Personen- und Sachschäden führen kann.
- Die Entnahme des Rotors aus dem Motorgehäuse ist grundsätzlich nur durch autorisiertes Fachpersonal zulässig!
- Es besteht Quetschgefahr! Beim Herausziehen des Rotors aus dem Motor kann dieser durch das starke Magnetfeld schlagartig in seine Ausgangslage zurückgezogen werden.
- Wird die aus Laufrad, Lagerschild und Rotor bestehende Einheit aus dem Motor herausgezogen, sind besonders Personen, die medizinische

Hilfsmittel wie Herzschrittmacher, Insulinpumpen, Hörgeräte, Implantate oder ähnliches verwenden, gefährdet. Tod, schwere Körperverletzung und Sachschäden können die Folge sein. Für diese Personen ist in jedem Fall eine arbeitsmedizinische Beurteilung erforderlich.

- Elektronische Geräte können durch das starke Magnetfeld des Rotors in ihrer Funktion beeinträchtigt oder beschädigt werden.
- Befindet sich der Rotor außerhalb des Motors, können magnetische Gegenstände schlagartig angezogen werden. Dies kann Körperverletzungen und Sachschäden zur Folge haben.
- Gefahr von Personen- und Sachschäden! Unsachgemäße Inbetriebnahme kann zu Personen und Sachschäden führen.
- Bei allen Wartungs- und Reparaturarbeiten die Pumpe spannungsfrei schalten und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.

5.2 BESCHREIBUNG

Die Pumpe besteht aus einer Hydraulik, einem Nassläufermotor mit Permanentmagnetrotor und einem elektronischen Regelmodul mit integriertem Frequenzumrichter. Das Regelmodul enthält

einen Bedienknopf. Die Pumpe ist mit einer LED-Anzeige ausgestattet um den Betriebszustand der Pumpe anzuzeigen.

5.3 FUNKTIONEN

FUNKTIONEN

Alle Funktionen lassen sich mit dem Bedienknopf einstellen, aktivieren oder deaktivieren. Durch drehen des Knopfes können die unterschiedlichen Reglungsarten ausgewählt und die Einstellung der Förderhöhe oder konstanten Drehzahl vorgenommen werden. Werkseinstellung der Pumpe: max. Drehzahl III.

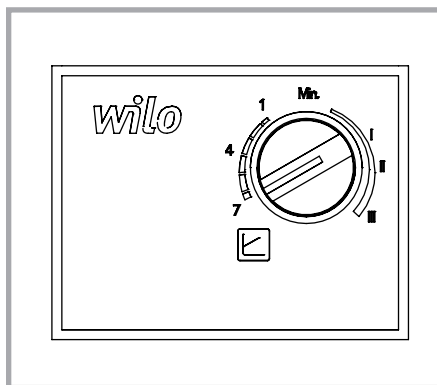


Abb. 28 – Bedienknopf

DIFFERENZDRUCK VARIABLEL ($\Delta P-V$) 1,4,7

Der Differenzdruck-Sollwert H wird über dem zulässigen Förderstrombereich linear zwischen $\frac{1}{2} H$ und H erhöht (Abb. 29).

Der von der Pumpe erzeugte Differenzdruck wird auf dem jeweiligen Differenzdruck-Sollwert geregelt. Der Bedienknopf ist links eingestellt.

Diese Regelungsart bietet sich besonders bei Heizungsanlagen mit Heizkörpern an, da die Fließgeräusche an den Thermostatventilen reduziert werden.

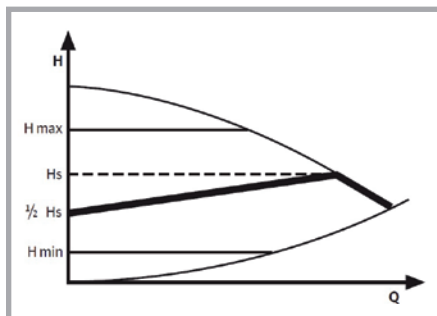


Abb. 29 – Kurvendarstellung: Variabler Differenzdruck.

KONSTANT-DREHZAHL I, II, III

Die Pumpe läuft konstant bei voreingestellter Festdrehzahl (Abb. 30). Rechts der Mittelstellung wird die Pumpe für den Regelmodus Konstant-Drehzahl eingestellt. Bei dieser Regelungsart arbeitet die Pumpe nicht selbstregelnd, sie läuft konstant bei voreingestellter Festdrehzahl.

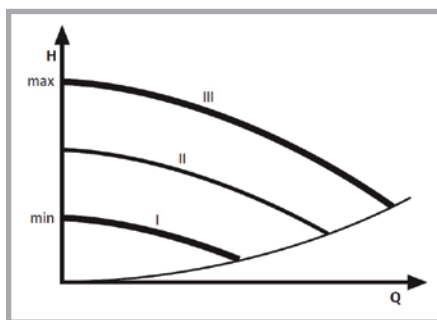


Abb. 30 – Kurvendarstellung: Konstante Drehzahl.

HINWEIS: Bei einer Netzunterbrechung bleiben alle Einstellungen und Anzeigen erhalten.

5.4 ANLEITUNG LED

LED	Bedeutung	Betriebszustand	Ursache	Beseitigung
Leuchtet grün	Pumpe in Betrieb	Pumpe läuft entsprechend ihrer Einstellung	Normalbetrieb	
blinkt rot/ grün	Pumpe ist betriebsbereit aber läuft nicht	Pumpe läuft eigenständig wieder an sobald der Fehler nicht mehr ansteht	1. Unterspannung $U < 160 \text{ V}$ oder Überspannung $U > 253 \text{ V}$ 2. Modul-Übertemperatur: Motortemperatur zu hoch	1. Spannungsversorgung überprüfen $195 \text{ V} < U < 253 \text{ V}$ 2. Medien- und Umgebungstemperatur überprüfen
Blinkt rot	Pumpe außer Funktion	Pumpe steht (blockiert)	Pumpe läuft nicht eigenständig wieder an	Pumpe austauschen
LED aus	Keine Spannungsversorgung	Elektronik hat keine Spannung	1. Pumpe ist nicht an Spannungsversorgung angeschlossen 2. LED ist defekt 3. Elektronik ist defekt	1. Kabelanschluss überprüfen 2. Prüfen ob die Pumpe läuft 3. Pumpe austauschen

5.5 TECHNISCHE DATEN

Zulässige Fördermedien

Heizungswasser
(gemäß VDI 2035)

LEISTUNG

Max. Förderhöhe (Hmax)

7,3 m (7 m Version)

Max. Volumenstrom (Qmax)

3,3 m³/h

ZULÄSSIGER EINSATZBEREICH

Temperaturbereich bei Einsatz in Heizungs- und Klimaanlage bei max. Umgebungstemperatur. Siehe „TF“ Angabe auf dem Typenschild.

Umgebung 52 °C = TF 0 ... 110 °C
von 57 °C = 0 ... 95 °C
von 60 °C = 0 ... 90 °C
von 67 °C = 0 ... 70 °C

Max. Betriebsdruck

Gemäß Typenschildangabe

6 GEBRAUCH

6.1 BETRIEB DES ZENTRALHEIZUNGSSHERDES

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 Zentralheizungsherd. 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 Aufstellraum frei und nicht verstopft sind.

6.2 ANHEIZEN

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

Zündhilfen. 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.

6.3 ANHEIZEN (STP)

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle STP 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 Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Zentralheizungsherdes verbessert wird. Sobald das Feuer lebhaft brennt,

muss man die Anheizklappe schließen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Herdes verteilt. Der Zentralheizungsherd 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.

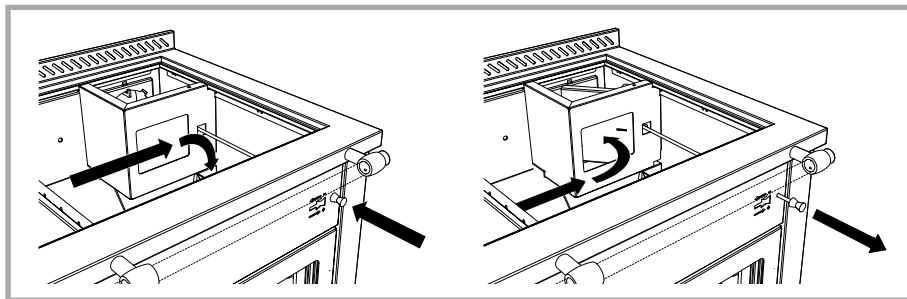


Abb. 31 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

6.4 LUFTREGULIERUNG

Der Primärluftregler des Herdes befindet sich im Pumpenraum und wird durch einen Drehknopf, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau hält, automatisch reguliert. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Wenn der Zentralheizungsherd nicht in Betrieb ist, ist der Primärluftregler auf den 0- Wert einzustellen, um unerwünschten

Luft Eintritt 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 Zentralheizungsherdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 6 zu befolgen.

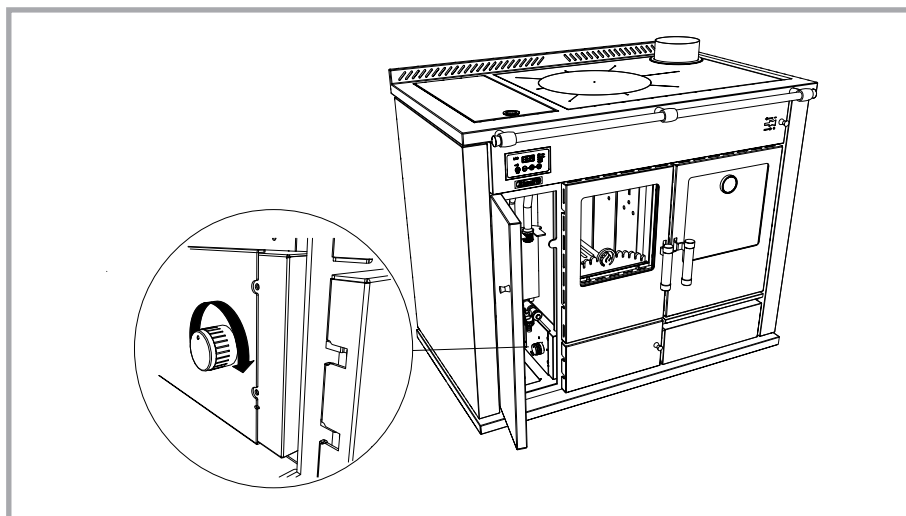


Abb. 32 – Regulierung der Primärluft

Bedingung	Primärluft	Anheizklappe	Feuerrost
Anheizen	Offen	Offen	-
Schnelles Kochen	Offen	Geschlossen	Oben
Schmoren	Halboffen	Geschlossen	Oben
Schnelles Heizen	Offen	Geschlossen	Unten
Langsames Heizen	Geschlossen	Geschlossen	Unten

Tabelle 6 – Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



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.

6.5 SEKUNDÄRLUFTREGULIERUNG

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 oberhalb des Asche-

kasten einzustellen, die durch das Öffnen der unteren Tür zugänglich sind (siehe Abb. 33). Diese befinden sich von Werk aus ganz herausen, dies ist die Regulierung für den normalen Gebrauch. Wenn man diese Hebel nach innen schiebt, schließt sich der Lufteinlass der Sekundärluft.

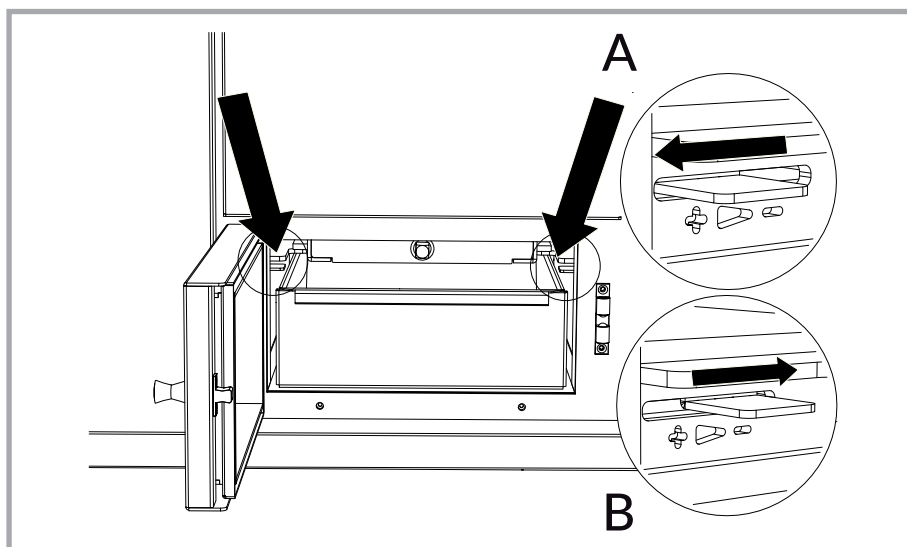


Abb. 33 - Regulierung der Sekundärluft: Wenn sich der Hebel in der Position "A" befindet, ist die Regulierung geöffnet (es dringt mehr Sekundär- als Primärluft ein). Wenn sich der Hebel in der Position "B" befindet, ist die Regulierung geschlossen (es dringt mehr Primär- als Sekundärluft ein).

Die Reinigungsluft-Vorrichtung für das Feuerraumtür-Sichtfenster ist bei den Zentralheizungsherden der Serie STP so ausgelegt, dass die optimale Heizleistung und die Sauberkeit des Sichtfensters gewährleistet werden. Falls der Herd an einen Schornstein mit besonders hoher Zugleistung angeschlossen wird, könnte dies zu übermäßiger Luftzufuhr, die nicht vom Zugregler gedrosselt wird, führen. Um den überhöhten Zug zu kompensieren, muss in diesem Falle die Luftzufuhr teilweise eingeschränkt werden (siehe Abb. 34). In der Regel wird diese Regulierung, falls notwendig, nur in der Installationsphase wie folgt vorgenommen: die Feuerraumtür öffnen, Befestigungsschrauben lösen, das Justierplättchen horizontal zum Öffnen oder Schließen der Luftzufuhr verschieben und Schrauben wieder anziehen. Es wird empfohlen, die Luftzufuhr nicht völlig zu schließen, da dies zu schlechtem Betrieb und Schmutzablagerungen auf der Glasscheibe der Feuerraumtür führen kann.

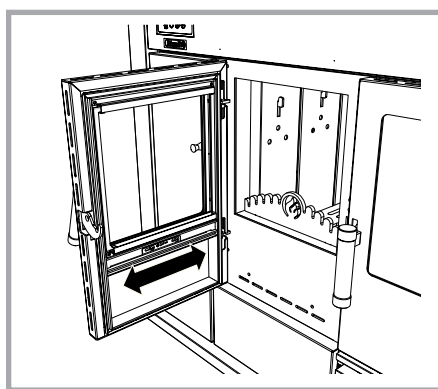


Abb. 34 - Regulierung der Reinigungsluft.

6.6 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.

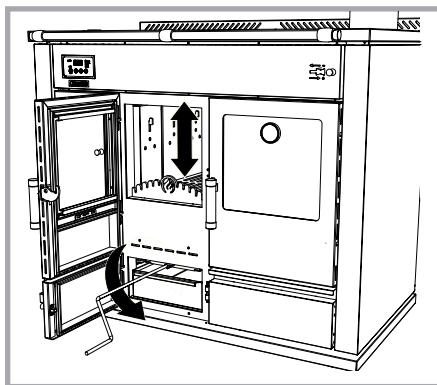


Abb. 35 – Höhenverstellbarer Feuerrost.

6.7 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.

6.8 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (STP)

Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab. Insbesondere kann durch Verstellen des Primärluftreglers und somit der Verbrennungsgeschwindigkeit ein möglichst gleichmäßiger Abbrand erzielt werden, um 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. Andernfalls 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.

6.9 DAMPFABTEILUNGSVENTIL (STP)

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 Dampfabteilungsventil 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

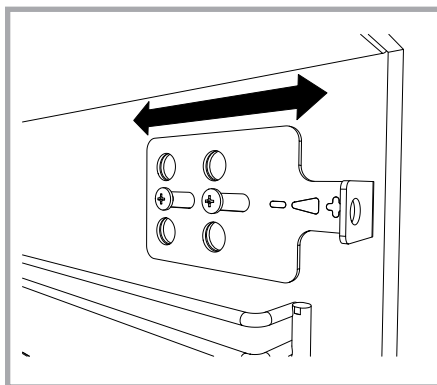


Abb. 36 - Dampfabteilungsventil

6.10 BACKOFENBELEUCHTUNG (STP)

Der Zentralheizungsherd STP ist 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 Zubehörschublade. Um ihn zu betätigen muss diese herausgezogen werden.

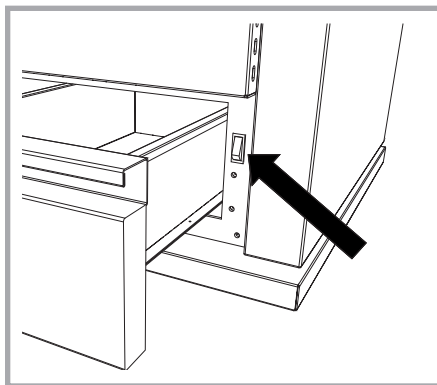


Abb. 37 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

6.11 BACKBLECH AUF TELESKOPSCHIENEN (STP)

Das Modell STP ist mit einem Teleskopschiensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet. Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippsicheren Schienen komplett aus dem Backofen ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedienbarkeit des Herdes praktischer gestaltet. 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 Abb. 38.

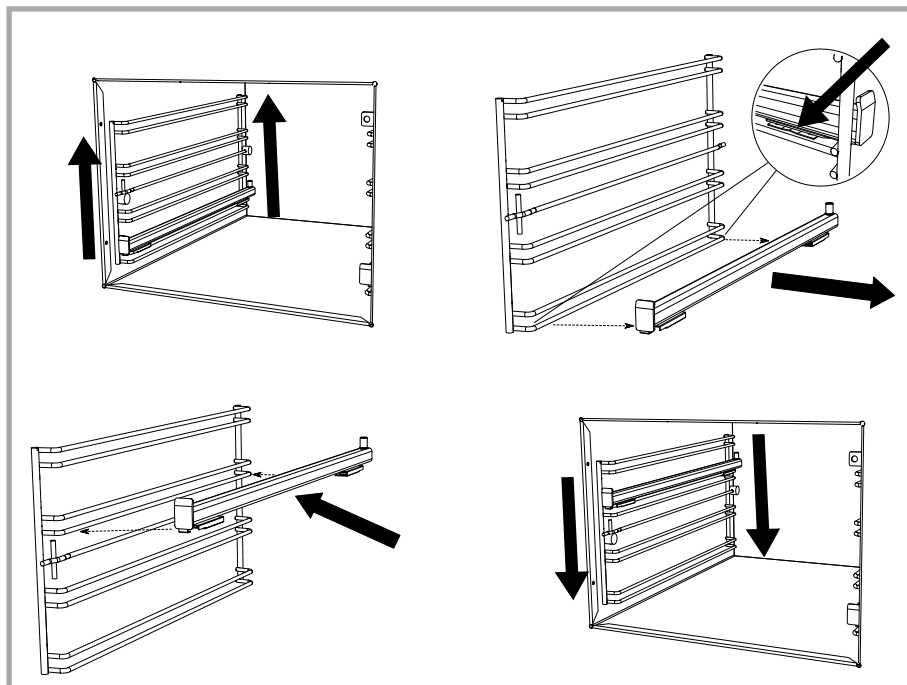


Abb. 38 – Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

6.12 ZUBEHÖRSCHUBLADE (STP)

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

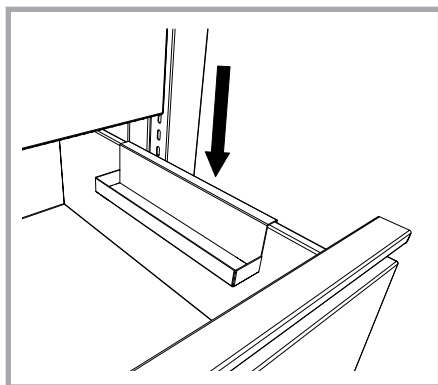


Abb. 39 – Zubehörfach in der Zubehörschublade.



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

6.13 BACKBLECHHALTER (STP)

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

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

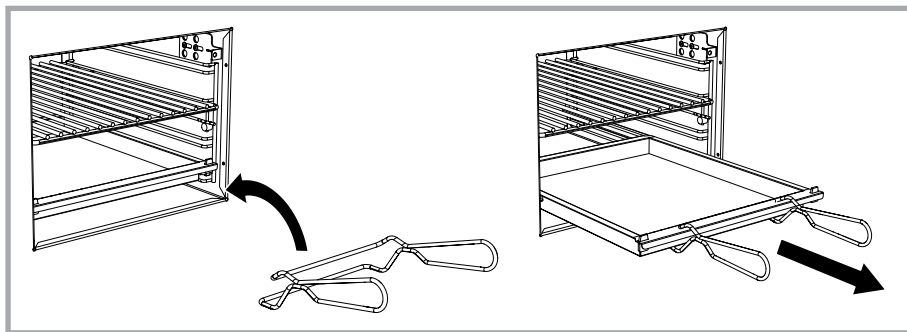


Abb. 40 – Backblechhalter

6.14 SCHUTZ FÜR DIE FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherdes steht ein Edelstahlschutz für die Feuerraumtür zur Verfügung, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Tür verwendet wird. In allen anderen Fällen können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei ausgeschaltetem, kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

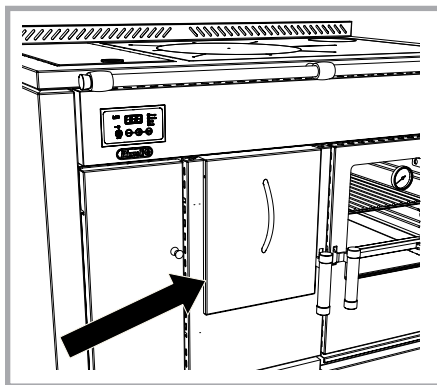


Abb. 41 – Schutz für die Feuerraumtür

6.15 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.

7 WARTUNG

7.1 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.

7.2 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 Oxi-

dationsschicht 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 Teilen 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.

7.3 WARTUNG DER METALLPLATTEN IN DER BRENNKAMMER

Im Inneren der Brennkammer des Zentralheizungsherdess befinden sich mobile Stahlplatten,

die eine Doppelfunktion erfüllen: sie dienen zum Schutz zwischen Feuer und Heizkessel und sie er-

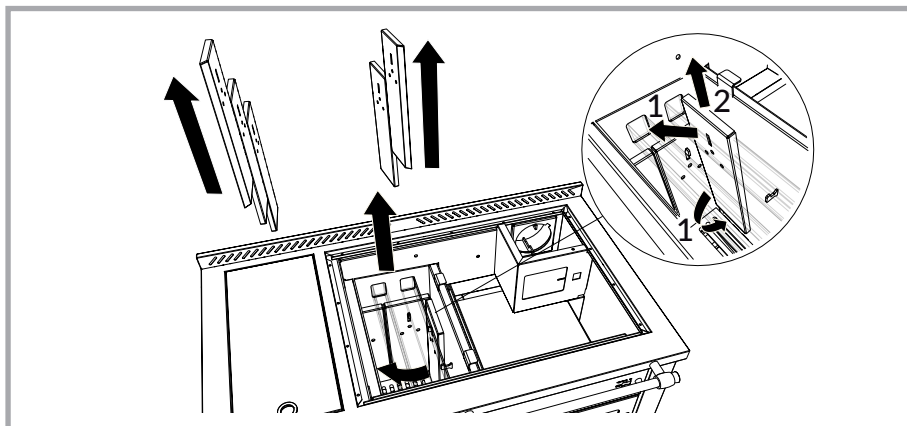


Abb. 42 – Wartung der Metallplatten in der Brennkammer.

möglichen 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.

7.4 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.

7.5 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE (STP)

Die Rauchgaszüge des Zentralheizungsherdes STP 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.

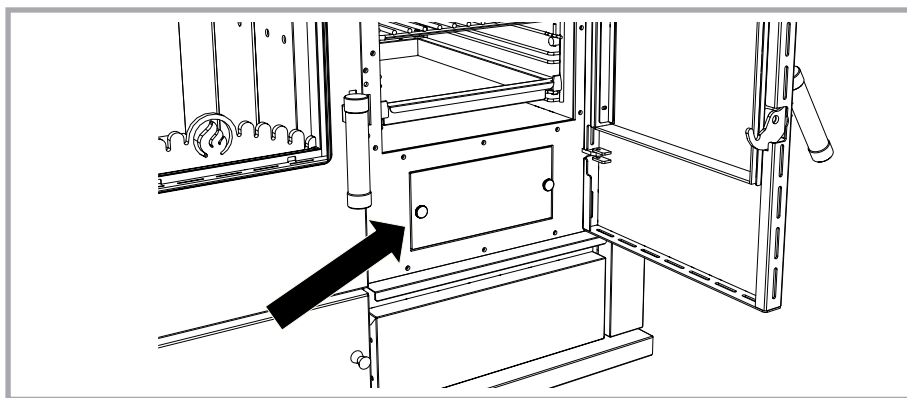


Abb. 43 – Kontrolle der Rauchgaszüge.

7.6 ASCHEKASTEN

Vor jedem Gebrauch des Zentralheizungsherdes 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.

7.7 ABBAU UND WARTUNG DES ZUSÄTZLICHEN BACKOFENS (OPTIONAL)

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

der Backofen von der Wand abmontiert werden muss. Als Erstes muss die Backofentür und alle beweglichen Innenteile (wie Backofenrost, Backofenbleche, usw.) entfernt werden.

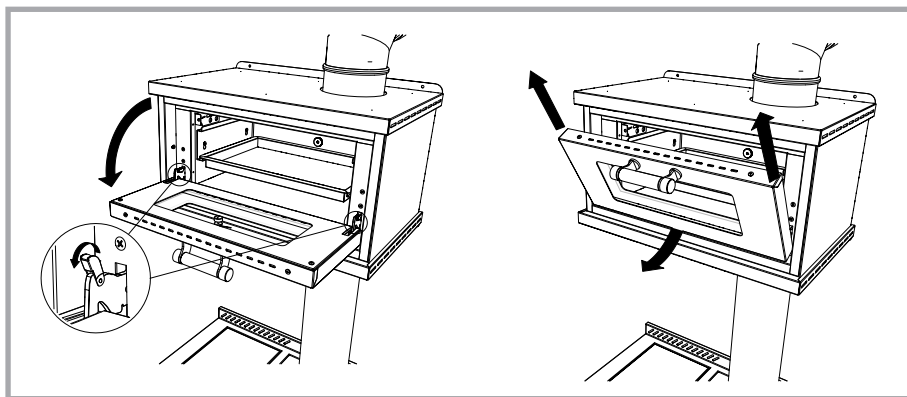


Abb. 44 - Entfernung der Backofentür.

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

drei Schrauben (zwei seitlich und einer hinten in der Mitte) befestigt ist. Bei Bedarf kann auch das Verbindungsrohr, wie in Abb. 46 angegeben, entfernt werden.

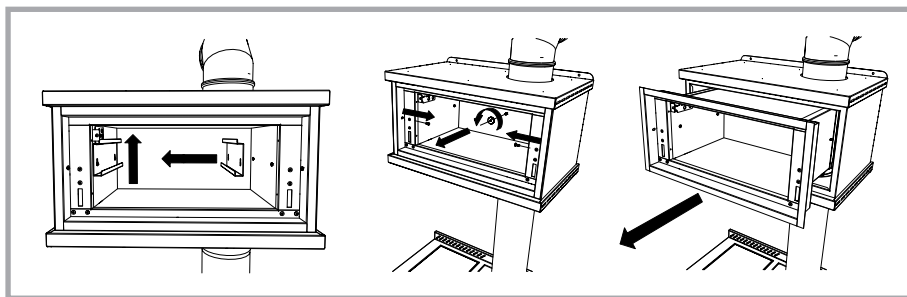


Abb. 45 - Abbau des inneren Teils des zusätzlichen Backofens.

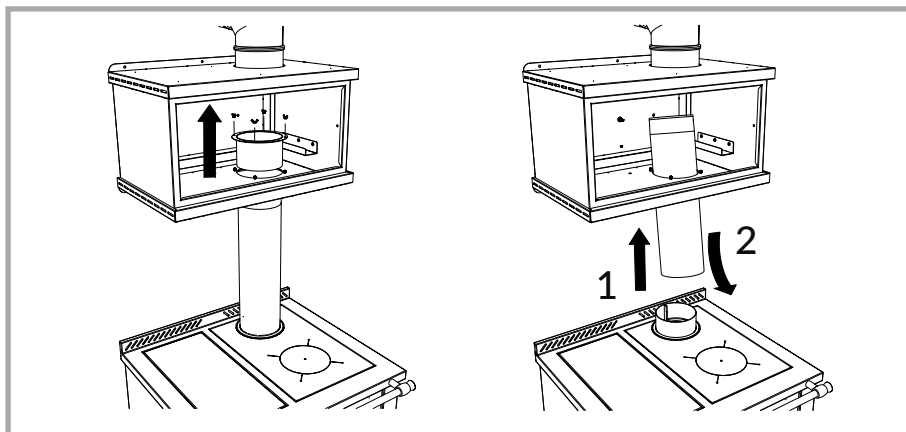


Abb. 46 - Entfernung des Verbindungsrohrs des zusätzlichen Backofens.

7.8 REINIGUNG DES BACKOFENS (STP)

Entfernen Sie vor der Reinigung des Backofens das Backblech und den Backofenrost. Die seitlichen Halterungen können eventuell auch herausge-

nommen werden. Verwenden Sie für die Reinigung des Backofens spezifische, handelsübliche Reinigungsmittel.

7.9 REINIGUNG DES RAUCHABZUGS

Die Reinigung des Rauchabzugs muss bei normalem Gebrauch des Zentralheizungsherdes 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.

7.10 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

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

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



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

7.11 ZUBEHÖRSCHUBLADE (STP)

Zur Reinigung oder aus anderen Gründen kann es notwendig sein, die Zubehörschublade zu entfernen. Um die Schublade herauszunehmen, genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anzuheben und gleichzeitig durch Zie-

hen zu entfernen. Auf diese Weise hat man auch Zugriff auf die Unterseite des Zentralheizungsherdes. Zum Wiedereinsetzen der Schublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

7.12 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte des Zentralheizungsherdes 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 Zentralheizungsherdes gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungsmittel und Pflegeöl. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen.

Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Herdplatte verbleibt, kleine Rostflecken bilden. In diesem Fall reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit den im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmirgelschwamm oder feinem 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 benutzt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Zum Entfernen der Platte wird diese einfach gehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Herdrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

7.13 WARTUNG DES HEIZKESSELS

Im Wasserspeicher des Heizkessels muss regelmäßig Wasser nachgefüllt und der Wasserstand kontrolliert werden. Die Häufigkeit der Nachfüllung hängt vom Gebrauch des Zentralheizungsherdes ab. Falls das Wasser unter der minimalen Füllstandsmarkierung liegt, wird dies durch eine Kontrollleuchte am Bedienelement signalisiert (siehe Kapitel 3.7, 3.8 und 3.9). Mindestens einmal im Jahr muss die Integrität der Magnesium-Schutz-

anode kontrolliert werden (siehe Kapitel 3.14).

