

RT - RP

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



Rizzoli 





ITALIANO

Disposizioni	pag.	2
Installazione	pag.	4
Impianto di riscaldamento	pag.	13
Uso	pag.	20
Manutenzione	pag.	26
Cosa fare se...	pag.	30
Dati tecnici	pag.	31
Garanzia	pag.	32

DEUTSCH

Anweisungen	S.	36
Montage	S.	38
Heizungsanlage	S.	47
Gebrauch	S.	54
Wartung	S.	60
Was tun, wenn...	S.	64
Technische Daten	S.	65
Garantie	S.	66

ENGLISH

Instructions	page	70
Installation	page	72
Heating system	page	81
Use	page	88
Maintenance	page	94
What to do if..	page	98
Technical data	page	99
Warranty	page	100

FRANÇAIS

Dispositions	page	104
Installation	page	106
Installation de chauffage	page	115
Utilisation	page	122
Entretien	page	128
Que faire si...	page	132
Données techniques	page	133
Garantie	page	134

L'uso di combustibili economici ed ecologici, il dolce tepore del fuoco naturale, il profumo della legna dei nostri boschi sono le qualità che rendono indispensabile in ogni casa una cucina a legna.

La Vostra scelta è caduta su una termocucina Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando Carlo Rizzoli

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

1. DISPOSIZIONI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

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

Nell'uso è necessario utilizzare sempre legna ben secca e di buona qualità, è necessario

effettuare regolarmente la pulizia della termocucina e del camino.

Vi raccomandiamo di leggere le informazioni contenute nel presente libretto con la massima attenzione prima di mettere in funzione la termocucina. Conservate il libretto perché può esservi utile in caso di necessità. Per quanto riguarda l'esercizio e l'installazione delle termocucine a legna Rizzoli devono essere rispettate tutte le norme e gli standard nazionali ed europei nonché ogni prescrizione e regolamento locale.

1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della termocucina.
- Durante l'uso alcune parti della termocucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della termocucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della termocucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombolette spray.
- La porta fuoco e la porta cenere devono sempre restare chiuse eccetto che durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante le operazioni di manutenzione.
- Effettuate regolarmente la pulizia del camino, del girofumi, del raccordo di imbocco nel

camino e del camino stesso. La pulizia deve essere fatta da un tecnico competente almeno una volta ogni sei mesi di uso normale.

- La piastra va pulita regolarmente secondo necessità dopo ogni uso. Effettuate regolarmente la manutenzione specifica.
- Prima di allontanarvi per lungo tempo accertatevi che il fuoco sia spento.
- Le prime accensioni della termocucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la termocucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla termocucina a legna che non sia autorizzata.

1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

Le termocucine a legna sono espressamente costruite per la combustione di legna da ardere di qualsiasi tipo. Si consiglia di utilizzare legna di buona qualità, secca e ben stagionata; è preferibile l'uso di legna spaccata. Utilizzo di legna di buona qualità permette di

ottenere dalla termocucina la potenza calorifica nominale e evita la produzione eccessiva di residui carboniosi e fuliggine. Per evitare possibili deformazioni o danneggiamenti della termocucina è consigliabile non inserire una quantità eccessiva di legna.

1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

L'utilizzo di tronchetti precompressi e carbone è permesso solamente saltuariamente e con moderazione in quanto il forte calore prodotto potrebbe danneggiare i refrattari interni, la griglia porta legna, il forno e in generale tutte le parti esposte direttamente al fuoco. Materie plastiche, legno trattato, carta, cartone, rifiuti e in generale ogni materiale non previsto, non possono essere

utilizzati come combustibile. La combustione di questi materiali è vietata dalle norme in vigore, è dannosa per l'ambiente, per la termocucina, per la canna fumaria e anche per la vostra salute.

La termocucina non può essere utilizzata come inceneritore. Si consiglia di utilizzare solo i combustibili raccomandati e di non utilizzare combustibili liquidi.

1.5 COMPONENTI DELLA TERMOCUCINA

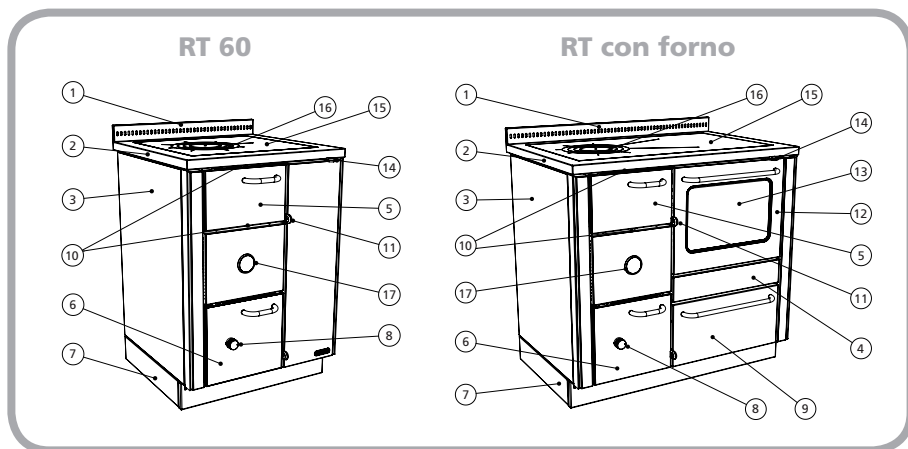


Figura 1

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

1.6 ACCESSORI

In dotazione alle termocucine a legna Rizzoli sono presenti alcuni accessori che semplifi-

- Cassetto cenere
- Attizzatoio
- Raschietto (modelli con forno)
- Manovella per alzagrada regolabile
- Chiave esagonale per la regolazione dello zoccolo (escluso RT 80 e RP 110)
- Olio salvapietra
- Olio per la pulizia della piastra
- Spugnetta abrasiva

cano l'installazione, la manutenzione e l'uso quotidiano.

- Dispositivi per il collegamento della uscita fumi della termocucina, variabili in funzione del modello e della uscita fumi prescelta
- Griglia per il forno (modelli con forno)
- Teglia di cottura (modelli con forno)
- Portateglia (modelli con forno)
- Porta accessori (modelli con forno)
- Libretto istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di controllo

2. INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE

Le termocucine a legna Rizzoli sono di facile installazione; vanno comunque osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti dovuti a imperizia.

Prima dell'installazione raccomandiamo di verificare lo spazio necessario, la possibilità di rispettare le distanze di sicurezza, la corretta

predisposizione del camino e la possibilità di effettuare gli allacciamenti necessari.

Per lo spostamento della termocucina evitate di trascinarla, spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano.

2.2 DISTANZE DI SICUREZZA

Per le termocucine che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature. Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso. In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura.

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

In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura del pavi-

mento deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco.

Si consiglia di montare dei mobili pensili sopra la termocucina. Eventualmente deve essere garantita la resistenza del mobile al calore prodotto dalla termocucina, in questo caso deve essere comunque rispettata una distanza minima dalla piastra di 60 cm.

Nel caso si voglia mettere una cappa aspirante è assolutamente necessario che sia realizzata appositamente per l'utilizzo ad alte temperature. Rizzoli è specializzata nella realizzazioni di cappe aspiranti adatte all'utilizzo in abbinamento con le termocucine.

Durante l'installazione ci si deve 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 termocucina e in generale del corretto funzionamento.

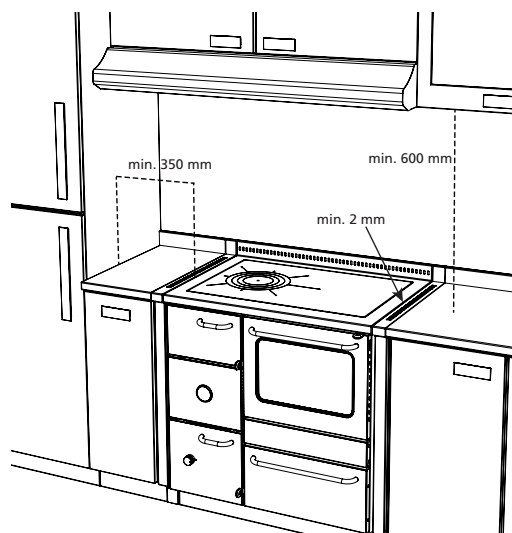


Figura 2 - Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziali per l'inserimento ad incasso

2.3 CAMINO

Il camino è di vitale importanza per il corretto funzionamento di una termocucina a legna. Le termocucine a legna sono studiate per garantire il massimo rendimento, però le prestazioni offerte sono molto influenzate dal funzionamento del camino. Nel caso in cui il camino presenti difetti o non risponda alle norme tec-

niche di costruzione non è garantito il corretto funzionamento della termocucina. Per la costruzione del camino è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere ad alta temperatura e rispondenti alle norme antincendio, non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto e purché il camino sia ben isolato.

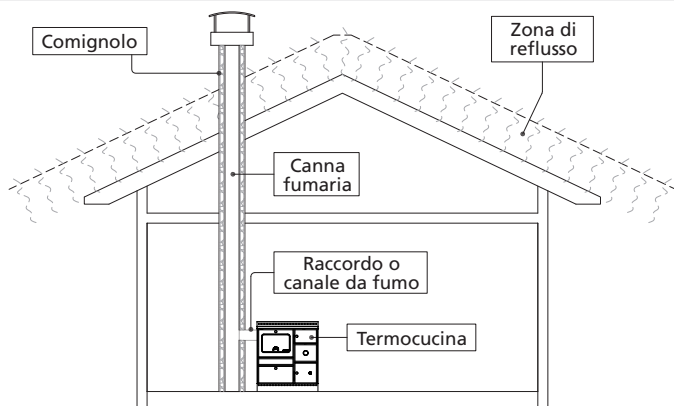


Figura 3 - Le parti componenti il camino

2.4 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di termocucina a cui va collegato tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito.

La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella termocucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino ha difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a dei fenomeni di condensa e di scarso tiraggio.

In tabella 1 è indicato il diametro consigliato

per la canna fumaria in funzione del modello e dell'altezza del camino. L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio, se l'altezza del camino è inferiore a 4 metri non è garantito il corretto funzionamento della termocucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 4 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

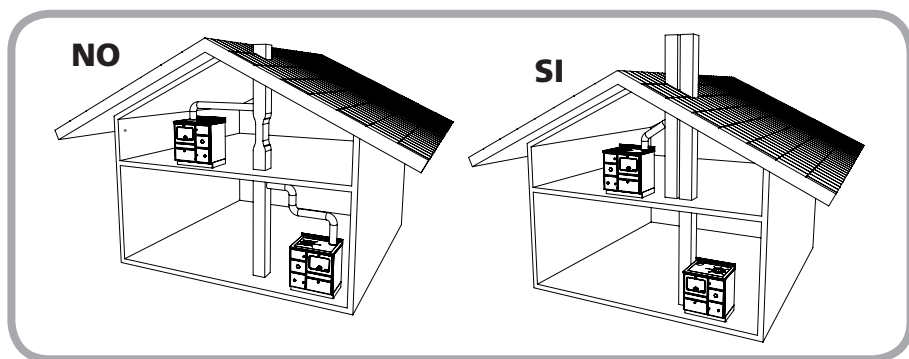


Figura 4 - Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta

Modello	RT 60	RT 80 - RT 90 RT 100 - RP 110
Ø imbocco	130 mm	140 mm
Ø canna fumaria $H < 4m$	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria $4 m < H < 6m$	160 mm	180 mm
Ø canna fumaria $H > 6m$	150 mm	160 mm

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

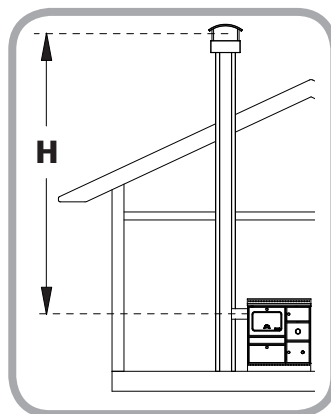


Figura 5 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.5 CANNA FUMARIA

La canna fumaria deve essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. La canna fumaria non deve presentare difetti, restringimenti o perdite. Tutte le portine di

ispezione devono essere chiuse e ben sigillate. Non è consentito collegare altri apparecchi alla stessa canna fumaria.

2.6 COMIGNOLO

Il comignolo deve avere una sezione di uscita complessiva doppia rispetto a quella della canna fumaria per agevolare l'uscita dei fumi. Il comignolo deve essere sufficientemente alto da sporgere oltre la zona di re-

flusso generata dal tetto, in caso di dubbio contattate una ditta specializzata.

Se ci si trova in una zona particolarmente ventilata può essere necessario impiegare dei dispositivi antivento.

2.7 RACCORDO O CANALE DA FUMO

Il raccordo di collegamento tra la termocucina e la canna fumaria, detto anche canale da fumo, deve essere il più corto possibile e non deve presentare tratti orizzontali o scarsamente inclinati. I tratti in contropendenza sono vietati e sono assolutamente da evitare. In prossimità del raccordo non devono essere presenti materiali infiammabili.

Il raccordo non deve entrare all'interno della canna fumaria. Per rendere più sicuro il raccordo si consiglia di installare sul muro un rosone accertandosi che il collegamento fra rosone e camino sia ben murato e sigillato. Anche il collegamento tra termocucina e raccordo del camino deve essere ben fisso e sigillato.

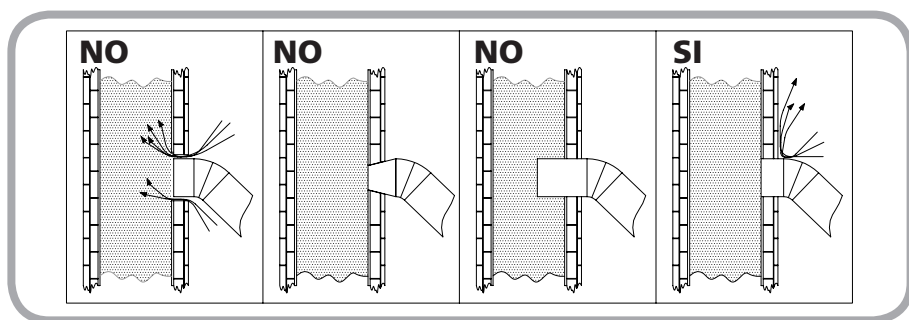


Figura 6 - Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria

2.8 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

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

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

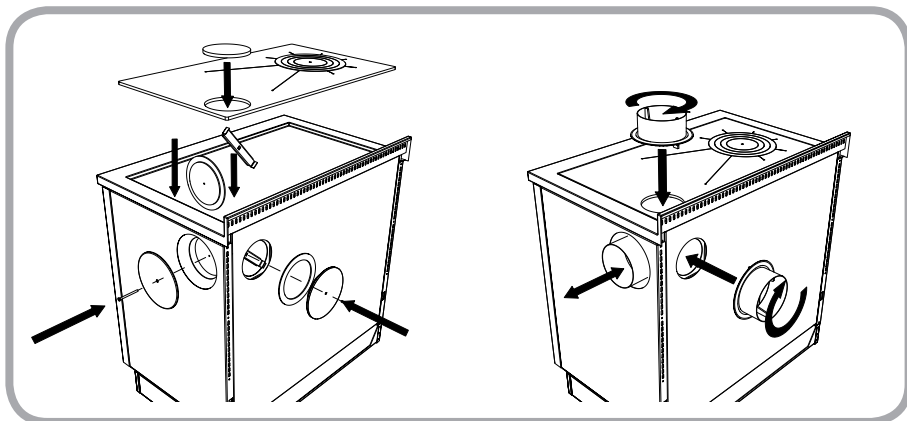


Figura 7 - Predisposizione dell'uscita fumi corretta.

2.9 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Se la canna fumaria parte dal piano inferiore rispetto al punto di collegamento della termocucina può essere necessario chiudere la canna fumaria al di sotto del tubo di raccordo con del materiale ignifugo. Nel caso in cui si abbia il camino in posizione posteriore o superiore, va utilizzato l'apposito connettore

con attacco a baionetta. Questo va inserito e quindi girato in modo da restare bloccato. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 8).

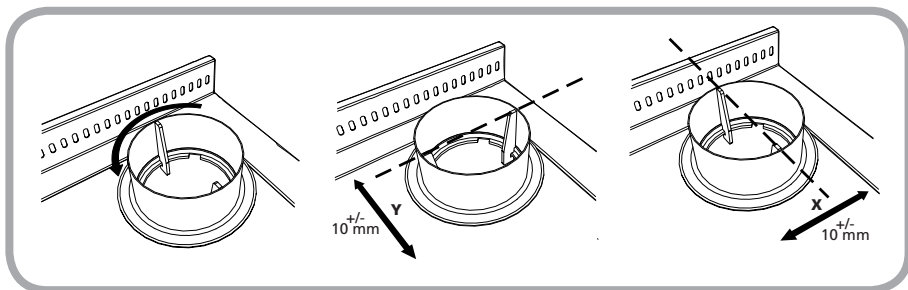


Figura 8 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

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 termocucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fis-

saggio resti dalla parte della termocucina. Quindi si può posizionare la termocucina, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la termocucina con il camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 9).

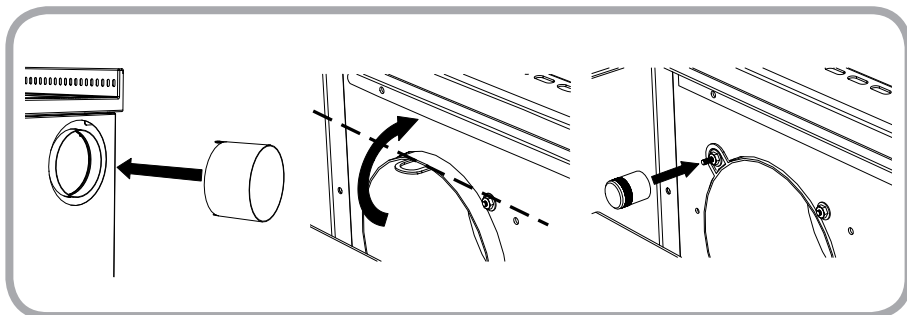


Figura 9 - Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

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 6). 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.

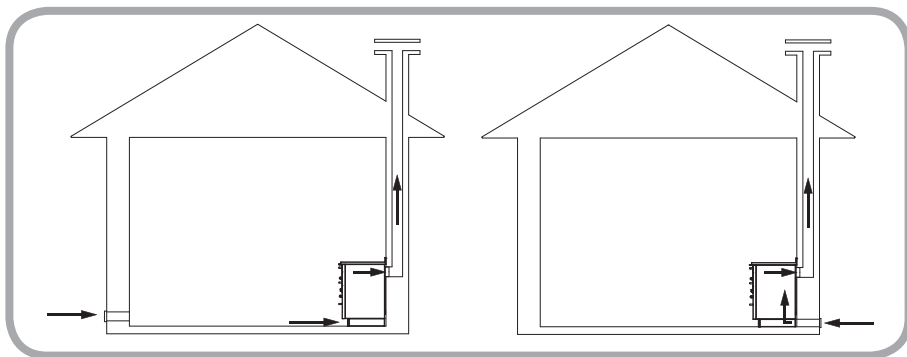


Figura 10 - Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla termocucina a legna

2.10 PRESA D'ARIA

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

Il corretto afflusso di aria nel locale deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria del locale deve avere

una superficie minima di 80 cm².

Su richiesta Rizzoli può fornire delle valvole studiate appositamente per permettere l'apertura automatica della presa d'aria solo quando necessario per il funzionamento della termocucina a legna, in modo da garantire una depressione massima di 3 Pa nel locale di installazione. Le termocucine serie RT e RP eventualmente possono anche essere collegate in modo da prendere l'aria comburente direttamente dall'esterno.

In questo modo, per la termocucina a legna,

non è necessaria un'altra presa d'aria nel locale di installazione.

Per fare questo è necessario predisporre un condotto collegato direttamente con l'esterno dell'abitazione e effettuarne il collegamento diretto con la presa d'aria della termocucina. La presa d'aria della termocucina si trova all'interno dello zoccolo. Nei modelli con forno vi si può accedere direttamente dal vano cassa legna.

Per il collegamento si consiglia di utilizzare

un tubo flessibile e di predisporre un dispositivo per l'eventuale chiusura del condotto. Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della termocucina secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella e figura). 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.

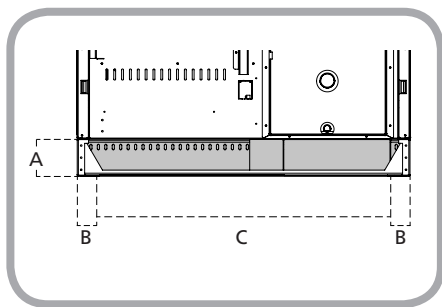


Figura 11 - Vista posteriore dello zoccolo della termocucina e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna attraverso lo zoccolo.

Misure				
Modelli	A	B	C	Ø
RT 60	85	46	500	95
RT 80	85	46	700	95
RT 90	85	46	800	95
RT 100	85	46	900	95
RP 110	85	46/346 ⁽¹⁾	700	95

Tabella 2 - Misure per collegamento presa aria esterna

⁽¹⁾ Lato camino/Lato caldaia

2.11 ARIA DI RAFFREDDAMENTO DELLA PORTA FUOCO

All'interno della porta fuoco è presente un piccolo passaggio d'aria che permette un migliore raffreddamento della porta stessa. In questo caso l'aria viene sempre presa dal locale di installazione.

Nel caso di installazioni con presa d'aria esterna collegata direttamente alla termocucina si consiglia di chiudere questo passaggio d'aria mediante l'apposito comando che si trova sopra e sotto la porta fuoco.

Il passaggio è aperto in corrispondenza della posizione (+) e chiuso in corrispondenza della posizione (-). Di regola questa impostazione viene fatta una volta sola in fase di installazione e poi non viene modificata durante l'uso.

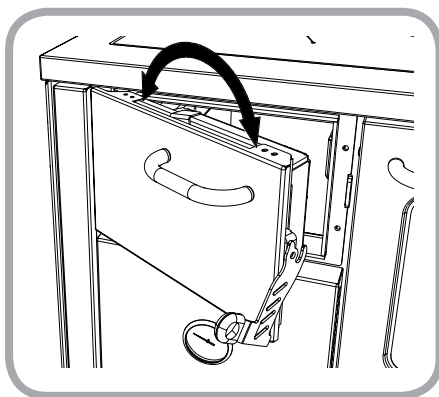


Figura 12 - Regolazione dell'aria di raffreddamento della porta fuoco

2.12 COLLEGAMENTI ELETTRICI (ESCLUSA RT 60)

Il collegamento elettrico delle termocucine RT serve unicamente per l'alimentazione della lampadina del forno.

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza.

Per effettuare l'allacciamento occorre colle-

gare un cavo elettrico alla morsetteria posta nel retro della termocucina. Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 14. 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.

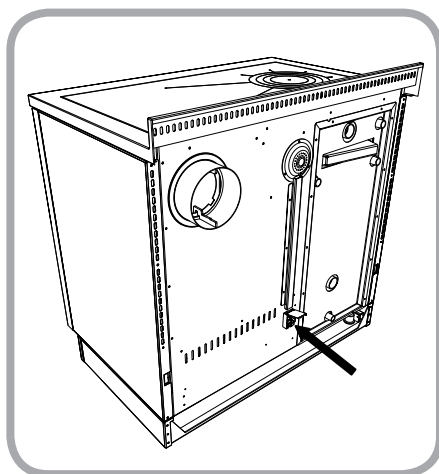


Figura 13 - Posizione della morsetteria per l'allacciamento alla rete elettrica

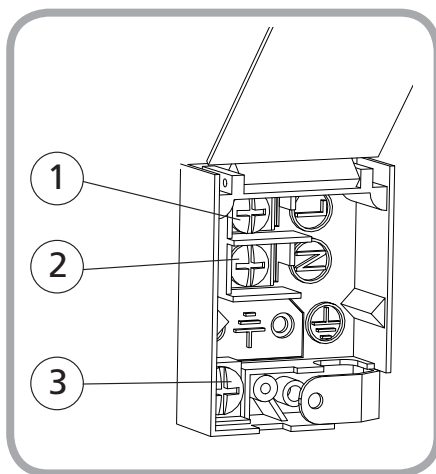


Figura 14 - Morsetteria elettrica per il collegamento alla rete elettrica: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.13 PRIMA ACCENSIONE

Prima dell'uso è necessario togliere i materiali di imballaggio presenti nel forno e nella cassa porta legna, togliere le etichette adesive, togliere la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovere la maggior parte dell'olio steso sulla superficie. Prima dell'accensione della termocucina è obbligatorio che questa sia collegata a un impianto di riscaldamento funzionan-

te e che sia presente acqua nella caldaia. Si consiglia di effettuare subito una prima accensione della termocucina come verifica della corretta installazione. La prima accensione va effettuata con fuoco moderato, con poca legna e spaccata in piccoli pezzi. Nelle accensioni successive si può aumentare progressivamente il carico di combustibile.

2.14 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO

Anche sulle termocucine serie RT è possibile effettuare alcune regolazioni dello zoccolo. Sui modelli RT 80 e RP 110 è possibile regolare alcuni piedini livellatori, ma non la rientranza dello zoccolo. Sui modelli RT 60, RT 90 e RT 100 è possibile regolare sia i piedini livellatori che la rientranza dello zoccolo.

Si consiglia di effettuare queste regolazioni prima dell'allacciamento idraulico e preferibilmente ribaltando la termocucina in modo che questa appoggi sulla parte posteriore lasciando libero accesso alla parte inferiore. Si consiglia di predisporre del materiale opportuno per un appoggio corretto e senza danni. Per la regolazione dei piedini utilizzate la

chiave a brugola fornita in dotazione con la termocucina. I piedini hanno una escursione limitata e servono solo per la regolazione fine. Se necessario utilizzate degli spessori da posizionare sotto lo zoccolo.

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

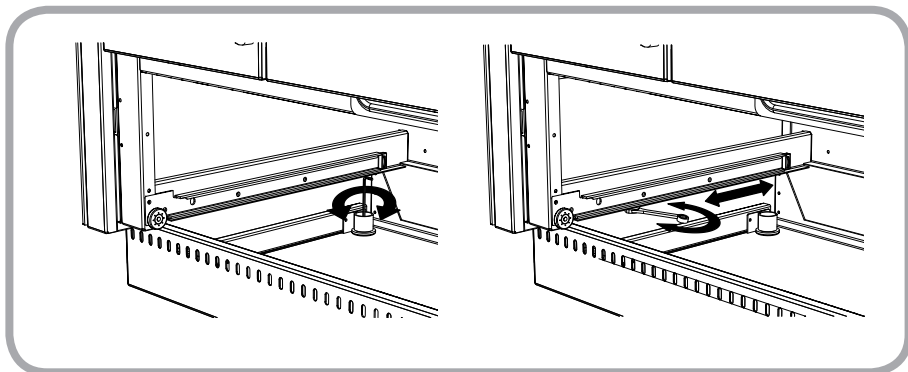


Figura 15 - Regolazione della termocucina mediante i piedini livellatori e della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo cucina



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 termocucina.

2.15 ASSESTAMENTI

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la termocucina si crei della condensa. Tutto il materiale refrattario presente nella termocucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiu-

dicano in alcun modo il funzionamento della termocucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della termocucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire.

3. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

3.1 GENERALITÀ

Le termocucine modello RT e RP sono dotate di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione di acqua calda. Di norma l'impianto va progettato secondo la normativa UNI 10412-2 da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato da parte di personale specializzato secondo le leggi in vigore e se-

condo la normativa UNI 10683.

Le termocucine sono dotate di tutte le predisposizioni necessarie per una corretta installazione, ogni componente esterno alla termocucina (come pompe, valvole, termostati, manometri, sistemi di allarme acustico e vaso di espansione) deve invece essere acquisito da parti terze secondo le indicazioni specifiche del progettista o dell'installatore.

3.2 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Modello RT 60-90-100 con uscita fumi a destra

- 1 Attacco sonda termostato ausiliario (opzionale) ø 1/2" femmina
- 2 Attacco andata ø 1"1/4 femmina
- 3 Bulbo per sonda di scarico termico (opzionale) ø 1/2" femmina
- 4 Attacchi per circuito di scarico termico (opzionale) ø 1/2" maschio
- 5 Attacco ritorno ø 1"1/4 femmina
- 6 Attacco scarico ø 1/2" femmina

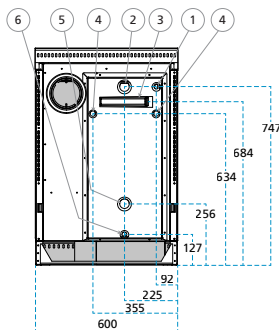


Figura 16 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RT 60/90/100 con uscita fumi a destra (vista posteriore).
Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica

Modello RT 80 con uscita fumi a destra

- 1 Attacco sonda termostato ausiliario (opzionale) ø 1/2" femmina
- 2 Attacco andata ø 1"1/4 femmina
- 3 Bulbo per sonda di scarico termico (opzionale) ø 1/2" femmina
- 4 Attacchi per circuito di scarico termico (opzionale) ø 1/2" maschio
- 5 Attacco ritorno ø 1"1/4 femmina
- 6 Attacco scarico ø 1/2" femmina

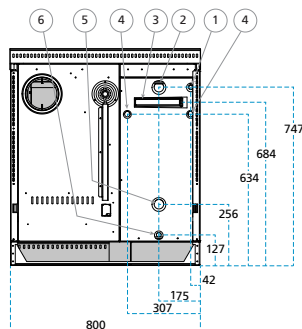


Figura 17 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RT 80 con uscita fumi a destra (vista posteriore).
Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare i collegamenti all'impianto di riscaldamento. L'utilizzazione della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa. In ogni caso è necessario collegare all'impianto il connettore di andata, il connettore di ritorno e il connettore di scarico (necessario per svuotare la caldaia in caso di manutenzione). Gli altri connettori in funzione del tipo di impianto che si va a realizzare potrebbero non essere neces-

sari e quindi in questi casi si possono tappare. Nella parte posteriore delle termocucine RT e RP esiste uno spazio utile di circa 35 mm tra gli attacchi e la parete del locale di installazione. Di regola questo spazio non è sufficiente per i raccordi idraulici. Si consiglia di predisporre una apposita nicchia in corrispondenza degli attacchi e di collegare la termocucina con dei tubi flessibili. Una volta collegata la termocucina potrà essere accostata al muro e i tubi flessibili rientreranno nella nicchia.

3.3 ATTACCHI LATERALI

Solo sulle termocucine modello RP gli attacchi relativi all'impianto di riscaldamento si trovano sul fianco a lato della termocucina dalla parte del focolare, all'interno del vano apposito. In questo caso per facilitare l'installazione sono presenti due attacchi di andata (per circuito acqua calda e per riscaldamento) e due attacchi di ritorno (per

circuito acqua calda e per riscaldamento). In ogni caso è obbligatorio l'allacciamento dei due attacchi di diametro maggiore. Su richiesta è possibile personalizzare le termocucine modello RT con gli attacchi laterali, in questo caso si trovano nella stessa posizione del modello RP, tranne che gli attacchi si trovano all'esterno della termocucina.

Modello RP e RT con attacchi laterali

- 2 Attacco andata ø 1"1/4 femmina
- 5 Attacco ritorno ø 1"1/4 femmina
- 6 Attacco scarico ø 1/2" femmina
- 7 Attacco andata circuito di riscaldamento ø 1" femmina
- 8 Attacco ritorno circuito di riscaldamento ø 1" femmina

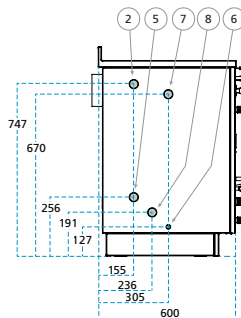


Figura 18 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RT con attacchi laterali o RP (vista laterale).

3.4 TIPI DI INSTALLAZIONE

La normativa tecnica UNI 10412-2 ha introdotto la possibilità di installare gli apparecchi di riscaldamento a combustibile solido abbinati a impianti con vaso di espansione chiuso, purché dotati di sistema di scarico termico con scambiatore di emergenza all'interno della caldaia. Le termocucine serie RT e RP sono dotate di serie di tutte le predisposizioni per realizzare lo scarico termico.

Le termocucine serie RT e RP possono essere installate con impianto a vaso aperto, in questo caso va utilizzato il connettore di andata per collegare anche il tubo di sicurezza e il connettore di ritorno anche per il tubo di carico.

Le termocucine serie RT e RP possono essere installate con impianto a vaso chiuso realizzando il sistema di scarico termico e quindi collegando i relativi connettori come descritto più avanti.

3.5 TERMOSTATO

Le termocucine serie RT e RP non sono dotate di termostato per il controllo del funzionamento della pompa. Il termostato o una centralina di controllo con la stessa funzione del termostato deve essere messo in tutti i casi in cui nell'impianto sia presente la pompa di circolazione. Il termostato va messo

all'esterno dell'apparecchio con la sonda di temperatura inserita in un pozzetto apposito nella parte posteriore della termocucina. Il termostato deve garantire il funzionamento della pompa ogni volta che la temperatura dell'acqua della caldaia supera la temperatura impostata.



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

3.6 SICUREZZA

In tutte le caldaie a combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere la combustione immediatamente come avviene per le caldaie a combustibile liquido o gassoso, in caso di necessità. Perciò è obbligatorio smaltire sempre il calore prodotto anche nel caso in cui l'impianto di riscaldamento non lo richieda e anche in mancanza di alimentazione elettrica. In caso contrario l'acqua nella caldaia potrebbe andare in ebollizione

senza possibilità di sfogo, con grave pericolo di esplosione della caldaia e rischio per l'incolumità fisica delle persone presenti nelle vicinanze.

Per questo si raccomanda di seguire scrupolosamente quanto previsto dalla normativa UNI 10412-2 nei vari casi e si consiglia di inserire sempre nell'impianto anche un bollitore in grado di accumulare il calore prodotto in eccesso sotto forma di acqua calda sanitaria.

3.7 SCARICO TERMICO

L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia.

La realizzazione dell'impianto di scarico termico è a cura e sotto la responsabilità dell'installatore. Per realizzare questo impianto ausiliario è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono interscambiabili, la sonda di comando dell'impianto deve essere inserita nell'apposito bulbo di collegamento. L'impianto per essere efficace deve poter fun-

zionare e avere disponibilità d'acqua fredda anche in mancanza di alimentazione elettrica. I dispositivi di sicurezza devono essere accessibili anche dopo il montaggio per la manutenzione e la verifica funzionale. Deve essere eseguito il controllo del funzionamento ad intervalli regolari. Si consiglia almeno una volta all'anno. Il circuito di scarico termico non deve essere utilizzato per la produzione di acqua calda ad uso domestico.

Su richiesta Rizzoli può fornire una valvola di scarico termico adatta per l'impiego nelle proprie termocucine.

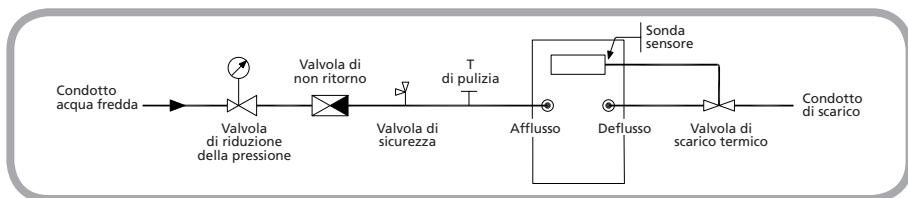


Figura 19 - Schema realizzativo del circuito di scarico termico

3.8 ESEMPI

Di seguito si presentano alcuni schemi di possibili realizzazioni dell'impianto. Tali schemi valgono sempre a titolo di esempio e non possono essere usati direttamente

in fase esecutiva. Rivolgetevi sempre a un termotecnico qualificato per la corretta progettazione dell'impianto più adatto al vostro caso specifico.

