

MZ - ML

Istruzioni d'uso - Gebrauchsanweisung



ITALIANO

Disposizioni	4
Installazione	6
Uso	12
Manutenzione	16
Cosa fare se...	19
Garanzia	20

DEUTSCH

Anweisungen	24
Montage	26
Gebrauch	32
Wartung	36
Was tun, wenn...	39
Garantie	40

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

1 DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

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

1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

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

1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

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



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

1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

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

1.5 ACCESSORI

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

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Cassetto cenere • Guanto • Attizzatoio • Raschietto • Olio salvapiastra • Olio per la pulizia della piastra • Spugnetta abrasiva • Spugnetta per la pulizia del vetro • Griglia per il forno | <ul style="list-style-type: none"> • Tegliadi cottura • Portategla • Porta accessori (Serie MZ) • Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi della cucina, variabili in funzione del modello e dell'uscita fumi prescelta • Chiave esagonale misura 28 (Serie MZ, vedi cap. 2.14) • Scovolino (vedi cap. 4.7) | <ul style="list-style-type: none"> • Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione • Libretto verde e certificato di garanzia • Certificato di qualità dei mattoni refrattari impiegati |
|--|---|--|

1.6 COMPONENTI DELLACUCINA

- 1 Alzatina
- 2 Telaio
- 3 Fianco
- 4 Leva di avviamento
- 5 Porta fuoco
- 6 Leva di apertura porta
- 7 Regolazione aria di avviamento
- 8 Zoccolo
- 9 Cassa porta legna
- 10 Porta forno
- 11 Vetro porta forno
- 12 Termometro
- 13 Battifiamma
- 14 Regolazione aria primaria e secondaria
- 15 Piastra
- 16 Disco o cerchi

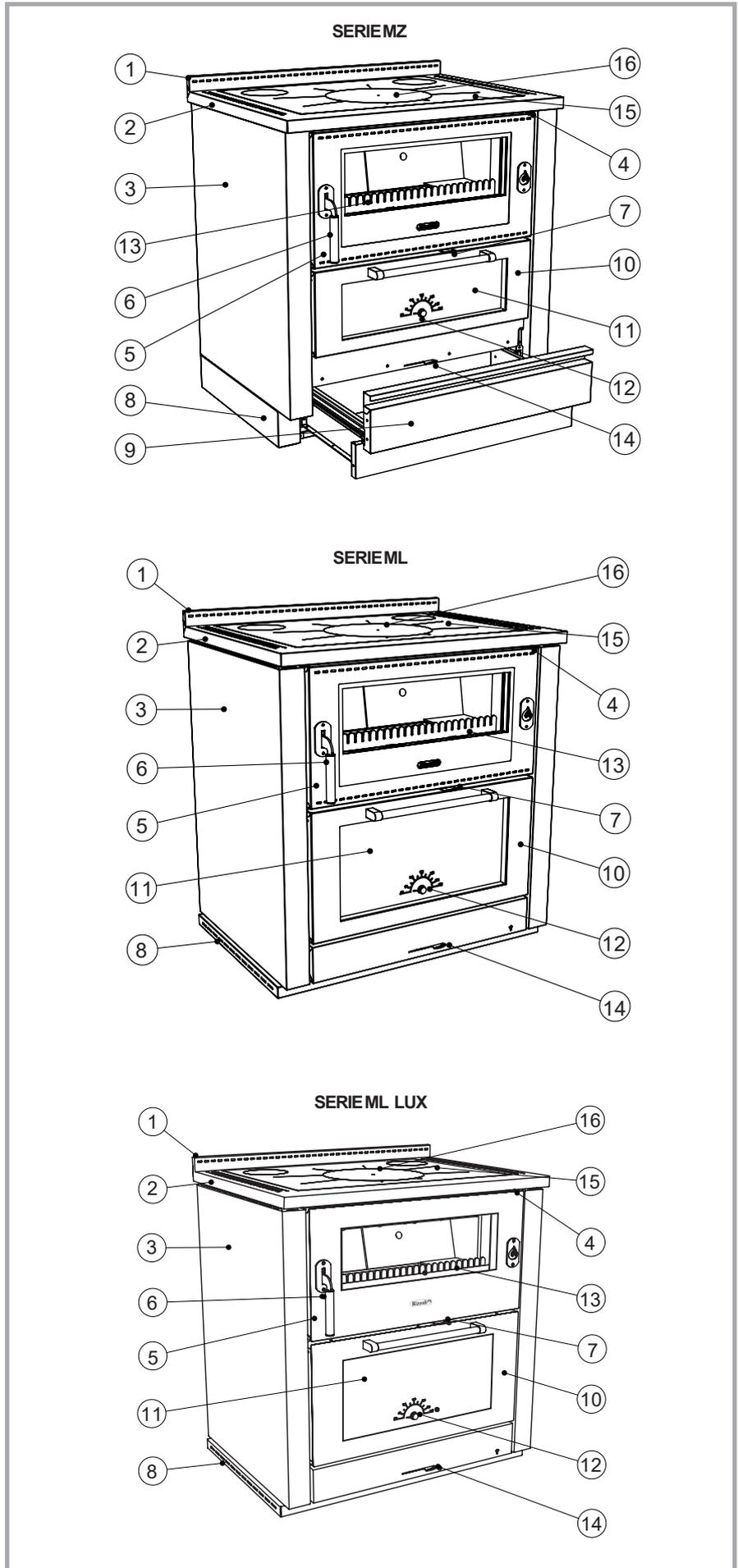


Figura 1

2 INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE

Le cucine a legna Rizzoli sono di facile installazione; vanno comunque osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti dovuti a imperizia. Prima dell'installazione raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di rispettare le distanze di sicurezza, la corretta predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari. Per lo spostamento della cucina evitate di trascinarla, spostatela sempre staccandola dal suolo. La cucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

2.2 DISTANZE DI SICUREZZA

Per le cucine che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza in caso di materiale particolarmente sensibile al calore o combustibile in adiacenza (vedi scheda tecnica allegata). Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso. L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico).

In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavimento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco.

Si sconsiglia di montare dei mobili pensili sopra la cucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla cucina. Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazioni di cappe aspiranti adatte all'utilizzo in abbinamento con le cucine a legna. In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura. Durante l'installazione ci si deve accertare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della cucina e in generale del corretto funzionamento.

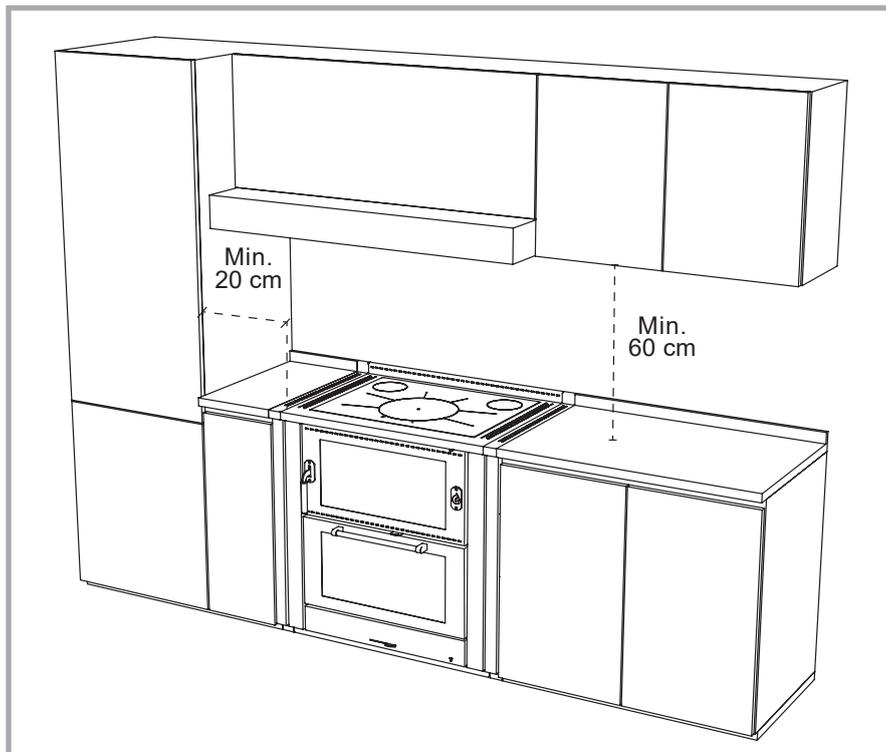


Figura 2 - Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziatori per l'inserimento ad incasso.

2.3 MONTAGGIO FIANCHI (FINITURA RUSTIK)

L'apparecchio viene fornito con entrambi i fianchi smontati, inseriti in un imballo a parte. Prima del posizionamento finale dell'apparecchio, occorre effettuare il montaggio del rivestimento dei fianchi. Si devono togliere le 16 viti già presenti sull'apparecchio (8 davanti e 8 dietro), posizionare il rivestimento fissandolo con le viti nella posizione originale. Su ciascun fianco deve essere montata prima la parte inferiore e poi quella superiore.

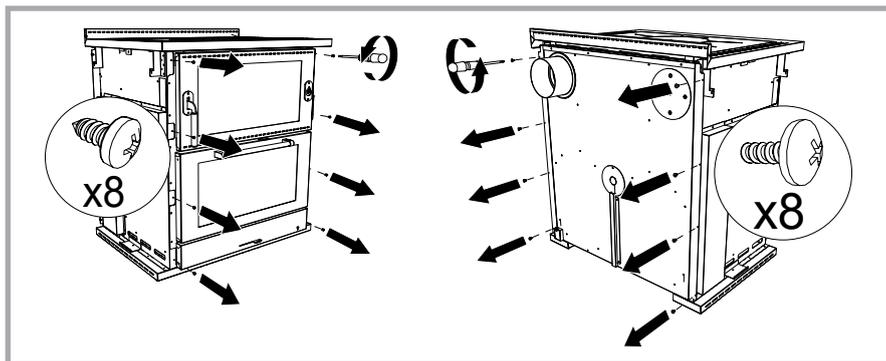


Figura 3 - Posizione delle viti sull'apparecchio per il fissaggio del rivestimento sui fianchi.

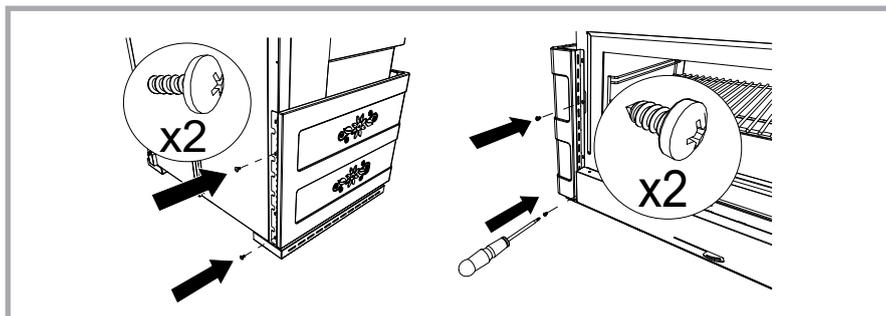


Figura 4 - Fissaggio degli elementi del rivestimento dei fianchi.

2.4 CAMINO

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

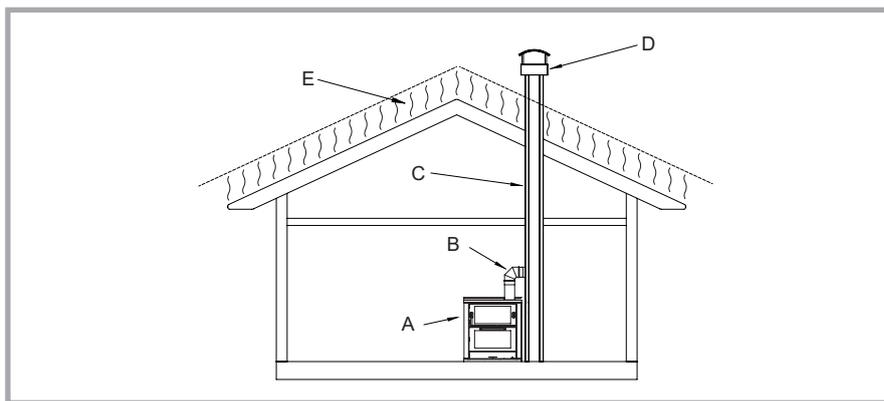


Figura 5 – Le parti componenti del camino. A= Cucina B= Raccordo canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= Zona di riflusso

2.5 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di cucina a cui va collegato, tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino ha difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a dei fenomeni di condensa e di scarso tiraggio. In tabella 1 è indicato il diametro consigliato per la canna fumaria in funzione dell'altezza del camino. L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio, se l'altezza del camino è inferiore a 4 metri non è garantito il corretto funzionamento della cucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 6 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

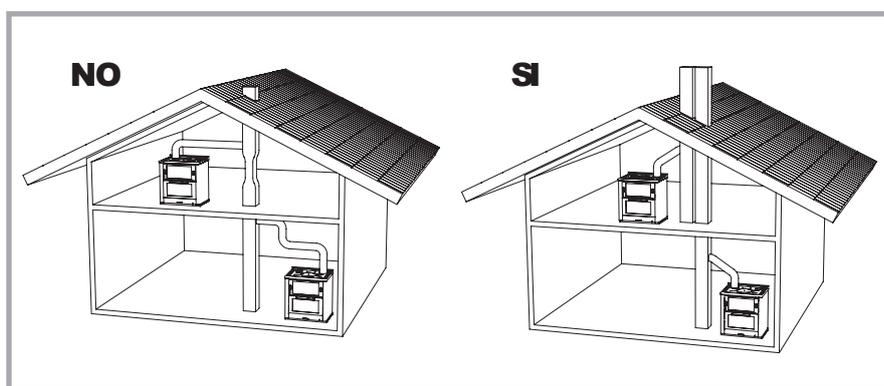
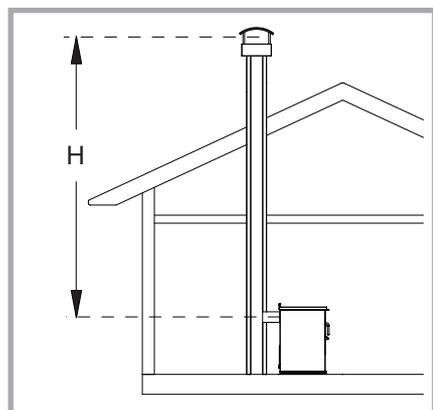


Figura 6 – Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.



Modello	Serie MZ-ML
Ø imbocco	130 mm
Ø canna fumaria H < 4m	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria 4m < H < 6m	160 mm
Ø canna fumaria H > 6m	150 mm
Depressione necessaria	12 Pa

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

Figura 7 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.6 CANNA FUMARIA

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

2.7 COMIGNOLO

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

2.8 RACCORDO O CANALE DA FUMO

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

2.9 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

I modelli serie MZ-ML vengono forniti con la predisposizione dell'uscita fumi superiore e posteriore a destra oppure a sinistra. La scelta del lato deve essere effettuata all'atto dell'ordine. Una successiva variazione, passaggio da destra a sinistra o viceversa, è possibile, ma necessita di alcune modifiche interne alla cucina, oltre allo spostamento del raccordo fumi. La modifica deve essere effettuata da personale qualificato e debitamente istruito. L'utilizzo dell'uscita fumi superiore o posteriore sul lato predisposto, invece, è libero e a discrezione dell'installatore. Prima di effettuare il collegamento della cucina occorre scegliere l'uscita fumi da utilizzare e verificare che siano ben tappate tutte le uscite che non servono, eventualmente effettuando le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della cucina.

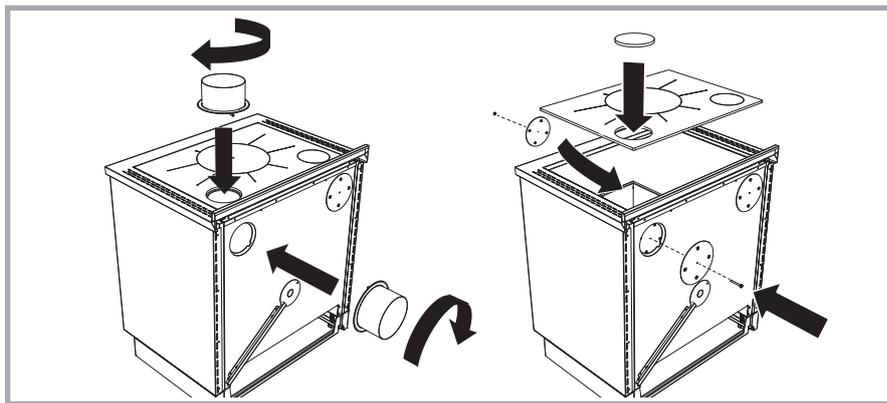


Figura 8 – Cucina multifumo, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

2.10 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Se la canna fumaria parte dal piano inferiore rispetto al punto di collegamento della cucina può essere necessario chiudere la canna fumaria al di sotto del tubo di raccordo con del materiale ignifugo. Nel caso in cui si abbia il camino in posizione posteriore o superiore, va utilizzato l'apposito connettore con attacco a baionetta. Questo va inserito e quindi girato in modo da restare bloccato. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 9).

