

RNE-RNI

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



Rizzoli 

 **danninger-shop**
HEIZEN · KOCHEN



ITALIANO

Disposizioni	2
Installazione	5
Uso	17
Manutenzione	23
Cosa fare se...	28
Garanzia	30

DEUTSCH

Anweisungen	34
Montage	37
Gebrauch	49
Wartung	55
Was tun, wenn...	60
Garantie	62

ENGLISH

Instructions	66
Installation	69
Use	81
Maintenance	87
What to do if...	92
Warranty	94

FRANÇAIS

Dispositions	98
Installation	101
Utilisation	113
Entretien	119
Que faire si...	124
Garantie	126

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 Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando

Carlo Rizzoli incominciò la sua produzione di cucine a legna nel tipico stile delle vallate dolomitiche. Col tempo la Rizzoli ha continuato ad affinare le proprie cucine utilizzando tecnologie sempre più moderne ed avanzate, ma sempre senza perdere di vista l'eleganza, la bellezza e la funzionalità del prodotto originario.

1 DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

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

Nell'uso è necessario utilizzare sempre legna ben

secca e di buona qualità, è necessario effettuare regolarmente la pulizia della 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 bombolette spray.
- La porta fuoco deve sempre restare chiusa eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.
- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, del girofumi, del raccordo di imbocco nel camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.
- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Non aprire la porta fuoco con l'apparecchio funzionante e in presenza di fiamma.
- Le prime accensioni della cucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato così vengono evitati eventuali processi di assestamento e rotture delle parti interne.
- Il caricamento di un quantitativo eccessivo di legna può provocare il surriscaldamento dell'apparecchio e danni a cose e persone.
- 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 COMBUSTIBILERACCOMANDATO

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 utiliz-

zati 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 COMPONENTI DELLA CUCINA

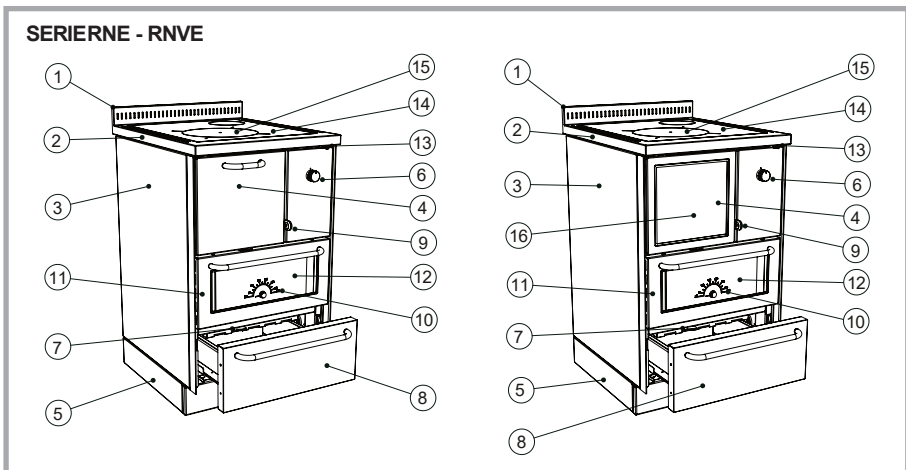


Figura 1

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

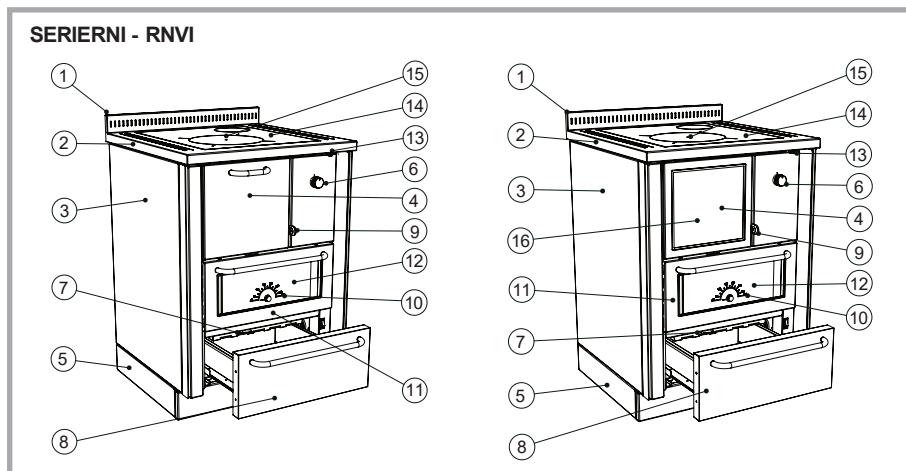


Figura 2

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

1.6 ACCESSORI

In dotazione alle cucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplificano l'installa-

zione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- Cassetto cenere
- Guanto (modelli RNVE - RNVI)
- Attizzatoio
- Raschietto
- Olio salvapietra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugna abrasiva
- Spugnetta per la pulizia del vetro della porta fuoco (modelli RNVE - RNVI)
- Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi della cucina, variabili in funzione del modello e dell'uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno
- Tegliadi cottura
- Portategla
- Porta accessori
- Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della cucina a legna
- Certificato di qualità dei mattoni refrattari impiegati

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, ma spostatela sempre staccandola dal suolo. La cucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

2.2 ACCORGIMENTI PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere installato su un pavimento di adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese delle misure adeguate (ad esempio utilizzando una piastra di distribuzione del carico).

Prima del posizionamento finale si raccomanda di verificare che i piedini regolabili siano nella posizione alta in modo da non toccare il pavimento.

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

Si sconsiglia di montare dei mobili pensili sopra la cucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla cucina,

in questo caso deve essere comunque rispettata una distanza minima dalla piastra di 60 cm.

Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazione 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.

2.3 DISTANZE DI SICUREZZA(RNE – RNVE)

Per le cucine serie RNE - RNVE che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature (vedi scheda tecnica allegata). Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole

alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso.

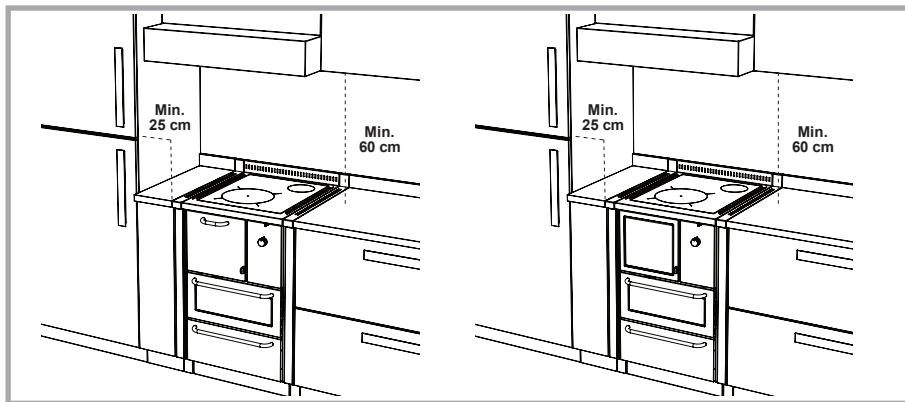


Figura 3 – Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziatori per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RNE - RNVE in prossimità di materiale infiammabile.

2.4 DISTANZE DI SICUREZZA(RNI – RNVI)

Le cucine a legna serie RNI - RNVI sono state studiate appositamente per l'inserimento ad incasso tra i mobili. Sono dotate al loro interno di un sistema di isolamento dei fianchi incorporato che, insieme alla ventilazione forzata, assicura una per-

fetta isolazione. Si devono comunque rispettare le distanze minime sia per la dilatazione termica dei materiali (1-2 mm) sia per la sicurezza da materiale combustibile, specialmente nella parte posteriore della cucina (vedi scheda tecnica allegata).

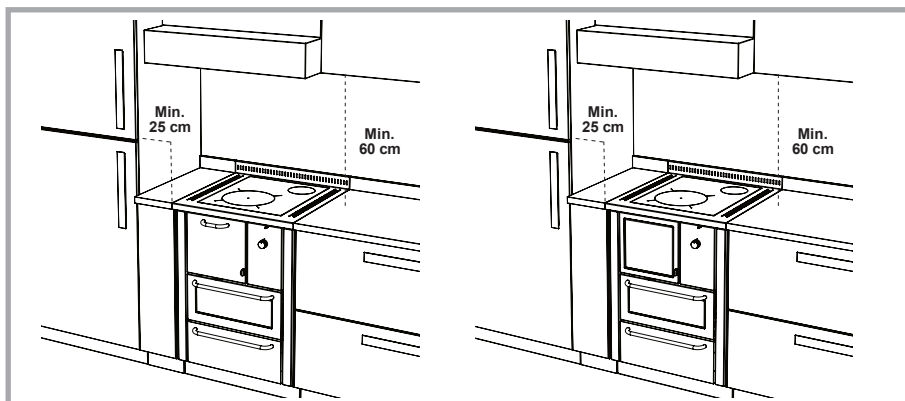


Figura 4 – Distanze minime di sicurezza per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RNI - RNVI in prossimità di materiale infiammabile.

2.5 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.

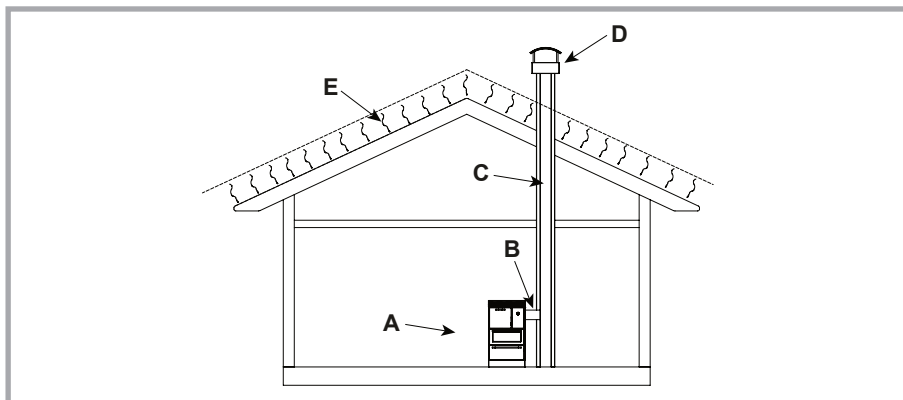


Figura 5 – Le parti componenti del camino. A= Cucina B= Raccordo canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= zona di riflusso

2.6 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

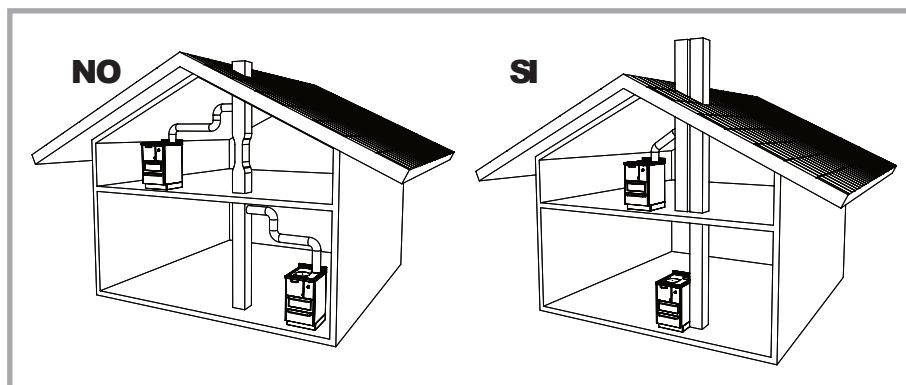


Figura 6 – Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.

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 porta-

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

4 metri non è garantito il corretto funzionamento della 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.

Modello	RNE RNVE	RNI RNVI
Ø imbocco	130 mm	130 mm
Ø canna fumaria $H < 4m$	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria $4m < H < 6m$	160 mm	160 mm
Ø canna fumaria $H > 6m$	150 mm	150 mm
Depressione necessaria	12 Pa	12 Pa

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

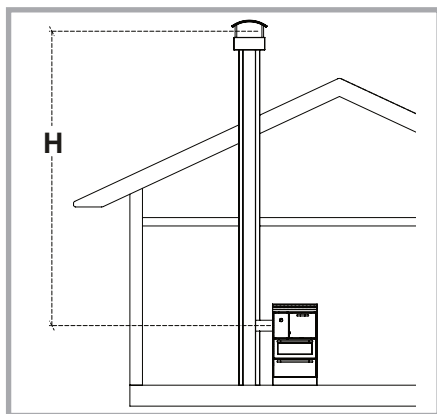


Figura 7 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.7 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.

2.8 COMIGNOLO

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

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

2.9 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.

2.10 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

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

pate tutte le uscite che non servono e eventualmente effettuare le modifiche del caso utilizzando i dispositivi forniti a corredo della cucina.

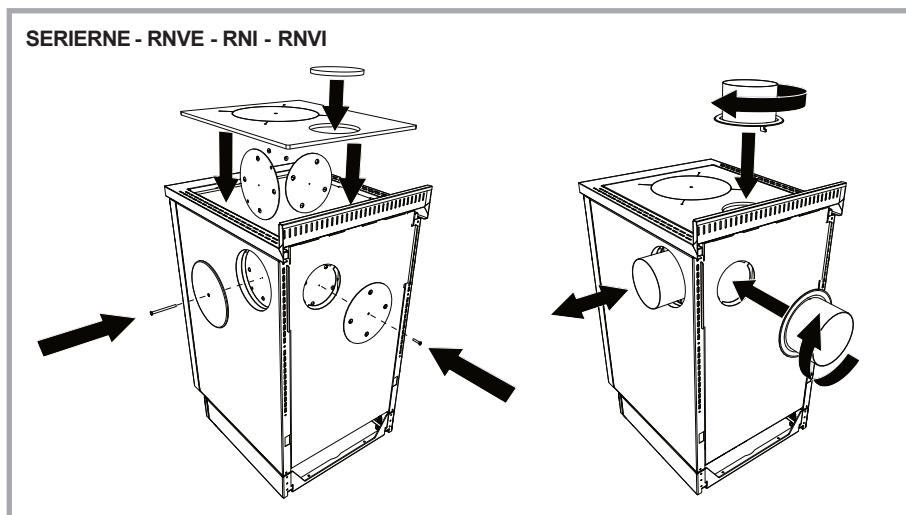


Figura 8 – Cucina multifuoco, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

2.11 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).

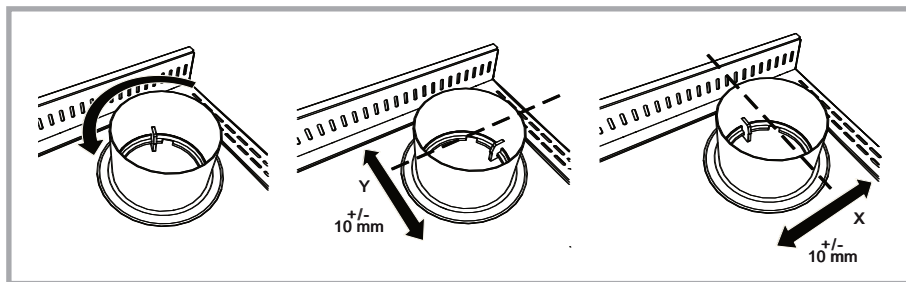


Figura 9 – Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

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

do 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 10).

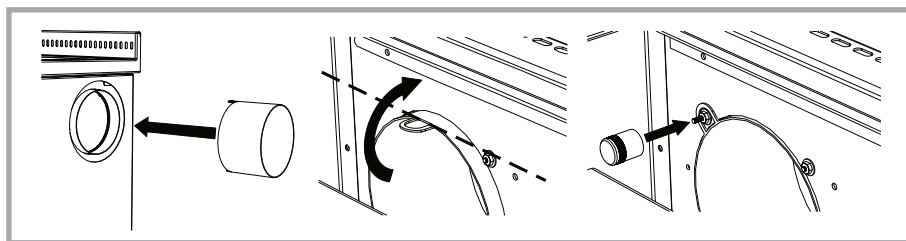


Figura 10 – Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

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

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

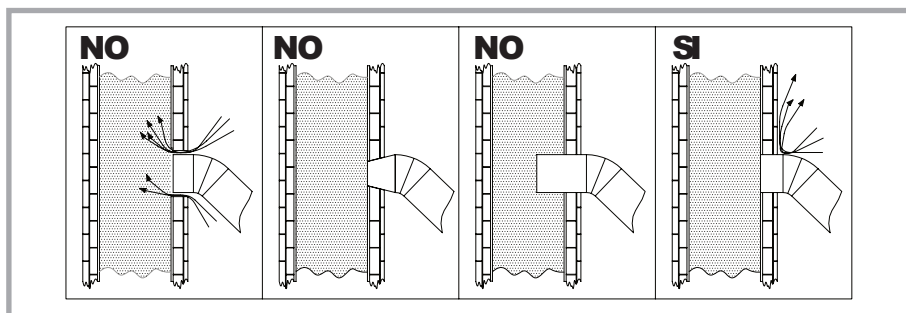


Figura 11 – Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

2.12 PRESAD'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. Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole studiate appositamente per permettere l'apertura automatica della presa d'aria solo quando necessario per il funzionamento della cu-

cina a legna, in modo da garantire una depressione massima di 4 Pa nel locale di installazione.

Le cucine a legna 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.

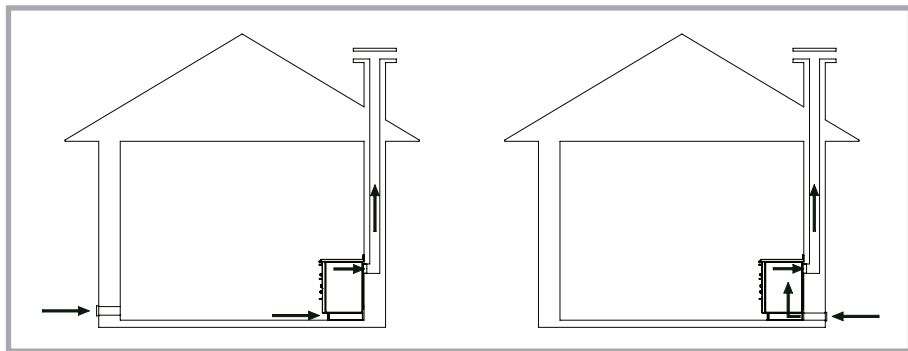


Figura 12 – Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla cucina a legna.

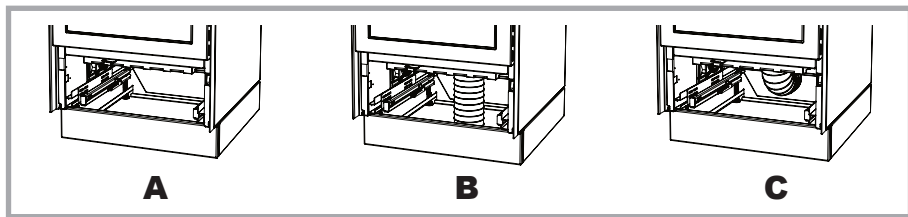


Figura 13 – Modi di collegamento della presa d'aria della cucina a legna. A= Presa aria esterna non collegata, B= Presa aria esterna a pavimento, C= Presa aria esterna a parete.

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 4 e figura 14). Sono possibili altre soluzioni per il collegamento, ma vanno preventivamente concordate con Rizzoli.



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

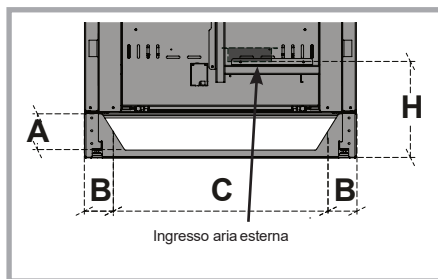


Figura 14 – Vista posteriore dello zoccolo della cucina a legna e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

Modelli	A	B	C	H	Ø
RNE 50	95	64	367	211	95
RNVE 50	95	64	367	211	95
RNI 60	95	64	467	211	95
RNVI 60	95	64	467	211	95

Tabella 4 - 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 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento elettrico delle cucine serve per azionare le ventole sui fianchi e per l'alimentazione della lampadina del forno. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsetteria posta nel retro della cucina. Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 16. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.

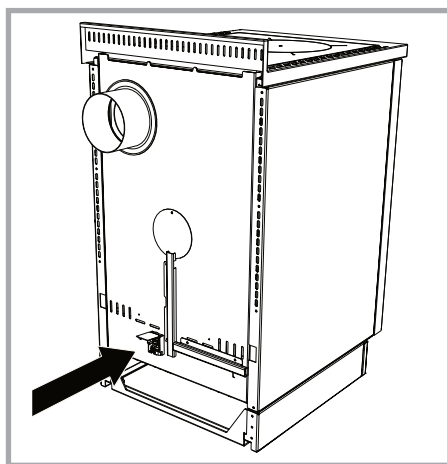


Figura 15 – Posizione della morsetteria per l'allacciamento alla rete elettrica.

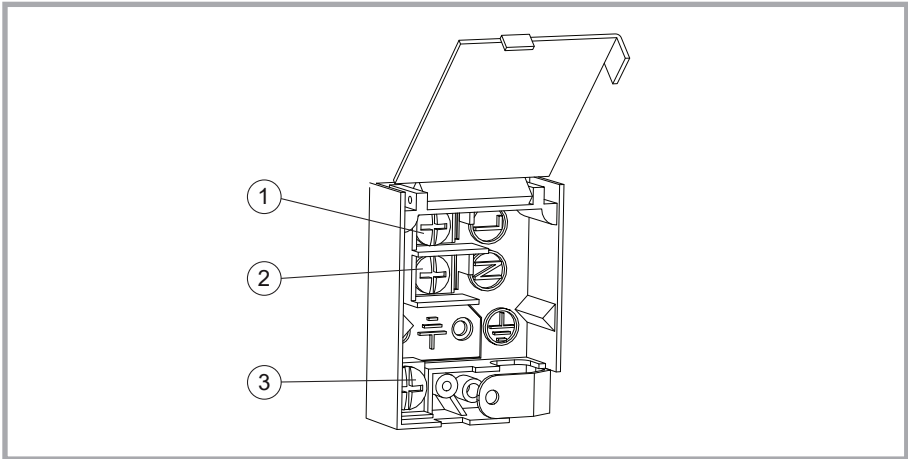


Figura 16 – Morsettiera elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.14 ESTRAZIONE CASSAPORTA LEGNA

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

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

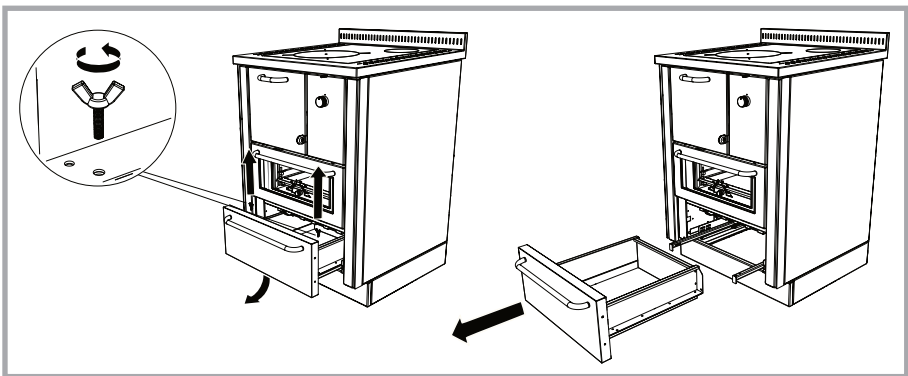


Figura 17 – Estrazione cassaporta legna.

2.15 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO STANDARD

La regolazione dello zoccolo viene effettuata all'interno del vano cassa legna, per accedere al vano occorre estrarre la cassaporta legna come descritto nel paragrafo 2.14.

Lo zoccolo delle cucine è regolabile in modo da adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la cucina viene inserita. E' possibile effettuare sia la regolazione del livello della cucina tramite i piedini regolabili in altezza sia la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare

ciò occorre regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la cucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate una chiave esagonale misura 6: una volta raggiunta l'altezza desiderata, fissate il controdado con una chiave misura 13 (vedi figura 18). I piedini hanno una escursione fino a 50 mm.

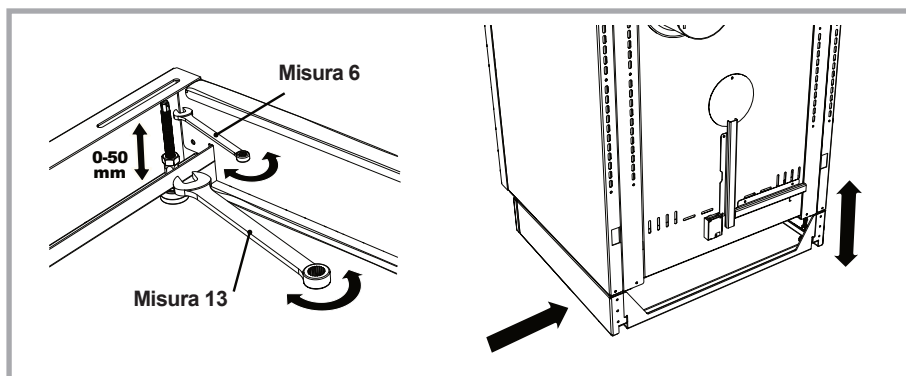


Figura 18 – Regolazione dell'altezza della cucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

Per la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale allentare i bulloni che tengono fissato lo zoccolo al resto della cucina, i bulloni sono avvitati verticalmente dal basso verso l'alto. Quindi fate scorrere lo zoccolo nella posizione desiderata e serrate nuovamente i bulloni. Per questa operazione è necessaria una chiave esagonale misura 8 (vedi figura 19). Occorre fare attenzione a non togliere completamente i bulloni, allentateli solamente quel che basta.

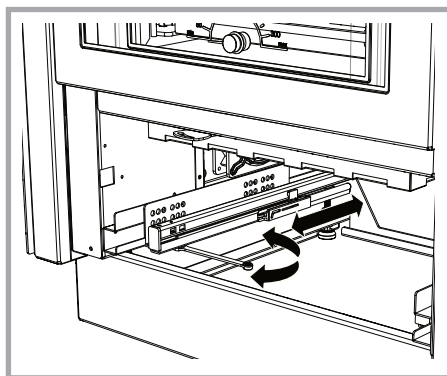


Figura 19 – Regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della cucina.

2.16 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO TELESCOPICO

Le cucine a legna possono essere dotate su richiesta di una speciale cassaporta legna di misura maggiorata integrata nello zoccolo. In questo caso è comunque possibile la regolazione dell'altezza dello zoccolo, ma non la regolazione della rientranza che, in questo caso, è fissa a 70 mm. Misure diverse sono possibili, ma vanno preventivamente concordate in fase di ordine.

La regolazione dell'altezza dello zoccolo viene effettuata nello stesso modo come descritto nel pa-

ragrafo 2.14. 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 20A e 20B. 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 20C e 20D).