Nach längerem Gebrauch des Gerätes könnte es notwendig sein, eine Wartung der Wärmetauscherschlangen durchzuführen, die auf der Oberfläche eine Kalkablagerung aufweisen können. In diesem Fall empfiehlt es sich die Anlage zu entleeren, die Wärmetauscherschlangen herauszunehmen und eine mechanische Reinigung vorzunehmen.

7.14 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 Ein-

satz 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.

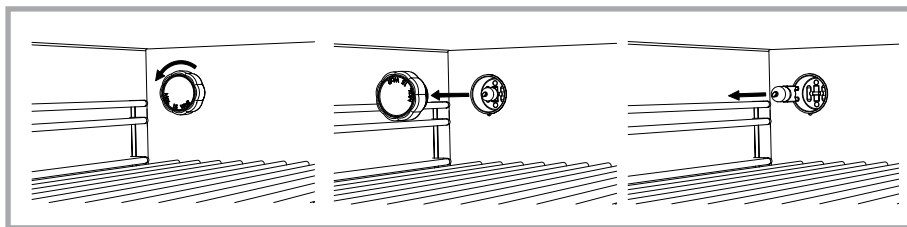


Abb. 47 – Austausch der Backofenlampe.

7.15 WÄRMEAUSDEHNUNG

Während des Betriebes des Zentralheizungsherdes unterliegen alle Herdbauteile Ausdehnungen 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.

7.16 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 Zubehörfachschublade auf dem Typenschild.

8 WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	- Unregelmäßige Verbrennung - Unvollständige Verbrennung - Rauch dringt aus der Herdplatte - Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	• Kontrollieren, ob der Primärluftregler offen ist • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Rost verstopfen • Kontrollieren, ob der Rost nicht verkehrt montiert wurde (der flache Teil gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellraum 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 • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht bis unter den Herdanschluss reicht • Kontrollieren ob der Schornstein geeignet ist; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist
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 im Aufstellungsraum des Herdes gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen • Falls auch im Wasserkessel eine Überhitzung stattfindet, Warmwasser ablassen damit der Kessel abkühlt
Black-out	Die Umlaufpumpe bleibt stehen und das Bedienelement schaltet sich aus. Das Wasser im Heizkessel beginnt zu kochen.	• Alle Luftzufuhrregler des Herdes schließen • Das Feuer nicht weiter anschüren • Warmwasser ablassen damit der Kessel abkühlt • Nach Wiederaufnahme des Betriebs den Zentralheizungsherd kontrollieren und eventuell im Kessel Wasser nachfüllen • Auf jeden Fall wird die Sicherheit durch den Sicherheitsablauf garantiert.
Die Umwälzpumpe bleibt stehen	Die Steuereinheit zeigt eine Temperatur zwischen 55 und 75 °C an, die LED leuchten auf, auf dem Display erscheint eine Linie, die Umwälzpumpe ist nicht in Betrieb.	Die Umwälzpumpe schaltet nicht ein, da der Durchflussschwächer dem Brauchwasser Vorrang gibt • Anlage auf undichte Stellen überprüfen • Durchflussschwächer kontrollieren und gegebenenfalls reinigen • Eventuell die Stromverbindung des Durchflussschwächers trennen • Den Durchflussschwächer austauschen, falls dieser defekt ist.
Fehlermeldung Steuereinheit	Das Zeichen "Lo" erscheint am Display.	Das entsprechende Verbindungskabel des Temperaturfühlers hat sich von der Steuereinheit gelöst. Verbindung auf der Rückseite der Steuereinheit erneut herstellen.

Probleme

Anzeichen

Mögliche Lösungen

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
- Den Zugregler auf höchste Öffnungsstufe einstellen
- Gutes, trockenes Kleinholz verwenden
- Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt
- Kontrollieren, ob der Rauchzug sauber und ohne Verstopfung ist
- Kontrollieren, ob der Umlaufthermostat auf 55°C - 60°C eingestellt ist.

Kondenswasser

Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Zentralheizungsherdes ab.

- Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird
- Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist
- Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist
- Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist
- Kontrollieren, ob der Umlaufthermostat auf 55°C - 60°C eingestellt ist.

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°C - 60°C liegen
- Bei großen Speichertanks von Warmwasser empfiehlt es sich eine Rücklaufanhebung- oder system zu installieren.
- Die korrekte Positionierung der Metallpatten in der Brennkammer überprüfen.

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, Aschenkastentür für kurze Zeit leicht öffnen.

Rostflecken

Roststellen und Verformungen auf der Kochplatte

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

Feuchtigkeit im Backofen

Übermäßig viel Dampf im Backrohr

- Das eigens dafür vorgesehene Dampfableitungsventil im Inneren des Backrohrs während dem Kochvorgang öffnen.

9 GARANTIE

9.1 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.

9.2 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.

9.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, nach ihrem freien Ermessen die zur Lösung des Garantiefalls am besten geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Ausgetauschte 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 Monate gekauft wurde. Anfallende Transportkosten bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

9.4 MATERIALFEHLER

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

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

9.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

9.6 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 ausgeschlossen, 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.

9.7 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.

9.8 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.

9.9 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.	52
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	52
1.2	Sicherheitshinweise	S.	52
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	53
1.4	Andere Brennstoffe	S.	53
1.5	Herdbestandteile	S.	53
1.6	Zubehör	S.	54
2.	MONTAGE	S.	54
2.1	Hinweise	S.	54
2.2	Rauchabzug	S.	55
2.3	Richtige Abmessungen und Formen des Rauchabzugs	S.	55
2.4	Rauchabzugrohr	S.	56
2.5	Schornsteinaufsatz	S.	56
2.6	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	57
2.7	Rauchausgänge	S.	57
2.8	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	57
2.9	Rauchausgang seitlich (Optional STP)	S.	58
2.10	Montage des zusätzlichen Backofens (Optional)	S.	59
2.11	Frischlufztzufuhr	S.	60
2.12	Elektrische Anschlüsse	S.	61
2.13	Erste Inbetriebnahme	S.	62
2.14	Setzungserscheinungen	S.	62
3.	HEIZUNGSANLAGE	S.	63
3.1	Funktionsprinzip	S.	63
3.2	Abbau der Seitenwand auf der Seite des Heizkessels	S.	63
3.3	Anschlüsse an die Heizungsanlage	S.	64
3.4	Warmwasseraufbereitung	S.	65
3.5	Sicherheitsablauf	S.	65
3.6	Ablauf für die Entleerung des Wasserspeicherraums	S.	66
3.7	Anschluss zur Befüllung des Wasserspeicherraums	S.	66
3.8	Füllen der Anlage	S.	67
3.9	Wasserstandskontrolle im Speicher	S.	68
3.10	Ausdehnungsgefäß	S.	68
3.11	Sicherheit	S.	68
3.12	Anschluss bei Vorhandensein eines anderen Heizgerätes	S.	69
3.13	Kalkhaltiges Wasser	S.	69
3.14	Magnesium-Schutzanode	S.	69
3.15	Beispiele	S.	69
4.	BEDIENELEMENT	S.	73

INHALTSVERZEICHNIS

4.1	Funktionsprinzip	S.	73
4.2	Technische Eigenschaften der Steuereinheit	S.	73
4.3	Hauptmenü	S.	74
4.4	Temperatur-Programmierung	S.	74
4.5	Funktionen der Steuereinheit	S.	74
4.6	Installationsmenü	S.	75
4.7	Elektroanschlüsse Steuereinheit	S.	76
4.8	Anschluss 3-Wege-Ventil	S.	76
4.9	Anschluss an ein anderes Heizgerät	S.	76
5.	UMWÄLZPUMPE	S.	78
5.1	Empfehlungen	S.	78
5.2	Beschreibung	S.	78
5.3	Funktionen	S.	78
5.4	Antleitung LED	S.	80
5.5	Technische Daten	S.	81
6.	GEBRAUCH	S.	81
6.1	Betrieb des Zentralheizungsherdes	S.	81
6.2	Anheizen	S.	82
6.3	Anheizen (STP)	S.	82
6.4	Luftregulierung	S.	82
6.5	Sekundärluftregulierung	S.	83
6.6	Höhenverstellbarer Feuerrost	S.	85
6.7	Kochen auf der Herdplatte	S.	85
6.8	Backen und Braten im Backofen (STP)	S.	85
6.9	Dampfableitungsventil (STP)	S.	86
6.10	Backofenbeleuchtung (STP)	S.	86
6.11	Backblech auf Teleskopschienen (STP)	S.	86
6.12	Zubehörschublade (STP)	S.	87
6.13	Backblechhalter (STP)	S.	88
6.14	Schutz für die Feuerraumtür (Optional)	S.	88
6.15	Herdplattenabdeckung (Optional)	S.	88
7.	WARTUNG	S.	89
7.1	Reinigung	S.	89
7.2	Reinigung der Sichtbaren Teile	S.	89
7.3	Wartung der Metallplatten in der Brennkammer	S.	89
7.4	Reinigung des Feuerrostes	S.	90
7.5	Reinigung der Rauchgaszüge (STP)	S.	90
7.6	Aschekasten	S.	90
7.7	Abbau und Wartung des zusätzlichen Backofens (Optional)	S.	91

INHALTSVERZEICHNIS

7.8	Reinigung des Backofens (STP)	S.	92
7.9	Reinigung des Rauchabzugs	S.	92
7.10	Reinigung der Sichtfenster	S.	92
7.11	Zubehörschublade (STP)	S.	93
7.12	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	93
7.13	Wartung des Heizkessels	S.	93
7.14	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	93
7.15	Wärmeausdehnung	S.	94
7.16	Ausserordentliche Wartung	S.	94
8.	WAS TUN WENN...	S.	95
9.	GARANTIE	S.	97
9.1	Erklärung zur fachgerechten Konstruktion	S.	97
9.2	Allgemeine Klauseln	S.	97
9.3	Garantiebestimmungen	S.	97
9.4	Materialfehler	S.	97
9.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	97
9.6	Garantie auf den Zentralheizungsherd-Heizkessel	S.	97
9.7	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	98
9.8	Haftung	S.	98
9.9	Gerichtsstand	S.	98

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 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 cooker. It is necessary to predispose a duly made chimney and well suited to the model you chose. Before the connection of the thermal cooker it is necessary to contact a local chimney sweeper. The installation usually ends with the lighting of the 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 cooker regularly. We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the thermal cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity.

Talking about the working and the installation of Rizzoli 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.
- Check regularly the seals, the carbon and ash residuals of the wood fired thermal cooker, of the fume circuit and the chimney conjunction.
- Check regularly the water level inside the boiler and if necessary refuel it.
- Do not turn off the control unit when the thermal cooker is working.
- Do not disconnect the AC power cable when the thermal cooker is working.
- 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 heat-

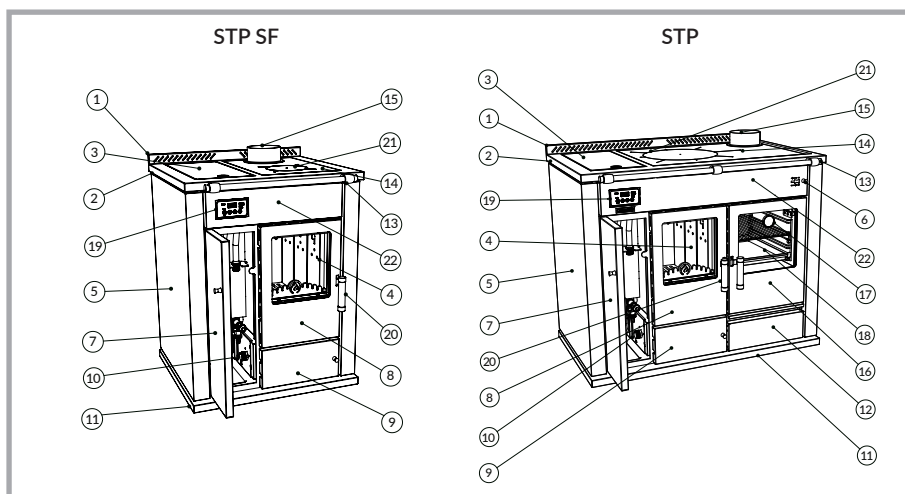
ing power and avoid the forming of carbon residuals and soot. To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible.

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 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. Us-

ing 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 | 9 Ash door | 17 Oven thermometer |
| 2 Frame | 10 Primary air hand grip | 18 Oven |
| 3 Tank cover | 11 Plinth | 19 Control unit |
| 4 Boiler | 12 Tools drawer | 20 Door opening lever |
| 5 Side | 13 Handrail | 21 Disc or circles |
| 6 Starting lever | 14 Plate | 22 Dashboard |
| 7 Pump vain door | 15 Chimney connection | |
| 8 Fire door | 16 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
- Poker
- Scraper
- Adjustable crank for grill raiser
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Sponge for glass cleaning
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of thermal cooker
- Grill for the oven (STP)
- Baking-pan (STP)
- Baking-pan holder (STP)
- Glove box (STP)
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired thermal cooker

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

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

Also the connection to AC power must be done in order to power up the control unit, the circulation pump and to make the oven light working when it is available. When placing the thermal cooker, you must pay attention to prevent damages. Do not drag the thermal cooker, move it keeping it lifted from the floor. The thermal cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles. In case of furniture near the thermal cooker, be sure to maintain the minimal safety distances in case of inflammable materials or sensible to high temperatures (see paragraph 9.4). If necessary, Rizzoli produces spacers for thermal cookers framed into furniture. The device must be installed on a floor with adequate load capacity. If the existing building does not satisfy this requirement, further actions shall be considered (for example using a plate do distribute the load). In case of floor made of inflammable materials it is necessary

to put a fire-proof protection on the floor in front of the fire door. The protection must extend for a minimum of 50 cm in front and for a minimum of 30 cm sideways over the fire door.

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

It is not recommended to mount cabinets upon the thermal cooker. If this happens, it must be guaranteed the resistance of the cabinet to the heat produced by the thermal cooker: in this case, a minimum distance of 60 cm from the plate must be respected. In case of aspiring hood upon the thermal cooker, it is mainly important that the hood can suffer high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of hoods to be used with thermal cookers.

During the installation, be sure to not obstruct the ventilation holes on the frame: the occlusion of these holes would cause a loss of the isolation capacities of the thermal cooker and in general of its correct working.

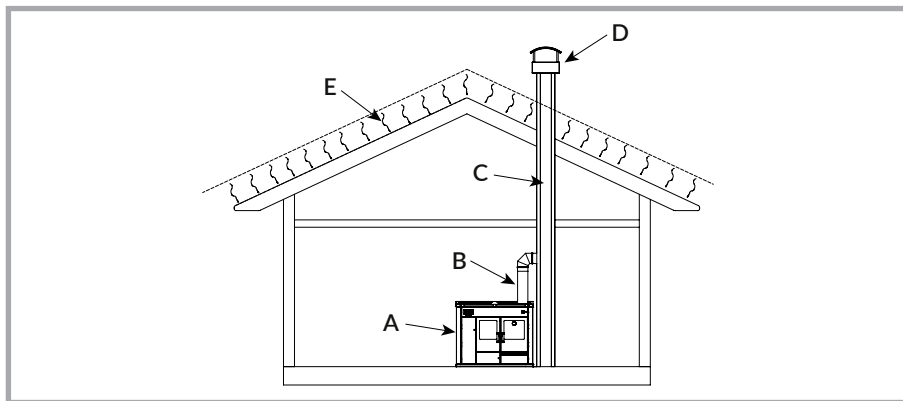
Safety distances from inflammable or sensible to heat materials in absence of other isolating systems.

Model	Laterally	Behind	From	On
STP SF	25 cm	25 cm	80 cm	60 cm
STP	20 cm	20 cm	80 cm	60 cm

2.2 CHIMNEY

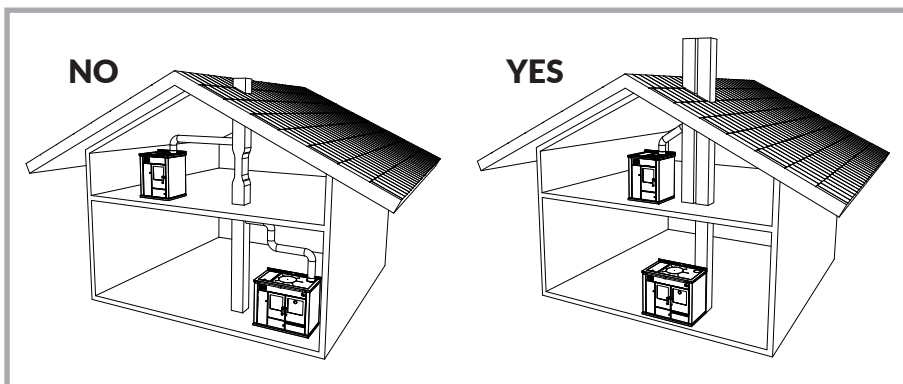
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired thermal cooker. Wood fired thermal cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the thermal cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws,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



Picture 2 - Components of the chimney. A= Thermal cooker B= Conjunction or fume conduct C= Chimney hood D= Chimney pot E= Reflow zone

2.3 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY



Picture 3 - 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.

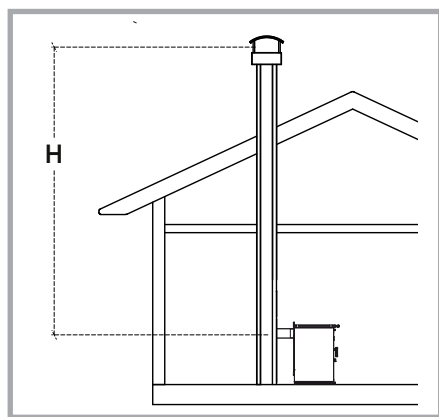
The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the thermal cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience

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 3 you can see some examples of good and bad chimney connection.

Model	STP Range
ø entrance	140 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed
ø flue 4m < H < 6m	180 mm
ø flue H > 6m	160 mm
Necessary depression	12 Pa

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



Picture 4 - H dimension for the sizing of the flue.

2.4 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.

2.5 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.

2.6 CONJUNCTION

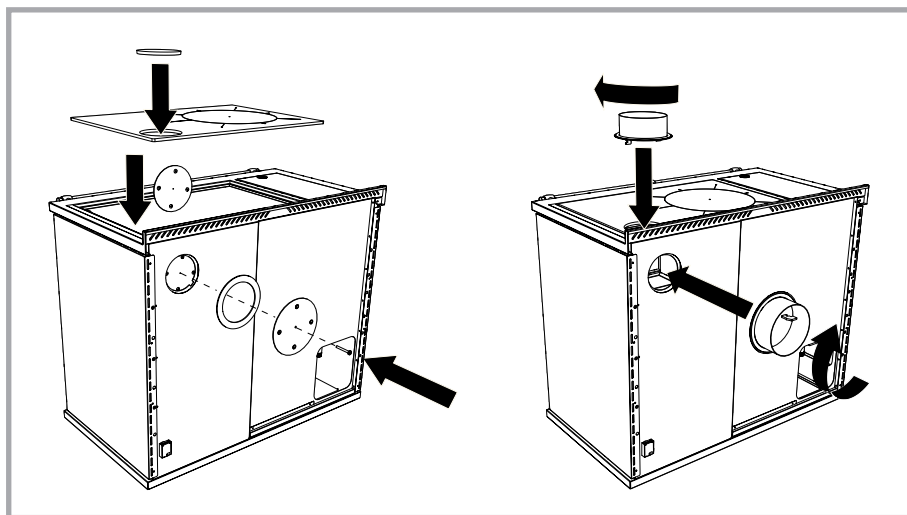
The conjunction of the thermal cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The counter-slope parts are forbidden and must be absolutely avoided. Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must

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.

2.7 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

STP is endowed with the predisposition for the flue outlet on the top and in the rear. The thermal cookers is given with both the flue outlets covered. Before connecting the thermal cooker, check

that the flue outlet not used is plugged, otherwise use the accessories given together with the cooker for this purpose. STP SF model has the flue outlet only on the top in a fixed position.

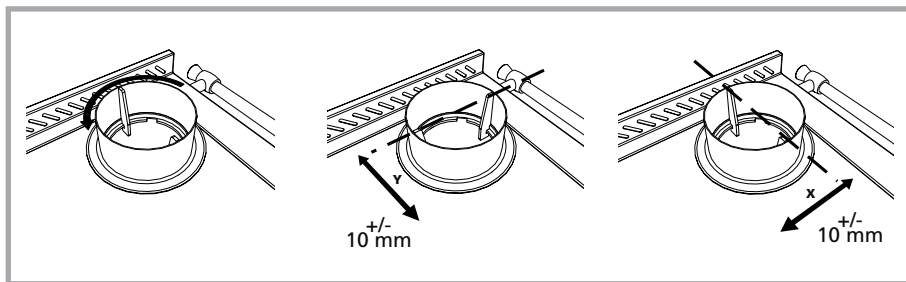


Picture 5 – Predisposition of the flue outlet (STP).

2.8 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

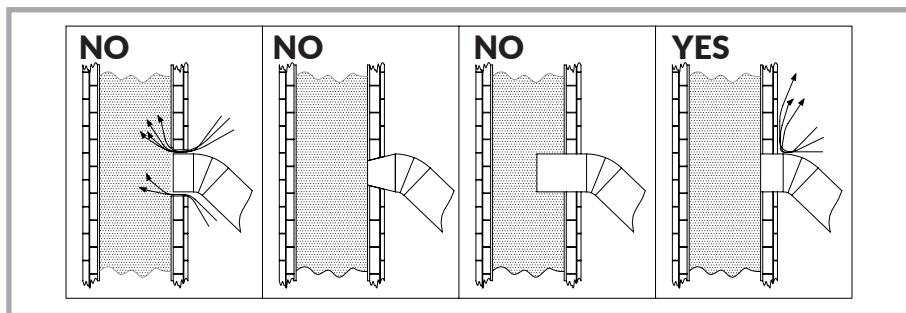
must be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 6).



Picture 6 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.

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 7). If near the thermal cooker

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

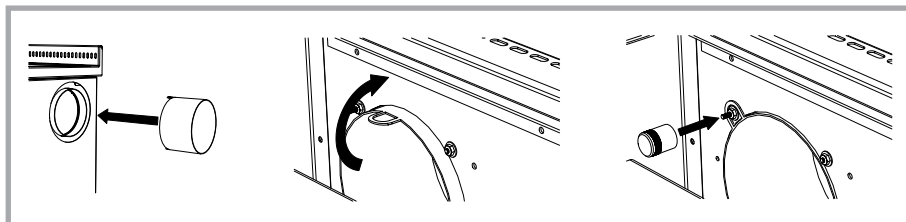


Picture 7 - Samples of correct and incorrect connection to the chimney hood.

2.9 FLUE OUTLET ON THE SIDE (OPTIONAL - STP)

On demand, STP can have the flue outlet on the right side. The connector is extractable. To install it correctly, it is necessary to remove the cooking plate. Now, the connector must be completely inserted inside the wood fired cooker or the chimney, keeping the fixing buttonhole on the same

side of the cooker. Then, you can place the wood fired cooker, extract correctly the connector so that it connect the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 8).



Picture 8 - Flue outlet on the side. Fixed connector for the flue outlet on the side.

2.10 FIXING THE EXTERNAL OVEN (OPTIONAL)

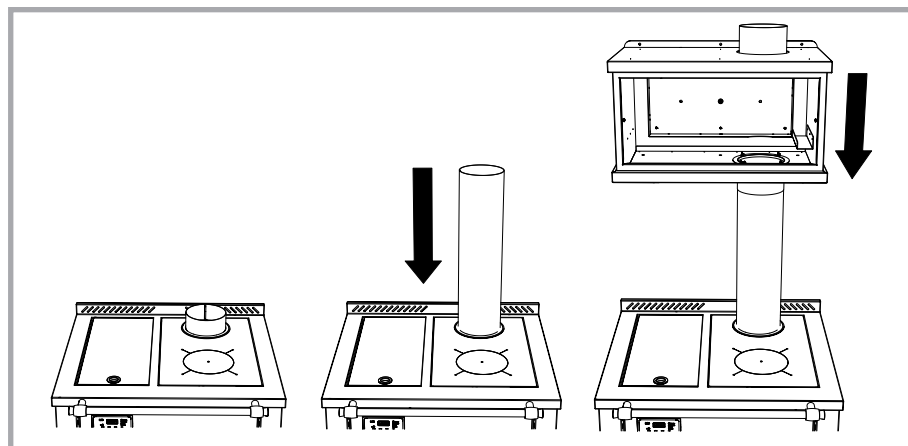
For STP SF it is possible to connect to the device an external oven to be placed upon the thermal cooker. The oven must be fixed on the rear wall. It is necessary that the wall is able to sustain the weight of the oven and that it is made in not heat sensible materials. It must be respected the same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

Before fixing the oven it is necessary to remove the internal part of the oven as indicated in pictures 42 and 43, in order to be able to fix it correctly.

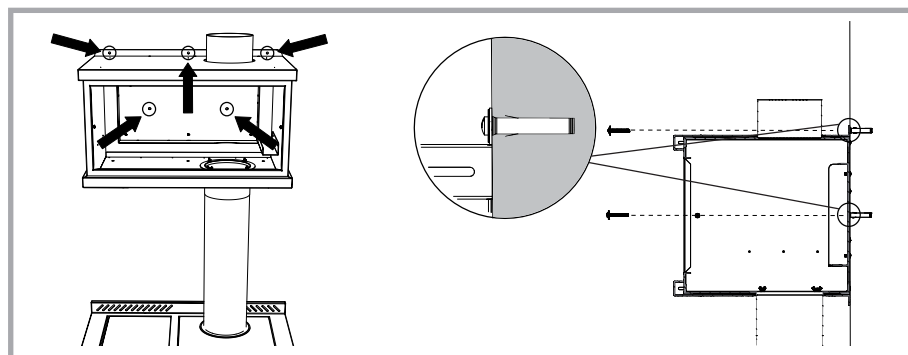
To fix the oven, insert the apposite connecting pipe and place the oven downwards so that it is perfectly aligned with the superior flue outlet of

the thermal cooker. Then, fix the oven on the wall so that it is perfectly horizontal and the connecting pipe is perfectly inserted. The correct insertion must guarantee the holding of the fume conduct and the correct inside the fume circuit of the oven. The fixing on the wall must be done with 5 screws: 3 on the upper edge and 2 inside the oven, see picture 10. The screws must be able to sustain the weight of the oven and must be fixed to inserts or dowels able to resist high temperatures.

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



Picture 9 – Placement of the external oven



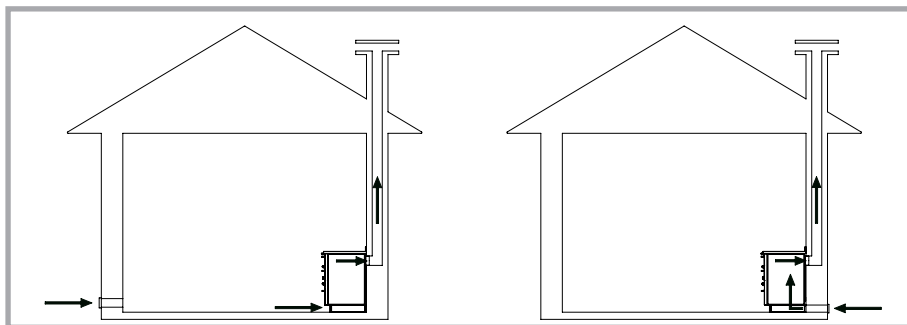
Picture 10 – Fixing the external oven on the wall: frontal sight and lateral sight with fixing holes.

2.11 AIR INTAKE

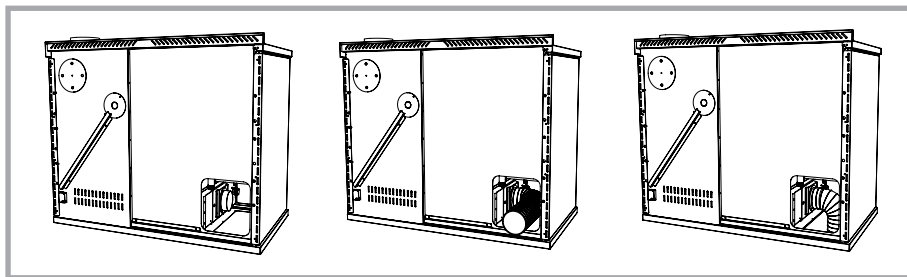
The standard installation of the wood fired thermal cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located inside the boiler vain. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular 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 vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm².

On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of

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



Picture 11 – Installation with air intake in the room and installation with external air intake connected directly to the thermal wood fired cooker.



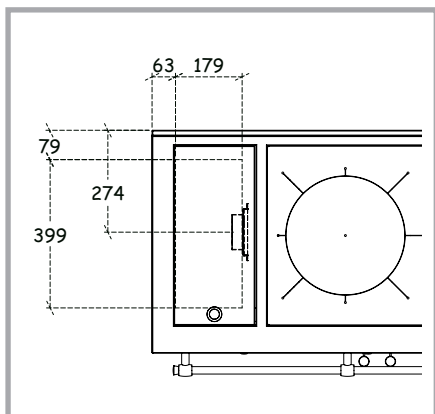
Picture 12 – Different connections of the air intake of the wood fired thermal cooker.

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

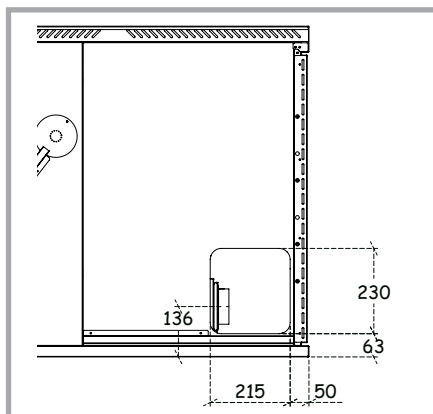
(see pictures 13-14). Are also possible other solutions for the connection but they must be decided together with Rizzoli.



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



Picture 13 – Position of the rear hole for the passage of the air intake conduct. The dimensions are also valid for STP SF. Dimensions in mm.



