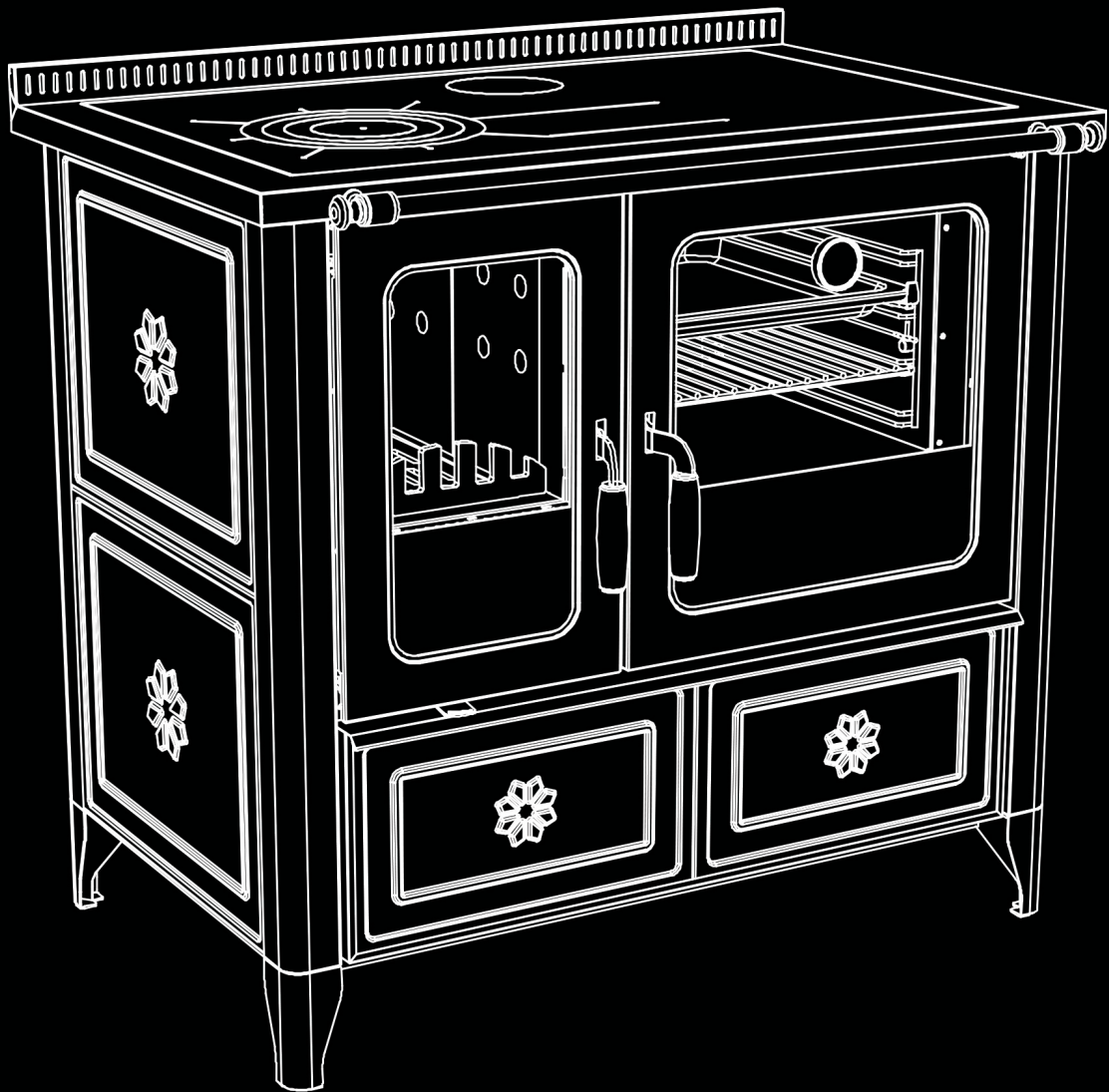


N

Gebrauchsanweisung • Instructions Manuel d'utilisation



DEUTSCH

Anweisungen	4
Montage	5
Gebrauch	9
Wartung	12
Was tun, wenn...	14
Technische daten	15
Garantie	20

ENGLISH

Instructions	22
Installation	23
Use	27
Maintenance	30
What to do if...	32
Technical data	33
Warranty	37

FRANÇAIS

Avertissements	40
Installation	41
Utilisation	45
Entretien	48
Que faire si...	50
Données techniques	51
Garantie	55

Die Verwendung ökonomischer und umweltfreundlicher Brennstoffe, die behagliche Wärme des natürlichen Feuers und der angenehme Duft des aus unseren Wäldern stammenden Holzes sind Argumente, die den Einsatz eines Holzherdes nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Holzherd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelanger Tradition, dessen Ursprung auf das Jahr 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitenäler 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



ACHTUNG! Das CE-Kennzeichen mit den Zertifizierungsdaten befindet sich auf der Vorderseite der Holzlade und wird nach Montage der Verkleidungsplatten nicht mehr sichtbar sein. Es empfiehlt sich, es zu fotografieren, bevor Sie die in Kapitel 2.3 beschriebene Montage durchführen.

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-Holzherde ordnungsgemäß aufgestellt und an den Schornstein sowie an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schornstein muss fachgerecht gebaut und für das gewählte Herdmodell geeignet sein. Für den Herdanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Schornsteinfeger gerufen werden. Nach abgeschlossener 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 Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie diese gut auf, denn sie enthält wichtige Informationen für den Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Bezüglich Betriebs und Installation der Rizzoli-Holzherde müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen sowie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

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

1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden (siehe Kap. 6.1).

Eine übermäßig hohe Holzbeladung kann zu einem plötzlichen Brand der Rauchgase und zu entsprechenden Sach- und Personenschäden führen.



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

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

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

1.5 ZUBEHÖR

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

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| • Aschekasten | • Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feuerraumtür | • Zubehörfach |
| • Schutzhandschuh | • Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes | • Gebrauchsanweisung |
| • Schürhaken | • Grillrost für den Backofen | • Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Holzherdes |
| • Rußkratzer | • Backblech | • Qualitäts-Zertifikat der verwendeten Schamottesteine |
| • Pflegeöl für die Herdplatte | • Backblechhalter | |
| • Reinigungsmittel für die Herdplatte | | |
| • Schmirgelschwamm | | |

1.6 HERDBESTANDTEILE

- 1 Wischleiste
- 2 Herdrahmen
- 3 Seitenwand
- 4 Feuerraumtür
- 5 Sichtfenster
- 6 Flammenschutz
- 7 Türöffnungshebel
- 8 Primär- und Sekundärluftregulierung
- 9 Füße
- 10 Einlegeringe
- 11 Herdplatte
- 12 Anheizklappen-Hebel
- 13 Herdstange
- 14 Backofen-Thermometer
- 15 Backofen-Sichtfenster
- 16 Backofentür
- 17 Holzlade
- 18 Türöffnungshebel

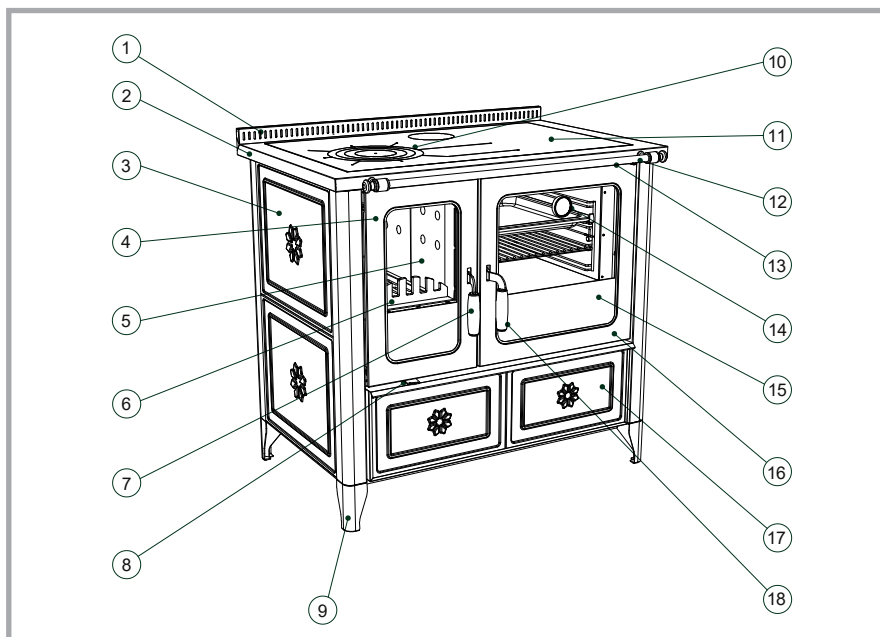


Abb. 1

DEUTSCH

2 MONTAGE

2.1 ANWEISUNGEN

Rizzoli-Holzherde sind problemlos und einfach zu montieren. Folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit sind zu beachten: Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachgerechte Ausführung des Schornsteins und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen Anschlüsse. Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben, sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder der Herdstange halten.

2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

Beim Einbau von Holzherden zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden (siehe Kap. 6.2).

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).

Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschrankes 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 Holz- und Zentralheizungsherden geeignet. Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Luftausgangsöffnungen auf dem Herdrahmen nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

2.3 MONTAGE DER VERKLEIDUNG

Der Holzherd wird ohne montierte Verkleidung geliefert. Diese ist separat verpackt. Vor dem endgültigen Positionieren des Holzherdes muss die Verkleidung angebracht werden.

Für die Montage an den Seitenwänden müssen die 8 vorhandenen Schrauben am Herd gelöst (4 pro Seite an der Rückseite) und anschließend das Halteprofil entfernt werden. Danach kann die Verkleidung angebracht und das Halteprofil wieder in seiner ursprünglichen Position mit den Schrauben befestigt werden. Es muss zuerst die untere und dann die obere Verkleidung eingerastet werden.

Für die Montage an der Holzlade muss diese zunächst geöffnet werden und die 4 Schrauben, welchen den Griff befestigen, entfernt werden. Positionieren Sie die Verkleidungen einzeln und achten Sie darauf, dass diese nicht beschädigt werden. Montieren Sie anschließend den Griff wieder, indem Sie die Schrauben in ihrer ursprünglichen Position befestigen.

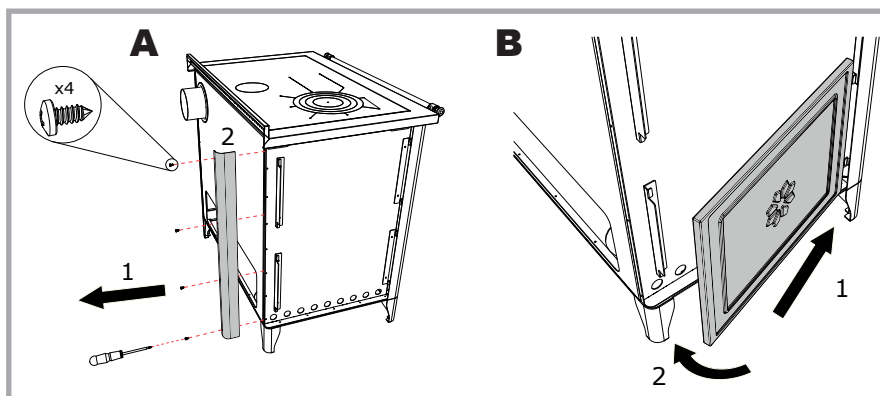


Abb. 2a - Befestigung der Elemente der Verkleidung.

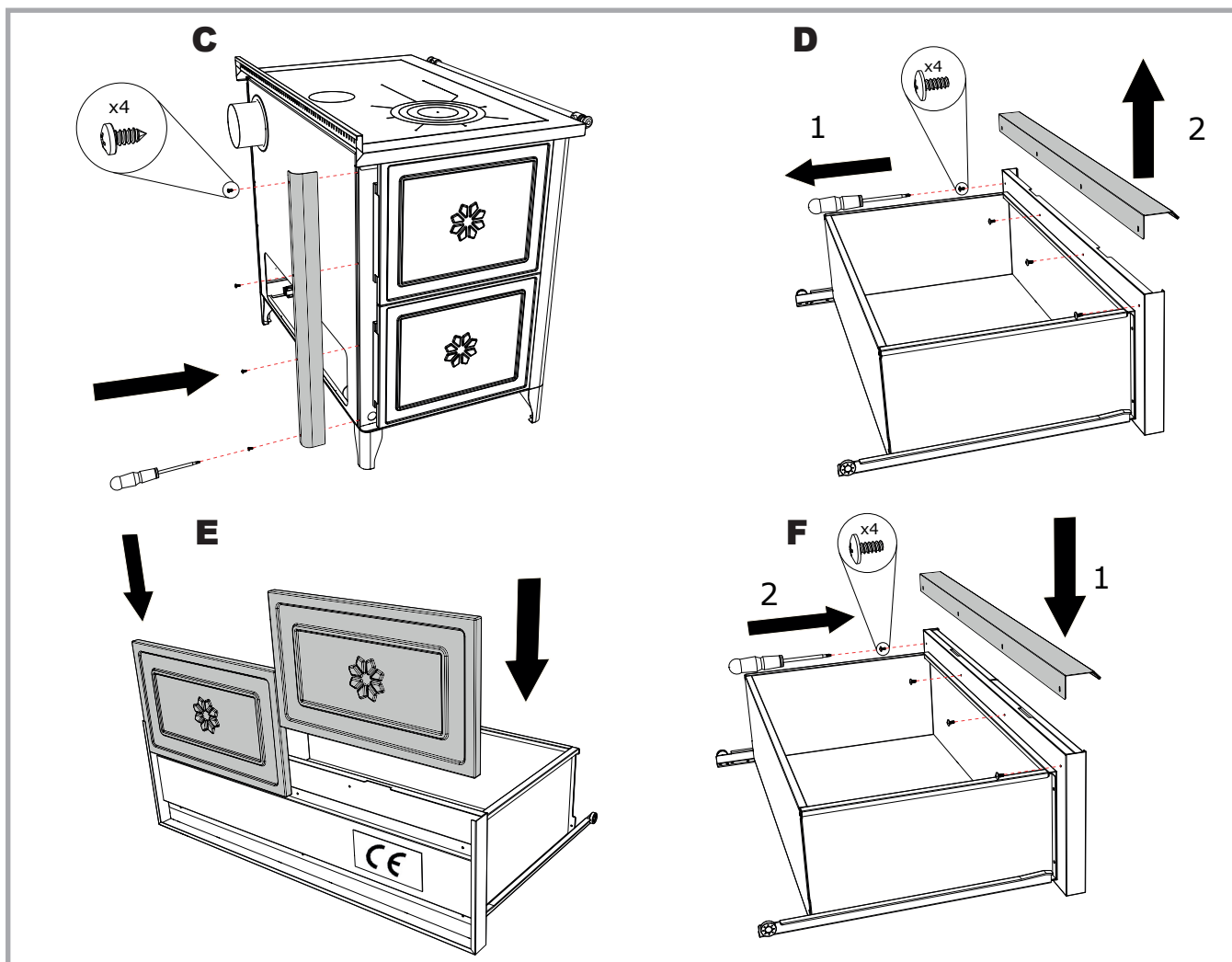


Abb. 2b - Befestigung der Elemente der Verkleidung

Ausschließlich bei den Modellen N Country, kann es vorkommen, dass sich die Montage der Seitenteile, aufgrund von Toleranzen der Keramikverkleidung, schwierig gestaltet. In diesem Fall empfiehlt es sich, wie in Abb. 3 ersichtlich, zuerst die obere Keramikverkleidung anzubringen, diese nach oben zu drücken und festzuhalten. Anschließend kann die untere Keramikverkleidung eingesetzt werden.

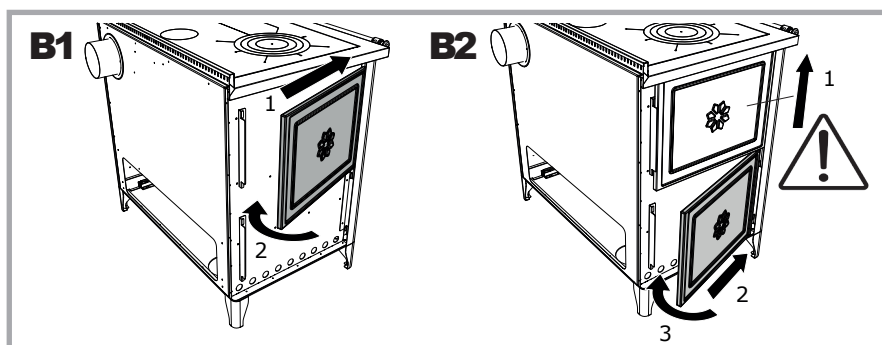


Abb. 3 - Montage der Seitenverkleidung.

2.4 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Holzherdes. Rizzoli-Holzherde sind auf höchste Leistung ausgelegt, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Schornsteins beeinflusst werden. Falls der Schornstein eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften entspricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Holzherdes nicht garantiert werden. Für den Bau des Schornsteins sind hochtemperaturbeständige Baumaterialien, die den Brandschutzvorschriften entsprechen, vorgeschrieben. Die Art der Werkstoffe spielt eine untergeordnete Rolle, sofern sie geeignet sind und der Schornstein gut isoliert ist.

Für jegliche Problematik bezüglich Schornsteins, Rauchabzugs und Anschlussstutzens kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker oder den zuständigen Schornsteinfeger.

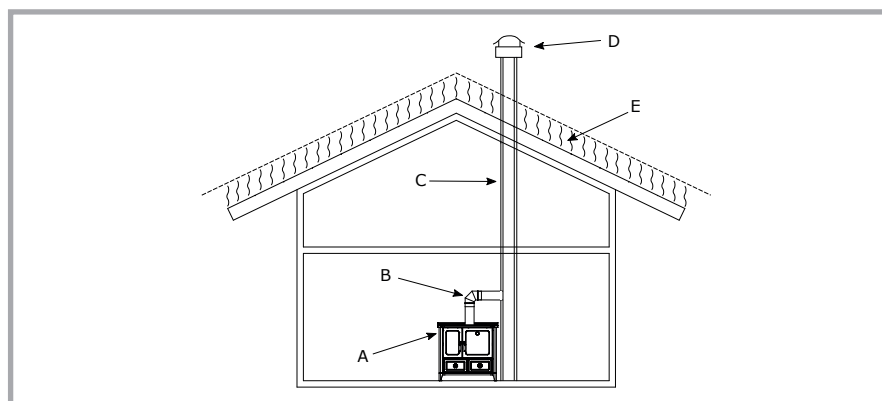


Abb. 4 - Teile des Kamins A = Holzherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.5 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Holzherdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein 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 Holzherd-Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhöhe 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.

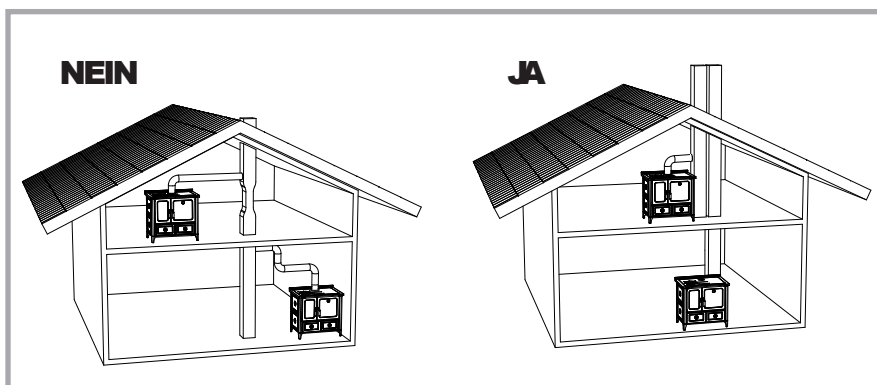


Abb. 5 – Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs

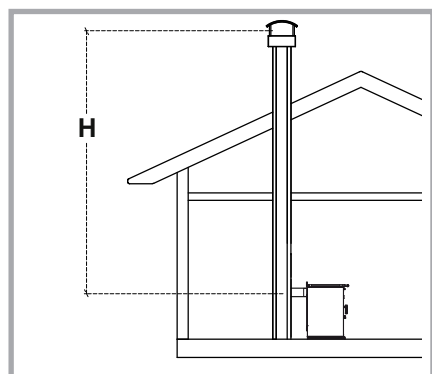


Abb. 6 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

Modell	N 94
ø Rauchausgang	130 mm
ø Rauchabzug H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet
ø Rauchabzug 4m < H < 6m	160 mm
ø Rauchabzug H > 6m	150 mm
Empfohlener Förderdruck	12 Pa

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

2.6 RAUCHABZUG

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

2.7 SCHORNSTEINAUFSATZ

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

2.8 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

Der Anschlussstutzen zwischen Holzherd und Rauchabzug, auch Rauchrohrstutzen genannt, muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keine waagrechten oder leicht geneigten Abschnitte aufweisen. Nach unten führenden Abschnitten sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden. In der Nähe des Anschlussstutzens darf sich kein entflammendes Material befinden. Der Stutzen muss so in den Rauchabzugeingefügt werden, dass er nicht in den freien Querschnitt hineinragt. Zur höheren Sicherheit empfiehlt es sich, eine Rohrmanschette anzubringen; dabei muss sichergestellt werden, dass der Anschluss zwischen Manschette und Rauchabzug gut vermauert und abgedichtet ist. Auch der Anschluss zwischen dem Holzherd und dem Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

2.9 RAUCHAUSGÄNGE

Der Rauchausgang kann beim Holzherd N94 in zwei Positionen vorgesehen werden (oben in der Mitte und/oder hinten rechts). Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass alle nicht benutzten Anschlussöffnungen gut verschlossen sind. Eventuelle Änderungen können mit den mitgelieferten Zubehörteilen vorgenommen werden.

Der Holzherd wird in der Regel mit verschlossenen Rauchausgängen geliefert. Für den Anschluss muss einer der Rauchausgänge geöffnet und mit einem Anschlussstutzen verbunden werden, siehe Abb. 7.

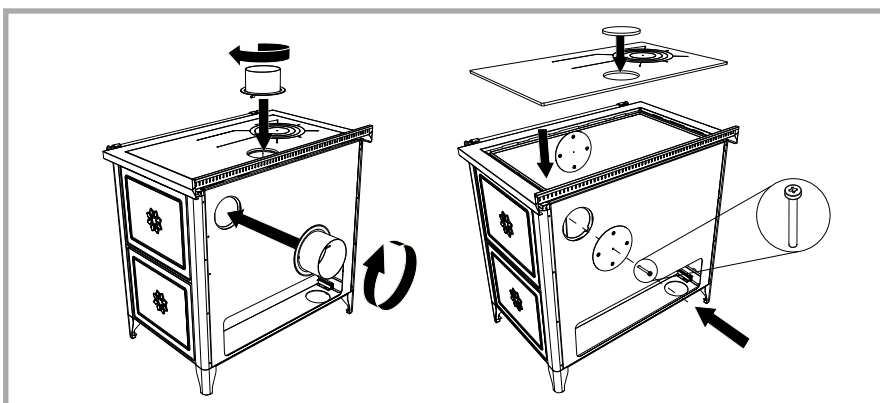


Abb. 7 – Mehrfachanschluss mit Backofen, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

2.10 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

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

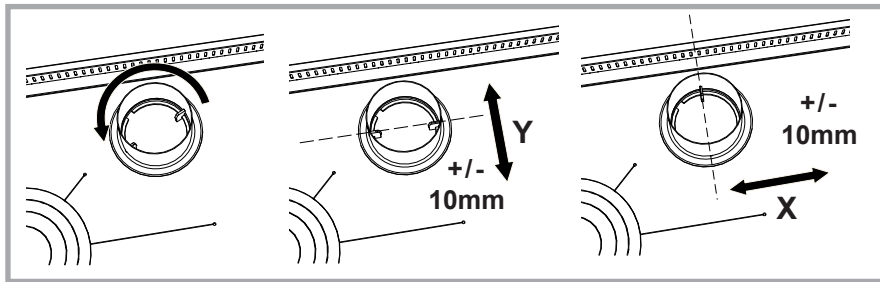


Abb. 8 – Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittsreduzierung am Rauchabzug aufweisen (siehe Abb. 9). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgesehen werden.

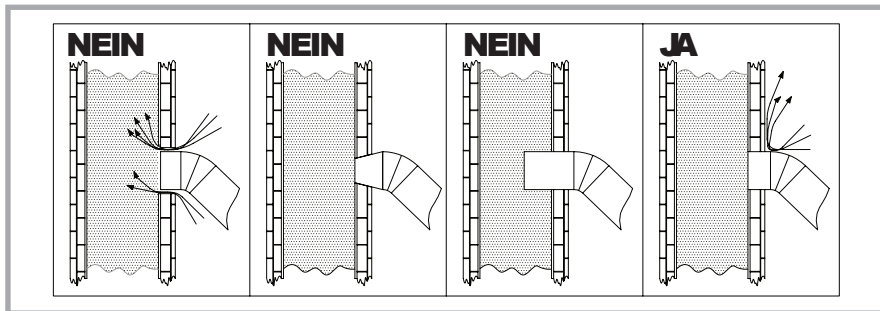


Abb. 9 – Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss des Rauchabzugsrohrs.

