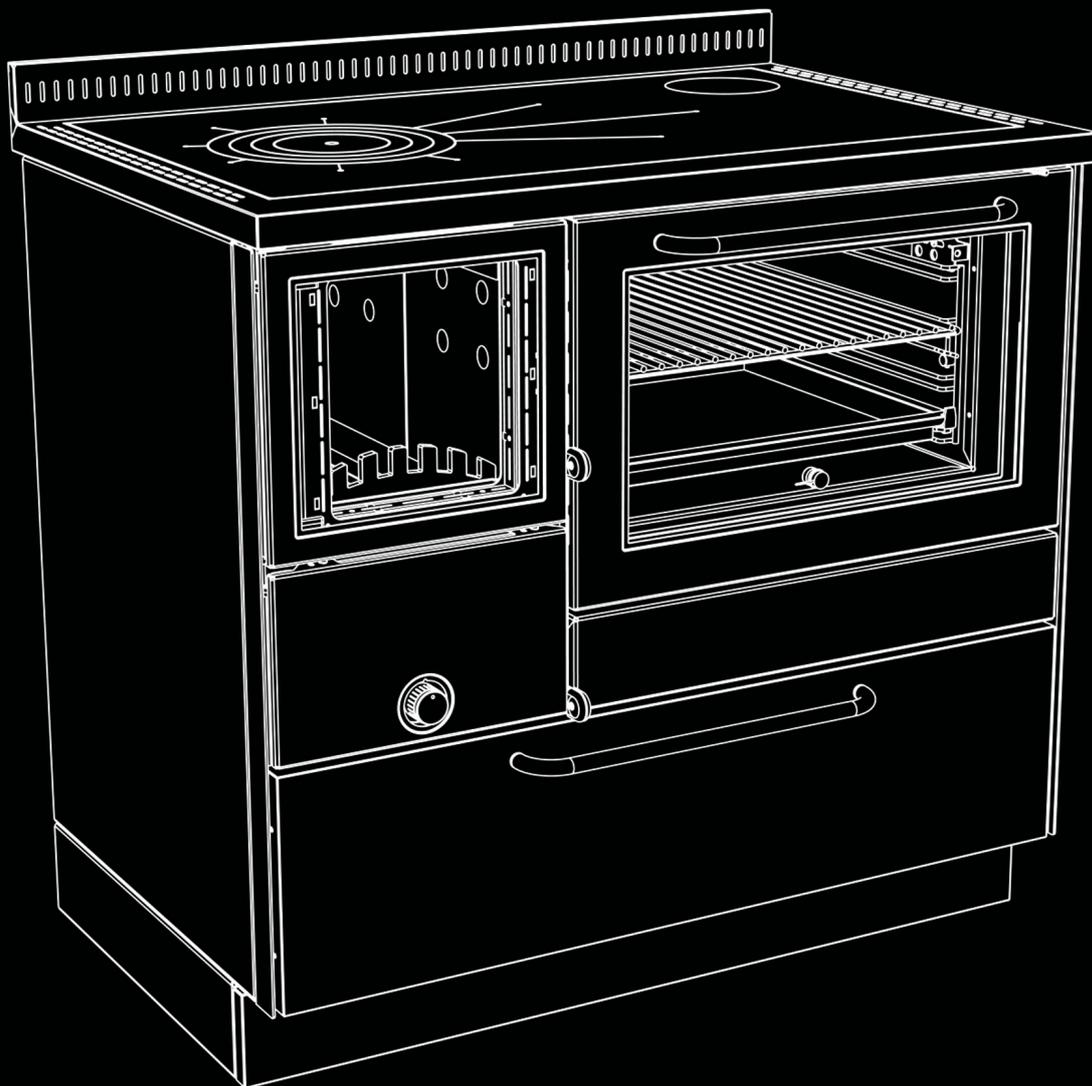


# R

## Istruzioni d'uso - Gebrauchsanweisung





**ITALIANO**

Disposizioni	4
Installazione	6
Uso	13
Manutenzione	17
Cosa fare se...	19
Garanzia	20

**DEUTSCH**

Anweisungen	24
Montage	26
Gebrauch	33
Wartung	37
Was tun, wenn...	39
Garantie	40

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

# 1 DISPOSIZIONI

## 1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

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

## 1.2 DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Rispettate le distanze di sicurezza durante l'installazione della cucina.
- Le griglie e i fori di aerazione dell'apparecchio non devono essere ostruiti durante l'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- I ventilatori di estrazione, se in funzione nello stesso ambiente o spazio in cui è installato l'apparecchio, possono causare problemi nel caso in cui non sia prevista una ventilazione idonea.
- Durante l'uso alcune parti della cucina potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte).
- Durante la cottura e in generale durante l'utilizzo della cucina non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- Non appoggiate a contatto della cucina o nelle immediate vicinanze materiali infiammabili o esplosivi e in particolare tende, flaconi infiammabili e bombole 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.
- Non aprire la porta fuoco con l'apparecchio funzionante e in presenza di fiamma.
- Le prime accensioni della cucina e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato altrimenti si potrebbero verificare delle rotture.
- Il caricamento di un quantitativo eccessivo di legna può provocare il surriscaldamento dell'apparecchio e danni a cose e persone.
- Controllate regolarmente le sigillature, i residui carboniosi e di cenere dell'apparecchio, del girofumi e del raccordo camino.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la cucina funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla cucina a legna che non sia autorizzata.

## 1.3 COMBUSTIBILE RACCOMANDATO

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



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

## 1.4 ALTRI COMBUSTIBILI

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

## 1.5 ACCESSORI

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

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassetto cenere</li> <li>• Guanto (modelli RVE-RVI)</li> <li>• Attizzatoio</li> <li>• Raschietto (modelli con forno)</li> <li>• Olio salvapiastra</li> <li>• Olio per la pulizia della piastra</li> <li>• Spugnetta abrasiva</li> <li>• Spugnetta per la pulizia del vetro della porta</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>fuoco (modelli RVE-RVI)</li> <li>• Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi della cucina, variabili in funzione del modello e dell'uscita fumi prescelta</li> <li>• Griglia per il forno (modelli con forno)</li> <li>• Teglia di cottura (modelli con forno)</li> <li>• Portateglia (modelli con forno)</li> <li>• Porta accessori</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiave esagonale misura 28 (vedi cap. 2.17)</li> <li>• Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione</li> <li>• Libretto verde e certificato di garanzia della cucina a legna</li> <li>• Certificato di qualità dei mattoni refrattari impiegati</li> </ul> |
|--|---|--|

1.6 COMPONENTI DELLACUCINA

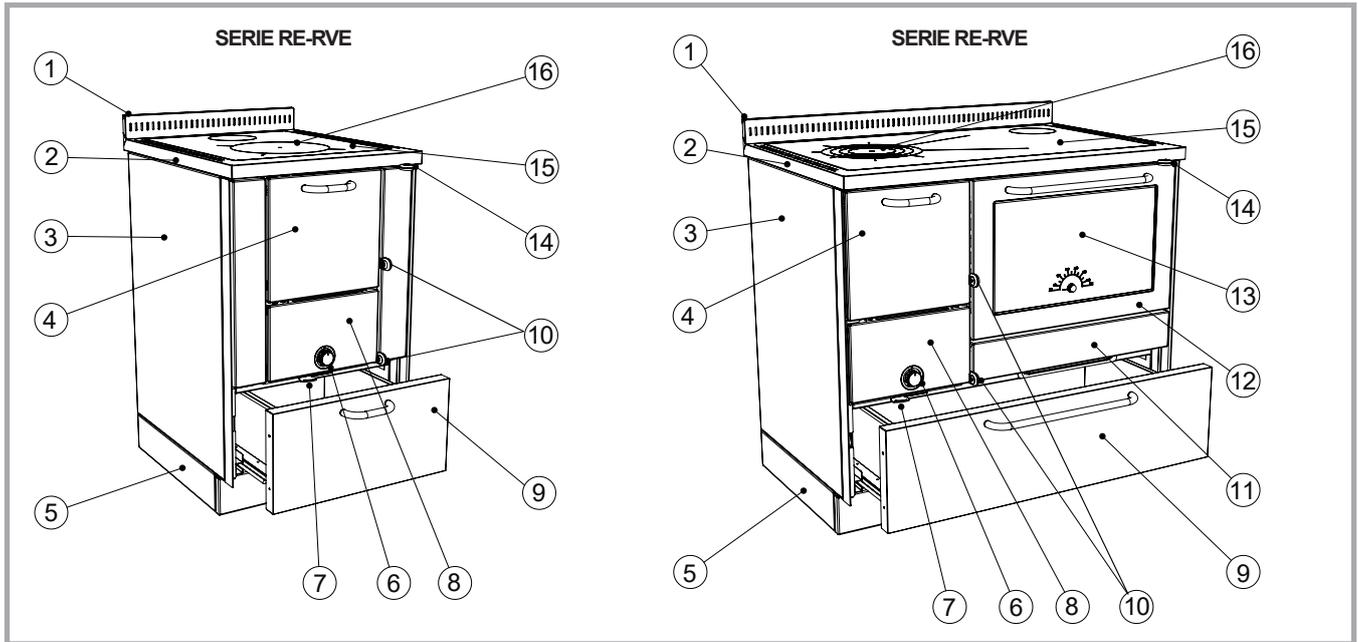


Figura 1a

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

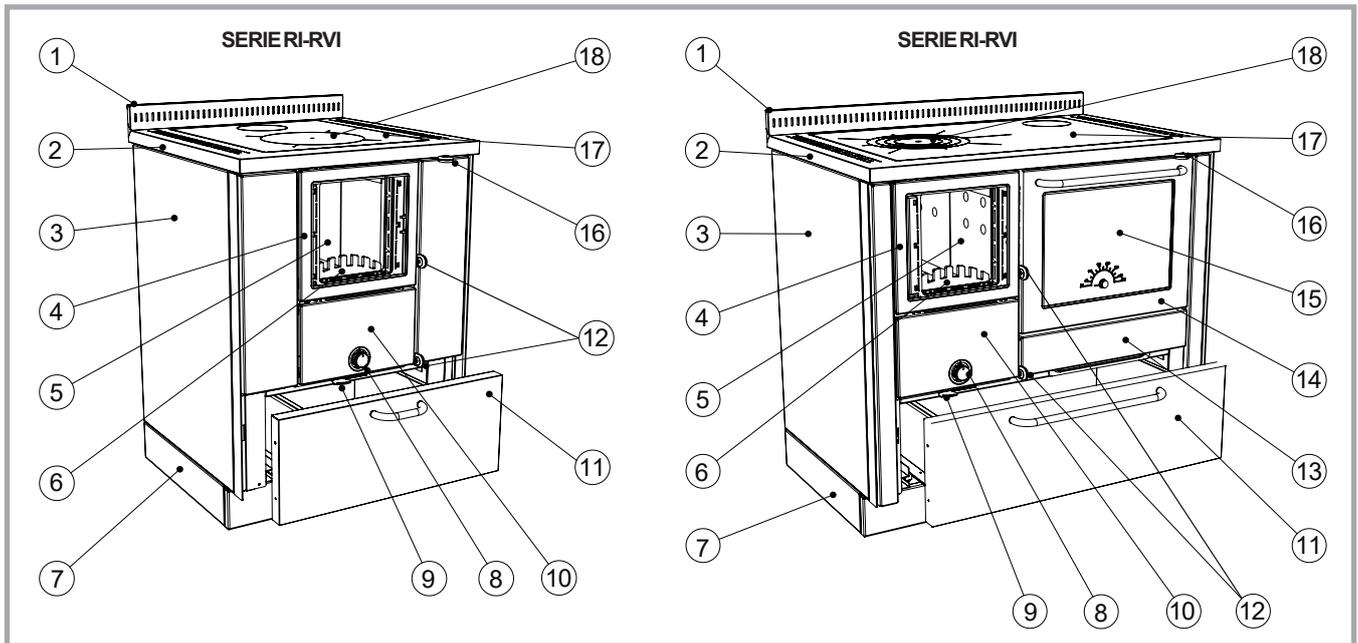


Figura 1b

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

## 2 INSTALLAZIONE

### 2.1 AVVERTENZE

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

### 2.2 ACCORGIMENTI PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura. Durante l'installazione ci si deve accertare di non ostruire i fori di sfogo dell'aria presenti sul piano e sullo zoccolo, l'occlusione dei quali comporterà il decadimento delle proprietà isolanti della cucina e in generale del corretto funzionamento.

### 2.3 DISTANZE DI SICUREZZA (RE-RVE)

Per le cucine serie RE-RVE che vanno inserite tra i mobili accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature (vedi scheda tecnica allegata). Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Rizzoli fornisce degli appositi distanziatori per facilitare l'inserimento ad incasso.

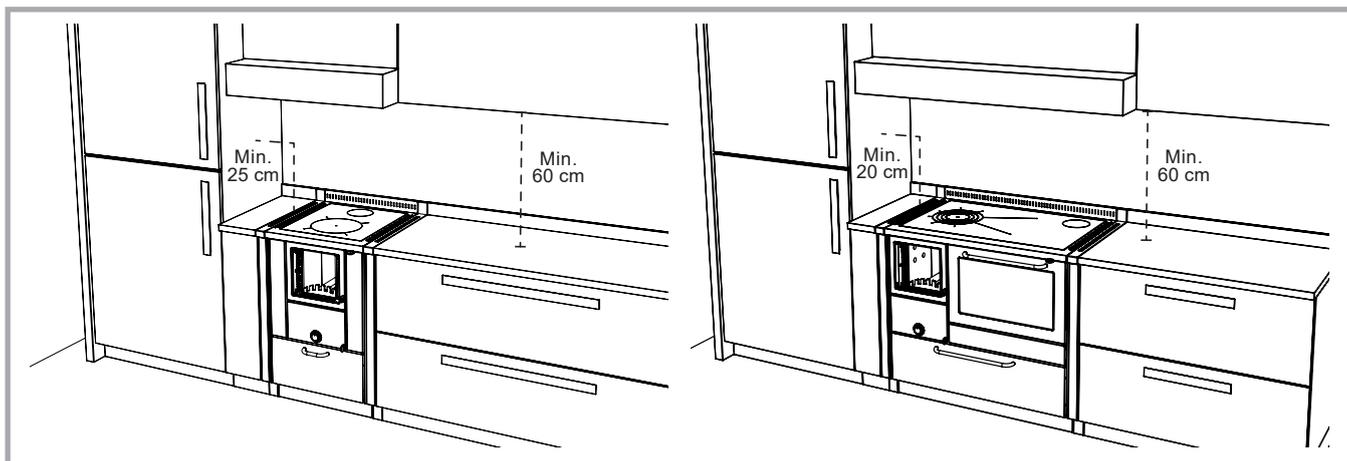


Figura 2 – Distanze minime di sicurezza in abbinamento ad appositi distanziatori per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RE - RVE in prossimità di materiale infiammabile.

### 2.4 DISTANZE DI SICUREZZA (RI-RVI)

Le cucine a legna serie RI-RVI sono state studiate appositamente per l'inserimento ad incasso tra i mobili. Sono dotate al loro interno di un sistema di isolamento dei fianchi incorporato che, insieme alla ventilazione forzata, assicura una perfetta isolamento. Si devono comunque rispettare le distanze minime sia per la dilatazione termica dei materiali (1-2 mm) sia per la sicurezza da materiale combustibile, specialmente nella parte posteriore della cucina (vedi scheda tecnica allegata).

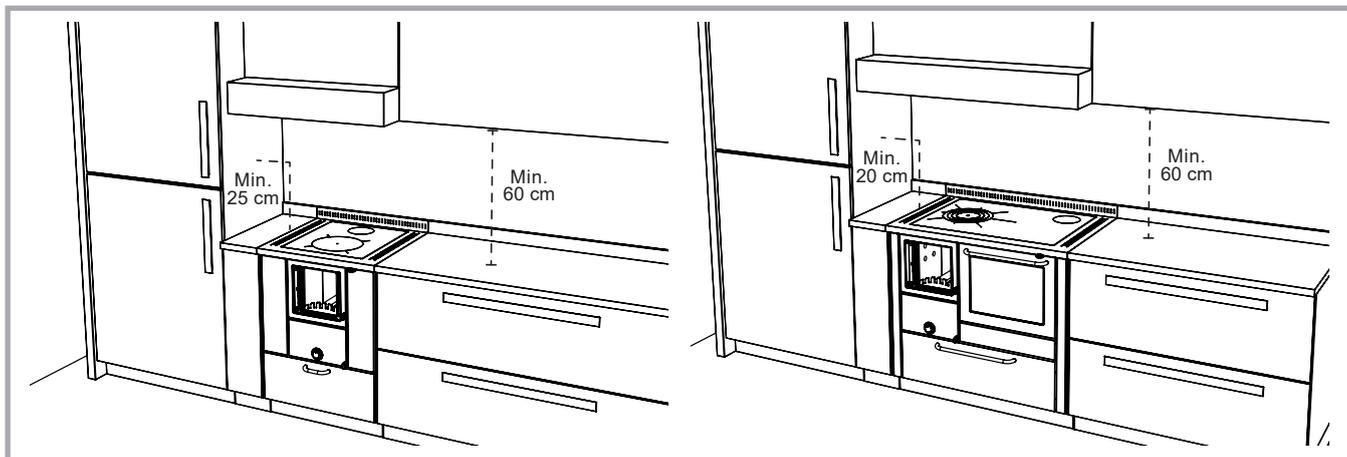


Figura 3 – Distanze minime di sicurezza per l'inserimento ad incasso delle cucine serie RI - RVI in prossimità di materiale infiammabile.

