

S-ST

Instructions • Manuel d'utilisation



ENGLISH

Instructions	4
Installation	6
Heating system (ST 90)	12
Use	15
Maintenance	20
What to do if...	23
Warranty	24

FRANÇAIS

Avertissements	28
Installation	30
Installation de chauffage centrale (ST 90)	36
Utilisation	39
Entretien	44
Que faire si...	47
Garantie	48

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. It is necessary to predispose a duly made chimney and well suited to the model you chose. Before the connection of the device 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 device. Keep this booklet because it could be useful in case of necessity. Talking about the working and the installation of Rizzoli cookers and thermal cookers, all the European laws, national and local laws and rules must be respected.

1.2 SAFETY INSTRUCTIONS

- Respect all the safety distances during the installation of the device.
- The grids and the ventilation holes of the device must not be obstructed during the installation or the use of the device.
- Extracting fans, if working in the same room where the device is installed, might cause problems when a correct ventilation is not guaranteed.
- 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 device you must not wear inflammable dresses.
- Keep more attention in presence of children.
- Do not lean to the device inflammable or explosive materials, in particular curtains or very close to it, inflammable flacons and aerosol bombs.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and during the maintenance operations.
- Check regularly the fume-circuit and, the chimney connection and the chimney itself. At least every six months of normal use contact an experienced technician for checking and cleaning the device.
- 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 device and the first seasonal lightings must be done with temperate fire in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- Loading an excessive amount of wood can cause overheating of the appliance and damage to things and people.
- 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 S Range and thermal wood fired cookers ST Range 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 parts of the cooker or thermal cooker may become discolored due to excessively high temperatures in the combustion chamber. The causes may be the addition of wood over the permitted amount or the use of unsuitable fuel. This damage is not covered by warranty.

1.4 OTHER COMBUSTIBLES

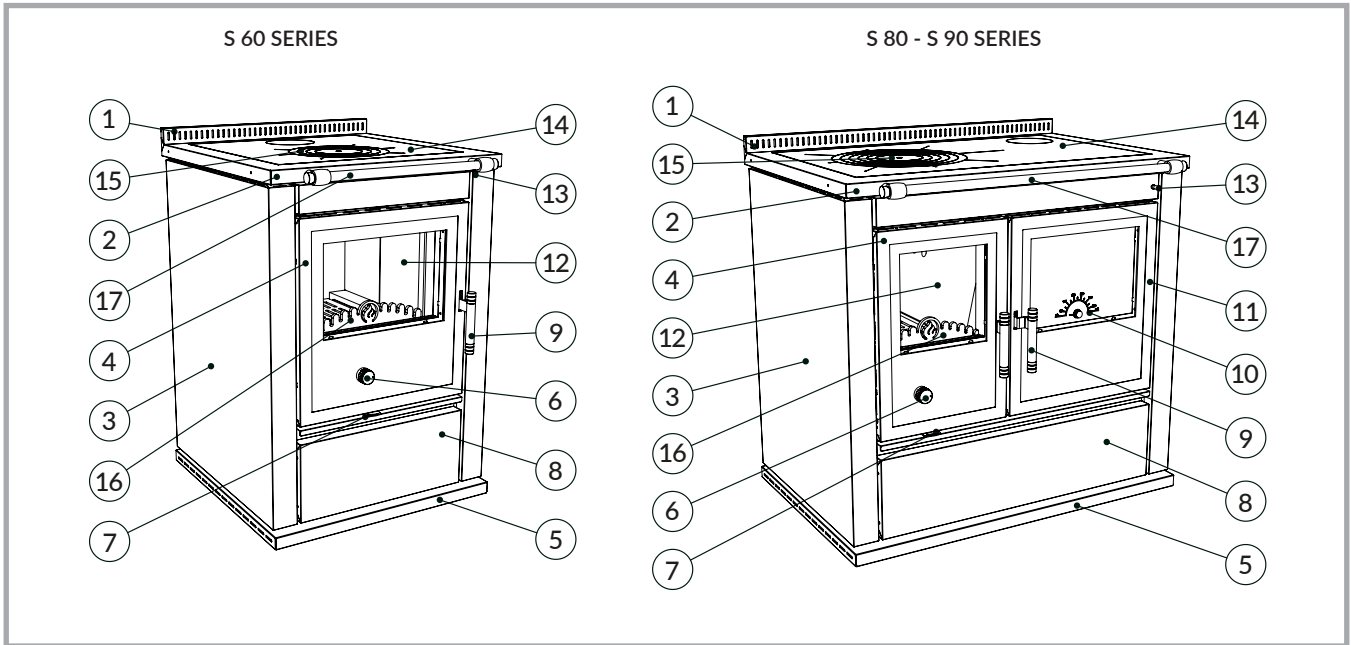
The use of pre-compressed trunks and coal is allowed only desultorily and with moderation, because the strong heating produced may damage the internal refractors, the wood-carrying grill, the oven and in general all the parts directly exposed to fire. Other combustibles and refuses, for example plastic, 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 device 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 and thermal cookers Rizzoli you will find some accessories that simplify the installation, the maintenance and the daily use of the device.