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

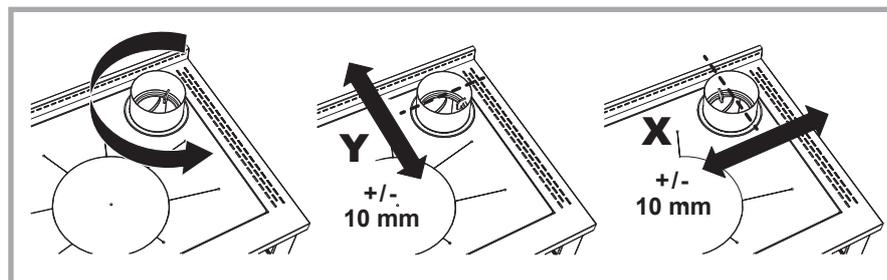


Figura 9 – Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

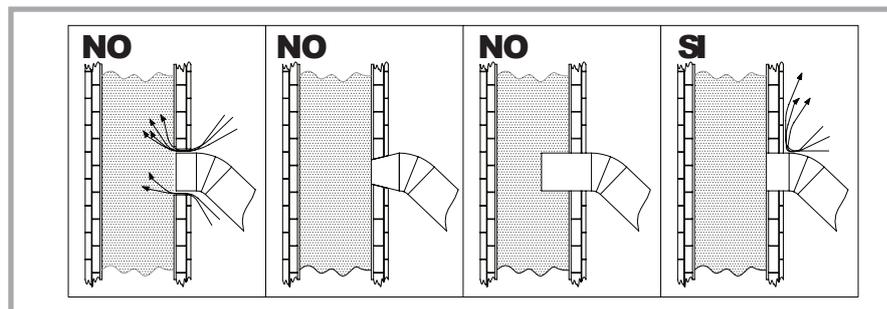


Figura 10 – Esempi corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

2.11 USCITA FUMI SUL FIANCO (OPTIONAL)

Nel caso in cui si abbia il camino in posizione laterale in corrispondenza di un fianco, è possibile avere su richiesta all'atto dell'ordine la predisposizione per l'uscita fumi sul fianco. In questo caso il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemarlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della cucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fissaggio resti dalla parte della cucina. Quindi si può posizionare la cucina a legna, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la cucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 11).

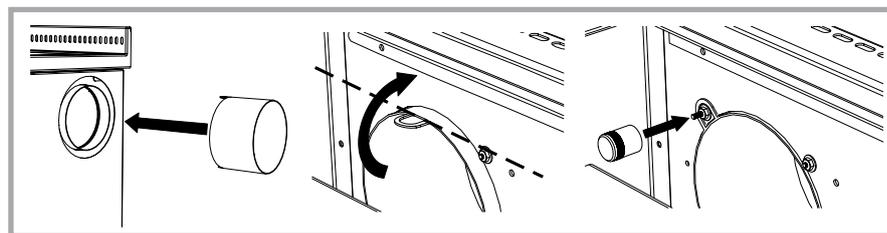


Figura 11 – Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

2.12 PRESA D'ARIA

L'installazione tradizionale della cucina a legna prevede che l'aria comburente venga prelevata dal locale di installazione attraverso la presa d'aria della cucina presente all'interno dello zoccolo. In questo caso nel locale deve essere sempre garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici.

Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfati. La presa d'aria del locale deve avere una superficie minima di 80 cm², in modo da garantire una depressione massima di 4 Pa nel locale di installazione.

Le cucine a legna serie MZ-ML eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno. In questo modo, per la cucina a legna, non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione.

Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'esterno dell'abitazione e effettuare il collegamento diretto con la presa d'aria della cucina. La presa d'aria della cucina si trova all'interno dello zoccolo in corrispondenza della camera di combustione. Per il collegamento si consiglia di utilizzare un tubo flessibile.



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

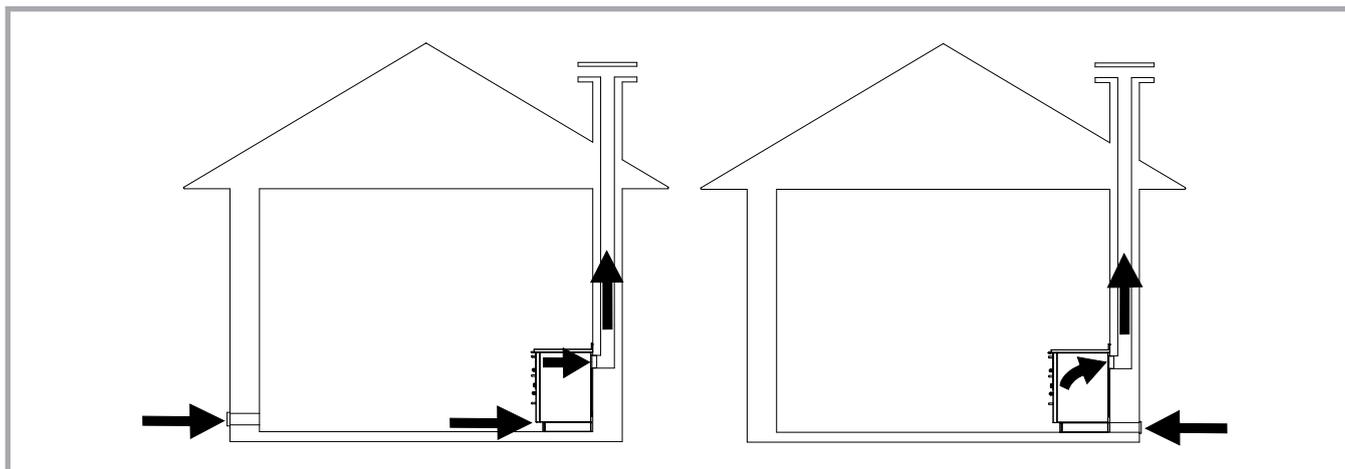
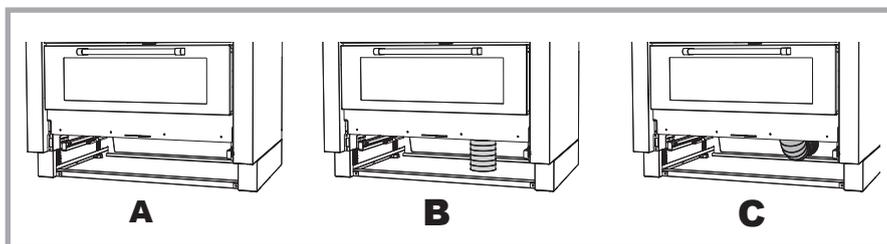


Figura 12 - Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla cucina a legna.

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



Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della cucina a legna, secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 2 e figura 14). Per le cucine a legna serie ML è raccomandato il collegamento della presa d'aria a pavimento, ma è possibile avere su richiesta un accessorio aggiuntivo per poter effettuare il collegamento a parete (vedi figura 15).

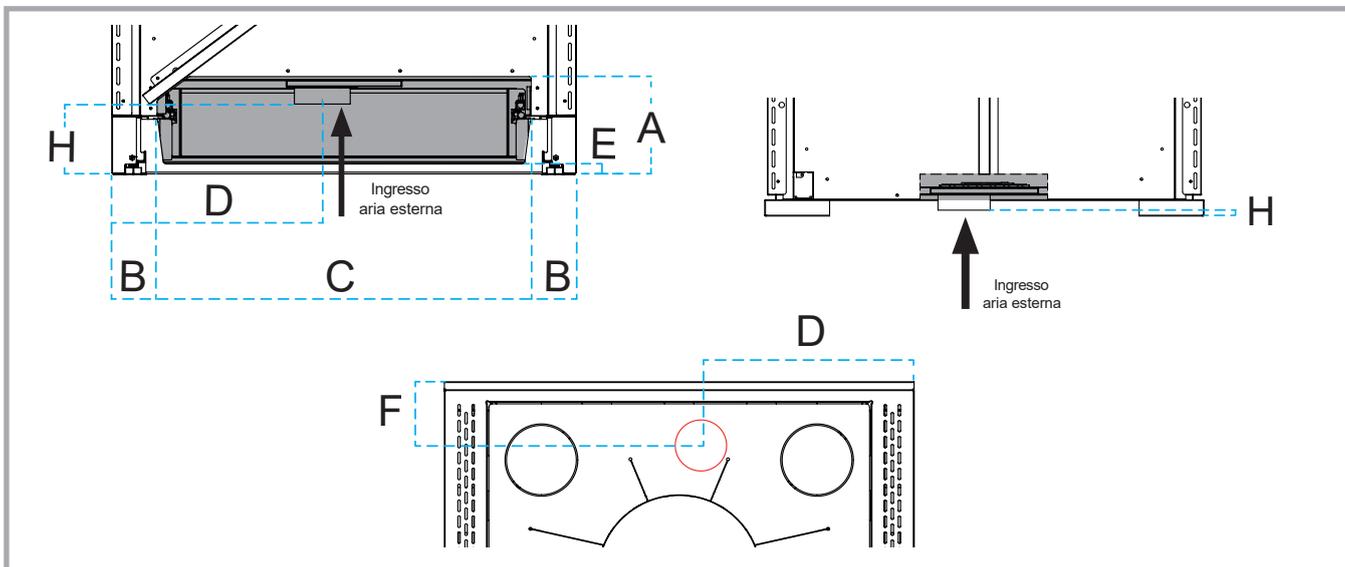


Figura 14 - Vista posteriore dello zoccolo della cucina a legna e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

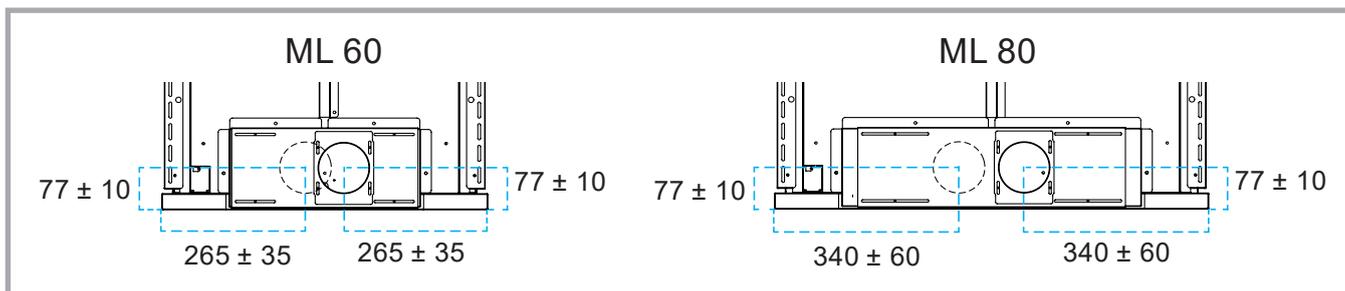


Figura 15 - Scatola aggiuntiva per ML 60 e ML 80 per collegamento tramite presa d'aria esterna posteriore.

Modelli	A	B	C	D	E	F	H	Ø
MZ 60	150	82	436	263	18	109	120	95
MZ 70	150	82	536	313	18	109	120	95
MZ 80	150	82	636	363	18	109	120	95
ML 60 - ML 60 Lux	-	-	-	263	-	109	26	95
ML 80 - ML 80 Lux	-	-	-	363	-	109	26	95
ML 60 Rustik	-	-	-	263	-	109	26	95
ML 80 Rustik	-	-	-	363	-	109	26	95

Tabella 2 - Misure per collegamento presa aria esterna
Misure in mm



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

2.13 CASSAPORTA LEGNA (MZ)



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

La cassaporta legna è dotata di un sistema a guide scorrevoli che permette la chiusura facilitata. Sarà sufficiente accostare la cassetta perchè questa si richiuda automaticamente. Per la pulizia o per altri motivi potrebbe essere necessario rimuovere la cassaporta legna. Per fare questo è sufficiente estrarre la cassafino a fine corsa, quindi sollevarla leggermente e contemporaneamente estrarla ancora. Per rimettere in posizione la cassaporta legna ripetete le operazioni in senso inverso.

2.14 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO (MZ)

Lo zoccolo delle cucine serie MZ è regolabile in modo da adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la cucina viene inserita. E' possibile effettuare la regolazione del livello della cucina tramite i piedini regolabili in altezza. Per fare ciò occorre rimuovere la cassaporta legna e regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la cucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate la chiave esagonale misura 28 fornita in dotazione con l'apparecchio (vedi figura 16). I piedini hanno una escursione fino a 60 mm.

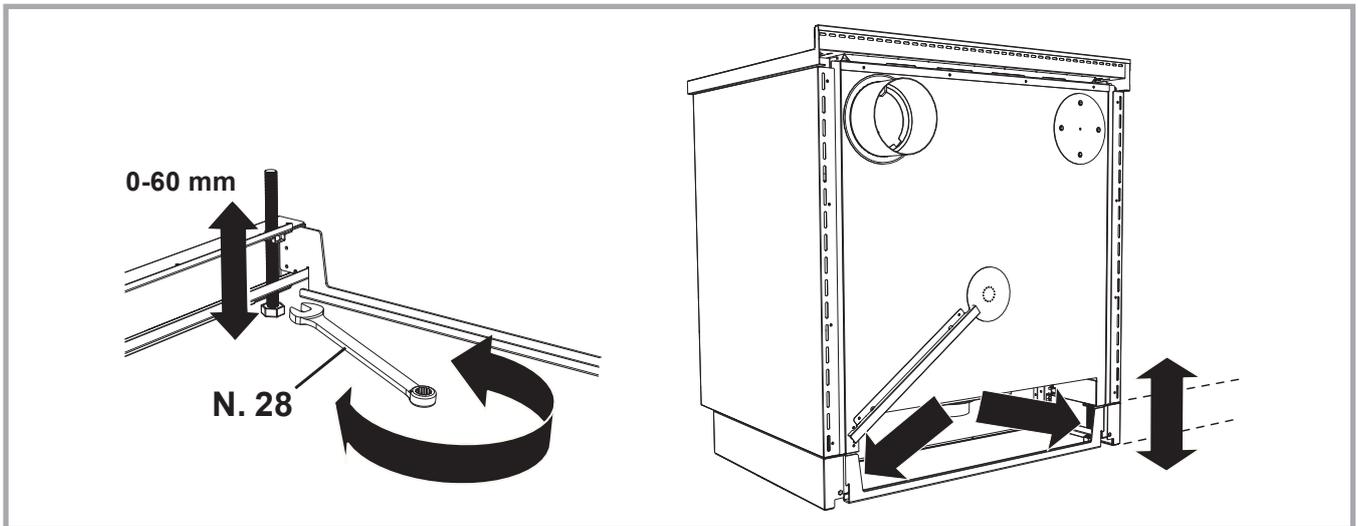


Figura 16 – Regolazione dell'altezza della cucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

2.15 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO TELESCOPICO (MZ)

Le cucine a legna serie MZ sono dotate di una speciale cassaporta legna integrata nello zoccolo. In questo caso è possibile la regolazione dell'altezza dello zoccolo, ma non la regolazione della rientranza che è fissa. La regolazione dell'altezza dello zoccolo viene effettuata nello stesso modo come descritto nel paragrafo 2.13. Dopo la regolazione dei piedini si può regolare la parte scorrevole dello zoccolo in modo da coprire la parte scoperta: per fare questo si devono togliere le 2 viti come in figura 17 A e 17 B. Successivamente si deve regolare anche l'altezza dello zoccolo integrato nella cassaporta legna. Per fare questo occorre allentare le due viti sulla cassaporta legna, far scendere lentamente lo zoccolo, infine riavvitare quando si raggiunge l'altezza da terra desiderata (come in figura 17 C e 17 D).

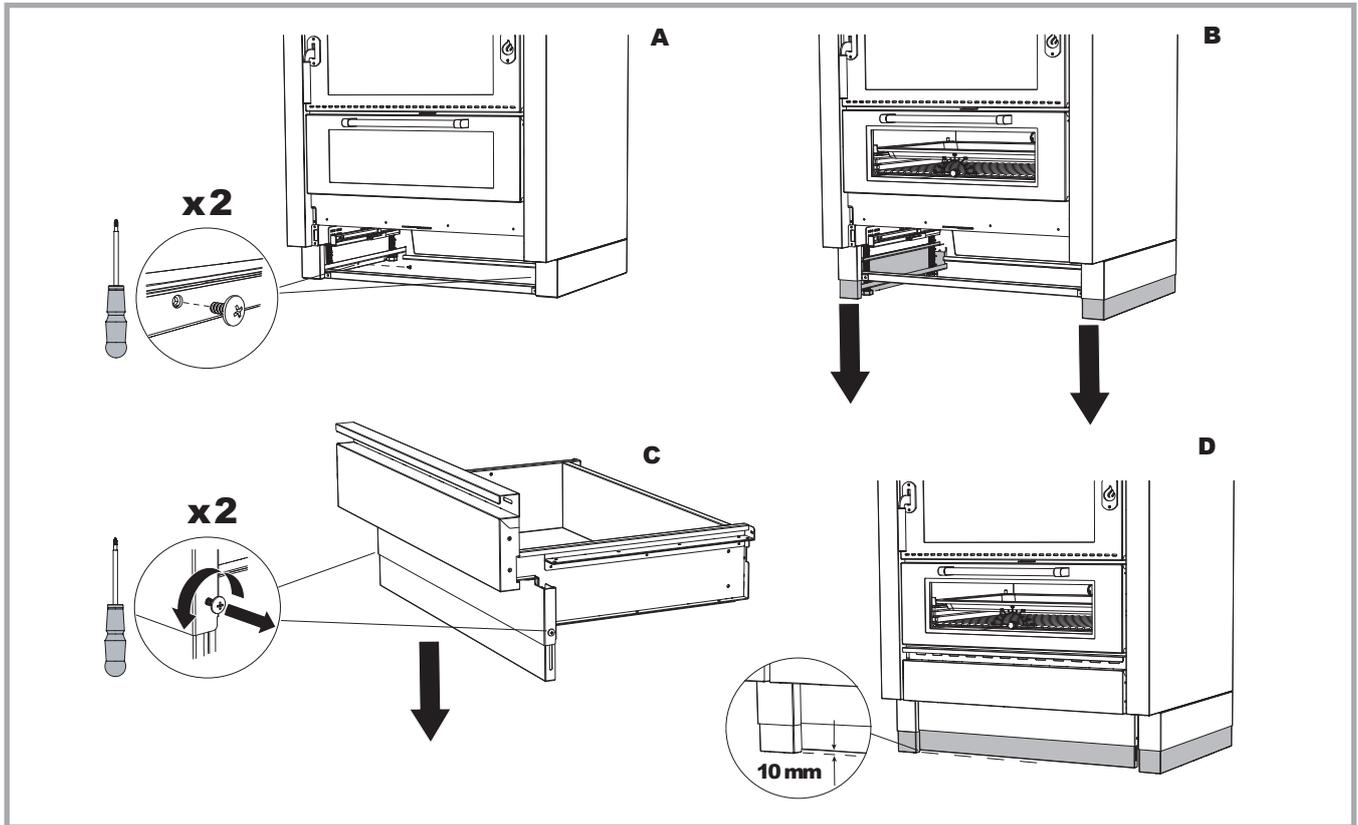


Figura 17 - Regolazione dello zoccolo telescopico.