## 2.5 CAMINO

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

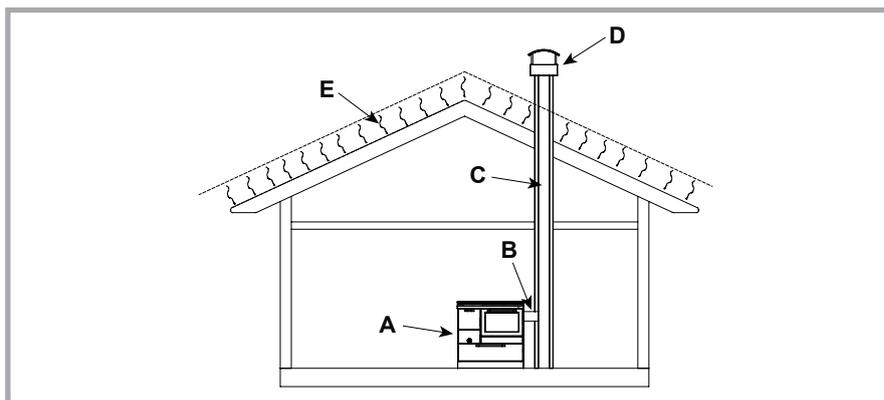


Figura 4 – Le parti componenti del camino. A= Cucina B= Raccordo canale da fumo C= Canna fumaria D= Comignolo E= zona di riflusso

## 2.6 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino nel suo insieme deve essere dimensionato in modo corretto in funzione del tipo di cucina a cui va collegato, tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserito. La sezione del camino deve essere tale da permettere il passaggio del fumo prodotto nella cucina senza difficoltà, ma non deve essere troppo grande altrimenti il camino ha difficoltà a scaldarsi e potrebbe portare a dei fenomeni di condensa e di scarso tiraggio. In tabella 1 è indicato il diametro consigliato per la canna fumaria in funzione del modello di cucina e dell'altezza del camino. L'altezza del camino deve essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario al modello prescelto. Più è alto il camino e maggiore è il tiraggio, se l'altezza del camino è inferiore a 4 metri non è garantito il corretto funzionamento della cucina. Il camino non deve avere tratti tortuosi, orizzontali o in contropendenza; il numero di curve deve essere ridotto al minimo. In figura 5 sono evidenziati alcuni esempi di corretta e di scorretta realizzazione del camino.

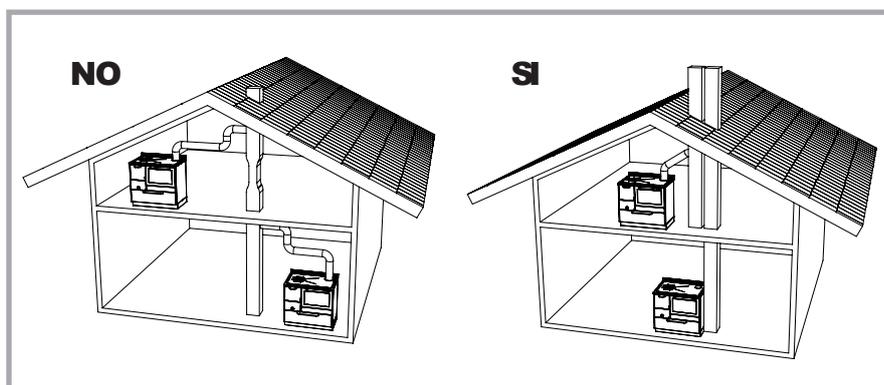
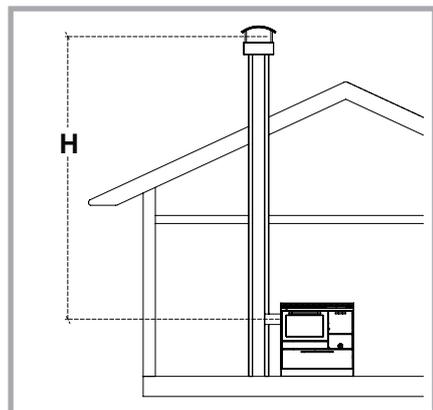


Figura 5 – Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta.



Modello	Serie R senza forno	Serie R con forno
Ø imbocco	130 mm	130 mm
Ø canna fumaria H < 4m	Tiraggio non garantito	Tiraggio non garantito
Ø canna fumaria 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
Ø canna fumaria H > 6m	150 mm	150 mm
Depressione necessaria	11 Pa	12 Pa

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

Figura 6 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

## 2.7 CANNA FUMARIA

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

## 2.8 COMIGNOLO

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

## 2.9 RACCORDO O CANALE DA FUMO

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

## 2.10 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

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

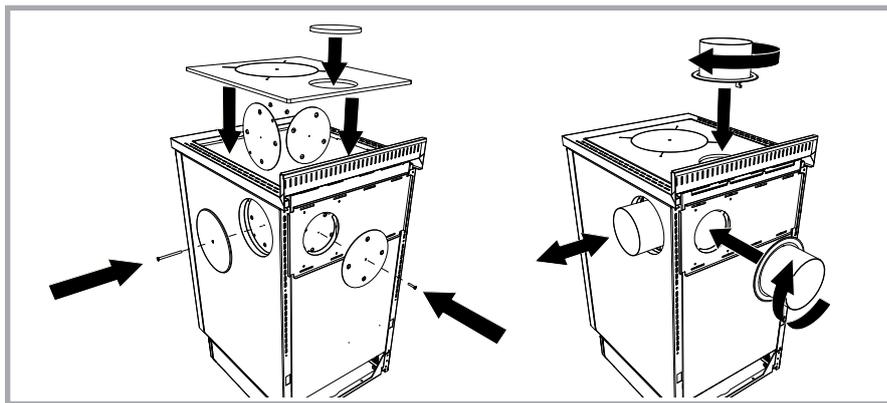


Figura 7 – Cucina multifumo senza forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

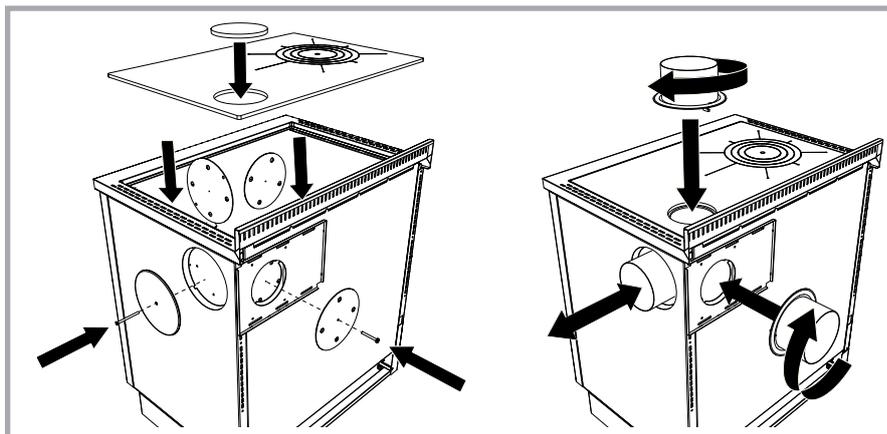


Figura 8 – Cucina multifumo con forno, predisposizione dell'uscita fumi corretta.

## 2.11 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

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

Nel caso in cui si abbia il camino in posizione laterale in corrispondenza di un fianco, il connettore è di tipo scorrevole. Per sistemarlo correttamente bisogna prima togliere la piastra di cottura. A questo punto il connettore va inserito completamente all'interno della cucina a legna o del camino, facendo in modo che l'asola di fissaggio resti dalla parte della cucina. Quindi si può posizionare la cucina a legna, estrarre opportunamente il connettore in modo che vada a collegare la cucina al camino. Poi occorre piegare l'asola di fissaggio e bloccare il tutto con il fermo a vite apposito (vedi figura 10).

In ogni caso il raccordo con il camino deve essere fissato bene e sigillato, non deve presentare restringimenti e non deve andare a diminuire la sezione utile del camino (vedi figura 11). Nel caso in cui nelle vicinanze sia presente del materiale infiammabile o sensibile alla temperature, il raccordo va isolato opportunamente e vanno mantenute le corrette distanze di sicurezza.

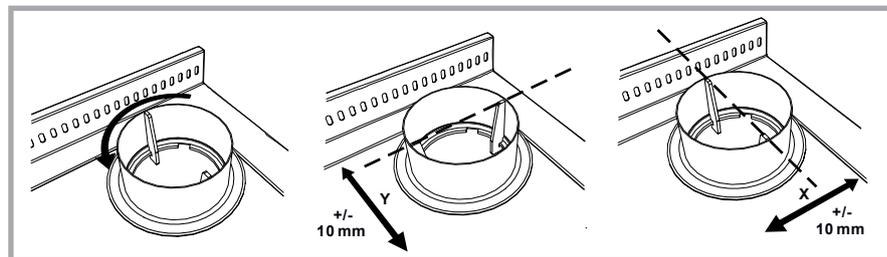


Figura 9 – Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo.

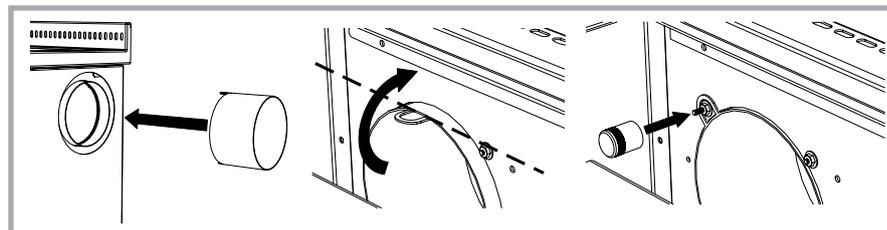


Figura 10 – Uscita fumi sul fianco. Fissaggio del connettore per uscita fumi sul fianco.

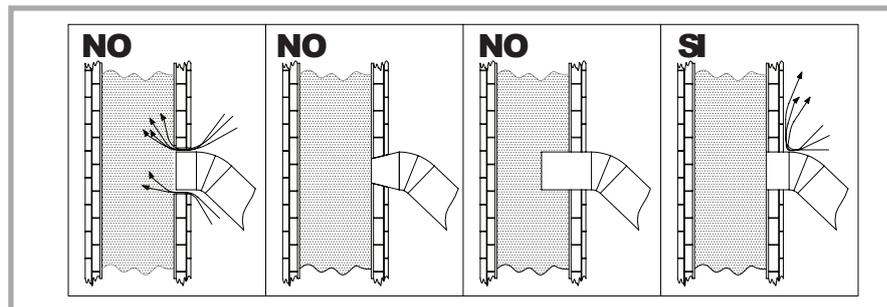


Figura 11 – Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria.

## 2.12 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (CUCINE SENZA FORNO)

Su tutti i modelli senza forno è possibile modificare l'uscita fumi da destra a sinistra e viceversa. Inoltre è possibile anche variare la posizione in orizzontale ed in verticale in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le 8 viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Per modificare l'uscita fumi da destra a sinistra è sufficiente togliere e capovolgere la lamiera, fissandola successivamente. Su richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni intermedie della lamiera (vedi fig. 12b). Sia per la regolazione in orizzontale sia in verticale si ha la tolleranza di 1 cm grazie all'attacco a baionetta, fornito in dotazione, come descritto nel paragrafo 2.11. Nelle tabelle seguenti vengono riportate, per ciascun modello, la misura minima e massima (in mm) della distanza del centro foro dell'uscita fumi posteriore dal lato esterno del piano.

Su richiesta è possibile ordinare una lamiera aggiuntiva in grado di coprire un intervallo intermedio per l'uscita fumi posteriore. In fase di ordine va definita la posizione base (X). L'escursione della lamiera permette una variazione della posizione di  $\pm 20$  mm in orizzontale.

### LAMIERA STANDARD

Modello	F min	F standard	F max
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60 - FE 60 - FVE 60	165	185	205

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

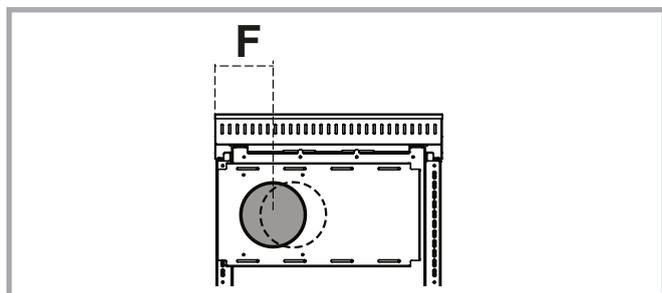


Figura 12a – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo (in mm) della posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

### LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)

Modello	F min	F standard	F max
RE 40 - RVE 40	155	175	195
RE 45 - RVE 45	185	205	225
RE 50 - RVE 50	210	230	250
RI 60 - RVI 60 - FE 60 - FVE 60	260	280	300

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

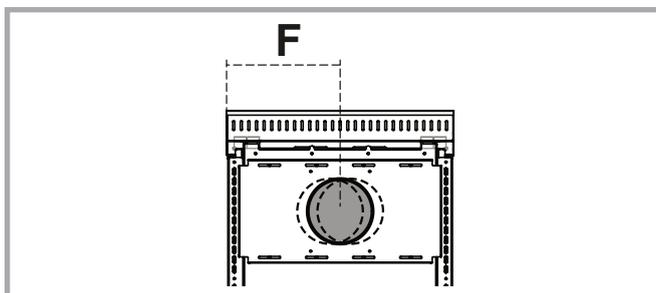


Figura 12b – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo (in mm) riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

## 2.13 USCITA FUMI POSTERIORE REGOLABILE (CUCINE CON FORNO)

Tutti i modelli con forno presentano di serie la possibilità di variare la posizione dell'uscita fumi posteriore. Lo spostamento si sviluppa sia orizzontalmente sia verticalmente, in modo da potersi meglio adattare all'installazione del tubo di raccordo alla canna fumaria. Per la regolazione in orizzontale, occorre allentare le viti a sostegno della lamiera esterna e riavvitarle quando l'uscita fumi si trova nella posizione desiderata. Per alcuni modelli si possono ottenere delle regolazioni aggiuntive per l'uscita fumi togliendo e capovolgendo la lamiera (vedi fig. 13b). Su richiesta Rizzoli è in grado di fornire una lamiera aggiuntiva per poter utilizzare l'uscita fumi nelle posizioni centrali della lamiera. Sia per la regolazione in verticale sia per quella in orizzontale si ha la tolleranza di 1 cm della misura minima e massima (in mm) della distanza del centro foro dell'uscita fumi posteriore dal lato esterno del piano.

### LAMIERA STANDARD

Modello	F min	F standard	F max
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70 - FE 70 - FVE 70	165	185	205
RI 80 - RVI 80	165	185	205
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	165	185	205

Tabella 3a – Distanza minima e massima (in mm) del centro foro dell'uscita fumi. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

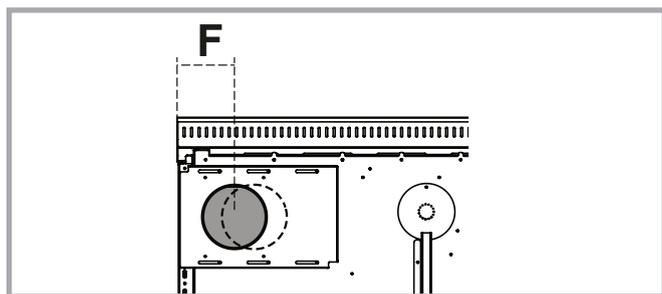


Figura 13a – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard.

### LAMIERA STANDARD CAPOVOLTA

Modello	F min	F standard	F max
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	260	280	300

Tabella 3b – Distanza minima e massima (in mm) del centro foro dell'uscita fumi. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

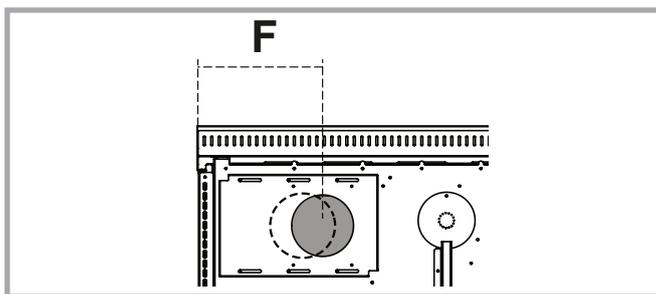


Figura 13b – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera standard capovolta.

LAMIERA AGGIUNTIVA (OPTIONAL)

Modello	F min	F max
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	205	260
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	205	260

Tabella 3c – Distanza minima e massima (in mm) del centro foro dell'uscita fumi con la lamiera aggiuntiva. Non tiene in considerazione la tolleranza dovuta all'attacco a baionetta.

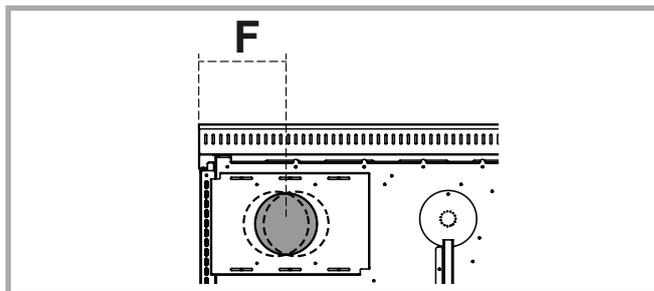


Figura 13c – Vista posteriore della cucina e rappresentazione dello spostamento minimo e massimo riguardo la posizione dell'uscita fumi posteriore con la lamiera aggiuntiva.

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

2.14 PRESAD'ARIA

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

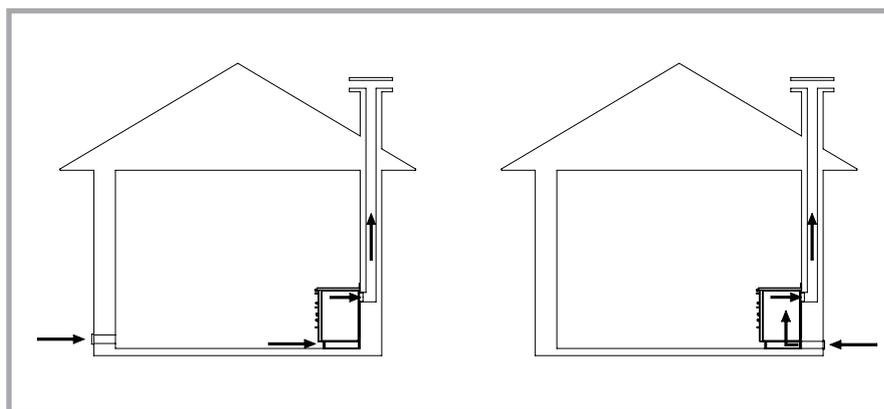


Figura 14 – Installazione mediante presa d'aria nel locale e installazione con presa d'aria esterna collegata direttamente alla cucina a legna.

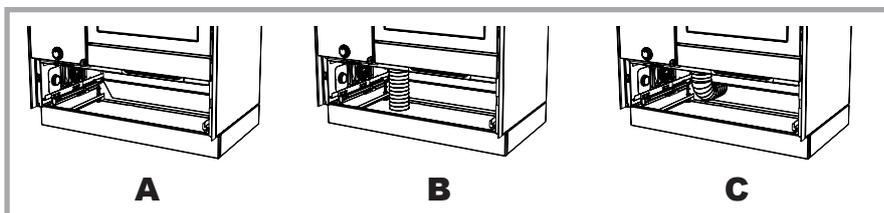


Figura 15 – Modi di collegamento della presa d'aria della cucina a legna. A= Presa aria esterna non collegata B= Presa aria esterna a pavimento C= Presa aria esterna a parete.