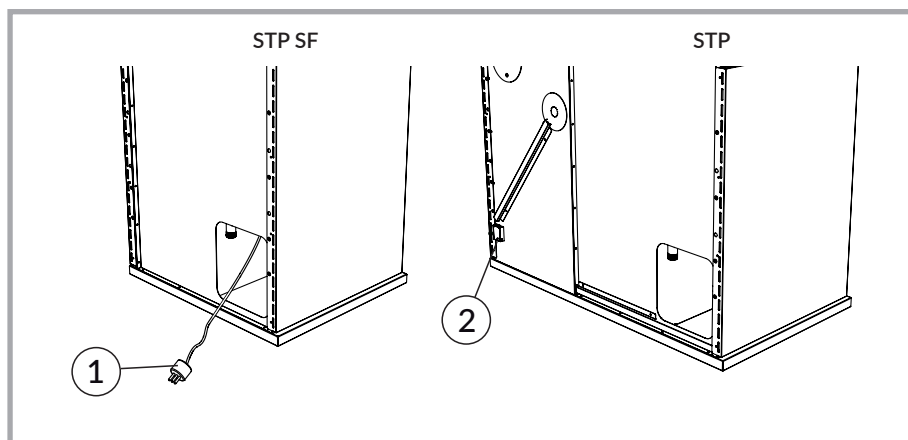
Picture 14 – Position of the lower hole for the passage of the air intake conduct. The dimensions are also valid for STP SF. Dimensions in mm.

2.12 ELECTRIC CONNECTIONS

The electric connection of the thermal cookers feeds the electronic control unit, the circulation pump and, for STP model, 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.

On STP SF model, in correspondence of the vain

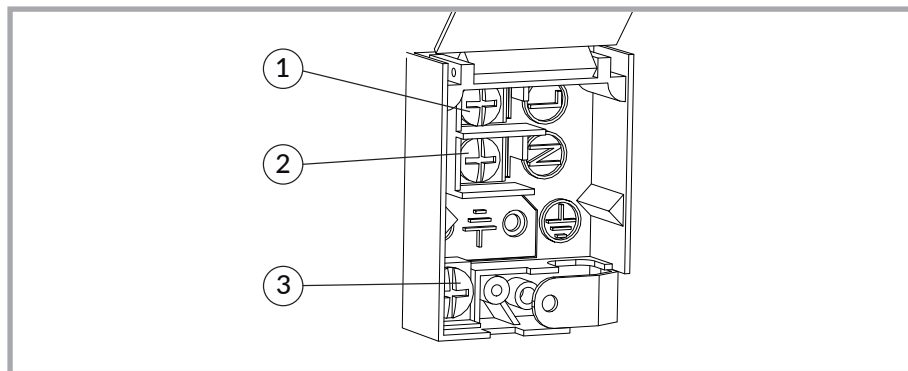


Picture 15 – Electric connection of the thermal cooker. 1) Plug for control unit and pump (STP SF) 2) Terminal board (STP)

with hydraulic fittings there is a cable with a plug to be inserted in a corresponding socket that feeds the control unit and the pump. On STP model instead it is necessary to connect the terminal board located in the lower rear part.

Must be done the correct connections of line,

neutral and earth as described in picture 16. 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 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth.

2.13 FIRST LIGHTING

Before starting to use the thermal cooker, remove the packaging materials in the oven and in the tool drawer, 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.

In the first lightings, bad smell caused by processing residuals might happen. This is normal, it requires the ventilation of the room and will fade quickly.



WARNING! During the first lightings of the device, it is recommended to leave the oven door open to allow the emission of eventual processing residuals, otherwise damage to the cooker or parts of it could happen.

2.14 SETTLEMENTS

Various settlements might happen in all the parts of the thermal cooker, for this reason some light noises could be heard during heating and cooling phases. These symptoms do not absolutely pre-

clude the use of the thermal cooker and will be fading out till disappearance with the constant use of the thermal cooker.

3 HEATING SYSTEM

3.1 HOW IT WORKS

The thermal cooker is endowed with a boiler to exploit the heat produced by the device through a system with carrier fluid for heating and instant production of sanitary hot water. The system must be designed by a qualified thermal technician and then installed by specialized people according to the existing laws. During the working of the thermal cooker, the water inside the internal tank of the cooker is heated. Through two dedicated serpentine, the heat transfers to the heating system or the circuit for the production of sanitary water. It is important to note that the fluid in the tank of

the thermal cooker is not directly in contact with the water of the thermosanitary system. They are two separate circuits. For the circuit of the heating system there is also a pump for the circulation, ruled by a programmable electronic control unit. The circuit of the sanitary water, instead, works thanks to the pressure of the incoming cold water. The boiler of the thermal cooker is predisposed with a tank which makes a good thermal flywheel and it also makes an open expansion tank, assuring the safe working of the device.

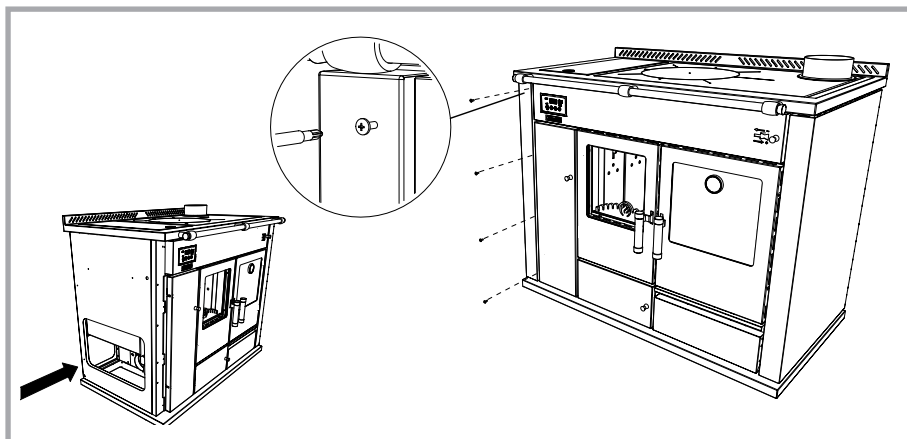
3.2 REMOVING THE BOILER SIDE

To make the installation easier, in STP thermal cookers the boiler side can be removed also after the placement of the device.

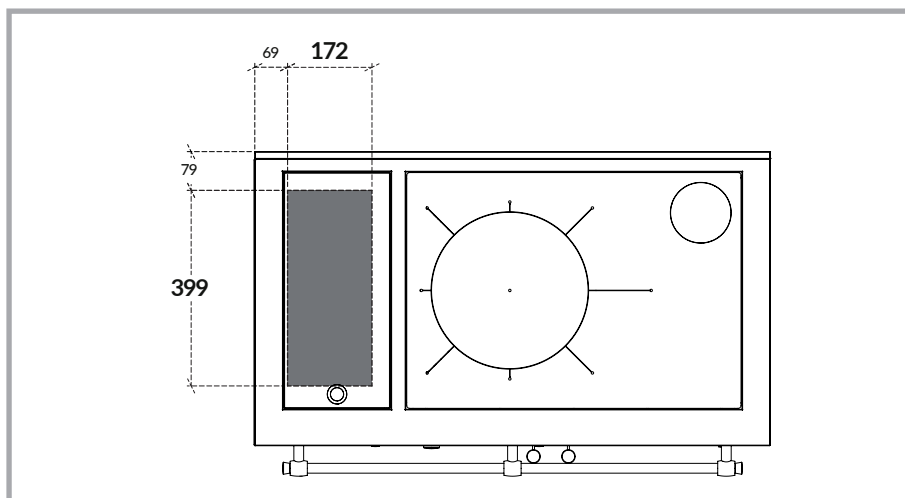
The internal wall of the thermal cooker has an hole that allows to access the vain under the boiler tank

and so makes the connection of the pipes easier.

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



Picture 17 – Removing the boiler side with hole

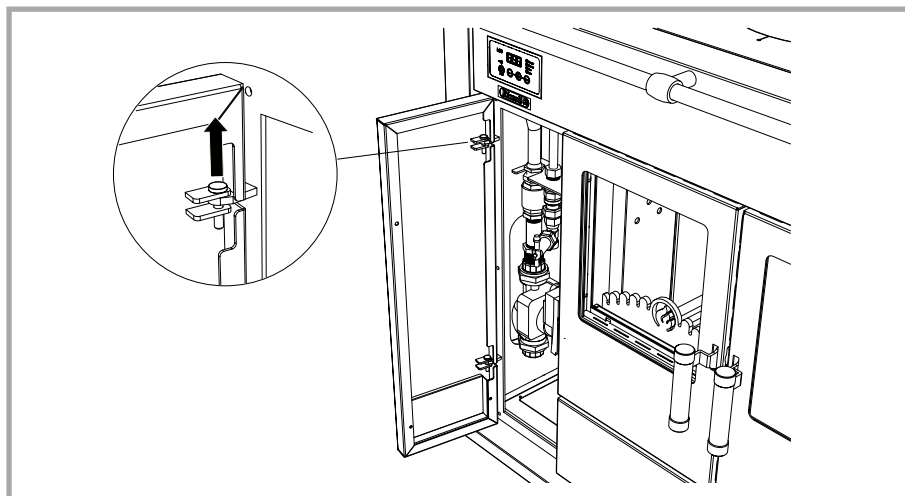


Picture 18 – Position of the lower hole for the passage of the pipes.

3.3 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM

Before making the connections, we suggest to remove completely the door, in order to make the access to the vain better (see picture 19). Before starting the thermal cooker you must make all the connections to the heating system and you must fill the tank inside the thermal cooker. Using the cooker with empty or not connected boiler would

cause the irreversible damage of the boiler itself. It is always necessary to connect to the system the going and return connectors of the heating system and the connector of the safety discharge of the tank inside the thermal cooker. For the connection, it is recommended to use flexible pipes, which can be placed both on the floor or on the



Picture 19 – Detail of the vain door pivots.

rear part of the thermal cooker. The usable space for the way of the pipes is indicated in the pictures 13 and 14. On the circuit of the heating system,

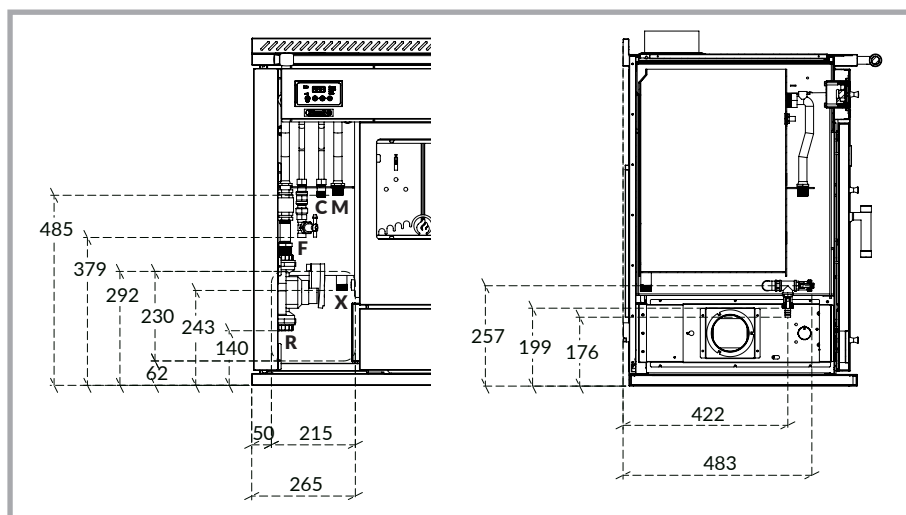
it is important to install an overpressure security valve set to 3 bar.

3.4 PRODUCTION OF SANITARY HOT WATER

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

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

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



Picture 20 – Position of the connectors for the thermosanitary system. Position of the rear hole for the passage of the pipes.

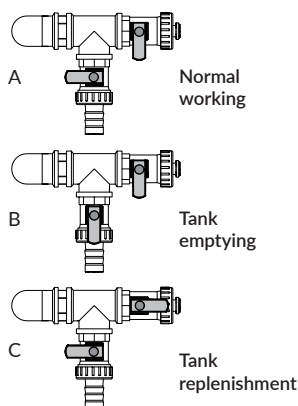
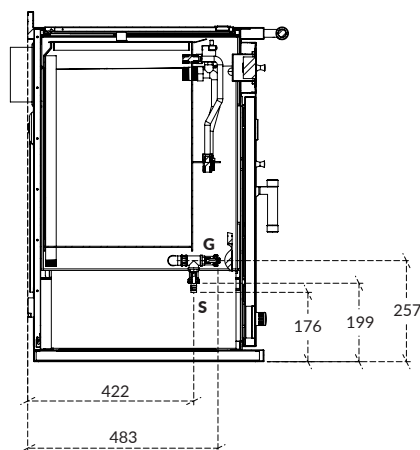
- R** Return heating system 1" F
- M** Going heating system ¾" M
- X** Safety discharge ¾" M

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

3.5 SAFETY DISCHARGE

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

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



Picture 21 – Connectors for emptying and replenishment of the tank.

S Discharge for tank emptying.

G Tank replenishment entry.

3.6 DISCHARGE FOR TANK EMPTYING

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

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

3.7 TANK REPLENISHMENT CONNECTOR

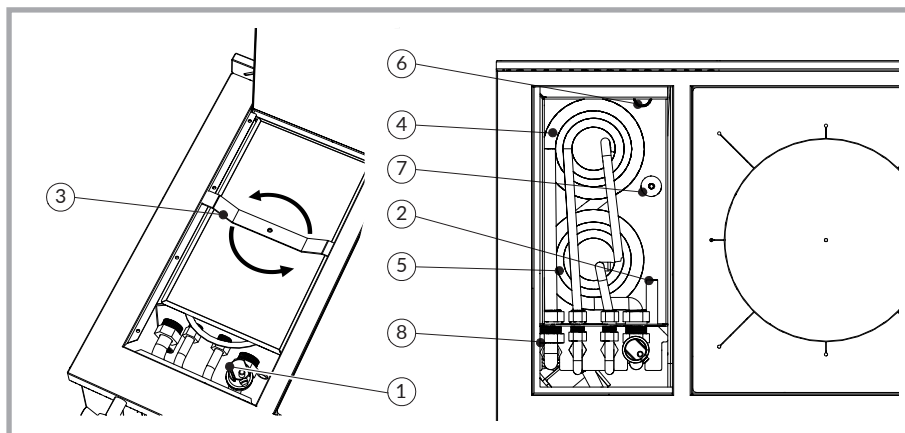
In the frontal part of the vain there is also a connector that allows to make the replenishment of the boiler tank. To make this operation, it is necessary to connect a cold water entry. In this case it is absolutely recommended to connect also the safety discharge.

When the led is lighted on the control unit it is nec-

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

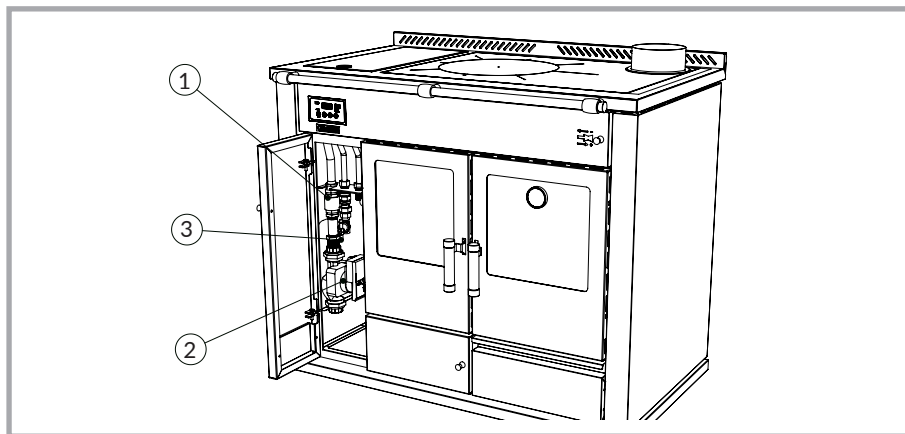


WARNING! For the replenishment of the tank do not use hard water with high residual saturation. Do not use also distilled water.



Picture 22 – Internal components of the thermal cooker, upper sight.

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



Picture 23 – Internal components of the thermal cooker, frontal sight.

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1 Non-return valve | 3 Flow switch |
| 2 Circulation pump | |

3.8 REPLENISHMENT OF THE SYSTEM

After the connections, the next step is the replenishment of the system. The replenishment must be done for both external system (including serpentine and connection pipes of the thermal cooker) and internal system (boiler and tank).

The replenishment of the external system must be done using the devices provided by the installer. It is suggested to unscrew completely the cap of the automatic valve for the air outlet. If necessary, unfasten lightly the outlet valve of the flow pipe.

Now it is possible to proceed to the replenishment of the heating system: it must be done slowly, so that the system is able to escape air well. Then, it is necessary to close the air outlets previously opened, to close accurately all the connections, included the internal ones and to make air escape from all the radiators. Once the heating system

is well filled, it is necessary to fill also the internal tank of the thermal cooker. This can be made opening the upper cover of the vain, the cover of the tank and inserting manually from overhead the necessary water. The tank is full when the level of water reaches the exit of the pipe of the safety discharge.

3.9 MANAGING THE LEVEL OF THE WATER IN THE TANK

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

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



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

3.10 EXPANSION TANK

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

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

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

3.11 SAFETY

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

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

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

3.12 CONNECTION IN PRESENCE OF ANOTHER HEAT GENERATOR

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

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

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

3.13 CALCAREOUS WATER

Hard water with high residual saturation may create deposits inside the water circuits. The continuous use in these conditions may damage the device. In these cases, it is recommended to install a softener upstream the entrance of the water inside the thermal cooker, to be chosen according to the features of water.

After an extended use of the device, it could be necessary to make the maintenance of the serpentes when showing calcareous deposits on their surfaces. In this case it is suggested to empty the system, removing the serpentes and to proceed to the mechanical cleaning of them.

3.14 SACRIFICIAL ANODE

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

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

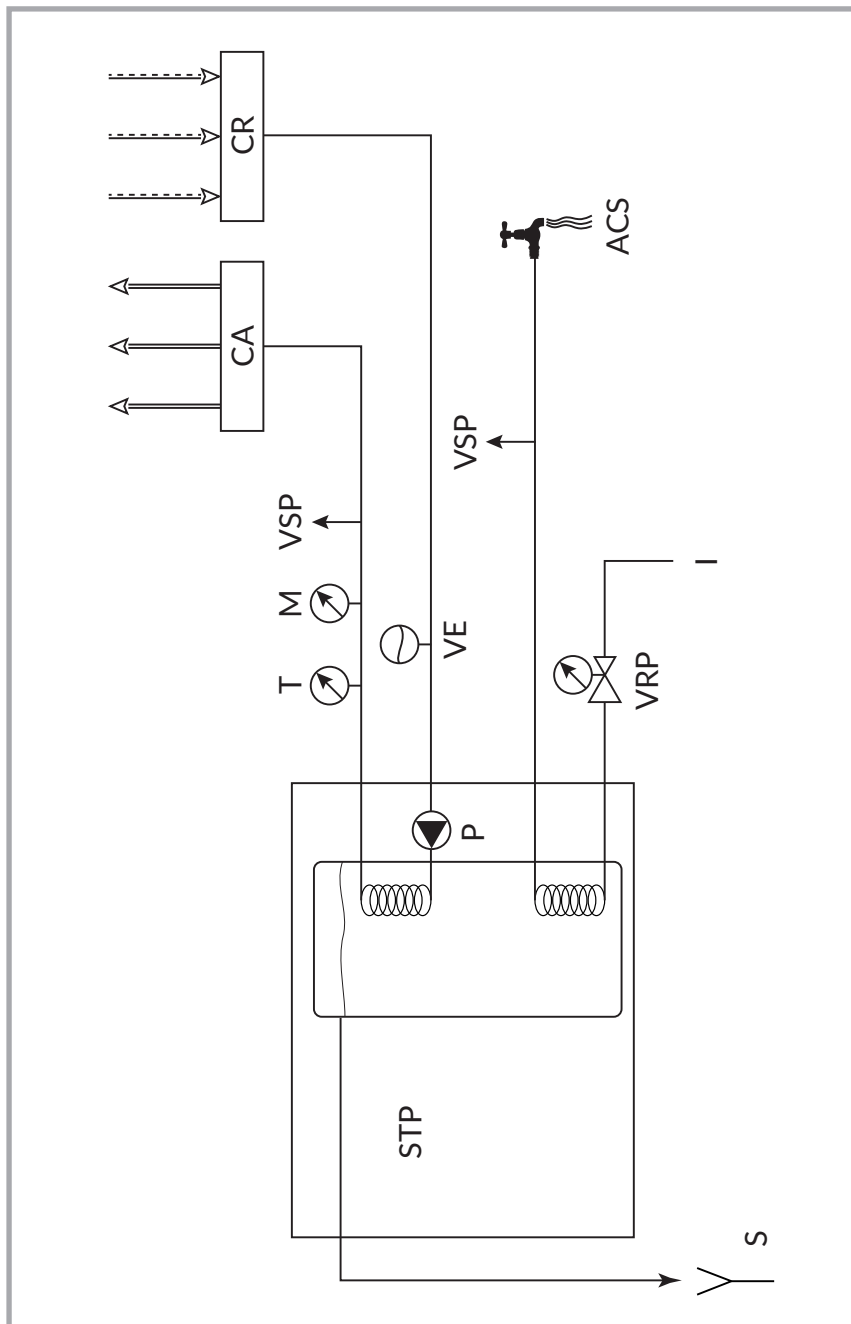
3.15 EXAMPLES

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

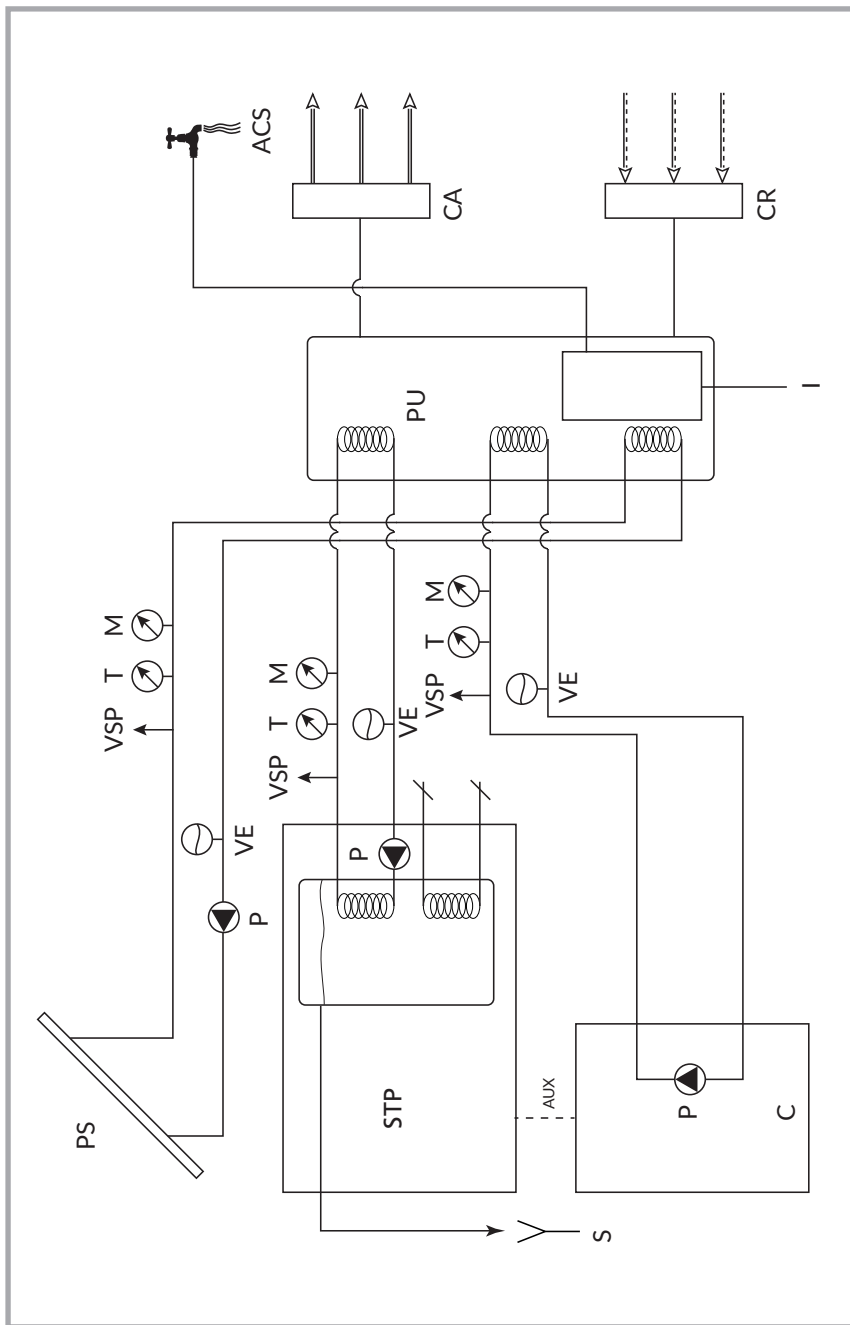
Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.

CAPTION

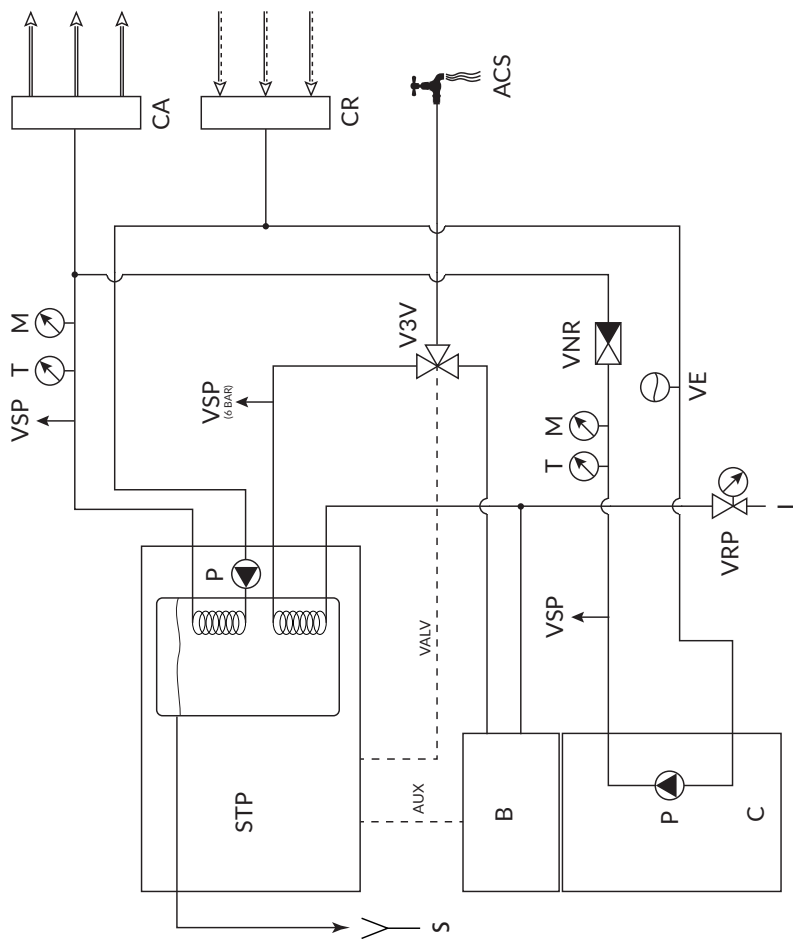
	Hot water	VSP	Overpressure valve	CR	Return collector
	Cold water	PU	Puffer	ACS	Sanitary hot water
M 	Manometer	PS	Solar panels	I	Cold water entrance
P 	Circulator	C	Traditional boiler		
VE 	Closed expansion tank	VRP	Valve for pressure reduction		
V3V	Three ways valve	S	Discharge		
VNR	Non-return valve	B	Boiler		
T 	Thermometer	CA	Going collector		



Picture 24 - Simplified installation scheme



Picture 25 - Simplified installation scheme



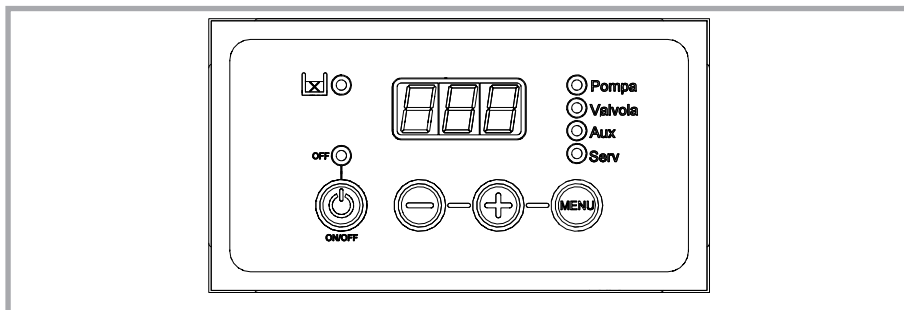
Picture 26 - Simplified installation scheme

4 CONTROL UNIT

4.1 HOW IT WORKS

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

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



Picture 27 – Control unit board.

PUSH BUTTON	FUNCTION	LED SIGNAL	FUNCTION
	Switch ON/OFF	L1	T>A01 - Pump in function
	Lower set temperature	L2	T>A02 - ON valve contacts fed
	Heighten set temperature	L3	T>A03 - Aux ON contacts turned on
	View set temperature	L4	T>A05 - Serv ON contacts fed
	Hot water temperature	L5	Control unit in Standby
		L6	Water level alarm

4.2 CONTROL UNIT TECHNICAL DATA

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

Table 2 – Control unit technical features

4.3 MAIN MENU

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

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

4.4 SETTING THE TEMPERATURES

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

it is not necessary for the working of the heating system. The variation of the set temperatures may be done in the main menu.

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

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

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

Table 3 – Default settings in the main menu

4.5 FUNCTIONS OF THE UNIT

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

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

Secondary functions – When the temperature exceeds the set values (A02, A03, A05), the correspondent clamps activate (Valve, Aux, Serv) and then the potential external connected devices. According to the installation, they could not deal with the normal use of the thermal cooker.

Sanitary function – When the sanitary hot water function is required, the presence of the liq-

uid flow is detected, so the heating system pump stops and gives prevalence to the sanitary hot water. The pump restarts it the temperature exceeds the temperature set as safety thermostat.

Alarm function – If the temperature exceeds the set value for the alarm thermostat, an acoustic and visible signal will be activated. Pushing any button will deactivate the acoustic signal for 5 minutes.

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

Standby function – If the control unit is off and the temperature exceeds the value set as safety thermostat, the control unit will automatically start and turns on the pump.

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

Anti-block pump function – After an extended period of inactivity of the circulation pump, it is acti-

vated for a limited period in order to maintain the complete system in perfect efficiency. The screen indicates bLP symbol.

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

4.6 INSTALLER MENU

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

variation of these settings may compromise the correct working of the device.

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

Table 4 – Standard settings installer menu

- The simultaneous and extended pressure on the buttons   will take you to the installer menu
- The buttons  and  allow to scroll the symbols for each parameter
- The button  allows to show the correspon-

dent value

- The buttons  and  allow to modify the indicated value
- The button  saves the variation, the button  deletes the variation

4.7 ELECTRIC CONNECTIONS CONTROL UNIT

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

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

4.8 3 WAYS VALVE CONNECTION

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

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

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

4.9 CONNECTION TO ANOTHER GENERATOR

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

To access to the terminal board of the control unit,

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

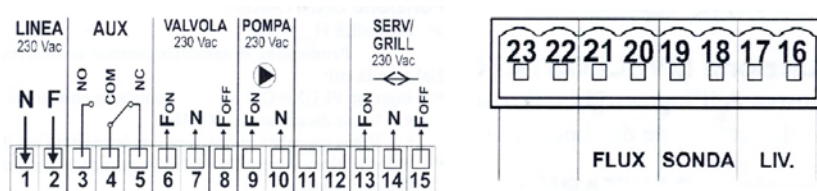
You can now remove the front, extract the metallic protection and then you can access directly to the terminal board of the control unit.



