

MZ - ML

Instructions • Manuel d'utilisation



ENGLISH

Instructions	4
Installation	6
Use	12
Maintenance	16
What to do if...	19
Warranty	20

FRANÇAIS

Avertissements	24
Installation	26
Utilisation	32
Entretien	36
Que faire si...	39
Garantie	40

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

1 INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

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

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.3 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

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



WARNING! Painted part of the cookers could change colour if the temperatures in the combustion chamber are too high. The causes could be the excessive wood loading or the use of not correct combustibles. This damage is not covered by warranty.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

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

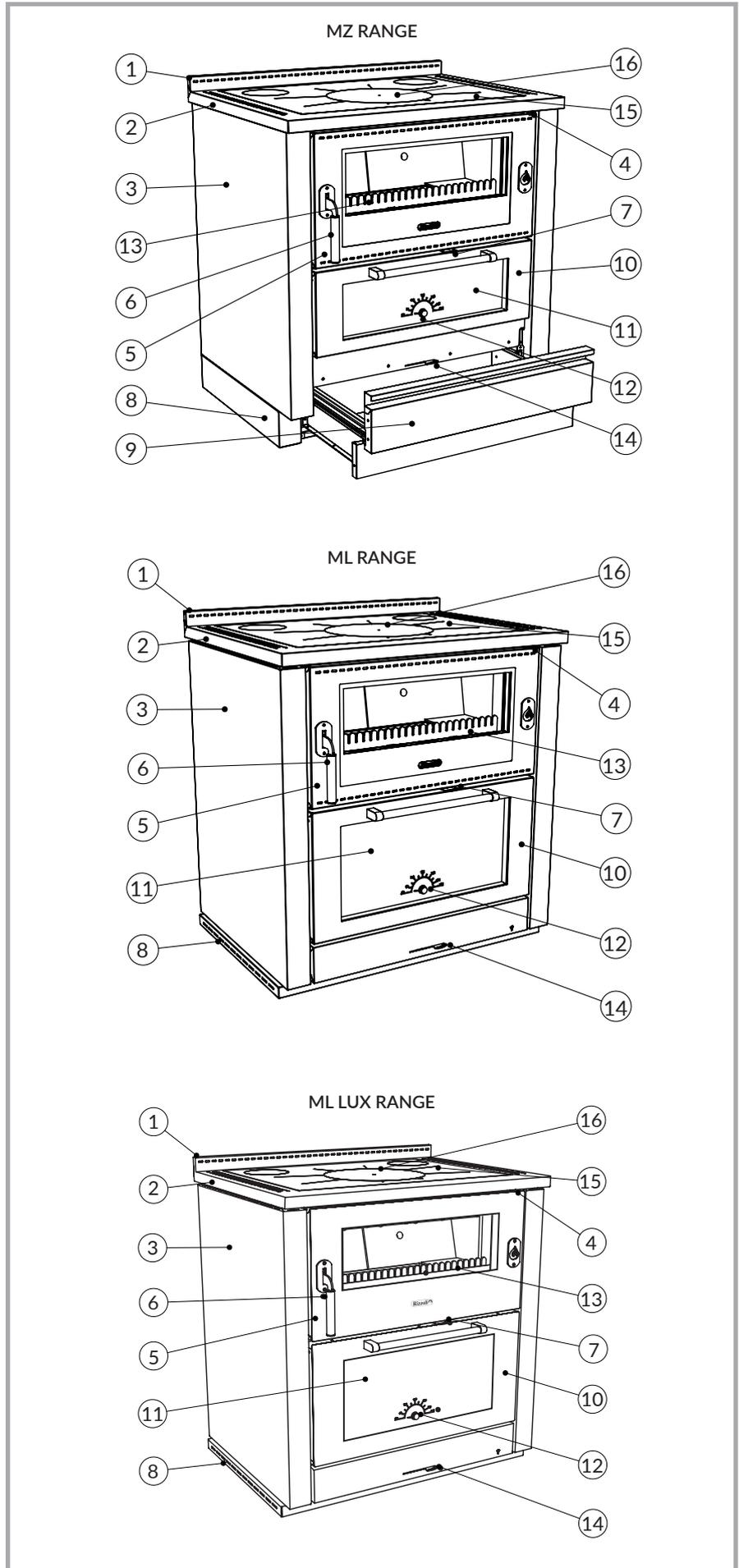
1.5 ACCESSORIES

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

- Ash drawer
- Glove
- Poker
- Scraper
- Plate care oil
- Plate cleaning oil
- Abrasive sponge
- Sponge for fire door cleaning
- Devices for the connection to the chimney, variable depending on the model of cooker
- Oven grill
- Baking pan
- Baking pan holder
- Glove box (MZ range)
- Hex key size 28 (MZ range, see chapter 2.14)
- Bottle brush (see chapter 4.7)
- Instruction and maintenance booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired cooker
- Certificate of quality for the refractory bricks used

1.6 PARTS OF THE COOKER

- 1 Riser
- 2 Frame
- 3 Side
- 4 Starting lever
- 5 Fire door
- 6 Door opening lever
- 7 Starting air regulation
- 8 Plinth
- 9 Wood box
- 10 Oven door
- 11 Oven door glass
- 12 Thermometer
- 13 Flame keeper
- 14 Primary and secondary air regulation
- 15 Plate
- 16 Disc or circles



ENGLISH

Picture 1

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

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

2.2 SAFETY DISTANCES

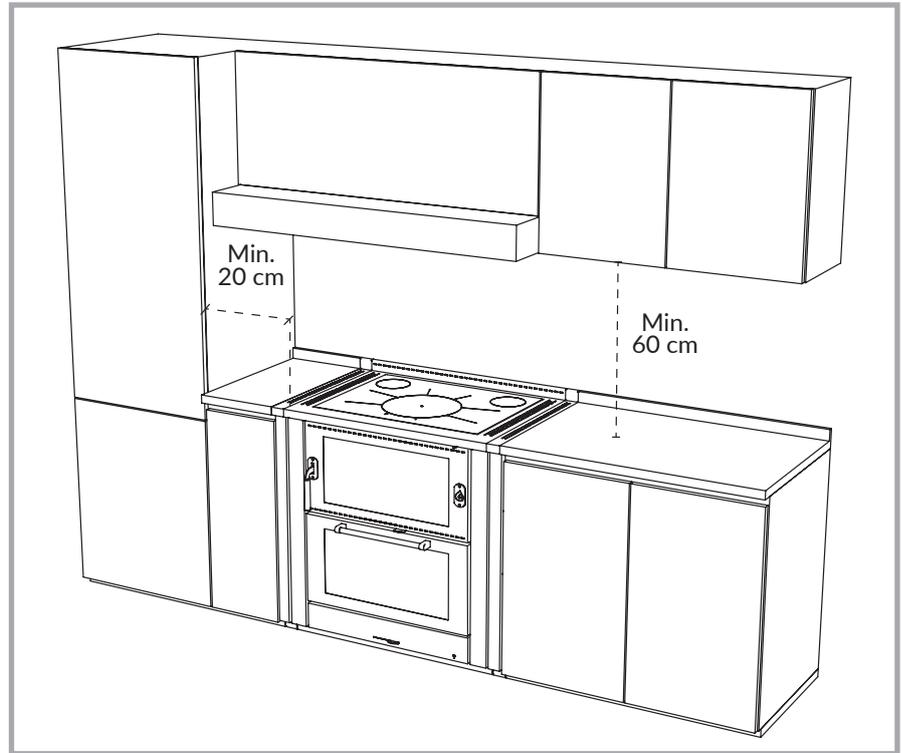
For the cookers to be framed into furniture, be sure that the minimum safety distances are respected in presence of particularly sensible to heating materials or combustible (see attached technical sheet). Rizzoli produces suited spacers to make easier the installation of the cooker into furniture. The device must be placed on a floor with enough load capacity. If the existing building does not satisfy this condition, you must adopt different solutions (for example you can use a plate to distribute the load).

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

We suggest not to install furniture on the cooker. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed. In case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired cookers.

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

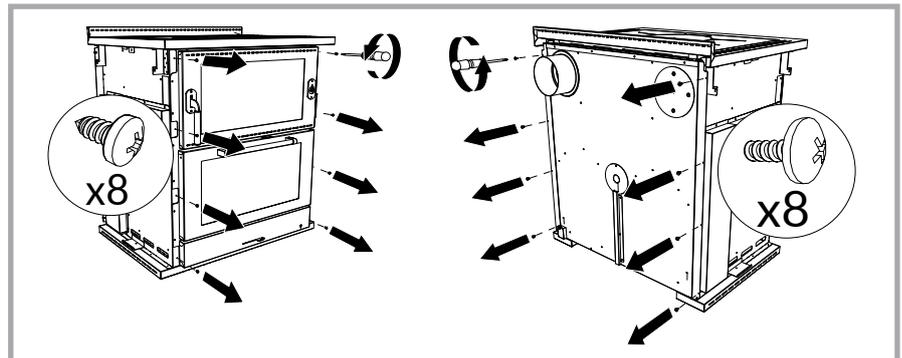
During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top and in the plinth: this to prevent the decadence of the isolating properties of the cookers and, in general, of its correct working.



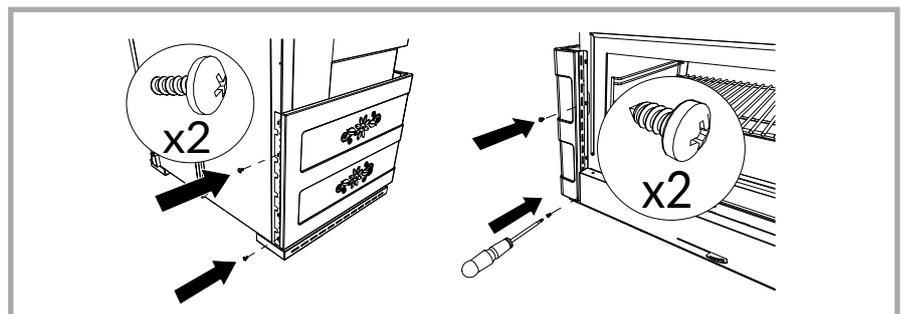
Picture 2 - Minimum safety distances when using suited spacers for the installation into furniture

2.3 SIDES FIXING (RUSTIK RANGE)

The device is delivered with both sides unfixed, inserted in a separated package. Before the final placement of the device, it is necessary to fix the covering of the sides. To do this, the 16 screws already on the device (8 in front and 8 in the rear part) must be removed, then place the covering fixing it with the screws in the original position. On each side, the lower part must be fixed before the upper one.



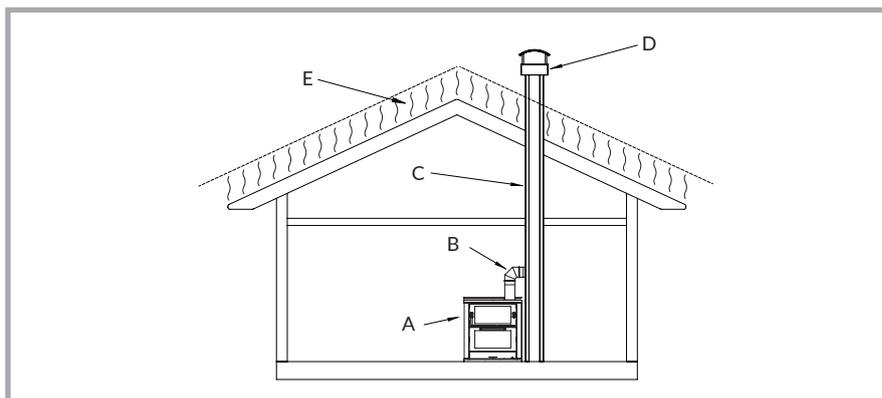
Picture 3 - Position of the screws on the device to fix the covering of the sides.



Picture 4 - Fixing of the sides covering elements.

2.4 CHIMNEY

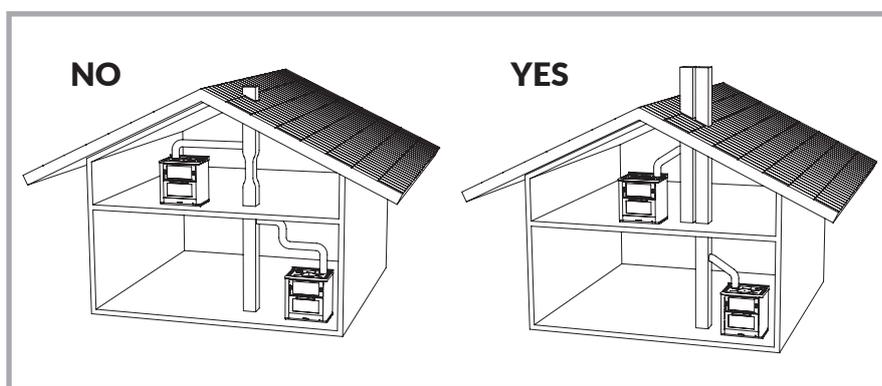
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired cooker. Wood fired cookers are built to insure the maximum efficiency, anyway the performances of the cooker are deeply influenced by the chimney. If the chimney has defects or does not match the building laws, it is not insured the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



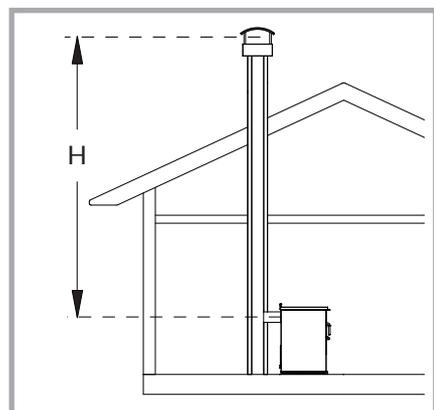
Picture 5 - Components of the chimney. A= cooker, B= conjunction, C= flue, D= chimney, E= reflow zone

2.5 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of cooker it is connected with, minding the environmental and general conditions of the place in which it is placed. The section of the chimney must permit the flow of the fumes produced by the cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 6 you can see some examples of good and bad chimney connection.



Picture 6 - Samples of correct and incorrect chimney connection.



Model	MZ-ML Range
ø entrance	130 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed
ø flue 4m < H < 6m	160 mm
ø flue H > 6m	150 mm
Necessary depression	12 Pa

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

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

2.6 FLUE

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

2.7 CHIMNEY POT

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

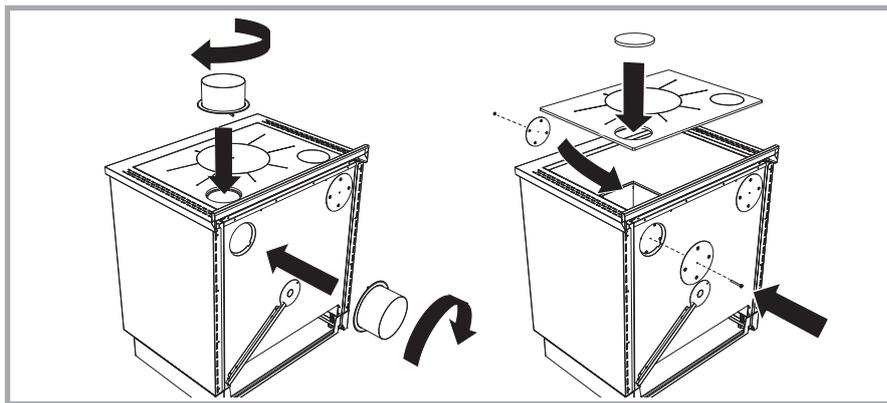
2.8 CONJUNCTION OR FUME CONDUCT

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

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

2.9 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

MZ-ML Range models are endowed with the predisposition of the flue outlet in the upper and rear parts, right or left. The choice of the side must be done when ordering the cooker. After the delivery, it is still possible to change the position from right to left and from left to right but it is necessary to make some variations inside the cooker in addition to the replacement of the flue connector. The variation must be done by experienced technicians. The use of the flue outlet upper or rear is free and can be chosen by the installer. Before connecting the cooker, it is necessary to choose the correct outlet and to verify that the other outlets are closed, eventually using the caps given as endowment of the cooker.

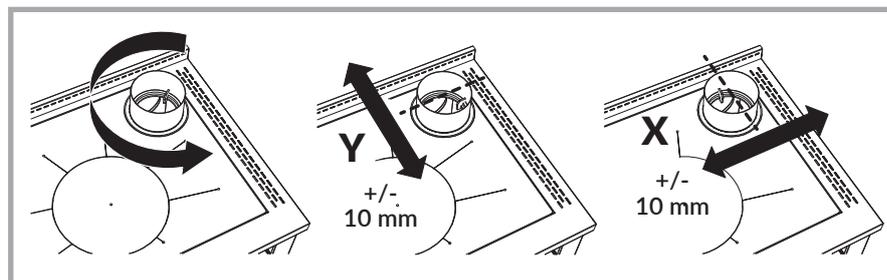


Picture 8 - Multiflue cooker, predisposition of the correct flue outlet

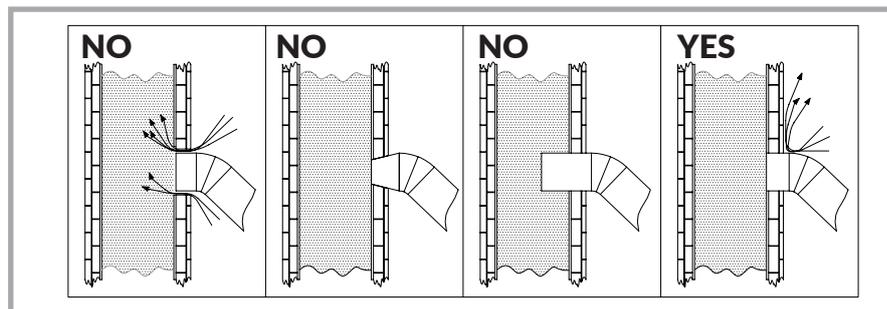
2.10 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

If the conduct of the chimney starts from a lower floor than the connection point of the cooker, it may be necessary to close the conduct under the connection pipe with fireproof materials. If you have the chimney behind or up, you have to use the connector with bayonet coupling. This must be inserted and turned so that it can remain blocked. This connector has a tolerance of about 1 cm to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction which depends on the orientation of the connector (see picture 9).