Per semplificare il collegamento si consiglia di predisporre la presa d'aria esterna sul pavimento in corrispondenza dell'interno dello zoccolo, oppure a parete attraverso la parte posteriore della cucina a legna secondo specifiche variabili in funzione del modello (vedi tabella 4 e figura 16). 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.

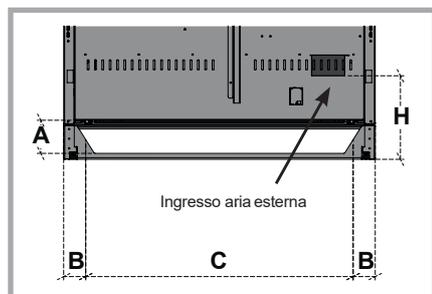


Figura 16 – Vista posteriore dello zoccolo della cucina a legna e specifiche per il collegamento con la presa d'aria esterna.

Modelli	A	B	C	H	∅
RE 40 - RVE 40	95	76	243	272	95
RE 45 - RVE 45	95	76	293	272	95
RE 50 - RVE 50	95	76	343	272	95
RE 60 - RVE 60	95	76	443	272	95
RE 80 - RVE 80	95	76	643	272	95
RE 90 - RVE 90	95	76	743	272	95
RI 60 - RVI 60	95	76	443	272	95
RI 70 - RVI 70	95	76	543	272	95
RI 80 - RVI 80	95	76	643	272	95
RI 90 - RVI 90	95	76	743	272	95
RI 100 - RVI 100	95	76	843	272	95

Tabella 4 - Misure per collegamento presa aria esterna

Misure in mm



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

## 2.15 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento elettrico delle cucine serve per azionare le ventole sui fianchi e, nei modelli con forno, anche per l'alimentazione della lampadina del forno. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsetteria posta nel retro della cucina. Devono essere effettuati i corretti collegamenti di linea, neutro e terra come indicato in figura 18. 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.

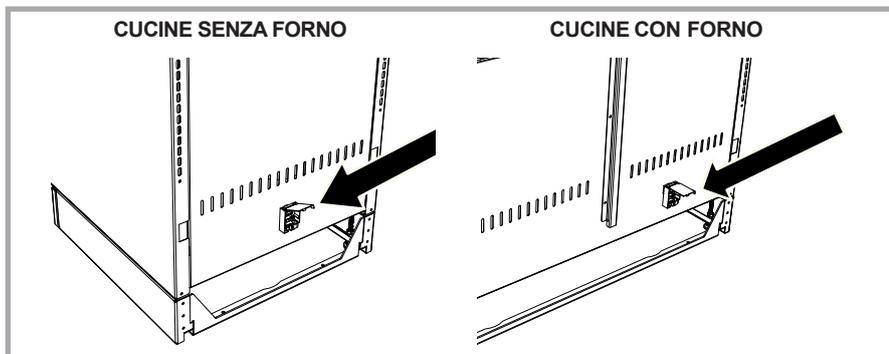


Figura 17 – Posizione della morsetteria per l'allacciamento alla rete elettrica.

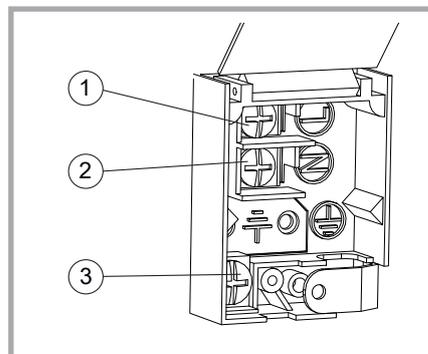


Figura 18 – Morsetteria elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

## 2.16 ESTRAZIONE CASSAPORTA LEGNA

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

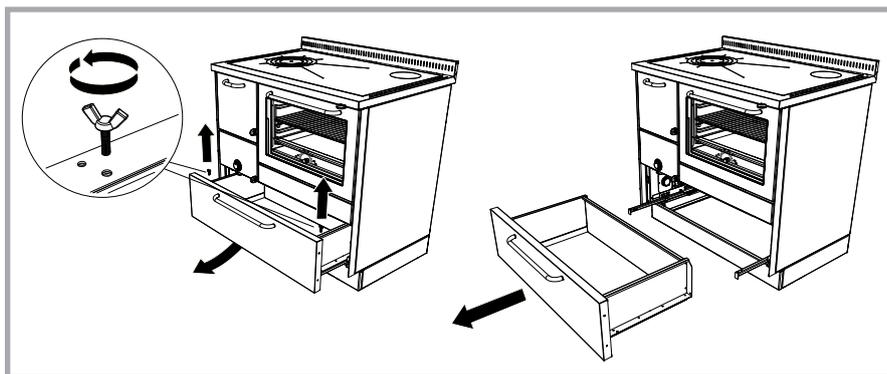


Figura 19 – Estrazione cassaporta legna.



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

## 2.17 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO STANDARD

La regolazione dello zoccolo viene effettuata all'interno del vano cassa legna, per accedere al vano occorre estrarre la cassaporta legna come descritto nel paragrafo 2.16. Lo zoccolo delle cucine è regolabile in modo da adattarsi nel modo migliore all'ambiente in cui la cucina viene inserita.

È possibile effettuare sia la regolazione del livello della cucina tramite i piedini regolabili in altezza sia la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale. Per fare ciò occorre regolare singolarmente ciascun piedino presente nello zoccolo in prossimità degli angoli, così da livellare in modo corretto la cucina. Per la regolazione dei piedini utilizzate la chiave esagonale misura 28 fornita in dotazione con l'apparecchio (vedi figura 20). I piedini hanno una escursione fino a 60 mm.

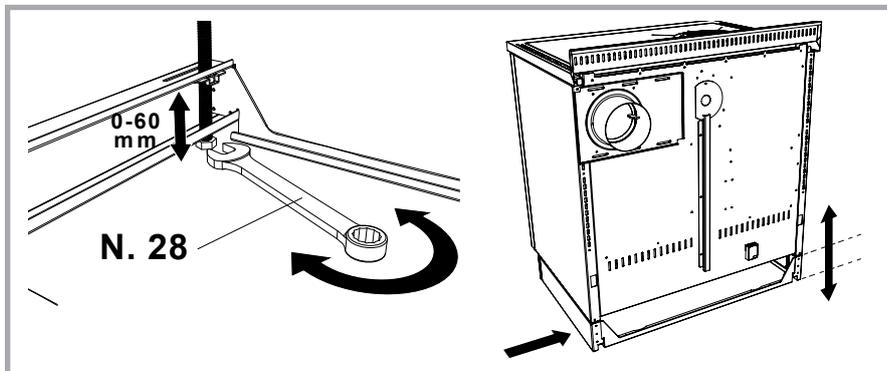


Figura 20 – Regolazione dell'altezza della cucina mediante i piedini livellatori con chiave esagonale.

Per la regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al frontale allentare i bulloni che tengono fissato lo zoccolo al resto della cucina, i bulloni sono avvitati verticalmente dal basso verso l'alto. Quindi fate scorrere lo zoccolo nella posizione desiderata e serrate nuovamente i bulloni. Per questa operazione è necessaria una chiave esagonale misura 8 (vedi figura 21). Occorre fare attenzione a non togliere completamente i bulloni, allentateli solamente quel che basta.

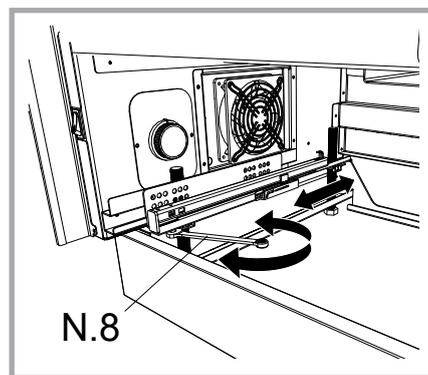


Figura 21 – Regolazione della rientranza dello zoccolo rispetto al corpo della cucina.

## 2.18 REGOLAZIONE DELLO ZOCCOLO TELESCOPICO

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

La regolazione dell'altezza dello zoccolo viene effettuata nello stesso modo come descritto nel paragrafo 2.17. Dopo la regolazione dei piedini si può regolare la parte scorrevole dello zoccolo in modo da coprire la parte scoperta: per fare questo si devono togliere le 2 viti come in figura 22A e 22B. Successivamente si deve regolare anche l'altezza dello zoccolo integrato nella cassaporta legna. Per fare questo occorre allentare le due viti sulla cassa porta legna, far scendere lentamente lo zoccolo, infine riavvitare quando si raggiunge l'altezza da terra desiderata (come in figura 22C e 22D).

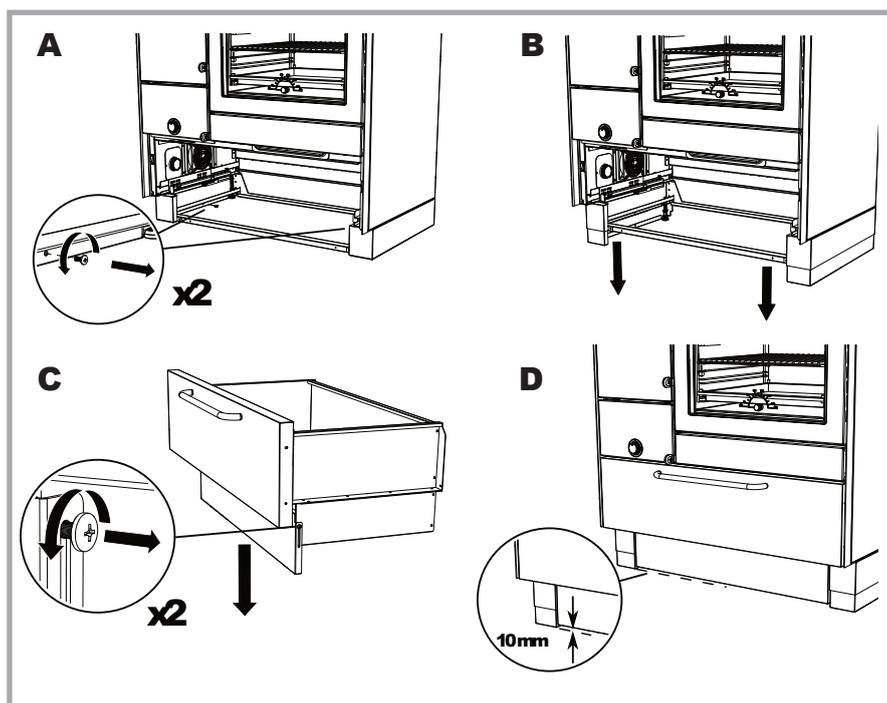


Figura 22 – Regolazione dello zoccolo telescopico.



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

## 2.19 REGOLAZIONE DELLE VENTOLE

Sulle cucine è presente un sistema di isolamento dei fianchi tramite ventole alimentate elettricamente che permette un isolamento ancora migliore e la possibilità di sfruttare al meglio il calore prodotto dalla cucina. Questa soluzione è particolarmente utile nel caso di installazioni ad incasso tra mobili o muri. Le ventole sono comandate da un termostato la cui regolazione si effettua impostando la temperatura di accensione sulla manopola all'interno del vano che si trova asportando la cassaporta legna. Per le installazioni ad incasso tra i mobili si consiglia di tenere il termostato impostato al valore di 60 °C.



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

## 2.20 PRIMA ACCENSIONE

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



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

## 2.21 ASSESTAMENTI

Tutto il materiale refrattario presente nella cucina subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure o crepe, questi fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina. Altri assestamenti possono interessare anche altre parti della cucina, per cui si potrebbero avvertire dei lievi rumori in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali fenomeni non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della cucina e con l'uso andranno attenuandosi fino a sparire. Durante l'uso, il telaio potrebbe manifestare alcune deformazioni, causate dai normali sbalzi di temperatura e che non compromettono la funzionalità e la durata nel tempo dell'apparecchio.

## 3 USO

### 3.1 FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA A LEGNA

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



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

### 3.2 AVVIAMENTO

Per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, le cucine a legna sono dotate di una chiave di avviamento comandata da un'asta: estraendo l'asta la chiave si apre. Aprendo la chiave di avviamento si realizza un collegamento diretto fra la camera di combustione e il camino, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio.

Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca, spaccata molto sottile, insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio.

La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è 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 cucina. La cucina è progettata per l'utilizzo a chiave chiusa, utilizzarla con la chiave aperta non consente alla cucina di funzionare al massimo delle sue capacità e può portare a surriscaldamento con conseguenti danneggiamenti.

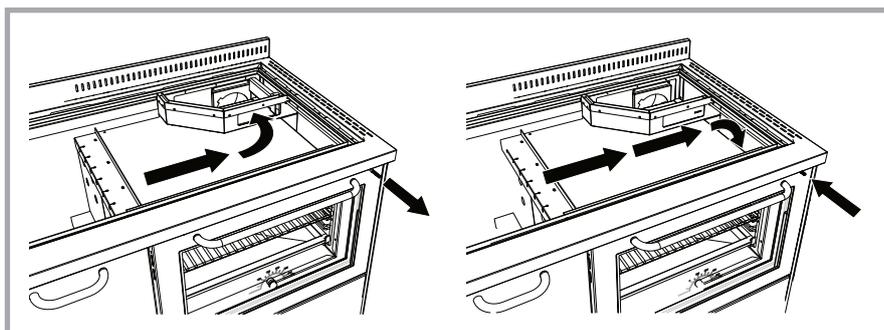


Figura 23 – Chiave di avviamento. A leva estratta la chiave è aperta e l'avviamento è facilitato. A leva richiusa la chiave è chiusa per il funzionamento normale.



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

### 3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA

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

L'ingresso di aria comburente all'interno della cucina è regolato da una valvola comandata dalla leva posta sotto la porta cenere. La valvola è chiusa nella posizione di destra, mentre è aperta nella posizione di sinistra. Per la regolazione di questo dispositivo si veda la figura 24. Nel caso di un modello con uscita fumi a sinistra, la regolazione della leva è simmetrica (valvola chiusa nella posizione di sinistra, aperta nella posizione di destra).

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

Il regolatore dell'aria primaria, presente sul frontale della cucina, 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 ha la funzione di mantenere costante nel tempo il calore prodotto dalla cucina. L'aria secondaria viene controllata automaticamente in funzione sia dell'impostazione di apertura della leva ingresso aria sia di quella dell'aria primaria e dalle effettive condizioni di funzionamento e tiraggio dell'apparecchio.

L'aria immessa in corrispondenza della porta fuoco è fissa e impostata in modo da permettere una combustione ottimale e, nel caso delle cucine con porta fuoco vetro, il mantenimento del vetro pulito. A cucina spenta si consiglia di chiudere la leva sotto la porta cenere ed impostare il regolatore dell'aria primaria sul valore 0, in modo da limitare il passaggio di aria indesiderata che porterebbe al raffreddamento anticipato dell'apparecchio e del locale di installazione. Questo accorgimento è particolarmente importante nel caso di apparecchi installati con presa d'aria esterna collegata direttamente. In generale, per il buon funzionamento dell'apparecchio, si consiglia di seguire le indicazioni per le regolazioni dell'aria riportate nella tabella 5.

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

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



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

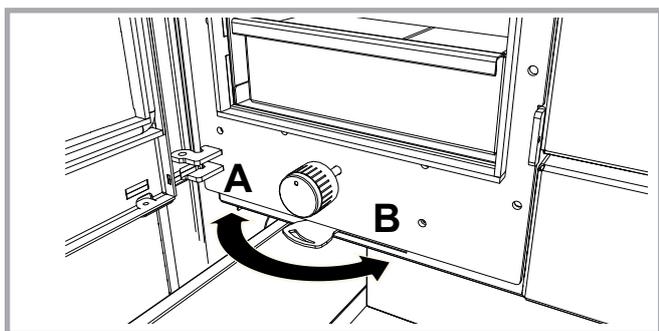


Figura 24 – Regolazione della leva della presa d'aria. La valvola è aperta in corrispondenza della posizione indicata con la lettera "A", mentre è chiusa nella posizione indicata con la lettera "B".

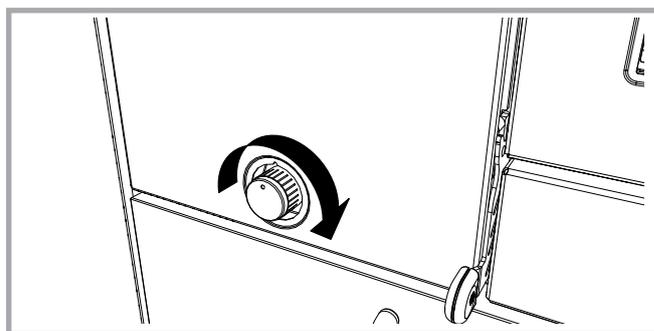


Figura 25 – Regolazione dell'aria primaria e secondaria. Il regolatore si apre ruotando la manopola in senso orario.



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

### 3.4 COTTURA SULLA PIASTRA

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

### 3.5 COTTURA NEL FORNO (CUCINE CON FORNO)

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

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



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

### 3.6 VALVOLA PER L'ECESSO DI VAPORE (CUCINE CON FORNO)

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

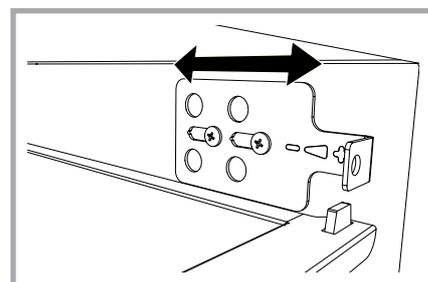


Figura 26 – Valvola eccesso vapore.

### 3.7 ILLUMINAZIONE DEL FORNO (CUCINE CON FORNO)

Nelle cucine 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 cassaporta legna su uno dei montanti laterali.

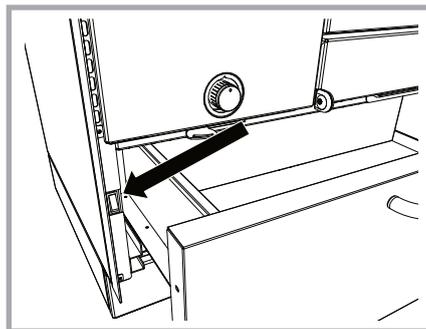


Figura 27 – Interruttore per l'illuminazione del forno.