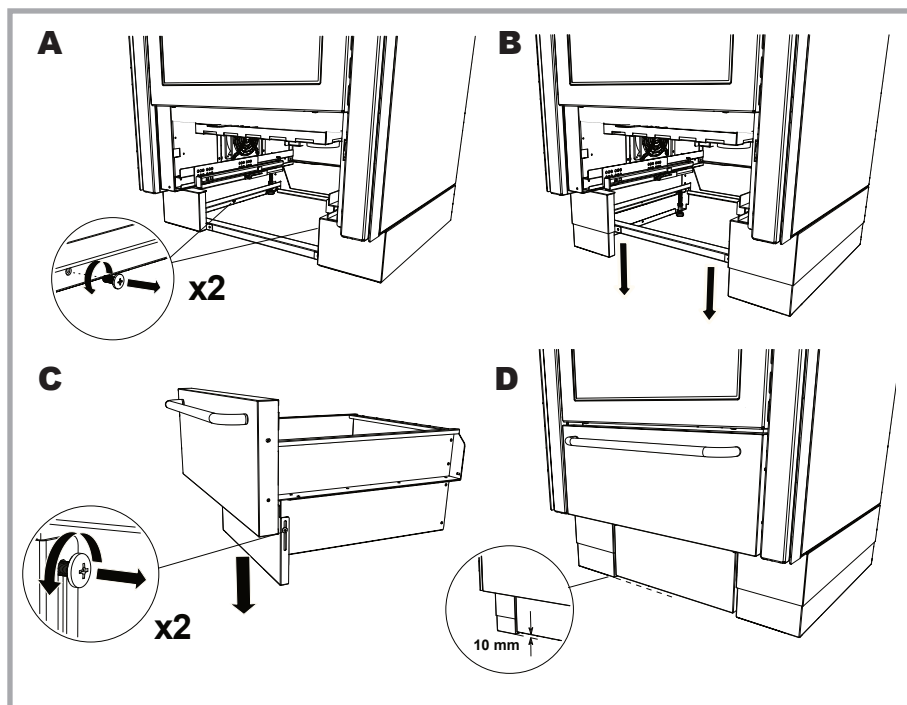


Figura 20 – Regolazione dello zoccolo telescopico.



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

2.17 REGOLAZIONE DELLE VENTOLE

Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Questa soluzione è particolarmente utile nel caso di installazioni ad incasso tra mobili o muri. Le ventole sono comandate da

un termostato la cui regolazione si effettua impostando la temperatura di accensione sulla manopola all'interno del vano che si trova asportando la cassaporta legna. Per le installazioni ad incasso tra i mobili si consiglia di tenere il termostato impostato al valore di 60 °C.



ATTENZIONE! Nell'installazione e nell'uso occorre fare attenzione a non ostruire i fori di passaggio d'aria presenti nello zoccolo, altrimenti potrebbe essere compromesso l'isolamento e il corretto funzionamento della cucina.

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.

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 avven-

ga 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 sono

dotate di due dispositivi utili per facilitare l'avviamento. La chiave di avviamento è comandata da

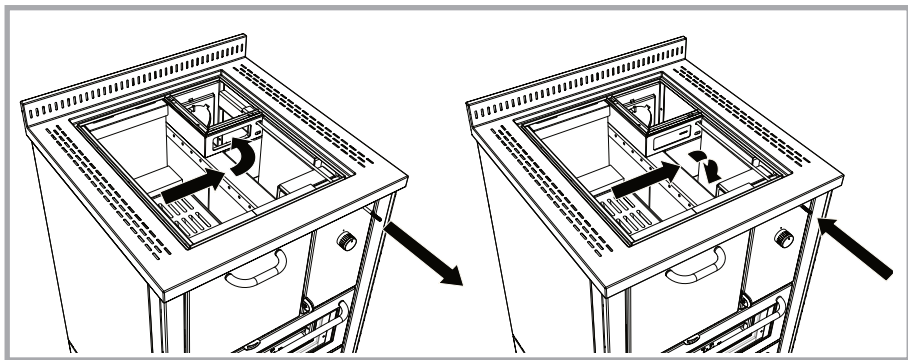


Figura 21 – Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.

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 destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra).

All'avviamento si consiglia di aprire entrambi i dispositivi, che successivamente 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.

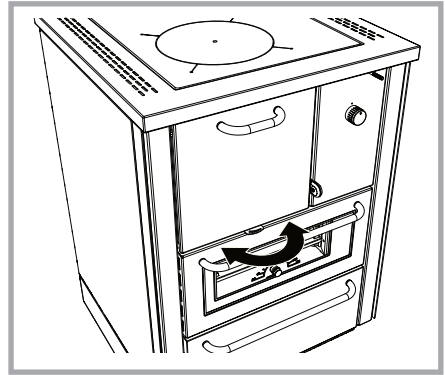


Figura 22 - Regolazione dell'aria di avviamento.



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

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

L'ingresso di aria comburente all'interno della cucina è regolato da una valvola comandata dalla leva posta sotto il forno. La valvola è chiusa nella posizione di destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra.

Per la regolazione di questo dispositivo si veda la figura 23. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra).

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

giore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e ha la funzione di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla cucina.

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

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

A cucina spenta si consiglia di chiudere la leva sotto il forno ed impostare il regolatore dell'aria primaria sul valore 0, in modo da limitare il passaggio

di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione. Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati

con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 5.



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.

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

Tabella 5 – Regolazioni della cucina a legna in funzione dell'utilizzo.

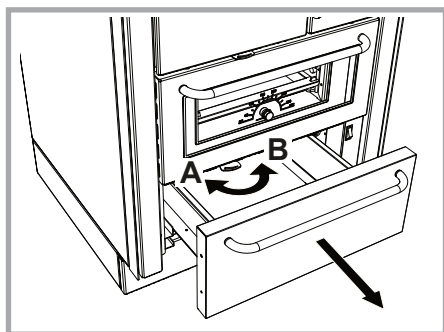


Figura 23 – Regolazione della leva della presa d'aria. La valvola è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera "A", mentre è chiusa nella posizione indicata con la lettera "B".

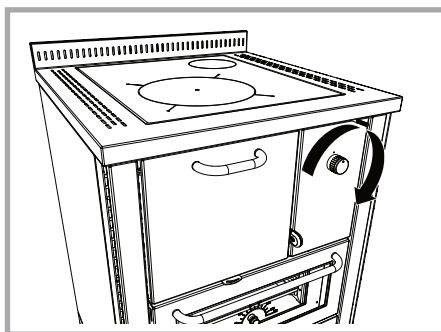


Figura 24 – Regolazione dell'aria primaria e secondaria. Il regolatore si apre ruotando la manopola in senso orario.



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 spaccatasottile 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. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uni-

forme è meglio posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della 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°, 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.

3.6 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

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

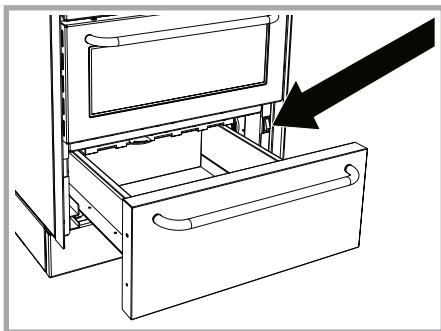


Figura 25 – Interruttore per l'illuminazione del forno.

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 VENTOLE

Le cucine sono dotate di serie di ventilazione forzata sui fianchi. Questi modelli sono in grado di produrre una parte di calore per convezione. Con questo dispositivo viene prelevata aria fredda dallo zoccolo della cucina, viene fatta scorrere forzatamente attraverso i fianchi e nella parte superiore e posteriore della cucina, infine viene espulsa dai fori disposti sul piano e su altre parti della cucina. Le ventole sono comandate da un termostato sensibile alla temperatura dei fianchi: al raggiungimento della temperatura impostata le ventole si attivano. Il termostato è impostato di serie alla temperatura di 60°C, nel caso di installazione ad incasso tra mobili questa impostazione non deve essere modificata. Volendo impostare una temperatura differente è possibile farlo regolando la manopola sul valore di temperatura desiderato. La manopola si trova all'interno del vano ottenuto asportando la cassa porta legna. Nel caso non si voglia l'attivazione delle ventole è sufficiente regolarla sulla temperatura massima.

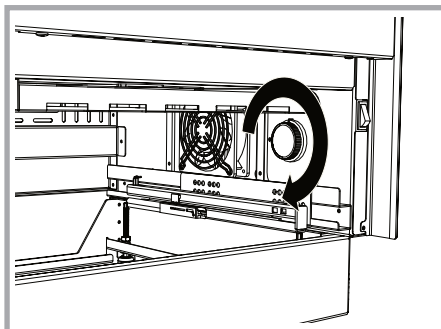


Figura 26 – Regolazione del termostato della ventilazione dei fianchi.

3.9 PORTA ACCESSORI

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

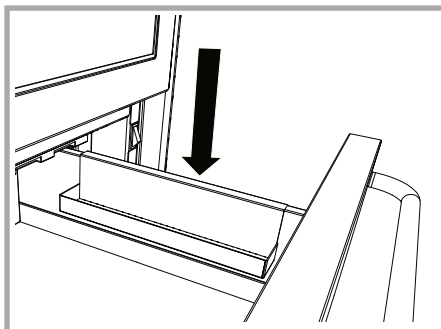


Figura 27 – Porta accessori montato sulla cassa porta legna

3.10 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. Sulle cu-

cine la guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno. In tutte le cucine è comunque possibile inserire la teglia senza guide scorrevoli.

3.11 PORTATEGLIA

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

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

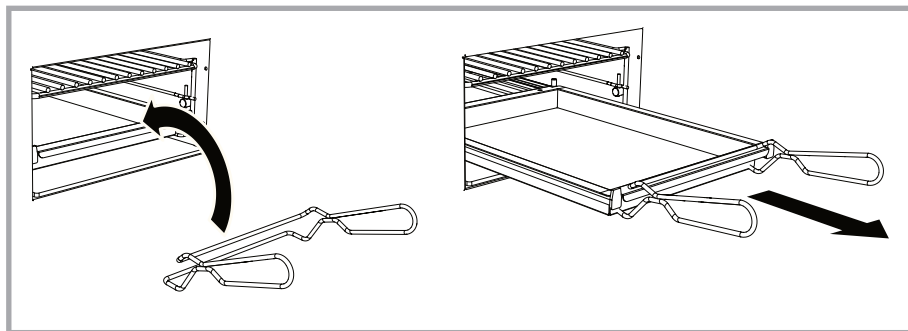


Figura 28 – Portategla.

3.12 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

Sulle cucine a legna serie RNVE - RNVI 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 presenzadi 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.

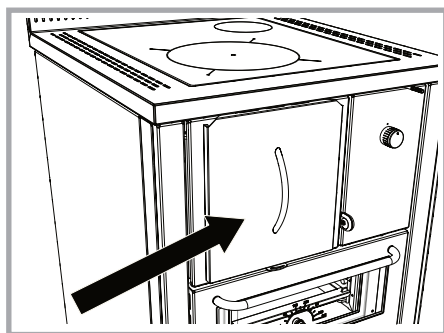


Figura 29 – Protezione della porta fuoco

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 rigo-

rosamente con la cucina fredda. Prima di posizionarlo verificate 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'alune, 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 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'attrezzo 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.

4.4 ISPEZIONE GIROFUMI

Nelle cucine a legna i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le cucine 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 la piastra che si trova sotto il cassetto cenere. Per facilitare le operazioni è consigliabile asportare la griglia porta legna. La rimozione della piastra risulta semplificata facendo leva con un utensile appuntito inserito nell'apposito foro (v.

figura 30 A). 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, quindi occorre sollevare il pianale, eliminare i residui carboniosi presenti, avvalendosi del raschietto, e successivamente richiudere, prestando attenzione a non rovinare la guarnizione in fibra (v. figura 30 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.

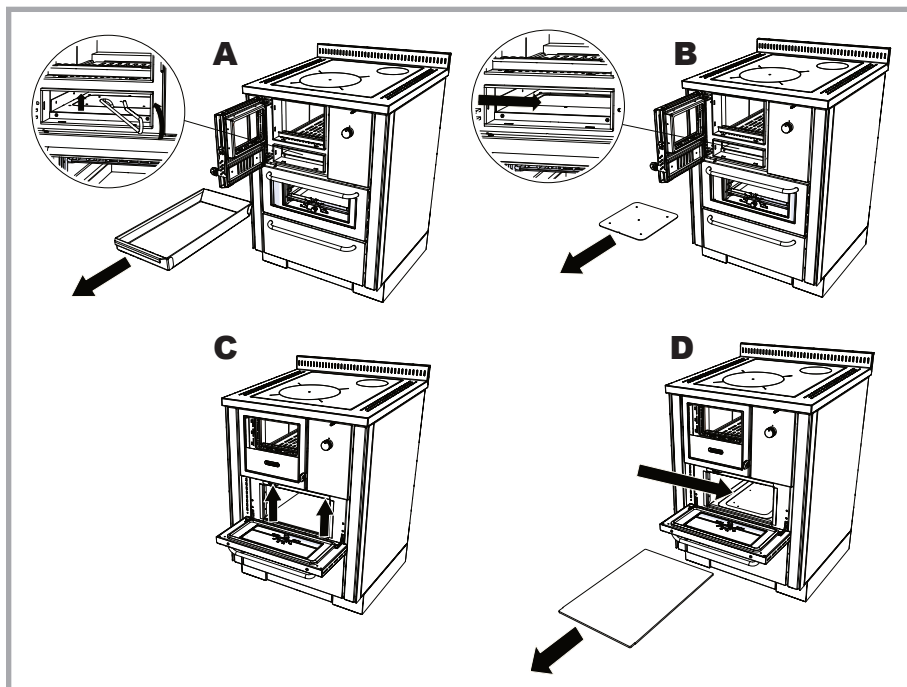


Figura 30 – Ispezione girofumi.

4.5 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 casset-

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

4.6 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 richiudendo-

la 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.

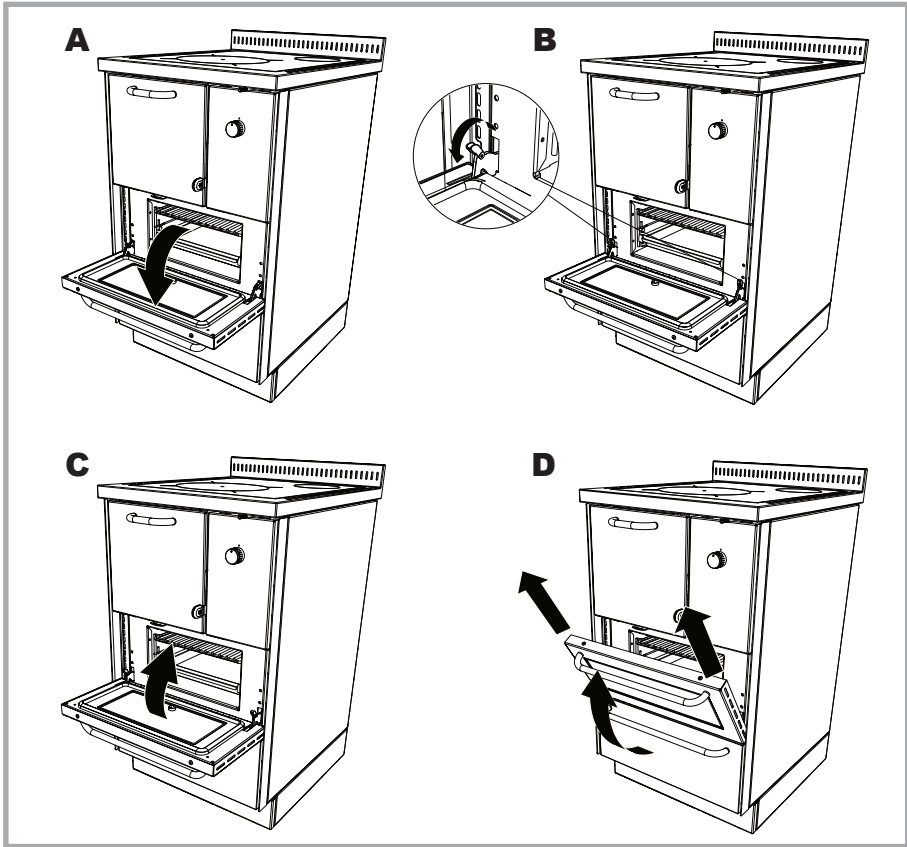


Figura 31 – Smontaggio della porta forno.

4.7 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 procedere 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.

4.8 PULIZIA DEI VETRI

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

La parte interna della porta della camera di com-

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



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

4.9 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 salvapiastro, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.

Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua può comparire qualche piccola macchia rugginosa. In questo caso è sufficiente ripassare la piastra con uno straccio ruvido imbevuto con 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 lo strato protettivo stendete uniformemente un

leggero strato di olio salvapiastro.

Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua.

È fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione e la fessura tra la piastra e il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporcizia o residui di altre lavorazioni altrimenti la piastra quando esposta al calore potrebbe subire delle deformazioni permanenti. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. La piastra, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tende ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se desiderate accelerare il processo potete frequentemente il passaggio con olio salvapiastro.

Quando la cucina a legna non viene usata per lungo tempo si consiglia di trattare la piastra con l'olio salvapiastro, 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.

4.10 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 riavvitarlo nella propria sede.

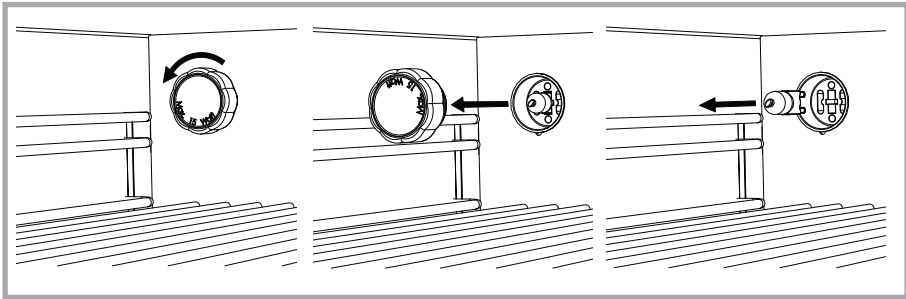


Figura 32 – Smontaggio lampadina del forno.

4.11 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.

4.12 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 accessori o 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.

5 COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Escefumo dalla piastra. Escefumo da altre parti della cucina.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che tutte le regolazioni dell'aria siano nella loro posizione di massima apertura • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbocco • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella cannafumaria 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 le regolazioni dell'aria nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare la pulizia dei 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
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

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
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 legno ben asciutti • Utilizzare gli appositi prodotti disponibili in commercio
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura.	<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
Eccessiva rumorosità	Il sistema di ventilazione risulta essere rumoroso, le ventole potrebbero avere degli sfasamenti o sbilanciamenti. La presenza di accumuli di polvere ne ostacolano il corretto funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una pulizia periodica delle ventole presenti sui fianchi • Estrarre la cassa ligna (vedi cap. 2.14) e procedere alla pulizia di entrambe le ventole tramite l'utilizzo di un aspirapolvere

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 obbli-

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

6.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causati 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 causati da 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 ca-

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

6.8 TRIBUNALE COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà com-

petente sempre e solo il foro di Bolzano.

Avvertenza

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

INDICE

1.	DISPOSIZIONI	pag.	2
1.1	Disposizioni generali	pag.	2
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag.	2
1.3	Combustibile raccomandato	pag.	3
1.4	Altri combustibili	pag.	3
1.5	Componenti della cucina	pag.	3
1.6	Accessori	pag.	4
2.	INSTALLAZIONE	pag.	5
2.1	Avvertenze	pag.	5
2.2	Accorgimenti per l'installazione	pag.	5
2.3	Distanze di sicurezza (RNE- RNVE)	pag.	6
2.4	Distanze di sicurezza (RNI- RNVI)	pag.	6
2.5	Camino	pag.	7
2.6	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	7
2.7	Canna fumaria	pag.	8
2.8	Comignolo	pag.	8
2.9	Raccordo o canale da fumo	pag.	9
2.10	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	9
2.11	Corretto allacciamento al camino	pag.	9
2.12	Presa d'aria	pag.	11
2.13	Collegamenti elettrici	pag.	12
2.14	Estrazione cassaporta legna	pag.	13
2.15	Regolazione dello zoccolo standard	pag.	14
2.16	Regolazione dello zoccolo telescopico	pag.	15
2.17	Regolazione delle ventole	pag.	16
2.18	Prima accensione	pag.	16
2.19	Assestamenti	pag.	16
3.	USO	pag.	17
3.1	Funzionamento della cucina a legna	pag.	17
3.2	Avviamento	pag.	17
3.3	Regolazione dell'aria	pag.	18
3.4	Cottura sulla piastra	pag.	19
3.5	Cottura nel forno	pag.	20
3.6	Illuminazione del forno	pag.	20
3.7	Riscaldamento	pag.	20
3.8	Ventole	pag.	21
3.9	Porta accessori	pag.	21
3.10	Teglia con guide scorrevoli	pag.	21
3.11	Portateglia	pag.	22

INDICE

3.12	Protezione porta fuoco (optional)	pag. 22
3.13	Copripiastra (optional)	pag. 22
4.	MANUTENZIONE	pag. 23
4.1	Pulizia	pag. 23
4.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 23
4.3	Pulizia della griglia	pag. 23
4.4	Ispezione girofumi	pag. 23
4.5	Cassetto cenere	pag. 24
4.6	Pulizia del forno	pag. 24
4.7	Pulizia del camino	pag. 25
4.8	Pulizia dei vetri	pag. 26
4.9	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 26
4.10	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 26
4.11	Dilatazione termica	pag. 27
4.12	Manutenzione straordinaria	pag. 27
5.	COSA FARE SE...	pag. 28
6.	GARANZIA	pag. 30
6.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 30
6.2	Clausole generali	pag. 30
6.3	Modalità di garanzia	pag. 30
6.4	Vizi o errori nei materiali	pag. 30
6.5	Parti non incluse in garanzia	pag. 30
6.6	Prestazioni fuori garanzia	pag. 30
6.7	Responsabilità	pag. 31
6.8	Tribunale competente	pag. 31

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 abgeschlossenen Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit.

Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes

Brennholz verwendet werden. Es ist absolut wichtig, dass sowohl der Herd als auch der Schornstein regelmäßig gereinigt und kontrolliert werden.

Bevor Sie den 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 (Herdrahmen, Herdplatte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Holzherdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- In Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge, entflammare Flaschen oder Spraydosen dürfen auf keinen Fall auf den Herd gestellt oder in dessen Nähe angebracht oder abgestellt werden.
- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.
- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, der Rauchgaszüge und des Kaminan-

schlussesstutzens 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 Holzherd in Betrieb ist und das Feuer brennt, nicht geöffnet werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder bei Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff), um eventuelle Rissbildungen und Beschädigungen interner Teile zu vermeiden.
- Eine übermäßig hohe Holzbeladung kann zur Überhitzung des Gerätes und zu Sach- und Personenschäden führen.
- Dichtungen, Asche- und Kohlenstoffrückstände im Herd, der Rauchzug sowie 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 Kohlenstoffrückstän-

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



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

1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

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

terial 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 HERDBESTANDTEILE

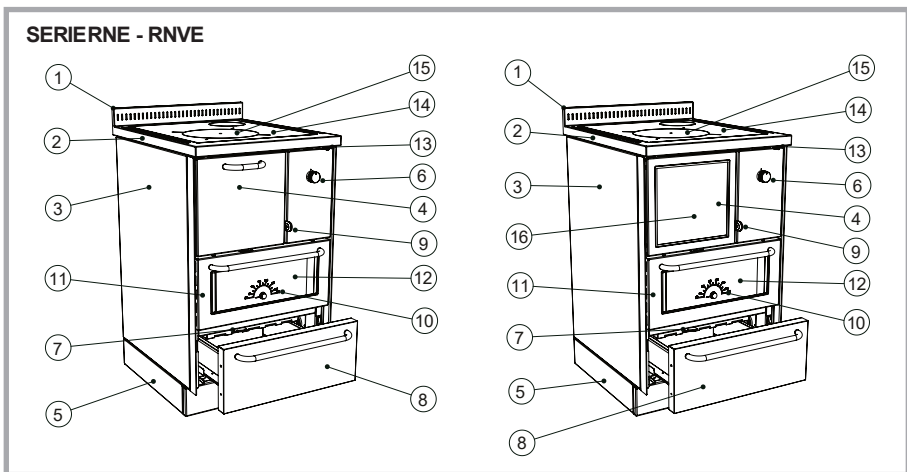


Abb. 1 - Siehe Legende in Abb. 2.

SERIERNI - RNVI

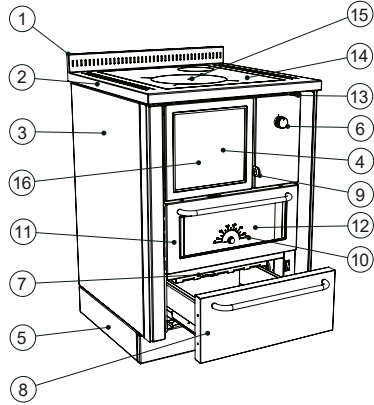
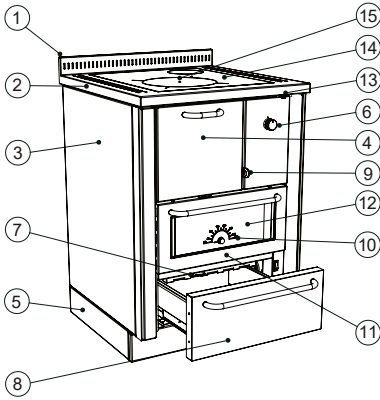


Abb. 2

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

1.6 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Holzherde sind einige Zubehöreile enthalten, die die Montage, Wartung

und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Schutzhandschuh (Modelle RNVE - RNVI)
- Schürhaken
- Rußkratzer
- Pflegeöl für die Herdplatte
- Reinigungsmittel für die Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feuerraumtür
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchgang
- Backofenrost
- Backblech
- Backblechhalter
- Zubehörfach
- Gebrauchsanweisung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Holzherdes
- Qualitäts-Zertifikat der verwendeten Schamottsteine

2 MONTAGE

2.1 ANWEISUNGEN

Rizzoli-Holzherde sind problemlos und einfach zu montieren. Folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit sind zu beachten: Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände, die fachge-

rechte 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 INSTALLATIONSHINWEISE

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).

Die Regulierung der Stellfüße darf erst erfolgen, sobald der Herd an seinem korrekten Platz positioniert worden ist.

Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschranks über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert und ein Mindestabstand von 60 cm zur Herdplatte eingehalten werden.

Falls über dem Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli 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 Sockel nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

2.3 SICHERHEITSSABSTÄNDE(RNE - RNVE)

Beim Einbau der Holzherde RNE - RNVE zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien (Siehe beigelegtes technisches Datenblatt) eingehalten werden. Die Seitenwände der

Holzherde sind mit einem Isoliersystem, mit elektrisch betriebenen Ventilatoren ausgestattet, die eine noch bessere Isolierung und eine noch bessere Nutzung der produzierten Wärme ermöglichen. Rizzoli liefert auf Anfrage den entsprechenden Hitzeschutz um den Einbau zu erleichtern.

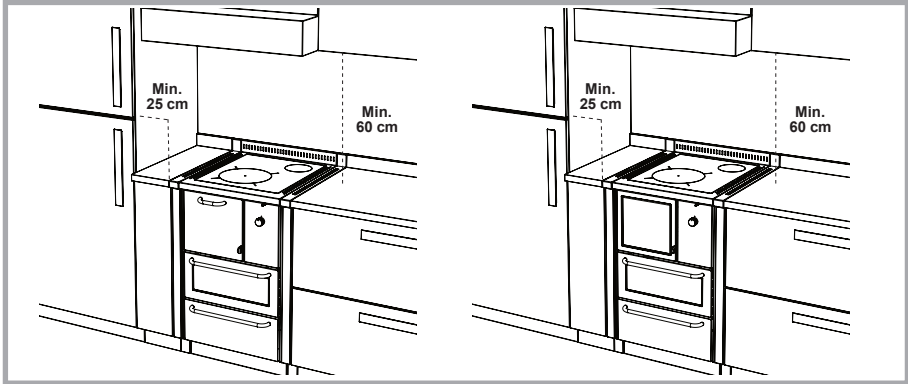


Abb. 3 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau, mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen zum Einbau der Holzherde Serie RNE - RNVE neben hitzeempfindlichen Materialien.

2.4 SICHERHEITSSABSTÄNDE(RNI - RNVI)

Holzherde der Serie RNI - RNVI wurde eigens zum Einbau zwischen Möbeln entwickelt. Sie sind mit einem integrierten Isoliersystem ausgestattet, welches zusammen mit der Zwangslüftung eine perfekte Isolierung garantiert. Trotzdem muss ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm ein-

gehalten werden, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen und um eine absolute Sicherheit für die nebenan grenzenden Materialien, vor allem im oberen Bereich, zu gewähren (Siehe beigelegtes technisches Datenblatt).

