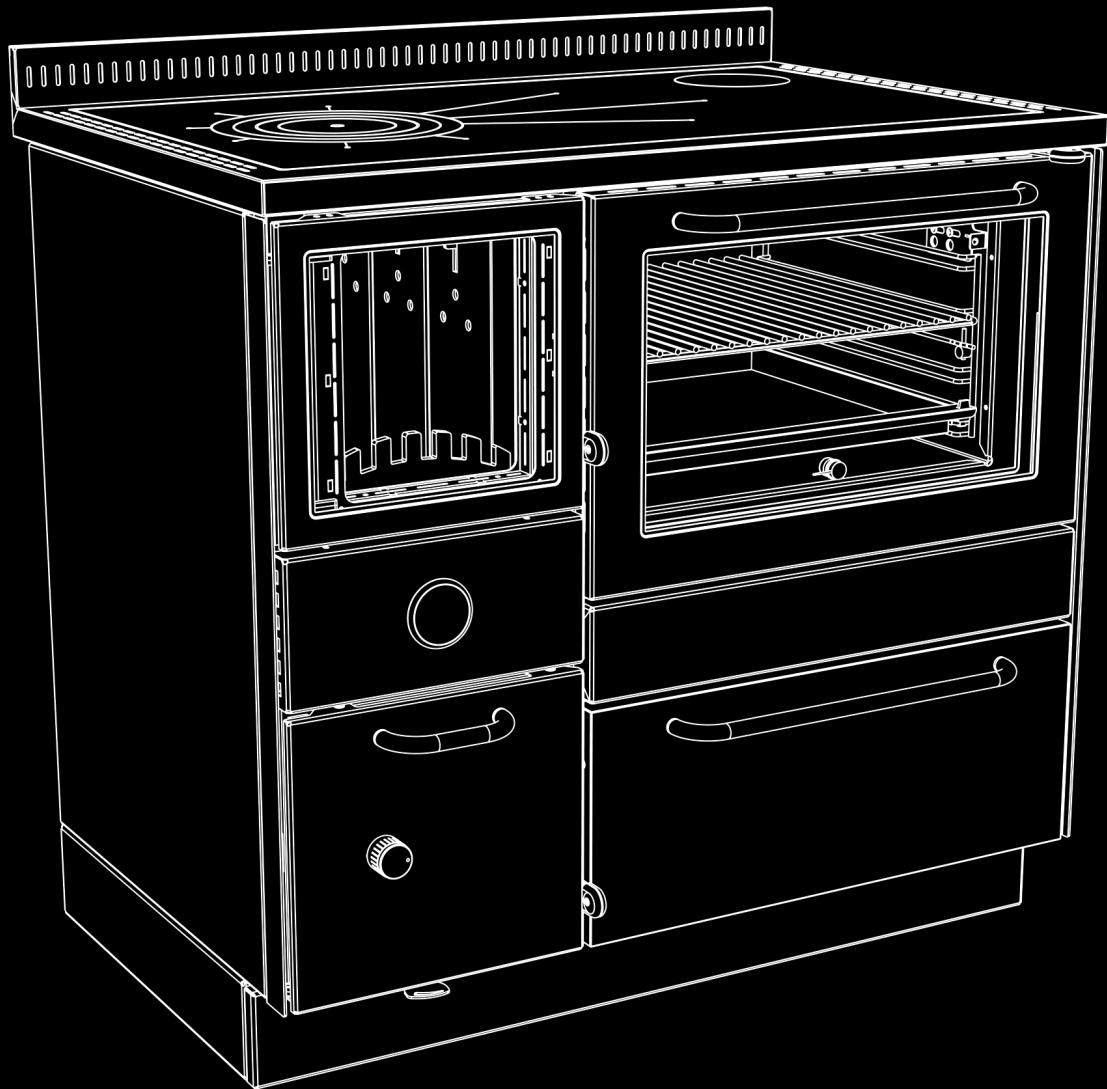


# RTE-RTVE

Istruzioni d'uso - Gebrauchsanweisung





## ITALIANO

Disposizioni	4
Installazione	6
Impianto di riscaldamento	12
Uso	16
Manutenzione	20
Cosa fare se...	23
Garanzia	24

## DEUTSCH

Anweisungen	28
Montage	30
Heizungsanlage	36
Gebrauch	40
Wartung	44
Was tun, wenn...	47
Garantie	48

L'uso di combustibili economici ed ecologici, il dolce tepore del fuoco naturale, il profumo della legna dei nostri boschi sono le qualità che rendono indispensabile in ogni casa una cucina a legna. La Vostra scelta è caduta su una termocucina Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando Carlo Rizzoli incominciò la sua produzione di cucine a legna nel tipico stile delle vallate dolomitiche. Col tempo la Rizzoli ha continuato ad affinare le proprie cucine utilizzando tecnologie sempre più moderne ed avanzate, ma sempre senza perdere di vista l'eleganza, la bellezza e la funzionalità del prodotto originario.

## 1 DISPOSIZIONI

### 1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Per il funzionamento ottimale delle cucine e termocucine Rizzoli è necessario il corretto posizionamento e allacciamento al camino, all'impianto elettrico e all'impianto di riscaldamento. E' necessario predisporre un camino costruito a regola d'arte e adatto al modello prescelto. Prima dell'allacciamento della termocucina occorre consultare lo spazzacamino di zona. L'installazione si completa di norma con la messa in funzione e la verifica di corretto funzionamento. Nell'uso è necessario utilizzare sempre legna ben secca e di buona qualità, è necessario effettuare regolarmente la pulizia della termocucina e del camino. Vi raccomandiamo di leggere le informazioni contenute nel presente libretto con la massima attenzione prima di mettere in funzione la termocucina. Conservate il libretto perché può esservi utile in caso di necessità. Per quanto riguarda l'esercizio e l'installazione delle termocucine a legna Rizzoli devono essere rispettate tutte le norme e gli standard nazionali ed europei nonché ogni prescrizione e regolamento locale.

### 1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della termocucina.
- I ventilatori di estrazione, se in funzione nello stesso ambiente o spazio in cui è installato l'apparecchio, possono causare problemi nel caso in cui non sia prevista una ventilazione idonea.
- Le griglie e i fori di aerazione dell'apparecchio non devono essere ostruiti durante l'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- L'installazione deve garantire la possibilità di accesso per gli interventi di pulizia dell'apparecchio, del canale da fumo, della canna fumaria e per interventi di manutenzione dei componenti idraulici.
- Durante l'uso alcune parti della termocucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della termocucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della termocucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombolette spray.
- La porta fuoco e la porta cenere devono sempre restare chiuse eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.
- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, del girofumi, del raccordo di imbocco nel camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.
- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Le prime accensioni della termocucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Controllate regolarmente le sigillature, i residui carboniosi e di cenere della termocucina a legna, del girofumi e del raccordo camino.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la termocucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla termocucina a legna che non sia autorizzata.

### 1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

Le termocucine a legna sono espressamente costruite per la combustione di legna da ardere di qualsiasi tipo. Si consiglia di utilizzare legna di buona qualità, secca e ben stagionata; è preferibile l'uso di legna spaccata. L'utilizzo di legna di buona qualità permette di ottenere dalla termocucina la potenza calorifica nominale e evita la produzione eccessiva di residui carboniosi e fuligGINE. Per evitare possibili deformazioni o danneggiamenti della termocucina è consigliabile non inserire una quantità eccessiva di legna (vedi scheda tecnica allegata). Bruciare un quantitativo eccessivo di legna può provocare l'improvviso incendio di gas infiammabili, con il rischio di provocare danni a cose e persone.



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

### 1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

L'utilizzo di tronchetti precompresi e carbone è permesso solamente saltuariamente e con moderazione in quanto il forte calore prodotto potrebbe danneggiare i refrattari interni, la griglia porta legna, il forno e in generale tutte le parti esposte direttamente al fuoco. Materie plastiche, legno trattato, carta, cartone, rifiuti e in generale ogni materiale non previsto, non possono essere utilizzati come combustibile. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la termocucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute. La termocucina non può essere utilizzata come inceneritore. Si consiglia di utilizzare solo i combustibili raccomandati e di non utilizzare combustibili liquidi.

### 1.5 ACCESSORI

In dotazione alle termocucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplificano l'installazione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassetto cenere</li> <li>• Guanto (serie RTVE)</li> <li>• Attizzatore</li> <li>• Raschietto (modelli con forno)</li> <li>• Manovella per alzagrada regolabile</li> <li>• Olio salvapiastre</li> <li>• Olio per la pulizia della piastra</li> <li>• Spugnetta abrasiva</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spugnetta per la pulizia del vetro della porta fuoco (serie RTVE)</li> <li>• Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi della termocucina, variabili in funzione del modello e dell'uscita fumi prescelta</li> <li>• Griglia per il forno (modelli con forno)</li> <li>• Teglia di cottura (modelli con forno)</li> <li>• Portateglia (modelli con forno)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta accessori (modelli con forno)</li> <li>• Chiave esagonale misura 28 (vedi cap. 2.14)</li> <li>• Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione</li> <li>• Libretto verde e certificato di garanzia della termocucina a legna</li> </ul> |
|---|---|---|

## 1.6 COMPONENTI DELLA TERMOCUCINA

ITALIANO

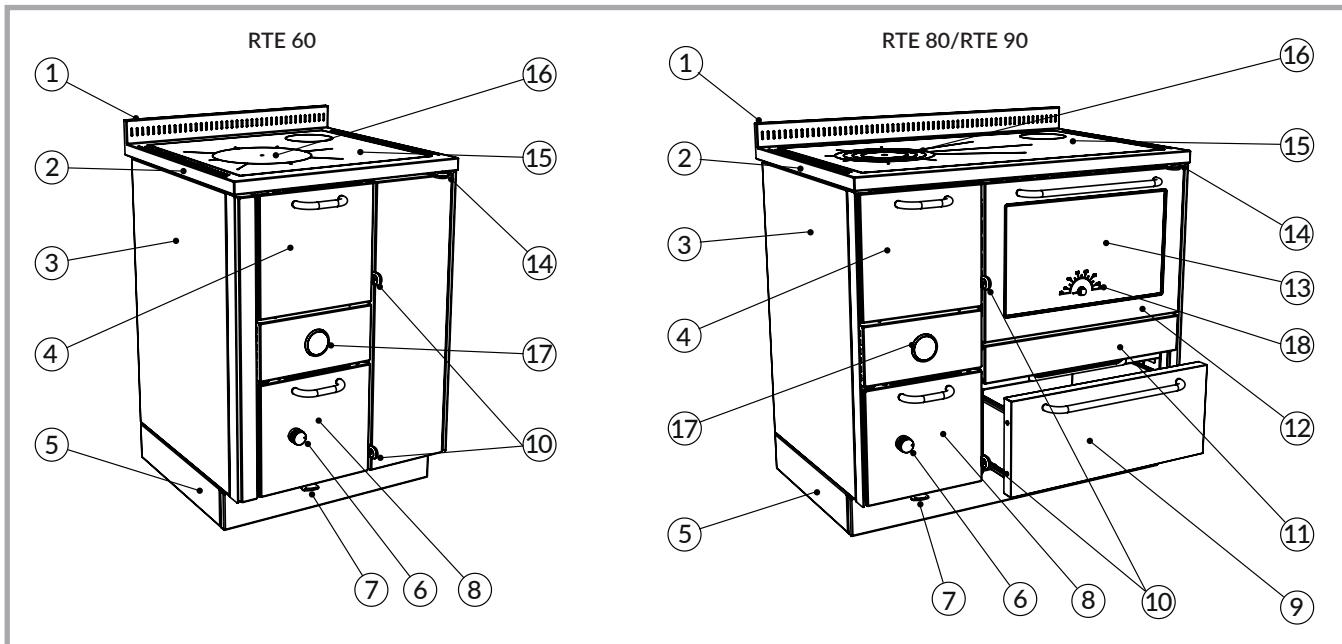


Figura 1a

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

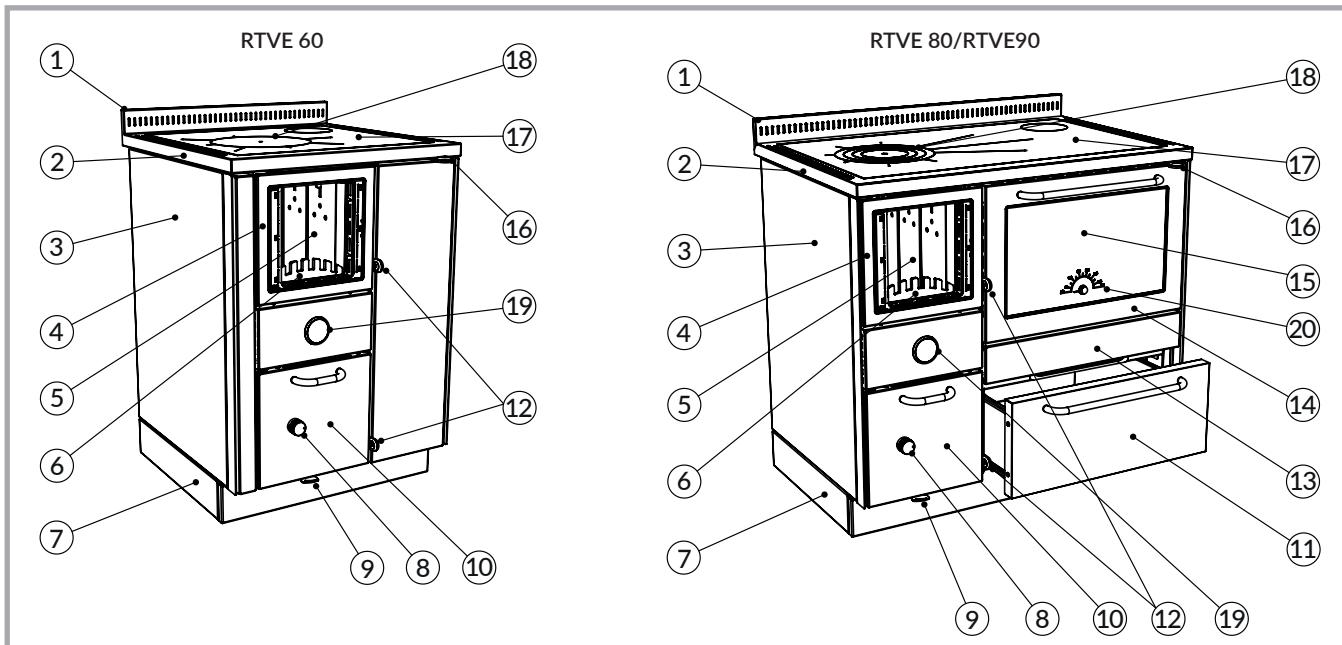


Figura 1b

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

## 2 INSTALLAZIONE

### 2.1 AVVERTENZE

Le termocucine a legna Rizzoli sono di facile installazione; vanno comunque osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti dovuti a imperizia. Prima dell'installazione raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di rispettare le distanze di sicurezza, la corretta predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari. Va posta particolare attenzione al collegamento con un impianto di riscaldamento idoneo e al collegamento al camino, il quale deve essere adeguato e dimensionato correttamente in base all'apparecchio. Per lo spostamento della termocucina evitate di trascinarla, spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

### 2.2 DISTANZE DI SICUREZZA

Per le termocucine che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature (vedi scheda tecnica allegata). Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso. In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura. L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico). Prima del posizionamento finale si raccomanda di verificare che i piedini livellatori siano nella posizione alta in modo da non toccare il pavimento. In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavimento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco. Si consiglia 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 accortare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decaimento delle proprietà isolanti della termocucina e in generale del corretto funzionamento.

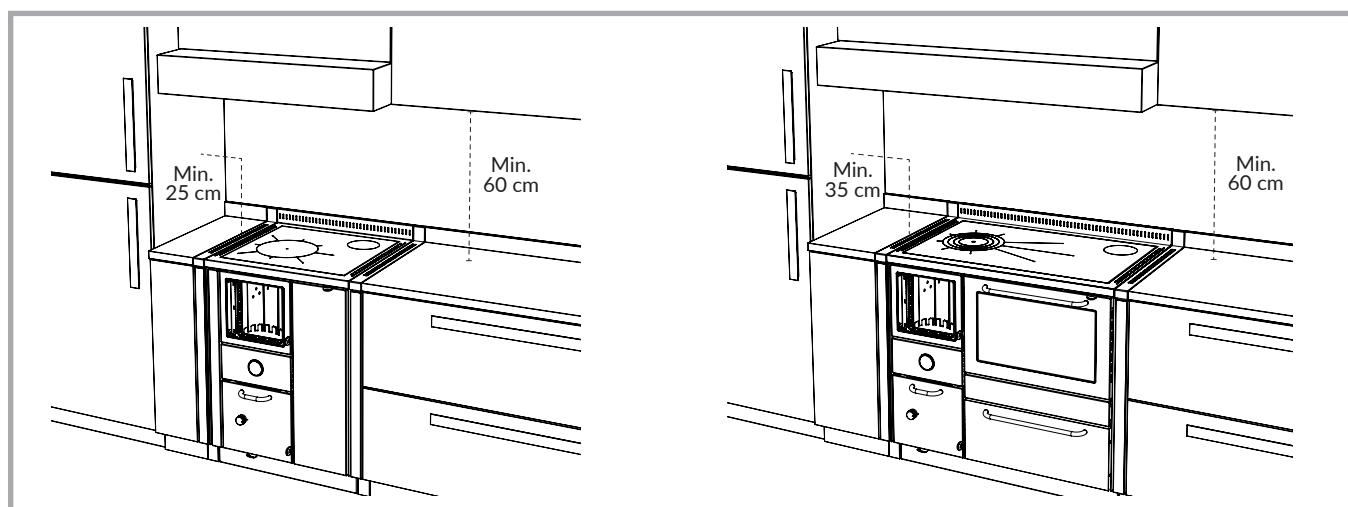


Figura 2 – Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziali per l'inserimento ad incasso.

### 2.3 CAMINO

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento di una termocucina a legna. Le termocucine a legna sono studiate per garantire il massimo rendimento, però le prestazioni offerte sono molto influenzate dal funzionamento del camino. Nel caso in cui il camino presenta difetti o non risponda alle norme tecniche di costruzione non è garantito il corretto funzionamento della termocucina. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere ad alta temperatura e rispondenti alle norme antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia ben isolato. Consultate un tecnico specializzato oppure lo spazzacamino responsabile di zona per qualsiasi problematica riguardante camino, canna fumaria e raccordo con la termocucina.

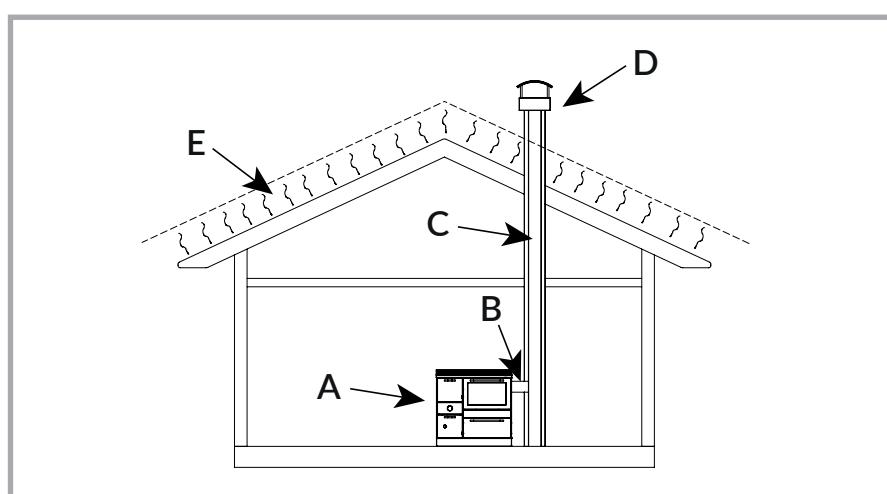


Figura 3 – Le parti componenti del camino. A= Termocucina B= Raccordo o canale da fumo  
C= Canna fumaria D= Comignolo E= zona di riflusso

## 2.4 DIMENSIONI E FORME CORRETE DEL CAMINO

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 camino 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 4 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

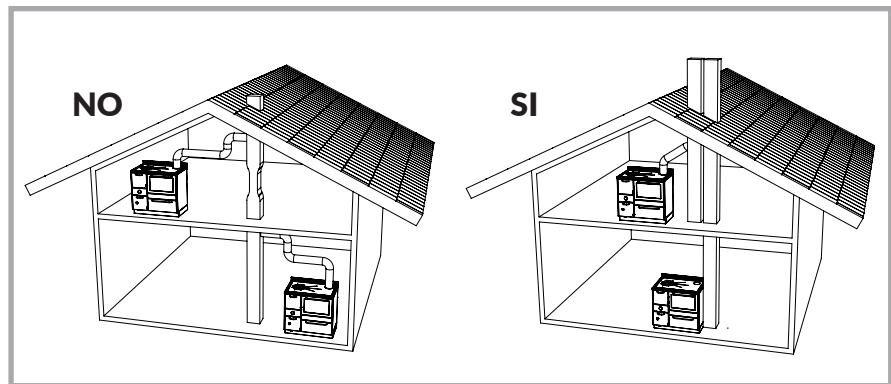


Figura 4 – Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

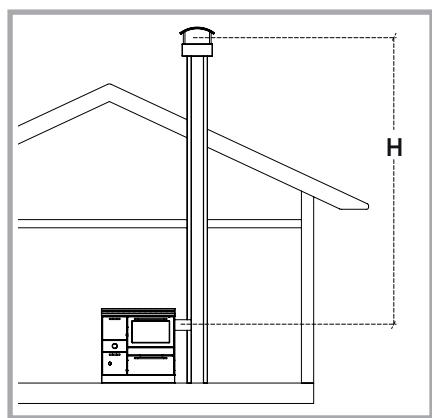


Figura 5 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

## 2.5 CANNA FUMARIA

La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. La canna fumaria non deve presentare difetti, restringimenti o perdite. Tutte le portine di ispezione devono essere chiuse e ben sigillate. Non è consentito collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.

## 2.6 COMIGNOLO

Il comignolo deve avere una sezione di uscita complessiva doppia rispetto a quella della canna fumaria per agevolare l'uscita dei fumi. Il comignolo deve essere sufficientemente alto da sporgere oltre la zona di reflusso generata dal tetto, in caso di dubbio contattate una ditta specializzata. Se ci si trova in una zona particolarmente ventilata può essere necessario impiegare dei dispositivi antivento.

## 2.7 RACCORDO O CANALE DA FUMO

Il raccordo di collegamento tra la termocucina e la canna fumaria, detto anche canale da fumo, deve essere il più corto possibile e non deve presentare tratti orizzontali o scarsamente inclinati. I tratti in contropendenza sono vietati e sono assolutamente da evitare. In prossimità del raccordo non devono essere presenti materiali infiammabili. Il raccordo non deve entrare all'interno della canna fumaria. Per rendere più sicuro il raccordo si consiglia di installare sul muro un rosone accertandosi che il collegamento fra rosone e camino sia ben murato e sigillato. Anche il collegamento tra termocucina e raccordo del camino deve essere ben fisso e sigillato.

## 2.8 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

Le termocucine a legna possono essere predisposte per avere l'uscita dei fumi in più posizioni (sopra, dietro, sul fianco). Prima di effettuare il collegamento della termocucina bisogna verificare che siano ben tappate tutte le uscite che non servono e eventualmente effettuare le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della termocucina.

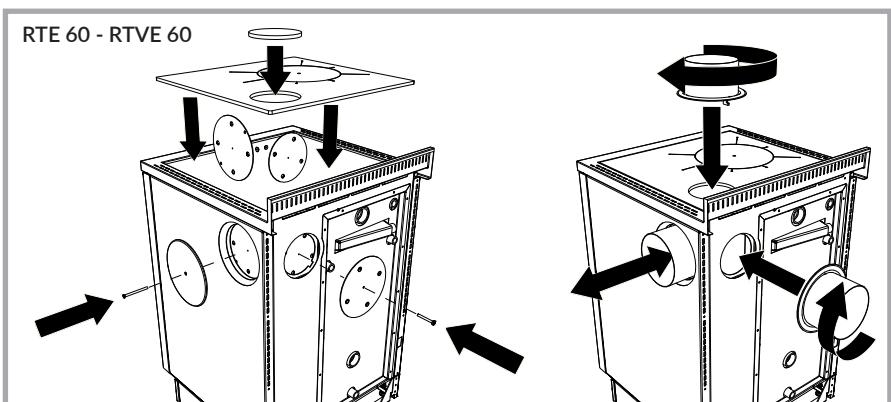


Figura 6 – Termocucina multifumo senza forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta. Si riporta l'esempio con uscita fumi a destra. L'uscita fumi a sinistra è simmetrica.