### 3.8 RISCALDAMENTO

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

### 3.9 VENTOLE

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

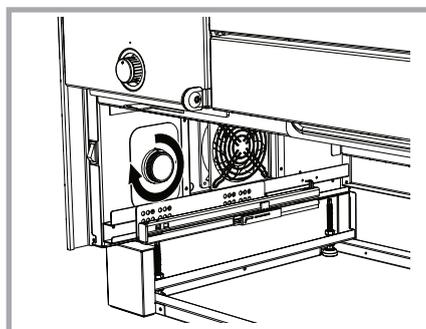


Figura 28 – Regolazione del termostato della ventilazione dei fianchi.

### 3.10 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (CUCINE CON FORNO)

Su tutte le cucine 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 cucine la guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 29.

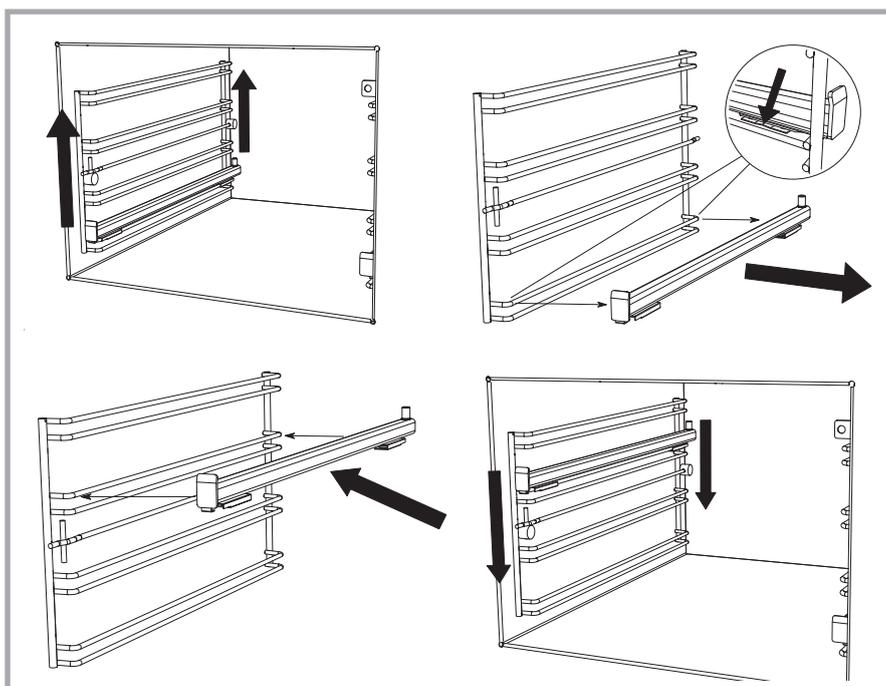


Figura 29 – Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

### 3.11 PORTA ACCESSORI

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



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

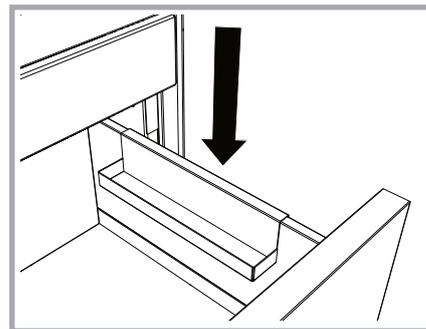


Figura 30 – Porta accessori montato sulla cassa porta legna

### 3.12 PORTATEGLIA (CUCINE CON FORNO)

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

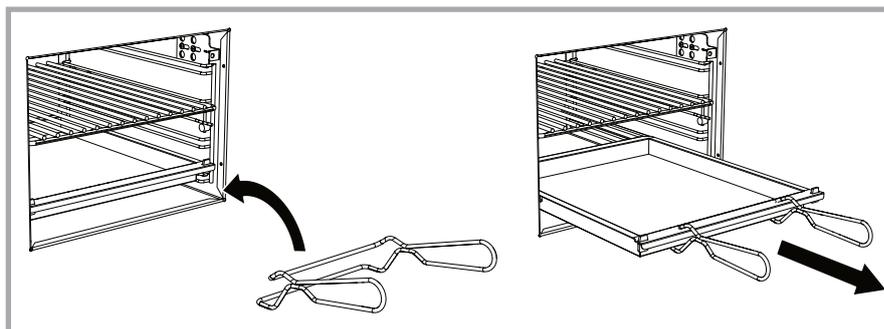


Figura 31 – Portategla.

### 3.13 PROTEZIONE PORTA FUOCO (OPTIONAL)

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

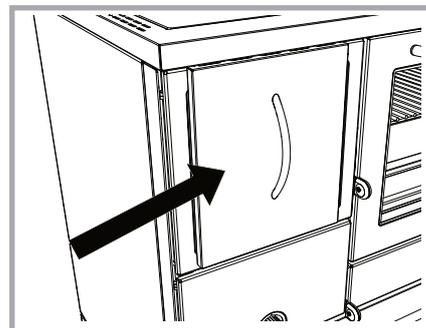


Figura 32 – Protezione della porta fuoco

### 3.14 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

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

## 4 MANUTENZIONE

### 4.1 PULIZIA

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



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

### 4.2 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

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

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

### 4.3 PULIZIA DELLA GRIGLIA

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

### 4.4 CASSETTO CENERE

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

### 4.5 ISPEZIONE GIROFUMI (CUCINE CON FORNO)

Nelle cucine con forno i fumi di combustione sono forzati a girare completamente attorno al forno. Per questo motivo le cucine 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 cucina come per la pulizia del camino, a seconda dell'uso potrebbe essere necessaria una pulizia più frequente. L'ispezione si trova sotto la porta del forno aprendo l'apposito sportello.

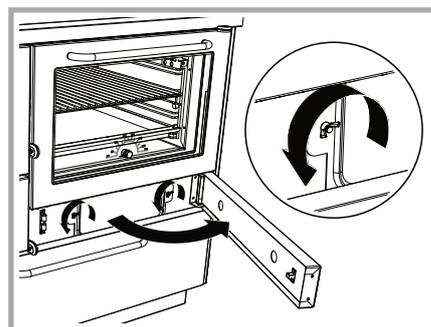


Figura 33 – Ispezione girofumi.

### 4.6 PULIZIA DEL FORNO (CUCINE CON FORNO)

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

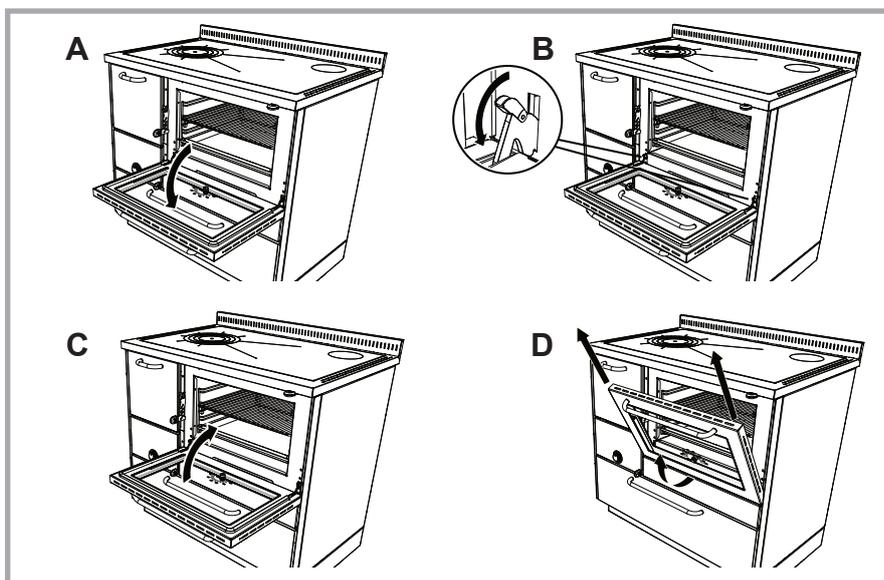


Figura 34 – Smontaggio della porta forno.

#### 4.7 PULIZIA DEL CAMINO

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



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

#### 4.8 PULIZIA DEI VETRI

Il vetro della porta fuoco potrebbe sporcarsi di fuliggine durante l'uso. In casi di cattiva combustione, scarso tiraggio o in presenza di legna di scarsa qualità, il vetro potrebbe sporcarsi maggiormente. I vetri della porta del forno e, nei modelli serie RVE - RV1, della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio. La parte interna della porta della camera di combustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola durante l'uso della cucina. Ciò nonostante di quando in quando potrebbe essere necessaria la pulizia del vetro a contatto con la fiamma della combustione.



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

#### 4.9 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

La piastra radiante in acciaio speciale della cucina necessita di regolare manutenzione, va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. A cucina fredda vanno tolte tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra.

In dotazione con la cucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra: la spugnetta abrasiva, il pulitore per piastre e l'olio 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 il pulitore per piastre fornito in dotazione. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio leggero con la spugnetta abrasiva oppure con carta abrasiva a grana fine. Per ripristinare lo strato protettivo stendete uniformemente un leggero strato di olio salvapiastre. Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua.

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

Quando la cucina a legna 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.

#### 4.10 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE



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

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

Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lampadina del forno. Per fare questo dovete svitare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

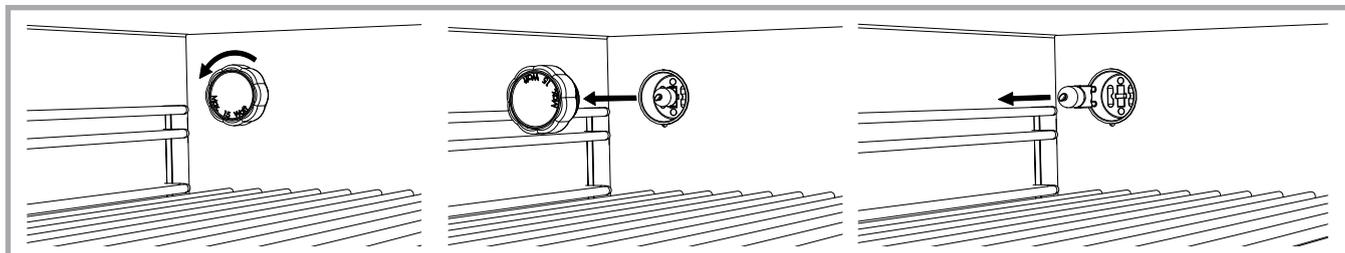


Figura 35 – Smontaggio lampadina del forno.

#### 4.11 DILATAZIONE TERMICA

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

#### 4.12 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

In caso di richiesta di accessorio pezzi di ricambio citate sempre il numero di serie della cucina indicato sul libretto verde allegato alla cucina a legna. Il numero di serie è indicato anche sulla targhetta presente sul fianco della cassaporta legna.

4.13 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

**5 COSA FARE SE...**

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Esce fumo dalla piastra. Esce fumo da altre parti dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che tutte le regolazioni dell'aria siano nella loro posizione di massima apertura</li> <li>• Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia</li> <li>• Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte pianava rivolta verso l'alto)</li> <li>• 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</li> <li>• Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbocco</li> <li>• Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente</li> <li>• Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi</li> <li>• Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria</li> <li>• Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento</li> <li>• Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità</li> <li>• Verificare che il camino non prosegua al di sotto della cucina a legna</li> </ul>
Malfunzionamento	Malfunzionamento per condizioni meteorologiche avverse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arieggiare bene il locale</li> <li>• Aprire leggermente la porta cenere all'avviamento</li> <li>• Eventualmente dotarsi di un comignolo antivento</li> </ul>
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la cucina a legna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della cucina</li> <li>• Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la cucina</li> <li>• Chiamare subito i Vigili del Fuoco</li> </ul>
Surriscaldamento	La cucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere tutte le regolazioni dell'aria della cucina e se necessario aprire la porta del forno</li> </ul>
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa</li> <li>• Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa</li> <li>• Impostare le regolazioni dell'aria nelle posizioni di massima apertura</li> <li>• Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta</li> <li>• Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva</li> </ul>
Condensa	Si forma della condensa all'interno della cucina a legna; può essere dovuto all'umidità che si trova nelle parti in muratura. Dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa all'interno della cucina a legna nuova.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare di stare utilizzando legna secca e ben stagionata</li> <li>• Verificare che il camino non presenti difetti</li> <li>• Verificare che il camino sia ben isolato</li> <li>• Verificare che il camino non sia sovradimensionato</li> <li>• Verificare che la cucina abbia avuto il tempo di asciugarsi e di assestarsi</li> </ul>
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arieggiare preventivamente il locale</li> <li>• Aprire la chiave di avviamento</li> <li>• Utilizzare listelli di legno ben asciutti</li> <li>• Utilizzare gli appositi prodotti disponibili in commercio</li> </ul>
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitare la pulizia della piastra con acqua</li> <li>• Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto</li> <li>• Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti</li> </ul>
Vetro sporco	Il vetro della porta fuoco si sporca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare il tiraggio del camino</li> <li>• Pulire il vetro con prodotti specifici</li> </ul>
Eccessiva rumorosità	Il sistema di ventilazione risulta essere rumoroso, le ventole potrebbero avere degli sfasamenti o sbilanciamenti. La presenza di accumuli di polvere ne ostacolano il corretto funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare una pulizia periodica delle ventole presenti sui fianchi</li> <li>• Estrarre la cassa legna (vedi cap. 2.16) e procedere alla pulizia di entrambe le ventole tramite l'utilizzo di un aspirapolvere</li> </ul>

## 6 GARANZIA

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

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

### 6.2 CLAUSOLE GENERALI

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

### 6.3 MODALITÀ DI GARANZIA

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

### 6.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

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

### 6.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

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

### 6.6 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

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

### 6.7 RESPONSABILITÀ

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

### 6.8 TRIBUNALE COMPETENTE

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

## Avvertenza

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

1.	DISPOSIZIONI	pag. 4
1.1	Disposizioni generali	pag. 4
1.2	Disposizioni di sicurezza	pag. 4
1.3	Combustibile raccomandato	pag. 4
1.4	Altri combustibili	pag. 4
1.5	Accessori	pag. 4
1.6	Componenti della cucina	pag. 5
2.	INSTALLAZIONE	pag. 6
2.1	Avvertenze	pag. 6
2.2	Accorgimenti per l'installazione	pag. 6
2.3	Distanze di sicurezza (RE - RVE)	pag. 6
2.4	Distanze di sicurezza (RI - RVI)	pag. 6
2.5	Camino	pag. 7
2.6	Dimensioni e forme corrette del camino	pag. 7
2.7	Canna fumaria	pag. 7
2.8	Comignolo	pag. 7
2.9	Raccordo o canale da fumo	pag. 7
2.10	Predisposizione dell'uscita fumi	pag. 8
2.11	Corretto allacciamento al camino	pag. 8
2.12	Uscita fumi posteriore regolabile (cucine senza forno)	pag. 9
2.13	Uscita fumi posteriore regolabile (cucine con forno)	pag. 9
2.14	Presa d'aria	pag. 10
2.15	Collegamenti elettrici	pag. 11
2.16	Estrazione cassaporta legna	pag. 11
2.17	Regolazione dello zoccolo standard	pag. 11
2.18	Regolazione dello zoccolo telescopico	pag. 12
2.19	Regolazione delle ventole	pag. 12
2.20	Prima accensione	pag. 12
2.21	Assestamenti	pag. 13
3.	USO	pag. 13
3.1	Funzionamento della cucina a legna	pag. 13
3.2	Avviamento	pag. 13
3.3	Regolazione dell'aria	pag. 13
3.4	Cottura sulla piastra	pag. 14
3.5	Cottura nel forno (cucine con forno)	pag. 14
3.6	Valvola per l'eccesso di vapore (cucine con forno)	pag. 14
3.7	Illuminazione del forno (cucine con forno)	pag. 15
3.8	Riscaldamento	pag. 15
3.9	Ventole	pag. 15
3.10	Teglia con guide scorrevoli (cucine con forno)	pag. 15
3.11	Porta accessori	pag. 16
3.12	Portateglia (cucine con forno)	pag. 16
3.13	Protezione porta fuoco (optional)	pag. 16
3.14	Copripiastra (optional)	pag. 16
4.	MANUTENZIONE	pag. 17
4.1	Pulizia	pag. 17
4.2	Pulizia delle parti a vista	pag. 17
4.3	Pulizia della griglia	pag. 17
4.4	Cassetto cenere	pag. 17
4.5	Ispezione girofumi (cucine con forno)	pag. 17
4.6	Pulizia del forno (cucine con forno)	pag. 17
4.7	Pulizia del camino	pag. 18
4.8	Pulizia dei vetri	pag. 18
4.9	Manutenzione e pulizia della piastra	pag. 18
4.10	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag. 18
4.11	Dilatazione termica	pag. 18
4.12	Manutenzione straordinaria	pag. 18
4.13	Informazioni sullo smaltimento a fine vita	pag. 19
5.	COSA FARE SE...	pag. 19
6.	GARANZIA	pag. 20

## INDICE

6.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag. 20
6.2	Clausole generali	pag. 20
6.3	Modalità di garanzia	pag. 20
6.4	Vizi o errori nei materiali	pag. 20
6.5	Parti non incluse in garanzia	pag. 20
6.6	Prestazioni fuori garanzia	pag. 20
6.7	Responsabilità	pag. 20
6.8	Tribunale competente	pag. 20



Die Verwendung ökonomischer und umweltfreundlicher Brennstoffe, die behagliche Wärme des natürlichen Feuers und der angenehme Duft des aus unseren Wäldern stammenden Holzes sind Argumente, die den Einsatz eines Holzherdes nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Holzherd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelanger Tradition, dessen Ursprung auf das Jahr 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitenäler begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

# 1 ANWEISUNGEN

## 1.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Für den optimalen Betrieb müssen Rizzoli-Holzherde ordnungsgemäß aufgestellt und an den Schornstein sowie an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schornstein muss fachgerecht gebaut und für das gewählte Herdmodell geeignet sein. Für den Herdanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Schornsteinfeger gerufen werden. Nach abgeschlossener Installationsarbeiten erfolgt die Inbetriebnahme des Herdes und die Kontrolle seiner Funktionstüchtigkeit. Zum Heizen sollte nur qualitativ gutes, trockenes Brennholz verwendet werden. Es ist absolut wichtig, dass sowohl der Herd als auch der Schornstein regelmäßig gereinigt und kontrolliert werden. Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie diese gut auf, denn sie enthält wichtige Informationen für den Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Bezüglich Betrieb und Installation der Rizzoli-Holzherde müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen sowie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.