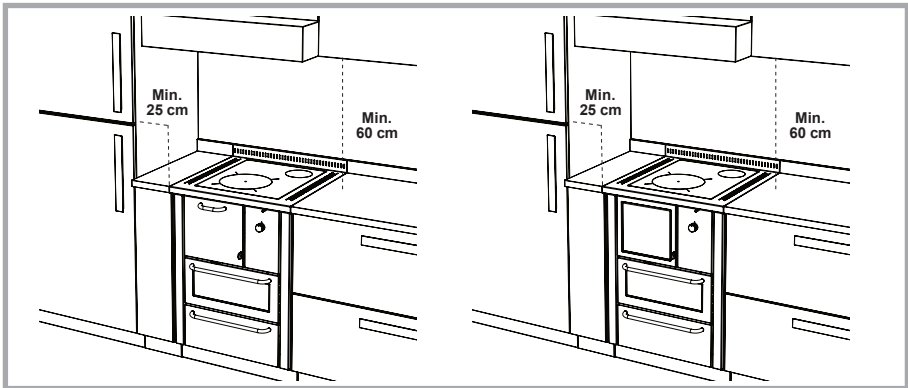


Abb. 4 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau der Holzherde Serie RNI - RNVI neben hitzeempfindlichen Materialien.

2.5 SCHORNSTEIN

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

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

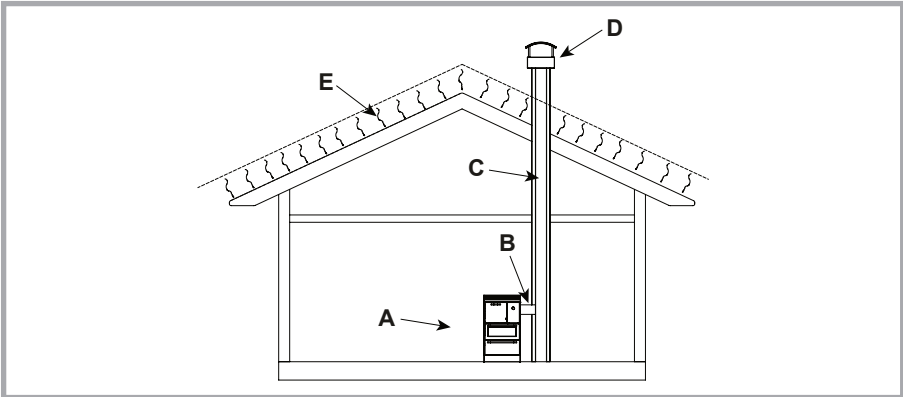


Abb. 5 - Teile des Kamins A = Holzherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

2.6 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

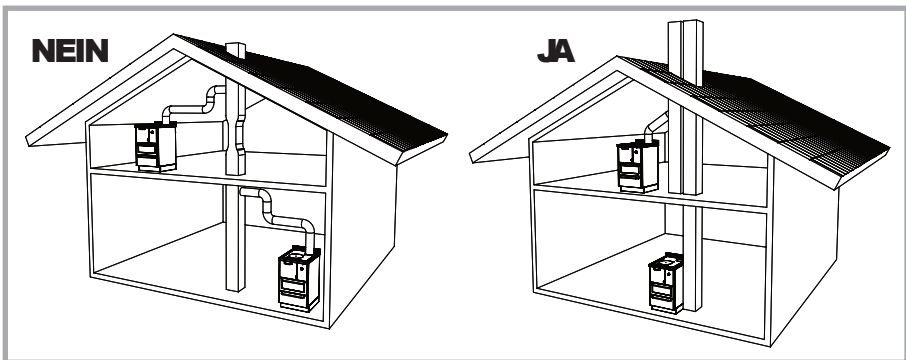


Abb. 6 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Holzherdes geeignet sein. Sein Querschnitt

muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein nicht schnell genug erwärmen, was Kondens-

wasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Holzherd-Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhöhe unter 4 Me-

tern 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.

Modell	RNE RNVE	RNI RNVI
∅ Rauchausgang	130 mm	130 mm
∅ Rauchabzug H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet	Rauchzug nicht gewährleistet
∅ Rauchabzug 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
∅ Rauchabzug H > 6m	150 mm	150 mm
Empfohlener Förderdruck	12 Pa	12 Pa

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

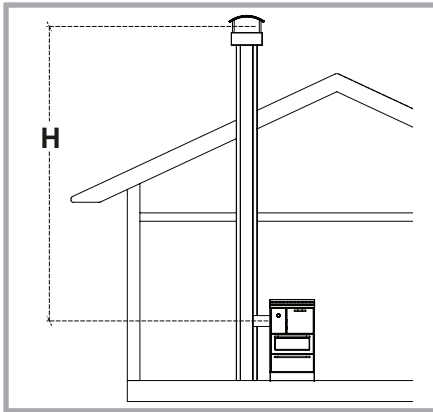


Abb. 7 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

2.7 RAUCHABZUG

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

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

2.8 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.

2.9 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

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

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

2.10 RAUCHAUSGÄNGE

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

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

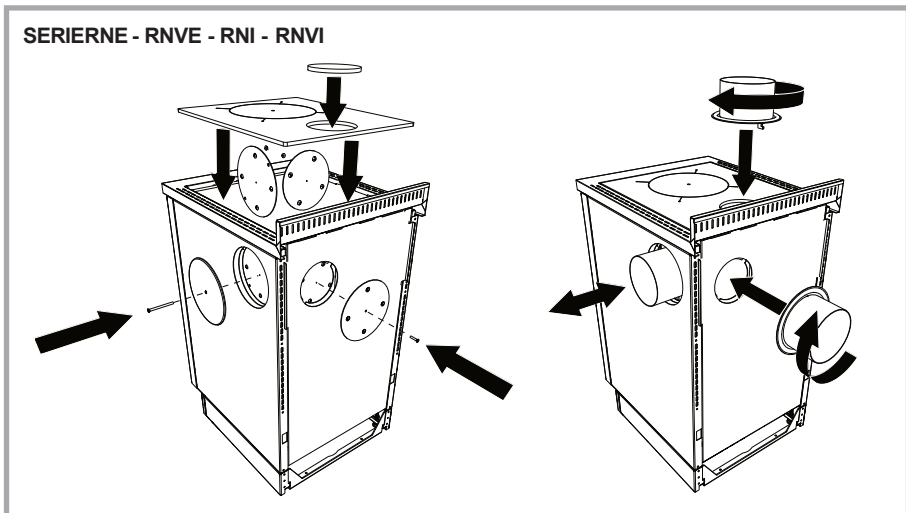


Abb. 8 - Mehrfachanschluss, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

2.11 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

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

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

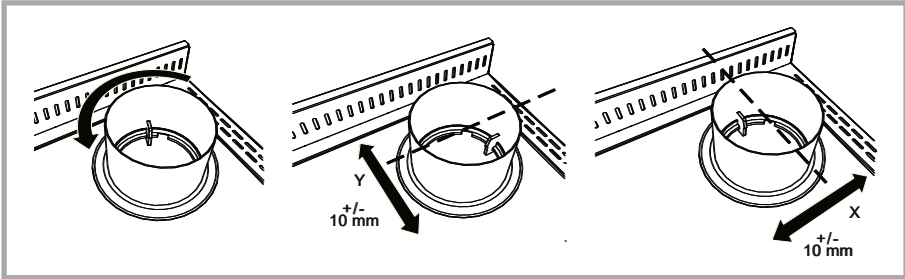


Abb. 9 - Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist das Anschlussrohr verschiebbar. Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den 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 Schraube festziehen (siehe Abb. 10).

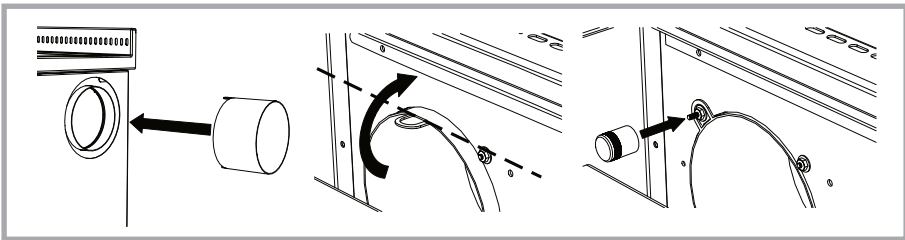


Abb. 10 - Rauchausgangseitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

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

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

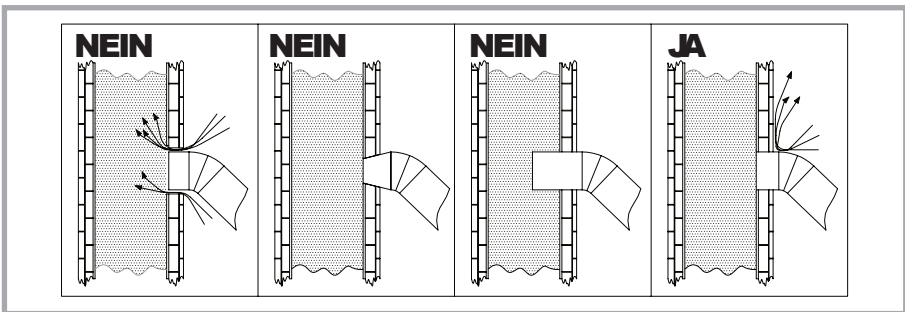


Abb. 11 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss an das Rauchabzugsrohr.

2.12 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Holzherdes erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Falle muss im Raum stets für eine ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder Fenster und Türen dicht schließen.

Eine ausreichende Belüftung des Raumes muss auch gewährleistet werden, wenn sich andere Heizgeräte, Dunstabzugshauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen darin befinden. Die Lüftungsklappe des Raumes muss eine Mindestfläche von 80 cm² aufweisen. Auf Anfrage liefert Rizzoli eigens hierzu entwickelte Lüftungsklappen, die sich nur während des Betriebes des Holzherdes

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

Die Holzherde sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Holzherd keine weitere 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.

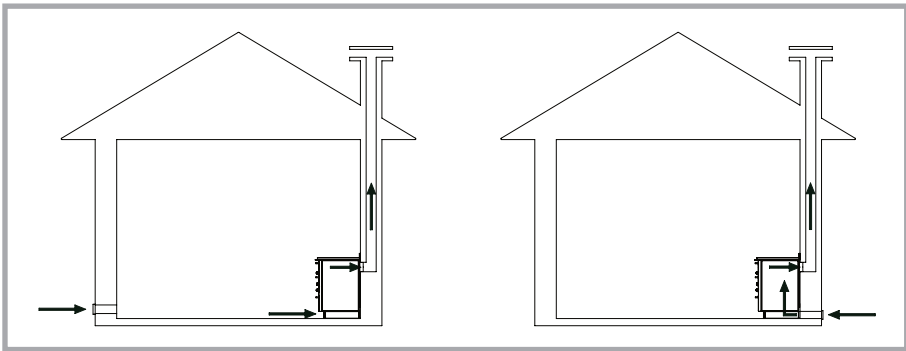


Abb. 12 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Holzherd.

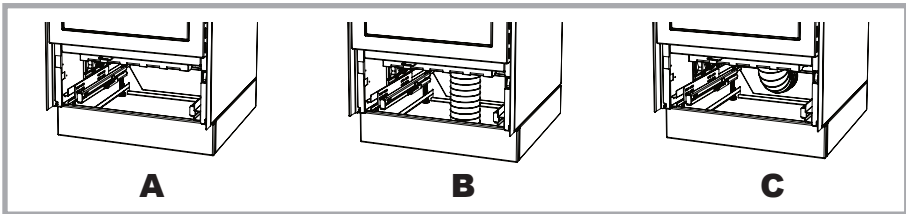


Abb. 13 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Holzherd. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 4 und

Abb. 14), vorzunehmen. Weitere Anschlusslösungen sind nach vorheriger Absprache mit Rizzoli möglich.



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

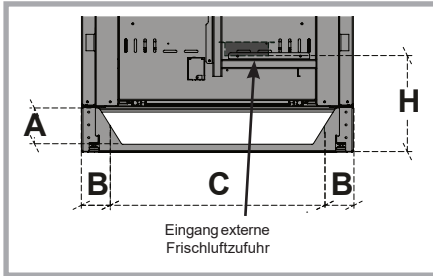


Abb. 14 - Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss die externe Frischluftzufuhr.

Modelle	A	B	C	H	Ø
RNE 50	95	64	367	211	95
RNVE 50	95	64	367	211	95
RNI 60	95	64	467	211	95
RNVI 60	95	64	467	211	95

Tabelle 4 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.
Maße (in mm)



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

2.13 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Der elektrische Anschluss der Holzherde dient zur Betätigung der seitlichen Ventilatoren und zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutralleiter und Schutzleiter) müssen, wie in der Abb. 16 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

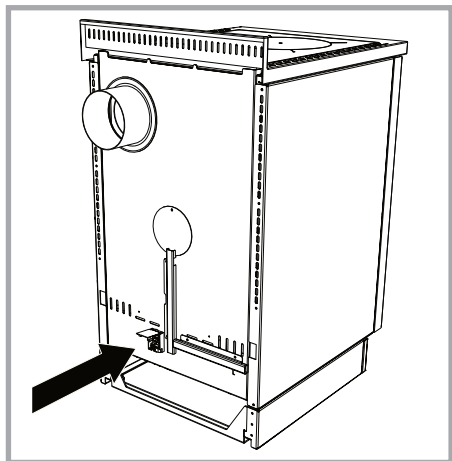


Abb. 15 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung.

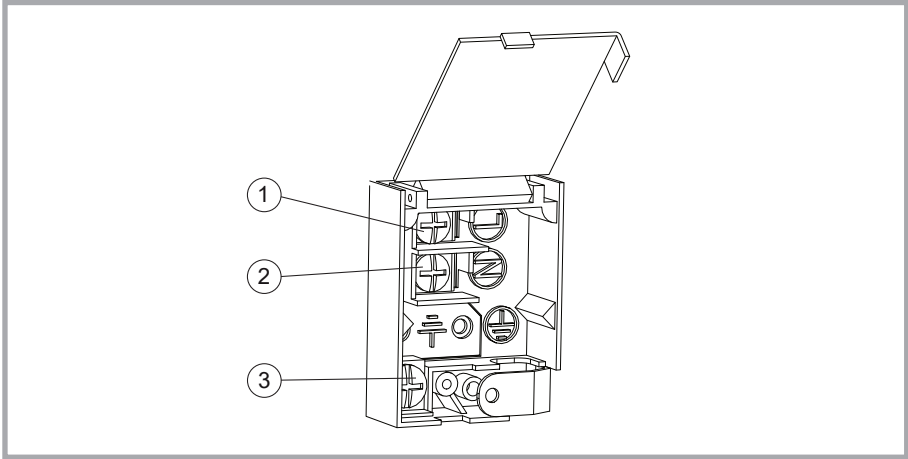


Abb. 16 - Klemmbrett für den Anschluss die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutraleiter, 3. Schutzleiter.

2.14 ENTFERNUNG DER HOLZLADE

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

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

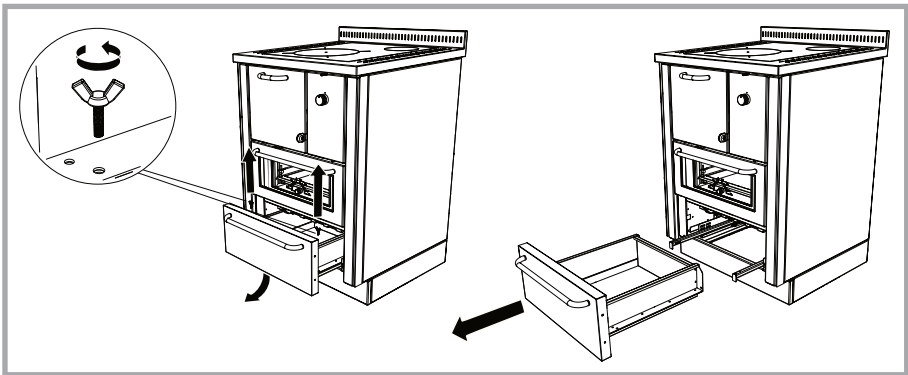


Abb. 17 - Entfernung der Holzlade.

2.15 EINSTELLUNG DES STANDARD-SOCKELS

Die Einstellung des Sockels erfolgt im Inneren des Herdes, hierzu muss die Holzlade laut Kapitel 2.14 entfernt werden.

Der Sockel der Holzherde ist regulierbar, damit er bestmöglich dem Aufstellungsraum angepasst werden kann. Es können sowohl der Sockeleinzug auf der Vorderseite als auch die Herdhöhe durch die Schraubfüße eingestellt werden. Hierzu muss

jeder einzelne Schraubfuß in den Eckendesockels reguliert werden, wodurch der Holzherd gleichmäßig eingestellt werden kann. Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüssel Nr. 6 benötigt und sobald die gewünschte Höhe eingestellt ist, wird die Sechskantmutter mit dem Schlüssel Nr. 13 (siehe Abb. 18) fixiert. Die Schraubfüße können bis zu 50 mm erhöht werden.

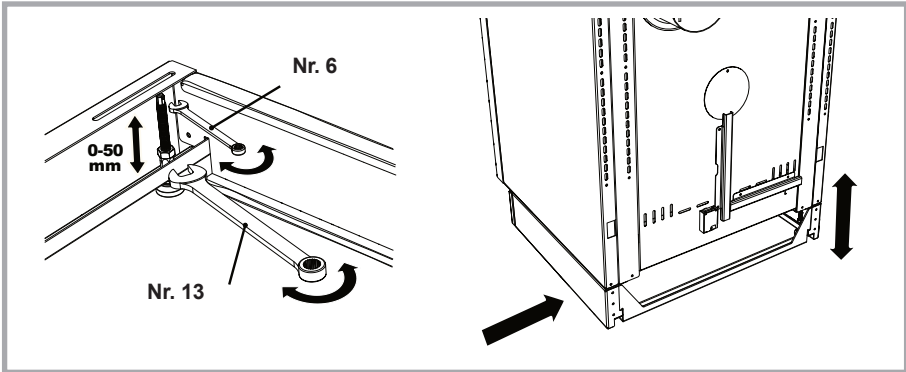


Abb. 18 - Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße mit Schraubenschlüssel.

Zur Regulierung des Sockeleinzugs müssen die vorderen Schrauben gelockert werden, mit denen der Sockel am Herd befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeführt. Sobald der Sockeleinzug in der gewünschten Position ist, werden die Schrauben wieder angezogen. Hierzu ist ein Schraubenschlüssel N. 8 (siehe Abb. 19) notwendig. Achten Sie darauf, die Schraube nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

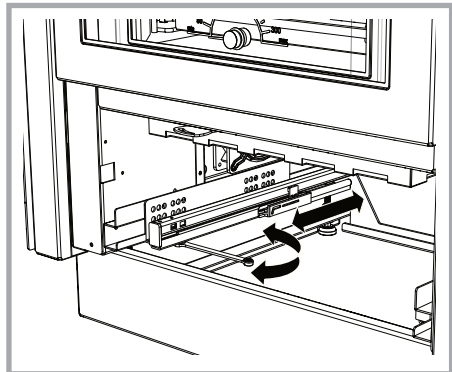


Abb. 19 - Einstellung des Sockeleinzugs.

2.16 EINSTELLUNG DES TELESKOP-SOCKELS

Holzherde können auf Anfrage mit einer speziellen, größeren Holzlade ausgestattet sein, die in den Sockel ragt. In diesem Fall ist die Höhenregulierung des Sockels trotzdem möglich. Der Sockeleinzug kann jedoch nicht reguliert werden, dieser ist fix und 70 mm. Andere Maße sind zwar möglich, müssen allerdings bereits in der Bestellphase definiert werden.

Die Einstellung der Sockelhöhe erfolgt laut Kapitel 2.14. Nach der Einstellung der Schraubfüße kann

der Teleskop-Sockel eingestellt werden, um den offenen Sockelbereich abzudecken. Hierzu müssen die 2 Schrauben laut Abb. 20A und 20B 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. 20C und 20D).

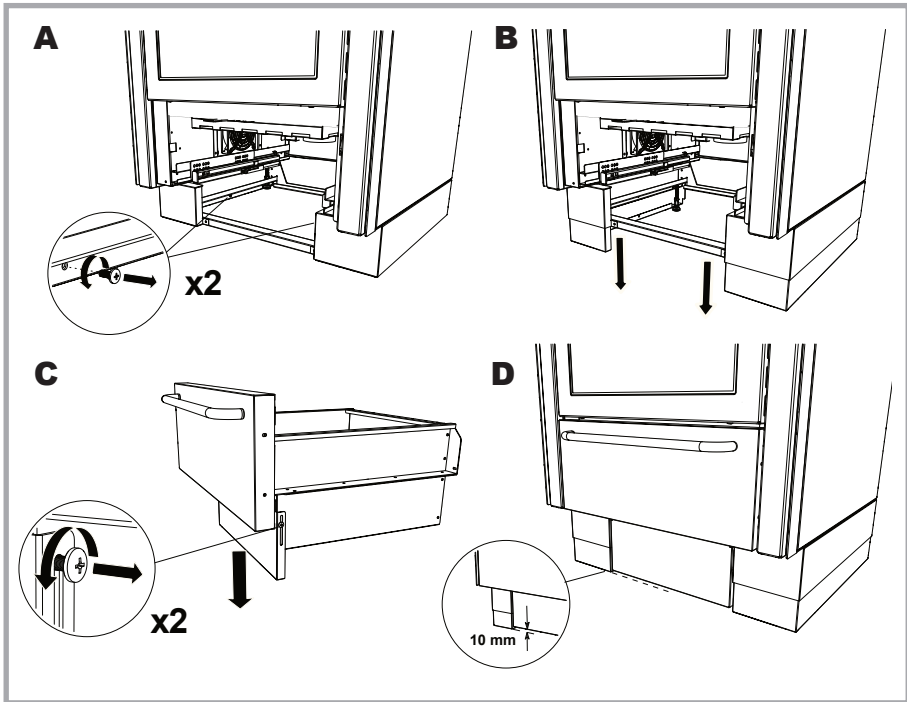


Abb. 20 - Einstellung des Teleskop-Sockels.



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

2.17 REGULIERUNG DER VENTILATOREN

Holzherde sind mit einem Isoliersystem an den Seitenwänden mittels Ventilatoren ausgestattet, wodurch noch bessere Wärmedämmung des Herdes garantiert und die von ihm erzeugte Wärme optimal ausgenutzt wird. Diese Lösung ist besonders nützlich, wenn der Herd zwischen Wänden oder Küchenmöbel eingebaut wird. Die Ventilato-

ren werden über einen Thermostat gesteuert. Die Einstellung der Einschalttemperatur erfolgt über einen Drehknopf im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugänglich. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, sollte der Thermostat auf eine Temperatur von 60°C eingestellt werden.



ACHTUNG! Während der Installation und dem Gebrauch muss darauf geachtet werden, dass die Belüftungsschlitze auf dem Sockel nicht verstopft werden, da dies die Wärmedämmung und die Funktionstüchtigkeit des Holzherdes beeinflussen könnte.

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

Die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel unterliegen einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen. Weitere Setzungserscheinungen können

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

3 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 externen Frischluftzufuhr, Roste, Belüftungsschlitze und eventuelle Lüftungsanlagen im Aufstellraum frei und nicht verstopft sind.

3.2 ANHEIZEN

Um das Anheizen bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit zwei nützlichen

Vorrichtungen ausgestattet. Die Anheizklappe wird mit einem ausziehbaren Hebel gesteuert:

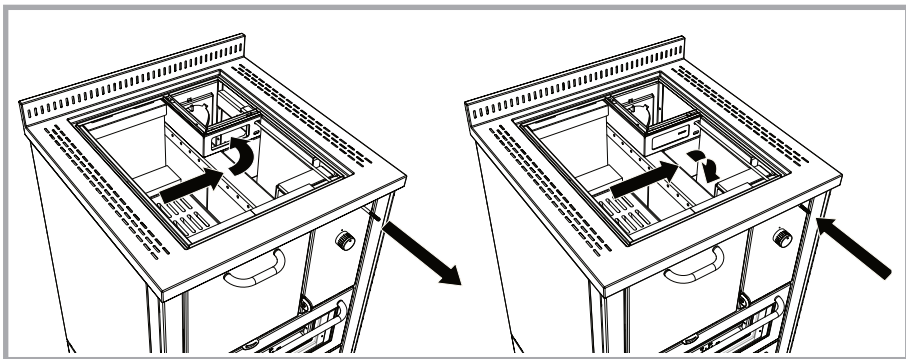


Abb. 21 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

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 Anheißluftregulierung wird ein direkter Lufteinlass aus dem Aufstellraum in die Brennkammer ermöglicht. Wenn sich der Hebel rechts befindet, ist der Lufteinlass geschlossen, links ist er geöffnet. Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet). Beim Anheizen empfiehlt es sich beide Vorrichtungen zu öffnen. Sobald das Feuer lebhaft brennt, muss man beide Vorrichtungen wieder schließen, damit der Herd im Normalbetrieb funktionieren kann. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossenen Anheißvorrichtungen 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.

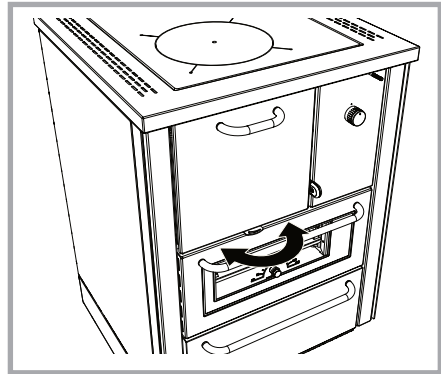


Abb. 22 - Anheißluftregulierung.



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 LUFTRREGULIERUNG

Bei allen Modellen sind zwei Luftregulierungen vorhanden: Regulierung der externen Frischluftzufuhr und Regulierung der Primär- und Sekundärluft.

Der Brennluftergang im Inneren des Holzherdes wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Lufteinlass geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 23). Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet).

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

Niveau hält. Niedrige Werte garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie.

Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, durch die Einstellung des Lufteinlass-Hebels sowie der Primärlufteinstellung, der effektiven Funktionsbedingungen und Rauchgaszug gesteuert.

Der Luftdurchlass auf der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein optimaler Abbrand und bei Modellen mit Sichtfenster die optimale Glasspülung gewährleistet werden.

Wenn der Holzherd nicht in Betrieb ist, ist der Primärluftregler auf den 0-Wert einzustellen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequentem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme

ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktions-

tüchtigkeit des Holzherdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 5 zu befolgen.



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

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

Tabelle 5 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.

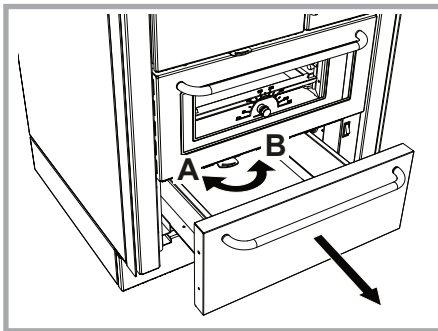


Abb. 23 - Einstellung der Frischluftzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

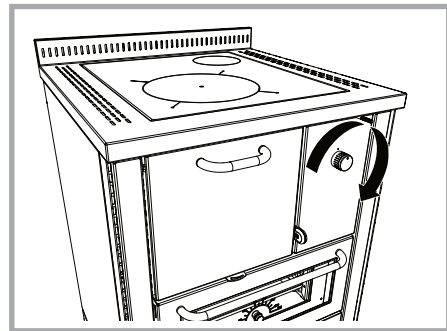


Abb. 24 - Einstellung der Primär- und Sekundärluft. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn, öffnet sich die Regulierung.