2.11 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Holzherdes erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Fall 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 Lüftungsfläche des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm² aufweisen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren. Die Holzherde sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Holzherd keine weitere Lüftungsanlage nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Holzherdes befindet sich im Inneren des Sockels auf der Seite der Brennkammer. Es empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohrs.



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

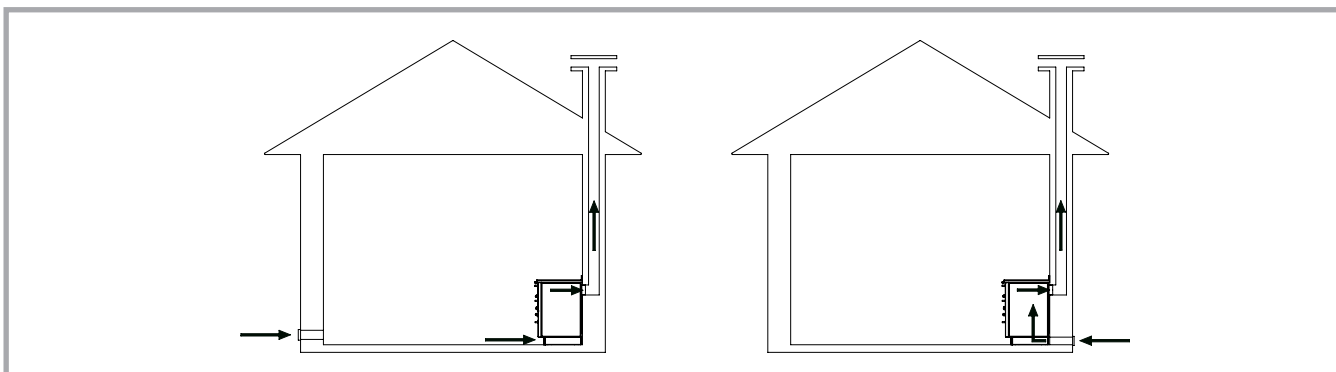


Abb. 10 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Holzherd.

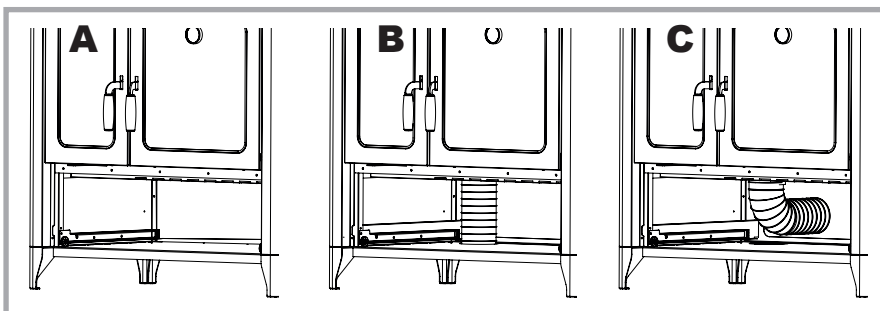


Abb. 11 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Holzherd. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 2 und Abb. 12), vorzunehmen.

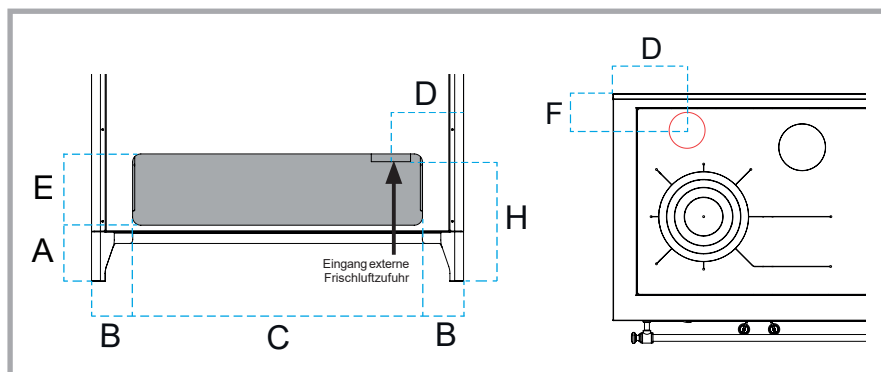


Abb. 12 – Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss die externe Frischluftzufuhr.

Modell	A	B	C	D	E	F	H	ø
N 94	136	120	700	196	172	97	290	95

Tabelle 2 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.
Maße (in mm).

DEUTSCH



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

2.12 ENTFERNUNG DER HOLZLADE



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

Die Holzlade kann für die Reinigung oder aus anderen Gründen herausgenommen werden. Dabei genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anzuheben und gleichzeitig durch Ziehen zu entfernen. Zum Wiedereinsetzen der Holzlade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

2.13 ERSTEINBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backofen und der Holzlade, eventuelle Klebeetiketten sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordnungsgemäße Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung progressiv erhöht werden. Beim ersten Anheizen können aufgrund von Verarbeitungsrückständen, Gerüche entstehen. Diese Geruchbildung ist normal und verschwindet nach einiger Zeit. Aufstellraum einfach gut durchlüften.



ACHTUNG! Bei den ersten Inbetriebnahmen des Geräts muss die Backofentür geöffnet bleiben, damit eventuelle Verarbeitungsrückstände eliminiert werden. Andernfalls kann es zur Beschädigung von Teilen des Herdes oder von dem Holzherd selbst kommen.

2.14 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

3 GEBRAUCH

3.1 BETRIEB DES HOLZHERDES

Die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel unterliegen einem natürlichen Alterungsprozess, der zu einer Abnahme der Wärmeleitfähigkeit führt. Dies kann zu einer geringeren Sauerstoffzufuhr zur Verbrennung führen, was sich in einer geringeren Verbrennungsgeschwindigkeit und damit in einer geringeren Leistung äußert. Um dies zu vermeiden, ist es wichtig, die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen zu gewährleisten. Die Verbrennung von Holz erfordert, dass die Luftzufuhr im Feuerraum an mehreren Stellen erfolgt, um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Zu diesem Zweck wird sowohl Primärluft, die in den unteren Teil des Feuerraums durch den mit Holz belegten Feuerrost strömt, wie auch an einer oder mehreren Stellen Sekundärluft, die in den oberen Teil des Feuerraums eingeleitet wird, zugeführt. Die Primärluft ist die Hauptluftzufuhr, anhand der die Abbrandgeschwindigkeit und die Wärmeleistung des Herdes reguliert werden. Die Sekundärluft hingegen ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Herdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Nach dem Anheizen gibt es keine sichere Möglichkeit, um den Verbrennungsvorgang zu unterbrechen. Es muss so lange gewartet werden, bis die gesamte Beladung verbrennt und das Feuer auf natürliche Weise erlischt.



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

3.2 ANHEIZEN

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe ausgestattet, zieht man den Hebel heraus, öffnet sich die Anheizklappe. Durch diese Vorrichtung wird eine direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Holzherdes verbessert wird. Verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zusammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solange sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den 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.

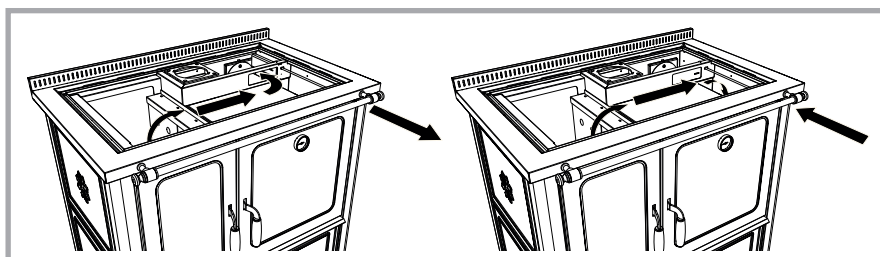


Abb. 13 – Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.



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 Holzherd Schaden davontragen kann.

3.3 LUFTREGULIERUNG

Der Brennluftungsweg im Inneren des Herdes wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Luftungsweg geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 14). Die Sekundärluft wird automatisch, durch die Einstellung des Lufthebels sowie der Primärluft und den tatsächlichen Funktions- und Zugbedingungen gesteuert. Der Luftdurchlass an der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein optimaler Abbrand und eine optimale Scheibenspülung gewährleistet sind.

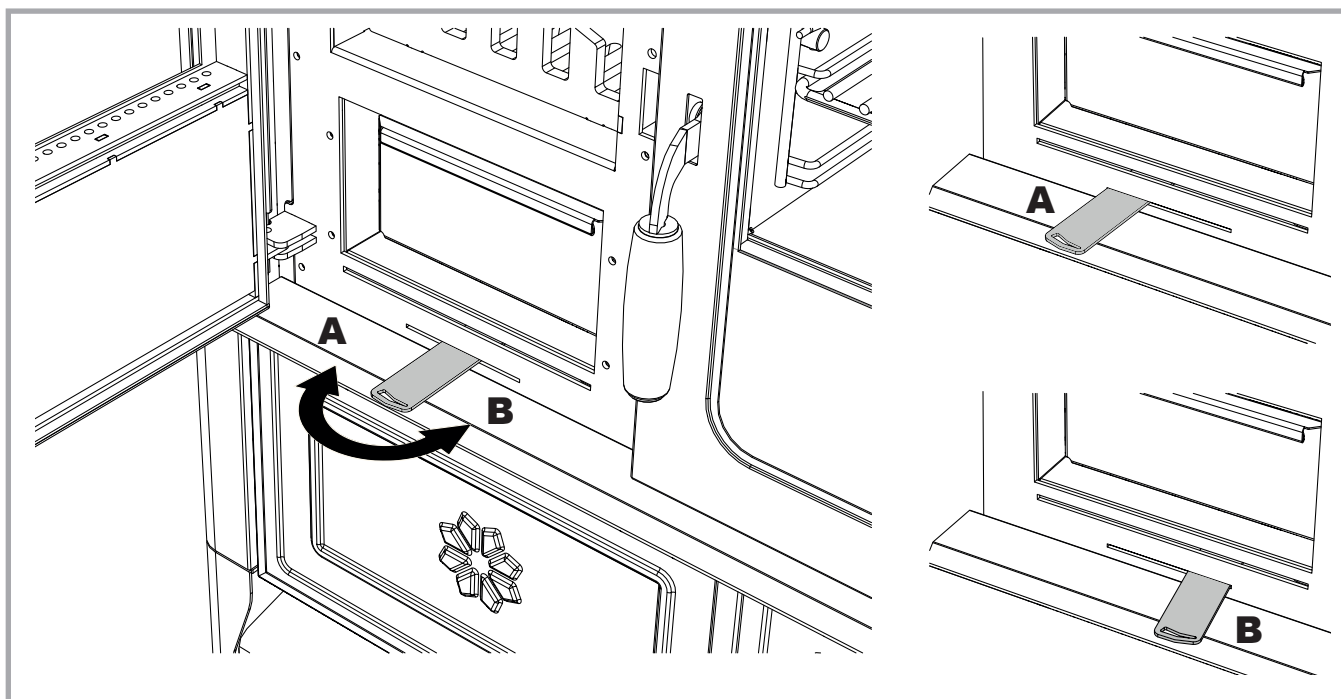


Abb. 14 - Einstellung der Luftzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.



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

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). Wenn der Herd nicht in Betrieb ist, kann die Luftzufuhr geschlossen werden. Dadurch wird die Zufuhr von unnötig kalter Luft, die eine frühzeitige Abkühlung des Geräts, des Kamins und des Aufstellraums mit sich bringt, vermieden werden. Diese Maßnahme ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externem Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktionstüchtigkeit des Herdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 3 zu befolgen.

Bedingung	Luftzufuhr-Regulierung	Anheizklappe
Anheizen	Offen	Offen
Schnelles Kochen	Offen	Geschlossen
Schmoren	Halboffen	Geschlossen
Schnelles Heizen	Offen	Geschlossen
Langsames Heizen	Halboffen	Geschlossen

Tabelle 3 – Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



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

DEUTSCH

3.4 ZUSATZ-LUFTREGULIERUNG FÜR DIE SCHEIBENSÜBLUNG

Bei den Holzherden der Serie N befindet sich im oberen Bereich der Feuerraumtür eine Zusatz-Luftregulierung für die Scheibensüblung. Diese ist auf die höchste Öffnungsstufe eingestellt, damit eine optimale Verbrennung und die Sauberkeit des Sichtfensters der Feuerraumtür gewährleistet werden. Falls der Holzherd an einen Rauchabzug mit besonders hoher Zugleistung angeschlossen wird, könnte dies zu übermäßiger Luftzufuhr führen, was nicht durch die Luftregulierung begrenzt werden kann. Um den überhöhten Zug zu kompensieren, muss in diesem Falle die Luftzufuhr teilweise eingeschränkt werden (siehe Abb. 21). In der Regel wird diese Regulierung, falls notwendig, nur in der Installationsphase wie folgt vorgenommen: die Feuerraumtür öffnen, Befestigungsschrauben mit einem Inbusschlüssel zu 3 mm lösen, das Justierplättchen horizontal zum Öffnen oder Schließender Luftzufuhr verschieben und Schrauben wieder anziehen. Es wird empfohlen, die Luftzufuhr nicht völlig zu schließen, da dies zu schlechtem Betrieb und Schmutzablagerungen auf der Glasscheibe der Feuerraumtür führen kann.

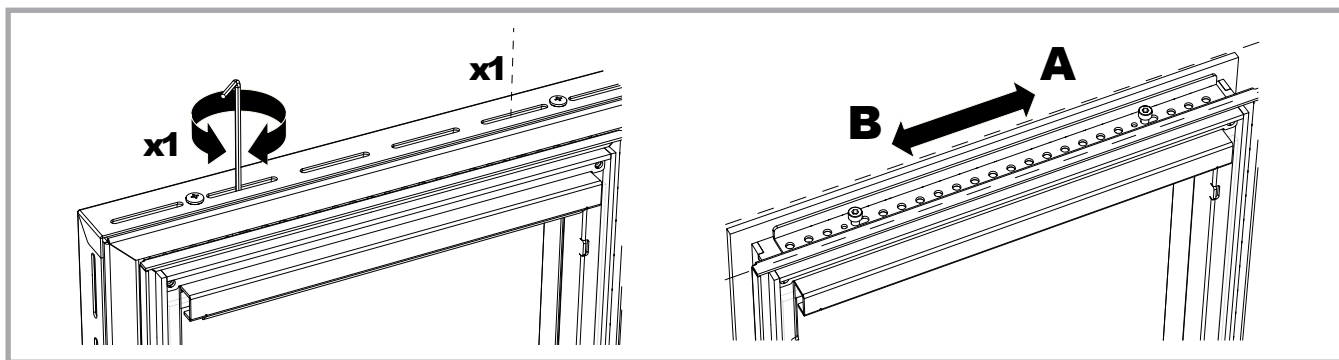


Abb. 15 - Zusatz-Luftregulierung für die Scheibensüblung: Wenn sich die Leiste auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

3.5 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

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

3.6 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN

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

Zum richtigen Backen von z.B. Mürrteigkekzen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung ca. 1 kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backofen eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten 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 Holzherdes (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. Anderenfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Holzherdes die Folge sein. Diese Beschädigungen sind vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

3.7 HEIZEN

Holzherde können auch zum Beheizen des Aufstellungsraums verwendet werden. Die Wärmeabgabe erfolgt durch die Strahlungswärme der Herdplatte und über die Vorderfront des Herdes. Aus diesem Grunde macht sich die Heizwirkung nur im Aufstellungsraum bemerkbar, am meisten natürlich in nächster Nähe. Auch zum Heizen des Raumes muss der Herd durch lebhaftes Flammen ohne übermäßiger Holzaufgabe, so lange aufgeheizt werden, bis ein Glutbett entsteht. Erst dann kann die Brennkammer mit mehr Holz beladen werden. Für eine längere Brenndauer des Herdes empfiehlt sich, großes, hartes Stückholz (Buche, Esche, usw.) zu verwenden und die beschriebenen Einstellungen für "Langsames Heizen" vorzunehmen.

3.8 ZUBEHÖRFACH

Im Inneren der Holzlade 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.

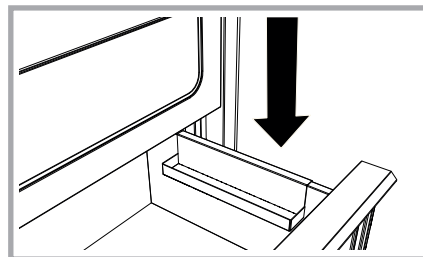


Abb. 30 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

3.9 BACKBLECHHALTER

Im Lieferumfang des Holzherdes steht ein Backblechhalter zur Verfügung, anhand dessen -ohne Einsatz von Topflappen oder Tüchern, das Backblech sicher und problemlos aus dem heißen Backofen genommen werden kann. Der Halter wird einfach am Rand des Backblechs angebracht und mit beiden Händen verwendet.

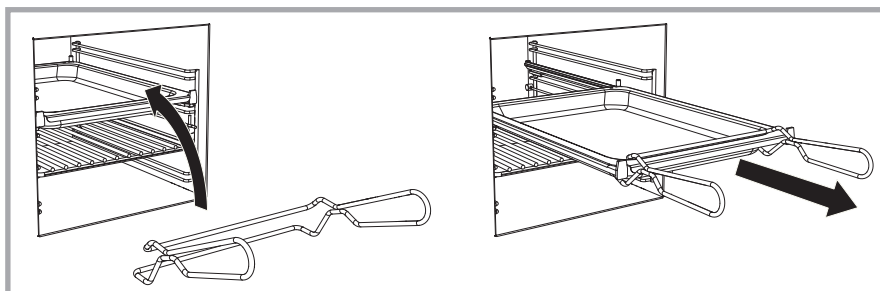


Abb. 16 – Backblechhalter.

4 WARTUNG

4.1 REINIGUNG

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



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

4.2 KERAMIK- ODER NATURSTEINVERKLEIDUNG

Die Keramikverkleidungen sind handwerklich gefertigte Produkte. Es ist daher normal, dass diese, kleine Punkte, Sprünge, Nuancen, Schattierungen und andere mögliche Unvollkommenheiten bzw. Farbunenebenheiten aufweisen können, welche auf die Eigenschaften des Materials zurückzuführen sind. Die Naturstein-Verkleidungen können manchmal Farbunterschiede aufweisen, die auf die natürliche Maserung des Materials und die Ungleichmäßigkeit des Produkts zurückzuführen sind, da die Steine von Hand geschnitten und bearbeitet werden. Diese Eigenschaften zeugen von hoher Wertigkeit und handwerklicher Verarbeitung und machen das Rizzoli-Produkt einzigartig.



ACHTUNG! Die Keramik- oder Steinverkleidung darf nur in kaltem Zustand gereinigt werden.

Die Keramikverkleidung kann mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden. Es sollten keine Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten verwendet werden, um eine Beschädigung der Beschichtung zu verhindern. Die Naturstein-Verkleidung kann mit einem Entfetter (Allzweckreiniger) gereinigt werden. Sprühen Sie den Entfetter (Allzweckreiniger) auf die betroffene Stelle und lassen sie ihn ein paar Stunden einwirken, anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

4.3 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder, bei hartnäckigen Verschmutzungen, mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie aber nicht Reinigungspulver. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Schleifmittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teilen niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten Sie, bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Es kann vorkommen, dass sich sofort nach der Herdinstallation oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidationsschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus, um lackierte Teile zu reinigen.

4.4 REINIGUNG DES FEUERROSTES

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

4.5 ASCHEKASTEN

Vor jedem Gebrauch des Holzherdes muss der Aschekasten unter dem Feuerraum kontrolliert werden. Falls er voll ist, muss er entleert werden, da Asche aus dem Kasten herausfallen und sich damit die Reinigung aufwendiger gestalten könnte. Durch eine zu große Aschenansammlung könnte das Feuer nicht richtig gespeist werden und die Verbrennung wäre unregelmäßig.

4.6 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE

Die Rauchgaszüge in den Herden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind die Herde 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.

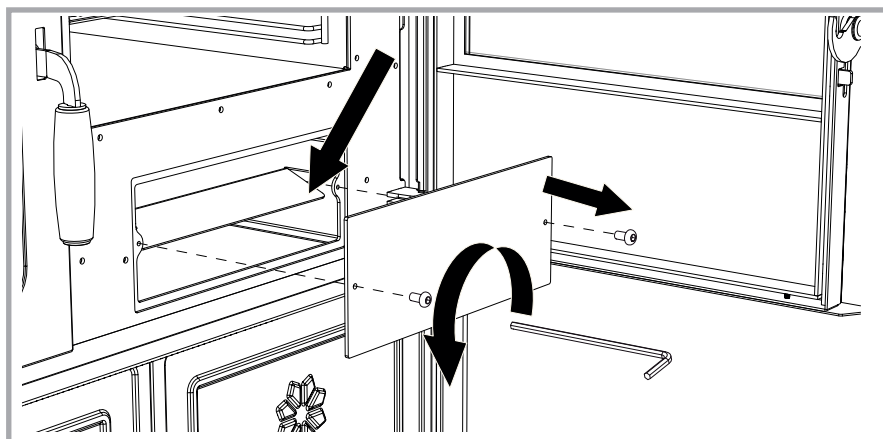


Abb. 17 – Kontrolle der Rauchgaszüge.

4.7 REINIGUNG DES BACKOFENS

Vor der Reinigung empfiehlt es sich, Backblech und Backofenrost aus dem Backofen zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung ist es auch möglich, die seitlichen Halterungen zu entfernen. Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

4.8 REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Die Reinigung des Schornsteins muss bei normalem Gebrauch des Holzherdes mindestens alle sechs Monate durch einen spezialisierten Techniker vorgenommen werden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird, ebenso wie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes. Halten Sie sich bei der Schornsteinreinigung stets an die örtlichen Vorschriften und Verordnungen. Alle Teile des Schornsteins müssen gereinigt werden. Gleichzeitig mit der Schornsteinreinigung sollte auch eine Innenreinigung des Herdes vorgenommen werden. Hierfür muss die Herdplatte entfernt und der obere Teil des Backofens sowie die Rauchgaszüge gereinigt werden. Nach erfolgter Reinigung kontrollieren Sie, ob alle Reinigungsöffnungen gut verschlossen sind, damit der Rauchgaszug weiterhin einwandfrei funktioniert.



ACHTUNG! Bei unzureichender Schornsteinreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes.

4.9 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 verwenden Sie die speziellen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenscheibe der Feuerraumtür reinigt sich während des Betriebes von selbst. Hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung der Scheibe, die direkten Kontakt mit dem Feuer hat, notwendig sein.



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

4.10 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte des Herdes 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 der Holzherde 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 Rostflecke bilden. In diesem Fall reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit dem im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsmittel 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 ein bisschen Pflegeöl auftragen.

Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen.

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

Wird der Herd längere Zeit nicht benützt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen.

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

4.11 WÄRMEAUSSDEHNUNG

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

4.12 AUSSERORDENTLICHEWARTUNG

Ein Großteil der Herdbauteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Eventuelle Reparaturen oder Änderungen sind schneller und preiswerter, wenn das entsprechende Teil 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 auf dem Typenschild an der Vorderseite der Holzlade (siehe Kapitel 2.3 für den Abbau der Verkleidung).

4.13 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.