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

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

Table 5 - Control unit electric connections



5 CIRCULATION PUMP

5.1 RECOMMENDATIONS

- Commissioning by qualified personnel only!
- Depending on the operating status of the pump or system (fluid temperature), the entire pump can become very hot. Touching the pump can cause burns!
- Danger due to strong magnetic field! Inside the pump there is always a strong magnetic field that can cause injury and damage to property in the event of incorrect dismantling.
- It is only permitted to have the rotor removed from the motor housing by qualified personnel!
- There is a crushing hazard! When pulling the rotor out of the motor, it may be suddenly pulled back into its initial position by the strong magnetic field.
- If the unit consisting of impeller, bearing shield and rotor is pulled out of the motor, persons

with medical aids, such as cardiac pacemakers, insulin pumps, hearing aids, implants or similar are at risk. Death, severe injury and damage to property may be the result. For such persons, a professional medical assessment is always necessary.

- Electronic devices may be impaired functionally or damaged by the strong magnetic field of the rotor.
- If the rotor is outside the motor, magnetic objects may be attracted very suddenly. That can result in injury and damage to property.
- Incorrect commissioning can lead to injuries to persons and damage to property.
- The pump must be electrically isolated and secured against unauthorised switch-on during any maintenance or repair work.

5.2 DESCRIPTION OF THE PUMP

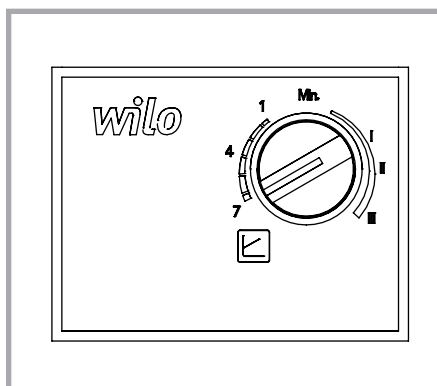
The pump consists of a hydraulic system, a land-less pump motor with a permanent magnet rotor, and an electronic control module with an integrated frequency converter.

The control module can have either a operating knob. The pump is equipped with a LED display in order to display the pump operating status.

5.3 WORKING

FUNCTIONS

All functions can be set, activated or deactivated by using the operating knob. By turning the knob the different control modes can be selected and the delivery head or constant speed. Factory setting of the pump: max. speed III



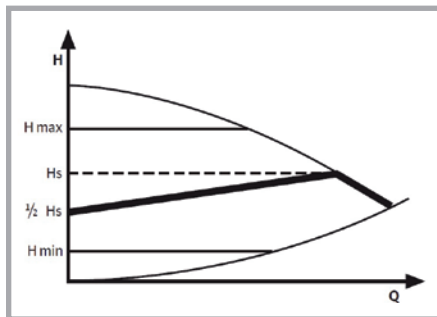
Picture 28 - Operating knob.

VARIABLE PRESSURE DIFFERENCE ($\Delta P-C$): 1,4,7

The differential-pressure setpoint H is kept constant over the permitted volume flow range at the set

differential-pressure setpoint up to the maximum pump curve (picture 29).

The operating knob is set on the left of the middle position. Wilo recommends this control mode for under-floor heating circuits or older heating systems with large sized pipes as well as for all applications with no changeable pipe system curve, e.g. boiler charge pumps.

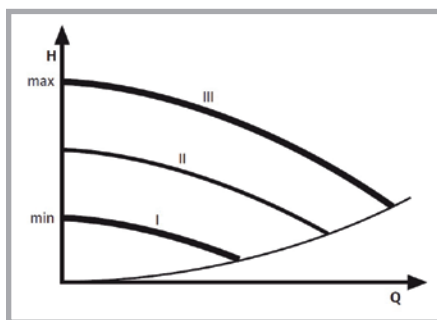


Picture 29 - Curve trend variable pressure difference mode.

STEADY SPEED I, II, III

The pump is operating continuously with the pre-set speed (picture 30).

The operating knob for a fixed constant speed is set on the right of the middle position. In this operating mode the pump is not self regulating its speed. The pump is operating constantly with a fixed speed.



Picture 31. Curve trends steady speed mode

NOTE: All settings are retained if the mains supply is interrupted.

5.4 LED INDICATIONS

LED	Meaning	State	Cause	Remedy
Illuminated with green light	Working pump	The pump works according to its setting	Normal working	
Blinks with green/red light	The pump is ready to work but it does not work	The pump start to work in autonomy as soon as the error is not anymore signalled	1. Undervoltage $U < 160 \text{ V}$ or overvoltage $U > 253 \text{ V}$ 2. Overtemperature of the module, temperature of the engine too high	1. Check the voltage $195 \text{ V} < U < 253 \text{ V}$ 2. Check the temperature of the fluid and of the room
Blinks with red light	Pump out of order	The pump is blocked	The pump cannot restart in autonomy	Replace the pump
Led switched off	No voltage	The electronics has not voltage	1. The pump is not connected to the feeding voltage 2. The LED is defective 3. The electronics is defective	1. Check the connection of the cable 2. Check if the pump works 3. Replace the pump

5.5 TECHNICAL DATA

Allowed fluids	Heating water (according to VDI 2035)
----------------	--

POWER

Max prevalence (Hmax)	7,3 m (7 m version)
-----------------------	---------------------

Maximum flow (Qmax)	3,3 m ³ /h
---------------------	-----------------------

ALLOWED SCOPE OF APPLICATION

Field of temperature for use in conditioning and heating at maximum room temperature. See indication "TF" on the data label of the pump	Room 52 °C = TF 0 ... 110 °C from 57 °C = 0 ... 95 °C from 60 °C = 0 ... 90 °C from 67 °C = 0 ... 70 °C
---	--

Maximum exercise pressure	Compliant to the indication on the data label of the pump
---------------------------	---

6 USE

6.1 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.

6.2 LIGHTING

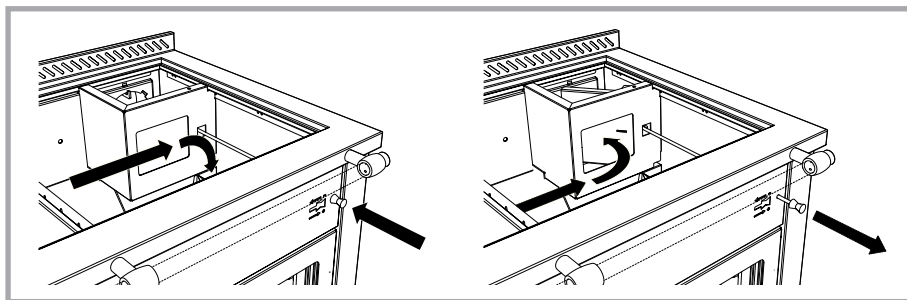
Before lighting the fire, it is necessary to turn on the control unit by pushing the switch on/off for few seconds. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the spe-

cific 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.

6.3 STARTING KEY (STP)

In order to allow an easier lighting with cold chimneys, STP thermal cooker is endowed with a starting key ruled by a rod, extracting the rod the key opens. Thanks to this device, it is possible the direct connection between the combustion chamber and the exhaust-pipe: in this way, the result is a better draught.

When the flame is strong, close the key in order to force the fume to heat all the parts of the thermal cooker. The thermal cooker is designed for use with the key closed, with key open the thermal cooker cannot reach its better performances and this can cause overheating and damages.

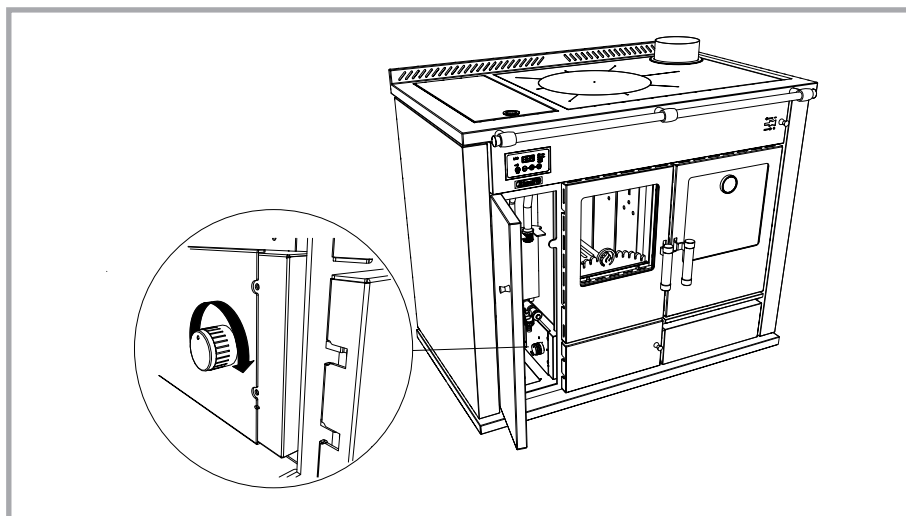


Picture 31 – Starting key. With open lever the key is open to make the starting easier. With closed key the thermal cooker is set for normal working.

6.4 AIR REGULATION

The primary air regulator, located in the boiler van of the thermal cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values ensure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the cooker. The secondary air is set automatically according to the settings of primary air and to the conditions of working and draught.

When the cooker is not working, the primary air regulator must be set to 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 thermal 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 6.



Picture 32 - Primary air regulation.

Condition	Primary air	Starting key	Grill
Starting	Open	Open	-
Fast cooking	Open	Closed	High
Slow cooking	Half open	Closed	High
Fast heating	Open	Closed	Low
Slow heating	Closed	Closed	Low

Table 6 - Settings of the wood fired cooker and thermal cooker according to their use.

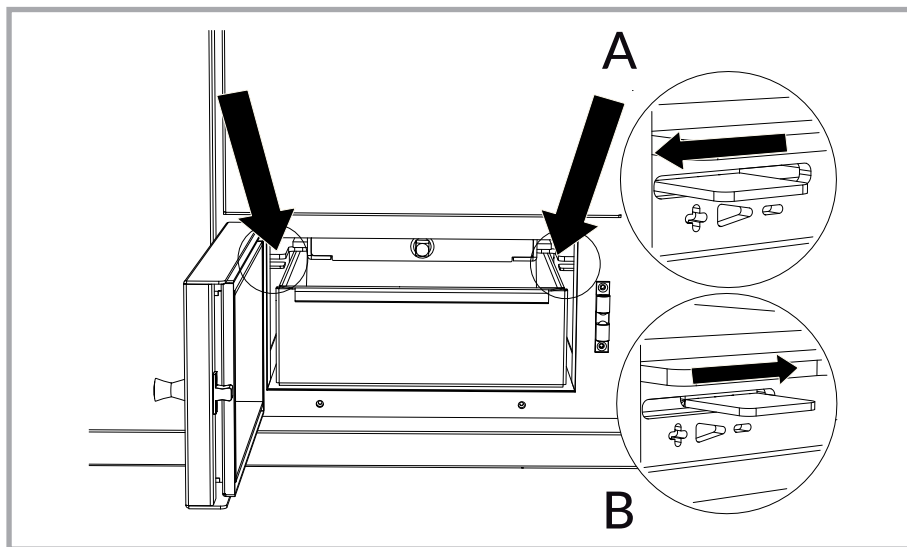


WARNING! When loading wood, it is recommended to maintain a gap between the internal glass of the fire door and the combustible, in order to not expose the glass to excessive temperatures that could damage it.

6.5 SECONDARY AIR REGULATION

Secondary air is already set to work correctly in standard installation conditions. In case of excessive accumulation of embers in the combustion chamber or in general when it is necessary a bigger quantity of primary air, it is possible to use the additive regulations in the ash vain, accessible by

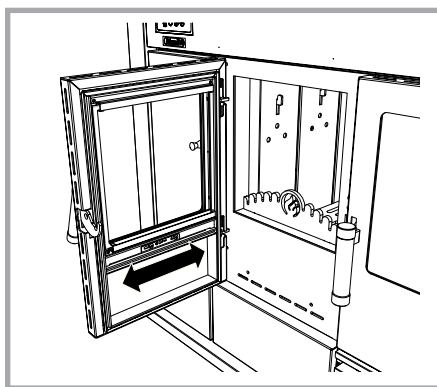
opening the door (see picture 33). The position towards external is set by manufacturing and it is the one of normal use. The position of the lever towards internal closes the flow of secondary air.



Picture 33. Secondary air regulation: the regulation is open in correspondence of the position indicated with letter A (bigger inflow of secondary air than primary air), while it is closed in correspondence of the position indicated with letter B (bigger inflow of primary air than secondary air).

On STP thermal cookers the glass cleaning air is fixed and set so that the combustion is optimal and the glass of the fire door is clean. When the cooker is installed on a chimney with high draught, it is possible to experience an excessive air inflow not limited by the draught regulator.

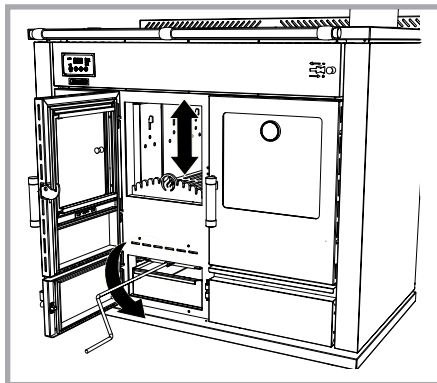
In this situation it is necessary to restrict partially the air flow as indicated in picture 34, so that the excessive draught is compensated. This regulation shall be done, when necessary, only during the installation of the cooker. To make the regulation: open the fire door, release the screws, scroll the regulating plate and then fix the screws again. The regulating plate scrolls horizontally and opens or closes the air flow according to the indicated direction. Do not close completely the air flow because it may cause a not regular working of the cooker that could make dirty the glass of the fire door.



Picture 34 – Glass cleaning air regulation.

6.6 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 35 - Regulation of fire grill height

6.7 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.

6.8 OVEN COOKING (STP)

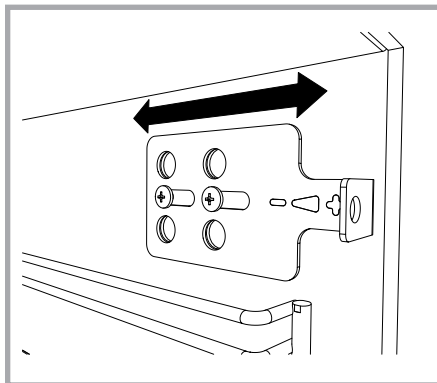
The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working in the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you 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.

6.9 STEAM EXCESS VALVE (STP)

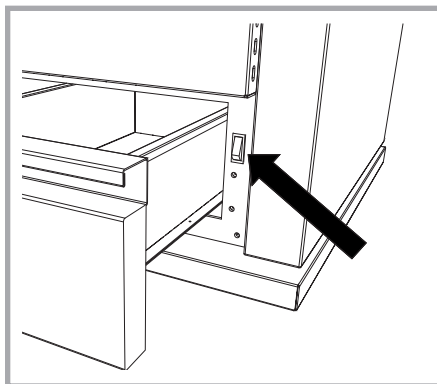
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason on models with oven there is a valve that allow to eject the steam in excess. The valve is placed inside the oven on the lateral side towards external and when necessary it shall be regulated to open the air in-takes.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



Picture 36 - Steam excess valve.

6.10 OVEN LIGHT (STP)

On STP thermal cooker there is 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 tool drawer.

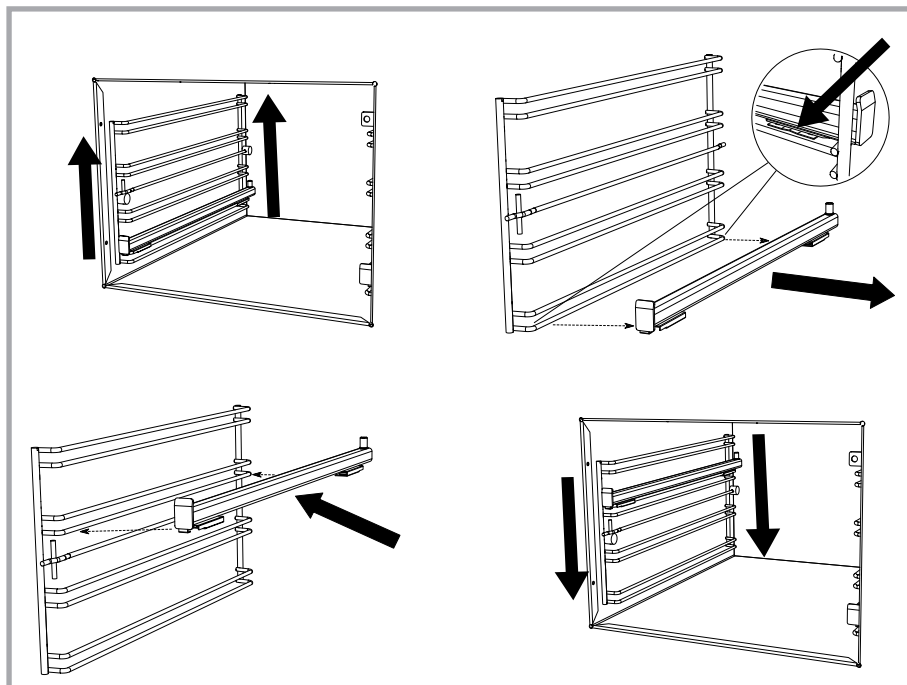


Picture 37 - Switch to light the oven.

6.11 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN (STP)

STP thermal cooker has 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 tele-

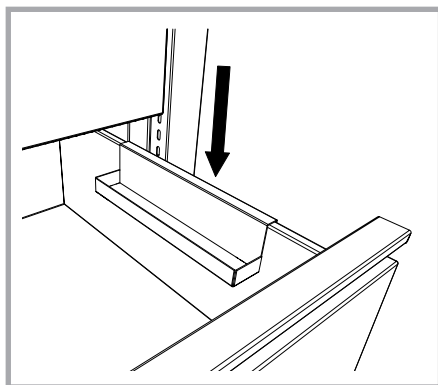
scopic pullout is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 38.



Picture 38 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

6.12 TOOL DRAWER (STP)

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



Picture 39 - Glove box fixed on the drawer.

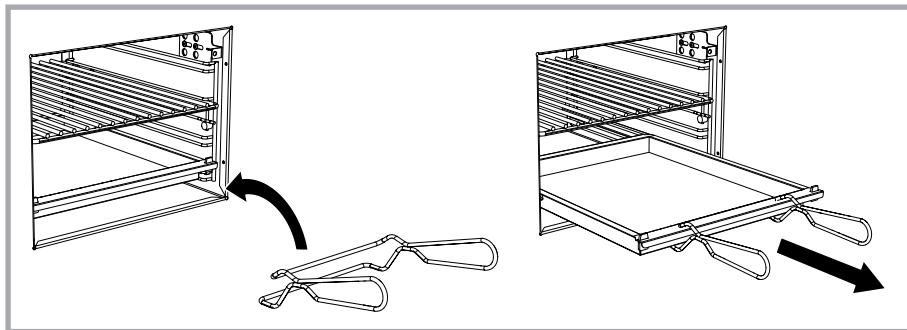


WARNING! Do not put inflammable products in the drawer: the objects must not reach the upper part of the drawer.

6.13 BAKING-PAN HOLDER (STP)

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

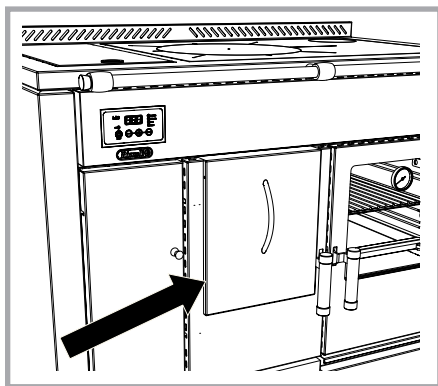
hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 40 – Baking-pan holder.

6.14 FIRE DOOR PROTECTION (OPTIONAL)

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



Picture 41 – Fire door protection.

6.15 PLATE COVER (OPTIONAL)

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

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

7 MAINTENANCE

7.1 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.

7.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

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

In some cases, after the installation or after the cooking of meals, it might appear a superficial oxidised stratus, in particular on the stainless steel

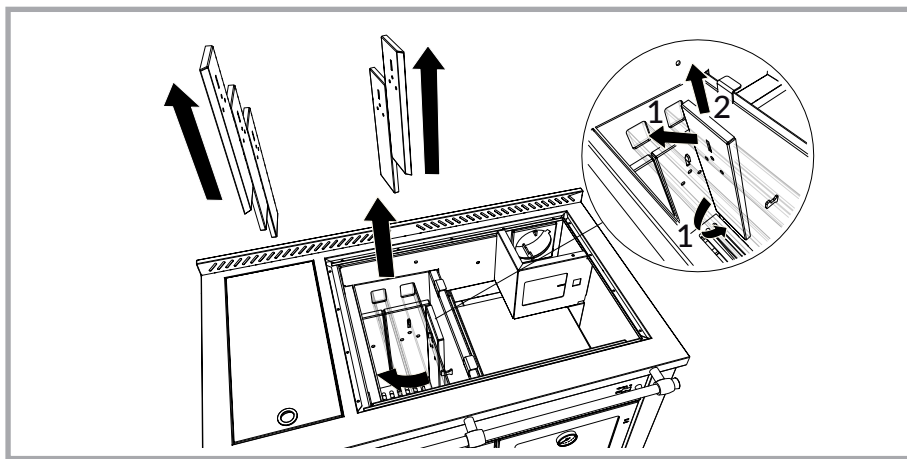
frame. Also in this case, an accurate cleaning will make the cooker as new.

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

7.3 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



Picture 42 – Maintenance of the combustion chamber sheets.

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.

7.4 GRILL CLEANING

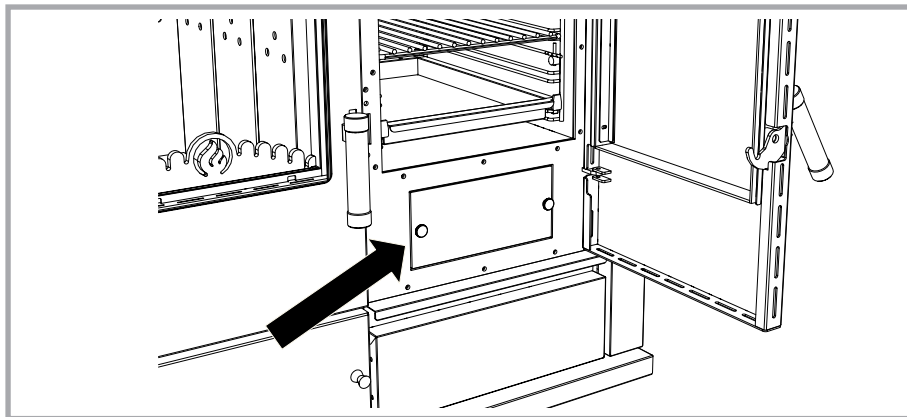
Every time you use the thermal cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the

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.

7.5 FUME-CIRCUIT INSPECTION (STP)

In the STP thermal cooker 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 43 - Fume-circuit inspection.

7.6 ASH BOX

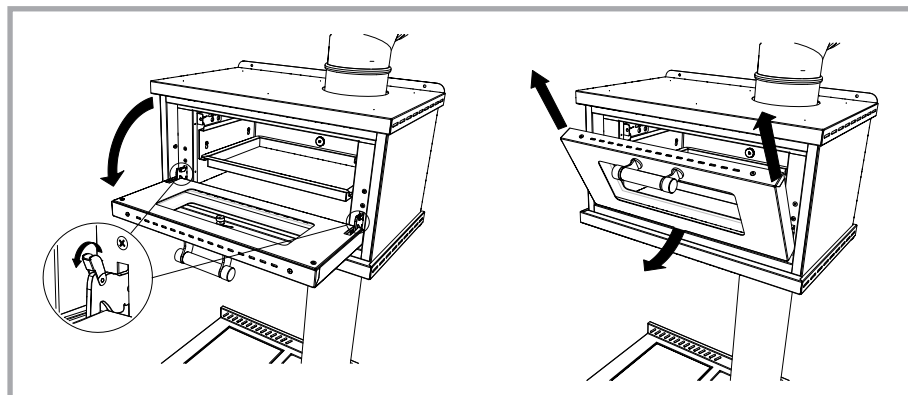
Every time you use the thermal cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself

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.

7.7 UNFIXING AND MAINTENANCE OF THE EXTERNAL OVEN (OPTIONAL)

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

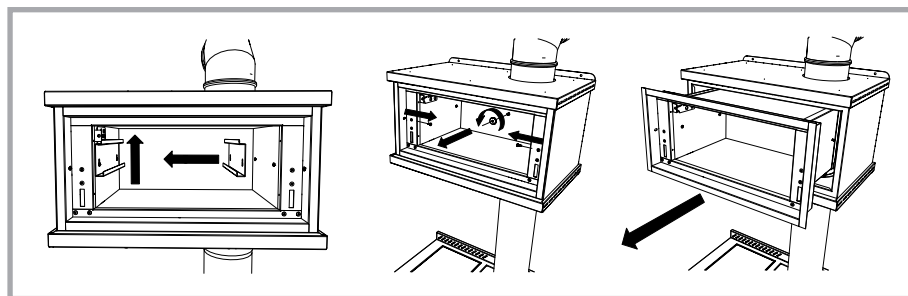
the oven from the wall. To make this, the first step is the removal of the oven door and of the other internal mobile parts (grids, baking pans etc.).



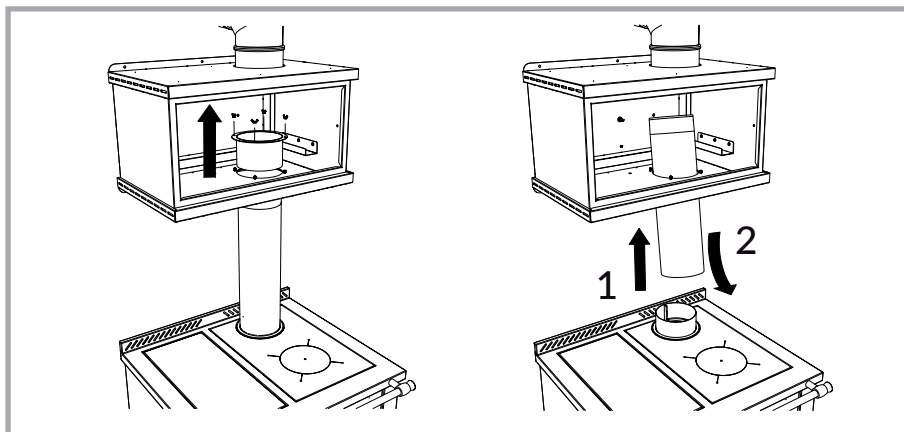
Picture 44 – Removal of the external oven door

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

frontal at the bottom of the oven). If necessary, it is possible to remove the connecting pipe, as indicated in picture 46.



Picture 45 – Removal of the internal part of the external oven



Picture 46 – Removal of the connecting pipe of the external oven.

7.8 OVEN CLEANING (STP)

Before cleaning it is recommended to remove both the baking pan and the grill. For an accurate cleaning, it is possible to remove also the lateral grills.

The oven must be cleaned with products available in the commerce.

7.9 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.

7.10 CLEANING OF THE GLASSES

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

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



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

7.11 TOOL DRAWER (STP)

It could be necessary to remove the tool drawer. To do this, extract it completely, then lift it up a little and pull it out at the same time. In this way

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

7.12 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.

7.13 BOILER MAINTENANCE

The boiler tank must be filled up regularly, according to the use of the thermal cooker. The decrease of the water under the minimum level will cause the lighting of a specific warning light on the control unit, see chapter 3.7, 3.8 and 3.9. The sacrificial anode must be controlled at least once a year, see chapter 3.14.

After an extended use of the device, it could be necessary to make the maintenance of the serpentine when showing calcareous deposits on their surfaces. In this case it is suggested to empty the system, removing the serpentine and to proceed to the mechanical cleaning of them.

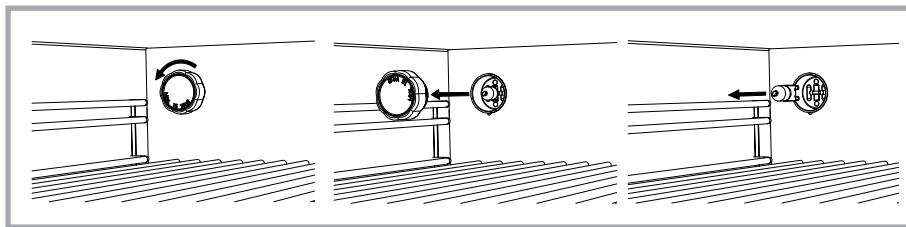
7.14 MAINTENANCE OF THE LIGHT



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 47 - Take-down the oven lamp

7.15 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.

7.16 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 tool drawer.

8 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 thermal cooker.	• Verify that the primary air regulator is open • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • 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 caused by bad weather	• Ventilate the room • Open slightly the ash door when starting the thermal cooker • If necessary, use a windproof chimney pot
Fire	The cooker 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 thermal cooker overheats. Oven's thermometer is over 300°	• Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door • If also the water in the boiler becomes hot, make flow hot water from the tap to cool the boiler
Black-out	The circulation pump stops, the control unit goes off. The water in the boiler starts to boil.	Close all the regulations of air on the thermal cooker • Stop feeding the fire • Make flow hot water from the tap to cool the boiler • When the AC power is restored, check the thermal cooker and if necessary fill up the tank • In every case, the safety is guaranteed by the safety discharge
Circulation pump blocked	The control unit indicates a temperature between 55 and 75° C, led blink, a dash appears on the screen, the circulation pump is blocked.	The circulation pump is not activated because the flow meter detecting the flow of sanitary hot water • Verify eventual leaks in the system • Verify and clean the flow meter • If necessary, disconnect the flow meter from AC power • Replace the flow meter if not working.
Control unit error	The screen of the control unit indicates "Lo".	The cable of the temperature detector of the control unit has been disconnected: remake this operation on the rear part of the control unit.

Problems

Effects

Possible solutions

The oven does not reach high temperatures

It is not possible to take the oven to high temperatures

- Verify that oven door is well closed
- Verify that the starting key is closed
- Set the air regulation to its maximum opening
- Use good quality wood, well dried and little patched
- Verify that combustion has strong flame
- Verify that the fume circuit is clean and not obstructed
- Verify that the circulation thermostat temperature is set to 55°C - 60°C.

Condensation

Condensation is created inside the thermal 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 circulation thermostat temperature is set to 55°C - 60°C.