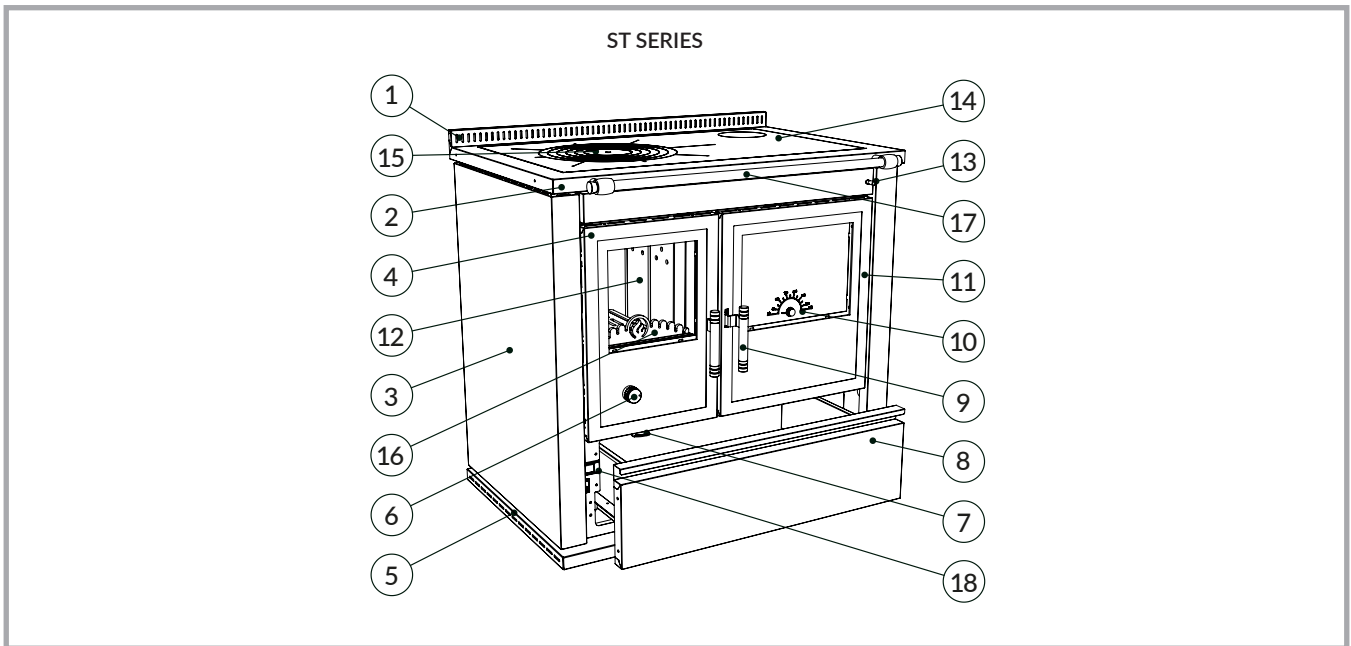
- Ash drawer
- Glove
- Poker
- Scraper (models with oven)
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Sponge for fire door cleaning
- Hex key for disassembling the handrail (for models with handrail on three sides - optional)
- Devices for the connection of the exhaust-pipe, variable according to the different models and the selected flue outlet
- Restoring screws for the disassembly of the handrail (for models with handrail on three sides - optional)
- Grill for the oven (models with oven)
- Baking-pan (models with oven)
- Baking-pan holder (models with oven)
- Glove box
- Instruction booklet for use and maintenance
- Green booklet and warranty certificate
- Quality certificate of the refractory bricks (S60, S80, S90)