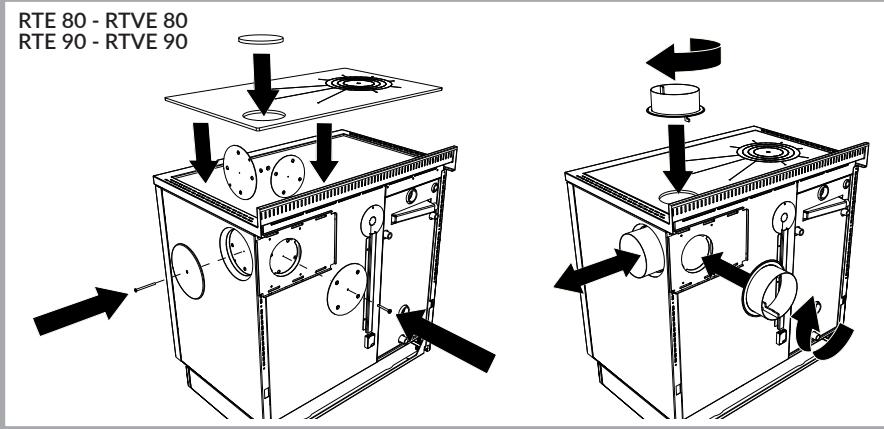


Figura 7 – Termocucina multifumo con forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta. Si riporta l'esempio con uscita fumi a destra. L'uscita fumi a sinistra è simmetrica.

## 2.9 CORRETTO ALLACCIAIAMENTO 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 8).

Nel caso in cui si abbia il camino in posizione laterale in corrispondenza di un fianco, il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemerlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della termocucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fissaggio resti dalla parte della termocucina. Quindi si può posizionare la termocucina, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la termocucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 9).

In ogni caso il raccordo con il camino deve essere fissato bene e sigillato, non deve presentare restrimenti e non deve andare a diminuire la sezione utile del camino (vedi figura 10). Nel caso in cui nelle vicinanze sia presente del materiale infiammabile o sensibile alla temperatura, il raccordo va isolato opportunamente e vanno mantenute le corrette distanze di sicurezza.

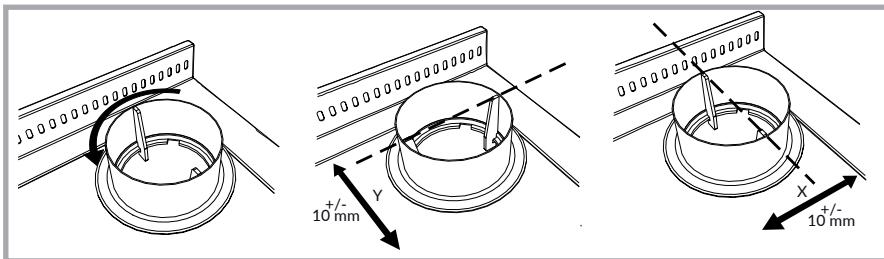


Figura 8 – Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

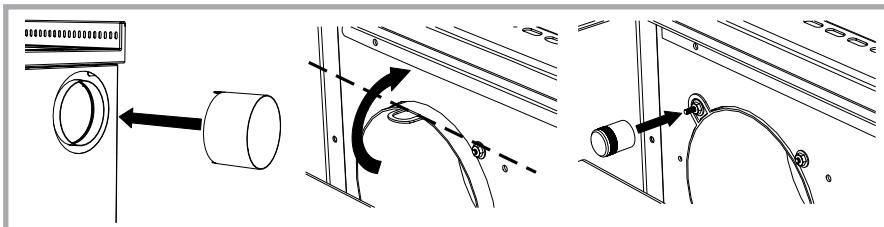


Figura 9 – Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

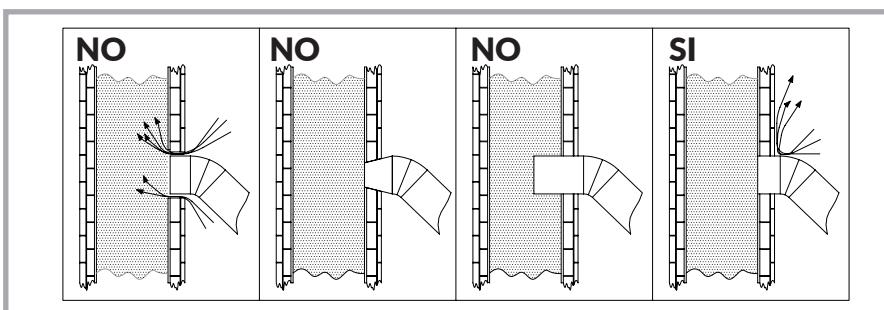


Figura 10 – Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

## 2.10 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (TERMOCUCINE CON FORNO)

Tutti i modelli con forno presentano di serie la possibilità di variare la posizione dell'uscita fumi posteriore. Lo spostamento si sviluppa sia orizzontalmente sia verticalmente, in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Si possono ottenere delle regolazioni aggiuntive per l'uscita fumi togliendo e capovolgendo la lamiera (vedi fig. 11b). Su richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni intermedie. Sia per la regolazione in verticale sia per quella in orizzontale si ha la tolleranza di 1 cm dell'attacco a baionetta, fornito in dotazione, come descritto nel paragrafo 2.9.

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

**LAMIERA STANDARD**

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

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

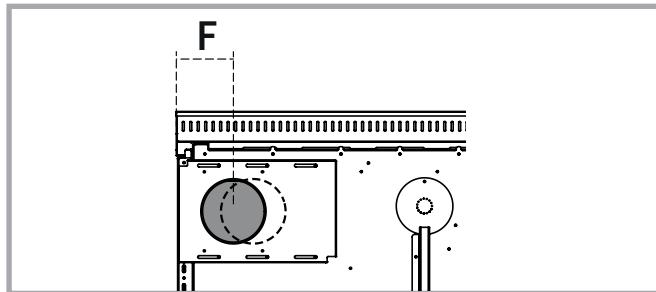


Figura 11a – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

**LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)**

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

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

**LAMIERA STANDARD CAPOVOLTA**

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

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

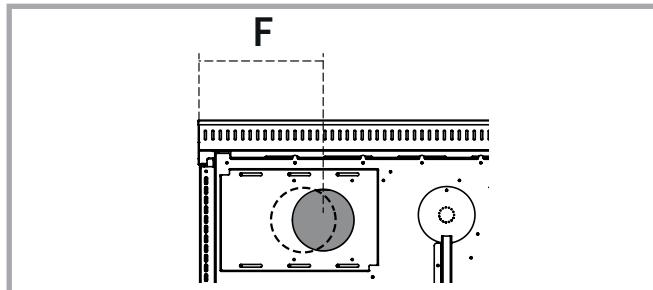


Figura 11b – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard capovolta.

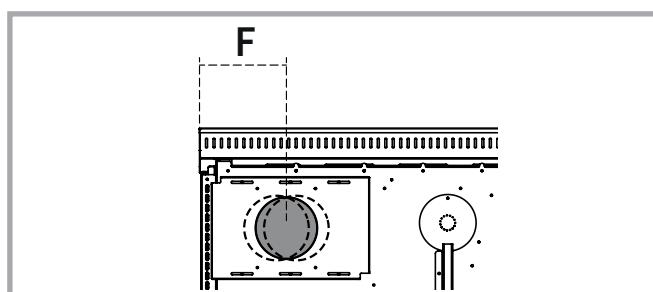


Figura 11c – Vista posteriore della termocucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

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

## 2.11 PRESA D'ARIA

L'installazione tradizionale della termocucina a legna prevede che l'aria comburente venga prelevata dal locale di installazione attraverso la presa d'aria della termocucina presente all'interno dello zoccolo. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm<sup>2</sup>, in modo da garantire una depressione massima di 4 Pa nel locale di installazione. Le termocucine eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno. In questo modo, per la termocucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione. Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'esterno dell'abitazione e effettuarne il collegamento diretto con la presa d'aria della termocucina. La presa d'aria della termocucina si trova all'interno dello zoccolo. Nei modelli con forno vi si può accedere direttamente dal vano cassa legna. Per il collegamento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile.

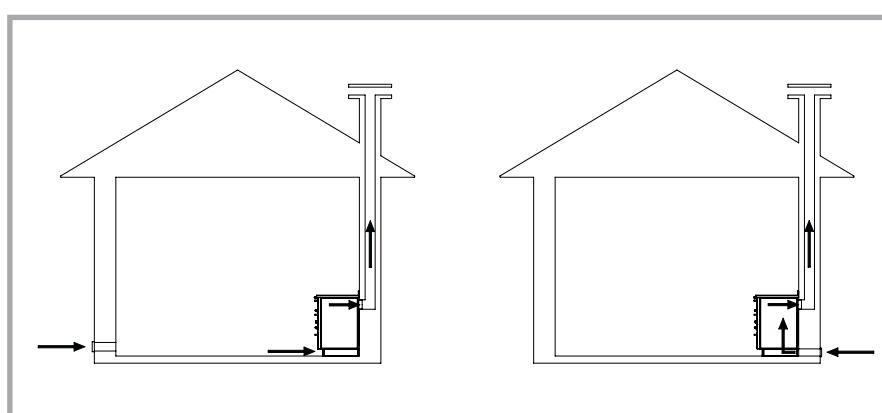


Figura 12 – Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla termocucina a legna.

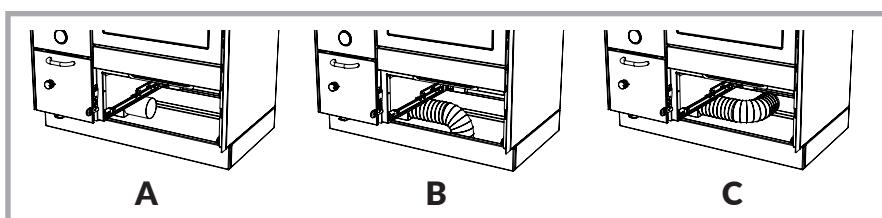


Figura 13 – Modi di collegamento della presa d'aria della termocucina a legna. A= Presa aria esterna non collegata, B= Presa aria esterna a pavimento, C= Presa aria esterna a parete.

Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della termocucina secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 3 e figura 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.

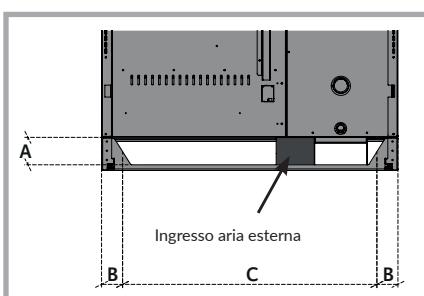


Figura 14 - Vista posteriore dello zoccolo della termocucina e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

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

Tabella 3 - Misure per collegamento presa aria esterna.

Misure in mm



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

## 2.12 COLLEGAMENTI ELETTRICI (MODELLI CON FORNO)

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

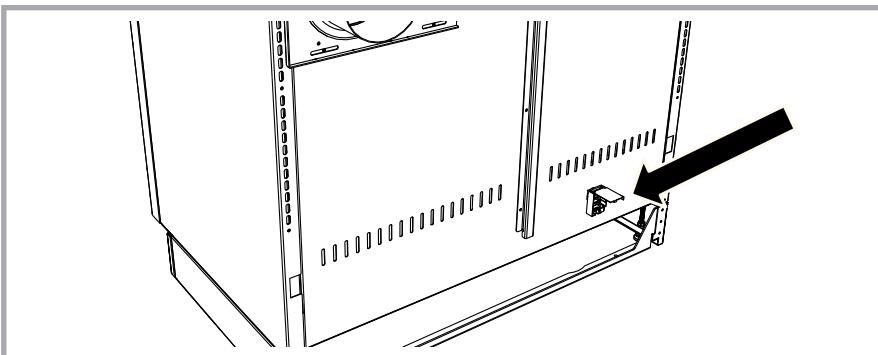


Figura 15 - Posizione della morsettiera per l'allacciamento alla rete elettrica.

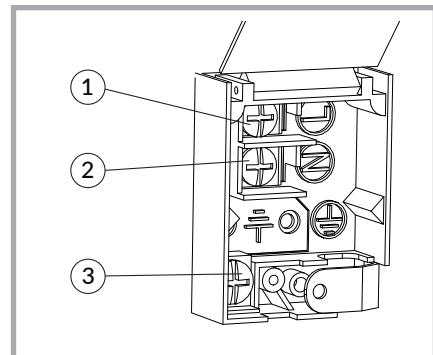


Figura 16 - Morsettiera elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

## 2.13 ESTRAZIONE CASSA PORTA LEGNA (MODELLI CON FORNO)



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

Per la rimozione della cassa porta legna occorre estrarre la cassa fino a fine corsa, togliere le due viti a galletto che la tengono fissata alle strade scorrevoli. Quando la cassa è libera si può sollevare ed estrarre. Per rimettere in posizione la cassa porta legna ripetete le operazioni in senso inverso, prestando attenzione ad inserire correttamente la cassa porta legna nelle strade scorrevoli.

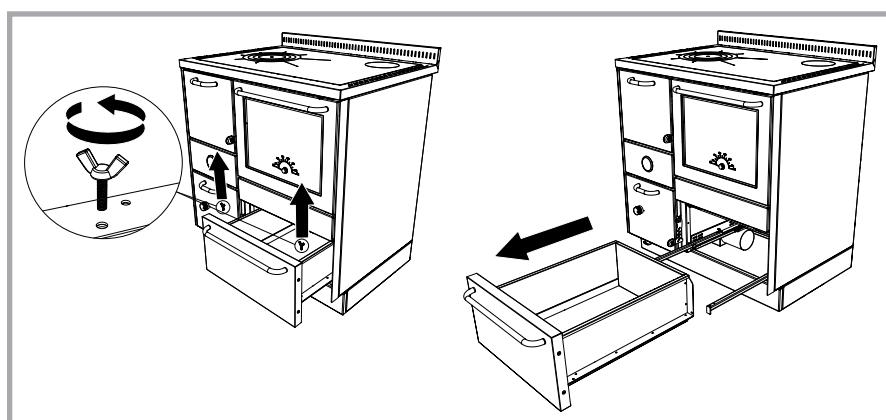


Figura 17 - Estrazione cassa porta legna.

## 2.14 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO

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

Per effettuare la regolazione dei piedini sulle termocucine si raccomanda di asportare la cassa portalegna e di posizionare l'apparecchio in modo che appoggi con la parte posteriore e da avere libero accesso alla parte inferiore. Per questa operazione si raccomanda di predisporre preventivamente del materiale a protezione del pavimento. E' possibile effettuare sia la regolazione del livello della termocucina tramite i piedini regolabili in altezza sia la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare ciò occorre regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da levigare in modo corretto la termocucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate la chiave esagonale misura 28 fornita in dotazione con l'apparecchio (vedi figura 18). I piedini hanno una escursione fino a 20 mm.

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

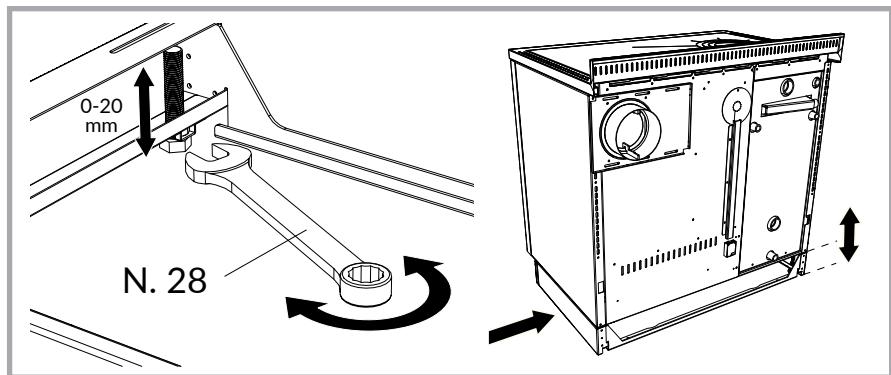


Figura 18 - Regolazione dell'altezza della termocucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

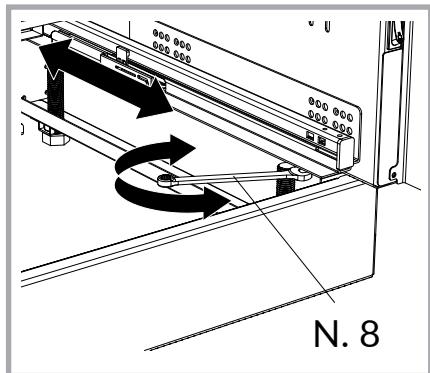


Figura 19 - Regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della termocucina.

## 2.15 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassa porta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Prima dell'accensione della termocucina è obbligatorio che questa sia collegata a un impianto di riscaldamento funzionante e che sia presente acqua nella caldaia. Si consiglia di effettuare subito una prima accensione della termocucina come verifica della corretta installazione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spacciata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile.

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



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

## 2.16 ASSESTAMENTI

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la termocucina si crei della condensa. Tutto il materiale refrattario presente nella termocucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della termocucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire.

Durante l'uso, il telaio potrebbe manifestare alcune deformazioni, causate dai normali sbalzi di temperatura e che non compromettono la funzionalità e la durata nel tempo dell'apparecchio.

### 3 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

#### 3.1 GENERALITÀ

Le termocucine serie RTE - RTVE sono dotate di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione di acqua calda. Di norma l'impianto va progettato secondo la normativa UNI 10412-2 da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato da parte di personale specializzato secondo le leggi in vigore e secondo la normativa UNI 10683. Le termocucine sono dotate di tutte le predisposizioni necessarie per una corretta installazione, ogni componente esterno alla termocucina (come pompe, valvole, termostati, manometri, sistemi di allarme acustico e vaso di espansione) deve invece essere acquisito da parti terze secondo le indicazioni specifiche del progettista o dell'installatore.

#### 3.2 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare i collegamenti all'impianto di riscaldamento. L'utilizzazione della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa. In ogni caso è necessario collegare all'impianto il connettore di andata, il connettore di ritorno e il connettore di scarico (necessario per svuotare la caldaia in caso di manutenzione). Gli altri connettori in funzione del tipo di impianto che si va a realizzare potrebbero non essere necessari e quindi in questi casi si devono tappare. Nella parte posteriore delle termocucine RTE - RTVE esiste uno spazio utile di circa 35 mm tra gli attacchi e la parete del locale di installazione. Di regola questo spazio non è sufficiente per i raccordi idraulici. Si consiglia di predisporre una apposita nicchia in corrispondenza degli attacchi e di collegare la termocucina con dei tubi flessibili. Una volta collegata la termocucina potrà essere accostata al muro e i tubi flessibili rientreranno nella nicchia.

In caso di presenza di grossi impianti o di serbatoi di accumulo, boiler o puffer si raccomanda assolutamente l'installazione di una specifica valvola anticondensa, tarata a 55 °C, che faccia da bypass tra l'accumulo e l'apparecchio. In alternativa si possono prevedere dei sistemi con scambiatore di calore. L'applicazione della valvola anticondensa è sempre consigliata, per ogni tipo di impianto.

RTE 60 - RTVE 60  
con uscita fumi a destra

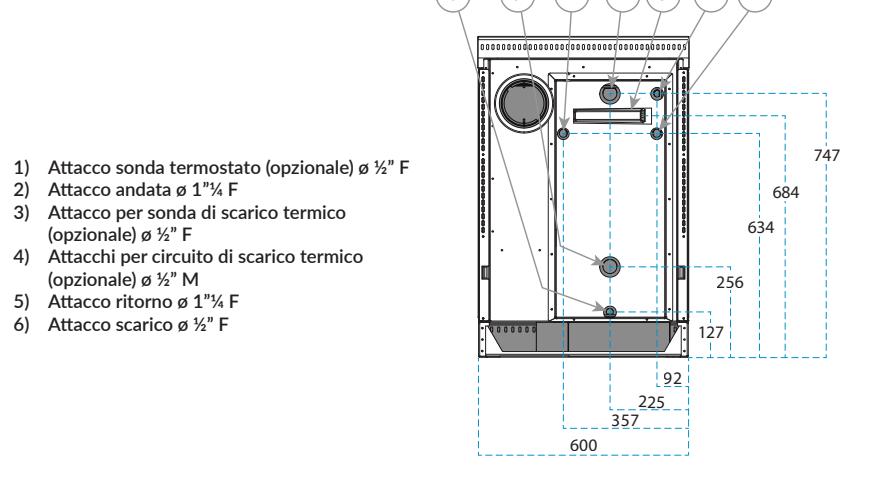


Figura 20 – Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE 60 e RTVE 60 con uscita fumi a destra (vista posteriore). Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

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

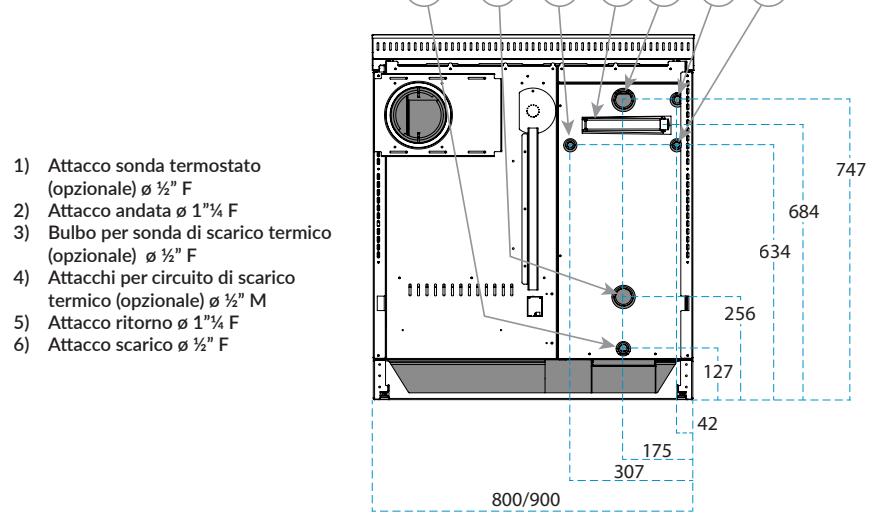


Figura 21 – Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE 80, RTVE 80, RTE 90 e RTVE 90 con uscita fumi a destra (vista posteriore). Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

### 3.3 ATTACCHI LATERALI

Su tutti i modelli di termocucine serie RTE - RTVE è possibile avere, su richiesta all'atto dell'ordine, gli attacchi relativi all'impianto di riscaldamento sul fianco a lato della termocucina dalla parte della camera di combustione. In questo caso per facilitare l'installazione sono presenti due attacchi di andata (per circuito acqua calda e per riscaldamento) e due attacchi di ritorno (per circuito acqua calda e per riscaldamento). In ogni caso è obbligatorio l'allacciamento dei due attacchi di diametro maggiore.

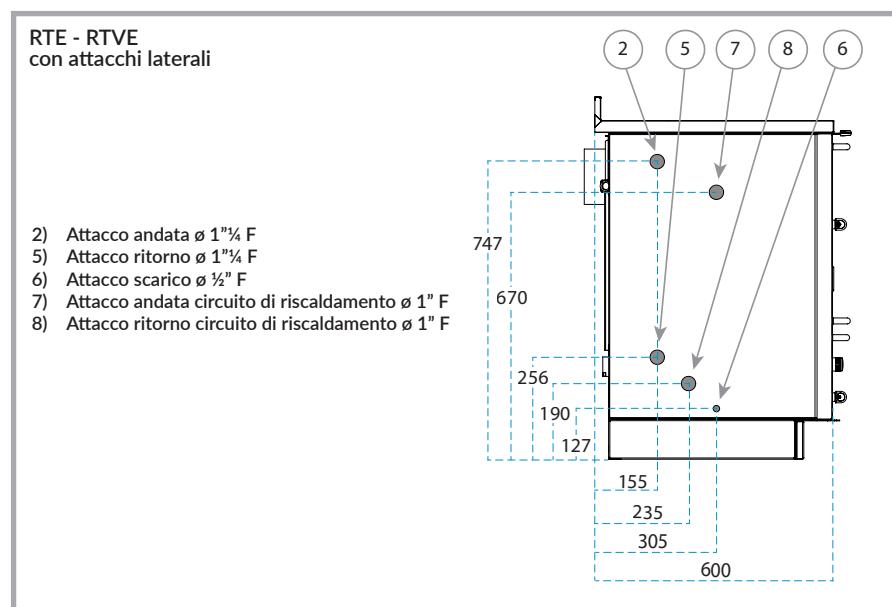


Figura 22 – Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RTE/RTVE con attacchi laterali (vista laterale).