## 1.2 SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.3 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Rizzoli-Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes, nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden. Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden (siehe beigefügtes technisches Datenblatt). Eine übermäßig hohe Holzbelastung kann zu einem plötzlichen Brand der Rauchgase und zu folglichem Sach- und Personenschaden führen.



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

## 1.4 ANDERE BRENNSTOFFE

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

## 1.5 ZUBEHÖR

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

- |  |   |   |
|--|---|---|
| • Aschekasten                                    | erraumtür (Modelle RVE - RVI)   | • Schlüssel Nr. 28 (siehe Kap. 2.17)                                |
| • Schutzhandschuh (Modelle RVE - RVI)            | • Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss des Herdes je nach Modell und gewähltem Rauchausgang | • Gebrauchsanweisung  |
| • Schürhaken                                     | • Backofenrost (Modelle mit Backofen)   | • Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Holzherdes |
| • Rußkratzer (Modelle mit Backofen)              | • Backblech (Modelle mit Backofen)  | • Qualitäts-Zertifikat der verwendeten Schamottesteine              |
| • Pflegeöl für die Herdplatte                    | • Backblechhalter (Modelle mit Backofen)  |   |
| • Reinigungsmittel für die Herdplatte            | • Zubehörfach   |   |
| • Schmirgelschwamm                               |   |   |
| • Scheibenreiniger für das Sichtfenster der Feu- |   |   |

1.6 HERDBESTANDTEILE

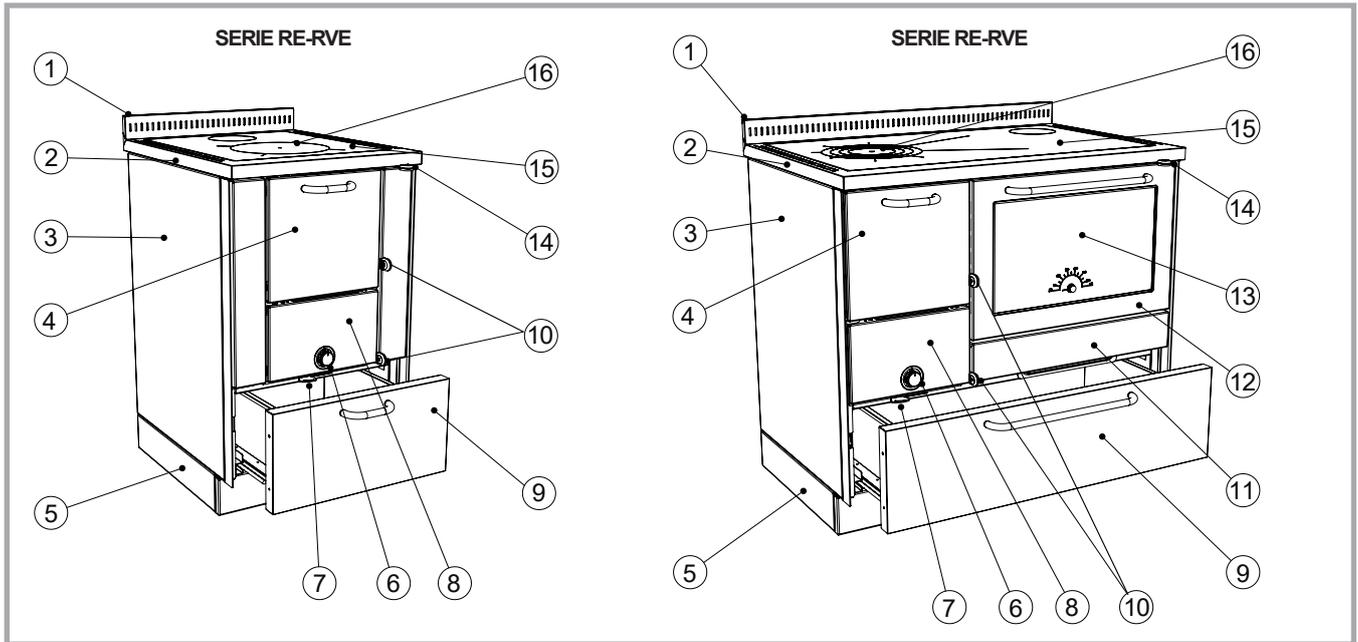


Abb. 1a

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

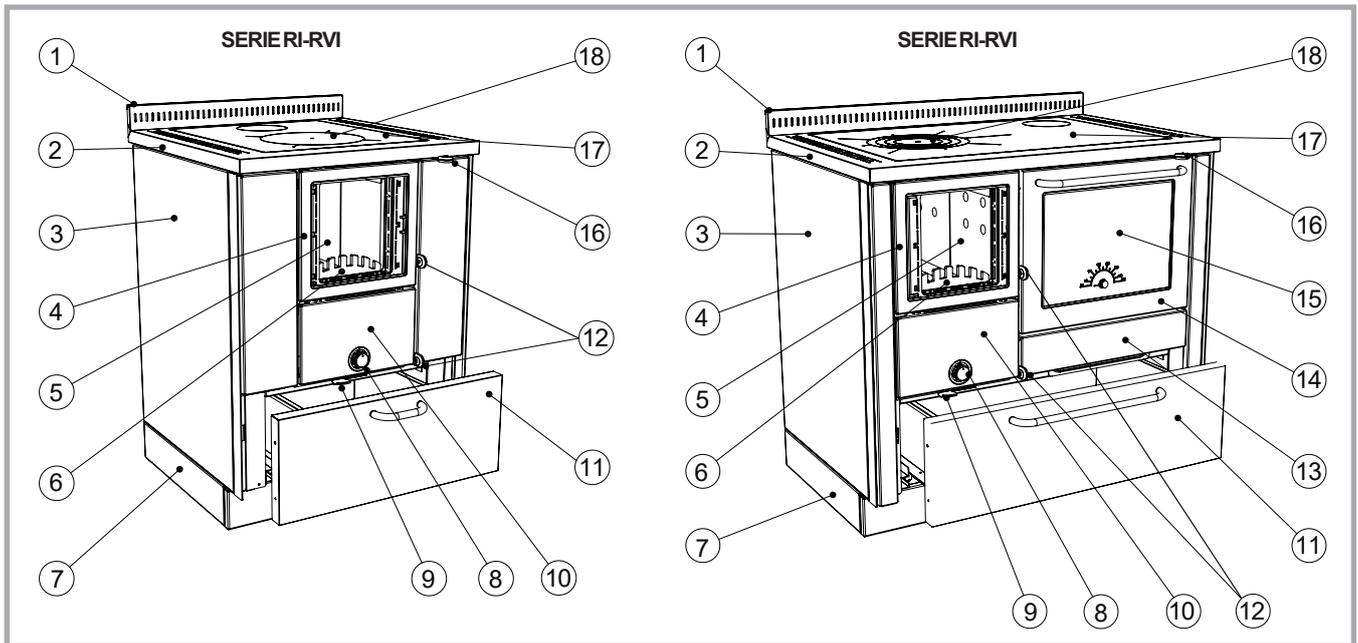


Abb. 1b

- |                        |                                |                             |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Wischleiste          | 7 Sockel                       | 13 Reinigungsöffnung        |
| 2 Herdrahmen           | 8 Primärluft-Regulierung       | 14 Backofentür              |
| 3 Isolierte Seitenwand | 9 Frischluftzufuhr-Regulierung | 15 Backofen-Sichtfenster    |
| 4 Feuerraumtür         | 10 Aschekastentür              | 16 Anheizklappe-Hebel       |
| 5 Sichtfenster         | 11 Holzlade                    | 17 Herdplatte               |
| 6 Flammenschutz        | 12 Türöffnungshebel            | 18 Einlegeplatte oder Ringe |

## 2 MONTAGE

### 2.1 ANWEISUNGEN

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

### 2.2 INSTALLATIONSHINWEISE

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

Die Regulierung der Stellfüße darf erst erfolgen, sobald der Herd an seinem korrekten Platz positioniert worden ist. Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist eine feuerfeste Schutzmatte am Boden vor der Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür vorzusehen. Vom Einbau eines Hängeschanks über dem Herd wird abgeraten. Auf jeden Fall muss dessen Hitzebeständigkeit garantiert und ein Mindestabstand von 60 cm zur Herdplatte eingehalten werden. Falls über dem Herd eine Dunstabzugshaube angebracht werden soll, muss diese speziell für den Einsatz bei hohen Temperaturen geeignet sein. Rizzoli fertigt spezielle hitzebeständige Dunstabzugshauben an, die für die Kombination mit Holzherden geeignet sind. Falls der Herd zwischen nicht wärmeempfindlichen Materialien eingebaut wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm trotzdem erforderlich, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen. Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Belüftungsöffnungen auf der Herdplatte und am Sockelnicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit desselben gewährleisten zu können.

### 2.3 SICHERHEITSABSTÄNDE (RE - RVE)

Beim Einbau der Holzherde RE - RVE zwischen Möbeln müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Herd und eventuell leicht entflammaren oder temperaturempfindlichen Materialien (Siehe beigelegtes technisches Datenblatt) eingehalten werden. Die Seitenwände der Holzherde sind mit einem Isoliersystem, mit elektrisch betriebenen Ventilatoren ausgestattet, die eine noch bessere Isolierung und eine noch bessere Nutzung der produzierten Wärme ermöglichen. Rizzoli liefert auf Anfrage den entsprechenden Hitzeschutz um den Einbau zu erleichtern.

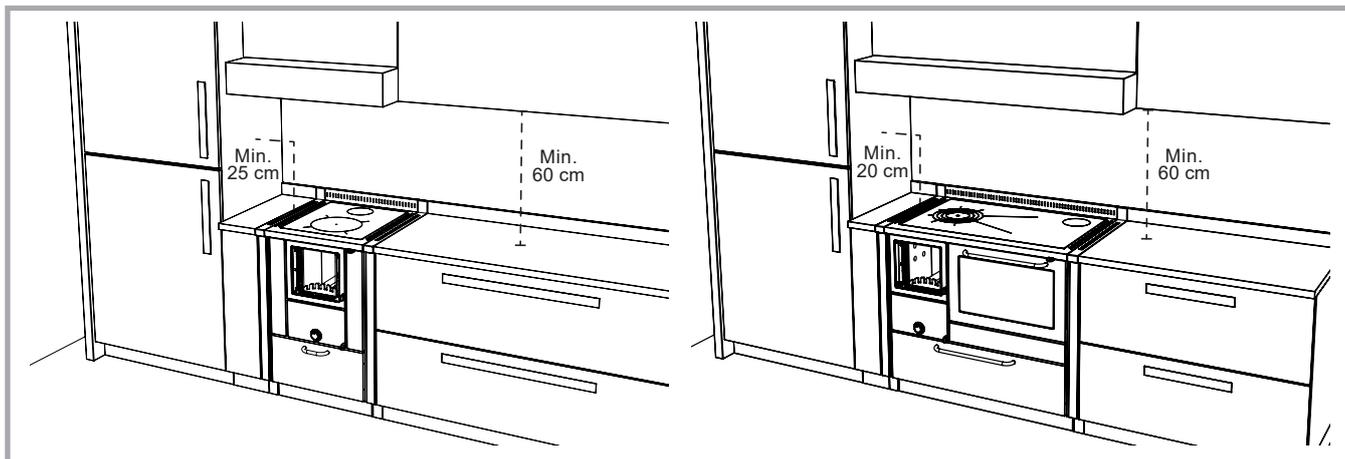


Abb. 2 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau, mit eigens dazu bestimmten Abstandsverbindungen zum Einbau der Holzherde Serie RE - RVE neben hitzeempfindlichen Materialien.

### 2.4 SICHERHEITSABSTÄNDE (RI - RVI)

Holzherde der Serie RI - RVI wurde eigens zum Einbau zwischen Möbeln entwickelt. Sie sind mit einem integrierten Isoliersystem ausgestattet, welches zusammen mit der Zwangslüftung eine perfekte Isolierung garantiert. Trotzdem muss ein Mindestsicherheitsabstand von 1-2 mm eingehalten werden, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankungen zu ermöglichen und um eine absolute Sicherheit für die nebenangrenzenden Materialien, vor allem im oberen Bereich, zu gewähren (Siehe beigelegtes technisches Datenblatt).

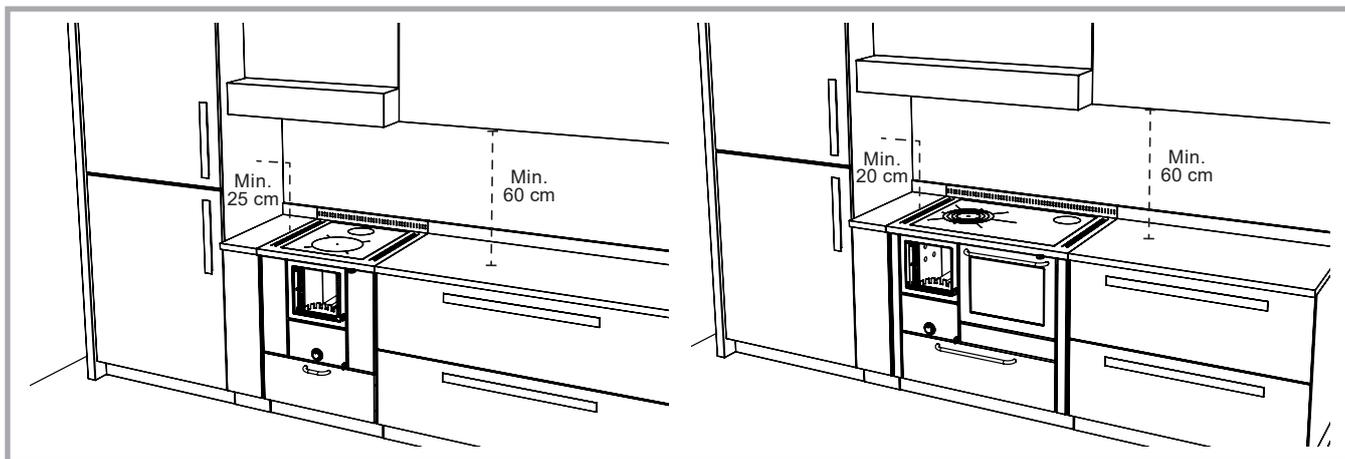


Abb. 3 - Mindestsicherheitsabstände für den Einbau der Holzherde Serie RI - RVI neben hitzeempfindlichen Materialien.

## 2.5 SCHORNSTEIN

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

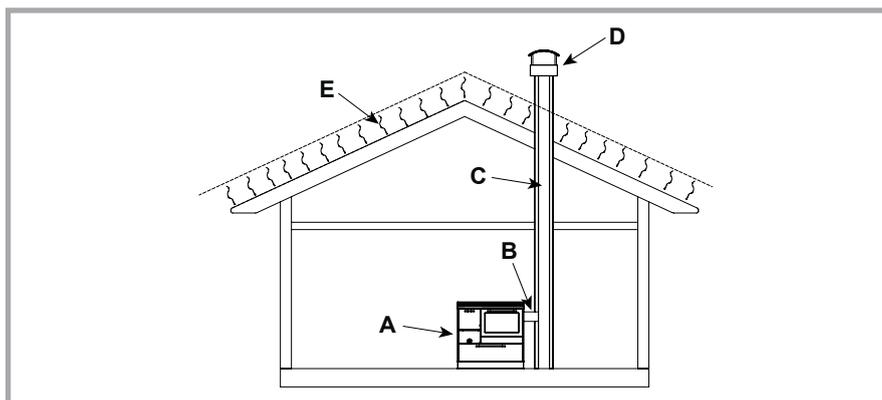


Abb. 4 - Teile des Kamins A = Holzherd, B = Rauchrohrstutzen, C = Rauchabzug, D = Schornstein, E = Windfangbereich

DEUTSCH

## 2.6 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Holzherdes geeignet sein. Sein Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung würde sich der Schornstein nicht schnell genug erwärmen, was Kondenswasserbildung sowie schlechten Rauchzug zur Folge haben könnte. In Tabelle 1 ist der empfohlene Durchmesser für den Rauchabzug, je nach Holzherd-Modell und Höhe des Schornsteins (H) angeführt. Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchabzug für das ausgewählte Herdmodell garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. Bei einer Schornsteinhöhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet. Abgasrohre dürfen keine gewundenen oder waagrechten Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Abb. 5 zeigt einige Beispiele für die richtige und falsche Ausführung des Rauchabzugs.

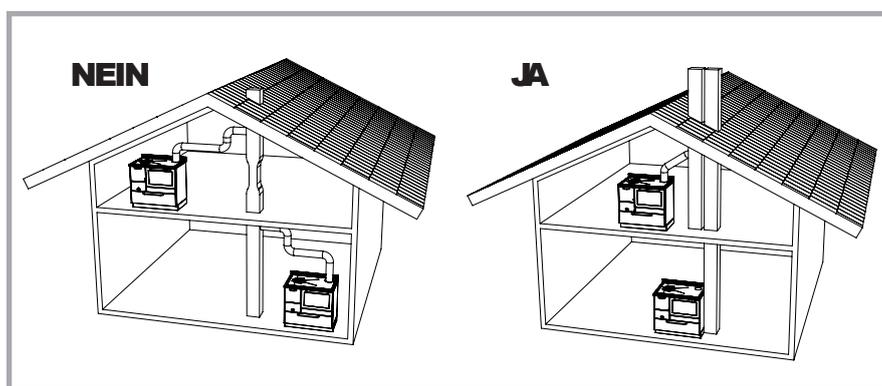


Abb. 5 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Rauchabzugs.

Modell	Serie R ohne Backofen	Serie R mit Backofen
∅ Rauchausgang	130 mm	130 mm
∅ Rauchabzug H < 4m	Rauchzug nicht gewährleistet	Rauchzug nicht gewährleistet
∅ Rauchabzug 4m < H < 6m	160 mm	160 mm
∅ Rauchabzug H > 6m	150 mm	150 mm
Empfohlener Förderdruck	11 Pa	12 Pa

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

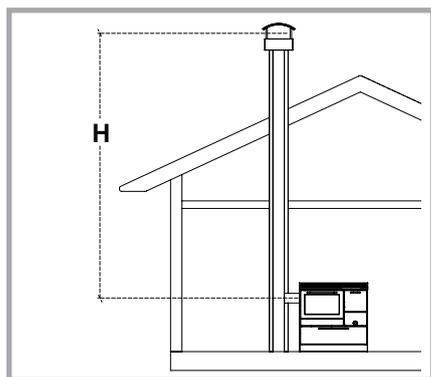


Abb. 6 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs.