The connection with the chimney must be always well fixed and sealed, it must not have narrowing and must not decrease the usable section of the chimney (see picture 10). If near the cooker there is inflammable material or high temperatures sensible, the connection must be isolated and the safety distances must be strictly observed.



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

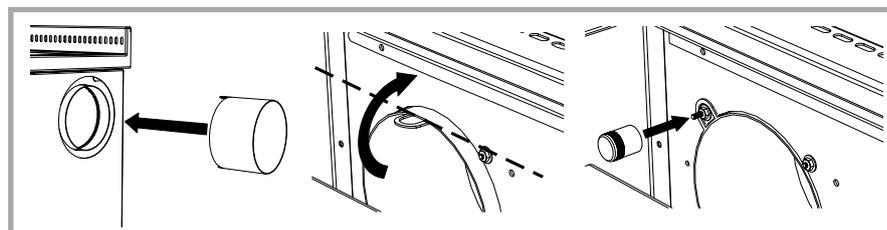


Picture 10 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney

2.11 FLUE OUTLET ON THE SIDE (OPTIONAL)

If the chimney is on the side in correspondence of a side, it is possible to order the flue outlet on the side. Also in this case, the connector is extractable.

To install it correctly, it is necessary to remove the cooking plate. Now, the connector must be completely inserted inside the wood fired cooker or the chimney, keeping the fixing buttonhole on the same side of the cooker. Then, you can place the wood fired cooker, extract correctly the connector so that it connect the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screw-lock (see picture 11).



Picture 11 - Flue outlet on the side. Fixed connector for the flue outlet on the side.

2.12 AIR INTAKE

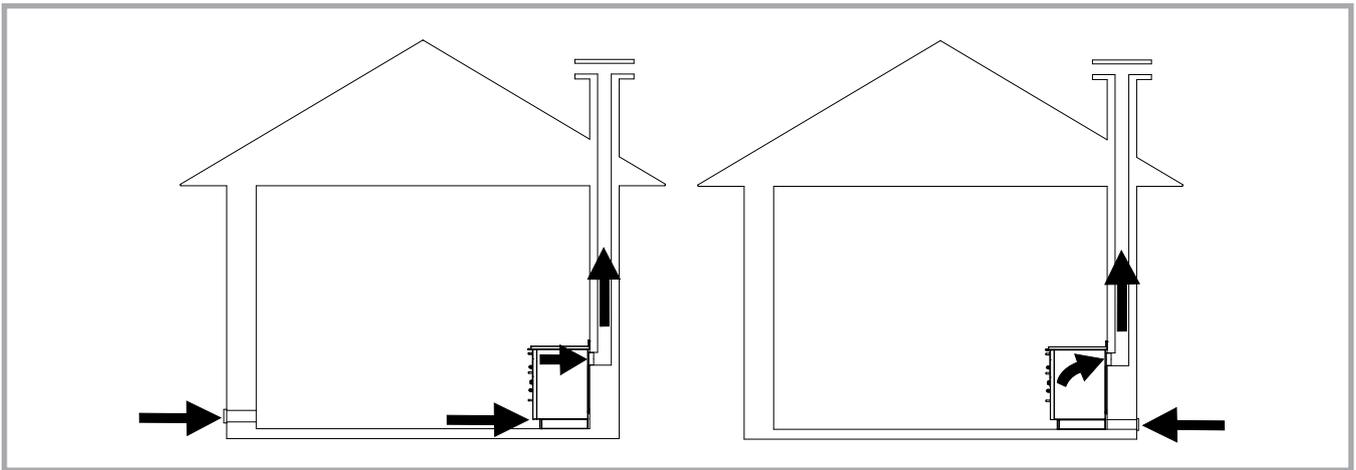
The standard installation of the wood fired cooker considers that the comburent air is taken from the room where the cooker is installed through the air intake of the cooker located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular if the room is small and window and door frames are hermetic. The correct flow of air in the room must be ensured also in presence of other combustion based devices, aspiring hoods, chimneys and vent-holes. The air intake in the room must have a minimum surface of 80 cm², in order to warrant a maximum depression of 4 Pa in the place of installation.

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

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

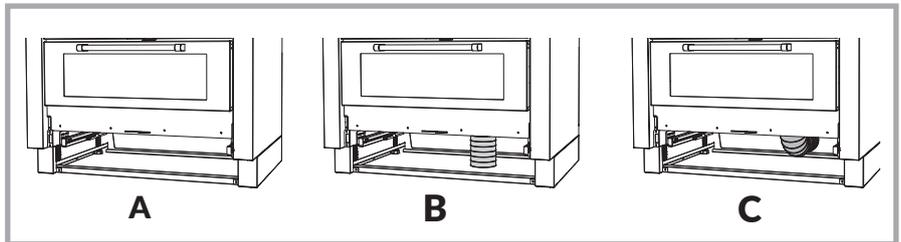


WARNING! Aspiring hoods or extracting air fans in the room may generate problems to the device if there is not a suited air intake or in case of air intake sub-dimensioned.



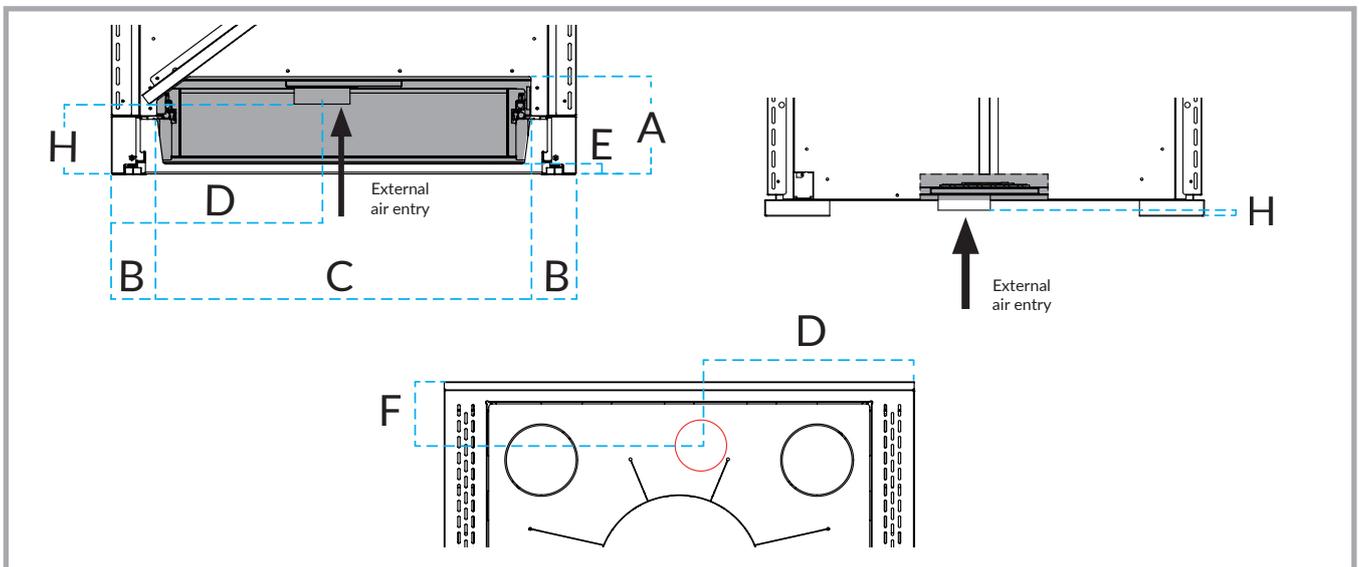
Picture 12 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker.

ENGLISH

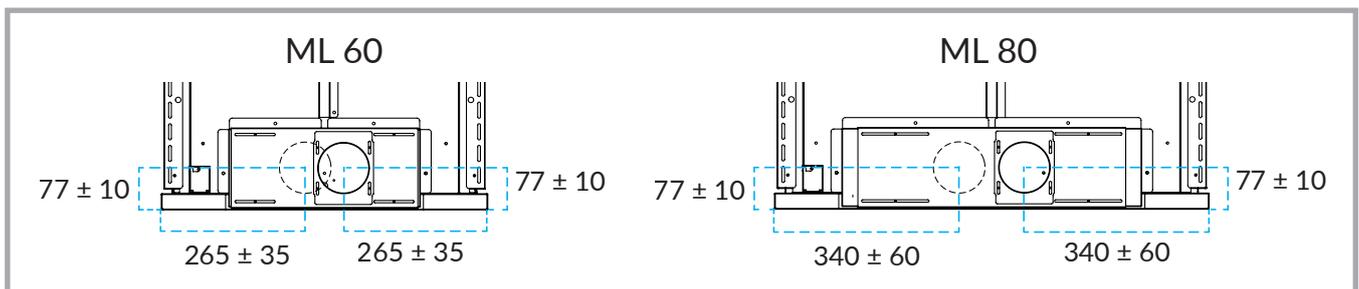


Picture 13 - Possible connections of the air intake of the cooker.
 A = External air intake not connected
 B = External air intake on the floor
 C = External air intake on the wall.

To make the connection easier we suggest to make the external air intake on the floor in correspondence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the cooker according to specifies depending on the model (see picture 14 and table 2).
 For ML Range wood fired cookers it is recommended to connect the external air intake to the floor but on demand it is possible to have an optional item to make the connection to the wall (see picture 15).



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



Picture 15 - External air box for ML 60 and ML 80 for connection to rear air intake.

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

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



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

2.13 WOOD BOX (MZ)



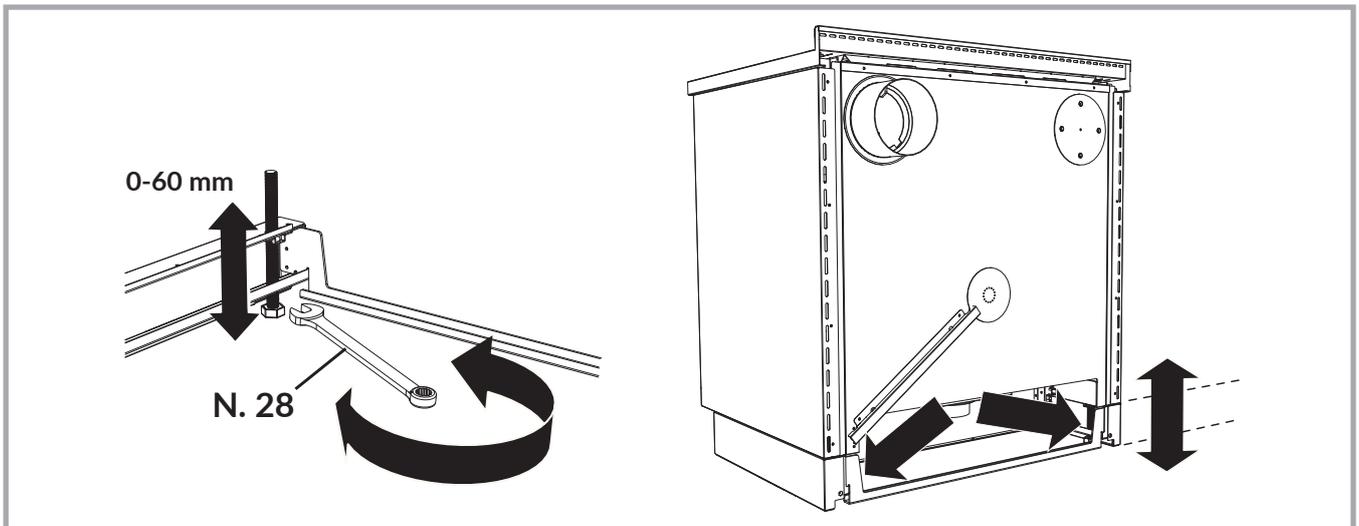
WARNING! Do not put inflammable products in the woodbox! The objects placed inside must not reach the upper wall of the woodbox.

The wood box has a slide scroll system that allows an assisted closure. When pushing the box, it will close automatically. For cleaning and for other reasons it could be necessary to remove the wood box. To make this you have just to extract the box as the end of its track, then lift it softly and at the same time extract it again. To set the box to the initial position, repeat the same operations inverted.

2.14 PLINTH REGULATION (MZ)

The plinth of MZ Range cookers can be regulated in order to match the space in which the cooker is inserted. It is possible to adjust the level of the cooker by operating on the levelling pins that can be regulated in height. To do this, it is necessary to remove the woodbox and regulate singularly each pin placed in the plinth near the corners, so that the adjustment of the cooker is correct.

For the regulation of the pins, use the hex key n.28 given together with the cooker (see picture 16). The pins have an excursion of 60 mm.

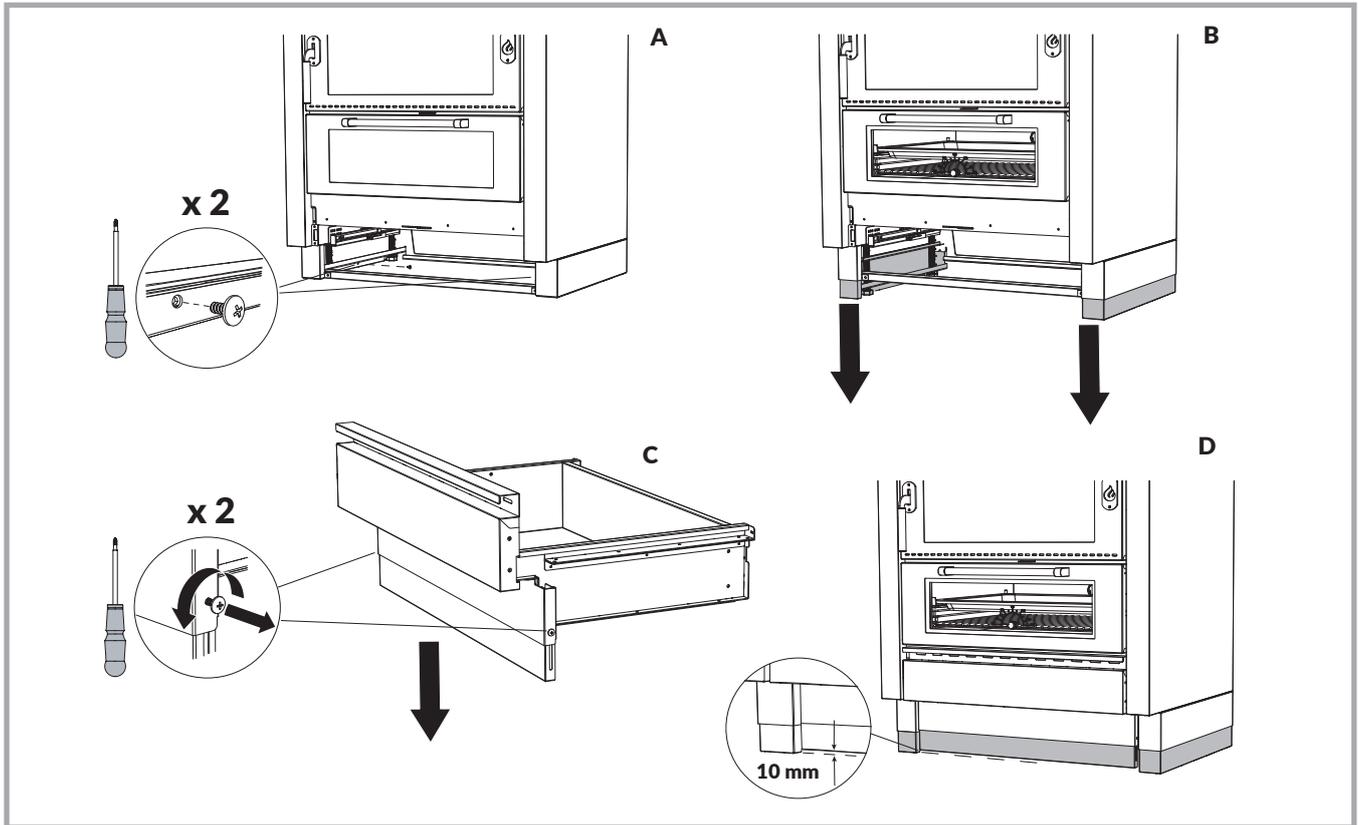


Picture 16 - Regulation of the height of the cooker with hex key through the levelling pins.