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

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 - somit der ideale Stellplatz für einen Kochtopf, der sich schnell erhitzen soll. Die Außenbereiche der Herdplatte hingegen sind zum Warmhalten der Speisen geeignet. Um eine optimale Wärmeübertragung

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

DEUTSCH

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. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backofens zu platzieren; bei gleichmäßigem

Schmoren hingegen ist es besser, sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raumausbreiten 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.

3.6 BACKOFENBELEUCHTUNG

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

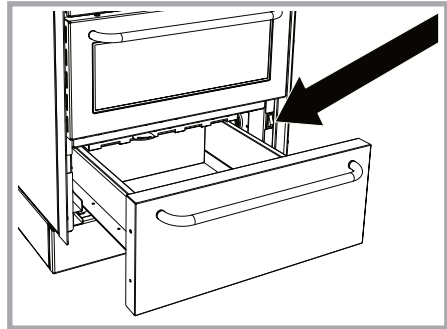


Abb. 25 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

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 VENTILATOREN

Die Holzherde sind an den Seitenwänden serienmäßig mit Ventilatoren zur Zwangslüftung ausgestattet. Diese Modelle sind in der Lage, einen Teil der Wärme durch Wärmeübertragung zu erzeugen. Mit dieser Vorrichtung wird kalte Luft aus dem Sockelbereich entnommen und über die Seitenwände und an der Rückseite des Herdes zwangsgeleitet und schließlich über die Belüftungsschlitze auf dem Herdrahmen und an anderen Stellen des Herdes als Warmluft abgegeben. Die Ventilatoren werden über einen Thermostat gesteuert, der auf die Temperatur an den Seitenwänden anspricht. Bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur schalten sich die Ventilatoren automatisch ein. Der Thermostat ist serienmäßig auf eine Temperatur von 60°C eingestellt. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, darf diese Temperatur nicht verändert werden. Eine andere Temperatur kann mit dem Drehknopf auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Der Drehknopf befindet sich im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch

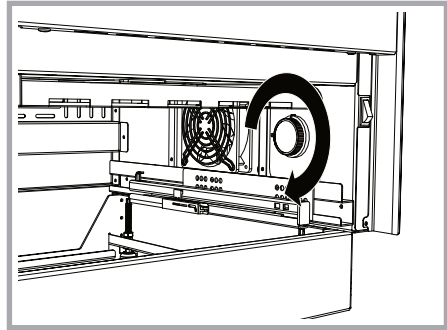


Abb. 26 - Thermostateinstellung für die Zwangslüftung der Seitenwände.

den Auszug dieser zugänglich. Falls das automatische Einschalten der Ventilatoren nicht gewünscht wird, genügt es, den Drehknopf auf die höchste Temperatur einzustellen.

3.9 ZUBEHÖRFACH

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

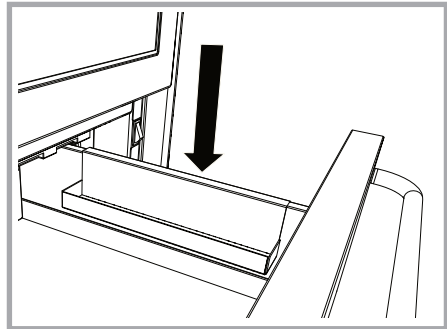


Abb. 27 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

3.10 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. Bei allen Herden ist der Teleskopauszug nur in einer Ebene im Inneren des Backofens eingesteckt. Bei allen Modellen kann das Backblech auch ohne Teleskopschienen in die verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.

3.11 BACKBLECHHALTER

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

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

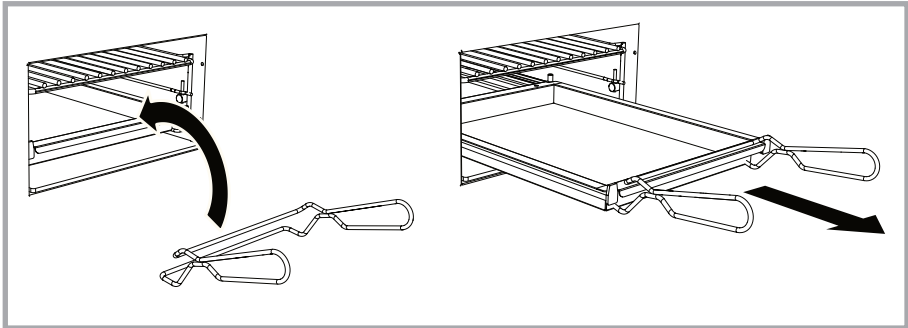


Abb. 28 - Backblechhalter.

3.12 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

Auf Anfrage ist für die Modelle RNVE - RNVI 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.

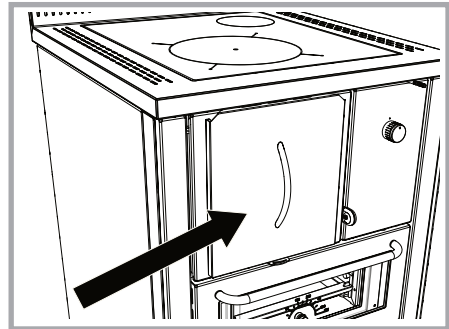


Abb. 29 - Schutz für die Feuerraumtür.

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 gleich-

mäßige, ebene Arbeitsfläche. Bevor Sie die Herdplatte abdecken, kontrollieren Sie stets, dass sie sauber und nicht feucht ist und alle nötigen Wartungsarbeiten vorgenommen wurden.

4 WARTUNG

4.1 REINIGUNG

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

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



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

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. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teile niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas

Öl und warten Sie, bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.

Es kann vorkommen, dass sich sofort nach der Herdinstallation oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidationsschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus, um lackierte Teile zu reinigen.

4.3 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 Sieden 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.

4.4 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE

Die Rauchgaszüge in den Holzherden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind Holzherde 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, muss die Platte unter dem Aschekasten entfernt werden. Es empfiehlt sich

hierfür den Feuerrost zu entfernen. Die Platte hat in der Mitte ein Loch, wodurch man sie mit einem spitzen Werkzeug herausnehmen kann (siehe Abb. 30A). 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. 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. 30D). Eventuelle Risse

im feuerfesten Material unter dem Backofen sind normal und beeinträchtigen auf keinsten Weise die

Funktion des Holzherdes.

DEUTSCH

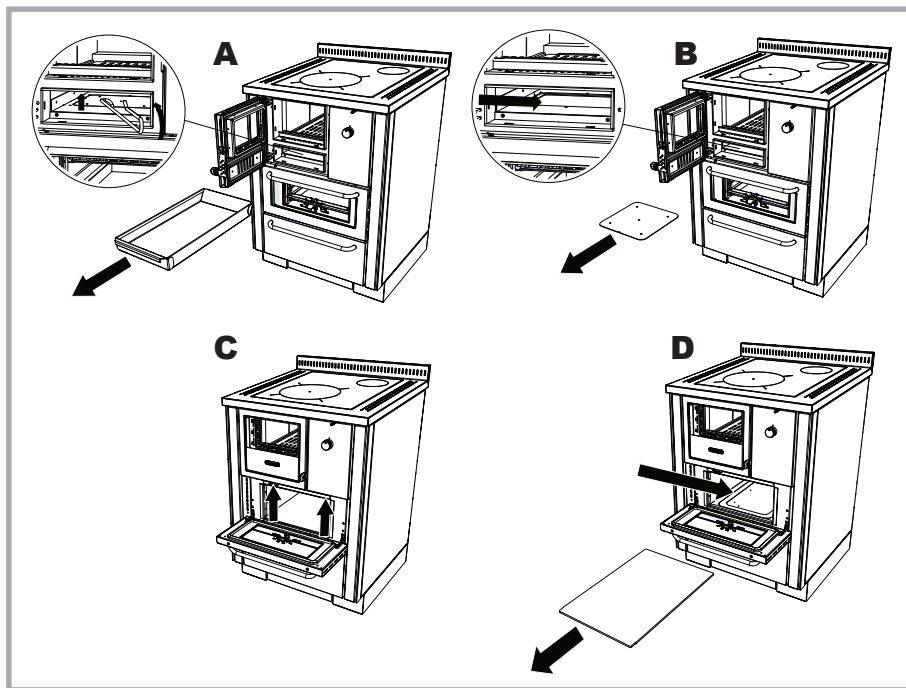


Abb. 30 - Kontrolle der Rauchgaszüge.

4.5 ASCHEKASTEN

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

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

4.6 REINIGUNG 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.

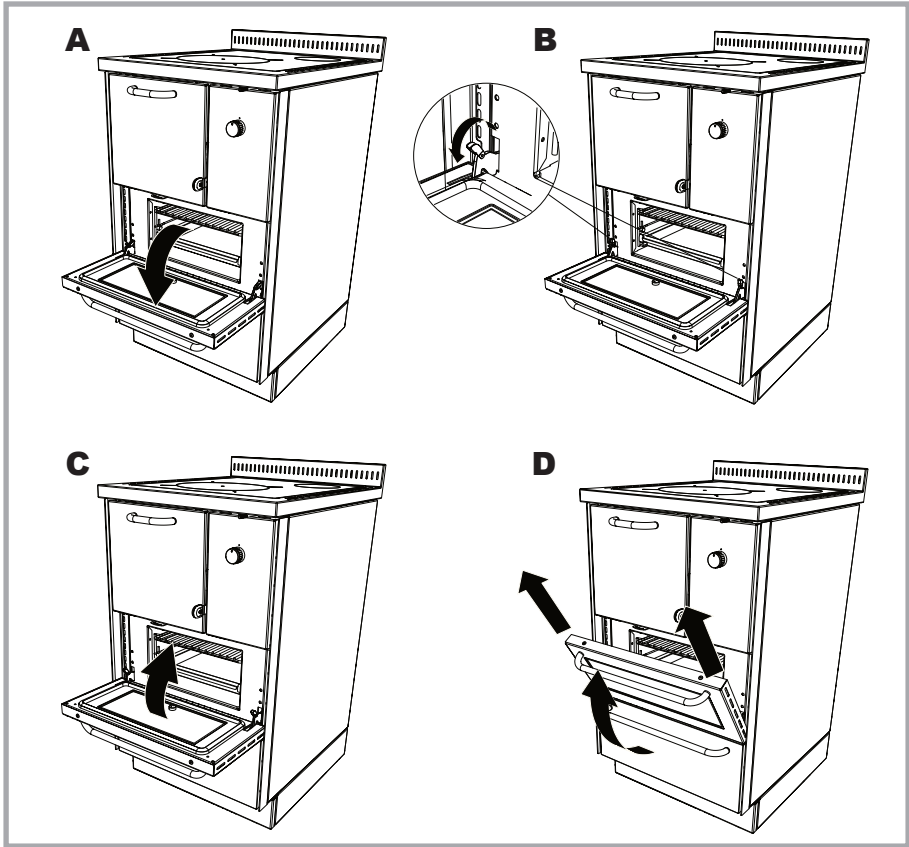


Abb. 31 - Aushängender Backofentür.

4.7 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.

4.8 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Zur Reinigung der Sichtfenster der Backofen- und der Feuerraumtür (Modelle RNVE - RNVI) verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenscheiben der Feuerraumtür

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



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

4.9 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 Zentralheizungs-herde gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirkelschwamm, 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 Schmirkelschwamm oder feinem Schmirkelpapier

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 Hitze einwirkung einen schönen, gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Pflegeöl häufiger auf.

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

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

4.10 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.

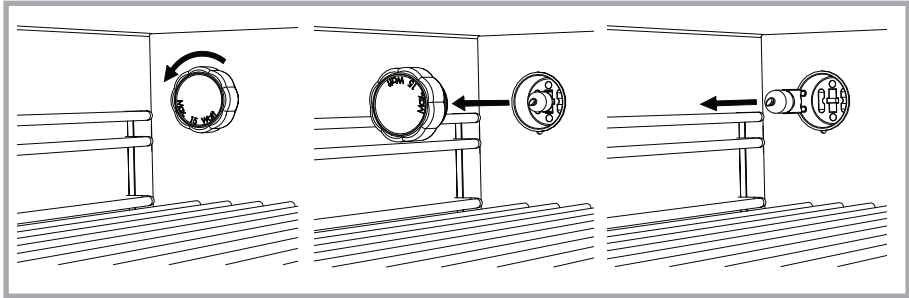


Abb. 32 - Austausch der Backofenlampe.

4.11 WÄRMEAUSSDEHNUNG

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

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

4.12 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

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

5 WAS TUN, WENN...

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

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
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
Übermäßiger Lärm	Das Belüftungssystem ist sehr laut, die Ventilatoren weisen eine Phasenverschiebung oder eine Unwucht auf. Staubansammlungen behindern den korrekten Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Ventilatoren regelmäßig • Entfernen Sie die Holzlade (siehe Kap. 2.14) und reinigen Sie die Ventilatoren mit dem Staubsauger

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 Materialfeh-

ler 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 Garantie-

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

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 Schamottmaterial, 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.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANWEISUNGEN	S.	34
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	34
1.2	Sicherheitshinweise	S.	34
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	35
1.4	Andere Brennstoffe	S.	35
1.5	Herdbestandteile	S.	35
1.6	Zubehör	S.	36
2.	MONTAGE	S.	37
2.1	Anweisungen	S.	37
2.2	Installationshinweise	S.	37
2.3	Sicherheitsabstände (RNE - RNVE)	S.	38
2.4	Sicherheitsabstände (RNI - RNVI)	S.	38
2.5	Schornstein	S.	39
2.6	Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins	S.	39
2.7	Rauchabzug	S.	40
2.8	Schornsteinaufsatz	S.	40
2.9	Anschluss- oder Rauchrohrstützen	S.	41
2.10	Rauchausgänge	S.	41
2.11	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	41
2.12	Frischluftzufuhr	S.	43
2.13	Elektrische Anschlüsse	S.	44
2.14	Entfernung der Holzlade	S.	45
2.15	Einstellung des Standard-Sockels	S.	46
2.16	Einstellung des Teleskop-Sockels	S.	47
2.17	Regulierung der Ventilatoren	S.	48
2.18	Erste Inbetriebnahme	S.	48
2.19	Setzungserscheinungen	S.	48
3.	GEBRAUCH	S.	49
3.1	Betrieb des Holzherdes	S.	49
3.2	Anheizen	S.	49
3.3	Luftregulierung	S.	50
3.4	Kochen auf der Herdplatte	S.	51
3.5	Backen und Braten im Backofen	S.	52
3.6	Backofenbeleuchtung	S.	52
3.7	Heizen	S.	52
3.8	Ventilatoren	S.	53
3.9	Zubehörfach	S.	53
3.10	Backblech auf Teleskopschienen	S.	53
3.11	Backblechhalter	S.	54

INHALTSVERZEICHNIS

3.12	Schutz der Feuerraumtür (Optional)	S.	54
3.13	Herdplattenabdeckung (Optional)	S.	54
4.	WARTUNG	S.	55
4.1	Reinigung	S.	55
4.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	55
4.3	Reinigung des Feuerrostes	S.	55
4.4	Reinigung der Rauchgaszüge	S.	55
4.5	Aschekasten	S.	56
4.6	Reinigung des Backofens	S.	56
4.7	Reinigung des Schornsteins	S.	57
4.8	Reinigung der Sichtfenster	S.	58
4.9	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	58
4.10	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	58
4.11	Wärmeausdehnung	S.	59
4.12	Ausserordentliche Wartung	S.	59
5.	WASTUN, WENN...	S.	60
6.	GARANTIE	S.	62
6.1	Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	62
6.2	Allgemeine Klauseln	S.	62
6.3	Garantiebestimmungen	S.	62
6.4	Materialfehler	S.	62
6.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	62
6.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	62
6.7	Haftung	S.	63
6.8	Gerichtsstand	S.	63

The use of economic and ecologic combustibles, the sweet warm of natural fire, the sweet fragrance of the wood of our forests are the qualities that make indispensable wood fired cookers in every house.

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

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

1 INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

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

It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the cooker regularly.

We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity. Talking about the working and the installation of Rizzoli cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

Wood fired cookers are built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned and possibly broken. Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon residuals and soot. To avoid dissipation of energy and

eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible (see the attached technical sheet).

Burning an excessive amount of wood can cause the sudden ignition of flammable gases, with the risk of causing damage to things and people.



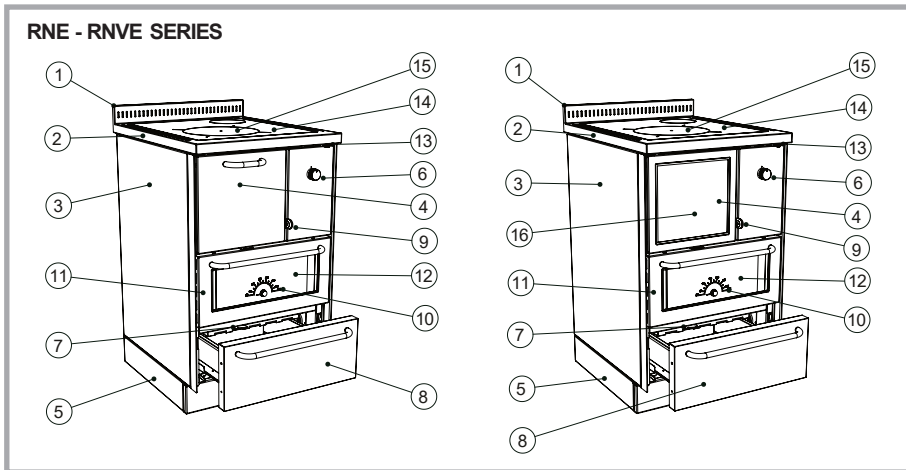
WARNING! The painted parts of the cooker might discolour because of too high temperatures in the combustion chamber. The causes could be the insertion of excessive quantity of wood and the use of not suitable combustible. This damage is not covered by the warranty.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

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

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

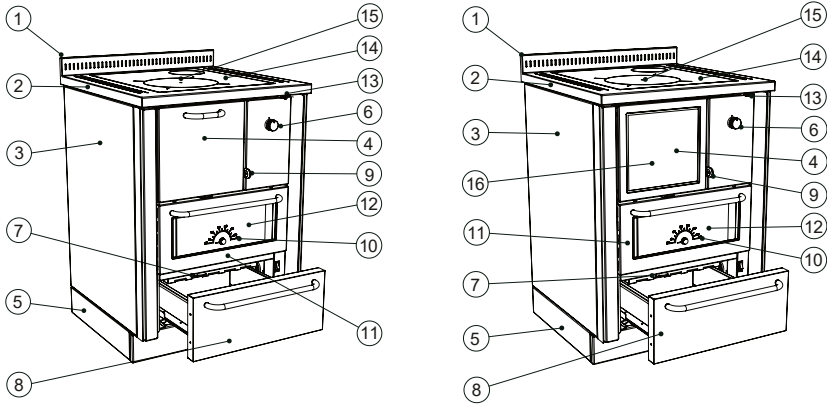
1.5 PARTS OF THE COOKER



Picture 1

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

RNI - RNVI SERIES



Picture 2

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

1.6 ACCESSORIES

Together with the wood fired cookers you will find some accessories that simplify the installation, the

maintenance and the daily use of the device.

- Ash drawer
- Glove (RNVE-RNVI models)
- Poker
- Scraper
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Sponge for glass cleaning
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of cooker
- Grill for the oven
- Baking-pan
- Baking-panholder
- Glove box
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired cooker
- Certificate of quality for the refractory bricks used

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

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

possibility to make the necessary connections. Do not drag the cooker, move it keeping it lifted from the floor. The cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles.

2.2 SUGGESTIONS FOR INSTALLATION

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

Before final positioning, it is recommended to check that the adjustable plinths are in the high position so as not to touch the floor.

In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides.

We suggest not to install furniture on the cooker. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed, in this case you must respect

a minimum distance of 60 cm from the plate. In case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired cookers.

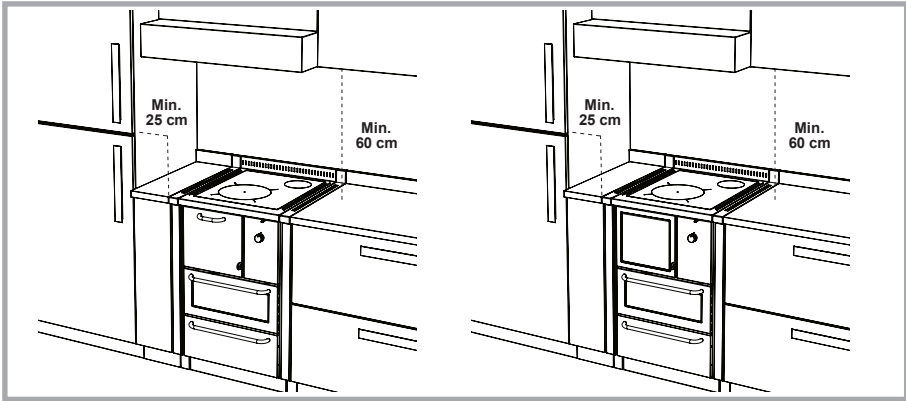
If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top and in the plinth: this to prevent the decadence of the isolating properties of the cookers and, in general, of its correct working.

2.3 SAFETYDISTANCES (RNE - RNVE)

With RNE - RNVE series cookers to be framed into furniture, be sure to keep the minimum safety distances in case of inflammable or sensible to high temperatures materials (see attached technical sheet). The cookers have an isolation system

on the sides through electrical fans that allows a better isolation and the possibility to maximize the heat produced by the cooker. Rizzoli produces apposite spacers to make the installation into furniture easier.

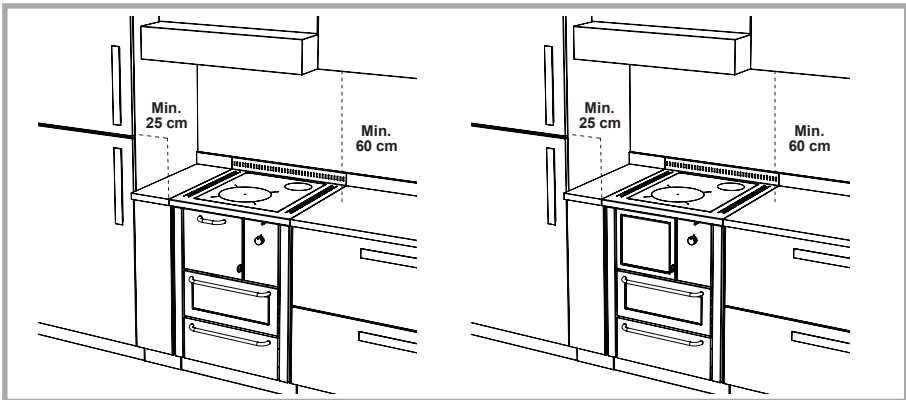


Picture 3 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture of the cookers RNE - RNVE series in presence of inflammable materials.

2.4 SAFETYDISTANCES (RNI - RNVI)

Wood fired cookers RNI - RNVI series are designed to be installed into furniture. They are endowed with an incorporated sidesisolation system that, together with the forced ventilation, ensure a perfect isolation. The minimum safety distances

must be kept anyway for both the thermal dilatation of the materials (1-2 mm) and the safety from combustible material, specially in the rear part of the cooker (see attached technical sheet).



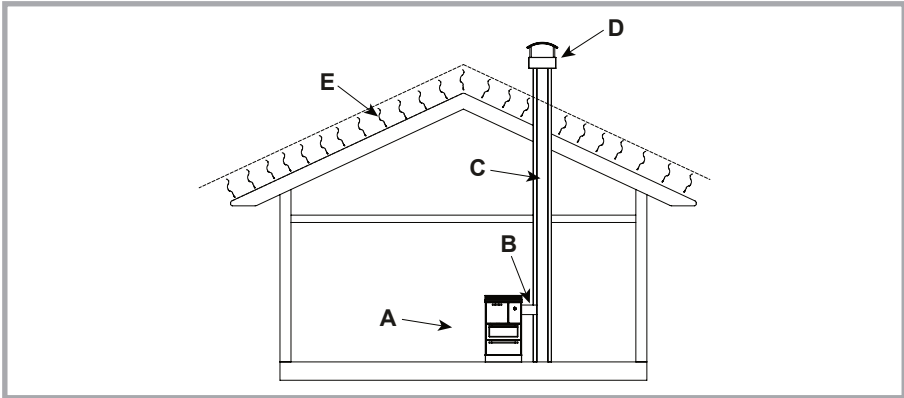
Picture 4 - Minimum safety distances for the installation into furniture of the cookers RNI - RNVI series in presence of inflammable materials.

2.5 CHIMNEY

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

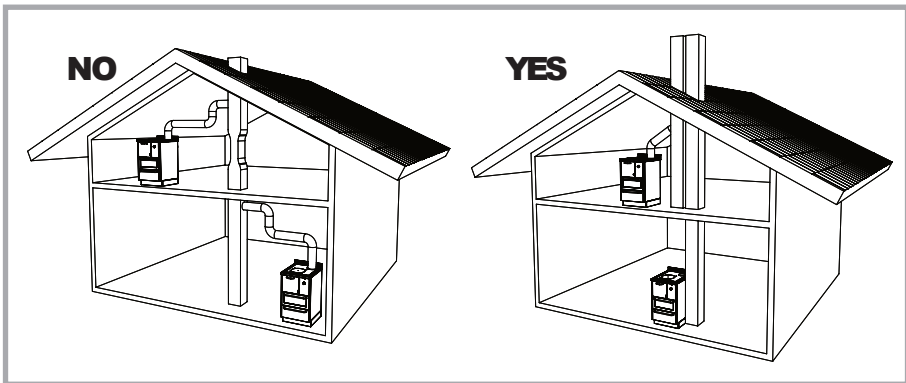
made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated.

Contact a specialized technician or a local chimney sweeper for any problem dealing with the chimney, chimney hood and connection to cooker.



Picture 5 - Components of the chimney. A= cooker, B= conjunction, C= flue, D= chimney, E= reflow zone.

2.6 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY



Picture 6 - Samples of correct and incorrect chimney connection.

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

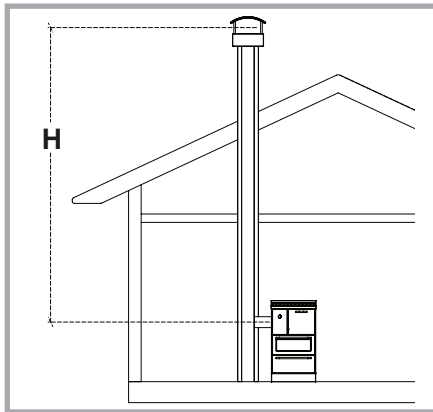
produced by the cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended

diameter for the flue according to the model of cooker and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct

working of the cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 6 you can see some examples of good and bad chimney connection.

Model	RNE RNVE	RNI RNVI
∅ entrance	130 mm	130 mm
∅ flue H < 4m	Draught not guaranteed	Draught not guaranteed
∅ flue 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
∅ flue H > 6m	150 mm	150 mm
Necessary depression	12 Pa	12 Pa

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



Picture 7 - H dimension for the sizing of the flue.