## 2.7 RAUCHABZUG

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

## 2.8 SCHORNSTEINAUFSATZ

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

## 2.9 ANSCHLUSS- ODER RAUCHROHRSTUTZEN

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

## 2.10 RAUCHAUSGÄNGE

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

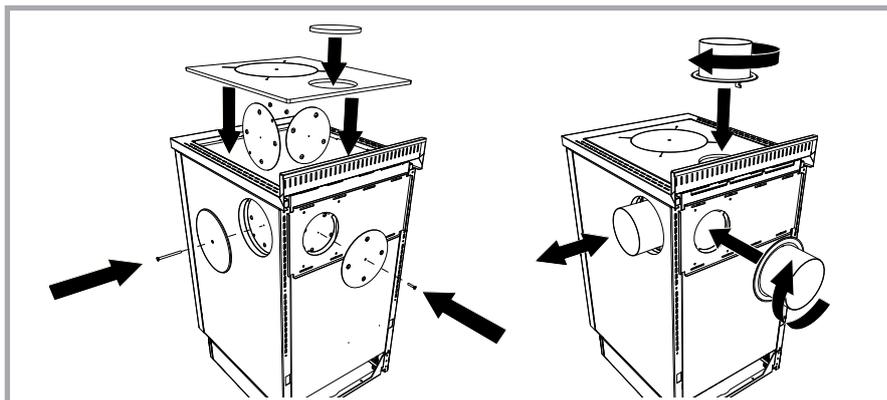


Abb. 7 - Mehrfachanschluss ohne Backofen, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

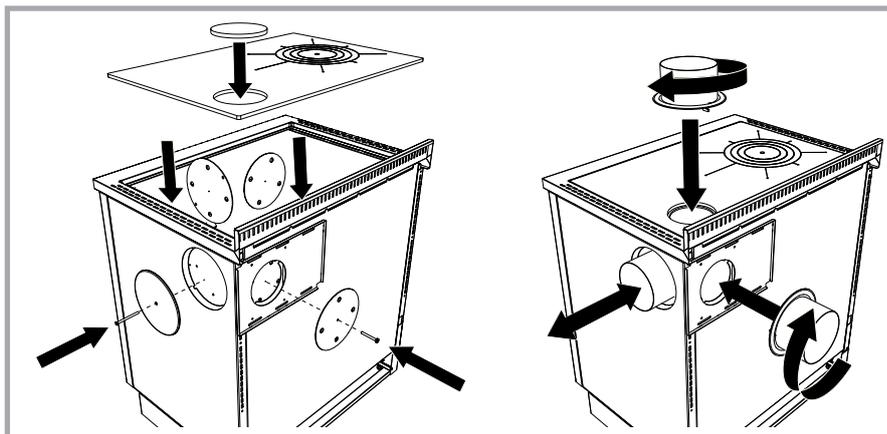


Abb. 8 - Mehrfachanschluss mit Backofen, korrekte Vorbereitung für den Anschluss.

## 2.11 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN RAUCHABZUG

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

Falls der Anschluss für den Rauchabzug seitlich am Herd vorgenommen wird, ist das Anschlussrohr verschiebbar. Für die korrekte Installation muss zuerst die Herdplatte entfernt und dann das Rohr vollständig in den Holzherd oder in das Rauchabzugsrohr eingeschoben werden, wobei darauf zu achten ist, dass sich die Befestigungsöse an der Herdseite befindet. Nun kann der Herd an seinen vorgesehenen Platz gestellt und der Anschluss an den Schornstein vorgenommen werden. Hierfür die Befestigungsöse biegen und mit der dafür vorgesehenen Schraube festziehen (siehe Abb. 10).

Auf jeden Fall muss der Anschluss zwischen Herd und Rauchabzug festsitzen und gut abgedichtet sein, sowie keine Verengungen oder Querschnittsreduzierungen am Schornstein aufweisen (siehe Abb. 11). Falls sich in nächster Nähe entzündliche oder wärmeempfindliche Materialien befinden, muss eine passende Isolierung vorgenommen und ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgesehen werden.

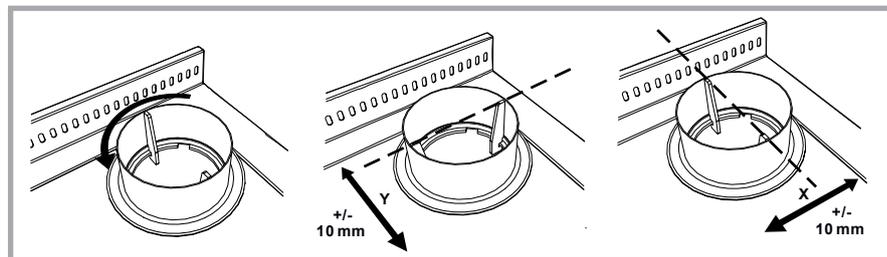


Abb. 9 - Toleranz für oberen und hinteren Rauchausgang. Diese hängt von der Ausrichtung des Anschlussstutzens ab.

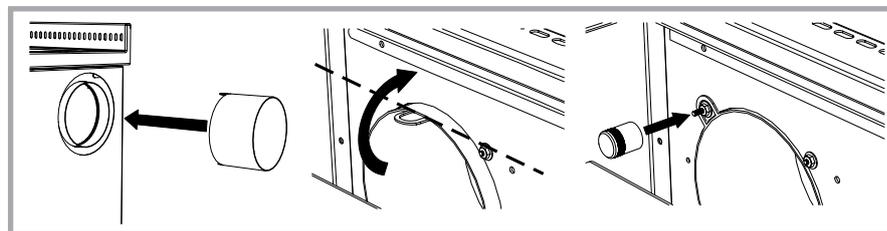


Abb. 10 - Rauchausgangseitlich. Befestigung des Anschlussrohrs bei seitlichem Rauchausgang.

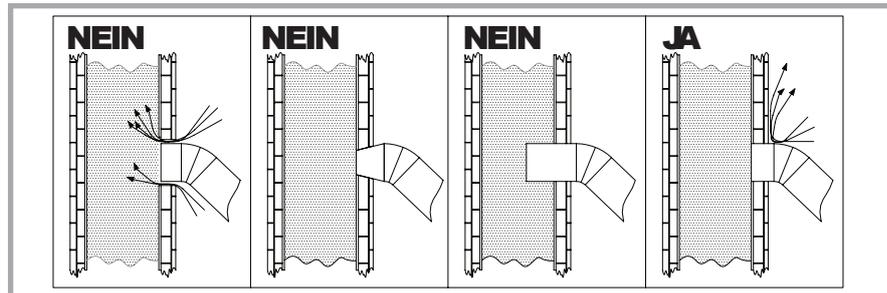


Abb. 11 - Beispiele für den richtigen und falschen Anschluss des Rauchabzugsrohrs.

## 2.12 REGULIERBARERRAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE(HOLZHERDE OHNE BACKOFEN)

Bei allen Modellen ohne Backofen kann der Rauchausgang von rechts nach links und umgekehrt geändert werden. Außerdem ist es möglich, die horizontale und vertikale Position zu verstellen, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens an den Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung müssen die 8 Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position befindet, wieder angezogen werden. Zur Änderung der Rauchausgangsposition von rechts nach links genügt es, die Anschlussplatte abzunehmen, komplett zu drehen und wieder zu befestigen. Auf Anfrage kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern (siehe Abb. 12b). Für die horizontale und waagrechte Regulierung stehen des Weiteren, dank im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.11). In den folgenden Tabellen sind für jedes Modell die Mindest- und Maximalmaße in mm angegeben. Diese beziehen sich auf die Rauchausgangs-Mitte bis zur Außenseite. Auf Anfrage ist es möglich, eine zusätzliche Anschlussplatte für den Rauchausgang in den mittleren Positionen zu bestellen. Bei Bestellung dieser Platte muss die Rauchausgangs-Mitte (X) angegeben werden. Diese Anschlussplatte ermöglicht horizontal einen Spielraum von +/- 20 mm.

### STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F min	F standard	F max
RE 40 - RVE 40	115	135	155
RE 45 - RVE 45	115	135	155
RE 50 - RVE 50	115	135	155
RI 60 - RVI 60 - FE 60 - FVE 60	165	185	205

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

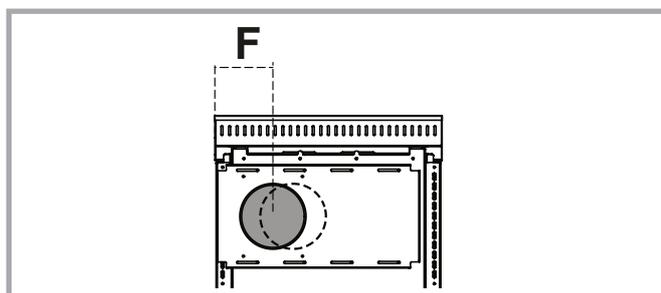


Abb. 12a - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

### ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE (OPTIONAL)

Modell	F min	F standard	F max
RE 40 - RVE 40	155	175	195
RE 45 - RVE 45	185	205	225
RE 50 - RVE 50	210	230	250
RI 60 - RVI 60 - FE 60 - FVE 60	260	280	300

Tabelle 2b - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab RauchausgangMitte mit der zusätzlichen Anschlussplatte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

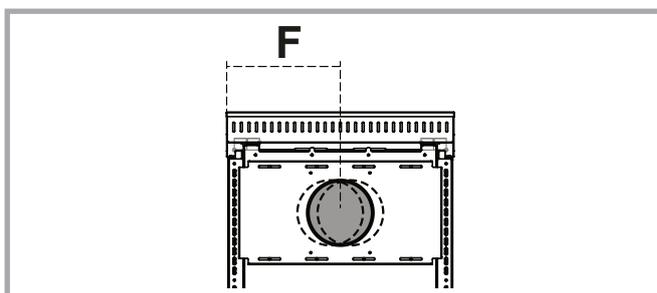


Abb. 12b - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

## 2.13 REGULIERBARERRAUCHAUSGANG AUF DER RÜCKSEITE(HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

Der Rauchausgang auf der Rückseite kann bei einem Großteil der Modelle mit Backöfen verändert werden. Dieser kann horizontal und vertikal verstellbar sein, um sich bestmöglich der Installation des Anschlussstutzens an den Rauchabzug anzupassen. Für die horizontale Regulierung, müssen die 8 Schrauben der Anschlussplatte gelockert werden und sobald sich diese an der richtigen Position befindet, wieder angezogen werden. Einige Modelle sind mit einer zusätzlichen Regulierung des Rauchausgangs ausgestattet, bei der die Anschlussplatte abgenommen und gedreht werden kann (siehe Abb. 13b). Auf Anfrage kann Rizzoli eine zusätzliche Anschlussplatte mit Rauchausgang in den mittleren Positionen liefern. Für die horizontale und waagrechte Regulierung stehen des Weiteren, dank im Lieferumfang enthaltenden Anschlussstutzen mit Bajonettverschluss, jeweils 1 cm Toleranz zur Verfügung (siehe Kapitel 2.11). In den folgenden Tabellen sind für jedes Modell mit Backofen die Mindest- und Maximalmaße in mm angegeben. Diese beziehen sich auf die Rauchausgangs-Mitte bis zur Außenseite.

### STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F min	F standard	F max
RE 60 - RVE 60	115	135	155
RE 80 - RVE 80	115	135	155
RE 90 - RVE 90	115	135	155
RI 70 - RVI 70 - FE 70 - FVE 70	165	185	205
RI 80 - RVI 80	165	185	205
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	165	185	205
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	165	185	205

Tabelle 3a - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab RauchausgangMitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

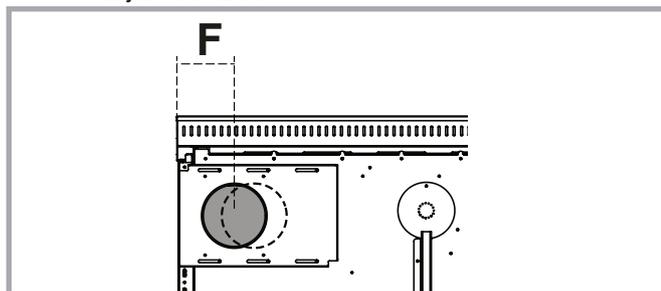


Abb. 13a - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der Standard-Anschlussplatte.

### UMGEDREHTE STANDARD-ANSCHLUSSPLATTE

Modell	F min	F standard	F max
RE 80 - RVE 80	210	230	250
RE 90 - RVE 90	210	230	250
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	260	280	300
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	260	280	300

Tabelle 3b - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab RauchausgangMitte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

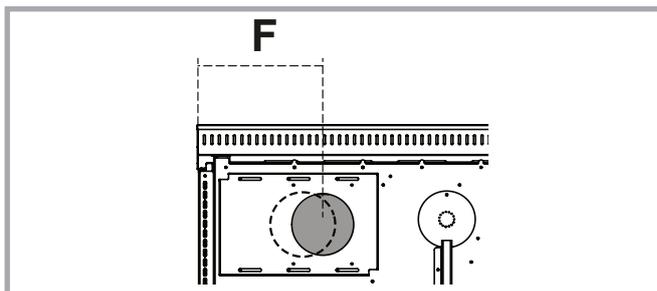


Abb. 13b - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der umgedrehten Standard-Anschlussplatte.

DEUTSCH

ZUSÄTZLICHE ANSCHLUSSPLATTE(OPTIONAL)

Modell	F min	F max
RE 80 - RVE 80	155	210
RE 90 - RVE 90	155	210
RI 90 - RVI 90 - FE 90 - FVE 90	205	260
RI 100 - RVI 100 - FE 100 - FVE 100	205	260

Tabelle 3c - Mindest- und Maximalabstand (in mm) ab RauchausgangMitte mit der zusätzlichen Anschlussplatte ohne Berücksichtigung der Toleranz des Anschlussstutzens mit Bajonettverschluss.

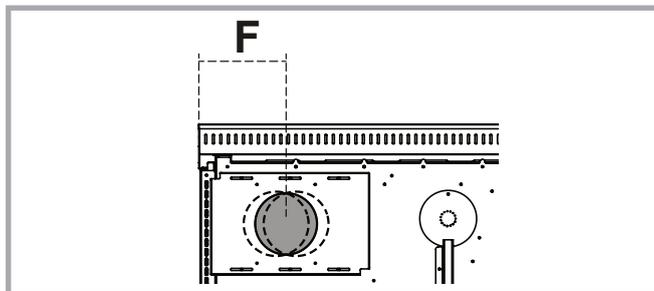


Abb. 13c - Rückansicht des Holzherdes und Darstellung der min. und max. Verschiebung des Rauchausgangs auf der Rückseite mit der zusätzlichen Anschlussplatte.

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

2.14 FRISCHLUFTZUFUHR

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

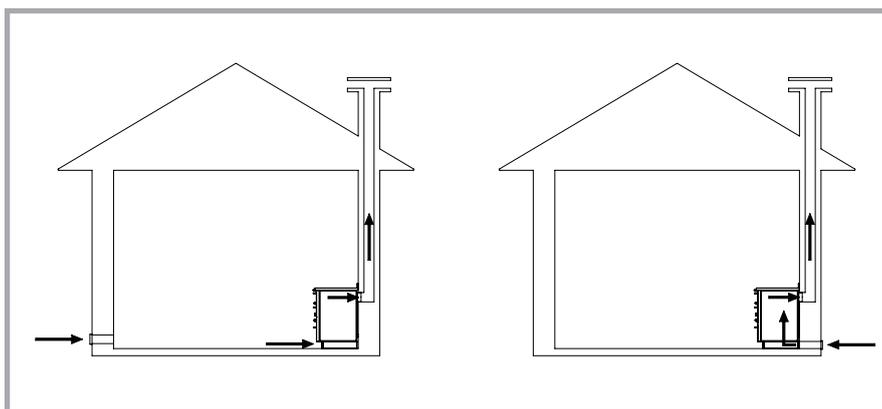


Abb. 14 - Installation des Herdes mit Luftzufuhr aus dem Aufstellungsraum und Installation mit externer Frischluftzufuhr, direkter Anschluss am Holzherd.

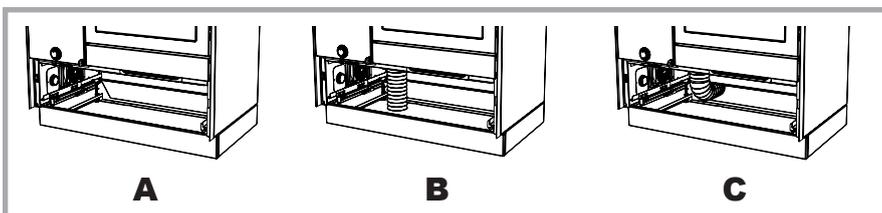


Abb. 15 - Anschlussmöglichkeiten der Frischluftzufuhr am Holzherd. A = Externe Frischluftzufuhr nicht angeschlossen, B = Externe Frischluftzufuhr Anschluss in Bodenhöhe, C = Externe Frischluftzufuhr Wandanschluss

Um den Anschluss zu erleichtern, empfiehlt es sich, die externe Frischluftzufuhr entweder über den Boden oder an der Rückwand des Herdes, in Sockelhöhe, je nach Modell (siehe Tabelle 4 und Abb. 16), vorzunehmen. Weitere Anschlusslösungen sind nach vorheriger Absprache mit Rizzoli möglich.



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

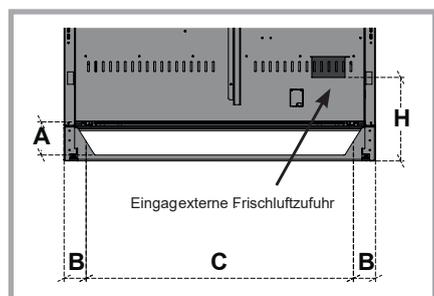


Abb. 16 - Hinteransicht des Sockels und Angaben für den Anschluss an die externe Frischluftzufuhr.

Modelle	A	B	C	H	∅
RE 40 - RVE 40	95	76	243	272	95
RE 45 - RVE 45	95	76	293	272	95
RE 50 - RVE 50	95	76	343	272	95
RE 60 - RVE 60	95	76	443	272	95
RE 80 - RVE 80	95	76	643	272	95
RE 90 - RVE 90	95	76	743	272	95
RI 60 - RVI 60	95	76	443	272	95
RI 70 - RVI 70	95	76	543	272	95
RI 80 - RVI 80	95	76	643	272	95
RI 90 - RVI 90	95	76	743	272	95
RI 100 - RVI 100	95	76	843	272	95

Tabelle 4 - Maße für den Frischluftzufuhr-Anschluss.