1.6 PARTS OF THE COOKER AND THERMAL COOKER



Picture 1

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 Riser | 7 Air intake lever | 13 Starting lever |
| 2 Frame | 8 Woodbox | 14 Plate |
| 3 Side | 9 Door opening lever | 15 Disc or circles |
| 4 Fire door | 10 Oven thermometer | 16 Flame keeper |
| 5 Plinth | 11 Oven door | 17 Handrail |
| 6 Primary air regulation | 12 Combustion chamber | |



Picture 2

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 Riser | 7 Air intake lever | 13 Starting lever |
| 2 Frame | 8 Woodbox | 14 Plate |
| 3 Side | 9 Door opening lever | 15 Disc or circles |
| 4 Fire door | 10 Oven thermometer | 16 Flame keeper |
| 5 Plinth | 11 Oven door | 17 Handrail |
| 6 Primary air regulation | 12 Combustion chamber | 18 Boiler thermometer |

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

Wood fired cookers and thermal cookers are easy to install; anyway you must take some cares to avoid damages due to unskillfulness. Before the installation, we recommend to verify the necessary space, the safety distances, the correct predisposition of the chimney and the possibility to make the necessary connections. Particular attention must be paid to the connection with a suitable heating system and to the connection to the chimney, which must be properly adjusted and sized according to the appliance. Do not drag the device, move it keeping it lifted from the floor. The device must not be moved making effort on the handrail or on the handles.

2.2 SAFETY DISTANCES

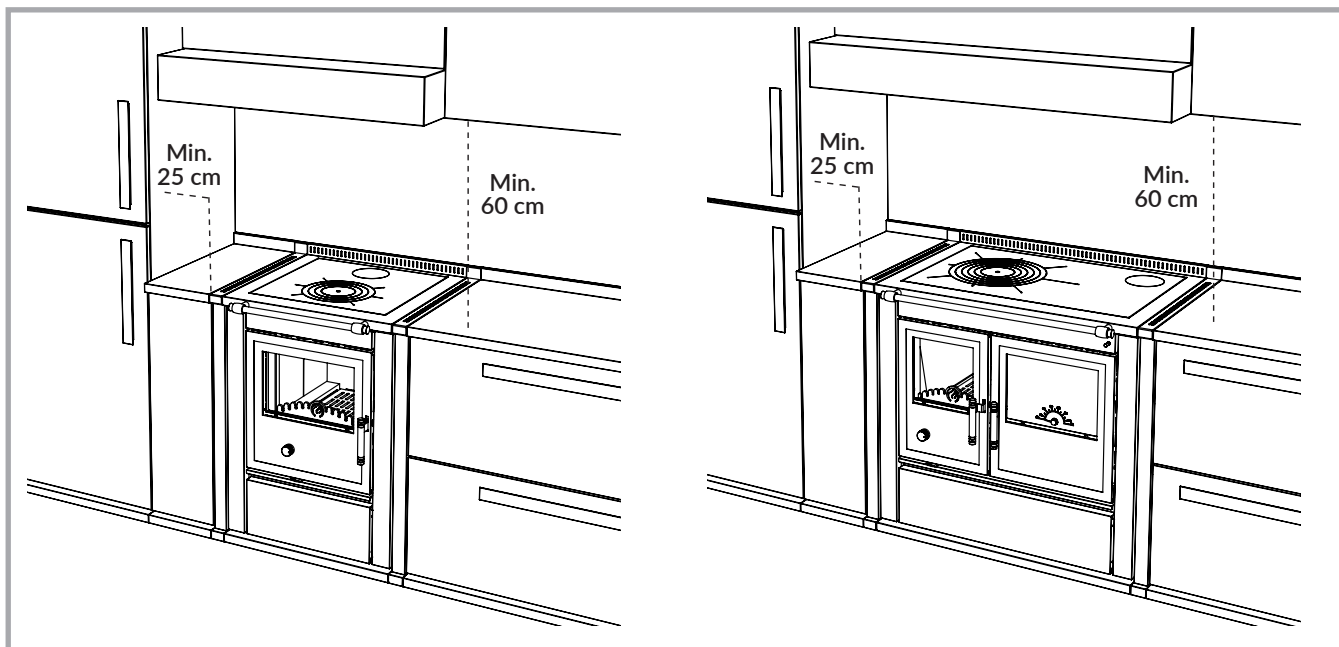
Be sure that the cookers and the thermal cookers that have to be framed has the minimum safety distances to inflammable or high temperatures sensible materials (see attached sheet). Rizzoli produces also spacers to make the installation into furniture easier. If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