2.15 TELESCOPIC PLINTH REGULATION (MZ)

The wood fired cookers MZ Range have a special woodbox integrated with the plinth. In this case it is anyway possible the regulation of the height of the plinth but not the regulation of the recess.

The regulation of the height of the plinth can be made in the same way as described in paragraph 2.13. After the regulation of the pins, it is possible to regulate the sliding part of the plinth to cover the empty part: to do this, remove the 2 screws as picture 17 A and 17 B. Then, it is necessary to regulate also the height of the plinth integrated in the woodbox. To do this, release the two screws on the woodbox, lower slowly the plinth then screw again when the chosen height is reached (as in pictures 17 C and 17 D).



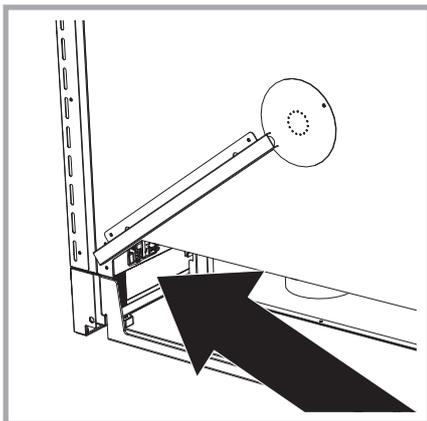
Picture 17 - Regulation of the telescopic plinth.



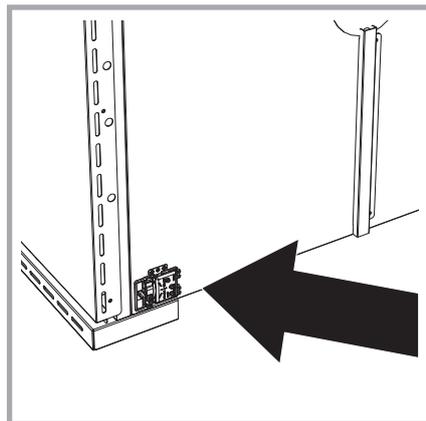
WARNING! For a correct installation it is necessary to keep about 10 mm between the floor and the plinth of the woodbox.

2.16 ELECTRIC CONNECTIONS

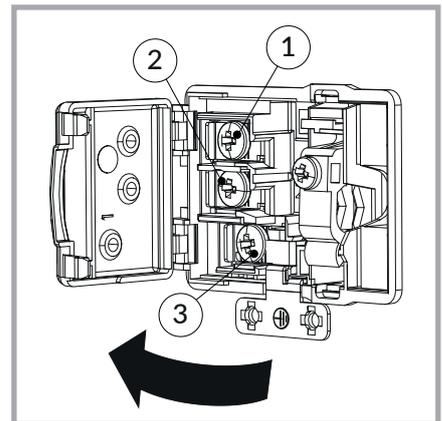
The electric connection of MZ-ML Range cookers must be done in order to feed the lamp of the oven. The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to the terminal board placed in the rear side of the cooker (ML range) or in the rear side inside the woodbox compartment (MZ range). For easy access to the terminal board, the woodbox can be removed (see chapter 2.13). Must be done the correct connections of line, neutral and earth as described in the picture 19. The cable and every other electric device added must be dimensioned for the electric load to sustain and must not be in contact with points 50° C hotter than ambient temperature.



Picture 18a - Position of the terminal board for the connection to the network (MZ range).



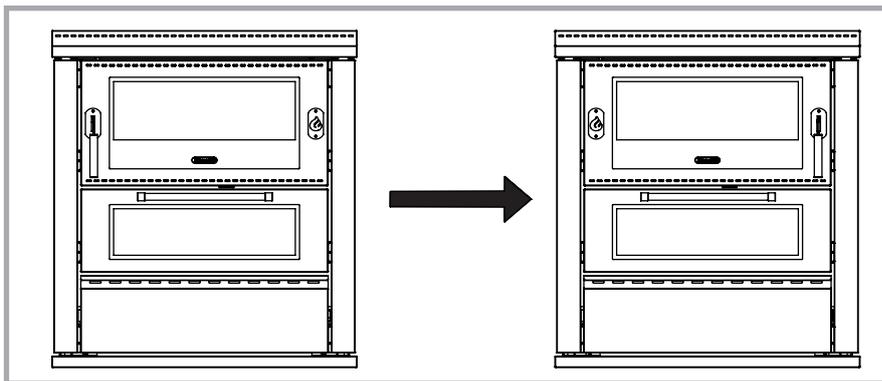
Picture 18b - Position of the terminal board for the connection to the network (ML range).



Picture 19 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth.

2.17 DOOR OPENING VARIATION

MZ-ML Range cookers are predisposed with the rightwards fire door opening, if not indicated leftwards at the order. It is possible to change the opening also after the installation. The operation must be done by experienced people.



Picture 20 - Variation of the door opening direction

2.18 FIRST LIGHTING

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



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

2.19 SETTLEMENTS

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

3 USE

3.1 WORKING OF THE COOKER

During the working, inside the cooker happens a combusive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed). The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on.

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

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

The primary air is the main air and regulates the combustion speed. The secondary air allows the post-combustion of the fumes, generating further heating, knocking down the amount of harmful gas and so improving both the rendering and the impact on the environment. Once started the combustion it cannot be interrupted in a safe way: it must be always faded out naturally with the exhaustion of all the combustible inserted.

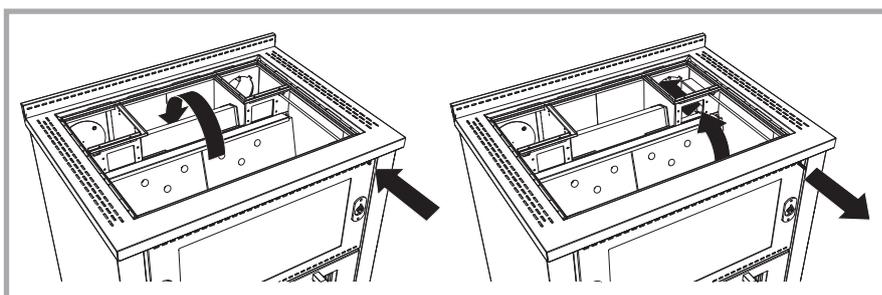


WARNING! For the correct working of the wood fired cooker, verify that the comburent air flow through the intake of the cooker, the eventual air intake in the room and all the aeration and ventilation grills are not obstructed.

3.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, the MZ-ML Range wood fired cookers have two devices useful for starting. The starting key is ruled by a rod: extracting the rod, the key opens. This creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain an improved draught.

The regulation of starting primary air allows the direct entrance of air from the room in which the cooker is installed to the combustion chamber. When starting, it is suggested to open both the devices that later shall be closed when the fire will be started for the normal working of the cooker. The cooker is designed to be used with the starting regulations closed, using them in different ways does not allow to the cooker to work at its

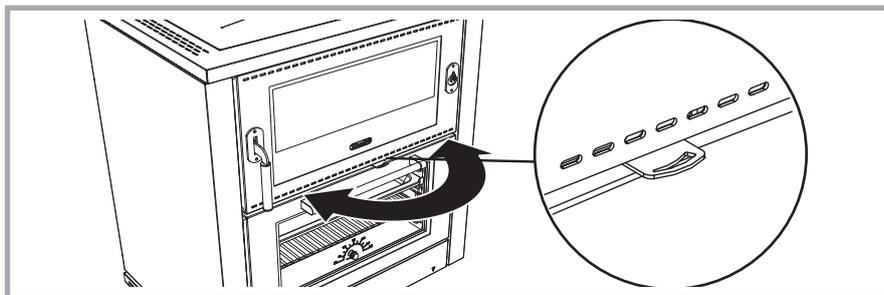


Picture 21 - Starting key. With lever outside, the key is open and the starting is easier; with lever inside the key is closed for the normal working.

maximum and may cause damages. To light the fire, you can use as combustible well dried wood, broken thin, together with the products available in commerce.

The combustion might be difficult as far as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and the weather conditions.

To obtain a quick ignition and limit the phenomenon of internal glass blackening due to condensation, starting it is advisable to keep the fire holder ajar (when closing you must keep the handle in a closed position until the hook goes to touch the closing roll), in order to gradually heat the internal glass. After a few minutes, once the combustion is started well, the fire holder will be properly closed.



Picture 22 – Regulation of starting primary air.



WARNING! It is important that the wood starts to burn quickly. The ignition of a large quantity of wood during ignition can cause a large production of smoke and a rapid emission of gas with consequent damage to cooker.

3.3 AIR REGULATION

The air flow is ruled by an apposite valve ruled by a lever placed below the oven door. The valve is closed in the left position, is open in the right position.

The position of the valve rules the comburent air inflow: more it is open, faster will be the combustion and bigger will be the power of the device.

The secondary air is automatically controlled according to both the opening setting of the air inlet lever and that of the primary air and the actual operating conditions and draft of the appliance.

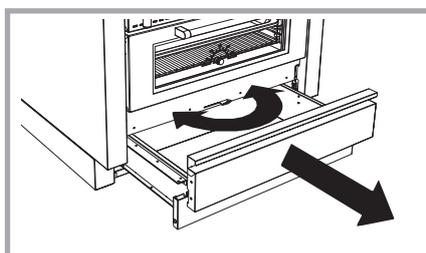
The air introduced at the fire door is fixed and set to allow optimal combustion and, in the case of cookers with glass fire doors, the maintenance of clean glass.

The open position is indicated when the device is working. It allows the entrance of the combus-tive air necessary to feed the flame. The cooker cannot work with the lever in closed position. In presence of a hood with high draught it could be useful to set the lever at an intermediate position, in order to obtain a partial opening of the air conduct.

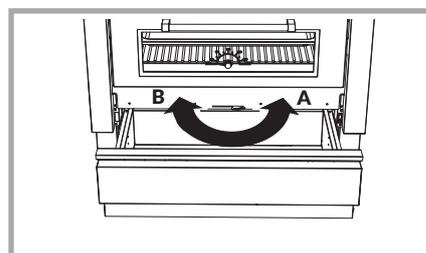
When the cooker is not working the primary air must be closed, in order to limit the undesired air flow that may cause an anticipated cooling of the device and the room.

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

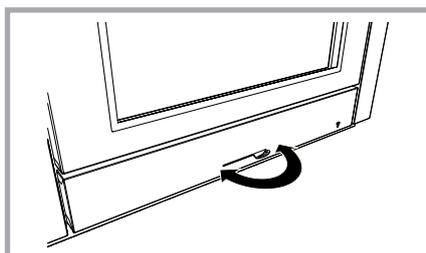
Generally, for the good working of the device, we suggest to follow the indication for the regulation of air reported in table 3.



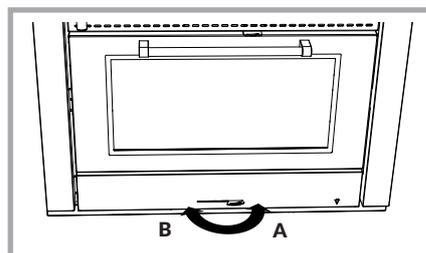
Picture 23 – Regulation of the air intake lever (MZ Range).



Picture 24 – The valve is open in correspondence of the position marked by letter "A", while is closed in the position marked with letter "B" (MZ Range).



Picture 25 – Regulation of the air intake lever (ML Range).



Picture 26 – The valve is open in correspondence of the position marked by letter "A", while is closed in the position marked with letter "B" (ML Range).

Condition	Air regulation	Starting air	Starting key
Starting	Open	Open	Open
Fast cooking	Open	Closed	Closed
Slow cooking	Half open	Closed	Closed
Fast heating	Open	Closed	Closed
Slow heating	Open at minimum	Closed	Closed

Table 3 - Cooker regulations in the different use conditions.



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



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

3.4 PLATE COOKING

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

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

3.5 OVEN COOKING

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the primary air regulator and so on the speed combustion, you can obtain a more steady combustion in order to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold cooker, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. The cookers are endowed with oven door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate and is useful only for the cooking of foods. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker. For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.

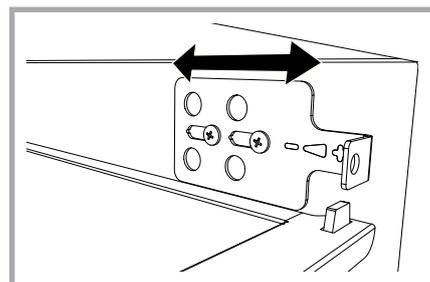


WARNING! Some components of the cooker (for example gaskets) could be damaged due to excessively high temperatures inside the oven. When not used for cooking food, it is recommended to keep the oven door slightly open, in order to take advantage of the additional heat produced by the cooker and avoid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

ENGLISH

3.6 STEAM EXCESS VALVE

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



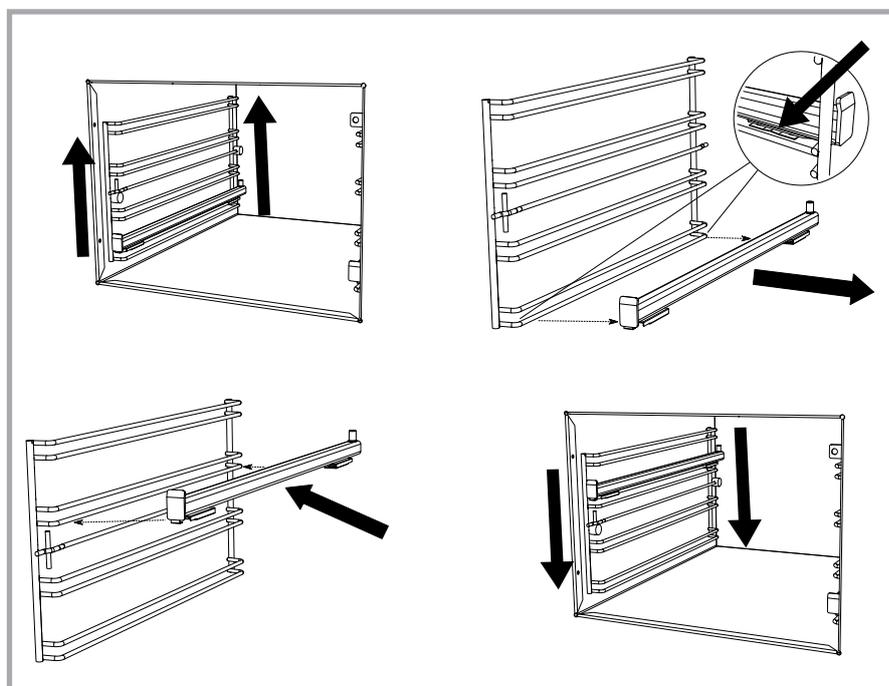
Picture 27 - Steam excess valve.

3.7 HEATING

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

3.8 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN

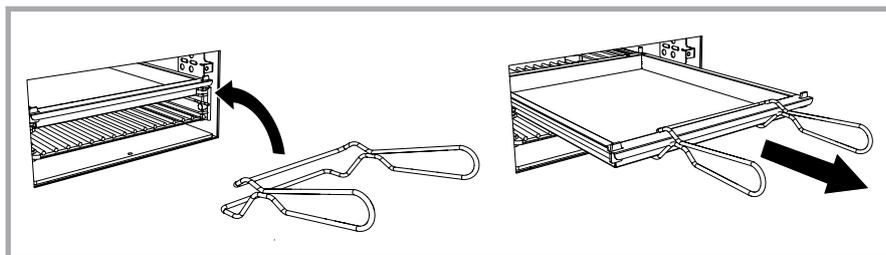
All the wood fired cookers have a telescopic pullout for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality. The telescopic pullout is placed in a single position inside the oven, in the upper position. Only on ML cookers this can be modified and moved to the middle superior and superior positions. The process to modify the position of the telescopic pullout is indicated in picture 28. Anyway, on all the cookers it is possible to insert the baking pan without the telescopic pullout.



Picture 28 - Variation procedure for the position of the telescopic pullout for baking pan.

3.9 BAKING-PAN HOLDER

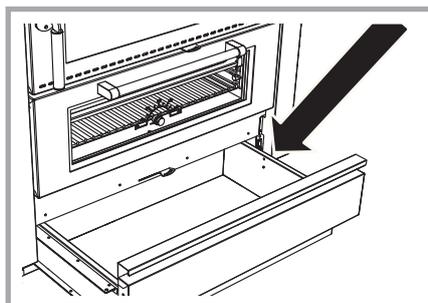
The baking-pan holder allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



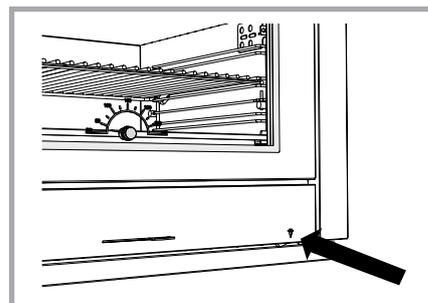
Picture 29 - Baking-pan holder.

3.10 OVEN LIGHT

MZ-ML Range cookers have a light inside the oven which, together with the wide glass of the door, allows to control the cooking process at sight without opening the door. On MZ cookers, the lighting switch is located on a lateral upright you can find extracting the wood box: on ML cookers, it is in the position indicated in picture 31.