5 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"> • Kontrollieren, ob alle Luftregulierungen auf der höchsten Öffnungsstufe eingestellt sind • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Feuerrost verstopfen • Kontrollieren, ob der Feuerrost korrekt eingelegt wurde (der flache Teil gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellungsraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Den richtigen Standort des Schornsteinaufsatzes überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist • Kontrollieren, ob der Rauchabzug nicht bis unter den Holzherd reicht
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen.	<ul style="list-style-type: none"> • Den Aufstellungsraum gut durchlüften • Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Holzherdes fangen Feuer.	<ul style="list-style-type: none"> • Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen • Türen und Fenster des Aufstellungsraums gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen
Der Backofen heizt nicht genug auf	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist • Die Luftregulierung auf die höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Herdes ab; dies kann bei einem neuen Herd aufgrund der Feuchtigkeit im Mörtel entstehen. Das ist ganz normal, nach einigen Inbetriebnahmen trocknet der Herd allmählich aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird • Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist • Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist • Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist • Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat
Anheizen nicht möglich	Es kann kein Feuer entfacht werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Anheizen den Aufstellungsraum lüften • Die Anheizklappe öffnen • Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden • Handelsübliche Zündhilfen verwenden
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Herdplatte.	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser für die Reinigung der Herdplatte verwenden • Die Herdplatte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen
Schmutziges Sichtfenster	Die Scheibe der Sichtfenstertür ist schmutzig.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob die Zusatz-Luftregulierung für die Scheibenspülung geöffnet ist • Kaminzug kontrollieren • Die Scheibe mit geeigneten Produkten reinigen

6 TECHNISCHE DATEN

6.1 TECHNISCHE DATEN SERIEN

Modell	N 94 B
Gewicht	200 kg
Nennwärmeleistung	8,0 kW
Wirkungsgrad	86,4%
CO-Emission	631 mg/m ³ - 421 mg/MJ
NOx-Emissionen	127 mg/m ³ - 85 mg/MJ
OGC-Emissionen	43 mg/m ³ - 28 mg/MJ
Feinstaubemission	36,3 mg/m ³ - 24 mg/MJ
Erfüllt die Anf. der BImSchV	Ja
Erfüllt die Anfor. der 15a	Ja
Empfohlener Förderdruck	12 Pa
Abgastemperatur (*)	150° C
Abgasmassenstrom	8,6 g/s
Holzmenge	2,1 kg/h
Max. Brennstoffmenge	3,0 kg
Autonomie	1 h
Stromstärke	-- W
Stromspannung	-- V
Frequenz	-- Hz

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

6.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

Sicherheitsabstände zu leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien ohne zusätzliche Isoliersysteme.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
N 94	1 cm	1 cm	80 cm	60 cm

6.3 EINSTELLUNGENNENNWÄRMELEISTUNG

Modell	N 94
Frischluftezufuhr Regulierung	Leicht geöffnet
Anheizklappe	Geschlossen

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Bauproduktverordnung Nr. 305/2011

N.153

DEUTSCH

1. Eindeutiger Identifikationscode des Produkttyps	RVE 80
2. Modell und/oder Seriennr. (Art. 11-4)	N 94 B
3. Vorgesehene Verwendung des Produkts in Übereinstimmung mit der geltenden, harmonisierten technischen Spezifikation	Raumheizer und Kochen von Speisen
4. Name oder registriertes Warenzeichen des Herstellers (Art. 11-5)	Rizzoli GmbH
5. Name und Adresse des Auftragnehmers	---
6. System zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit (Anlage 5)	System 3
7. Benanntes Labor	ACTECO S.r.l. (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Nr. des Prüfberichts	1880-CPR-032-15
8. Erklärte Leistung	
Harmonisierte technische Spezifikation	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Wesentliche Merkmale	Leistung
Feuerbeständigkeit	A1
Abstand zu brennbaren Materialien	Mindestabstände in mm: Rückseite = 10, Seite = 10, Boden = 0, Oberseite = 600, Vorderseite = 800
Gefahr Brennstoffaustritt	Konform
Emission von Verbrennungsprodukten	CO [0,051 %]
Oberflächentemperatur	Konform
Elektrische Sicherheit	Konform
Zugänglichkeit und Reinigung	Konform
Maximaler Betriebsdruck	-- bar
Abgastemperatur	T [150 °C]
Mechanische Festigkeit	NPD
Nennwärmeleistung	8,0 kW
Raumheizvermögen	8,0 kW
Leistung wasserseitig	-- kW
Wirkungsgrad	η [86,4 %]
9. Die Leistung des Produktes gemäß den Punkten 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Punkt 8.	
Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller, siehe Punkt 4.	
Truden i.N., 11 Mai 2022	 <p>RIZZOLI FIRE SINCE 1911 <i>Rizzoli Giulio</i> Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 P.IVA e C.F. 00624200226</p>

TECHNISCHENANGABEN- VERORDNUNG(EU) 2015/1185

Modellkennung(en):	N 94 B	Direkte Wärmeleistung:	8,0 kW
Indirekte Heizfunktion:	nein	Indirekte Wärmeleistung:	-- kW

Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff (nur einer):	Sonstige(r) geeignete(r) Brennstoff(e):	Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff (nur einer):	Sonstige(r) geeignete(r) Brennstoff(e):
Scheitholz, Feuchtigkeitsgehalt ≤ 25%	ja	--	Pressholz, Feuchtigkeitsgehalt < 12%	nein	nein
Sonstige holzartige Biomasse	nein	nein	Nicht-holzartige Biomasse	nein	nein
Anthrazit und Trockendampfkohle	nein	nein	Steinkohlenkoks	nein	nein
Schwelkoks	nein	nein	Bituminöse Kohle	nein	nein
Braunkohlenbriketts	nein	nein	Torbriketts	nein	nein
Briketts aus einer Mischung aus fossilen Brennstoffen	nein	nein	Briketts aus einer Mischung aus Biomasse und fossilen Brennstoffen	nein	nein
Sonstige fossile Brennstoffe	nein	nein	Sonstige Mischung aus Biomasse und festen Brennstoffen	nein	nein

Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff (nur einer):	Sonstige(r) geeignete(r) Brennstoff(e):	η_s [%]	Raumheizungs-Emissionen bei Nennwärmeleistung(*)				Raumheizungs-Emissionen bei Mindestwärmeleistung(**)(***)			
				PM	OGC	CO	NO _x	PM	OGC	CO	NO _x
				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)			
Scheitholz, Feuchtigkeitsgehalt ≤ 25%	ja	--	76,4	36,3	43	631	127	--	--	--	--

Eigenschaften beim ausschließlichen Betrieb mit dem bevorzugten Brennstoff									
Angabe	Symbol	Wert	Einheit	Angabe	Symbol	Wert	Einheit		
Wärmeleistung				Themischer Wirkungsgrad (auf der Grundlage des NCV)					
Nennwärmeleistung	P _{nom}	8,0	kW	Themischer Wirkungsgrad bei Nennwärmeleistung	$\eta_{th, nom}$	86,4	%		
Mindestwärmeleistung	P _{min}	--	kW	Themischer Wirkungsgrad bei Mindestwärmeleistung	$\eta_{th, min}$	--	%		
Hilfsstromverbrauch				Leistungsbedarf der Pilotflamme					
Bei Nennwärmeleistung	e _{lmax}	--	kW	Leistungsbedarf der Pilotflamme (soweit vorhanden)	P _{pilot}	--	kW		
Bei Mindestwärmeleistung	e _{lmin}	--	kW						
Im Bereitschaftszustand	e _{lSB}	--	kW						

Art der Wärmeleistung/Raumtemperaturkontrolle	Sonstige Regelungsoptionen	
einstufige Wärmeleistung, keine Raumtemperaturkontrolle	ja	
zwei oder mehr manuell einstellbare Stufen, keine Raumtemperaturkontrolle	nein	
Raumtemperaturkontrolle mit mechanischem Thermostat	nein	
mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle	nein	
mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Tageszeitregelung	nein	
mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Wochentagsregelung	nein	
	Raumtemperaturkontrolle mit Präsenzerkennung	nein
	Raumtemperaturkontrolle mit Erkennung offener Fenster	nein
	mit Fernbedienungsoption	nein

Kontaktangaben:	Rizzoli GmbH - Handwerkerzone 1, Fraktion San Lugano - 39040 Truden i.N. (BZ) - Italien Tel. +39 0471 887551 - info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it
(*) PM = Staub, OGC = gasförmige organische Verbindungen, CO = Kohlenmonoxid, NO _x = Stickoxide	
(**) Nur bei Anwendung der Korrekturfaktoren F(2) oder F(3) erforderlich.	

DEUTSCH

SCHEDA PRODOTTO - PRODUCT FICHE PRODUKTDATENBLATT - FICHE PRODUIT

Per etichettatura energetica ai sensi del regolamento delegato (UE) 2015/1186
Für die Energieverbrauchskennzeichnung gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2015/118
For energy labelling according to delegated regulation (UE) 2015/1186
Pour étiquetage énergétique conformément au Règlement Délégué (UE) 2015/1186

Nome o marchio del fornitore		
1.	<i>Name oder Warenzeichen des Lieferanten Supplier's name or trademark Nom du fournisseur ou marque commerciale</i>	RIZZOLI
Identificativo del modello		
2.	<i>Modellkennung Model identifier Référence du modèle</i>	N 94
Classe di efficienza energetica del modello *		
3.	<i>Energieeffizienzklasse des Modells * Energy efficiency class of the model * Classe d'efficacité énergétique du modèle *</i>	A +
Potenza termica diretta		
4.	<i>Direkte Wärmeleistung Direct heat output Puissance thermique directe</i>	8,8 kW
Potenza termica indiretta		
5.	<i>Indirekte Wärmeleistung Indirect heat output Puissance thermique indirecte</i>	--
Indice di efficienza energetica		
6.	<i>Energieeffizienzindex Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique</i>	115,0
Efficienza utile alla potenza termica nominale		
7.	<i>Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung Useful energy efficiency at nominal heat output Rendement utile à la puissance thermique nominale</i>	85,5 %

Consultare il libretto di istruzioni per montaggio, installazione e manutenzione dell'apparecchio

Für die Montage, Installation und Wartung des Gerätes befolgen Sie die Angaben laut Gebrauchsanweisung

Read the instructions booklet for mounting, installation and maintenance of the device

Consulter le manuel d'instructions pour le montage, l'installation et l'entretien de l'appareil

* Su scala di 9 valori da A++ a G, dove A++ è la classe migliore e G la peggiore.

* Auf einer Skala mit 9 Werten von A++ bis G, wobei A++ die beste und G die schlechteste Klasse ist.

* On 9 values scale from A++ to G, where A++ is the best class and G the worst.

* Sur échelle de 9 valeurs de A++ à G, où A++ est la classe la meilleure et G la moins bonne.

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 funktionierenden 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 Holzherd vor weniger als 3 Monaten gekauft wurde. Anfallende Transportspesen bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

7.4 MATERIALFEHLER

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

7.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENTEILE

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 unsachgemäßen Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des Holzherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.
- Defekte Teile aufgrund unterlassener oder nur teilweiser Befolgung der in Kraft stehenden nationalen und örtlichen Bestimmungen und Vorschriften.
- Defekte Teile aufgrund nicht fachgerechter Montage.
- Defekte Teile aufgrund von Reparaturen, die nicht vom autorisierten Rizzoli-Kundendienst vorgenommen wurden.
- Verschleißteile wie Schamottmaterial, Roste, Dichtungen, Backbleche, Glasscheiben usw.

7.6 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

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

7.7 HAFTUNG

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

7.8 GERICHTSSTAND

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

Hinweis

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

1.	ANWEISUNGEN	S.	4
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	4
1.2	Sicherheitshinweise	S.	4
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	4
1.4	Andere Brennstoffe	S.	4
1.5	Zubehör	S.	4
1.6	Herdbestandteile	S.	5
2.	MONTAGE	S.	5
2.1	Anweisungen	S.	5
2.2	Rauchabzug	S.	5
2.3	Montage der Verkleidung	S.	5
2.4	Schornstein	S.	6
2.5	Richtige Abmessungen und Formen des Rauchabzugs	S.	7
2.6	Rauchabzug	S.	7
2.7	Schornsteinaufsatz	S.	7
2.8	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	7
2.9	Rauchausgänge	S.	7
2.10	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	8
2.11	Frischluftzufuhr	S.	8
2.12	Entfernung der Holzlade	S.	9
2.13	Erste Inbetriebnahme	S.	9
2.14	Setzungserscheinungen	S.	9
3.	GEBRAUCH	S.	9
3.1	Betrieb des Holzherdes	S.	9
3.2	Anheizen	S.	10
3.3	Luftregulierung	S.	10
3.4	Zusatz-Luftregulierung für die Scheibenspülung	S.	11
3.5	Kochen auf der Herdplatte	S.	11
3.6	Backen und Braten im Backofen	S.	11
3.7	Heizen	S.	11
3.8	Zuberhörfach	S.	12
3.9	Backblechhalter	S.	12
4.	WARTUNG	S.	12
4.1	Reinigung	S.	12
4.2	Keramik-oder Natursteinverkleidung	S.	12
4.3	Reinigung der Sichtbaren Teile	S.	12
4.4	Reinigung des Feuerrostes	S.	12
4.5	Aschekasten	S.	12
4.6	Reinigung der Rauchgaszüge	S.	13
4.7	Reinigung des Backofens	S.	13
4.8	Reinigung des Schornsteins	S.	13
4.9	Reinigung der Sichtfenster	S.	13
4.10	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	13
4.11	Wärmeausdehnung	S.	13
4.12	Ausserordentliche Wartung	S.	14
4.13	Informationen zur Entsorgung nach Endgültiger Ausserbetriebnahme	S.	14
5.	WASTUN WENN...	S.	14
6.	TECHNISCHE DATEN	S.	15
6.1	Technische daten Serie N	S.	15
6.2	Sicherheitsabstände	S.	15
6.3	Einstellungen Nennwärmeleistung	S.	15
	Leistungserklärung	S.	16
	TechnischenAngaben - Verordnung (EU)2015/1185	S.	17
	Produktdatenblatt	S.	18
7.	GARANTIE	S.	19
7.1	Erklärung zur fachgerechten Konstruktion	S.	19
7.2	Allgemeine Klauseln	S.	19
7.3	Garantiebestimmungen	S.	19
7.4	Materialfehler	S.	19
7.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	19

INHALTSVERZEICHNIS

7.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	19
7.7	Haftung	S.	19
7.8	Gerichtsstand	S.	19

The use of economic and ecologic combustibles, the sweet warm of natural fire, the sweet fragrance of the wood of our forests are the qualities that make indispensable wood fired cookers in every house. Your choice fell upon a Rizzoli cooker, result of a tradition started in 1912 when Carlo Rizzoli began the production of wood fired cookers with the typical style of the valley in the dolomites. Year after year Rizzoli continued to refine its cookers using even more advanced technologies, but without losing contact with the elegance, the beauty and the functionality of the original product.

1 INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS



WARNING! The CE label, containing all the product certification data, is present behind a ceramic covering the wood box. It is advisable to take a photo before assembling the relevant ceramics, procedure described in chap. 2.3.

For the perfect working of Rizzoli cookers it is necessary the correct placing and connection to the chimney, to AC power and to the heating system if it is necessary. The installation normally ends when you light the cooker. It is necessary to predispose a duly made chimney and well suited to the model you chose. Before the connection of the cooker it is necessary to contact a local chimney sweeper. The installation usually ends with the lighting of the cooker and the verify of the correct working. It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the cooker regularly. We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity. Talking about the working and the installation of Rizzoli cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

Wood fired cookers are built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned and possibly broken. Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon residuals and soot. To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible (see chapter 6.1). Burning an excessive amount of wood can cause the sudden ignition of flammable gases, with the risk of causing damage to things and people.



WARNING! The painted parts of the cooker might discolour because of too high temperatures in the combustion chamber. The causes could be the insertion of excessive quantity of wood and the use of not suitable combustible. This damage is not covered by the warranty.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

The use of pre-compressed trunks and coal is allowed only desultorily and with moderation, because the strong heating produced may damage the internal refractors, the wood-carrying grill, the oven and in general all the parts directly exposed to fire. Other combustibles and refuses, for example plastic, enamelled or treated wood or carton must not be burned. Using this materials causes serious damage not only to your health and environment but also to wood fired cooker and chimney. The cooker must not be used as incinerator. It is recommended to use only the suggested combustibles and not liquid combustibles.

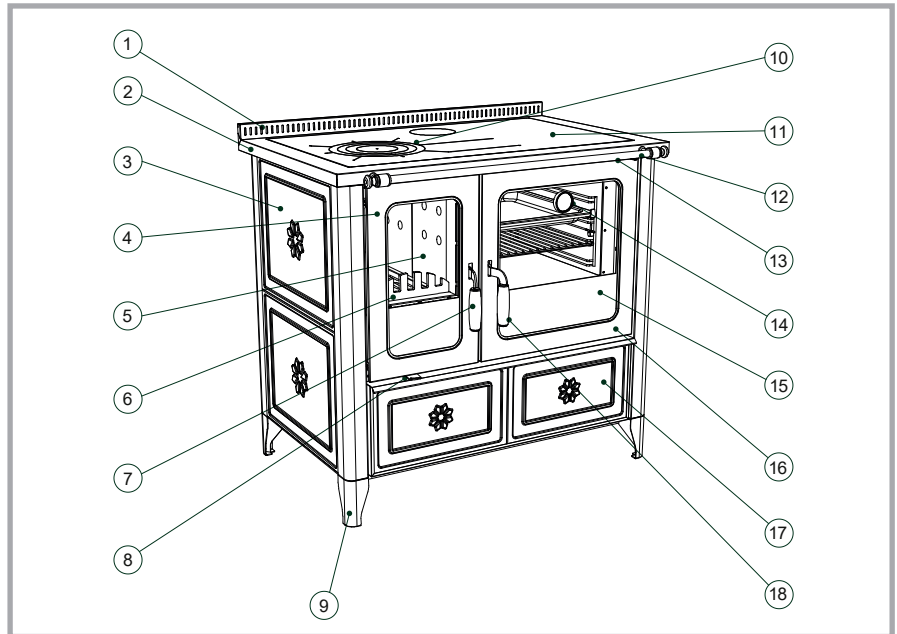
1.5 ACCESSORIES

Together with the wood fired cookers you will find some accessories that simplify the installation, the maintenance and the daily use of the device.

- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| • Ash drawer | • Abrasive sponge | • Glove box |
| • Glove | • Sponge for fire door cleaning | • Instruction and maintenance booklet |
| • Poker | • Devices for the connection to the chimney | • Green booklet and warranty certificate of the wood fired cooker |
| • Scraper | • Grill for the oven | • Certificate of quality for the refractory bricks used |
| • Oil for the care of the plate | • Baking-pan | |
| • Cleaning oil for the plate | • Baking-panholder | |

1.6 PARTS OF THE COOKER

- 1 Riser
- 2 Frame
- 3 Side
- 4 Fire door
- 5 Fire door glass
- 6 Flame keeper
- 7 Door opening lever
- 8 Primary and secondary air regulation
- 9 Pins
- 10 Circles
- 11 Plate
- 12 Starting lever
- 13 Handrail
- 14 Oven thermometer
- 15 Oven door glass
- 16 Oven door
- 17 Woodbox
- 18 Door opening lever



Picture 1

ENGLISH

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

Wood fired cookers are easy to install; anyway you must take some cares to avoid damages due to unskillfulness. Before the installation, we recommend to verify the necessary space, the safety distances, the correct predisposition of the chimney and the possibility to make the necessary connections. Do not drag the cooker, move it keeping it lifted from the floor. The cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles.

2.2 SAFETY DISTANCES

Be sure that the cookers that have to be framed has the minimum safety distances to inflammable or high temperatures sensible materials (see chapter 6.2). If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

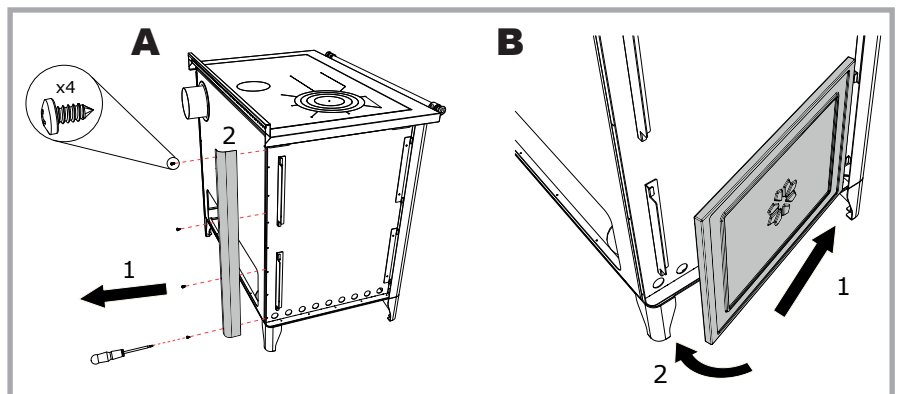
The device must be placed on a roof with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load).

In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides. We suggest not to install furniture upon the device. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed, in this case you must respect a minimum distance of 60 cm from the plate. In case you want to use an aspirating hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspirating hoods to be used together with the wood fired cookers. During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top: this to prevent the decadence of the isolating properties of the device and, in general, of its correct working.

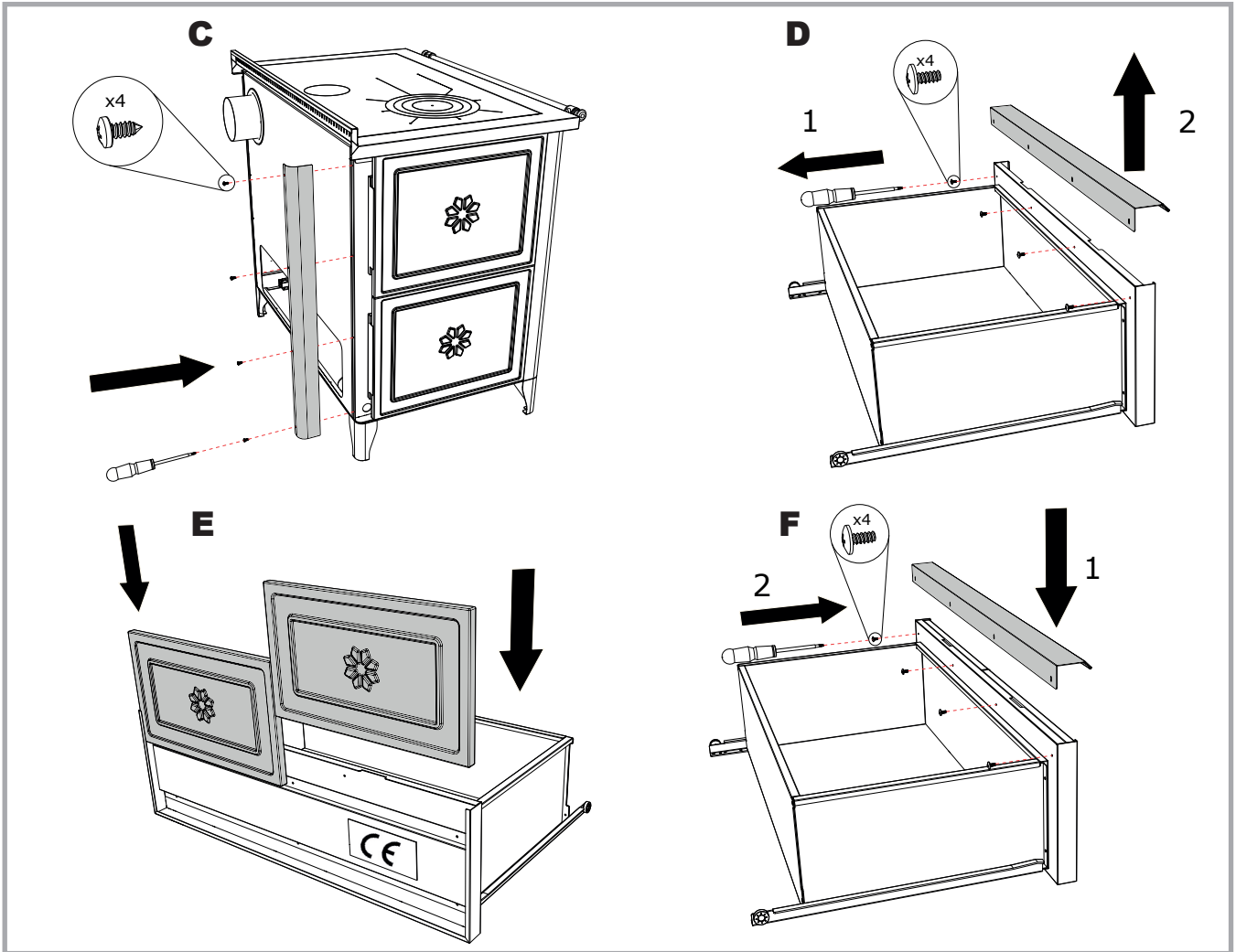
2.3 CLADDING FIXING

The appliance is normally supplied with the tiles disassembled, inserted in separate packaging. Before the final positioning of the device, it is necessary to carry out the assembly of the cladding. As far as the sides of the appliance are concerned, the 8 screws already present on the appliance must be removed (4 behind for both sides), remove the support profile, position the covering and fix the profile again with the screws in the position original. First the lower tile and then the upper one must be interlocked on each side.

As far as the wood box is concerned, the 4 screws behind the handle must be removed once the wood box has been extracted, fit the tiles one at a time, being careful not to damage them, reassemble the handle with the screws in their original position.