ATTENZIONE! Per una corretta installazione è necessario lasciare circa 10 mm tra il pavimento e lo zoccolo della cassaporta legna.

2.16 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento elettrico delle cucine serie MZ-ML serve unicamente per l'alimentazione della lampadina del forno. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsettiere posta nel retro della cucina (serie ML) o nel retro all'interno del vano della cassa legna (serie MZ). Per poter accedere agevolmente alla morsettiere è possibile togliere la cassaporta legna (vedi capitolo 2.13). Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 19. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.

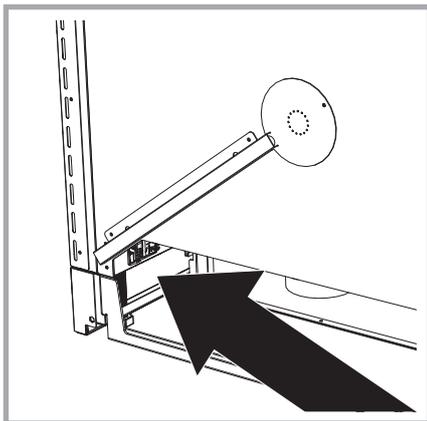


Figura 18a – Posizione della morsettiere per l'allacciamento alla rete elettrica (serie MZ).

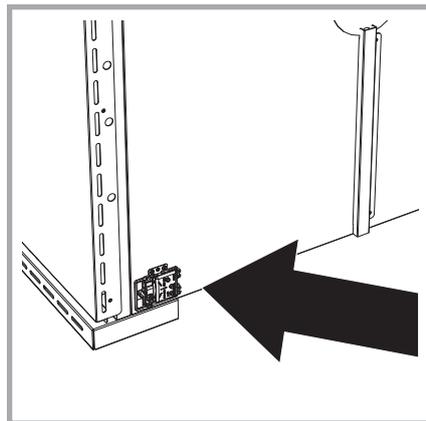


Figura 18b – Posizione della morsettiere per l'allacciamento alla rete elettrica (serie ML).

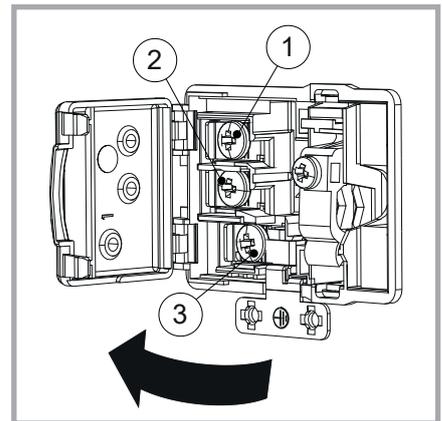


Figura 19 – Morsettiere elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.17 INVERSIONE DELL'APERTURA DELLA PORTA

I modelli serie MZ-ML sono predisposti di serie con l'apertura della porta fuoco a destra, salvo che non sia specificato diversamente all'atto dell'ordine. È possibile, anche in un secondo tempo, invertire il verso di apertura. Tale operazione va effettuata da parte di personale qualificato e debitamente istruito.

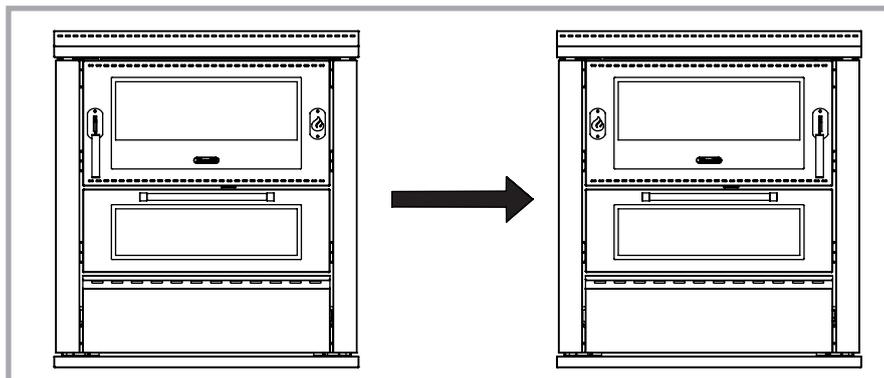


Figura 20 – Inversione del verso di apertura della porta.

2.18 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassaporta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Si consiglia di effettuare subito una prima accensione della cucina come verifica della corretta installazione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spaccata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile. Nelle prime accensioni si potrebbero formare degli odori dovuti a residui di lavorazione. Questo fenomeno è normale, richiede la ventilazione del locale e scomparirà in breve tempo.



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

2.19 ASSESTAMENTI

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

3 USO

3.1 FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA A LEGNA

Durante il funzionamento, all'interno della cucina avviene una reazione di combustione tra il combustibile (la legna inserita nella camera di combustione) e il comburente (l'ossigeno presente nell'aria dell'ambiente in cui è installata la cucina). La cucina a legna realizza un tipo di combustione intermittente: dopo avere acceso il fuoco la combustione prosegue fino all'esaurimento del combustibile, ma può essere mantenuta effettuando un'altra carica e così via. Il mantenimento della combustione nel tempo è garantito dal corretto funzionamento del camino il quale permette di evacuare i fumi e contemporaneamente di far alimentare la fiamma con l'aria comburente. In questo modo le caratteristiche realizzative del camino influiscono in modo determinante sul corretto funzionamento della cucina a legna. La combustione di legna richiede che l'afflusso di aria all'interno della camera di combustione avvenga in più punti diversi per ottenere la massima efficienza. In particolare è presente una alimentazione di aria primaria, che affluisce nella parte inferiore della camera di combustione attraverso la griglia, e una o più alimentazioni di aria secondaria che affluiscono nella parte superiore della camera di combustione. L'aria primaria è l'aria principale, attraverso la cui regolazione si imposta la velocità di combustione e la potenza termica dell'apparecchio. L'aria secondaria permette la post-combustione dei fumi generando ulteriore calore, abbattendo la quantità di gas nocivi emessi e migliorando in questo modo sia il rendimento che l'impatto sull'ambiente. Una volta avviata la combustione non può essere interrotta in modo sicuro, ma va in ogni caso lasciata esaurire naturalmente con il consumo di tutto il combustibile introdotto.



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

3.2 AVVIAMENTO

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le cucine a legna serie MZ-ML sono dotate di due dispositivi utili per facilitare l'avviamento. La chiave di avviamento è comandata da un'apposita asta: estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. La regolazione per l'aria di avviamento consente l'ingresso diretto di aria dal locale di installazione alla camera di combustione. La valvola è chiusa nella posizione di sinistra, mentre è aperta nella posizione di destra. All'avviamento si consiglia di aprire entrambi i dispositivi, che successivamente

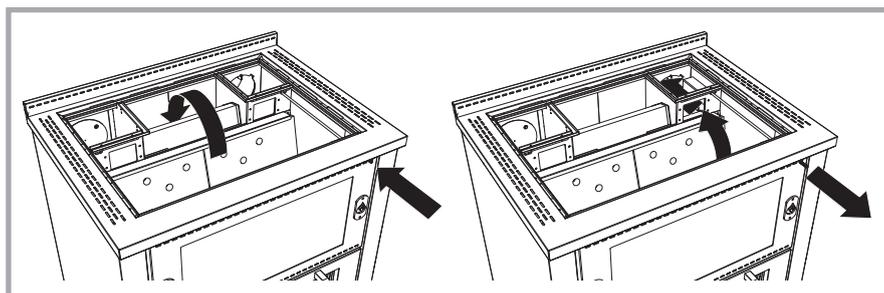


Figura 21 – Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

andranno richiusi a fuoco avviato per il normale funzionamento dell'apparecchio. La cucina è progettata per l'utilizzo con le regolazioni di avviamento chiuse, utilizzarla in altro modo non consente alla cucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio. La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche. Per ottenere un'accensione veloce e limitare il fenomeno di annerimento del vetro interno della porta fuoco dovuto alla condensazione, all'avviamento si consiglia di tenere socchiusa la porta fuoco (nel richiuderla si deve tenere la maniglia in posizione chiusa finché il gancio non va a toccare il rullino di chiusura), in modo da riscaldare gradualmente il vetro interno. Dopo qualche minuto, una volta avviata bene la combustione, si dovrà richiudere correttamente la porta fuoco.

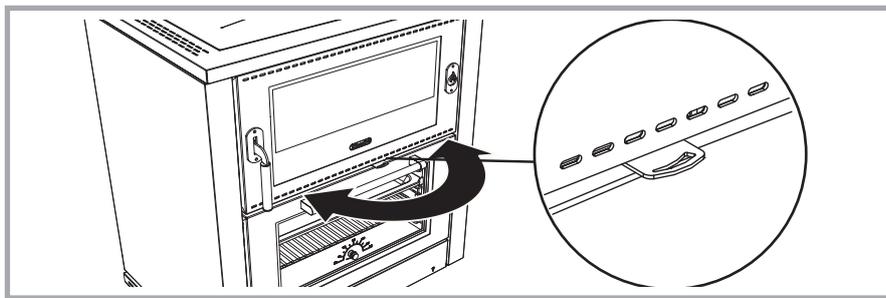


Figura 22 - Regolazione dell'aria di avviamento.



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

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

L'afflusso di aria viene regolato da un'apposita valvola comandata dalla leva posta sotto la porta forno. La valvola è chiusa nella posizione di sinistra, mentre è aperta nella posizione di destra. La posizione della leva determina l'apertura del passaggio di aria comburente: più è aperta e maggiore sarà la velocità di combustione e la potenza dell'apparecchio. L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione dell'impostazione di apertura della leva ingresso aria e dalle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio dell'apparecchio. L'aria immessa in corrispondenza della porta fuoco è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e, nel caso delle cucine con porta fuoco vetro, il mantenimento del vetro pulito.

La posizione aperta è quella indicata durante il funzionamento dell'apparecchio. Permette l'ingresso dell'aria comburente necessaria per alimentare la fiamma. La cucina a legna non può funzionare con il comando in posizione chiusa. In presenza di una cannafumaria con tiraggio molto elevato potrebbe essere utile impostare la leva in posizione intermedia, in modo da ottenere una apertura parziale del condotto d'aria.

A cucina spenta la regolazione dell'aria va chiusa, in modo da limitare il passaggio di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione. Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 3.

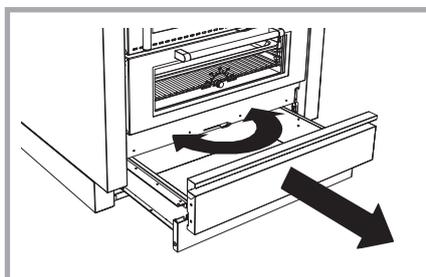


Figura 23 - Regolazione dell'aria (Serie MZ).

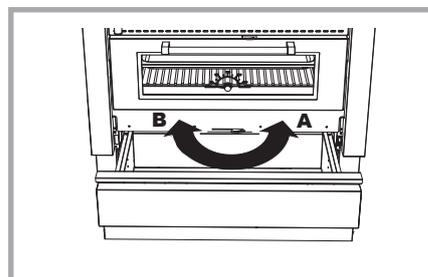


Figura 24 - A = posizione aperta B = posizione chiusa (Serie MZ).

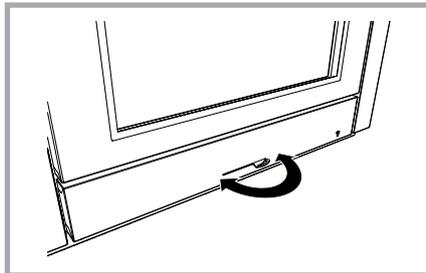


Figura 25 - Regolazione dell'aria (Serie ML).

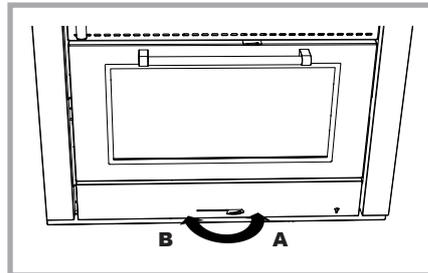


Figura 26 - A = posizione aperta B = posizione chiusa (Serie ML).

Condizione	Regolazione aria	Aria di avviamento	Chiave di avviamento
Avviamento	Aperta	Aperta	Aperta
Cottura rapida	Aperta	Chiusa	Chiusa
Cottura lenta	Aperta a metà	Chiusa	Chiusa
Riscaldamento rapido	Aperta	Chiusa	Chiusa
Riscaldamento lento	Aperta al minimo	Chiusa	Chiusa

Tabella 3 – Regolazioni della cucina a legna in funzione dell'utilizzo.



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



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

3.4 COTTURA SULLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio è espressamente studiata per permettere di cucinare in modo semplice e rapido. La parte più calda della piastra è in corrispondenza dei cerchi o del disco, questa è la parte più indicata per posizionare una pentola che deve scaldarsi velocemente. Le parti esterne della piastra invece sono più indicate per mantenere i cibi caldi. Per ottenere la massima velocità nella cottura occorre utilizzare legna spaccata sottile ed effettuare le

regolazioni come descritto sopra. La piastra non deve essere surriscaldata né arroventata perché in questo modo si rischia di danneggiare la cucina senza ottenere nessun vantaggio per la cottura dei cibi.

3.5 COTTURA NEL FORNO

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

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



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

3.6 VALVOLA PER L'ECESSO DI VAPORE

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

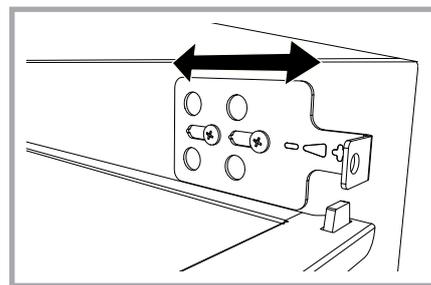


Figura 27 – Valvola eccesso vapore.

3.7 RISCALDAMENTO

Le cucine a legna possono essere utilizzate anche per riscaldare l'ambiente in cui sono posizionate. La funzione di riscaldamento viene ottenuta per irraggiamento dalla piastra e dal frontale della cucina, per questo motivo il riscaldamento è efficace solamente nell'ambiente in cui è inserita la cucina e in misura maggiore in prossimità della stessa. Anche per riscaldare l'ambiente occorre per prima cosa avviare la cucina con fiamma vivace senza caricare troppa legna finché non si è creato un letto di braci, a questo punto è possibile caricare bene la camera di combustione. Per una maggiore autonomia della cucina si consiglia di utilizzare legna in pezzi grossi, possibilmente con legna dura (faggio, frassino, carpino e altri) e effettuare le regolazioni come descritto per lento riscaldamento.

3.8 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI

Su tutte le cucine è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia. In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d'uso. La guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno, nella posizione più alta. Solamente nelle cucine serie ML questa può essere modificata, portandola nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 28. In tutte le cucine è comunque possibile inserire la teglia senza guide scorrevoli.

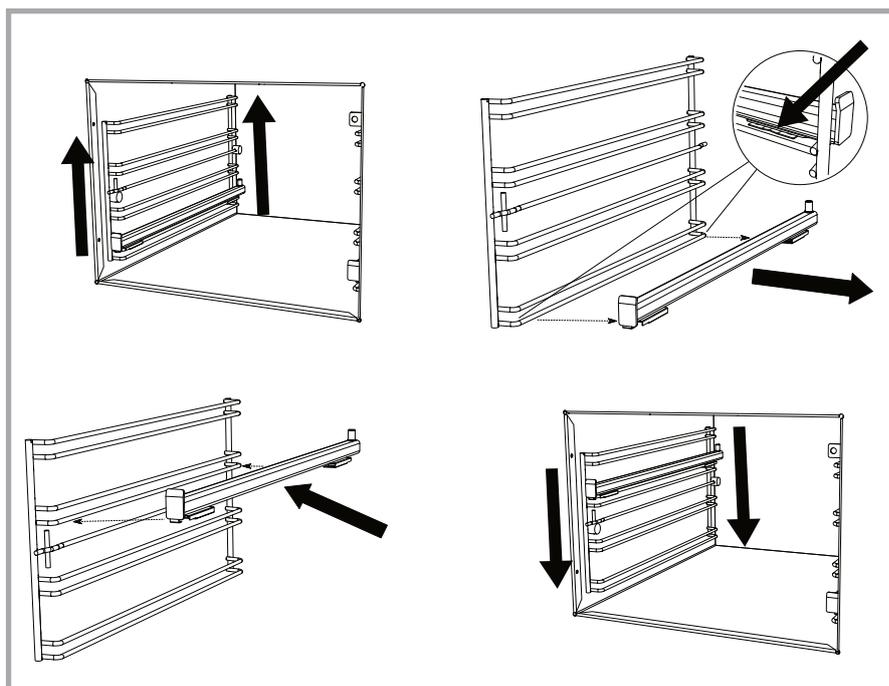


Figura 28 – Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

3.9 PORTATEGLIA

In dotazione è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza senza la necessità di utilizzare delle presine o degli stracci. Il portateglia va agganciato al bordo della teglia e utilizzato a due mani.