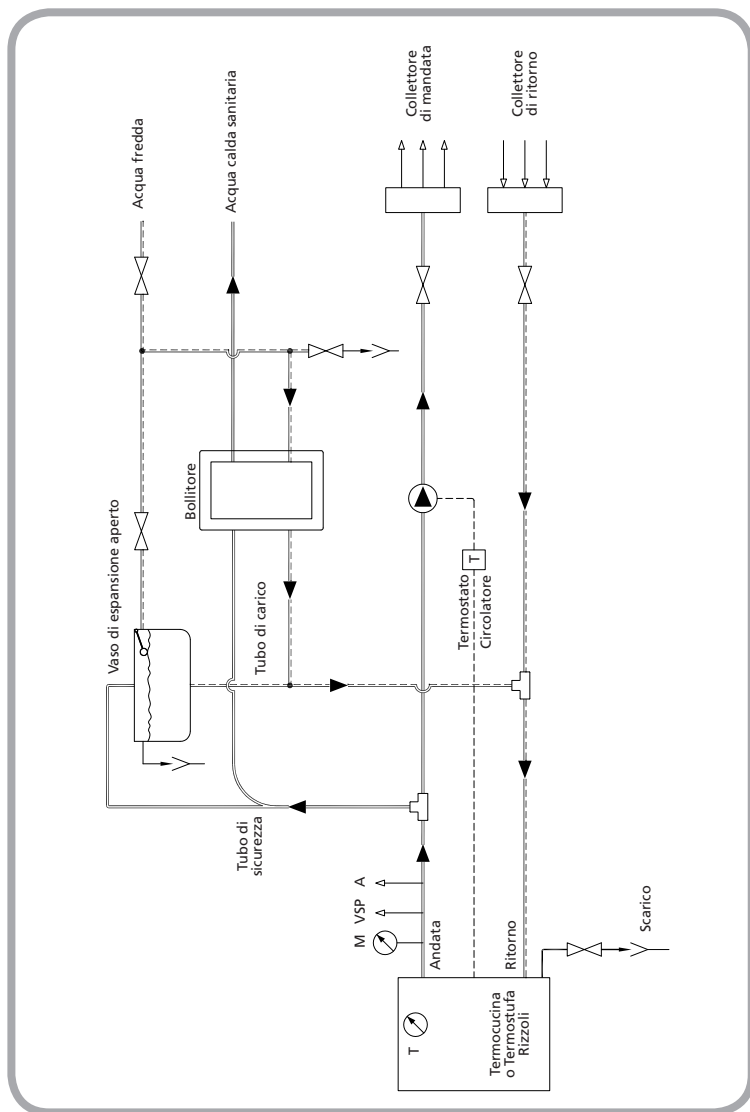
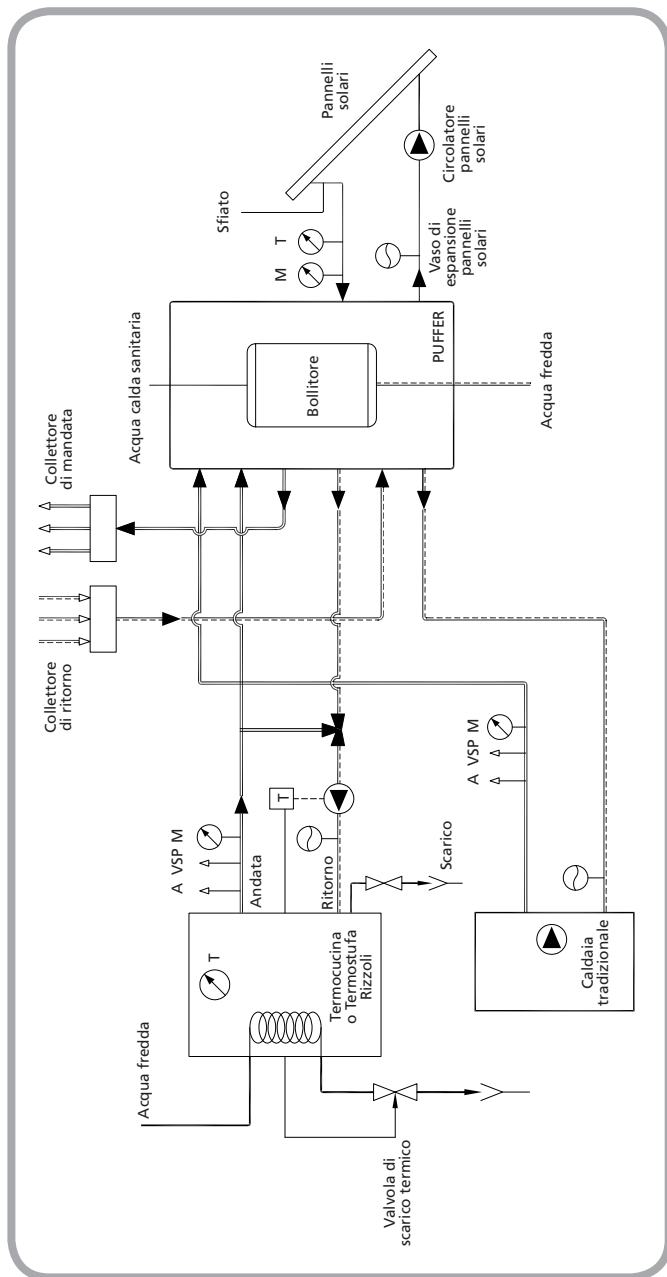


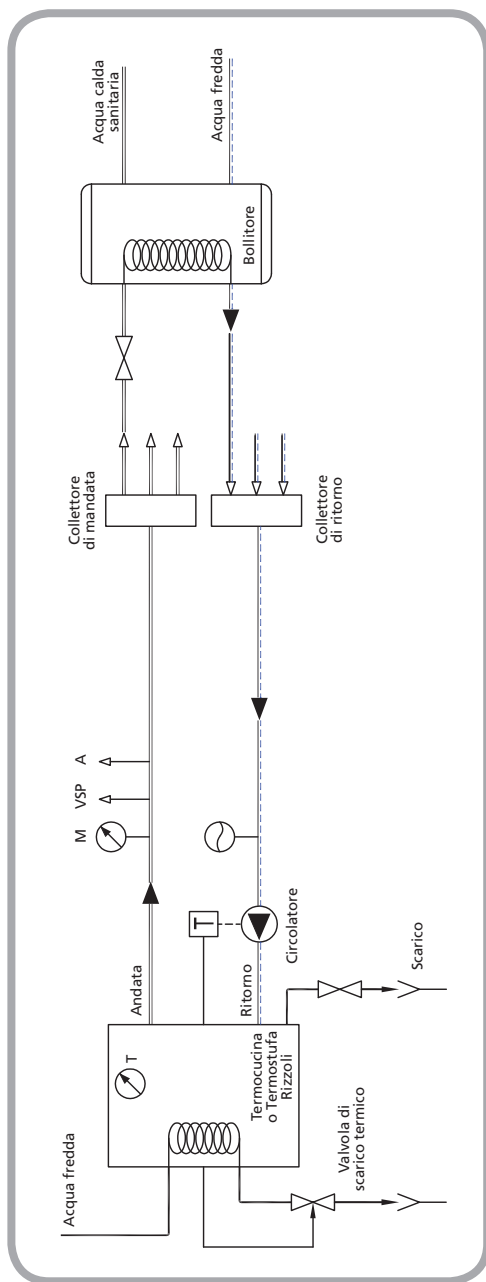
Figura 20 - Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.



LEGENDA

	Acqua calda		Manometro		Vaso espansione chiuso		Termometro		Allarme acustico
	Acqua fredda		Circolatore		Termostato		VSP		Valvola anticorrosione
									Valvola di sovrappressione

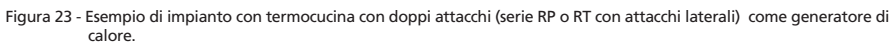
Figura 21 - Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.



LEGENDA

Acqua calda	Manometro	Vaso espansione chiuso	Termometro	Allarme acustico
Acqua fredda	Circolatore	Termostato	VSP	Valvola anticondensa

Figura 22 - Esempio di impianto con termocucina come generatore di calore.



4. USO

4.1 FUNZIONAMENTO DELLA TERMOCUCINA

Durante il funzionamento, all'interno della termocucina avviene una reazione di combustione tra il combustibile (la legna inserita nella camera di combustione) e il comburente (l'ossigeno presente nell'aria dell'ambiente in cui è installata la termocucina).

La termocucina realizza un tipo di combustione intermittente: dopo avere acceso il fuoco la combustione prosegue fino all'esaurimento del combustibile, ma può essere mantenuta effettuando un'altra carica e così via.

Il mantenimento della combustione nel tempo è garantito dal corretto funzionamento del camino il quale permette di evacuare i fumi e contemporaneamente di far alimentare la fiamma con l'aria comburente.

In questo modo le caratteristiche realizzative del camino influiscono in modo determinante sul corretto funzionamento della termocucina. La combustione di legna richiede che l'afflusso

di aria all'interno della camera di combustione avvenga in più punti diversi per ottenere la massima efficienza. In particolare è presente una alimentazione di aria primaria, che affluisce nella parte inferiore della camera di combustione attraverso la griglia, e una o più alimentazioni di aria secondaria che affluiscono nella parte superiore della camera di combustione. L'aria primaria è l'aria principale, attraverso la cui regolazione si imposta la velocità di combustione e la potenza termica dell'apparecchio. L'aria secondaria permette la post-combustione dei fumi generando ulteriore calore, abbattendo la quantità di gas nocivi emessi e migliorando in questo modo sia il rendimento che l'impatto sull'ambiente.

Una volta avviata la combustione non può essere interrotta in modo sicuro, ma va in ogni caso lasciata esaurire naturalmente con il consumo di tutto il combustibile introdotto.

4.2 AVVIAMENTO

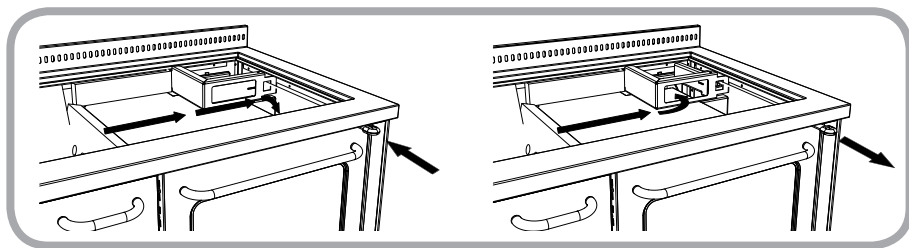


Figura 24 - Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le termocucine con forno sono dotate di una chiave di avviamento comandata da un'asta, estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio. La combustione può essere dif-

ficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche.

Non appena il fuoco ha preso vigore si deve richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della termocucina. La termocucina è progettata per l'utilizzo a chiave chiusa, utilizzarla con la chiave aperta non consente alla termocucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

4.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della termocucina, è comandato da una manopola graduata che controlla la velocità di combustione. I valori bassi garantiscono minore potenza e maggiore autonomia. I valori alti garantiscono maggiore potenza e minore autonomia. Il regolatore è automatico e fa in modo di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla termocucina. L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione dell'impostazione dell'aria primaria e delle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio.

A termocucina spenta il regolatore dell'aria primaria va impostato 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.

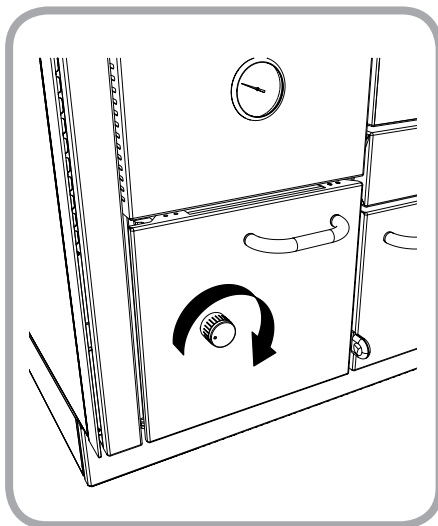


Figura 25 - Regolazione dell'aria primaria

4.4 REGOLAZIONE ARIA SECONDARIA

L'aria secondaria è già regolata in modo da funzionare correttamente nelle condizioni di installazioni standard.

Nel caso in cui sia presente una canna fumaria con un tiraggio particolarmente elevato, è possibile che la regolazione dell'aria primaria non sia sufficiente a controllare la velocità di combustione.

In questa condizione è possibile utilizzare la regolazione aggiuntiva per l'aria secondaria presente sotto il piano della termocucina (vedi figura 26). L'estrazione della leva porta alla chiusura del passaggio di aria secondaria.

Anche la regolazione dell'aria secondaria va chiusa a termocucina spenta.

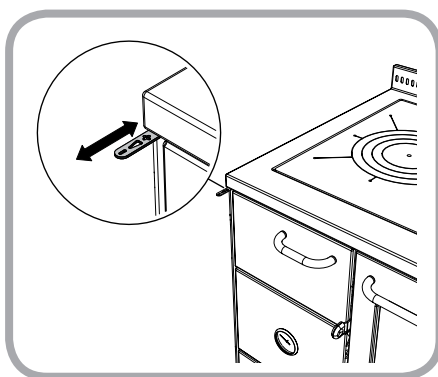


Figura 26 - Regolazione aria secondaria

4.5 REGOLAZIONE DELLA GRIGLIA

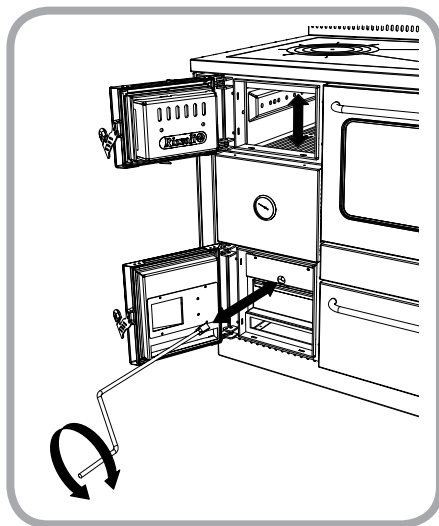


Figura 27 - Regolazione dell'altezza della griglia fuoco

4.6 COTTURA SULLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio è espressamente studiata per permettere di cucinare in modo semplice e rapido. La parte più calda della piastra è in corrispondenza dei cerchi o del disco, questa è la parte più indicata per posizionare una pentola che deve scaldarsi velocemente. Le parti esterne della piastra invece sono più indicate per mantenere i

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

cibi caldi. Per ottenere la massima velocità nella cottura occorre utilizzare legna spaccata sottile ed effettuare le regolazioni come descritto sopra. La piastra non deve essere surriscaldata né arroventata perché in questo modo si rischia di danneggiare la termocucina senza ottenere nessun vantaggio per la cottura dei cibi.

4.7 COTTURA NEL FORNO (ESCLUSA RT 60)

La temperatura interna del forno è dipendente dalla velocità di combustione e dalla quantità di combustibile inserito. In particolare agendo sul regolatore dell'aria primaria e quindi sulla velocità di combustione si può realizzare una combustione il più possibile uniforme per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla termocucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere costante la temperatura. Le termocucine con forno sono dotate di porta forno con vetro e di

termometro che semplifica le operazioni di controllo della temperatura, la temperatura segnata dal termometro è indicativa e serve solo come riferimento per la cottura dei cibi. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio posizionare i cibi al centro. Quando non si utilizza il forno si consiglia di tenere la porta leggermente aperta in modo che il calore prodotto all'interno si diffonda nell'ambiente, in caso contrario si potrebbe avere un surriscaldamento con possibilità di danneggiamento della termocucina.

Per cucinare, ad esempio, i biscotti di pasta frolla in modo corretto, è necessario preriscaldare il forno ad una temperatura indicata nel termometro di circa 150°, mantenendolo in temperatura con l'aggiunta di circa 1 Kg di legna ogni carica fino al raggiungimento delle braci. Una volta che la temperatura nel

forno diventa stabile, inserire la teglia con i biscotti nella posizione centrale del forno per 10 minuti, poi estrarre la teglia, girarla e reinserirla sempre nella posizione centrale per altri 5 minuti. Infine togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare i biscotti.

4.8 VALVOLA DI SFIATO (ESCLUSA RT 60)

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

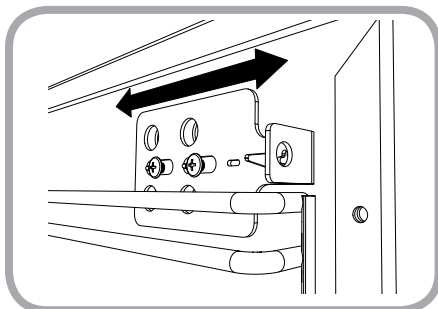


Figura 28 - Valvola eccesso vapore

4.9 ILLUMINAZIONE DEL FORNO (ESCLUSA RT 60)

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

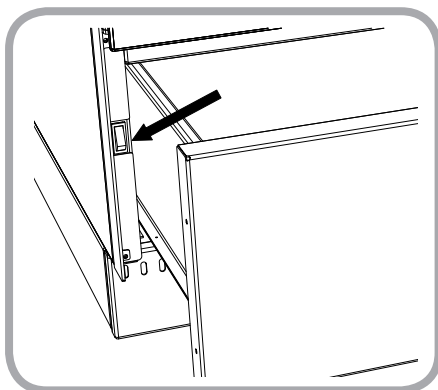


Figura 29 - Interruttore per l'illuminazione del forno

4.10 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (ESCLUSA RT 60)

Su tutte le termocucine con forno è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia. In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d'uso. Sulle termocucine serie R la guida scor-

revole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 30.

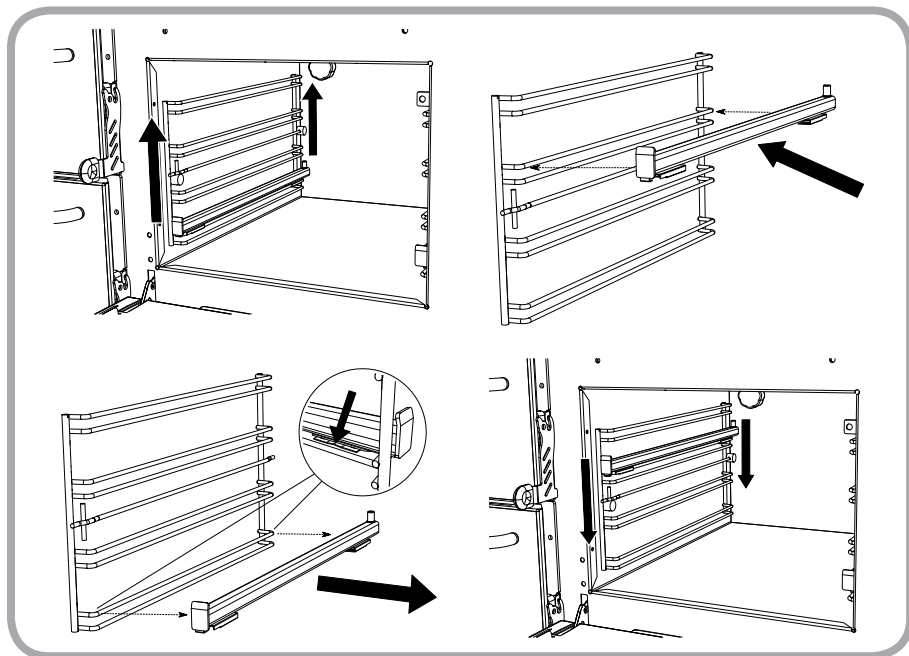


Figura 30 - Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole

4.11 PORTA ACCESSORI (ESCLUSA RT 60)

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.

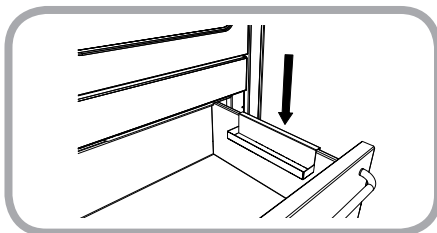


Figura 31 - Porta accessori montato sulla cassa porta legna

4.12 PORTATEGLIA

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

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

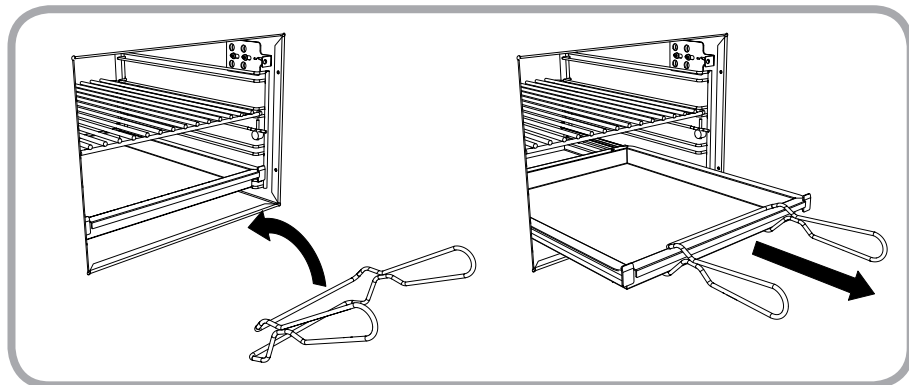


Figura 32 - Portateglia

4.13 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le termocucine è possibile mettere su richiesta un copripiastro in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la termocucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro

uniforme. Il copripiastro va utilizzato rigorosamente con la termocucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

5. MANUTENZIONE

5.1 PULIZIA

Una termocucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una termocucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti a usura. La

frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonché dalla qualità del combustibile impiegato.



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

5.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con i comuni prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Evitate di utilizzare detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato,

soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo.

Su richiesta Rizzoli fornisce degli specifici prodotti per la pulizia dell'acciaio inox.

Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi e di detersivi aggressivi o acidi. In caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate che l'olio assorba l'alone, poi pulite con un panno morbido. Si raccomanda anche di non utilizzare solventi o alcool denaturato sulle parti verniciate.

5.3 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Tutte le volte che si utilizza la termocucina occorre prima pulire la griglia porta legna almeno dai depositi più grossolani, fate in modo che i fori della griglia non siano ostruiti. Per fare questo potete utilizzare l'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.

5.4 ISPEZIONE GIROFUMI

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

La portina di ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello.

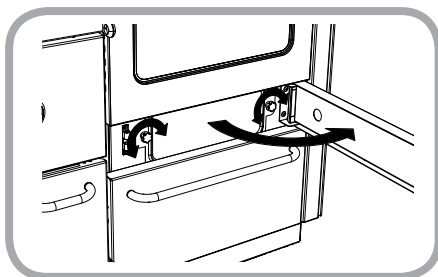


Figura 33 - Ispezione girofumi

5.5 CASSETTO CENERE

Tutte le volte che si utilizza la termocucina occorre controllare il cassetto della cenere che si trova sotto la camera di combustione. Quando il cassetto è pieno occorre svuotarlo. Se non viene svuotato la cenere si accumula

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

5.6 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 termocucina richiuden-

dola delicatamente e sollevando la parte bassa della porta. Per riagganciare la porta alla termocucina effettuate le stesse operazioni in senso inverso. Anche le griglie laterali sono asportabili per effettuare la pulizia con maggiore facilità.

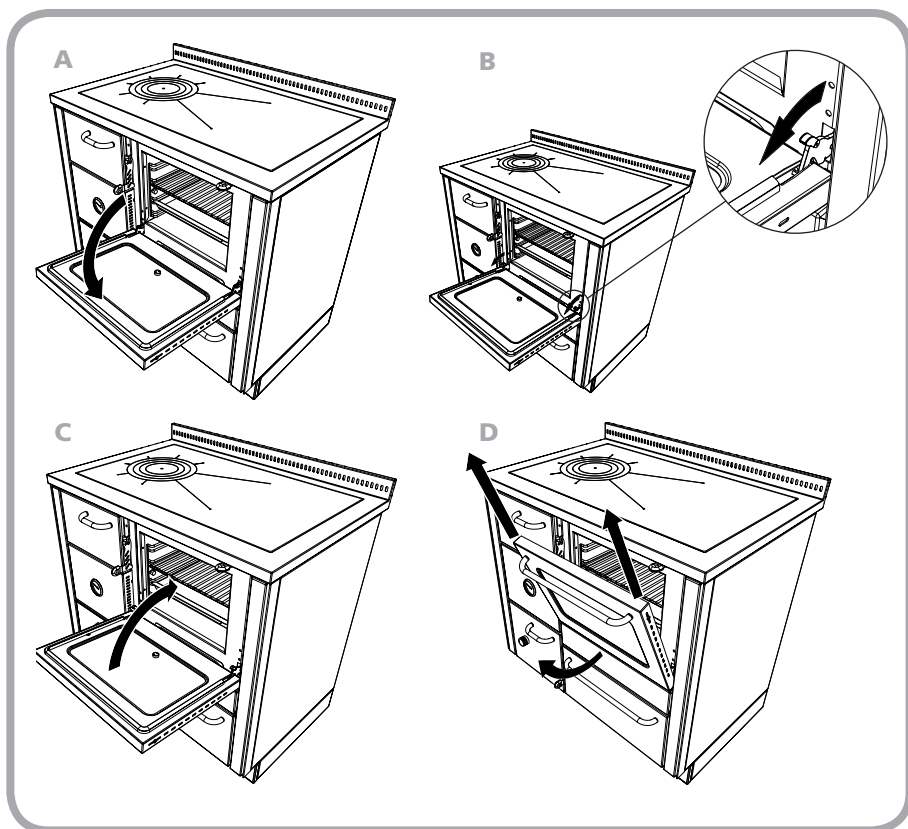


Figura 34 - Smontaggio della porta forno

5.7 PULIZIA DEL CAMINO

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

devono essere pulite. In concomitanza con la pulitura del camino procedete anche alla pulizia interna della termocucina asportando la piastra e pulendo la parte superiore del forno e i giri fumo. Dopo la pulizia del camino accertatevi di avere chiuso ermeticamente tutti gli sportelli di ispezione per non compromettere il tiraggio.



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

5.8 CASSA PORTA LEGNA

Per la pulizia o per altri motivi potrebbe essere necessario rimuovere la cassa porta legna. Per fare questo è sufficiente estrarre la cassa fino a fine corsa, quindi sollevarla leg-

germente e contemporaneamente estrarla ancora. Per rimettere in posizione la cassa porta legna ripetete le operazioni in senso inverso.

5.9 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della termocucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. A termocucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra. In dotazione con la termocucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugna abrasiva, l'olio pulitore e l'olio salvapiastre, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni. Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua può comparire qualche piccola macchia rugginosa. In questo caso è sufficiente ripassare la piastra con uno straccio ruvido imbevuto con l'olio pulitore fornito in dotazione. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio leggero con la spugna abrasiva oppure con carta abrasiva a grana fine. Per ripristinare lo strato pro-

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

5.10 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 termocucina sia spenta, sia fredda e che la lampadina non sia stata accesa nei minuti precedenti.

La lampadina del forno è soggetta ad alte temperature. Pur essendo specificatamente studiata per questo utilizzo è soggetta a usura e rotture accidentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco G9). Per sostituire la lampadina occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuo-

va 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.

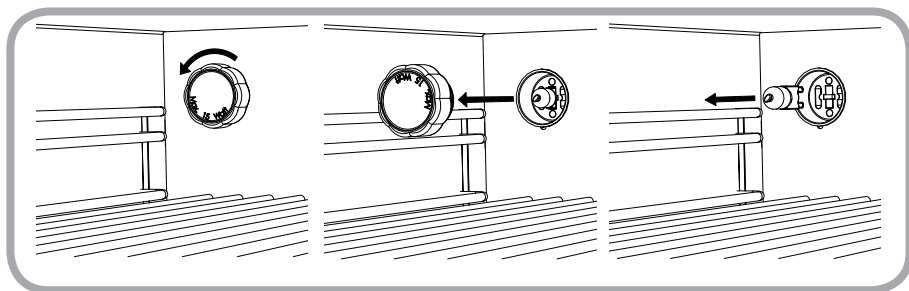


Figura 35 - Smontaggio lampadina del forno

5.11 DILATAZIONE TERMICA

Durante l'uso tutti i materiali della termocucina sono soggetti a dilatazione e a piccoli movimenti dovuti alle variazioni di temperatura. Questo fenomeno non deve essere impedito altrimenti si potrebbero causare delle defor-

mazioni e anche delle rotture. Per questo vanno tenuti liberi e puliti gli spazi che permettono la dilatazione sia all'interno che all'esterno della termocucina.

5.12 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

ricambio citate sempre il numero di serie della termocucina indicato sul libretto verde allegato alla termocucina.

Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassa porta legna.

6. COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare Combustione incompleta Esce fumo dalla piastra Esce fumo da altre parti della termocucina	• Verificare che il regolatore dell'aria primaria sia aperto • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbotto • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi • Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria • Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della termocucina a legna.
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	• Arieggiare bene il locale • Aprire leggermente la porta cenere all'avviamento • Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la termocucina a legna	• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la termocucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco
Surriscaldamento	La termocucina si surriscalda Il termometro del forno supera i 300°	• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della termocucina e se necessario aprire la porta del forno
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata	• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare il regolatore di tiraggio nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva
Condensa	Si forma della condensa all'interno della termocucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della termocucina a legna nuova	• 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 termocucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi
Condensa in camera di combustione	Si forma della condensa sulle pareti della caldaia, si forma uno strato di catrame o nerofumo difficile da asportare	• Verificare la temperatura di attivazione della pompa di circolazione, non deve essere inferiore a 55-60°C • In caso siano presenti dei grossi serbatoi di accumulo di acqua calda, si consiglia di installare una valvola o un sistema anti-condensa.
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco	• Arieggiare preventivamente il locale • Aprire la chiave di avviamento • Utilizzare listelli di legno ben asciutti • Utilizzare carta di giornale o gli appositi prodotti disponibili in commercio
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura	• Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti

7. DATI TECNICI

7.1 DATI TECNICI RT E RP

Modello	RT 60	RT 80	RT 90	RT 100	RP 110
Peso	160 kg	200 kg	225 kg	245 kg	230 kg
Potenza nominale	18,4 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW
Potenza resa in riscaldamento	6,5 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW
Potenza in produzione acqua calda	11,8 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW
Depressione al camino	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa
Temperatura gas di scarico	211° C	193° C	193° C	193° C	193° C
Flusso gas di scarico	30,6 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s
Dimensione canna fumaria	Vedi paragrafo 2.4 delle istruzioni d'uso				
Pressione di esercizio impianto (max)	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Quantità di legna (max)	6 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg
Autonomia	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Redimento (potenza nominale)	73,8%	75,7%	75,7%	75,7%	75,7%
Redimento (potenza ridotta)	76,5%	79,1%	79,1%	79,1%	79,1%
Emissioni CO@13% O ₂ (pot. nominale)	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%
Emissioni CO (potenza nominale)	956 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ
Emissioni CO (potenza ridotta)	1058 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ
Emissioni polveri (potenza nominale)	28 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ
Emissioni NOx (potenza nominale)	96 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ
Emissioni OGC (potenza nominale)	55 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ
Emissioni OGC (potenza ridotta)	66 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ
Potenza elettrica	-	25 W	25 W	25 W	25 W
Tensione	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenza	-	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

DISTANZE DI SICUREZZA

Modello	Laterale	Dietro	Davanti	Sopra
RT 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RT 80 - RT 90 - RT 100 - RP 110	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

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

8. GARANZIA

8.1 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.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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 im-

plicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

8.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della cucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
- Danneggiamenti dovuti al collegamento della cucina a legna ad una canna fumaria

inadatta.

- Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
- Le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte.
- Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta Rizzoli.
- Parti di consumo quali lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

8.6 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.

8.7 RESPONSABILITÀ

La ditta Rizzoli non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza

delle norme a carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

8.8 TRIBUNALE COMPETENTE

Salvo diversa indicazione da parte della ditta Rizzoli per ogni controversia il foro competen-

te è quello di Trento.

Avvertenza

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

INDICE

1.	DISPOSIZIONI	pag.	2
1.1	Disposizioni generali	pag.	2
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag.	2
1.3	Combustibile raccomandato	pag.	3
1.4	Altri combustibili	pag.	3
1.5	Componenti della termocucina	pag.	3
1.6	Accessori	pag.	4
2.	INSTALLAZIONE	pag.	4
2.1	Avvertenze	pag.	4
2.2	Distanze di sicurezza	pag.	4
2.3	Camino	pag.	5
2.4	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	6
2.5	Canna fumaria	pag.	7
2.6	Comignolo	pag.	7
2.7	Raccordo o canale da fumo	pag.	7
2.8	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	7
2.9	Corretto allacciamento al camino	pag.	8
2.10	Presa d'aria	pag.	9
2.11	Aria di raffreddamento della porta fuoco	pag.	10
2.12	Collegamenti elettrici (esclusa RT 60)	pag.	11
2.13	Prima accensione	pag.	11
2.14	Regolazione dello zoccolo	pag.	12
2.15	Assestamenti	pag.	12
3.	IMPIANTO DI RISCALDAMENTO	pag.	13
3.1	Generalità	pag.	13
3.2	Collegamento all'impianto di riscaldamento	pag.	13
3.3	Attacchi laterali	pag.	14
3.4	Tipi di installazione	pag.	14
3.5	Termostato	pag.	15
3.6	Sicurezza	pag.	15
3.7	Scarico termico	pag.	15
3.8	Esempi	pag.	16
4.	USO	pag.	20
4.1	Funzionamento della termocucina	pag.	20
4.2	Avviamento	pag.	20
4.3	Regolazione dell'aria	pag.	21
4.4	Regolazione dell'aria secondaria	pag.	21
4.5	Regolazione della griglia	pag.	22
4.6	Cottura sulla piastra	pag.	22

INDICE

4.7	Cottura nel forno (esclusa RT 60)	pag. 22
4.8	Valvola di sfiato (esclusa RT 60)	pag. 23
4.9	Illuminazione del forno (esclusa RT 60)	pag. 23
4.10	Teglia con guide scorrevoli (esclusa RT 60)	pag. 24
4.11	Porta accessori (esclusa RT 60)	pag. 24
4.12	Portateglia	pag. 25
4.13	Copripiastra (optional)	pag. 25
5.	MANUTENZIONE	pag. 26
5.1	Pulizia	pag. 26
5.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 26
5.3	Pulizia della griglia	pag. 26
5.4	Ispezione girofumi	pag. 26
5.5	Cassetto cenere	pag. 27
5.6	Pulizia del forno	pag. 27
5.7	Pulizia del camino	pag. 28
5.8	Cassa porta legna	pag. 28
5.9	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 28
5.10	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 29
5.11	Dilatazione termica	pag. 29
5.12	Manutenzione straordinaria	pag. 29
6.	COSA FARE SE...	pag. 30
7.	DATI TECNICI	pag. 31
7.1	Dati tecnici RT e RP	pag. 31
8.	GARANZIA	pag. 32
8.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 32
8.2	Clausole generali	pag. 32
8.3	Modalità di garanzia	pag. 32
8.4	Vizi o errori nei materiali	pag. 32
8.5	Parti non incluse in garanzia	pag. 32
8.6	Prestazioni fuori garanzia	pag. 32
8.7	Responsabilità	pag. 33
8.8	Tribunale competente	pag. 33

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 im privaten Wohnbereich nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Zentralheizungsherd gewählt, ein Produkt mit jahr-

zehntelanger Tradition, deren Ursprung auf das Jahre 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitentäler begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

1. ANWEISUNGEN

1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-Zentralheizungsherde ordnungsgemäß aufgestellt, an den Schornstein und die Stromversorgung sowie an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Der Schornstein muss fachgerecht gebaut und für das gewählte Herdmodell geeigneten sein. Für den Herdanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Kaminkehrer gerufen werden. Nach abgeschlossenen Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit. Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes Brenn-

holz 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-Zentralheizungsherde müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen, ebenso wie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie sich bei der Installation des Herdes an die vorgegebenen Sicherheitsabstände.
- Während des Betriebs können sich einige Teile des Herdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Rahmen, Platte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Ebenso ist besondere Vorsicht in Anwesenheit von Kindern 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 Feuerraum- und Aschekastentür müssen

immer geschlossen sein, außer beim Anzünden, Nachlegen und während der Wartungsarbeiten.

- Nehmen Sie regelmäßig die Reinigung des Schornsteins, des Rauchgaszugs und des Kaminanschlusstutzens vor. Lassen Sie Ihren Herd regelmäßig bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate durch einen sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen.
- Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch des Herdes und führen Sie regelmäßig die spezifischen Wartungsarbeiten durch.
- Bevor Sie sich für längere Zeit entfernen, stellen Sie sicher, dass das Feuer komplett erloschen ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff) um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.

• 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 Zentralheizungsherd vor, die nicht autorisiert wurde.

1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Zentralheizungsherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert

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

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 Holzrost, den Backofen und im Allgemeinen alle direkt dem Feuer ausgesetzten Teile beschädigen könnte. Kunststoff, lackiertes oder behandeltes Holz, Papier, Karton, Küchenabfälle und generell jedes nicht vorgesehene Material darf nicht als Brennstoff

verwendet werden. Die Verbrennung dieser Stoffe ist laut geltenden Vorschriften untersagt, da sie schädlich für die Umwelt, den Herd, den Rauchgaszug und auch für Ihre Gesundheit sind.

Ihr Zentralheizungsherd ist kein Müllverbrennungsherd! Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Auch flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden.