Maße (in mm)



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

## 2.15 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Der elektrische Anschluss der Holzherde dient zur Betätigung der seitlichen Ventilatoren und bei Modellen mit Backofen zur Stromversorgung der Backofenlampe. Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Herdrückseite angeschlossen werden. Alle Anschlüsse an die Stromversorgung (Phase, Neutralleiter und Schutzleiter) müssen, wie in der Abb. 18 ersichtlich, korrekt ausgeführt werden. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

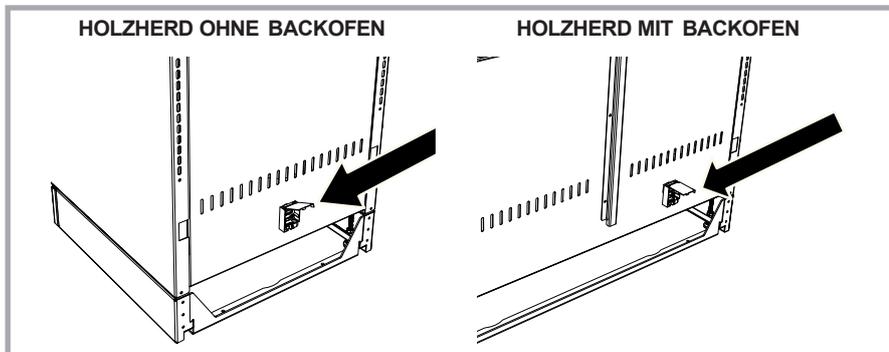


Abb. 17 - Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung.

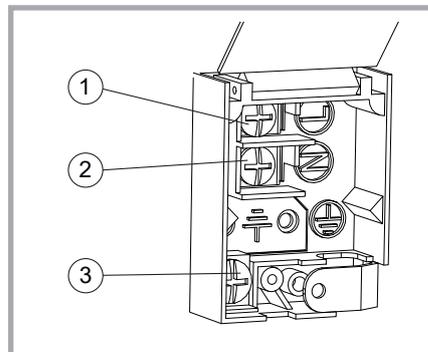


Abb. 18 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase, 2. Neutralleiter, 3. Schutzleiter.

## 2.16 ENTFERNUNG DER HOLZLADE

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

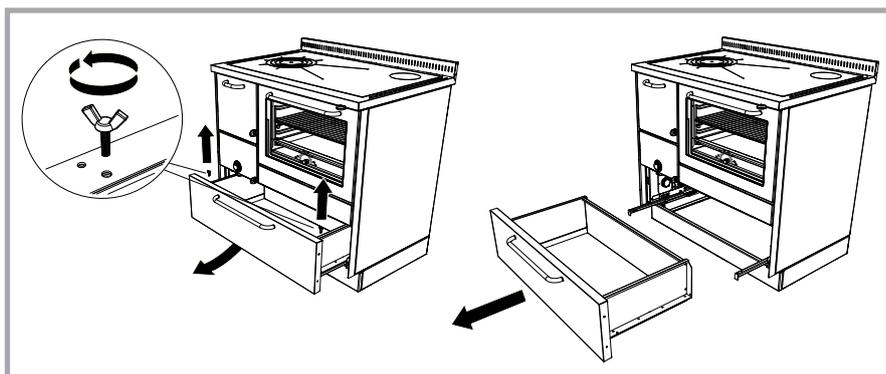


Abb. 19 - Entfernung der Holzlade.



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

## 2.17 EINSTELLUNG DES STANDARD-SOCKELS

Die Einstellung des Sockels erfolgt im Inneren des Herdes, hierzu muss die Holzlade laut Kapitel 2.16 entfernt werden. Der Sockel der Holzherde ist regulierbar, damit er bestmöglich dem Aufstellungsraum angepasst werden kann. Es können sowohl der Sockeleinziegel auf der Vorderseite als auch die Herdhöhe durch die Schraubfüße eingestellt werden. Hierzu muss jeder einzelne Schraubfuß in den Ecken des Sockels reguliert werden, wodurch der Holzherd gleichmäßig eingestellt werden kann.

Für die Regulierung der Schraubfüße wird ein Schlüssel Nr. 28 im Lieferumfang enthalten benötigt (siehe Abb. 20). Die Schraubfüße können bis zu 60 mm erhöht werden.

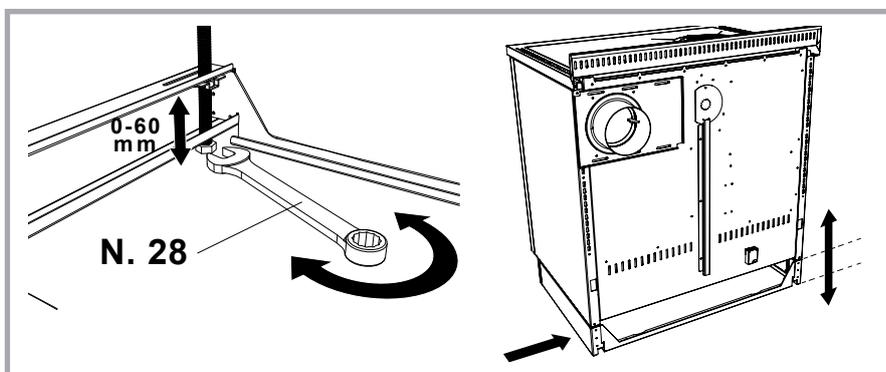


Abb. 20 - Einstellung der Herdhöhe durch Regulierung der Schraubfüße mit Schraubenschlüssel.

DEUTSCH

Zur Regulierung des Sockeleinzugs müssen die vorderen Schrauben gelockert werden, mit denen der Sockel am Herd befestigt ist. Die Schrauben sind von unten nach oben eingeführt. Sobald der Sockeleinzug in der gewünschten Position ist, werden die Schrauben wieder angezogen. Hierzu ist ein Schraubenschlüssel N. 8 (siehe Abb. 21) notwendig. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht vollständig herauszudrehen - sie sollten nur gelockert werden.

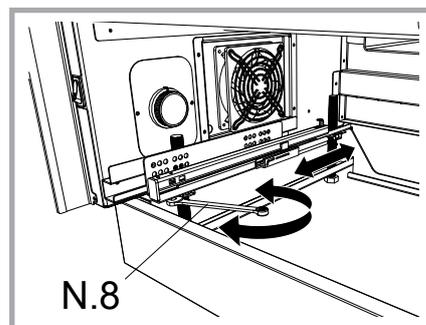


Abb. 21 - Einstellung des Sockeleinzugs

## 2.18 EINSTELLUNG DES TELESKOP-SOCKELS

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

Die Einstellung der Sockelhöhe erfolgt laut Kapitel 2.17. Nach der Einstellung der Schraubfüße kann der Teleskop-Sockel eingestellt werden, um den offenen Sockelbereich abzudecken. Hierzu müssen die 2 Schrauben laut Abb. 22A und 22B entfernt werden. Nun kann auch die Höhe des integrierten Sockels der Holzlade eingestellt werden. Hierzu müssen die beiden Schrauben der Holzlade gelockert werden, wodurch die Sockelabdeckung langsam hinuntergeht. Sobald die gewünschte Höhe erreicht worden ist, zieht man die Schrauben wieder an (laut Abb. 22C und 22D).

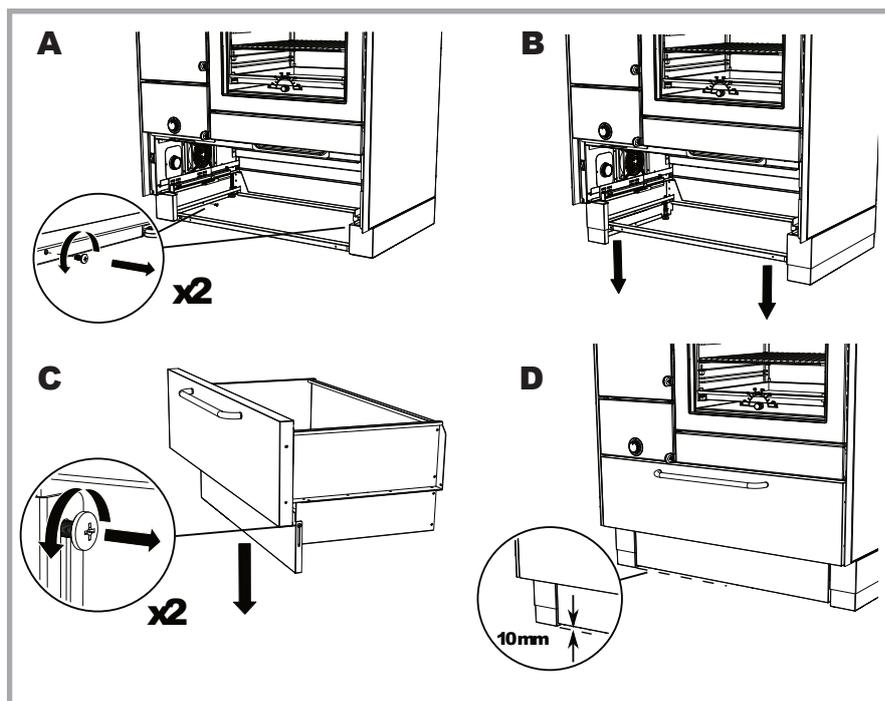


Abb. 22 - Einstellung des Teleskop-Sockels



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

## 2.19 REGULIERUNG DER VENTILATOREN

Holzherde sind mit einem Isoliersystem an den Seitenwänden mittels Ventilatoren ausgestattet, wodurch noch bessere Wärmedämmung des Herdes garantiert und die von ihm erzeugte Wärme optimal ausgenutzt wird. Diese Lösung ist besonders nützlich, wenn der Herd zwischen Wänden oder Küchenmöbel eingebaut wird. Die Ventilatoren werden über einen Thermostat gesteuert. Die Einstellung der Einschalttemperatur erfolgt über einen Drehknopf im Inneren des Faches, in dem sich die Holzschublade befindet und wird durch den Auszug dieser zugänglich. Wird der Herd zwischen Möbel eingebaut, sollte der Thermostat auf eine Temperatur von 60°C eingestellt werden.



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

## 2.20 ERSTEINBETRIEBNAHME

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



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

## 2.21 SETZUNGSERSCHEINUNGEN

Die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine und der feuerfeste Mörtel unterliegen einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen. Weitere Setzungserscheinungen können auch in anderen Herdteilen auftreten, was durch leichte Geräuschentwicklung beim Aufheizen oder Abkühlen zum Ausdruck kommt. Dadurch wird die Funktion des Herdes keineswegs beeinträchtigt und im weiteren Gebrauch verschwinden sie allmählich völlig. Während des Betriebs kann der Herdrahmen eine gewisse Verformung aufweisen, die durch normale Temperaturschwankungen verursacht wird. Die Funktionalität und Lebensdauer des Geräts ist dadurch nicht beeinträchtigt.

# 3 GEBRAUCH

## 3.1 BETRIEB DES HOLZHERDES

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



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

## 3.2 ANHEIZEN

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

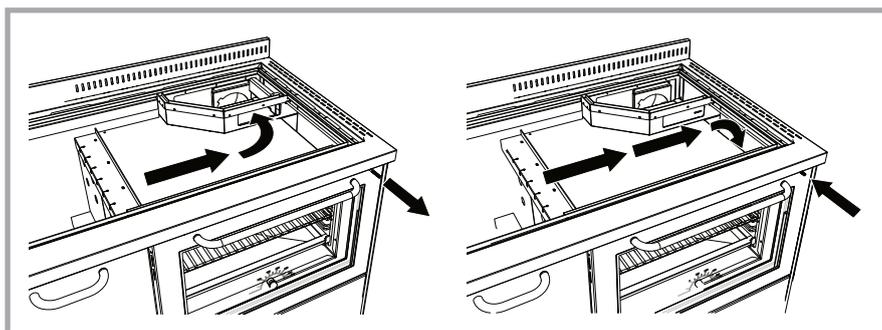


Abb. 23 - Anheizklappen-Hebel. Bei herausgezogenem Hebel ist die Klappe offen und das Anheizen ist einfacher. Bei nicht herausgezogenem Hebel ist die Klappe für den Normalbetrieb geschlossen.



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

## 3.3 LUFTREGULIERUNG

Bei allen Modellen sind zwei Luftregulierungen vorhanden: Regulierung der externen Frischluftzufuhr und Regulierung der Primär- und Sekundärluft. Der Brennluftergang im Inneren des Holzherdes wird über ein Ventil, welches über den Hebel unter der Aschekastentür gesteuert wird, reguliert. Wenn sich dieser in der rechten Position befindet, ist der Luftergang geschlossen, links ist er geöffnet (Einstellung dieser Vorrichtung laut Abb. 24). Wenn sich der Rauchausgang links befindet, ist die Regulierung umgekehrt (links geschlossen und in der rechten Position geöffnet). Wenn der Herd in Betrieb ist, muss die Luftzufuhr offen sein, da das Feuer Sauerstoff benötigt. Der Herd kann in der Position Geschlossen nicht betrieben werden. Mit einem übermäßig hohen Kaminzug kann es nötig sein, die Luftzufuhr teilweise zu schließen (Hebel mittig einstellen). Der Primärluftregler an der Frontseite des Herdes wird durch einen Drehknopf automatisch reguliert, der die Abbrandgeschwindigkeit kontrolliert und die vom Herd erzeugte Wärme auf konstantem Niveau hält. Niedrige Werte

garantieren weniger Leistung und erhöhte Autonomie; hohe Werte garantieren erhöhte Leistung und weniger Autonomie. Die Sekundärluftzufuhr wird automatisch, durch die Einstellung des Lufterlass-Hebels sowie der Primärlufteinstellung, der effektiven Funktionsbedingungen und Rauchgaszug gesteuert. Der Luftdurchlass auf der Feuerraumtür ist fix und so eingestellt, dass ein optimaler Abbrand und bei Modellen mit Sichtfenster die optimale Glasspülung gewährleistet werden. Wenn der Holzherd nicht in Betrieb ist, ist der Primärluftregler auf den 0-Wert einzustellen, um unerwünschten Lufteintritt mit konsequentem, frühzeitigem Abkühlen des Herdes und des Aufstellungsraums einzuschränken. Diese Maßnahme ist besonders im Fall von Geräteinstallationen mit direkt an den Herd angeschlossenem, externen Frischluftkanal wichtig. Für eine gute Funktionstüchtigkeit des Holzherdes wird generell empfohlen, die Anweisungen zur Luftregulierung in Tabelle 5 zu befolgen.

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

Tabelle 5 - Herdeinstellungen unter verschiedenen Nutzungsbedingungen.



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

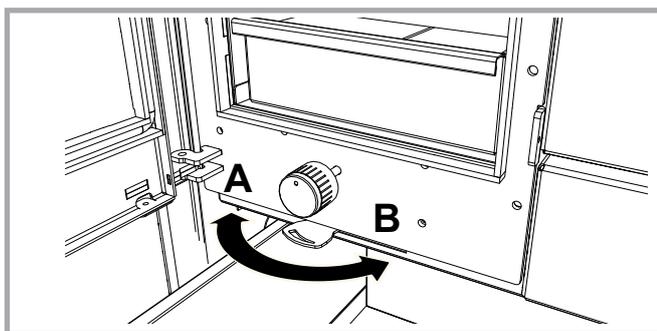


Abb. 24 - Einstellung der Frischlufztzufuhr-Regulierung. Wenn sich der Hebel auf der Position "A" befindet, ist die Luftzufuhr offen. Auf der Position "B" ist die Luftzufuhr geschlossen.

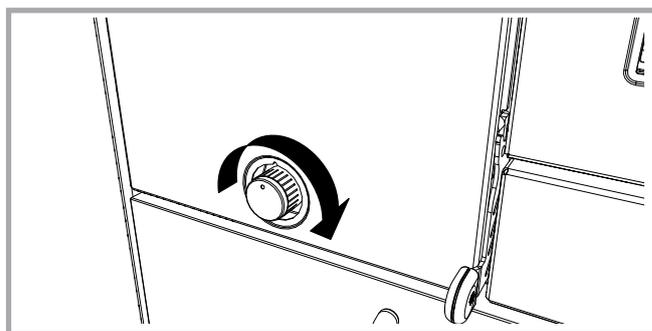


Abb. 25 - Einstellung der Primär- und Sekundärluft. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn, öffnet sich die Regulierung.



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

### 3.4 KOCHEN AUF DER HERDPLATTE

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

### 3.5 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

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

Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkekse muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung ca. 1 kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backofen eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten backen; dann herausnehmen, komplett drehen, wieder in der Mitte einschieben und für weitere 5 Minuten backen. Zum Schluss Backblech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen.



**ACHTUNG!** Einige Komponenten des Holzherdes (z.B. Dichtungen) können durch zu hohe Temperaturen im Backofen beschädigt werden. Wird der Backofen nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Backofentür ein wenig zu öffnen, damit sich die im Inneren erzeugte Wärme im Raum ausbreiten kann. Andernfalls könnte eine Überhitzung mit möglicher Beschädigung des Holzherdes die Folge sein. Diese Beschädigungen sind vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

### 3.6 DAMPFABLEITUNGSVENTIL (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

Beim Backen oder Braten gewisser Speisen kann es manchmal zu übermäßiger Dampfbildung im Inneren des Backofens kommen. Deshalb sind die Herde mit Backofen mit einem Dampfableitungsventil ausgestattet. Das Ventil befindet sich im Innenraum des Backofens, vorne an der Seitenwand und kann bei Bedarf 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.

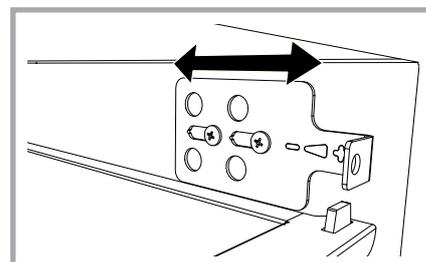


Abb. 26 - Dampfableitungsventil.

### 3.7 BACKOFENBELEUCHTUNG (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

Holzherde 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.

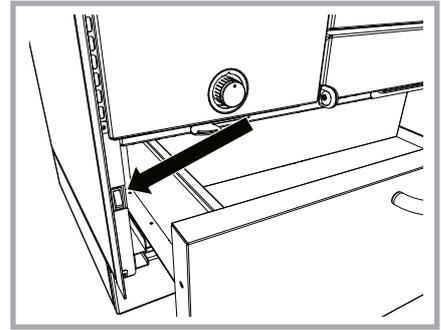


Abb. 27 - Lichtschalter der Backofen-Innenbeleuchtung.