### 3.4 TIPI DI INSTALLAZIONE

La normativa tecnica UNI 10412-2 ha introdotto la possibilità di installare gli apparecchi di riscaldamento a combustibile solido abbinati a impianti con vaso di espansione chiuso, purché dotati di sistema di scarico termico con scambiatore di emergenza all'interno della caldaia. Le termocucine serie RTE - RTVE sono dotate di serie di tutte le predisposizioni per realizzare lo scarico termico. Le termocucine serie RTE - RTVE possono essere installate con impianto a vaso aperto, in questo caso va utilizzato il connettore di andata per collegare anche il tubo di sicurezza e il connettore di ritorno anche per il tubo di carico. Le termocucine serie RTE - RTVE possono essere installate con impianto a vaso chiuso realizzando il sistema di scarico termico e quindi collegando i relativi connettori come descritto più avanti.

### 3.5 TERMOSTATO

Le termocucine serie RTE - RTVE non sono dotate di termostato per il controllo del funzionamento della pompa. Il termostato o una centralina di controllo con la stessa funzione del termostato deve essere messo in tutti i casi in cui nell'impianto sia presente la pompa di circolazione. Il termostato va messo all'esterno dell'apparecchio con la sonda di temperatura inserita in un pozzetto apposito nella parte posteriore della termocucina. Il termostato deve garantire il funzionamento della pompa ogni volta che la temperatura dell'acqua della caldaia supera la temperatura impostata.



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

### 3.6 SICUREZZA

In tutte le caldaie a combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere la combustione immediatamente come avviene per le caldaie a combustibile liquido o gassoso, in caso di necessità. Perciò è obbligatorio smaltire sempre il calore prodotto anche nel caso in cui l'impianto di riscaldamento non lo richiede e anche in mancanza di alimentazione elettrica. In caso contrario l'acqua nella caldaia potrebbe andare in ebollizione senza possibilità di sfogo, con grave pericolo di esplosione della caldaia e rischio per l'incolinità fisica delle persone presenti nelle vicinanze. Per questo si raccomanda di seguire scrupolosamente quanto previsto dalla normativa UNI 10412-2 nei vari casi e si consiglia di inserire sempre nell'impianto anche un bollitore in grado di accumulare il calore prodotto in eccesso sotto forma di acqua calda sanitaria.

### 3.7 SCARICO TERMICO

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia. La realizzazione dell'impianto di scarico termico è a cura e sotto la responsabilità dell'installatore. Per realizzare questo impianto ausiliario è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono intercambiabili, la sonda di comando dell'impianto deve essere inserita nell'apposito bulbo di collegamento. L'impianto per essere efficace deve poter funzionare e avere disponibilità d'acqua fredda anche in mancanza di alimentazione elettrica. I dispositivi di sicurezza devono essere accessibili anche dopo il montaggio per la manutenzione e la verifica funzionale. Deve essere eseguito il controllo del funzionamento ad intervalli regolari. Si consiglia almeno una volta all'anno. Il circuito di scarico termico non deve essere utilizzato per la produzione di acqua calda ad uso domestico. Su richiesta Rizzoli può fornire una valvola di scarico termico adatta per l'impiego nelle proprie termocucine.

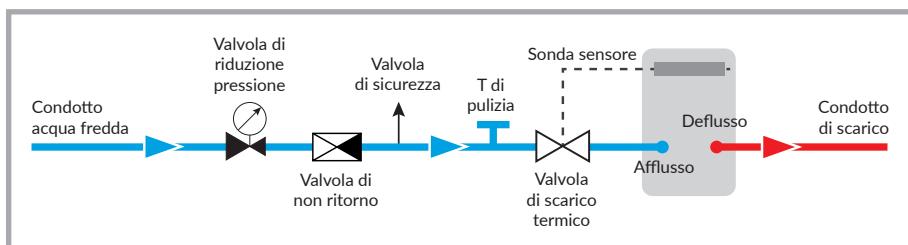


Figura 23 – Schema realizzativo del circuito di scarico termico.

### 3.8 ESEMPI

Di seguito si presentano alcuni schemi di possibili realizzazioni dell'impianto. Tali schemi valgono sempre a titolo di esempio e non possono essere usati direttamente in fase esecutiva. Rivolgetevi sempre a un termotecnico qualificato per la corretta progettazione dell'impianto più adatto al vostro caso specifico.

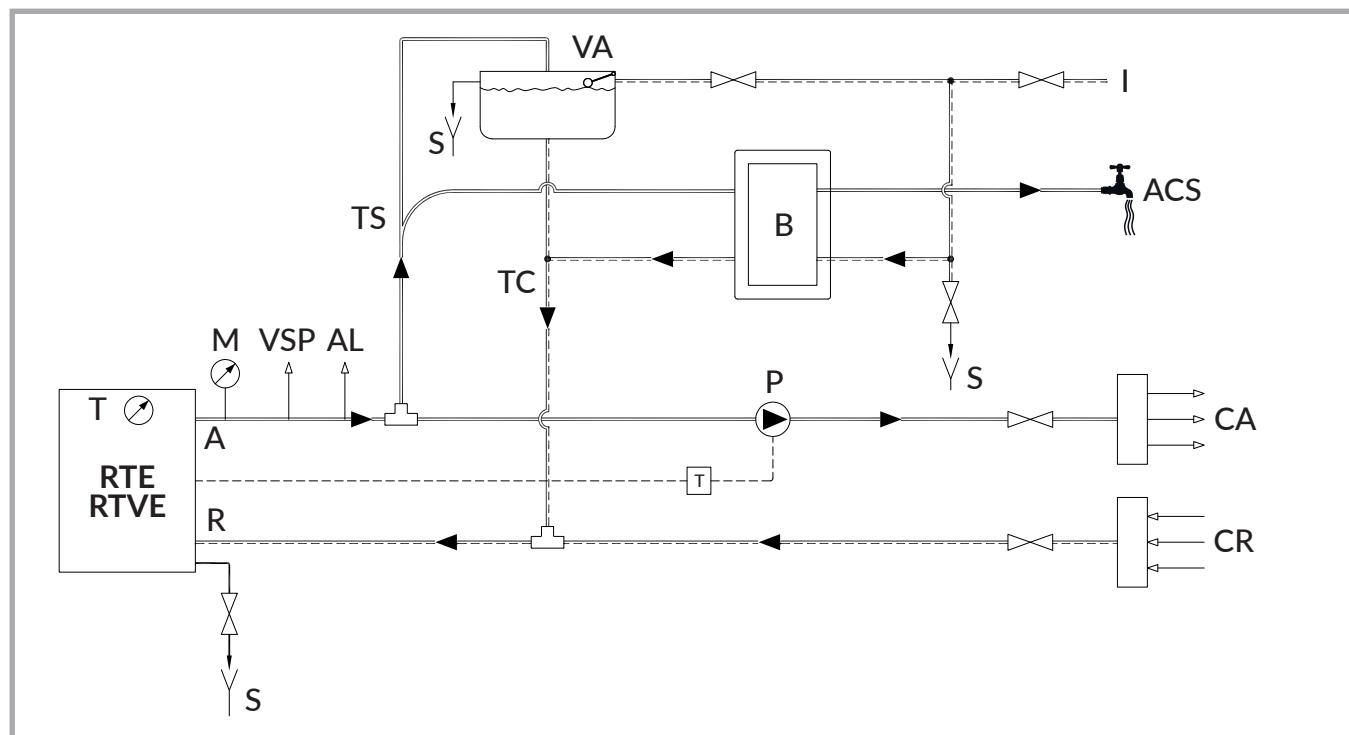


Figura 24 -Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.

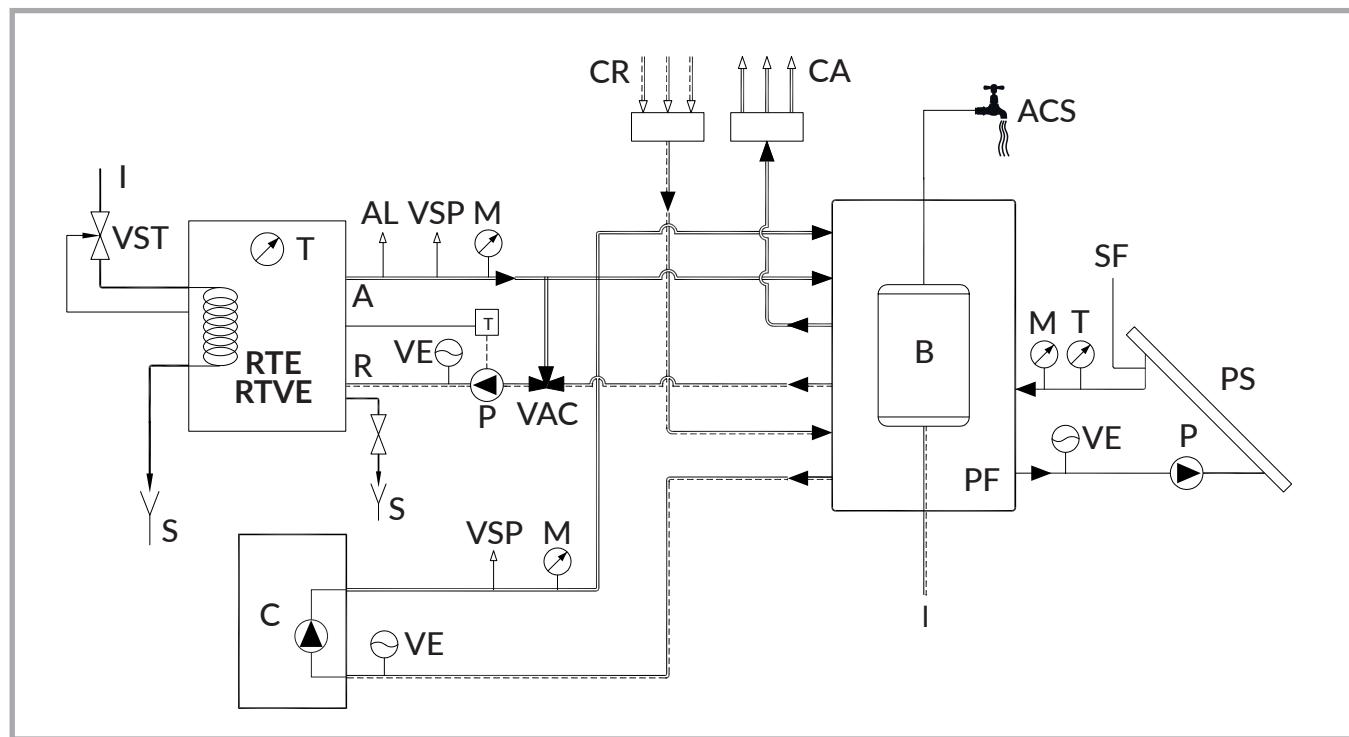


Figura 25 -Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.

#### LEGENDA

—	Acqua calda	T	Termometro	S	Scarico	I	Ingresso acqua fredda
- - -	Acqua fredda	PF	Puffer	B	Boiler	TS	Tubo di sicurezza
M	Manometro	VSP	Valvola di sovrappressione	VAC	Valvola anticondensa	TC	Tubo di carico
P	Circolatore	AL	Allarme acustico	CA	Collettore mandata	VA	Vaso di espansione aperto
VE	Vaso espansione chiuso	A	Andata	CR	Collettore ritorno	PS	Pannelli solari
T	Termostato	R	Ritorno	VST	Valvola di scarico termico	SF	Sifato
VNR	Valvola di non ritorno	VRP	Valvola riduzione pressione	ACS	Acqua calda sanitaria	C	Altra caldaia

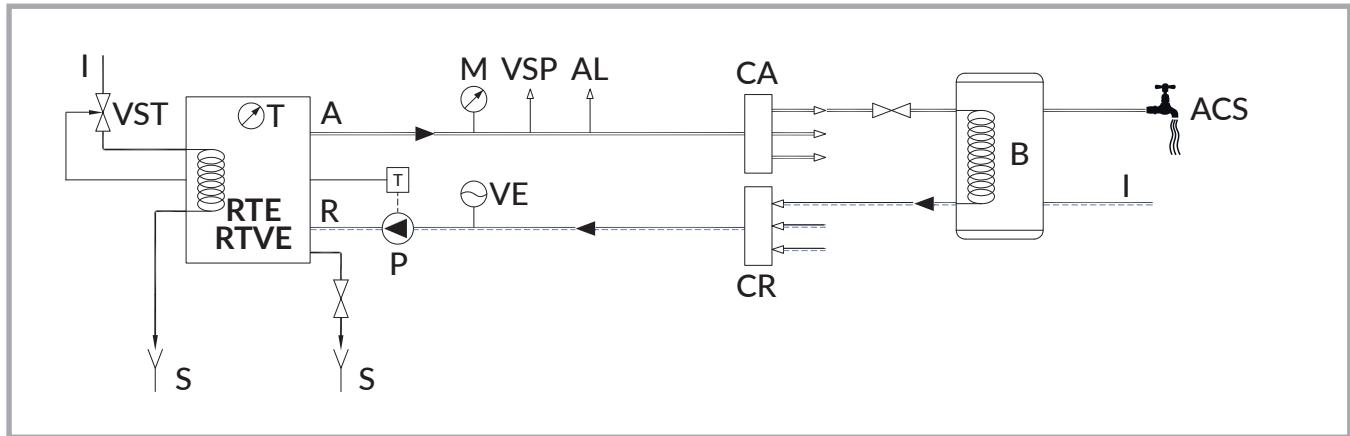


Figura 26 - Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.

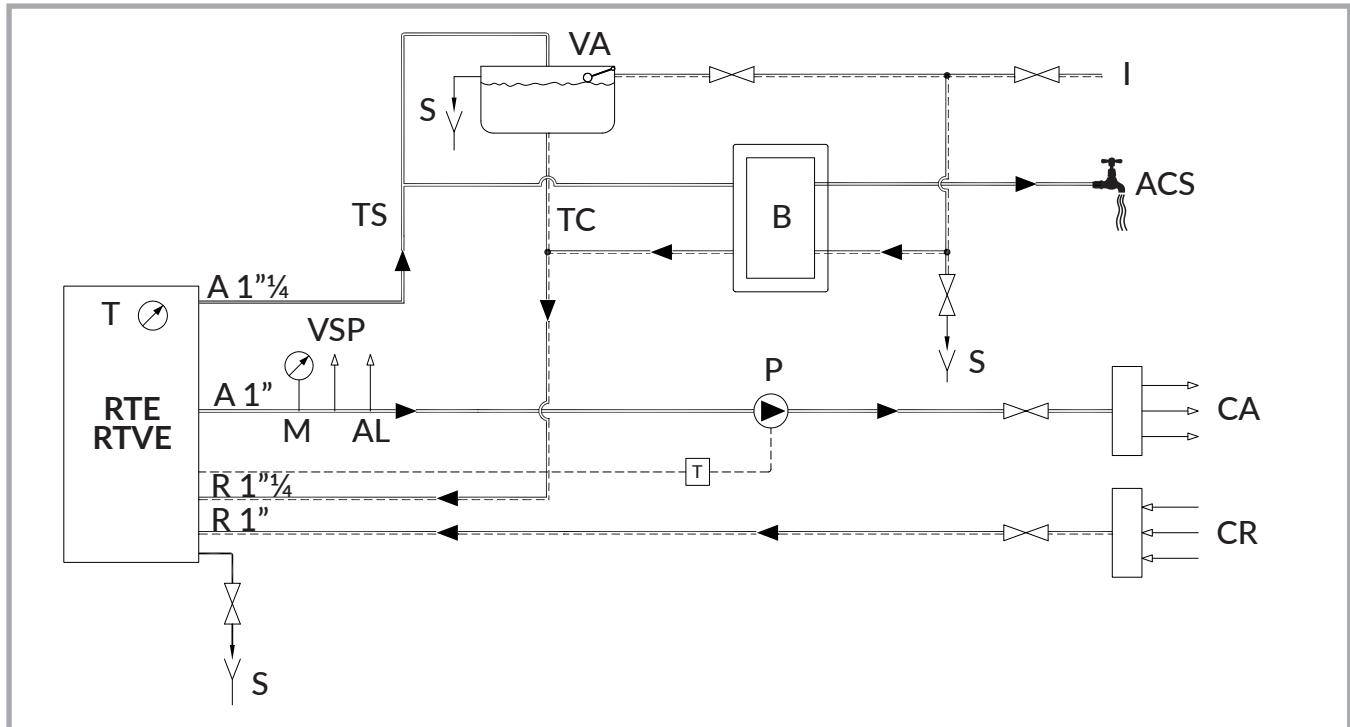


Figura 27 - Esempio di impianto con termocucina con doppi attacchi (serie RTE - RTVE con attacchi laterali) come generatore di calore.

## 4 USO

### 4.1 FUNZIONAMENTO DELLA TERMOCUCINA A LEGNA

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



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

### 4.2 AVVIAMENTO

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le termocucine sono dotate di una chiave di avviamento comandata da un'asta, estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio. La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldata il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche. Non appena il fuoco ha preso vigore si deve richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della termocucina. La termocucina è progettata per l'utilizzo a chiave chiusa, utilizzarla con la chiave aperta non consente alla termocucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

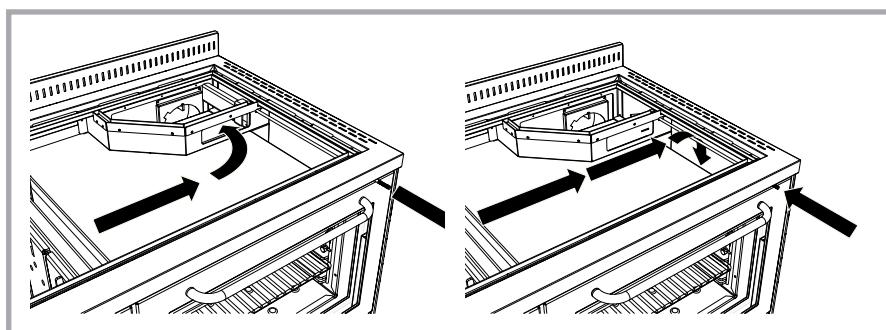


Figura 28 – Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiussa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.



**ATTENZIONE!** E' importante che la legna inizi ad ardere velocemente. L'accensione di un grande quantitativo di legna in fase di accensione può provocare una grande produzione di fumo e una rapida emissione di gas con conseguente danno alla cucina.

### 4.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

Su tutti i modelli sono presenti tre regolazioni per l'aria: leva della presa d'aria esterna, regolazione aria primaria e regolazione aria secondaria. L'ingresso di aria comburente all'interno della termocucina è regolato da una valvola comandata dalla leva posta sotto la porta cenere. La valvola è chiusa nella posizione di destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra. Per la regolazione di questo dispositivo si veda la figura 29. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra). La posizione aperta è quella indicata durante il funzionamento dell'apparecchio. Permette l'ingresso dell'aria comburente necessaria per alimentare la fiamma. La termocucina a legna non può funzionare con il comando in posizione chiusa. In presenza di una canna fumaria con tiraggio molto elevato potrebbe essere utile impostare la leva in posizione intermedia, in modo da ottenere una apertura parziale del condotto d'aria. Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della termocucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e 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. L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione sia dell'impostazione di apertura della leva

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

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



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

ingresso aria sia di quella dell'aria primaria e dalle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio dell'apparecchio. L'aria immessa in corrispondenza della porta fuoco è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e, nel caso delle termocucine RTVE, il mantenimento del vetro pulito. A termocucina spenta si consiglia di chiudere la leva sotto la porta cenere ed impostare il regolatore dell'aria primaria sul valore 0, in modo da limitare il passaggio di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione. Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 4.

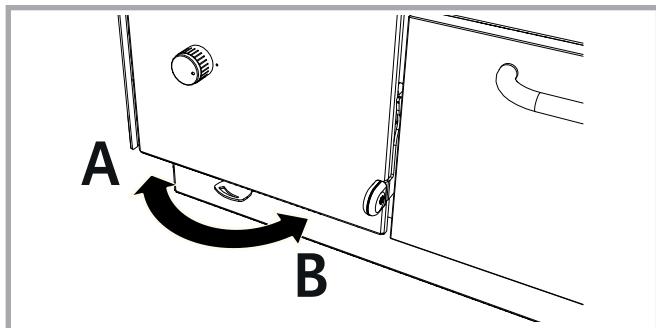


Figura 29 – Regolazione della leva della presa d'aria. La valvola è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera "A", mentre è chiusa nella posizione indicata con la lettera "B".

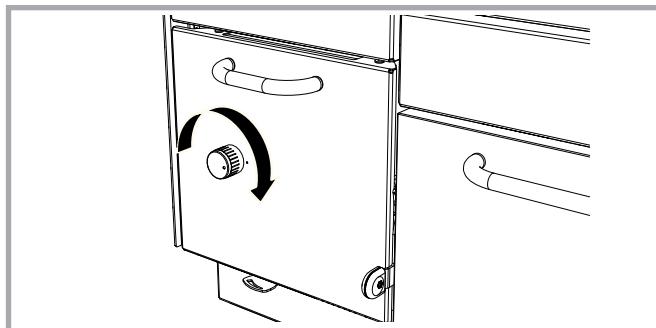


Figura 30 – Regolazione dell'aria primaria. Il regolatore si apre ruotando la manopola in senso orario.



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

#### 4.4 REGOLAZIONE ARIA SECONDARIA

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

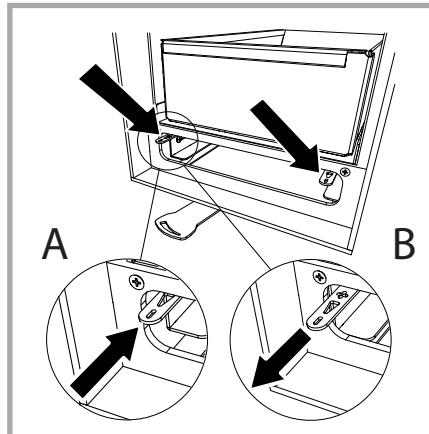


Figura 31 - Regolazione aria secondaria: la regolazione è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera A (maggiore entrata di aria secondaria rispetto a quella primaria), mentre è chiusa in corrispondenza della posizione indicata con la lettera B (maggiore entrata di aria primaria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

#### 4.5 REGOLAZIONE DELLA GRIGLIA

Le termocucine sono dotate di griglia regolabile in altezza che permette di variare le dimensioni della camera di combustione a seconda delle esigenze dell'utilizzatore. La posizione più alta permette di avere la fiamma a diretto contatto con la piastra, è la posizione ideale per cucinare. La posizione più bassa invece permette di avere una camera di combustione più capiente e quindi di avere maggiore autonomia, è la posizione ideale per mantenere riscaldato l'ambiente a lungo nel tempo. La griglia si regola a termocucina fredda con l'attrezzo apposito fornito in dotazione, l'attacco per la regolazione si trova apendo la porta cenere.

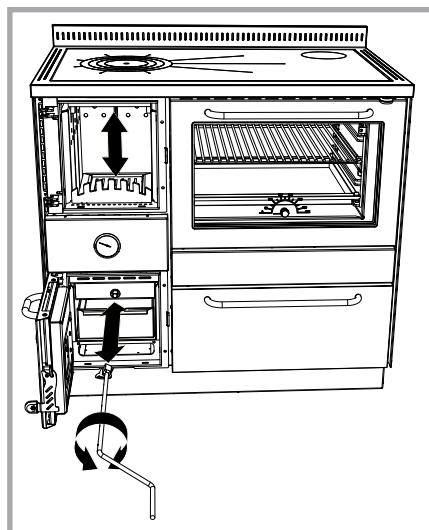


Figura 32 – Regolazione dell'altezza della griglia fuoco.

## 4.6 COTTURA SULLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio è espressamente studiata per permettere di cucinare in modo semplice e rapido. La parte più calda della piastra è in corrispondenza dei cerchi o del disco, questa è la parte più indicata per posizionare una pentola che deve scaldarsi velocemente. Le parti esterne della piastra invece sono più indicate per mantenere i cibi caldi. Per ottenere la massima velocità nella cottura occorre utilizzare legna spaccata sottile ed effettuare le regolazioni come descritto sopra. La piastra non deve essere surriscaldata né arroventata perché in questo modo si rischia di danneggiare la termocucina senza ottenere nessun vantaggio per la cottura dei cibi.

## 4.7 COTTURA NEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

La temperatura interna del forno è dipendente dalla velocità di combustione e dalla quantità di combustibile inserito. In particolare agendo sul regolatore dell'aria primaria e quindi sulla velocità di combustione si può realizzare una combustione il più possibile uniforme per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla termocucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere costante la temperatura. Le termocucine con forno sono dotate di porta forno con vetro e di termometro che semplifica le operazioni di controllo della temperatura, la temperatura segnata dal termometro è indicativa e serve solo come riferimento per la cottura dei cibi. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della termocucina.