Picture 30 - Switch to light the oven (MZ range).



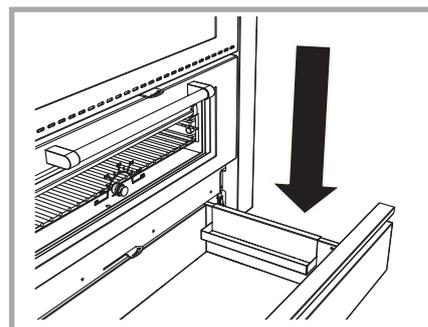
Picture 31 - Switch to light the oven (ML range).

3.11 GLOVE BOX (MZ)

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



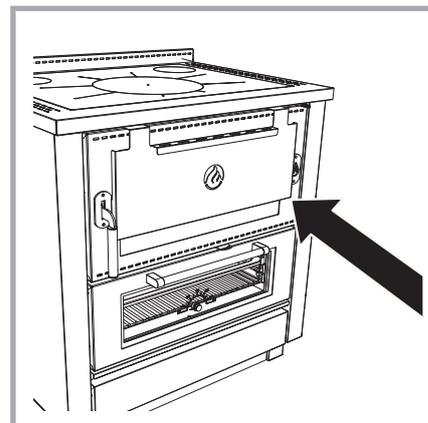
WARNING! Do not insert material or inflammable devices inside the glove box.



Picture 32 - Glove box fixed on the wood box.

3.12 FIRE DOOR PROTECTION (OPTIONAL)

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



Picture 33 - Fire door protection.

3.13 PLATE COVER (OPTIONAL)

On every cooker it is possible to use a stainless steel plate cover, made to cover the plate in the periods in which the cooker is not used. In this way you obtain an uniform desktop. The plate cover must be used with cold cooker. Before placing it, be sure that is not present humidity, that the plate is clean and that all the necessary maintenance is done.

ENGLISH

4 MAINTENANCE

4.1 CLEANING

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



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

4.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

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

In particular situations, after the installation or with the cooking of meals, an oxidised superficial stratus may be generated, in particular on the inox stainless steel frame. Also in these situations, an accurate cleaning will restore the state of the product as it was new.

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

4.3 MAJOLICA OR NATURAL STONE CLADDING (RUSTIK MODEL)

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



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

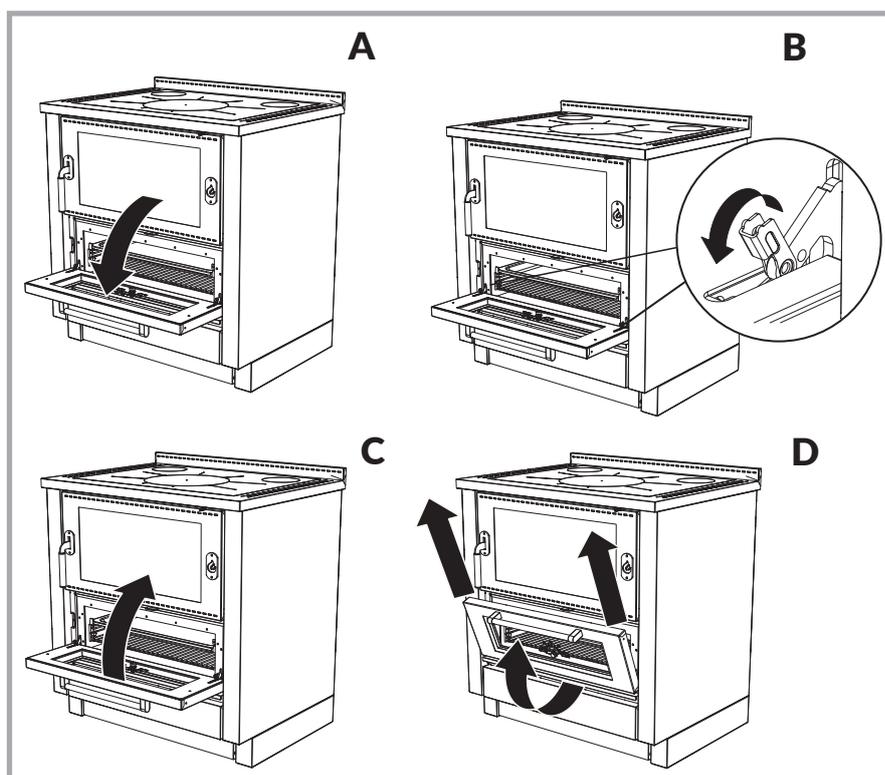
The ceramic coating of the appliance must be cleaned using a soft and dry cloth. In any case, no detergent or liquid should be used for cleaning, so as not to damage the coating itself. The natural stone cladding must be cleaned using a universal degreaser in the affected area, leaving it to act for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

4.4 GRILL CLEANING

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

4.5 OVEN CLEANING

The oven must be cleaned with apposite products available in commerce, to make this operation easier you can remove the oven door. To make this you have to open the oven door and raise the tongues located on the door's hinges. Now, you can unhook the door from the cooker closing it softly and lifting the lower part of the door. To hook again the door to the cooker, make the same operations reversed. Also the grids on the sides could be removed to make the cleaning more simple.



Picture 34 - Unhooking the oven door from the cooker.

4.6 ASH BOX

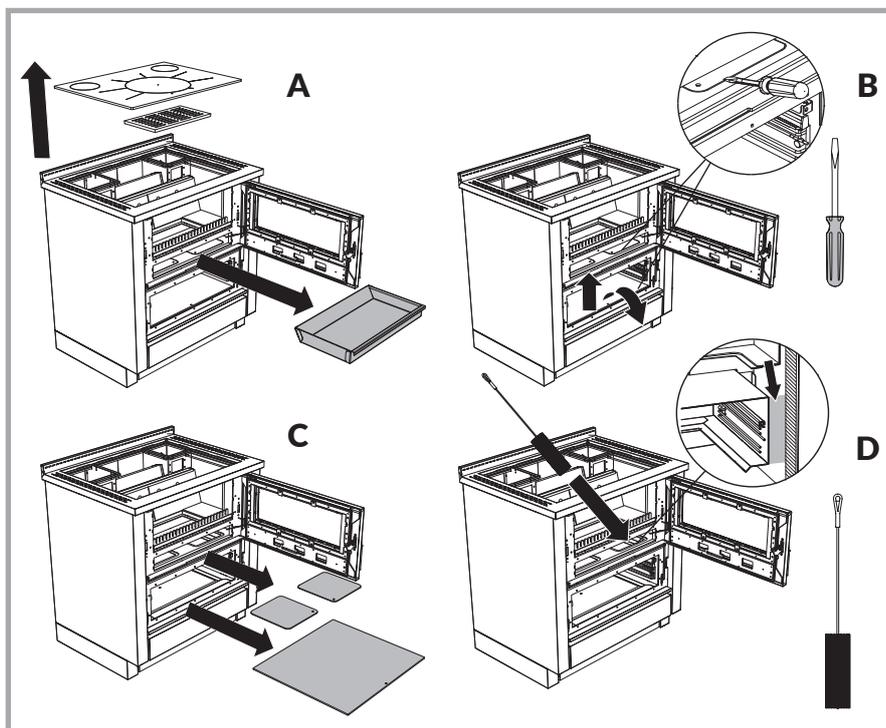
Every time you use the cooker you have to check the ash box located under the combustion chamber. When the box is full, you have to empty it. If you do not empty it, the ash accumulates itself and makes the cleaning more difficult. In case of excessive cinders the flame could not be well fed and you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

4.7 CLEANING THE FUME-CIRCUIT

In the wood fired cookers, the combustion fumes are forced to turn completely around the oven. For this reason, MZ-ML Range wood fired cookers are endowed with a double inspection to clean the fume-circuit. The cleaning must be done at least after six months of normal use of the cooker as the cleaning of the chimney, according to the use it might be necessary a more frequent cleaning.

To access the first inspection, it is necessary to lift the two plates placed below the ash drawer. The removal of the plates could be easier using a sharp tool inserted in the apposite hole in the centre of each plate (see pictures 35 B and C).

To allow the removal of combustion residuals also in the space below the oven, there is a mobile plat-form inside the oven. To proceed with the cleaning of the second inspection, it is suggested to remove the oven door (see chapter 4.6), lift the platform, remove the carbon residuals using the scraper and then close it, paying attention to not damage the fiber gasket (see picture 35 B and C). To clean the lateral smoke pass, it is possible to access it from the inspection above the oven using the special brush supplied (see picture 35 D). The eventual presence of holes inside the refractory material predisposed at the base of the fume-circuit is normal and does not preclude the working of the cooker.



Picture 35 - Cleaning the fume-circuit.

ENGLISH



WARNING! Do not remove the cap inside the flue pipe, but clean only the free side.

4.8 CHIMNEY CLEANING

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



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

4.9 GLASS CLEANING

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



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

4.10 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the cooker deletes this oil layer and so the contact with water may cause small rusty stains. In this case you have to wipe the plate with a rag with the plate cleaner given together with the device. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with the abrasive sponge or with a lightly abrasive paper. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil for plate care. In any case, cleaning with water must be avoided. It is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating

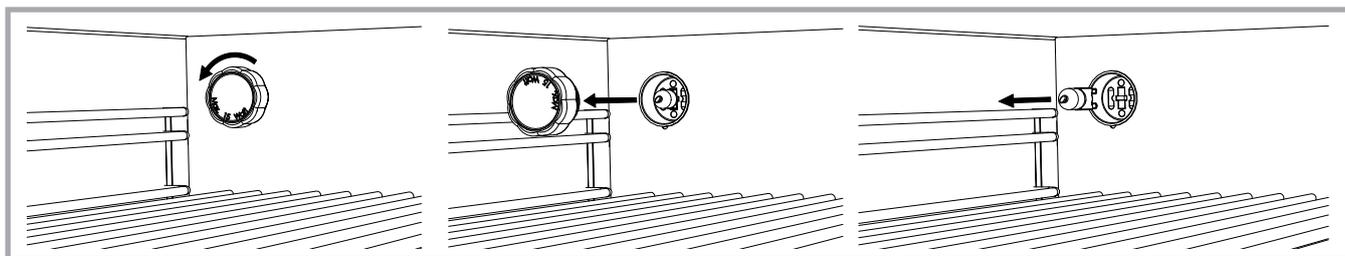
of the circled removing eventual residuals. Radiating steel plates, exposed to continuous heating, tend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the wiping with oil for plate care. When the cooker has not been used for a long time it is suggested to treat the plate with the oil for plate care, in this way the plate is protected against moisture in the best way. To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

4.11 MAINTENANCE OF THE LIGHT



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

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300 °C connection G9). To replace the lamp you have to unscrew the lamp cover, remove the lamp, insert the new lamp and finally screw in the lamp cover. Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this, you have to unscrew the lamp cover, remove the external residuals due to the cooking steams, wash the lamp cover and once it is dry you can screw it in its place.



Picture 36 - Take-down the oven lamp

4.12 THERMIC DILATATION

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

4.13 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

4.14 INFORMATION ON DISPOSAL AT THE END OF LIFE



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

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

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

5 WHAT TO DO IF...

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

6 WARRANTY

6.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

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

6.2 GENERAL CLAUSES

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

6.3 WARRANTY MODALITIES

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

The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli. Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in place or in its own factory. For operations made at home in the period of warranty, the customer must pay a fixed call fee in force. This fee must not be paid if the hood has been bought in the previous 3 months.

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

6.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

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

6.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

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

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

6.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

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

6.7 RESPONSIBILITY

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

6.8 COMPETENT LAW COURT

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

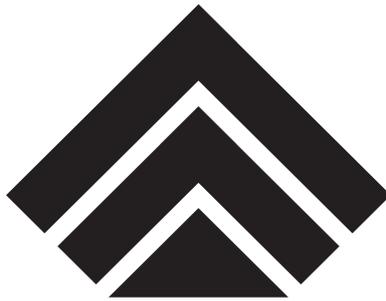
Note

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

1.	INSTRUCTIONS	pag. 4
1.1	General instructions	pag. 4
1.2	Safety instructions	pag. 4
1.3	Recommended combustibles	pag. 4
1.4	Other combustibles	pag. 4
1.5	Accessories	pag. 4
1.6	Parts of the cooker	pag. 5
2.	INSTALLATION	pag. 6
2.1	General notes	pag. 6
2.2	Safety distances	pag. 6
2.3	Sides fixing (Rustik range)	pag. 6
2.4	Chimney	pag. 7
2.5	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 7
2.6	Flue	pag. 7
2.7	Chimney pot	pag. 7
2.8	Conjunction or fume conduct	pag. 7
2.9	Flue outlet predisposition	pag. 8
2.10	Correct conjunction to the chimney	pag. 8
2.11	Flue outlet on the side (optional)	pag. 8
2.12	Air intake	pag. 8
2.13	Wood box (MZ)	pag. 10
2.14	Plinth regulation (MZ)	pag. 10
2.15	Telescopic plinth regulation (MZ)	pag. 10
2.16	Electric connections	pag. 11
2.17	Door opening variation	pag. 12
2.18	First lighting	pag. 12
2.19	Settlements	pag. 12
3.	USE	pag. 12
3.1	Working of the cooker	pag. 12
3.2	Starting	pag. 12
3.3	Air regulation	pag. 13
3.4	Plate cooking	pag. 13
3.5	Oven cooking	pag. 14
3.6	Steam excess valve	pag. 14
3.7	Heating	pag. 14
3.8	Telescopic pullout for baking pan	pag. 14
3.9	Baking-pan holder	pag. 15
3.10	Oven light	pag. 15
3.11	Glow box (MZ)	pag. 15
3.12	Fire door protection (optional)	pag. 15
3.13	Plate cover (optional)	pag. 15
4.	MAINTENANCE	pag. 16
4.1	Cleaning	pag. 16
4.2	Cleaning the visible parts	pag. 16
4.3	Majolica or natural stone cladding (Rustik model)	pag. 16
4.4	Grill cleaning	pag. 16
4.5	Oven cleaning	pag. 16
4.6	Ash box	pag. 17
4.7	Cleaning the fume-circuit	pag. 17
4.8	Chimney cleaning	pag. 17
4.9	Glass cleaning	pag. 17
4.10	Plate cleaning and maintenance	pag. 17
4.11	Maintenance of the light	pag. 18
4.12	Thermic dilatation	pag. 18
4.13	Extraordinary maintenance	pag. 18
4.14	Information on display at the end of life	pag. 18
5.	WHAT TO DO IF...	pag. 19
6.	WARRANTY	pag. 20
6.1	Declaration of perfectly made product	pag. 20
6.2	General clauses	pag. 20

INDICE

6.3	Warranty modalities	pag. 20
6.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 20
6.5	Parts not included in warranty	pag. 20
6.6	Operations made out the warranty period	pag. 20
6.7	Responsibility	pag. 20
6.8	Competent law court	pag. 20



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

1 AVERTISSEMENTS

1.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

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

1.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

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



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

1.4 AUTRES COMBUSTIBLES

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

1.5 ACCESSOIRES

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

- Bac à cendres
- Gant
- Tisonnier
- Raclette
- Flacon de produit de nettoyage de la plaque radiante
- Flacon d'huile d'entretien de la plaque radiante
- Éponge abrasive
- Éponge de nettoyage de la vitre de porte foyer
- Dispositif de raccordement de l'appareil au tuyau de raccordement (buse à baïonnette ou coulis-sante selon la position de la sortie fumées choisie)
- Grille de four
- Lèche-frite
- Poignée de lèche-frite
- Porte accessoires (modèle MZ)
- Clé plate hexagonale de 28 (modèle MZ, voir chap. 2.14)
- Goupillon (voir chap. 4.7)
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie
- Certificat de qualité des briques réfractaires utilisées

1.6 COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE

- 1 Dosseret
- 2 Plan
- 3 Flanc
- 4 Clé de démarrage
- 5 Porte foyer
- 6 Levier d'ouverture de porte
- 7 Levier d'ouverture air d'allumage
- 8 Socle
- 9 Tiroir à bois
- 10 Porte de four
- 11 Vitre de porte de four
- 12 Thermomètre de four
- 13 Pare-bûche
- 14 Levier d'ouverture prise d'air
- 15 Plaque radiante
- 16 Disque unique ou anneaux concentriques