Condensation in combustion chamber

Condensation is created on the walls of the boiler, a layer of soot or tar hard to remove is produced

- Verify the activation temperature of the circulation pump, it must not be lower than 55°C - 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.

Missed starting

It is not possible to light the fire.

- Ventilate the room
- Open the starting key
- Use well dried wood sticks
- Use apposite products available in commerce
- Verify that other combustion based devices are not 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 deformation on the cooking plate

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

Moisture in the oven

Excessive presence of steam in the oven

- Open the apposite valve inside the oven during the cooking of meals.

9 WARRANTY

9.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

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

9.2 GENERAL CLAUSES

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

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

9.3 WARRANTY MODALITIES

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

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

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

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

9.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

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

ligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

9.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

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

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

wrong sized vent-hole pipe.

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

9.6 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.

9.7 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.

9.8 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.

9.9 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	page 102
1.1	General instructions	page 102
1.2	Safety instructions	page 102
1.3	Recommended combustibles	page 103
1.4	Other combustibles	page 103
1.5	Parts of the thermal cooker	page 103
1.6	Accessories	page 104
2.	INSTALLATION	page 104
2.1	General notes	page 104
2.2	Chimney	page 105
2.3	Dimensions and correct forms of chimney	page 105
2.4	Flue	page 106
2.5	Chimney pot	page 106
2.6	Conjunction	page 107
2.7	Flue outlet predisposition	page 107
2.8	Correct conjunction to the chimney	page 107
2.9	Flue outlet on the side (optional-STP)	page 108
2.10	Fixing the external oven (optional)	page 109
2.11	Air intake	page 110
2.12	Electric connections	page 111
2.13	First lighting	page 112
2.14	Settlements	page 112
3.	HEATING SYSTEM	page 113
3.1	How it works	page 113
3.2	Removing the boiler side	page 113
3.3	Connections to the heating system	page 114
3.4	Production of sanitary hot water	page 115
3.5	Safety discharge	page 115
3.6	Discharge for tank emptying	page 116
3.7	Tank replenishment connector	page 116
3.8	Replenishment of the system	page 117
3.9	Managing the level of the water in the tank	page 118
3.10	Expansion tank	page 118
3.11	Safety	page 118
3.12	Connection in presence of another heat generator	page 119
3.13	Calcareous water	page 119
3.14	Sacrificial anode	page 119
3.15	Examples	page 119
4.	CONTROL UNIT	page 123

INDEX

4.1	How it works	page 123
4.2	Control unit technical data	page 123
4.3	Main menu	page 124
4.4	Setting the temperatures	page 124
4.5	Functions of the unit	page 124
4.6	Installer menu	page 125
4.7	Electric connections control unit	page 126
4.8	3 ways valve connection	page 126
4.9	Connection to another generator	page 126
5.	CIRCULATION PUMP	page 128
5.1	Recommendations	page 128
5.2	Description of the pump	page 128
5.3	Working	page 128
5.4	LED	page 130
5.5	Technical data	page 131
6.	USE	page 131
6.1	Working of the thermal cooker	page 131
6.2	Lighting	page 132
6.3	Starting key (STP)	page 132
6.4	Air regulation	page 132
6.5	Secondary air regulation	page 133
6.6	Grill regulation	page 135
6.7	Plate cooking	page 135
6.8	Oven cooking (STP)	page 135
6.9	Steam excess valve (STP)	page 136
6.10	Oven light (STP)	page 136
6.11	Telescopic pullout for baking pan (STP)	page 136
6.12	Tool drawer (STP)	page 137
6.13	Baking-pan holder (STP)	page 138
6.14	Fire door protection (optional)	page 138
6.15	Plate cover (optional)	page 138
7.	MAINTENANCE	page 139
7.1	Cleaning	page 139
7.2	Cleaning the visible parts	page 139
7.3	Maintenance of the combustion chamber sheets	page 139
7.4	Grill cleaning	page 140
7.5	Fume-circuit inspection (STP)	page 140
7.6	Ash box	page 140
7.7	Unfixing and maintenance of the external oven (STP)	page 141

INDEX

7.8	Oven cleaning (STP)	page 142
7.9	Chimney cleaning	page 142
7.10	Cleaning of the glasses	page 142
7.11	Tool drawer (STP)	page 143
7.12	Plate cleaning and maintenance	page 143
7.13	Boiler maintenance	page 143
7.14	Maintenance of the light	page 143
7.15	Thermal expansion	page 144
7.16	Extraordinary maintenance	page 144
8.	WHAT TO DO IF...	page 145
9.	WARRANTY	page 147
9.1	Declaration of perfectly made product	page 147
9.2	General clauses	page 147
9.3	Warranty modalities	page 147
9.4	Imperfections or defects in the materials	page 147
9.5	Parts not included in warranty	page 147
9.6	Boiler warranty	page 147
9.7	Operations made out of the warranty period	page 111
9.7	Non-responsibility declaration	page 112
9.8	Competent law court	page 112

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

Vous avez choisi une thermo cuisinière Rizzoli, fruit d'une tradition ancestrale qui trouve son

origine en 1912 lorsque Carlo Rizzoli commença à produire ses cuisinières à bois dans le style typique des vallées Dolomitiques. Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant des technologies de pointe toujours plus modernes, sans jamais toutefois perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit original.

1 INSTRUCTIONS

1.1 DISPOSITIONS GENERALES

Pour assurer un fonctionnement optimal des cuisinières et thermo cuisinières RIZZOLI, vous devez veiller à la conformité des raccordements au conduit de fumées, au réseau électrique et au réseau de chauffage central. Il est nécessaire de prévoir un conduit de fumées construit conformément aux règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder la thermo cuisinière, consultez un fumiste ou un ramoneur agréé. L'installation normale se termine lors de la mise en chauffe et de la vérification du parfait fonctionnement. Vous utiliserez toujours un bois de bonne qua-

lité et raisonnablement sec. Vous veillerez également à procéder régulièrement au nettoyage de la thermo cuisinière et au ramonage du conduit de fumées. Nous vous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de mettre votre thermo cuisinière en fonctionnement. Conservez ce manuel qui pourra vous être utile en cas de nécessité. En règle générale, devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre thermo cuisinière RIZZOLI, toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes.

1.2 DISPOSITIONS DE SECURITE

- Respectez les distances d'écart au feu lors de l'installation de la thermo cuisinière.
- Si des ventilateurs d'extraction sont en fonctionnement dans le même espace que celui dans lequel est installé l'appareil, ceux-ci peuvent causer des problèmes en cas d'inadaptation.
- Les grilles et les trous d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstrués pendant la phase d'installation et d'utilisation de l'appareil.
- L'installation doit garantir la possibilité d'accès pour les interventions liées à l'entretien de l'appareil, du conduit de fumée, du conduit de cheminée et pour les interventions de manutention sur les composants hydrauliques.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de la thermo cuisinière peuvent être très chaudes. Pour éviter les risques de brûlures, veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (châssis, plaque et portes).
- Lors de la cuisson et, en général lors du fonctionnement de la thermo cuisinière, ne revêtez pas d'habits facilement inflammables.
- Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Eloignez de la thermo cuisinière tout produit inflammable ou explosif, et tout particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et bombes de sprays.
- La porte foyère et la portes de cendrier doivent

être toujours maintenue fermées, sauf bien entendu pendant les opérations d'allumage, d'alimentation en bois et d'entretien.

- Nettoyez régulièrement le carneau de raccordement, le circuit interne des fumées, vérifiez le branchement au conduit et ramenez le conduit de fumées. Ces opérations doivent être effectuées tous les six mois par un professionnel agréé ou plus fréquemment en fonction de l'utilisation.
- Nettoyez régulièrement la plaque en fonction des besoins après chaque usage. Effectuez régulièrement l'entretien spécifique.
- Avant de vous absenter pour un certain temps, assurez-vous que le feu est bien éteint.
- Les premiers allumages de la thermo cuisinière, ainsi que le premier allumage de chaque saison devront être effectués modérément, avec peu de combustible afin d'éviter les chocs thermiques et la rupture de certains éléments internes.
- Procéder régulièrement au nettoyage du tuyau de raccordement, du circuit de fumées interne, de la buse de raccordement et du conduit lui-même.
- Contrôler régulièrement le niveau de l'eau à l'intérieur de la chaudière et en rajouter si nécessaire.
- N'éteignez pas la centrale de contrôle pendant le fonctionnement de la thermo cuisinière.
- Ne débranchez pas le câble d'alimentation pendant le fonctionnement de la thermo cuisinière.

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

- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.
- N'effectuez aucune modification de la thermo cuisinière sans autorisation expresse du fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDE

Les thermo cuisinières à bois RIZZOLI sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons de n'utiliser que des bois de bonne qualité, bien secs (teneur H₂O < 20%) ; 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 de résidus carbonés et de suies. Pour prévenir tout dommage ou déformation de tout ou partie de la thermo cuisinière, nous recommandons de ne jamais surcharger le foyer par une quantité excessive de bois.

1.4 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 la grille foyère, le four et, en général les parties exposées directement à la flamme. Les matières plastiques, le bois traité ou peint, les résineux, les papiers et cartons, les déchets, et de manière générale tous les matériaux non préconisés, ne

doivent jamais être utilisés comme combustible. La combustion de tels éléments, outre son interdiction, est polluante et dommageable pour l'environnement, la thermo cuisinière, le conduit de fumées et surtout pour votre santé. La thermo cuisinière ne doit pas être utilisée comme incinérateur. Nous recommandons de n'utiliser que les combustibles recommandés et de ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 COMPOSANTS DE LA THERMO CUISINIÈRE

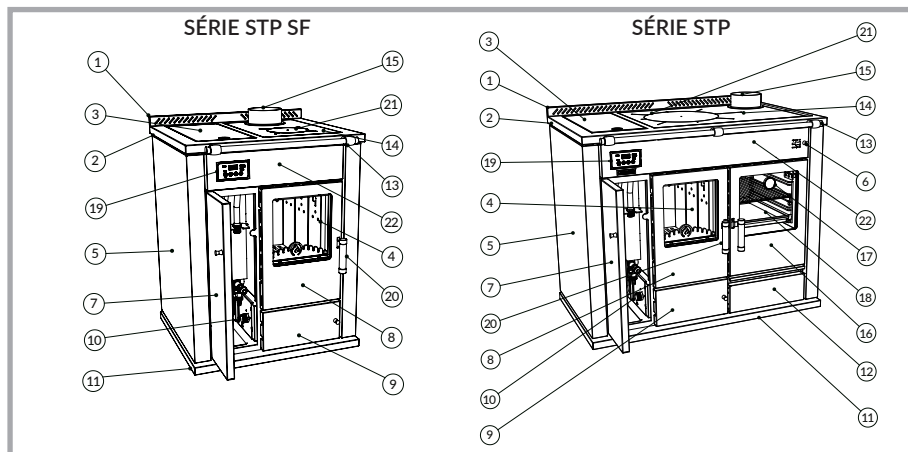


Figure 1

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 1 Dossieret | 9 Porte de cendrier | 17 Thermomètre de four |
| 2 Châssis | 10 Régulateur air primaire | 18 Four |
| 3 Couvercle compart. réservoir | 11 Socle | 19 Centrale électr. de contrôle |
| 4 Chaudière | 12 Tiroir accessoires | 20 Manette d'ouverture de porte |
| 5 Flanc | 13 Main courante | 21 Disque ou Anneaux |
| 6 Tirette de démarrage | 14 Plaque radiante | 22 Tableau de bord |
| 7 Porte compart. pompe | 15 Raccord conduit | |
| 8 Porte foyère | 16 Porte de four | |

1.6 ACCESSOIRES

En dotation des thermo cuisinières Rizzoli, sont fournis quelques accessoires pour en faciliter l'ins-

- Tiroir à cendres
- Gant
- Tisonnier
- Raclette
- Manivelle pour grille réglable
- Huile d'entretien plaque
- Huile de nettoyage de plaque
- Eponge abrasive
- Eponge pour le nettoyage de la vitre
- Dispositifs de raccordement de la sortie de

tallation, l'entretien et l'utilisation quotidienne.

- fumées de la thermo cuisinière, variables selon le modèle et la sortie de fumées choisie
- Grille de four (STP)
- Lèchefrite (STP)
- Poignée de lèchefrite (STP)
- Porte accessoires (STP)
- Manuel d'utilisation et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la thermo cuisinière

2 INSTALLATION

2.1 GENERALITES

L'installation de la thermo cuisinière STP doit être réalisée par une entreprise qualifiée selon les normes techniques de référence. Une attention particulière devra être portée au raccordement à un réseau de chauffage approprié et au raccordement au conduit de fumées, lequel doit être adéquat et correctement dimensionné en fonction de l'appareil. La thermo cuisinière STP doit être également raccordée au réseau électrique, nécessaire pour alimenter la centrale électronique de contrôle, le circulateur et l'éclairage du four si elle en est dotée. Lors de la mise en place, quelques précautions sont à observer pour éviter tout dommage. Evitez de faire glisser le poêle sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-le toujours en la soulevant légèrement du sol. Ne déplacez jamais la thermo cuisinière en forçant sur les poignées ou la main courante. En cas de présence à proximité de meubles ou de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, veillez au respect des distances de sécurité. Rizzoli propose une alèse spéciale pour faciliter l'installation encastrée.

L'appareil doit être installé sur un sol de résistance à la charge adéquate. Si la construction existante ne satisfait pas à cette exigence, des mesures adéquates devront être prises (par exemple: plaque de

répartition de charge, étaielement inférieur...). Si la thermo cuisinière doit être installée sur un sol en matériau inflammable, interposer une protection de sol en matériau ininflammable qui devra couvrir au moins 50 cm à l'avant et 30 cm de part et d'autre de la porte foyer. En cas d'encastrement entre matériaux non sensibles à la chaleur, il convient cependant de maintenir un espace de 1 à 2 mm de manière à permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de la thermo cuisinière.

Le cas échéant, la résistance des meubles éventuels à la chaleur doit être garantie et une distance minimale de 60 cm doit être respectée au-dessus de la plaque radiante. Dans la cas d'installation d'une hotte aspirante, celle-ci doit impérativement être conçue pour une utilisation à haute température. Rizzoli est spécialisé dans la réalisation de hottes aspirantes adaptées à une utilisation combinée aux thermo cuisinières.

Lors de l'installation, il convient de s'assurer de ne pas obstruer les orifices de passages d'air présents sur le plan; l'occlusion de ceux-ci entraîne la déchéance des propriétés isolantes de la thermo cuisinière et, en général de son fonctionnement correct.

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

Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au-dessus
STP SF	25 cm	25 cm	80 cm	60 cm
STP	20 cm	20 cm	80 cm	60 cm

2.2 CHEMINEE

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

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

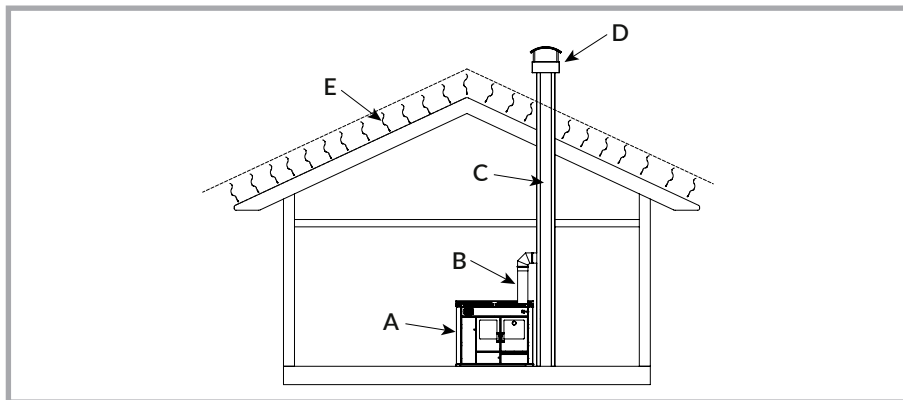


Figure 2 - Composants constitutifs du conduit. A= Thermo cuisinière B= Tuyau de raccordement ou carneau C= Conduit de fumée D= Souche E= Zone de refoulement

2.3 DIMENSIONS ET FORMES CORRECTES DE LA CHEMINEE

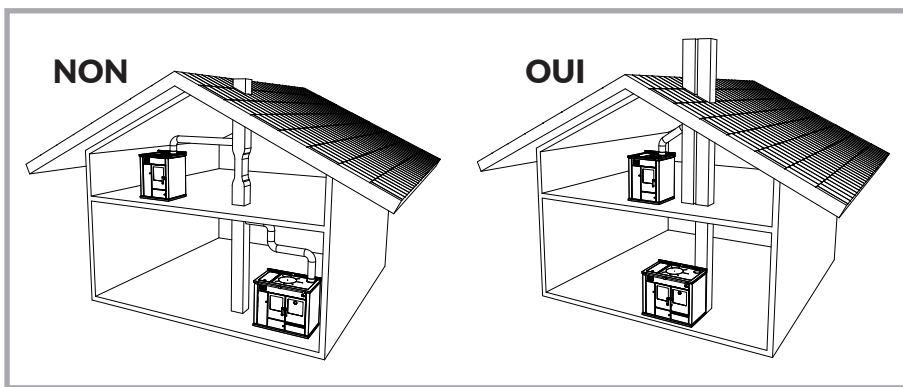


Figure 3 - Exemples de conduits et installations corrects et incorrects.

Le conduit de fumées dans son ensemble doit être dimensionné en fonction du type de thermo

cuisinière raccordé, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles elle doit être installée.

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

tir le tirage nécessaire selon le modèle choisi. Le tirage est proportionnel à la longueur efficace du conduit. Nous ne garantissons pas le bon fonctionnement de la thermo cuisinière si celle-ci est raccordée sur un conduit de longueur inférieure à 4 mètres. Le conduit ne présentera pas de parties tortueuses, horizontales ou en contrepente. Deux dévoiements au maximum sont autorisés. Sur la figure 3, vous trouverez quelques exemples de réalisations conformes ou non.

Modèle	Série STP
ø raccord	140 mm
ø conduit de fumées $H < 4m$	Tirage non garanti
ø conduit de fumées $4m < H < 6m$	180 mm
ø conduit de fumées $H > 6m$	160 mm
Dépression min. nécessaire	12 Pa

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

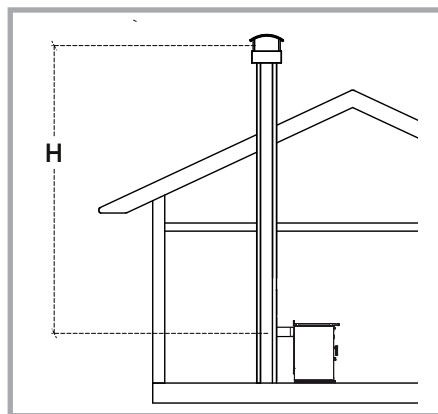


Figure 4 - Dimension H pour le dimensionnement du conduit de fumées.

2.4 CONDUIT DE FUMÉES

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

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

2.5 SOUCHE DE CHEMINÉE

La sortie de toit doit avoir une section au moins égale à celle du conduit, si possible supérieure, ceci afin de faciliter l'échappement des fumées. Si la souche est située dans une zone particulière-

ment exposée aux vents, il peut s'avérer nécessaire d'installer en sortie un système anti-refoulement. En tout état de cause, la souche doit dépasser de 40 cm le faite du toit, mais aussi de 40 cm tout

point culminant dans un rayon de 8 m (DTU 24.1).
En cas de doute sur la nature ou la conformité du

conduit, consultez une entreprise agréée.

2.6 TUYAU DE RACCORDEMENT (OU CARNEAU)

La thermo cuisinière ne doit pas être raccordée à un conduit collectif. Le raccord entre la thermo cuisinière à bois et le conduit doit être le plus court possible. Celui-ci doit être positionné horizontalement ou en pente ascendante, mais jamais en contre-pente vers le bas. De même, il conviendra d'éviter coudes et tronçons tortueux de conduits. Le carneau ne doit pas être placé à proximité

d'éléments inflammables. Il ne doit en aucun cas pénétrer à l'intérieur du conduit de fumée. Pour rendre plus sûr le raccordement à un conduit traditionnel, nous conseillons la mise en place d'une manchette scellée et d'une rosace d'étanchéité. Tous les raccords, y compris celui du carneau sur la thermo cuisinière, doivent être fixes et parfaitement étanches.

2.7 PRE EQUIPEMENT POUR SORTIE DE FUMÉES

Le modèle STP est livré de série pré disposé pour sortie de fumées supérieure ou arrière. La thermo cuisinière est fournie avec les 2 sorties obturées. Avant d'effectuer le raccordement de la thermo cuisinière, il convient de vérifier l'obturation de

toutes les sorties non utilisées et éventuellement effectuer toutes les modifications en utilisant les dispositifs fournis en dotation de la thermo cuisinière. Le modèle STP SF est équipée uniquement de la sortie supérieure fixe pré positionnée.

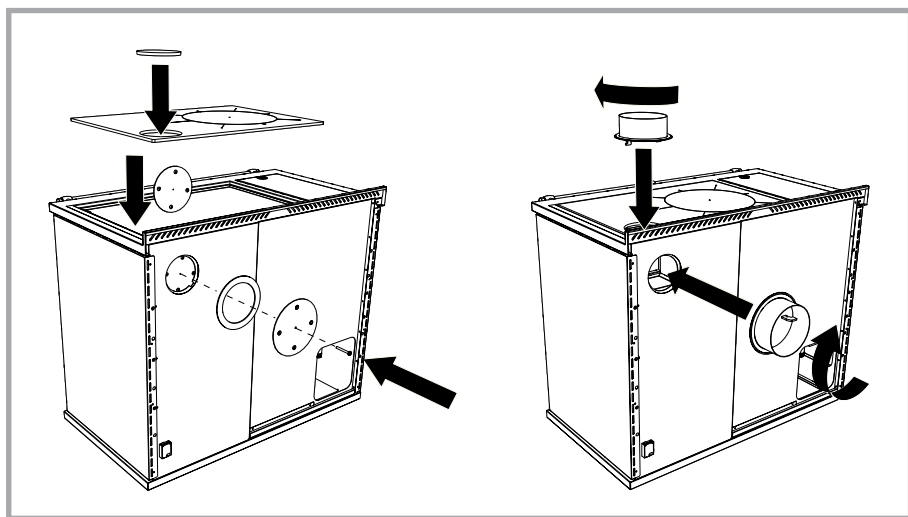


Figure 5 - Pré disposition de la sortie de fumées (STP).

2.8 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT

Si le conduit collecteur part de l'étage inférieur, il peut s'avérer nécessaire de condamner la partie inférieure au moyen d'un matériau ignifuge. Dans le cas d'un conduit en position supérieure ou arrière, utiliser le dispositif spécifique de raccordement à baïonnette. Celui-ci sera introduit et une rotation

assurera son blocage. Ce connecteur permet un jeu d'environ 1 cm de manière à faciliter l'installation. Cette tolérance n'est disponible que dans un seul sens qui dépend de son orientation (voir fig. 6).

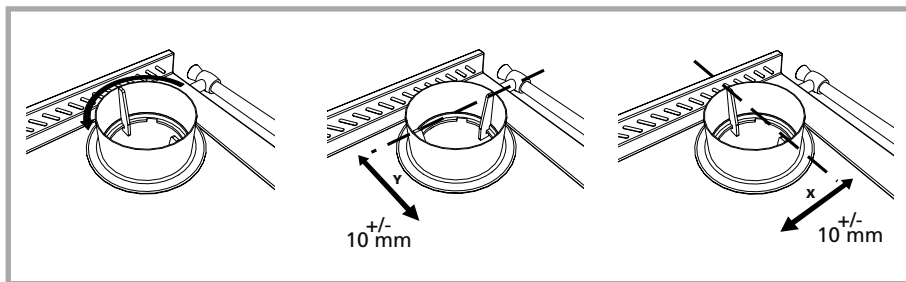


Figure 6 – Tolérance pour la sortie de fumées dessus ou arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

Le raccordement au conduit doit être bien fixé et parfaitement étanche et ne doit pas présenter de rétrécissement réduisant la section utile du conduit (voir fig. 7). Si des matériaux inflammables

ou sensibles à la chaleur sont à proximité, le carneau devra être isolé en conséquence et les distances de sécurité devront être respectées.

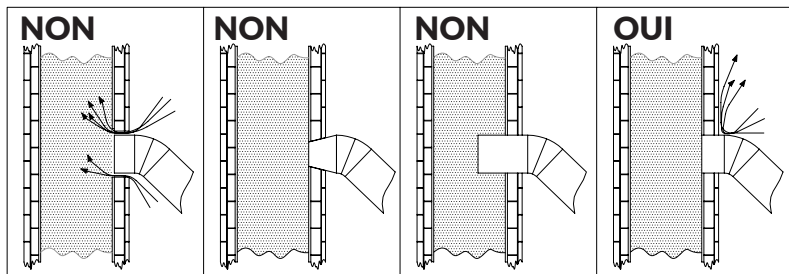


Figure 7 – Exemples de raccordements au conduit de manières correctes et incorrectes.

2.9 SORTIE DE FUMÉES LATÉRALE (OPTION - STP)

Sur demande, et uniquement sur le modèle STP, il est possible de pré-disposer une sortie de fumées latérale. Dans ce cas, le tuyau de raccordement est coulissant.

Pour le mettre en place, il faut préalablement retirer la plaque radiante. Le conduit doit alors être complètement rétracté soit à l'intérieur de la cui-

sinière, soit à l'intérieur du conduit en veillant à ce que l'oeillet de fixation soit du côté de la cuisinière. Mettre la cuisinière en place et faire coulisser le tuyau jusqu'à emboîtement dans le conduit. Enfin, plier l'oeillet de fixation et le bloquer en place avec la vis spécifique (voir figure 8).

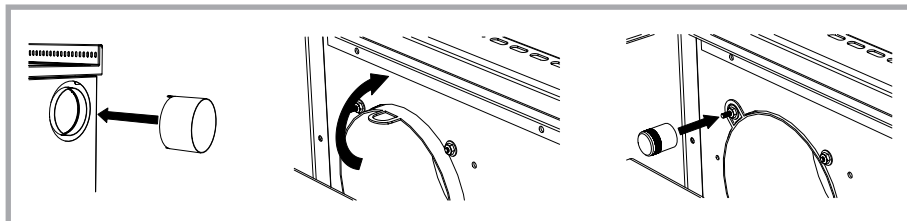


Figure 8 – Sortie de fumées latérale. Fixation du connecteur de sortie latérale.

2.10 MONTAGE DU FOUR EXTERIEUR (OPTION)

Pour le modèle STP SF, est prévue la possibilité d'installer un four extérieur à positionner au-dessus de la thermo cuisinière. Il est cependant impératif que la paroi d'ados soit apte à supporter le poids du four et qu'elle soit réalisée en matériau insensible à la chaleur. Les mêmes distances de sécurité que pour la thermo cuisinière devront être respectées. Avant l'installation du four, il est nécessaire de démonter sa partie interne comme indiqué sur les figures 42 et 43, afin de pouvoir le fixer correctement. Pour le montage, il suffit d'insérer le tuyau de raccordement spécifique et d'engager le four par le haut en veillant à ce que l'entrée des fumées soit placée dans l'axe de la sortie supérieure des fumées de la thermo cuisinière.

A ce stade, il faut fixer le four à la paroi, veillant à ce qu'il soit parfaitement de niveau et que le tuyau de raccordement soit bien emboîté et bien vertical. L'emboîtement correct doit garantir l'étanchéité du passage des fumées et leur libre passage à l'intérieur du circuit fumées du four. La fixation à la paroi se fera par 5 vis placées respectivement: 3 sur le rebord supérieur et 2 à l'intérieur du four. Voir figure 10. Les vis utilisées devront pouvoir supporter le poids du four et doivent être engagées dans des scellements ou chevilles résistants à des hautes températures. En cas de nécessité ultérieure, on devra pouvoir démonter les tuyaux et accéder à la partie intérieure du four sans avoir à démonter le four de la paroi.

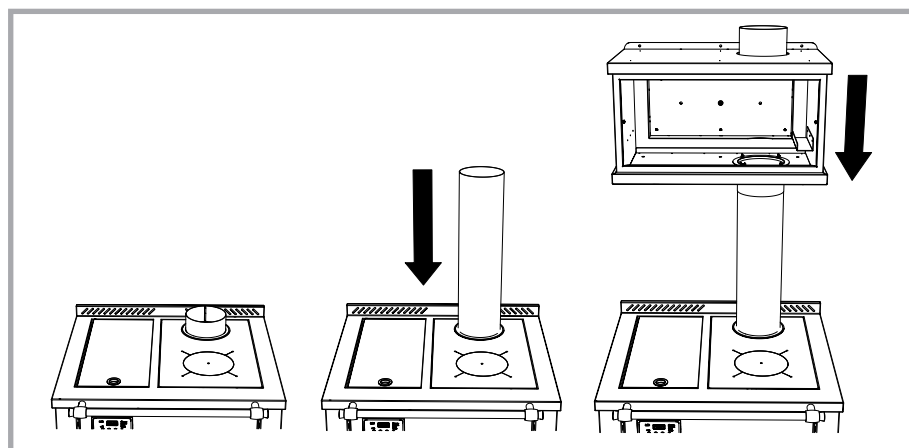


Figure 9 - Positionnement du four extérieur.

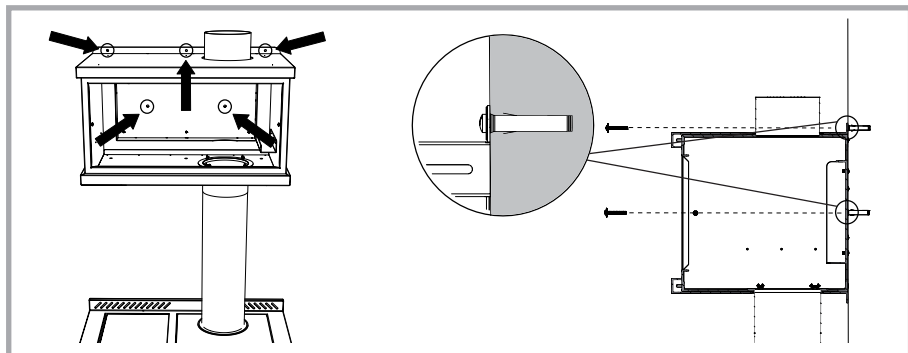


Figure 10 - Fixation du four à la paroi: vue de face et vue latérale avec emplacements des fixations.

2.11 PRISE D'AIR

L'installation traditionnelle de la thermo cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé dans le local d'installation par la prise d'air placée à l'intérieur du le compartiment de la chaudière. Dans ce cas, le renouvellement d'air frais doit être assuré en permanence dans le local, surtout s'il est de surface restreinte et que les ouvertures sont hermétiques. L'afflux d'air frais dans le local doit être constant et garanti même en présence d'autres appareils à combustion, de hotte aspirante, de cheminée ou de ventilation. La section libre d'entrée d'air frais doit avoir une section d'au moins 100 cm².