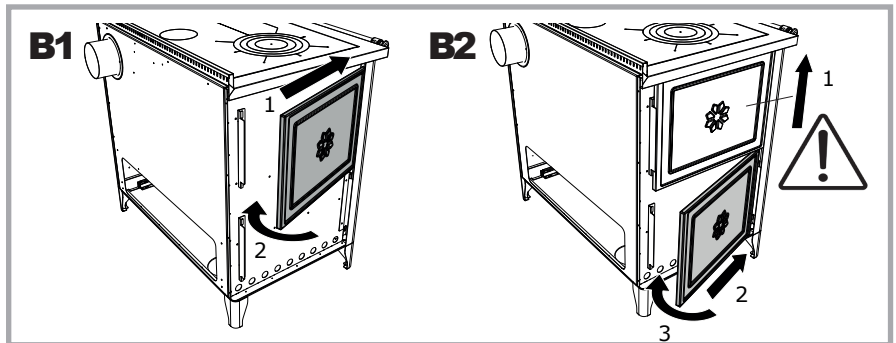


Picture 2a - Position of the screws on the device and fixing the covering.



Picture 2b - Position of the screws on the device and fixing the covering.

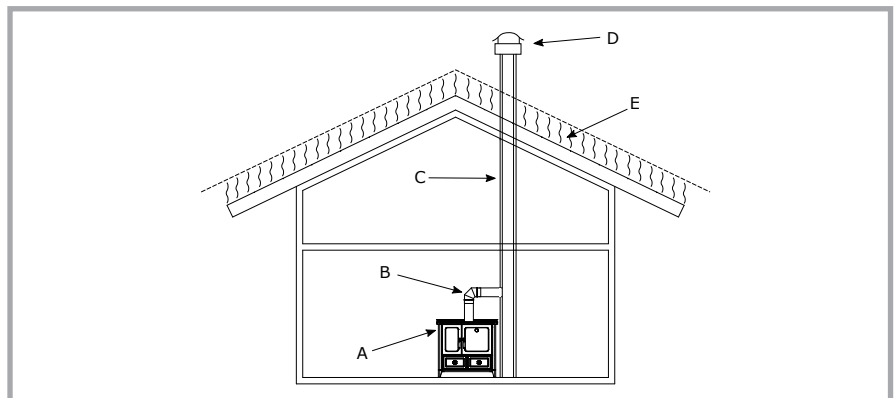
Limited to the N Country models, it may happen that insertion may be difficult, due to the tolerances of the tile measurements: in this case it is advisable to proceed as shown in picture 3, on each side the upper tile must be interlocked first, push it slightly upwards keeping it still in its position and at the same time insert the lower tile.



Picture 3 - Cladding fixing.

2.4 CHIMNEY

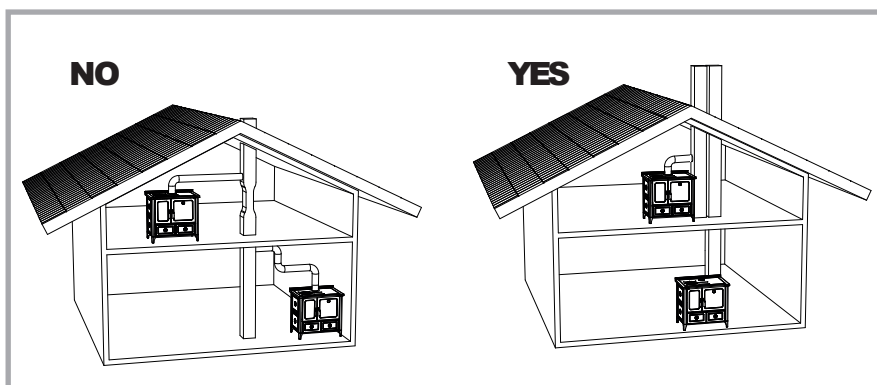
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired cooker. Wood fired cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws, it is not insured the correct working of the cooker. To build the chimney you must use suitable materials, made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated. Contact a specialized technician or a local chimney sweeper for any problem dealing with the chimney, chimney hood and connection to cooker.



Picture 4 - Components of the chimney. A= cooker, B= conjunction, C= flue, D= chimney, E= reflow zone.

2.5 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

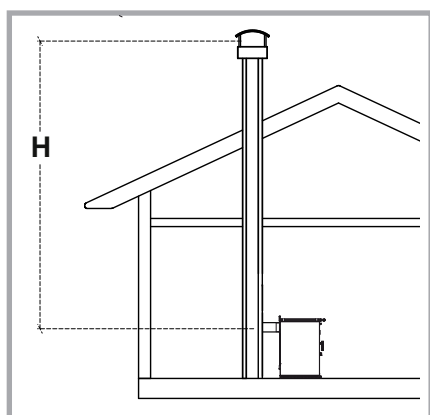
Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of cooker it is connected with, minding the environmental and general conditions of the place in which it is placed. The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according to the model of cooker and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 5 you can see some examples of good and bad chimney connection.



Picture 5 - Samples of correct and incorrect chimney connection.

Model	N 94
ø entrance	130 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed
ø flue 4m < H < 6m	160 mm
ø flue H > 6m	150 mm
Necessary depression	12 Pa

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



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

2.6 FLUE

The flue must be well isolated and circular if possible. The flue must not have defects, narrowings or losses. All the inspection doors must be closed and well sealed. The connection of other devices to the same chimney is not allowed.

2.7 CHIMNEY POT

The chimney pot must have an exit section doubled than the one of the chimney, in order to make easier the exit of the smoke. The chimney pot must be enough tall to lean out over the reflow zone generated by the roof: if you are not sure about this contact experienced technicians. If you are in a windy place, it might be necessary to install windproof devices.

2.8 CONJUNCTION

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

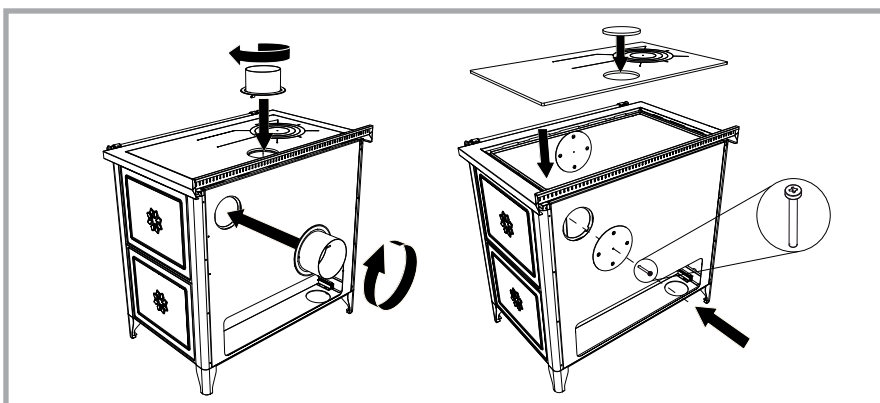
Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must not go inside the flue. To increase the safety of the conjunction, we suggest to install a washer on the wall being sure that the connection between the washer and the chimney is walled and well sealed. Also the connection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

2.9 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired cookers are predisposed to have flue outlets in two positions (top centre and/or rear right).

Before connecting the cooker to the chimney you must be sure that all the outlets you will not use are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the cooker.

In this case, the cooker is delivered with both the outlets covered. To make the connection of the wood fired cooker, it is necessary to modify one of the outlets removing the cap of the flue to be used and inserting the entrance device, see picture 7.



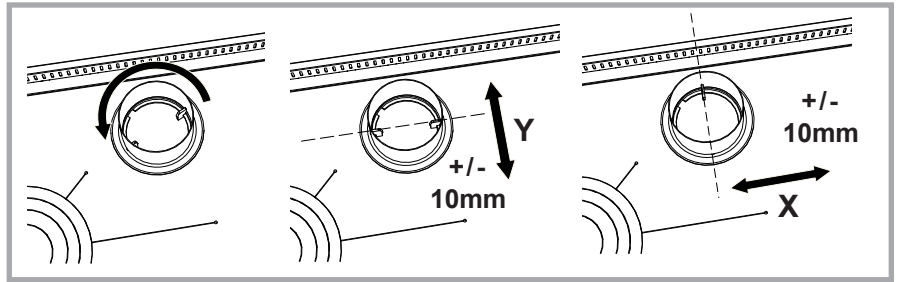
Picture 7 - Multiflue cooker with oven, predisposition of the correct flue outlet.

ENGLISH

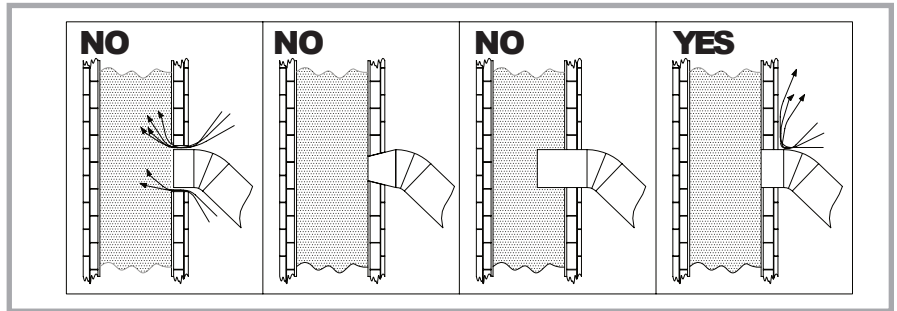
2.10 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

If the conduct of the chimney starts from a lower floor than the connection point of the cooker, it may be necessary to close the conduct under the connection pipe with fireproof materials. If you have the chimney behind or up, you have to use the connector with bayonet coupling. This must be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 8).

The connection with the chimney must be always well fixed and sealed, it must not have narrowing and must not decrease the usable section of the chimney (see picture 9). If near the cooker there is inflammable material or high temperatures sensible, the connection must be isolated and the safety distances must be strictly observed.



Picture 8 - Tolerance for flue outlet on the top and back. The tolerance depends on the orientation of the connector.



Picture 9 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney.

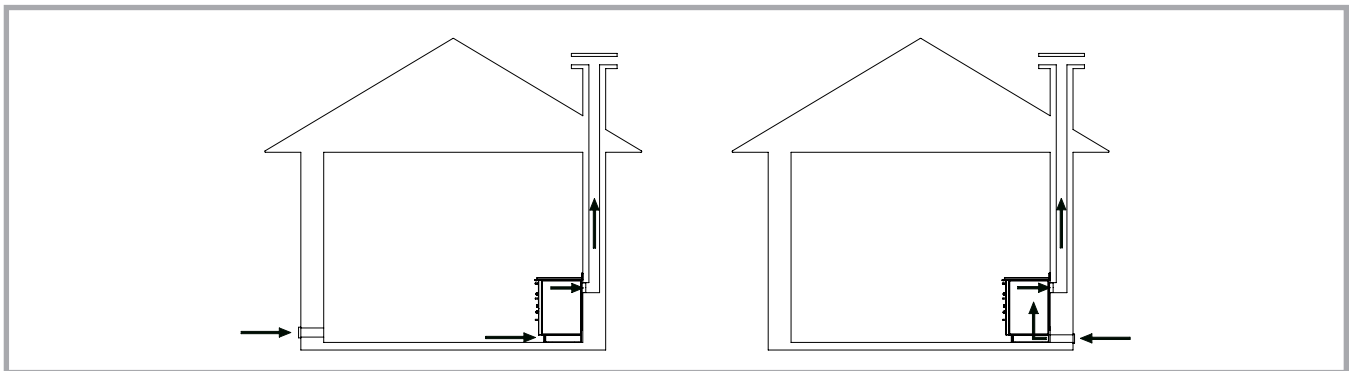
2.11 AIR INTAKE

The standard installation of the wood fired cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic. The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm², in order to warrant a maximum depression of 4 Pa in the place of installation. The wood fired cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired cooker it is not necessary another air intake in the room of installation.

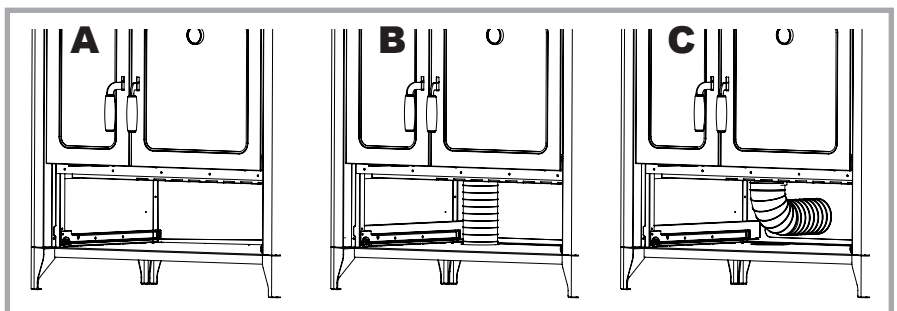
To make this it is necessary to prepare a conduct connected directly with the external part of the house and make a direct connection with the air intake of the cooker. The air intake of the cooker is located inside the woodbox in correspondence of the combustion chamber. For the connection, we suggest to use a flexible pipe.



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

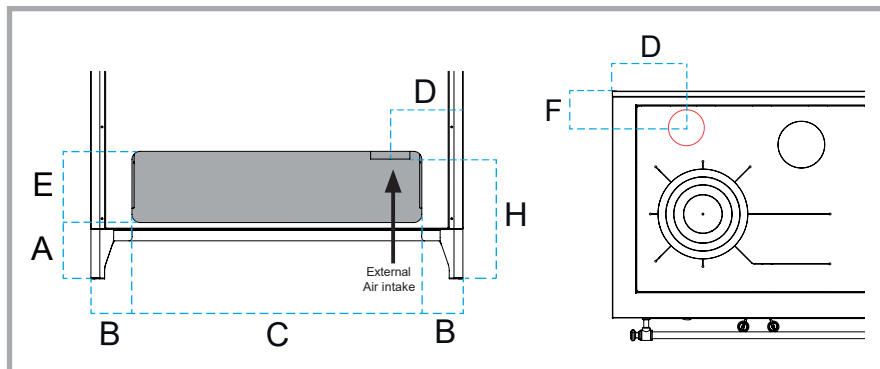


Picture 10 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker.



Picture 11 - Possible connections of the air intake of the cooker. A= External air intake not connected, B= External air intake on the floor, C= External air intake on the wall.

To make the connection easier we suggest to make the external air intake on the floor in correspondence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the cooker according to specifics depending on the model (see picture 12 and table 2).



Picture 12 - Rear sight of the plinth of the wood fired cooker and specifics for the connection with the air intake.

Model	A	B	C	D	E	F	H	∅
N 94	136	120	700	196	172	97	290	95

Table 2 - Dimensions for the connection of the external air intake.
Dimensions in mm

ENGLISH



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

2.12 WOODBOX EXTRACTION



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

For cleaning and for other reasons it could be necessary to remove the wood box. To make this you have just to extract the box as the end of its track, then lift it softly and at the same time extract it again. To set the box to the initial position, repeat the same operations inverted.

2.13 FIRST LIGHTING

Before starting to use the cooker, remove the packaging materials in the oven and in the wood box, remove the stickers and remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface. We suggest to make a first lighting of the device just to verify the correct installation. The first lighting must be done with moderate fire, using little wood broken in small pieces. In the next lightings you can progressively increase the load of combustible. During the first lightings some smell due to processing residuals might happen. This phenomenon is normal, it requires the ventilation of the room and will disappear quickly.



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

2.14 SETTLEMENTS

The refractory mortar used for the internal walling contains always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the cooker a little condensation is being generated. All the refractory materials inside the cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not preclude anyway the working of the cooker. Other settlements may involve other parts of the cooker so during the heating and cooling phases you might hear light noises. These symptoms do not absolutely preclude the use of the cooker and fading out till disappearance with the constant use of the cooker. During use, the frame may show some deformations, caused by normal sudden changes in temperature and which do not compromise the functionality and duration of the appliance.

3 USE

3.1 WORKING OF THE COOKER

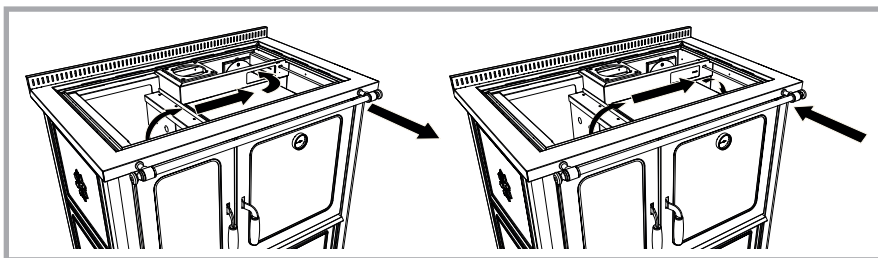
During the working, inside the cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed). The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on. The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the features of the chimney have a big influence on the correct working of the cooker. The combustion of wood requests that the air flow inside the combustion chamber happens in different points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber. The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.



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

3.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, wood fired cookers are endowed with starting key governed by a rod: if you extract this rod, the key opens. The opening of the key creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain a better draught. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the specific products you can find in commerce. The combustion may be difficult as long as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and on the weather conditions. When the fire becomes powerful you must turn off the key in order to force the fume to heat the other parts of the cooker. The cooker is designed to work with the key turned off, the use with the key opened does not allow the cooker to work at its best and may cause overheating and consequent damages.



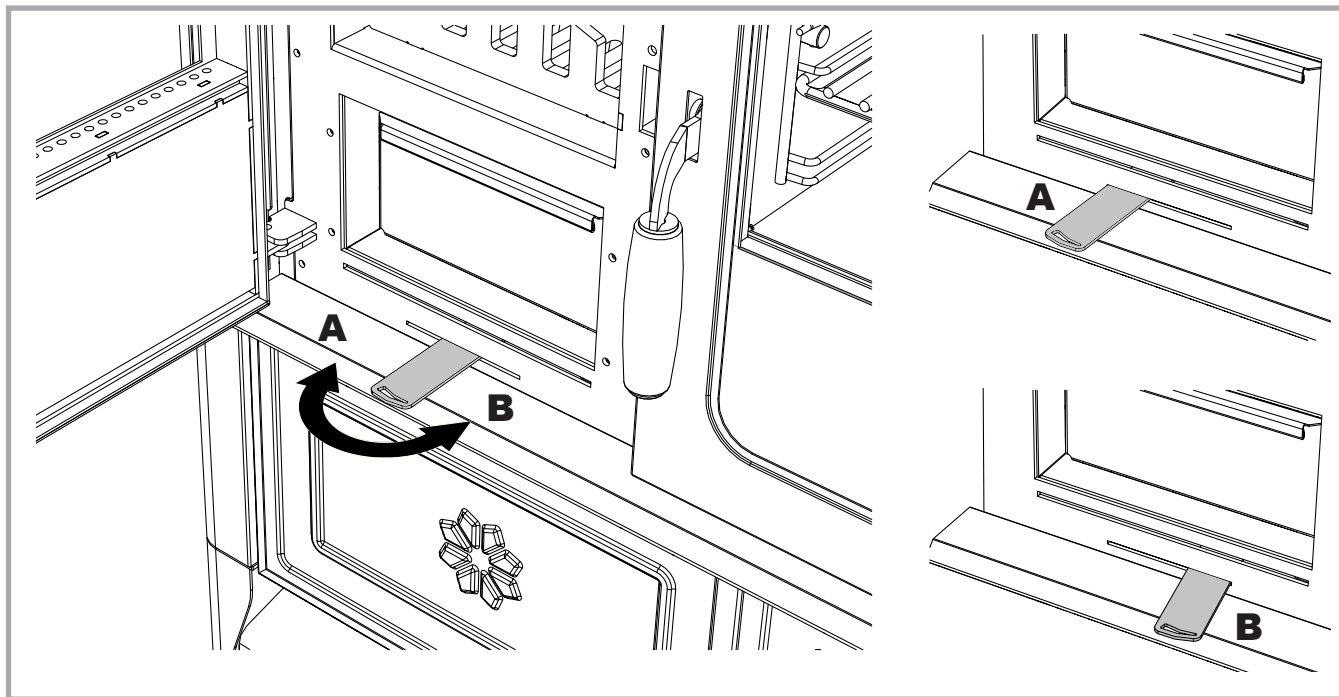
Picture 13 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working.



WARNING! It is important that the wood starts to burn quickly. The lighting of a big amount of wood in starting phase can cause an excessive production of smoke and a quick gas emission with consequent damage to the cooker.

3.3 AIR INTAKE REGULATION

The entrance of comburent air inside the device is ruled by a valve controlled by a lever placed below the fire door. The valve is closed in the right position while it is open in the left position. For the regulation of this device see picture 14. The secondary air is automatically controlled according to both the opening setting of the air inlet lever and that of the primary air and the actual operating conditions and draft of the appliance. The air introduced at the fire door is fixed and set to allow optimal combustion and, in the case of cookers with glass fire doors, the maintenance of clean glass.



Picture 14 - Air regulation fire door lever: the valve is open in correspondence of the position indicated with letter A while it is closed in correspondence of the position indicated with letter B.



WARNING! Do not open the fire door during combustion, as otherwise smoke may escape. The appliance is designed to be used with the fire door closed.

The open position is indicated when the device is working. It allows the entrance of the combustive air necessary to feed the flame. The cooker cannot work with the lever in closed position. In presence of a hood with high draught it could be useful to set the lever at an intermediate position, in order to obtain a partial opening of the air conduct. When the device is not operating, we suggest to close the lever below the fire door in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room. This operation is particularly important when the external air intake of the device is directly connected. Generally, for an optimal working of the device, it is suggested to follow the indications for the regulation of air reported in table 3.

Condition	Air intake lever	Starting key
Starting	Open	Open
Fast cooking	Open	Closed
Slow cooking	Half open	Closed
Fast heating	Open	Closed
Slow heating	Half open	Closed

Table 3 – Settings of the wood fired cooker according to their use.

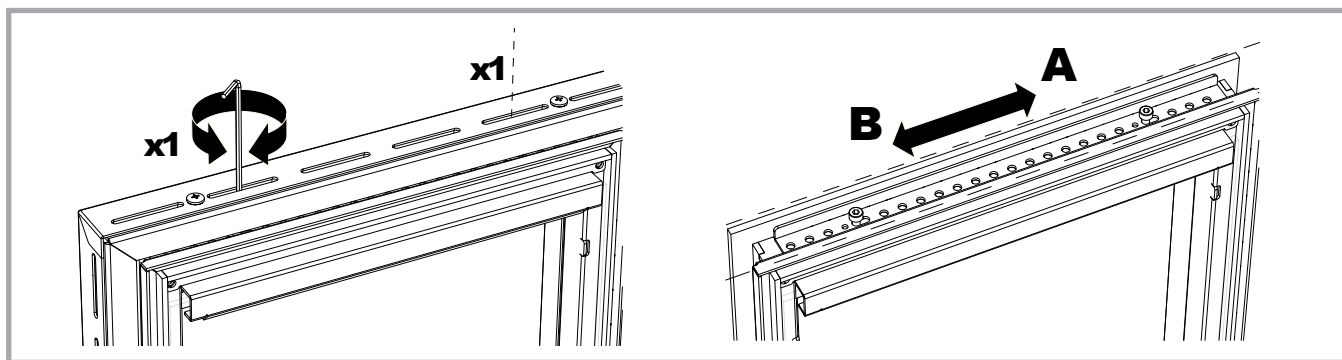


WARNING! When loading wood, it is recommended to keep a distance of some centimetres between the fire door and the combustible, in order to not expose the glass to high temperatures that could damage it.

3.4 AUXILIARY AIR ADJUSTMENT FOR GLASS CLEANING

In the upper part of the fire door of the N Rangecookers there is an auxiliary regulation regarding the air for cleaning the glass. By default it is fixed and set at maximum opening, in order to allow optimal combustion and to keep the fire door glass clean. In the particular case in which the cooker is installed on a chimney characterized by a particularly high draft, there could be an excessive flow of air not limited by the draft regulator. In these cases it is necessary to partially restrict the passage of air, as shown in picture 15, in order to compensate for the excess draft. As a rule, this adjustment should be made, if necessary, only during the installation phase. The adjustment procedure is as follows: open the fire door, loosen the fixing screws with the aid of an Allen key measuring 3 mm, slide the adjustment plate and then fasten the screws again. The adjustment plate slides horizontally and opens or closes the air passage. It is recommended not to completely close the air passage, because this could lead to an irregular operation that could dirty the glass.

ENGLISH



Picture 15 - Auxiliary air adjustment for glass cleaning: the plate is open at the position indicated with the letter A, while it is closed at the position indicated with the letter B.

3.5 PLATE COOKING

The radiant plate is designed to allow a fast and simple cooking. The hotter part is situated in correspondence with the hotplate, this is the best part for placing a pot which must get warm quickly. The external parts of the plate are better to keep foods warm. To obtain the maximum cooking speed you have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the previous chapters. The plate must not be overheated and made red hot because in such way the cooker may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

3.6 OVEN COOKING

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold cooker, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. The cookers with oven are endowed with fire door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate and is useful only for the cooking of foods. If you want to brown the meals, you should keep them in the upper part of the oven: instead, if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker.

For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.