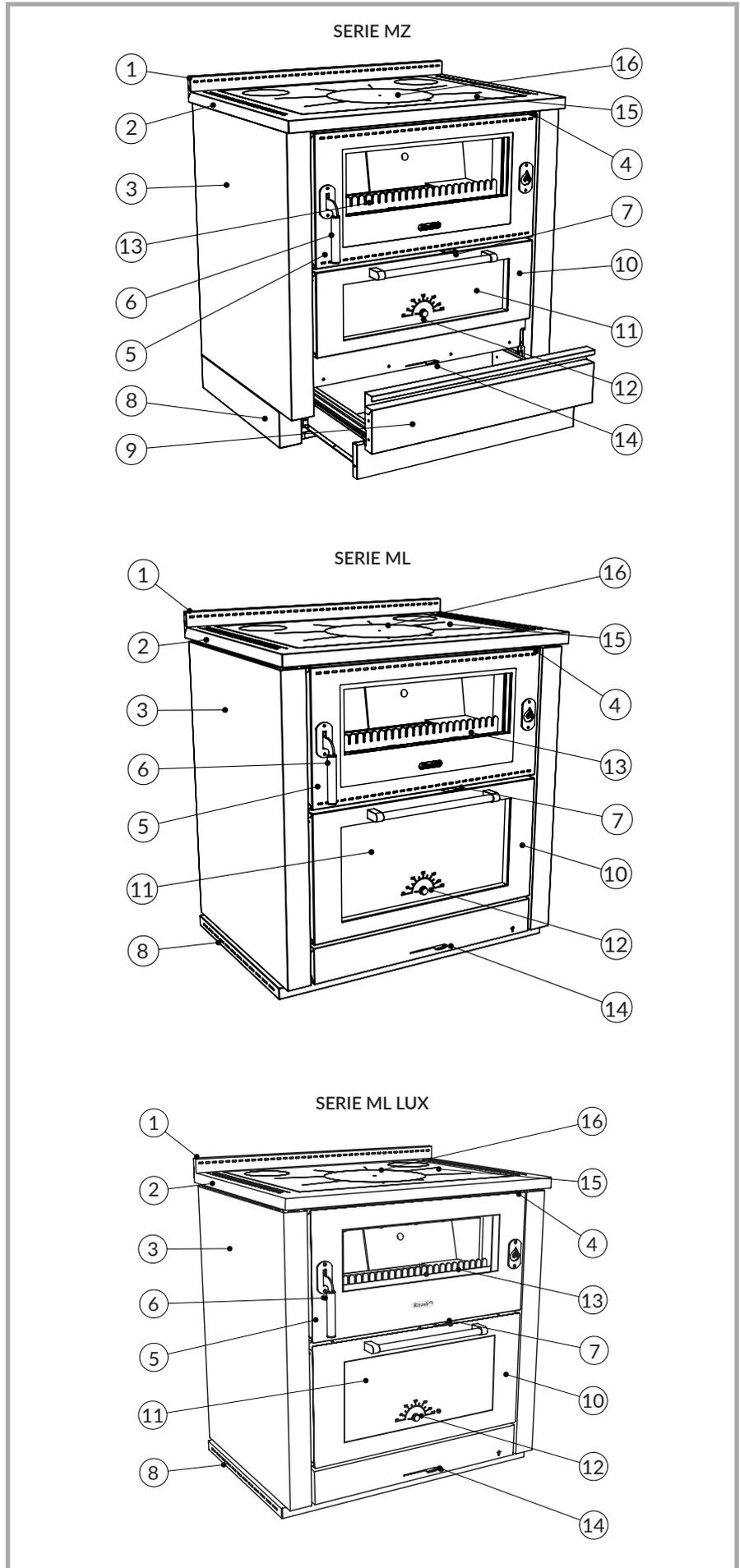


Figure 1

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation des cuisinières à bois Rizzoli est facile mais l'inobservation de certaines précautions simples peut provoquer des dommages conséquents à l'appareil. Préalablement, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances de sécurité, de s'assurer du bon emplacement du conduit de cheminée et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Il convient de faire particulièrement attention au raccordement avec un système d'évacuation des fumées qui doit être correctement dimensionné selon les caractéristiques de l'appareil. Éviter de faire glisser l'appareil sur des revêtements de sol délicats. Le déplacer toujours en le soulevant légèrement du sol. Éviter absolument de prendre prise sur les poignées ou la main courante de l'appareil pour le déplacer.

2.2 DISTANCES DE SÉCURITÉ

Pour les cuisinières à bois qui doivent être encastrées entre des meubles, veiller à réserver les espaces minimaux de sécurité en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures (voir la fiche technique ci-jointe). Rizzoli met à votre disposition en option des entretoises isolées spéciales pour faciliter l'encastrément de la cuisinière entre des meubles sensibles à la chaleur. En cas d'encastrément adjacent à des matériaux non sensibles à la chaleur, il convient toutefois de maintenir une distance minimale de 1-2 mm pour permettre la libre dilatation des matériaux lors des variations de température. La charge admissible du sol sur lequel sera installé l'appareil doit être suffisante. Si cette condition n'est pas satisfaite, il conviendra de prendre toutes mesures nécessaires (par exemple en installant une plaque de répartition de charge). En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyer. Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de l'appareil. Si toutefois tel devait être le cas, il est impératif de s'assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et de respecter une distance minimum de 60 cm au-dessus de la plaque radiante. Pour installer une hotte aspirante, s'assurer que celle-ci est conçue pour résister à de fortes températures. Rizzoli est spécialisée dans la fabrication de hottes aspirantes spécialement réalisées pour les cuisinières à bois. Lors de l'installation, veiller tout particulièrement à ne pas obstruer les passages d'air tout autour du plan et les lumières du dossieret ; une mauvaise circulation de l'air chaud aura pour conséquence la perte des propriétés isolantes de l'appareil et plus généralement nuira à son fonctionnement correct.

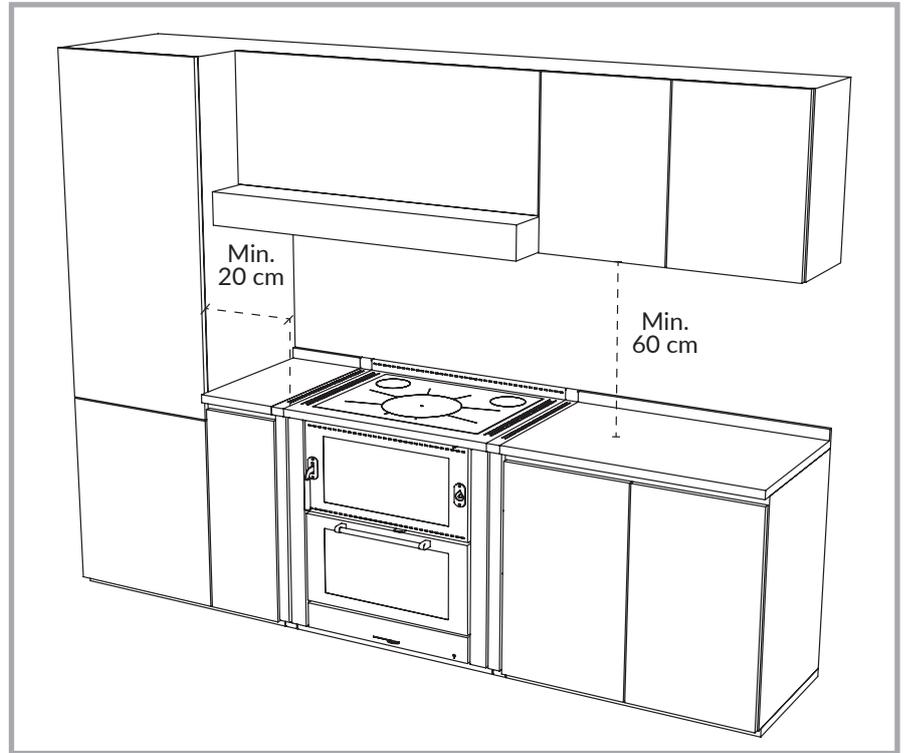


Figure 2 - Distances minimales de sécurité pour l'encastrément avec le montage des entretoises isolées.

2.3 MONTAGE DES FLANCS (FINITION RUSTIK)

La cuisinière à bois est livrée avec les flancs démontés et fournis dans un emballage séparé. Avant d'installer définitivement l'appareil, il est nécessaire de monter ces revêtements. Ôter les 16 vis de fixation présentes sur l'appareil (8 à l'avant et 8 à l'arrière). Pour chaque côté, vous devez alors positionner et fixer d'abord la partie inférieure du flanc puis la partie supérieure.

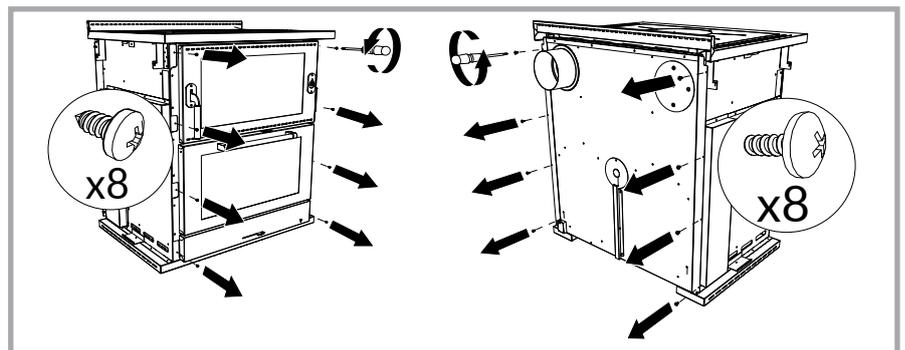


Figure 3 - Position des vis sur l'appareil pour la fixation des revêtements latéraux.

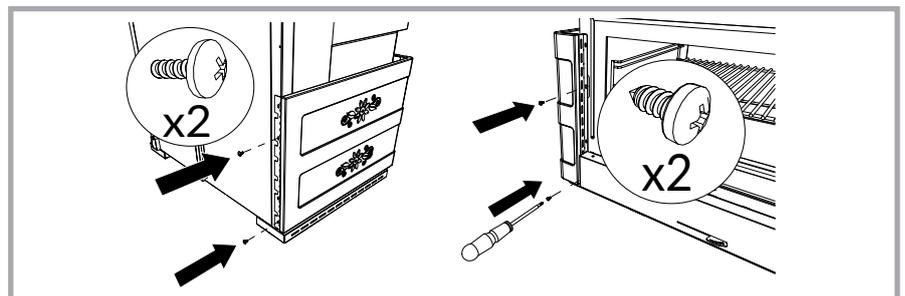


Figure 4 - Fixation des éléments de revêtements latéraux.

2.4 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

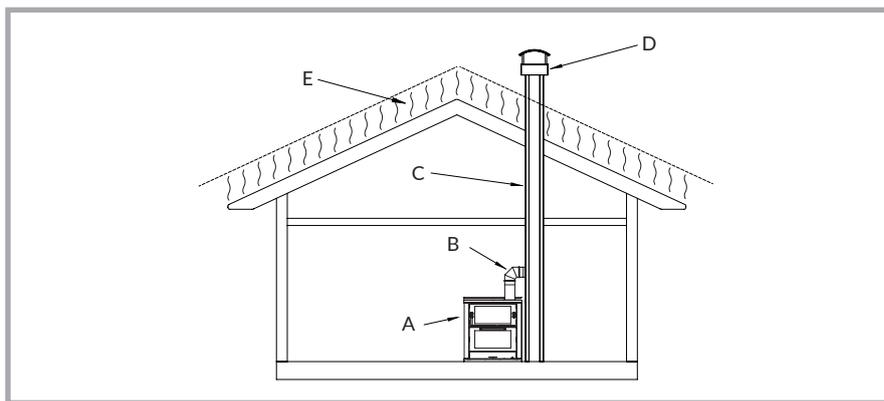


Figure 5 - Composants du système d'évacuation des fumées. A= Cuisinière B= Conduit de raccordement C= Conduit de cheminée D= Souche E= Zone de refoulement

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

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

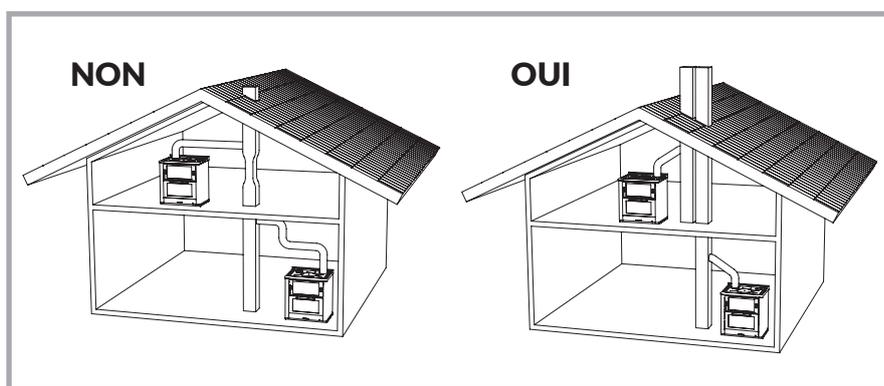
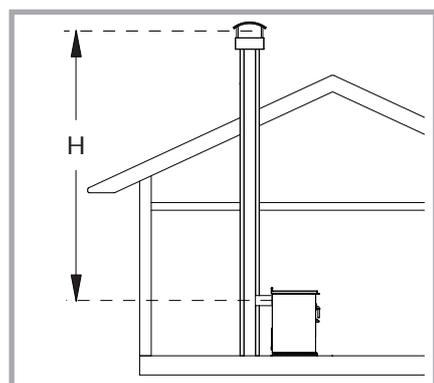


Figure 6 - Exemples de systèmes d'évacuation des fumées corrects et incorrects.



Modèle	Serie MZ-ML
ø buse	130 mm
ø conduit de fumées H < 4m	Tirage non garanti
ø cond. de fumées 4m < H < 6m	160 mm
ø conduit de fumées H > 6m	150 mm
Dépression min. nécessaire	12 Pa

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

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

2.6 CONDUIT DE CHEMINÉE

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

2.7 SOUCHE DE CHEMINÉE

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

2.8 CONDUIT DE RACCORDEMENT

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

FRANÇAIS

2.9 PRÉÉQUIPEMENT DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les cuisinières à bois Série MZ-ML ont une architecture parfaitement symétrique et intrinsèquement toutes les sorties des fumées (par le dessus, par l'arrière à droite ou à gauche) sont utilisables. La position de sortie des fumées est réversible tout au long de la vie de la cuisinière. Il convient cependant d'en décider le côté lors de la commande car la modification ultérieure après sortie d'usine nécessite, en plus du déplacement de la buse sur la sortie choisie, d'inverser le sens de parcours du circuit des fumées dans la cuisinière et la position de la clé de démarrage. Ces opérations doivent être réalisées par du personnel qualifié et formé. Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil, vérifier que les sorties non utilisées soient bien obturées et, le cas échéant, effectuer les modifications en utilisant les dispositifs d'obturation livrés avec l'appareil.

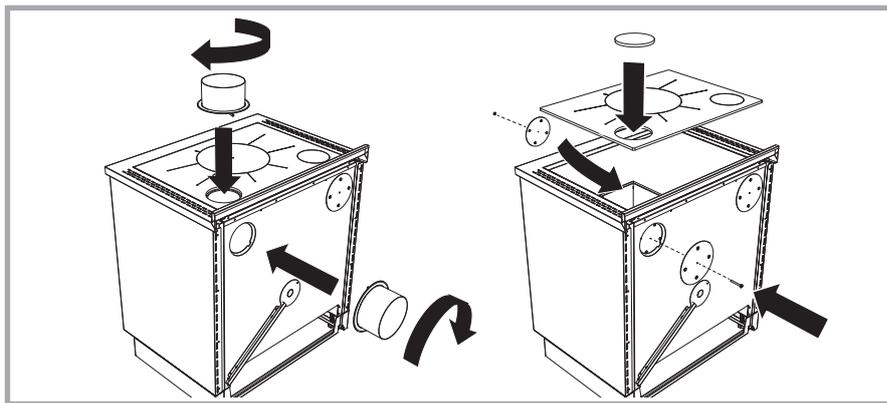


Figure 8 - Cuisinière avec sortie fumées multi, prééquipement correct de la sortie des fumées.

2.10 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE CHEMINÉE

Si le conduit de cheminée part de l'étage inférieur, il peut s'avérer nécessaire d'en condamner la partie inférieure au moyen d'un matériau ignifuge. Dans le cas d'un conduit de raccordement en position supérieure ou arrière, insérer la buse sur la sortie des fumées adéquate. Le dispositif à baïonnette assure la fixation de la buse par simple rotation. Une tolérance d'environ 1 cm facilite l'installation. Cette tolérance n'est effective que dans un seul sens qui dépend de son orientation (voir fig. 9).

Le raccord avec le conduit de cheminée doit être correctement fixé et scellé, il ne doit présenter aucun rétrécissement et ne doit pas réduire la section utile du conduit de cheminée (voir figure 10). Si des matières inflammables ou sensibles aux températures élevées sont présentes à proximité, le raccord doit être isolé de manière adaptée et les distances de sécurité appropriées doivent être respectées.

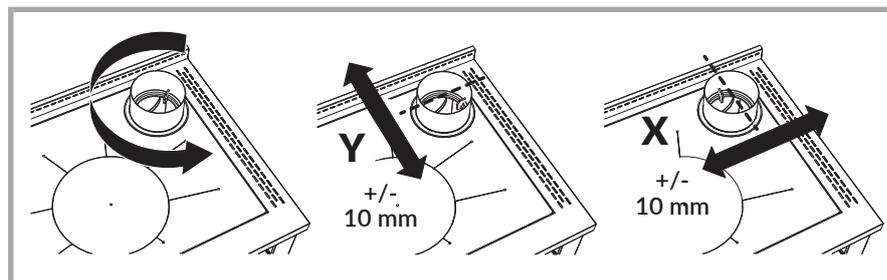


Figure 9 - Tolérance pour la sortie des fumées dessus ou arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

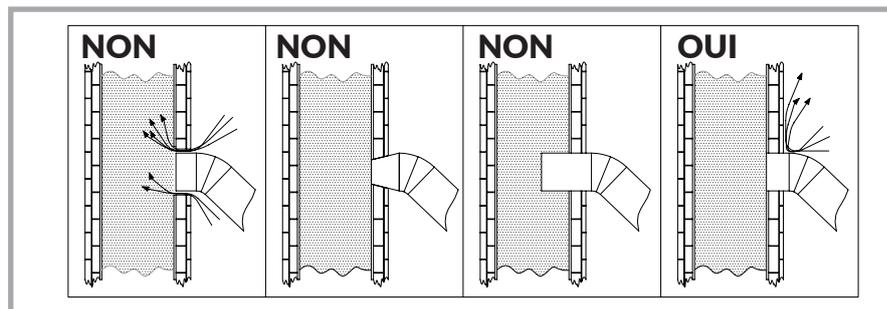


Figure 10 - Exemples de jonctions correctes et incorrectes au conduit de cheminée.