DEUTSCH

### 3.8 HEIZEN

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

### 3.9 VENTILATOREN

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

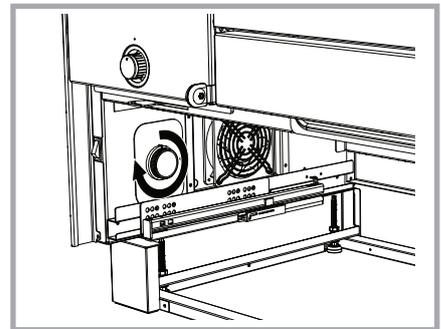


Abb. 28 - Thermostateinstellung für die Zwangslüftung der Seitenwände.

### 3.10 BACKBLECKAUF TELESKOPSCHIENEN (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

Alle Holzherde mit Backofen sind mit einem Teleskopschienensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet. Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippsicheren Schienenkomplett 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 29.

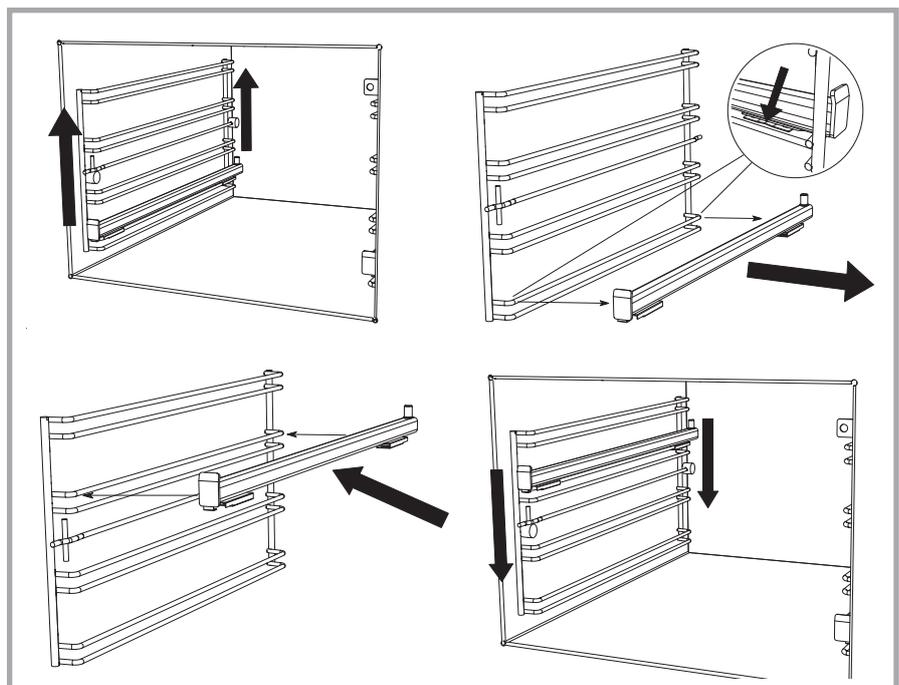


Abb. 29 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

### 3.11 ZUBEHÖRFACH

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



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

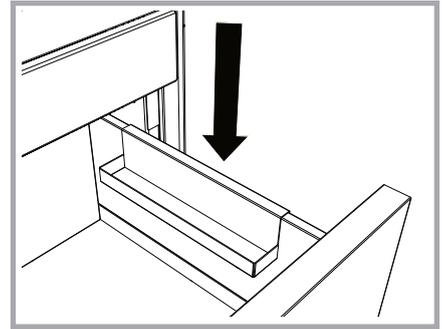


Abb. 30 - Im Inneren der Holzlade montiertes Zubehörfach.

### 3.12 BACKBLECHHALTER(HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

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

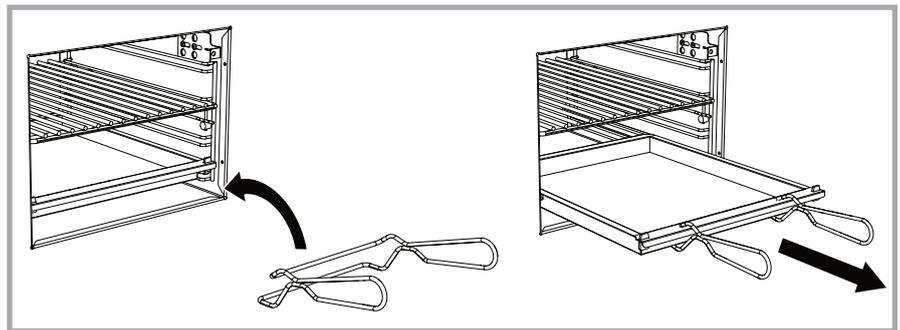


Abb. 31 - Backblechhalter.

### 3.13 SCHUTZ DER FEUERRAUMTÜR (OPTIONAL)

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

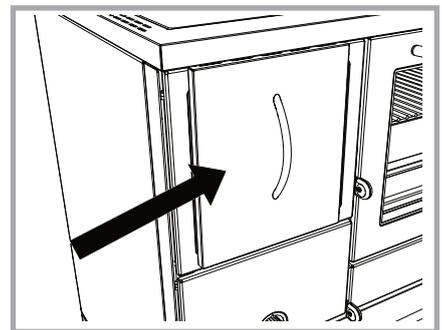


Abb. 32 - Schutz für die Feuerraumtür.

### 3.14 HERDPLATTENABDECKUNG (ZUBEHÖR)

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

## 4 WARTUNG

### 4.1 REINIGUNG

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



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

### 4.2 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

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

### 4.3 REINIGUNG DES FEUERROSTES

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

### 4.4 ASCHEKASTEN

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

### 4.5 REINIGUNG DER RAUCHGASZÜGE (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

Die Rauchgaszüge in den Holzherden werden vollständig rund um den Backofen zwangsgeführt. Aus diesem Grund sind Holzherde 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. Je nach Gebrauch müssen eventuelle Reinigungs- und Wartungsarbeiten häufiger erfolgen. Die Reinigungsöffnung befindet sich unter dem Backofen und ist durch das Öffnen der Klappe zugänglich.

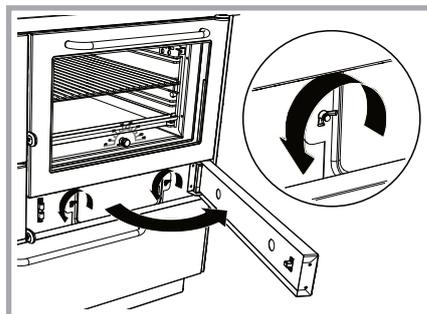


Abb. 33 - Kontrolle der Rauchgaszüge.

### 4.6 REINIGUNG DES BACKOFENS (HOLZHERDE MIT BACKOFEN)

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

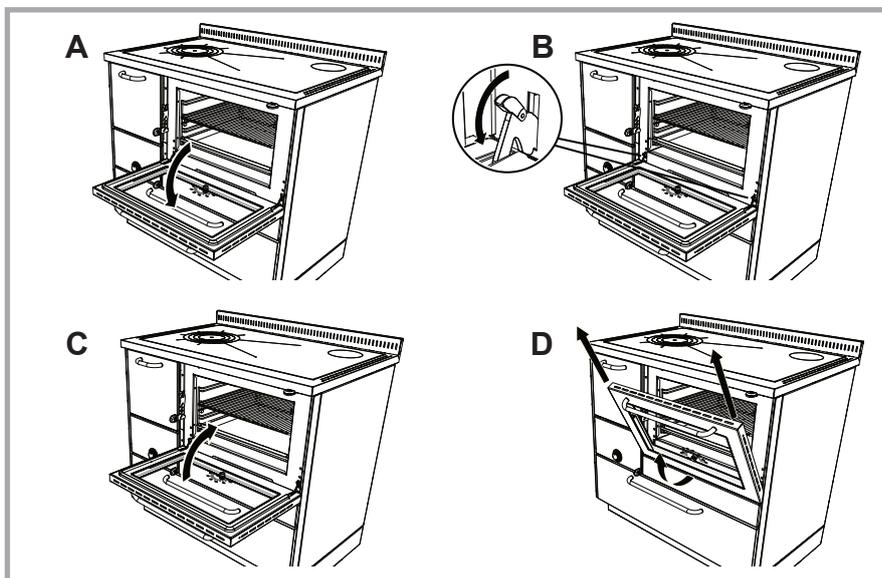


Abb. 34 - Aushängender Backofentür.

#### 4.7 REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

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



**ACHTUNG!** Bei unzureichender Schornsteinreinigung besteht die Gefahr eines Schornsteinbrandes.

#### 4.8 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Auf dem Sichtfenster der Feuerraumtür kann sich durch den Gebrauch Ruß ablagern. Vor allem bei schlechtem Abbrand, wenig Zug oder bei schlechter Brennstoffqualität kann das Sichtfenster schmutzig werden. Zur Reinigung der Sichtfenster der Backofen- und der Feuerraumtür (Modelle RVE-RVI) verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Die Innenscheiben der Feuerraumtür reinigen sich während des Betriebes von selbst. Hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung der Scheibe, die direkten Kontakt mit dem Feuer hat, notwendig sein.



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

#### 4.9 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Stahl-Herdplatte des Herdes erfordert eine regelmäßige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Wenn die Platte kalt ist, müssen alle Töpfe und Wasserkessel entfernt werden, da sich durch sie Feuchtigkeit auf der Herdplatte bilden könnte. Zum Lieferumfang der Holz- und Zentralheizungsherde gehören auch einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: Schmirgelschwamm, Reinigungsmittel und Pflegeöl. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Verpackungen. Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Herdplatte verbleibt, kleine Rostflecken bilden. In diesem Fall reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit dem im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit dem Schmirgelschwamm oder feinem Schmirgelpapier abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht, einfach ein bisschen Pflegeöl auftragen. Die Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Herdplatte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder anderen Rückständen verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch eventuelle Kochrückstände zwischen Herdplatte und Einlegeplatte zu entfernen. Die Kochplatte nimmt mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen, gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Pflegeöl häufiger auf.

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

#### 4.10 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG



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

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

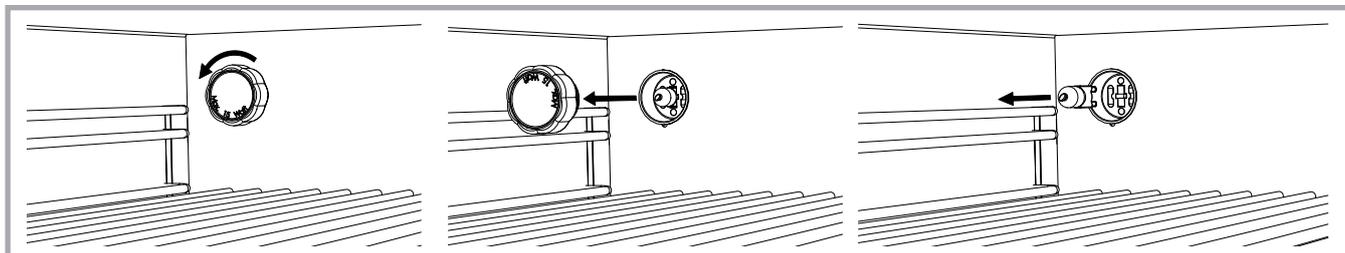


Abb. 35 - Austausch der Backofenlampe.

#### 4.11 WÄRME-AUSDEHNUNG

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

#### 4.12 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

4.13 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG NACH ENDGÜLTIGER AUSSERBETRIEBNAHME



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

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

DEUTSCH

## 5 WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus der Herdplatte. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, ob alle Luftregulierungen auf der höchsten Öffnungsstufe eingestellt sind</li> <li>• Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Feuerrost verstopfen</li> <li>• Kontrollieren, ob der Feuerrost korrekt eingelegt wurde (der flache Teil gehört nach oben)</li> <li>• Kontrollieren, ob der Aufstellungsraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunstabzugshauben oder andere Feuerungsanlagen in Betrieb sind</li> <li>• Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde</li> <li>• Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind</li> <li>• Den richtigen Standort des Schornsteinaufsatzes überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein</li> <li>• Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trocken und von guter Qualität ist</li> <li>• Kontrollieren, ob der Rauchabzug nicht bis unter den Holzherd reicht</li> </ul>
Funktionsstörung	Funktionsstörung bei schlechten Witterungsbedingungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Aufstellungsraum gut durchlüften</li> <li>• Aschekastentür leicht beim Anheizen öffnen</li> <li>• Eventuell den Schornsteinkopf mit einem Windschutz versehen</li> </ul>
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Holzherdes fangen Feuer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die gesamte Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen</li> <li>• Türen und Fenster des Aufstellungsraums gut verschließen</li> <li>• Sofort die Feuerwehr rufen</li> </ul>
Überhitzung	Der Herd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Luftzufuhr des Herdes vollständig unterbrechen und wenn nötig, Backofentür öffnen</li> </ul>
Der Backofen heizt nicht genug auf	Esgelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt</li> <li>• Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist</li> <li>• Die Luftregulierung auf die höchste Öffnungsstufe einstellen</li> <li>• Gutes, trockenes Kleinholz verwenden</li> <li>• Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt</li> </ul>
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Herdes ab; dies kann bei einem neuen Herd aufgrund der Feuchtigkeit im Mörtel entstehen. Das ist ganz normal, nach einigen Inbetriebnahmen trocknet der Herd allmählich aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird</li> <li>• Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist</li> <li>• Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist</li> <li>• Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist</li> <li>• Überprüfen, ob der Herd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat</li> </ul>
Anheizen nicht möglich	Eskann kein Feuer entfacht werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor dem Anheizen den Aufstellungsraum lüften</li> <li>• Die Anheizklappe öffnen</li> <li>• Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden</li> <li>• Handelsübliche Zündhilfen verwenden</li> </ul>
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Herdplatte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Wasser für die Reinigung der Herdplatte verwenden</li> <li>• Die Herdplatte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen</li> <li>• Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen</li> </ul>
Schmutziges Sichtfenster	Die Scheibeder Sichtfenstertür ist schmutzig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaminzug kontrollieren</li> <li>• Die Scheibe mit geeigneten Produkten reinigen</li> </ul>
Übermäßiger Lärm	Das Belüftungssystem ist sehr laut, die Ventilatoren weisen eine Phasenverschiebung oder eine Unwucht auf. Staubansammlungen behindern den korrekten Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie die Ventilatoren regelmäßig</li> <li>• Entfernen Sie die Holzlade (siehe Kap. 2.16) und reinigen Sie die Ventilatoren mit dem Staubsauger</li> </ul>

## 6 GARANTIE

### 6.1 ERKLÄRUNG ZUR FACHGERECHTEN KONSTRUKTION

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

### 6.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

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

### 6.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

### 6.4 MATERIALFEHLER

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

### 6.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENETEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

### 6.6 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

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

### 6.7 HAFTUNG

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

### 6.8 GERICHTSSTAND

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

## Hinweis

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

1.	Anweisungen	S.	24
1.1	Allgemeine Anweisungen	S.	24
1.2	Sicherheitshinweise	S.	24
1.3	Empfohlener Brennstoff	S.	24
1.4	Andere Brennstoffe	S.	24
1.5	Zubehör	S.	24
1.6	Herdbestandteile	S.	25
2.	Montage	S.	26
2.1	Anweisungen	S.	26
2.2	Installationshinweise	S.	26
2.3	Sicherheitsabstände (RE- RVE)	S.	26
2.4	Sicherheitsabstände (RI- RVI)	S.	26
2.5	Schornstein	S.	27
2.6	Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins	S.	27
2.7	Rauchabzug	S.	27
2.8	Schornsteinaufsatz	S.	27
2.9	Anschluss- oder Rauchrohrstutzen	S.	27
2.10	Rauchausgänge	S.	28
2.11	Richtiger Anschluss an den Rauchabzug	S.	28
2.12	Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite (Holzherde ohne Backofen)	S.	29
2.13	Regulierbarer Rauchausgang auf der Rückseite (Holzherde mit Backofen)	S.	29
2.14	Frischlufzufuhr	S.	30
2.15	Elektrische Anschlüsse	S.	31
2.16	Entfernung der Holzlade	S.	31
2.17	Einstellung des Standard-Sockels	S.	31
2.18	Einstellung des Teleskop-Sockels	S.	32
2.19	Regulierung der Ventilatoren	S.	32
2.20	Erste Inbetriebnahme	S.	32
2.21	Setzungserscheinungen	S.	33
3.	Gebrauch	S.	33
3.1	Betrieb des Holzherdes	S.	33
3.2	Anheizen	S.	33
3.3	Luftregulierung	S.	33
3.4	Kochen auf der Herdplatte	S.	34
3.5	Backen und Braten im Backofen (Holzherde mit Backofen)	S.	34
3.6	Dampfableitungsventil (Holzherde mit Backofen)	S.	34
3.7	Backofenbeleuchtung (Holzherde mit Backofen)	S.	35
3.8	Heizen	S.	35
3.9	Ventilatoren	S.	35
3.10	Backblech auf Teleskopschienen (Holzherde mit Backofen)	S.	35
3.11	Zubehörfach	S.	36
3.12	Backblechhalter (Holzherde mit Backofen)	S.	36
3.13	Schutz der Feuerraumtür (optional)	S.	36
3.14	Herdplattenabdeckung (Zubehör)	S.	36
4.	WARTUNG	S.	37
4.1	Reinigung	S.	37
4.2	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	37
4.3	Reinigung des Feuerrosts	S.	37
4.4	Aschekasten	S.	37
4.5	Reinigung des Rauchgaszüge (Holzherde mit Backofen)	S.	37
4.6	Reinigung des Backofens (Holzherde mit Backofen)	S.	37
4.7	Reinigung des Schornsteins	S.	38
4.8	Reinigung der Sichtfenster	S.	38
4.9	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	38
4.10	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	38
4.11	Wärmeausdehnung	S.	38
4.12	Ausserordentliche Wartung	S.	38
4.13	Informationen zur Entsorgung nach endgültiger Ausserbetriebnahme	S.	39
5.	Was tun, wenn...	S.	39
6.	GARANTIE	S.	40

## INHALTSVERZEICHNIS

6.1	Erklärung zur fachgerechte Konstruktion	S.	40
6.2	Allgemeine Klauseln	S.	40
6.3	Garantiebestimmungen	S.	40
6.4	Materialfehler	S.	40
6.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	40
6.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	40
6.7	Haftung	S.	40
6.8	Gerichtsstand	S.	40





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