2.7 FLUE

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

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

2.8 CHIMNEY POT

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

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

2.9 CONJUNCTION

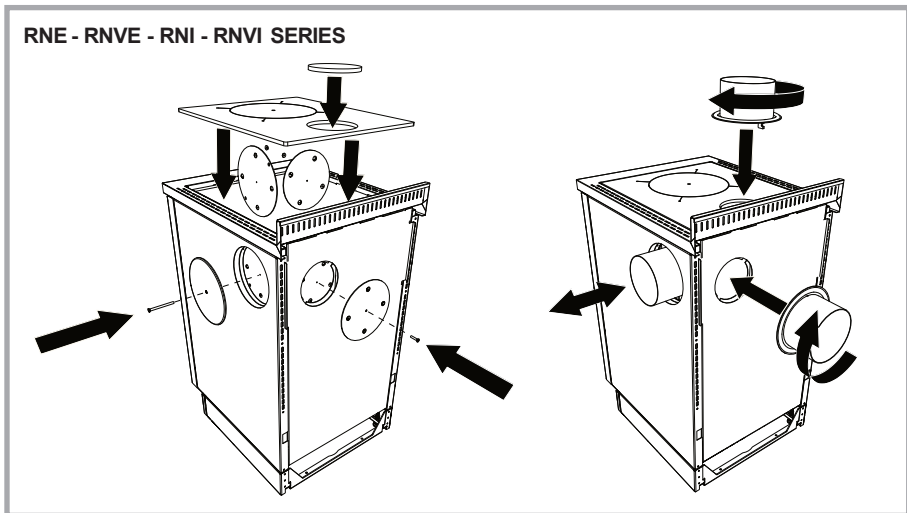
The conjunction of the cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The counterslope parts are forbidden and must be absolutely avoided. Near the conjunction, inflammable materials must not be present. The conjunction must not go inside

the flue. To increase the safety of the conjunction, we suggest to install a washer on the wall being sure that the connection between the washer and the chimney is walled and well sealed. Also the connection between the cooker and the conjunction must be fixed and sealed.

2.10 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired cookers are predisposed to have flue outlets in different positions (up, back, sides). Before connecting the cooker to the chimney you must be sure that all the outlets you will not use

are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the cooker.

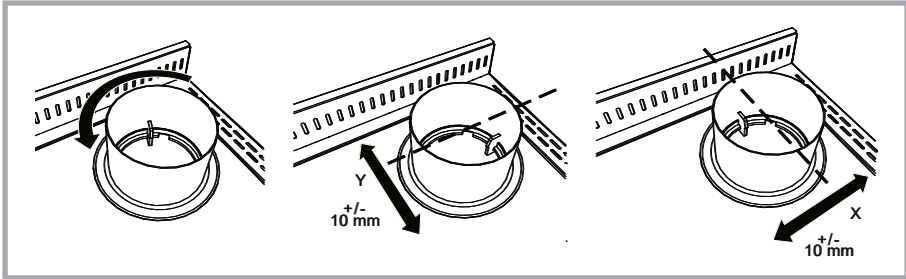


Picture 8 - Multiflue cooker, predisposition of the correct flue outlet.

2.11 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

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

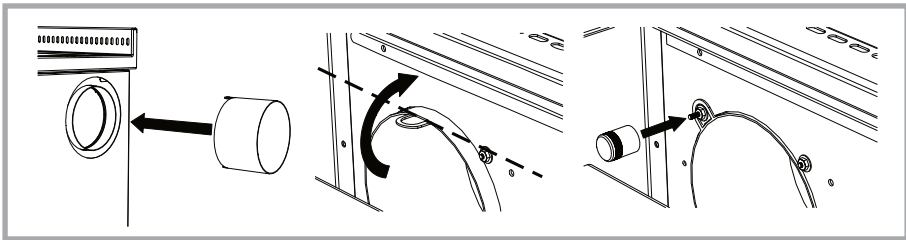
inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 9).



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

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

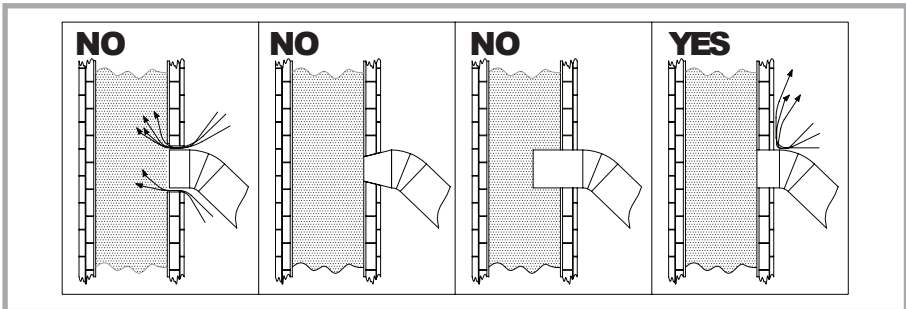
cooker. Then, you can place the wood fired cooker, extract correctly the connector so that it connect the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock see picture 10).



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

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

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



Picture 11 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney.

ENGLISH

2.12 AIR INTAKE

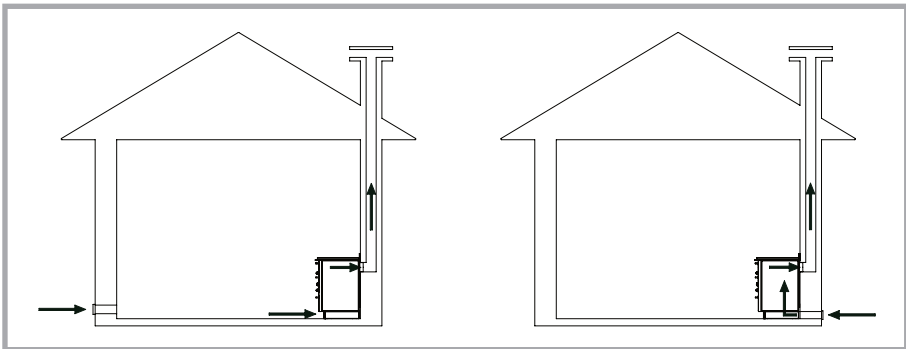
The standard installation of the wood fired cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic.

The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm². On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of the wood fired cooker,

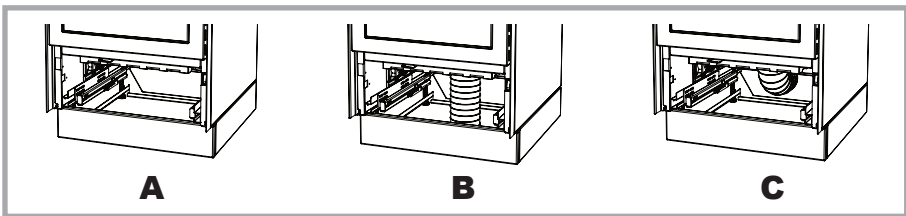
in order to warrant a maximum depression of 4 Pa in the place of installation.

The wood fired cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired cooker it is not necessary another air intake in the room of installation.

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



Picture 12 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker.



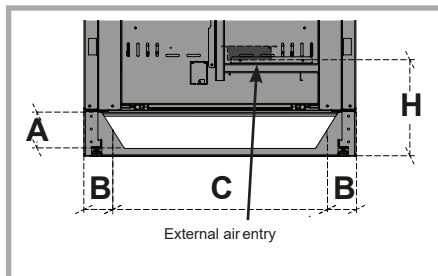
Picture 13 - Possible connections of the air intake of the cooker. A= External air intake not connected, B= External air intake on the floor, C=External air intake on the wall.

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

to specifies depending on the model (see table 4 and picture 14). Are also possible other solutions for the connection but they must be decided together with Rizzoli.



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



Picture 14 - Rearsight of the plinth of the wood fired cooker and specifies for the connection with the air intake.

Models	A	B	C	H	∅
RNE 50	95	64	367	211	95
RNVE 50	95	64	367	211	95
RNI 60	95	64	467	211	95
RNVI 60	95	64	467	211	95

Table 4 - Dimensions for the connection of the external air intake.

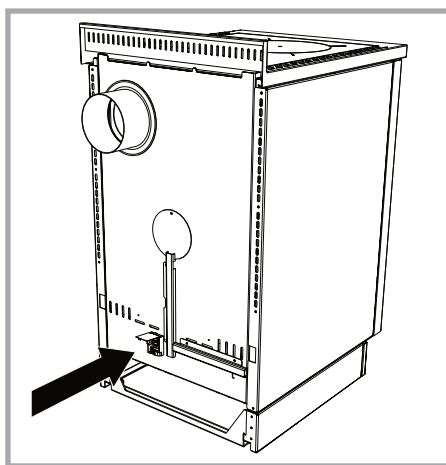
Dimensions in mm



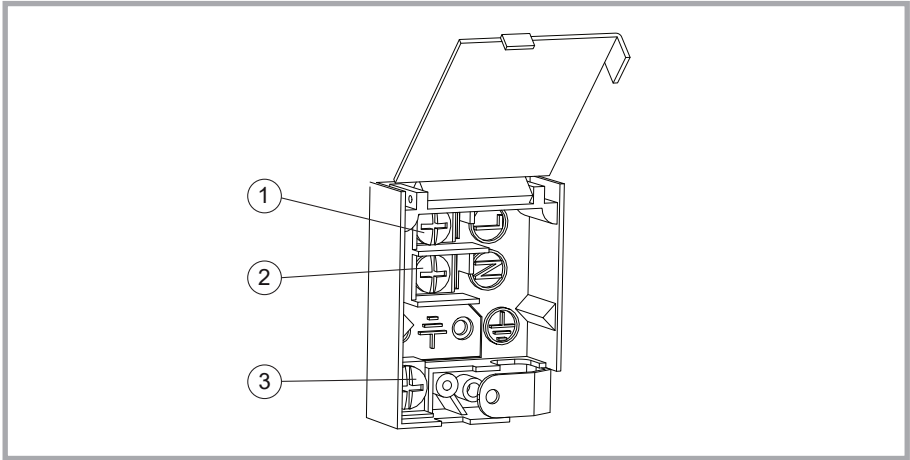
WARNING! For the correct working of the wood fired cooker verify that the passage of comburent air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspiration grill is not obstructed.

2.13 ELECTRIC CONNECTIONS

The electric connection of the cookers allows the working of the fans placed on the sides and the lighting of the oven lamp. The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to the terminal board placed in the rear side of the cooker. Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in the picture 16. The cable and every other electric device added must be dimensioned for the electric load to sustain and must not be in contact with points 50° C hotter than ambient temperature.



Picture 15 - Position of the terminal board for the connection to the network.

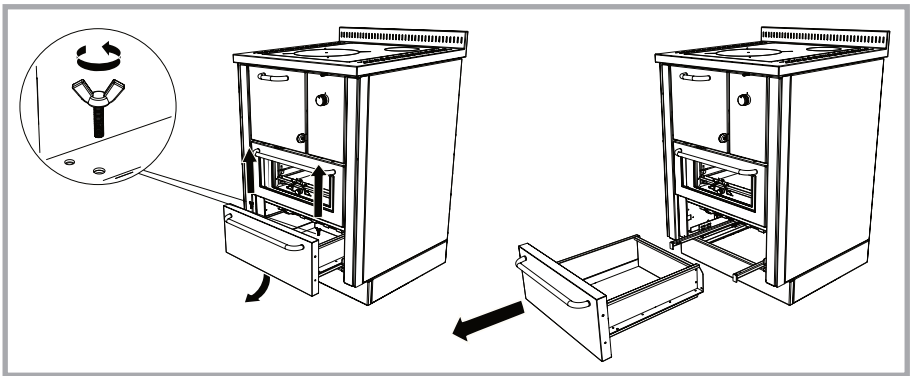


Picture 16 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth.

2.14 WOODBOX EXTRACTION

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

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



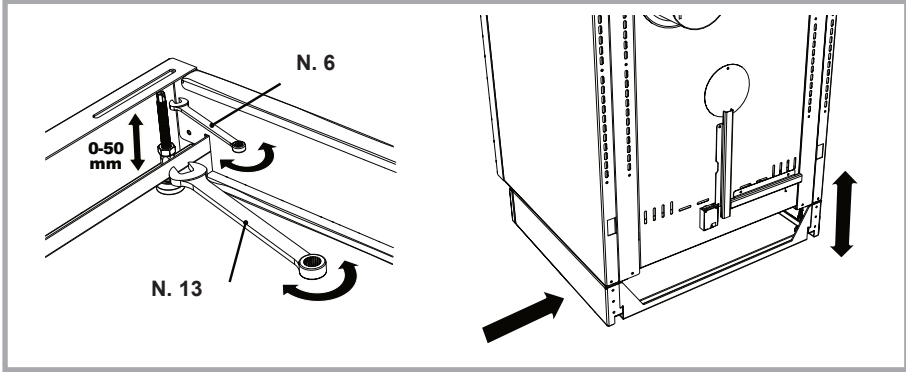
Picture 17 – Woodbox extraction.

2.15 STANDARD PLINTH REGULATION

The regulation of the plinth must be done inside the woodbox, to access the vain extract the woodbox as described in paragraph 2.14.

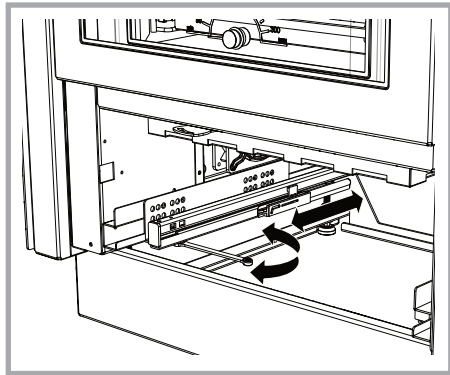
The plinth of the cookers can be regulated in order to match the space in which the cooker is inserted. It is possible to adjust the level of the cooker by operating on the levelling pins that can be regulated in height. To do this, it is necessary to remove

the woodbox and regulate singularly each pin placed in the plinth near the corners, so that the adjustment of the cooker is correct. For the regulation of the pins, use an hex key n.6: once you have reached the desired height, fix the locknut with a n.13 key (see picture 18). The pins have an excursion of 50 mm.



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

To regulate the plinth recess to the front release the bolt that keep fixed the plinth to the cooker: the bolts are screwed vertically from the bottom to the top. Then scroll the plinth in the chosen position and close the bolts. For this operation it is necessary an hex key size 8 (see picture 19). It is necessary to pay attention to not remove completely the bolts, release them only for what it is necessary.



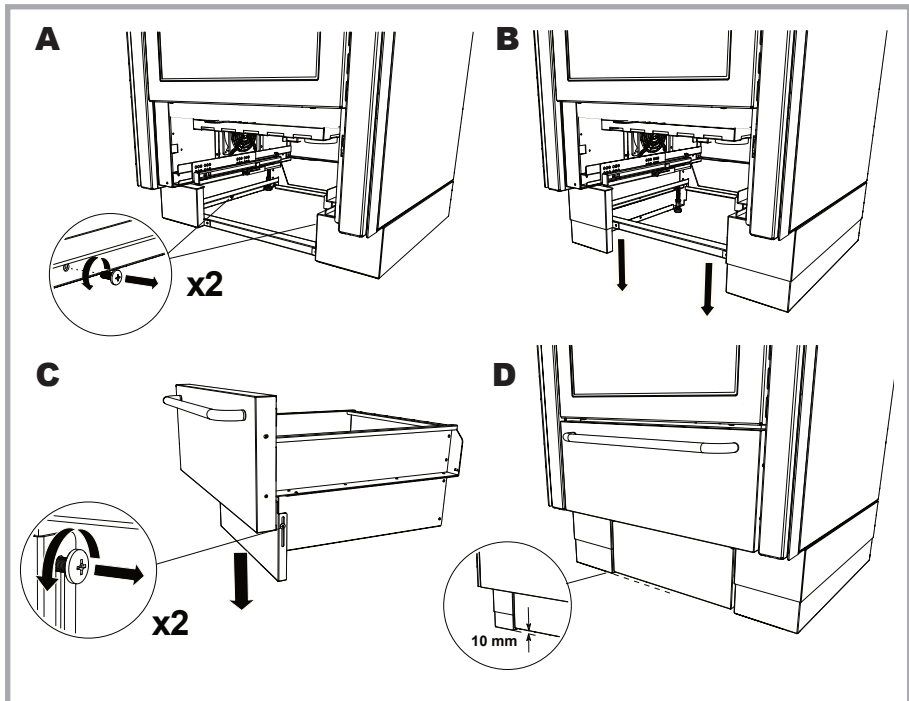
Picture 19 – Regulation of the plinth recess to the body of the cooker.

2.16 TELESCOPICPLINTH REGULATION

The wood fired cookers can have on demand a special woodbox enlarged integrated with the plinth. In this case it is anyway possible the regulation of the height of the plinth but not the regulation of the recess that is fixed to 70 mm. Different recesses are possible but must be agreed with Rizzoli during the order phase.

The regulation of the height of the plinth can be made in the same way as described in paragraph 2.14. After the regulation of the pins, it is possible

to regulate the sliding part of the plinth to cover the empty part: to do this, remove the 2 screws as picture 20A and 20B. Then, it is necessary to regulate also the height of the plinth integrated in the woodbox. To do this, release the two screws on the woodbox, lower slowly the plinth then screw again when the chosen height is reached (as in pictures 20C and 20D).



Picture 20 – Regulation of the telescopic plinth.



WARNING! For a correct installation it is necessary to keep about 10 mm between the floor and the plinth of the woodbox.

2.17 FANS REGULATION

The cookers are endowed with a device that insulates the sides: it consists of two fans, fed by AC power that allow a best isolation and allow to exploit the heat produced by the cooker at its best. This solution is useful in case of installation between furniture or walls. The fans are governed

by a thermostat: you can regulate it by setting the switching on temperature on the hand grip located inside the compartment that hosts the wood box. For installations inside other furniture we suggest to set the thermostat on the value of 60° C.



WARNING! During the installation and during the use pay attention not to obstruct the air flow holes located in the plinth, this can compromise the isolation and the correct working of the cooker.

2.18 FIRST LIGHTING

Before starting to use the cooker, remove the packaging materials in the oven and in the wood box, remove the stickers and remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface. We suggest to make a first lighting of the cooker just to verify the correct installation. The first lighting must be

done with moderate fire, using little wood broken in small pieces. In the next lightings you can progressively increase the load of combustible. In the first lightings, bad smell caused by processing residuals might happen. This is normal, it requires the ventilation of the room and will fade quickly.



WARNING! During the first lightings of the cooker it is recommended to keep the oven door open to allow the expulsion of eventual working residuals, otherwise the cooker could suffer damages.

2.19 SETTLEMENTS

The refractory mortar used for the internal walling contains always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the cooker a little condensation is being generated.

All the refractory materials inside the cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not pre-

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

3 USE

3.1 WORKING OF THE COOKER

During the working, inside the cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed).

The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on.

The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the features of the chimney have a big influence on the correct working of the cooker.

The combustion of wood requests that the air flow inside the combustion chamber happens in differ-

ent points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber.

The primary air is the main air and regulates the combustion speed.

The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment.

Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

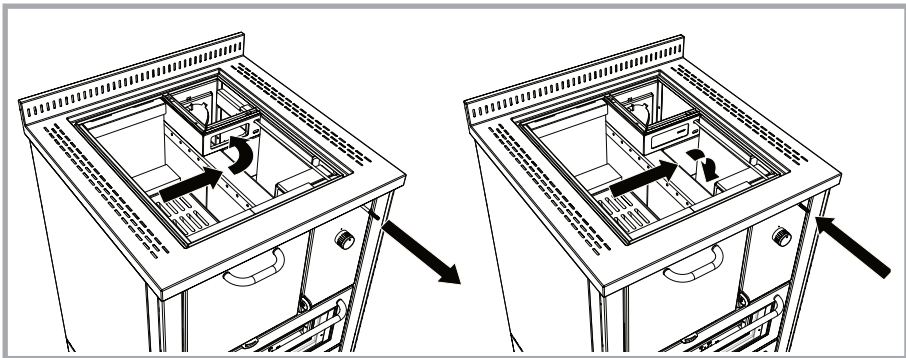


WARNING! For the correct working of the wood fired cooker verify that the passage of comburent air is not obstructed or, in case of connection with external air intake, that the air aspiration grill is not obstructed.

3.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, the wood fired cookers have two devices useful for starting. The starting key is ruled by a rod: extracting the rod, the key opens. This cre-

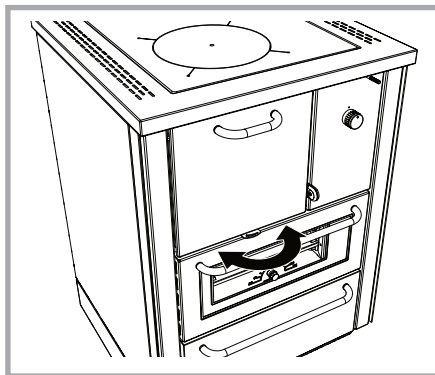
ates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain an improved draught.



Picture 21 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working.

The regulation of starting air allows the direct entrance of air from the room in which the cooker is installed to the combustion chamber. The valve is closed in the right position, it is open in the left position. In case of model with flue outlet on the left, the regulation of the lever is symmetrical (valve closed in the left position, open in the right position).

When starting, it is suggested to open both the devices that later shall be closed when the fire will be started for the normal working of the cooker. The cooker is designed to be used with the starting regulations closed, using them in different ways does not allow to the cooker to work at its maximum and may cause damages. To light the fire, you can use as combustible well dried wood, broken thin, together with the products available in commerce. The combustion might be difficult as far as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and the weather conditions.



Picture 22 - Regulation of starting air.



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

3.3 AIR REGULATION

On each model there are two air regulations: air entrance lever, primary and primary air regulation lever.

The entrance of comburent air inside the cooker is regulated by a valve ruled by a lever placed below the oven. The valve is closed in the right position while is open in the left position.

To regulate this device, see picture 23. In case of model with flue outlet on the left, the regulation of the lever is symmetrical (valve closed in the left position, open in the right position).

The primary air regulator, located in the front of the cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values ensure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the cooker.

The secondary air is set automatically according

both to the setting of opening of the air entrance lever and to the primary air lever and the effective working conditions and draught of the device.

The air introduced in correspondence of the fire door is fixed and set to allow an optimal combustion and, in case of cookers with fire door with glass, to keep clean the glass.

When the cooker is cold, we suggest to close the lever below the oven and set the primary air regulator to value 0, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room.

This operation is particularly important when the external air intake of the cooker is directly connected.

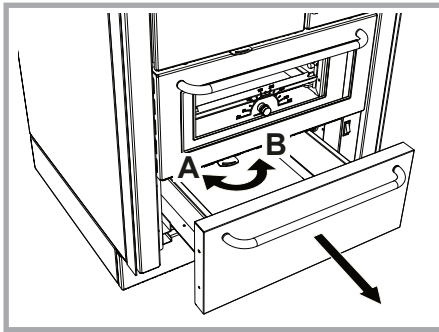
Generally, for an optimal working of the device, it is suggested to follow the indications for the regulation of air reported in table 5.



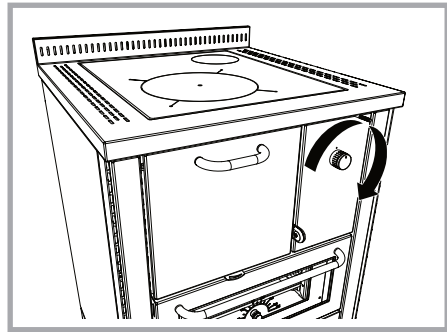
WARNING! Do not open the fire door during combustion, as otherwise smoke may escape. The cooker is designed to be used with the closed fire door.

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

Table 5 – Cooker regulations in the different use conditions.



Picture 23 – Regulation of the air entrance lever. The valve is open in correspondence of the position indicated by letter “A” while it is closed in the position indicated with letter “B”.



Picture 24 – Regulation of primary air. The regulator opens rolling the hand grip clockwise.



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

3.4 PLATECOOKING

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

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

ENGLISH

3.5 OVEN COOKING

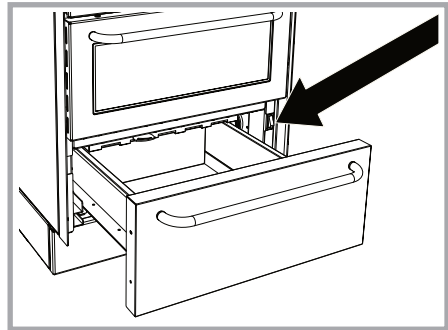
The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you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

in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker.

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

3.6 OVEN LIGHT

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



Picture 25 - Switch to light the oven.

3.7 HEATING

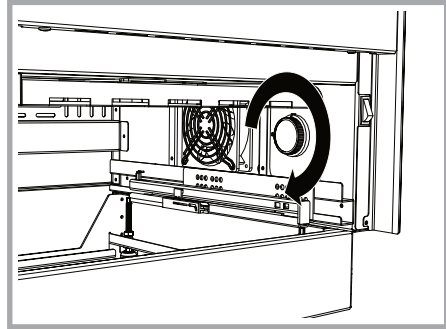
Wood fired cookers may be used also to heat the ambient in which they are installed. The heating comes from the plate and from the front of the cooker. So the heating is effective just in the ambient in which the cooker is inserted and in particular near the cooker itself.

Also for the heating of an ambient you have to start the cooker with bright flame without using

too much wood as long as a bed of cinders is created: at this point you can put more load of combustible inside the combustion chamber. For a bigger autonomy of the cooker we suggest to use wood cut in big pieces, hard if possible (ash-tree, beech, hornbeam and others) and to make the regulations as described for the slow heating.

3.8 FANS

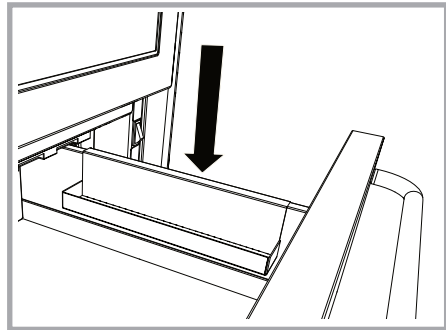
The cookers are endowed with forced ventilation on both sides. These models can generate a part of heating by convection. With this device, the holes in the plinth absorb cold air that is forced to flow on the sides and in the rear part of the cooker and finally is turned out by the holes on the plate and in other parts of the cooker. The fans are governed by a thermostat sensible to the temperature of the sides: when the temperature reaches the set value the fans start to run. The thermostat is set on a temperature of 60° C (standard), in case of installation of the cooker inside other furnitures this setting must not be modified. If you want to set a different temperature you have to regulate the hand-grip on the desired value. The hand-grip is situated inside the compartment that hosts the wood box. If you do not want to use the fans you have to set the hand-grip to the maximum temperature.



Picture 26 - Regulation of the thermostat that governs the fans.

3.9 GLOVE BOX

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



Picture 27 - Glove box fixed on the wood box.

3.10 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN

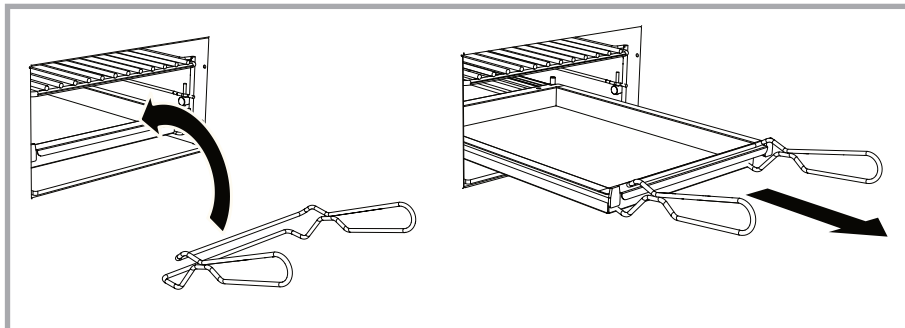
All the wood fired cookers have a telescopic pull-out for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicali-

ty. On the cookers the telescopic pullout is placed in a single position inside the oven. Anyway, on all the cookers it is possible to insert the baking pan without the telescopic pullout.

3.11 BAKING-PAN HOLDER

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

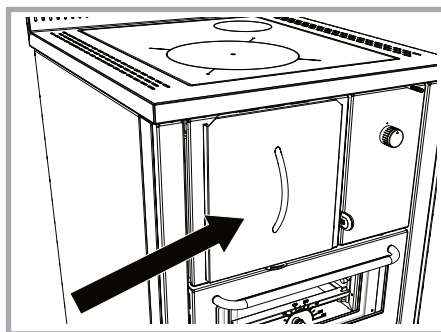
hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 28 - Baking-pan holder.