2.11 SORTIE DES FUMÉES LATÉRALE (EN OPTION)

Pour les cas où la cuisinière est à raccorder à un conduit de cheminée placé latéralement, il est possible de commander l'appareil avec la sortie des fumées latérale. Cette option utilise une buse de type télescopique pour faciliter sa pénétration directement dans le conduit de cheminée. Pour la mise en place, il faut préalablement retirer la plaque radiante. La buse doit alors être complètement rétractée soit à l'intérieur de la cuisinière, soit à l'intérieur du conduit de cheminée en veillant à ce que l'œillet de fixation soit du côté de l'appareil. Une fois l'appareil mis en place, faire coulisser la buse jusqu'à la pénétration satisfaisante dans le conduit de cheminée. Enfin, plier l'œillet de fixation et le bloquer en place avec la vis spécifique (voir figure 11).

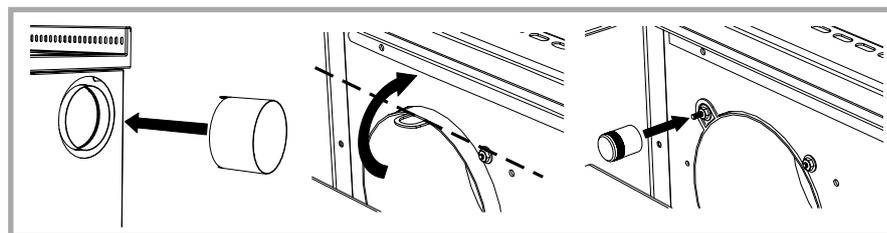


Figure 11 - Sortie des fumées latérale. Fixation de la buse télescopique latérale.

2.12 PRISE D'AIR

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

La ventilation correcte de la pièce doit être assurée, même en présence d'autres appareils de combustion, de hottes aspirantes, de conduits de cheminée ou d'aérations. La prise d'air de la pièce devra avoir une surface minimale de 100 cm², afin de garantir une dépression maximale de 4 Pa dans la pièce d'installation.

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



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

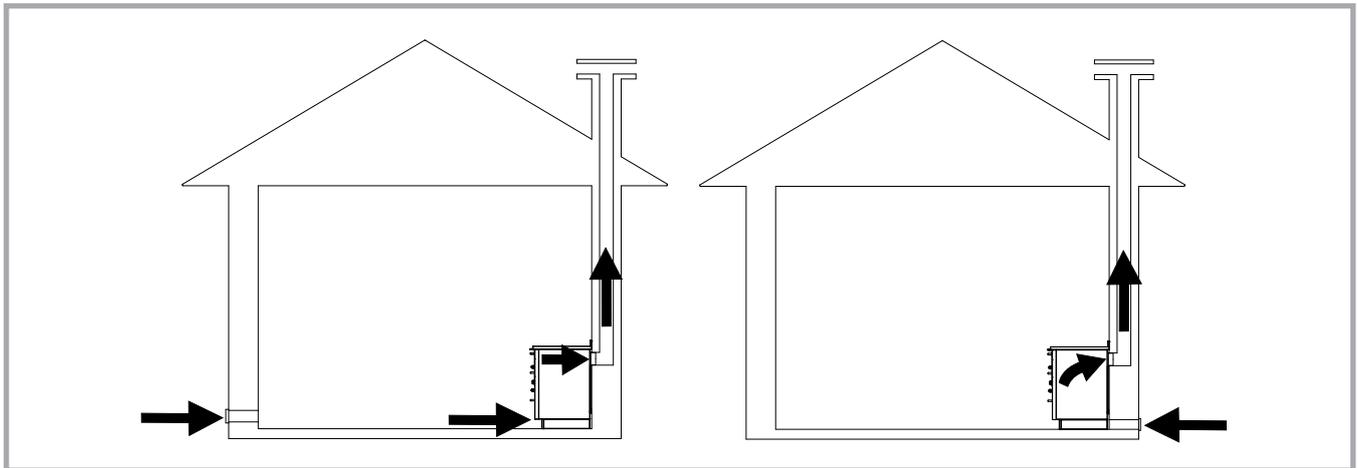
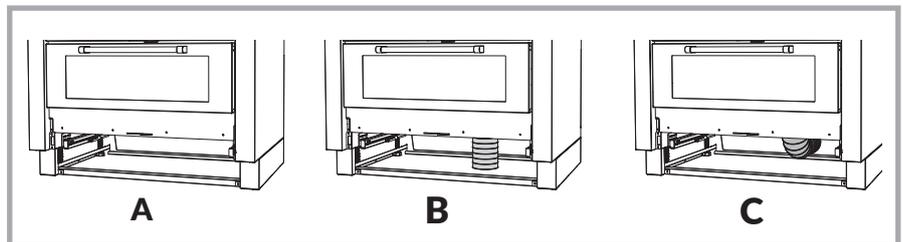


Figure 12 - Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à l'appareil.

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



Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encadrement du socle, soit par la paroi arrière de la cuisinière (voir tableau 2 et figure 14). Pour les cuisinières à bois de la série ML, nous recommandons un raccordement de la prise d'air par le sol car pour des raisons d'encombrement, le passage direct du tuyau de raccordement par la paroi de la cuisinière est impossible. Il est cependant possible d'avoir, sur demande, un dispositif accessoire permettant de déporter le raccordement au niveau inférieur à l'extérieur de la cuisinière (voir figure 15).

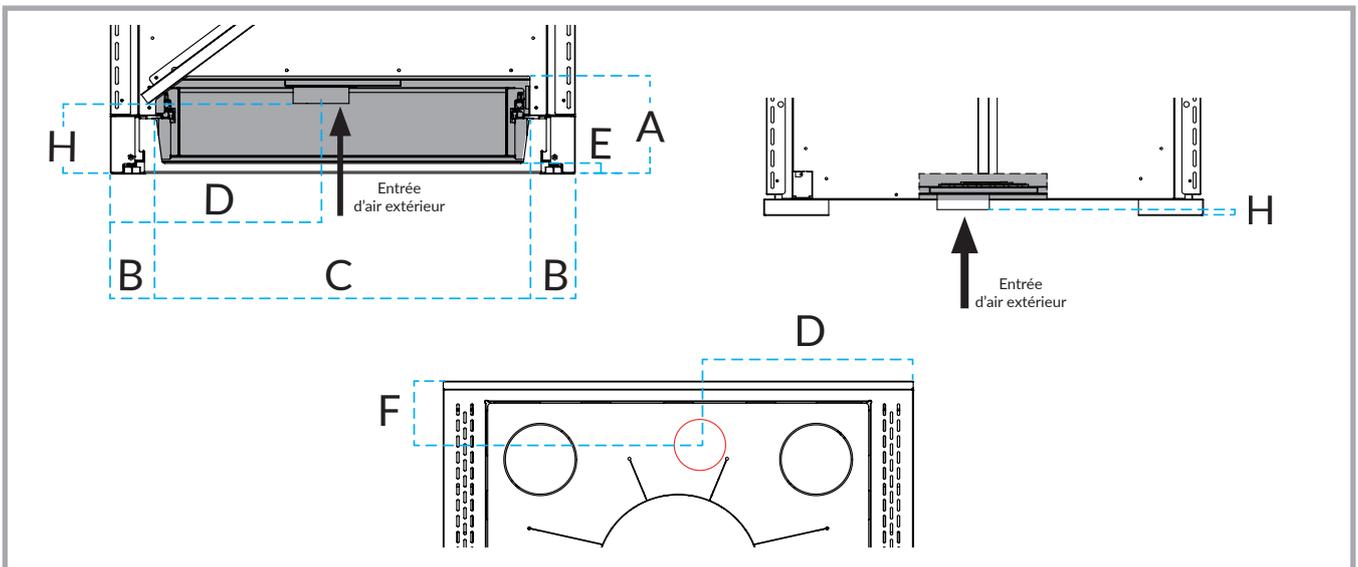


Figure 14 - Vue arrière du socle de la cuisinière et détails pour le raccordement de la prise d'air extérieur dans le socle.

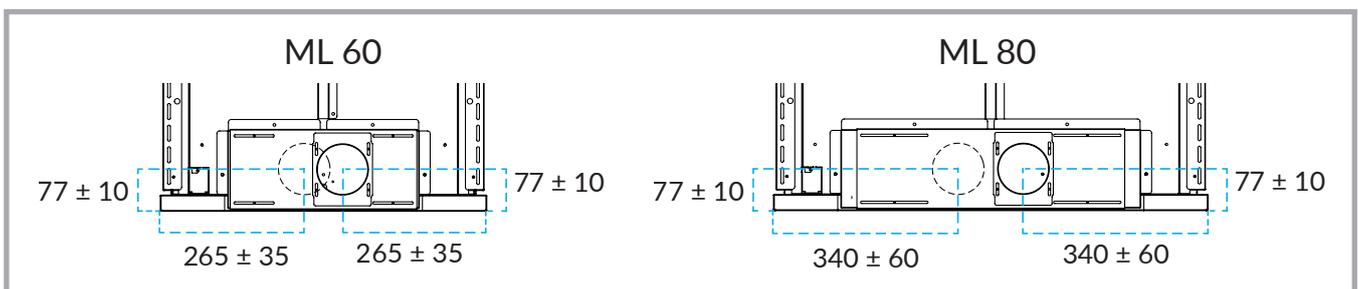


Figure 15 - Boîtier supplémentaire pour ML 60 et ML 80 pour raccordement par l'arrière à la prise d'air extérieur.

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

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



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

2.13 TIROIR À BOIS (SÉRIE MZ)



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

Le tiroir à bois est monté sur des coulisses télescopiques avec fermeture amortie. Pour retirer le tiroir à bois, tirer jusqu'à sa butée, soulever légèrement et extraire le tiroir à bois. Pour le remettre, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant bien soin d'insérer correctement les côtés du tiroir dans ses coulisses.

2.14 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR ET MISE À NIVEAU (SÉRIE MZ)

Les cuisinières à bois de la Série MZ disposent de pieds niveleurs dont le réglage permet d'ajuster la hauteur à celle des meubles adjacents et/ou d'assurer la mise à niveau lorsque le sol présente des irrégularités et n'est pas parfaitement plan. Pour avoir un accès facile aux pieds, retirer dans un pre-mier temps le tiroir à bois. À ce stade, il est possible de régler individuellement chaque pied placé dans les angles, de manière à mettre parfaitement à niveau l'appareil. Une clé plate hexagonale de 28 fourni avec l'appareil sera nécessaire pour atteindre la hauteur souhaitée (voir figure 16). Les pieds ont une course maximum de 60 mm.

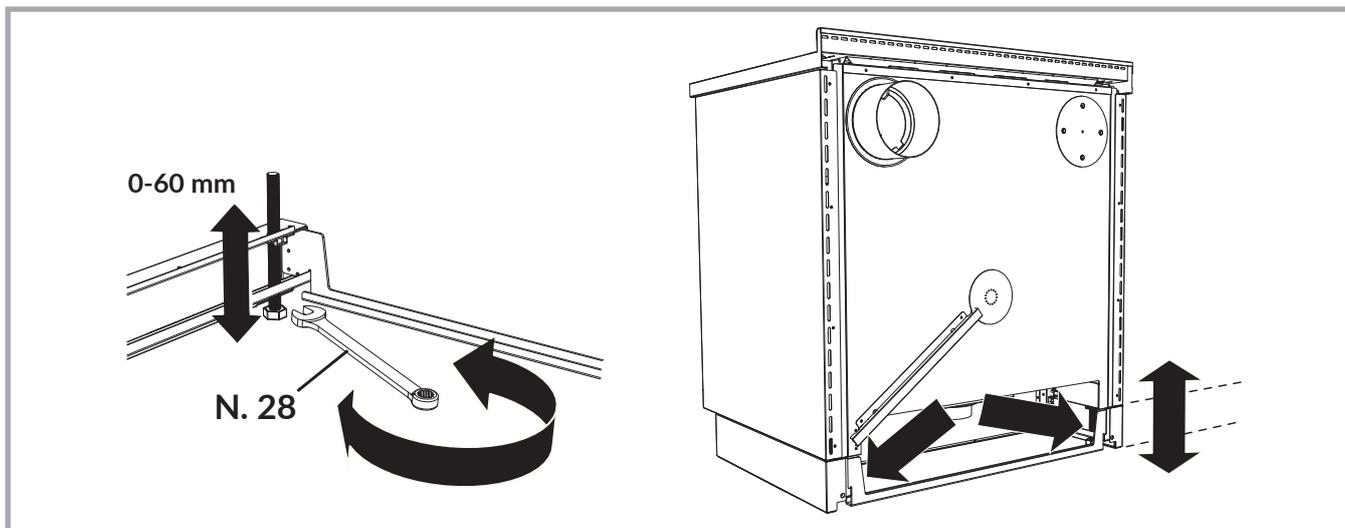


Figure 16 - Nivellement de la cuisinière avec les 4 pieds niveleurs et clé hexagonale.

2.15 AJUSTEMENT DU SOCLE TÉLESCOPIQUE (SÉRIE MZ)

Les cuisinières à bois de la série MZ sont équipées d'un socle télescopique intégré au tiroir à bois afin d'en augmenter le volume. Le réglage de la hauteur du socle s'effectue en suivant la procédure décrite dans le paragraphe 2.13. Après cette opération, ajuster la partie coulissante de la base de manière à couvrir la partie découverte : pour cela, enlever les 2 vis comme le montre la figure 17 A et 17 B. Ensuite, régler la hauteur du socle intégré dans la façade du tiroir à bois. Pour ce faire, dévisser les deux vis sur le tiroir à bois, faire descendre lentement jusqu'à la hauteur souhaitée et enfin resserrer (comme le montre la figure 17 C et 17 D).

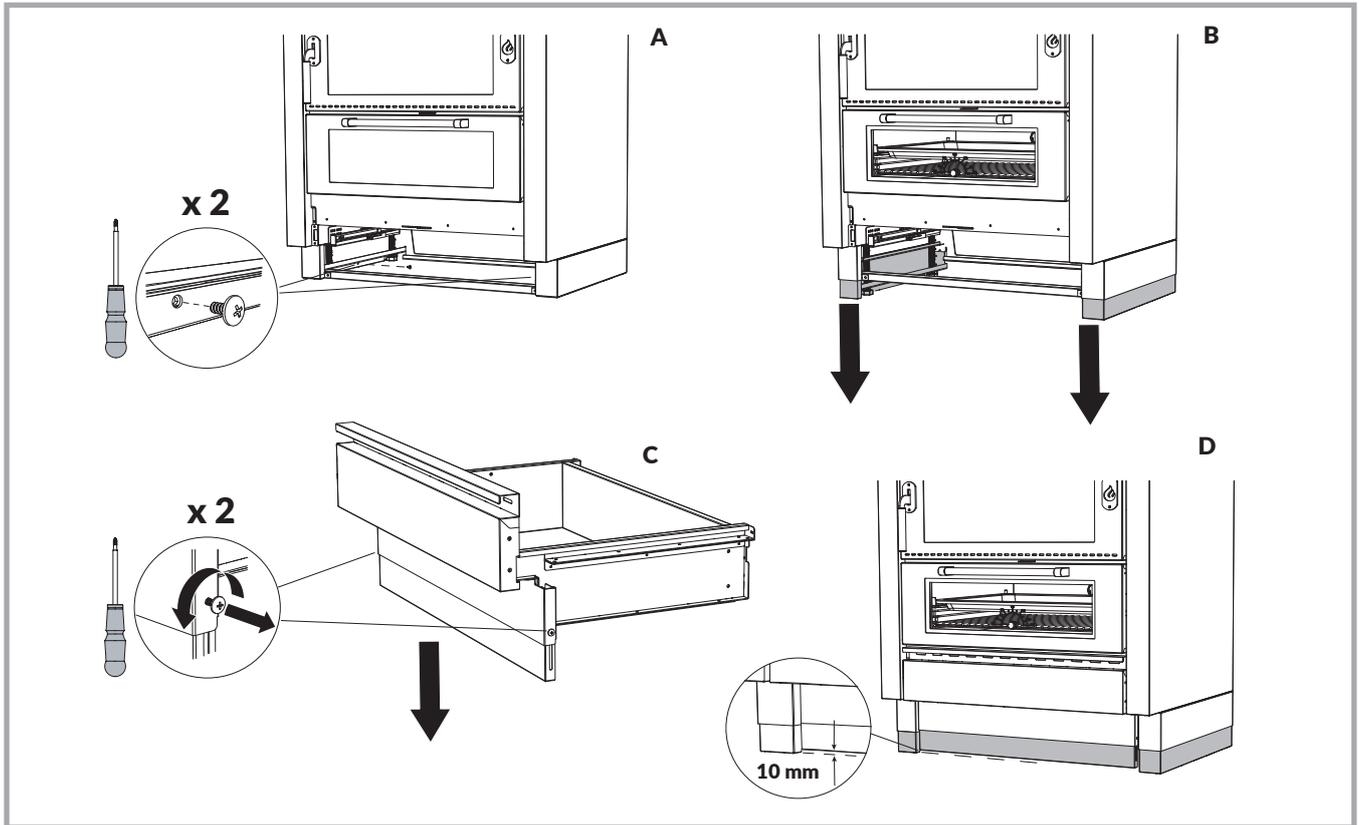


Figure 17 - Réglage du socle télescopique.