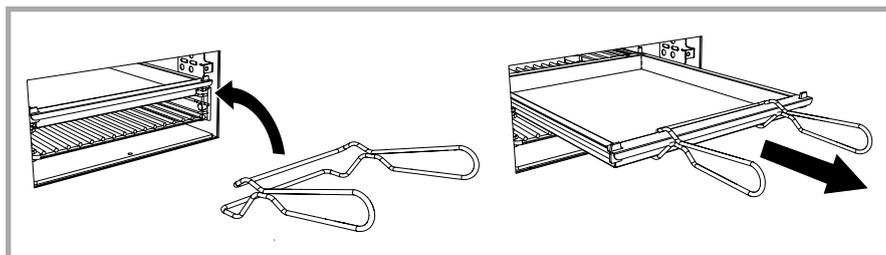


Figura 29 – Portateglia.

3.10 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Nelle cucine serie MZ-ML è presente un impianto di illuminazione del forno che, insieme all'ampio vetro della porta, permette di controllare a vista il procedimento della cottura nel forno senza dover aprire la porta. Nelle cucine serie MZ l'interruttore di accensione si trova estraendo la cassaporta legna su uno dei montanti laterali, mentre nelle cucine serie ML si trova nella posizione indicata in figura 31.

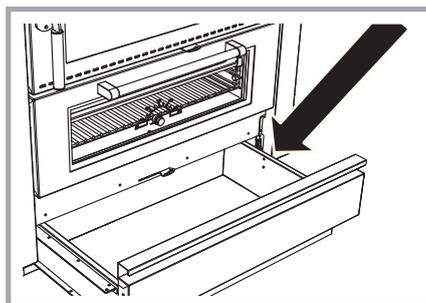


Figura 30 – Interruttore per l'illuminazione del forno (serie MZ).

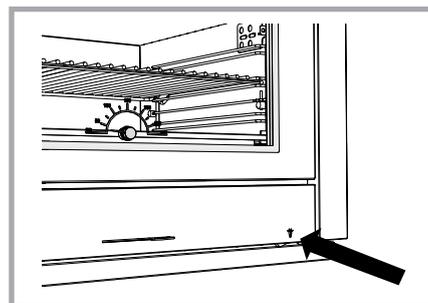


Figura 31 – Interruttore per l'illuminazione del forno (serie ML).

3.11 PORTA ACCESSORI (MZ)

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



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

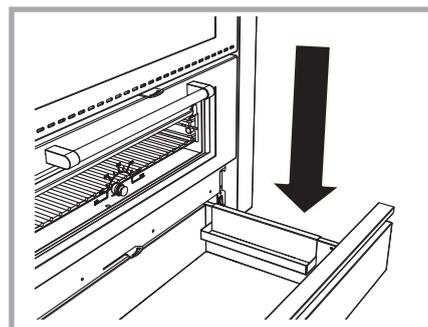


Figura 32 - Porta accessori montato sulla cassaporta legna

3.12 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

Sulle cucine a legna serie MZ-ML è possibile mettere su richiesta una protezione in acciaio da posizionare sulla porta fuoco. Questa protezione è stata studiata per schermare la porta quando le operazioni di preparazione dei cibi richiedono la presenza costante dell'utilizzatore davanti alla cucina, oppure in presenza di bambini. In tutti gli altri casi la protezione può essere tenuta o meno, a vostra discrezione. Il posizionamento della protezione va effettuato sempre a cucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

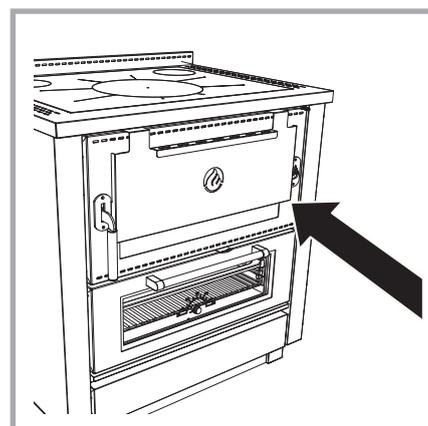


Figura 33 – Protezione della porta fuoco.

3.13 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le cucine è possibile mettere su richiesta un copripiastra in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la cucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro uniforme. Il copripiastra va utilizzato rigorosamente con la cucina fredda. Prima di posizionarlo verificare bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

4 MANUTENZIONE

4.1 PULIZIA

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



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

4.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi e di detersivi aggressivi o acidi. In caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido.

In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli fornisce degli specifici prodotti per la pulizia dell'acciaio inox. Si raccomanda anche di non utilizzare solventi o alcool denaturato sulle parti verniciate.

4.3 PULIZIA DEL RIVESTIMENTO IN MAIOLICA O PIETRA NATURALE (FINITURA RUSTIK)

I rivestimenti in maiolica rappresentano prodotti di alta fattura artigianale ed è normale che possano presentare micro-puntature, cavillature, sfumature, ombre ed altre eventuali imperfezioni/difformità cromatiche, essenzialmente dovute alla caratteristica del materiale. I rivestimenti in pietra naturale potrebbero presentare talvolta delle difformità cromatiche dovute alla venatura naturale del materiale e una non uniformità del prodotto, poiché le pietre vengono tagliate e rifinite in modo manuale. Queste caratteristiche testimoniano la loro pregiata natura e lavorazione artigianale, rendendo unico il prodotto Rizzoli.



ATTENZIONE! Il rivestimento in maiolica o pietra naturale deve essere pulito esclusivamente ad apparecchio freddo.

Il rivestimento in ceramica dell'apparecchio deve essere pulito utilizzando un panno morbido ed asciutto. In ogni caso per la pulizia non si deve utilizzare alcun detergente o liquido, in modo da non rovinare il rivestimento stesso. Il rivestimento in pietra naturale deve essere pulito utilizzando uno sgrassatore universale nella zona interessata, lasciandolo agire per un paio d'ore e successivamente passare sulla superficie con un panno bagnato.

4.4 PULIZIA DELLA GRIGLIA

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

4.5 PULIZIA DEL FORNO

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

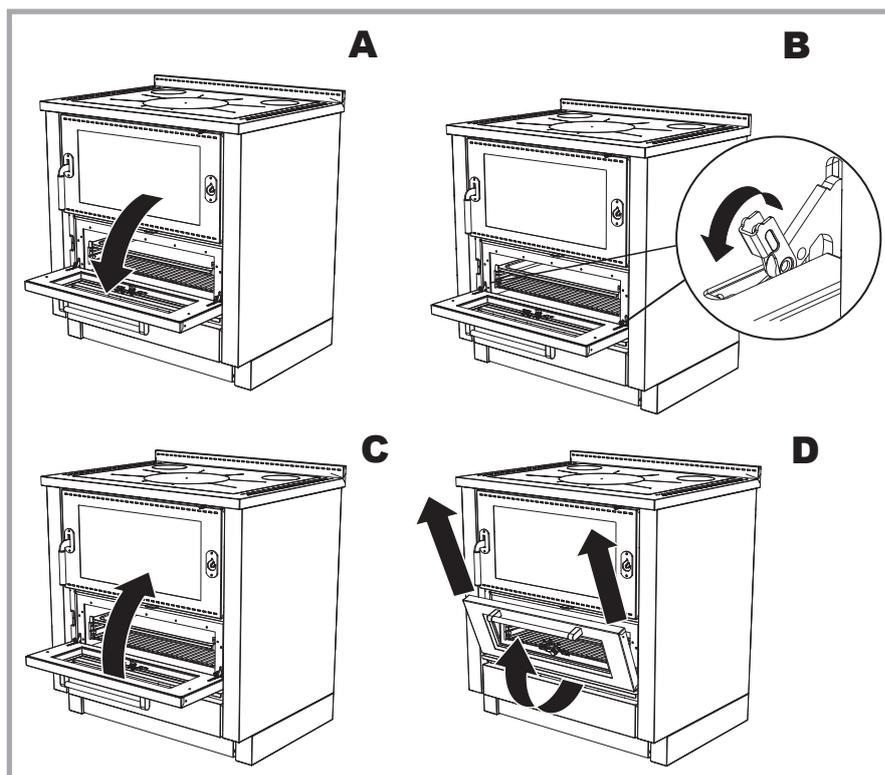


Figura 34 – Smontaggio della porta forno.

4.6 CASSETTO CENERE

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

4.7 PULIZIA DEL GIROFUMI

Nelle cucine a legna i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le cucine serie MZ-ML sono dotate di due punti di ispezione per poter effettuare la pulizia del percorso girofumi. La pulizia deve essere effettuata almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina come per la pulizia del camino, a seconda dell'uso potrebbe essere necessaria una pulizia più frequente.

Per poter accedere alla prima ispezione occorre sollevare le due piastre che si trovano sotto il cassetto cenere. La rimozione delle piastre risulta semplificata facendo leva con un utensile appuntito inserito nell'apposito foro al centro di ciascuna piastra (vedi figura 35 B e C). Per consentire una rimozione dei residui di combustione anche nella zona sotto il forno, è presente un pianale mobile all'interno del forno. Per procedere alla pulizia nella seconda ispezione si consiglia di asportare la porta del forno (vedi cap. 4.5), quindi occorre sollevare il pianale, eliminare i residui carboniosi pre-senti, avvalendosi del raschietto, e successivamente richiudere, prestando attenzione a non rovinare la guarnizione in fibra (vedi figura 35 B e C).

Per la pulizia del girofumi laterale, è possibile accedere dall'ispezione sopra il forno utilizzando l'apposito scovolino fornito in dotazione (vedi figura 35 D).

L'eventuale presenza di crepe all'interno del materiale refrattario predisposto alla base del girofumi è normale e non comporta alcun deterioramento alle funzioni della cucina a legna.

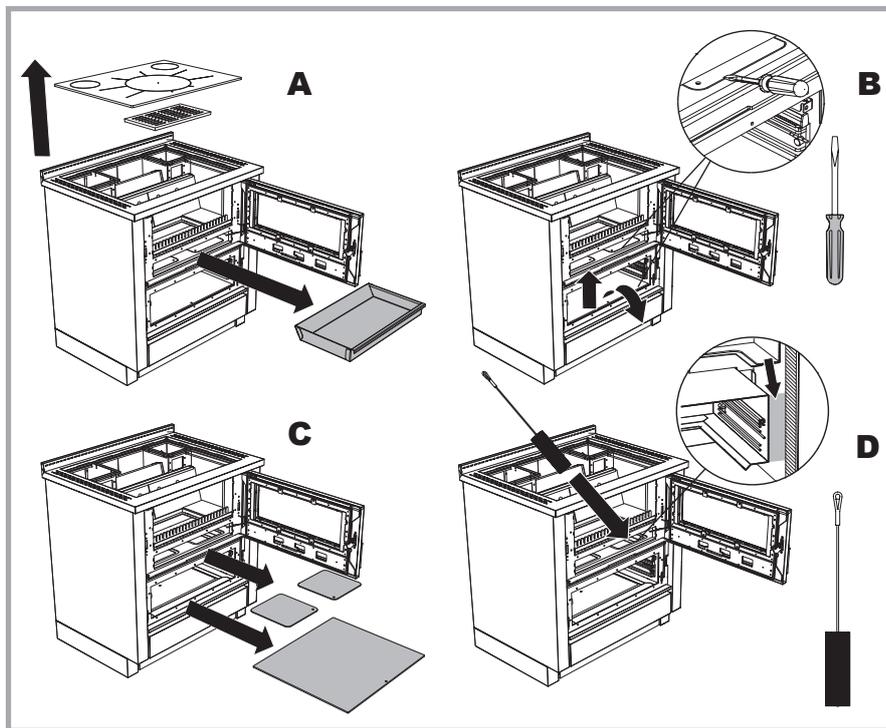


Figura 35 – Pulizia del girofumi.



ATTENZIONE! Non rimuovere il tappo all'interno del girofumi, ma pulire solamente il lato libero.

4.8 PULIZIA DEL CAMINO

La pulizia del camino va effettuata da parte di personale specializzato almeno una volta ogni sei mesi di uso normale della cucina. La pulizia deve essere fatta comunque ogni qualvolta si renda necessario in base all'utilizzo e ai combustibili utilizzati. Si raccomanda di rispettare sempre le prescrizioni amministrative locali riguardanti la pulizia dei camini. Tutte le parti del camino devono essere pulite. In concomitanza con la pulitura del camino procedete anche alla pulizia interna della cucina asportando la piastra e pulendo la parte superiore del forno e i giri fumo. Dopo la pulizia del camino accertatevi di avere chiuso ermeticamente tutti gli sportelli di ispezione per non compromettere il tiraggio.



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

4.9 PULIZIA DEI VETRI

Il vetro della porta fuoco potrebbe sporcarsi di fuliggine durante l'uso. In caso di cattiva combustione, scarso tiraggio o in presenza di legna di scarsa qualità, il vetro potrebbe sporcarsi maggiormente. I vetri della porta del forno e della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio. La parte interna della porta della camera di combustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola durante l'uso della cucina. Ciò nonostante di quando in quando potrebbe essere necessaria la pulizia anche della parte interna. Per fare questo occorre utilizzare un panno morbido inumidito, asciugando bene dopo l'operazione.



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

4.10 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

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

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

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

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

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

4.11 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



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

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

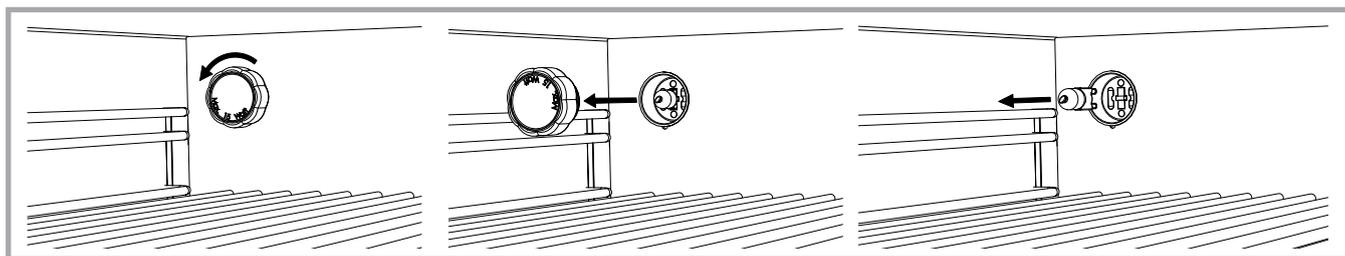


Figura 36 – Smontaggio lampadina del forno.

4.12 DILATAZIONE TERMICA

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

4.13 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

In caso di richiesta di accessorio pezzi di ricambio citate sempre il numero di serie della cucina indicato sul libretto verde allegato alla cucina a legna. Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassaporta legna (serie MZ) o nella parte posteriore della cucina (serie ML).

4.14 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

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

5 COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Escefumo dalla piastra. Escefumo da altre parti dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la regolazione dell'aria sia aperta • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbotto • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi • Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria • Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della cucina a legna.
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	<ul style="list-style-type: none"> • Arieggiare bene il locale • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la cucina a legna.	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della cucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la cucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco
Surriscaldamento	La cucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della cucina e se necessario aprire la porta del forno
Il forno scaldapoco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare la regolazione dell'aria nella posizione di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare che non sia stata cambiata la posizione dell'uscita fumi senza modificare anche il girofumi
Condensa	Si forma della condensa all'interno della cucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della cucina a legna nuova.	<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
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco.	<ul style="list-style-type: none"> • Arieggiare preventivamente il locale • Aprire la chiave di avviamento • Impostare la regolazione dell'aria di avviamento nella posizione di massima apertura • Utilizzare listelli di legna ben asciutti • Utilizzare gli appositi prodotti disponibili in commercio
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra.	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti
Vetro sporco	Il vetro della porta fuoco si sporca.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il tiraggio del camino • Pulire il vetro con prodotti specifici

6 GARANZIA

6.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

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

6.2 CLAUSOLE GENERALI

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

6.3 MODALITÀ DI GARANZIA

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

6.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

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

6.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

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

6.6 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

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

6.7 RESPONSABILITÀ

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

6.8 TRIBUNALE COMPETENTE

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

Avvertenza

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

1.	DISPOSIZIONI	pag. 4
1.1	Disposizioni generali	pag. 4
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag. 4
1.3	Combustibile raccomandato	pag. 4
1.4	Altri combustibili	pag. 4
1.5	Accessori	pag. 4
1.6	Componenti della cucina	pag. 5
2.	INSTALLAZIONE	pag. 6
2.1	Avvertenze	pag. 6
2.2	Distanze di sicurezza	pag. 6
2.3	Montaggio fianchi (finitura Rustik)	pag. 6
2.4	Camino	pag. 7
2.5	Dimensioni e forme corrette del camino	pag. 7
2.6	Canna fumaria	pag. 7
2.7	Comignolo	pag. 7
2.8	Raccordo o canale da fumo	pag. 7
2.9	Predisposizione dell'uscita fumi	pag. 8
2.10	Corretto allacciamento al camino	pag. 8
2.11	Uscita fumi sul fianco (optional)	pag. 8
2.12	Presa d'aria	pag. 8
2.13	Cassaporta legna (MZ)	pag. 10
2.14	Regolazione dello zoccolo (MZ)	pag. 10
2.15	Regolazione dello zoccolo telescopico (MZ)	pag. 10
2.16	Collegamenti elettrici	pag. 11
2.17	Inversione dell'apertura della porta	pag. 12
2.18	Prima accensione	pag. 12
2.19	Assestamenti	pag. 12
3.	USO	pag. 12
3.1	Funzionamento della cucina a legna	pag. 12
3.2	Avviamento	pag. 12
3.3	Regolazione dell'aria	pag. 13
3.4	Cottura sulla piastra	pag. 13
3.5	Cottura nel forno	pag. 14
3.6	Valvola per l'eccesso di vapore	pag. 14
3.7	Riscaldamento	pag. 14
3.8	Teglia con guide scorrevoli	pag. 14
3.9	Portateglia	pag. 15
3.10	Illuminazione del forno	pag. 15
3.11	Porta accessori (MZ)	pag. 15
3.12	Protezione porta fuoco (optional)	pag. 15
3.13	Copripiastra (optional)	pag. 15
4.	MANUTENZIONE	pag. 16
4.1	Pulizia	pag. 16
4.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 16
4.3	Pulizia del rivestimento in maiolica o pietra naturale (finitura Rustik)	pag. 16
4.4	Pulizia della griglia	pag. 16
4.5	Pulizia del forno	pag. 16
4.6	Cassetto cenere	pag. 17
4.7	Ispezione girofumi	pag. 17
4.8	Pulizia del camino	pag. 17
4.9	Pulizia dei vetri	pag. 17
4.10	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 17
4.11	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 18
4.12	Dilatazione termica	pag. 18
4.13	Manutenzione straordinaria	pag. 18
4.14	Informazioni sullo smaltimento a fine vita	pag. 18
5.	COSA FARE SE...	pag. 19
6.	GARANZIA	pag. 20
6.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 20
6.2	Clausole generali	pag. 20

INDICE

6.3	Modalità di garanzia	pag. 20
6.4	Vizi o errori nei materiali	pag. 20
6.5	Parti non incluse in garanzia	pag. 20
6.6	Prestazioni fuori garanzia	pag. 20
6.7	Responsabilità	pag. 20
6.8	Tribunale competente	pag. 20



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 Dolomitenländer begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

1 ANWEISUNGEN

1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-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 Betrieb 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 Herdes bei ungenügender Belüftung beeinträchtigen.
- Während des Betriebs können sich einige Teile des Herdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Rahmen, Platte 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.
- Eine übermäßig hohe Holzbelastung kann zur Überhitzung des Gerätes und zu Sach- und Personenschäden führen.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, der Rauchgaszüge und des Kaminanschlusstutzens 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.
- 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 beigefügtes technisches Datenblatt). Eine übermäßig hohe Holzbelastung kann zu einem plötzlichen Brand der Rauchgaszüge und zu folglichem Sach- und Personenschaden führen.