1.5 HERDBESTANDTEILE

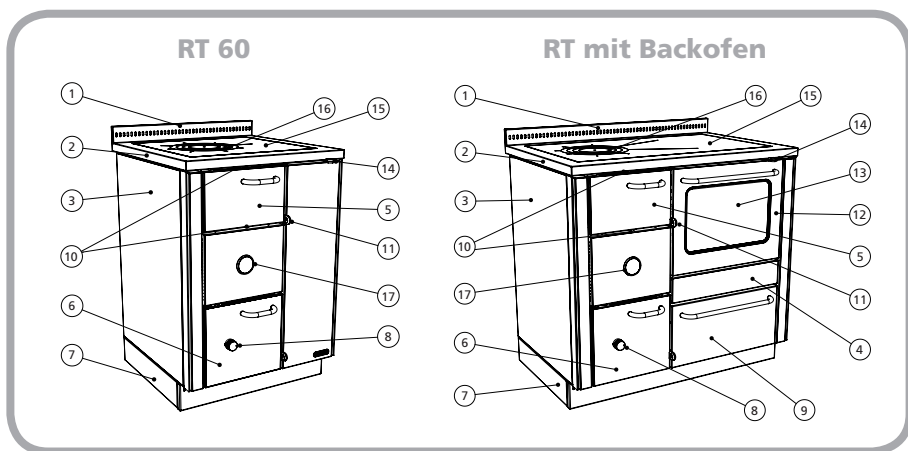


Abb. 1

- | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Wischleiste | 7 Sockel | 12 Backofentür |
| 2 Herdrahmen | 8 Primärluft-Regulierung | 13 Backofen-Sichtfenster |
| 3 Seitenwand | 9 Holzlade | 14 Anheizklappe-Hebel |
| 4 Reinigungsöffnung | 10 Belüftungsregulierung der | 15 Herdplatte |
| 5 Feuerraumtür | 11 Türoffnungshebel | 16 Einlegeplatte oder Ringe |
| 6 Aschekastentür | | 17 Thermometer Heizkessel |

1.6 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Rizzoli-Zentralheizungsherde sind einige Zubehörteile ent-

- Aschekasten
- Schürhaken
- Rußkratzer (Modelle mit Backofen)
- Rostkurbel
- Sechskantschlüssel für Sockelverstellung (ausgenommen für RT 80 und RP 110)
- Pflegeöl für Herdplatte
- Reinigungsmittel für Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss

halten, die die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchrohrausgang

- Backofenrost (Modelle mit Backofen)
- Backblech (Modelle mit Backofen)
- Backblechhalter (Modelle mit Backofen)
- Zubehörfach (Ausgenommen RT 60)
- Gebrauchsanleitung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Kontrollschein

2. MONTAGE

2.1 HINWEISE

Rizzoli-Zentralheizungsherde sind problemlos und einfach zu montieren. Wir empfehlen folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung eventueller Schäden aufgrund von Un erfahrenheit. Kontrollieren Sie vor dem Aufstellen die bestehenden Platzverhältnisse, die Möglichkeit zur Einhaltung der vorgesehenen

Mindestsicherheitsabstände, die fachgerechte Ausführung des Schornsteins und die Möglichkeit zur Vornahme der nötigen Anschlüsse. Bei Standortveränderung den Herd nicht verschieben sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder an der Herdstange ziehen.

2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE

Beim Einbau von Zentralheizungsherden zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden. Die entsprechenden Abstandsverbindungen zur Lösung eventueller Probleme werden auf Anfrage von Rizzoli geliefert.

Falls der Herd zwischen nicht wärmeempfindlichen Materialien eingebaut wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm trotzdem erforderlich um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen.

Der Herd muss auf einem geeigneten tragfähigen Boden installiert werden. Falls dies nicht der Fall ist, müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden (z.B. Verwendung einer Gewichtsausgleichsplatte).

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-Dunstabzugshauben sind besonders für die Kombination mit Zentralheizungsherden geeignet.

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

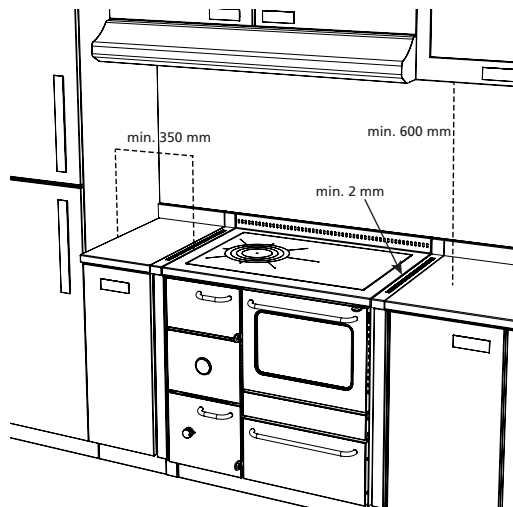


Abb. 2 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen.

2.3 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Zentralheizungsherd. Rizzoli-Zentralheizungsherde 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 ent-

spricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Zentralheizungsherd 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.

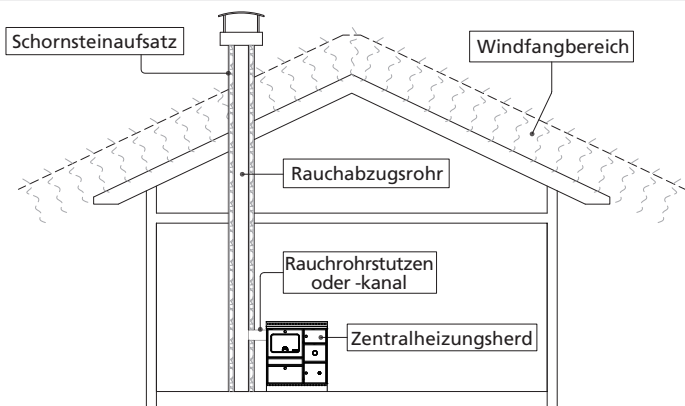


Abb. 3 - Bauteile des Schornsteins.

2.4 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Zentralheizungsherdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die

Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhöhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abbildung 4 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

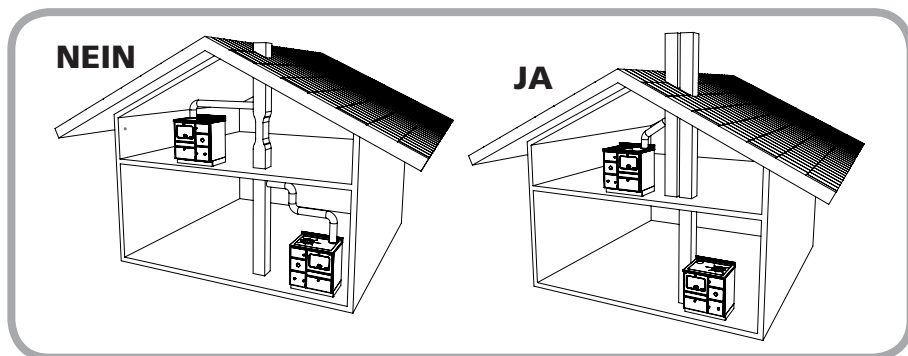


Abb. 4 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Schornsteins.

Modell	RT 60	RT 80 - RT 90 RT 100 - RP 110
Ø Anschluss	130 mm	140 mm
Ø Rauchrohr $H < 4m$	Rauchzug nicht gewährleistet	Rauchzug nicht gewährleistet
Ø Rauchrohr $4m < H < 6m$	160 mm	180 mm
Ø Rauchrohr $H > 6m$	150 mm	160 mm

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

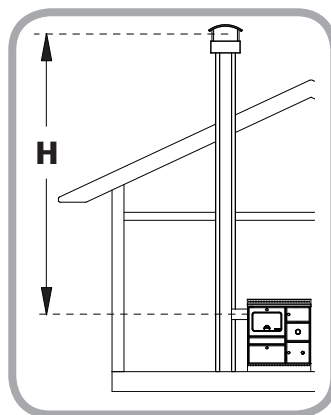


Abb. 5 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs

2.5 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. Der Zentralheizungsherd darf nicht an einen bereits von anderen Geräten benutzten Rauchabzug angeschlossen werden.

2.6 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 Windfang-

bereich des Daches hinausragt. In Zweifelsfällen wenden Sie sich an eine in diesem Sektor spezialisierte Firma. In windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein.

2.7 RAUCHROHRSTÜTZEN ODER -KANAL

Der Stutzen zwischen Holzherd und Schornsteinschacht auch Rauchkanal genannt, muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keine waagrechten oder leicht geneigte Abschnitte aufweisen. Nach unten führende Abschnitte sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden.

In der Nähe des Stutzens darf sich kein entflammendes Material befinden. Der Stutzen muss so in den Schornstein eingefügt

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

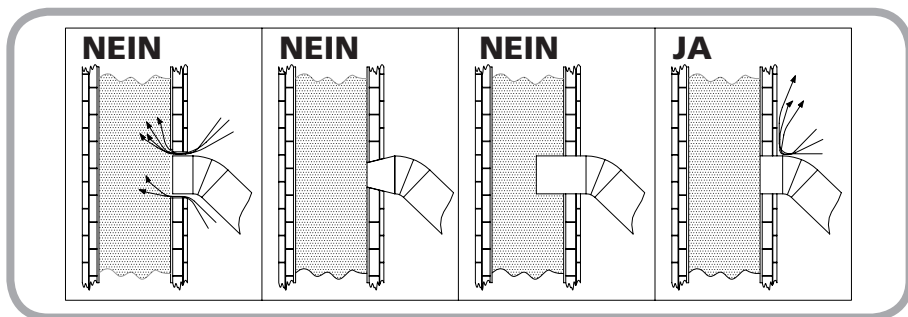


Abb. 6 - Beispiele für den richtigen und falschen Herdanschluss an das Rauchabzugsrohr.

2.8 RAUCHROHRANSCHLÜSSE

Die Rauchaushänge können sich bei Zentralheizungsherden an mehreren Positionen befinden (oben, hinten, seitlich). Vor dem Anschluss des Herdes ist sicherzustellen, dass

alle nicht benutzten Anschlussöffnungen gut verschlossen sind. Eventuelle Änderungen können mit den mitgelieferten Zubehörteilen vorgenommen werden.

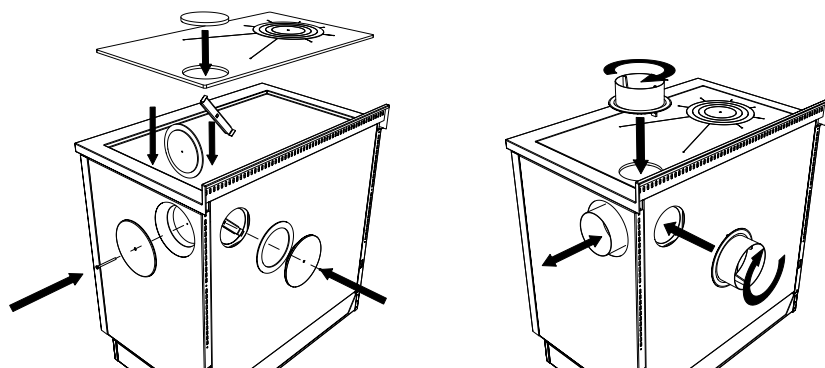


Abb. 7 - Richtige Vorbereitung des Rauchabzugs.

2.9 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

Falls das Rauchabzugsrohr unter der Anschlussstelle des Holzherdes beginnt, kann es erforderlich sein, ihn unterhalb des Anschlussstutzens mit feuerfestem Material zu verschließen.

Falls der Anschluss für den Rauchabzug oben oder hinten vorgenommen wird, muss ein eigens dafür vorgesehenes Anschluss-

rohr mit Bajonettverschluss verwendet werden. Um das Anschlussrohr in der richtigen Position zu fixieren, wird es eingeführt und bis zum Anschlag gedreht. Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 8).

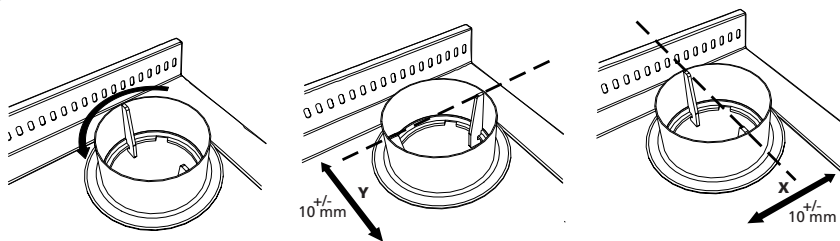


Abb. 8. Toleranz für oberen und hinteren Rauchabzug. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussrohrs ab.

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist ein verschiebbares Anschlussrohr zu verwenden. 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 vorgesehen Platz gestellt und der Anschluss an den Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehen Schraube festziehen (siehe Abb. 9).

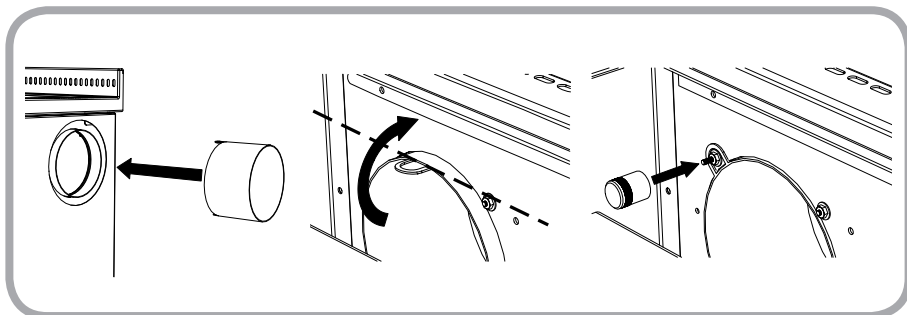


Abb. 9 - Rauchausgang seitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Schornsteinschacht festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittreduzierung am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 6). Falls

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

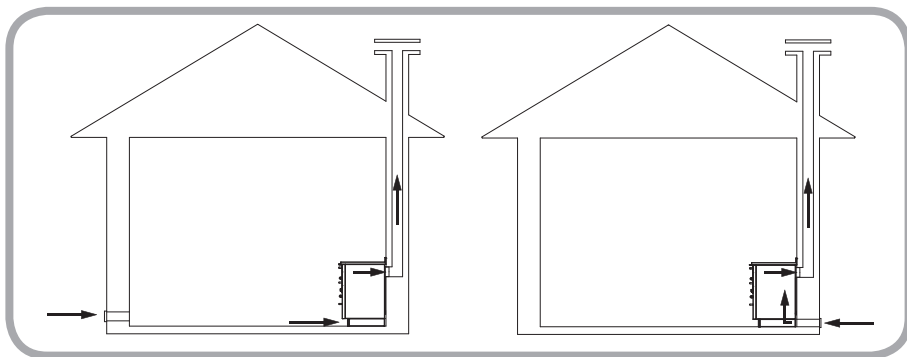


Abb. 10 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss an den Zentralheizungsherd.

2.10 FRISCHLUFTZUFUHR

Beim traditionellen Einbau des Zentralheizungsherdes erfolgt die Luftzufuhr direkt aus dem Aufstellungsraum über die Luftzufuhröffnungen des Herdes im Inneren des Sockels. In diesem Falle muss im Raum stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn dieser klein ist oder wenn 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 Lüftungskappen, die sich nur während des Betriebs des Zentralheizungsherdes automatisch öffnen, um einen maximalen Unterdruck von 3 Pa im Aufstellungsraum zu garantieren.

Die Zentralheizungsherde Serie RT und RP sind auch für den direkten Anschluss an einen externen Frischluftkanal ausgelegt. In diesem Falle ist im Aufstellungsraum für den Zentralhei-

zungsherdes keine weitere Lüftungsklappe nötig. Hierfür genügt es, im Aufstellungsraum in Position des Herdes einen nach außen führenden Frischluftkanal zu verlegen und dann beim Herd die nötigen Anschlussarbeiten vorzunehmen. Die Luftzufuhr des Zentralheizungsherdes befindet sich im Inneren des Sockels. Bei Modellen mit Backofen gelangt man direkt über die Öffnung der Holzlade zur Frischluftzufuhr. Wir empfehlen die Verwendung eines flexiblen Anschlussrohres sowie eine eventuelle

Absperrvorrichtung für den Kanal vorzusehen. Um den Anschluss zu erleichtern, empfehlen wir die externe Frischluftzufuhr entweder in Bodenhöhe an der internen Rückseite des Sockels oder an der Rückwand des Herdes, je nach Modell (siehe Tabelle 2 und Abbildung 11) vorzunehmen. Es besteht die Möglichkeit von eventuell anderen Anschlusslösungen, jedoch nur nach vorheriger Absprache mit Rizzoli.



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

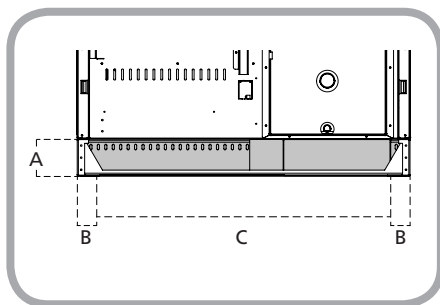


Abb. 11 - Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr durch den Sockel.

Maße				
Modelle	A	B	C	Ø
RT 60	85	46	500	95
RT 80	85	46	700	95
RT 90	85	46	800	95
RT 100	85	46	900	95
RP 110	85	46/346 ⁽¹⁾	700	95

Tabelle 2 - Maße für Anschluss an den externen Frischluftkanal

⁽¹⁾ Seite Rauchausgang/ Seite Heizkessel

2.11 BELÜFTUNG DER FEUERRAUMTÜR

Im Inneren der Feuerraumtür befindet sich ein kleiner Luftdurchzug, der ein besseres Abkühlen der Tür erlaubt. In diesem Falle erfolgt die Luftzufuhr immer aus dem Aufstellungsraum. Erfolgt die Luftzufuhr durch einen externen, direkt an den Herd angeschlossenen Frischluftkanal, empfehlen wir, die Belüftung der Feuerraumtür durch die eigens dafür vorgesehene Regulierung oberhalb und unterhalb der Feuerraumtür zu schließen. In der Position (+) ist sie offen, in der Position (-) geschlossen. In der Regel wird diese Einstellung nur ein einziges Mal während der Installationsphase vorgenommen und während dem Gebrauch des Herdes nicht mehr verändert.

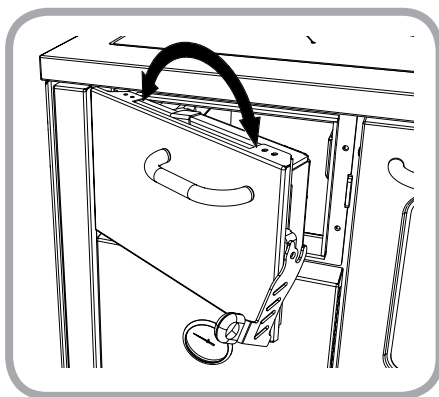


Abb. 12 - Belüftungsregulierung der Feuerraumtür

2.12 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (AUSGENOMMEN RT 60)

Der elektrische Anschluss von Zentralheizungsherden dient ausschließlich zur Stromversorgung der Backofenlampe.

Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf

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

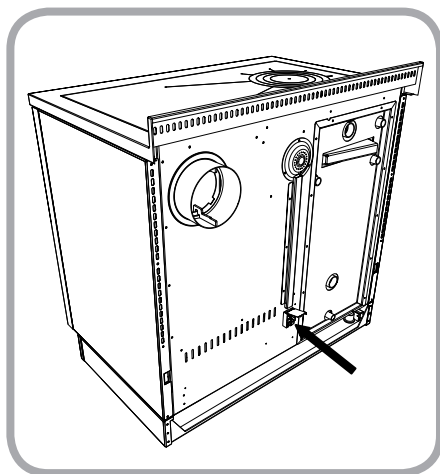


Abb. 13 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung

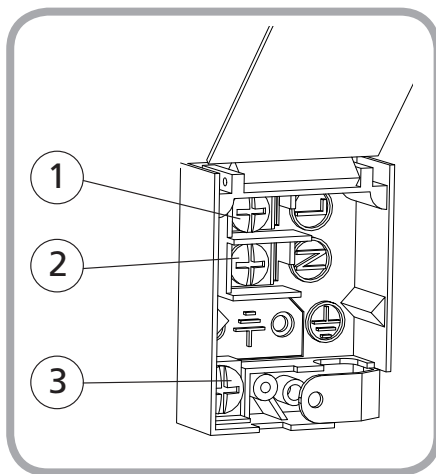


Abb. 14 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase 2. Neutralleiter 3. Schutzleiter

2.13 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial und eventuelle Klebeetiketten aus dem Backofen, der Holzlade sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Vor Inbetriebnahme eines Zentralheizungsherdes muss dieser an eine funktionierende

Heizungsanlage angeschlossen werden und im Heizkessel muss sich Wasser befinden. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordnungsgemäße Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung progressiv erhöht werden.

2.14 SOCKELANPASSUNG

Bei Zentralheizungsherden der Serie RT können einige Sockelanpassungen vorgenommen werden.

Bei den Modellen RT 80 und RP 110 sind einige nivellierbare Stellfüße regulierbar, die Sockelrückstellung kann aber nicht verändert werden. Bei den Modellen RT 60, RT 90 und RT 100 hingegen können die nivellierbaren Stellfüße sowie die Sockelrückstellung reguliert werden. Es ist ratsam diese Regulierung vor dem hydraulischen Anschluss vorzunehmen, am besten legt man den Zentralheizungsherd auf die Hinterseite, wodurch man Zugang zur Unterseite erhält. Um Schäden zu vermeiden und eine gute Stütze zu gewährleisten empfiehlt es sich das geeignete Material darunterzulegen.

Für die Regulierung der Stellfüße verwendet man den mitgelieferten Inbusschlüssel. Die Höhenverstellung der Füße ist begrenzt, da sie nur zur Feineinstellung dienen. Falls nötig, schieben Sie Unterlagen unter den Sockel.

Für die Anpassung der Sockelrückstellung lockern Sie die Schrauben, mit denen der Sockel an der Herdstruktur befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeschraubt. Dann verschieben Sie den Sockel in die gewünschte Position und ziehen die Schrauben wieder fest. Hierfür benötigen Sie einen Sechskantschlüssel. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

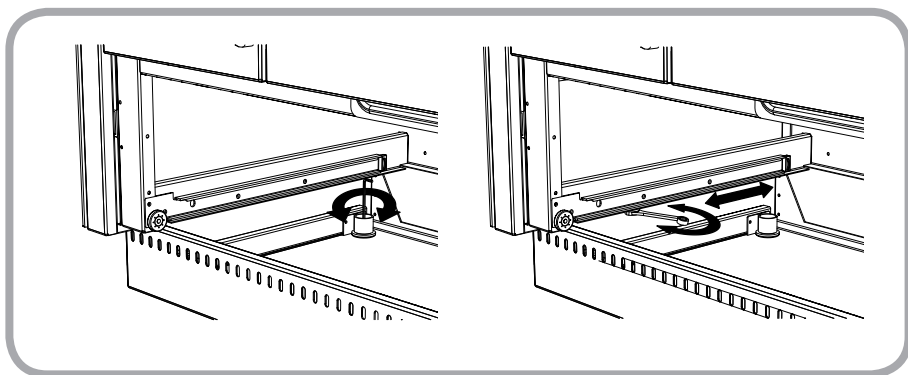


Abb. 15 - Einstellung der Herdhöhe durch Schraubfüße und Sockelanpassung



ACHTUNG! Während der Installation und dem Gebrauch muss darauf geachtet werden, dass die Belüftungsschlitze im Sockel nicht verschlossen werden, da dies die Wärmedämmung und die Funktionstüchtigkeit des Herdes gefährden könnte.

2.15 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Der für die Innenauskleidung verwendete feuerfeste Mörtel enthält immer etwas Feuchtigkeit, die jedoch nach einigen Inbetriebnahmen des Herdes allmählich austrocknet. Es ist daher normal, dass anfänglich etwas Kondenswasser entsteht. Aus demselben Grunde unterliegen die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und

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

3. HEIZUNGSANLAGE

3.1 ALLGEMEINES

Die Zentralheizungsherde Modell RT und RP sind mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme für die Heizungsanlage und die Warmbrauchwasseraufbereitung genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage gemäß der UNI-Norm 10412-2 von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen Be-

stimmung UNI 10683 installiert. Im Lieferumfang der Zentralheizungsherde sind alle für die ordnungsgemäße Installation nötigen Bauteile enthalten. Alle externen Anschlusselemente des Zentralheizungsherdes (wie z.B. Pumpen, Ventile, Thermostat, Manometer, akustische Anzeigen und Ausdehnungsgefäß) müssen hingegen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden.

3.2 ANSCHLUSS AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Modell RT 60-90-100 mit Rauchausgang rechts

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

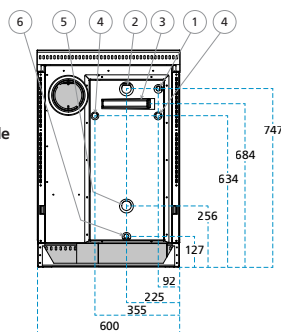


Abb. 16 - Anschlussschema Modelle RT 60/90/100 mit Rauchausgang rechts (Hinteransicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

Modell RT 80 mit Rauchausgang rechts

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

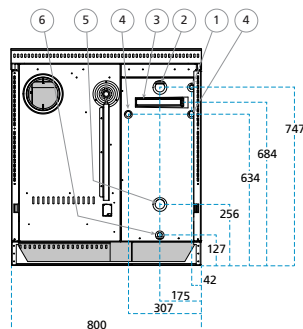


Abb. 17 - Anschlussschema Modelle RT 80 mit Rauchausgang rechts (Hinteransicht). Bei Modellen mit Rauchausgang links befinden sich die Anschlüsse symmetrisch.

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann der Heizkessel irreparabel beschädigt werden. Auf jeden Fall muss die Zulaufleitung, Rücklaufleitung und Ablaufleitung (zum Entleeren des Heizkessels für Instandhaltungsarbeiten) an die Anlage angeschlossen werden. Alle anderen nicht benützten Anschlussöffnungen (je nach Art der Anlagenausführung) können ver-

schlossen werden. Der Zwischenraum auf der Rückseite der Zentralheizungsherde RT und RP, zwischen den Anschlüssen und der Wand des Aufstellungsraums, beträgt ca. 35 mm. Dieser reicht normalerweise nicht für die hydraulischen Anschlüsse aus. Daher ist es ratsam eine geeignete Nische in Übereinstimmung mit den Anschlüssen vorzubereiten und den Zentralheizungsherd mit flexiblen Rohren anzuschließen. Wenn der Zentralheizungsherd angeschlossen ist, kann er an die Wand gestellt werden und die Rohre können in die Nische gegeben werden.

3.3 SEITLICHE ANSCHLÜSSE

Nur bei Zentralheizungsherden Modell RP befinden sich die Anschlüsse für die Heizungsanlage an der Seitenwand des Herdes im Inneren der dafür vorgesehenen Vorrichtung, neben der Brennkammer. Zur Erleichterung der Installationsarbeiten sind zwei Zulaufanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) und zwei Rücklaufanschlüsse (für Warmwasser und Heizung) vorgesehen. Auf jeden Fall

muss zumindest mit den zwei Anschlüssen, die den größeren Durchmesser aufweisen, eine Verbindung hergestellt werden. Auf Anfrage können die Zentralheizungsherde Modell RT ebenfalls mit seitlichen Anschlüssen ausgestattet werden. In diesem Falle ist ihre Position zwar dieselbe wie beim Modell RP, sie befinden sich jedoch an der Außenseite des Zentralheizungsherdes.

Modell RP und RT mit seitlichen Anschlüssen

- 2 Zulaufanschluss Ø 1" 1/4 Innengewinde
- 5 Rücklaufanschluss Ø 1" 1/4 Innengewinde
- 6 Ablaufanschluss Ø 1/2" Innengewinde
- 7 Zulaufanschluss Heizkreislauf Ø 1" Innengewinde
- 8 Rücklaufanschluss Heizkreislauf Ø 1" Innengewinde

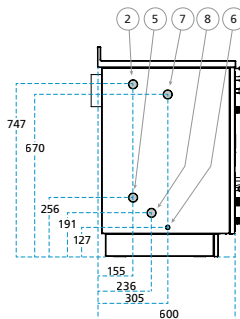


Abb. 18 - Anschlussschema Modelle RT mit seitlichen Anschlüssen oder RP (Seitenansicht).

3.4 INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN

Die technische Norm UNI 10412-2 sieht die Möglichkeit zur Installation von Zentralheizungsherden mit Festbrennstoffbetrieb in Kombination mit Anlagen mit geschlossenem Ausdehnungsgefäß vor. Voraussetzung hierzu ist jedoch ihre Ausstattung mit einem Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher im Inneren des Heizkessels. Die Zentralheizungsherde der Serie RT und RP sind bereits serienmäßig mit Sicherheitswärmetauscher ausgestattet.

Die Zentralheizungsherde Serie RT und RP können mit Anlagen mit offenem Ausdehnungsgefäß installiert werden. In diesem Falle muss der Zulaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Sicherheitsrohr und der Rücklaufanschluss auch für die Verbindung mit dem Zuflussrohr verwendet werden. Zentralheizungsherde RT und RP können mit Anlagen mit geschlossenen Ausdehnungsgefäß installiert werden, wenn ein Kreislauf für

den Sicherheitswärmetauscher vorhanden ist, die relativen Anschlüsse, können wie weiter

vorne noch beschrieben wird, vorgenommen werden.

3.5 THERMOSTAT

Zentralheizungsherde der Serie RT und RP sind nicht mit einem Thermostat zur Funktionskontrolle der Pumpe ausgestattet. Ein Thermostat oder eine Steuereinheit mit derselben Funktion des Thermostats muss in jedem Fall vorhanden sein, wenn eine Wärmepumpe in der Anlage vorhanden ist. Der Thermostat wird außerhalb

der Anlage platziert, die Temperatursonde wird in eine eigens dafür vorgesehene Öffnung auf der Hinterseite des Zentralheizungsherdes gegeben. Der Thermostat muss die Funktion der Wärmepumpe jedes Mal garantieren wenn die Wassertemperatur des Heizkessels die eingestellte Temperatur überschreitet.



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

3.6 SICHERHEIT

Bei allen Heizkesseln für Festbrennstoffe ist es technisch gesehen unmöglich, die Verbrennung sofort zu unterbrechen, wie dies bei Heizkesseln für flüssige und gasförmige Brennstoffe der Fall ist. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, die erzeugte Wärme immer ableiten zu können, auch wenn es die Heizungsanlage nicht erfordert oder bei fehlender Stromversorgung. Anderenfalls könnte das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt ohne der Möglichkeit den Dampf abzulassen erreichen.

Dies würde eine ernsthafte Explosionsgefahr für den Heizkessel und dementsprechende Verletzungsgefahr für die sich im Aufstellungsraum befindenden Personen mit sich bringen. Aus diesem Grunde wird empfohlen, sich strikt an die in der UNI-Norm 10412-2 angeführten Bestimmungen und Vorschriften zu halten. Des Weiteren empfehlen wir im Anlagenprojekt auch immer einen Warmwasserspeicher vorzusehen, der die überschüssige Wärme in Form von Warmbrauchwasser zur Verfügung stellt.

3.7 SICHERHEITSWÄRMETAUSCHER

Zur Erhöhung der Sicherheit kann ein zusätzlicher Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher, der direkt mit dem Heizkessel verbunden ist, vorgesehen werden. Der Zentralheizungsherde ist für diese Lösung ausgelegt. Mit dem Sicherheitswärmetauscher kann der Heizkessel bei Bedarf direkt durch Umlauf von Kaltwasser in einem separaten Kreislauf innerhalb des Heizkessels abgekühlt werden.

Die Installation dieser Anlage muss von einem Installateur, der hierfür auch die Verantwortung übernimmt, vorgenommen werden. Alle externen Bauteile dieser Anlage müssen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden. Zur Ausführung dieser Hilfsanlage müssen die austauschbaren Zu- und Ablaufanschlüsse vorgenommen, sowie der Fühler zur Steuerung

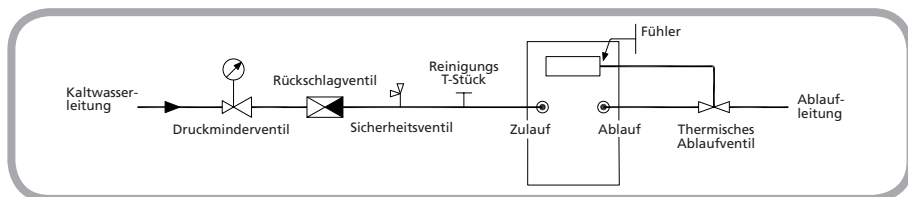


Abb. 19 - Schematische Darstellung für den Kreislauf des Sicherheitswärmetauschers.

der Anlage in die dafür bestimmte Muffe eingefügt werden. Die Leistungsfähigkeit der Anlage und Verfügbarkeit von Kaltwasser muss auch ohne Stromversorgung garantiert werden. Die Sicherheitsvorrichtungen müssen auch nach dem Einbau für Wartungsarbeiten und Funktionskontrollen zugänglich sein. Die Funkti-

onskontrolle muss in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) vorgenommen werden. Der Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher darf nicht für die Warmbrauchwasseraufbereitung verwendet werden. Bei Bedarf kann Rizzoli ein passendes thermisches Ablaufventil für Ihr Gerät liefern.

3.8 BEISPIELE

Nachstehend einige Skizzen möglicher Ausführungen der Anlage. Die Entwürfe sind nur als Beispiele gedacht und können nicht direkt für die Ausführung einer Heizungs-

anlage verwendet werden. Wenden Sie sich immer an einen qualifizierten Heizungstechniker.

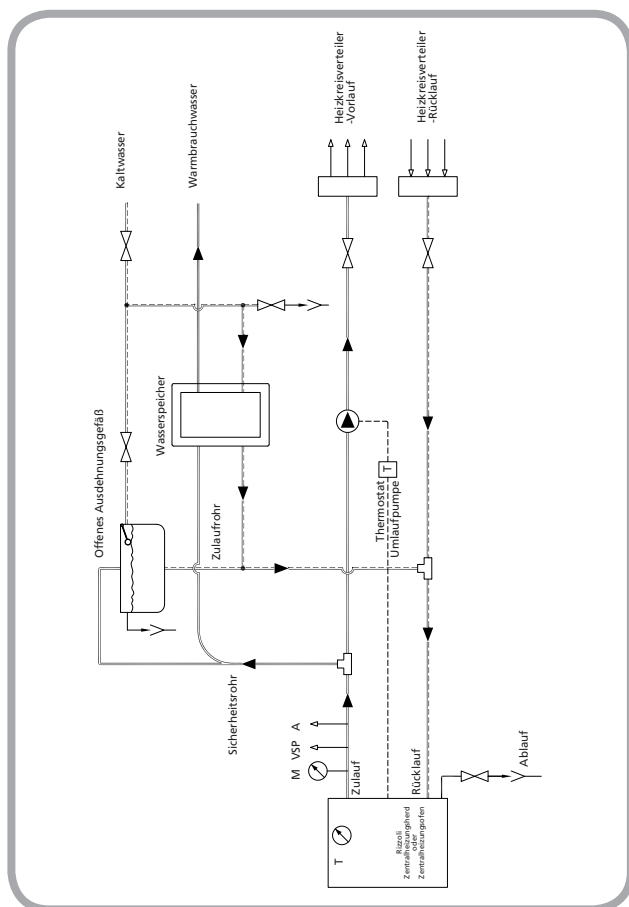
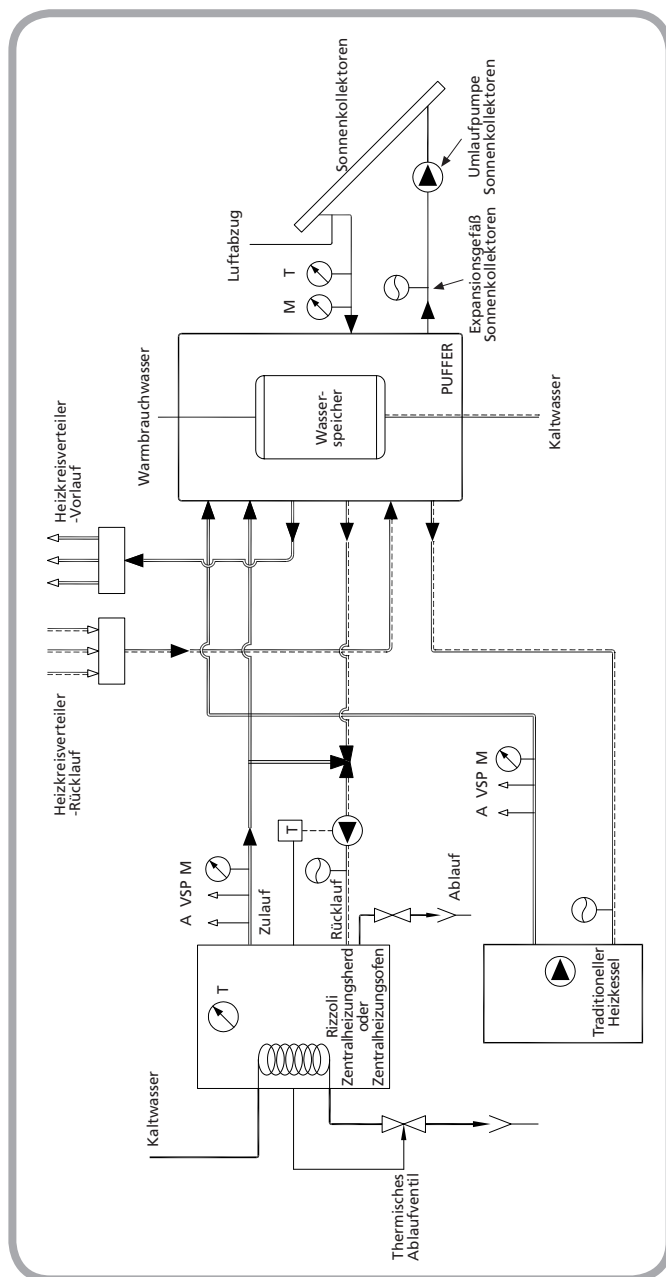


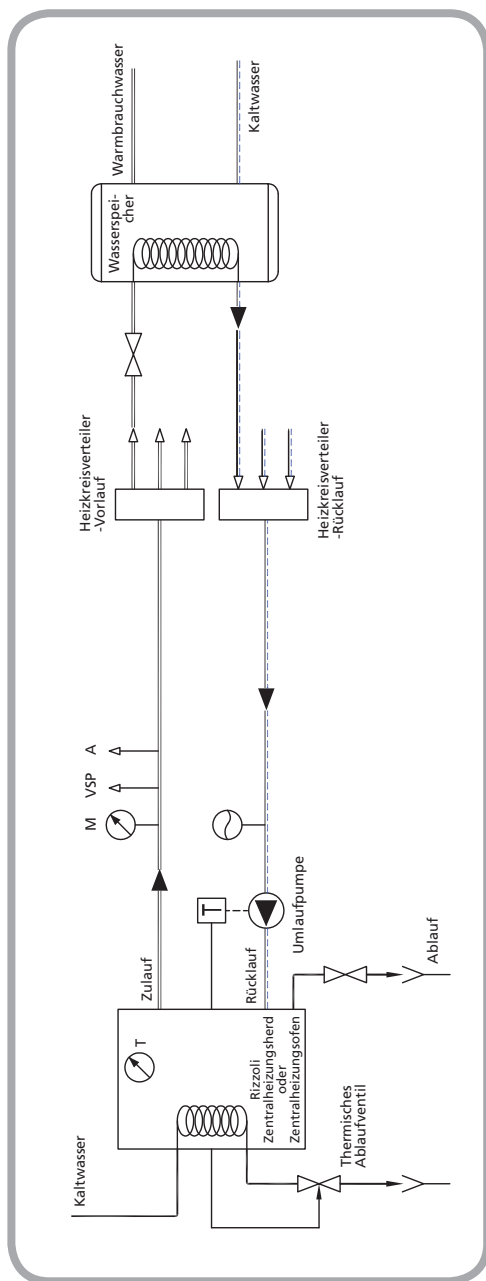
Abb. 20 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.