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



**ATTENZIONE!** Alcuni componenti della termocucina (es. guarnizioni) potrebbero danneggiarsi a causa di temperature eccessivamente elevate all'interno del forno. Quando non viene utilizzato per la cottura dei cibi si raccomanda di tenere la porta del forno leggermente aperta, in modo da usufruire del calore aggiuntivo prodotto dalla termocucina ed evitare possibili danneggiamenti. Eventuali danni non sono coperti da garanzia.

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

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

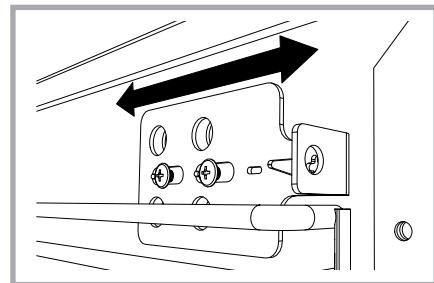


Figura 33 – Valvola eccesso vapore.

## 4.9 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (TERMOCUCINE CON FORNO)

Su tutte le termocucine con forno è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia. In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d'uso. La guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore.

La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 34.

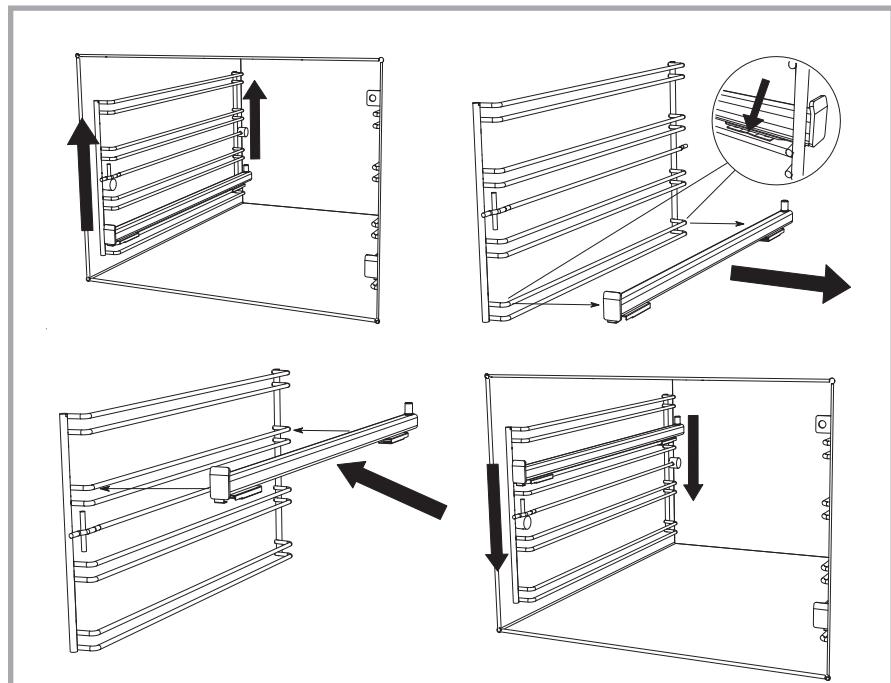


Figura 34 – Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

#### 4.10 ILLUMINAZIONE DEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

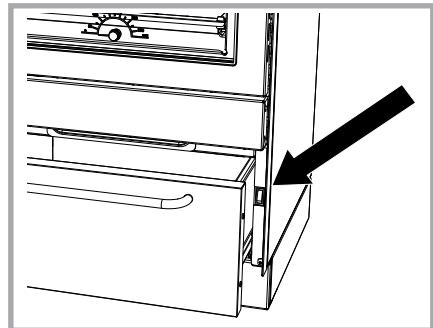


Figura 35 – Interruttore per l'illuminazione del forno.

#### 4.11 PORTA ACCESSORI (TERMOCUCINE CON FORNO)

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



**ATTENZIONE!** Si raccomanda di non inserire materiale o dispositivi infiammabili all'interno del porta accessori.

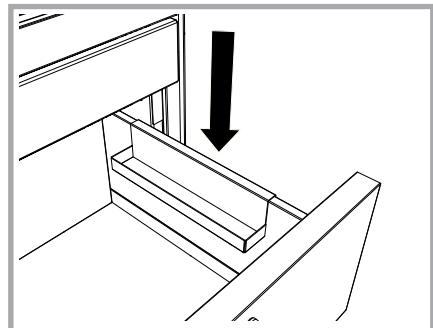


Figura 36 – Porta accessori montato sulla cassa porta legna

#### 4.12 PORTATEGLIA (TERMOCUCINE CON FORNO)

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.

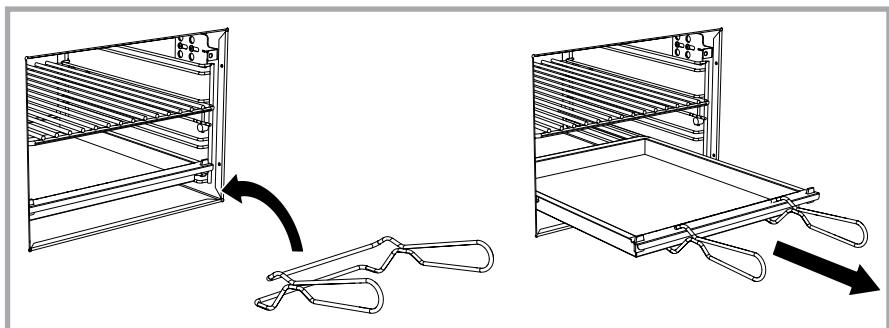


Figura 37 – Portateglia.

#### 4.13 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

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

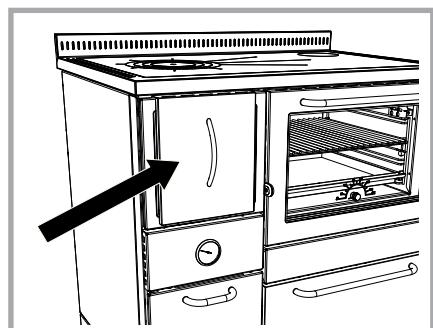


Figura 38 – Protezione della porta fuoco

#### 4.14 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le termocucine è possibile mettere su richiesta un copripiasta 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 copripiasta va utilizzato rigorosamente con la termocucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

## 5 MANUTENZIONE

### 5.1 PULIZIA

Una termocucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una termocucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti a usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile impiegato.



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

### 5.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli fornisce degli specifici prodotti per la pulizia dell'acciaio inox. Per le parti smaltate o vernicate 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 vernicate.

### 5.3 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 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 posizio-nate 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. 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.

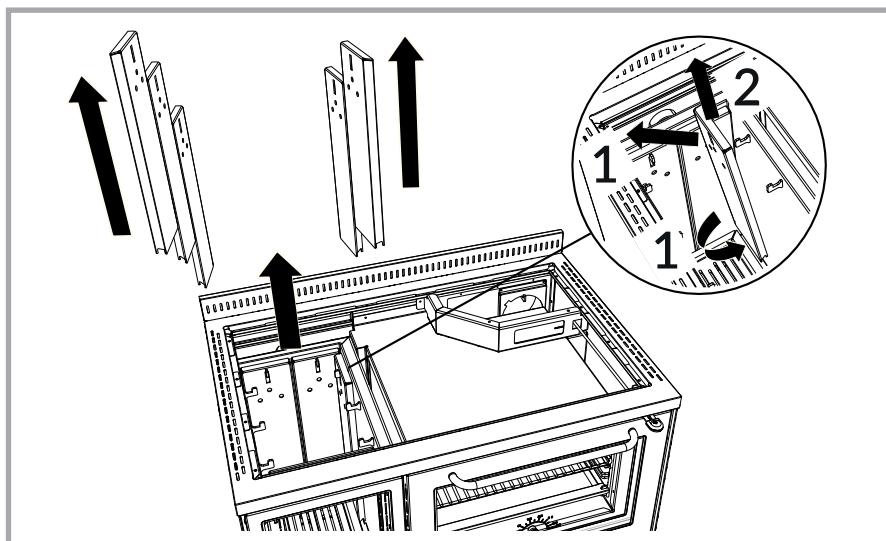


Figura 39 – Manutenzione delle lamiere in camera di combustione

### 5.4 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Tutte le volte che si utilizza la termocucina occorre prima pulire la griglia porta legna almeno dai depositi più grossolani, fate in modo che i fori della griglia non siano ostruiti. Per fare questo potete utilizzare l'attizzatoio fornito in dotazione. Se la griglia non è pulita bene il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare. Nel caso in cui la griglia venga asportata, essa deve essere rimessa al suo posto con la parte piana rivolta verso l'alto.

### 5.5 ISPEZIONE GIROFUMI (TERMOCUCINE CON FORNO)

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

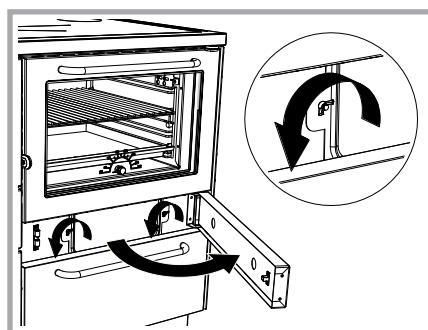


Figura 40 – Ispezione girofumi.

## 5.6 CASSETTO CENERE

Tutte le volte che si utilizza la termocucina occorre controllare il cassetto della cenere che si trova sotto la camera di combustione. Quando il cassetto è pieno occorre svuotarlo. Se non viene svuotato la cenere si accumula e potrebbe uscire dal cassetto rendendo poi più laboriosa la pulizia. In caso di accumulo eccessivo della cenere il fuoco potrebbe non essere alimentato in modo corretto e quindi non si avrebbe una combustione regolare.

## 5.7 PULIZIA DEL FORNO (TERMOCUCINE CON FORNO)

Il forno va pulito con i prodotti appositi disponibili in commercio, per facilitare questa operazione è possibile rimuovere la porta del forno. Per questo occorre aprire la porta del forno e alzare le alette presenti sulle cerniere della porta. A questo punto la porta si può sganciare dalla termocucina richiudendola delicatamente e sollevando la parte bassa della porta. Per riagganciare la porta alla termocucina effettuate le stesse operazioni in senso inverso. Anche le griglie laterali sono asportabili per effettuare la pulizia con maggiore facilità.

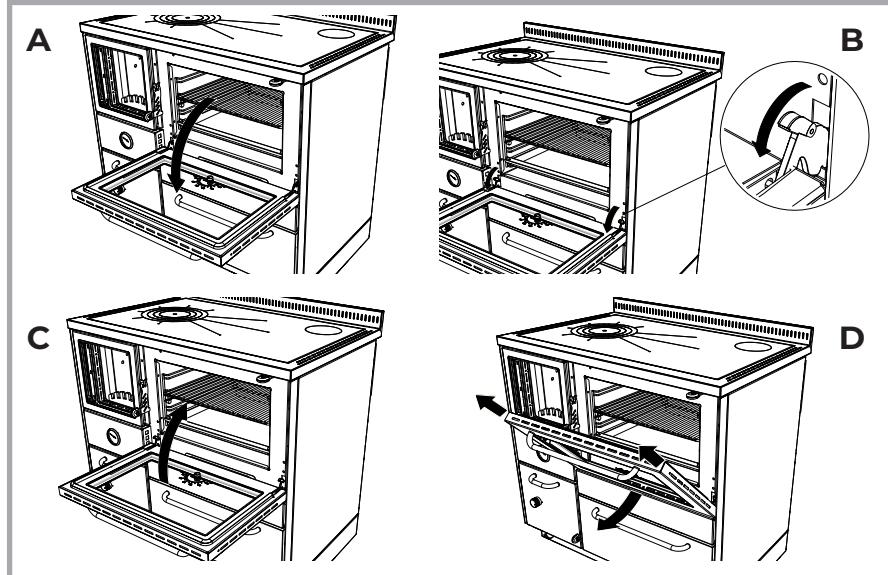


Figura 41 – Smontaggio della porta forno.

## 5.8 PULIZIA DEL CAMINO

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

## 5.9 PULIZIA DEI VETRI

Il vetro della porta fuoco potrebbe sporcarsi di fuligine durante l'uso. In caso di cattiva combustione, scarso tiraggio o in presenza di legna di scarsa qualità, il vetro potrebbe sporcarsi maggiormente. I vetri della porta del forno e, nei modelli serie RTVE, della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio.

La parte interna della porta della camera di 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 del vetro a contatto con la fiamma della combustione.



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

## 5.10 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della termocucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. A termocucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra. In dotazione con la termocucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugnetta abrasiva, il pulitore per piastre e l'olio salvapiasta, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.

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

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

## 5.11 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



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

La lampadina del forno è soggetta ad alte temperature. Pur essendo specificatamente studiata per questo utilizzo è soggetta a usura e rotture accidentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco G9). Per sostituirla occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuova lampadina e infine riavvitare il coprilampada. Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lampadina del forno. Per fare questo dovete svitare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

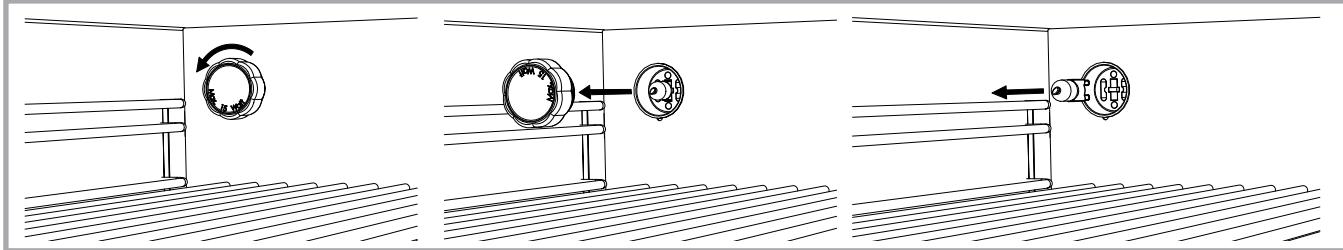


Figura 42 – Smontaggio lampadina del forno.

## 5.12 DILATAZIONE TERMICA

Durante l'uso tutti i materiali della termocucina sono soggetti a dilatazione e a piccoli movimenti dovuti alle variazioni di temperatura. Questo fenomeno non deve essere impedito altrimenti si potrebbero causare delle deformazioni e anche delle rotture. Per questo vanno tenuti liberi e puliti gli spazi che permettono la dilatazione sia all'interno che all'esterno della termocucina.

## 5.13 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Gran parte dei componenti delle termocucine sono facilmente smontabili con un semplice cacciavite, eventuali riparazioni o modifiche saranno più veloci ed economiche se il pezzo interessato viene recapitato, direttamente o tramite il rivenditore, presso la nostra fabbrica. In caso di richiesta di accessori o pezzi di ricambio citate sempre il numero di serie della termocucina indicato sul libretto verde allegato alla termocucina. Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassa porta legna.

## 5.14 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO A FINE VITA



**ATTENZIONE!** Attenersi alle normative in vigore nello Stato in cui si opera lo smaltimento. Tutte le operazioni di smontaggio vanno eseguite ad apparecchio spento.

La demolizione e lo smaltimento dell'apparecchio sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, il quale dovrà rivolgersi a ditte autorizzate per il recupero e l'eliminazione dei materiali componenti l'apparecchio. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo o l'abbandono del prodotto da parte dell'utente costituisce un grave pericolo per persone ed animali. La responsabilità per eventuali danni a terzi ricade sempre sul proprietario.

Durante la fase di demolizione dovranno essere distrutti sia la marcatura CE sia tutti i documenti relativi al prodotto, compreso il libretto di istruzioni.

## 6 COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Esce fumo dalla piastra. Esce fumo da altre parti della termocucina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che tutte le regolazioni dell'aria siano nella loro posizione di massima apertura</li> <li>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</li> <li>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.</li> </ul>
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arieggiare bene il locale • Aprire leggermente la porta cenere all'avviamento • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento</li> </ul>
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la termocucina a legna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la termocucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco</li> </ul>
Surriscaldamento	La termocucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina e se necessario aprire la porta del forno</li> </ul>
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare le regolazioni dell'aria nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare che il girofumi sia pulito e senza ostruzioni</li> </ul>
Condensa	Si forma della condensa all'interno della termocucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della termocucina a legna nuova	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradiimensionato • Verificare che la termocucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi</li> </ul>
Condensa in camera di combustione	Si forma della condensa sulle pareti della caldaia, si forma uno strato di catrame o nerofumo difficile da asportare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare la temperatura di attivazione della pompa di circolazione, non deve essere inferiore a 55-60°C • In caso siano presenti dei grossi serbatoi di accumulo di acqua calda, si consiglia di installare una valvola o un sistema anti-condensa • Verificare la corretta posizione delle lamiere in camera di combustione</li> </ul>
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti</li> </ul>
Vetro sporco	Il vetro della porta fuoco si sporca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare il tiraggio del camino • Pulire il vetro con prodotti specifici</li> </ul>

## 7 GARANZIA

### 7.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

La ditta Rizzoli garantisce che l'apparecchio ha superato tutti i controlli e collaudi interni, che è in buone condizioni, senza difetti di fabbricazione o di materiale. L'apparecchio è frutto della pluridecennale esperienza della ditta Rizzoli che ne garantisce la sua costruzione a regola d'arte.

### 7.2 CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. Affinché vengano prestati i servizi in garanzia il cliente dovrà esibire un valido documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura ecc.) e l'allegato cartellino di garanzia. Conservateli con cura.

### 7.3 MODALITÀ DI GARANZIA

La ditta Rizzoli si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia. Le parti difettose sostituite restano di proprietà della ditta Rizzoli. La ditta Rizzoli, a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso i propri stabilimenti. Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la termocucina è stata acquistata da meno di 3 mesi. Per le riparazioni presso i Centri di Assistenza della ditta Rizzoli il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

### 7.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

### 7.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della termocucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
- Danneggiamenti dovuti al collegamento della termocucina a legna ad una canna fumaria inadatta.
- Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
- Le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte.
- Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta Rizzoli.
- Parti di consumo quali mattoni refrattari, lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

### 7.6 GARANZIA SULLA CALDAIA

La garanzia sulla caldaia della termocucina ha durata di 6 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali difetti della caldaia stessa. Sono esclusi dalla garanzia danni provocati da un impianto termosanitario, collegato alla termocucina, non progettato o realizzato a regola d'arte o da un uso improprio della termocucina.

In particolare sono esclusi da garanzia danneggiamenti causati da:

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

### 7.7 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

Eventuali interventi al di fuori del periodo in garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore. In questo caso verrà anche addebitato il costo dei pezzi sostituiti.

### 7.8 RESPONSABILITÀ

La ditta Rizzoli non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza delle norme a carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

### 7.9 TRIBUNALE COMPETENTE

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

### Avvertenza

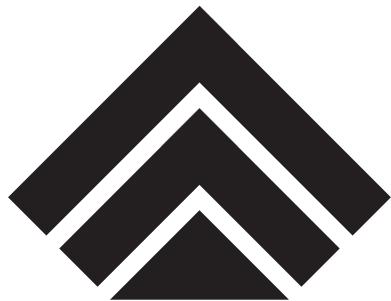
Rizzoli S.r.l. è costantemente impegnata nel migliorare i propri prodotti, per questo il contenuto del presente libretto di istruzioni può cambiare senza preavviso.

**INDICE**
**ITALIANO**

<b>1. DISPOSIZIONI</b>	<b>pag. 4</b>
1.1 Disposizioni generali	pag. 4
1.2 Disposizioni di sicurezza	pag. 4
1.3 Combustibile raccomandato	pag. 4
1.4 Altri combustibili	pag. 4
1.5 Accessori	pag. 4
1.6 Componenti della termocucina	pag. 5
<b>2. INSTALLAZIONE</b>	<b>pag. 6</b>
2.1 Avvertenze	pag. 6
2.2 Distanze di sicurezza	pag. 6
2.3 Camino	pag. 6
2.4 Dimensioni e forme corrette del camino	pag. 7
2.5 Canna fumaria	pag. 7
2.6 Comignolo	pag. 7
2.7 Raccordo o canale da fumo	pag. 7
2.8 Predisposizione dell'uscita fumi	pag. 7
2.9 Corretto allacciamento al camino	pag. 8
2.10 Uscita fumi posteriore regolabile (termocucine con forno)	pag. 8
2.11 Presa d'aria	pag. 9
2.12 Collegamenti elettrici (modelli con forno)	pag. 10
2.13 Estrazione cassa porta legna (modelli con forno)	pag. 10
2.14 Regolazione dello zoccolo standard	pag. 11
2.15 Prima accensione	pag. 11
2.16 Assestamenti	pag. 11
<b>3. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO</b>	<b>pag. 12</b>
3.1 Generalità	pag. 12
3.2 Collegamenti all'impianto di riscaldamento	pag. 12
3.3 Attacchi laterali	pag. 13
3.4 Tipi di installazione	pag. 13
3.5 Termostato	pag. 13
3.6 Sicurezza	pag. 13
3.7 Scarico termico	pag. 13
3.8 Esempi	pag. 14
<b>4. USO</b>	<b>pag. 16</b>
4.1 Funzionamento della termocucina	pag. 16
4.2 Avviamento	pag. 16
4.3 Regolazione dell'aria	pag. 16
4.4 Regolazione aria secondaria	pag. 17
4.5 Regolazione della griglia	pag. 17
4.6 Cottura sulla piastra	pag. 18
4.7 Cottura nel forno (termocucine con forno)	pag. 18
4.8 Valvola per l'eccesso di vapore (termocucine con forno)	pag. 18
4.9 Teglia con guide scorrevoli (termocucine con forno)	pag. 18
4.10 Illuminazione del forno (termocucine con forno)	pag. 19
4.11 Porta accessori (termocucine con forno)	pag. 19
4.12 Portateglia (termocucine con forno)	pag. 19
4.13 Protezione porta fuoco (optional)	pag. 19
4.14 Copripiasta (optional)	pag. 19
<b>5. MANUTENZIONE</b>	<b>pag. 20</b>
5.1 Pulizia	pag. 20
5.2 Pulizia delle parti a vista	pag. 20
5.3 Manutenzione lamiere in camera di combustione	pag. 20
5.4 Pulizia della griglia	pag. 20
5.5 Ispezione girofumi (termocucine con forno)	pag. 20
5.6 Cassetto cenere	pag. 21
5.7 Pulizia del forno (termocucine con forno)	pag. 21
5.8 Pulizia del camino	pag. 21
5.9 Pulizia dei vetri	pag. 21
5.10 Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 21
5.11 Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 22

## INDICE

5.12	Dilatazione termica	pag.	22
5.13	Manutenzione straordinaria	pag.	22
5.14	Informazioni sullo smaltimento a fine vita	pag.	22
6.	COSA FARE SE...	pag.	23
7.	GARANZIA	pag.	24
7.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag.	24
7.2	Clausole generali	pag.	24
7.3	Modalità di garanzia	pag.	24
7.4	Vizi o errori nei materiali	pag.	24
7.5	Parti non incluse in garanzia	pag.	24
7.6	Garanzia sulla caldaia	pag.	24
7.7	Prestazioni fuori garanzia	pag.	24
7.8	Responsabilità	pag.	24
7.9	Tribunale competente	pag.	24



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

# 1 ANWEISUNGEN

## 1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-Zentralheizungsherde ordnungsgemäß aufgestellt und an den Rauchabzug sowie an die Stromversorgung und an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Der Rauchabzug muss fachgerecht gebaut und für das gewählte Herdmodell geeignet sein. Für den Herdanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Schornsteinfeger gerufen werden. Nach abgeschlossenen Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit. Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes Brennholz verwendet werden. Es ist absolut wichtig, dass sowohl der Herd als auch der Schornstein regelmäßig gereinigt und kontrolliert werden. Bevor Sie den Zentralheizungsherden 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 Belüftungsschlitz dürfen während der Montage und dem Gebrauch des Gerätes nicht verstopt 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 entflammbaren Kleidungsstücke getragen werden.
- In Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge, entflammbare Fläschchen oder Spraydosen dürfen auf keinen Fall auf den Herd gestellt oder in dessen Nähe angebracht oder abgestellt werden.
- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, der Rauchgaszüge und des Kaminanschlussstutzens vor. Lassen Sie Ihren Herd regelmäßig, bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate, von einem sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch des Herdes und führen Sie regelmäßig die spezifischen Wartungsarbeiten durch.
- Bevor Sie sich für längere Zeit entfernen, stellen Sie sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff), um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Abdichtungen sowie eventuelle Ruß- und Ascherückstände im Inneren des Zentralheizungsherdes, im Rauchgaszug und im Kaminanschluss.
- Falls der Herd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass der Herd ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder solche, die zugelassen sind.
- Nehmen Sie keine Änderung am Zentralheizungsherden 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 Kleinholt zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmefluss und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden (siehe beigefügtes technisches Datenblatt). Eine übermäßig hohe Holzbeladung kann zu einem plötzlichen Brand der Rauchgase und zu folgendem Sach- und Personenschaden führen.