A la demande, Rizzoli peut fournir un clapet spécialement conçu pour permettre l'ouverture automatique de la prise d'air lorsque nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois et de ma-

nière à garantir une dépression minimale de 4 Pa dans le local d'installation.

Les thermo cuisinières à bois ont été conçues pour permettre leur éventuel raccordement à une prise d'air comburant en extérieur. De cette manière, une autre arrivée d'air dans le local d'installation n'est plus nécessaire. Pour ce faire, il est nécessaire d'installer un conduit relié directement à l'extérieur de l'habitation et de le brancher sur la buse de la thermo cuisinière. Cette buse est placée à l'intérieur du le compartiment de la chaudière de la thermo cuisinière. Pour le raccordement, nous conseillons l'emploi d'une gaine.

Pour le raccordement, nous conseillons d'utiliser une gaine flexible et de prévoir un dispositif éventuel de fermeture.

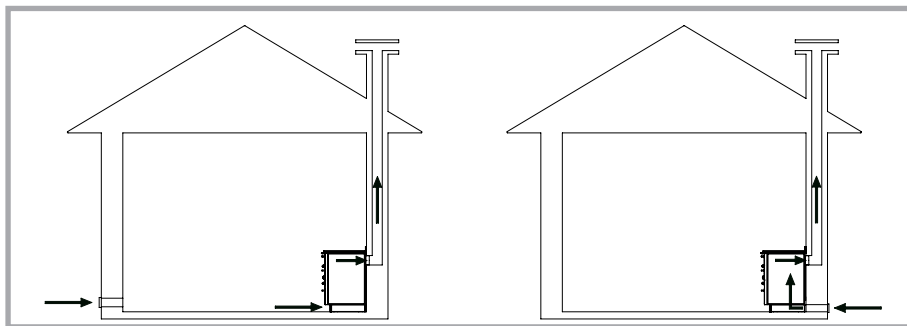


Figure 11 – Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à la thermo cuisinière à bois.

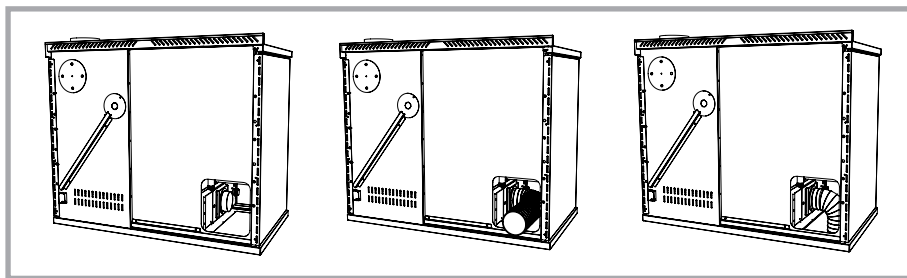


Figure 12 – Modes de raccordement de la prise d'air de la thermo cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connecté, B= Prise d'air extérieur par le sol, C= Prise d'air extérieur par le mur.

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi

arrière de la thermo cuisinière (voir figures 13-14). D'autres solutions de raccordement sont envisageables selon accord préalable de Rizzoli.



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

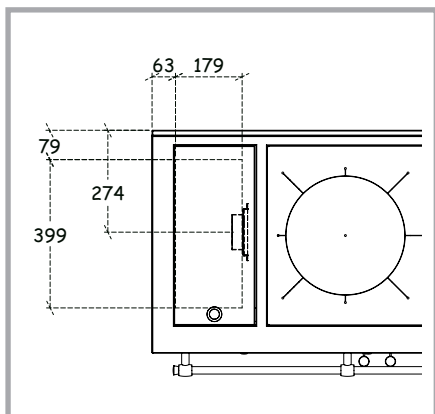


Figure 13 - Position du trou arrière pour le passage du conduit d'arrivée d'air. Mesures valables également pour le modèle STP SF. Mesures en mm.

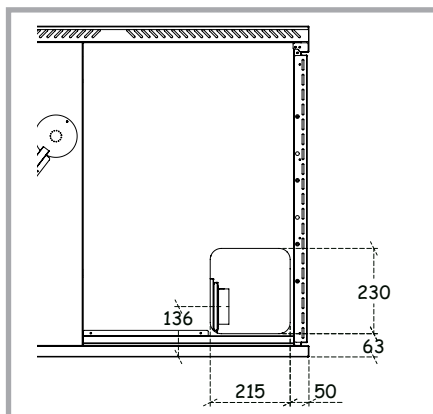


Figure 14 - Position du trou inférieur pour le passage du conduit d'arrivée d'air. Mesures valables également pour le modèle STP SF. Mesures en mm.

2.12 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

Le raccordement électrique des thermo cuisinières sert à l'alimentation de la centrale électronique, du circulateur et, pour le modèle STP, également à l'éclairage du four. Le branchement au réseau

électrique doit être effectué par un personnel qualifié et selon les normes en vigueur. L'installateur est responsable du raccordement correct et en conformité aux normes de sécurité.

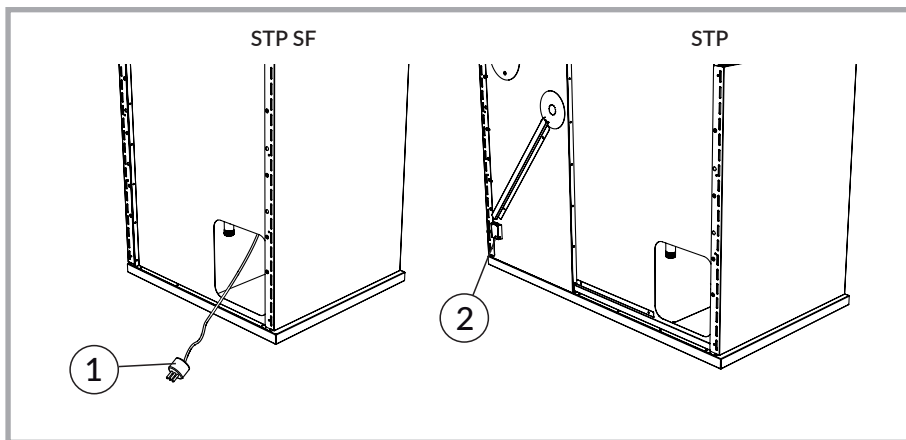


Figure 15 - Raccordement électrique de la thermo cuisinière. 1) Fiche pour centrale et circulateur (STP SF) 2) Borne (STP).

Sur le modèle STP SF, du côté du compartiment des raccords hydrauliques, est présent un câble avec fiche à brancher directement dans une prise de courant; il sert à l'alimentation de la centrale de contrôle et du circulateur. En revanche, sur le modèle STP, il est nécessaire de raccorder un câble au bornier présent en bas de la face postérieure.

Doivent être effectués les corrects raccordements de phase, neutre et terre comme indiqué en figure 16. Le câble et tout autre dispositif électrique adjoit doivent être correctement dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent entrer en contact avec aucun point de température supérieure de 50°C à la température ambiante.

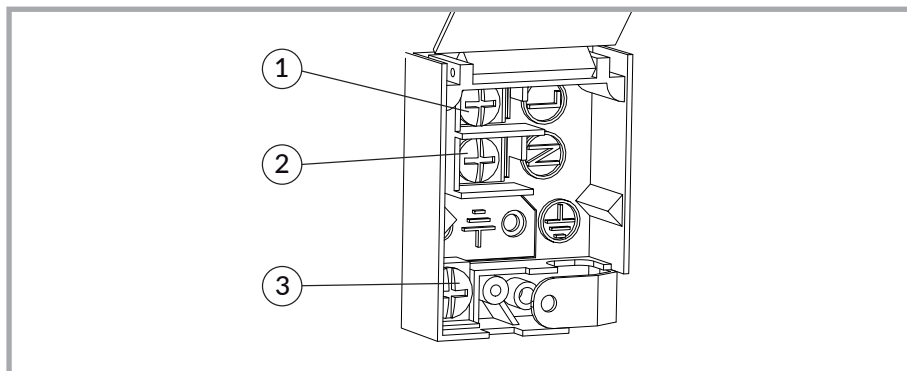


Figure 16 - Borne de raccordement de l'éclairage du four (STP): 1) Phase 2) Neutre 3) Terre

2.13 PREMIER ALLUMAGE

Avant toute utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage présents dans le four et le tiroir porte-accessoires. Retirer toutes les étiquettes adhésives; retirer la pellicule plastique de protection de la plaque et, à l'aide d'un chiffon essuyer l'excédent d'huile déposé à la surface. Avant l'allumage de la thermo cuisinière, il est impératif que celle-ci soit raccordée à un réseau de chauffage et que la chaudière soit remplie d'eau. Nous vous conseillons d'effectuer de suite un premier allumage de la

thermo cuisinière pour vérifier sa correcte installation. Le premier allumage doit être effectué à feu doux, avec une petite quantité de bois refendu. Par la suite, lors des allumages suivants, procédez à une augmentation progressive des chargements en bois.

Lors des premiers allumages, des odeurs peuvent se dégager. Elles sont dues à des résidus d'usinage. Ce phénomène est normal, ne requiert qu'une aération du local et disparaît rapidement.



ATTENTION! Lors des premiers allumages de l'appareil, nous recommandons de maintenir entrouverte la porte de four pour permettre l'élimination d'éventuels résidus d'usinage. A défaut, cela peut entraîner des dommages à la cuisinière ou à ses composants, notamment les joints.

2.14 STABILISATION - RODAGE

Différents ajustements se produisent sur toutes les parties de la thermo cuisinière lors des phases de chauffe et refroidissement au cours desquels on entend quelques bruits. Ces phénomènes ne

nuisent en rien au bon fonctionnement de la thermo cuisinière et finissent par s'estomper et disparaître.

3 INSTALLATION DE CHAUFFAGE

3.1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La thermo cuisinière est équipée d'une chaudière de manière à exploiter la chaleur produite par l'intermédiaire d'un réseau de chauffage à fluide caloporteur ou pour la production instantanée d'eau chaude sanitaire. Normalement, le réseau hydraulique doit être étudié par un thermicien qualifié et l'installation effectuée selon les normes en vigueur par un personnel spécialisé. En phase de fonctionnement de la thermo cuisinière, l'eau contenue dans le réservoir interne se réchauffe rapidement. 2 échangeurs à serpentins transfèrent dès lors la chaleur au réseau de chauffage central ou au circuit de production d'eau chaude sanitaire. Vous

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

3.2 DEMONTAGE DU FLANC CÔTÉ CHAUDIÈRE

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

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

ser plus aisément les raccordements hydrauliques. Pour démonter le flanc, il suffit de dévisser les 4 vis placées en façade de la thermo cuisinière et de déboîter le flanc de l'arrière, comme indiqué sur la figure ci-dessous.

Pour remonter le flanc, procéder de manière inverse.

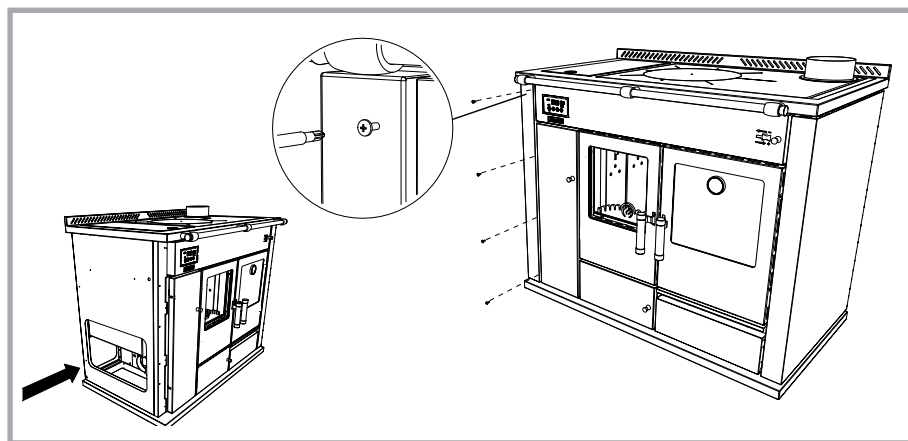


Figure 17 - Démontage du flanc côté chaudière et ouverture latérale.

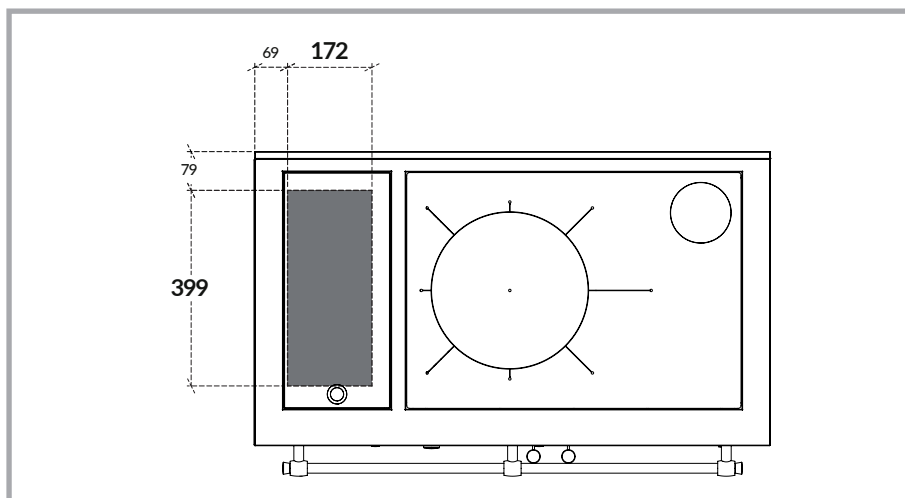


Figure 18 - Position de la réservation inférieure pour le passage des conduites.

3.3 RACCORDEMENTS AU RESEAU DE CHAUFFAGE

Avant d'effectuer les raccordements, nous conseillons de retirer provisoirement la porte du compartiment afin d'accéder plus facilement à l'espace intérieur. Voir figure 19. Il est également conseillé de retirer le bouton du régulateur de tirage. Avant toute mise en fonctionnement de la thermo cuisinière, il est impératif de réaliser tous les raccorde-

ments au réseau de chauffage et de remplir le réservoir interne de l'appareil. L'utilisation de la thermo cuisinière avec une chaudière vide et/ou non raccordée au réseau de chauffage entraînera des dommages irréversibles à la chaudière elle-même. Dans tous les cas, il est nécessaire de raccorder les connecteurs départ et retour au circuit de chauff-

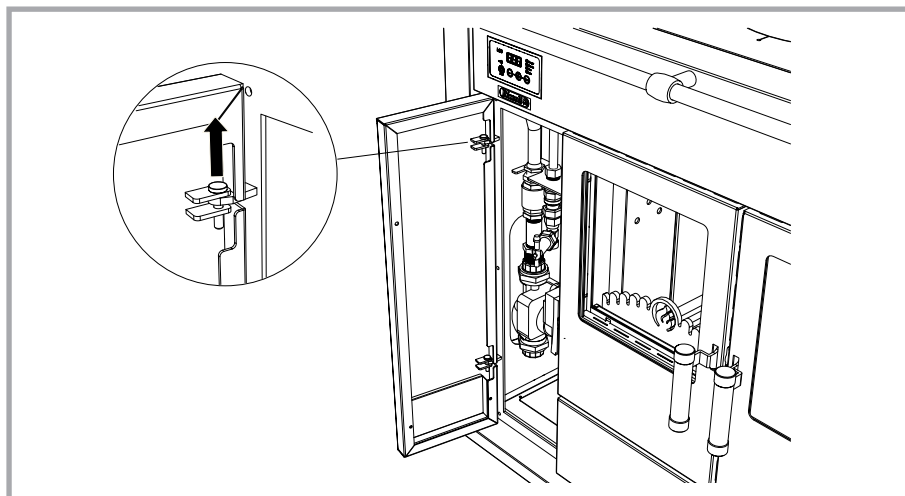


Figure 19 - Détail des charnières de la porte du compartiment.

fage ainsi que le connecteur de trop plein de sécurité du réservoir interne à la thermo cuisinière. Pour les raccordements, nous conseillons l'emploi de tubes flexibles qui passeront, soit par le sol, soit par la réservation arrière de la thermo cuisinière.

Les emplacements des réservations pour le passage des canalisations sont indiqués sur les figures 13 et 14. Sur le circuit de chauffage, nous recommandons de placer une soupape de sécurité de surpression tarée à 3 bar.

3.4 PRODUCTION D'EAU CHAUDE SANITAIRE

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

nous recommandons d'installer sur le circuit sanitaire une soupape de sécurité de surpression tarée à 6 bar. Si un clapet anti-retour est présent sur le circuit d'eau chaude sanitaire, il peut être utile d'installer un petit vase d'expansion sur celui-ci. Si vous ne souhaitez pas produire d'eau chaude sanitaire avec la thermo cuisinière, ne raccordez pas les connecteurs correspondants et obturez-les.

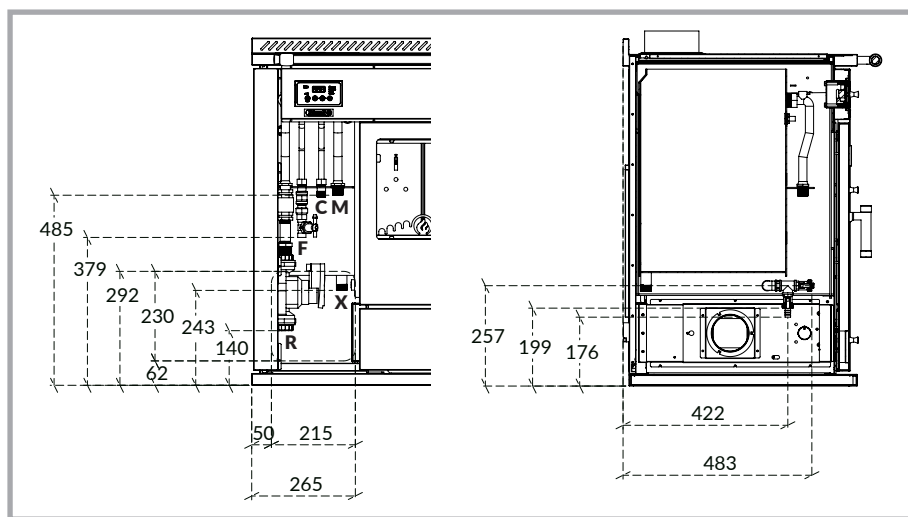


Figure 20 - Positions des connecteurs pour le circuit thermo sanitaire. Position de la réservation arrière pour le passage des canalisations.

- R** Retour circuit chauffage 1" F
- M** Départ circuit chauffage 3/4" M
- X** Trop plein de sécurité 3/4" M

- F** Entrée eau froide 1/2" M
- C** Sortie eau chaude 1/2" M

3.5 DECHARGE DE SECURITE

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

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

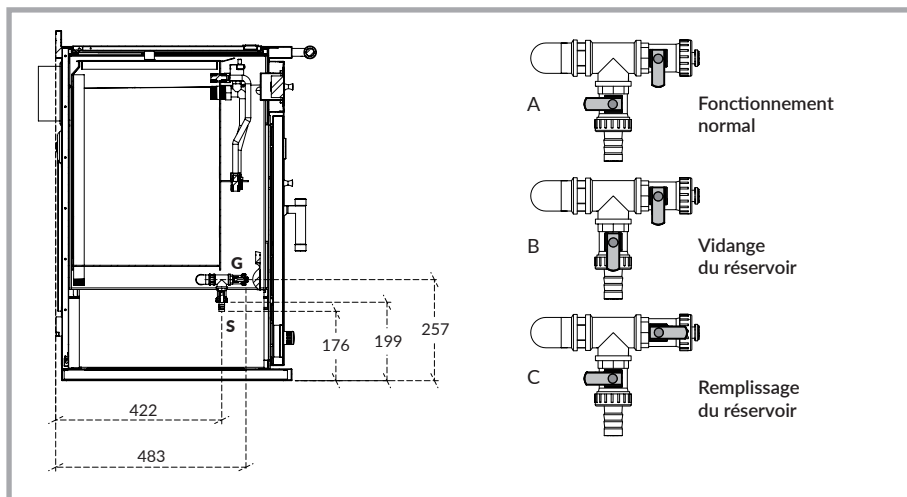


Figure 21 - Connecteurs pour la vidange et le remplissage du réservoir.

S Décharge pour la vidange du réservoir.

G Arrivée pour le remplissage du réservoir.

3.6 DECHARGE POUR LA VIDANGE DU RESERVOIR

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

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

3.7 CONNECTEUR DE REMPLISSAGE DU RESERVOIR

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

Si le témoin de niveau de la centrale électronique s'allume, il faut remplir le réservoir pour rétablir le

niveau correct de fonctionnement. Le niveau correct est atteint lorsque l'eau commence à s'évacuer par la décharge de sécurité qui fait alors office de trop plein.

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



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

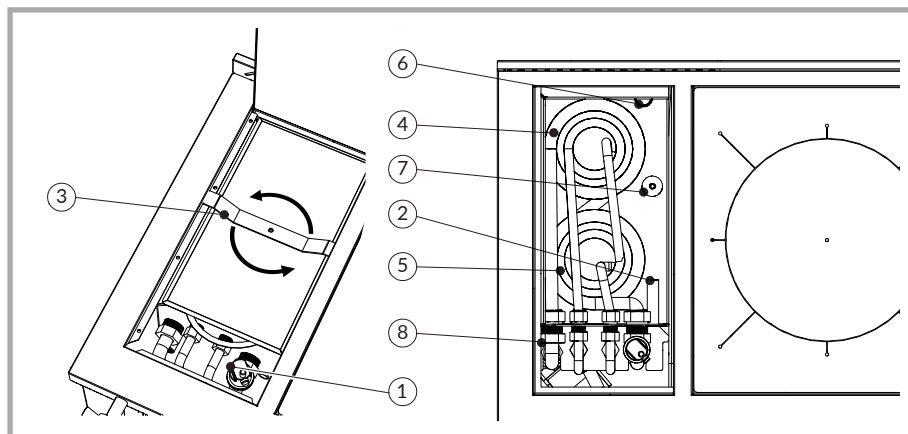


Figure 22 - Composants internes de la thermo cuisinière: vue de dessus.

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

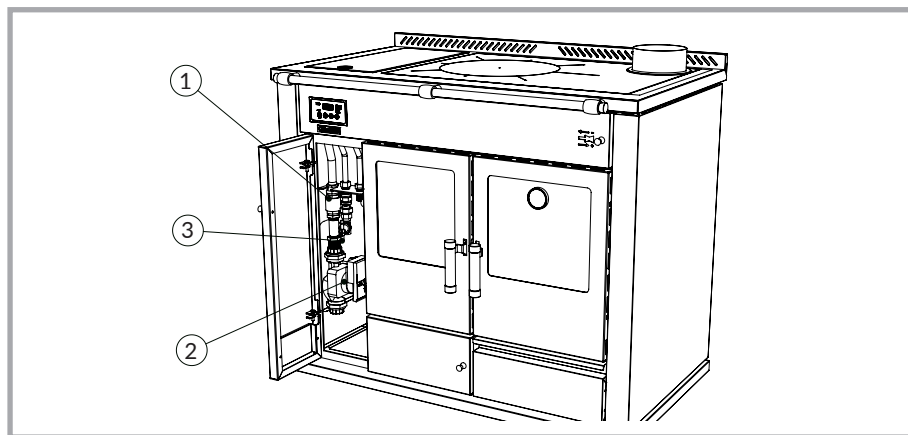


Figure 23 - Composants internes de la thermo cuisinière: vue de face.

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

3.8 REMPLISSAGE DE L'INSTALLATION

Après avoir effectué les raccordements, il faut procéder au remplissage de l'installation.

Le remplissage doit être effectué indépendamment pour le réseau externe (secondaire) comprenant également les serpentins et les tuyaux de raccordement de la thermo cuisinière, et pour le

circuit interne (primaire) comprenant la chaudière et le réservoir.

Le remplissage du circuit secondaire doit être effectué par des dispositifs fournis et mis en place par l'installateur.

Nous conseillons de dévisser totalement le bou-

chon du purgeur automatique. Si nécessaire, nous conseillons également de dévisser légèrement la vis de purge présente sur le tuyau de départ. A ce stade, vous pouvez procéder au remplissage du réseau de chauffage central. Procéder lentement de manière à purger régulièrement l'installation. Fermer ensuite les événements précédemment ouverts,

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

3.9 GESTION DU NIVEAU D'EAU DANS LE RESERVOIR

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

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



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

3.10 VASE D'EXPANSION

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

correctement dimensionné en fonction du réseau complet, et à mettre en place par l'installateur. Le vase d'expansion du circuit de chauffage central peut être de type fermé. En cas de couplage avec un réseau de chauffage existant sur un autre générateur de chaleur, le vase d'expansion existant peut s'avérer suffisant.

3.11 SECURITE

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

relle et vase d'expansion ouvert et d'un système d'échangeur de chaleur à deux circuits secondaires séparés du circuit primaire: l'un pour le réseau de chauffage central, l'autre pour la production instantanée d'eau chaude sanitaire (ECS). La thermo cuisinière STP peut donc être installée en toute sécurité selon les normes d'installation à vase ouvert puisqu'elle est déjà équipée des dispositifs de sécurité suivants: vase d'expansion ouvert, thermomètre et alarme acoustique. Le circuit secondaire peut être installé tranquillement sur vase d'expansion sous pression, sans qu'il soit nécessaire de réaliser un circuit de décharge de sécurité thermique à l'intérieur de la chaudière.

3.12 RACCORDEMENT EN PRESENCE D'UN AUTRE GENERATEUR DE CHALEUR

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

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

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

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

3.13 EAU CALCAIRE

En présence d'eau très calcaire ou très chargée de résidus, des concrétions peuvent naître à l'intérieur des tous les passages d'eau. A terme, cela peut compromettre le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nous conseillons d'installer un adoucisseur d'eau en amont de l'entrée d'eau dans la thermo cuisinière; le modèle est à choisir en

fonction des caractéristiques physiques de l'eau. Après une utilisation prolongée de l'appareil, il peut être nécessaire d'effectuer un entretien sur les serpentins qui peuvent présenter un dépôt de calcaire sur leurs surfaces. Dans ce cas, nous conseillons de vidanger le réseau, de démonter les serpentins et de les nettoyer mécaniquement.

3.14 ANODE SACRIFICIELLE

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

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

3.15 EXEMPLES

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

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

LEGENDE

	Eau chaude	VSP	Soupape de surpression	CR	Collecteur retour
	Eau froide	PU	Ballon tampon	ACS	Réseau eau chaude sanitaire
M 	Manomètre	PS	Panneaux solaires	I	Arrivée d'eau
P 	Circulateur	C	Chaudière traditionnelle		
VE 	Vase d'expansion fermé	VRP	Réducteur de pression		
V3V	Vanne trois voies	S	Vidange		
VNR	Clapet anti-retour	B	Ballon ECS		
T 	Thermomètre	CA	Collecteur départ		

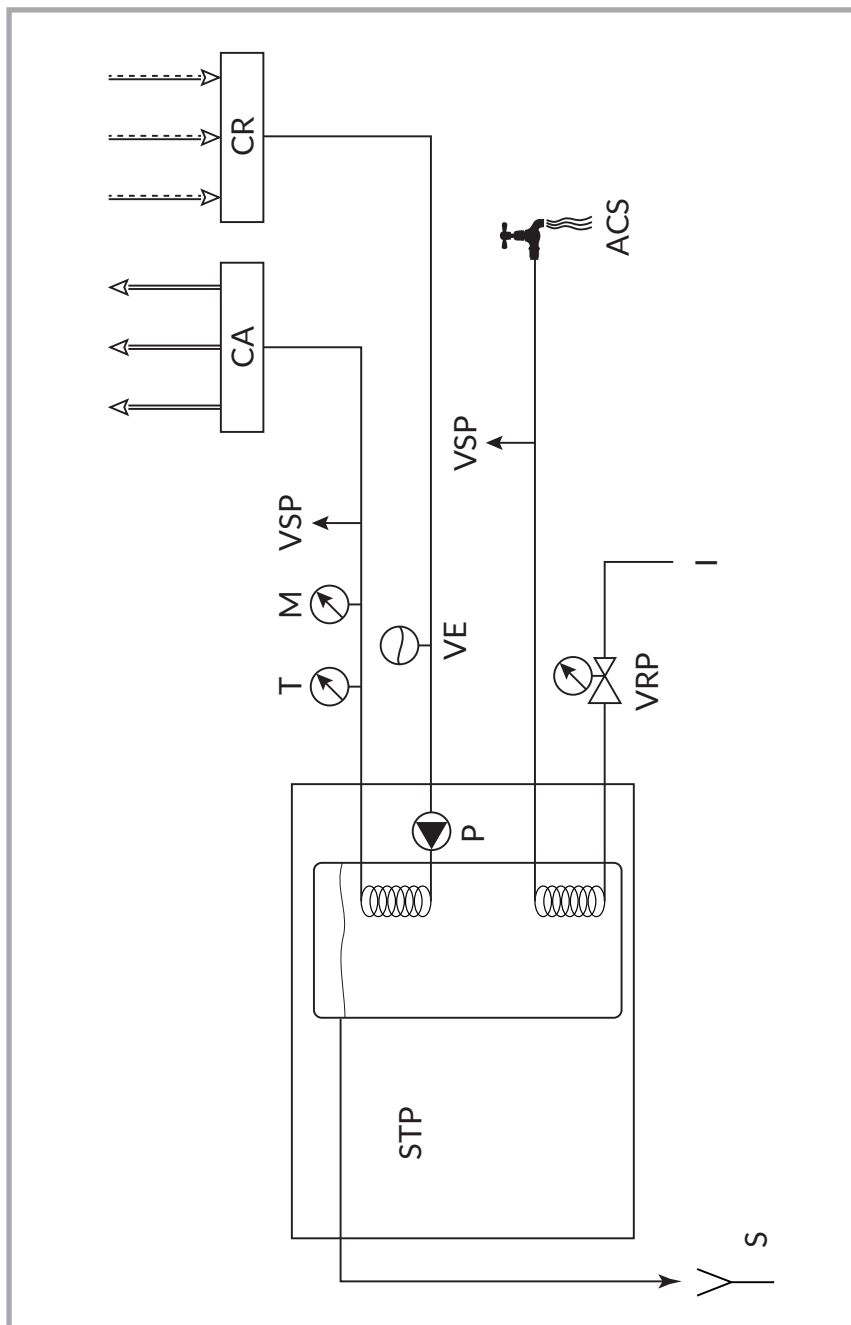


Figure 24 - Schéma simplifié d'installation.