LEGENDE

Warmwasser	Manometer	Geschlossenes Ausdehnungsgefäß	Thermometer	Akustisches Signal
Kaltwasser	Umlaufpumpe	Thermostat	VSP	Kondenswasser-Ablaufventil
			T	

Abb. 21 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.



LEGENDE

	Manometer	Geschlossenes Ausdehnungsgefäß	Thermometer	Akustisches Signal
Warmwasser	M		T	A
Kaltwasser		Thermostat	VSP	Kondenswasser-Ablaufventil

Abb. 22 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.

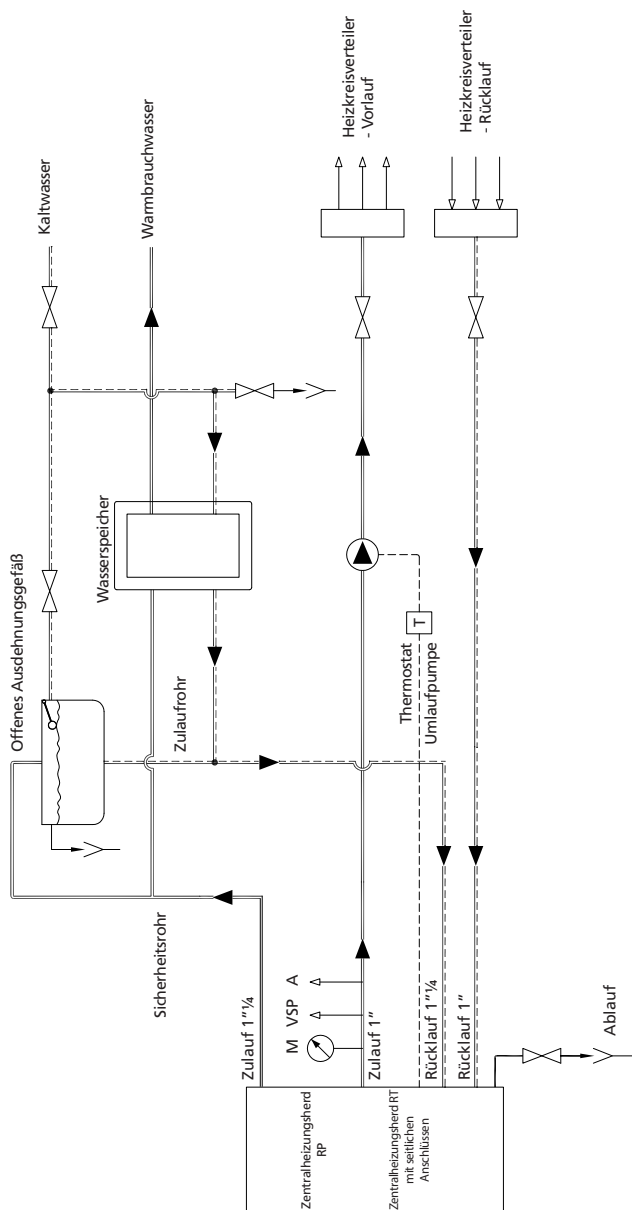


Abb. 23 - Beispiel einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd mit doppelten Anschlüssen (Serie RP oder RT mit seitlichen Anschlüssen) als Wärmeerzeuger.

4. GEBRAUCH

4.1 BETRIEB DES ZENTRALHEIZUNGSSHERDES

Während des Betriebs erfolgt im Herd ein Verbrennungsprozess zwischen dem Brennstoff (im Feuerraum geladenes Holz) und dem Sauerstoffträger (in der Luft des Aufstellungsraums enthaltener Sauerstoff). Der Holzherd führt eine Art intermittierende Verbrennung durch: nach dem Anzünden 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 Frischluft speist. Auf diese Weise haben die baulichen 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 Rost 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 Anzünden 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.

4.2 ANZÜNDEN

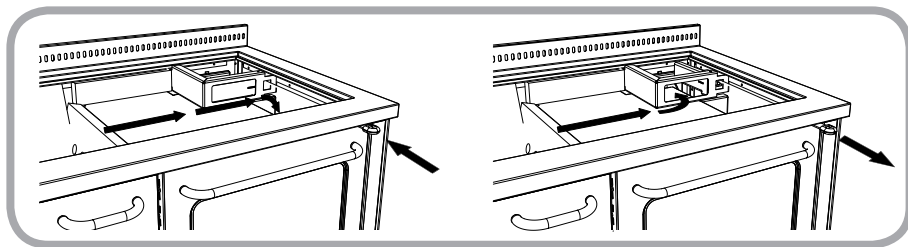


Abb. 24 Anheizklappe-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anzünden ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.

Um das Anzünden des Feuers bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit Backofen mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe ausgestattet, zieht man den Hebel heraus, öffnet sich die Anheizklappe. Durch diese Vorrichtung wird eine direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Zentralheizungsherdes verbessert wird. Zum Anzünden verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zu-

sammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solange sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den Witterungsbedingungen ab.

Sobald das Feuer lebhaft brennt, muss man die Anheizklappe schließen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Herdes verteilt. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossener Anheizklappe ausgelegt. Bei Betrieb mit offener Klappe

sind Leistung und Heizkraft des Herdes eingeschränkt und dies kann zu Überhitzung führen

und daraus entstehenden Schäden zur Folge haben.

4.3 LUFTREGULIERUNG

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, gemäß den Primärlufteinstellungen, effektiver Betriebsbedingungen und Luftzug kontrolliert.

Der Primärluftregler ist vor dem Anzünden des Herdes auf den 0-Wert einzustellen, um unerwünschten Lufteintritt mit consequentem, 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.

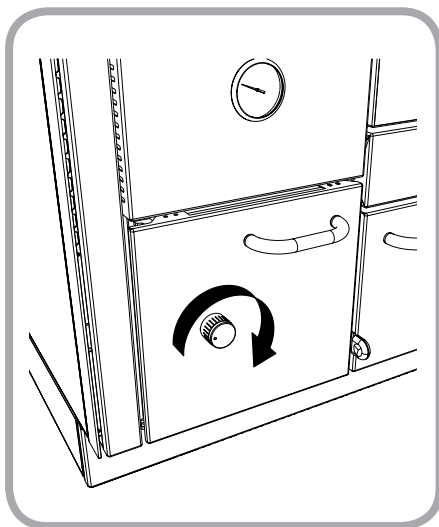


Abb. 25 - Regulierung der Primärluft

4.4 SEKUNDÄRLUFTREGULIERUNG

Die Sekundärluft ist bereits so eingestellt, dass sie bei Standard-Installationsbedingungen richtig funktioniert.

Bei einem Schornstein mit einem besonders hohem Zug kann es sein, dass die Regulierung der Primärluft für die Kontrolle der Brenngeschwindigkeit nicht ausreicht.

Unter diesen Umständen kann die Sekundärluft anhand der Regulierung, die sich unter dem Herdrahmen des Zentralheizungsherdes befindet (siehe Abb. 26) eingestellt werden. Durch das Herausziehen des Hebels wird der Luftdurchgang der Sekundärluft geschlossen.

Die Regulierung der Sekundärluft erfolgt ebenfalls bei kaltem Herd.

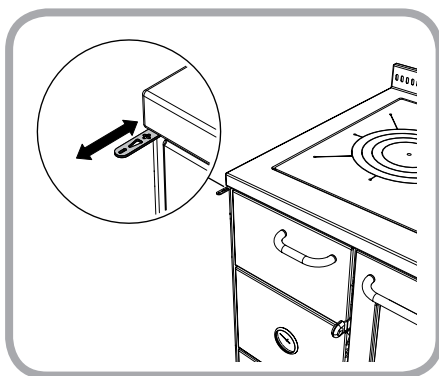


Abb. 26 - Regulierung der Sekundärluft

4.5 ROSTVERSTELLUNG

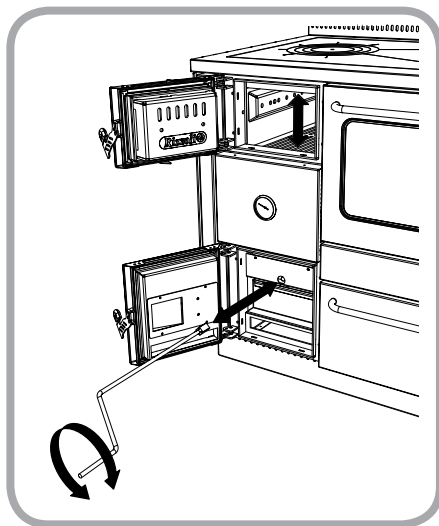


Abb. 27 - Höhenverstellung des Rosts

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

4.6 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

Die Herdplatte aus Spezialstahl ist eigens für schnelles und einfaches Kochen gedacht. Die heißeste Stelle der Herdplatte ist im Bereich der Ringe oder 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 optimale Wär-

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

4.7 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (AUSGENOMMEN RT 60)

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 eventuellen plötzlichen Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden. Falls der Herd noch kalt ist und man den Backofen aufheizen möchte, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Verbrennungsgeschwindigkeit zu drosseln. Die Holzherde

mit Backofen sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angegebene Temperatur ist als Richtwert zu verstehen und dient nur als Bezugswert für das Garen der Speisen. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backofens zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser sie in der Mitte einzuschieben. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Anderenfalls könnte eine Über-

hitzung mit möglicher Beschädigung des Herdes die Folge sein. Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung 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.

4.8 DAMPFABLEITUNGSVENTIL (AUSGENOMMEN RT 60)

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

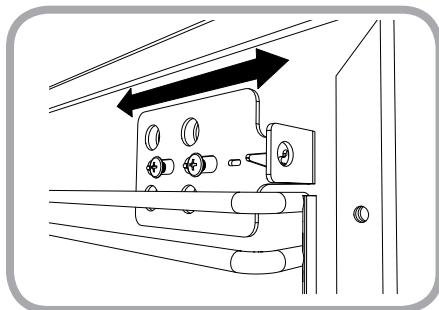


Abb. 28 - Dampfableitungsventil

4.9 BACKOFENBELEUCHTUNG (AUSGENOMMEN RT 60)

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

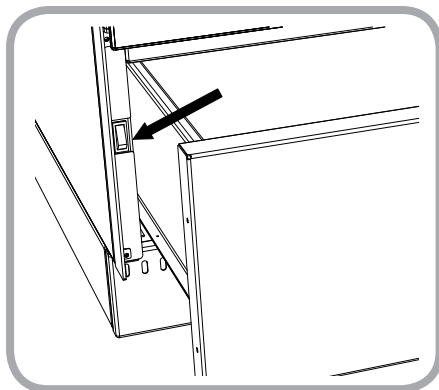


Abb. 29 - Position des Lichtschalters für die Backofen-Innenbeleuchtung

4.10 BACKBLECH AUF TELESKOPSCIENEN (AUSGENOMMEN RT 60)

Alle Zentralheizungsherde mit Backofen sind mit einem Teleskopschienensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet. Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippbaren 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. In allen Herden der Serie R ist der Teleskopauszug nur in einer Ebene im Inneren des Backofens eingesteckt, er kann jedoch bequem in die untere, mittlere oder höhere Ebene flexibel umgesteckt werden. Mögliche Positionierungen siehe Abbildung 30.

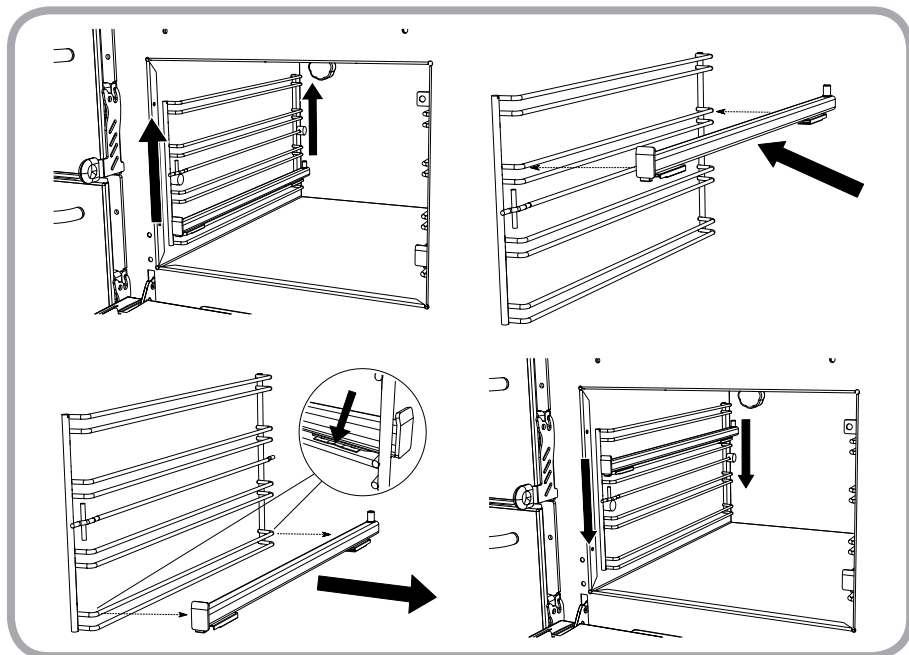


Abb. 30 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

4.11 ZUBEHÖRFACH (AUSGENOMMEN RT 60)

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

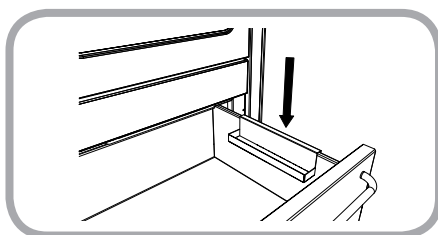


Abb. 31 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

4.12 BACKBLECHHALTER

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

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

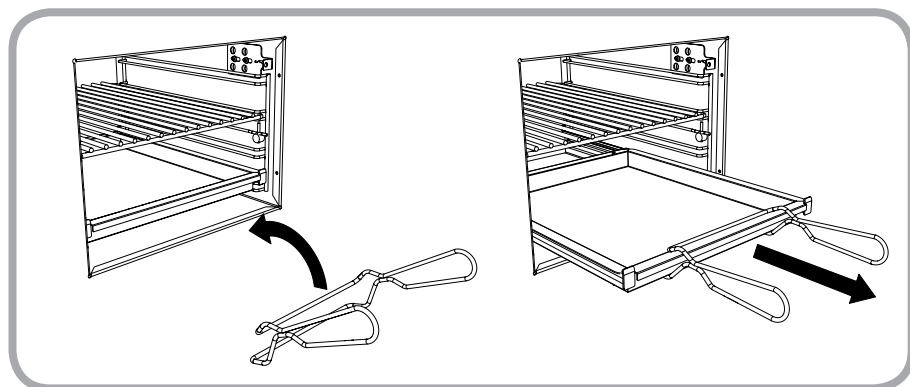


Abb. 32 - Backblechhalter

4.13 HERDPLATTENABDECKUNG (ZUBEHÖR)

Für alle Zentralheizungsherde ist auf Anfrage eine Herdplattenabdeckung aus Edelstahl, die nur bei kaltem Herd als bequeme Abstellfläche genutzt werden kann, verfügbar. Dadurch erhält man eine gleichmäßige,

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

5. WARTUNG

5.1 REINIGUNG

Ein Zentralheizungsherd ist leistungsfähiger wenn er in allen seinen Teilen frei von Verbrennungsrückständen ist. Ein sauberer Herd erleidet weniger Schäden durch Ab-

nützung und Verschleiß. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird ebenso wie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes.



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

5.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder - bei hartnäckigen Verschmutzungen - mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie aber nicht Reinigungspulver. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Schleifmittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. Es kann vorkommen, dass sich sofort nach der Herdinstallation oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidati-

onsschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teile niemals Schleifmittel, scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder Spiritus um lackierte Teile zu reinigen.

5.3 REINIGUNG DES ROSTES

Vor jedem Gebrauch des Zentralheizungsherdess muss der Holzrost zumindest von den größten Rückständen befreit werden; die Löcher des Rosts dürfen nicht verstopft sein. Hierfür können Sie das im Lieferumfang enthaltene Gerät (Schürhaken) verwenden. Ein

schlecht gereinigter Rost behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr mit konsequenter Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Falls der Rost entfernt wird muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinen Platz eingesetzt werden.

5.4 KONTROLLE DER RAUCHGASZÜGE

In Zentralheizungsherden mit Backofen werden die Rauchgase vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind diese Zentralheizungsherde mit einer eigens dafür vorgesehenen Öffnung zur Kontrolle und Reinigung der Rauchgaszüge ausgestattet. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate, ebenso wie jene des Schornsteins, durchgeführt werden. Bei intensivem Gebrauch müssen eventuelle Wartungsarbeiten häufiger durch-

geführt werden. Die Klappe der Reinigungsöffnung befindet sich unter der Backofentür.

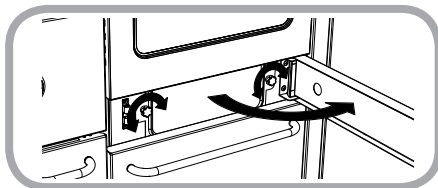


Abb. 33 - Kontrolle der Rauchgaszüge

5.5 ASCHEKASTEN

Vor jedem Gebrauch des Zentralheizungs-herdes 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.

5.6 REINIGUNG DES BACKOFENS

Für die Reinigung des Backofens verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Um diese Arbeit zu erleichtern, kann die Backofentür bequem 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. Auch die seitlichen Einhängegitter können für die Reinigung entfernt werden.

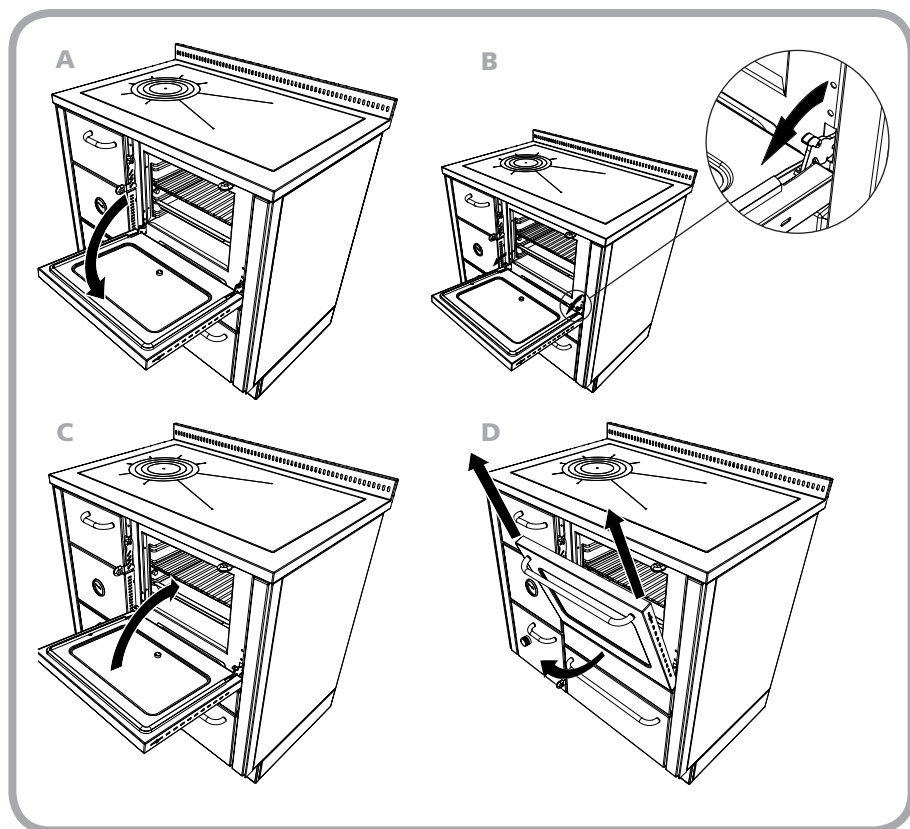


Abb. 34 - Aushängen der Backofentür

5.7 REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Die Reinigung des Schornsteins muss bei normalem Gebrauch des Zentralheizungs-herdes 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 entfernen Sie die Platte und reinigen den oberen Teil des Backofens sowie die Rauchgaszüge. Nach erfolgter Reinigung kontrollieren Sie, ob alle Reinigungsöffnungen gut verschlossen sind, damit der Rauchzug weiterhin einwandfrei funktioniert.



ACHTUNG! Bei unzureichender Schornsteinreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes.

5.8 HOLZLADE

Die Holzlade kann für die Reinigung oder aus anderen Gründen herausgenommen werden, dabei genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anzu-

heben und gleichzeitig durch Ziehen zu entfernen. Zum Wiedereinsetzen der Holzlade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.9 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Spezialstahl-Herdplatte des Zentralheizungs-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 die Feuchtigkeit auf der Platte bilden könnte. Zum Lieferumfang des Holzherdes gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungs- 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 Platte verbleibt, kleine Rostflecke bilden. In diesem Falle reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit einem nicht säurehaltigen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmir-

gelschwamm oder feinem Schmirgelpapier abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht eine dünne Ölschicht auftragen. Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder andere Rückstände verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch vom Anschlag zwischen den Ringen eventuelle Kochrückstände zu entfernen. Die Kochplatte nimmt mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Reinigungsöl häufiger auf. Wird der Herd längere Zeit nicht benutzt, ist es ratsam, die Herdplatte mit dem Pflegeöl zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Edelstahlrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

5.10 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 abgeschaltet 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 einschrauben.

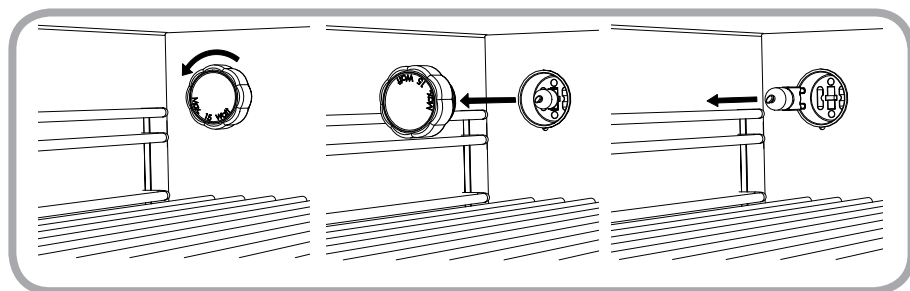


Abb. 35 - Austausch der Backofenlampe

5.11 WÄRMEAUDEHNUNG

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

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

5.12 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 unseren Wiederverkäufer an unsere Firma zugestellt wird. Bei

Anfragen in Bezug auf Zubehör oder Ersatzteile geben Sie immer die in der beigelegten Infobroschüre „10 grüne Regeln“ angeführte Seriennummer des Herdes an. Seitlich der Holzlade finden Sie das Typenschild auf dem ebenfalls die Seriennummer angegeben ist.

6. WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus der Herdplatte. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	• Kontrollieren, ob der Primärluftregler offen ist • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Rost verstopfen • Kontrollieren, ob der Rost nicht verkehrt montiert wurde (der flache Teil gehört nach oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Kontrollieren, ob keine anderen Geräte an denselben Rauchabzug angeschlossen 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 Schornstein nicht bis unter den Zentralheizungsherde reicht
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen	• Den Aufstellungsraum gut durchlüften • Die Aschentür beim Anfahren etwas öffnen • Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Holzherdes fangen Feuer.	• Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen • Türen und Fenster des Aufstellungsraums des Herdes gut verschließen • Sofort die Feuerwehr rufen
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen
Der Backofen heizt nicht genug auf.	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist • Den Zugregler auf höchste Öffnungsstufe einstellen • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt • Kontrollieren, ob der Rauchzug sauber und ohne Verstopfung ist
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.	• Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat • 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
Kondenswasser in der Brennkammer	An den Wänden des Heizkessels bildet sich Kondenswasser, es entsteht eine Teerschicht oder schwer entfernbarer Ruß.	• Überprüfung der Aktivierungstemperatur der Wärmepumpe, diese darf nicht unter 55-60 C liegen • Bei großen Speichertanks von Warmwasser empfiehlt es sich ein Dampfablassventil- oder system zu installieren.
Kein Anzünden möglich	Das Feuer kann nicht angezündet werden.	• Vorher den Aufstellungsraum lüften • Die Anheizklappe öffnen • Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden • Zeitungspapier oder handelsübliche Zündhilfen verwenden
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Kochplatte.	• Kein Wasser für die Reinigung der Platte verwenden • Die Platte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 TECHNISCHE DATEN RT UND RP

Modell	RT 60	RT 80	RT 90	RT 100	RP 110
Gewicht	160 kg	200 kg	225 kg	245 kg	230 kg
Nennwärmeleistung	18,4 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW
Raumheizvermögen	6,5 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW
Nennwärmeleistung wasserseitig	11,8 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW
Empfohlener Förderdruck	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa
Abgastemperatur	211° C	193° C	193° C	193° C	193° C
Abgasmassenstrom	30,6 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s
Rauchrohrdurchmesser	Siehe Abschnitt 2.4 der Gebrauchsanweisung				
Max. Betriebsdruck	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Max. Brennstoffmenge	6 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg
Autonomie	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Wirkungsgrad (Nennwärmeleistung)	73,8%	75,7%	75,7%	75,7%	75,7%
Wirkungsgrad (reduzierte Leistung)	76,5%	79,1%	79,1%	79,1%	79,1%
CO-Emission 13% O ₂ (Nennwärm.)	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%
CO-Emission (Nennwärmeleistung)	956 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ
CO-Emission (reduzierte Leistung)	1058 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ
Feinstaubemission (Nennwärm.)	28 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ
NOx-Emissionen (Nennwärm.)	96 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ
OGC-Emissionen (Nennwärm.)	55 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ
OGC-Emissionen (reduzierte Leistung)	66 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ
Stromstärke	-	25 W	25 W	25 W	25 W
Stromspannung	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenz	-	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

SICHERHEITSABSTÄNDE

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
RT 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RT 80 - RT 90 - RT 100 - RP 110	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

Einzuhaltende Sicherheitsabstände zwischen entflammaren oder wärmeempfindlichen Materialien ohne ergänzende Isoliersysteme.

8. GARANTIE

8.1 ERKLÄRUNG ÜBER DIE FACHGERECHTE KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG

Die Firma Rizzoli garantiert, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Abnahmen bestanden hat, dass es in einwandfrei funktionierendem Zustand und ohne Fabrikations-

oder Materialfehler ist. Das Gerät ist das Ergebnis der jahrzehntelangen Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

8.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Sie gilt ausschließlich für den Erstkäufer und kann nicht übertragen werden. Bei Inanspruchnahme von Garantie-

leistungen muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und die dem Gerät beiliegende Garantiekarte (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

8.3 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 fehlerhafte 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 vor-

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

8.4 MATERIALFEHLER

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

in jedem Falle nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

8.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden aufgrund von Anschluss des Holzherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.

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

8.6 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 ersetzten Teile in Rechnung gestellt.

8.7 HAFTUNG

Die Firma Rizzoli haftet nicht für direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden, die durch Produktdefekte verursacht worden sind, die auf die Nichtbeachtung nati-

onaler und örtlicher Normen oder in diesem Handbuch angeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

8.8 GERICHTSSTAND

Für jegliche Streitfälle ist der Gerichtsstand Trient zuständig, allerdings behält sich Firma Rizzoli das Recht vor auch einen ande-

ren Gerichtsstand oder den Gerichtsstand des Käufers als zuständigen Gerichtsstand auszuwählen.

Hinweis

Die Firma Rizzoli GmbH ist ständig bemüht, ihre Produkte zu verbessern und behält sich deshalb das Recht vor, eventuelle Änderungen in diesem Handbuch ohne Vorankündigung vorzunehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANWEISUNGEN	S.	36
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	36
1.2	Sicherheitshinweise	S.	36
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	37
1.4	Andere Brennstoffe	S.	37
1.5	Herbestandteile	S.	37
1.6	Zubehör	S.	38
2.	MONTAGE	S.	38
2.1	Hinweise	S.	38
2.2	Sicherheitsabstände	S.	38
2.3	Schornstein	S.	39
2.4	Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins	S.	40
2.5	Rauchabzug	S.	41
2.6	Schornsteinaufsatz	S.	41
2.7	Rauchrohrstutzen oder -kanal	S.	41
2.8	Rauchrohranschlüsse	S.	41
2.9	Richtiger Anschluss an den Schornstein	S.	42
2.10	Frischlufzufuhr	S.	43
2.11	Belüftung der Befeuerungstür	S.	44
2.12	Elektrische Anschlüsse (Ausgenommen RT 60)	S.	45
2.13	Vor der ersten Inbetriebnahme	S.	45
2.14	Sockelanpassung	S.	46
2.15	Setzungserscheinungen	S.	46
3.	HEIZUNGSANLAGE	S.	47
3.1	Allgemeines	S.	47
3.2	Anschluss an die Heizungsanlage	S.	47
3.3	Seitliche Anschlüsse	S.	48
3.4	Installationsmöglichkeiten	S.	48
3.5	Thermostat	S.	49
3.6	Sicherheit	S.	49
3.7	Sicherheitswärmetauscher	S.	49
3.8	Beispiele	S.	50
4.	GEBRAUCH	S.	54
4.1	Betrieb des Zentralheizungsherdes	S.	54
4.2	Anzünden	S.	54
4.3	Luftregulierung	S.	55
4.4	Sekundärluftregulierung	S.	55
4.5	Rostverstellung	S.	56
4.6	Kochen auf der Herdplatte	S.	56

INHALTSVERZEICHNIS

4.7	Backen und braten im Backofen (Ausgenommen RT 60)	S.	56
4.8	Dampfableitungsventil (Ausgenommen RT 60)	S.	57
4.9	Backofenbeleuchtung (Ausgenommen RT 60)	S.	57
4.10	Backblech auf Teleskopschienen (Ausgenommen RT 60)	S.	58
4.11	Zubehörfach (Ausgenommen RT 60)	S.	58
4.12	Backblechhalter	S.	59
4.13	Herdplattenabdeckung (Zubehör)	S.	59
5.	WARTUNG	S.	60
5.1	Reinigung	S.	60
5.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	60
5.3	Reinigung des Rostes	S.	60
5.4	Kontrolle der Rauchzüge	S.	60
5.5	Aschekasten	S.	61
5.6	Reinigung des Backofens	S.	61
5.7	Reinigung des Schornsteins	S.	62
5.8	Holzlade	S.	62
5.9	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	62
5.10	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	63
5.11	Wärmeausdehnung	S.	63
5.12	Ausserordentliche Wartung	S.	63
6.	WAS TUN, WENN...	S.	64
7.	TECHNISCHE DATEN	S.	65
7.1	Technische Daten RT und RP	S.	65
8.	GARANTIE	S.	66
8.1	Erklärung über die fachgerechte Konstruktion und Ausführung	S.	66
8.2	Allgemeine Klauseln	S.	66
8.3	Garantiebestimmungen	S.	66
8.4	Materialfehler	S.	66
8.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	66
8.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	67
8.7	Haftung	S.	67
8.8	Gerichtsstand	S.	67

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

Your choice fell upon a Rizzoli thermal cooker, result of a tradition started in 1912

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

1. INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

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

working. It is necessary to use well dried and good quality wood: it is also necessary to sweep the chimney and the thermal thermal cooker regularly. We recommend to read carefully the instructions in this booklet before starting to use the thermal thermal cooker. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity.

Talking about the working and the installation of Rizzoli thermal thermal cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

- Respect all the safety distances during the installation of the thermal cooker.
- When using the thermal 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 thermal cooker you must not wear inflammable dresses.
- Keep more attention in presence of children.
- Do not lean to the thermal 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 thermal cooker.

- The plate must be cleaned regularly according to necessities after every use and make regularly the specific maintenance.
- Before you go away for a long time, be sure that the fire is terminated.
- The first lightings of the thermal cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- After a long period in which you do not use the thermal cooker, check carefully that obstructions are not present and that the thermal cooker works regularly.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification.

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

Wood fired thermal 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

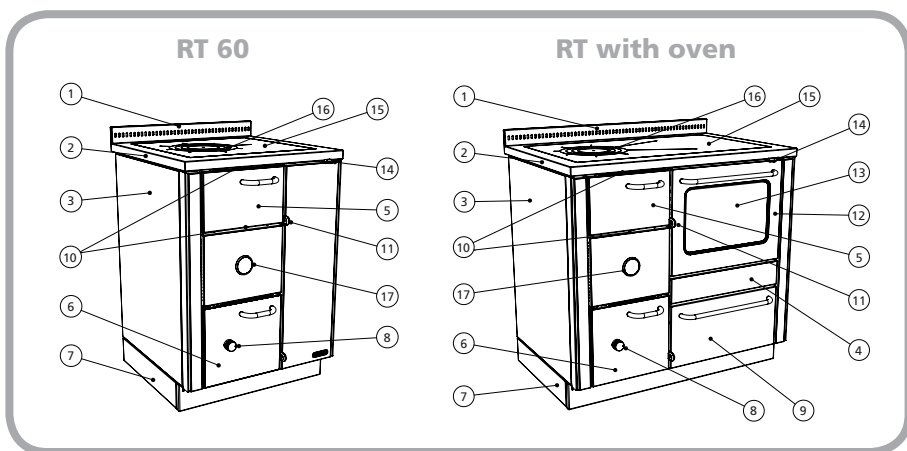
the forming of carbon residuals and soot. To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible.

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 thermal cooker and chimney. The thermal cooker must not be used as incinerator. It is recommended to use only the suggested combustibles and not liquid combustibles.

1.5 PARTS OF THE THERMAL COOKER



- | | | | |
|-----------|-------------|--|--------------------|
| Picture 1 | 1 Riser | 7 Plinth | 12 Oven door |
| | 2 Frame | 8 Primary air regulator | 13 Oven door glass |
| | 3 Side | 9 Wood box | 14 Starting lever |
| | 4 Dashboard | 10 Regulation of the fire door cooling air | 15 Plate |
| | 5 Fire door | 11 Lever door opening | 16 Hotplate |
| | 6 Ash door | | 17 Thermometer |

1.6 ACCESSORIES

Together with the wood fired thermal cookers you will find some accessories that

- Ash drawer
- Poker
- Scraper (for thermal cookers with oven)
- Adjustable crank for grill raiser
- Hex key for adjusting the plinth (except for RT 80 and RP 110)
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of ther-

simplify the installation, the maintenance and the daily use of the device.

- mal cooker
- Grill for the oven (for thermal cookers with oven)
- Baking-pan (for thermal cookers with oven)
- Baking-pan holder (for thermal cookers with oven)
- Glove box (except for RT 60)
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired thermal cooker

2. INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

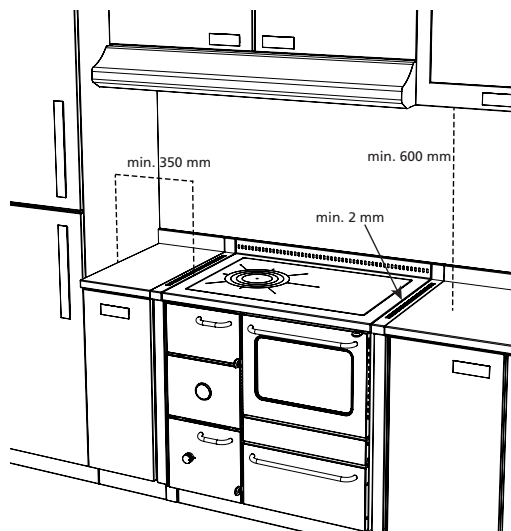
Wood fired thermal cookers are easy to install; anyway you must take some cares to avoid damages due to unskillfulness. Before the installation, we recommend to verify the necessary space, the safety distances, the correct predisposition of the chimney

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

2.2 SAFETY DISTANCES

Be sure that the thermal cookers that have to be framed has the minimum safety distances to inflammable or high temperatures sensible materials. Rizzoli produces also spacers to make the installation into furniture easier. If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes. The device must be placed on a roof with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load). In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend

for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides. We suggest not to install furniture on the thermal 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 thermal cookers. 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 thermal cookers and, in general, of its correct working.