WARNING! Some components of the cooker (for example gaskets) could be damaged due to excessively high temperatures inside the oven. When not used for cooking food, it is recommended to keep the oven door slightly open, in order to take advantage of the additional heat produced by the cooker and avoid possible damage. Any damage is not covered by the warranty.

3.7 HEATING

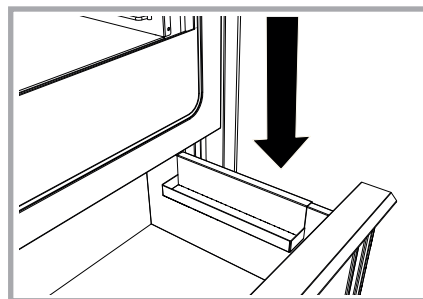
Wood fired cookers may be used also to heat the ambient in which they are installed. The heating comes from the plate and from the front of the cooker. So the heating is effective just in the ambient in which the cooker is inserted and in particular near the cooker itself. Also for the heating of an ambient you have to start the cooker with bright flame without using too much wood as long as a bed of cinders is created: at this point you can put more load of combustible inside the combustion chamber. For a bigger autonomy of the cooker we suggest to use wood cut in big pieces, hard if possible (ash-tree, beech, hornbeam and others) and to make the regulations as described for the slow heating.

3.8 GLOVE BOX

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



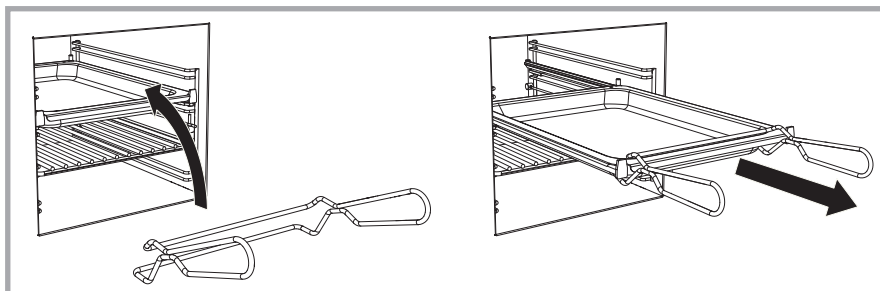
WARNING! Do not insert material or inflammable devices inside the glove box.



Picture 30 - Glove box fixed on the wood box.

3.9 BAKING-PAN HOLDER

The baking-pan holder allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 16 - Baking-pan holder.

ENGLISH

4 MAINTENANCE

4.1 CLEANING

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



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

4.2 MAJOLICA OR NATURAL STONE CLADDING

Majolica claddings are products of high craftsmanship and it is normal that they may have micro-dots, cracks, shades, shadows and any other imperfections / chromatic discrepancies, essentially due to the characteristics of the material. Natural stone claddings may sometimes have chromatic discrepancies due to the natural grain of the material and a non-uniformity of the product, since the stones are cut and finished manually. These characteristics testify to their precious nature and craftsmanship, making the Rizzoli product unique.



ATTENTION! The majolica or natural stone cladding must only be cleaned when the appliance is cold.

The ceramic coating of the appliance must be cleaned using a soft and dry cloth. In any case, no detergent or liquid should be used for cleaning, so as not to damage the coating itself. The natural stone cladding must be cleaned using a universal degreaser in the affected area, leaving it to act for a couple of hours and then wipe the surface with a wet cloth.

4.3 CLEANING THE VISIBLE PARTS

Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral detergents or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasives sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise. In particular situations, after the installation or with the cooking of meals, an oxidised superficial stratus may be generated, in particular on the inox stainless steel frame. Also in these situations, an accurate cleaning will restore the state of the product as it was new. On request Rizzoli gives specific products to clean stainless steel. For enamelled or painted parts, do not use abrasive or aggressive solution and in case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo, then clean with a soft rag. It is also recommended to avoid the use of solvents or denatured alcohol on painted parts.

4.4 GRILL CLEANING

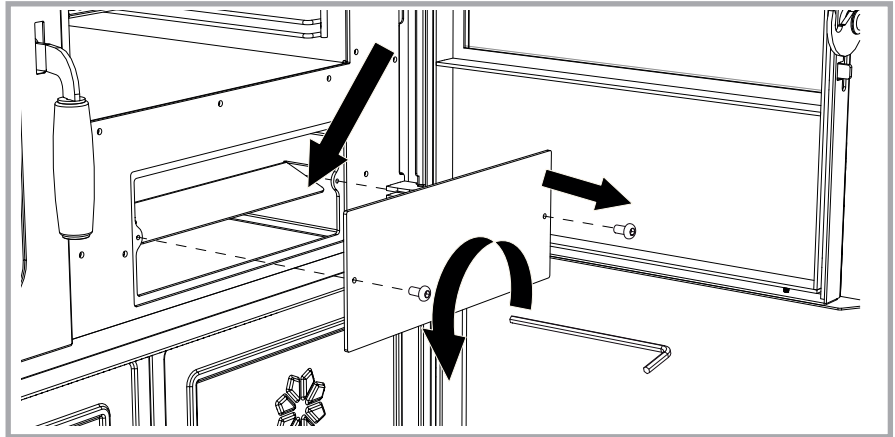
Every time you use the cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the cooker. If the grill is not well cleaned, the flame could not be well fed and so you could experience an irregular combustion. If the grill is being removed, it must be placed in its housing with the flat part turned upwards.

4.5 ASH BOX

Every time you use the cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself and makes the cleaning more difficult. In case of excessive cinders the flame could not be well fed and you could experience an irregular combustion.

4.6 FUME-CIRCUIT INSPECTION

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



Picture 17 - Fume-circuit inspection.

4.7 OVEN CLEANING

Before cleaning the oven, it is suggested to remove both the grill and the baking pan. For an accurate cleaning it is possible to remove also the lateral grills. The oven must be cleaned with apposite products available in stores.

4.8 CHIMNEY CLEANING

The cleaning of the chimney must be done by experienced technicians at least every six months of normal use of the cooker. Anyway, cleaning must be done every time it becomes necessary according to the use or to the combustible used. We recommend to follow strictly all the local laws dealing about chimney cleaning. All the parts of the chimney must be cleaned. Together with the cleaning of the chimney, make also the internal cleaning of the cooker, removing the plate and cleaning the upper part of the oven and the fume-circuits. After the cleaning of the chimney, be sure to have closed all the inspections doors in order to avoid draught problems.



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

4.9 GLASS CLEANING

The glass of the fire door might be dirtied by soot. In case of bad combustion, bad draught or in presence of low quality wood, the glass could become more dirty. The glasses of the fire door and of the combustion chamber, can be cleaned with normal specific products you can find in commerce. The internal part of the combustion chamber door is designed to clean itself during the use of the cooker. Anyway, sometimes you could have the need to clean also the glass in touch with the flame of combustion.



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

4.10 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. With cold cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate.

Together with the device are given some exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: the abrasive sponge, the plate cleaner and the oil for plate care. On how to use them please read the instructions written on the bottles.

The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the cooker deletes this oil layer and so the contact with water may cause small rusty stains. In this case you have to wipe the plate with a rag with the plate cleaner given together with the device. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with the abrasive sponge or with a lightly abrasive paper. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil for plate care.

In any case, cleaning with water must be avoided.

It is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating of the circled removing eventual residuals. Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the wiping with oil for plate care.

When the cooker has not been used for a long time it is suggested to treat the plate with the oil for plate care, in this way the plate is protected against moisture in the best way.

To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

4.11 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the cooker are subjected to dilatation and light moving due to the temperature variations. This phenomenon must not be prevented otherwise deformations and breakings may occur. For this reason, the spaces that allow the dilatation both internal and external of the cooker must be kept free and clean.

4.12 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Most of the cooker's parts are easy to remove with a simple screwdriver, eventual repairs or modifies will be faster if the concerned piece, directly or by a dealer is sent to our factory. If you need accessories or spare parts, please tell us the the serial number of the cooker indicated in the green booklet given together with the wood fired cooker. The serial number is also indicated on a plate placed below the ceramics of the wood box (see chapter 2.3 for cladding unfixing).

4.13 INFORMATION ON DISPOSAL AT THE END OF LIFE



WARNING! Observe the regulations in force in the country where the disposal is carried out. All disassembly operations must be carried out with the appliance switched off.

The demolition and disposal of the appliance are the sole responsibility and responsibility of the owner, who must contact authorized companies for the recovery and disposal of the materials making up the appliance. Adequate separate collection helps to avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the recycling of the materials that make up the equipment. Illegal disposal or abandonment of the product by the user constitutes a serious danger to people and animals. The responsibility for any damage to third parties always lies with the owner.

During the demolition phase, both the CE marking and all documents relating to the product, including the instruction booklet, must be destroyed.

5 WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the cooker.	<ul style="list-style-type: none"> Verify that all air regulations are at their maximum opening Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspirating hoods or other devices are not working Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions Verify that no other devices are connected to the flue Verify that the chimney suits the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney Verify that the combustible is right, dry and of good quality Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	<ul style="list-style-type: none"> Allow the flow of air in the room Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The chimney and other parts near the cooker take fire	<ul style="list-style-type: none"> Close all the air regulations of the cooker Close doors and windows of the room in which the cooker is placed Call the firemen
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300° C	<ul style="list-style-type: none"> Close all the air regulations and if it is necessary open the oven door
Heating of oven is weak	The oven does not reach high temperatures.	<ul style="list-style-type: none"> Verify that oven door is well closed Verify that the starting key is closed Set all air regulations to their maximum opening Use good quality wood, well dried and little patched Verify that combustion has strong flame
Condensation	Condensation is created inside the cooker; it may be caused by humidity inside the walled parts. After the first lightings it is normal the creation of some condensation inside the new cooker.	<ul style="list-style-type: none"> Verify to use good and well seasoned wood Verify that the chimney has not imperfections Verify that the chimney is well isolated Verify that the chimney is not over dimensioned Verify that the cooker had the time to dry and to balance itself
Lighting failed	It is not possible to light the cooker	<ul style="list-style-type: none"> Air the place Open the starting key Use well dried wood Burn specified product existing in commerce
Rust	Presence of rust and deformations on the plate	<ul style="list-style-type: none"> Do not clean the plate with water Do the regular maintenance of the plate as describe Contact your dealer or the customer service
Dirty glass	The glass of the fire door gets dirty	<ul style="list-style-type: none"> Check that the auxiliary adjustment of the glass cleaning air is fully open Check the draft of the chimney Clean the glass with specific products

6 TECHNICAL DATA

6.1 TECHNICAL DATA N RANGE

Model	N 94 B
Weight	200 kg
Nominal power	8,0 kW
Efficiency	86,4%
Emissions CO (13% O2)	631 mg/m ³
Emissions NOx (13% O2)	127 mg/m ³
OGC Emissions (13% O2)	43 mg/m ³
Dust emissions (13% O2)	36,3 mg/m ³
Chimney vacuum	12 Pa
Exhaust gas temperature (*)	150 C
Exhaust gas flow	8,6 g/s
Combustible consumption	2,1 kg/h
Max. combustible quantity	3,0 kg
Autonomy	1 h
Electric power	-- W
Tension	-- V
Frequency	-- Hz

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

6.2 SAFETY DISTANCES

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

Model	Laterally	Behind	From	On
N 94 B	1 cm	1 cm	80 cm	60 cm

6.3 REGULATIONS AT NOMINAL POWER


Model	N 94 B
Air intake lever	Half open
Starting key	Closed

DECLARATION OF PERFORMANCE

In accordance with building products regulations n. 305/2011

N.153

ENGLISH

1. Unique identification code of the Product-type	RVE 80
2. Model or serial number (Art. 11-4)	N 94 B
3. Intended use of the product in accordance with the relative harmonized technical specification	Cooker burning and domestic heating solid fuel
4. Name or regist. trademark of the manufact. (art. 11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Name and Address of the manufacturer	---
6. System of assessment and verification of constancy of performance (Attachment 5)	System 3
7. Notified laboratory	ACTECOS.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Test report no.	1880-CPR-032-15
8. Declared performance	
Harmonized technical specification	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Essential features	Performance
Fire resistance	A1
Distance to combustible materials	Minimum distances, in mm: rear = 400, sides = 200, floor = 0, ceiling = 600, front = 1000
Combustible exit risk	Pass
Emissions produced by combustion	CO [0,051 %]
Surface temperature	Pass
Electrical safety	Pass
Accessibility and cleaning	Pass
Maximum working pressure	-- bar
Fumes temperature	T [150 °C]
Mechanical resistance	NPD
Nominal power	8,0 kW
Power given to environment	8,0 kW
Power given to water	-- kW
Efficiency	η [86,4 %]
9. The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 8	
This declaration is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 4	
Trodena n.P.N., May 11 th 2022	 <small>FIRE SINCE 1911</small> <i>Rizzoli</i> Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 P.IVA e C.F. 00624200226

TECHNICAL INFORMATION - REGULATION (EU) 2015/1185

Model identifier(s):	N 94 B	Direct heat output:	8,0 kW
Indirect heating functionality:	no	Indirect heat output:	-- kW

Fuel	Preferred fuel	Other suitable fuel(s)	Fuel	Preferred fuel	Other suitable fuel(s)
Wood logs with moisture content ≤ 25%	yes	--	Compressed wood with moisture content < 12%	no	no
Other woody biomass	no	no	Non-woody biomass	no	no
Anthracite and dry steam coal	no	no	Hard coke	no	no
Low temperature coke	no	no	Bituminous coal	no	no
Lignite briquettes	no	no	Peat briquettes	no	no
Blended fossil fuel briquettes	no	no	Blended biomass and fossil fuel briquettes	no	no
Other fossil fuel	no	no	Other blend of biomass and solid fuel	no	no

Fuel	Preferred fuel	Other suitable fuel(s)	η _s [x%]	Space heating emissions at nominal heat output (*)				Space heating emissions at minimum heat output (**)(**)			
				PM	OGC	CO	NO _x	PM	OGC	CO	NO _x
				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)			
Wood logs with moisture content ≤ 25%	yes	--	76,4	36,3	43	631	127	--	--	--	--

Characteristics when operating with the preferred fuel only									
Item	Symbol	Value	Unit	Item	Symbol	Value	Unit		
Heat output				Useful efficiency (NCV as received)					
Nominal heat output	P _{nom}	8,0	kW	Useful efficiency at nominal heat output	η _{th,nom}	86,4	%		
Minimum heat output	P _{min}	--	kW	Useful efficiency at minimum heat output	η _{th,min}	--	%		
Auxiliary electricity consumption				Permanent pilot flame power requirement					
At nominal heat output	e _{l,max}	--	kW	Pilot flame power requirement (if applicable)	P _{pilot}	--	kW		
At minimum heat output	e _{l,min}	--	kW						
In standby mode	e _{l,sg}	--	kW						

Type of heat output/room temperature control	Other control options	
single stage heat output, no room temperature control	yes	
two or more manual stages, no room temperature control	no	
with mechanic thermostat room temperature control	no	
with electronic room temperature control	no	
with electronic room temperature control plus day timer	no	
with electronic room temperature control plus week timer	no	
	room temperature control, with presence detection	no
	room temperature control, with open window detection	no
	with distance control option	no

Contact details:	Rizzoli s.r.l. - Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano - 39040 Trodena n.P.N. (BZ) - Italy Tel. +39 0471 887551 - info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it
(*) PM = particulate matter, OGC = organic gaseous compounds, CO = carbon monoxide, NO _x = nitrogen oxides	
(**) Only required if correction factors F(2) or F(3) are applied.	

ENGLISH

SCHEDA PRODOTTO - PRODUCT FICHE PRODUKTDATENBLATT - FICHE PRODUIT

Per etichettatura energetica ai sensi del regolamento delegato (UE) 2015/1186
Für die Energieverbrauchskennzeichnung gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2015/118
For energy labelling according to delegated regulation (UE) 2015/1186
Pour étiquetage énergétique conformément au Règlement Délégué (UE) 2015/1186

Nome o marchio del fornitore		
1.	<i>Name oder Warenzeichen des Lieferanten Supplier's name or trademark Nom du fournisseur ou marque commerciale</i>	RIZZOLI
Identificativo del modello		
2.	<i>Modellkennung Model identifier Référence du modèle</i>	N 94
Classe di efficienza energetica del modello *		
3.	<i>Energieeffizienzklasse des Modells * Energy efficiency class of the model * Classe d'efficacité énergétique du modèle *</i>	A +
Potenza termica diretta		
4.	<i>Direkte Wärmeleistung Direct heat output Puissance thermique directe</i>	8,8 kW
Potenza termica indiretta		
5.	<i>Indirekte Wärmeleistung Indirect heat output Puissance thermique indirecte</i>	--
Indice di efficienza energetica		
6.	<i>Energieeffizienzindex Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique</i>	115,0
Efficienza utile alla potenza termica nominale		
7.	<i>Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung Useful energy efficiency at nominal heat output Rendement utile à la puissance thermique nominale</i>	85,5 %

Consultare il libretto di istruzioni per montaggio, installazione e manutenzione dell'apparecchio

Für die Montage, Installation und Wartung des Gerätes befolgen Sie die Angaben laut Gebrauchsanweisung

Read the instructions booklet for mounting, installation and maintenance of the device

Consulter le manuel d'instructions pour le montage, l'installation et l'entretien de l'appareil

* Su scala di 9 valori da A++ a G, dove A++ è la classe migliore e G la peggiore.

* Auf einer Skala mit 9 Werten von A++ bis G, wobei A++ die beste und G die schlechteste Klasse ist.

* On 9 values scale from A++ to G, where A++ is the best class and G the worst.

* Sur échelle de 9 valeurs de A++ à G, où A++ est la classe la meilleure et G la moins bonne.

7 WARRANTY

7.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

Rizzoli warrants that the device has passed all the quality controls and internal tests. Rizzoli also warrants that the device is working, without imperfections due to building or due to materials. This device is the result of the multi-decennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

7.2 GENERAL CLAUSES

Warranty lasts 2 years since the day of purchase. It is valid for the purchaser only, it is not transferable. To receive the warranty services the customer must provide a valid fiscal document of purchase (cash voucher, invoice etc.) and the enclosed warranty card. Keep them with care.

7.3 WARRANTY MODALITIES

Rizzoli reserves, in its unquestionable judgement, to choose the the action that best fits the problem object of warranty. The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli. Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in place or in its own factory. For operations made at home in the period of warranty, the customer must pay a fixed call fee in force. This fee must not be paid if the hood has been bought in the previous 3 months. For reparations made in Rizzoli Customer Service centres, transport charges are due.

7.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

Imperfections or defects in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

7.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

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

- Any defect that occurs due to mishandling.
- Any defect that occurs due to operations performed that are not mentioned in the sections of these instructions.
- Damages due to an excessive use of the cooker with consequent overheating of itself.
- Damages due to the connection of the hood to a wrong sized vent-hole pipe.
- Any defect that occurs due to the lack of application of the national and local laws.
- Any defect that occurs due to not perfectly made installations.
- Any defect that occurs due to repair, modification, cleaning, etc. performed by anyone other than Rizzoli authorized Customer Service centres.
- Consumer parts like refractory materials, grills, gaskets, baking pans, glasses etc.

7.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

Possible operations made out of the warranty period or in the cases in which warranty is not applicable, will be charged according to the pricelist in force. In this case will be also charged the price of the spare parts.

7.7 NON-RESPONSIBILITY DECLARATION

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

7.8 COMPETENT LAW COURT

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

Note

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

1.	INSTRUCTIONS	pag. 22
1.1	General instructions	pag. 22
1.2	Safety instructions	pag. 22
1.3	Recommended combustibles	pag. 22
1.4	Other combustibles	pag. 22
1.5	Accessories	pag. 22
1.6	Parts of the cooker	pag. 23
2.	INSTALLATION	pag. 23
2.1	General notes	pag. 23
2.2	Safety distances	pag. 23
2.3	Cladding fixing	pag. 23
2.4	Chimney	pag. 24
2.5	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 25
2.6	Flue	pag. 25
2.7	Chimney pot	pag. 25
2.8	Conjunction	pag. 25
2.9	Flue outlet predisposition	pag. 25
2.10	Correct conjunction to the chimney	pag. 26
2.11	Air intake	pag. 26
2.12	Woodbox extraction	pag. 27
2.13	First lighting	pag. 27
2.14	Settlements	pag. 27
3.	USE	pag. 27
3.1	Working of the cooker	pag. 27
3.2	Starting	pag. 28
3.3	Air intake regulation	pag. 28
3.4	Auxiliary air adjustment for glasscleaning	pag. 29
3.5	Plate cooking	pag. 29
3.6	Oven cooking	pag. 29
3.7	Heating	pag. 29
3.8	Glove box	pag. 30
3.9	Baking-pan holder	pag. 30
4.	MAINTENANCE	pag. 30
4.1	Cleaning	pag. 30
4.2	Majolica er natural stone cladding	pag. 30
4.3	Cleaning the visible parts	pag. 30
4.4	Grill cleaning	pag. 30
4.5	Ash box	pag. 30
4.6	Fume-circuit inspection	pag. 31
4.7	Oven cleaning	pag. 31
4.8	Chimney cleaning	pag. 31
4.9	Glass cleaning	pag. 31
4.10	Plate cleaning and maintenance	pag. 31
4.11	Thermic dilatation	pag. 31
4.12	Extraordinary maintenance	pag. 32
4.13	information on disposal at the end of life	pag. 32
5.	WHAT TO DO IF...	pag. 32
6.	TECHNICAL DATA	pag. 33
6.1	Technical data N range	pag. 33
6.2	Safety distances	pag. 33
6.3	Regulations at nominal power	pag. 33
	Declaration of performance	pag. 34
	Technical information - regulation (EU)2015/1185	pag. 35
	Product fiche	pag. 36
7.	WARRANTY	pag. 37
7.1	Declaration of perfectly made product	pag. 37
7.2	General clauses	pag. 37
7.3	Warranty modalities	pag. 37
7.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 37
7.5	Parts not included in warranty	pag. 37

INDEX

7.6	Operations made out the warranty period	pag. 37
7.7	Non-responsibility declaration	pag. 37
7.8	Competent law court	pag. 37

L'utilisation de combustibles renouvelables, le parfum agréable du bois, la chaleur généreuse du feu et la cuisson au goût inimitable sur la plaque radiante ou dans le four : voilà les atouts qui accompagnent depuis de nombreuses générations, les utilisateurs de nos cuisinières à bois. Vous avez choisi une cuisinière à bois Rizzoli, fruit d'une longue tradition trouvant son origine en 1912 lorsque Carlo Rizzoli commença à produire des cuisinières et des poêles à bois dans le style typique des vallées des Dolomites. Depuis, Rizzoli a perfectionné ses produits, utilisant des technologies toujours plus modernes et innovantes, sans jamais renoncer à l'élégance, à la beauté et à l'objectif d'un chauffage performant.

1 AVERTISSEMENTS

1.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES



ATTENTION! La plaquette CE, contenant toutes les données de certification du produit, est située derrière le revêtement de la façade du tiroir à bois. Lors de l'installation, il est donc conseillé de prendre une photo de cette plaquette avant de mettre en place le revêtement (montage décrit au chap. 2.3).

Pour assurer un fonctionnement optimal, les cuisinières à bois Rizzoli doivent être raccordées correctement au conduit d'évacuation des fumées et au réseau électrique. Prévoir un conduit de cheminée construit dans les règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder l'appareil, consulter un technicien qualifié. L'installation se termine avec la mise en service et la vérification du fonctionnement correct de l'appareil. Utiliser un bois de bonne qualité et sec. Veiller également à procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil et au ramonage du conduit de cheminée. Nous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de faire fonctionner votre appareil. Conserver ce manuel en lieu sûr pour une éventuelle consultation ultérieure. Toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre appareil Rizzoli.