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

2.16 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Le raccordement électrique des cuisinières à bois série MZ-ML est nécessaire pour l'alimentation de l'éclairage du four. Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur par un personnel qualifié responsable de la conformité aux normes de sécurité. Pour effectuer le raccordement, brancher un câble à la borne de raccordement électrique placée à l'arrière de la cuisinière (Série ML) ou à l'arrière de la cuisinière à l'intérieur du compartiment du tiroir (Série MZ). Pour accéder facilement au bornier, il est possible de retirer le tiroir à accessoires (voir chapitre 2.13). Les raccordements de phase, neutre et terre doivent être réalisés comme indiqué sur la figure 19. Le câble et tout dispositif électrique adjoind doivent être dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent pas être en contact avec des points dont la température dépasse de 50°C la température ambiante.

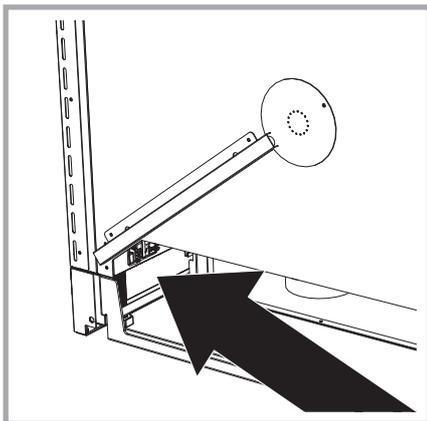


Figure 18a - Position du bornier de raccordement au réseau électrique (Série MZ).

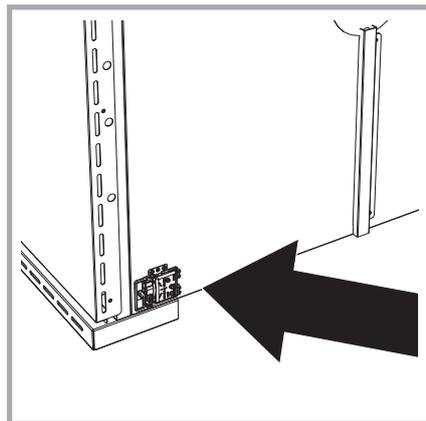


Figure 18b - Position du bornier de raccordement au réseau électrique (Série ML).

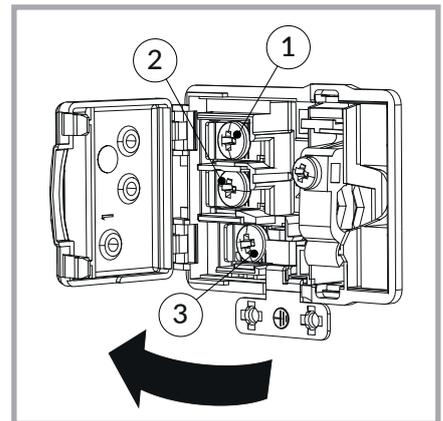


Figure 19 - Bornier de raccordement au réseau électrique : 1. Phase 2. Neutre 3. Terre

2.17 INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

Les modèles série MZ-ML sont prédisposés de série avec l'ouverture de la porte foyer à droite, sauf spécification contraire à la commande. Il est toutefois possible d'inverser ultérieurement le sens d'ouverture. Cette opération devra être effectuée par du personnel qualifié et formé.

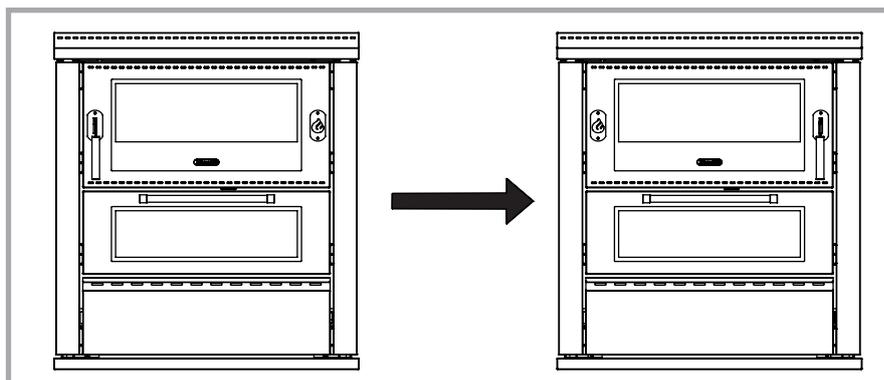


Figure 20 - Inversion du sens d'ouverture de la porte.

2.18 PREMIER ALLUMAGE

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



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

2.19 STABILISATION RODAGE

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

3 UTILISATION

3.1 FONCTIONNEMENT

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



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

3.2 ALLUMAGE

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

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

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

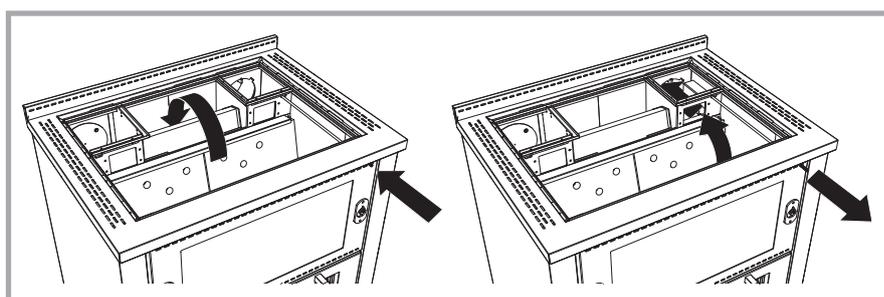


Figure 21 - Clé de démarrage. Manette tirée vers l'avant : Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée : Clapet fermé pour un fonctionnement normal.

à certains composants. Un levier de régulation de l'air primaire d'allumage permet l'entrée directe de l'air du local d'installation dans la chambre de combustion. À l'allumage, il est conseillé d'ouvrir ce dispositif, puis de le re-fermer progressivement à combustion établie pour un fonctionnement normal de l'appareil. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec l'arrivée d'air primaire d'allumage fermée. L'utiliser autrement dégrade ses performances et peut provoquer une surchauffe, provoquant des dommages. Pour allumer le feu, utiliser du bois bien sec, de préférence refendu très fin, et un produit d'allumage du commerce. La combustion peut être difficile tant que le conduit de cheminée n'a pas suffisamment chauffé et qu'un tirage satisfaisant n'est pas encore établi. Le temps nécessaire dépend des caractéristiques du conduit de cheminée et des conditions météorologiques. Pour obtenir un allumage rapide et limiter le phénomène de noircissement de la vitre intérieure de la porte du foyer dû à la condensation, il est conseillé au démarrage de maintenir la porte du foyer légèrement entrouverte (position obtenue lorsque le loquet fermé est en contact avec le rouleau de la gâche), afin de chauffer progressivement la vitre interne. Après quelques minutes, une fois la combustion bien établie, la porte du foyer doit être correctement fermée.

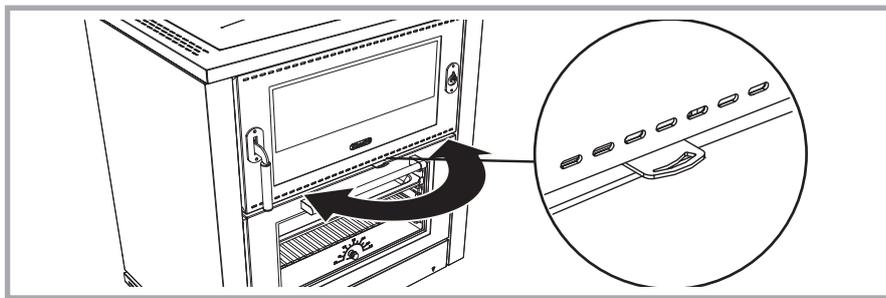


Figure 22 - Levier de régulation de l'air primaire d'allumage.



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

3.3 RÉGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Sur toutes les cuisinières de la série MZ-ML, l'ouverture de l'entrée d'air comburant en provenance de la prise d'air extérieur est réglable à l'aide d'un clapet commandé par le levier placé sous la porte du four.

Ce clapet est fermé lorsque le levier est à gauche et ouvert lorsque le levier est à droite.

La position du levier détermine l'ouverture du passage d'air comburant : plus elle est ouverte, meilleure sera la vitesse de combustion et donc la puissance de l'appareil.

L'admission d'air secondaire est adaptée automatiquement en fonction de la position du levier d'admission d'air primaire et des conditions effectives de fonctionnement de l'appareil et du tirage du conduit de cheminée. L'air introduit en correspondance de la porte du foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre propre.

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

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

En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 3.

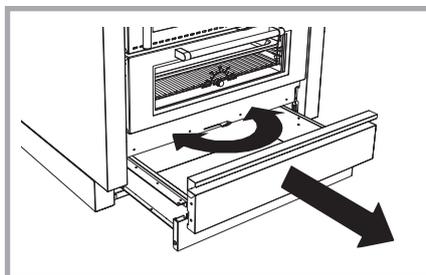


Figure 23 - Réglage du levier d'entrée d'air (Série MZ).

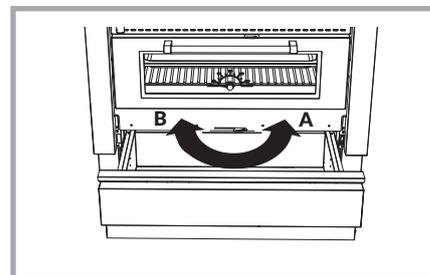


Figure 24 - Le clapet est ouvert en position « A » et fermé en position « B » (Série MZ).

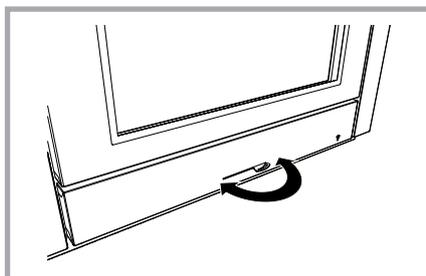


Figure 25 - Réglage du levier d'entrée d'air (Série ML).

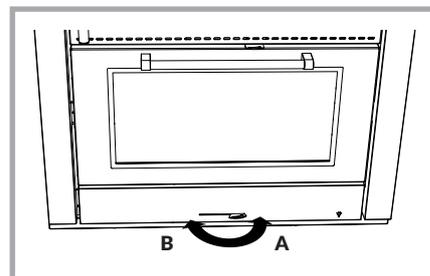


Figure 26 - Le clapet est ouvert en position « A » et fermé en position « B » (Série ML).

Condition	Levier d'entrée d'air	Air d'allumage	Clé d'allumage
Allumage	Ouvert	Ouvert	Ouverte
Cuisson rapide	Ouvert	Fermé	Fermé
Cuisson lente	Ouverte à moitié	Fermé	Fermé
Chauffage rapide	Ouvert	Fermé	Fermé
Chauffage lent	Ouverte au minimum	Fermé	Fermé

Tableau 3 - Réglage de la cuisinière selon l'utilisation.



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



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

3.4 CUISSON SUR LA PLAQUE RADIANTE

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

revanche, les parties périphériques de la plaque sont plus tempérées et plus adéquates pour mijoter ou maintenir les aliments chauds. Afin d'obtenir l'allure la plus vive pour les cuissons rapides, utiliser du petit bois refendu comme indiqué sur le tableau 3. Ne jamais surchauffer la plaque. Il y a risque d'endommagement de votre appareil sans pour autant en tirer un quelconque avantage pour la cuisson.

3.5 CUISSON AU FOUR

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

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



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

3.6 SOUPAPE D'ÉVACUATION DE L'EXCÈS DE VAPEUR

Dans certains cas, la cuisson des aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Le four des modèles série MZ-ML est équipé d'une soupape permettant d'évacuer cet excès de vapeur. La soupape est placée à l'intérieur du four, à l'avant de la paroi latérale et sera manoeuvrée en cas de besoin de manière à ouvrir les orifices d'évacuation. Pour éviter les brûlures, actionner la soupape avant d'allumer l'appareil ou utiliser un gant isolant.

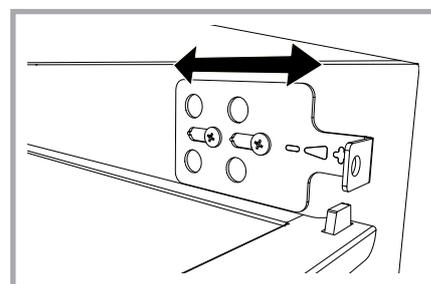


Figure 27 - Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur.

3.7 CHAUFFAGE

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

3.8 LÈCHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Les fours des cuisinières sont équipés de gradins latéraux pour le support direct de la grille ou de la lèche-frite. La lèche-frite peut également être posée sur les glissières télescopiques permettant son extraction complète du four sans avoir à la maintenir, garantissant ainsi une meilleure souplesse d'utilisation. Les glissières télescopiques sont fixées sur les gradins latéraux en position la plus haute. Uniquement sur les cuisinières Série ML, la position des glissières télescopiques peut être modifiée (intermédiaire, haute) en suivant la procédure indiquée figure 28.

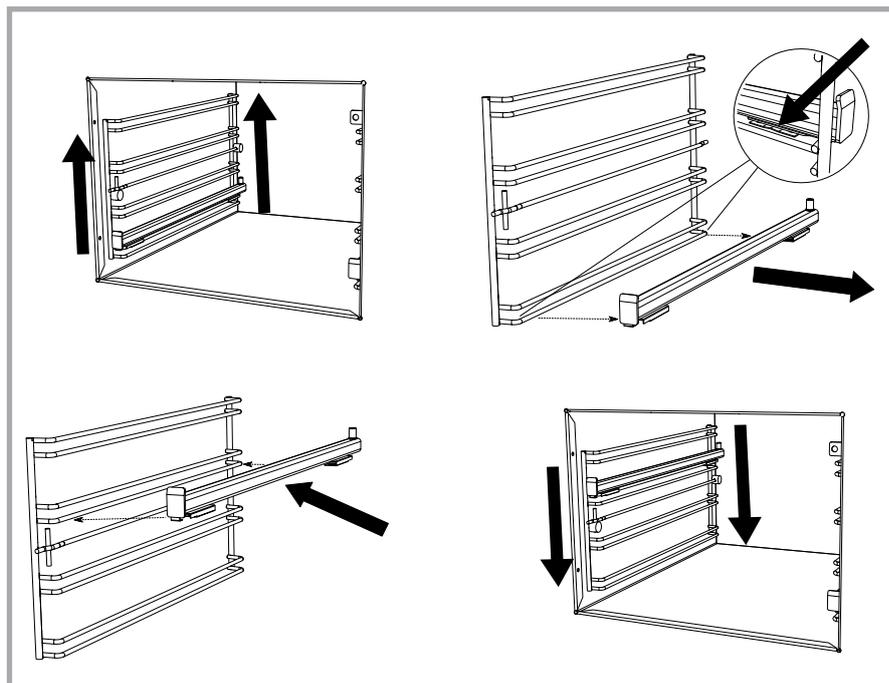


Figure 28 - Procédure de changement de position des glissières télescopiques sur les gradins fils.

3.9 POIGNÉE DE LÈCHEFRITE

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

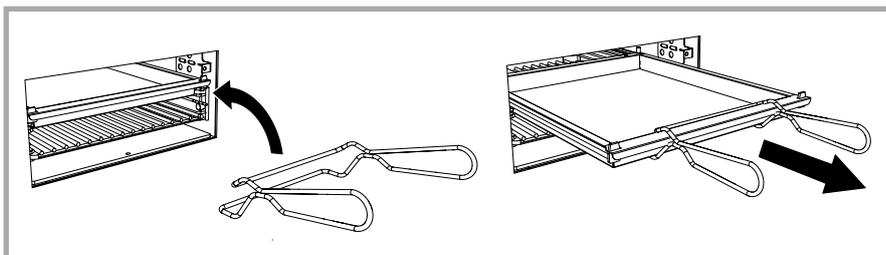


Figure 29 - Poignée de lèche-frite.