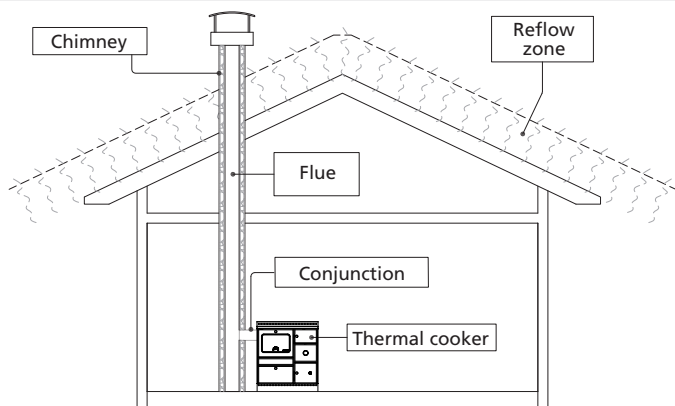


Picture 2 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture

2.3 CHIMNEY

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

building laws, it is not insured the correct working of the thermal cooker. To build the chimney you must use suitable materials, made to work with high temperatures and according to fireproof laws: it is not important the kind of material, on condition that it is right and that the chimney is isolated.



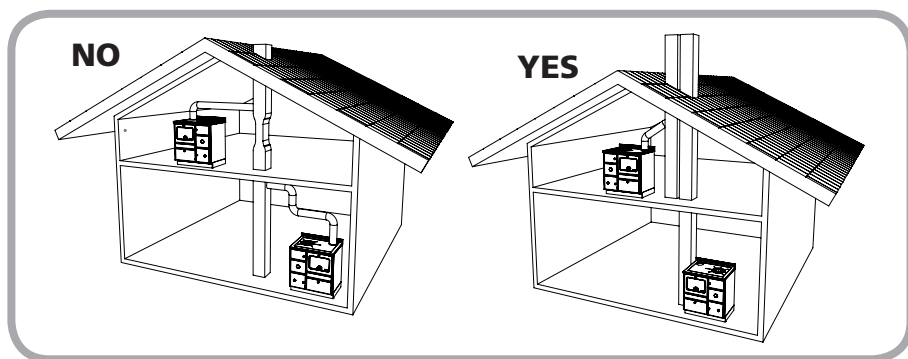
Picture 3 - Components of the chimney

2.4 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of thermal cooker it is connected with, minding the environmental and general conditions of the place in which it is placed. The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the thermal cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according

to the model and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the thermal cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 4 you can see some examples of good and bad chimney connection.

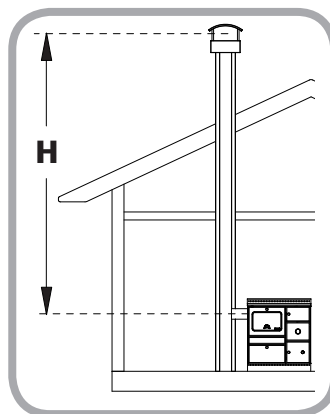
→ ENGLISH



Picture 4 - Samples of correct and incorrect chimney connection

Model	RT 60	RT 80 - RT 90 RT 100 - RP 110
Ø Entrance	130 mm	140 mm
Ø flue H < 4m	Draught not guaranteed	Draught not guaranteed
Ø flue 4 m < H < 6m	160 mm	180 mm
Ø flue H > 6m	150 mm	160 mm

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



Picture 5 - H dimension for the sizing of the flue

2.5 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.

2.6 CHIMNEY POT

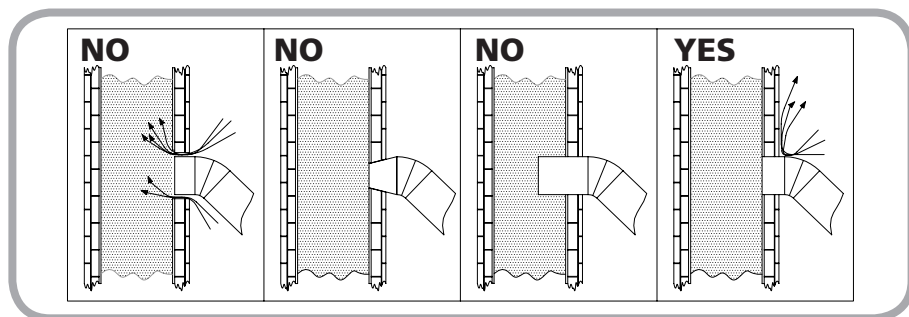
The chimney pot must have an exit section doubled than the one of the chimney, in order to make easier the exit of the smoke. The chimney pot must be enough tall to lean out over the reflow zone generated

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.

2.7 CONJUNCTION

The conjunction of the thermal cooker to the flue must be as short as possible and must not have horizontal or not much inclined parts. The 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 thermal cooker and the conjunction must be fixed and sealed.

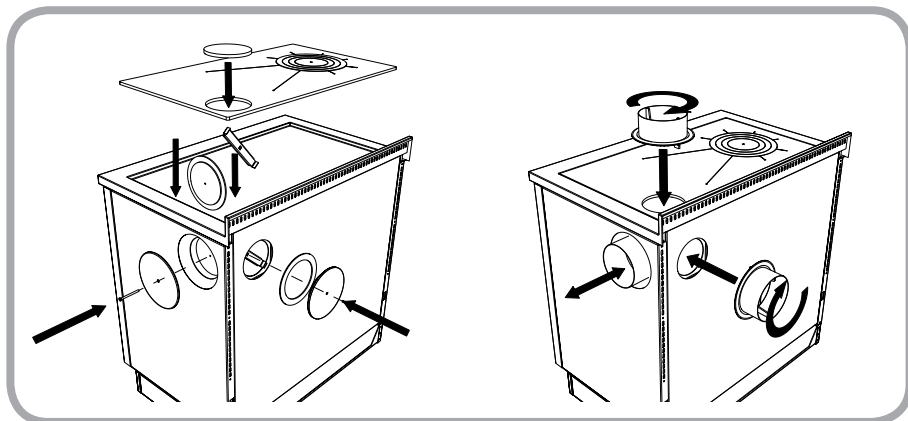


Picture 6 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney

2.8 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

Wood fired thermal cookers are predisposed to have flue outlets in different positions (up, back, sides). Before connecting the thermal 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 thermal cooker.

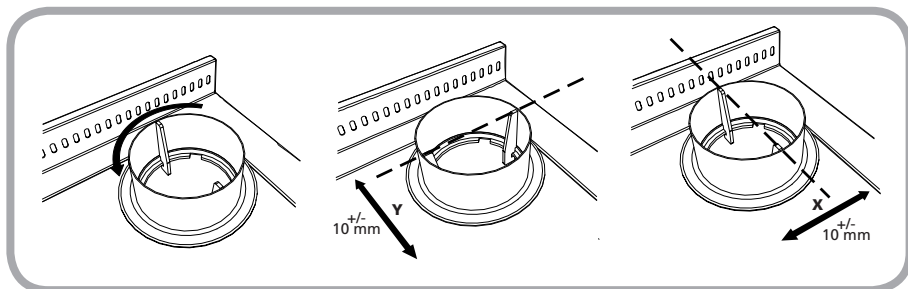


Picture 7 - Predisposition of the correct flue outlet

2.9 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

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

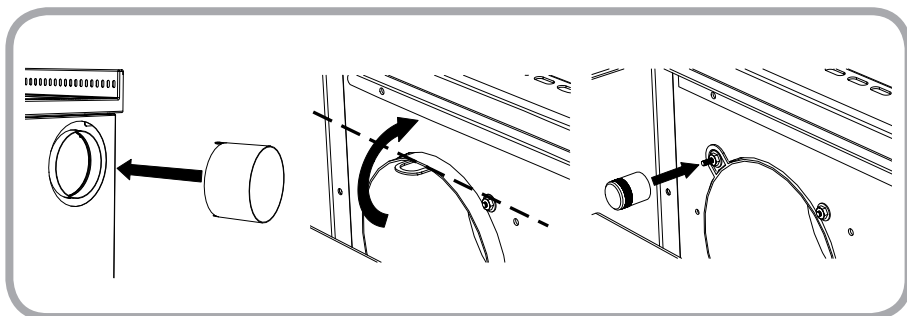
be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 8).



Picture 8 - 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 thermal cooker or the chimney, keeping the fixing buttonhole on the same side of the thermal cooker.

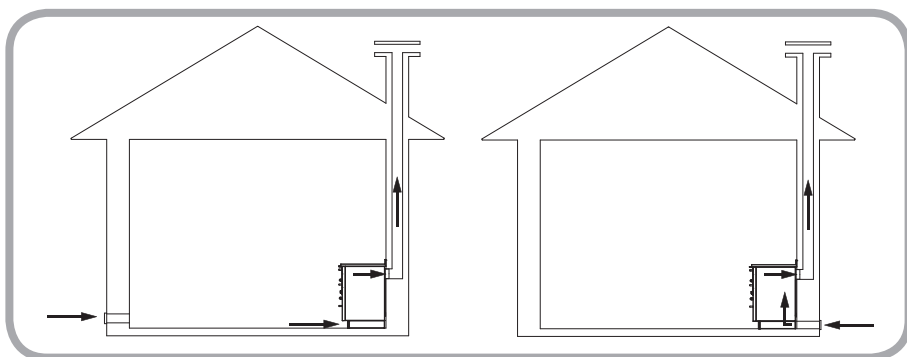
Then, you can place the wood fired thermal cooker, extract correctly the connector so that it connect the thermal cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 9).



Picture 9 - 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 6). If near the thermal cooker there is

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



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

2.10 AIR OUTLETS

The standard installation of the wood fired thermal cooker considers that the comburent air is taken from the room where the thermal cooker is installed through the air intake of the thermal 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-

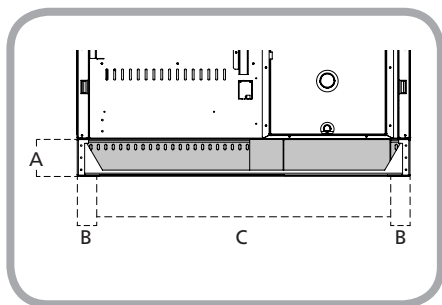
holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm². On demand, Rizzoli can give specific valves which can allow the automatic opening of the air intake only when it is necessary for the correct working of the wood fired thermal cooker, in order to warrant a maximum depression of 3 Pa in the place of installation. RT and RP range wood fired thermal cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the wood fired thermal 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 thermal cooker. The air intake of the thermal cooker is located inside the plinth. In the models with oven, you can access directly from the wood box. For the connection, we suggest to use a flexible pipe and to prepare a device for the eventual closure of

the conduct. To make the connection easier we suggest to make the external air intake on the floor in correspondence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the thermal cooker according to specifies depending on the model (see table 2 and picture 11). 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 11 - Rear sight of the plinth of the wood fired thermal cooker and specifies for the connection with the air intake through the plinth.

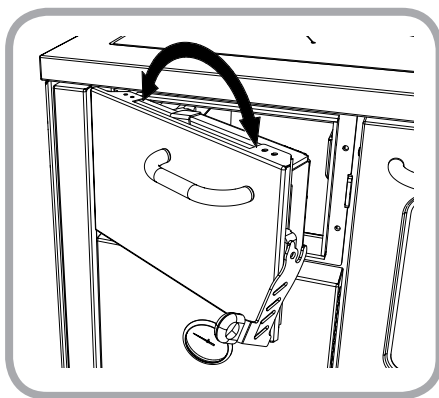
Measures				
Models	A	B	C	Ø
RT 60	85	46	500	95
RT 80	85	46	700	95
RT 90	85	46	800	95
RT 100	85	46	900	95
RP 110	85	46/346 ⁽¹⁾	700	95

Table 2 - Dimensions for the connection of the external air intake

⁽¹⁾ chimney side/boiler side

2.11 FIRE DOOR COOLING AIR

Inside the fire door there is a small air flow that allows a better cooling of the fire door itself. In this case, the air is always taken from the room of installation. In case of installations with air intake directly connected to the thermal cooker, we suggest to close this air flow through the regulator that is placed on and under the fire door. The flow is open if the regulator is in the position (+) and it is closed if the regulator is in the position (-). Usually this setting is done once during the installation and then it is not modified during the use.

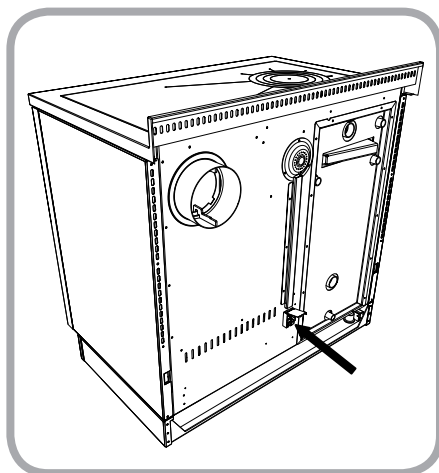


Picture 12 - Regulation of the fire door cooling air

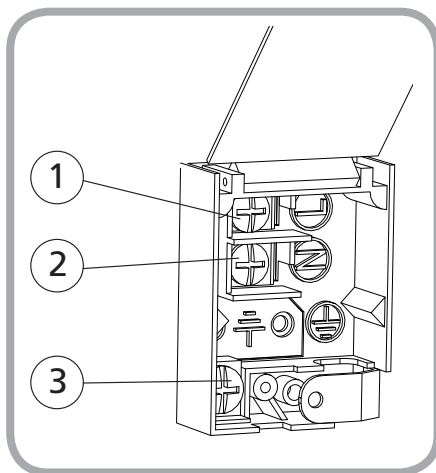
2.12 ELECTRIC CONNECTIONS (EXCEPT RT 60)

The electric connection of RT thermal cookers gives power only to 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

thermal cooker. Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in the picture. 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 13 - Position of the terminal board for the connection to the network



Picture 14 -Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth

2.13 FIRST LIGHTING

Before starting to use the thermal cooker, remove the packaging materials in the oven and in the 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. Before lighting the thermal cooker, it must be connected to a working heating system and water must be present in the boiler. We suggest to make

a first lighting of the thermal cooker just to verify the correct installation. The first lighting must be done with moderate fire, using little wood broken in small pieces. In the next lightings you can progressively increase the load of combustible.

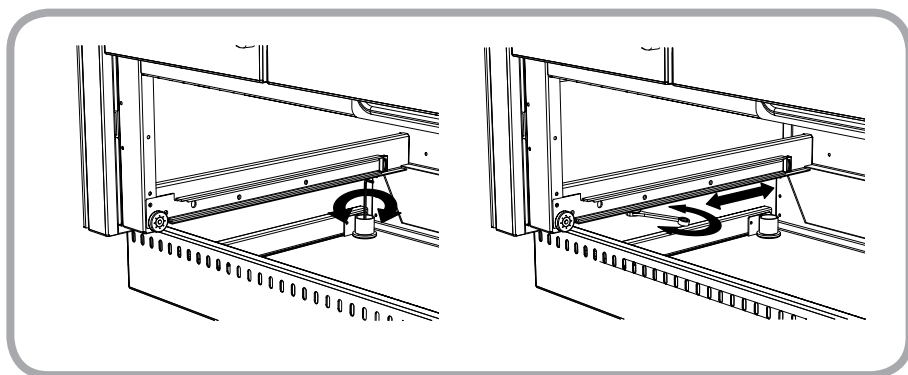
2.14 REGULATION OF THE PLINTH

Also in RT thermal cookers it is possible to make some regulations of the plinth.

On RT 80 and RP 110 it is possible to regulate some levelling pins but not the recess of the plinth itself. On RT 60, RT 90 and RT 100 models it is possible to regulate both the levelling pins and the plinth recess. We suggest to make this regulations before the hydraulic connections, possibly tilting the thermal cooker to make it lay on the rear part leaving free access to the lower part. We suggest to use convenient materials to avoid damages.

To regulate the pins you can use the hex key provided together with the thermal cooker.

The pins have limited excursion and are made for fine regulations. If it is necessary, you can use some linings under the plinth. It is possible to regulate the plinth recess as to the thermal cooker's front. To make this you have to remove the wood-box and then you have to release the bolts that fix the plinth to the thermal cooker, the bolts are screwed vertically from low to up. Then extract the wood box as to the new position you want and then screw again the bolts. To make this it is necessary an hexagonal key. You have to pay attention not to remove completely the bolts, you can just release them according to all that is necessary.



Picture 15 - Regulation of the height of the cooker and of the plinth's recess as to the cooker's body by the leveller pins.



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 thermal cooker.

2.15 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 thermal cooker a little condensation is being generated. All the refractory materials inside the thermal cooker experience a settlement process that may generate small holes on the bricks, such holes do not preclude anyway

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

3. HEATING SYSTEM

3.1 GENERAL NOTES

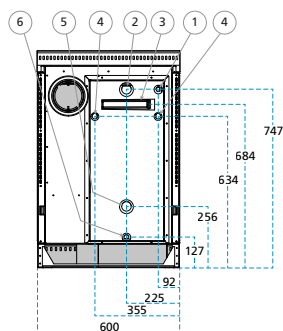
RT and RP thermal cookers are endowed with boiler to use the heating produced by the device through a system with fluid vector for heating and for the production of hot water. The system must be designed according to UNI 10412-2:2006 law by a qualified thermal technician and must be installed by experienced people according to

existing laws in particular to UNI 10683:2005 law. The thermal cookers are endowed with all the necessary predispositions for a correct installation, every external component (as pumps, valves, acoustic alarms, pressure switches) must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer.

3.2 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM

RT Model 60-90-100 with flue outlet on the right side

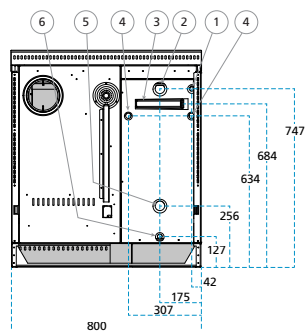
- 1 Connection detector of auxiliary thermostat (optional) Ø 1/2" female
- 2 Going connection Ø 1"1/4 female
- 3 Bulb for thermal discharge detector (optional) Ø 1/2" female
- 4 Connection for thermal discharge circuit (optional) Ø 1/2" male
- 5 Return connection Ø 1"1/4 female
- 6 Connection discharge Ø 1/2 female



Picture 16 - Hydraulic connection scheme of a thermal cooker RT 60/90/100 with flue outlet on the right side (rear sight). The thermal cooker with flue outlet on the left side is symmetrical.

RT 80 model with flue outlet on the right side

- 1 Connection detector of auxiliary thermostat (optional) Ø 1/2" female
- 2 Going connection Ø 1"1/4 female
- 3 Bulb for thermal discharge detector (optional) Ø 1/2" female
- 4 Connection for thermal discharge circuit (optional) Ø 1/2" male
- 5 Return connection Ø 1"1/4 female
- 6 Connection discharge Ø 1/2 female



Picture 17 - Hydraulic connection scheme of a thermal cooker RT 80 with flue outlet on the right side (rear sight). The thermal cooker with flue outlet on the left side is symmetrical.

Before the lighting of the thermal cooker it is necessary to make the connections to the heating system. The use of the thermal cooker with empty or not connected to the system boiler causes the irreversible damaging of the boiler itself.

Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance), the other connectors according to the kind of system that you make could be not necessary and so

in this case you can cover them.

In the rear part of RT and RP thermal cookers there is an useful space of 35 mm between the fittings and the wall of the room. Normally, this space is not enough for hydraulic connections. We suggest to prepare a niche in correspondence of the fittings and to connect the thermal cookers with flexible pipes. Once the thermal cooker is connected, it can be placed close to the wall and the flexible pipes will enter in the niche.

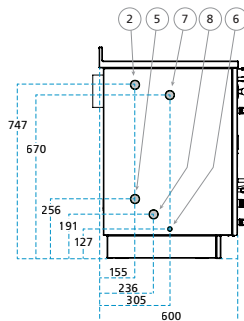
3.3 LATERAL CONNECTIONS

Only on RP cookers the connections for the heating system are placed on the side of the thermal cooker near the fireplace in the apposite box. In this case, to make the installation easier, there are two going connections (for hot water circuit and heating) and two return connections (for hot water circuit and heating). Anyway

it is necessary at least the connections of the two connectors with bigger diameter. On request, it is possible to customize RT thermal cookers with the connections on the side; in this case, they are in the same position than RP model except for the placement of these on the external side of the thermal cooker.

RP model and RT with connections on the side

- 2 Going connection Ø 1"1/4 female
- 5 Return connection Ø 1"1/4 female
- 6 Return discharge Ø 1/2" female
- 7 Going connection heating circuit Ø 1" female
- 8 Return connection heating circuit Ø 1"female



Picture 18 - Hydraulic connection scheme of a RP thermal cooker or RT with connections on the side (lateral sight).

3.4 INSTALLATION MODES

The technical law (UNI 10412-2:2006) has introduced the possibility to install the solid combustion based devices matched with devices with closed expansion tank, endowed with thermal discharge with emergency exchanger inside the boiler. RT and RP thermal cookers are endowed with all the predispositions for the thermal discharge.

RT and RP thermal cookers can be installed

with open expansion tank, in this case you should use the going connector to connect also the safety pipe and the return connector also for the pipe of discharge.

RT and RP thermal cookers may also be installed with closed expansion tank making the thermal discharge system and then connecting the connectors as described forward.

3.5 THERMOSTAT

RT and RP thermal cookers are endowed with thermostat to control the working of the pump. The thermostat, or a control unit with the same function, must be always used when there is a circulation pump in the system. The thermostat must be placed outside

the device with the temperature detector inserted in an appropriate hole in the rear part of the thermal cooker. The thermostat must guarantee that the pump works when the boiler hot water temperature overtakes the set temperature.



WARNING! For a longer duration of the boiler of the thermal cooker, you must not make circulate the water with temperatures lower than 55-60° C. Lower temperatures generate acid condensation and gas-black on the walls of the boiler.

3.6 SAFETY

On every solid combustible based boilers it is not technically possible to break the combustion immediately as happens for boilers based on liquid or gas combustible according to necessity. For this reason, it is mandatory to swallow always the produced heating also even if the heating system does not request that and also in case of lack of AC power. On contrary, the water in the boiler

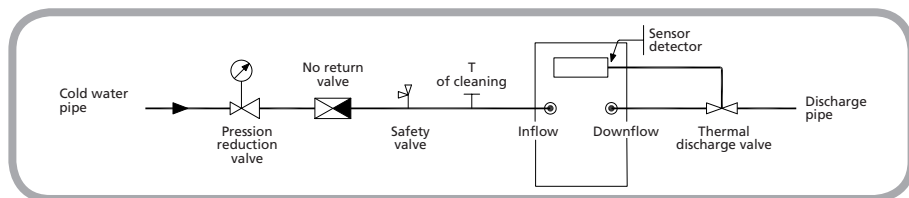
could boil without possibility of outlet, with serious danger of explosion of the boiler and serious injury risk for the people present near the thermal cooker. For this reason, we recommend to follow strictly what is written in UNI 10412-2 law in the various cases and we suggest also to insert in the system also a boiler able to accumulate the heating in excess produced as sanitary hot water.

3.7 THERMAL DISCHARGE

For more safety, it is possible to make an auxiliary circuit of thermal discharge connected directly to the boiler. The thermal cooker has a predisposition for this solution. The thermal discharge system allows to cool directly the boiler when it is necessary by making flow cold leaking water in a separate circuit inside the boiler. The making of the thermal discharge system is under responsibility of the installer. All the components of the thermal discharge system external to the thermal cooker must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer. To make this auxiliary system it is necessary to make the going and return connections, that are

interchangeable, the detector that rules the device must be inserted in the apposite connection bulb. The system, to be effective, must be able to work and must have availability of cold water also in case of lack of AC power. The safety devices must be accessible also after the installing for the maintenance and the functional verify. The functional verify must be done regularly: we suggest at least once a year. The thermal discharge circuit must not be used for the production of hot water for domestic use.

On demand, Rizzoli can give a thermal discharge valve appropriate for the use with its thermal cookers.

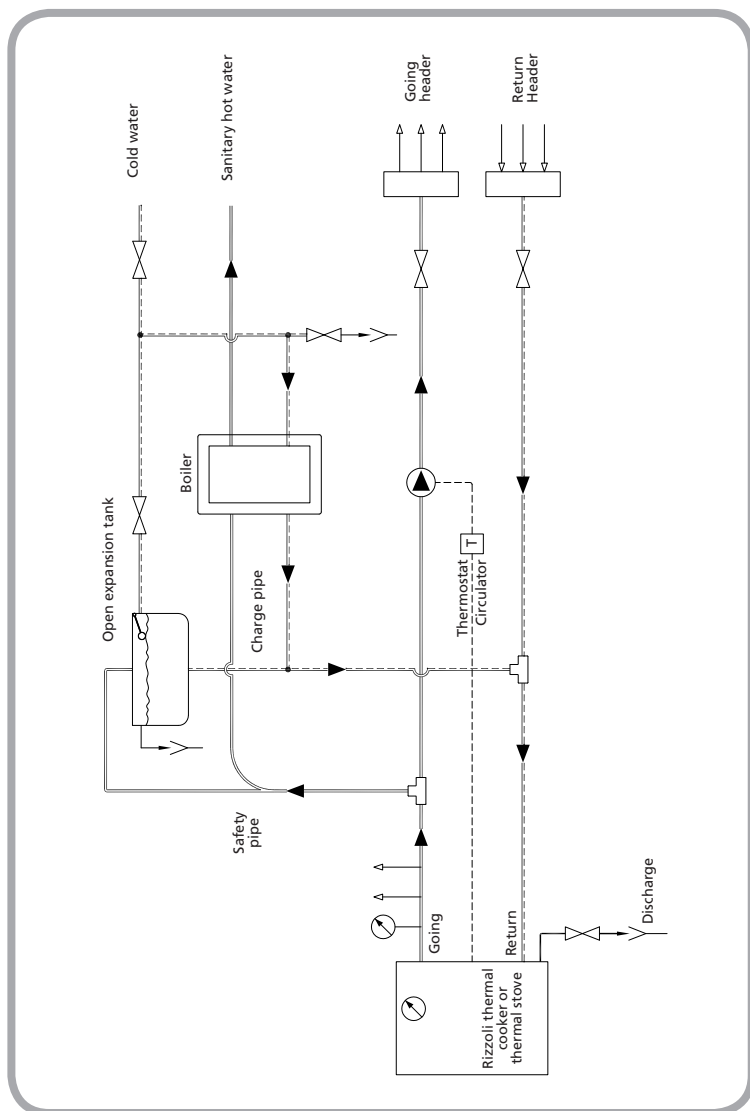


Picture 19 - Thermal discharge circuit scheme.

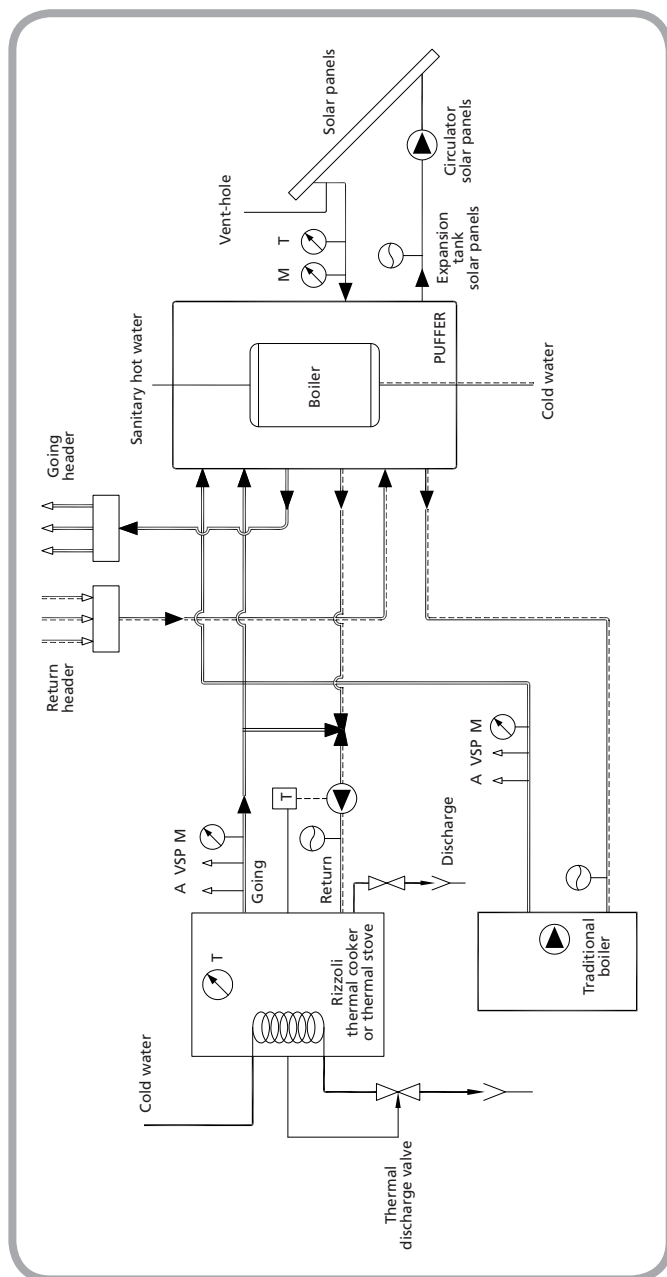
3.8 EXAMPLES

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

making of the system. Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.

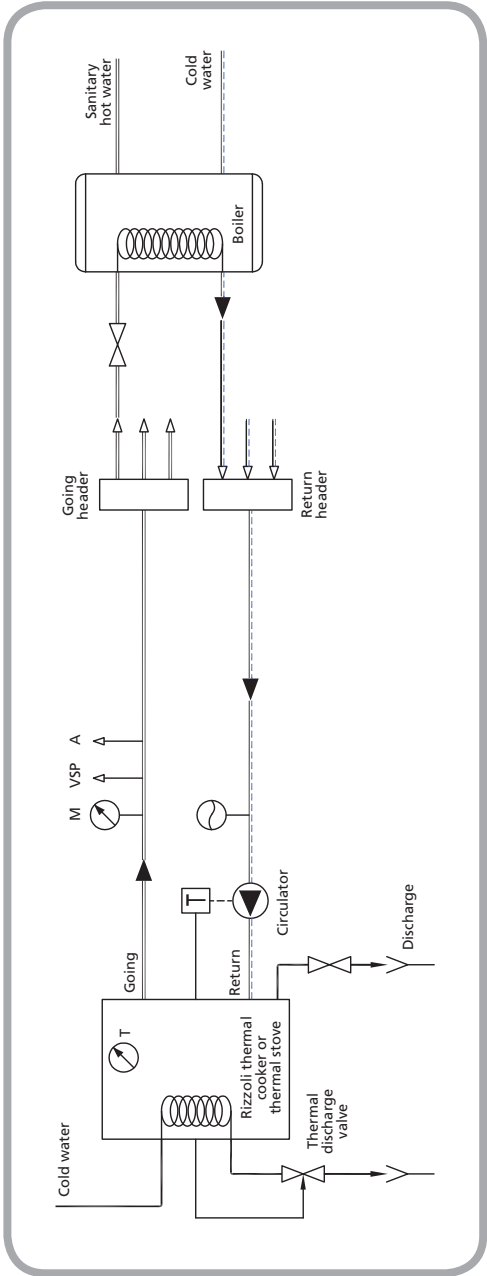


Picture 20 - Schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker as heat generator.



CAPTION

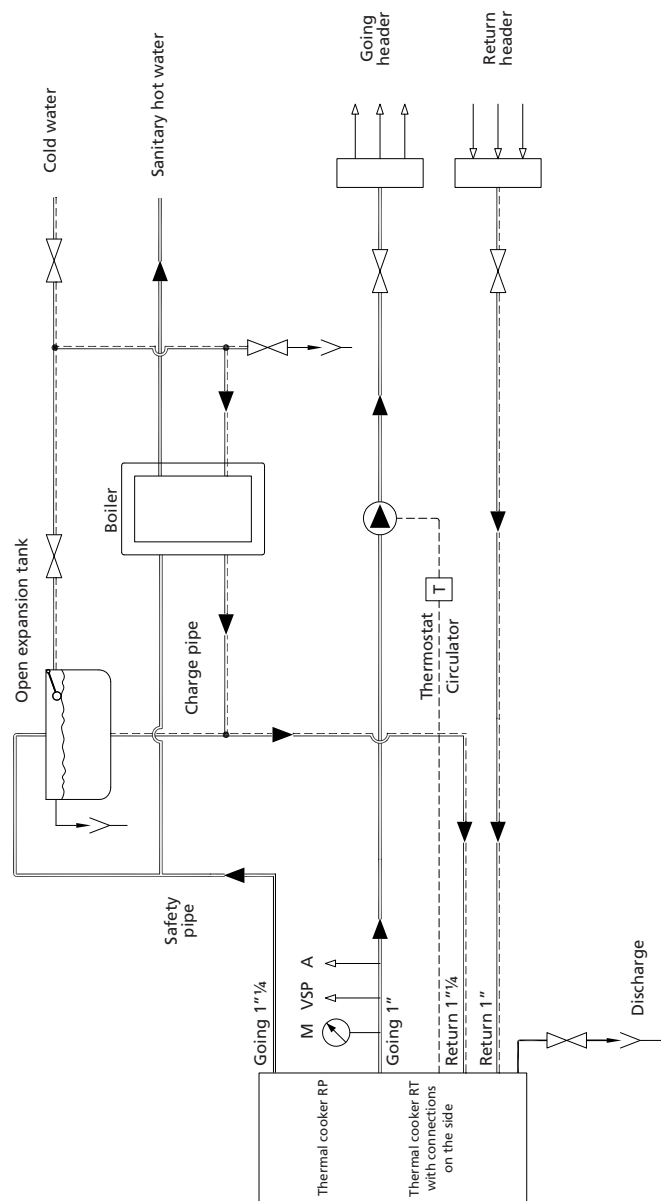
Hot water	Manometer	Closed expansion tank	Thermometer	Acoustic alarm
Cold water	Circulator	Thermostat	VSP	Anti-condensation valves



CAPTION

Hot water	Manometer	Closed expansion tank	Thermometer	A	Acoustic alarm
Cold water	M	Thermostat	VSP	Overpressure valve	Anti-condensation valves

Picture 22 - Schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker as heat generator.



Picture 23 - Schemes for the installing of a heating system (RP or RT with connections on the side) with the thermal cooker with double fittings as a heat generator.

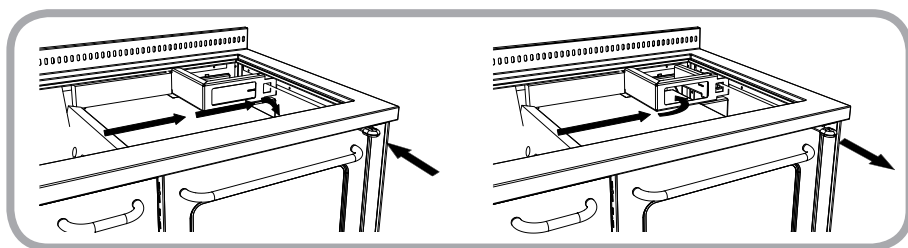
4. USE

4.1 WORKING OF THE THERMAL COOKER

During the working, inside the thermal cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and comburent (the oxygen present in the air of the room in which the thermal cooker is placed). The wood fired thermal cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on. The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the features of the chimney have a big influence on the correct working of the thermal cooker. The combustion of

wood requests that the air flow inside the combustion chamber happens in different points to obtain the maximum efficiency. In particular, it is present a primary air feeding that flows in the lower part of the combustion chamber by the grill, and one or more secondary air feedings that flow in the upper part of the combustion chamber. The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

4.2 STARTING



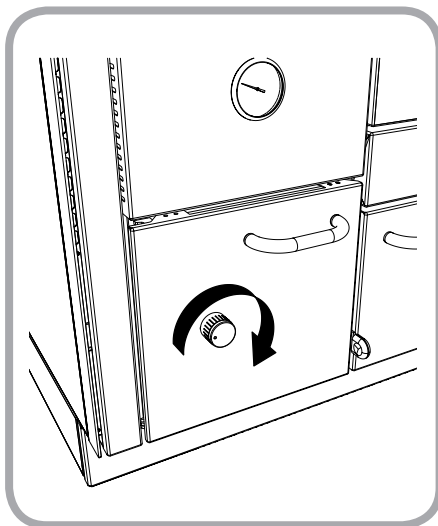
Picture 24 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working

To allow an easier lighting of the thermal cooker with cold chimney, wood fired thermal cookers are endowed with starting key governed by a rod: if you extract this rod, the key opens. The opening of the key creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain a better draught. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the specific products you can find in commerce. The combustion may

be difficult as long as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and on the weather conditions. When the fire becomes powerful you must turn off the key in order to force the fume to heat the other parts of the thermal cooker. The thermal cooker is designed to work with the key turned off, the use with the key opened does not allow the thermal cooker to work at its best and may cause overheating and consequent damages.