1.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Respecter les distances de sécurité lors de l'installation de l'appareil.
- Les grilles et orifices d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstrués pendant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- Si des ventilateurs d'extraction fonctionnent dans la même pièce que celle dans laquelle est installé l'appareil, ceux-ci peuvent causer des problèmes si aucune aération appropriée n'est prévue.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes; veiller à ne pas s'appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (plaque radiante, flancs, façade, portes).
- Pendant la cuisson et plus généralement durant le fonctionnement de l'appareil, éviter de porter des vêtements facilement inflammables.
- Rester particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Éloigner de l'appareil tout produit inflammable ou explosif, particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et aérosols.
- La porte foyer doit être toujours maintenue fermée, sauf pendant les opérations d'allumage, d'alimentation en bois et d'entretien.
- Nettoyer régulièrement le circuit des fumées à l'intérieur de l'appareil ainsi que le conduit de raccordement, vérifier le branchement au conduit de cheminée. Ces opérations doivent être effectuées au moins tous les six mois lors d'un usage normal par un technicien qualifié.
- Nettoyer régulièrement la plaque radiante en fonction des besoins après chaque usage. Effectuer régulièrement l'entretien spécifique.
- Avant de s'absenter pour un certain temps, s'assurer que le feu est bien éteint.
- Ne pas ouvrir la porte foyer lorsque l'appareil est en fonctionnement et que des flammes sont présentes.
- Les premiers allumages de l'appareil, ainsi que le premier allumage de la saison de chauffe, devront être effectués à feu modéré (peu de combustible) afin d'éviter d'éventuels phénomènes de tassement et la rupture de pièces internes.
- Le chargement d'une quantité de bois excessive peut provoquer une surchauffe de l'appareil, pouvant entraîner une détérioration de l'appareil et d'éventuelles blessures pour l'utilisateur.
- Contrôler régulièrement les joints, les résidus carbonés et les cendres dans le foyer, le circuit des fumées et le conduit de raccordement de l'appareil.
- Après une longue période de non-utilisation, vérifier attentivement l'absence d'obstructions de toute nature et le fonctionnement normal de l'appareil.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.
- N'effectuer aucune modification de l'appareil sans autorisation expresse du fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

Les cuisinières à bois Rizzoli sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons d'utiliser du bois de bonne qualité et bien sec; il est en outre préférable d'utiliser du bois fendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qualité permet d'obtenir la puissance calorifique nominale et évite la formation excessive de résidus carbonés et de suie. Pour prévenir tout dommage ou déformation de l'appareil, nous recommandons de ne pas charger une quantité excessive de bois (voir chap. 6.1). Brûler une quantité excessive de bois peut provoquer une accumulation importante de gaz. Leur inflammation soudaine pourrait entraîner des dommages matériels et des accidents aux personnes.



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

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

L'utilisation de bûches de bois compressé ou de charbon est permise de manière intermittente et avec modération, car la très forte chaleur dégagée est susceptible d'endommager les parties internes. Les matières plastiques, le bois traité, le papier, le carton, les déchets et de manière générale tous les matériaux non préconisés ne doivent jamais être utilisés comme combustible. La combustion de ces matériaux est interdite par la réglementation en vigueur et est préjudiciable pour l'environnement, l'appareil, le conduit de cheminée et surtout pour votre santé. L'appareil ne doit pas être utilisé comme incinérateur. Nous recommandons d'utiliser exclusivement les combustibles recommandés et de ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 ACCESSOIRES

Pour faciliter toutes les opérations d'installation, d'entretien et d'utilisation quotidienne, les cuisinières à bois Rizzoli sont fournies avec les accessoires suivants:

- Bac à cendres
- Gant
- Tisonnier
- Raclette
- Flacon de produit de nettoyage de la plaque radiante
- Flacon d'huile d'entretien de la plaque radiante
- Éponge abrasive
- Éponge de nettoyage de la vitre de porte foyer
- Dispositif de raccordement de l'appareil au tuyau de raccordement
- Grille de four
- Lèche-frite
- Poignée de lèche-frite
- Porte-accessoires
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie
- Certificat de qualité des briques réfractaires utilisées

1.6 COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE

- 1 Dosseret
- 2 Plan
- 3 Flanc
- 4 Porte foyère
- 5 Vitre de porte foyère
- 6 Pare-bûches
- 7 Levier d'ouverture de porte
- 8 Levier air primaire et secondaire
- 9 Pieds
- 10 Anneaux concentriques
- 11 Plaque radiante
- 12 Clé de démarrage
- 13 Main courante
- 14 Thermomètre de four
- 15 Vitre de porte de four
- 16 Porte de four
- 17 Tiroir à bois
- 18 Levier d'ouverture de porte

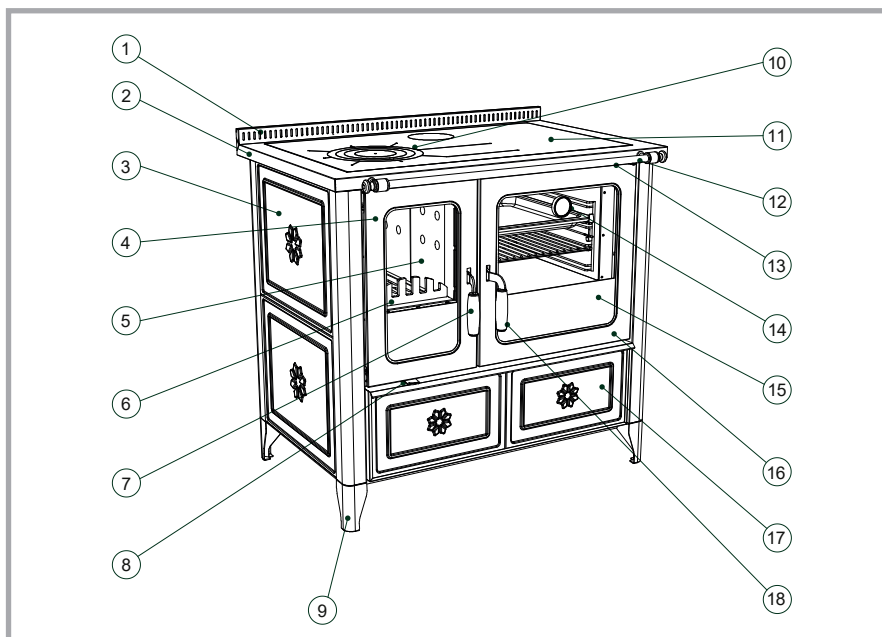


Figure 1

FRANÇAIS

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

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

Éviter de faire glisser l'appareil sur des revêtements de sol délicats. Le déplacer toujours en le soulevant légèrement du sol. Éviter absolument de prendre prise sur les poignées ou la main courante de l'appareil pour le déplacer.

2.2 DISTANCES DE SÉCURITÉ

Pour les cuisinières qui doivent être encastrées entre des meubles, veiller à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures (voir chap. 6.2s). En cas d'encastrement adjacent à des matériaux non sensibles à la chaleur, il convient toutefois de maintenir une distance minimale de 1-2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

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

En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyère.

Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de l'appareil. Si toutefois tel devait être le cas, il est impératif de s'assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et de respecter une distance minimum de 60 cm au-dessus de la plaque radiante. Pour installer une hotte aspirante, s'assurer que celle-ci est conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour les cuisinières et thermo-cuisinières à bois. Lors de l'installation, veiller tout particulièrement à ne pas obstruer les passages d'air tout autour du plan et les lumières du dosseret; une mauvaise circulation de l'air chaud aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de l'appareil et plus généralement nuira à son fonctionnement correct.

2.3 MONTAGE DES REVÊTEMENTS

L'appareil est normalement livré avec les revêtements du tiroir à bois et des flancs démontés, fournis dans un emballage séparé. Avant d'installer définitivement l'appareil, il est nécessaire de monter ces revêtements.

Pour les flancs de l'appareil, pour chaque côté, ôter les 4 vis de fixation déjà présentes à l'arrière de l'appareil, retirer la cornière de maintien, mettre en place le revêtement en encastrant d'abord la partie inférieure puis la partie supérieure puis fixer à nouveau la cornière de maintien avec les vis dans la position d'origine.

Pour la façade, extraire dans un premier temps le tiroir à bois puis ôter les 4 vis de fixation de la cornière de prise à gorge du tiroir, mettre en place les revêtements l'un après l'autre en faisant attention de ne pas les abîmer, remonter la cornière avec les vis dans la position d'origine.

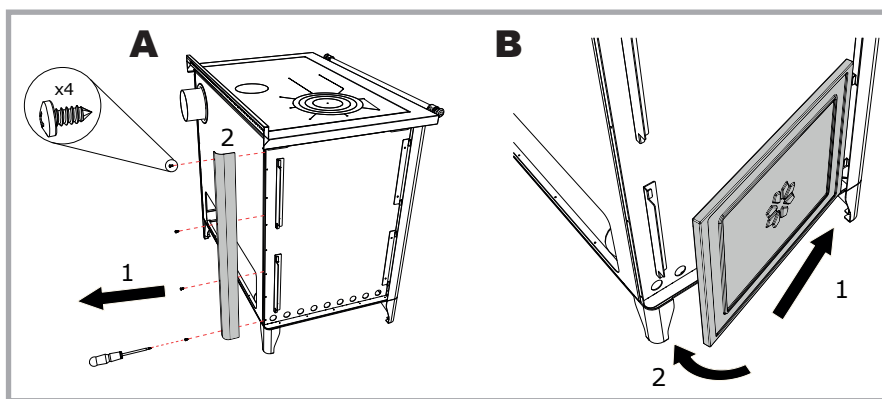


Figure 2a - Position des vis et fixation du revêtements.

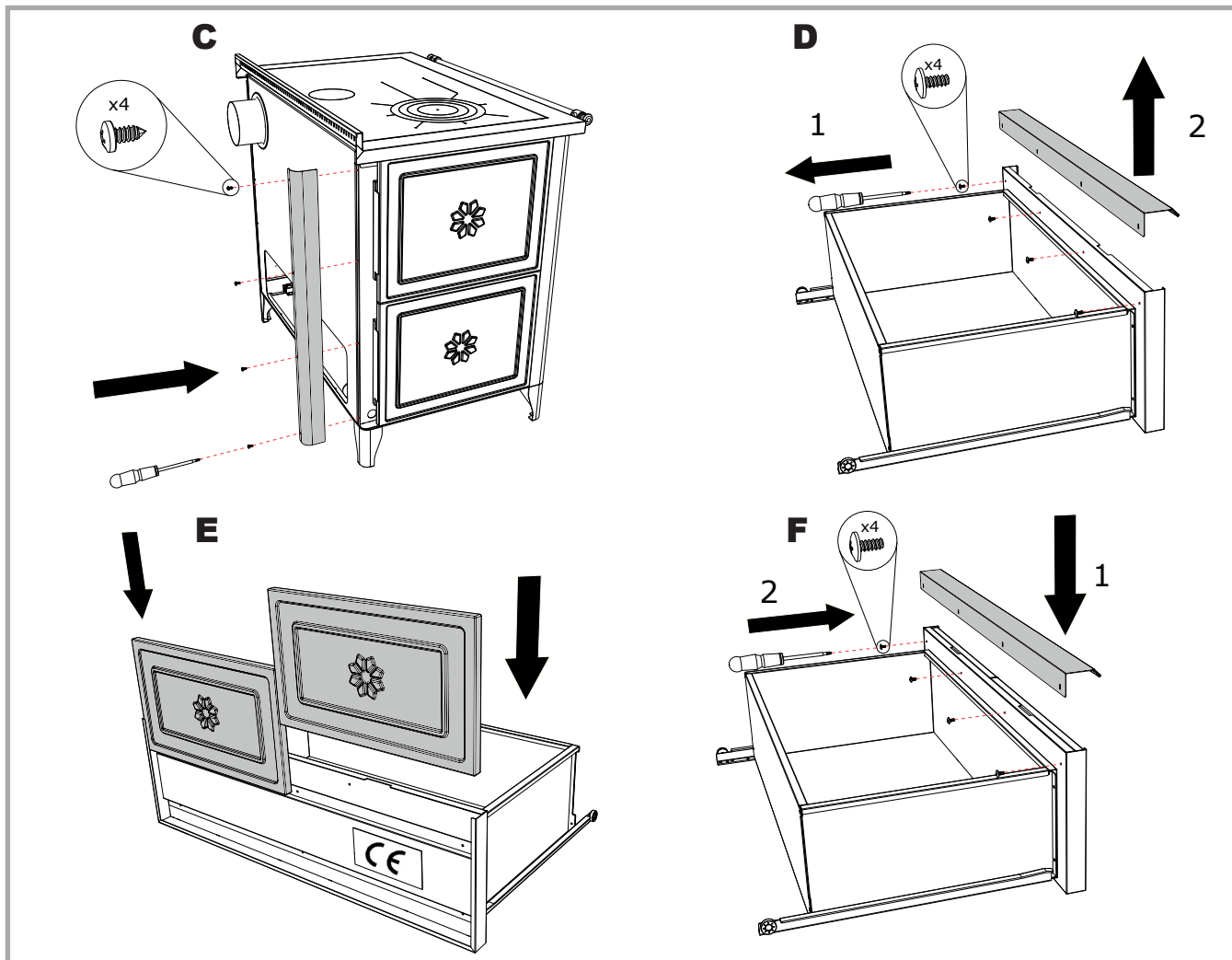


Figure 2b - Position des vis et fixation du revêtements.

Pour les modèles N Country, Il peut arriver que l'ajustement des éléments soit difficile, en raison des tolérances dimensionnelles majeures de la céramique par rapport aux autres matériaux. Dans ce cas, il est conseillé de suivre l'enchaînement comme indiqué sur la figure 3 : pour chaque flanc, emboîter en premier l'élément supérieur, le pousser vers le haut en le maintenant dans sa position tout en insérant l'élément inférieur.

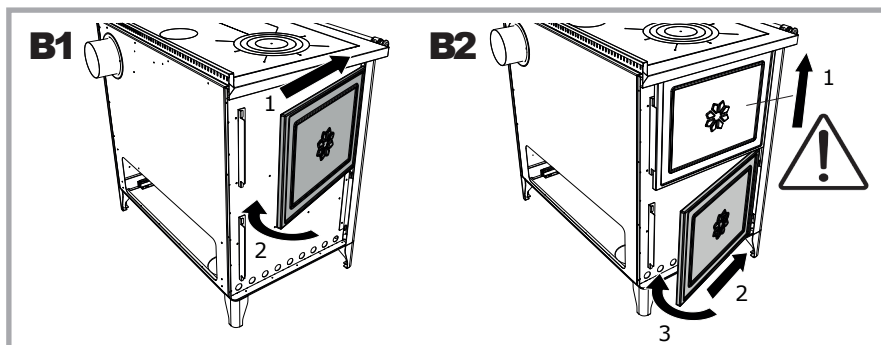


Figure 3 – Fixation des revêtements.

2.4 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Le système d'évacuation des fumées est très important pour le bon fonctionnement. Les cuisinières à bois sont conçues pour garantir un rendement maximal mais les performances atteintes sont largement influencées par le fonctionnement du système d'évacuation des fumées. S'il présente des défauts, ou s'il n'est pas conforme aux normes techniques de construction, le bon fonctionnement de l'appareil ne peut être garanti. Pour la construction du système d'évacuation des fumées, utiliser des matériaux résistants aux températures élevées et conformes aux normes anti-incendie. Le type de matériau a peu d'importance, à condition qu'il soit adapté et que le conduit de cheminée soit correctement isolé. En France, votre système d'évacuation des fumées doit être conforme au DTU 24.1. En cas de doute et pour tout problème concernant le conduit de cheminée, le conduit de raccordement avec la cuisinière à bois, consulter un technicien spécialisé ou votre ramoneur.

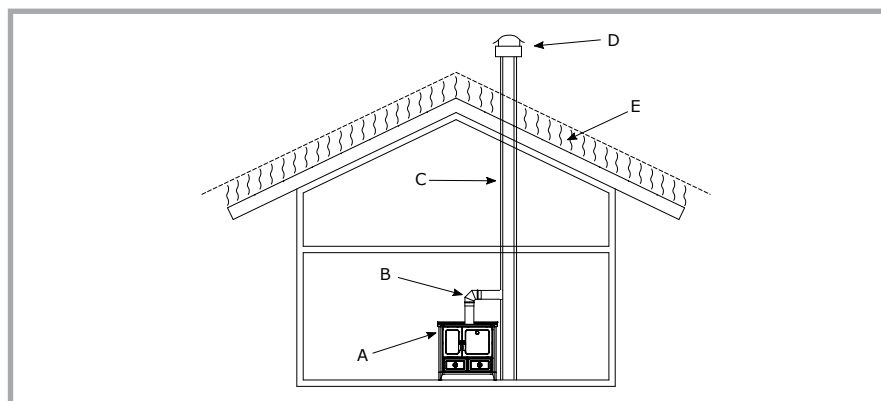


Figure 4 – Composants du système d'évacuation des fumées. A= Cuisinière B= Conduit de raccordement C= Conduit de cheminée D= Souche E= Zone de refolement

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

Dans son ensemble, le système d'évacuation des fumées doit être dimensionné correctement en fonction du type d'appareil auquel il est raccordé, en tenant compte des conditions générales et environnementales dans lesquelles il s'intègre. La section du système d'évacuation des fumées doit être suffisante pour permettre le passage sans difficulté de la fumée produite dans la cuisinière. En revanche, un surdimensionnement empêcherait une montée en température correcte, ce qui pourrait entraîner des phénomènes de condensation et de faible tirage. Le tableau 1 donne des valeurs indicatives de diamètre conseillé du conduit de cheminée en fonction du modèle et de la dénivellation entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée. Plus cette dénivellation est grande, plus le tirage est important. Si la dénivellation est inférieure à 4 mètres, il n'est pas certain que la cuisinière fonctionne correctement. Le système d'évacuation des fumées dans son ensemble ne doit pas avoir de parties tortueuses, horizontales ou en contre-pente. Le nombre de coudes doit être réduit au minimum. La figure 5 fournit des exemples de réalisation correcte et incorrecte du système d'évacuation des fumées.

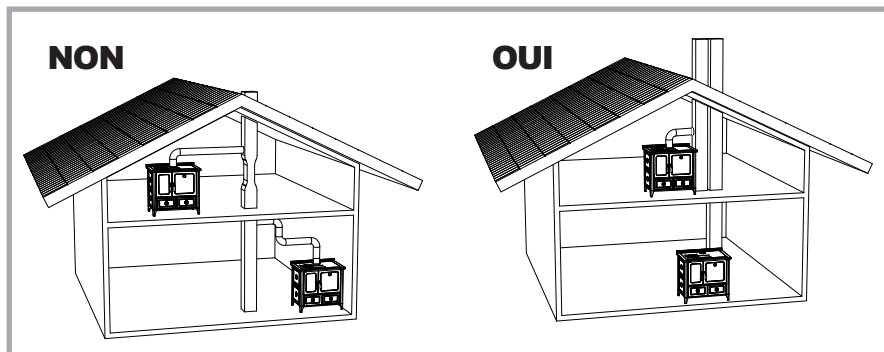


Figure 5 – Exemples de systèmes d'évacuation des fumées corrects et incorrects.

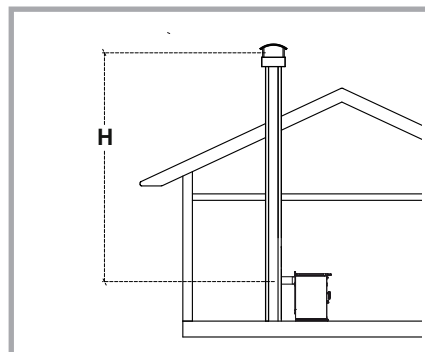


Figure 6 - Dénivellation H entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée.

Modèle	N 94
ø buse	130 mm
ø conduit de cheminée H < 4m	Fonctionn. non garanti
ø conduit de cheminée 4m < H < 6m	160 mm
ø conduit de cheminée H > 6m	150 mm
Dépression min. nécessaire	12 Pa

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

2.6 CONDUIT DE CHEMINÉE

Le conduit de cheminée doit être correctement isolé et, de préférence de section circulaire. Le conduit de cheminée ne doit pas présenter de défauts, de rétrécissements ou de fuites. Toutes les trappes d'inspection doivent être fermées et correctement scellées. Aucun autre appareil ne doit être raccordé au même conduit de cheminée.

2.7 SOUCHE DE CHEMINÉE

La souche de cheminée doit avoir une section de sortie totale suffisante, au moins deux fois plus grande que celle du conduit de cheminée afin de faciliter l'échappement des fumées. La souche doit être suffisamment haute pour dépasser de la zone de turbulence générée par le toit. En France, la souche de cheminée doit être conforme au DTU 24.1. En cas de doute, contacter une société agréée. Pour une zone particulièrement venteuse, il peut être nécessaire d'utiliser des dispositifs anti-refoulement.

2.8 CONDUIT DE RACCORDEMENT

Le conduit de raccordement entre l'appareil et le conduit de cheminée, doit être le plus simple possible. Les portions d'allure horizontale ou faiblement inclinées doivent être le plus court possible sans contre-pente et ne présenter aucun point bas. Le conduit doit être suffisamment éloigné des matières inflammables. Son isolation doit répondre aux normes en vigueur. Il est interdit de réduire le diamètre du conduit de raccordement à la sortie de l'appareil (buse). La pénétration du conduit de raccordement à l'intérieur du conduit de cheminée doit être limitée. Pour sécuriser la jonction, nous conseillons d'installer une rosace d'étanchéité sur la paroi en assurant que le raccordement entre la rosace et le conduit de cheminée est correctement maçonné et scellé. La jonction entre la buse de l'appareil et le conduit de raccordement doit également être parfaitement fixe et étanche.

2.9 PRÉÉQUIPEMENT STANDARD DE LA SORTIE DES FUMÉES

Les cuisinières à bois disposent de deux positions de sortie des fumées possibles (par le dessus au centre ou par l'arrière à droite).

Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil, vérifier que les sorties non utilisées soient bien obturées et, le cas échéant, effectuer les modifications en utilisant les dispositifs d'obturation livrés avec l'appareil.

Lors de la livraison, les 2 sorties sont obturées. Lors de l'installation, et afin d'effectuer le raccordement, il suffit de retirer l'un des tampons et d'insérer la buse de raccordement spécifique, voir figure 7.

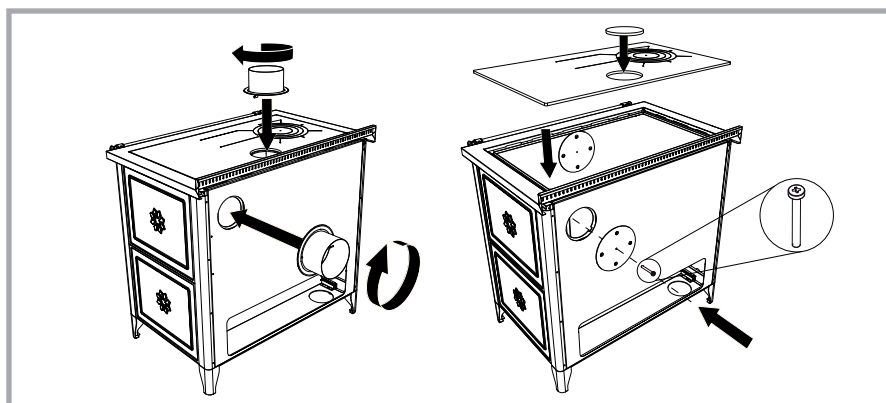


Figure 7 – Prééquipement correct de la sortie des fumées.

FRANÇAIS

2.10 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE CHEMINÉE

Si le conduit de cheminée part de l'étage inférieur, il peut s'avérer nécessaire d'en condamner la partie inférieure au moyen d'un matériau ignifuge. Dans le cas d'un conduit de raccordement en position supérieure ou arrière, insérer la buse sur la sortie des fumées adéquate. Le dispositif à baïonnette assure la fixation de la buse par simple rotation. Une tolérance d'environ 1 cm facilite l'installation. Cette tolérance n'est effective que dans un seul sens qui dépend de son orientation (voir fig. 8).

Le raccord avec le conduit de cheminée doit être correctement fixé et scellé, il ne doit présenter aucun rétrécissement et ne doit pas réduire la section utile du conduit de cheminée (voir figure 9). Si des matières inflammables ou sensibles aux températures élevées sont présentes à proximité, le raccord doit être isolé de manière adaptée et les distances de sécurité appropriées doivent être respectées.

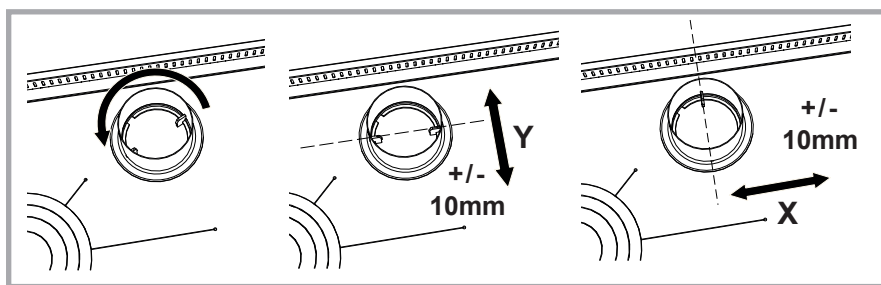


Figure 8 – Tolérance pour la sortie des fumées par le dessus ou par l'arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

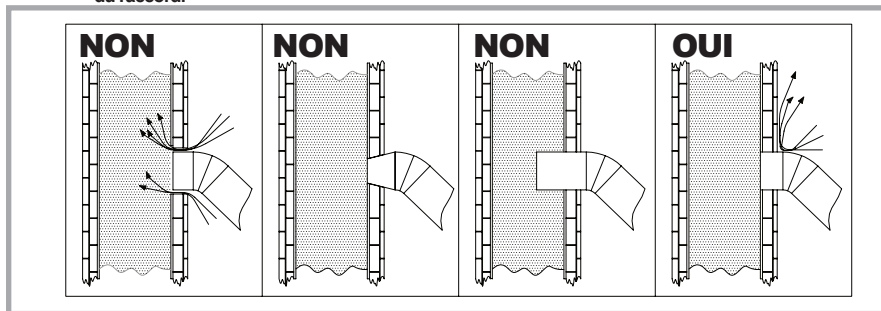


Figure 9 – Exemples de jonctions correctes et incorrectes au conduit de cheminée.