3.12 FIREDOOR PROTECTION (OPTIONAL)

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



Picture 29 – Fire door protection.

3.13 PLATECOVER (OPTIONAL)

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

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

4 MAINTENANCE

4.1 CLEANING

The cooker works better if all its parts are without combustion residuals, a clean cooker will be less exposed to problems due to wear. Cleaning fre-

quency depends on how much and how the cooker is used, as well as on combustible quality.



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

4.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

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

In particular situations, after the installation or with the cooking of meals, an oxidised superficial stratus may be generated, in particular on the inox

stainless steel frame. Also in these situations, an accurate cleaning will restore the state of the product as it was new. On request Rizzoli gives specific products to clean stainless steel. For enamelled or painted parts, do not use abrasive or aggressive solution and in case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo, then clean with a soft rag. It is also recommended to avoid the use of solvents or denatured alcohol on painted parts.

4.3 GRILL CLEANING

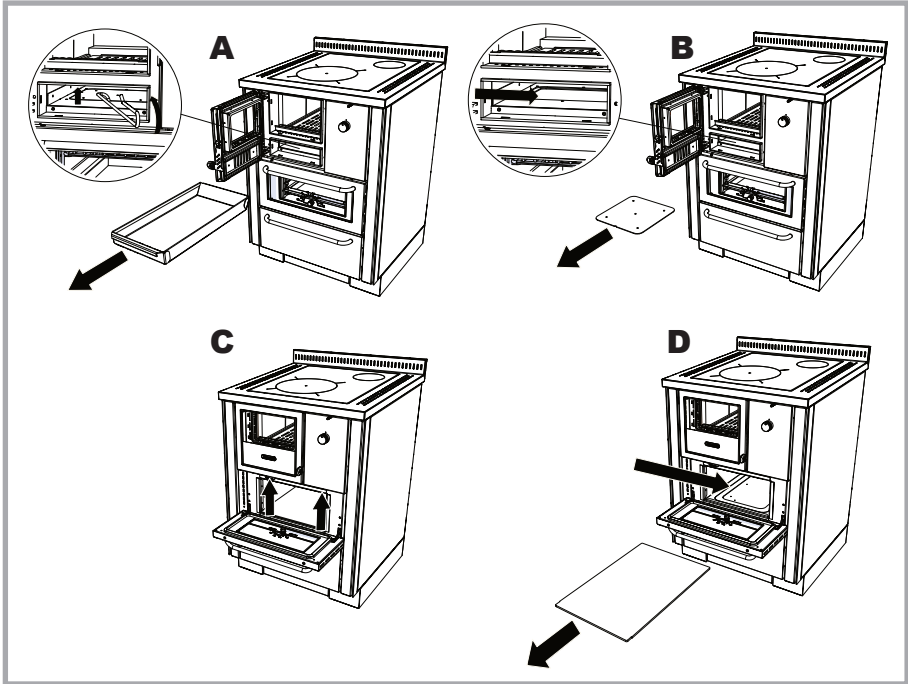
Every time you use the cooker you have to clean the wood carrying grill before, at least you have to clean the more rough deposits: the holes of the grill should not be obstructed. To make this you can use the poker given together with the cook-

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

4.4 FUME-CIRCUIT INSPECTION

In the wood fired cookers, the combustion fumes are forced to turn completely around the oven. For this reason, the wood fired cookers are endowed with a double inspection to clean the fume-circuit. The cleaning must be done at least after six months of normal use of the cooker as the cleaning of the chimney, according to the use it might be necessary a more frequent cleaning. To access the first inspection, it is necessary to lift the plate placed below the ash drawer. To make the operation easier, it is suggested to remove the fire grill. The removal of the plate could be easier using a sharp

tool inserted in the apposite hole (see picture 30A). To allow the removal of combustion residuals also in the space below the oven, there is a mobile platform inside the oven. To proceed with the cleaning of the second inspection, it is suggested to remove the oven door, lift the platform, remove the carbon residuals using the scraper and then close it, paying attention to not damage the fiber gasket (see picture 30D). The eventual presence of holes inside the refractory material predisposed at the base of the fume-circuit is normal and does not preclude the working of the cooker.



Picture 30 – Fume-circuit inspection.

4.5 ASH BOX

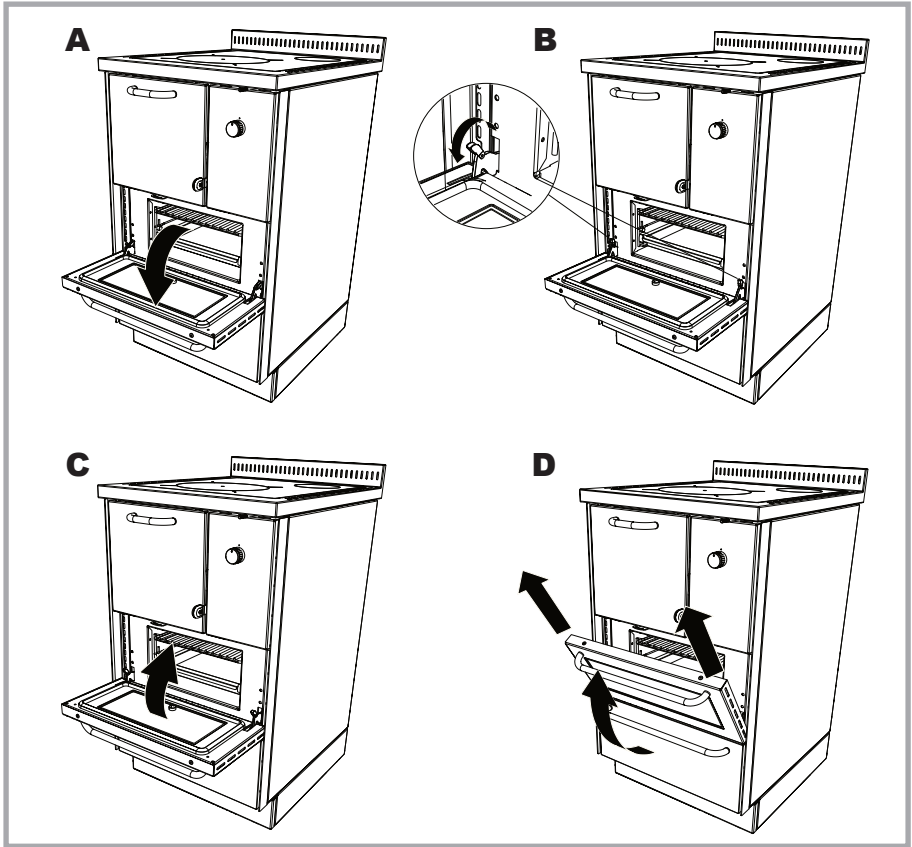
Every time you use the cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself

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

4.6 OVEN CLEANING

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

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



Picture 31 - Unhooking the oven door from the cooker.

4.7 CHIMNEY CLEANING

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

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



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

4.8 GLASS CLEANING

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

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



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

4.9 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself.

With cold cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate.

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

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

To restore the protecting layer wipe the plate with little oil for plate care.

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

When the cooker has not been used for a long time it is suggested to treat the plate with the oil for plate care, in this way the plate is protected against moisture in the best way. To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

4.10 MAINTENANCE OF THE LIGHT

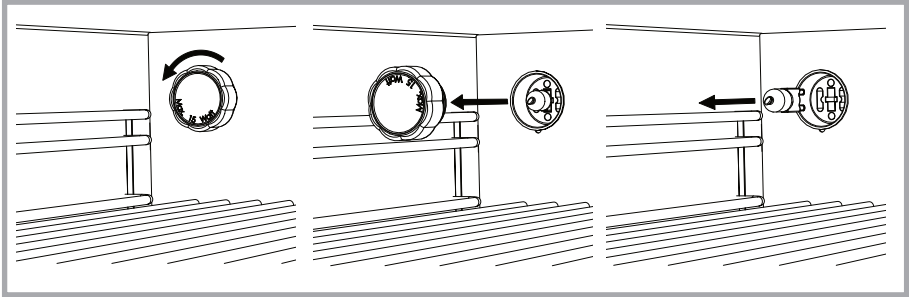


WARNING! Before starting any maintenance operation for the light, you must disconnect it from AC power and be sure that the cooker is not powered. Verify also if the cooker is cold and if the light was turned on in the previous minutes.

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300°C connection G9). To replace the lamp you have to unscrew the lamp cover, remove the lamp, insert the new lamp and finally screw in the

lamp cover.

Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this, you have to unscrew the lamp cover, remove the external residuals due to the cooking steams, wash the lamp cover and once it is dry you can screw it in its place.



Picture 32 - Take-down the oven lamp.

4.11 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the cooker are subjected to dilatation and light moving due to the temperature variations. This phenomenon must not be prevented otherwise deformations and

breakings may occur. For this reason, the spaces that allow the dilatation both internal and external of the cooker must be kept free and clean.

4.12 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

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

5 WHAT TO DO IF...

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

Problems	Effects	Possible solutions
Rust	Presence of rust and deformations on the plate.	<ul style="list-style-type: none">• Do not clean the plate with water• Do the regular maintenance of the plate as describe• Contact your dealer or the customer service
Excessive noise	The ventilation system generates noise, the fans may have a break or imbalances. The presence of dust accumulations hinders its proper functioning.	<ul style="list-style-type: none">• Perform a periodic cleaning of the fans on the hips• Remove the wood box (see Chapter 2.14) and clean both fans using a vacuum cleaner

6 WARRANTY

6.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

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

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

6.2 GENERAL CLAUSES

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

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

6.3 WARRANTY MODALITIES

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

The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli.

Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in

place or in its own factory.

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

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

6.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

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

ligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

6.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

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

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

wrong sized vent-hole pipe.

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

6.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

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

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

6.7 NON-RESPONSIBILITY DECLARATION

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

6.8 COMPETENT LAW COURT

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

Note

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

INDEX

1.	INSTRUCTIONS	pag. 66
1.1	General instructions	pag. 66
1.2	Safety instructions	pag. 66
1.3	Recommended combustibles	pag. 67
1.4	Other combustibles	pag. 67
1.5	Parts of cooker	pag. 67
1.6	Accessories	pag. 68
2.	INSTALLATION	pag. 69
2.1	General notes	pag. 69
2.2	Suggestions for installation	pag. 69
2.3	Safety distances (RNE - RNVE)	pag. 70
2.4	Safety distances (RNI - RNVI)	pag. 70
2.5	Chimney	pag. 71
2.6	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 71
2.7	Flue	pag. 72
2.8	Chimney pot	pag. 72
2.9	Conjunction	pag. 73
2.10	Flue outlet predisposition	pag. 73
2.11	Correct conjunction to the chimney	pag. 73
2.12	Air intake	pag. 75
2.13	Electric connections	pag. 76
2.14	Woodbox extraction	pag. 77
2.15	Standard plinth regulation	pag. 78
2.16	Telescopic plinth regulation	pag. 79
2.17	Fans regulation	pag. 80
2.18	First lighting	pag. 80
2.19	Settlements	pag. 80
3.	USE	pag. 81
3.1	Working of the cooker	pag. 81
3.2	Starting	pag. 81
3.3	Air regulation	pag. 82
3.4	Plate cooking	pag. 83
3.5	Oven cooking	pag. 84
3.6	Oven light	pag. 84
3.7	Heating	pag. 84
3.8	Fans	pag. 85
3.9	Glove box	pag. 85
3.10	Telescopic pullout for baking pan	pag. 85
3.11	Baking-pan holder	pag. 86

INDEX

3.12	Fire door protection (optional)	pag. 86
3.13	Plate cover (optional)	pag. 86
4.	MAINTENANCE	pag. 87
4.1	Cleaning	pag. 87
4.2	Cleaning the visible parts	pag. 87
4.3	Grill cleaning	pag. 87
4.4	Fume-circuit inspection	pag. 87
4.5	Ash box	pag. 88
4.6	Oven cleaning	pag. 88
4.7	Chimney cleaning	pag. 89
4.8	Glass cleaning	pag. 90
4.9	Plate cleaning and maintenance	pag. 90
4.10	Maintenance of the light	pag. 90
4.11	Thermic dilatation	pag. 91
4.12	Extraordinary maintenance	pag. 91
5.	WHAT TO DO IF...	pag. 92
6.	WARRANTY	pag. 94
6.1	Declaration of perfectly made product	pag. 94
6.2	General clauses	pag. 94
6.3	Warranty modalities	pag. 94
6.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 94
6.5	Parts not included in warranty	pag. 94
6.6	Operations made out of the warranty period	pag. 94
6.7	Non-responsibility declaration	pag. 95
6.8	Competent law court	pag. 95

L'utilisation de combustibles renouvelables, le parfum agréable du bois, la chaleur généreuse du feu et la cuisson au goût inimitable sur la plaque radiante ou dans le four : voilà les atouts qui accompagnent depuis de nombreuses générations, les utilisateurs de nos cuisinières à bois. Vous avez choisi une cuisinière à bois Rizzoli, fruit d'une longue tradition trouvant son origine en 1912 lorsque

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

1 DISPOSITIONS

1.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Pour assurer un fonctionnement optimal, les cuisinières à bois Rizzoli doivent être raccordées correctement au conduit d'évacuation des fumées et au réseau électrique. Prévoir un conduit de cheminée construit dans les règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder l'appareil, consulter un technicien qualifié. L'installation se termine avec la mise en service et la vérification du fonctionnement correct de l'appareil. Utiliser un bois de bonne qualité et sec. Veiller également

à procéder régulièrement au nettoyage de la cuisinière et au ramonage du conduit de cheminée. Nous recommandons de lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant de faire fonctionner votre appareil. Conserver ce manuel qui pourra être utile en cas de nécessité. Toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre appareil Rizzoli.

1.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Respecter les distances de sécurité lors de l'installation de l'appareil.
- Les grilles et orifices d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstrués pendant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- Si des ventilateurs d'extraction fonctionnent dans la même pièce que celle dans laquelle est installé l'appareil, ceux-ci peuvent causer des problèmes si aucune aération appropriée n'est prévue.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes ; veiller à ne pas s'appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (plaque radiante, flancs, façade, portes).
- Pendant la cuisson et plus généralement durant le fonctionnement de l'appareil, éviter de porter des vêtements facilement inflammables.
- Rester particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Éloigner de l'appareil tout produit inflammable ou explosif, particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et aérosols.
- La porte foyère doit être toujours maintenue fermée, sauf pendant les opérations d'allumage, d'alimentation en bois et d'entretien.
- Nettoyer régulièrement le circuit des fumées à l'intérieur de l'appareil ainsi que le conduit de raccordement, vérifier le branchement au conduit de cheminée. Ces opérations doivent être

effectuées au moins tous les six mois lors d'un usage normal par un technicien qualifié.

- Nettoyer régulièrement la plaque radiante en fonction des besoins après chaque usage. Effectuer régulièrement l'entretien spécifique.
- Avant de s'absenter pour un certain temps, s'assurer que le feu est bien éteint.
- Ne pas ouvrir la porte foyère lorsque l'appareil est en fonctionnement et que des flammes sont présentes.
- Les premiers allumages de l'appareil, ainsi que le premier allumage de la saison de chauffe, devront être effectués à feu modéré (peu de combustible) afin d'éviter d'éventuels phénomènes de tassement et la rupture de pièces internes.
- Le chargement d'une quantité de bois excessive peut provoquer une surchauffe de l'appareil, pouvant entraîner une détérioration de l'appareil et d'éventuelles blessures pour l'utilisateur.
- Contrôler régulièrement les joints, les résidus carbonés et les cendres dans le foyer, le circuit des fumées et le conduit de raccordement de l'appareil.
- Après une longue période de non-utilisation, vérifier attentivement l'absence d'obstructions de toute nature et le fonctionnement normal de l'appareil.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.

- N'effectuer aucune modification de l'appareil sans autorisation expresse du fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

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

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



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

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

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

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

1.5 COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE

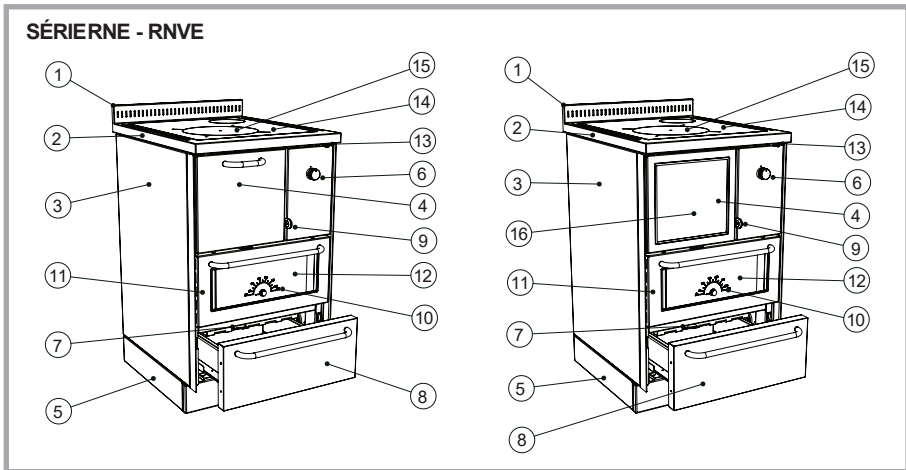


Figure 1 - Voir la légende en figure 2.

SÉRIERNI - RNVI

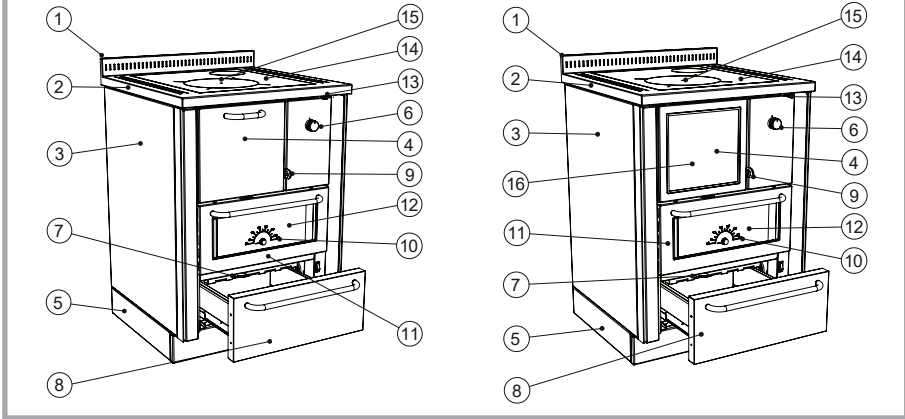


Figure 2

- | | | | | | |
|---|---------------------------------|----|---------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Dossieret | 7 | Levier d'ouv. de la prise d'air | 13 | Clé de démarrage |
| 2 | Plan | 8 | Tiroir à bois | 14 | Plaque radiante |
| 3 | Flanc | 9 | Levier d'ouverture de porte | 15 | Disque ou anneau concentriques |
| 4 | Porte foyère | 10 | Thermomètre de four | 16 | Vitre de porte foyère |
| 5 | Socle | 11 | Porte de four | | |
| 6 | Rég. d'admission d'air primaire | 12 | Vitre de porte de four | | |

1.6 ACCESSOIRES

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

- Tiroir à cendres
- Gant (modèles RNVE - RNVI)
- Tisonnier
- Raclette
- Flacon d'huile de nettoyage de la plaque radiante
- Flacon d'huile d'entretien de la plaque radiante
- Éponge abrasive
- Éponge de nettoyage de la vitre de porte foyère (modèles RNVE - RNVI)
- Dispositif de raccordement de l'appareil au tu-

nières à bois Rizzoli sont fournies avec les accessoires suivants :

- yau de raccordement (buse à baïonnette ou coulissante selon la position de la sortie fumées choisie)
- Grille de four
- Lèche-frite
- Poignée de lèche-frite
- Porte accessoires
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie
- Certificat de qualité des briques réfractaires

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

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

raccordement avec un système d'évacuation des fumées qui doit être correctement dimensionné selon les caractéristiques de l'appareil.

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

2.2 CONSEILS POUR L'INSTALLATION

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

Avant la mise en place finale, s'assurer que les pieds niveleurs sont tous en position haute afin de ne pas toucher le sol.

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

Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de l'appareil. Si toutefois tel devait être le cas, il est impératif de s'assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et de respecter une distance minimum de 60 cm au-des-

sus de la plaque radiante.

Pour installer une hotte aspirante, s'assurer que celle-ci est conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour les cuisinières à bois.

En cas d'installation encastrée entre des éléments non sensibles aux fortes températures, maintenir un espace de 1 à 2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

Lors de l'installation, veiller tout particulièrement à ne pas obstruer les passages d'air tout autour du plan, les lumières du dossier et les passages d'air du socle ; une mauvaise circulation de l'air chaud aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de l'appareil et plus généralement nuira à son fonctionnement correct.

2.3 DISTANCE DE SÉCURITÉ(RNE – RNVE)

Pour les cuisinières série RNE – RNVE qui doivent être encadrées entre des meubles, veiller à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures (voir la fiche technique ci-jointe). La présence de ventilateurs alimentés

électriquement sur les parois latérales permet une meilleure évacuation de la chaleur produite pendant la cuisson. Rizzoli met à votre disposition en option des entretoises isolées spéciales pour faciliter l'encastrement de la cuisinière entre des meubles sensibles à la chaleur.

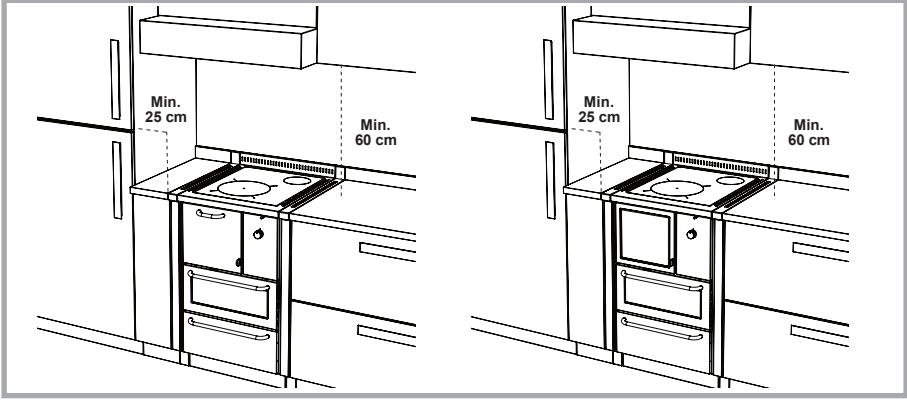


Figure 3 – Distances minimales de sécurité pour l'encastrement des cuisinières série RNE – RNVE avec le montage des entretoises isolées.

2.4 DISTANCE DE SÉCURITÉ(RNI – RNVI)

Les cuisinières à bois série RNI - RNVI sont spécialement conçues pour l'encastrement entre les meubles. Elles sont équipées sur leurs parois latérales d'un système d'isolation intégré, qui avec la ventilation, assure une parfaite isolation.

Il faut toujours respecter les distances minimales tant pour la dilatation des matériaux (1-2 mm) que pour la sécurité matérielle, en particulier dans la partie arrière de la cuisine (voir la fiche technique ci-jointe).

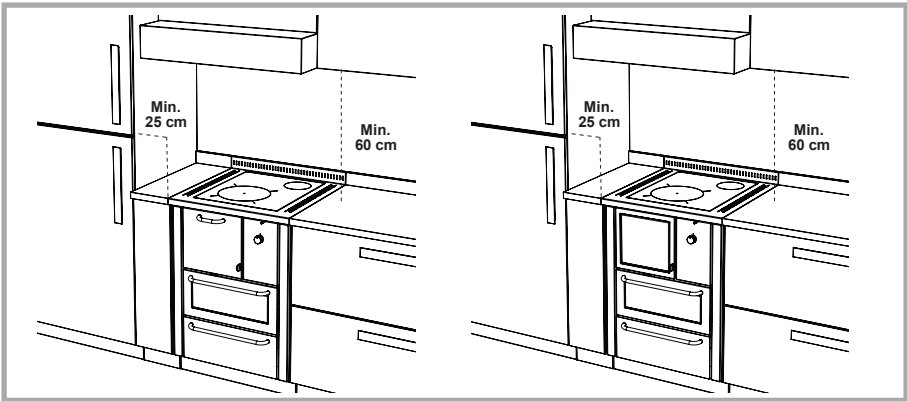


Figure 4 – Distances minimales de sécurité pour l'encastrement des cuisinières série RNI - RNVI.

2.5 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

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

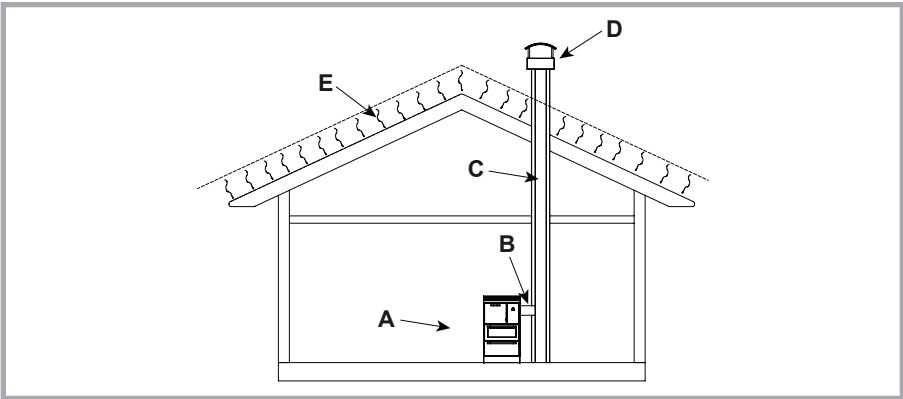


Figure 5 – Composants du système d'évacuation des fumées. A= Cuisinière B= Conduit de raccordement C= Conduit de cheminée D= Souche E= Zone de refolement

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

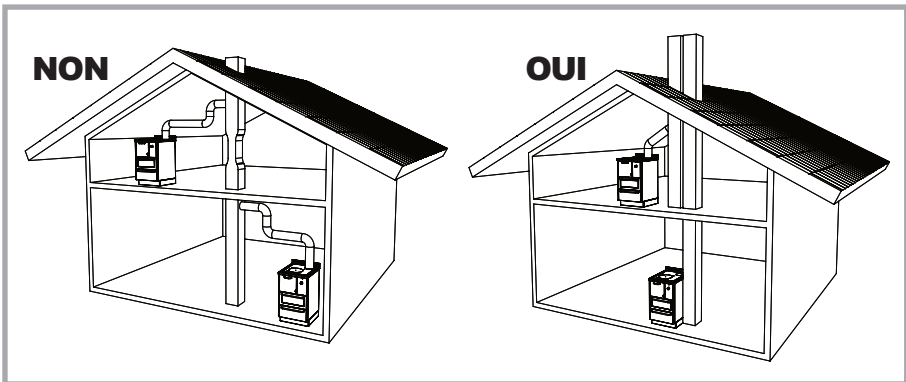


Figure 6 – Exemples de systèmes d'évacuation des fumées corrects et incorrects.

Dans son ensemble, le système d'évacuation des fumées doit être dimensionné correctement en

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

née. Cette hauteur doit être suffisante pour garantir le tirage nécessaire au bon fonctionnement du modèle choisi. Plus cette dénivellation est grande, plus le tirage est important. Si la dénivellation est inférieure à 4 mètres, il n'est pas certain que la cuisinière fonctionne correctement. Le système d'évacuation des fumées dans son ensemble ne doit pas avoir de parties tortueuses, horizontales ou en contre-pente. Le nombre de coudes doit être réduit au minimum. La figure 6 fournit des exemples de réalisation correcte et incorrecte du système d'évacuation des fumées.