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

## 1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

Die Verwendung von Holzbriketts und Kohle ist nur gelegentlich und in mäßigen Mengen erlaubt, da die starke Hitzeentwicklung die Ausschamottierung im Herdinneren, den Feuerrost, den Backofen und im Allgemeinen alle direkt dem Feuer ausgesetzten Teile beschädigen könnte. Kunststoff, lackiertes oder behandeltes Holz, Papier, Karton, Küchenabfälle und generell jedes nicht vorgesehene Material darf nicht als Brennstoff verwendet werden. Die Verbrennung dieser Stoffe ist laut geltenden Vorschriften untersagt, da sie schädlich für die Umwelt, den Herd, den Rauchabzug und auch für Ihre Gesundheit sind. Ihr Zentralheizungsherden ist keine Müllverbrennungsanlage! Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Auch flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden.

## 1.5 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Zentralheizungsherde sind einige Zubehörteile enthalten, die die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutzhandschuh (Serie RTVE)
- Schürhaken
- Rußkratzer (Modelle mit Backofen)
- Rostkurbel
- Pflegeöl für die Herdplatte
- Reinigungsmittel für die Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feuerraumtür (Serie RTVE)
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Raumausgang
- Backofenrost (Modelle mit Backofen)
- Backblech (Modelle mit Backofen)
- Backblechhalter (Modelle mit Backofen)
- Zubehörfach (Modelle mit Backofen)
- Schlüssel Nr.28 (siehe Kap. 2.14)
- Gebrauchsanweisung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantischein des Zentralheizungsherdes

## 1.6 HERDBESTANDTEILE

DEUTSCH

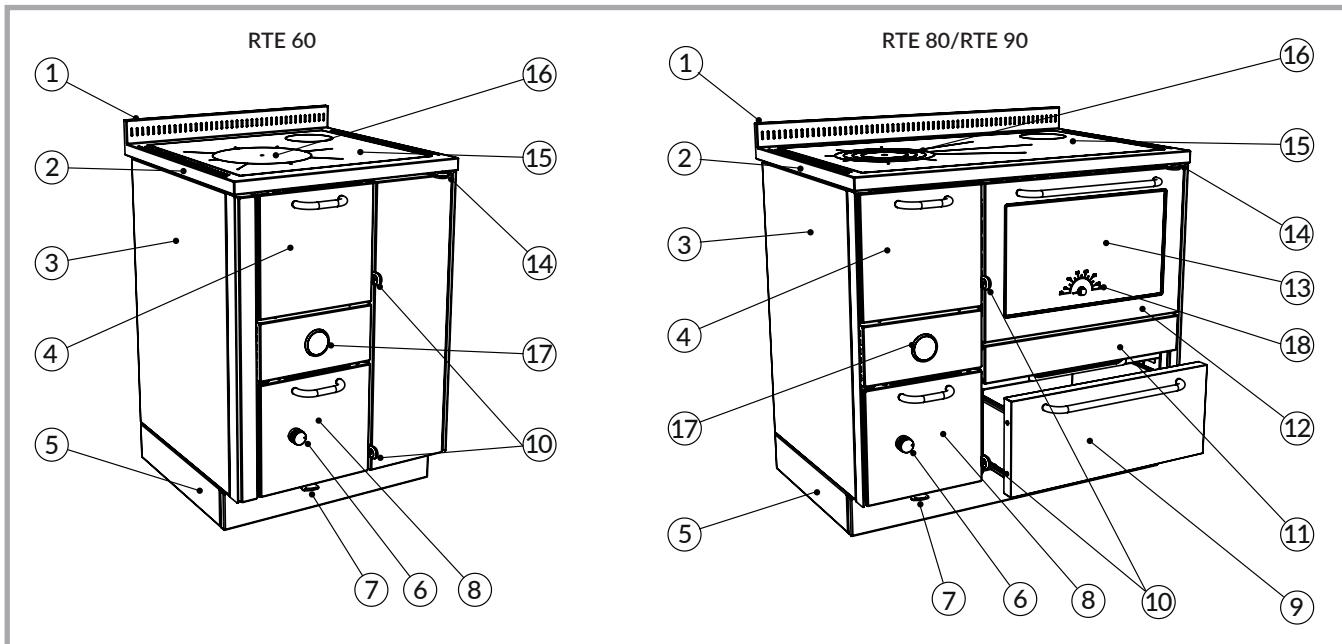


Abb. 1a

- 1 Wischleiste
- 2 Herdrahmen
- 3 Seitenwand
- 4 Feuerraumtür
- 5 Sockel
- 6 Primärluft-Regulierung

- 7 Frischluftzufuhr-Regulierung
- 8 Aschekastentür
- 9 Holzlage
- 10 Türöffnungshebel
- 11 Reinigungsöffnung
- 12 Backofentür

- 13 Backofen-Sichtfenster
- 14 Anheizklappe-Hebel
- 15 Herdplatte
- 16 Einlegeplatte oder Ringe
- 17 Thermometer Heizkessel
- 18 Thermometer Backofen

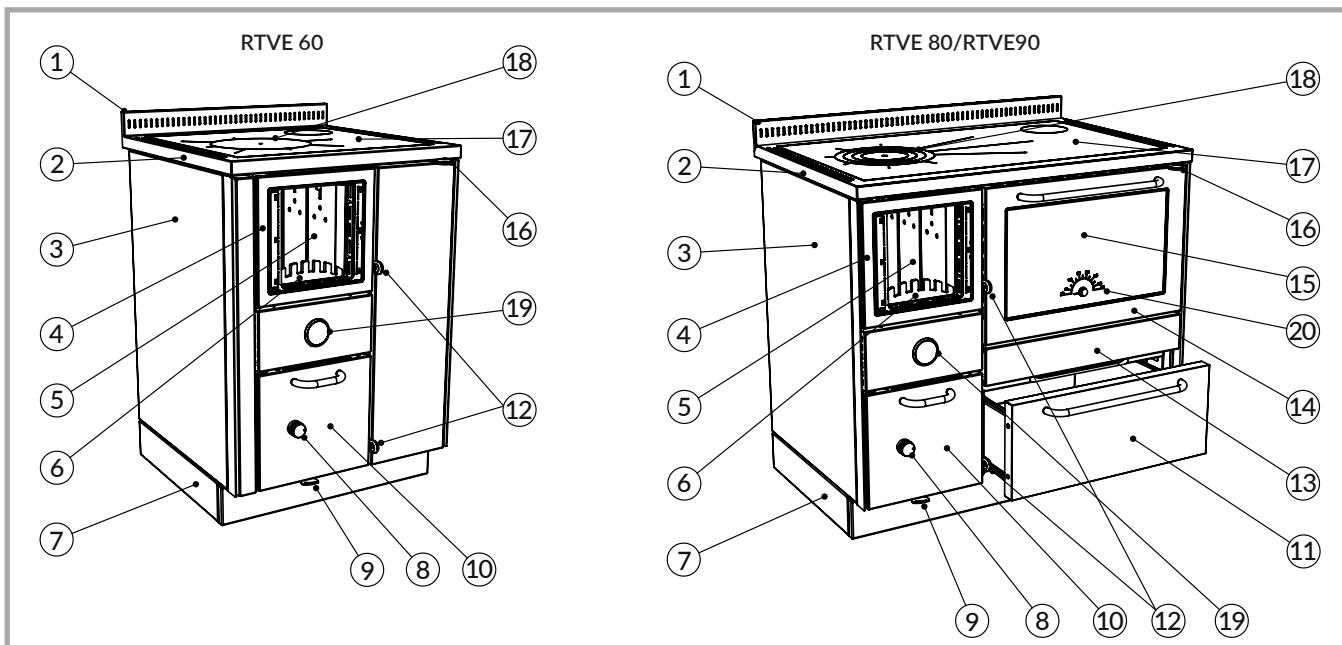


Abb. 1b

- 1 Wischleiste
- 2 Herdrahmen
- 3 Seitenwand
- 4 Feuerraumtür
- 5 Feuerraumtür-Sichtfenster
- 6 Flammenschutz
- 7 Sockel

- 8 Primärluft-Regulierung
- 9 Frischluftzufuhr-Regulierung
- 10 Aschekastentür
- 11 Holzlage
- 12 Türöffnungshebel
- 13 Reinigungsöffnung
- 14 Backofentür

- 15 Backofen-Sichtfenster
- 16 Anheizklappe-Hebel
- 17 Herdplatte
- 18 Einlegeplatte oder Ringe
- 19 Thermometer Heizkessel
- 20 Thermometer Backofen

## 2 MONTAGE

### 2.1 ANWEISUNGEN

Rizzoli-Zentralheizungsherde sind problemlos und einfach zu montieren. Folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit sind zu beachten: Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachgerechte Ausführung des Rauchabzugs und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen Anschlüsse. Besonders zu beachten sind die vorzunehmenden Anschlussarbeiten mit einer geeigneten Heizungsanlage sowie die fachgerechte, dem Gerät entsprechende Ausführung des Schornsteins. Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben, sondern anheben und versteteln. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder der Herdstange halten.

### 2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

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

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

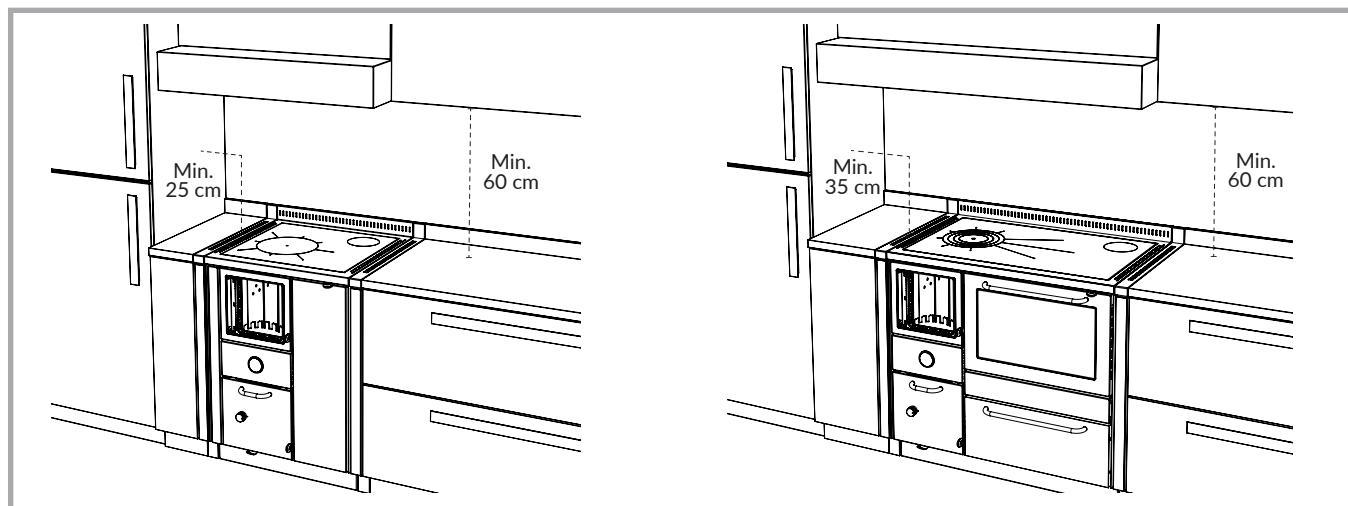


Abb. 2 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen.

### 2.3 RAUCHABZUG

Der Rauchabzug ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Zentralheizungsherdes. Rizzoli-Zentralheizungsherde sind auf höchste Leistung ausgelegt, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Rauchabzugs beeinflusst werden. Falls der Rauchabzug eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften entspricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Zentralheizungsherdes nicht garantiert werden. Für den Bau des Rauchabzugs sind hochtemperaturbeständige Baumaterialien, die den Brandschutzworschriften entsprechen, vorgeschrieben. Die Art der Werkstoffe spielt eine untergeordnete Rolle, sofern sie geeignet sind und der Rauchabzug gut isoliert ist. Für jegliche Problematik bezüglich Schornstein, Rauchabzug und Anschlussstützen kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker oder den zuständigen Schornsteinfeger.

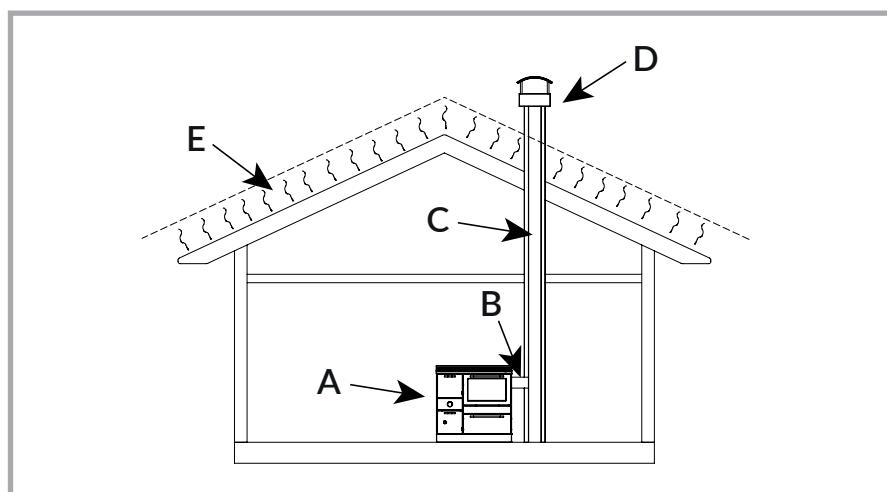


Abb. 3 - Teile des Kamins A = Zentralheizungsherd, B = Rauchrohrstützen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

## 2.4 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES RAUCHABZUGS

Der Rauchabzug muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Zentralheizungsherdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Rauchabzug nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach dessen Höhe und Zentralheizungsherden-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 waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 4 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

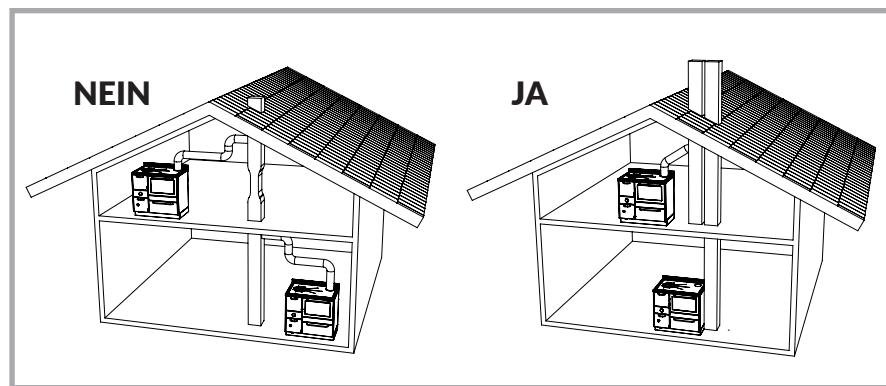


Abb. 4 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

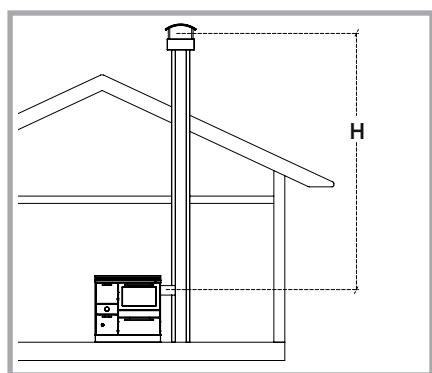


Abb. 5 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugrohrs.

## 2.5 RAUCHABZUGROHR

Das Rauchabzugsrohr muss gut isoliert sein und nach Möglichkeit einen runden Querschnitt aufweisen. Es darf keine Mängel, Verengungen oder undichte Stellen aufweisen. Alle Kontroll- und Reinigungsöffnungen müssen gut verschlossen und abgedichtet sein.

## 2.6 SCHORNSTEINAUFSATZ

Um den Rauchgasabgang zu erleichtern, muss der Querschnitt des Schornsteinaufsetzes insgesamt doppelt so groß sein wie der des Rauchabzugs. Seine Höhe muss so bemessen sein, dass er über den Windfangbereich des Daches hinausragt. In Zweifelsfällen wenden Sie sich an eine in diesem Sektor spezialisierte Firma. In windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein.

## 2.7 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

Der Anschlussstutzen zwischen Zentralheizungsherden 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 entflammbareres 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 Zentralheizungsherden und dem Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

## 2.8 RAUCHAUSGÄNGE

Die Rauchausgänge können sich bei Zentralheizungsherden an mehreren Positionen befinden (oben, hinten, seitlich). Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass alle nicht benutzten Anschlussöffnungen gut verschlossen sind. Eventuelle Änderungen können mit den mitgelieferten Zubehörteilen vorgenommen werden.

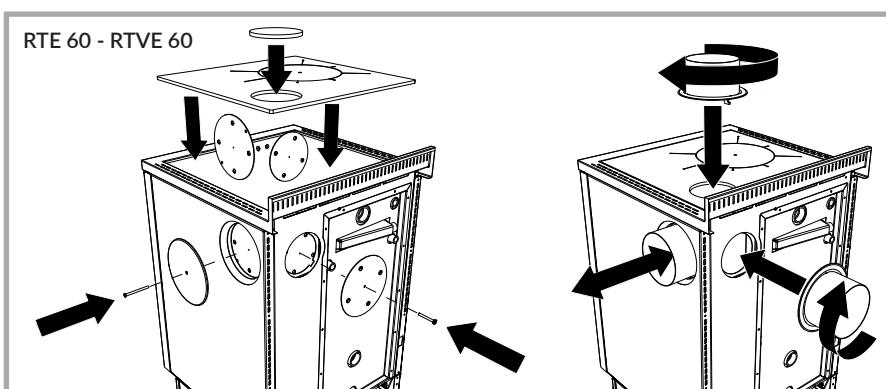


Abb. 6 - Mehrfachanschluss - Zentralheizungsherden ohne Backofen - korrekte Vorbereitung für den Anschluss. Beispiel mit Rauchausgang rechts. Der Rauchausgang auf der linken Seite ist symmetrisch.

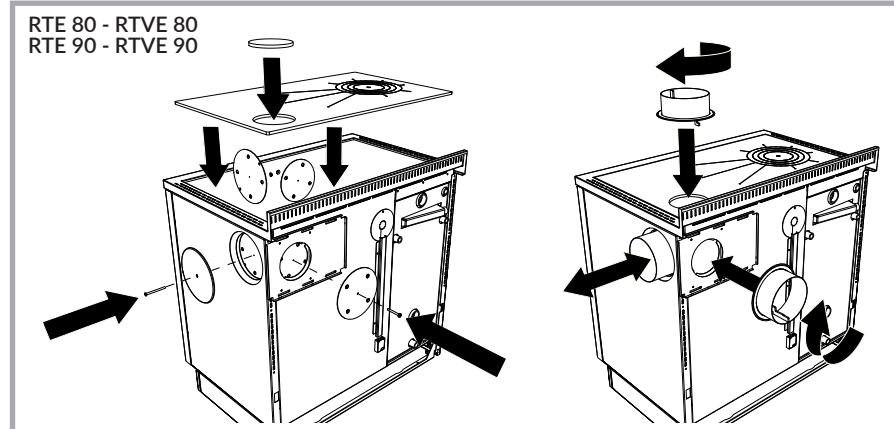


Abb. 7 - Mehrfachanschluss - Zentralheizungsherd mit Backofen - korrekte Vorbereitung für den Anschluss. Beispiel mit Rauchausgang rechts. Der Rauchausgang auf der linken Seite ist symmetrisch.

## 2.9 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

Falls das Rauchabzugsrohr unter der Anschlussstelle des Zentralheizungsherdes beginnt, kann es erforderlich sein, ihn unterhalb des Rauchrohrstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen. Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehener Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss verwendet werden. Um den Anschlussstutzen in der richtigen Position zu fixieren, wird er eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Stutzens, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 8).

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist das Anschlussrohr verschiebbar. Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den Zentralheizungsherd oder in das Rauchabzugsrohr eingeschoben werden, wobei darauf zu achten ist, dass sich die Befestigungssöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehenen Platz gestellt und der Anschluss an den Rauchabzug vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungssöse biegen und mit der dafür vorgesehenen Schraube festziehen (siehe Abb. 9).

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug festsitzt und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittsreduzierung am Rauchabzug aufweisen (siehe Abb. 10). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgenommen werden.

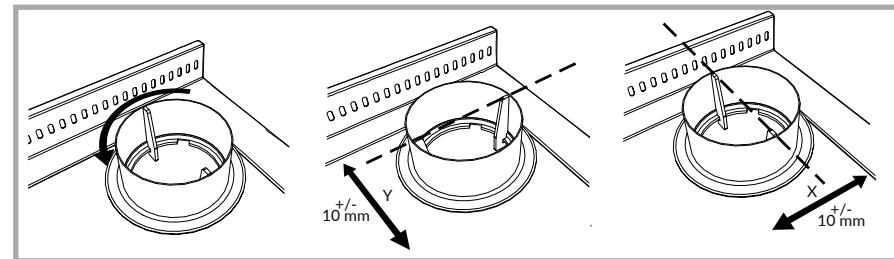


Abb. 8 - Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

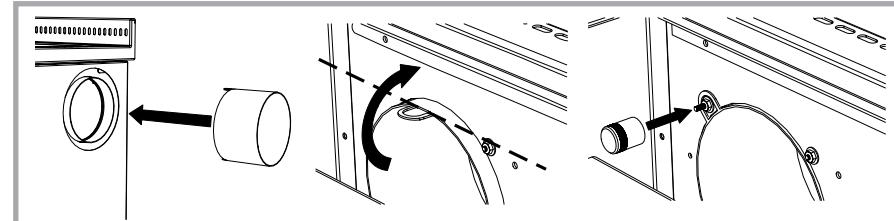


Abb. 9 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

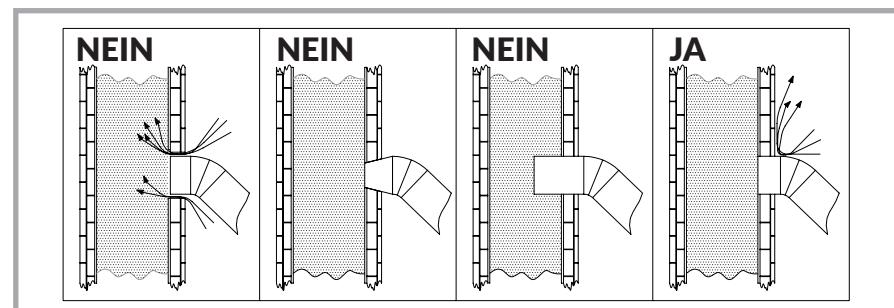


Abb. 10 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss an das Rauchabzugsrohr.

## 2.10 REGULIERBARER RAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

Bei allen Modellen mit Backofen ist es serienmäßig möglich, die Position des Rauchausgangs auf der Rückseite zu verändern. Dieser kann horizontal und vertikal verstellt werden, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens am Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung, müssen die Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position befindet, wieder angezogen werden. Zusätzliche Regulierungen des Rauchausgangs sind möglich, indem man die Anschlussplatte abnimmt und dreht (siehe Abb. 11b). Auf Anfrage kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern. Für die horizontale und vertikale Regulierung stehen des Weiteren, dank im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.9).

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

**STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE**

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

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

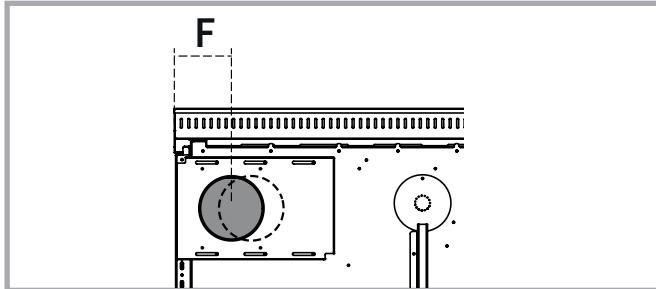


Abb. 11a - Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

**ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE (OPTIONAL)**

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

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

**UMGEDREHTE STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE**

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

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

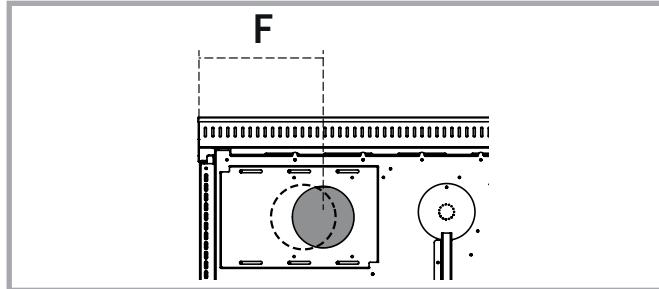


Abb. 11b - Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der umgedrehten Standard-Anschlussplatte.