4.3 AIR REGULATION

The primary air regulator, located in the front of the thermal cooker, is ruled by a graduate hand grip which regulates the combustion speed. Low values ensure less power and bigger autonomy. High values ensure more power and less autonomy. The regulator is automatic and maintains steady the heating produced by the thermal cooker. The secondary air is set automatically according to the settings of primary air and to the conditions of working and draught. When the thermal cooker is not working, the primary air regulator must be set to 0, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room. This operation is particularly important when the external air intake of the thermal cooker is directly connected.



Picture 25 - Primary air regulation

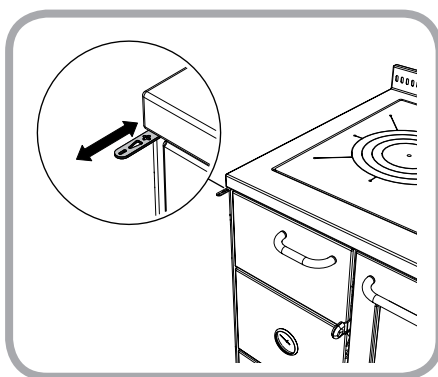
4.4 SECONDARY AIR REGULATION

The secondary air is set to work properly in standard installations.

If there is a chimney hood with an excessive draught, it may be that the primary air regulation is not enough to rule the combustion speed.

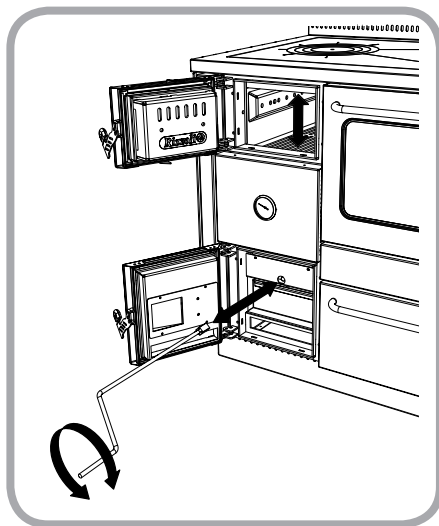
In this situation, it is possible to use the additional regulation for the secondary air placed under the top of the thermal cooker (see picture 26). The extraction of the lever cause the closure of the secondary air conduct.

Also the secondary air regulation must be closed when the cooker is cold.



Picture 26 - Secondary air regulation

4.5 GRILL REGULATION



Picture 27 - Regulation of fire grill's height

The thermal cookers are endowed with an height adjustable grill which allows to adjust the combustion chamber's dimensions according to user's needs. The upper position allows to have the flame in direct contact with the plate, it is the best position for cooking. The lower position instead allows to have a more capacious combustion chamber and so to have more autonomy, it is the best solution to keep the room warm for a longer time. The grill must be regulated with cold thermal cooker using the special tool given together with the thermal cooker, the connection point to regulate it is placed inside the ash drawer.

4.6 PLATE COOKING

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

cooking speed you have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the previous chapters. The plate must not be overheated and made red hot because in such way the thermal cooker may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

4.7 OVEN COOKING (EXCEPT RT 60)

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working in the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold thermal cooker, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. The thermal cookers with oven are endowed with fire door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling

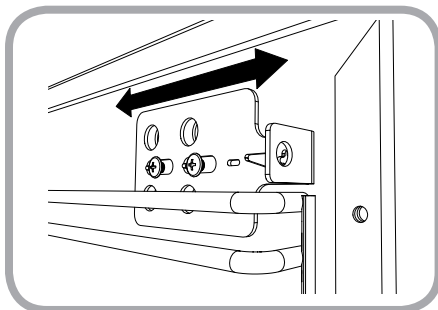
operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate and is useful only for the cooking of foods. If you want to brown the meals, you should keep them in the upper part of the oven: instead, if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the thermal cooker: an overheating can damage the thermal cooker. For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°,

keeping it in temperature by adding 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.

4.8 STEAM EXCESS VALVE (EXCEPT RT 60)

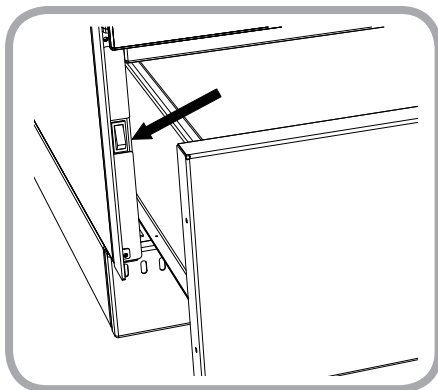
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason on models with oven there is a valve that allow to eject the steam in excess. The valve is placed inside the oven on the lateral side towards external and when necessary it shall be regulated to open the air intakes.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



Picture 28 - Steam excess valve.

4.9 OVEN LIGHT (EXCEPT RT60)

The thermal cookers with oven 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.

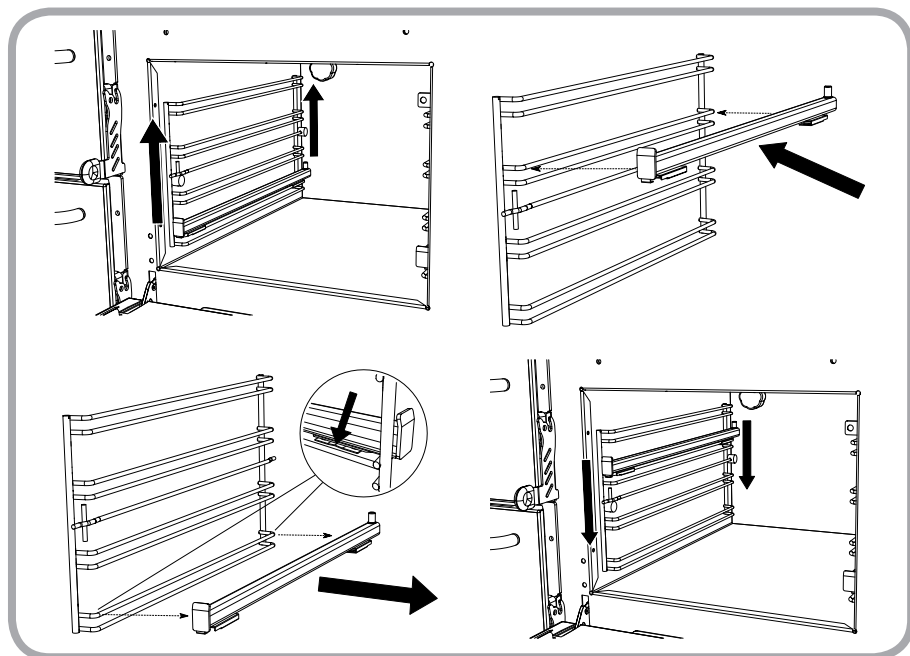


Picture 29 - Switch to light the oven

4.10 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN (EXCEPT RT 60)

All the wood fired thermal cookers with oven have a telescopic pullout for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality. On R range thermal cookers

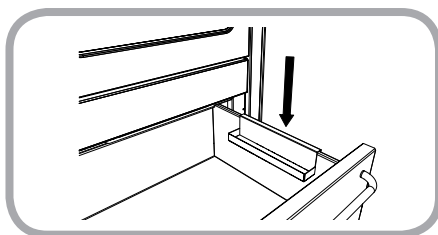
the telescopic pullout is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 30.



Picture 30- Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

4.11 GLOVE BOX (EXCEPT RT 60)

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.

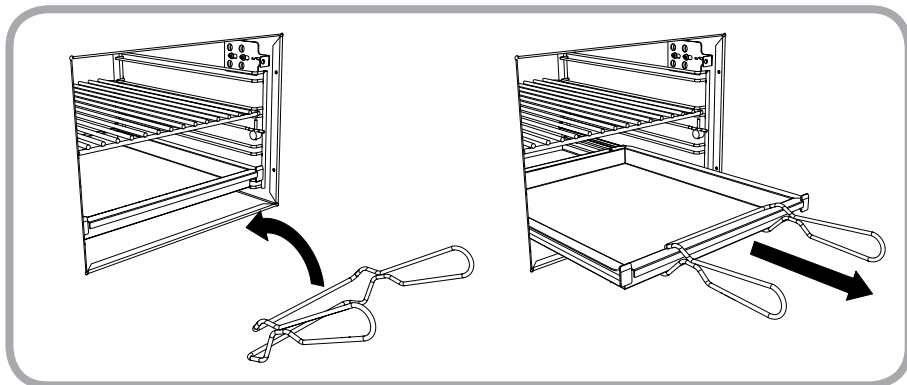


Picture 31 - Glove box fixed on the wood box

4.12 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 32 - Baking-pan holder.

4.13 PLATE COVER (optional)

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

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

5. MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

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



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

5.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral detergents or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasive sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise. In some cases, after the installation or after the cooking of meals, it might appear a superficial oxidised stratus, in particular on the stainless steel frame. Also in this cases,

an accurate cleaning will make the cooker as new.

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

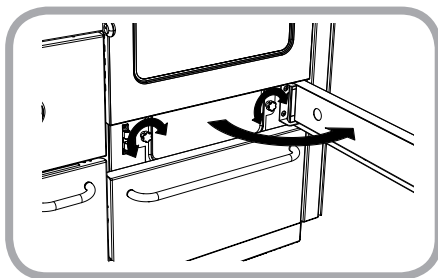
5.3 GRILL CLEANING

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

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

5.4 FUME-CIRCUIT INSPECTION

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



Picture 33 - Fume-circuit inspection

5.5 ASH BOX

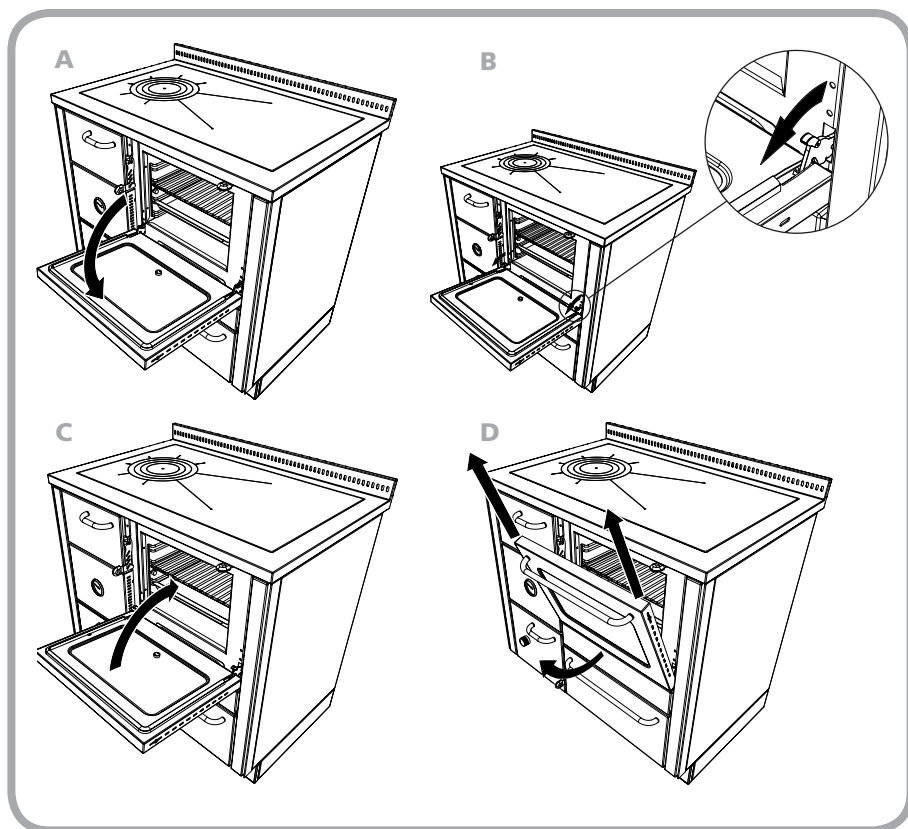
Every time you use the thermal cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself and

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

5.6 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 unhook the door from the thermal cooker closing

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



Picture 34 - Unhooking the oven door from the cooker

5.7 CHIMNEY CLEANING

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

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



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

5.8 WOOD BOX

For cleaning and for other reasons it could be necessary to remove the wood box. To make this you have just to extract the box as the end of its track, then lift it softly and

at the same time extract it again. To set the box to the initial position, repeat the same operations inverted.

5.9 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 thermal cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate. You should clean the plate when it is tepid, so that the moisture vanish for evaporation and rust stains do not occur. Do not clean the thermal cooker with water when the thermal cooker is cold. Moreover, 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. The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the thermal cooker deletes this oil layer and

so the contact with water may cause small rusty stains. In this case you have to wipe the plate with a rag soaked with non acid oil. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with a lightly abrasive paper or with the abrasive sponge given together with the thermal cooker. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil. Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the oil wiping. Together with the thermal cooker are given two exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: on how to use them please read the instructions written on the bottles. 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.

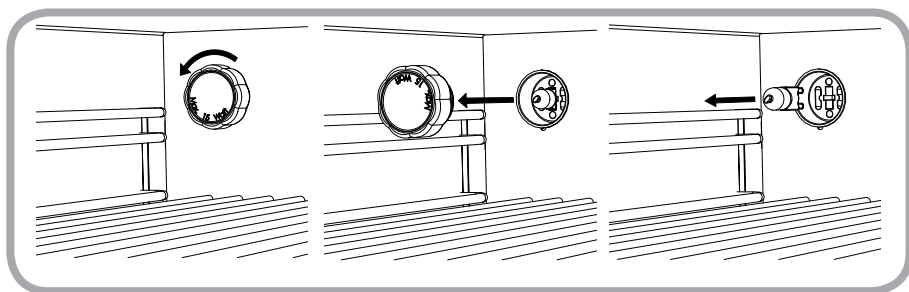
5.10 MAINTENANCE OF THE LIGHT



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

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

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



Picture 35 - Take-down the oven lamp

5.11 THERMAL EXPANSION

During the use, all the materials of the thermal cooker are subjected to expansion and little movements due to the variation of temperature. This must not be prevented, otherwise deformations and breakings

might happen. For this reason, the spaces which allow the expansion inside and outside the thermal cooker must be kept free and clean.

5.12 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

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

6. 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.	• Verify that the primary air regulator is open • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suits the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired thermal cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	• Allow the flow of air in the room • Open a little the ash door when you start the cooker • Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The cooker and other parts near the cooker take fire	• Close all the air regulations of the cooker • Close doors and windows of the room in which the cooker is placed • Call the firemen
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300°	• 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	• Verify that oven door is well closed • Verify that the starting key is closed • Set the draught regulator to the maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame • Verify that the fume-circuit is clean and non obstructed
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.	• Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not something wrong • 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
Condensation in combustion chamber	Condensation is created on the walls of the boiler, a layer of soot or tar hard to remove is produced	• Verify the activation temperature of the circulation pump, it must not be lower than 55-60 °C • If big hot water accumulation tanks are present, we suggest to install a valve or anti-condensation system
Lighting failed	It is not possible to light the cooker	• Air the place • Verify that no other combusting devices are working in the room • Open the starting key • Use well dried wood • Burn newspapers or specified product existing in commerce • If it is necessary, open lightly the ash door for the time requested for a sure lighting
Rust	Presence of rust and deformations on the plate	• Do not clean the plate with water • Do the regular maintenance of the plate as describe • Contact your dealer or the customer service

7. TECHNICAL DATA

7.1 TECHNICAL DATA FOR RT AND RP

Model	RT 60	RT 80	RT 90	RT 100	RP 110
Weight	160 kg	200 kg	225 kg	245 kg	230 kg
Nominal power	18,4 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW
Power given to heating	6,5 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW
Power in hot water production	11,8 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW
Depression to chimney	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa
Exhaust gas temperature	211° C	193° C	193° C	193° C	193° C
Exhaust gas flow	30,6 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s
Flue dimension	Read paragraph 2.4 of this instructions booklet				
System pressure (max)	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Wood quantity (max)	6 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg
Autonomy	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Efficiency (nominal power)	73,8%	75,7%	75,7%	75,7%	75,7%
Efficiency (reduced power)	76,5%	79,1%	79,1%	79,1%	79,1%
CO@13% O ₂ emissions (nom. power)	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%
CO emissions (nominal power)	956 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ
CO emissions (reduced power)	1058 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ
Dust emissions (nominal power)	28 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ
NOx emissions (nominal power)	96 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ
OGC emissions (nominal power)	55 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ
OGC emissions (reduced power)	66 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ
Electrical power	-	25 W	25 W	25 W	25 W
Tension	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequency	-	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

SAFETY DISTANCES

Model	Laterally	Behind	Front	On
RT 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RT 80 - RT 90 - RT 100 - RP 110	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

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

8. WARRANTY

8.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

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

or due to materials. This device is the result of the pluridecennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

8.2 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 custom-

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

8.3 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.

8.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

Imperfections or defects in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway

this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

8.5 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 the connection of the hood to a wrong sized vent-hole pipe.

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

8.6 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.

8.7 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.

8.8 COMPETENT LAW COURT

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

Note

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

INDEX

1.	INSTRUCTIONS	page	70
1.1	General instructions	page	70
1.2	Safety instructions	page	70
1.3	Recommended combustibles	page	71
1.4	Other combustibles	page	71
1.5	Parts of the thermal cooker	page	71
1.6	Accessories	page	72
2.	INSTALLATION	page	72
2.1	General notes	page	72
2.2	Safety distances	page	72
2.3	Chimney	page	73
2.4	Dimensions and correct forms of chimney	page	74
2.5	Flue	page	75
2.6	Chimney pot	page	75
2.7	Conjunction	page	75
2.8	Flue outlet predisposition	page	75
2.9	Correct conjunction to the chimney	page	76
2.10	Air outlets	page	77
2.11	Fire door cooling air	page	78
2.12	Electric connections (except RT 60)	page	79
2.13	First lighting	page	79
2.14	Regulation of the plinth	page	80
2.15	Settlements	page	80
3.	HEATING SYSTEM	page	81
3.1	General notes	page	81
3.2	Connections to the heating system	page	81
3.3	Lateral connections	page	82
3.4	Installation modes	page	82
3.5	Thermostat	page	83
3.6	Safety	page	83
3.7	Thermal discharge	page	83
3.8	Examples	page	84
4.	USE	page	88
4.1	Working of the thermal cooker	page	88
4.2	Starting	page	88
4.3	Air regulation	page	89
4.4	Secondary air regulation	page	89
4.5	Grill regulation	page	90
4.6	Plate cooking	page	90

INDEX

4.7	Oven cooking (except RT 60)	page	90
4.8	Steam excess valve (except RT 60)	page	91
4.9	Oven light (except RT 60)	page	91
4.10	Telescopic pullout for baking pan (except RT 60)	page	92
4.11	Glove box	page	92
4.12	Baking-pan holder	page	93
4.13	Plate cover (optional)	page	93
5.	MAINTENANCE	page	94
5.1	Cleaning	page	94
5.2	Cleaning the visible parts	page	94
5.3	Grill cleaning	page	94
5.4	Fume-circuit inspection	page	94
5.5	Ash box	page	95
5.6	Oven cleaning	page	95
5.7	Chimney cleaning	page	96
5.8	Wood box	page	96
5.9	Plate cleaning and maintenance	page	96
5.10	Maintenance of the light	page	97
5.11	Thermal expansion	page	97
5.12	Extraordinary maintenance	page	97
6.	WHAT TO DO IF...	page	98
7.	TECHNICAL DATA	page	99
7.1	Technical data for RT and RP	page	99
8.	WARRANTY	page	100
8.1	Declaration of perfectly made product	page	100
8.2	General clauses	page	100
8.3	Warranty modalities	page	100
8.4	Imperfections or defects in the materials	page	100
8.5	Parts not included in warranty	page	100
8.6	Operations made out of the warranty period	page	100
8.7	Non-responsibility declaration	page	101
8.8	Competent law court	page	101

L'emploi d'un combustible économique et écologique, la douce chaleur du feu naturel, le parfum du bois de nos forêts sont des valeurs qui rendent presque indispensable, dans chaque foyer, la présence d'une cuisinière à bois. Vous avez choisi une thermo cuisinière Rizzoli, fruit d'une tradition ancestrale qui trouve son origine en 1912 lorsque

Carlo Rizzoli commença à produire ses cuisinières à bois dans le style typique des vallées Dolomitiques.

Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant des technologies toujours plus modernes, sans jamais toutefois perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit originel.

1. DISPOSITIONS

1.1 DISPOSITIONS GENERALES

Pour assurer un fonctionnement optimal des cuisinières et thermo cuisinières RIZZOLI, vous devez veiller à la conformité des raccordements au conduit de fumées, au réseau électrique et au réseau de chauffage central.

Il est nécessaire de prévoir un conduit de fumées construit conformément aux règles de l'art et adapté à l'appareil choisi. Avant de raccorder la thermo cuisinière, consultez un fumiste ou un ramoneur agréé. L'installation normale se termine lors de la mise en chauffe et de la vérification du parfait fonctionnement. Vous utiliserez toujours un bois de bonne qualité et

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

1.2 DISPOSITIONS DE SECURITE

- Respectez les distances d'écart au feu lors de l'installation de la thermo cuisinière.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de la thermo cuisinière peuvent être très chaudes. Pour éviter les risques de brûlures, veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (châssis, plaque et portes)
- Lors de la cuisson et, en général lors du fonctionnement de la thermo cuisinière, ne revêtez pas d'habits facilement inflammables
- Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Eloignez de la thermo cuisinière tout produit inflammable ou explosif, et tout particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et bombes de sprays.
- La porte foyère et la portes de cendrier doivent être toujours maintenue fermées, sauf bien entendu pendant les opérations d'allumage, d'alimentation en bois et d'entretien.
- Nettoyez régulièrement le carneau de raccordement, le circuit interne des fumées, vérifiez le branchement au conduit et ramenez le conduit de fumées. Ces opérations doivent être effectuées tous les six mois par un professionnel agréé ou plus fréquemment en fonction de l'utilisation.
- Nettoyez régulièrement la plaque en fonction des besoins après chaque usage. Effectuez régulièrement l'entretien spécifique.
- Avant de vous absenter pour un certain temps, assurez-vous que le feu est bien éteint.
- Les premiers allumages de la thermo cuisinière, ainsi que le premier allumage de chaque saison devront être effectués modérément, avec peu de combustible afin d'éviter les chocs thermiques et la rupture de certains éléments internes.
- Après une longue période de non-utilisation, vérifiez attentivement l'absence d'obstructions de toute nature et le fonctionnement

normal de la thermo cuisinière.

- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou autorisées par le fabricant.

- N'effectuez aucune modification de la thermo cuisinière sans autorisation expresse du fabricant.

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDE

Les thermo cuisinières à bois RIZZOLI sont expressément construites pour la combustion de tous bois de chauffage. Nous conseillons de n'utiliser que des bois de bonne qualité, bien secs (teneur H₂O < 20%) ; il est en outre préférable d'utiliser du bois refendu. L'utilisation d'un combustible de bonne qualité permet

d'obtenir la puissance calorifique nominale et évite la formation de résidus carbonés et de suies. Pour prévenir tout dommage ou déformation de tout ou partie de la thermo cuisinière, nous recommandons de ne jamais surcharger le foyer par une quantité excessive de bois.

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

L'utilisation de bûches de bois compressé ou de charbon est permise de manière intermittente et avec modération, car la très forte chaleur dégagée est susceptible d'endommager les réfractaires, la grille foyère, le four et, en général les parties exposées directement à la flamme. Les matières plastiques, le bois traité ou peint, les résineux, les papiers et cartons, les déchets, et de manière générale tous les matériaux non préconisés, ne doivent jamais

être utilisés comme combustible. La combustion de tels éléments, outre son interdiction, est polluante et dommageable pour l'environnement, la thermo cuisinière, le conduit de fumées et surtout pour votre santé.

La thermo cuisinière ne doit pas être utilisée comme incinérateur. Nous recommandons de n'utiliser que les combustibles recommandés et de ne pas utiliser de combustibles liquides.

1.5 COMPOSANTS DE LA THERMO CUISINIERE

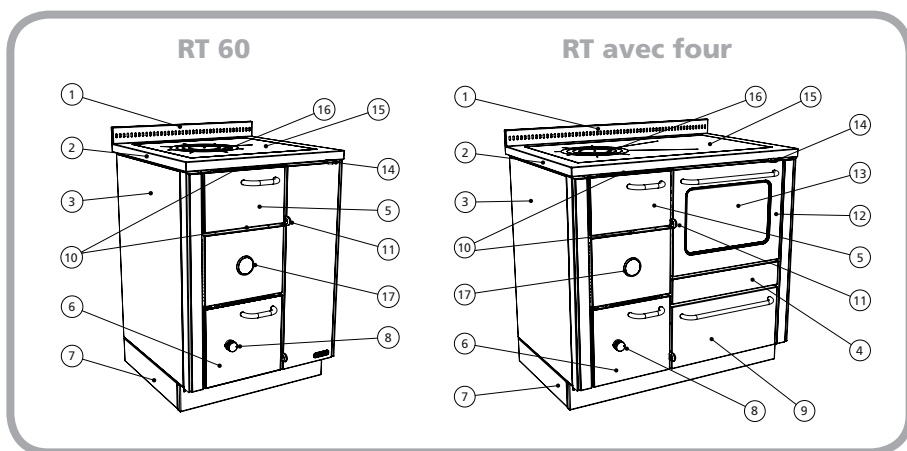


Figure 1

- | | | |
|---------------------|--|---------------------------|
| 1 Dosseret | 7 Plinthe | 12 Porte de four |
| 2 Plan | 8 Régulateur d'air primaire | 13 Vitre de porte de four |
| 3 Flanc | 9 Tiroir à bois | 14 Clé de démarrage |
| 4 Trappe de visite | 10 Régulateur d'air de refroidissement de la porte | 15 Plaque radiante |
| 5 Porte foyère | 11 Clé d'ouverture des portes | 16 Disque ou anneaux |
| 6 Porte de cendrier | | 17 Thermomètre chaudière |

1.6 ACCESSOIRES

En dotation des thermo cuisinières Rizzoli, sont fournis quelques accessoires pour en

faciliter l'installation, l'entretien et l'utilisation quotidienne.

- Tiroir à cendres
- Tisonnier
- Raclette (pour modèles avec four)
- Manivelle pour grille réglable
- Clé hexagonale pour réglage de la plinthe (sauf RT 80 et RP 110)
- Huile d'entretien plaque
- Huile de nettoyage de plaque
- Eponge abrasive
- Grille de four (unique. sur modèle TS 60 CF)
- Dispositifs de raccordement de la sortie de fumées de la thermo cuisinière, variables selon le modèle et la sortie de fumées choisie
- Grille de four (pour les modèles dotés de four)
- Lèchefrite (pour les modèles dotés de four)
- Poignée de lèchefrite (pour les modèles dotés de four)
- Porte accessoires (pour les modèles dotés de four)
- Manuel d'utilisation et d'entretien
- Livret vert et certificat de contrôle

2. INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation d'une thermo cuisinière Rizzoli est des plus simples; il convient cependant d'observer quelques précautions pour éviter des dommages dus à l'inexpérience.

Préalablement, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances d'écart au feu, de vous assurer du bon

emplacement du conduit et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Evitez de faire glisser la thermo cuisinière sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-le toujours en la soulevant légèrement du sol en évitant de la saisir par les poignées ou la main courante.

2.2 DISTANCES DE SECURITE

Pour les thermo cuisinières qui doivent être encastrées entre des meubles, veillez à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures. Rizzoli met à votre disposition en option des alèses spéciales pour faciliter l'intégration de cuisinières encastrées. En cas d'encastrement adjacent à des matériaux non sensibles à la chaleur, il convient toutefois d'observer une distance de 1 à 2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température.

L'appareil doit être installé sur un sol résistant au poids de l'appareil. Si la construction existante ne satisfait pas à cette condition, il conviendra de prendre toutes mesures nécessaires (par exemple en installant une plaque de répartition de charge ou un étaieement inférieur). En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette

protection de sol 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 vivement déconseillé d'installer des meubles suspendus au dessus de la cuisinière. Si toutefois tel devrait être le cas, vous devrez impérativement vous assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et respecter une distance minimum de 60 cm au dessus de la plaque radiante. Si vous souhaitez installer une hotte aspirante, celle-ci doit absolument être conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour les thermo cuisinières à bois. Lors de l'installation, veillez tout particulièrement à ne pas obstruer les orifices de passage d'air présents sur le plan et le socle; l'occlusion de ces orifices aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de la thermo cuisinière et nuira en général à son fonctionnement correct.

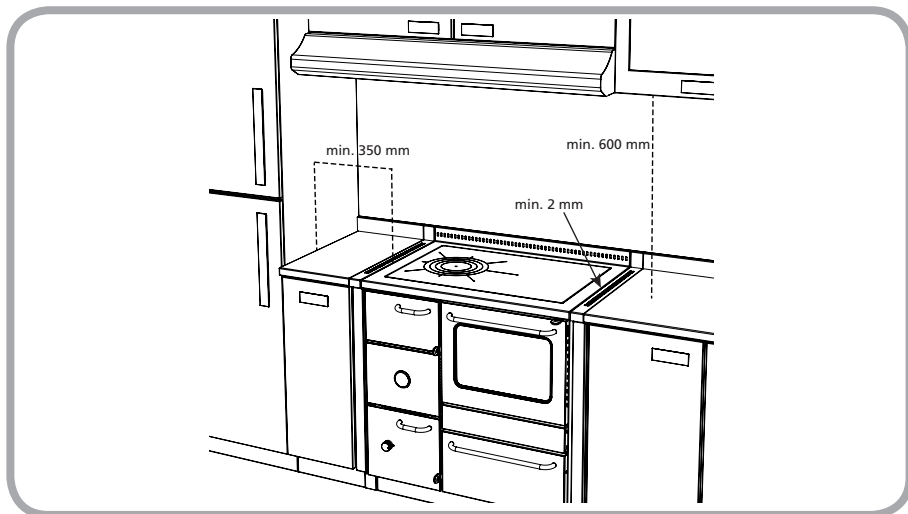


Figure 2 - Espaces minimaux de sécurité en couplage avec les alèses spéciales pour l'intégration de cuisinières encastrées

2.3 CHEMINEE

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

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

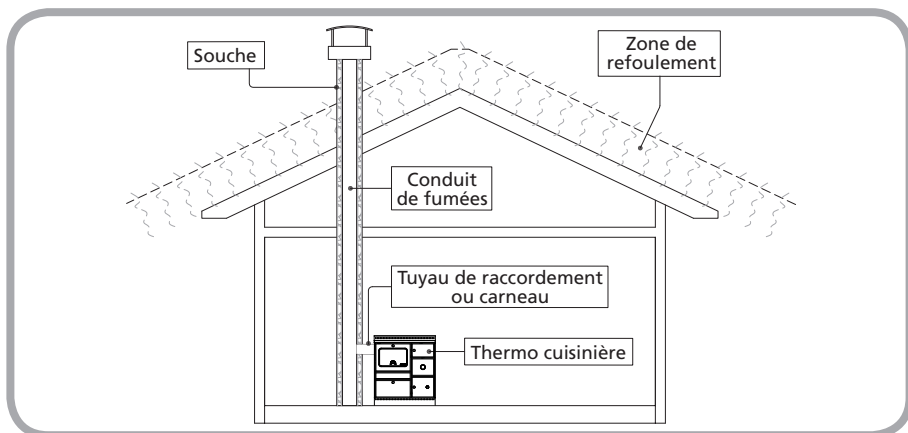


Figure 3 - Composants constitutifs du conduit

2.4 DIMENSIONS ET FORMES CORRECTES DE LA CHEMINEE

Le conduit de fumées dans son ensemble doit être dimensionné en fonction du type de thermo cuisinière raccordé, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles elle doit être installée. Sa section doit pouvoir permettre l'évacuation des fumées sans difficulté mais ne doit pas être surdimensionnée; un conduit trop grand peut avoir des difficultés à se réchauffer suffisamment et peut conduire à des phénomènes de condensation (point de rosée des fumées) et de tirage défectueux.

Le tableau 1 précise le diamètre conseillé pour le conduit de fumées en fonction du

modèle de la hauteur de la cheminée.

La longueur du conduit de fumées doit être suffisante pour garantir le tirage nécessaire selon le modèle choisi. Le tirage est proportionnel à la longueur efficace du conduit. Nous ne garantissons pas le bon fonctionnement de la thermo cuisinière si celle-ci est raccordée sur un conduit de longueur inférieure à 4 mètres. Le conduit ne présentera pas de parties tortueuses, horizontales ou en contrepente. 2 dévoiements au maximum sont autorisés. Sur la figure 4, vous trouverez quelques exemples de réalisations conformes ou non.

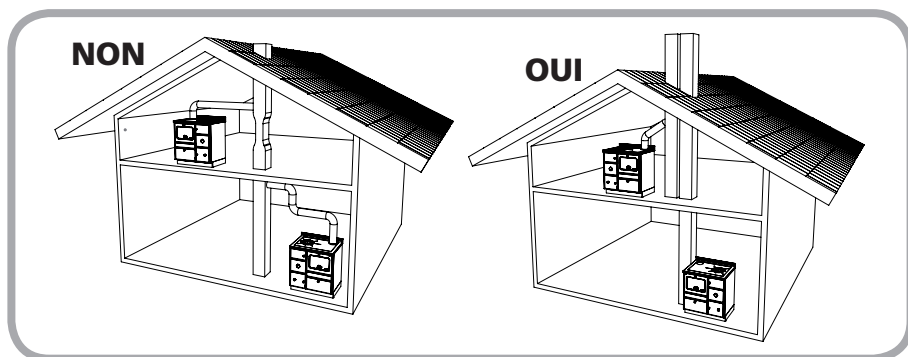


Figure 4 - Exemples de conduits et installations corrects et incorrects

Modèle	RT 60	RT 80 - RT 90 RT 100 - RP 110
Ø raccord	130 mm	140 mm
Ø conduit H < 4m	Tirage non garanti	Tirage non garanti
Ø conduit 4 m < H < 6m	160 mm	180 mm
Ø conduit H > 6m	150 mm	160 mm

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

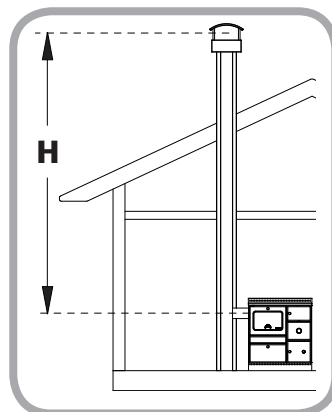


Figure 5 - Dimension H pour le dimensionnement du conduit de fumées

2.5 CONDUIT DE FUMÉES

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

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

2.6 SOUCHE DE CHEMINÉE

La sortie de toit doit avoir une section au moins égale à celle du conduit, si possible supérieure, ceci afin de faciliter l'échappement des fumées. Si la souche est située dans une zone particulièrement exposée aux vents, il peut s'avérer nécessaire d'installer en sortie

un système anti-refoulement. En tout état de cause, la souche doit dépasser de 40cm le faite du toit, mais aussi de 40cm tout point culminant dans un rayon de 8m (DTU 24.1). En cas de doute sur la nature ou la conformité du conduit, consultez une entreprise agréée.

2.7 TUYAU DE RACCORDEMENT (OU CARNEAU)

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

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

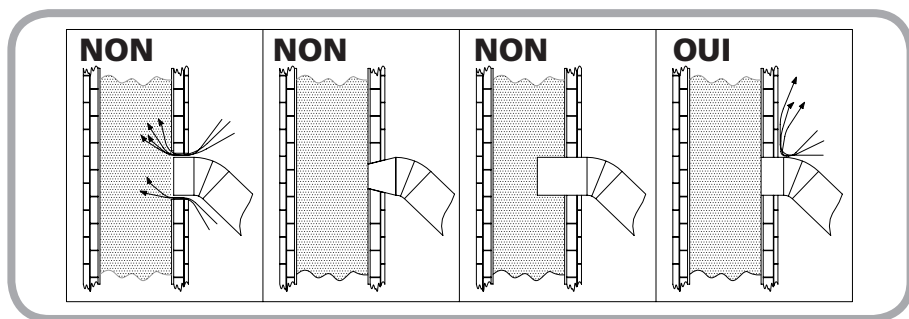


Figure 6 - Exemples de raccords au conduit de manières correctes et incorrectes

2.8 PRE EQUIPEMENT DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les thermo cuisinières à bois peuvent être pré équipées avec la sortie de fumées dans plusieurs positions (dessus, à l'arrière ou latérale). Avant d'effectuer le raccordement de la thermo cuisinière, vérifiez que les sor-

ties non utilisées soient bien obturées et, le cas échéant, effectuez les modifications en utilisant les dispositifs d'obturation livrés avec la thermo cuisinière.