2.11 PRISE D'AIR

Habituellement, l'installation d'une cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé directement dans la pièce d'installation. Dans ce cas, le renouvellement de l'air frais doit être garanti en permanence dans la pièce, surtout si elle est petite ou si les fermetures sont hermétiques.

La ventilation correcte de la pièce doit être assurée, même en présence d'autres appareils de combustion, de hottes aspirantes, de conduits de cheminée ou d'aérations. La prise d'air de la pièce devra avoir une surface minimale de 100 cm², afin de garantir une dépression maximale de 4 Pa dans la pièce d'installation. Idéalement, la cuisinière à bois peut également être raccordée de manière à prélever l'air comburant directement de l'extérieur. Dans ce cas, une prise d'air libre pour l'appareil n'est plus nécessaire. Pour cela, installer un conduit raccordé directement avec l'extérieur de l'habitation et effectuer une jonction directe avec la prise d'air de l'appareil située sous la chambre de combustion. Pour le raccordement, nous conseillons d'utiliser un tuyau flexible.



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

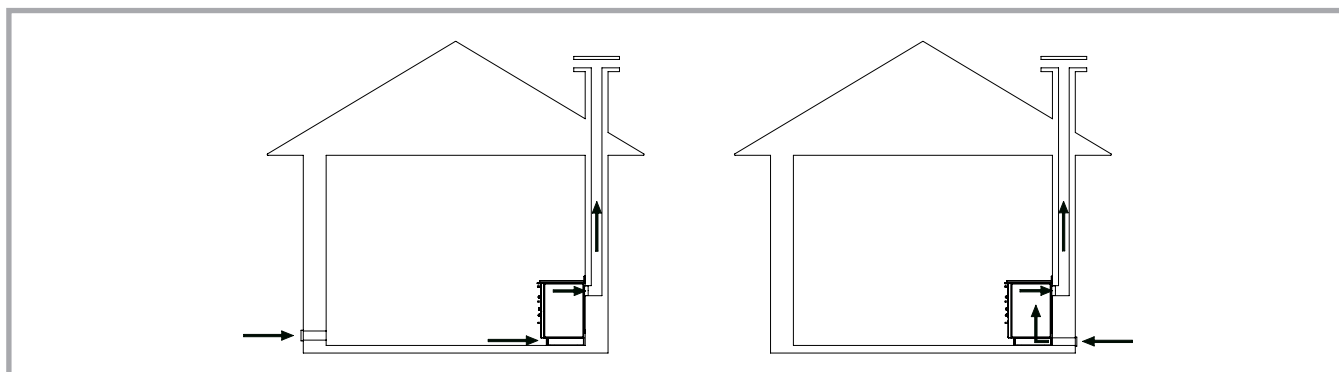


Figure 10 – Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à l'appareil.

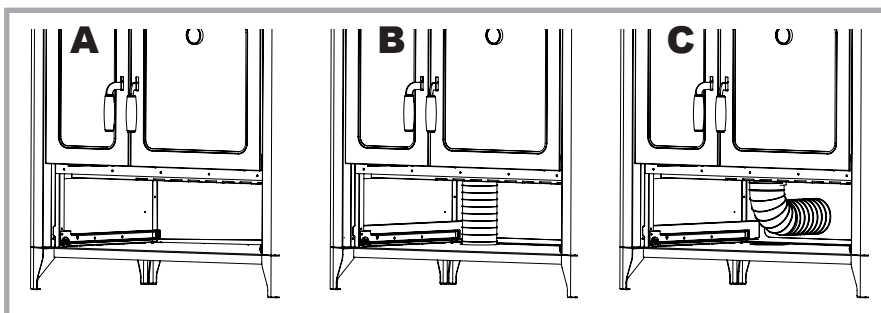


Figure 11 – Solutions de raccordement de la prise d'air de la cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connectée, B = Prise d'air extérieur par le sol, C = Prise d'air extérieur par le mur.

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encadrement du socle, soit par la paroi arrière de la cuisinière (voir tableau 2 et figure 12).

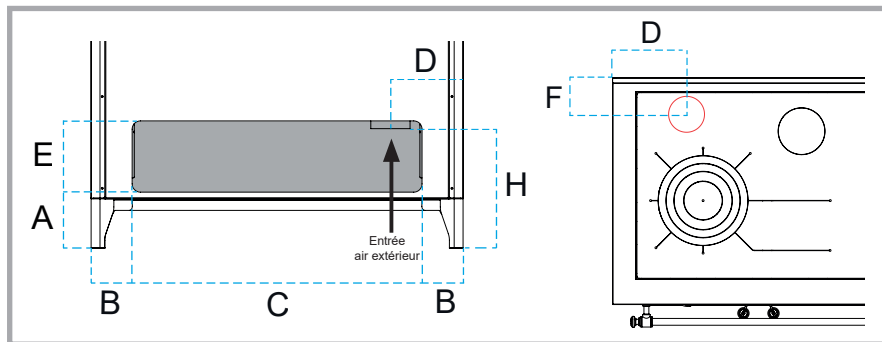


Figure 13 – Vue de derrière du socle de la cuisinière à bois et spécifications pour le raccordement à la prise d'air extérieur.

Modèles	A	B	C	D	E	F	H	ø
N 94	136	120	700	196	172	97	290	95

Tableau 2 – Mesures pour le raccordement de la prise d'air extérieur.

Dim. en mm



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

2.12 EXTRACTION DU TIROIR À BOIS



ATTENTION! Nous recommandons vivement de ne placer aucun objet ou dispositif inflammable dans le tiroir à bois. Les objets stockés ne doivent jamais dépasser la limite supérieure des parois.

Pour retirer le tiroir à bois, tirer jusqu'à sa butée, soulever et extraire le tiroir. Pour le remettre, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant bien soin d'insérer correctement les côtés du tiroir dans ses coulisses.

2.13 PREMIER ALLUMAGE

Avant la première utilisation, retirer les matériaux d'emballage présents dans le four et le tiroir à bois. Retirer toutes les étiquettes adhésives; retirer la pellicule plastique de protection de la plaque radiante et, à l'aide d'un chiffon essuyer l'excédent d'huile appliqué à la surface. Nous conseillons d'effectuer de suite un premier allumage de l'appareil pour vérifier sa correcte installation. Le premier allumage doit être effectué à feu modéré, avec une petite quantité de bois refendu. Lors des allumages suivants, augmenter progressivement la charge de combustible. Lors des premiers allumages, des odeurs peuvent se dégager. Elles sont dues aux résidus d'usinage. Ce phénomène est normal; il demande simplement une aération du local et disparaît rapidement.



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

2.14 STABILISATION RODAGE

Le mortier réfractaire présent dans la cuisinière contient toujours un peu d'eau qui ne sera éliminée que lors des premiers allumages. Il est naturel que se produisent alors des phénomènes de condensation intérieure. Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faiencage". Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits dus aux dilatations et à la mise en place des éléments peuvent se manifester, notamment lors de la chauffe et du refroidissement. Ces phénomènes ne nuisent en rien à la stabilité et au bon fonctionnement de l'appareil; ils s'atténueront progressivement jusqu'à disparaître. Pendant l'utilisation, des déformations du plan pourraient se manifester, causées par les variations rapides et normales de la température et qui ne compromettent pas la fonctionnalité et la durée de vie de l'appareil.

3 UTILISATION

3.1 FONCTIONNEMENT

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant du local d'installation). L'appareil assure une combustion de type intermittent : après avoir allumé le feu, la combustion continue jusqu'à épuisement du combustible ; elle peut cependant être maintenue en effectuant une recharge de combustible et ainsi de suite. Le maintien de la combustion dans le temps doit être garanti par un bon fonctionnement du conduit de cheminée qui permet, d'une part d'évacuer les fumées et, d'autre part de créer la dépression nécessaire à l'alimentation du foyer en air comburant. De fait, les caractéristiques constructives du conduit conditionnent de manière déterminante le bon fonctionnement de l'appareil à bois. La combustion du bois nécessite un afflux d'air de combustion en divers points de la chambre de combustion. En particulier, est présente une arrivée d'air primaire qui entre en partie basse de la chambre de combustion au travers de la grille foyer, mais également une alimentation en air secondaire qui pénètre en partie haute de la chambre de combustion. L'air primaire est l'air principal et sa régulation permet de régler l'allure de combustion et la puissance thermique de l'appareil. L'air secondaire permet la postcombustion des gaz, générant un surcroît de chaleur, abaissant l'émission de gaz nocifs et améliorant ainsi à la fois le rendement et l'impact environnemental. Une fois la combustion activée, il est impossible de l'interrompre en toute sécurité ; elle cessera de toutes façons de manière naturelle avec l'épuisement du combustible.



ATTENTION! Pour le fonctionnement correct de la cuisinière à bois, vérifier que le passage de l'air comburant ne soit obstrué en aucun point de son parcours ; depuis la grille d'entrée d'air de la pièce jusqu'à la prise d'air de l'appareil. Vérifier également la bonne aération générale de la pièce.

3.2 ALLUMAGE

Les cuisinières sont équipées d'un volet de démarrage commandé par une tirette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit de cheminée est froid (clé de démarrage). En tirant la clé de démarrage, les fumées sont directement dirigées vers le conduit de cheminée. On réchauffe ainsi plus rapidement ce conduit dont le tirage augmente jusqu'à sa valeur nominale.

Pour allumer le feu, utiliser du bois bien sec, de préférence refendu très fin, et un produit d'allumage du commerce. La combustion peut être difficile tant que le conduit de cheminée n'a pas suffisamment chauffé et qu'un tirage satisfaisant n'est pas encore établi. Le temps nécessaire dépend des caractéristiques du conduit de cheminée et des conditions météorologiques. Dès que le feu a pris force et vigueur, il faut repousser la clé de démarrage de manière à forcer les fumées à parcourir la totalité du circuit et à réchauffer ainsi toutes les parties de l'appareil. La cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé; le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à l'appareil d'atteindre ses capacités optimales et peut entraîner une surchauffe et des dommages à certains constituants.

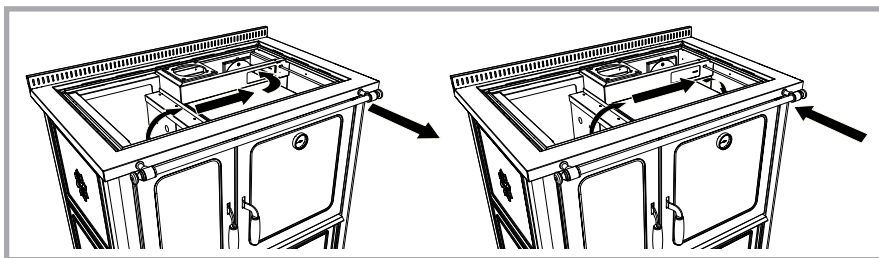


Figure 13 – Clé de démarrage. Manette tirée vers l'avant: Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée: Clapet fermé pour un fonctionnement normal.



ATTENTION! Il est important qu'une combustion vive s'établisse le plus rapidement possible après l'allumage. L'embrassement simultané d'un volume excessif de bois au moment de l'allumage peut produire une quantité de fumée très importante et une émission élevée de gaz de combustion, ce qui pourrait endommager la cuisinière.

FRANÇAIS

3.3 RÉGLAGE D'ADMISSION D'AIR

L'ouverture de l'entrée d'air comburant en provenance de la prise d'air extérieur est réglable à l'aide d'un clapet commandé par le levier placé sous la porte foyer. Ce clapet est fermé lorsque le levier est à droite et ouvert lorsque le levier est à gauche (voir figure 14 pour le réglage de ce dispositif).

L'admission d'air secondaire est adaptée automatiquement en fonction de la position du levier d'admission d'air primaire et des conditions effectives de fonctionnement de l'appareil et du tirage du conduit de cheminée.

L'air introduit en correspondance de la porte du foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre propre.

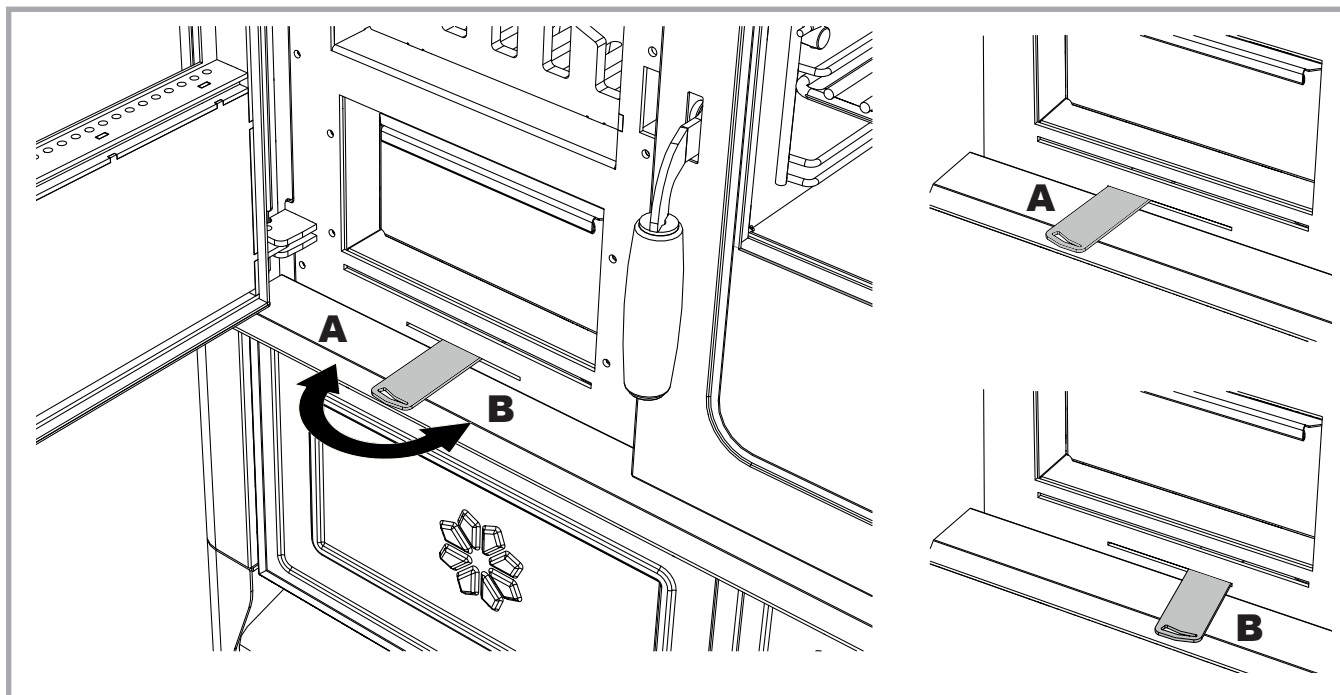


Figure 14 – Réglage du levier d'entrée d'air. Le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre "A" tandis qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre "B".



ATTENTION! Pendant la combustion, ne pas ouvrir la porte foyer sinon des fumées pourraient s'échapper. L'appareil est conçu pour être utilisé avec la porte foyer fermée.

La position totalement ouverte est celle préconisée lors du fonctionnement de l'appareil. Elle permet l'admission optimale d'air comburant pour l'alimentation de la combustion. La cuisinière ne peut pas fonctionner si le levier est en position fermée. En présence d'un conduit de fumée à très fort tirage, il pourra s'avérer utile de placer le levier en position intermédiaire, de manière à n'avoir qu'une ouverture partielle du conduit d'arrivée d'air. L'admission d'air secondaire est adaptée automatiquement en fonction de l'ouverture du clapet d'entrée et des conditions effectives de fonctionnement de l'appareil et du tirage du conduit de cheminée.

L'air introduit en correspondance de la porte foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre propre.

Lorsque la cuisinière est éteinte, il est conseillé de fermer l'ouverture du clapet d'entrée, de manière à limiter le passage de l'air indésirable, évitant ainsi le refroidissement intempestif de l'appareil et du local d'installation. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas où l'appareil est installé avec prise d'air extérieur connectée directement sur l'extérieur. En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 3.

Condition	Air primaire et secondaire	Clé d'allumage
Allumage	Ouvert	Ouverte
Cuisson rapide	Ouvert	Fermée
Cuisson lente	Semi-ouvert	Fermée
Chauffage rapide	Ouvert	Fermée
Chauffage lent	Semi-ouvert	Fermée

Tableau 3 – Réglage de la cuisinière à bois selon l'utilisation.



ATTENTION! Lors de la phase de chargement du bois, il est recommandé de maintenir une distance de quelques centimètres entre la vitre intérieure de la porte foyer et le combustible, afin de ne pas exposer le verre à des températures élevées pouvant l'endommager.

3.4 RÉGLAGE DE L'AIR POUR LA PROPRETÉ DE LA VITRE

Sur la partie supérieure de la porte foyer, les cuisinières Série N disposent d'une entrée d'air auxiliaire réglable pour la propreté de la vitre. Le réglage en usine prévoit l'ouverture maximale de manière à assurer une combustion optimale et le maintien de la propreté de la vitre de la porte foyer. Si toutefois l'appareil est connecté à un conduit de cheminée présentant un tirage particulièrement élevé, un flux d'air excessif provient de cette entrée d'air auxiliaire pourrait avoir lieu. De ce cas, il convient de réduire partiellement cette entrée d'air, comme indiqué sur la figure 15, afin de compenser le tirage excessif. En règle générale, ce réglage est à effectuer une seule fois au moment de l'installation. La procédure pour ce réglage est la suivante: ouvrir la porte foyer, desserrer les vis de fixation à l'aide d'une clé Allen de 3 mm, faire coulisser la plaque de réglage et resserrer à nouveau les vis. La plaque de réglage coulisse horizontalement et ouvre ou ferme le passage d'air. La fermeture complète de ce passage d'air est déconseillée car elle aurait pour conséquence un fonctionnement irrégulier provoquant l'encrassement de la vitre.

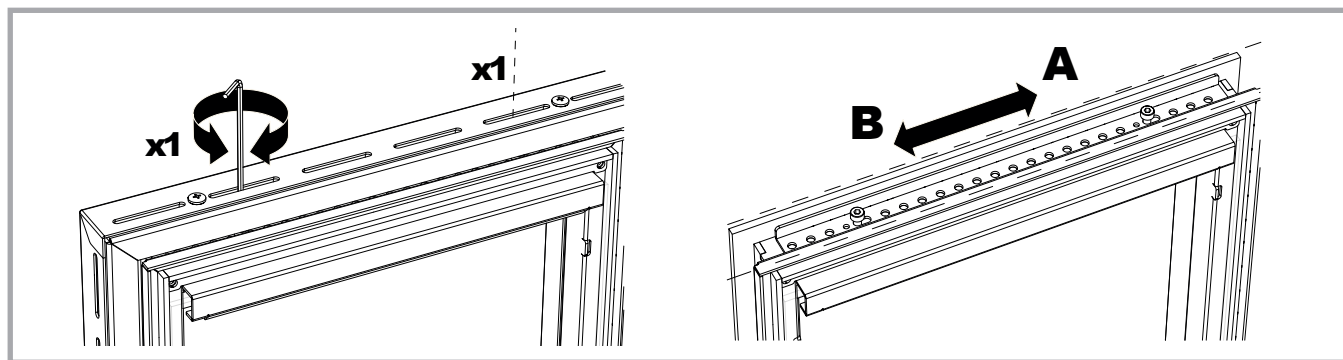


Figure 15 - Réglage auxiliaire de l'air pour la propreté de la vitre: la plaque est ouverte dans la position indiquée par la lettre A, tandis qu'elle est fermée dans la position indiquée par la lettre B.

3.5 CUISSON SUR LA PLAQUE RADIANTE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, saisir à la poêle par exemple. En revanche, les parties périphériques de la plaque sont plus tempérées et plus adéquates pour mijoter ou maintenir les aliments chauds. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utiliser du petit bois refendu comme indiqué sur le tableau 5. Ne jamais surchauffer la plaque. Il y a un risque d'endommagement de votre appareil sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

3.6 CUISSON AU FOUR

La température intérieure du four dépend de la vitesse de combustion et de la quantité de combustible introduit. Pour la moduler, agir sur le levier d'ouverture de la prise d'air et sur le régulateur d'air. En outre, une combustion la plus uniforme possible permet d'éviter des changements de température brusques dans le four. Pour chauffer le four alors que l'appareil est froid, augmenter la température avec un feu vif puis réduire la vitesse de combustion pour maintenir une température constante. Les cuisinières sont équipées d'une porte de four vitrée et d'un thermomètre qui simplifie les opérations de contrôle de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et sert uniquement comme référence pour la cuisson. Pour rôtir les aliments, placer les aliments en position haute, pour une cuisson plus uniforme, placer les aliments en position centrale ou inférieure. Lorsque le four n'est pas utilisé, maintenir la porte légèrement ouverte de manière à ce que la chaleur accumulée à l'intérieur rayonne dans la pièce. Dans le cas contraire, une surchauffe pourrait se produire qui pourrait potentiellement endommager la cuisinière.

Par exemple, pour cuire des biscuits sablés correctement, préchauffer le four à une température indiquée sur le thermomètre d'environ 150 °C et maintenir la température en ajoutant environ 1 kg de bois à chaque chargement jusqu'à ce que les braises se forment. Une fois que la température du four est stable, mettre au four, au milieu, la plaque avec les biscuits sablés pendant 10 minutes, retirer la plaque, la retourner et la remettre au four, toujours au milieu, pendant 5 minutes supplémentaires. Sortir la plaque du four et laisser les biscuits sablés refroidir.



ATTENTION! Certains composants de la cuisinière (par exemple les joints) pourraient être endommagés en raison de températures excessives à l'intérieur du four. Lorsque le four n'est pas utilisé pour la cuisson d'aliments, il est recommandé de garder la porte légèrement ouverte, afin de diffuser la chaleur supplémentaire produite et d'éviter d'éventuels dommages. Tout dommage n'est pas couvert par la garantie.

3.7 CHAUFFAGE

Bien que leur vocation première soit la cuisson, les cuisinières à bois sont également un moyen de chauffage du local dans lequel elles sont installées. La fonction de chauffage est générée par le rayonnement de la plaque radiante et de la façade. Le chauffage n'est donc réellement efficace que dans la pièce où est installée la cuisinière et principalement à proximité de celle-ci. Pour réchauffer l'ambiance, allumer la cuisinière à flamme vive, avec un petit chargement de bois, jusqu'à obtention d'un lit de braises, puis charger normalement la cuisinière. Pour augmenter l'autonomie, utiliser des bûches de plus grosses dimensions, et de préférence de bois durs (charme, chêne, hêtre...) et régler la cuisinière comme indiqué précédemment en condition "chauffage lent".

3.8 PORTE-ACCESSOIRES

À l'intérieur du tiroir à bois est placé un petit compartiment qui s'avère très pratique pour ranger les petits objets et accessoires en les séparant de la réserve de bois.



ATTENTION ! Nous recommandons vivement de ne placer aucun objet ou dispositif inflammable dans le porte-accessoires.

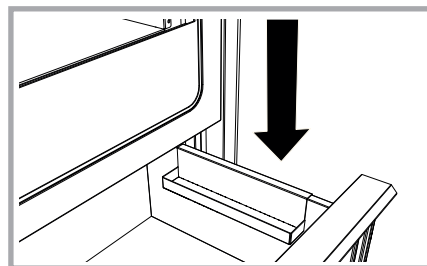


Figure 30 - Porte-accessoires monté sur le côté du tiroir à bois.

3.9 POIGNÉE DE LÈCHEFRITE

Les cuisinières N sont fournies avec une poignée qui permet d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser de maniques ou de chiffons. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

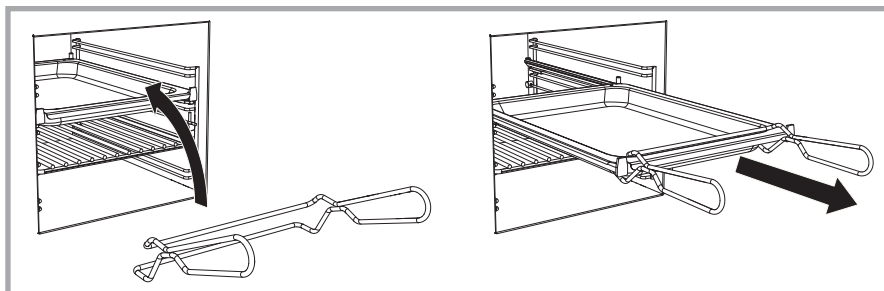


Figure 16 – Poignée de lèchefrite.