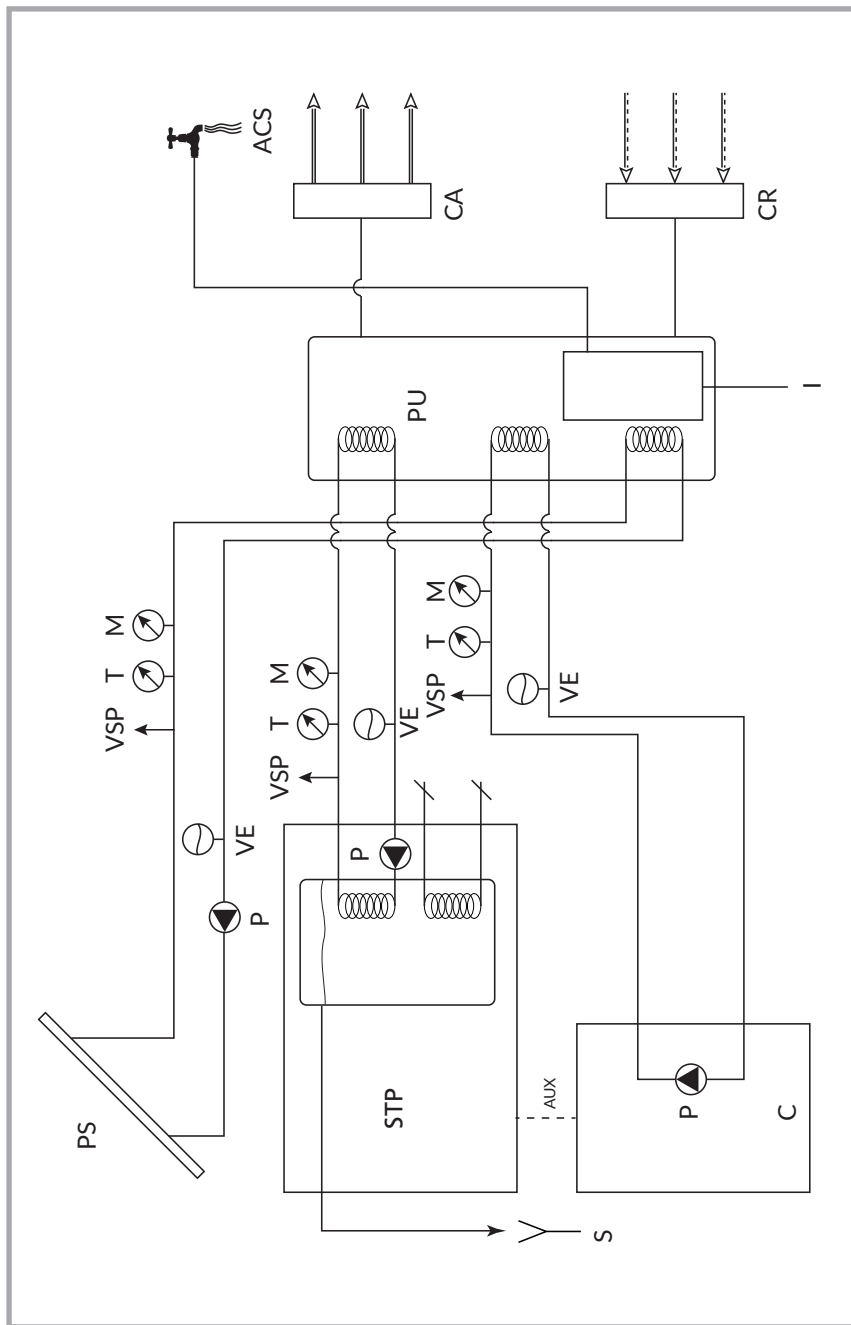


Figure 25 - Schéma simplifié d'installation.

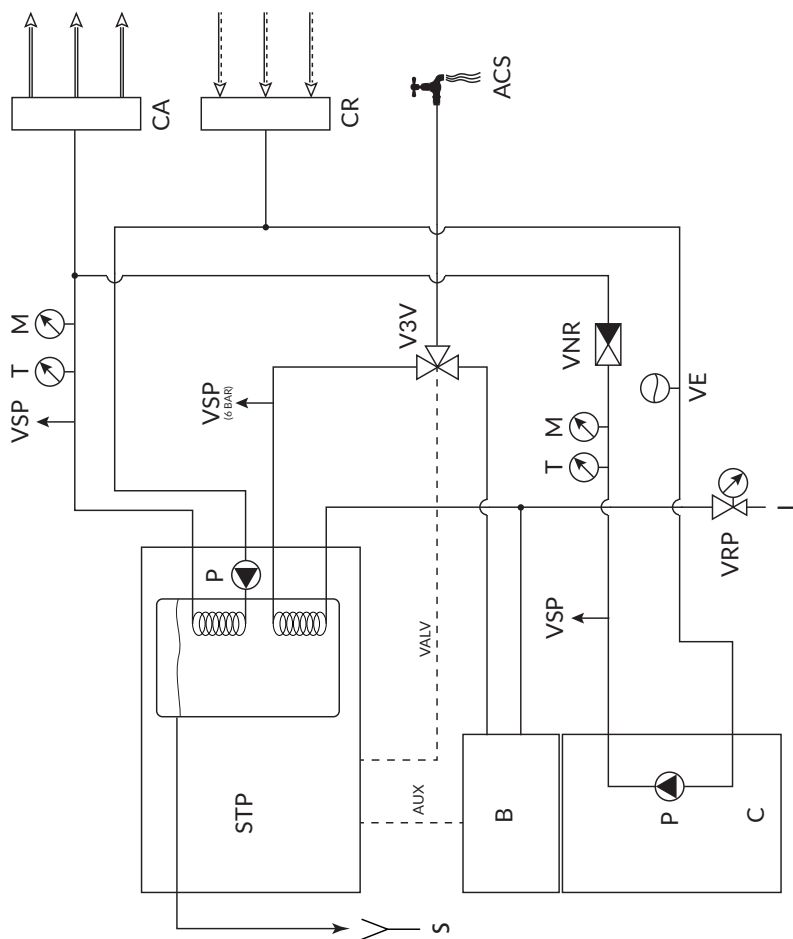


Figure 26 - Schéma simplifié d'installation.

4 CENTRALE DE CONTRÔLE

4.1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

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

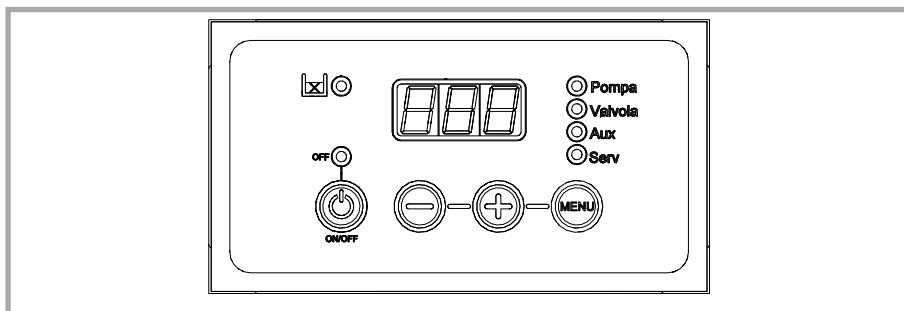


Figure 27 - Panneau de contrôle de la centrale.

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

4.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CENTRALE

Condition

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

Tableau 2 - Caractéristiques techniques de la centrale de contrôle.

4.3 MENU PRINCIPAL

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

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

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

4.4 PROGRAMMATION DE LA TEMPERATURE

La modification de la programmation de la centrale est de la compétence de personnel qualifié. Nous recommandons de ne pas modifier les valeurs paramétrées en usine, à moins que cela ne soit né-

cessaire pour le bon fonctionnement du réseau de chauffage central. La modification des températures programmées se fait à partir du menu principal:

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

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

	Description	Valeur standard	Témoin LED corresp.
A01	Thermostat circulateur (°C)	55	L1
A02	Thermostat soupape (°C)	60	L2
A03	Thermostat AUX (°C)	40	L3
A05	Thermostat Serv (°C)	50	L4

Tableau 3 - Paramétrages standard du menu principal.

4.5 FONCTIONS DE LA CENTRALE

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

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

Fonctions secondaires - Lorsque la température dépasse les valeurs paramétrées (A02, A03, A05), les contacts correspondants s'activent (Soupape, AUX, Serv) et donc les éventuels dispositifs externes connectés. Selon le type d'installation, ces fonctions pourraient ne pas concerner le fonction-

nement normal de la cuisinière.

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

Fonction alarme - Si la température dépasse la valeur programmée comme thermostat d'alarme, un signal acoustique et visuel est activé. Une pression sur l'une quelconque des touches désactive le signal acoustique pour une durée de 5 minutes.

Fonction contrôle niveau (flotteur) - Si le niveau de l'eau dans la chaudière descend sous la valeur minimum le témoin L6 s'allume. Dès l'apparition du

signal, il est impératif de remettre l'eau à niveau directement dans le réservoir. Le témoin s'éteint dès que le niveau est restauré.

Fonction standby - Si la centrale est éteinte et que la température dépasse la valeur paramétrée comme thermostat de sécurité, la centrale s'allume automatiquement et met le circulateur en marche.

Fonction antigel - Si la température descend en dessous de la valeur paramétrée comme thermostat antigel, le circulateur est automatiquement mis

en marche par intermittence selon les intervalles programmés. L'écran affiche le symbole ICE.

Fonction antiblocage du circulateur - Après une période prolongée d'inactivité du circulateur, celui-ci est activé pour un temps limité de manière à maintenir le réseau en parfait état. L'écran affiche le symbole bLP.

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

4.6 MENU INSTALLATEUR

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

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

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

Tableau 4 - Paramètres standard du menu installateur.

- Par pression simultanée et prolongée sur les touches  on accède au menu installateur
- Les touches  et  permettent le défilement des symboles de chacun des paramètres
- La touche  permet d'afficher la valeur corre-

spondante

- Modifier la valeur affichée à l'aide des touches  ou 
- La touche  mémorise la modification; la touche  annule la modification

4.7 CONNEXIONS ELECTRIQUES DE LA CENTRALE

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

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

4.8 RACCORDEMENT D'UNE VANNE TROIS VOIES

Dans certains cas, il peut s'avérer utile d'obtenir la production d'ECS depuis deux générateurs différents. On peut faire en sorte que le réseau prélève l'eau: depuis la thermo cuisinière lorsque celle-ci est en fonction; depuis un autre générateur lorsqu'elle ne fonctionne pas. Dans ce cas, il appartient à l'installateur de mettre en place une vanne trois voies pilotée depuis la centrale électronique

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

4.9 RACCORDEMENT A UN AUTRE GENERATEUR DE CHALEUR

En présence d'un autre générateur de chaleur, celui-ci doit être raccordé aux bornes correspondantes de la centrale, directement ou indirectement par l'intermédiaire d'un thermostat d'ambiance. Les bornes correspondantes sont répertoriées AUX et fournissent un contact sec, normalement fermé ou normalement ouvert au choix. Pour accéder aux bornes de raccordement électrique de la centrale, il faut d'abord démonter le panneau sur lequel elle est fixée. Le panneau fron-

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

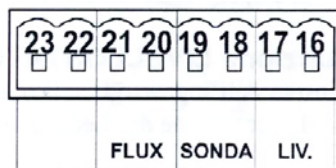
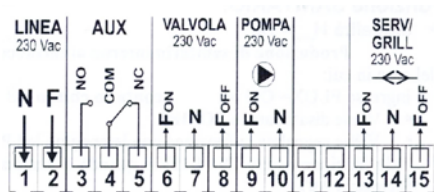
A ce stade, il est facile d'extraire le panneau frontal, de retirer la protection métallique postérieure et d'accéder directement aux bornes de la centrale.



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

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

Tableau 5 - Connexions électriques de la centrale



5 CIRCULATEUR

5.1 AVERTISSEMENT

- Mise en service uniquement par du personnel spécialisé qualifié!
- Selon l'état de fonctionnement de la pompe ou de l'installation (température du fluide véhiculé), toute la pompe peut devenir très chaude. Risque de brûlure en cas de contact avec la pompe!
- Danger dû à un champ magnétique puissant! Un champ magnétique puissant reste toujours à l'intérieur de la machine et peut en cas de démontage inadéquat provoquer des dommages corporels et matériels.
- En principe, le retrait du rotor hors du carter du moteur doit uniquement être effectué par du personnel qualifié!
- Il y a risque d'écrasement! Lors du retrait du rotor hors du moteur, il peut être ramené de manière brutale dans sa position de départ en raison du champ magnétique puissant.
- Si l'unité comportant la roue, la flasque et le rotor doit être retirée du moteur, les personnes portant des appareils médicaux tels que des

stimulateurs cardiaques, des pompes à insuline, des prothèses auditives, des implants ou autre sont particulièrement exposées. Cela peut entraîner la mort, des blessures graves ou des dommages matériels sérieux. Pour ces personnes, il faut pour chaque cas obtenir une évaluation de la médecine du travail.

- Les appareils électroniques peuvent voir leur fonctionnement perturbé ou être endommagés par le champ magnétique puissant du rotor.
- Si le rotor se trouve à l'extérieur du moteur, il peut attirer de manière brutale des objets magnétiques. Cela peut entraîner des dommages corporels et matériels.
- Une mise en service non effectuée dans les règles peut conduire à des dommages corporels et matériels.
- Pour tous les travaux d'entretien et de réparation, mettre la pompe hors tension et la protéger contre toute remise en marche intempestive.

5.2 DESCRIPTION

La pompe se compose d'un système hydraulique, d'un moteur à rotor noyé à aimant permanent et d'un module de régulation électronique muni d'un convertisseur de fréquence intégré. Le module de

régulation contient un bouton de commande. La pompe est équipée d'un indicateur LED indiquant l'état de fonctionnement de la pompe.

5.3 FONCTIONNEMENT

FONCTIONS

Toutes les fonctions peuvent être activées, désactivées et réglées à l'aide du bouton de commande. En tournant le bouton, les différents types de régulation peuvent être sélectionnés et le réglage de la hauteur manométrique ou de la vitesse de rotation constante peut être réalisé.

Réglage d'usine de la pompe RKC : vitesse de rotation max. III

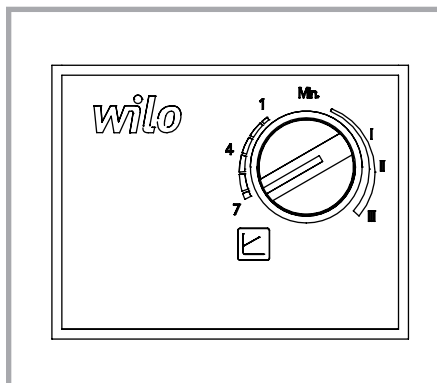


Figure 28 – Bouton de régulation.

PRESSION DIFFÉRENTIELLE VARIABLE (ΔP -V) 1,4,7

La valeur de consigne de pression différentielle H est augmentée linéairement à une valeur comprise entre $\frac{1}{2} H$ et H par l'intermédiaire de la plage des débits admissibles (figure 29). La pression différentielle générée par la pompe est régulée sur la consigne.

Le bouton de régulation est configuré à gauche de la position centrale.

Ce type de régulation est particulièrement adapté aux installations de chauffage dotées de radiateurs car il permet de réduire les bruits d'écoulement au niveau des robinets thermostatiques.

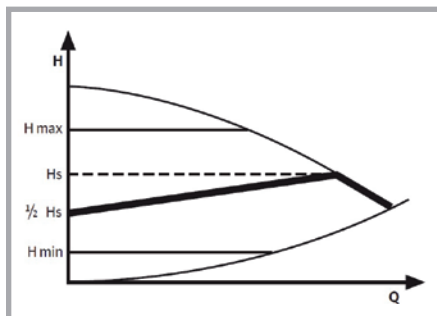


Figure 29 – Courbe caractéristique en mode de différence de pression variable.

VITESSE DE ROTATION CONSTANTE I, II, III

La pompe fonctionne de manière constante avec la vitesse fixe pré réglée (figure 30).

Le côté situé à droite de la position médiane permet de régler la pompe sur le mode de régulation de la vitesse de rotation constante.

Avec ce type de régulation, la pompe ne fonctionne pas avec la régulation automatique mais de façon constante à une vitesse fixe pré réglée.

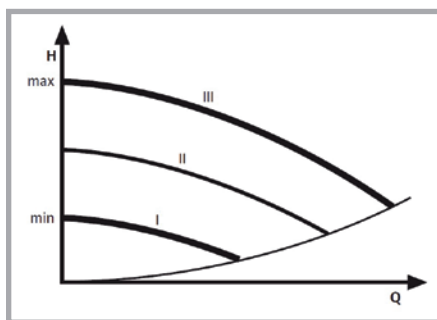


Figure 30 – Courbes caractéristiques en mode vitesse constante.

REMARQUE: Tous les réglages et affichages sont conservés en cas de coupure d'électricité.

5.4 DEL

DEL	Signification	Etat de fonctionn.	Cause	Remède
S'allume en vert	Pompe en marche	La pompe fonctionne selon son réglage	Fonctionnement normal	
Clignote en rouge/vert	La pompe est prête mais ne fonctionne pas	La pompe redémarre d'elle-même dès que l'erreur n'est plus en attente	1. Sous-tension $U < 160 \text{ V}$ ou surtension $U > 253 \text{ V}$ 2. Température excessive du module: température du moteur trop élevée	1. Contrôler l'alimentation électrique $195 \text{ V} < U < 253 \text{ V}$ 2. Contrôler la température du fluide et la température ambiante
Clignote en rouge	La pompe ne fonctionne pas	La pompe est arrêtée (bloquée)	La pompe ne redémarre pas d'elle-même	Remplacer la pompe
DEL éteinte	Aucune alimentation électrique	Absence de tension dans l'électronique	1. La pompe n'est pas raccordée à l'alimentation électrique 2. La DEL est défectueuse 3. Le système électronique est défectueux	1. Contrôler le raccordement des câbles 2. Contrôler si la pompe tourne 3. Remplacer la pompe

5.5 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Fluides admissibles

Eau de chauffage (selon VDI 2035)

PUISSANCE

Hauteur manométrique max (Hmax)

7,3 m (version de 7 m)

Débit max. (Qmax)

3,3 m³/h

Domaine d'application admissible

Plage de température pour l'utilisation dans des installations de chauffage et des circuits de climatisation à une température ambiante max. Voir indication "TF" sur la plaque signalétique.

Environnement 52 °C = TF 0 ... 110 °C
à 57 °C = 0 ... 95 °C
à 60 °C = 0 ... 90 °C
à 67 °C = 0 ... 70 °C

Pression de service max.

Conformément à l'indication sur la plaque signalétique

6 UTILISATION

6.1 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). La thermo cuisinière 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 fumées 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 la thermo cuisinière 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 foyer, 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 post combustion 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 l'appareil, vérifier que le passage de l'air de combustion, dans la prise d'air de la cuisinière à bois, l'entrée d'air éventuelle dans la pièce et toutes les grilles d'aération et de ventilation ne soient pas obstruées.

6.2 ALLUMAGE

Avant d'allumer le feu, il faut impérativement allumer la centrale de contrôle par une pression prolongée sur la touche d'allumage.

Pour allumer le feu, utilisez du petit bois bien sec

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

6.3 CLE DE DEMARRAGE (STP)

Pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid, la thermo cuisinière STP est dotée d'un volet de démarrage commandé par une manette, en extrayant la tirette, la clé s'ouvre.

En ouvrant la clé de démarrage, on établit un circuit direct entre la chambre de combustion et le conduit de manière à réchauffer celui-ci et améliorer le tirage.

Dès que le feu a pris force et vigueur, il faut refermer la clé de manière à forcer les fumées à réchauffer toutes les parties de la thermo cuisinière. La thermo cuisinière est conçue pour fonctionner à clé fermée. L'utiliser à clé ouverte ne permet pas à la thermo cuisinière de fonctionner au maximum de ses capacités et peut amener une surchauffe et des dommages conséquents.

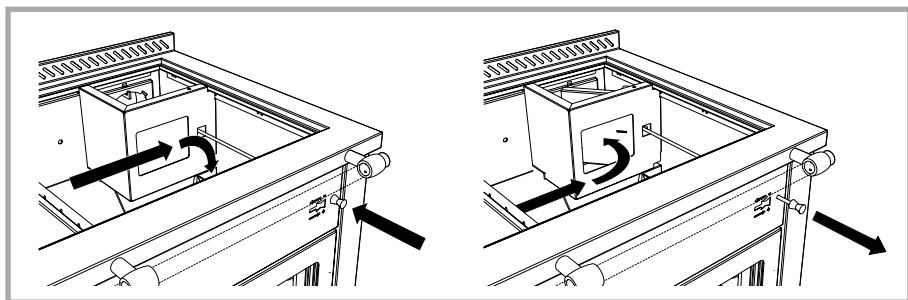


Figure 31 - Clé de démarrage. A tirette extraite, la clé est ouverte et facilite l'allumage. A tirette repoussée, la clé est fermée pour un fonctionnement normal.

6.4 REGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Le régulateur d'admission d'air primaire, présent dans le compartiment chaudière de la thermo cuisinière, 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 mais une autonomie réduite. La régulation est automatique et fait en sorte de maintenir constante dans le temps la chaleur produite par la thermo cuisinière.

Lorsque la thermo cuisinière est éteinte il est

conseillé de fermer le levier sous la porte d'accès cendrier et de mettre le régulateur 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. En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 6.

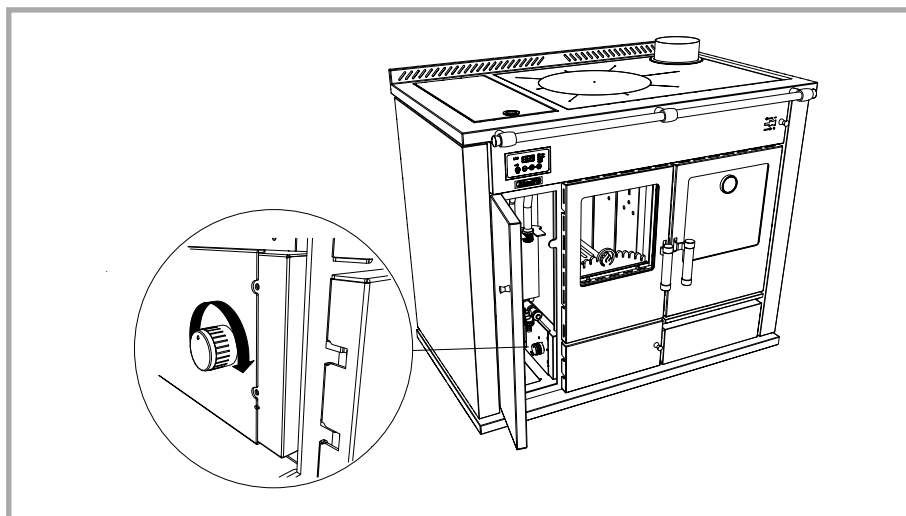


Figure 32 - Réglage de l'air primaire.

Condition	Air primaire	Clé de démarrage	Grille
Allumage	Ouvert	Ouvert	-
Cuisson rapide	Ouvert	Fermé	Haute
Cuisson lente	Ouvert à demi	Fermé	Haute
Chauffage rapide	Ouvert	Fermé	Basse
Chauffage lente	Fermé	Fermé	Basse

Tableau 6 - Réglage de la thermo cuisinière à bois en position d'utilisation.



ATTENTION! Lors du chargement en bois, nous recommandons de maintenir une distance de quelques centimètres entre le combustible et la vitre interne, de manière à ne pas exposer la vitre à des températures excessives qui pourraient l'endommager.

6.5 REGLAGE DE L'AIR SECONDAIRE

L'air secondaire est déjà réglé de manière à fonctionner correctement dans les conditions d'installation standard. Dans le cas d'une accumulation excessive de braises dans la chambre de combustion ou, en général, une quantité plus importante d'air primaire s'avère nécessaire, il est possible d'utiliser les 2 réglages additionnels présents dans

le compartiment cendres, accessible en ouvrant la porte (voir figure 33).

La position vers l'extérieur est réglée en usine : c'est la position d'utilisation normale. La position vers l'intérieur correspond à la fermeture du passage d'air secondaire.

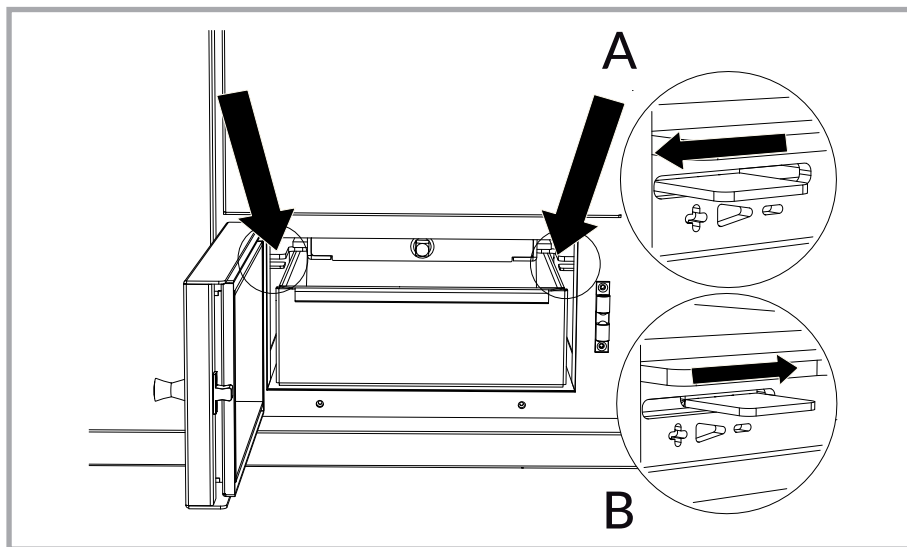


Figure 33 – Réglage de l'air secondaire : régulation ouverte en correspondance de la position indiquée par la lettre A (prépondérance d'air secondaire par rapport à l'air primaire) – régulation fermée en correspondance de la position indiquée par la lettre B (prépondérance de l'air primaire par rapport à l'air secondaire)

Sur les thermo cuisinières de la série STP, l'entrée d'air de nettoyage de la vitre est fixe et réglée de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre foyer propre. Si la thermo cuisinière est installée sur un conduit caractérisé par un tirage particulièrement élevé, on peut avoir un afflux d'air excessif impossible à limiter à l'aide du régulateur de tirage.

Dans ce cas, il convient de réduire partiellement le passage d'air comme indiqué figure 34, de manière à compenser l'excès de tirage. Normalement, ce réglage est à effectuer, si nécessaire, en phase d'installation de l'appareil. La procédure de réglage est la suivante : ouvrir la porte foyer, desserrer les vis de fixation, faire coulisser la plaquette de réglage et resserrer les vis. La plaquette de réglage coulisse horizontalement et ouvre ou ferme le passage d'air selon le sens indiqué. Nous recommandons de ne pas fermer totalement le passage de l'air ; cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement et un encrassement de la vitre.

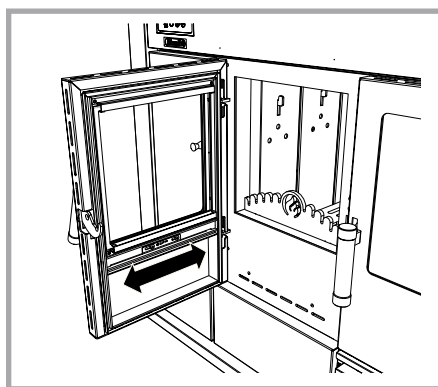


Figure 34 – Réglage de l'air pour le nettoyage de la vitre.

6.6 REGLAGE DE LA GRILLE FOYERE

Les thermo cuisinières Rizzoli sont dotées d'une grille foyère dont la position est réglable en hauteur. Ce dispositif permet de faire varier le volume de la chambre de combustion en fonction des besoins de l'utilisateur. La position la plus haute permet d'avoir une flamme directement au contact de la plaque (sole): c'est la position idéale pour cuisiner. En revanche, la position la plus basse permet de disposer d'une chambre de combustion plus grande et de bénéficier d'une plus large autonomie de fonctionnement: c'est la position idéale pour maintenir la chaleur ambiante plus longtemps. La grille se règle à cuisinière froide avec la manivelle fournie en dotation; l'embout de raccord de manivelle est accessible en ouvrant la porte de cendrier.

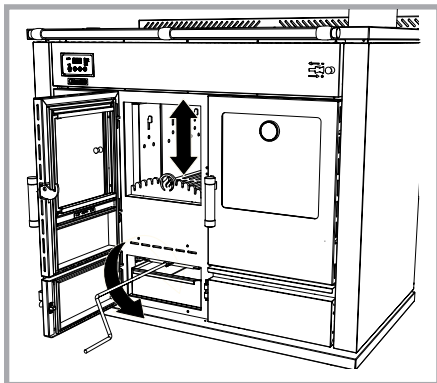


Figure 35 - Réglage de la hauteur de la grille foyère.

6.7 CUISSON SUR LA PLAQUE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, à la poêle par exemple. En revanche, les parties externes de la sole sont plus tempérées et plus adéquates pour mijoter ou

maintenir les récipients au chaud. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utilisez du petit bois refendu comme indiqué précédemment. Ne surchauffez jamais la plaque. Vous risquez d'endommager votre thermo cuisinière sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

6.8 CUISSON AU FOUR (STP)

La température interne du four dépend directement de l'allure de chauffe et de la quantité de combustible introduit dans la chambre de combustion. Agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, et par conséquent sur l'allure de chauffe, on peut obtenir la combustion la plus régulière possible, évitant ainsi les écarts de température à l'intérieur du four. Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une thermo cuisinière froide, nous vous conseillons d'activer la combustion à feu vif et de réduire ensuite progressivement jusqu'à obtention d'une température constante. Les thermo cuisinières équipées de four sont dotées d'une porte vitrée et d'un thermomètre pour faciliter le contrôle et la gestion de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et ne peut être prise en compte que pour la cuisson des aliments. Si vous souhaitez saisir l'aliment (rôti), placez-les en position haute dans le four. En revanche, si vous voulez cuisiner de manière plus

uniforme, placez vos aliments au centre. Lorsque le four n'est pas utilisé pour la cuisson, nous conseillons de maintenir la porte de four légèrement entr'ouverte afin de dissiper la chaleur dans l'ambiance du local, mais aussi pour éviter une surchauffe du four pouvant entraîner des dommages à la thermo cuisinière et la destruction du joint de la porte.

Par exemple, pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, il faut préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport de quelques kg de bois à la fois jusqu'à obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.

6.9 SOUPAPE D'EVACUATION DE L'EXCES DE VAPEUR (STP)

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Les modèles dotés de 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 manoeuvré en cas de besoin de manière à ouvrir les orifices d'évacuation. Pour éviter les brûlures, actionnez la soupape à cuisine froide ou utilisez un gant isolant.

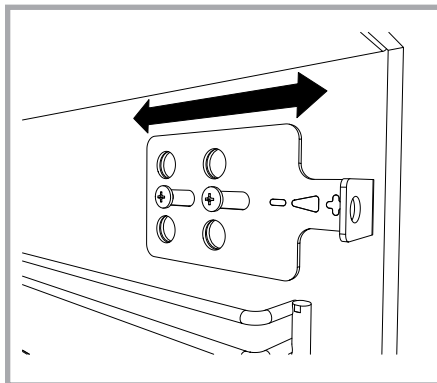


Figure 36 – Soupape d'évacuation de vapeur.