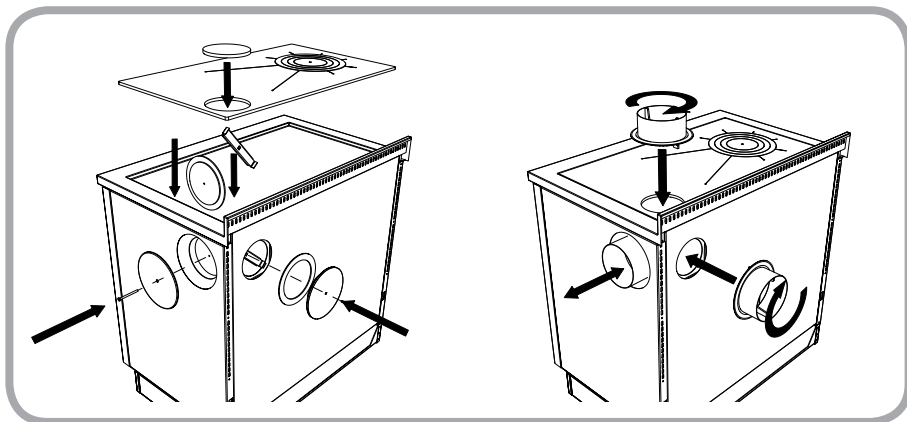


Figure 7 - Pré équipement de la sortie de fumées

2.9 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT

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

nette. Celui-ci sera introduit et une rotation assurera son blocage. Ce connecteur permet un jeu d'environ 1 cm de manière à faciliter l'installation. Cette tolérance n'est disponible que dans un seul sens qui dépend de son orientation (voir fig. 8).

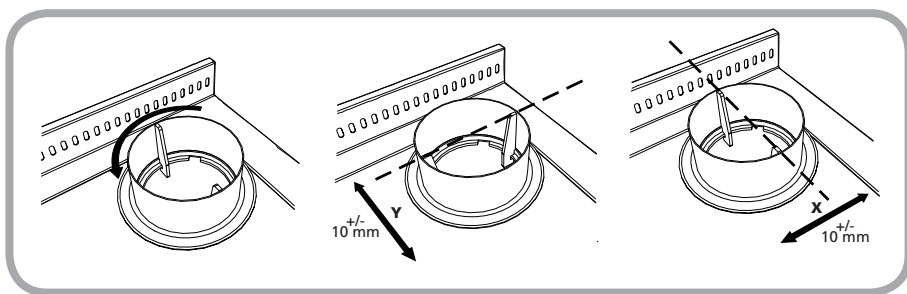


Figure 8 - Tolérance pour la sortie de fumées dessus ou arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

Dans le cas d'un raccordement latéral par le côté de l'appareil, le connecteur est de type coulissant.

Pour pouvoir l'installer correctement, il faut tout d'abord retirer la plaque radiante. Placer ensuite le connecteur, soit entièrement à l'intérieur de la thermo cuisinière, soit entièrement à l'intérieur du conduit de fu-

mées en veillant à ce que l'œillet de fixation soit dirigé du côté de la thermo cuisinière. Mettre en place la thermo cuisinière et faire coulisser le connecteur de manière à ce qu'il relie la thermo cuisinière au conduit. Plier ensuite l'œillet de fixation et le stabiliser sur le châssis à l'aide de la vis fournie (voir fig. 9).

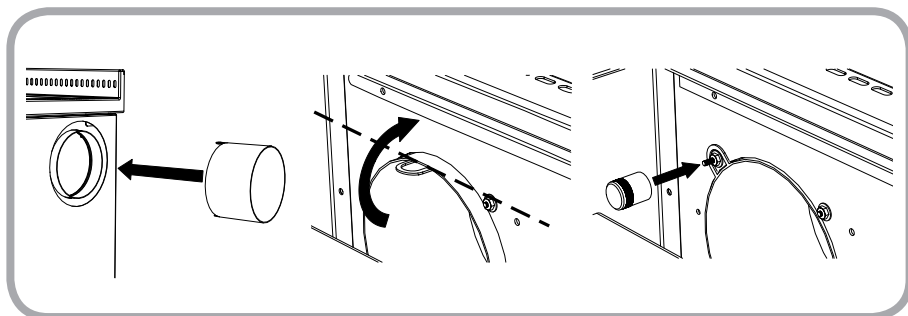


Figure 9 - Sortie de fumées latérale. Fixation du connecteur pour la sortie de fumées latérale.

Dans tous les cas, le raccordement au conduit doit être bien fixé et parfaitement étanche et ne doit pas présenter de rétrécissement réduisant la section utile du conduit (voir fig. 6). Si des matériaux inflammables

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

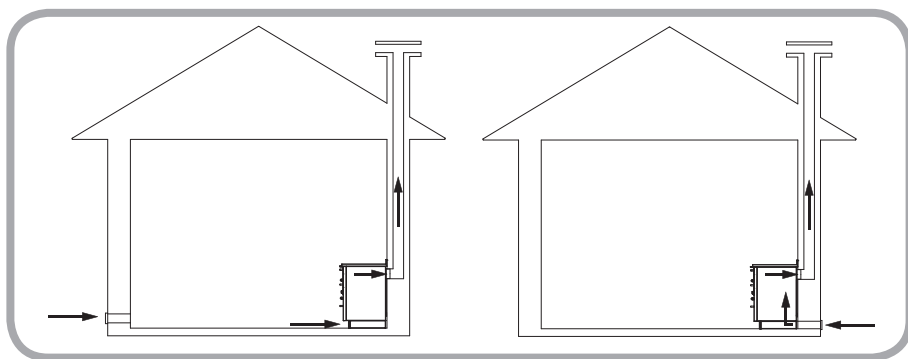


Figure 10 - Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à la thermo cuisinière à bois

2.10 PRISE D'AIR

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

frais doit avoir une section d'au moins 100 cm².

A la demande, Rizzoli peut fournir un clapet spécialement conçu pour permettre l'ouverture automatique de la prise d'air lorsque nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à bois et de manière à garantir une dépression minimale de 3 Pa dans le local d'installation. Les thermo cuisinières à bois de la série RT et RP ont été conçues pour permettre leur éventuel raccordement à une prise d'air comburant en extérieur.

De cette manière, une autre arrivée d'air dans le local d'installation n'est plus nécessaire.

Pour ce faire, il est nécessaire d'installer un conduit relié directement à l'extérieur de l'habitation et de le brancher sur la buse de la thermo cuisinière. Cette buse est placée à l'intérieur du socle de la thermo cuisinière. Sur les modèles avec four, on peut y accéder directement depuis l'emplacement du tiroir à bois.

Pour le raccordement, nous conseillons l'emploi d'une gaine flexible et d'intercaler un dispositif éventuel de fermeture. Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi arrière de la thermo cuisinière selon un emplacement variable en fonction du modèle (voir tableau et figure). D'autres solutions de raccordement sont envisageables selon accord préalable de Rizzoli.



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

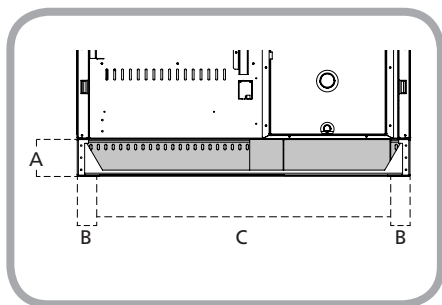


Figure 11 - Vue arrière du socle de la thermo cuisinière et détails pour le raccordement à la prise d'air extérieur dans le socle.

Mesures				
Modèles	A	B	C	Ø
RT 60	85	46	500	95
RT 80	85	46	700	95
RT 90	85	46	800	95
RT 100	85	46	900	95
RP 110	85	46/346 ⁽¹⁾	700	95

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

⁽¹⁾ Côté conduit / côté chaudière

2.11 ENTREE D'AIR DE REFROIDISSEMENT DE LA PORTE FOYERE

A l'intérieur de la porte foyer, un dispositif permet un passage d'air destiné à la refroidir. Dans ce cas, l'air est prélevé dans le local d'installation.

En cas d'installation avec raccordement à une prise d'air extérieur, nous conseillons de fermer cette entrée d'air au moyen d'une commande placée sur les chants haut et bas de la porte foyer.

Le passage d'air est ouvert lorsque la commande est placée en position (+) et fermée lorsque la commande est en position (-). En règle générale, ce dispositif est positionné une fois pour toutes lors de l'installation et n'est plus modifié par la suite.

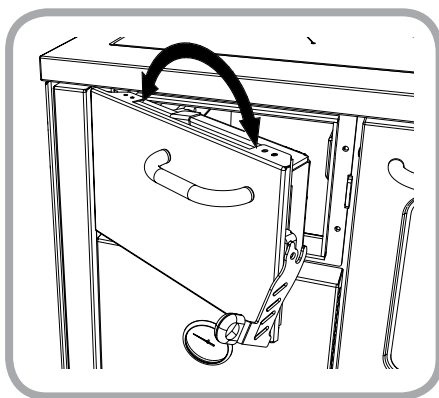


Figure 12 - Régulateur d'entrée d'air de refroidissement de la porte foyer.

2.12 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES (SAUF RT 60)

Le raccordement électrique des thermo cuisinières RT sert uniquement à l'alimentation de la lampe du four.

Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur par un personnel qualifié responsable de la conformité aux normes de sécurité.

Pour effectuer le raccordement, brancher un

câble à la borne de raccordement électrique placée à l'arrière de la thermo cuisinière. Les raccordements de phase, neutre et terre doivent être réalisés comme indiqué sur la figure 14. Le câble et tout dispositif électrique adjoint doivent être dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent pas être en contact avec des points dont la température dépasse 50°C.

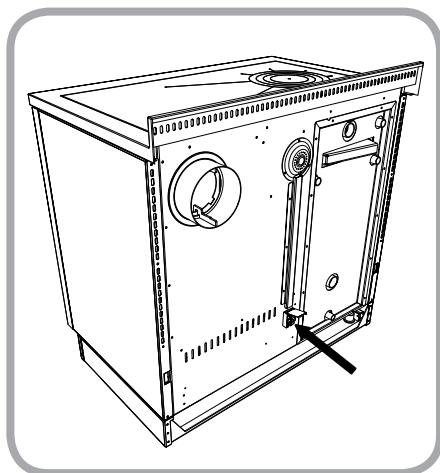


Figure 13 - Position du domino de raccordement au réseau électrique

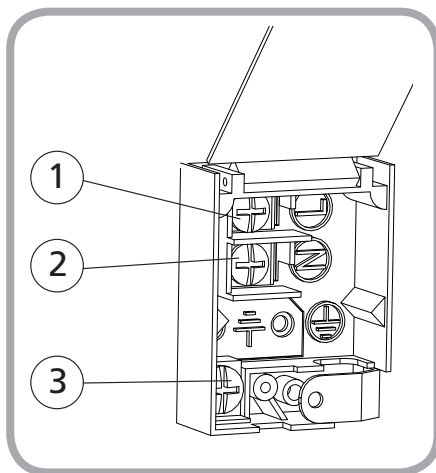


Figure 14 - Domino de raccordement au réseau électrique:
1. Phase 2. Neutre 3. Terre

2.13 PREMIER ALLUMAGE

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

la chaudière soit remplie d'eau. Nous vous conseillons d'effectuer de suite un premier allumage de la thermo cuisinière pour vérifier sa correcte installation. Le premier allumage doit être effectué à feu doux, avec une petite quantité de bois refendu. Par la suite, lors des allumages suivants, procédez à une augmentation progressive des chargements en bois.

2.14 REGLAGE DU SOCLE ET DE LA PLINTHE

Sur les thermo cuisinières de la série RT, il est également possible d'effectuer certains réglages de la plinthe. Sur les modèles RT 80 et RP 110, il est possible de régler l'assise au moyen des pieds réglables, mais non le retrait de la plinthe. Sur les modèles RT 60, RT 90 et RT 100 il est possible de régler aussi bien l'assise que le retrait de la plinthe.

Nous conseillons d'effectuer des réglages avant le raccordement hydraulique et, de préférence en renversant la thermo cuisinière de manière à ce qu'elle repose sur sa face arrière en laissant libre l'accès à sa face inférieure. Nous conseillons de prendre toute disposition pour qu'elle repose au sol sans dommage à ce

dernier. Pour le réglage des pieds, utiliser la clé 6 pans fournie en dotation de la thermo cuisinière. Les pieds ont une course limitée et servent seulement à un réglage fin. Si nécessaire sur sol irrégulier, glissez des cales d'épaisseur sous les pieds. Pour le réglage du retrait de la plinthe, il faut desserrer les boulons de fixation de la plinthe au châssis de la thermo cuisinière; les boulons sont vissés verticalement du bas vers le haut. Faites ensuite coulisser la plinthe jusqu'à la position souhaitée et resserrez les boulons. Pour cette opération, utilisez une clé plate hexagonale. Veillez à ne pas dévisser complètement les boulons; desserrez-les simplement autant que nécessaire.

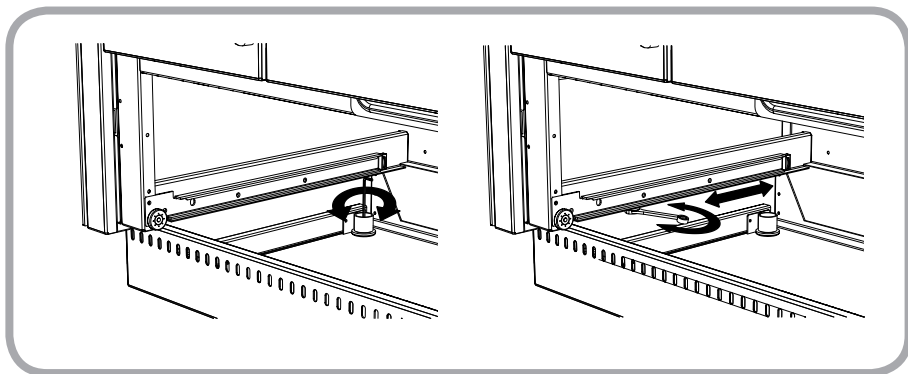


Figure 15 - Mise à niveau de la thermo cuisinière au moyen des 4 pieds et réglage du retrait de la plinthe.



ATTENTION! Lors de l'installation et durant l'utilisation, veillez à ne pas obstruer les orifices de passage d'air présents sur la plinthe; l'isolation et le bon fonctionnement de la thermo cuisinière pourraient être compromis.

2.15 STABILISATION - RODAGE

Le mortier réfractaire utilisé pour l'assemblage des briques du foyer contient toujours un peu d'eau qui ne sera éliminée que lors des premiers allumages. Il est naturel que se produisent alors des phénomènes de condensation intérieure. Les matériaux réfractaires utilisés pour la construction du foyer peuvent présenter des microfissures ou "faïençage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à

la stabilité et au fonctionnement de la thermo cuisinière. 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 sont naturels, ne nuisent en rien à la stabilité et au fonctionnement de la thermo cuisinière; ils s'atténueront progressivement au fur et à mesure jusqu'à disparaître.

3. INSTALLATION DE CHAUFFAGE

3.1 GENERALITES

Les thermo cuisinières modèles RT et RP sont équipées d'une chaudière de manière à utiliser la chaleur produite dans un réseau de chauffage central ou pour la production d'eau chaude. L'installation doit être étudiée par un thermicien agréé et mise en place par un professionnel agréé en conformité avec les normes en vigueur (DTU 24.1 fumisterie - DTU 65.11 sécurité des installations de chauffage

central). Les thermo cuisinières sont dotées des pré équipements nécessaires à une installation conforme; les composants externes à la thermo cuisinière (tels que circulateur, soupape de sécurité, vannes, thermostats, manomètres, alarmes acoustiques, vase d'expansion...) doivent, au contraire être fournies par l'installateur selon les prescriptions du thermicien chargé de l'étude du projet d'implantation.

3.2 RACCORDEMENT AU RESEAU DE CHAUFFAGE CENTRAL

Modèle RT 60 - 90 - 100 avec sortie de fumées à droite

- 1 Raccord sonde de thermostat auxiliaire (facultatif) Ø 1/2" femelle
- 2 Raccord départ Ø 1"1/4 femelle
- 3 Doigt de gant pour bulbe de soupape de sécurité thermique (facultatif) Ø 1/2" femelle
- 4 Raccords pour circuit de décharge thermique (facultatif) Ø 1/2" mâle
- 5 Raccord retour Ø 1"1/4 femelle
- 6 Raccord vidange Ø 1/2" femelle

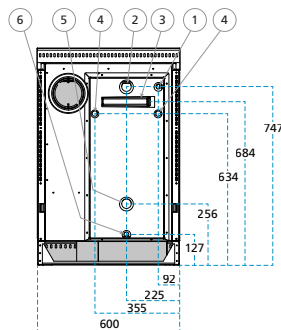


Figura 16 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RT 60/90/100 con uscita fumi a destra (vista posteriore).
Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica

Modèle RT 80 avec sortie de fumées à droite

- 1 Raccord sonde de thermostat auxiliaire (facultatif) Ø 1/2" femelle
- 2 Raccord départ Ø 1"1/4 femelle
- 3 Doigt de gant pour bulbe de soupape de sécurité thermique (facultatif) Ø 1/2" femelle
- 4 Raccords pour circuit de décharge thermique (facultatif) Ø 1/2" mâle
- 5 Raccord retour Ø 1"1/4 femelle
- 6 Raccord vidange Ø 1/2" femelle

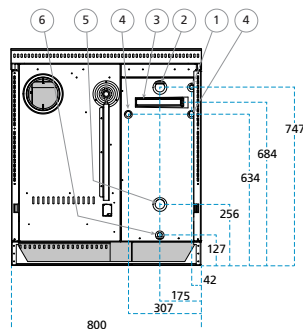


Figura 17 - Posizione degli attacchi caldaia per i modelli RT 80 con uscita fumi a destra (vista posteriore).
Nei modelli con uscita fumi a sinistra la posizione è simmetrica.

Avant la mise en fonctionnement de la thermo cuisinière, celle-ci doit impérativement être raccordée au réseau de chauffage. L'utilisation de la thermo cuisinière avec une chaudière vide entraîne des dommages irréversibles à cette dernière.

Dans tous les cas, il est impératif de raccorder les circuits de départ, de retour et de vidange (nécessaire pour permettre de vider complètement la chaudière en cas de nécessité lors de l'entretien). Selon le type d'installation à réaliser, les autres raccords peuvent s'avérer inutiles et peuvent, dans ce cas être obturés.

Un espace d'environ 35 mm entre les raccords et le mur d'ados est ménagé à l'arrière des thermo cuisinières. Généralement, cet espace est suffisant pour permettre les raccordements hydrauliques. S'il est possible, nous conseillons d'aménager une niche dans le mur d'ados, en correspondance avec la position des raccords et de connecter les circuits de la thermo cuisinière avec des tubes flexibles. Une fois la thermo cuisinière branchée, elle pourra être accolée au mur, les tubes flexibles prenant position dans cette niche.

3.3 RACCORDEMENTS LATÉAUX

Exclusivement sur les thermo cuisinières modèle RP, les raccords hydrauliques sont placés latéralement sur le côté de la thermo cuisinière, côté foyer, à l'intérieur du placard prévu à cet effet. Pour faciliter l'installation, les raccords départ et retour ont été doublés (2 départs pour circuits ECS et chauffage + 2 retours pour circuits ECS et chauffage). En

tout état de cause, 2 au moins de ces raccords de gros diamètre doivent être branchés. Sur demande, il est également possible de personnaliser les thermo cuisinières modèles RT avec raccords hydrauliques latéraux. Ils seront placés dans les mêmes positions que sur le modèle RP mais seront à l'extérieur du châssis de la thermo cuisinière.

Modèles RP et RT avec raccords hydrauliques latéraux

- 2 Raccord départ Ø 1"¼ femelle
- 5 Raccord retour Ø 1"¼ femelle
- 6 Raccord vidange Ø ½" femelle
- 7 Raccord départ circuit chauffage Ø 1" femelle
- 8 Raccord retour circuit chauffage Ø 1" femelle

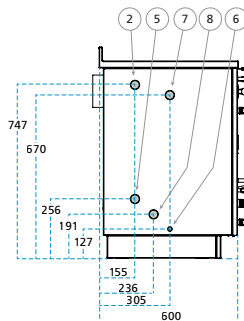


Figure 18 - Positions des raccords chaudière pour les modèles RT avec raccords hydrauliques latéraux et RP (vue arrière).

3.4 TYPES D'INSTALLATIONS

Le DTU 65.11 permet l'installation d'appareils de chauffage à combustible solide sur un réseau équipé d'un vase d'expansion fermé à la condition expresse que l'appareil soit doté d'un système de décharge de sécurité thermique par un circuit indépendant interne à la chaudière. Les thermo cuisinières RT et RP sont dotées de série d'un tel dispositif de décharge de sécurité thermique. Les thermo cuisinières RT et RP

peuvent être installées sur un réseau à vase d'expansion ouvert. Dans ce cas, le tube de sécurité sera raccordé sur le circuit départ et le tube de décharge sur le circuit retour. Les thermo cuisinières série RT et RP peuvent aussi être installées sur un réseau à vase d'expansion sous pression en réalisant le circuit de décharge de sécurité thermique, et donc en effectuant les raccordements comme indiqué au chapitre 3.7.

3.5 THERMOSTAT

Les thermo cuisinières séries RT et RP ne sont pas dotées de thermostat de commande du circulateur. Un thermostat ou une centrale de contrôle avec fonction thermostatique doit être prévue dans tous les cas où un circulateur est installé sur le réseau. Le thermostat sera positionné à l'extérieur de

l'appareil avec une sonde de température insérée dans le doigt de gant placé à l'arrière de la thermo cuisinière. Le thermostat doit assurer la mise en marche du circulateur chaque fois que la température de l'eau de la chaudière dépasse la valeur de consigne.



ATTENTION! Afin de prolonger la durée de vie de votre thermo cuisinière, il est primordial de ne pas faire circuler l'eau à une température inférieure à 55-60°C. Une température inférieure provoque la formation de condensation acide et de goudron sur les parois de la chaudière.

3.6 SECURITE

Dans toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre instantanément le processus de combustion comme on peut le faire, en cas de nécessité, pour les chaudières à combustible liquide ou gazeux. De fait, il est constamment nécessaire de dissiper la chaleur produite, même si le réseau de chauffage ne le demande pas et aussi en cas de coupure de courant électrique. Dans le cas contraire, l'eau

présente dans la chaudière pourrait entrer en phase de vapeur, sans possibilité d'évacuation et entraîner l'explosion de la chaudière et des dommages corporels aux personnes présentes à proximité. De ce fait, nous recommandons de respecter scrupuleusement les directives du D.T.U. 65.11 et d'installer sur le réseau un ballon tampon qui fera office d'accumulateur de l'excédent de chaleur et/ou un ballon ECS qui produira de l'eau chaude sanitaire.

3.7 SECURITE THERMIQUE

Le système de sécurité thermique permet de refroidir directement la chaudière en cas de nécessité en faisant circuler, à circuit ouvert, de l'eau froide dans un dispositif séparé à l'intérieur de la chaudière.

L'installation d'un tel dispositif se fera sous la responsabilité de l'installateur. Pour installer ce système, il est nécessaire de réaliser les raccordements départ et retour, qui sont inversables; la sonde de la soupape doit être placée dans le bulbe prévu à cet effet. Pour être efficace, le système doit pouvoir fonctionner et être alimenté en eau froide en toute circon-

tance, et même en cas de coupure de courant. Tous les dispositifs de sécurité doivent être accessibles à tout moment après l'installation de la thermo cuisinière, ceci pour l'entretien et les vérifications de fonctionnement. Des contrôles de fonctionnement doivent être effectués régulièrement et au moins une fois par an. Le circuit de décharge thermique ne doit, en aucun cas, être utilisé pour la production d'eau chaude domestique.

Sur demande, Rizzoli peut fournir une soupape de sécurité thermique adaptée à ses propres thermo cuisinières.

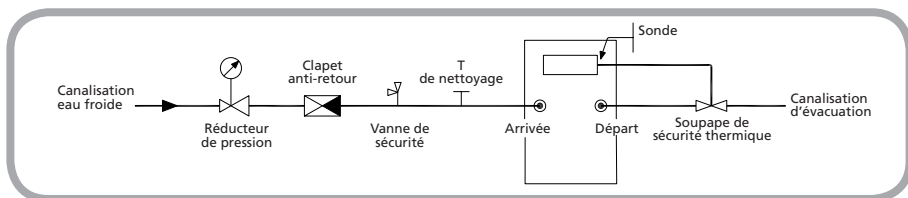


Figure 19 - Schéma d'un circuit de décharge thermique

3.8 EXEMPLES

Ci dessous, quelques schémas de réalisations possibles. Ces schémas simplifiés sont présentés à titre indicatif et ne peuvent être utilisés comme tels en phase d'exécution.

Adressez-vous toujours à un installateur qualifié pour l'étude de la solution la mieux adaptée à votre cas spécifique.

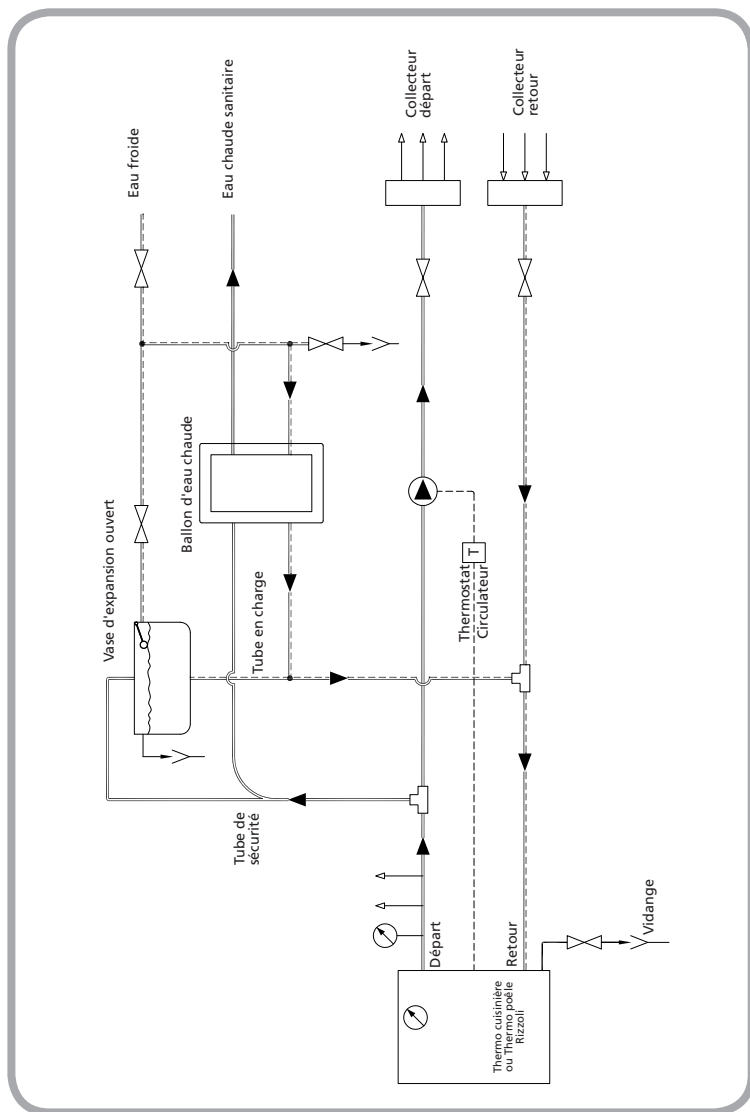
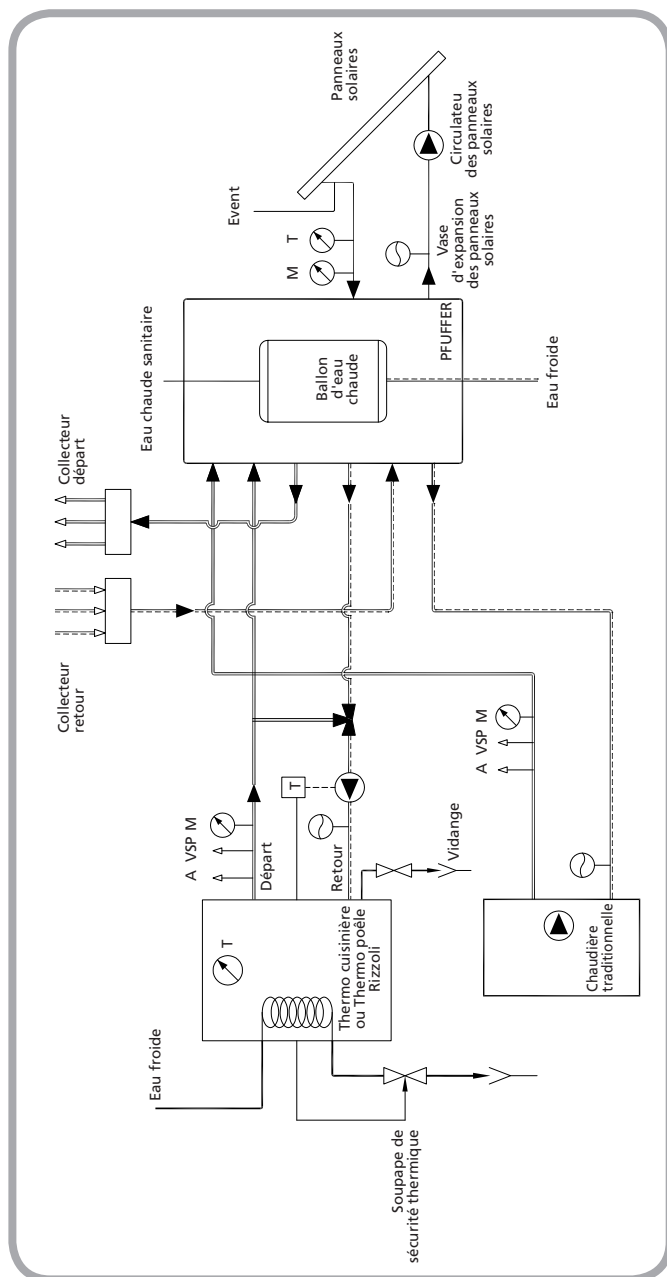


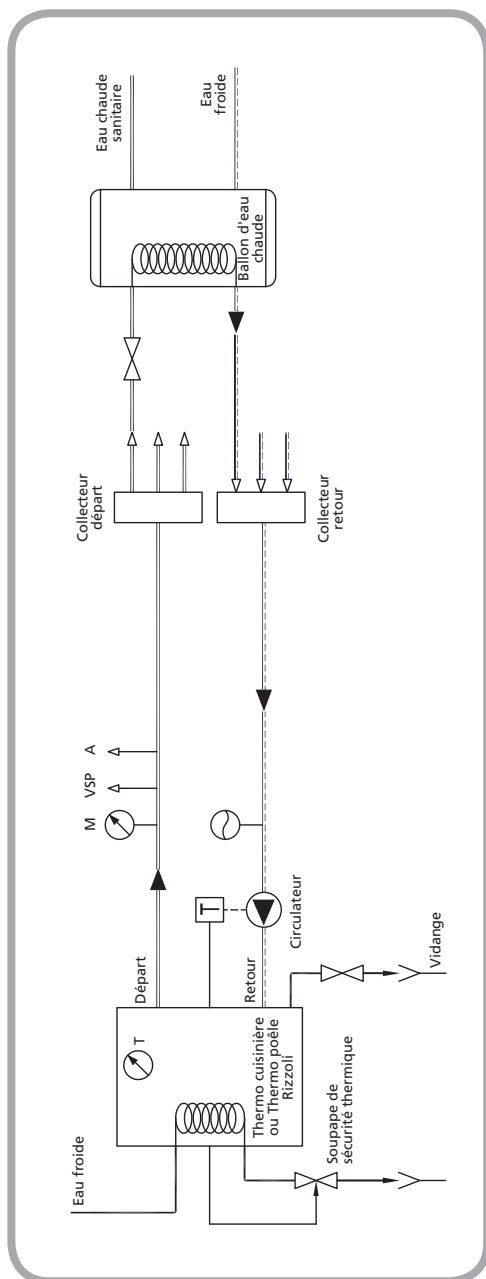
Figure 20 - Exemple d'implantation avec une thermo cuisinière comme générateur de chaleur



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat		Souape de sécurité		Vanne anti condensation

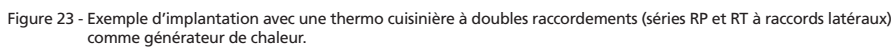
Figure 21 - Exemple d'implantation avec une thermo cuisinière comme générateur de chaleur



LEGENDE

	Eau chaude		Manomètre		Vase d'expansion fermé		Thermomètre		Alarme acoustique
	Eau froide		Circulateur		Thermostat		Soupape de sécurité		Vanne anti condensation

Figure 22 - Exemple d'implantation avec une thermo cuisinière comme générateur de chaleur



4. UTILISATION

4.1 FONCTIONNEMENT DE LA THERMO CUISINIÈRE

Lors du fonctionnement, intervient dans le foyer une réaction de combustion entre le combustible (le bois présent dans la chambre de combustion) et le comburant (l'oxygène présent dans l'air ambiant du local d'installation). La thermo cuisinière assure une combustion de type intermittent: après avoir allumé le feu, la combustion continue jusqu'à épuisement du combustible; elle peut cependant être maintenue en effectuant une recharge de combustible et ainsi de suite.

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

De fait, les caractéristiques constructives du conduit conditionnent de manière déterminante le bon fonctionnement de la thermo

cuisinière à bois.

La combustion du bois nécessite un afflux d'air de combustion en divers points de la chambre de combustion. En particulier, est présente une arrivée d'air primaire qui entre en partie basse de la chambre de combustion au travers de la grille 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 post combustion des gaz, générant un surcroît de chaleur, abaissant l'émission de gaz nocifs et améliorant ainsi à la fois le rendement et l'impact environnemental. Une fois la combustion activée, il est impossible de l'interrompre en toute sécurité; elle cessera de toutes façons de manière naturelle avec l'épuisement du combustible.

4.2 ALLUMAGE

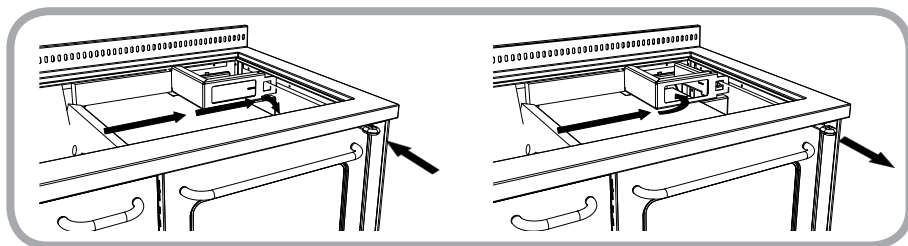


Figure 24 - Tirette de démarrage. Manette tirée vers l'avant: Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée: Clapet fermé pour un fonctionnement normal.

Les modèles avec four sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une tirette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid. En tirant la manette de démarrage, on établit un circuit direct des fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le conduit en améliorant le tirage. Pour allumer le feu, utilisez du bois bien sec, de préférence refendu très fin, et un produit d'allumage du commerce. L'allumage peut parfois s'avérer difficile tant que le conduit

ne s'est pas réchauffé et pendant un temps dépendant des conditions météorologiques. Dès que le feu a pris force et vigueur, il faut repousser la tirette de démarrage de manière à forcer les fumées à réchauffer toutes les parties de la thermo cuisinière. La thermo cuisinière est conçue pour fonctionner à volet fermée; le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à la thermo cuisinière d'atteindre ses capacités optimales et peut entraîner une surchauffe et des dommages à certains constituants.

4.3 REGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Le régulateur d'admission d'air primaire, placé sur le panneau avant de la thermo cuisinière, est commandé par un bouton gradué qui contrôle la vitesse de combustion. Les valeurs basses correspondent à une puissance réduite et une plus large autonomie. Les valeurs hautes correspondent à une puissance élevée mais une autonomie réduite. La régulation est automatique et fait en sorte de maintenir constante dans le temps la chaleur produite par la thermo cuisinière. L'admission d'air secondaire est contrôlée automatiquement en fonction de l'indexation de l'air primaire et des conditions effectives de fonctionnement et de tirage.

Lorsque la thermo cuisinière est éteinte, il convient de placer le régulateur en position 0 de manière à limiter le passage de l'air indésirable, évitant ainsi le refroidissement intertempetif 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.

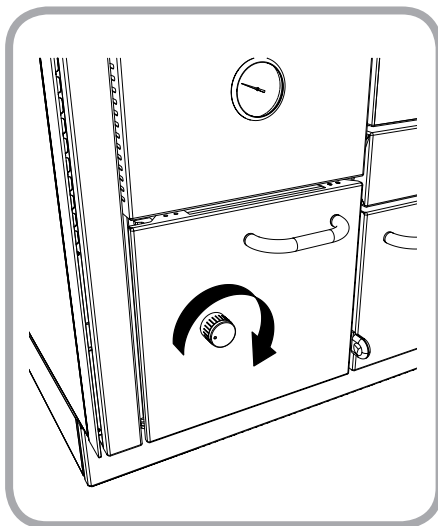


Figure 25 - Régulateur d'admission d'air primaire

4.4 REGLAGE D'ADMISSION D'AIR SECONDAIRE

L'air secondaire est déjà réglé de manière à fonctionner correctement dans les conditions d'installation standard.

Dans le cas où le conduit de fumées produirait un tirage particulièrement élevé, il peut s'avérer que l'admission d'air secondaire soit insuffisante pour contrôler la vitesse de combustion.

Dans ce cas, il est possible d'utiliser le régulateur additionnel d'air secondaire dont la commande est placée sous le plan de la thermo cuisinière (voir fig. 26). L'extraction de la tirette ferme le passage de l'air secondaire. Ce régulateur d'air secondaire doit, lui aussi être fermé lorsque la thermo cuisinière est éteinte.