ACHTUNG! Die lackierten Teile des Kaminofens könnten sich aufgrund erhöhter Temperatur in der Brennkammer verfärben. Grund dafür kann eine übermäßig hohe Holzbelastung 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.

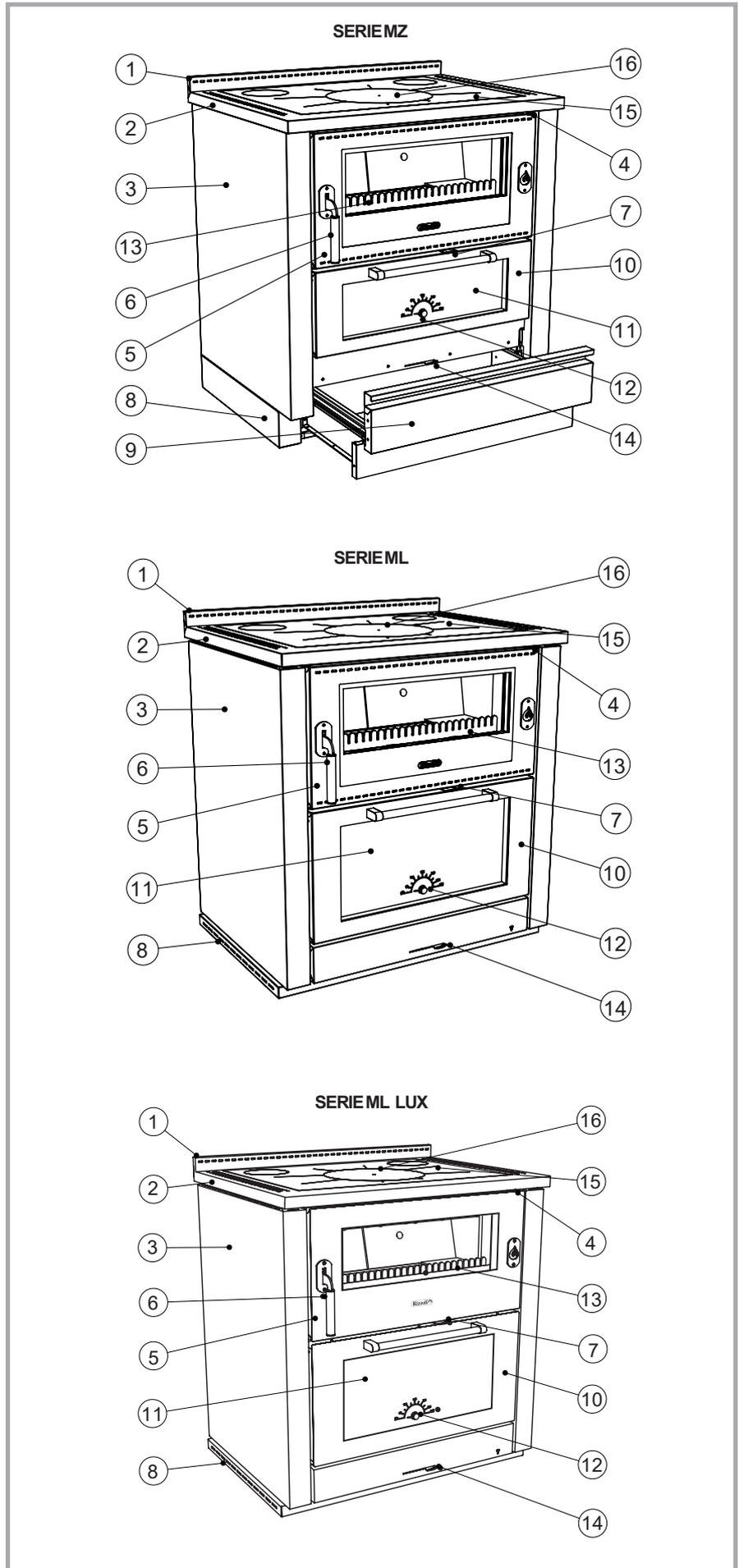
1.5 ZUBEHÖR

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

- | | | |
|--|---|--|
| • Aschekasten | erraumtür | • Schlüssel Nr. 28 (Serie MZ, siehe Kap. 2.14) |
| • Schutzhandschuh | • Backofenrost | • Rohrbürste (siehe Kapitel 4.7) |
| • Schürhaken | • Backblech | • Gebrauchsanweisung |
| • Rußkratzer | • Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchausgang | • Infobroschüre "10 grüne Regeln" Garantiechein des Holzherdes |
| • Pflegeöl für die Herdplatte | • Backblechhalter | • Qualitäts-Zertifikat der verwendeten Schamottesteine |
| • Reinigungsmittel für die Herdplatte | • Zuberhörfach (Serie MZ) | |
| • Schmirgelschwamm | | |
| • Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feu- | | |

1.6 HERDBESTANDTEILE

- 1 Wischleiste
- 2 Herdrahmen
- 3 Seitenwand
- 4 Anheizklappe-Hebel
- 5 Feuerraumtür
- 6 Türöffnungshebel
- 7 Anheizluftregulierung
- 8 Sockel
- 9 Holzlade
- 10 Backofentür
- 11 Backofen-Sichtfenster
- 12 Backofenthermometer
- 13 Flammenschutz
- 14 Primär- und Sekundärluftregulierung
- 15 Herdplatte
- 16 Einlegeplatte oder Ringe



DEUTSCH

Abb. 1

2 MONTAGE

2.1 HINWEISE

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 Materialien oder Brennstoffen eingehalten werden (Siehe beigelegtes technisches Datenblatt). Entsprechende Abstandsverbindungen zum sicheren Einbau sind auf Anfrage erhältlich. Der Herd muss auf einem geeigneten tragfähigen Boden installiert werden. Falls dies nicht der Fall ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden (z.B. Verwendung einer Gewichtsausgleichsplatte).

Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschrankes über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert werden.

Falls über dem Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli fertigt spezielle hitzebeständige Dunstabzugshauben an, die für die Kombination mit Holzherden geeignet sind. 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.

Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Belüftungsöffnungen auf der Herdplatte und am Sockelnicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

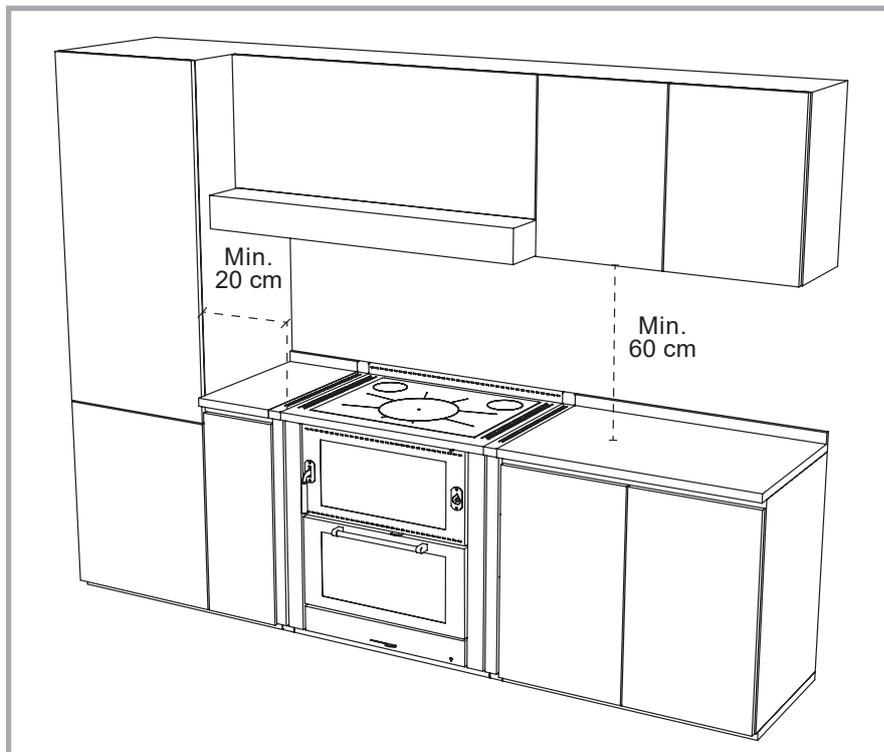


Abb. 2 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen.

2.3 MONTAGE DER SEITENWÄNDE (AUSFÜHRUNG RUSTIK)

Der Herd wird ohne Seitenwände geliefert. Diese sind separat verpackt. Vor dem Positionieren des Herdes müssen die Seitenwände wie folgt angebracht werden: zuerst müssen die 16 vorhandenen Schrauben am Herd entfernt werden (8 davon auf der Vorderseite und 8 auf der Rückseite), dann werden die Seitenwände angebracht und anschließend werden die Schrauben wieder ordnungsgemäß befestigt. Es gilt zu beachten, dass bei jeder Seitenwand zuerst die Unterseite und dann erst die obere Seite befestigt wird.

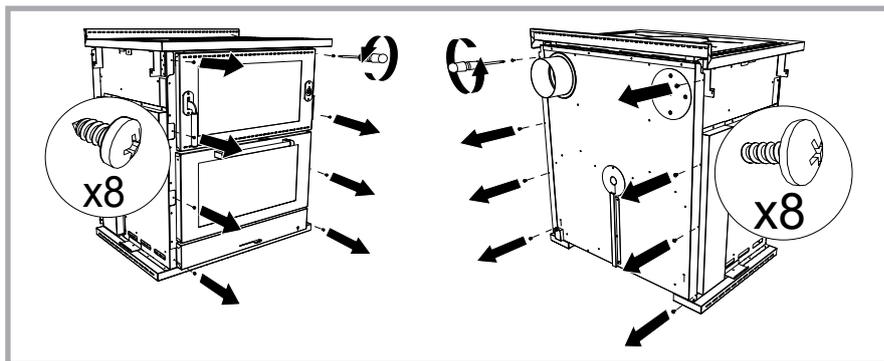


Abb. 3 - Position der Schrauben am Herd um die Seitenwände korrekt anzubringen.

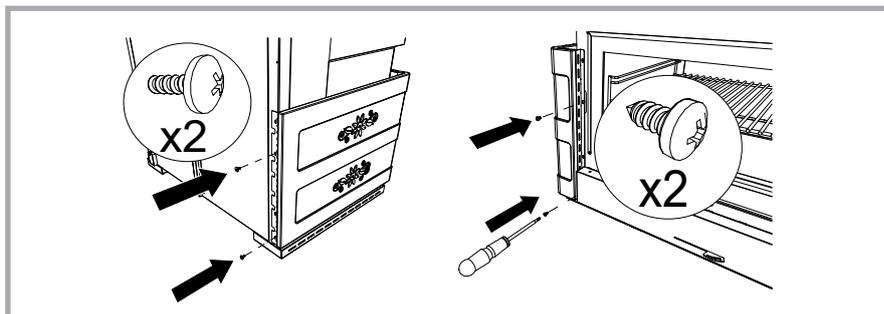


Abb. 4 - Befestigung der Elemente der Seitenwände.

2.4 RAUCHABZUG

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

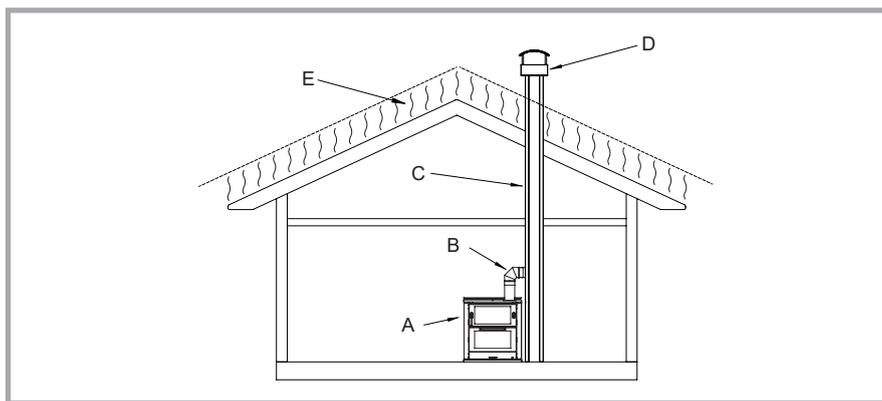


Abb. 5 - Teile des Kamins A = Holzherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.5 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES RAUCHABZUGS

Der Rauchabzug 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 Rauchabzug nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Rauchabzugs muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Rauchabzug, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Höhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 6 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

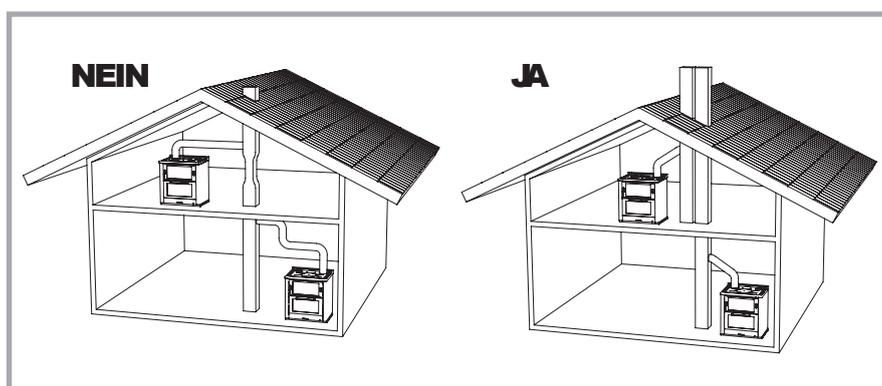


Abb. 6 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs

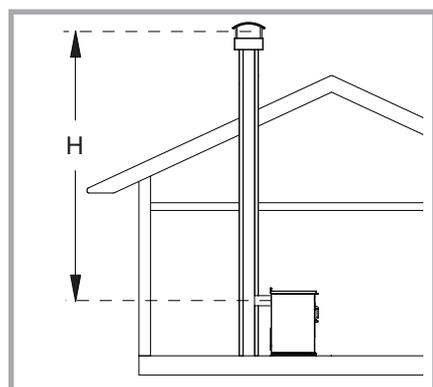


Abb. 7 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs

2.6 RAUCHABZUGSROHR

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 führende Abschnitte sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden. In der Nähe des Anschlussstutzens darf sich kein entflammendes Material befinden. Der Stutzen muss so in den Rauchabzug eingefügt werden, dass er nicht in den freien Querschnitt hineinragt. Zur höheren Sicherheit empfiehlt es sich, eine Rohrmanschette anzubringen; dabei muss sichergestellt werden, dass der Anschluss zwischen Manschette und Schornstein gut vermauert und abgedichtet ist. Auch der Anschluss zwischen dem Holzherd und dem Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein.

Modell	Serie MZ-ML
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.

DEUTSCH

2.9 RAUCHAUSGÄNGE

Die Modelle der Serie MZ-ML werden mit Rauchausgang oben und hinten links sowie oben und hinten rechts geliefert. Die Seite des Rauchausgangs muss bereits bei der Bestellung angegeben werden. Eine nachträgliche Änderung von links nach rechts oder umgekehrt ist möglich, erfordert allerdings einige Veränderungen im Inneren des Herdes und die Verlegung des Anschlussstutzens. Diese Veränderung muss von qualifizierten Fachpersonal vorgenommen werden. Ob der Rauchausgang an der ausgewählten Seite, oben oder hinten angeschlossen wird, kann bei der Installation frei ausgewählt werden. Bevor der Anschluss vorgenommen wird, muss ein Rauchausgang ausgewählt und sichergestellt werden, dass alle anderen Rauchausgänge, die nicht benötigt werden, gut verschlossen sind. Eventuelle Veränderungen können mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zubehör vorgenommen werden.