Modèle	RNE RNVE	RNI RNVI
∅ buse	130 mm	130 mm
∅ conduit de chem. H < 4m	Fonction. non garanti	Fonction. non garanti
∅ conduit de c. 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
∅ conduit de chem. H > 6m	150 mm	150 mm
Dépression min. nécessaire	12 Pa	12 Pa

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

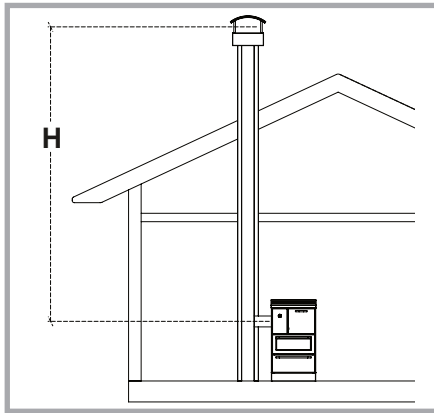


Figure 7 – Dénivellation H entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée.

2.7 CONDUIT DE CHEMINÉES

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

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

2.8 SOUCHE DE CHEMINÉE

La souche de cheminée doit avoir une section de sortie totale suffisante, au moins égale à celle du conduit de cheminée, si possible supérieure, afin de faciliter l'échappement des fumées. La souche doit être suffisamment haute pour dépasser de la zone

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

2.9 CONDUIT DE RACCORDEMENT

Le conduit de raccordement entre l'appareil et le conduit de cheminée, doit être le plus court possible et ne doit présenter aucune portion horizontale ou faiblement inclinée. Il est interdit de réduire le diamètre du conduit de raccordement à la sortie de l'appareil (buse). Les portions en contre-pente sont interdites. Aucune matière inflammable ne doit se trouver à proximité du conduit de raccordement. La péné-

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

2.10 PRÉ-ÉQUIPEMENT STANDARD DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les cuisinières RIZZOLI sont pré-équipées pour plusieurs positions possibles de sortie des fumées (dessus, arrière, ou latérale). Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil, vérifier que les sor-

ties non utilisées soient bien obturées et, le cas échéant, effectuer les modifications en utilisant les dispositifs d'obturation livrés avec l'appareil.

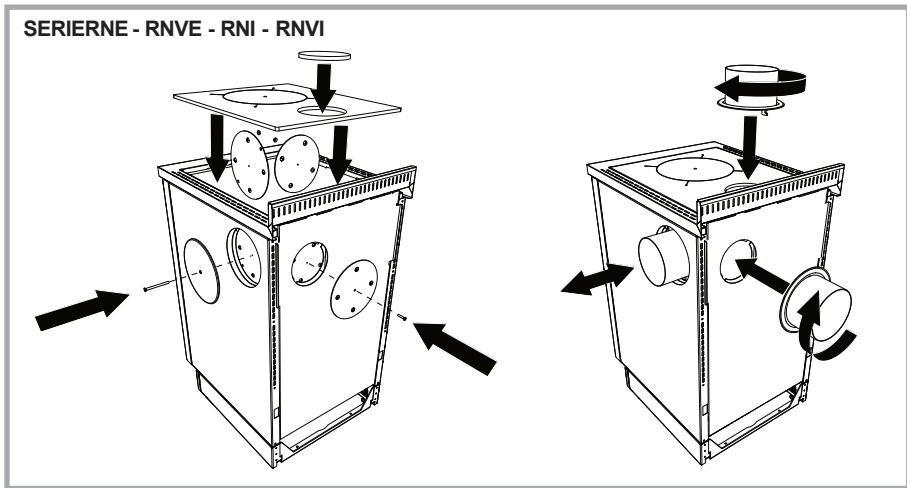


Figure 8 – Cuisinière avec sortie fumées multi, pré-équipement correct de la sortie des fumées.

2.11 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE CHEMINÉE

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

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

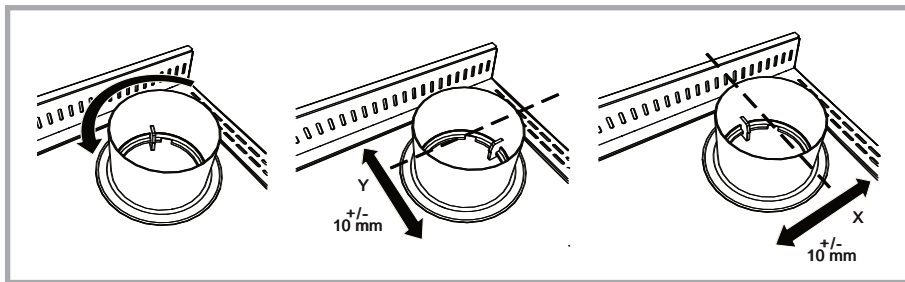


Figure 9 – Tolérance pour la sortie des fumées dessous arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

Les cuisinières équipées d'une sortie latérale sont fournies avec une buse télescopique pour en faciliter la pénétration directement dans le conduit de cheminée. Pour la mise en place, il faut préalablement retirer la plaque radiante. La buse doit alors être complètement rétractée soit à l'intérieur de la cuisinière, soit à l'intérieur du conduit de cheminée

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

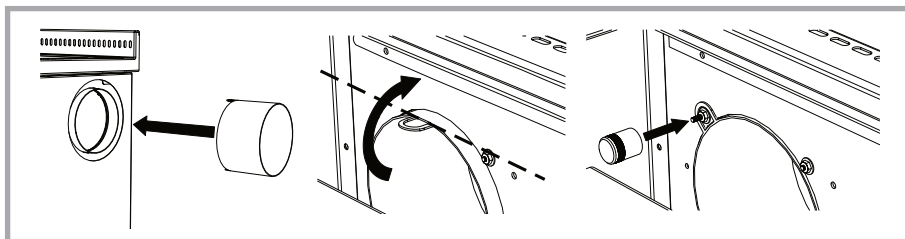


Figure 10 – Sortie des fumées latérale. Fixation de la buse télescopique latérale.

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

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

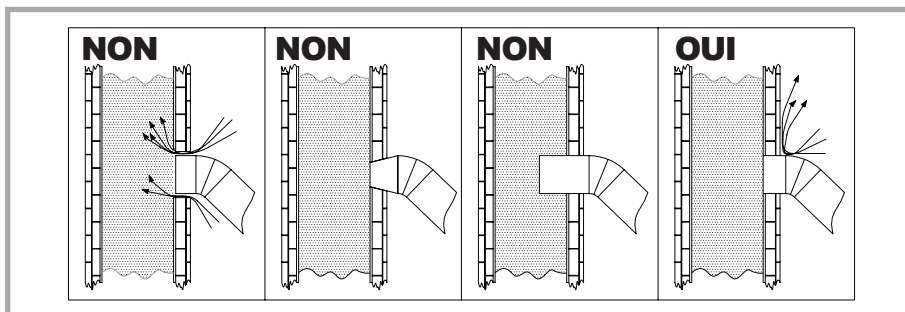


Figure 11 – Exemples de jonctions correctes et incorrectes au conduit de cheminée.

2.12 PRISE D'AIR

L'installation traditionnelle de la cuisinière à bois prévoit que l'air comburant soit prélevé dans le local d'installation par la prise d'air placée à l'intérieur du socle. Dans ce cas, le renouvellement de l'air frais doit être garanti en permanence dans la pièce, surtout si elle est petite ou si les fermetures sont hermétiques.

La ventilation correcte de la pièce doit être assurée, même en présence d'autres appareils de combustion, de hottes aspirantes, de conduits de cheminée ou d'aérations. La prise d'air de la pièce devra avoir une surface minimale de 100 cm². Sur demande, Rizzoli peut fournir un clapet qui s'ouvre automatiquement lorsque la dépression du local

provoquée par la consommation d'air comburant devient trop importante (4 Pa) et compromet le tirage nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

La cuisinière à bois peut également être raccordée de manière à prélever l'air comburant directement de l'extérieur. Dans ce cas, une prise d'air libre pour l'appareil n'est plus nécessaire. Pour cela, installer un conduit raccordé directement avec l'extérieur de l'habitation et effectuer une jonction directe avec la prise d'air de l'appareil placée au niveau du tiroir à bois sous la chambre de combustion. Pour le raccordement, nous conseillons d'utiliser un tuyau flexible.

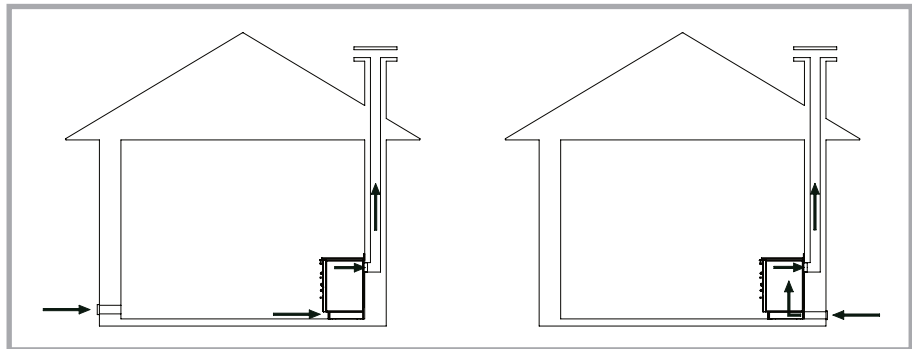


Figure 12 – Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à l'appareil.

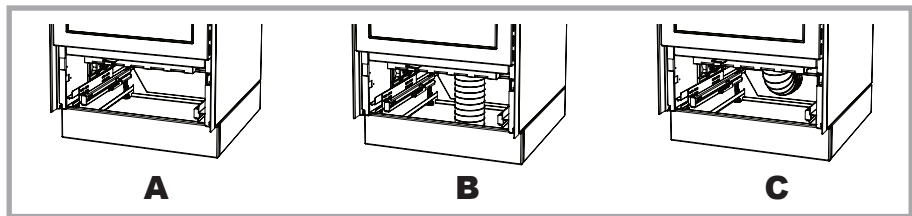


Figure 13 – Solutions de raccordement de la prise d'air de la cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connectée, B= Prise d'air extérieur par le sol, C= Prise d'air extérieur par le mur.

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

de l'appareil (voir tableau 4 et figure 14). D'autres solutions de raccordement sont envisageables après validation préalable de la part de Rizzoli.



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

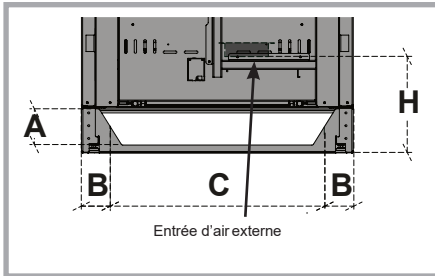


Figure 14 – Vue arrière du socle de la cuisinière à bois et spécifications pour le raccordement à la prise d'air extérieur.

Modèles	A	B	C	H	Ø
RNE 50	95	64	367	211	95
RNVE 50	95	64	367	211	95
RNI 60	95	64	467	211	95
RNVI 60	95	64	467	211	95

Tableau 4 - Mesures pour le raccordement à la prise d'air extérieur.

Mesures in mm



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

2.13 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Le raccordement électrique est nécessaire pour l'alimentation des ventilateurs de flancs et de l'éclairage du four. Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé selon les règles de l'art par un technicien agréé responsable de la conformité aux normes de sécurité. Un bornier de raccordement électrique est positionné à l'arrière de la cuisinière. Le raccord de l'installation à une prise de terre est obligatoire. La cuisinière sera raccordée au réseau au moyen d'un câble dimensionné selon la puissance électrique globale. Ce câble ne doit pas être en contact avec des parties de la cuisinière dont la température dépasse 50°C.

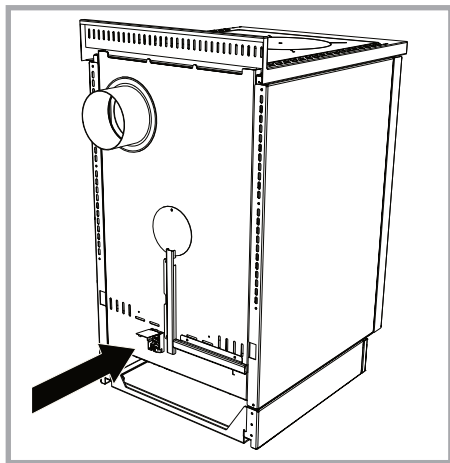


Figure 15 – Position du bornier de raccordement électrique.

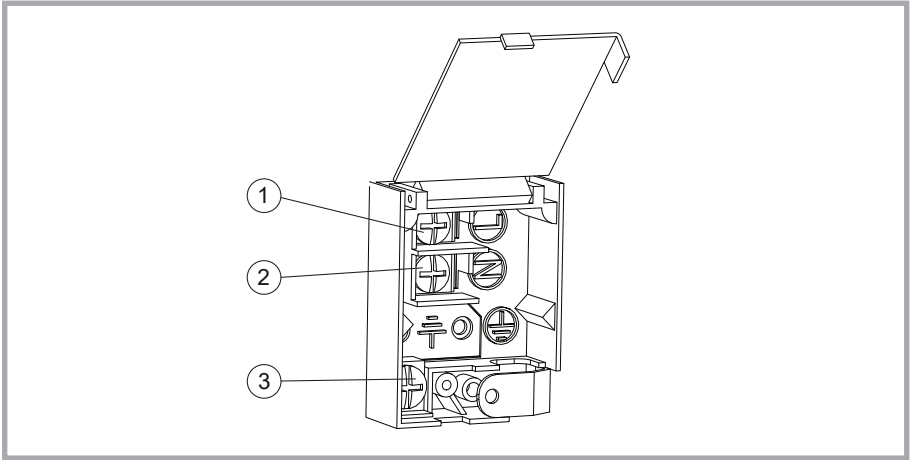


Figure 16 – Bornier de raccordement au réseau électrique : 1. Phase 2. Neutre 3. Terre.

2.14 EXTRACTION DU TIROIR À BOIS

Pour retirer le tiroir à bois, tirer le jusqu'à sa butée, retirer les deux vis sur les coulisses qui le maintiennent fixé. Soulever et extraire le tiroir. Pour le

remettre, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant bien soin d'insérer correctement les côtés du tiroir dans ses coulisses.

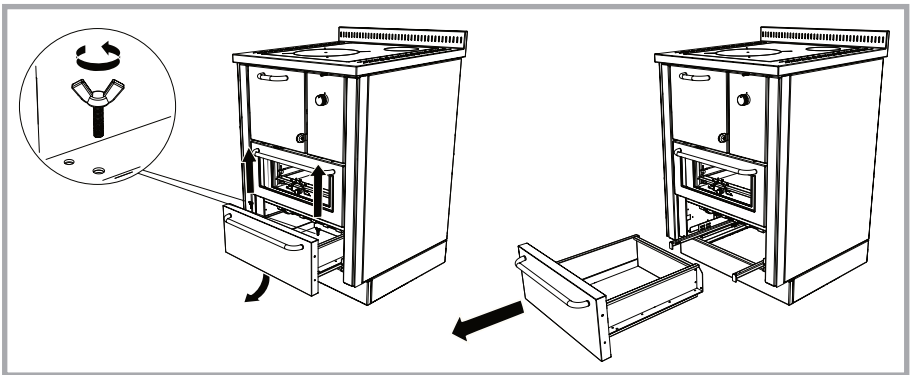


Figure 17 – Extraction du tiroir à bois.

2.15 RÉGLAGE DU SOCLE STANDARD

Le réglage du socle nécessite le retrait du tiroir à bois, tel que décrit dans le chapitre 2.14.

Il est possible de régler à la fois la hauteur du socle et son retrait par rapport à la façade pour une meilleure intégration de la cuisinière avec le reste des meubles. Le réglage en hauteur se fait au moyen

des 4 pieds niveleurs fixés dans les angles. Une clé hexagonale de 6 sera nécessaire pour atteindre la hauteur souhaitée, ensuite serrer le contre écrou avec une clé de 13 (voir figure 18). Les pieds ont une course maximum de 50 mm.

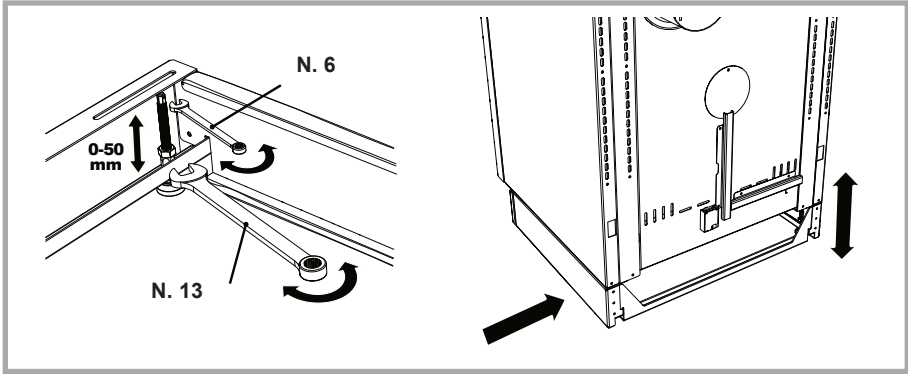


Figure 18 – Réglage de la hauteur avec les 4 pieds niveleurs et clé hexagonale.

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

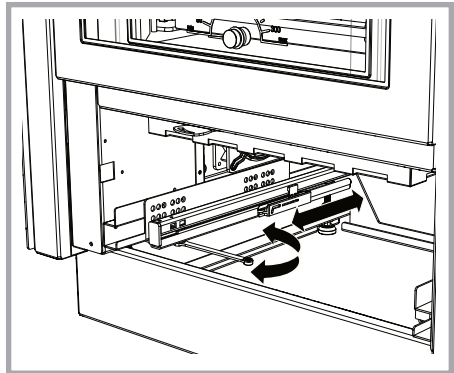


Figure 19 – Réglage du retrait de la socle par rapport à la façade de la cuisinière.

2.16 AJUSTEMENT DU SOCLE TÉLESCOPIQUE

Les cuisinières peuvent être dotées sur demande d'un tiroir à bois de taille supérieure et intégré au socle. Dans ce cas, il est toujours possible de régler la hauteur du socle, mais le réglage de son retrait par rapport à la façade n'est plus possible et fixé par défaut en usine à 70 mm. Un retrait différent est possible mais sa faisabilité technique doit être étudiée lors de la prise de commande. Le réglage de la hauteur du socle s'effectue de la même manière que celui décrit dans le paragraphe

2.15. Après le réglage des pieds, ajuster la partie coulissante de la base de manière à couvrir la partie découverte : pour cela, enlever les 2 vis comme le montre la figure 20A et 20B. Ensuite, régler la hauteur du socle intégré dans la façade du tiroir à bois. Pour ce faire, dévisser les deux vis sur le tiroir à bois, faire descendre lentement jusqu'à la hauteur souhaitée et enfin resserrer (comme le montre la figure 20C et 20D).

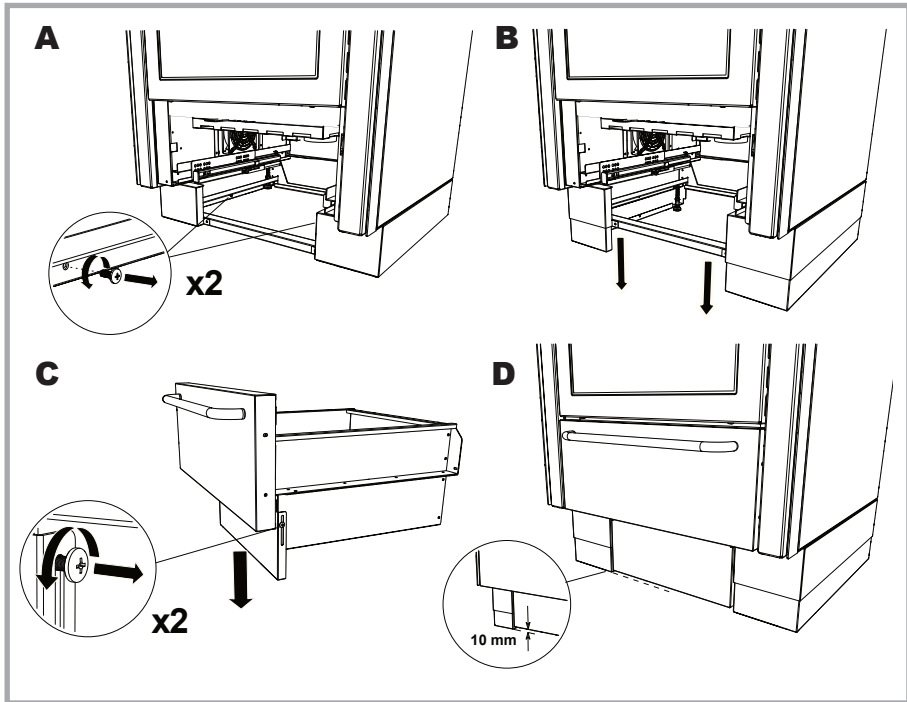


Figure 20 – Réglage du socle télescopique.



ATTENTION ! Pour une installation conforme, il est nécessaire de laisser environ 10 mm entre le sol et le tiroir à bois.

2.17 RÉGLAGE DES VENTILATEURS

Les cuisinières sont dotées de série d'un système d'isolation dynamique des flancs assuré par 2 ventilateurs dont le but est d'avoir une meilleure isolation et d'exploiter davantage les calories produites par la cuisinière. Ce dispositif est particulièrement utile si la cuisinière doit être encastrée entre des

meubles ou des cloisons. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat dont la molette de réglage est accessible à l'intérieur du socle lorsque l'on retire le tiroir à bois. En cas d'encastrement entre meubles de cuisine, nous conseillons de régler le thermostat à 60°C.



ATTENTION ! Lors de l'installation et pendant l'utilisation, veiller à ne pas obstruer les lumières de passage d'air sur le socle afin de ne pas compromettre l'isolation et le fonctionnement correct de la cuisinière.

2.18 PREMIER ALLUMAGE

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

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



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

2.19 STABILISATION – RODAGE DE LA CUISINIÈRE

Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faiçonnage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à la stabilité et au bon fonctionnement de l'appareil. Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits

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

3 UTILISATION

3.1 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant du local d'installation).

L'appareil assure une combustion de type intermittent : après avoir allumé le feu, la combustion continue jusqu'à épuisement du combustible ; elle peut cependant être maintenue en effectuant une recharge de combustible et ainsi de suite.

Le maintien de la combustion dans le temps doit être garanti par un bon fonctionnement du conduit de cheminée qui permet, d'une part d'évacuer les fumées et, d'autre part de créer la dépression nécessaire à l'alimentation du foyer en air comburant. De fait, les caractéristiques constructives du conduit conditionnent de manière déterminante le bon fonctionnement de l'appareil à bois.

La combustion du bois nécessite un afflux d'air de combustion en divers points de la chambre de combustion. En particulier, est présente une arrivée d'air primaire qui entre en partie basse de la chambre de combustion au travers de la grille foyère, mais également une alimentation en air secondaire qui pénètre en partie haute de la chambre de combustion.

L'air primaire est l'air principal et sa régulation permet de régler l'allure de combustion et la puissance thermique de l'appareil. L'air secondaire permet la postcombustion des gaz, générant un surcroît de chaleur, abaissant l'émission de gaz nocifs et améliorant ainsi à la fois le rendement et l'impact environnemental. Une fois la combustion activée, il est impossible de l'interrompre en toute sécurité ; elle cessera de toutes façons de manière naturelle avec l'épuisement du combustible.



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

3.2 ALLUMAGE

Pour faciliter l'allumage du feu quand le conduit est froid, les cuisinières à bois sont équipées de deux dispositifs aidant à l'allumage.

Un volet de démarrage commandé par une tirette

(clé de démarrage) permet de diriger directement les fumées vers le conduit de cheminée. On réchauffe ainsi plus rapidement ce conduit dont le tirage augmente jusqu'à sa valeur nominale.

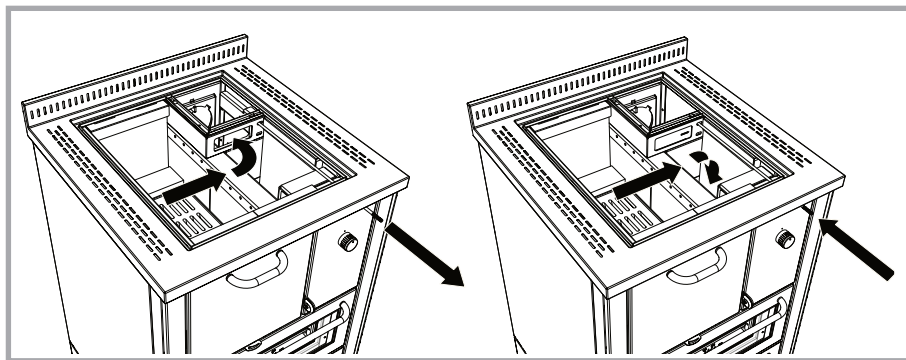


Figure 21 – Clé de démarrage. Manette tirée vers l'avant : Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée : Clapet fermé pour un fonctionnement normal.

Dès que le feu a pris force et vigueur, il faut repousser la clé de démarrage de manière à forcer les fumées à parcourir la totalité du circuit et à réchauffer ainsi toutes les parties de l'appareil. La cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermé ; le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à l'appareil d'atteindre ses capacités optimales et peut entraîner une surchauffe et des dommages à certains composants.

Un levier de régulation de l'air primaire d'allumage permet l'entrée directe de l'air du local d'installation dans la chambre de combustion. À l'allumage, il est conseillé d'ouvrir ce dispositif, puis de le refermer progressivement à combustion établie pour un fonctionnement normal de l'appareil. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec l'arrivée d'air primaire d'allumage fermée. L'utiliser autrement dégrade ses performances et peut provoquer une surchauffe, provoquant des dommages.

Pour allumer le feu, utiliser du bois bien sec, de préférence refendu très fin, et un produit d'allumage du commerce. La combustion peut être difficile tant que le conduit de cheminée n'a pas suffisamment chauffé et qu'un tirage satisfaisant n'est

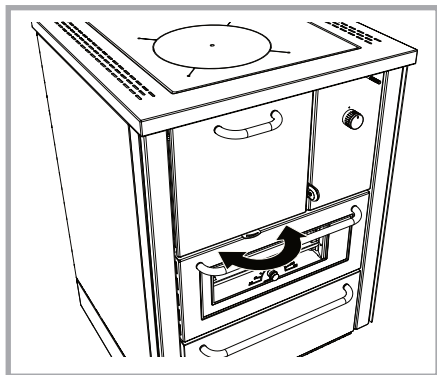


Figure 22 – Levier de régulation de l'air primaire d'allumage.

pas encore établi. Le temps nécessaire dépend des caractéristiques du conduit de cheminée et des conditions météorologiques.



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

3.3 RÉGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Sur tous les modèles sont présents deux réglages pour l'entrée d'air : le levier de la prise d'air extérieur et le régulateur pour l'air primaire et secondaire.

L'ouverture de l'entrée d'air comburant en provenance de la prise d'air extérieur est réglable à l'aide d'un clapet commandé par le levier accessible en ouvrant le tiroir à bois. Ce clapet est fermé lorsque le levier est à droite et ouvert lorsque le levier est à gauche (voir figure 23 pour le réglage de ce dispositif). Dans le cas d'un modèle avec sortie des fumées à gauche, le réglage du levier est inversé (clapet fermé avec levier à gauche et ouvert avec levier à droite).

Le régulateur d'admission d'air primaire, placé sur la façade de l'appareil, est commandé par un bouton gradué qui contrôle la vitesse de combustion. Les valeurs basses correspondent à une puissance réduite et une plus large autonomie. Les valeurs hautes correspondent à une puissance élevée avec une autonomie réduite. La régulation est automatique et fait en sorte de maintenir constante dans

le temps la chaleur produite par la cuisinière.

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

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

Lorsque la cuisinière est éteinte, il est conseillé de fermer l'ouverture du clapet d'entrée d'air et de mettre le régulateur d'admission d'air primaire sur la position 0, de manière à limiter le passage de l'air indésirable, évitant ainsi le refroidissement intempestif de l'appareil et du local d'installation. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas où l'appareil est installé avec prise d'air extérieur connectée directement sur l'extérieur.