6.10 ECLAIRAGE DU FOUR (STP)

Un système d'éclairage intérieur du four est livré en standard sur les thermo cuisinières qui en sont pourvues. Avec la large surface vitrée, l'éclairage permet un contrôle visuel de la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four. L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants de la thermo cuisinière en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

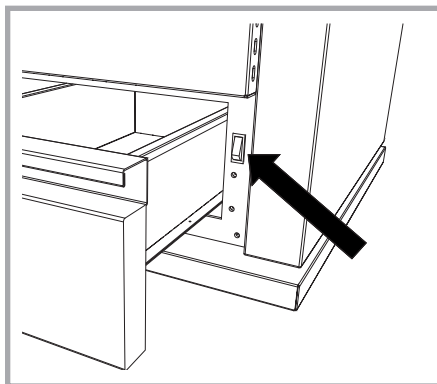


Figure 37 – Position de l'interrupteur d'éclairage du four.

6.11 GRILLE ET LECHEFRITE SUR GLISSIERES TELESCOPIQUES (STP)

Les fours de toutes les thermo cuisinières qui en sont équipées sont dotés d'une lèchefrite montée sur glissières télescopiques permettant son extraction complète du four sans avoir à la maintenir, garantissant ainsi une meilleure souplesse d'utilisation. Les glissières télescopiques sont installées

dans une position standard; celle-ci peut être modifiée en la portant à une position plus basse ou à des positions intermédiaires haute ou haute. La procédure de changement de position des glissières est indiquée fig. 38.

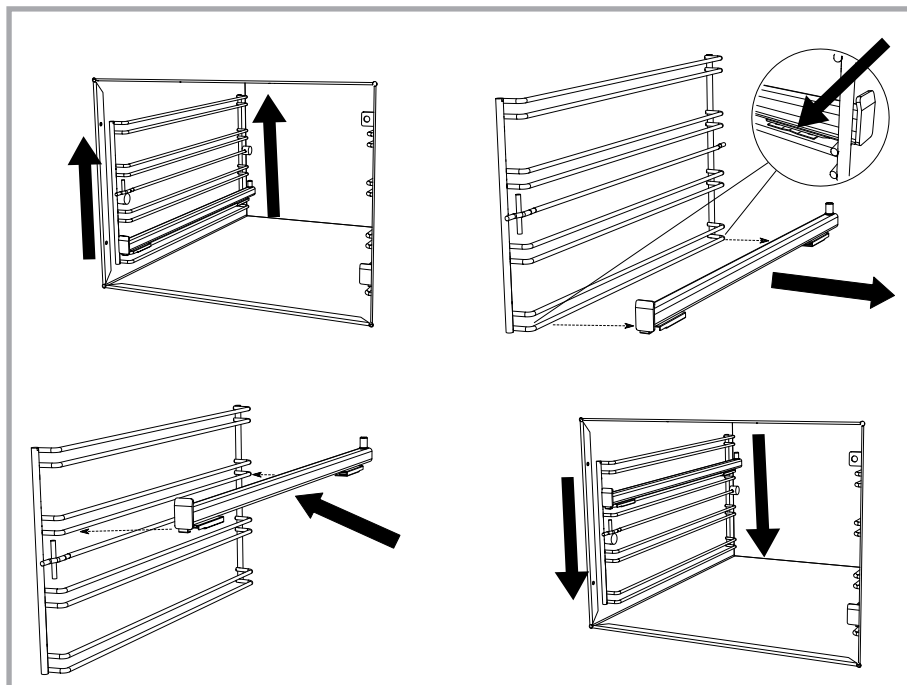


Figure 38 – Procédure de changement de position des glissières télescopiques.

6.12 PORTE ACCESSOIRES (STP)

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

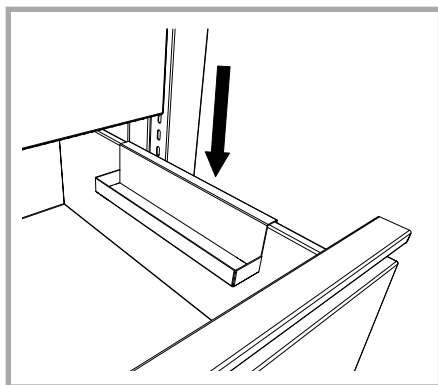


Figure 39 – Porte accessoires monté sur le tiroir.



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

6.13 POIGNEE DE LECHEFRITE (STP)

En dotation des thermo cuisinières STP est fournie une poignée qui permet d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser de ma-

niques ou de chiffons. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

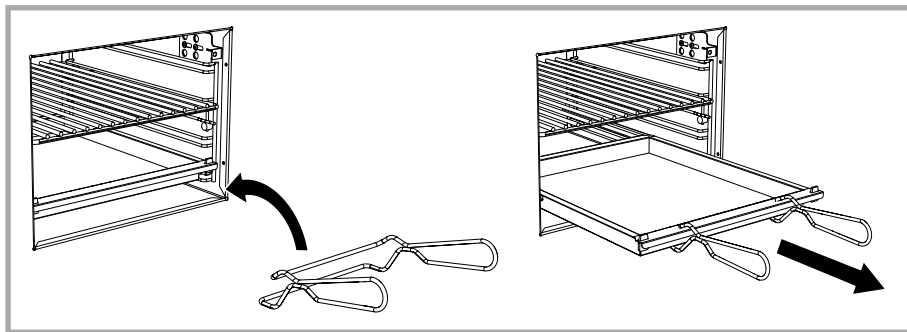


Figure 40 – Poignée de lèchefrite.

6.14 BOUCLIER THERMIQUE (OPTION)

Sur les thermo cuisinière il est possible, sur demande, de fournir une plaque en acier à positionner sur la porte foyer. Cette protection a été étudiée pour faire écran lorsque les opérations de cuisson des aliments nécessitent la présence permanente de l'utilisateur devant la cuisinière 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 cuisinière éteinte et froide. Il suffit d'ouvrir la porte de foyer, de crocheter la protection et de refermer la porte.

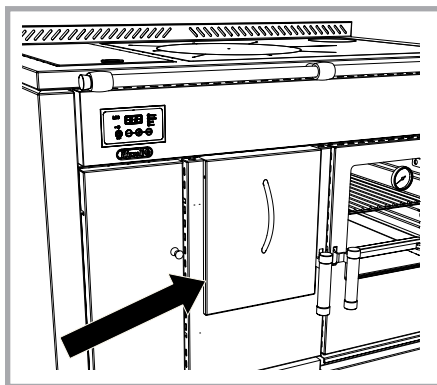


Figure 41 – Protection de la porte foyer.

6.15 COUVERCLE DE PLAQUE (OPTION)

Toutes les thermo cuisinières RIZZOLI peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la sole lorsque la thermo cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail

uniforme. Ne mettre en place ce couvercle que sur une thermo cuisinière rigoureusement froide. Vérifiez, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et assurez-vous que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

7 ENTRETIEN

7.1 NETTOYAGE

Votre thermo cuisinière sera d'autant plus efficace qu'elle sera exempte de résidus de combustion. Une thermo cuisinière bien entretenue sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence

des entretiens dépend de la manière dont vous utiliserez votre thermo cuisinière, de la durée de fonctionnement et, on ne le dira jamais assez, de la qualité du combustible employé.



ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être effectuées sur la thermo cuisinière éteinte et froide.

7.2 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches rebelles, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Evitez les détergents en poudre. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rateraient la surface. Essuyez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Dans certains cas, juste après l'installation ou après la cuisson d'aliments, peut se former une couche superficielle d'oxydation, notamment sur le plan inox. Un entretien sérieux

rendra la thermo cuisinière comme neuve, même dans ce cas. Sur demande, Rizzoli fournit des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inox. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de matériels abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache rebelle, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essuyez avec un chiffon doux. Nous recommandons également de ne pas utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties vernies.

7.3 ENTRETIEN DES DEFLECTEURS DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION

A l'intérieur de la chambre de combustion de la thermocuisinière sont placés des déflecteurs en

acier, amovibles. Ils ont un rôle double: permettre l'entrée de l'air secondaire de postcombustion

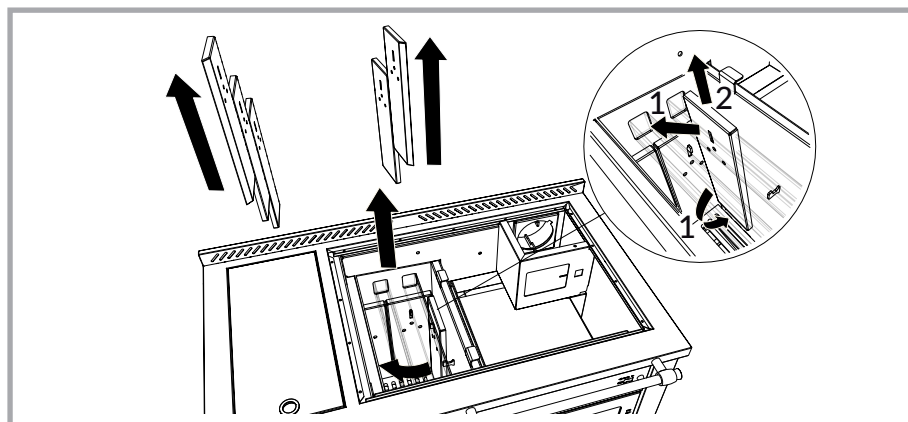


Figure 42 - Entretien des déflecteurs dans la chambre de combustion.

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 la paroi de la chaudière. Lors de chaque nettoyage en profondeur, à thermocuisinière froide, vous avez la possibilité de retirer ces plaques. Pour ce faire, vous devez d'abord retirer le disque ou les cercles, puis retirer la plaque ra-

diant afin d'avoir plus d'espace pour effectuer l'opération. Ensuite, démonter les déflecteurs en commençant par ceux des côtés puis ceux du fond, en les décrochant des taquets d'arrêt 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, et bien refixer les déflecteurs.

7.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYERE

Avant chaque utilisation de votre thermo cuisinière, prenez soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus grosses concrétions. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Servez-vous au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien nettoyée, le feu

pourrait ne pas être correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si vous retirez la grille pour un entretien, veillez à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

7.5 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES (STP)

Dans les thermo cuisinières équipées d'un four, on force les gaz de combustion à contourner tout le four avant d'être évacués dans le conduit. Pour inspecter et nettoyer le circuit des fumées, ces thermo cuisinières sont dotées d'une trappe de visite. Le nettoyage doit être réalisé au moins

une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, tout comme le nettoyage du conduit. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

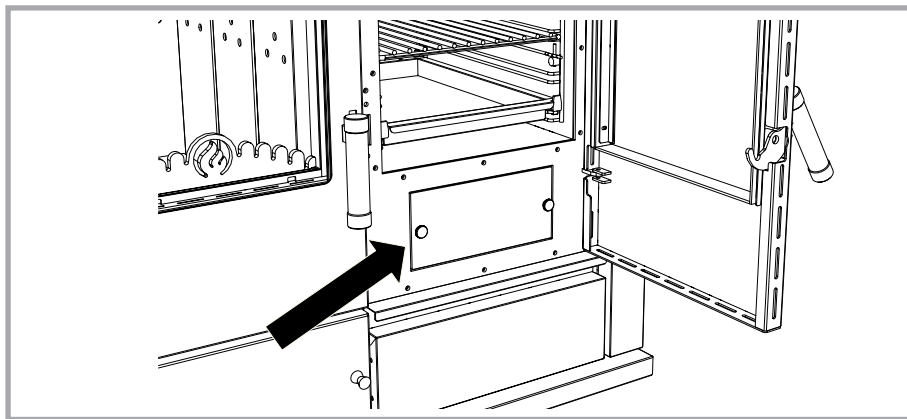


Figure 43 – Trappe de visite du circuit de fumées.

7.6 TIROIR A CENDRES

A chaque utilisation de votre thermo cuisinière, contrôlez le cendrier placé sous la chambre de combustion, et videz-le si nécessaire. N'attendez pas que les cendres débordent du tiroir, cela

rendrait l'entretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influencerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

7.7 DEMONTAGE ET ENTRETIEN DU FOUR EXTERNE (OPTION)

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

de la paroi à laquelle il est fixé. Pour ce faire, commencer par le démontage de la porte et de tous les éléments amovibles (grilles, lèche-frite, etc.).

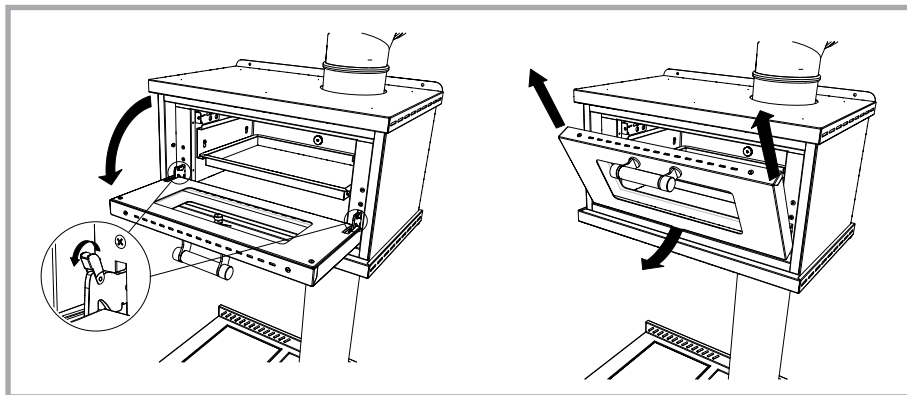


Figure 44 - Démontage de la porte du four externe.

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

de four). Le cas échéant, retirer également le tuyau de raccordement en le faisant coulisser, comme indiqué en figure 46.

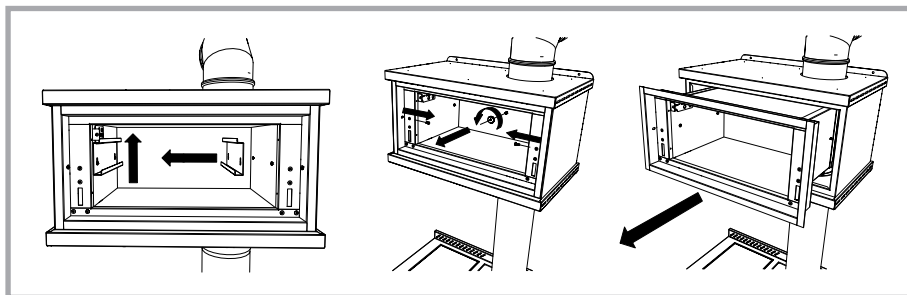


Figure 45 - Démontage de la partie intérieure du four externe.

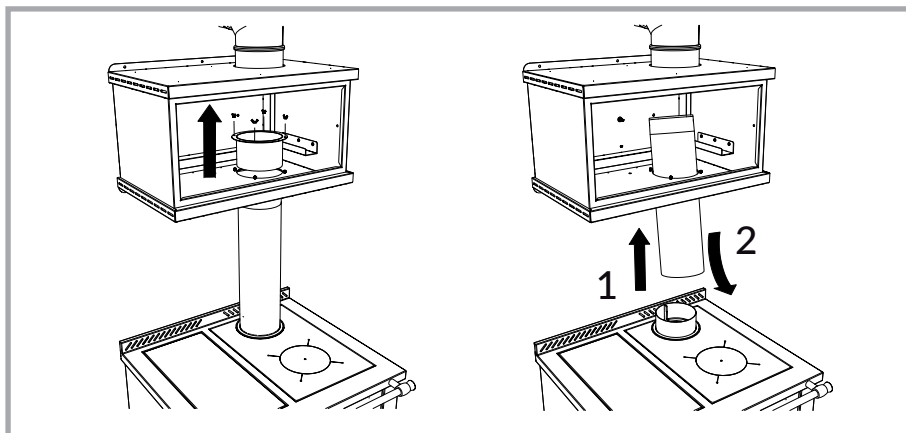


Figure 46 - Démontage du tuyau de raccordement du four externe.

7.8 NETTOYAGE DU FOUR (STP)

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 sup-

ports latéraux. Nettoyer le four avec un produit approprié disponible dans le commerce.

7.9 NETTOYAGE, RAMONAGE DU CONDUIT

Un ramonage annuel du conduit de fumées est obligatoire. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Toutefois, nous conseillons un ramonage tous les 6 mois d'utilisation, et, en général, d'adapter la fréquence en fonction du mode d'utilisation et du combustible utilisé. Respectez toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit doivent être nettoyées. Parallèlement, procédez au net-

toyage complet de votre thermo cuisinière. Retirez la plaque et nettoyez le circuit de fumées autour du four. Une fois ces opérations effectuées, veillez à repositionner tous les éléments correctement, et assurez-vous de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage lors des périodes suivantes de fonctionnement.



ATTENTION! Si les opérations de nettoyage définies précédemment ne sont pas effectuées régulièrement, vous risquez un feu de cheminée et un incendie.

7.10 NETTOYAGE DES VITRES

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

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



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

7.11 TIROIR A ACCESSOIRES (STP)

Pour le nettoyage ou pour toute autre raison, il peut s'avérer nécessaire de retirer le tiroir porte accessoires. Pour ce faire, il suffit d'extraire le tiroir fin de course, puis le soulever légèrement et

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

7.12 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque phase d'utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure.

Sur thermo cuisinière froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité entre lui et la plaque (bouilloire, casserole....).

En dotation avec votre thermo cuisinière, sont fournis des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque: une éponge abrasive, un flacon d'huile de nettoyage et un flacon d'huile de protection; pour l'utilisation de ces produits, reportez-vous aux instructions étiquetées sur les flacons.

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille).

Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé d'huile de nettoyage fournie en dotation. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour

reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux.

Evitez toujours de nettoyer la plaque à l'eau. Assurez-vous en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice du disque ou des anneaux concentriques. Progressivement, de par son exposition prolongée à la chaleur, la plaque prend une couleur brune du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile.

Préalablement à une longue période d'inutilisation de votre thermo cuisinière, nous vous conseillons d'appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever.

Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le châssis inox et la plaque pour permettre la libre dilatation thermique de celle-ci.

7.13 ENTRETIEN DE LA CHAUDIERE

Effectuer régulièrement le remplissage du réservoir de la chaudière pour rétablir le niveau de l'eau. La fréquence de l'opération dépend de l'utilisation de la thermo cuisinière. Si l'eau descend sous le niveau minimum, un témoin s'allume sur le display de la centrale de contrôle, voir paragraphes 3.7, 3.8 et 3.9. Une fois par an, au moins vérifiez l'état

de l'anode sacrificielle, voir paragraphe 3.14.

Après une utilisation prolongée de l'appareil, il peut être nécessaire d'effectuer un entretien sur les serpentins qui peuvent présenter un dépôt de calcaire sur leurs surfaces. Dans ce cas, nous conseillons de vidanger le réseau, de démonter les serpentins et de les nettoyer mécaniquement.

7.14 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débranchez impérativement l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y ait aucune tension sur le circuit. Assurez-vous également que la thermo cuisinière est éteinte, qu'elle est froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, elle peut cependant être

sujette à une rupture accidentelle ou tout simplement à l'usure et nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques.

téristiques techniques (25W 230V 300°C raccord G9).

Pour changer l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser et retirer l'ampoule défectueuse, visser l'ampoule neuve et, enfin, revisser le hublot. De temps

en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson. Lavez-le soigneusement et remettez-le en place après l'avoir bien essuyé.

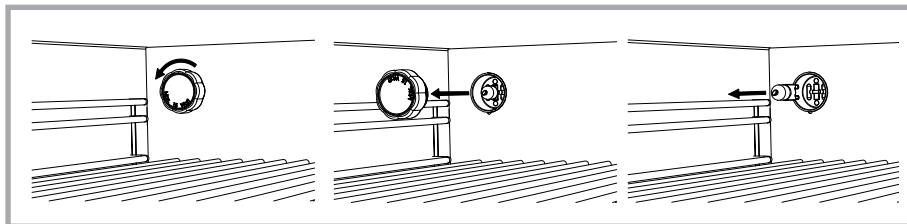


Figure 47 - Démontage de la lampe de four.

7.15 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les constituants de la thermo cuisinière sont sujets à la dilatation et à de légers mouvements dus à la variation de la température. Ce phénomène ne doit pas être empêché car cela pourrait provoquer des déformations ou

des ruptures de matériaux. Il faut donc veiller à maintenir libres et propres les espaces permettant ces dilatations, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la thermo cuisinière à bois.

7.16 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

La majeure partie des composants des thermo cuisinières est facilement démontable à l'aide d'un simple tournevis. Certaines réparations, voire modifications, seront plus rapides et économiques si l'élément incriminé est retourné en usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur.

Pour toute demande d'accessoire ou de pièce détachée, précisez le numéro de série de votre thermo cuisinière; celui-ci est indiqué sur le livret vert joint à la thermo cuisinière. Le n° de série est également indiqué sur la plaquette signalétique située sur le côté du tiroir porte accessoires.

8 QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière. Combustion incomplète. De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort à d'autres endroits de la thermo cuisinière.	• Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert • Vérifier que la grille foyer n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers • Vérifier que la grille foyer n'est pas posée à l'envers: la face plane doit être en haut • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné. • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées) • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées • Vérifier que le conduit ne soit pas prolongé en dessous du niveau du raccordement • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement dû à de mauvaises conditions météorologiques.	• Bien aérer le local • Entrouvrir le cendrier à l'alumage • Si nécessaire, équiper la sortie de toit d'un dispositif anti-refoulement
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la thermo cuisinière.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la thermo cuisinière • Appeler immédiatement les services d'incendie
Surchauffe	La thermo cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	• Fermer toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière et, si nécessaire ouvrir la porte du four • Si l'eau de la chaudière surchauffe également, ouvrir un robinet d'eau chaude et laisser couler pour refroidir la chaudière
Coupure de courant	Le circulateur s'arrête, la centrale s'éteint. L'eau de la chaudière entre en ébullition.	• Fermer toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière • Cesser d'alimenter le feu • Ouvrir un robinet d'eau chaude et laisser couler l'eau pour refroidir la chaudière • Au retour de l'alimentation électrique, vérifier la thermo cuisinière et éventuellement remettre le réservoir d'eau à niveau • Dans tous les cas, la sécurité est assurée par le trop plein de sécurité
Circulateur arrêté	La centrale affiche une température comprise entre 55 et 75°C, les leds s'allument, apparaît une ligne sur l'écran, le circulateur est arrêté.	• Le circulateur est désactivé par le flussostat qui détecte un flux d'ECS (eau chaude sanitaire) • Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites sur le réseau • Vérifier et nettoyer le flussostat • Eventuellement déconnecter électriquement le flussostat et le remplacer s'il est défectueux.

Problèmes

Effets

Solutions

Erreur de centrale

L'écran de la centrale affiche "Lo".

- Le câble de la sonde de température est débranché de la centrale. Refaire la connexion à l'arrière de la centrale

Le four chauffe peu

Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.

- Vérifier que la porte du four est bien fermée
- Vérifier que la clé de démarrage est fermée.
- Régler l'admission d'air primaire au maximum
- Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec
- Vérifier que la combustion est bien à flamme vive.
- Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué
- Vérifier que le conduit ne présente pas de défaut
- Vérifier que le conduit ne soit pas surdimensionné
- Vérifier que le thermostat du circulateur soit indexé à 55°C - 60°C.

Condensation

Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo cuisinière.

- S'assurer que la thermo cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser
- Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité
- Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut
- Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées
- Vérifier que le conduit de fumées n'est pas surdimensionné
- Vérifier que le thermostat du circulateur soit indexé à 55°C - 60°C.

Condensation dans la chambre de combustion

De la condensation se forme sur les parois de la chaudière avec un dépôt de goudron ou de noir de fumée difficile à enlever.

- Vérifier la température d'activation du circulateur; elle ne doit jamais être inférieure à 55°C - 60°C
- Dans le cas de présence d'un gros ballon accumulateur, nous conseillons d'installer une vanne ou un système anti condensation
- Vérifier le positionnement correct des tôles dans la chambre de combustion.

Allumage difficile

Vous ne réussissez pas à allumer le feu.

- Aérer préventivement le local . Ouvrir la clé de démarrage
- Utiliser des produits allume feu du commerce
- Vérifier qu'il n'y a pas d'autre appareil à combustion allumé dans le même local
- Si nécessaire, entrouvrir le cendrier le temps nécessaire à l'allumage.

Rouille

Apparition de traces de rouille et déformations sur la plaque de cuisson.

- Eviter de nettoyer la plaque à l'eau
- Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel
- Contactez votre revendeur ou le service clientèle usine

Humidité dans le four

Présence excessive de vapeur dans le four

- Ouvrir la soupape présente à l'intérieur du four lors de la cuisson des aliments

9 GARANTIE

9.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de matériels. Votre appareil est le

fruit de plus d'un siècle d'expérience de la société Rizzoli qui vous en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

9.2 CLAUSES GENERALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de pro-

duire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conservez soigneusement ces documents.

9.3 MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli. La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son

propre établissement. Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat. Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

9.4 VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société

RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

9.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:

- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages consécutifs à un raccordement à un

conduit de fumées inadapté ou non conforme.

- Dommages consécutifs à un non-respect des normes en vigueur, locales ou nationales.
- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux règles de l'art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli.
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres...

9.6 GARANTIE SUR LA CHAUDIERE

La garantie sur la chaudière de la cuisinière à bois 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 une mauvaise

installation, une installation mal conçue ou non réalisée dans les règles de l'art, ou suite à une mauvaise utilisation de la cuisinière.

En particulier, sont exclus de la garantie les dommages causés par:

- La température d'activation de la pompe de circulation programmée sur le thermostat ou sur l'unité de commande à une valeur inférieure à 55 °C.
- L'absence d'une vanne de condensation dans l'appareil en présence d'un dispositif d'accumulation de chaleur (chaudière ou pompe) ou caractérisée 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 de la chaudière.
- L'utilisation de la thermo cuisinière avec la chaudière vide ou non connectée au système.
- L'utilisation de la thermo cuisinière sans les plaques à l'intérieur du foyer.
- Chargement excessif ou non conforme du foyer.
- Utilisation de combustibles non conformes (bois humide, carbone, autres combustibles).
- Problèmes dérivés de courants parasites pour défaut du système de terre.
- Utilisation d'anti gel 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.

9.7 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.

9.8 RESPONSABILITE

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect

des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

9.9 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Bolzano (Italie).

Avis

La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel.

INDEX

1.	INSTRUCTIONS	page 152
1.1	Dispositions générales	page 152
1.2	Dispositions de sécurité	page 152
1.3	Combustibles recommandé	page 153
1.4	Autres combustibles	page 153
1.5	Composants de la thermo cuisinière	page 153
1.6	Accessoires	page 154
2.	INSTALLATION	page 154
2.1	Généralités	page 154
2.2	Cheminée	page 155
2.3	Dimensions et formes correctes de la cheminée	page 155
2.4	Conduit de fumées	page 156
2.5	Souche de cheminée	page 156
2.6	Tuyau de raccordement (ou carneau)	page 157
2.7	Pré équipement pour sortie de fumées	page 157
2.8	Raccordement correct au conduit	page 157
2.9	Sortie de fumées latérale (option - STP)	page 158
2.10	Montage du four extérieur (option)	page 159
2.11	Prise d'air	page 160
2.12	Raccordements électriques	page 161
2.13	Premier allumage	page 162
2.14	Stabilisation - Rodage	page 162
3.	INSTALLATION DE CHAUFFAGE	page 163
3.1	Principe de fonctionnement	page 163
3.2	Démontage du flanc coté chaudière	page 163
3.3	Raccordements au réseau de chauffage	page 164
3.4	Production d'eau chaude sanitaire	page 165
3.5	Décharge de sécurité	page 165
3.6	Décharge pour la vîndange du réservoir	page 166
3.7	Connecteur de remplissage du réservoir	page 166
3.8	Remplissage de l'installation	page 167
3.9	Gestion du niveau d'eau dans le réservoir	page 168
3.10	Vase d'expansion	page 168
3.11	Sécurité	page 168
3.12	Raccordement en présence d'un autre générateur de chaleur	page 169
3.13	Eau calcaire	page 169
3.14	Anode sacrificielle	page 169
3.15	Exemples	page 169
4.	CENTRALE DE CONTRÔLE	page 173

INDEX

4.1	Principe de fonctionnement	page 173
4.2	Caractéristiques techniques de la centrale	page 173
4.3	Menu principal	page 174
4.4	Programmation de la température	page 174
4.5	Fonction de la centrale	page 174
4.6	Menu installateur	page 175
4.7	Connexions électriques de la centrale	page 176
4.8	Raccordement d'une vanne trois voies	page 176
4.9	Raccordement a un autre générateur de chaleur	page 176
5.	CIRCULATEUR	page 178
5.1	Avertissement	page 178
5.2	Description	page 178
5.3	Fonctionnement	page 178
5.4	DEL	page 180
5.5	Caractéristique technique	page 181
6.	UTILISATION	page 181
6.1	Fonctionnement de la thermo cuisinière	page 181
6.2	Allumage	page 182
6.3	Cle de démarrage (STP)	page 182
6.4	Réglage d'admission d'air	page 182
6.5	Réglage de l'air secondaire	page 183
6.6	Réglage de la grille foyer	page 185
6.7	Cuisson sur la plaque	page 185
6.8	Cuisson au four (STP)	page 185
6.9	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur	page 186
6.10	Eclairage du four (STP)	page 186
6.11	Grille et lèchefrite sur glissières télescopiques (STP)	page 186
6.12	Porte accessoires (STP)	page 187
6.13	Poignée de lèchefrite (STP)	page 188
6.14	Bouclier thermique (option)	page 188
6.15	Couvercle de plaque (option)	page 188
7.	ENTRETIEN	page 189
7.1	Nettoyage	page 189
7.2	Nettoyage des parties vues	page 189
7.3	Entretien des déflecteur de la chambre de combustion	page 189
7.4	Nettoyage de la grille foyer	page 190
7.5	Inspection du circuit des fumées (STP)	page 190
7.6	Tiroir à cendres	page 190
7.7	Démontage et entretien du four externe (option)	page 191

INDEX

7.8	Nettoyage du four (STP)	page 192
7.9	Nettoyage ramonage du conduit	page 192
7.10	Nettoyage des vitres	page 192
7.11	Tiroir a accessoires (STP)	page 193
7.12	Entretien et nettoyage de la plaque	page 193
7.13	Entretien de la chaudiere	page 193
7.14	Remplacement de la lampe du four	page 193
7.15	Dilatation thermique	page 194
7.16	Entretien extraordinaire	page 194
8.	QUE FAIRE SI...	page 195
9.	GARANTIE	page 197
9.1	Certificat de construction conforme aux règles da l'art	page 197
9.2	Clauses générales	page 197
9.3	Modalités d'application de la garantie	page 197
9.4	Vices ou erreurs de matériaux	page 197
9.5	Éléments exclus de la garantie	page 197
9.6	Garantie sur la chaudiere	page 197
9.7	Prestations hors garantie	page 198
9.8	Responsabilité	page 198
9.9	Tribunal compétent	page 198









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