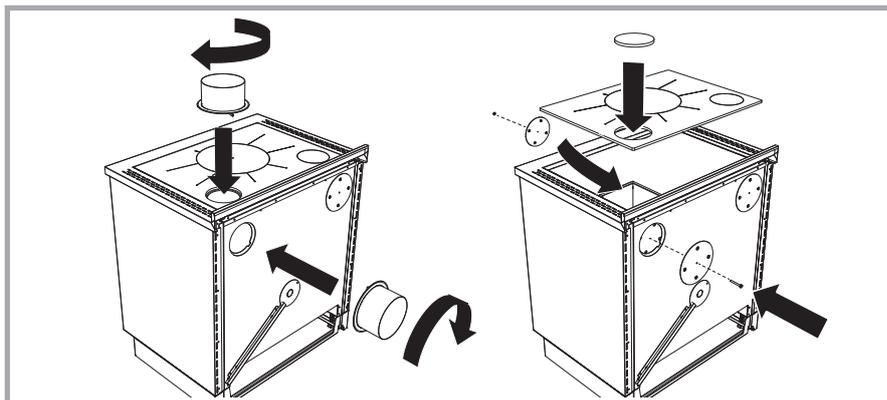


Abb. 8 - Holzherd Mehrfachanschluss, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

2.10 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

Falls das Rauchabzugsrohr unter der Anschlussstelle des Holzherdes beginnt, kann es erforderlich sein, dieses unterhalb des Anschlussstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen. Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehenes Anschlussrohr mit Bajonettverschluss verwendet werden. Um das Anschlussrohr in der richtigen Position zu fixieren, wird es eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 9).

Der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug muss festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittreduzierung am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 10). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand eingehalten werden.

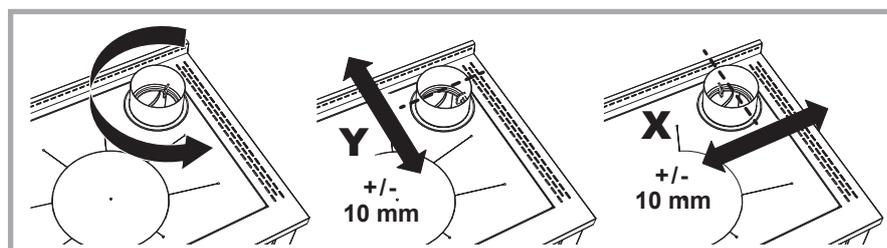


Abb. 9 - Toleranz für den oberen oder hinteren Rauchausgang. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussrohrs ab.

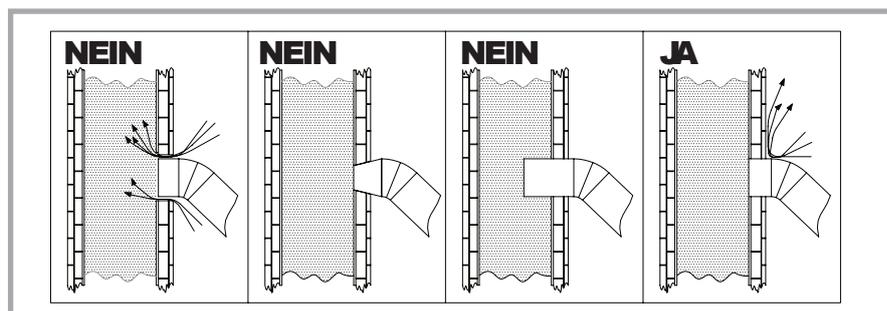


Abb. 10 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss des Rauchabzugsrohrs.

2.11 RAUCHAUSGANG SEITLICH (OPTIONAL)

Der Herd kann auf Anfrage auch mit seitlichem Rauchausgang bestellt werden. In diesem Fall wird der Anschluss für den Rauchabzug mit einem verschiebbaren Anschlussrohr vorgenommen.

Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den Holzherd oder in das Rauchabzugsrohr eingeschoben werden, wobei darauf zu achten ist, dass sich die Befestigungsöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehenen Platz gestellt und der Anschluss an den Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehenen Schraubefestigung ziehen (siehe Abb. 11).

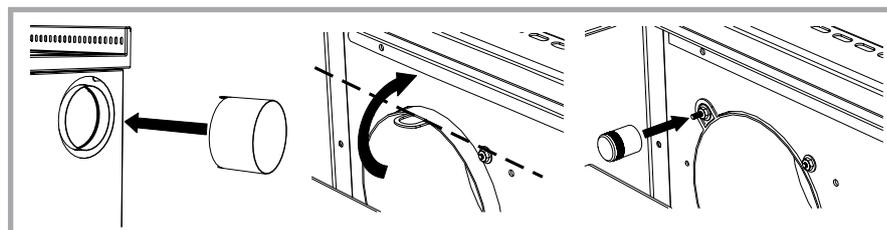


Abb. 11 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

2.12 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 Lüftungsklappe des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm² aufweisen, um einen maximalen Unterdruck von 4 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren. Die Holzherde der Serie MZ-ML sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Holzherd keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Holzherdes befindet sich im Inneren des Sockels auf der Seite der Brennkammer. Es empfiehlt sich die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres vorzusehen.



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

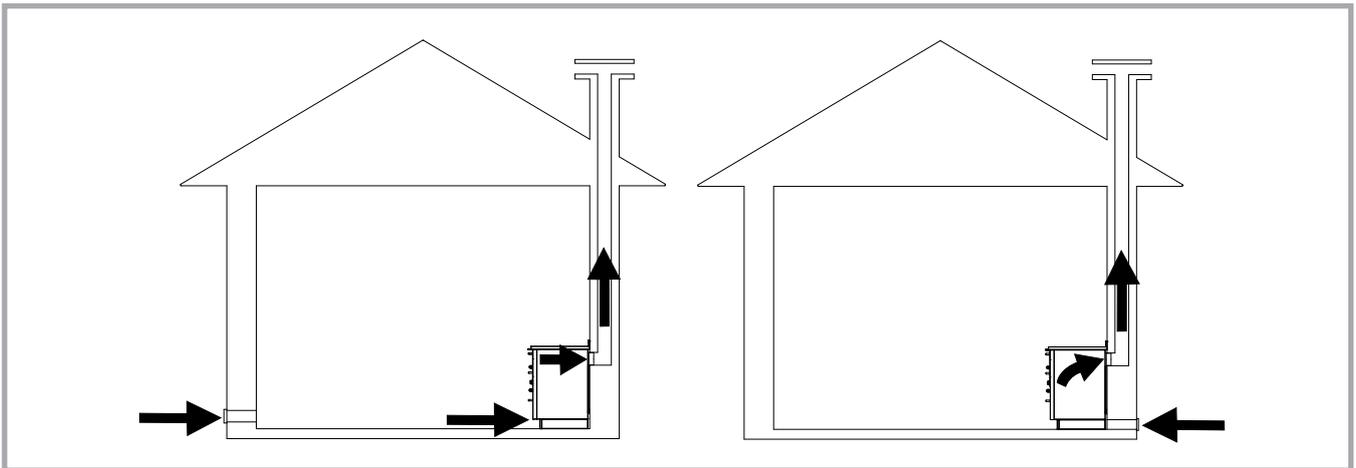
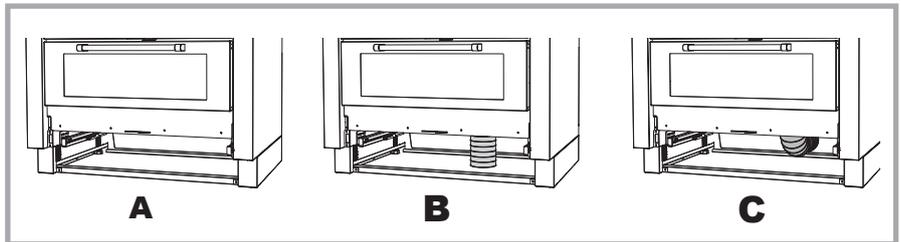


Abb. 12 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Holzherd.

Abb. 13 - Anschlussmöglichkeit der Frischluftzufuhr am Holzherd.
 A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen
 B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe
 C = Externe Frischluftzufuhr.



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. 14), vorzunehmen. Holzherde der Serie ML sind serienmäßig für den bodenseitigen Anschluss an die externe Frischluftzufuhr ausgerichtet. Für den Anschluss auf der Rückseite ist hingegen ein Zubehörteil nötig, welches auf Anfrage erhältlich ist (siehe Abb. 15).

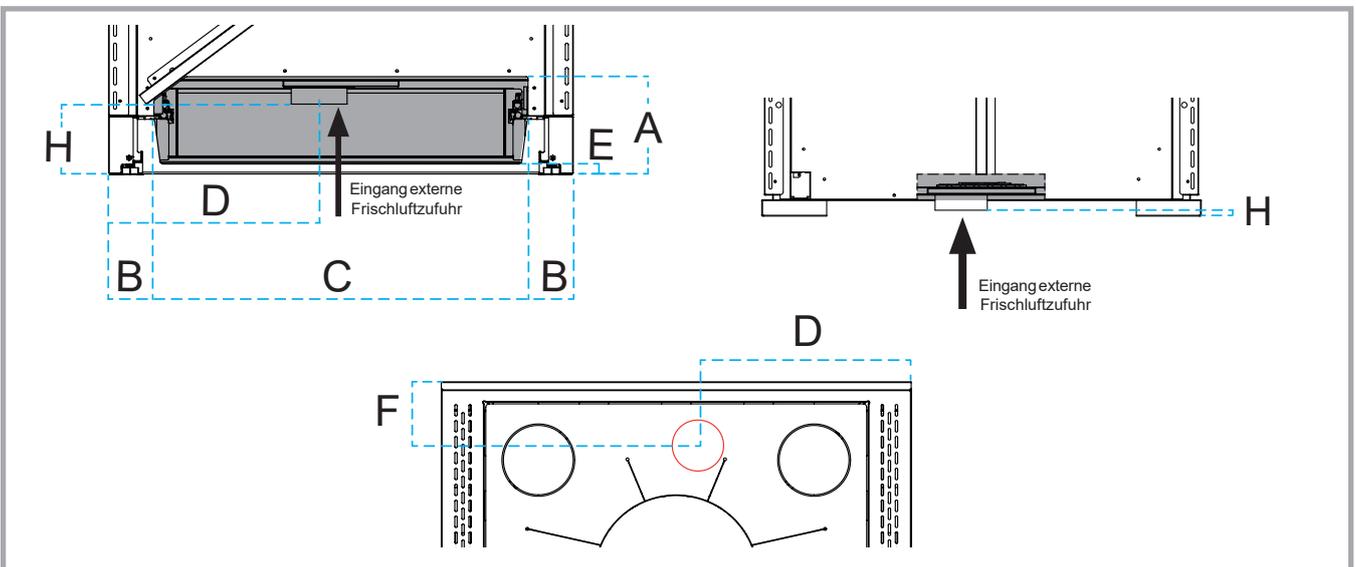


Abb. 14 - Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss die externe Frischluftzufuhr.

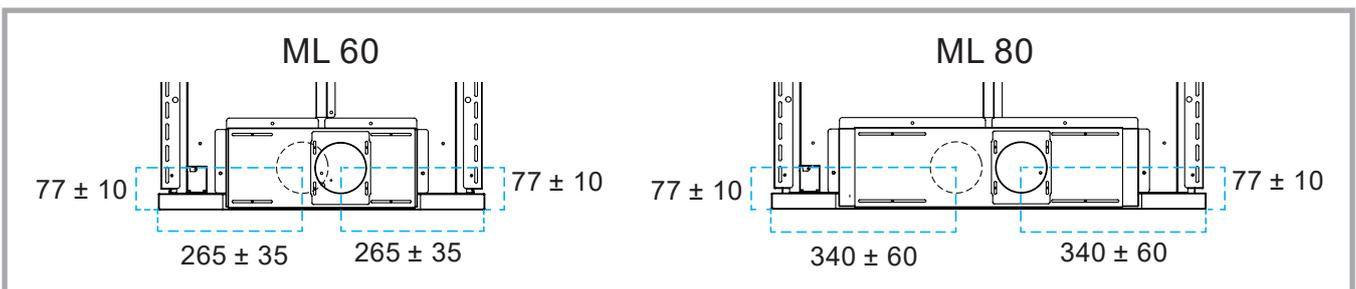


Abb. 15 - Zusätzliches Zubehörteil für ML 60 und ML 80 für den Anschluss die externe Frischluftzufuhr auf der Rückseite.

Modelle	A	B	C	D	E	F	H	Ø
MZ 60	150	82	436	263	18	109	120	95
MZ 70	150	82	536	313	18	109	120	95
MZ 80	150	82	636	363	18	109	120	95
ML 60 - ML 60 Lux	-	-	-	263	-	109	26	95
ML 80 - ML 80 Lux	-	-	-	363	-	109	26	95
ML 60 Rustik	-	-	-	263	-	109	26	95
ML 80 Rustik	-	-	-	363	-	109	26	95

Tabelle 2 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.

Maße in mm



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

2.13 HOLZLADE (MZ)



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 ist mit einem Teleskopschienensystem zur einfachen Schließung ausgestattet. Es reicht aus, diese anzuschubsen, dann schließt sie sich automatisch. 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.

2.14 EINSTELLUNG DES SOCKELS (MZ)

Der Sockel der Herde Serie MZ kann mit einfachen Handgriffen genau an eventuell vorhandene Küchenmöbel angepasst werden. Es ist möglich die Höhe des Herdes durch die höhenverstellbaren Schraubfüße zu regulieren. Dafür muss die Holzlade herausgenommen werden und jeder einzelne Schraubfuß in den Eckendes Sockels reguliert werden, wodurch der Holzherd gleichmäßig eingestellt werden kann. Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüs­sel Nr. 28 im Lieferumfang enthalten benötigt (siehe Abb. 16). Die Schraubfüße können bis zu 60 mm erhöht werden.

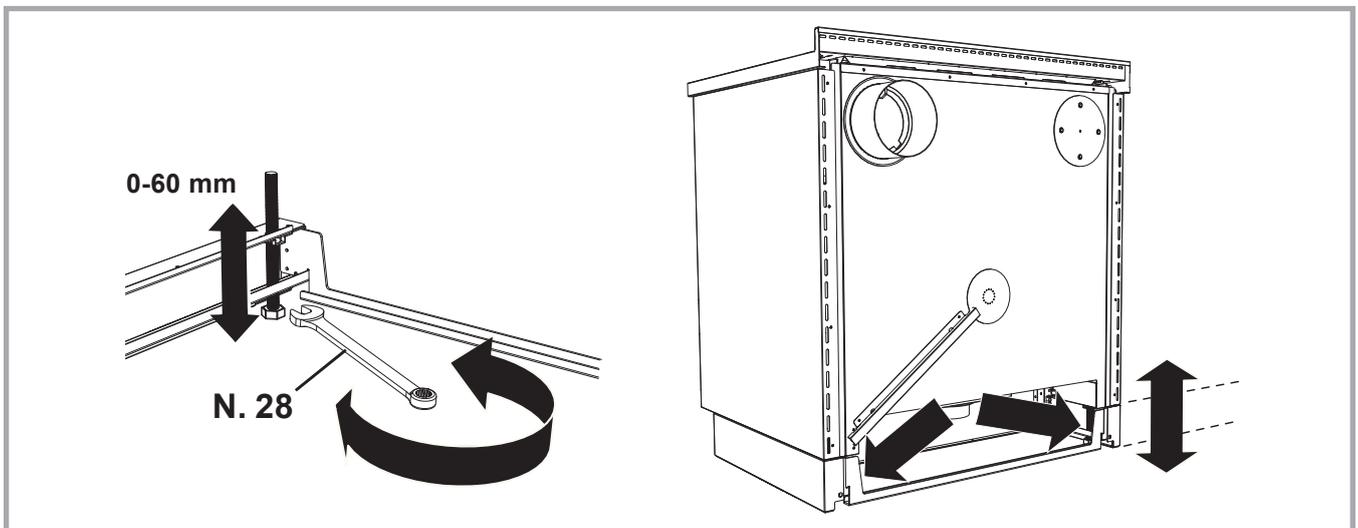


Abb. 16 – Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße mit Schraubenschlüssel.

2.15 EINSTELLUNG DES TELESKOP-SOCKELS (MZ)

Holzherde der Serie MZ sind mit einer speziellen, größeren Holzlade ausgestattet, die in den Sockel ragt. Des Weiteren ist die Höhenregulierung des Sockels möglich. Der Sockeleinzug kann jedoch nicht reguliert werden, dieser ist fix.

Die Einstellung der Sockelhöhe erfolgt laut Kapitel 2.13. Nach der Einstellung der Schraubfüße kann der Teleskop-Sockel eingestellt werden, um den offenen Sockelbereich abzudecken. Hierzu müssen die 2 Schrauben laut Abb. 17 A und 17 B entfernt werden. Nun kann auch die Höhe des integrierten Sockels der Holzlade eingestellt werden. Hierzu müssen die beiden Schrauben der Holzlade gelockert werden, wodurch die Sockelabdeckung langsam hinuntergeht. Sobald die gewünschte Höhe erreicht worden ist, zieht man die Schrauben wieder an (laut Abb. 17 C und 17 D).