3.10 ÉCLAIRAGE DU FOUR

Un système d'éclairage intérieur du four permet un contrôle visuel de la cuisson au travers de la large porte vitrée du four sans devoir l'ouvrir. Sur les cuisinières des séries MZ, l'interrupteur d'éclairage est placé sur un des montants en partie basse, et accessible en entrouvrant le tiroir à bois. Sur les cuisinières des séries ML, l'interrupteur d'éclairage est placé comme indiqué sur la figure 31.

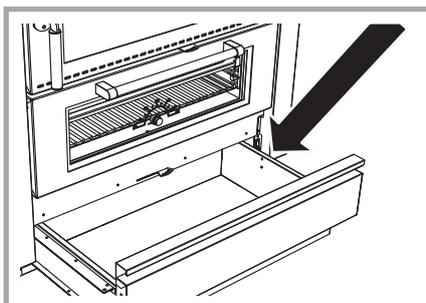


Figure 30 - Interrupteur d'éclairage du four (Série MZ).

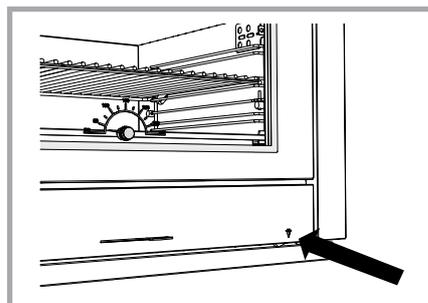


Figure 31 - Interrupteur d'éclairage du four (Série ML).

3.11 PORTE-ACCESSOIRES (SÉRIE MZ)

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



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

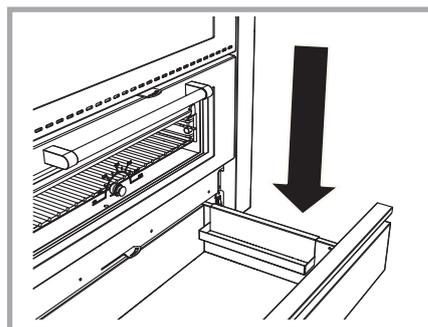


Figure 32 - Porte-accessoires monté sur le côté du tiroir à bois.

3.12 BOUCLIER THERMIQUE DE LA PORTE FOYÈRE (EN OPTION)

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

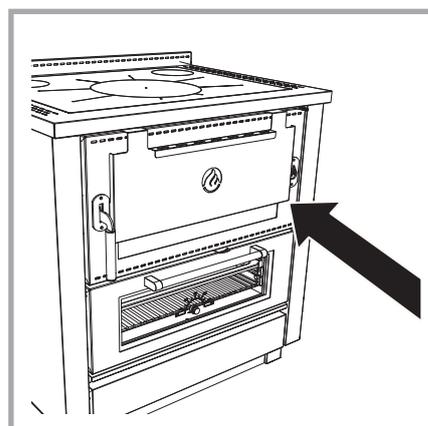


Figure 33 - Bouclier thermique sur la porte foyer.

3.13 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Les cuisinières Rizzoli peuvent, sur demande, être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la plaque lorsque l'appareil n'est pas utilisé. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre en place ce couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifier avant sa mise en place l'absence d'humidité, la propreté de la plaque, et s'assurer que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

4 ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE

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



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

4.2 NETTOYAGE DES PARTIES APPARENTES

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

4.3 REVÊTEMENT EN FAÏENCE OU PIERRE NATURELLE (FINITION RUSTIK)

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



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

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

4.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

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

4.5 NETTOYAGE DU FOUR

Nettoyer le four avec un produit approprié disponible dans le commerce. Avant de procéder au nettoyage, retirer du four la lèche-frite et la grille. Pour un nettoyage plus complet, il est également possible de retirer les deux gradins latéraux et la porte du four. Pour ce faire, ouvrir la porte du four et soulever les 2 languettes de verrouillage placées sur les charnières. Refermer délicatement la porte et la décrocher en soulevant légèrement sa partie basse. Pour la remettre en place une fois nettoyée, répéter les opérations en sens inverse.

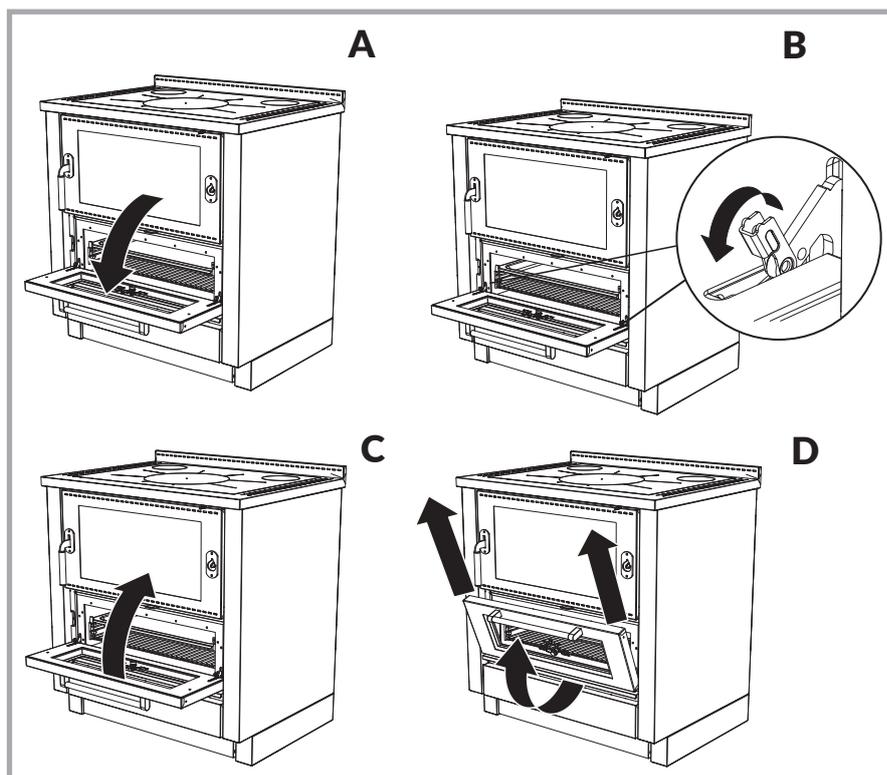


Figure 34 - Démontage de la porte de four.

4.6 BAC À CENDRES

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

4.7 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES

Dans les cuisinières à bois, la dépression à la buse permet aux gaz de combustion de parcourir un circuit autour du four avant d'être évacués par le conduit de cheminée. Pour inspecter et nettoyer ce circuit, les cuisinières à bois Série MZ-ML sont équipées de 2 points d'inspection. Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, voire plus fréquemment si un encrassement important est constaté. Pour accéder au premier point d'inspection, soulever la plaque située sous le bac à cendres. L'opération est facilitée en utilisant un outil inséré dans le logement au centre de la plaque (v. figure 35 B et C). Pour enlever les résidus de combustion dans la zone sous le four, le fond du four est amovible. Pour procéder au nettoyage de cette deuxième zone, il est conseillé de retirer la porte du four (voir chap. 4.6), puis soulever le panneau de fond de four et éliminer les résidus avec la raclette puis refermer, en prenant soin de ne pas abîmer le joint fibre (voir figure 35 B et C). Pour les nettoyer, il est possible d'y accéder depuis l'inspection au-dessus du four à l'aide du goupillon fourni (voir figure 35 D). La présence éventuelle de fissures dans le matériau réfractaire disposé à la base du circuit des fumées est normale et ne compromet pas les performances de la cuisinière. Veiller à bien nettoyer la totalité du circuit des fumées en particulier les passages verticaux en correspondance avec les parois latérales extérieures du four.

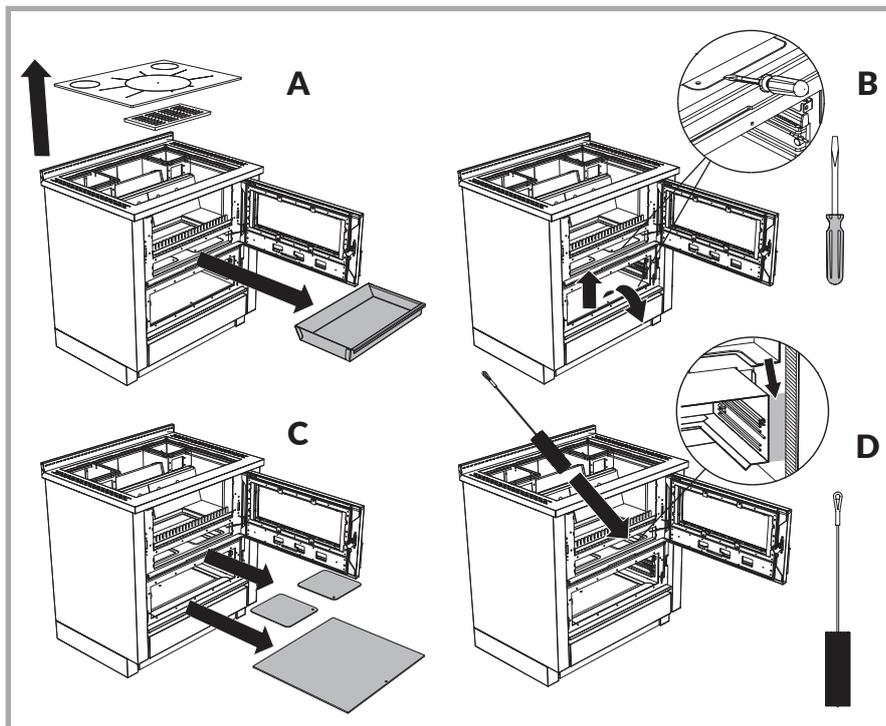


Figure 35 - Nettoyage du circuit des fumées.

FRANÇAIS



ATTENTION! Lors du nettoyage, veiller à ne pas déboîter ou déplacer le déflecteur posé sur le moufle du four côté sortie des fumées, mais nettoyer uniquement le côté libre.

4.8 NETTOYAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE ET DE RACCORDEMENT

Un ramonage du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doit être effectué par un professionnel qualifié tous les 6 mois d'utilisation normale de la cuisinière à bois. La fréquence de ramonage sera adaptée en cas d'utilisation intense et en fonction du combustible utilisé. Respecter toujours les consignes et les normes en vigueur. Toutes les parties du conduit de cheminée et du conduit de raccordement doivent être nettoyées. Parallèlement, procéder au nettoyage complet de votre cuisinière à bois. Pour cela, retirer la plaque radiante et nettoyer le circuit des fumées autour du four (voir chap. 4.7). Une fois ces opérations effectuées, veiller à repositionner tous les éléments correctement, et s'assurer de la fermeture hermétique de toutes les trappes de visite afin de ne pas compromettre le tirage.



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

4.9 NETTOYAGE DES VITRES

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



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

4.10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE RADIANTE

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

en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Éviter toujours de nettoyer la plaque à l'eau. S'assurer en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également l'épaule de la plaque contenant le disque ou les anneaux concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques radiantes prennent une belle couleur brune. Pour accélérer cette coloration, répéter les opérations de traitement à l'huile.

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

4.11 ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR



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

L'ampoule d'éclairage du four est soumise à de fortes températures. Bien que conçue spécialement pour cet usage, une rupture accidentelle ou tout simplement l'usure peut nécessiter son remplacement. Utiliser dans ce cas une ampoule de même type (25W 230V 300 °C culot G9). Pour changer l'ampoule, dévisser le hublot, dévisser la lampe et la remplacer par une lampe neuve, revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire de déposer le hublot pour nettoyer les salissures consécutives aux vapeurs et projections de cuisson. Le laver soigneusement et le remettre en place après l'avoir bien essuyé.

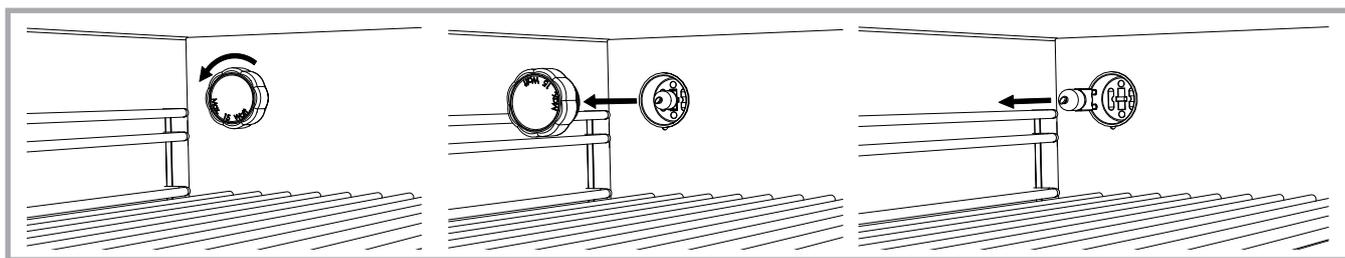


Figure 36 - Démontage de la lampe de four.

4.12 DILATATION THERMIQUE

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

4.13 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

4.14 INFORMATIONS SUR LA GESTION DU PRODUIT EN FIN DE VIE



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

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

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

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

5 QUE FAIRE SI...

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

6 GARANTIE

6.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX RÈGLES DE L'ART

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

6.2 CLAUSES GÉNÉRALES

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

6.3 MODALITÉS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

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

6.4 VICES OU DÉFAUTS DANS LES MATÉRIAUX

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

6.5 PIÈCES NON INCLUSES DANS LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

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

6.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

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

6.7 RESPONSABILITÉ

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

6.8 TRIBUNAL COMPÉTENT

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

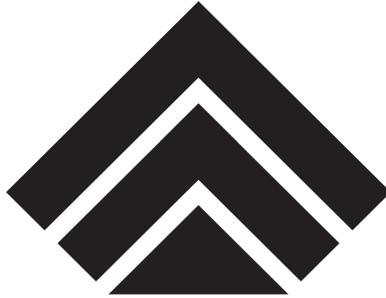
Avis

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

1.	AVERTISSEMENTS	pag. 24
1.1	Dispositions générales	pag. 24
1.2	Règles de sécurité	pag. 24
1.3	Combustible recommandé	pag. 24
1.4	Autres combustibles	pag. 24
1.5	Accessoires	pag. 24
1.6	Composants de la cuisinière	pag. 25
2.	INSTALLATION	pag. 26
2.1	Avertissement	pag. 26
2.2	Distances de sécurité	pag. 26
2.3	Montage des flancs (finition Rustik)	pag. 26
2.4	Système d'évacuation des fumées	pag. 26
2.5	Dimensions et formes correctes du système d'évacuation des fumées	pag. 27
2.6	Conduit de cheminée	pag. 27
2.7	Souche de cheminée	pag. 27
2.8	Conduit de raccordement	pag. 27
2.9	Prééquipement de la sortie de fumées	pag. 28
2.10	Raccordement correct au conduit de cheminée	pag. 28
2.11	Sortie de fumées latérale (en option)	pag. 28
2.12	Prise d'air	pag. 28
2.13	Tiror à bois (Série MZ)	pag. 30
2.14	Réglage de la hauteur et mise à niveau (Série MZ)	pag. 30
2.15	Ajustement du socle télescopique (Série MZ)	pag. 30
2.16	Raccordements électriques	pag. 31
2.17	Inversion du sens d'ouverture de la porte	pag. 32
2.18	Premier allumage	pag. 32
2.19	Stabilisation rodage	pag. 32
3.	UTILISATION	pag. 32
3.1	Fonctionnement	pag. 32
3.2	Allumage	pag. 32
3.3	Réglage d'admission d'air	pag. 33
3.4	Cuisson sur la plaque radiante	pag. 33
3.5	Cuisson au four	pag. 34
3.6	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur	pag. 34
3.7	Chauffage	pag. 34
3.8	Lèche-frite sur glissières télescopiques	pag. 34
3.9	Poignée de lèche-frite	pag. 35
3.10	Éclairage du four	pag. 35
3.11	Porte-accessoires (Série MZ)	pag. 35
3.12	Bouclier thermique de la porte foyère (en option)	pag. 35
3.13	Couvercle de plaque (en option)	pag. 35
4.	ENTRETIEN	pag. 36
4.1	Nettoyage	pag. 36
4.2	Nettoyage des parties apparentes	pag. 36
4.3	Revêtement en faïence ou pierre naturelle (finition Rustik)	pag. 36
4.4	Nettoyage de la grille foyère	pag. 36
4.5	Nettoyage du four	pag. 36
4.6	Bac à cendres	pag. 37
4.7	Inspection du circuit des fumées	pag. 37
4.8	Nettoyage du conduit de cheminée et de raccordement	pag. 37
4.9	Nettoyage des vitres	pag. 37
4.10	Entretien et nettoyage de la plaque radiante	pag. 37
4.11	Entretien de l'éclairage du four	pag. 38
4.12	Dilatation thermique	pag. 38
4.13	Entretien extraordinaire	pag. 38
4.14	Information sur le gestion du produit en fin de vie	pag. 38
5.	QUE FAIRE SI...	pag. 39
6.	GARANTIE	pag. 40
6.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	pag. 40
6.2	Clauses générales	pag. 40

INDICE

6.3	Modalités d'application de la garantie	pag.	40
6.4	Vices ou défauts dans les matériaux	pag.	40
6.5	Pièces non incluses dans la garantie	pag.	40
6.6	Prestations hors garantie	pag.	40
6.7	Responsabilité	pag.	40
6.8	Tribunal compétent	pag.	40





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