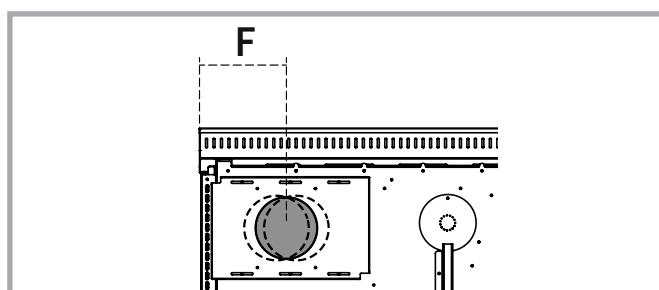


Abb. 11c - Rückansicht des Zentralheizungsherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

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

## 2.11 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Zentralheizungsherdes erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzuführöffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Falle muss im Raum stets für eine ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder Fenster und Türen dicht schließen. Eine ausreichende Belüftung des Raumes muss auch gewährleistet werden, wenn sich andere Heizgeräte, Dunstabzugshauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen darin befinden. Die Lüftungsklappe des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm<sup>2</sup> aufweisen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren. Die Zentralheizungsherde sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Zentralheizungsherde keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Zentralheizungsherdes befindet sich im Inneren des Sockels auf der Seite der Brennkammer. Es empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohrs.

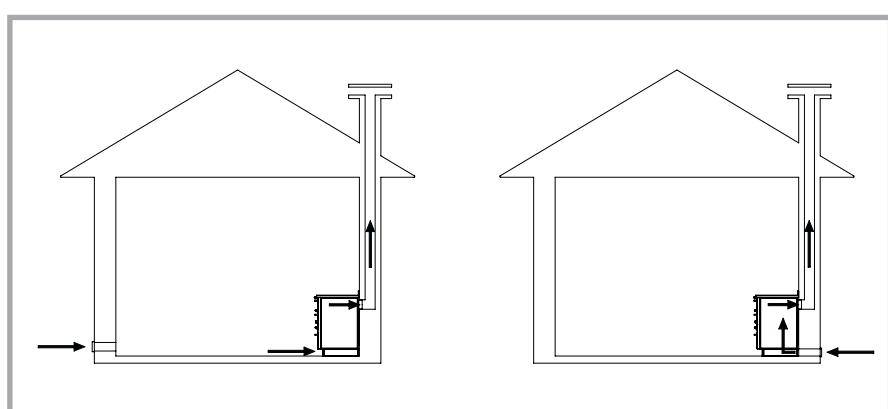


Abb. 12 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Zentralheizungsherd.

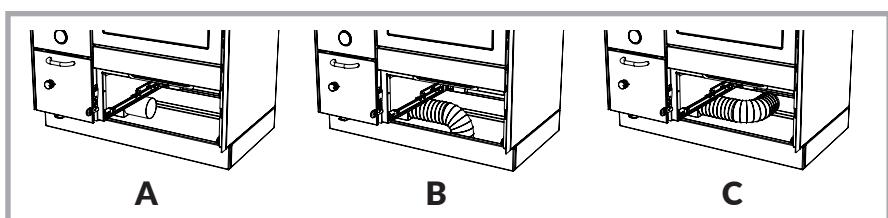


Abb. 13 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Zentralheizungsherden. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 3 und Abb. 14), vorzunehmen. Weitere Anschlusslösungen sind nach vorheriger Absprache mit Rizzoli möglich.



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

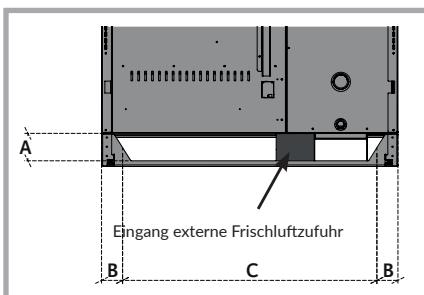


Abb. 14 - Rückansicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr.

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

Tabelle 3 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.

Maße (in mm)



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

## 2.12 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (MODELLE MIT BACKOFEN)

Der elektrische Anschluss von Zentralheizungsherden dient ausschließlich zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, 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 liegen.

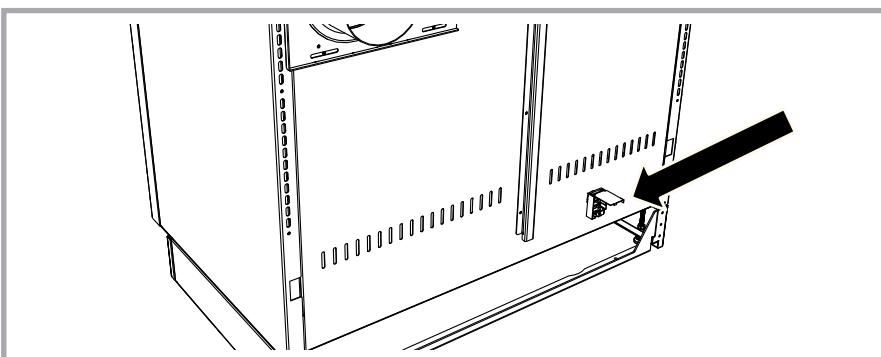


Abb. 15 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung.

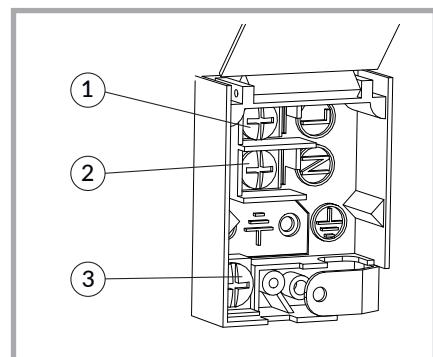


Abb. 16 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutralleiter, 3. Schutzleiter.

## 2.13 ENTFERNUNG DER HOLZLADE (MODELLE MIT BACKOFEN)



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

Zur Entfernung der Holzlage ist es notwendig, diese bis zum Anschlag herauszuziehen und die beiden Flügelschrauben mit denen sie an den Schienen befestigt ist, zu entfernen. Nun kann sie ausgehängt werden. Um die Holzlage wieder einzuführen, geht man in umgekehrter Reihenfolge vor und stellt sicher, dass sie wieder korrekt in die Schienen eingelegt wird.

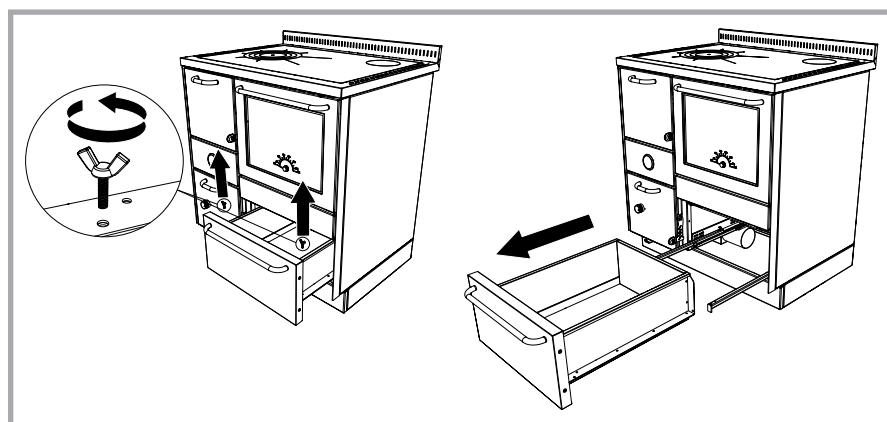


Abb. 17 - Entfernung der Holzlage.

## 2.14 EINSTELLUNG DES SOCKELS

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

Für diesen Vorgang ist es ratsam, sicherheitshalber etwas unterzulegen, um den Boden zu schützen. Es können sowohl der Sockeleinzug auf der Vorderseite als auch die Herdhöhe durch die Schraubfüße eingestellt werden. Hierzu muss jeder einzelne Schraubfuß in den Ecken des Sockels reguliert werden, wodurch der Zentralheizungsherde gleichmäßig eingestellt werden kann. Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüssel Nr. 28 im Lieferumfang enthalten benötigt (siehe Abb. 18). Die Schraubfüße können bis zu 20 mm erhöht werden.

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

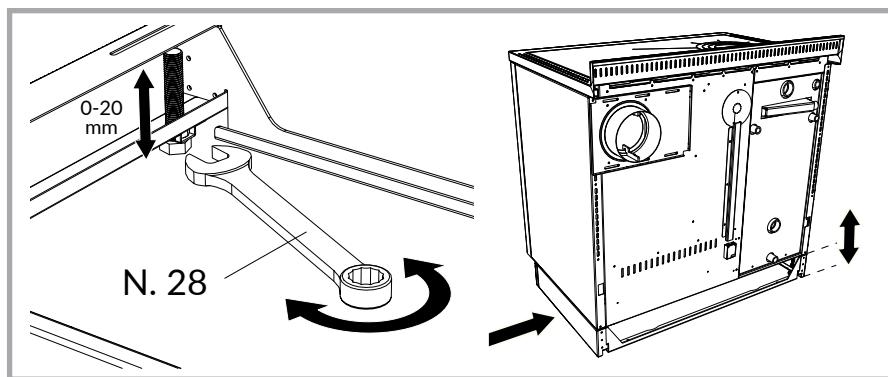


Abb. 18 - Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße.

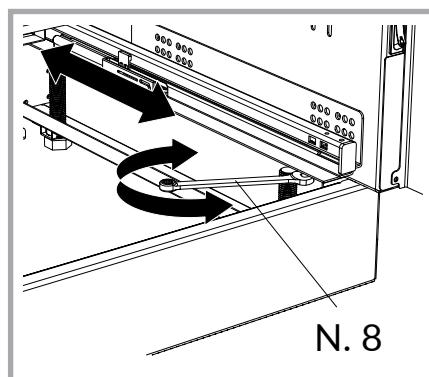


Abb. 19 - Einstellung des Sockeleinzugs.

## 2.15 ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backofen und der Holzladte, eventuelle Klebeetiketten sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Vor Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an eine funktionierende Heizungsanlage angeschlossen werden und im Heizkessel muss sich Wasser befinden. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordnungsgemäße Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung progressiv erhöht werden.

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



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

## 2.16 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Der für die Innenauskleidung verwendete feuerfeste Mörtel enthält immer etwas Feuchtigkeit, die jedoch nach einigen Inbetriebnahmen des Herdes allmählich austrocknet. Es ist daher normal, dass anfänglich etwas Kondenswasser entsteht. Aus demselben Grunde unterliegen die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen. Weitere Setzungserscheinungen können auch in anderen Herdteilen auftreten, was durch leichte Geräuschentwicklung beim Aufheizen oder Abkühlen zum Ausdruck kommt. Dadurch wird die Funktion des Herdes keineswegs beeinträchtigt und im weiteren Gebrauch verschwinden sie allmählich völlig.

Während des Betriebs kann der Herdrahmen eine gewisse Verformung aufweisen, die durch normale Temperaturschwankungen verursacht wird. Die Funktionalität und Lebensdauer des Geräts ist dadurch nicht beeinträchtigt.

### 3 HEIZUNGSANLAGE

#### 3.1 ALLGEMEINES

Die Zentralheizungsherde Modelle RTE und RTVE sind mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme für die Heizungsanlage und die Warmwasserbereitung genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage gemäß der italienischen UNI-Norm 10412-2 von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen italienischen Bestimmung UNI 10683 installiert. Im Lieferumfang der Zentralheizungsherde sind alle für die ordnungsgemäße Installation nötigen Bauteile enthalten. Alle externen Anschlussselemente des Zentralheizungsherdes (wie z.B. Pumpen, Ventile, Thermostat, Manometer, akustische Anzeigen und Ausdehnungsgefäß) müssen hingegen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden.

#### 3.2 ANSCHLUSS AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann der Heizkessel irreparabel beschädigt werden. Auf jeden Fall muss die Zulaufleitung, Rücklaufleitung und Ablauflleitung (zum Entleeren des Heizkessels für Instandhaltungsarbeiten) an die Anlage angeschlossen werden. Alle anderen nicht benötigten Anschlussöffnungen (je nach Art der Anlagenausführung) können verschlossen werden. Der Zwischenraum auf der Rückseite der Zentralheizungherde RTE - RTVE, zwischen den Anschlüssen und der Wand des Aufstellungsraums, beträgt ca. 35 mm. Dieser reicht normalerweise nicht für die hydraulischen Anschlüsse aus. Daher ist es ratsam eine geeignete Nische in Übereinstimmung mit den Anschlässen vorzubereiten und den Zentralheizungsherd mit flexiblen Rohren anzuschließen. Wenn der Zentralheizungsherd angeschlossen ist, kann er an die Wand gestellt werden und die Rohre können in die Nische gegeben werden.

Bei Installation des Zentralheizungsofens an eine Anlage mit einem Boiler oder einem Puffer mit großer Kapazität, ist es ratsam, eine Rücklaufanhebung vorzusehen, die auf 55°C einzustellen ist und als Bypass zwischen dem Speicher und dem Gerät fungiert. Alternativ können auch Systeme mit einem Sicherheitswärmetauscher vorgesehen werden. Die Installation einer Rücklaufanhebung wird für jede Art von Anlage empfohlen.

**Modelle Serie RTE 60 / RTVE 60  
Mit Rauchausgang rechts**

- 1) Anschluss Thermostatfühler (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 2) Zulaufanschluss Ø 1¼" Innengewinde
- 3) Muffe für Fühler Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 4) Anschlüsse für Kreislauf Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Außengewinde
- 5) Rücklaufanschluss Ø 1¼" Innengewinde
- 6) Ablaufanschluss Ø ½" Innengewinde

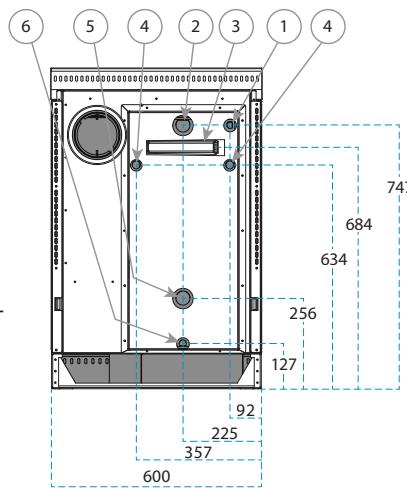


Abb. 20 - Anschlusschema der Modelle RTE 60 und RTVE 60 mit Rauchausgang rechts (Rückansicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

**RTE 80-90 - RTVE 80-90  
Mit Rauchausgang rechts**

- 1) Anschluss für Thermostatfühler (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 2) Zulaufanschluss Ø 1¼" Innengewinde
- 3) Muffe für Fühler Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Innengewinde
- 4) Anschlüsse für Kreislauf Sicherheitswärmetauscher (Optional) Ø ½" Außengewinde
- 5) Rücklaufanschluss Ø 1¼" Innengewinde
- 6) Ablaufanschluss Ø ½" Innengewinde

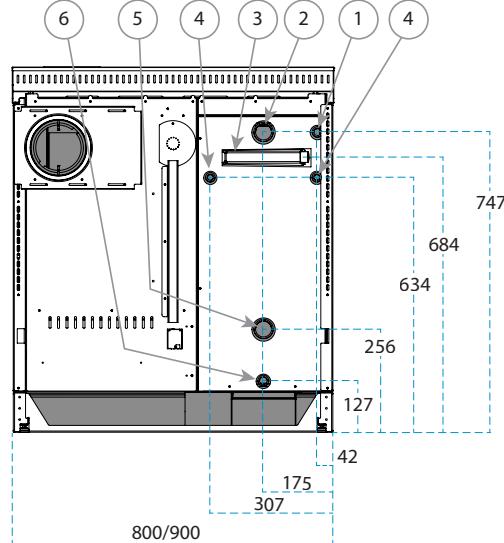


Abb. 21 - Anschlusschema der Modelle RTE 80, RTVE 80, RTE 90 und RTVE 90 mit Rauchausgang rechts (Rückansicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

### 3.3 SEITLICHE ANSCHLÜSSE

Alle Zentralheizungsherde der Serie RTE - RTVE sind auf Anfrage mit seitlichen Anschlüssen, neben der Brennkammer, realisierbar. Dies muss in der Bestellphase angegeben werden. Zur Erleichterung der Installationsarbeiten sind zwei Zulaufanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) und zwei Rücklaufanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) vorgesehen. Auf jeden Fall müssen zumindest die zwei Anschlüsse, die den größeren Durchmesser aufweisen, angeschlossen werden.

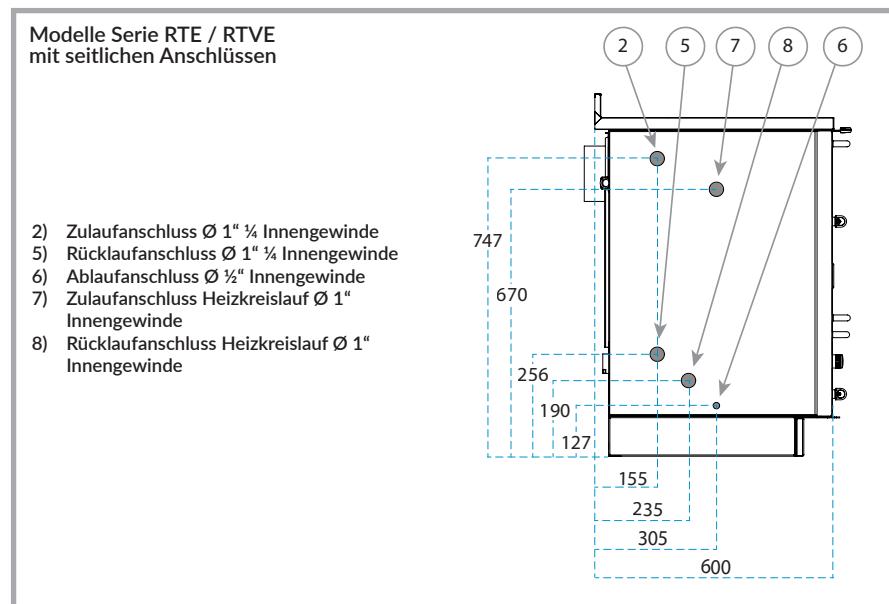


Abb. 22 - Anschlusschema der Modelle RTE / RTVE mit seitlichen Anschlüssen (Seitenansicht).

### 3.4 INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN

Die technische, italienische Norm UNI 10412-2 sieht die Möglichkeit zur Installation von Zentralheizungsherden mit Festbrennstoffbetrieb in Kombination mit Anlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß vor. Voraussetzung hierzu ist jedoch ihre Ausstattung mit einem Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher im Inneren des Heizkessels. Die Zentralheizungsherde der Serie RTE - RTVE sind bereits serienmäßig mit Sicherheitswärmetauscher ausgestattet. Die Zentralheizungsherde Serie RTE - RTVE können mit Anlagen mit offenem Ausdehnungsgefäß installiert werden. In diesem Falle muss der Zulaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Sicherheitsrohr und der Rücklaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Zuflussrohr verwendet werden. Zentralheizungsherde RTE - RTVE können mit Anlagen mit geschlossenen Ausdehnungsgefäß installiert werden, wenn ein Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher vorhanden ist, die relativen Anschlüsse, können wie weiter vorne noch beschrieben wird, vorgenommen werden.

### 3.5 THERMOSTAT

Zentralheizungsherde der Serie RTE und RTVE sind nicht mit einem Thermostat zur Funktionskontrolle der Pumpe ausgestattet. Ein Thermostat oder eine Steuer-Einheit mit derselben Funktion des Thermostats muss in jedem Fall vorhanden sein, wenn eine Wärmepumpe in der Anlage vorhanden ist. Der Thermostat wird außerhalb der Anlage platziert, die Temperatursonde wird in eine eigens dafür vorgesehene Öffnung auf der Rückseite des Zentralheizungsherdes gegeben. Der Thermostat muss die Funktion der Wärmepumpe jedes Mal garantieren wenn die Wassertemperatur des Heizkessels die eingestellte Temperatur überschreitet.



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

### 3.6 SICHERHEIT

Bei allen Heizkesseln für Festbrennstoffe ist es technisch gesehen unmöglich, die Verbrennung sofort zu unterbrechen, wie dies bei Heizkesseln für flüssige und gasförmige Brennstoffe der Fall ist. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, die erzeugte Wärme immer ableiten zu können, auch wenn es die Heizungsanlage nicht erfordert oder bei fehlender Stromversorgung. Andernfalls könnte das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt ohne der Möglichkeit den Dampf abzulassen erreichen. Dies würde eine ernsthafte Explosionsgefahr für den Heizkessel und dementsprechende Verletzungsgefahr für die sich im Aufstellungsraum befindenden Personen mit sich bringen. Aus diesem Grunde wird empfohlen, sich strikt an die in der italienischen UNI-Norm 10412-2 angeführten Bestimmungen und Vorschriften zu halten. Des Weiteren empfehlen wir im Anlagenprojekt auch immer einen Warmwasserspeicher vorzusehen, der die überschüssige Wärme in Form von Warmbrauchwasser zur Verfügung stellt.

### 3.7 SICHERHEITSWÄRMETAUSCHER

Zur Erhöhung der Sicherheit kann ein zusätzlicher Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher, der direkt mit dem Heizkessel verbunden ist, vorgesehen werden. Der Zentralheizungsherd ist für diese Lösung ausgelegt. Mit dem Sicherheitswärmetauscher kann der Heizkessel bei Bedarf direkt durch Umlauf von Kaltwasser in einem separaten Kreislauf innerhalb des Heizkessels abgekühlt werden. Die Installation dieser Anlage muss von einem Installateur, der hierfür auch die Verantwortung übernimmt, vorgenommen werden. Alle externen Bauteile dieser Anlage müssen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden. Zur Ausführung dieser Hilfsanlage müssen die austauschbaren Zu- und Ablaufanschlüsse vorgenommen, sowie der Fühler zur Steuerung der Anlage in die dafür bestimmte Muffe eingefügt werden. Die Leistungsfähigkeit der Anlage und Verfügbarkeit von Kaltwasser muss auch ohne Stromversorgung garantiert werden. Die Sicherheitsvorrichtungen müssen auch nach dem Einbau für Wartungsarbeiten und Funktionskontrollen zugängig sein. Die Funktionskontrolle muss in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) vorgenommen werden. Der Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher darf nicht für die Warmbrauchwasseraufbereitung verwendet werden. Bei Bedarf kann Rizzoli ein passendes thermisches Ablaufventil für Ihr Gerät liefern.

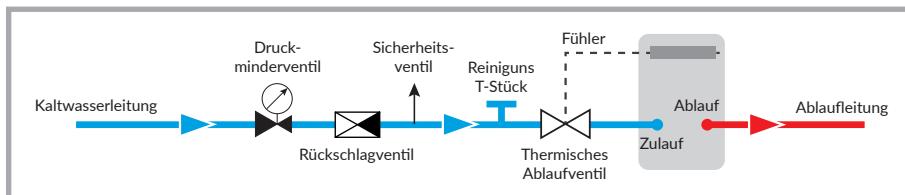


Abb. 23 - Schematische Darstellung für den Kreislauf des Sicherheitswärmatauschers.

### 3.8 BEISPIELE

Nachstehend einige Skizzen möglicher Ausführungen der Anlage. Die Entwürfe sind nur als Beispiele gedacht und können nicht direkt für die Ausführung einer Heizungsanlage verwendet werden. Wenden Sie sich immer an einen qualifizierten Heizungstechniker.