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

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

In case of floor made with inflammable material, it is necessary to use a fireproof protection for the floor in front of the fire door. The cover of the floor must extend for 50 cm minimum in the front part and 30 cm minimum over the fire door on the sides. We suggest not to install furniture upon the device. Eventually, the resistance of the furniture to heat must be guaranteed, in this case you must respect a minimum distance of 60 cm from the plate. In case you want to use an aspiring hood, it is absolutely necessary that it is resistant to high temperatures. Rizzoli is specialized in the production of aspiring hoods to be used together with the wood fired cookers or thermal cookers. During the installation, you must be sure not to obstruct the ventilation holes on the top: this to prevent the decadence of the isolating properties of the device and, in general, of its correct working.

ENGLISH

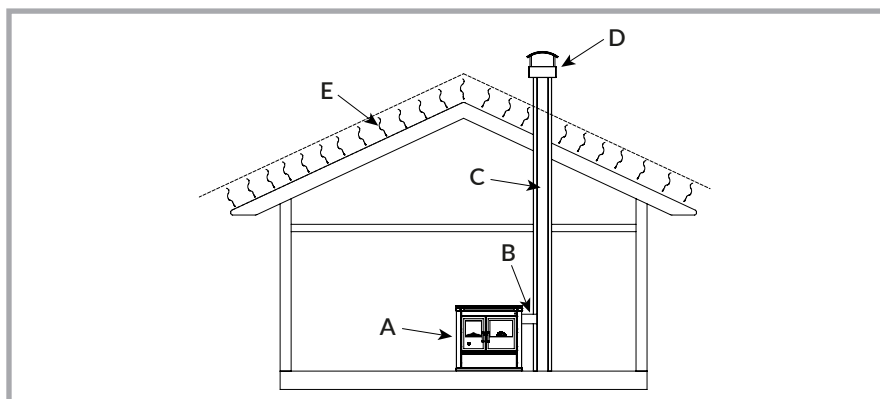


Picture 3 - Minimum safety distances in combination with special spacers for recessed insertion.

2.3 CHIMNEY

Chimney has a main importance for a correct working. Wood fired cookers and thermal 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 device. 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.

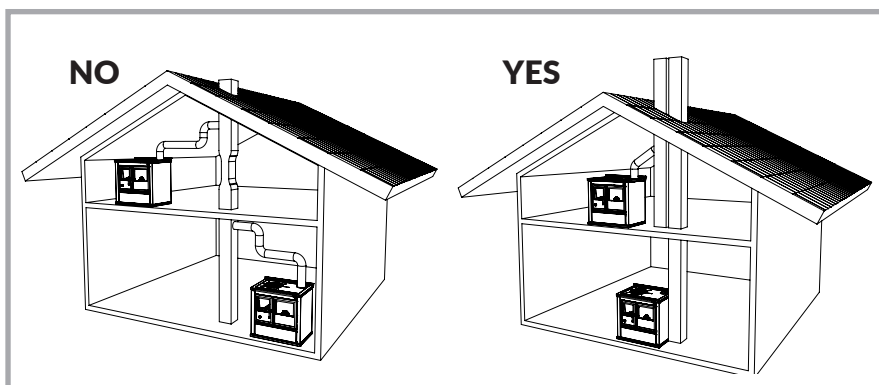
Consult a specialized technician or the chimney sweeper in charge of the area for any problems concerning the fireplace, chimney and connection with the cooker or thermal cooker.