4 ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE

Une cuisinière à bois est plus efficace quand elle ne contient aucun résidu de combustion. Un appareil propre est moins sujet aux pannes dues à l'usure. La fréquence du nettoyage dépend de la durée de fonctionnement, de la modalité d'utilisation ainsi que de la qualité du combustible utilisé.



ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être effectuées sur la cuisinière à bois éteinte et froide.

4.2 REVÊTEMENT EN FAÏENCE OU PIERRE NATURELLE

Les revêtements en faïence sont des produits de haute facture artisanale. De ce fait, leur surface présente intrinsèquement un aspect hétérogène dû à la présence de faïençage (fissurations, craquelures), de nuances, de contrastes et de toutes autres irrégularités / écarts chromatiques. Les revêtements en pierre naturelle peuvent parfois présenter des écarts chromatiques dus au veinage naturel du matériau et à l'hétérogénéité intentionnellement recherchée lors du taillage et du polissage des pierres réalisés à la main. Haute qualité et savoir-faire artisanal font de chaque produit Rizzoli une pièce unique.



ATTENTION! Le revêtement en faïence ou en pierre naturelle ne doit être nettoyé que lorsque l'appareil est froid.

Le revêtement en faïence de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et sec. Dans tous les cas, aucun détergent ou liquide ne doit être utilisé pour le nettoyage, afin de ne pas endommager le revêtement. Le revêtement en pierre naturelle doit être nettoyé en appliquant un dégraissant universel sur la zone concernée puis en laissant agir pendant quelques heures et enfin en essuyant la surface avec un chiffon humide.

4.3 NETTOYAGE DES PARTIES APPARENTES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches persistantes, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Éviter les détergents en poudre. N'utiliser jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rayeraient la surface. Essuyer avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Pour les parties peintes, éviter l'utilisation de produits abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache persistante, appliquer un peu d'huile; attendre qu'elle absorbe l'auréole et essuyer avec un chiffon doux. Il est possible qu'une couche superficielle d'oxydation se forme sur le plan inox après les premières utilisations ou lors d'un usage particulièrement intensif. Un entretien régulier et suivi permet de l'éliminer et ainsi de maintenir votre appareil dans son aspect neuf pendant longtemps. Sur demande, Rizzoli fournit des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inox. Nous recommandons également de ne pas utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties peintes.

4.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

Avant chaque utilisation de votre cuisinière à bois, nettoyer sommairement la grille en la débarrassant des plus gros dépôts de cendres. Veiller à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Se servir au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien nettoyée, le feu pourrait ne pas être correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si la grille est retirée pour un entretien, veiller à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

4.5 BAC À CENDRES

À chaque utilisation de votre cuisinière à bois, contrôler le bac à cendres placé sous la chambre de combustion, et le vider si nécessaire. Ne pas attendre que les cendres débordent du bac, cela rendrait l'entretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influencerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

4.6 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES

Dans les cuisinières, la dépression à la buse permet aux gaz de combustion de parcourir un circuit autour du four avant d'être évacués par le conduit de cheminée. Pour inspecter et nettoyer ce circuit, l'appareil est équipé d'une trappe de visite. Lors du nettoyage qui doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, veiller à bien nettoyer la totalité du circuit des fumées en particulier le passage vertical en correspondance avec la paroi latérale extérieure du four. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous le four et accessible en ouvrant la porte du four.

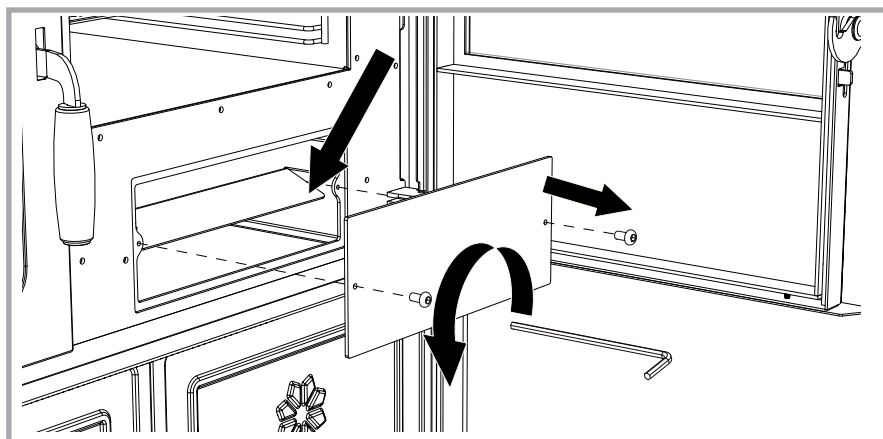


Figure 17 - Trappe de visite du circuit des fumées

4.7 NETTOYAGE DU FOUR

Nettoyer le four avec un produit approprié disponible dans le commerce. Avant de procéder au nettoyage, retirer du four la lèchefrite et la grille. Pour un nettoyage plus complet, il est également possible de retirer les deux gradins latéraux et la porte du four.

4.8 NETTOYAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE ET DE RACCORDEMENT

Un ramonage du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doit être effectué par un professionnel qualifié tous les 6 mois d'utilisation normale de la cuisinière à bois. La fréquence de ramonage sera adaptée en cas d'utilisation intense et en fonction du combustible utilisé. Respecter toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doivent être nettoyées. Parallèlement, procéder au nettoyage complet de votre cuisinière à bois. Pour cela, retirer la plaque radiante et nettoyer le circuit des fumées autour du four (voir chap. 4.5). Une fois ces opérations effectuées, veiller à repositionner tous les éléments correctement, et s'assurer de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage.



ATTENTION! Si le nettoyage du conduit de cheminée n'est pas effectué conformément aux recommandations, il y a un risque d'incendie.

4.9 NETTOYAGE DES VITRES

La vitre de la porte foyer pourrait se salir de suie pendant l'utilisation. En cas de mauvaise combustion, de faible tirage ou d'utilisation de bois de mauvaise qualité, la vitre pourrait se salir davantage. Les vitres de la porte du four et de la porte foyer peuvent être nettoyées avec les produits spécifiques habituels disponibles dans le commerce. La vitre intérieure de la vitre foyer a été conçue de manière à s'autonettoyer pendant la combustion. Malgré ce dispositif, il pourra parfois s'avérer nécessaire d'effectuer un nettoyage de la vitre en contact avec la flamme. Il est recommandé d'effectuer ce nettoyage régulièrement à sec avec l'éponge de nettoyage fournie ou en alternative avec un chiffon doux humide puis d'essuyer soigneusement la vitre.



ATTENTION! Ne pas nettoyer la porte tant qu'elle est encore chaude: les différences de température peuvent entraîner la rupture du verre.

4.10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE RADIANTE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure.

Lorsque la cuisinière est froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité sur la plaque (bouilloire, casserole...).

Votre appareil est fourni avec des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque : une éponge abrasive, un flacon de nettoyage et un flacon d'huile de protection ; pour l'utilisation de ces produits, se reporter aux instructions étiquetées sur les flacons.

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé du produit de nettoyage fourni. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire d'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Éviter toujours de nettoyer la plaque à l'eau.

S'assurer en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également l'épaulement de la plaque contenant le disque ou les anneaux concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques radiantes prennent une belle couleur brune. Pour accélérer cette coloration, répéter les opérations de traitement à l'huile.

Avant une longue période d'inutilisation, appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, s'assurer qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le plan inox et la plaque pour permettre sa libre dilatation.

4.11 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux de la cuisinière à bois sont sujets à une dilatation et à de légers mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché sinon des déformations voire des ruptures pourraient apparaître. Pour cela, les espaces permettant la dilatation à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière ne doivent pas être obstrués et doivent rester propres.

4.12 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Une grande partie des composants des cuisinières à bois est facilement démontable avec un simple tournevis. Les éventuelles réparations ou modifications seront plus rapides et économiques si la pièce concernée est commandée auprès de notre usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur. En cas de demande d'accessoires ou de pièces de rechange, spécifier toujours le numéro de série de l'appareil inscrit dans le livret vert joint à la cuisinière à bois. Le numéro de série est également indiqué sur la plaquette dissimulée derrière le revêtement de la façade du tiroir à bois. (voir chap.2.3).

4.13 INFORMATIONS SUR LA GESTION DU PRODUIT EN FIN DE VIE



ATTENTION! Respecter la réglementation locale en vigueur lors de l'élimination du produit. Toutes les opérations de démantèlement doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint.

En fin de vie, l'élimination et le démantèlement de l'appareil seront à la charge exclusive du propriétaire et sous sa seule responsabilité. Il devra s'adresser aux entreprises spécialisées et agréées pour la collecte, le traitement et le recyclage des matériaux constituant l'appareil.

Une collecte sélective adéquate évite d'éventuels effets néfastes pour l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement. L'élimination illégale ou l'abandon du produit par l'utilisateur constituent un grave danger pour les personnes et les animaux. La responsabilité du propriétaire est engagée pour tout dommage causé à des tiers.

Pendant la phase de démantèlement, le marquage CE ainsi que tous les documents relatifs au produit, y compris le manuel d'utilisation, devront être éliminés.

5 QUE FAIRE SI...

FRANÇAIS

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière. Combustion incomplète. De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort par d'autres endroits de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que tous les réglages d'admission d'air sont complètement ouverts • Vérifier que la grille n'est pas obstruée par des cendres ou autres résidus • Vérifier que la grille n'est pas montée à l'envers (partie plane vers le haut) • Vérifier que la pièce dans laquelle est installé l'appareil est correctement aérée et qu'aucune hotte aspirante ou autre dispositif de combustion n'y fonctionne • Vérifier le dimensionnement correct du conduit de cheminée et du conduit de raccordement • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas obstrué et qu'il a été nettoyé récemment • Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans le conduit de cheminée ni dans les raccordements • Vérifier qu'aucun autre appareil n'est raccordé au même conduit de cheminée • Vérifier que la souche de cheminée est adaptée à l'emplacement où elle se trouve, dans les zones venteuses, il peut être nécessaire d'installer un dispositif anti-refoulement • Vérifier que le combustible est adapté, sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de raccordement ne soit pas en contre-pente
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement en raison de mauvaises conditions météorologiques.	<ul style="list-style-type: none"> • Bien aérer le local • Le cas échéant, installer une souche avec dispositif anti-refoulement.
Incendie	Le feu prend dans le conduit de cheminée ou dans des parties proches de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer complètement toutes les admissions d'air de l'appareil • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est situé l'appareil • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer toutes les admissions d'air de l'appareil et, si nécessaire ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Impossible de porter le four à une température élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de cheminée et le conduit de raccordement ne présentent pas de défaut • Vérifier la bonne isolation des conduits • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas surdimensionné • S'assurer que l'appareil a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser.
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (bistre).	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che la cucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi
Absence d'allumage	Impossible d'allumer le feu.	<ul style="list-style-type: none"> • Aérer préventivement le local • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce • Ouvrir la clé d'allumage • Ouvrir l'admission d'air d'allumage au maximum • Utiliser du petit bois bien sec • Employer un allume-feu du commerce
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque radiante.	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contacter votre revendeur ou le service clientèle Rizzoli.
Vitre sale	La vitre de la porte foyer se salit	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que l'admission d'air pour la propreté de la vitre soit ouverte entièrement • Vérifier le tirage du conduit de cheminée • Nettoyer la vitre avec des produits spécifiques.

6 DONNÉES TECHNIQUES

6.1 DONNÉES TECHNIQUES SÉRIEN

Modèle	N 94 B
Masse	200 kg
Puissance nominale	8,0 kW
Rendement	86,4%
Émissions CO (13% O ₂)	631 mg/Nm ³
Émissions NO _x (13% O ₂)	127 mg/Nm ³
Émissions OGC (13% O ₂)	43 mg/Nm ³
Émissions particules (13% O ₂)	36,3 mg/Nm ³
Dépression à la base du conduit	12 Pa
Température des gaz d'échappement (*)	150 C
Débit de gaz d'échappement	8,6 g/s
Consommation de combustible	2,1 kg/h
Quantité maximale de combustible	3,0 kg
Autonomie	1 h
Puissance électrique	-- W
Tension	-- V
Fréquence	-- Hz

(*) Température moyenne à la puissance nominale. Des températures instantanées de fumées peuvent être supérieures. Nous recommandons de n'utiliser que des tubages de classe minimum T400.

6.2 DISTANCES DE SÉCURITÉ

Distance de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de systèmes d'isolation additifs.

Modèle	Latéralement	À l'arrière	À l'avant	Au-dessus
N 94 B	1 cm	1 cm	80 cm	60 cm

6.3 RÉGLAGES À LA PUISSANCE NOMINALE


Modèle	N 94 B
Levier d'admission d'air	Ouvert en partie
Clé de démarrage	Fermée

DECLARATION DE PRESTATION

Conformement a la reglementation des produits de construction n° 305/2011

N.153

FRANÇAIS

1. Code d'identification unique du produit-type	RVE 80
2. Modèle et/ou n. de série (Art. 11-4)	N 94 B
3. Utilisation prévue du produit conformément aux spécifications techniques harmonisées correspondantes	Cuisson des aliments Chauffage domestique
4. Nom et marque déposés du fabricant (Art.11-5)	Rizzoli s.r.l.
5. Nom et adresse du mandataire	---
6. Système d'évaluation et contrôle de la constance de performance (Annexe 5)	System 3
7. Laboratoire notifié	ACTECOS.r.l. - (N.B. 1880) Via Amman, 41 - I-33084 Cordenons (PN)
Numéro du rapport d'essai	1880-CPR-032-15
8. Performance déclarée	
Spécifications techniques harmonisées	EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007
Caractéristiques essentielles	Performance
Résistance au feu	A1
Distance de sécurité aux matériaux combustibles	Distance minimum en mm: arrière = 400, côté = 200, sol = 0, plafond = 600, avant = 1000
Risque de fuite de combustible	Conforme
Émission des produits de combustion	CO [0,051 %]
Température de surface	Conforme
Sécurité électrique	Conforme
Facilité d'accès et nettoyage	Conforme
Pression maximale de service	-- bar
Température des fumées	T [150 °C]
Résistance mécanique	NPD
Puissance nominale	8,0 kW
Puissance rayonnée à l'environnement	8,0 kW
Puissance au bouilleur	-- kW
Rendement	η [86,4 %]
9. La performance du produit citée aux points 1 et 2 est conforme à la performance déclarée au point 8	
La présente déclaration est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant cité au point 4	
Trodena n.P.N., le 11 Mai 2022	 <small>FIRE SINCE 1911</small> <i>Pietro Giulis</i> Zona Artigianale, 1 - Frazione San Lugano I - 39040 TRODENA (BZ) Tel. +39 0471 887551 P.IVA e C.F. 00624200226

INFORMATIONS TECHNIQUES- RÈGLEMENT(UE)2015/1185

Référence(s) du modèle:	N 94 B	Puissance thermique directe:	8,0 kW
Fonction de chauffage indirect:	non	Puissance thermique indirecte:	-- kW

Combustible	Combustible de référence	Autre(s) combustible(s) admissible(s)	Combustible	Combustible de référence	Autre(s) combustible(s) admissible(s)
Bûches de bois ayant un taux d'humidité ≤ 25%	oui	--	Bois comprimé ayant un taux d'humidité < 12%	non	non
Autre biomasse ligneuse	non	non	Biomasse non ligneuse	non	non
Anthracite et charbon maigre	non	non	Coke de houille	non	non
Semi-coke	non	non	Charbon bitumeux	non	non
Briquettes de lignite	non	non	Briquettes de tourbe	non	non
Briquettes constituées d'un mélange de combustibles fossiles	non	non	Briquettes constituées d'un mélange de biomasse et de combustible fossile	non	non
Autre combustible fossile	non	non	Autre mélange de biomasse et de combustible solide	non	non

Combustible	Combustible de référence	Autre(s) combustible(s) admissible(s)	η _s [x%]	Émissions dues au chauffage des locaux à la puissance thermique nominale(*)				Émissions dues au chauffage des locaux à la puissance thermique minimale(**)			
				PM	OGC	CO	NO _x	PM	OGC	CO	NO _x
				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)				[x] mg/Nm ³ (13% O ₂)			
Bûches de bois ayant un taux d'humidité ≤ 25%	oui	--	76,4	36,3	43	631	127	--	--	--	--

Caractéristiques pour une utilisation avec le combustible de référence uniquement									
Caractéristique	Symbole	Valeur	Unité	Caractéristique	Symbole	Valeur	Unité		
Puissance thermique				Rendement utile (PCI brut)					
Puissance thermique nominale	P _{nom}	8,0	kW	Rendement utile à la puissance thermique nominale	η _{th,nom}	86,4	%		
Puissance thermique minimale	P _{min}	--	kW	Rendement utile à la puissance thermique minimale	η _{th,min}	--	%		
Consommation d'électricité auxiliaire				Puissance requise par la veilleuse permanente					
À la puissance thermique nominale	e _{l,max}	--	kW	Puissance requise par la veilleuse (le cas échéant)	P _{pilot}	--	kW		
À la puissance thermique minimale	e _{l,min}	--	kW						
En mode veille	e _{l,SB}	--	kW						

Type de contrôle de la puissance thermique/de la température de la pièce	Autres options de contrôle	
contrôle de la puissance thermique à un palier, pas de contrôle de la température de la pièce	oui	
contrôle à deux ou plusieurs paliers manuels, pas de contrôle de la température de la pièce	non	
contrôle de la température de la pièce avec thermostat mécanique	non	
contrôle électronique de la température de la pièce	non	
contrôle électronique de la température de la pièce et programmeur journalier	non	
contrôle électronique de la température de la pièce et programmeur hebdomadaire	non	
	contrôle de la température de la pièce, avec détecteur de présence	non
	contrôle de la température de la pièce, avec détecteur de fenêtre ouverte	non
	contrôle à distance	non

Coordonnées de contact:	Rizzoli s.r.l. - Zona Artisanale 1, Frazione San Lugano - 39040 Trodena n.P.N. (BZ) - Italie Tél. +39 0471 887551 - info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it
-------------------------	--

(*) PM = particules, OGC = composés organiques gazeux, CO = monoxyde de carbone, NO_x = oxydes d'azote

(**) Requis uniquement si le facteur de correction F(2) ou F(3) est appliqué.

SCHEDA PRODOTTO - PRODUCT FICHE PRODUKTDATENBLATT - FICHE PRODUIT

Per etichettatura energetica ai sensi del regolamento delegato (UE) 2015/1186
Für die Energieverbrauchskennzeichnung gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2015/118
For energy labelling according to delegated regulation (UE) 2015/1186
Pour étiquetage énergétique conformément au Règlement Délégué (UE) 2015/1186

Nome o marchio del fornitore		
1.	<i>Name oder Warenzeichen des Lieferanten Supplier's name or trademark Nom du fournisseur ou marque commerciale</i>	RIZZOLI
Identificativo del modello		
2.	<i>Modellkennung Model identifier Référence du modèle</i>	N 94
Classe di efficienza energetica del modello *		
3.	<i>Energieeffizienzklasse des Modells * Energy efficiency class of the model * Classe d'efficacité énergétique du modèle *</i>	A +
Potenza termica diretta		
4.	<i>Direkte Wärmeleistung Direct heat output Puissance thermique directe</i>	8,8 kW
Potenza termica indiretta		
5.	<i>Indirekte Wärmeleistung Indirect heat output Puissance thermique indirecte</i>	--
Indice di efficienza energetica		
6.	<i>Energieeffizienzindex Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique</i>	115,0
Efficienza utile alla potenza termica nominale		
7.	<i>Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung Useful energy efficiency at nominal heat output Rendement utile à la puissance thermique nominale</i>	85,5 %

Consultare il libretto di istruzioni per montaggio, installazione e manutenzione dell'apparecchio

Für die Montage, Installation und Wartung des Gerätes befolgen Sie die Angaben laut Gebrauchsanweisung

Read the instructions booklet for mounting, installation and maintenance of the device

Consulter le manuel d'instructions pour le montage, l'installation et l'entretien de l'appareil

* Su scala di 9 valori da A++ a G, dove A++ è la classe migliore e G la peggiore.

* Auf einer Skala mit 9 Werten von A++ bis G, wobei A++ die beste und G die schlechteste Klasse ist.

* On 9 values scale from A++ to G, where A++ is the best class and G the worst.

* Sur échelle de 9 valeurs de A++ à G, où A++ est la classe la meilleure et G la moins bonne.

7 GARANTIE

7.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX RÈGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaite condition, exempt de défauts de fabrication. Votre cuisinière à bois est le fruit de plus d'un siècle d'expérience de la société Rizzoli qui en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

7.2 CLAUSES GÉNÉRALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conserver soigneusement ces documents.

7.3 MODALITÉS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli. La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son propre établissement. Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat. Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

7.4 VICES OU DÉFAUTS DANS LES MATÉRIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

7.5 PIÈCES NON INCLUSES DANS LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

- Les pièces défectueuses en raison de négligences et d'une mauvaise utilisation.
- Les pièces défectueuses en raison du non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Les dommages dus à une utilisation immodérée de la cuisinière entraînant une surchauffe de l'appareil.
- Les dommages dus au raccordement de la cuisinière à bois à un conduit de cheminée inadapté ou non conforme.
- Les pièces défectueuses en raison du non-respect ou de l'application partielle des réglementations nationales et locales en vigueur.
- Les pièces défectueuses en raison d'installations non réalisées dans les règles de l'art.
- Les pièces défectueuses en raison de réparations effectuées par un personnel non autorisé par la société Rizzoli.
- Les pièces d'usure comme les briques réfractaires, la grille, les joints, la lèchefrite, la vitre, etc.

7.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

7.7 RESPONSABILITÉ

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

7.8 TRIBUNAL COMPÉTENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Bolzano (Italie).

Avis

La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel

1.	AVERTISSEMENTS	page 40
1.1	Disposition générales	page 40
1.2	Règles de sécurité	page 40
1.3	Combustible recommandé	page 40
1.4	Autres combustibles	page 40
1.5	Accessoires	page 40
1.6	Composants de la cuisinière	page 41
2.	INSTALLATION	page 41
2.1	Avertissement	page 41
2.2	Distances de sécurité	page 41
2.3	Montage des revêtements	page 41
2.4	Système d'évacuation des fumées	page 42
2.5	Dimensions et formes correctes du système d'évacuation des fumées	page 42
2.6	Conduit de cheminée	page 43
2.7	Souche de cheminée	page 43
2.8	Conduit de raccordement	page 43
2.9	Pré équipement standard de la sortie de fumées	page 43
2.10	Raccordement correct au conduit de cheminée	page 44
2.11	Prise d'air	page 44
2.12	Extraction du tiroir à bois	page 45
2.13	Premier allumage	page 45
2.14	Stabilisation rodage	page 45
3.	UTILISATION	page 45
3.1	Fonctionnement	page 45
3.2	Allumage	page 46
3.3	Réglages d'admission d'air	page 46
3.4	Réglage de l'air pour la propriété de la vitre	page 47
3.5	Cuisson sur la plaque radiante	page 47
3.6	Cuisson au four	page 47
3.7	Chauffage	page 47
3.8	Porte-Accessoires	page 48
3.9	Poignée de lèche-frite	page 48
4.	ENTRETIEN	page 48
4.1	Nettoyage	page 48
4.2	Revêtement en faïence ou pierre naturelle	page 48
4.3	Nettoyage des parties apparentes	page 48
4.4	Nettoyage de la grille foyère	page 48
4.5	Bac à cendres	page 48
4.6	Inspection du circuit des fumées	page 49
4.7	Nettoyage du four	page 49
4.8	Nettoyage du conduit de cheminée et de raccordement	page 49
4.9	Nettoyage des vitres	page 49
4.10	Entretien et nettoyage de la plaque radiante	page 49
4.11	Dilatation thermique	page 49
4.12	Entretien extraordinaire	page 50
4.13	Informations sur la gestion du produit en fin de vie	page 50
5.	QUE FAIRE SI...	page 50
6.	DONNÉES TECHNIQUES	page 51
6.1	Données techniques Série N	page 51
6.2	Distances de sécurité	page 51
6.3	Réglages à la puissance nominale	page 51
	Declaration de prestation	page 52
	Information techniques - Règlement (UE) 2015/1185	page 53
	Fiche produit	page 54
7.	GARANTIE	page 55
7.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 55
7.2	Clauses générales	page 55
7.3	Modalités d'application de la garantie	page 55
7.4	Vices ou erreurs de matériaux	page 55
7.5	Pièces non incluses dans la garantie	page 55

INDEX

7.6	Prestations hors garantie	page	55
7.7	Responsabilité	page	55
7.8	Tribunal compétent	page	55







Rizzoli s.r.l. - Unica sede
Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471887551
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it