En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages du tableau 5.



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

Condition	Levier d'entrée d'air	Air primaire	Air d'allumage	Clé de démarrage
Allumage	Ouvert	Ouvert (7/8)	Ouvert	Ouvert
Cuisson rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermé	Fermée
Cuisson lente	Semi-ouvert	Semi-ouvert (3/4)	Fermé	Fermée
Chauffage rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermé	Fermée
Chauffage lente	Semi-ouvert	Fermé (1/2)	Fermé	Fermée

Tableau 5 – Réglage de la cuisinière selon l'utilisation.

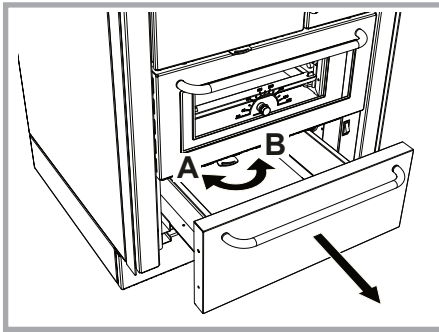


Figure 23 – Réglage du levier de l'entrée d'air. Le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre "A", alors qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre "B".

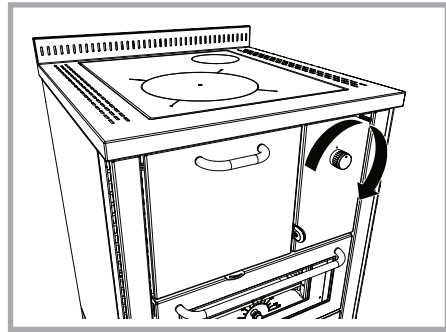


Figure 24 – Réglage de l'air primaire et secondaire. Le régulateur s'ouvre en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



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

3.4 CUISSON SUR LA PLAQUE

La plaque radiante en acier a été spécialement conçue pour permettre de cuisiner rapidement et facilement. La partie la plus chaude de la plaque est celle qui correspond à l'emplacement du disque ou des anneaux concentriques. C'est l'endroit idéal pour les cuissons rapides, saisir à la poêle par exemple. En revanche, les parties périphériques de la plaque sont plus tempérées et plus adéquates

pour mijoter ou maintenir les aliments chauds. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utiliser du petit bois refendu comme indiqué précédemment. Ne jamais surchauffer la plaque. Il y a risque d'endommagement de votre appareil sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

3.5 CUISSON AU FOUR

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

maintenir la porte légèrement ouverte de manière à ce que la chaleur accumulée à l'intérieur rayonne dans la pièce. Dans le cas contraire, une surchauffe pourrait se produire qui pourrait potentiellement endommager la cuisinière et les joints de la porte.

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

3.6 ÉCLAIRAGE DU FOUR

Un système d'éclairage intérieur du four permet un contrôle visuel de la cuisson au travers de la large porte vitrée du four sans devoir l'ouvrir. L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

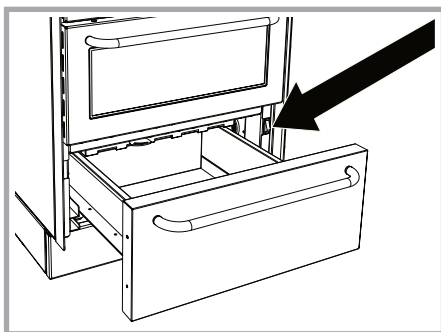


Figure 25 – Interrupteur d'éclairage du four.

3.7 CHAUFFAGE

Bien que leur vocation première soit la cuisson, les cuisinières à bois sont également un moyen de chauffage du local dans lequel elles sont installées. La fonction de chauffage est générée par le rayonnement de la plaque radiante et de la façade. Le chauffage n'est donc réellement efficace que dans la pièce où est installée la cuisinière et principalement à proximité de celle-ci. Pour réchauffer l'am-

bianche, allumer la cuisinière à flamme vive, avec un petit chargement de bois, jusqu'à obtention d'un lit de braises, puis charger normalement la cuisinière. Pour augmenter l'autonomie, utiliser des bûches de plus grosses dimensions, et de préférence de bois durs (charme, chêne, hêtre...) et régler la cuisinière comme indiqué précédemment en condition "chauffage lent".

3.8 VENTILATEURS

Les cuisinières sont dotées de série d'un système de ventilation forcée des flancs. Ces modèles, en effet, sont conçus pour dissiper une partie des calories par convection. À l'aide de ce dispositif, l'air frais est prélevé au travers des orifices du socle, puis forcé dans les flancs et à l'arrière de la cuisinière, et enfin expulsé par les interstices et les lumières placés sur le plan et le dossier de la cuisinière. Les ventilateurs sont commandés par un thermostat sensible à la température des flancs de la cuisinière. La mise en marche des ventilateurs s'effectue dès que la température de consigne est atteinte. Le thermostat est préréglé en usine à la température de 60°C. En cas d'encastrement de la cuisinière entre des meubles ou éléments, ce réglage ne doit pas être modifié. Dans d'autres situations, il est possible de modifier ce seuil de température en agissant sur la molette de réglage du thermostat ; celle-ci se trouve à l'intérieur d'un des flancs de la cuisinière et est accessible en retirant le tiroir à bois. La mise en marche des ventilateurs peut également être empêchée en plaçant simplement la molette du thermostat en position maximale.

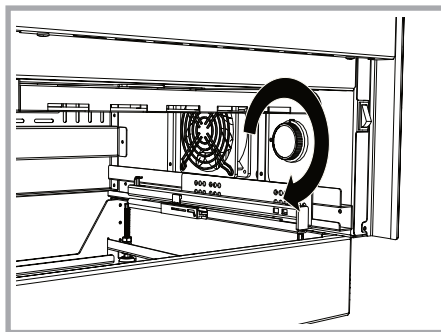


Figure 26 – Réglage du thermostat des ventilateurs latéraux.

3.9 PORTE-ACCESSOIRES

À l'intérieur du tiroir à bois est placé un petit compartiment porte-accessoires pour y ranger des petits accessoires en les séparant de la réserve de bois.

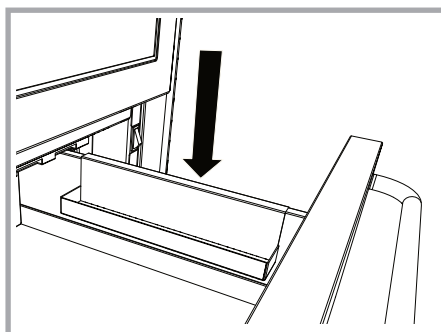


Figure 27 – Porte-accessoires placé sur le côté du tiroir à bois.

3.10 LÈCHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Tous les fours des cuisinières sont équipés de cadres à gradins latéraux pour le support direct de la grille ou de la lèche-frite. La lèche-frite peut également être posée sur les glissières télescopiques permettant son extraction complète du four sans

avoir à la maintenir, garantissant ainsi une meilleure souplesse d'utilisation. Les glissières télescopiques sont fixées sur les cadres à gradins latéraux et leur position (basse, intermédiaire, haute) est facilement modifiable.

3.11 POIGNÉE DE LÈCHEFRITE

Les cuisinières sont fournies avec une poignée qui permet d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser de maniques ou de

chiffons. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

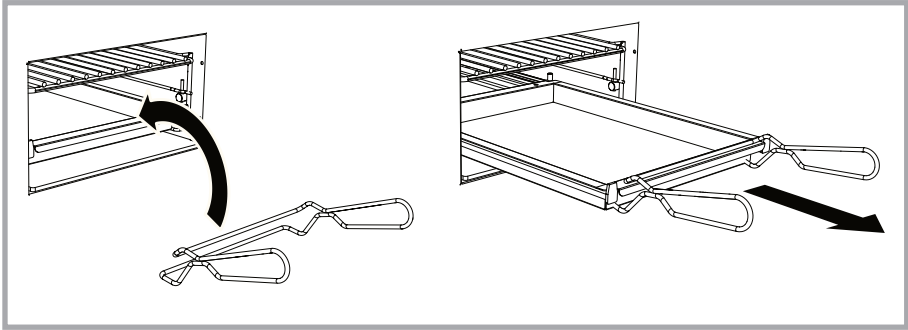


Figure 28 – Poignée de lèchefrite.

BOUCLIER THERMIQUE DE LA PORTE FOYÈRE (EN OPTION)

Une plaque de protection en acier à positionner sur la porte foyer des cuisinières à bois série RNVE-RNVI est disponible sur demande. Cette option a été étudiée pour faire écran lorsque les opérations de cuisson des aliments nécessitent la présence permanente de l'utilisateur devant l'appareil ou bien en présence d'enfants. Dans les autres cas, cette protection peut être maintenue ou pas, selon votre libre choix. La mise en place de la protection s'effectue cuisinière éteinte et froide. Il suffit d'ouvrir la porte foyer, de crocheter la protection et de refermer la porte.

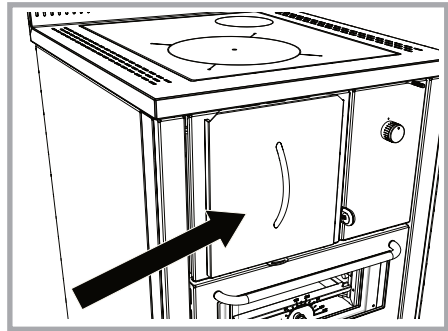


Figure 29 – Bouclier thermique sur la porte foyer.

3.13 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les cuisinières RIZZOLI peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la plaque lorsque l'appareil n'est pas utilisé. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre

en place ce couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifier avant sa mise en place l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et s'assurer que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

4 ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE

Un appareil est plus efficace quand il ne contient aucun résidu de combustion. Un appareil propre est moins sujet aux pannes dues à l'usure. La fré-

quence du nettoyage dépend de la durée de fonctionnement et de la manière dont il est utilisé ainsi que de la qualité du combustible utilisé.



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

4.2 NETTOYAGE DES PARTIES APPARENTES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches persistantes, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Éviter les détergents en poudre. N'utiliser jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui raieraient la surface. Essuyer avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Pour les parties émaillées ou peintes, éviter l'utilisation de produits abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache persistante, appliquer un peu d'huile ; attendre

qu'elle absorbe l'auréole et essuyer avec un chiffon doux. Il est possible qu'une couche superficielle d'oxydation se forme sur le plan inox après les premières utilisations ou lors d'un usage particulièrement intensif. Un entretien régulier et suivi permet de l'éliminer et ainsi de maintenir votre appareil dans son aspect neuf pendant longtemps. Sur demande, Rizzoli fournit des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inox. Nous recommandons également de ne pas utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties peintes.

4.3 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

Avant chaque utilisation de votre cuisinière, prendre soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus gros dépôts de cendres. Veiller à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Se servir au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est pas bien nettoyée, le feu pourrait ne pas être

correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si la grille est retirée pour un entretien, veiller à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

4.4 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES

Dans les cuisinières à bois, la dépression à la buse consent au gaz de combustion de parcourir un circuit autour du four avant d'être évacués par le conduit de cheminée. Pour inspecter et nettoyer ce circuit, l'appareil est doté de 2 points d'inspection. Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, voire plus fréquemment si un encrassement important est constaté. Pour accéder au premier point d'inspection, soulever la plaque située sous le cendrier. L'opération est facilitée en utilisant un outil inséré dans le logement au centre de la plaque (v. figure 30A et B). Pour enlever les résidus de combustion dans la zone sous le four, le fond du four est amo-

vible. Pour procéder au nettoyage de cette deuxième zone, il est conseillé de retirer la porte du four (voir chap. 4.6), puis soulever le panneau de fond de four et éliminer les résidus avec la raclette puis refermer, en prenant soin de ne pas abîmer le joint fibre (voir figure 31 C et D). La présence éventuelle de fissures dans le matériau réfractaire disposé à la base du circuit des fumées est normale et ne compromet pas les performances de la cuisinière. Veiller à bien nettoyer la totalité du circuit des fumées en particulier les passages verticaux en correspondance avec les parois latérales extérieures du four.

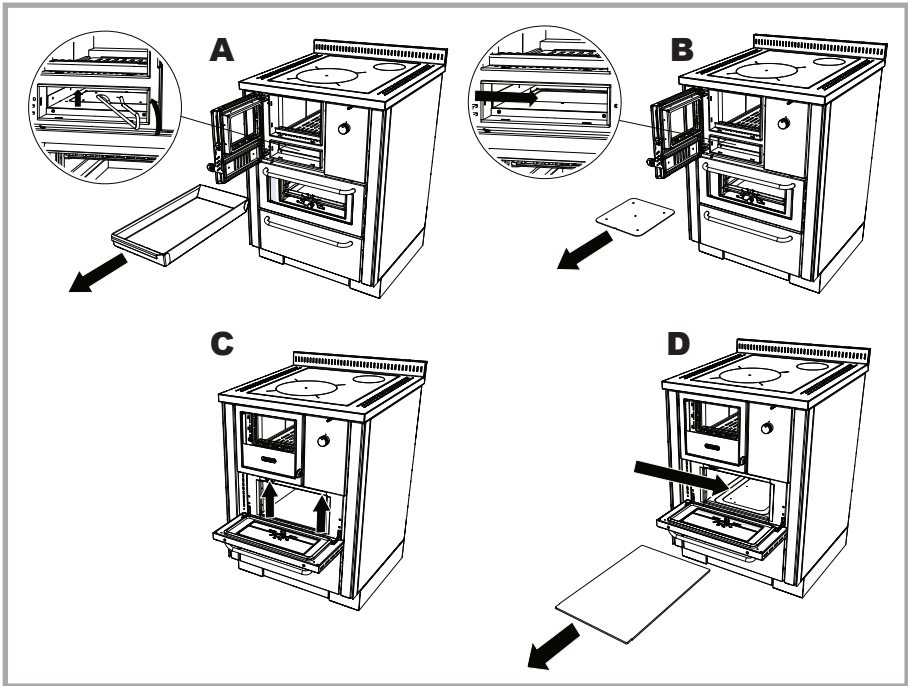


Figure 30 – Inspection du circuit des fumées.

4.5 TIROIR À CENDRES

À chaque utilisation de la cuisinière, contrôler le tiroir à cendres placé sous la chambre de combustion, et le vider si nécessaire. Ne pas attendre que les cendres débordent du tiroir, cela rendrait l'en-

tretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

4.6 NETTOYAGE DU FOUR

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

soulever les 2 languettes de verrouillage placées sur les charnières. Refermer délicatement la porte et la décrocher en soulevant légèrement sa partie basse. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répéter les opérations en sens inverse.

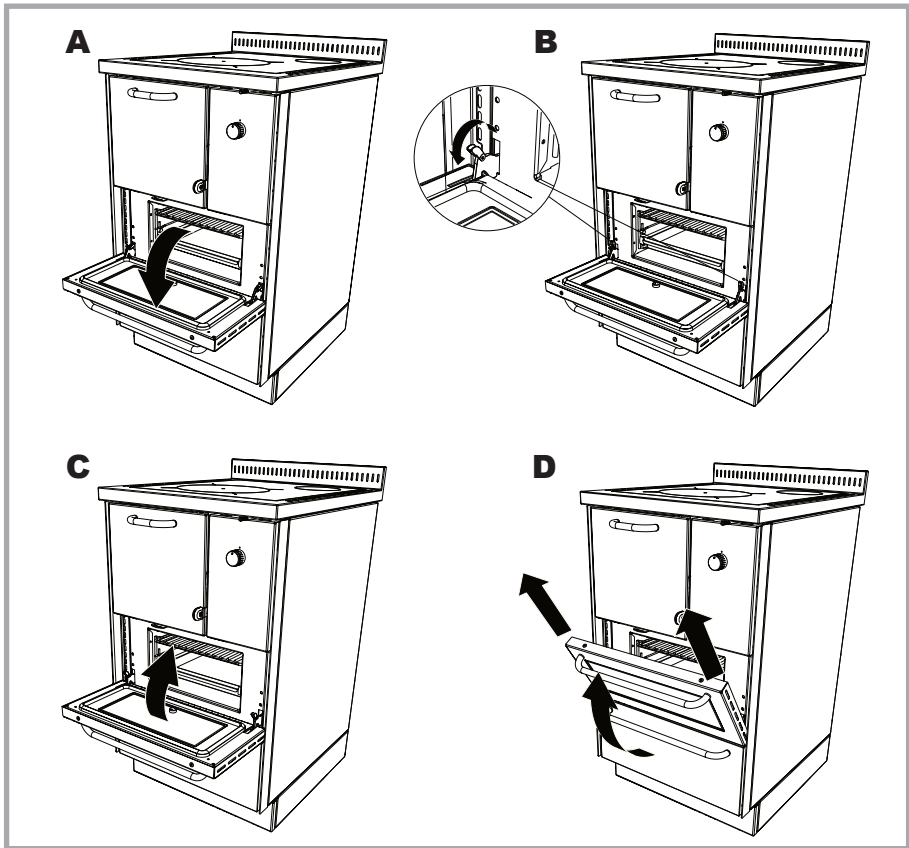


Figure 31 – Démontage de la porte de four.

4.7 NETTOYAGE, RAMONAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE

Un ramonage du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doit être effectué par un professionnel qualifié tous les 6 mois d'utilisation normale de l'appareil. La fréquence de ramonage sera adaptée en cas d'utilisation intense et en fonction du combustible utilisé. Respecter toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit de cheminée et du

conduit de raccordement doivent être nettoyées. Parallèlement, procéder au nettoyage complet de la cuisinière. Pour cela, retirer la plaque radiante et nettoyer circuit des fumées autour du four. Une fois ces opérations effectuées, veiller à repositionner tous les éléments correctement, et s'assurer de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage.



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

4.8 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de la porte du four et, dans les modèles série RNVE-RNVI, de la porte foyer peuvent être nettoyées avec les produits spécifiques habituels disponibles dans le commerce. La vitre intérieure de la vitre foyer a été conçue de manière à

s'autonettoyer pendant la combustion. Malgré ce dispositif, il pourra parfois s'avérer nécessaire d'effectuer un nettoyage de la vitre en contact avec la flamme.



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

4.9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE RADIANTE

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

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

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

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé du produit de nettoyage fourni. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile

émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Éviter toujours de nettoyer la plaque à l'eau. S'assurer en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également l'épaulement de la plaque contenant le disque ou les anneaux concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques radiantes prennent une belle couleur brune. Pour accélérer cette coloration, répéter les opérations de traitement à l'huile. Avant une longue période d'inutilisation, appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, s'assurer qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le plan inox et la plaque pour permettre sa libre dilatation.

4.10 ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR



ATTENTION ! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débrancher impérativement l'alimentation électrique et s'assurer qu'il n'y a aucune tension sur le circuit. S'assurer également que l'appareil est éteint et froid et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, une rupture accidentelle ou tout simplement l'usure peut nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de même type (25W 230V 300°C culot G9). Pour changer l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser la

lampe et la remplacer par une lampe neuve, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson. Le laver soigneusement et le remettre en place après l'avoir bien essuyé.

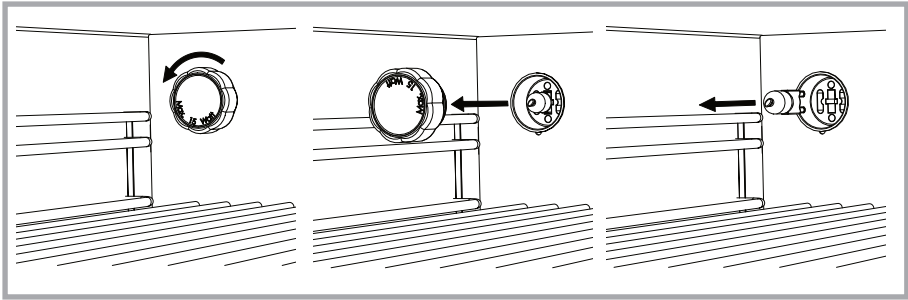


Figure 32 – Démontage de la lampe de four.

4.11 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux de la cuisinière sont sujets à une dilatation et à de légers mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché sinon des déformations voire des ruptures pourraient

apparaître. Pour cela, les espaces permettant la dilatation à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière ne doivent pas être obstrués et doivent rester propres.

4.12 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Une grande partie des composants des cuisinières est facilement démontable avec un simple tournevis. Les éventuelles réparations ou modifications seront plus rapides et économiques si la pièce concernée est commandée auprès de notre usine, directement ou par l'intermédiaire de votre

revendeur. En cas de demande d'accessoires ou de pièces de rechange, spécifier toujours le numéro de série de l'appareil inscrit dans le livret vert joint à la cuisinière. Le numéro de série est également indiqué sur la plaquette présente sur l'un des côtés du tiroir à bois.

5 QUE FAIRE SI...

Problèmes

Effets

Solutions

Dysfonctionnement	Combustion irrégulière. Combustion incomplète. De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort par d'autres endroits de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que tous les réglages d'admission d'air sont complètement ouverts • Vérifier que la grille n'est pas obstruée par des cendres ou autres résidus • Vérifier que la grille n'est pas montée à l'envers (partie plane vers le haut) • Vérifier que la pièce dans laquelle est installé l'appareil est correctement aérée et qu'aucune hotte aspirante ou autre dispositif de combustion n'y fonctionne • Vérifier le dimensionnement correct du conduit de cheminée et du conduit de raccordement • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas obstrué et qu'il a été nettoyé récemment • Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans le conduit de cheminée ni dans les raccordements • Vérifier qu'aucun autre appareil n'est raccordé au même conduit de cheminée • Vérifier que la souche de cheminée est adaptée à l'emplacement où elle se trouve, dans les zones venteuses, il peut être nécessaire d'installer un dispositif anti-refoulement • Vérifier que le combustible est adapté, sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de raccordement ne soit pas en contre pente
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement en raison de mauvaises conditions météorologiques.	<ul style="list-style-type: none"> • Bien aérer le local • Le cas échéant, installer une souche avec dispositif anti-refoulement.
Incendie	Le feu prend dans le conduit de cheminée ou dans des parties proches de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer complètement toutes les admissions d'air de l'appareil • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est situé l'appareil • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer toutes les admissions d'air de l'appareil et, si nécessaire ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Impossible de porter le four à une température élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est en position fermée • Régler l'admission d'air au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est propre et non obstrué
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (bistre).	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de cheminée et le conduit de raccordement ne présentent pas de défaut • Vérifier la bonne isolation des conduits • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas surdimensionné • S'assurer que l'appareil a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser.
Vitre sale	La vitre de la porte foyer se salit.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le tirage du conduit de cheminée • Nettoyer la vitre avec des produits spécifiques.

Problèmes	Effets	Solutions
Absence d'allumage	Impossible d'allumer le feu.	<ul style="list-style-type: none"> • Aérer préventivement le local • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce • Ouvrir la clé d'allumage • Ouvrir l'admission d'air d'allumage au maximum • Utiliser du petit bois bien sec • Employer un allume-feu du commerce
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque radiante.	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contacter votre revendeur ou le service clientèle Rizzoli.
Bruit excessif	Le système de ventilation est bruyant, les ventilateurs pourraient être désaxés ou déséquilibrés. L'accumulation de poussières empêchent la rotation correcte.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer régulièrement les ventilateurs situés sur les flancs • Extraire le tiroir à bois (voir chap. 2.14) et nettoyer chacun des ventilateurs à l'aide d'un aspirateur.

6 GARANTIE

6.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX RÈGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaite condition, exempt de défauts de fabri-

cation. Votre appareil est le fruit de plus d'un siècle d'expérience de la société Rizzoli qui en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

6.2 CLAUSES GÉNÉRALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de

produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conserver soigneusement ces documents

6.3 MODALITÉS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli. La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son

propre établissement. Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat. Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

6.4 VICES OU DÉFAUTS DANS LES MATÉRIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux recon-

nus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

6.5 PIÈCES NON INCLUSES DANS LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

- Les pièces défectueuses en raison de négligences et d'une mauvaise utilisation.
- Les pièces défectueuses en raison du non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Les dommages dus à une utilisation immodérée de la cuisinière entraînant une surchauffe de l'appareil.
- Les dommages dus au raccordement de la cuisinière à bois à un conduit de cheminée inadéquat ou non conforme.

- Les pièces défectueuses en raison du non-respect ou de l'application partielle des réglementations nationales et locales en vigueur.
- Les pièces défectueuses en raison d'installations non réalisées dans les règles de l'art.
- Les pièces défectueuses en raison de réparations effectuées par un personnel non autorisé par la société Rizzoli.
- Les pièces d'usure comme les briques réfractaires, l'ampoule du four, la grille, les joints, la lèchefrite, la vitre, etc.

6.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client

sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

6.7 RESPONSABILITÉ

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect

des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

6.8 TRIBUNAL COMPÉTENT

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

Avis

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

INDEX

1.	DISPOSITION	page 98
1.1	Disposition générales	page 98
1.2	Règles de sécurité	page 98
1.3	Combustible recommandé	page 99
1.4	Autres combustibles	page 99
1.5	Composants de la cuisinière	page 99
1.6	Accessoires	page 100
2.	INSTALLATION	page 101
2.1	Avertissement	page 101
2.2	Conseils pour l'installation	page 101
2.3	Distances de sécurité (RNE - RNVE)	page 102
2.4	Distances de sécurité (RNI - RNVI)	page 102
2.5	Système d'évacuation des fumées	page 103
2.6	Dimensions et formes correctes du système d'évacuations des fumées	page 103
2.7	Conduit de cheminées	page 104
2.8	Souche de cheminée	page 105
2.9	Conduit de raccordement	page 105
2.10	Pré-équipement standard de la sortie de fumées	page 105
2.11	Raccordement correct au conduit de cheminée	page 105
2.12	Prise d'air	page 107
2.13	Raccordements électriques	page 108
2.14	Extraction du tiroir à bois	page 109
2.15	Réglage du socle standard	page 110
2.16	Ajustement du socle télescopique	page 111
2.17	Réglage des ventilateurs	page 112
2.18	Premier allumage	page 112
2.19	Stabilisation - Rodage de la cuisinière	page 112
3.	UTILISATION	page 113
3.1	Fonctionnement de la cuisinière	page 113
3.2	Allumage	page 113
3.3	Réglage d'admission d'air	page 114
3.4	Cuisson sur la plaque	page 115
3.5	Cuisson au four	page 116
3.6	Éclairage du four	page 116
3.7	Chauffage	page 116
3.8	Ventilateurs	page 117
3.9	Porte accessoires	page 117
3.10	Lèche-frite sur glissière télescopiques	page 117
3.11	Poignée de lèche-frite	page 118

INDEX

3.12	Bouclier thermique de la porte foyer (en option)	page 118
3.13	Couvercle de plaque (en option)	page 118
4.	ENTRETIEN	page 119
4.1	Nettoyage	page 119
4.2	Nettoyage des parties apparentes	page 119
4.3	Nettoyage de la grille foyer	page 119
4.4	Tiroir à cendres	page 119
4.5	Inspection du circuit des fumées	page 120
4.6	Nettoyage du four	page 120
4.7	Nettoyage, ramonage du conduit de cheminée	page 121
4.8	Nettoyage des vitres	page 122
4.9	Entretien et nettoyage de la plaque radiante	page 122
4.10	Entretien de l'éclairage du four	page 122
4.11	Dilatation thermique	page 123
4.12	Entretien extraordinaire	page 123
5.	QUE FAIRE SI...	page 124
6.	GARANTIE	page 126
6.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 126
6.2	Clauses générales	page 126
6.3	Modalités d'application de la garantie	page 126
6.4	Vices ou défauts dans les matériaux	page 126
6.5	Pièces non incluses dans la garantie	page 126
6.6	Prestations hors garantie	page 126
6.7	Responsabilité	page 127
6.8	Tribunal compétent	page 127







Rizzoli®

Rizzoli s.r.l.

Unica sede - Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 887551
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it