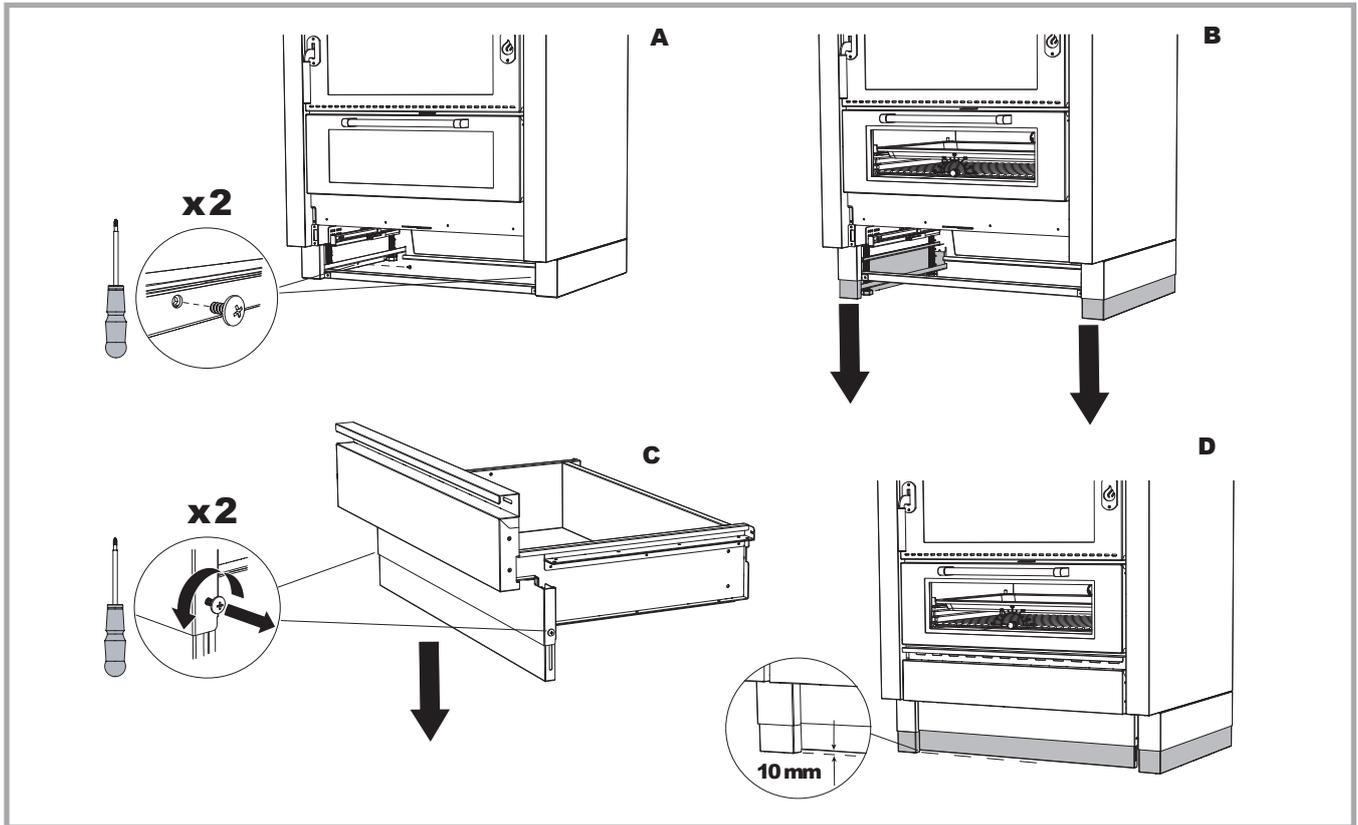


Abb. 17 – Einstellung des Teleskop-Sockels.



ACHTUNG! Zur korrekten Installation ist es notwendig ca. 10 mm zwischen Boden und Sockel der Holzlade freizulassen.

2.16 ELEKTRISCHEANSCHLÜSSE

Der elektrische Anschluss der Holzherde Serie MZ-ML dient ausschließlich zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich.

Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Rückseite des Geräts (serie ML) oder auf der Rückseite im Bereich der Holzlade angeschlossen werden (serie MZ). Um den Zugang zum Klemmbrett zu erleichtern, kann die Zubehörschublade entfernt werden (siehe Kapitel 2.12). Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutralleiter und Schutzleiter) müssen, wie in der Abb. 19 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

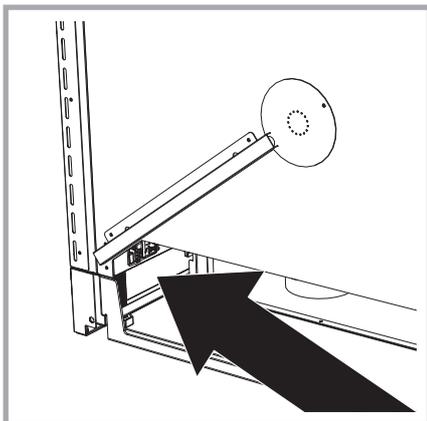


Abb. 18a - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung (serie MZ).

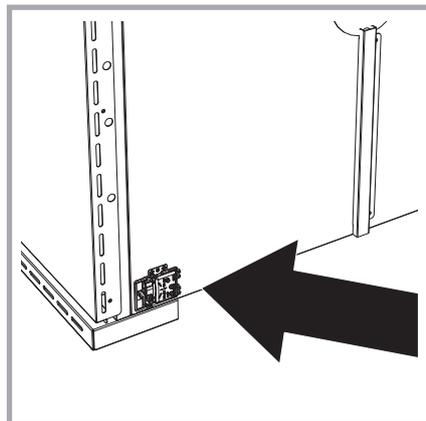


Abb. 18b - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung (serie ML).

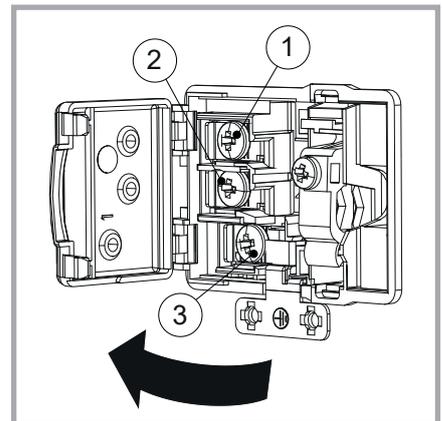


Abb. 19 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutralleiter, 3. Schutzleiter.

2.17 TÜRANSCHLAG WECHSELN

Die Modelle der Serie MZ-ML werden serienmäßig mit rechtem Türanschlag geliefert (wenn bei der Bestellung nicht anders angegeben). Der Türschlag kann in einem zweiten Moment gewechselt werden. Diese Änderung muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

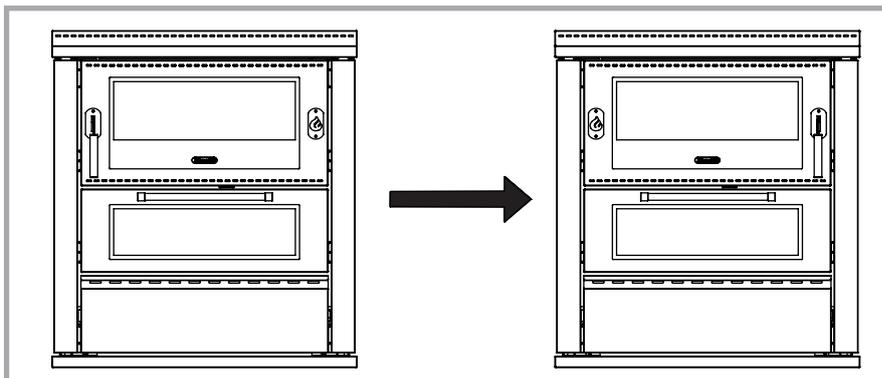


Abb. 20 - Türanschlagwechseln.

2.18 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 offen bleiben, damit eventuelle Verarbeitungsrückstände eliminiert werden. Andernfalls kann es zur Beschädigung von Teilen des Herdes oder des Holzherdes selbst kommen.

2.19 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

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

3 GEBRAUCH

3.1 BETRIEB DES HOLZHERDES

Während des Betriebs erfolgt im Herd ein Verbrennungsprozess zwischen dem Brennstoff (im Feuerraum geladenes Holz) und dem Sauerstoffträger (in der Luft des Aufstellungsraums enthaltener Sauerstoff). Der Holzherd führt eine Art intermittierende Verbrennung durch: nach dem Anheizen erfolgt die Verbrennung, bis kein Brennstoff mehr vorhanden ist, sie kann jedoch durch erneutes Nachlegen fortgesetzt werden. Eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Verbrennung kann nur dann garantiert werden, wenn der Schornstein einwandfrei funktioniert, d.h. die Rauchgase abzieht und gleichzeitig die Flamme durch Zuführung von Verbrennungsluft speist. Auf diese Weise haben die Bau-Charakteristiken des Schornsteines bedeutenden Einfluss auf die einwandfreie Funktionstüchtigkeit des Holzherdes. 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 der Serie MZ-ML mit zwei nützlichen Vorrichtungen ausgestattet. Die Anheizklappe wird mit einem ausziehbaren Hebel gesteuert: wenn man diesen herauszieht, öffnet sich die Anheizklappe, wodurch eine direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt wird. Somit wird der Zug des Holzherdes verbessert.

Durch die Anheizluftregulierung wird ein direkter Lufteinlass aus dem Aufstellraum in die Brennkammer ermöglicht. Wenn sich der Hebel links befindet, ist der Lufteinlass geschlossen, rechts ist er geöffnet. Beim Anheizen empfiehlt es sich beide Vorrichtungen zu öffnen. Sobald das Feuer lebhaft

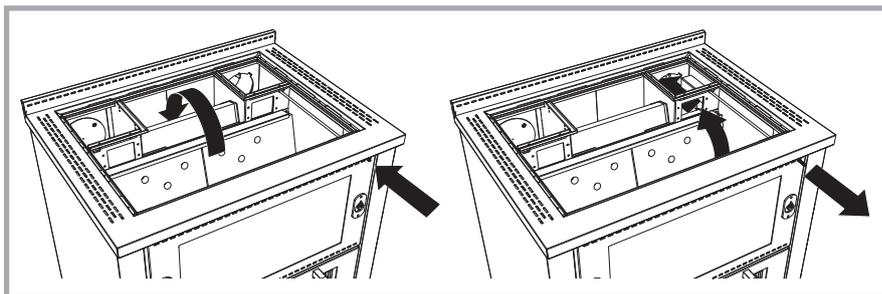


Abb. 21 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

brennt, muss man beide Vorrichtungen wieder schließen, damit der Herd im Normalbetrieb funktionieren kann. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossenen Anheizvorrichtungen ausgelegt. Andernfalls sind Leistung und Heizkraft des Herdes eingeschränkt und dies kann zu Überhitzung führen und daraus entstehende Schäden zur Folge haben. 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. Um eine schnelle Zündung zu erreichen und eine Schwärzung der Innenscheibe der Feuerraumtür, aufgrund von Kondensation, zu begrenzen bzw. zu vermeiden, ist es ratsam, die Feuerraumtür bei der Inbetriebnahme angelehnt zu halten (beim Schließenselben muss der Griff in der geschlossenen Position gehalten werden, bis der Haken die Schließrolle berührt), um das Innenglas allmählich zu erwärmen. Nach einigen Minuten, wenn der Abbrand richtig erfolgt ist, muss die Feuerraumtür wieder geschlossen werden.

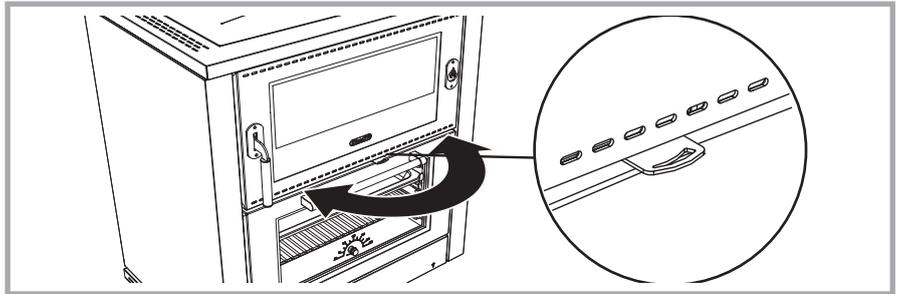


Abb. 22 - Anheizluftregulierung.



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 davon tragen kann.

3.3 LUFTREGULIERUNG

Die Luftzufuhr wird durch einen Hebel unter der Backofentür reguliert. Wenn sich der Hebel links befindet, ist die Vorrichtung geschlossen, rechts ist sie geöffnet.

Durch den Hebel kann der Durchfluss der Verbrennungsluft reguliert werden: desto mehr Luft eindringt, umso schneller erfolgt der Abbrand und umso höher ist die Leistung des Herdes.

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.

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 Holzherd nicht in Betrieb ist, sollte die Luftregulierung geschlossen werden, damit nicht unnötige Luft eintritt, die das Gerät und den Aufstellungsraum frühzeitig abkühlt. Diese Umsicht ist vor allem geboten, wenn das Gerät an der externen Frischluftzufuhr angeschlossen ist. Für eine optimale Funktion des Gerätes ist es ratsam, die angegebenen Hinweise zur Luftregulierung laut Tabelle 3 zu berücksichtigen.

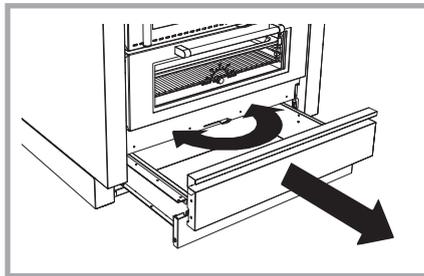


Abb. 23 - Luftzufuhrregulierung der Externen Frischluftzufuhr (Serie MZ).

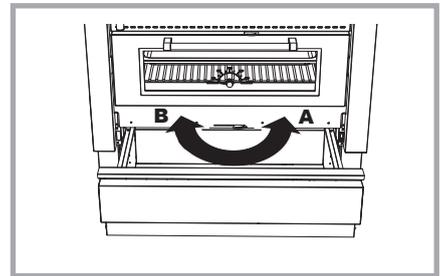


Abb. 24 - Wenn sich der Hebel auf Position A befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position B ist die Luftzufuhr geschlossen (Serie MZ).

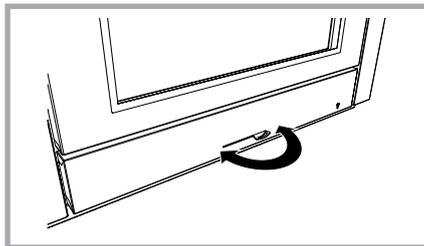


Abb. 25 - Luftzufuhrregulierung der Externen Frischluftzufuhr (Serie ML).

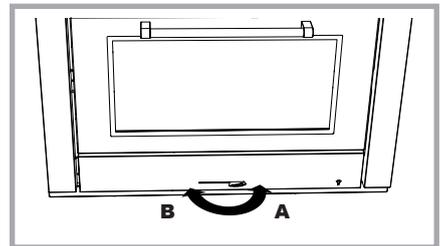


Abb. 27 - Wenn sich der Hebel auf Position A befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position B ist die Luftzufuhr geschlossen (Serie ML).

Bedingung	Luftregulierung	Anheizluft	Anheizklappe
Anheizen	Offen	Offen	Offen
Schnelles Kochen	Offen	Geschlossen	Geschlossen
Schmoren	Halboffen	Geschlossen	Geschlossen
Schnelles Heizen	Offen	Geschlossen	Geschlossen
Langsames Heizen	Min. geöffnet	Geschlossen	Geschlossen

Tabelle 3 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



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.



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.

3.4 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 oder Ringe - somit der ideale Stellplatz für einen Kochtopf, der sich schnell erhitzen soll. Die Außenbereiche der Herdplatte hingegen sind zum Warmhalten der Speisengeeignet. 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.

3.5 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 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. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raumbereich ausbreiten kann. Anderenfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein.

Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkekse 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.

3.6 DAMPFABLEITUNGSVENTIL

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

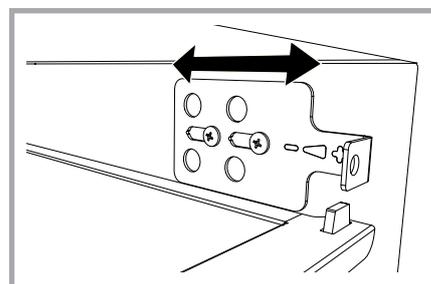


Abb. 27 - Dampfableitungsventil.

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 BACKBLECH AUF TELESKOPSCIENEN

Alle Holzherde sind mit einem Teleskopschiensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet. Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kipp-sicheren Schienen komplett aus dem Backofen ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedienbarkeit des Herdes praktischer gestaltet, da beide Hände frei zum Bearbeiten und Entnehmen der Speisen sind. Der Teleskopauszug befindet sich immer in der höchsten Ebene.

Nur bei den Modellen der Serie ML kann dieser auch in die mittlere und höchste Ebene flexibel umgesteckt werden. Ansonsten kann das Backblech auch ohne Teleskopschienen in die verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.

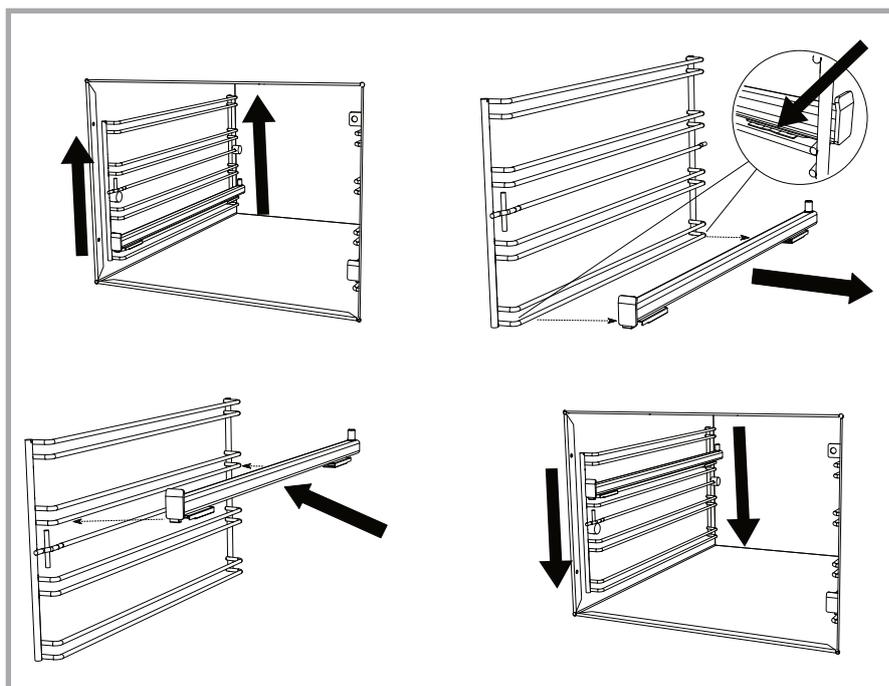


Abb. 28 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

3.9 BACKBLECHHALTER

Im Lieferumfang des Herdes 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.