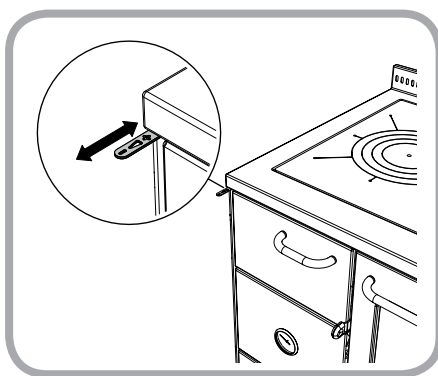


Figure 26 - Régulateur d'air secondaire

4.5 REGLAGE DE LA GRILLE FOYERE

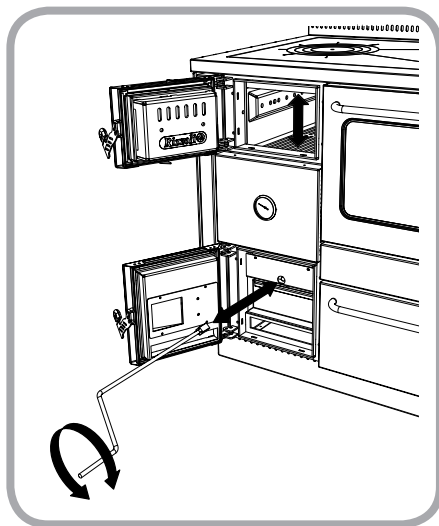


Figure 27 - Réglage de la hauteur de la grille foyer

Les thermo cuisinières Rizzoli sont dotées d'une grille foyer dont la position est réglable en hauteur. Ce dispositif permet de faire varier le volume de la chambre de combustion en fonction des besoins de l'utilisateur. La position la plus haute permet d'avoir une flamme directement au contact de la plaque (sole): c'est la position idéale pour cuisiner. En revanche, la position la plus basse permet de disposer d'une chambre de combustion plus grande et de bénéficier d'une plus large autonomie de fonctionnement: c'est la position idéale pour maintenir la chaleur ambiante plus longtemps. La grille se règle à cuisinière froide avec la manivelle fournie en dotation; l'embout de raccord de manivelle est accessible en ouvrant la porte de cendrier.

4.6 CUISSON SUR LA PLAQUE

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

adéquates pour mijoter ou maintenir les récipients au chaud. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utilisez du petit bois refendu comme indiqué précédemment. Ne surchauffez jamais la plaque. Vous risquez d'endommager votre thermo cuisinière sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

4.7 CUISSON AU FOUR (SAUF RT 60)

La température interne du four dépend directement de l'allure de chauffe et de la quantité de combustible introduit dans la chambre de combustion. Agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, et par conséquent sur l'allure de chauffe, on peut obtenir la combustion la plus régulière possible, évitant ainsi les écarts de température à l'intérieur du four.

Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une thermo cuisinière froide, nous vous conseillons d'activer la combustion à feu vif et de réduire ensuite progressivement jusqu'à obtention d'une température

constante. Les thermo cuisinières équipées de four sont dotées d'une porte vitrée et d'un thermomètre pour faciliter le contrôle et la gestion de la température. La température indiquée par le thermomètre est indicative et ne peut être prise en compte que pour la cuisson des aliments. Si vous souhaitez saisir l'aliment (rôti), placez-les en position haute dans le four. En revanche, si vous voulez cuisiner de manière plus uniforme, placez vos aliments au centre. Lorsque le four n'est pas utilisé pour la cuisson, nous conseillons de maintenir la porte de four légèrement entr'ouverte afin de dissiper la

chaleur dans l'ambiance du local, mais aussi pour éviter une surchauffe du four pouvant entraîner des dommages à la thermo cuisinière et la destruction du joint de la porte. Par exemple, pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, il faut préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport d'en-

viron 1 kg de bois à la fois jusqu'à obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.

4.8 SOUPAPE D'EVACUATION DE L'EXCES DE VAPEUR (SAUF RT 60)

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Les modèles dotés de four sont équipés d'une soupape permettant d'évacuer cet excès de vapeur. La soupape est placée à l'intérieur du four, à l'avant de la paroi latérale et sera manœuvré en cas de besoin de manière à ouvrir les orifices d'évacuation. Pour éviter les brûlures, actionnez la soupape à cuisinière froide ou utilisez un gant isolant.

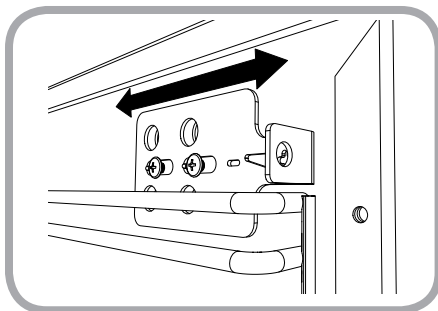


Figure 28 - Soupape d'évacuation de vapeur

4.9 ECLAIRAGE DU FOUR (SAUF RT 60)

Un système d'éclairage intérieur du four est livré en standard sur les thermo cuisinières qui en sont pourvues. Avec la large surface vitrée, l'éclairage permet un contrôle visuel de la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four. L'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants de la thermo cuisinière en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois.

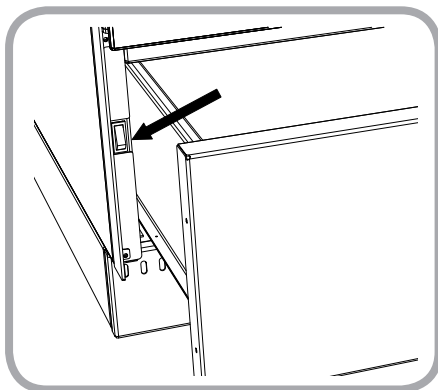


Figure 29 - Position de l'interrupteur d'éclairage du four

4.10 GRILLE ET LECHEFRITE SUR GLISSIERES TELESCOPIQUES (SAUF RT 60)

Les fours de toutes les thermo cuisinières qui en sont équipées sont dotés d'une lèchefrite montée sur glissières télescopiques permettant son extraction complète du four sans avoir à la maintenir, garantissant ainsi une meilleure souplesse d'utilisation. Sur les thermo cuisinières série RT-RP, les glissières

télescopiques sont installées dans une position standard; celle-ci peut être modifiée en la portant à une position plus basse ou à des positions intermédiaires haute ou haute. La procédure de changement de position des glissières et indiquée fig. 30.

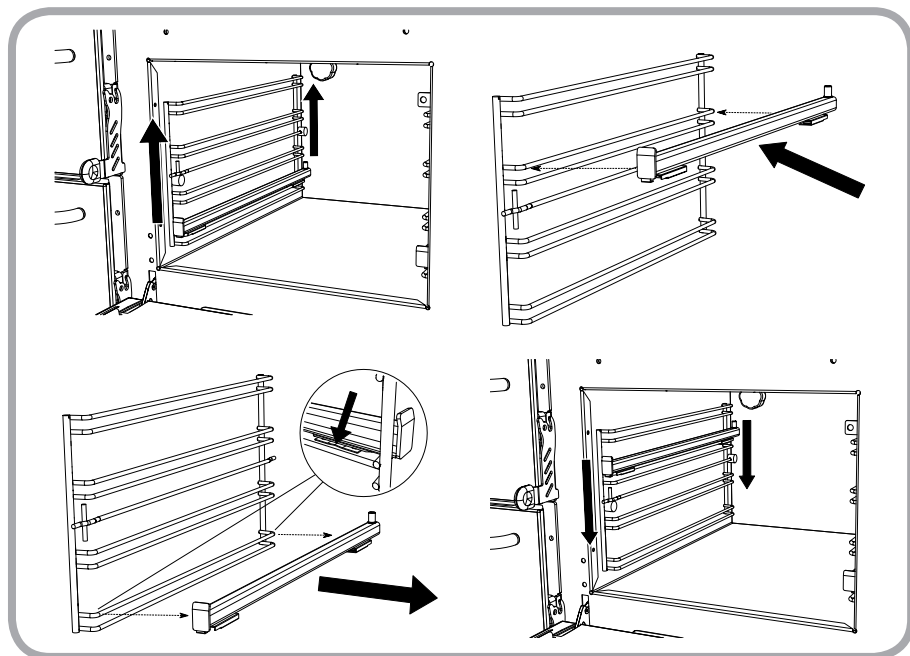


Figure 30 - Procédure de changement de position des glissières télescopiques

4.11 PORTE ACCESSOIRES (SAUF RT 60)

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

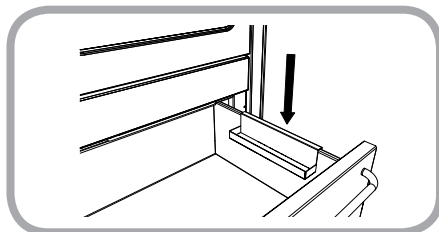


Figure 31 - Porte accessoires monté sur le tiroir à bois

4.12 POIGNEE DE LECHEFRITE

En dotation des thermo cuisinières équipées de four de four est fournie 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.

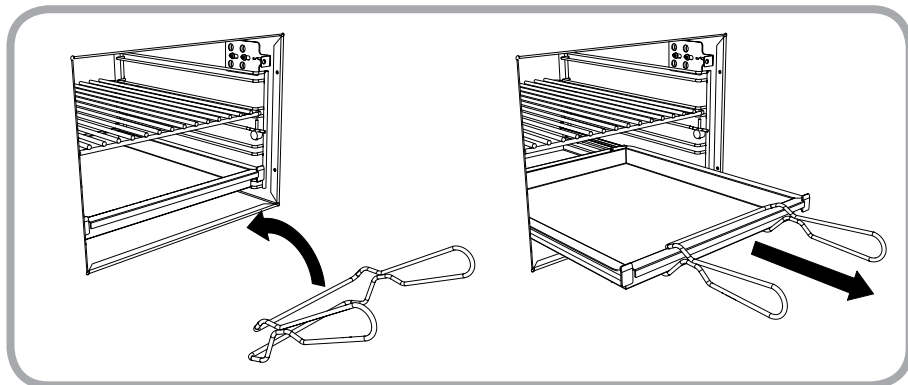


Figure 32 - Poignée de lèchefrite

4.13 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les thermo cuisinières RIZZOLI peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la sole lorsque la thermo cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme.

Ne mettre en place ce couvercle que sur une thermo cuisinière rigoureusement froide. Vérifiez, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et assurez-vous que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

5. ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE

Votre thermo cuisinière sera d'autant plus efficace qu'elle sera exempte de résidus de combustion. Une thermo cuisinière bien entretenue sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La

fréquence des entretiens dépend de la manière dont vous utiliserez votre thermo cuisinière, de la durée de fonctionnement et, on ne le dira jamais assez, de la qualité du combustible employé.



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

5.2 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à froid, à l'aide d'un produit neutre ou, en cas de taches rebelles, avec un produit du commerce spécifique pour acier inox. Évitez les détergents en poudre. N'utilisez jamais de paillettes ou de matériels abrasifs qui rayeraient la surface. Essayez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage.

Dans certains cas, juste après l'installation ou après la cuisson d'aliments, peut se former une couche superficielle d'oxydation, notamment sur le plan inox. Un entretien sérieux

rendra la thermo cuisinière comme neuve, même dans ce cas. Sur demande, Rizzoli fournit des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inox. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation de matériels abrasifs, de détergents agressifs ou acides. En cas de tache rebelle, appliquez un peu d'huile; attendez qu'elle absorbe l'auréole et essuyez avec un chiffon doux. Nous recommandons également de ne pas utiliser de solvants ou d'alcool dénaturé sur les parties vernies.

5.3 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYERE

Avant chaque utilisation de votre thermo cuisinière, prenez soin de nettoyer sommairement la grille et la débarrassant des plus grosses concrétions. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Servez-vous au besoin du tisonnier fourni. Si la grille n'est

pas bien nettoyée, le feu pourrait ne pas être correctement alimenté en air comburant, avec pour conséquence une combustion irrégulière. Si vous retirez la grille pour un entretien, veillez à la repositionner correctement à son emplacement, face plane vers le haut.

5.4 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES

Dans les thermo cuisinières équipées d'un four, on force le gaz de combustion à contourner tout le four avant d'être évacuées dans le conduit. Pour inspecter et nettoyer le circuit des fumées, ces thermo cuisinières sont dotées d'une trappe de visite. Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, tout comme le nettoyage du conduit. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

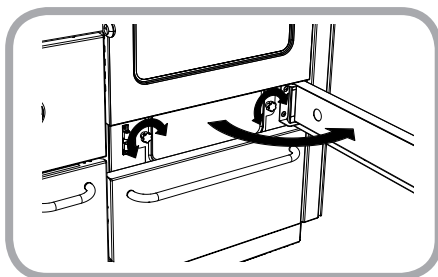


Figure 33 - Trappe de visite du circuit de fumées

5.5 TIROIR A CENDRES

A chaque utilisation de votre thermo cuisinière, contrôlez le cendrier placé sous la chambre de combustion, et videz-le si nécessaire. N'attendez pas que les cendres dé-

bordent du tiroir, cela rendrait l'entretien plus fastidieux. En outre, une accumulation de cendres influencerait sur l'admission d'air et rendrait la combustion difficile.

5.6 NETTOYAGE DU FOUR

Vous pouvez utiliser les produits spécifiques du commerce. Pour faciliter cette opération, vous pouvez démonter la porte du four. Pour ce faire, ouvrez la porte du four, soulevez les 2 ailettes placées sur les charnières. En la refermant délicatement et en soule-

vant légèrement sa partie basse, la porte se dégonde. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répétez les opérations en sens inverse. Les grilles latérales sont également démontables pour en faciliter le nettoyage.

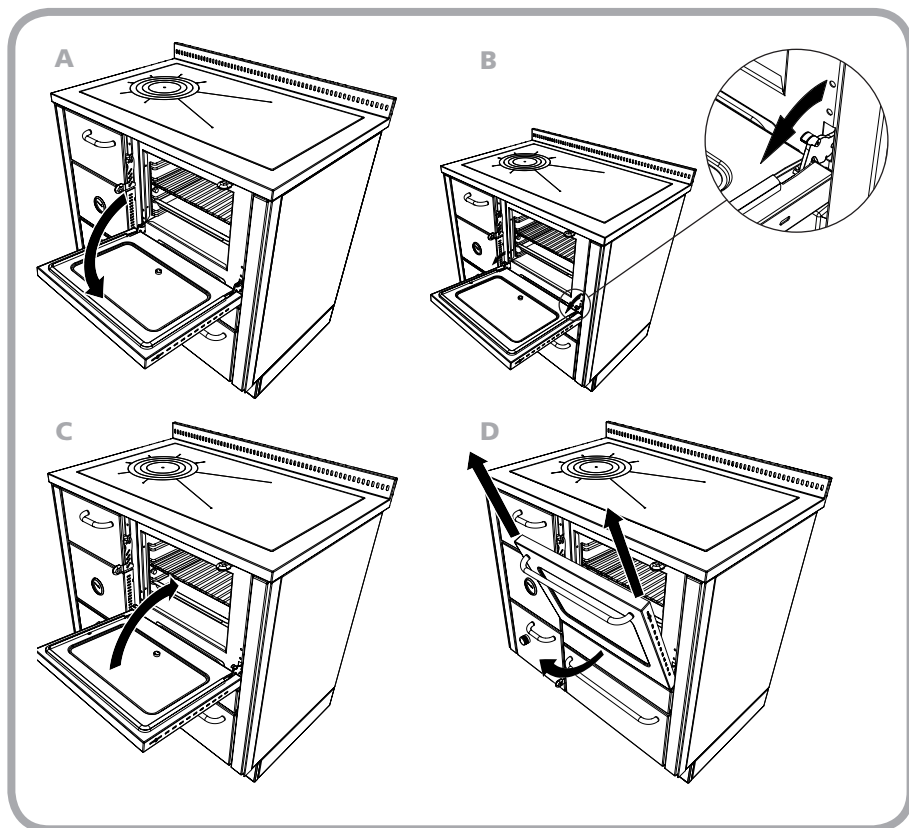


Figure 34 - démontage de la porte de four

5.7 NETTOYAGE, RAMONAGE DU CONDUIT

Un ramonage annuel du conduit de fumées est obligatoire. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Toutefois, nous conseillons un ramonage tous les 6 mois d'utilisation, et, en général, d'adapter la fréquence en fonction du mode d'utilisation et du combustible utilisé. Respectez toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit doivent être net-

toyées. Parallèlement, procédez au nettoyage complet de votre thermo cuisinière. Retirez la plaque et nettoyez le circuit de fumées autour du four. Une fois ces opérations effectuées, veillez à repositionner tous les éléments correctement, et assurez-vous de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage lors des périodes suivantes de fonctionnement.



ATTENTION! Si les opérations de nettoyage définies précédemment ne sont pas effectuées régulièrement, vous risquez un feu de cheminée et un incendie.

5.8 TIROIR A BOIS

Pour un nettoyage complet ou pour toute autre raison, il peut s'avérer nécessaire d'extraire le tiroir à bois. Pour ce faire, faites-le coulisser vers l'arrière jusqu'à la butée, puis

soulevez-le légèrement et terminez l'extraction. Pour le remettre en place, répétez les opérations en sens inverse.

5.9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE

La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Elle doit être soigneusement nettoyée après chaque phase d'utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure. Sur thermo cuisinière froide, retirez tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité entre lui et la plaque (bouilloire, casserole...). En dotation avec votre thermo cuisinière, sont fournis des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque : une éponge abrasive, un flacon d'huile de nettoyage et un flacon d'huile de protection ; pour l'utilisation de ces produits, reportez-vous aux instructions étiquetées sur les flacons. Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé d'huile de nettoyage fournie en dotation. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du

satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Evitez toujours de nettoyer la plaque à l'eau. Assurez-vous en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice du disque ou des anneaux concentriques. Progressivement, de par son exposition prolongée à la chaleur, la plaque prend une couleur brune du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile. Préalablement à une longue période d'inutilisation de votre thermo cuisinière, nous vous conseillons d'appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions. Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'un espace de dilatation de 1 ou 2 mm est maintenu entre le châssis inox et la plaque pour permettre la libre dilatation thermique de celle-ci.

5.10 ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR



ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débranchez impérativement l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y ait aucune tension sur le circuit. Assurez-vous également que la thermo cuisinière est éteinte, qu'elle est froide et que la lampe n'a pas été allumée dans les minutes précédentes.

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, elle peut cependant être sujette à une rupture accidentelle ou tout simplement à l'usure et nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de mêmes caractéristiques techniques (25W 230V 300°C raccord G9). Pour changer

l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser et retirer l'ampoule défectueuse, visser l'ampoule neuve et, enfin, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson. Lavez-le soigneusement et remettez-le en place après l'avoir bien essuyé.

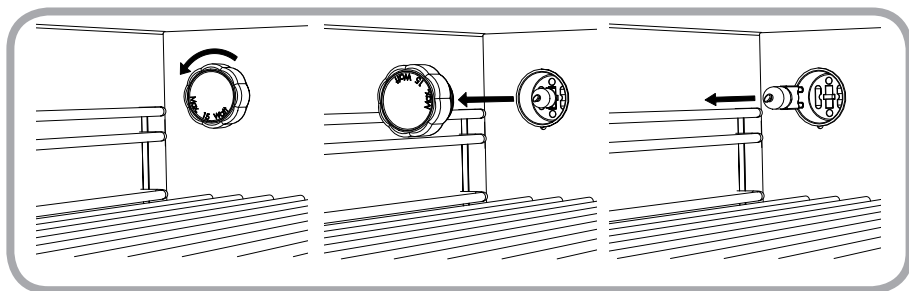


Figure 35 - Démontage de la lampe de four

5.11 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les constituants de la thermo cuisinière sont sujets à la dilatation et à de légers mouvements dus à la variation de la température. Ce phénomène ne doit pas être empêché car cela pourrait

provoquer des déformations ou des ruptures de matériaux. Il faut donc veiller à maintenir libres et propres les espaces permettant ces dilatations, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la thermo cuisinière à bois.

5.12 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

La majeure partie des composants des thermo cuisinières est facilement démontable à l'aide d'un simple tournevis. Certaines réparations, voire modifications, seront plus rapides et économiques si l'élément incriminé est retourné en usine, directement ou par l'intermédiaire de votre revendeur. Pour

toute demande d'accessoire ou de pièce détachée, précisez le numéro de série de votre thermo cuisinière; celui-ci est indiqué sur le livret vert joint à la thermo cuisinière. Le n° de série est également indiqué sur la plaquette signalétique située sur le côté du tiroir à bois.

6. QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière Combustion incomplète De la fumée sort par la plaque De la fumée sort à d'autres endroits de la cuisinière	• Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert • Vérifier que la grille foyère n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers • Vérifier que la grille foyère n'est pas posée à l'envers: la face plane doit être en haut • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées) • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit ne se prolonge pas vers le bas en dessous de la thermo cuisinière
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement du à des conditions météorologiques défavorables	• Bien aérer le local • Entrouvrir la porte du cendrier lors de l'allumage • Le cas échéant, installer un chapeau anti refoulement.
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la cuisinière.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la cuisinière • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la cuisinière • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	• Fermer toutes les admissions d'air de combustion et, si nécessaire ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.	• Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est fermée • Régler l'admission d'air primaire au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué.
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo cuisinière; elle peut être due à l'humidité présente dans les réfractaires. Il est normal qu'une légère condensation se forme lors des premiers allumages d'une thermo cuisinière neuve.	• Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut • Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées • Vérifier que le conduit de fumées n'est pas surdimensionné • S'assurer que la thermo cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser.
Condensation dans la chambre de combustion	Se forme sur les parois internes de la chaudière de la condensation et se dépose une couche de goudron et de suie difficile à éliminer	• Vérifier la température de consigne de la pompe de circulation d'eau qui ne doit pas être inférieure à 55-60°C. • En cas de présence d'un ballon tampon important, nous recommandons l'installation d'une vanne ou d'un groupe de recyclage anti condensation.
Allumage du feu difficile	Vous ne parvenez pas à allumer le feu.	• Aérer préventivement le local • Ouvrir la clé de démarrage • Utiliser du petit bois bien sec • Employer du papier journal ou bien un produit d'allumage du commerce • Si besoin, entre ouvrir la porte du cendrier pendant le temps nécessaire au bon allumage du feu.
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque de cuisson.	• Eviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contactez votre revendeur ou le service clientèle d'usine.

7. DONNEES TECHNIQUES

7.1 DONNEES TECHNIQUES RT ET RP

Modèle	RT 60	RT 80	RT 90	RT 100	RP 110
Poids	160 kg	200 kg	225 kg	245 kg	230 kg
Puissance nominale	18,4 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW	22,3 kW
Puiss. restituée à l'amb. par convection	6,5 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW	7,1 kW
Puiss. restituée au réseau hydraulique	11,8 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW	15,1 kW
Dépression à la base du conduit	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa	12 ± 2 Pa
Température des gaz d'échappement	211° C	193° C	193° C	193° C	193° C
Débit de gaz d'échappement	30,6 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s	36,8 g/s
Dimension du conduit de fumées	Voir paragraphe 2.4 du manuel d'utilisation				
Pression max. d'utilis. sur réseau hydr.	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Quantité de bois (maxi)	6 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg	7 Kg
Autonomie	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Rendement (à puissance nominale)	73,8%	75,7%	75,7%	75,7%	75,7%
Rendement (à puissance réduite)	76,5%	79,1%	79,1%	79,1%	79,1%
Emissions CO à 13% O ₂ (à puiss. nom.)	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%	0,11%
Emissions CO (à puissance nominale)	956 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ	901 mg/MJ
Emissions CO (à la puissance réduite)	1058 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ	1086 mg/MJ
Emiss. de particules fines (à puiss. nom.)	28 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ	24 mg/MJ
Emissions NOx (à puiss. nominale)	96 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ	89 mg/MJ
Emissions OGC (à puiss. nominale)	55 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ	52 mg/MJ
Emissions OGC (à puissance réduite)	66 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ	62 mg/MJ
Puissance électrique	-	25 W	25 W	25 W	25 W
Tension	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence	-	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

DISTANCES DE SECURITE

Modèle	Sur le côté	A l'arrière	A l'avant	Au dessus
RT 60	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm
RT 80 - RT 90 - RT 100 - RP 110	35 cm	35 cm	80 cm	60 cm

Distances de sécurité des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur en l'absence de système isolant additionnel.

8. GARANTIE

8.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de ma-

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

8.2 CLAUSES GENERALES

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

client devra être à même de produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie...). Conservez soigneusement ces documents.

8.3 MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

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

établissement.

Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat.

Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

8.4 VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

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

seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

8.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:

- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages consécutifs à un raccordement à un

conduit de fumées inadapté ou non conforme.

- Dommages consécutifs à un non-respect des normes en vigueur, locales ou nationales.
- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux règles de l'art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli..
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres...

8.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

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

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

8.7 RESPONSABILITE

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués

par le non-respect des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

8.8 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compéten-

ce exclusive au Tribunal de Trento (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.	DISPOSITIONS	page 104
1.1	Dispositions générales	page 104
1.2	Dispositions de sécurité	page 104
1.3	Combustible recommandé	page 105
1.4	Autres combustibles	page 105
1.5	Composants de la Thermo cuisinière	page 105
1.6	Accessoires	page 106
2.	INSTALLATION	page 106
2.1	Avertissement	page 106
2.2	Distances de sécurité	page 106
2.3	Cheminée	page 107
2.4	Dimensions et formes corrects de la cheminée	page 108
2.5	Conduit de fumées	page 109
2.6	Souche de cheminée	page 109
2.7	Tuyau de raccordement (ou carneau)	page 109
2.8	Pré équipement standard de la sortie de fumées	page 109
2.9	Raccordement correct au conduit	page 110
2.10	Prise d'air	page 111
2.11	Entrée d'air de refroidissement de la porte foyer	page 112
2.12	Raccordements électriques (sauf RT 60)	page 113
2.13	Premier allumage	page 113
2.14	Réglages du socle et de la plinthe	page 114
2.15	Stabilisation - Rodage	page 114
3.	INSTALLATION DE CHAUFFAGE	page 115
3.1	Generalites	page 115
3.2	Raccordement au réseau de chauffage central	page 115
3.3	Raccords lateraux	page 116
3.4	Types d'installations	page 116
3.5	Thermostat	page 117
3.6	Sécurité	page 117
3.7	Sécurité thermique	page 117
3.7	Exemples	page 118
4.	UTILISATION	page 122
4.1	Fonctionnement de la Thermo cuisinière	page 122
4.2	Allumage	page 122
4.3	Réglage d'admission d'air	page 123
4.4	Réglage d'admission d'air secondaire	page 123
4.5	Réglage de la grille foyer	page 124
4.6	Cuisson sur la plaque	page 124

INDEX

4.7	Cuisson au four (sauf RT 60)	page 124
4.8	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur (sauf RT 60)	page 125
4.9	Eclairage du four (sauf RT 60)	page 125
4.10	Grille et lèchefrite sur glissières télescopiques (sauf RT 60)	page 126
4.11	Porte accessoires (sauf RT 60)	page 126
4.12	Poignée de lèchefrite	page 127
4.13	Couvercle de plaque (en option)	page 127
5.	ENTRETIEN	page 128
5.1	Nettoyage	page 128
5.2	Nettoyage des parties vues	page 128
5.3	Nettoyage de la grille foyère	page 128
5.4	Inspection du circuit des fumées	page 128
5.5	Tiroir à cendres	page 129
5.6	Nettoyage du four	page 129
5.7	Nettoyage, ramonage du conduit	page 130
5.8	Tiroir à bois	page 130
5.9	Entretien et nettoyage de la plaque	page 130
5.10	Entretien de l'éclairage du four	page 131
5.11	Dilatation thermique	page 131
5.12	Entretien extraordinaire	page 131
6.	QUE FAIRE SI...	page 132
7.	DONNEES TECHNIQUES	page 133
7.1	Données techniques RT et RP	page 133
8.	GARANTIE	page 134
8.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 134
8.2	Clauses générales	page 134
8.3	Modalités d'application de la garantie	page 134
8.4	Vices ou erreurs de matériaux	page 134
8.5	Éléments exclus de la garantie	page 134
8.6	Prestations hors garantie	page 134
8.7	Responsabilité	page 135
8.8	Tribunal compétent	page 135

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), la Direttiva **2006/95/CEE** (Bassa Tensione) e la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica).

*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **2004/108/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment* : **Cucine a combustibile solido – Residential cookers fired by solid fuels**

Marchio commerciale - *Trademark* : **RIZZOLI**

Modello o tipo - *Model or type* : **RT 60**

Uso - *Use* : **Riscaldamento e cottura uso domestico – Residential heating and cooking**

Costruttore - *Manufacturer* : **Rizzoli S.r.l.**

Ente notificato - *Notified body* : **KIWA ITALIA S.p.A.
Via Treviso, 32/34
I – 31020 San Vendemiano (TV)**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri riferimenti normative
Standards or other normative documents
EN 12815
EN 60335-1 EN 50165
EN 55014-1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3
EN 55014-2

Rapporto di Prova ITT
Initial Type Tests Report
090500799
12 ottobre 2009

Condizioni particolari - *Particular conditions* : -

Informazioni marcatura CE - *CE Marking information* : **vedi allegato**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Nome e cognome autorizzata
Name of authorised person
RIZZOLI S.r.l. - via Marmolina, 10
38033 Chiusa (TN) ph. 0462/200226
[Signature]
L'Amministratore Delegato

Cavalese, 8 aprile 2010

(data e luogo di emissione - *place and date of issue*)

(nome, posizione e firma - *name, function and signature*)



EN 12815

Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel

Modelli - Models

RT 60

Distanza minima da materiali infiammabili : **Vedi istruzioni**
Distance to adjacent combustible materials : **See instructions**

Emissione di CO nei prodotti di combustione : **0,11 %**
Emissions of CO in combustion products :

Massima pressione idrica di esercizio ammessa : **2,0 bar**
Maximum operating pressure :

Temperatura gas di scarico : **210,8 °C**
Flue gas temperature :

Potenza termica nominale : **18,4 kW** Totale
Thermal output : **11,8 kW** - Total heating output
6,5 kW Produzione acqua calda
- Water heating output
Rese in riscaldamento
- Space heating output

Rendimento : **73,8 %**
Energy efficiency :

Tipi di combustibile : **Legna in ciocchi**
Fuel types : **Wood logs**

Potenza elettrica nominale : **-- W**
Rated input power :

Tensione nominale : **-- V**
Rated voltage :

Frequenza nominale : **-- Hz**
Rated frequency :

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), la Direttiva **2006/95/CEE** (Bassa Tensione) e la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica).

*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **2004/108/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment* : **Cucine a combustibile solido – Residential cookers fired by solid fuels**

Marchio commerciale - *Trademark* : **RIZZOLI**

Modello o tipo - *Model or type* : **RT 80 – RT 90 – RT 100 – RP 110**

Uso - *Use* : **Riscaldamento e cottura uso domestico – Residential heating and cooking**

Costruttore - *Manufacturer* : **Rizzoli S.r.l.**

Ente notificato - *Notified body* : **KIWA ITALIA S.p.A.
Via Treviso, 32/34
I – 31020 San Vendemiano (TV)**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri riferimenti normative
Standards or other normative documents
EN 12815
EN 60335-1 EN 50165
EN 55014-1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3
EN 55014-2

Rapporto di Prova ITT
Initial Type Tests Report
090500798
12 ottobre 2009

Condizioni particolari - *Particular conditions* : -

Informazioni marcatura CE - *CE Marking information* : **vedi allegato**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Nome e firma autorizzata
Name and signature of authorised person
RIZZOLI S.r.l. - via Marmocchi, 10
38033 Cavalese (TN) Italy 0462/200226
Diego Valsecchi
L'Amministratore Delegato

Cavalese, 8 aprile 2010

(data e luogo di emissione - *place and date of issue*)

(nome, posizione e firma - *name, function and signature*)



EN 12815

Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel

Modelli - Models

RT 80 - RT 90 - RT 100 - RP 110

Distanza minima da materiali infiammabili	:		Vedi istruzioni
Distance to adjacent combustible materials	:		See instructions
Emissione di CO nei prodotti di combustione	:	0,11 %	
Emissions of CO in combustion products	:		
Massima pressione idrica di esercizio ammessa	:	2,0 bar	
Maximum operating pressure	:		
Temperatura gas di scarico	:	193,0 °C	
Flue gas temperature	:		
		22,3 kW	Totale
Potenza termica nominale	:		- Total heating output
Thermal output	:	15,1 kW	Produzione acqua calda
			- Water heating output
		7,2 kW	Rese in riscaldamento
			- Space heating output
Rendimento	:	75,7 %	
Energy efficiency	:		
Tipi di combustibile	:		Legna in ciocchi
Fuel types	:		Wood logs

Potenza elettrica nominale	:	25 W
Rated input power	:	
Tensione nominale	:	230 V
Rated voltage	:	
Frequenza nominale	:	50 Hz
Rated frequency	:	

Vermarktet von / Commercializzato da:

RIZZOLI S.R.L.
Via Marmolaia, 10
38033 Cavalese - Italy
Holzherd / Cucina a legna
090500799/15a

Geräteart / Tipo apparecchiature:

Technischer Konformitätsbericht Nr./ Rapporto di conformità tecnica nr.:

Modelle / Modelli:

Nennleistung / Potenza nominale:

Beschickung / Alimentazione:

Brennstoff / Combustibile:

RT 60
18.38 kW
Händisch / Manuale
Biogene (Stückholz)
Biocombustibile (tronchetti di legno)

Die vorgenannten Geräte wurden entsprechend den Anforderungen der Vereinbarungen gemäß Art. 15a BV-G hinsichtlich der „Schutzmaßnahmen betreffend Kleinf Feuerungen“ (1998) und der „Einsparung von Energie“ (1995) geprüft und haben diese erfüllt.

I sopraindicati apparecchi sono stati esaminati e risultano conformi ai requisiti richiesti dall'art. 15a B-VG „Schutzmaßnahmen betreffend Kleinf Feuerungen“ (1998) und der „Einsparung von Energie“ (1995).

Das Gerät wurde bei Nennwärmeleistung und Mindestteilbeschickung gemäß den jeweiligen Prüfmethoden geprüft.

L'apparecchio è stato testato alla potenza termica nominale e al carico minimo, secondo le modalità di prova dell'articolo di riferimento.

Nachstehend eine Übersicht der Ergebnisse / Segue una sintesi dei risultati:

Geprüfter Brennstoff: Stückholz <i>Combustibile testato: tronchetti di legno</i>	Wirkungsgrad Rendimento (%)	CO CO (mg/MJ)	NOx NOx (mg/MJ)	OGC OGC (mg/MJ)	Staub Polveri (mg/MJ)
Nennleistung <i>Potenza nominale</i>	73.8	956	96	55	28
Reduzierte Leistung <i>Potenza ridotta</i>	76.5	1058	-	66	-

Kiwa Italia S.p.a.

Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

GASTEC

San Vendemiano, 15 Oktober 2009

San Vendemiano, 15 Ottobre 2009


Ing. R. Karel
Director Product Certification

Vermarktet von / Commercializzato da:

RIZZOLI S.R.L.
Via Marmolaia, 10
38033 Cavalese - Italy
Holzherd / Cucina a legna
090500798/15a

Geräteart / Tipo apparecchiature:

Technischer Konformitätsbericht Nr. / Rapporto di conformità tecnica nr.:

Modelle / Modelli:

Nennleistung / Potenza nominale:

Beschickung / Alimentazione:

Brennstoff / Combustibile:

RT 90
22.31 kW
Händisch / Manuale
Biogene (Stückholz)
Biocombustibile (tronchetti di legno)

Die vorgenannten Geräte wurden entsprechend den Anforderungen der Vereinbarungen gemäß Art. 15a BV-G hinsichtlich der „Schutzmaßnahmen betreffend Kleinf Feuerungen“ (1998) und der „Einsparung von Energie“ (1995) geprüft und haben diese erfüllt.

I sopraindicati apparecchi sono stati esaminati e risultano conformi ai requisiti richiesti dall'art. 15a B-VG „Schutzmaßnahmen betreffend Kleinf Feuerungen“ (1998) und der „Einsparung von Energie“ (1995).

Das Gerät wurde bei Nennwärmeleistung und Mindestteilbeschickung gemäß den jeweiligen Prüfmethode n geprüft.

L'apparecchio è stato testato alla potenza termica nominale e al carico minimo, secondo le modalità di prova dell'articolo di riferimento.

Nachstehend eine Übersicht der Ergebnisse / Segue una sintesi dei risultati:

Geprüfter Brennstoff: Stückholz Combustibile testato: tronchetti di legno	Wirkungsgrad Rendimento (%)	CO CO (mg/MJ)	NOx NOx (mg/MJ)	OGC OGC (mg/MJ)	Staub Polveri (mg/MJ)
Nennleistung Potenza nominale	75.7	901	89	52	24
Reduzierte Leistung Potenza ridotta	79.1	1086	-	62	-

Anlage nächste Seite
Segue allegato

Kiwa Italia S.p.a.

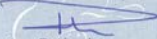
Sede Legale:
Via Angelo Mai, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

GASTEC

San Vendemiano, 15 Oktober 2009

San Vendemiano, 15 Ottobre 2009


Ing. R. Karel
Director Product Certification







Rizzoli S.r.l.
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it