DEUTSCH

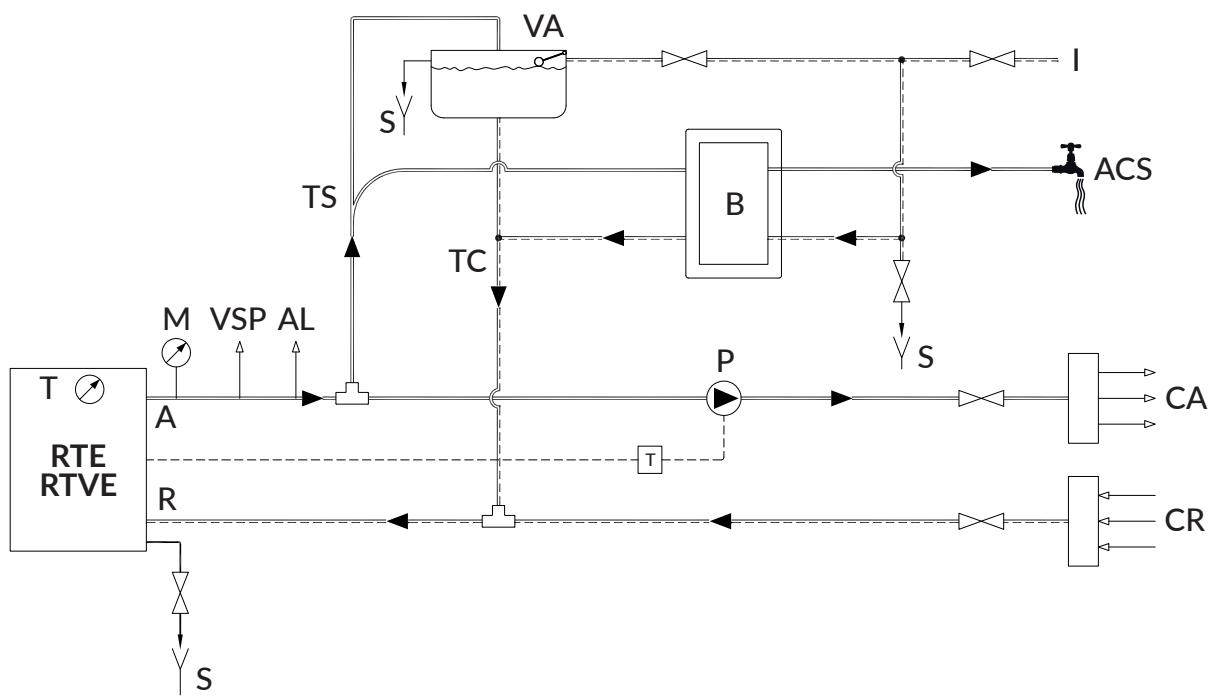


Abb. 24 -Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherden als Wärmeerzeuger.

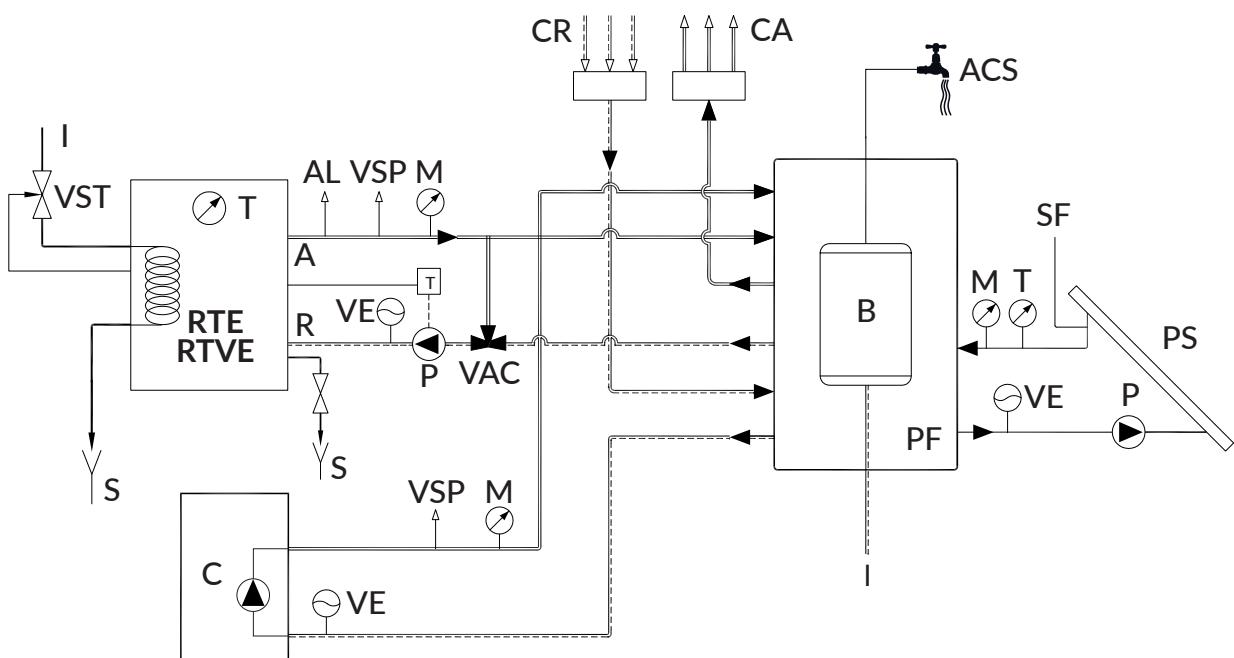


Abb. 25 -Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherden als Wärmeerzeuger.

#### LEGENDE

—	Warmwasser	T Ø	Thermometer	S	Ablauf		Kaltwasserzulauf
- - -	Kaltwasser	PF	Puffer	B	Boiler	TS	Sicherheitsrohr
M Ø	Manometer	VSP	Überdruckventil	VAC	Rücklaufanhebung	TC	Zulaufrohr
P ▶	Umwälzpumpe	AL	Akustisches Signal	CA	Kollektvorlauf	VA	Offenes Ausdehnungsgefäß
VE	Geschl. Ausdehnungsgefäß	A	Zulauf	CR	Kollektorrücklauf	PS	Sonnenkollektoren
T	Thermostat	R	Rücklauf	VST	Thermisches Ablaufventil	SF	Luftabzug
VNR	Rückschlagventil	VRP	Druckminderventil	ACS	Warmbrauchwasser	C	Anderer Wärmeerzeuger

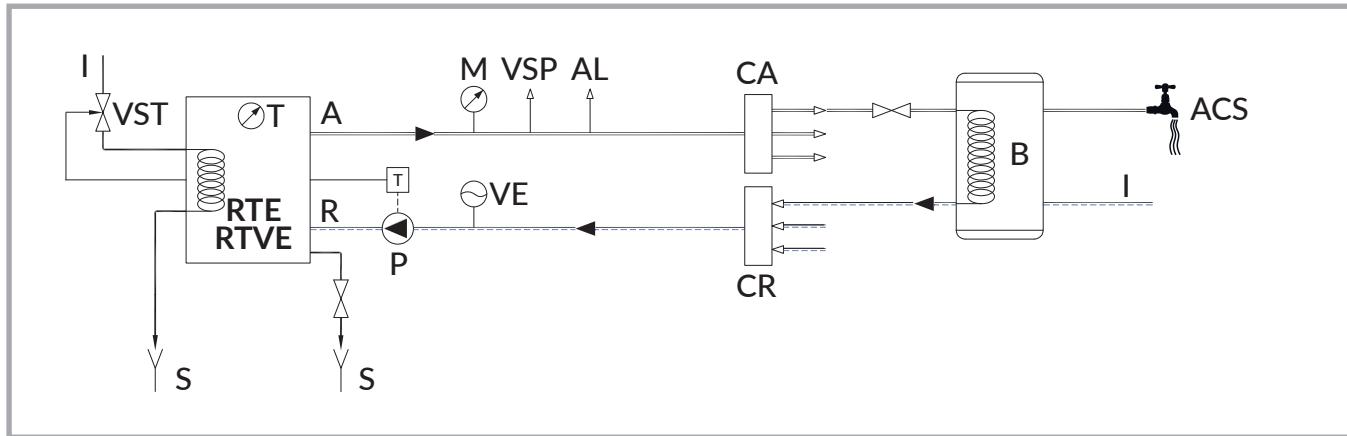


Abb. 26 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.

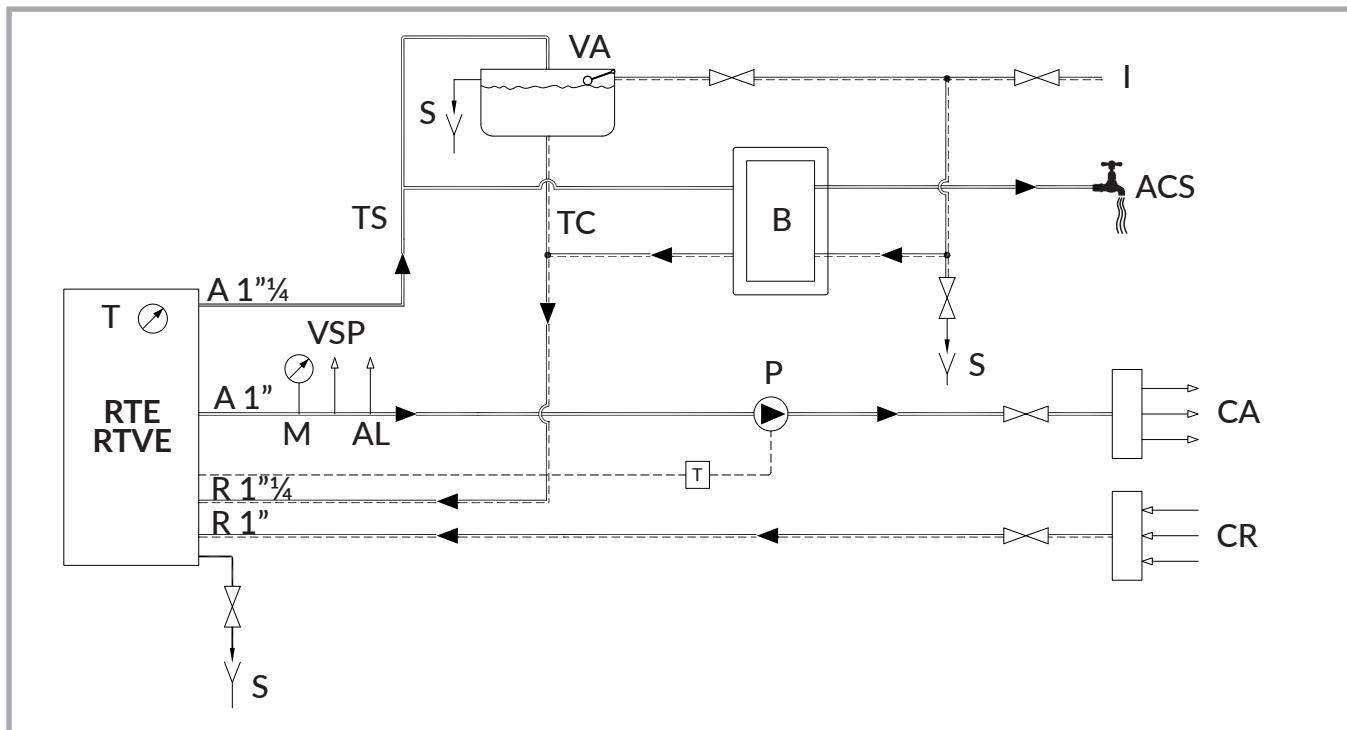


Abb. 27 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd mit doppelten Anschlüssen (Serie RTE-RTVE mit seitlichen Anschlüssen) als Wärmeerzeuger.

## 4 GEBRAUCH

### 4.1 BETRIEB DES ZENTRALHEIZUNGSHERDES

Während des Betriebs erfolgt im Herd ein Verbrennungsprozess zwischen dem Brennstoff (im Feuerraum geladenes Holz) und dem Sauerstoffträger (in der Luft des Aufstellungsraums enthaltener Sauerstoff). Der Zentralheizungsherz führt eine Art intermittierende Verbrennung durch: nach dem Anheizen erfolgt die Verbrennung, bis kein Brennstoff mehr vorhanden ist, sie kann jedoch durch erneutes Nachlegen fortgesetzt werden. Eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Verbrennung kann nur dann garantiert werden, wenn der Rauchabzug einwandfrei funktioniert, d.h. die Rauchgase abzieht und gleichzeitig die Flamme durch Zuführung von Verbrennungsluft speist. Auf diese Weise haben die Bau-Charakteristiken des Rauchabzugs bedeutenden Einfluss auf die einwandfreie Funktionstüchtigkeit des Zentralheizungsherdes. Die Verbrennung von Holz erfordert, dass die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen erfolgt, um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Zu diesem Zweck wird sowohl Primärluft, die in den unteren Teil des Feuerraums durch den mit Holz belegten Feuerrost strömt, wie auch an einer oder mehreren Stellen Sekundärluft, die in den oberen Teil des Feuerraums eingeleitet wird, zugeführt. Die Primärluft ist die Hauptluftzufuhr, anhand der die Abbrandgeschwindigkeit und die Wärmeleistung des Herdes reguliert werden. Die Sekundärluft hingegen ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Herdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Nach dem Anheizen gibt es keine sichere Möglichkeit, um den Verbrennungs-vorgang 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 Zentralheizungsherz, wie der der externen Frischluftzufuhr, Roste, Belüftungsschlitz und eventuelle Lüftungsanlagen im Aufstellraum frei und nicht verstopft sind.

### 4.2 ANHEIZEN

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe ausgestattet, zieht man den Hebel heraus, öffnet sich die Anheizklappe. Durch diese Vorrichtung wird eine direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Zentralheizungsherdes verbessert wird. Verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zusammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solange sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den Witterungsbedingungen ab. Sobald das Feuer lebhaft brennt, muss man die Anheizklappe schließen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Herdes verteilt. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossener Anheizklappe ausgelegt. Bei Betrieb mit offener Klappe sind Leistung und Heizkraft des Herdes eingeschränkt und dies kann zu Überhitzung führen und daraus entstehende Schäden zur Folge haben.

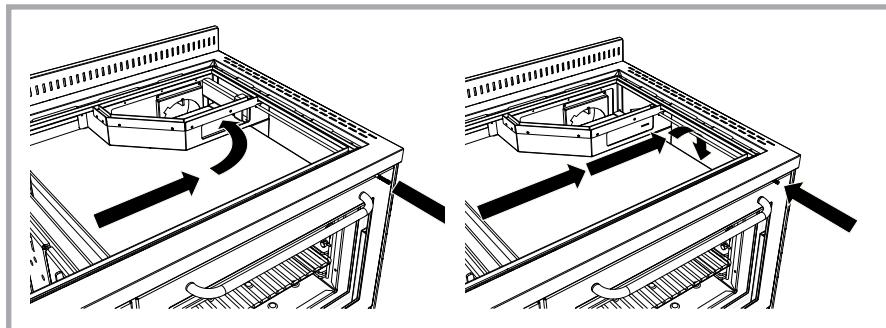


Abb. 28 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.



**ACHTUNG!** Es ist wichtig, dass das Holz schnell zu brennen beginnt. Das Entzünden einer großen Menge an Holz kann in der Anheizphase zu sehr viel Rauch und zu einer hohen Gasentwicklung führen, wodurch der Zentralheizungsherz Schaden davon tragen kann.

### 4.3 LUFTREGULIERUNG

Bei allen Modellen sind drei Luftregulierungen vorhanden: Regulierung der externen Frischluftzufuhr, Regulierung der Primärluft und Regulierung der Sekundärluft. Der Brennlufteingang im Inneren des Zentralheizungsherdes wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Lufteintrag geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 29). Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet). Wenn der Herd in Betrieb ist, muss die Luftzufuhr offen sein, da das Feuer Sauerstoff benötigt. Der Herd kann in der Position GESCHLOSSEN nicht betrieben werden. Mit einem übermäßig hohen Kaminzug kann es nötig sein, die Luftzufuhr teilweise zu schließen (Hebel mittig einstellen).

Der Primärluftregler an der Frontseite des Herdes wird durch einen Drehknopf automatisch reguliert, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau hält. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, durch die Einstellung des Lufteinlass-Hebels sowie der Primärluft-einstellung, der effektiven Funktionskonditionen und Rauchgaszug gesteuert. Der Luftdurchlass auf der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein

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

Tabelle 4 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



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

optimaler Abbrand und bei Modellen mit Sichtfenster die optimale Glasspülung gewährleistet werden. Wenn der Zentralheizungsherden nicht in Betrieb ist, sind die Primär- und Frischluftzufuhr-Regulierungen zu schließen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequenterem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkter an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktionstüchtigkeit des Zentralheizungsherdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 4 zu befolgen.

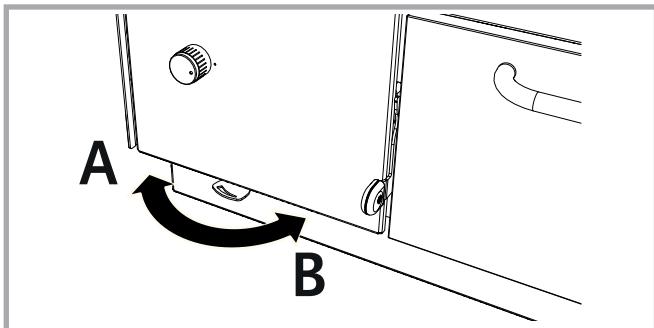


Abb. 29 - Einstellung der Frischluftzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

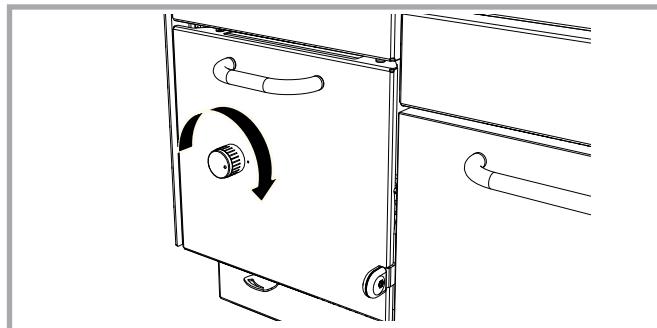


Abb. 30 - Einstellung der Primärluft. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn, öffnet sich die Regulierung.



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

#### 4.4 SEKUNDÄRLUFT-REGULIERUNG

Die Sekundärluft ist bereits so reguliert, dass sie unter Standardbedingungen korrekt funktioniert. Im Falle einer übermäßigen Ansammlung von Glut in der Brennkammer oder wenn eine erhöhte Primärluft erforderlich ist, ist es möglich die beiden zusätzlichen Regulierungen unterhalb des Aschekasten einzustellen, die durch das Öffnen der unteren Tür zugänglich sind (siehe Abb. 31).

Diese befinden sich von Werk aus innen, dies ist die Regulierung für den normalen Gebrauch. Beim Herausziehen dieser Hebel schließt sich der Lufteinlass der Sekundärluft.

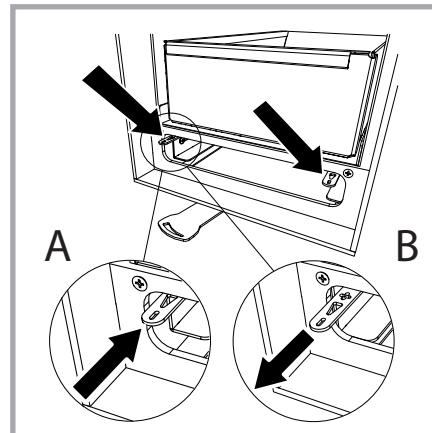


Abb. 31 - Regulierung der Sekundärluft: Wenn sich der Hebel in der Position "A" befindet, ist die Regulierung geöffnet (es dringt mehr Sekundär- als Primärluft ein). Wenn sich der Hebel in der Position "B" befindet, ist die Regulierung geschlossen (es dringt mehr Primär- als Sekundärluft ein).

#### 4.5 HÖHENVERSTELLBARER FEUERROST

Zentralheizungsherde sind mit einem höhenverstellbarem Feuerrost ausgestattet, mit dem man nach Bedarf jede gewünschte Füllraumhöhe im Inneren der Brennkammer einstellen kann. Ideal zum Kochen ist die oberste Position, da hier die Flamme direkten Kontakt zur Herdplatte hat. In der untersten Position hat man eine geräumigere Brennkammer und somit eine längere Brenndauer, wodurch der Raum länger warm gehalten werden kann. Der Rost wird bei kaltem Herd mit der im Lieferumfang enthaltenen Rostkurbel verstellt. Der Kurbelschluss wird durch das Öffnen der Tür des Aschekastens zugängig.

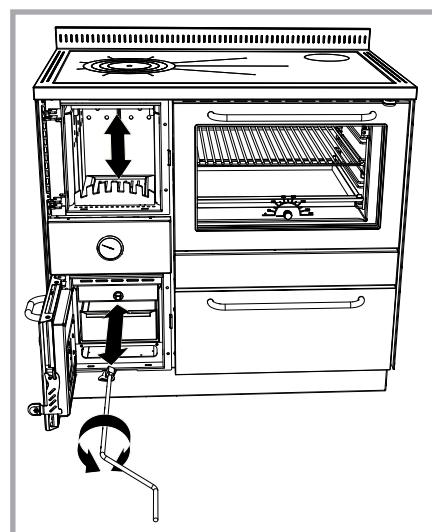


Abb. 32 - Höhenverstellbarer Feuerrost

## 4.6 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte ist eigens für schnelles und einfaches Kochen gedacht. Die heißeste Stelle der Herdplatte ist im Bereich der runden Einlegeplatte - somit der ideale Stellplatz für einen Kochtopf, der sich schnell erhitzen soll. Die Außenbereiche der Herdplatte hingegen sind zum Warmhalten der Speisen geeignet. Um eine optimale Wärmeübertragung und beste Kochergebnisse zu erzielen, empfiehlt sich die Verwendung von klein gespaltenem Holz und die Befolgung der oben angeführten Einstellungen. Die Herdplatte darf weder überhitzt noch zum Glühen gebracht werden, da man hiermit die Beschädigung des Herdes riskiert und gleichzeitig keine Vorteile für das eigentliche Kochen entstehen.

## 4.7 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab. Insbesondere kann durch Verstellen des Primärluftreglers und somit der Verbrennungsgeschwindigkeit ein möglichst gleichmäßiger Abbrand erzielt werden, um eventuelle plötzliche Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden. Falls der Herd noch kalt ist und man den Backofen aufheizen möchte, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Verbrennungsgeschwindigkeit zu drosseln. Die Zentralheizungsherde mit Backofen sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angegebene Temperatur ist als Richtwert zu verstehen und dient nur als Bezugswert fürs Backen. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backofens zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser, sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Andernfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein.

Zum richtigen Backen von z.B. Mürbekekse 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.



**ACHTUNG!** Einige Komponenten des Zentralheizungsherdes (z.B. Dichtungen) können durch zu hohe Temperaturen im Backofen beschädigt werden. 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 Zentralheizungsherdes die Folge sein. Diese Beschädigungen sind vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

## 4.8 DAMPFABLEITUNGSVENTIL (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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

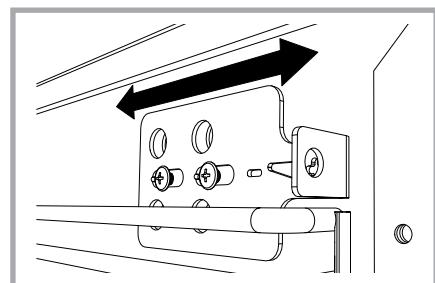


Abb. 33 - Dampfableitungsventil.

## 4.9 BACKBLECK AUF TELESKOPSCHIENEN (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

Alle Zentralheizungsherde mit Backofen sind mit einem 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 Abbildung 34.

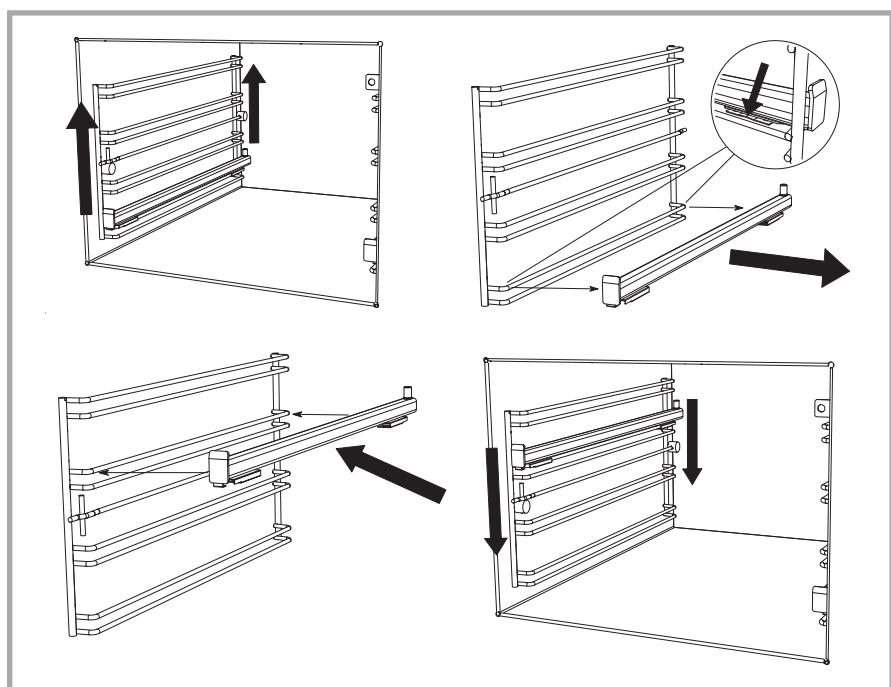


Abb. 34 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

#### 4.10 BACKOFENBELEUCHTUNG (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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

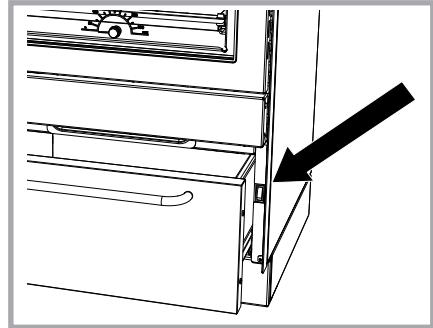


Abb. 35 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

#### 4.11 ZUBEHÖRFACH (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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



**ACHTUNG!** Es wird empfohlen, kein leicht entflammables Material oder Vorrichtungen im Zubehörfach zu verstauen.

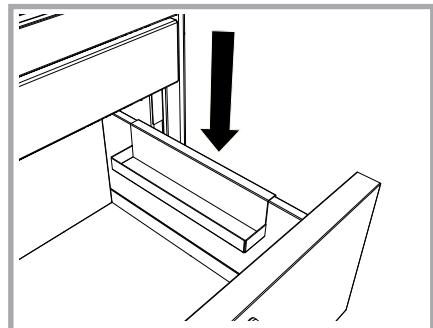


Abb. 36 - Im Inneren der Holzlage montiertes Zubehörfach.