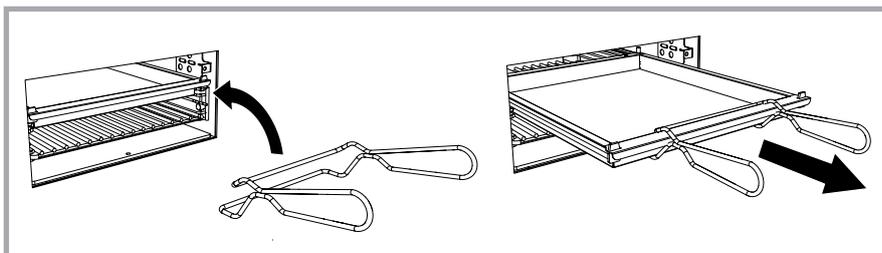


Abb. 29 - Backblechhalter.

3.10 BACKOFENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit einer elektrischen Innenbeleuchtung und großem Sichtfenster zur bequemen Kontrolle des Back- und Bratvorganges ausgestattet, ohne dass hierzu die Backofentür geöffnet werden muss. Der Lichtschalter befindet sich bei der Serie MZ seitlich der Holzlade. Um ihn zu betätigen, muss die Holzlade herausgezogen werden. Bei der Serie ML befindet sich der Lichtschalter hingegen laut Abb. 31.

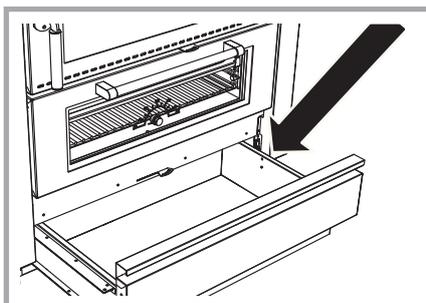


Abb. 30 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung (Serie MZ).

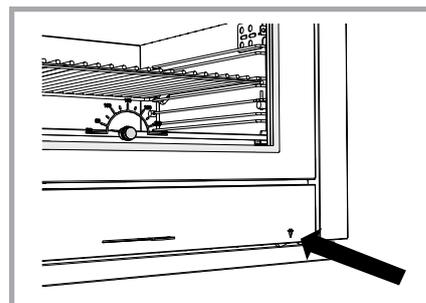


Abb. 31 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung (Serie ML).

3.11 ZUBEHÖRFACH (MZ)

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



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

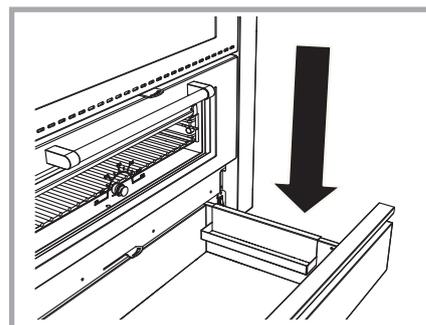


Abb. 32 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

3.12 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

Für alle Holzherde der Serie MZ-ML ist auf Anfrage ein Edelstahlenschutz für die Feuerraumtür erhältlich, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Feuerraumtür verwendet wird. In allen anderen Fällen können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

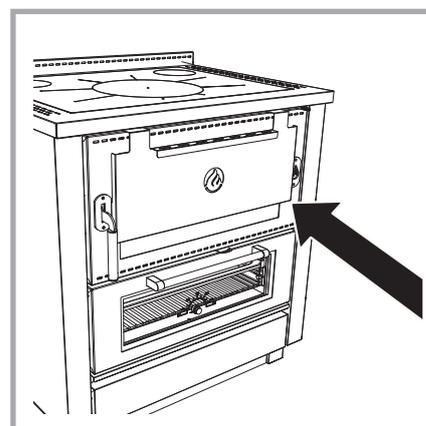


Abb. 33 - Schutz für die Feuerraumtür.

3.13 HERDPLATTENABDECKUNG (OPTIONAL)

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

DEUTSCH

4 WARTUNG

4.1 REINIGUNG

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



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

4.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

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

4.3 KERAMIK- ODER NATURSTEINVERKLEIDUNG (AUSFÜHRUNG RUSTIK)

Die Keramikverkleidungen sind handwerklich gefertigte Produkte. Es ist daher normal, dass diese, kleine Punkte, Sprünge, Nuancen, Schattierungen und andere mögliche Unvollkommenheiten bzw. Farbunebenheiten 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.

4.4 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 REINIGUNG DES BACKOFENS

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

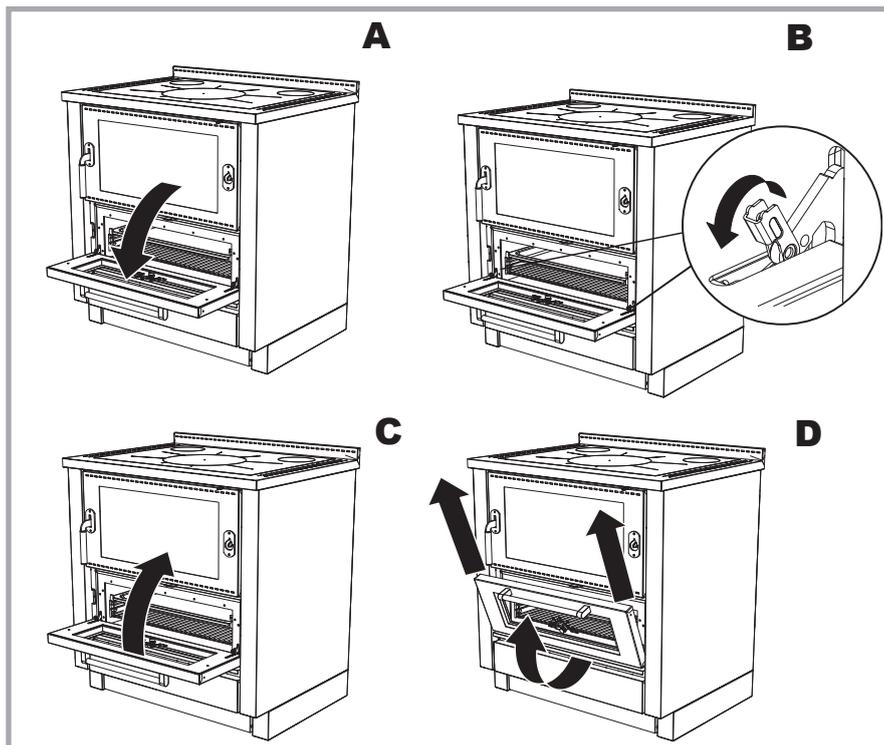


Abb. 34 - Aushängender Backofentür

4.6 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.

4.7 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE

Die Rauchgaszüge in den Holzherden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind Holzherde der Serie MZ-ML mit zwei eigens dafür vorgesehenen Öffnungen zur Kontrolle und Reinigung der Rauchgaszüge ausgestattet. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate, ebenso wie jene des Schornsteins, durchgeführt werden. Je nach Gebrauch müssen eventuelle Reinigungs- und Wartungsarbeiten häufiger erfolgen.

Für den Zugriff auf die erste Öffnung, müssen beide Platten unter dem Aschekasten entfernt werden. Die zwei Platten haben in der Mitte ein Loch, wodurch man sie mit einem spitzen Werkzeug herausnehmen kann (siehe Abb. 35 B und C). Damit Rückstände auch unter dem Backofen entfernt werden können, befindet sich unten im Backofen eine Platte, die man zur Kontrolle und Reinigung herausnehmen kann. Hierzu empfiehlt es sich die Backofentür zu entfernen (siehe Kapitel 4.6). Zur Reinigung kann der Rußkratzer nützlich sein. Nach erfolgter Reinigung legt man die Platte wieder ein, wobei man darauf achten muss, die Faserdichtung nicht zu beschädigen (siehe Abb. 35 B und C).

Die Reinigung der seitlichen Rauchgaszüge kann über die Inspektion oberhalb des Backofens mit der mitgelieferten Rohrbürste vorgenommen werden (siehe Abb. 35 D).

Eventuelle Risse im feuerfesten Material unter dem Backofen sind normal und beeinträchtigen auf keinsten Weise die Funktion des Holzherdes.

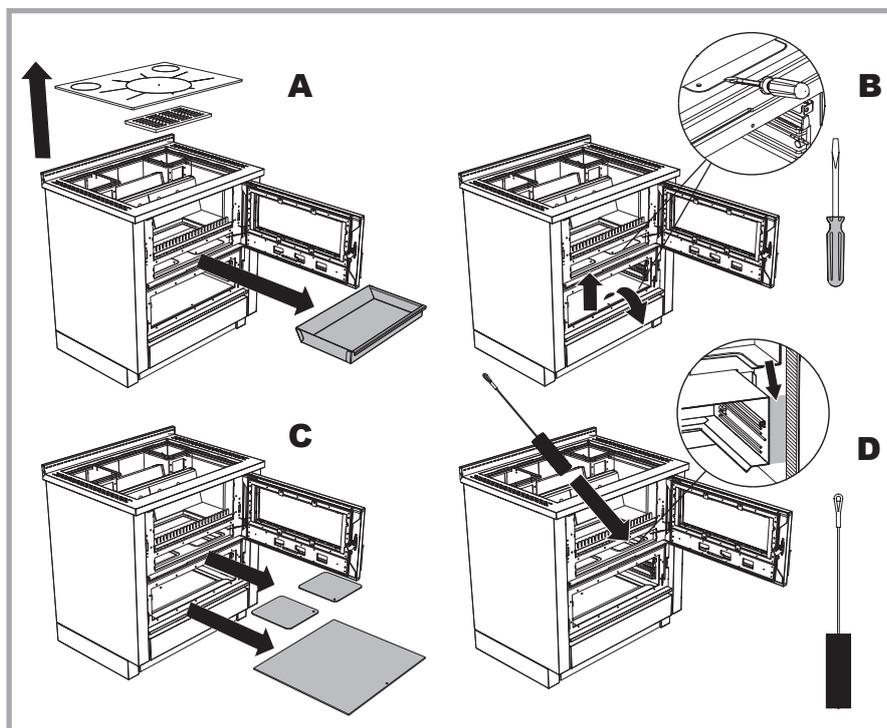


Abb. 35 - Reinigung der Rauchgaszüge.

DEUTSCH



ACHTUNG! Entfernen Sie nicht die Klappe im Inneren der Rauchgaszüge, sondern reinigen Sie nur die freie Seite.

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 Feuerraumtür verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenseite der Feuerraumtür reinigt sich während des Betriebes von selbst; hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung derselben erforderlich sein, indem man sie mit einem weichen, feuchten Tuch abwischt und danach gut trocknet.



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

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

4.11 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



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

Die Lampe des Backofens ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Auch wenn sie speziell für diesen Einsatz entwickelt wurde, ist ihre Lebensdauer nicht uneingeschränkt. Eine eventuelle Ersatzlampe muss folgende technische Charakteristiken aufweisen: Halogenlampe 25W 230V 300 °C Sockel G9. Zum Austausch der Lampe entfernen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung, nehmen die Lampe heraus und ersetzen sie durch eine Neue. Zum Schluss bringen Sie die Abdeckung wieder an. Von Zeit zu Zeit ist es erforderlich, bei kaltem Herd das Abdeckglas der Backofenbeleuchtung abzuschrauben, um es von eventuellen Dunst- und Rauchablagerungen zu reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen und erneut anschrauben.

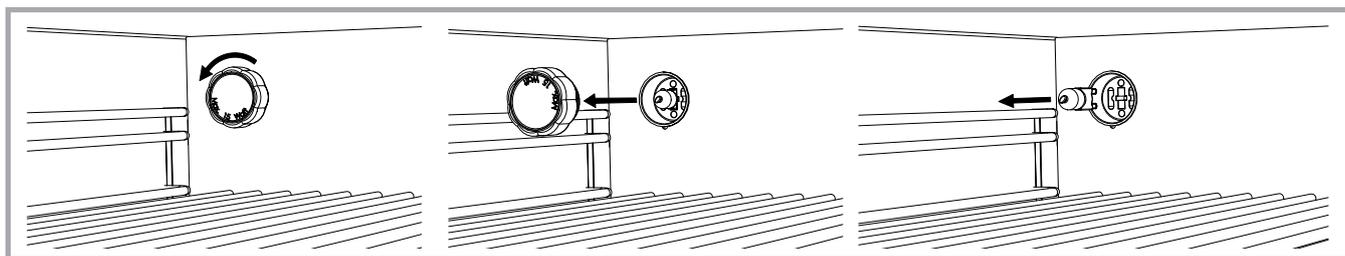


Abb. 36 - Austausch der Backofenlampe.

4.12 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 hervorgerufen. Achten Sie deshalb darauf, dass sowohl die externen wie auch internen Dehnungsfugen des Holzherdes stets frei von Schmutz und gereinigt sind.

4.13 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

4.14 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG NACH ENDGÜLTIGER AUSSERBETRIEBNAHME



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

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

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 die Luftregulierung offen ist • 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 • Den Luftregler auf die höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt • Kontrollieren, ob die Änderung der Rauchausgangsposition ohne Veränderung in den Rauchgaszügen vorgenommen worden ist
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 • Die Luftregulierung ganz 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 Feuerraumtür ist schmutzig.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaminzug kontrollieren • Die Scheibe mit geeigneten Produkten reinigen

6 GARANTIE

6.1 ERKLÄRUNG ZUR FACHGERECHTEN KONSTRUKTION

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

6.2 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.

6.3 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 Transportkosten bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

6.4 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.

6.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENETEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßem Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des 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 Schamottsteine, Glühlampen, Roste, Dichtungen, Backbleche, Glasscheiben usw.

6.6 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.

6.7 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.

6.8 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.

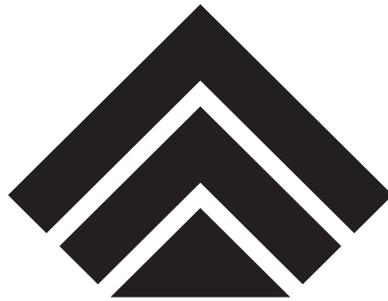
Hinweis

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.	24
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	24
1.2	Sicherheitshinweise	S.	24
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	24
1.4	Andere Brennstoffe	S.	24
1.5	Zubehör	S.	24
1.6	Herdbestandteile	S.	25
2.	Montage	S.	26
2.1	Allgemeine anweisungen	S.	26
2.2	Sicherheitsabstände	S.	26
2.3	Montage der Seitenwände (Ausführung Rustik)	S.	26
2.4	Rauchabzug	S.	27
2.5	Richtige Abmessungen und Formen des Rauchabzugs	S.	27
2.6	Rauchabzugsrohr	S.	27
2.7	Schornsteinaufsatz	S.	27
2.8	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	27
2.9	Rauchausgänge	S.	28
2.10	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	28
2.11	Rauchausgangseitlich (Optional)	S.	28
2.12	Frischlufzufuhr	S.	28
2.13	Holzlade (MZ)	S.	30
2.14	Einstellung des Sockels (MZ)	S.	30
2.15	Einstellung des Teleskop-Sockels (MZ)	S.	30
2.16	Elektrische Anschlüsse	S.	31
2.17	Türanschlag wechseln	S.	32
2.18	Erste Inbetriebnahme	S.	32
2.19	Setzungserscheinungen	S.	32
3.	Gebrauch	S.	32
3.1	Betrieb des Holzherdes	S.	32
3.2	Anheizen	S.	32
3.3	Luftregulierung	S.	33
3.4	Kochen auf der Herdplatte	S.	33
3.5	Backen und Braten im Backofen	S.	34
3.6	Dampfableitungsventil	S.	34
3.7	Heizen	S.	34
3.8	Backblech auf Teleskopschienen	S.	34
3.9	Backblechhalter	S.	35
3.10	Backofenbeleuchtung	S.	35
3.11	Zubehörfach (MZ)	S.	35
3.12	Schutz der Feuerraumtür (Optional)	S.	35
3.13	Herdplattenabdeckung (Optional)	S.	35
4.	WARTUNG	S.	36
4.1	Reinigung	S.	36
4.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	36
4.3	Keramik-oder Natursteinverkleidung (Ausführung Rustik)	S.	36
4.4	Reinigung des Feuerrosts	S.	36
4.5	Reinigung des Backofens	S.	36
4.6	Aschekasten	S.	37
4.7	Reinigung der Rauchgaszüge	S.	37
4.8	Reinigung des Schornsteins	S.	37
4.9	Reinigung der Sichtfenster	S.	37
4.10	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	37
4.11	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	38
4.12	Wärmeausdehnung	S.	38
4.13	Außerordentliche Wartung	S.	38
4.14	Informationen zur entsorgung nach Endgültiger Ausserbetriebnahme	S.	38
5.	WASTUN, WENN...	S.	39
6.	GARANTIE	S.	40
6.1	Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	40
6.2	Allgemeine Klauseln	S.	40

INDICE

6.3	Garantiebestimmungen	S.	40
6.4	Materialfehler	S.	40
6.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	40
6.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	40
6.7	Haftung	S.	40
6.8	Gerichtsstand	S.	40





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