#### 4.12 BACKBLECHHALTER (ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT BACKOFEN)

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.

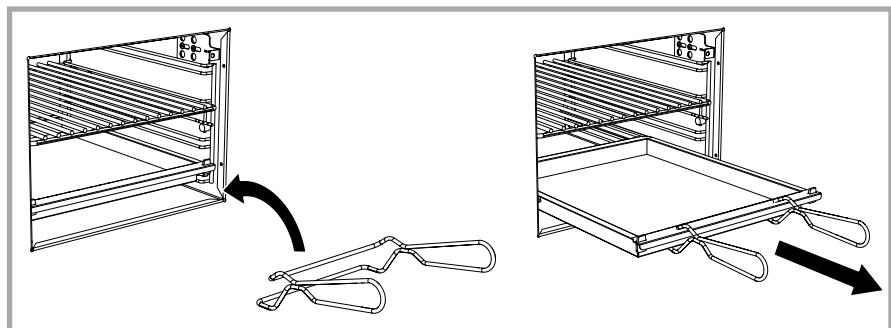


Abb. 37 - Backblechhalter.

#### 4.13 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

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

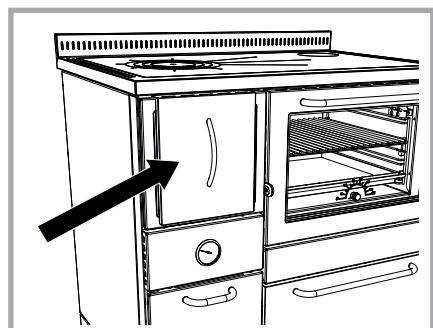


Abb. 38 - Schutz für die Feuerraumtür.

#### 4.14 HERDPLATTENABDECKUNG (OPTIONAL)

Für alle Zentralheizungsherde ist auf Anfrage eine Herdplattenabdeckung aus Edelstahl, die nur bei kaltem Herd als bequeme Abstellfläche genutzt werden kann, verfügbar. Dadurch erhält man eine gleichmäßige, ebene Arbeitsfläche. Bevor Sie die Herdplatte abdecken, kontrollieren Sie stets, dass sie sauber und nicht feucht ist und alle nötigen Wartungsarbeiten vorgenommen wurden.

## 5 WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

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



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

DEUTSCH

### 5.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herz 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 Herdstellung oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidationschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teile niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten Sie, bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus, um lackierte Teile zu reinigen.

### 5.3 WARTUNG DER METALLPLATTEN IN DER BRENNKAMMER

Im Inneren der Brennkammer des Zentralheizungsherdes befinden sich mobile Stahlplatten, die eine Doppelfunktion erfüllen: sie dienen zum Schutz zwischen Feuer und Heizkessel und sie ermöglichen auf einer optimalen Höhe den Einlass der Sekundär Luft, wodurch eine Reduzierung der Emissionen erzielt wird. Für eine gründliche Reinigung von Ascherückständen können die Metallplatten bei Notwendigkeit, wenn der Zentralheizungsherz 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 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.

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.

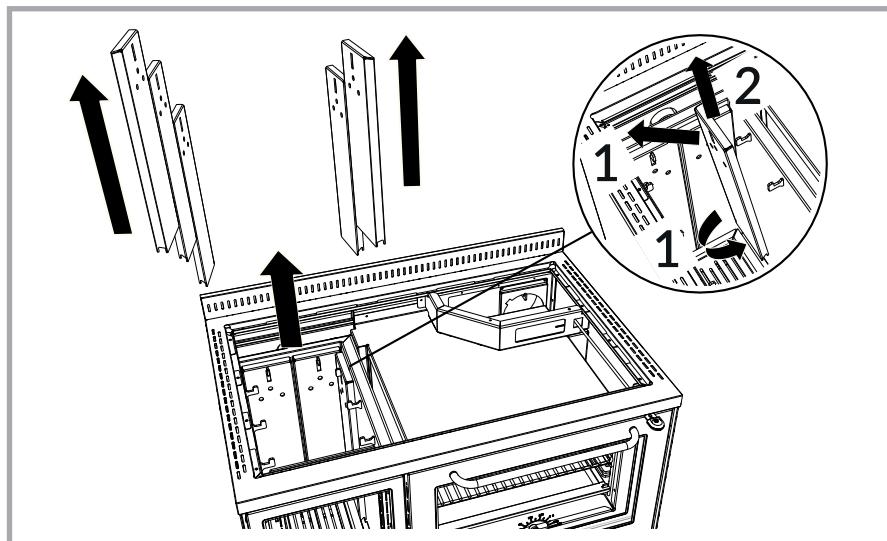


Abb. 39 - Wartung der Metallplatten in der Brennkammer.

### 5.4 REINIGUNG DES FEUERROSTES

Vor jedem Gebrauch des Zentralheizungsherdes muss der Feuerrost zumindest von den grössten Rückständen befreit werden; die Löcher des Feuerrosts dürfen nicht verstopt sein. Hierfür können Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schürhaken verwenden. Ein schlecht gereinigter Feuerrost behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr mit konsequenter Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Falls der Feuerrost entfernt wird, muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinen Platz eingesetzt werden.

### 5.5 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE (MODELLE MIT BACKOFEN)

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

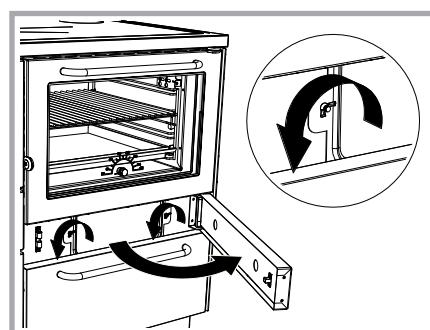


Abb. 40 - Kontrolle der Rauchgaszüge.

## 5.6 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 aufwändiger gestalten könnte. Durch eine zu große Aschenansammlung könnte das Feuer nicht richtig gespeist werden und die Verbrennung wäre unregelmäßig.

## 5.7 REINIGUNG DES BACKOFENS (MODELLE MIT BACKOFEN)

Verwenden Sie für die Reinigung des Backofens spezifische, handelsübliche Reinigungsmittel. Bei Bedarf kann die Backofentür abmontiert werden. Hierzu öffnen Sie die Backofentür und ziehen die Laschen der Türscharniere einfach hoch. Jetzt kann die Tür ausgehängt werden indem man sie vorsichtig wieder schließt und dabei den unteren Teil anhebt. Zum erneuten Einhängen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die seitlichen Halterungen können für die Reinigung ebenfalls entfernt werden.

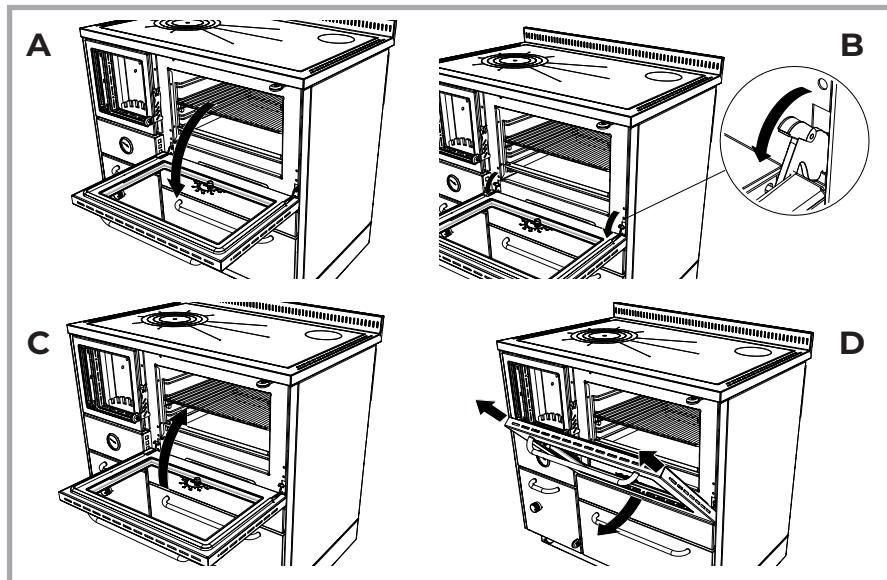


Abb. 41 - Aushängen der Backofentür.

## 5.8 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

## 5.9 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Auf dem Sichtfenster der Feuerraumtür kann sich durch den Gebrauch Ruß ablagern. Vor allem bei schlechtem Abbrand, wenig Zug oder bei schlechter Brennstoffqualität kann das Sichtfenster schmutzig werden.

Zur Reinigung der Sichtfenster der Backofen- und der Feuerraumtür der Modelle RTVE verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenscheiben der Feuerraumtür reinigen sich während des Betriebes von selbst. Hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung der Scheibe, die direkten Kontakt mit dem Feuer hat, notwendig sein.



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

## 5.10 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 dem 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 verstopt 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 Hitzeinwirkung einen schönen, gebräunten Farnton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Pflegeöl häufiger auf.

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

## 5.11 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



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

DEUTSCH

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

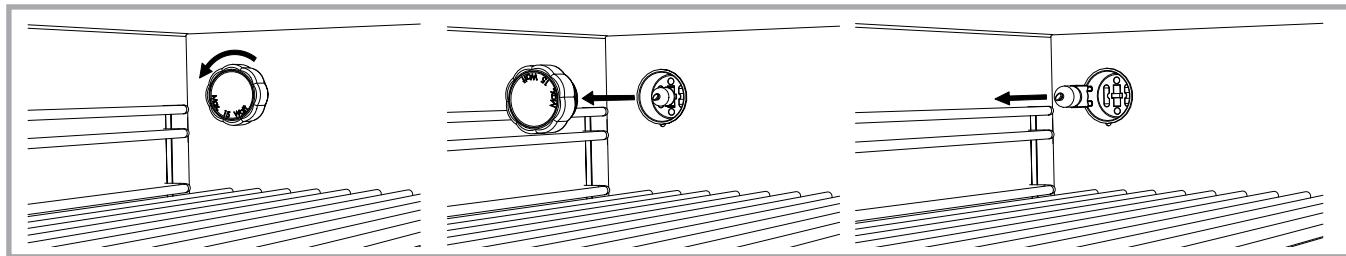


Abb. 42 - Austausch der Backofenlampe.

## 5.12 WÄRMEAUSDEHNUNG

Während des Betriebes des Zentralheizungsherdes unterliegen alle Herdbauenteile Ausdehnungs- und kleinen Bewegungsscheinungen, die durch Temperaturschwankungen hervorgerufen werden. Dieses Phänomen darf auf keinen Fall unterbunden werden, dies könnte Verformungsschäden und Rissbildungen hervorrufen. Achten Sie deshalb darauf, dass sowohl die externen wie auch internen Dehnungsfugen des Zentralheizungsherdes stets frei von Schmutz und gereinigt sind.

## 5.13 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Ein Großteil der Herdbauenteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Eventuelle Reparaturen oder Änderungen sind schneller und preiswerter, wenn der entsprechende Herdbauenteil direkt oder über einen Wiederverkäufer an die Firma Rizzoli retourniert wird. Bei Anfragen bezüglich Zubehör oder Ersatzteile geben Sie immer die in der beigelegten Infobroschüre „10 grüne Regeln“ angeführte Seriennummer des Herdes an. Diese finden Sie auch seitlich der Holzlade auf dem Typenschild.

## 5.14 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG NACH ENDGÜLTIGER AUSSERBETRIEBNAHME



**ACHTUNG!** Es sind die geltenden Vorschriften des Staates zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt. Sämtliche Vorgänge der Demontage sind bei kaltem Gerät durchzuführen.

Für die Demontage und Entsorgung des Gerätes ist ausschließlich der Eigentümer verantwortlich, dieser muss sich für die Wiederverwertung und Beseitigung der einzelnen Bestandteile an ein hierzu berechtigtes und autorisiertes Unternehmen wenden. Eine angemessene getrennte Sammlung trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit bei und fördert das Recycling der Geräte. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Nutzer stellt eine ernste Gefahr für Mensch und Tier dar. Die Haftung für eventuelle Schäden an Dritten liegt stets beim Eigentümer. Während der Demontage sind sowohl die CE-Kennzeichnung als auch alle produktbezogenen Unterlagen einschließlich der Gebrauchsanleitung zu vernichten.

## 6 WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus der Herdplatte. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollieren, ob alle Luftregulierungen auf der höchsten Öffnungsstufe eingestellt sind • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Feuerrost verstopfen • Kontrollieren, ob der Feuerrost korrekt eingelegt wurde (der flache Teil gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellungsraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Den richtigen Standort des Schornsteinaufzates überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist • Kontrollieren, ob der Rauchabzug nicht bis unter den Zentralheizungsherden reicht.</li> </ul>
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Aufstellungsraum gut durchlüften • Aschekastentür leicht beim Anheizen öffnen • Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen.</li> </ul>
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Zentralheizungsherdes fangen Feuer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die gesamte Luftzufluss des Herdes vollständig unterbrechen • Türen und Fenster des Aufstellungsraums gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen.</li> </ul>
Überhitzung	Der Zentralheizungsherden überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Luftzufluss des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen.</li> </ul>
Der Backofen heizt nicht genug auf	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist • Die Luftregulierungen auf die höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt • Kontrollieren, ob die Rauchgaszüge sauber und nicht verstopft sind.</li> </ul>
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Zentralheizungsherdes ab; dies kann bei einem neuen Herd aufgrund der Feuchtigkeit im Mörtel entstehen. Das ist ganz normal, nach einigen Inbetriebnahmen trocknet der Herd allmählich aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird • Kontrollieren, ob der Rauchabzug keine Mängel aufweist • Überprüfen, ob der Rauchabzug gut isoliert ist • Überprüfen, ob der Rauchabzug nicht überdimensioniert ist • Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat.</li> </ul>
Kondenswasser in der Brennkammer	An den Wänden des Heizkessels bildet sich Kondenswasser, es entsteht eine Teerschicht oder schwer entfernbare Ruß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfung der Aktivierungstemperatur der Wärmepumpe, diese darf nicht unter 55-60 °C liegen • Bei großen Speichertanks von Warmwasser empfiehlt es sich eine Rücklaufanhebung- oder system zu installieren • Überprüfen, ob die Metallplatten in der Brennkammer korrekt positioniert sind</li> </ul>
Anheizen nicht möglich	Es kann kein Feuer entfacht werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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, Aschekastentür für kurze Zeit leicht öffnen.</li> </ul>
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Herdplatte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser für die Reinigung der Herdplatte verwenden • Die Herdplatte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen.</li> </ul>
Schmutziges Sichtfenster	Die Scheibe der Sichtfenstertür ist schmutzig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaminzug kontrollieren • Die Scheibe mit geeigneten Produkten reinigen</li> </ul>

## 7 GARANTIE

### 7.1 ERKLÄRUNG ZUR FACHGERECHTEN KONSTRUKTION

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

### 7.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Diese gilt ausschließlich für den Erstkäufer und kann nicht übertragen werden. Bei Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und den dem Gerät beiliegenden Garantieschein (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

### 7.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, nach ihrem freien Ermessen die zur Lösung des Garantiefalls am besten geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Ausgetauschte Teile verbleiben im Besitz der Firma Rizzoli. Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, die Durchführung eventueller Garantieleistungen entweder an Ort und Stelle oder direkt in ihrem Werk vorzunehmen. Für Garantieleistungen an Ort und Stelle wird dem Kunden die zu diesem Zeitpunkt geltende Anfahrtspauschale verrechnet. Diese Pauschale entfällt, falls der Zentralheizungsherz vor weniger als 3 Monaten gekauft wurde. Anfallende Transportspesen bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

### 7.4 MATERIALFEHLER

Eventuelle Materialfehler oder -mängel müssen innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware beanstandet werden. Die Firma Rizzoli leistet in jedem Fall nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

### 7.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßem Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des Zentralheizungsherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.
- Defekte Teile aufgrund unerlässlicher oder nur teilweiser Befolgung der in Kraft stehenden nationalen und örtlichen Bestimmungen und Vorschriften.
- Defekte Teile aufgrund nicht fachgerechter Montage.
- Defekte Teile aufgrund von Reparaturen, die nicht vom autorisierten Rizzoli-Kundendienst vorgenommen wurden.
- Verschleißteile wie Schamottsteine, Glühlampen, Roste, Dichtungen, Backbleche, Glasscheiben usw.

### 7.6 GARANTIE AUF DEN ZENTRALHEIZUNGSHERD-HEIZKESSEL

Die Garantie auf den Zentralheizungsherz-Heizkessel hat eine Dauer von 6 Jahren ab Kaufdatum. Diese Garantie deckt eventuelle Defekte des Zentralheizungsherz-Heizkessels ab. Davon ausgenommen sind Schäden, die durch eine nicht fachgerecht geplante oder realisierte Heizanlage, an die der Zentralheizungsherz angeschlossen ist oder die durch den unkorrekten Gebrauch des Zentralheizungsherdes entstanden sind.

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

- Aktivierungstemperatur der Umwälzpumpe, die auf dem Thermostat oder dem Steuergerät eingestellt ist, unter 55°C.
- Thermische Trägheit der Heizanlage oder Fehlen einer Rücklaufanhebung in der Heizanlage bei Vorhandensein eines Wasserspeichers (Boiler oder Puffer).
- Fehlen eines Sicherheitssystems wie im Kapitel 3 beschrieben und wie es laut den geltenden technischen Normen vorgeschrieben ist.
- Wassersiedung im Heizkessel.
- Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder bei nicht angeschlossener Heizanlage.
- Gebrauch des Zentralheizungsherdes ohne Metallplatten in der Brennkammer.
- Übermäßige oder unkorrekte Beladung der Brennkammer.
- Gebrauch von ungeeignetem Brennstoff (nicht gut getrocknetes Brennholz, Kohle, andere Brennstoffe).
- Probleme, die durch Streustrom, aufgrund fehlender Erdung der Heizanlage und des Zentralheizungsherdes entstehen.
- Gebrauch von Frostschutzmittel im Heizkessel.
- Gebrauch von kalkhaltigem Wasser.
- Ungeeigneter Rauchabzug, dieser muss den Angaben laut Kapitel 2 entsprechen.

### 7.7 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

Eventuelle Leistungen nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Nichtanwendbarkeit derselben werden zu den jeweils geltenden Tarifen verrechnet. In diesem Falle werden auch die Kosten für die Ersatzteile in Rechnung gestellt.

### 7.8 HAFTUNG

Die Firma Rizzoli haftet nicht für direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden, die durch Produktdefekte verursacht worden sind, die auf die Nichtbeachtung nationaler und örtlicher Normen oder in dieser Gebrauchsanweisung angeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

### 7.9 GERICHTSSTAND

Für jegliche Streitfälle ist der Gerichtsstand Bozen zuständig; allerdings behält sich die Firma Rizzoli das Recht vor, auch einen anderen Gerichtsstand oder den Gerichtsstand des Käufers als zuständigen Gerichtsstand auszuwählen.

#### Hinweis

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

## INHALTSVERZEICHNIS

DEUTSCH

<b>1. ANWEISUNGEN</b>	<b>S. 28</b>
1.1 Allgemeine Anweisungen	S. 28
1.2 Sicherheitshinweise	S. 28
1.3 Empfohlener Brennstoff	S. 28
1.4 Andere Brennstoffe	S. 28
1.5 Zubehör	S. 28
1.6 Herdbestandteile	S. 29
<b>2. MONTAGE</b>	<b>S. 30</b>
2.1 Anweisungen	S. 30
2.2 Sicherheitsabstände	S. 30
2.3 Rauchabzug	S. 30
2.4 Richtige Abmessungen und Formen des Rauchabzugs	S. 31
2.5 Rauchabzugrohr	S. 31
2.6 Schornsteinaufsatzt	S. 31
2.7 Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S. 31
2.8 Rauchausgänge	S. 31
2.9 Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S. 32
2.10 Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 32
2.11 Frischluftzufuhr	S. 33
2.12 Elektrische Anschlüsse (Modelle mit Backofen)	S. 34
2.13 Entfernung der Holzladet (Modelle mit Backofen)	S. 34
2.14 Einstellung des Sockels	S. 35
2.15 Erste Inbetriebnahme	S. 35
2.16 Setzungerscheinungen	S. 35
<b>3. HEIZUNGSANLAGE</b>	<b>S. 36</b>
3.1 Allgemeines	S. 36
3.2 Anschluss an die Heizungsanlage	S. 36
3.3 Seitliche Anschlüsse	S. 37
3.4 Installationsmöglichkeiten	S. 37
3.5 Thermostat	S. 37
3.6 Sicherheit	S. 37
3.7 Sicherheitswärmetauscher	S. 37
3.8 Beispiele	S. 38
<b>4. GEBRAUCH</b>	<b>S. 40</b>
4.1 Betrieb des Zentralheizungsherdes	S. 40
4.2 Anheizen	S. 40
4.3 Luftregulierung	S. 40
4.4 Sekundär Luft-Regulierung	S. 41
4.5 Höhenverstellbarer Feuerrost	S. 41
4.6 Kochen auf der Herdplatte	S. 42
4.7 Backen und Braten im Backofen (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 42
4.8 Dampfableitungsventil (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 42
4.9 Backblech auf Teleskopschienen (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 42
4.10 Backofenbeleuchtung (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 43
4.11 Zubehörfach (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 43
4.12 Backblechhalter (Zentralheizungsherde mit Backofen)	S. 43
4.13 Schutz der Feuerraumtür (optional)	S. 43
4.14 Herdplattenabdeckung (optional)	S. 43
<b>5. WARTUNG</b>	<b>S. 44</b>
5.1 Reinigung	S. 44
5.2 Reinigung der sichtbaren Teile	S. 44
5.3 Wartung der Metallplatten in der Brennkammer	S. 44
5.4 Reinigung des Feuerrostes	S. 44
5.5 Reinigung der Rauchgaszüge (Modelle mit Backofen)	S. 44
5.6 Aschekasten	S. 45
5.7 Reinigung des Backofens (Modelle mit Backofen)	S. 45
5.8 Reinigung des Rauchabzugs	S. 45
5.9 Reinigung der Sichtfenster	S. 45
5.10 Reinigung und Pflege der Herdplatte	S. 45
5.11 Wartung der Backofenbeleuchtung	S. 46

## INHALTSVERZEICHNIS

5.12 Wärmeausdehnung	S.	46
5.13 Ausserordentliche Wartung	S.	46
5.14 Informationen zur entsorgung nach endgültiger Ausserbetriebnahme	S.	46
6. WAS TUN, WENN...	S.	47
7. GARANTIE	S.	48
7.1 Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	48
7.2 Allgemeine Klauseln	S.	48
7.3 Garantiebestimmungen	S.	48
7.4 Materialfehler	S.	48
7.5 Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	48
7.6 Garantie auf den Zentralheizungsherz-Heizkessel	S.	48
7.7 Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	48
7.8 Haftung	S.	48
7.9 Gerichtsstand	S.	48





**Rizzoli s.r.l. - Unica sede**  
Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano  
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia  
Tel. +39 0471 887551  
[info@rizzolicucine.it](mailto:info@rizzolicucine.it) - [www.rizzolicucine.it](http://www.rizzolicucine.it)