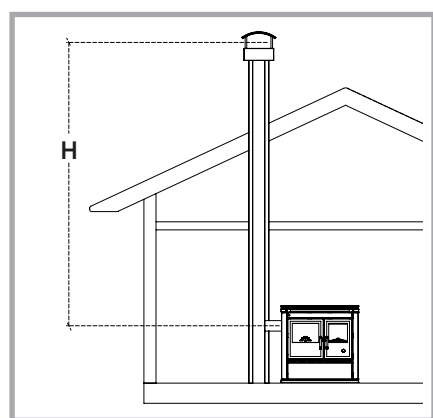
Picture 4 - Components of the chimney. A= cooker or thermal cooker, B= conjunction, C= flue, D= chimney, E= reflow zone

2.4 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

Chimney must be dimensioned in a correct way according to the type of device 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 or thermal cooker without difficulties, but it must not be too big otherwise the chimney will experience problems in heating itself and this may generate problems like weak draught and condensation. In table 1 it is indicated the recommended diameter for the flue according to the model of device and to the height of the chimney (H). The height of the chimney must be enough to insure the draught necessary to the chosen model. Bigger is the height of the chimney, bigger is the draught; if the chimney is lower than 4 metres, the correct working of the cooker or thermal cooker is not insured. The chimney must not have tortuous parts, horizontal parts or counterslope parts; the number of bends must be reduced to minimum. In picture 5 you can see some examples of good and bad chimney connection.



Picture 5 - Samples of correct and incorrect chimney connection.



Picture 6 - H dimension for the sizing of the flue.

Model	S	ST
ø entrance	130 mm	140 mm
ø flue H < 4m	Draught not guaranteed	Draught not guaranteed
ø flue 4m < H < 6m	160 mm	180 mm
ø flue H > 6m	150 mm	160 mm
Necessary depression	12 Pa	12 Pa

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

2.5 CHIMNEY HOOD

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

2.6 CHIMNEY POT

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

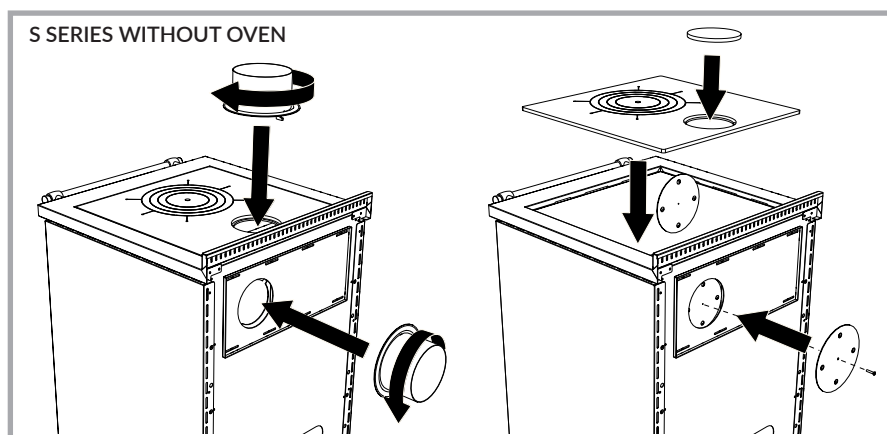
2.7 CONJUNCTION OR FUME CONDUCT

The conjunction of the device 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 device and the conjunction must be fixed and sealed.

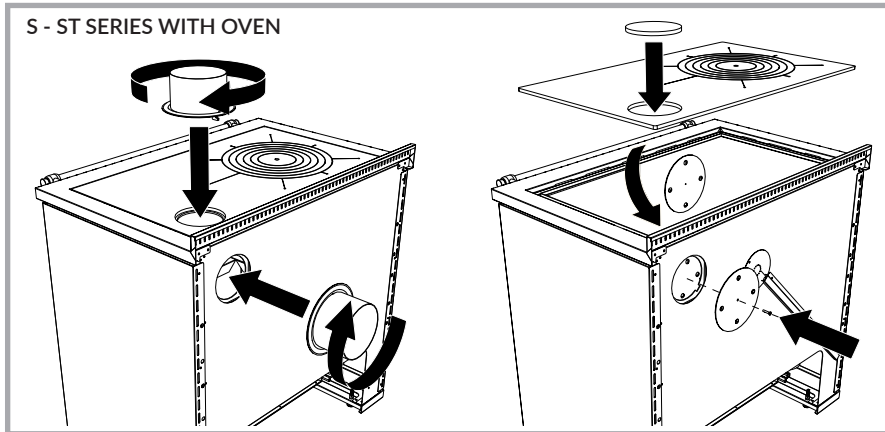
2.8 FLUE OUTLET PREDISPOSITION

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

Before connecting the device to the chimney you must be sure that all the outlets you will not use are well closed. Eventually, you can make modifications using the devices given together with the device.



Picture 7 - Multiflue cooker without oven, predisposition of the correct flue outlet

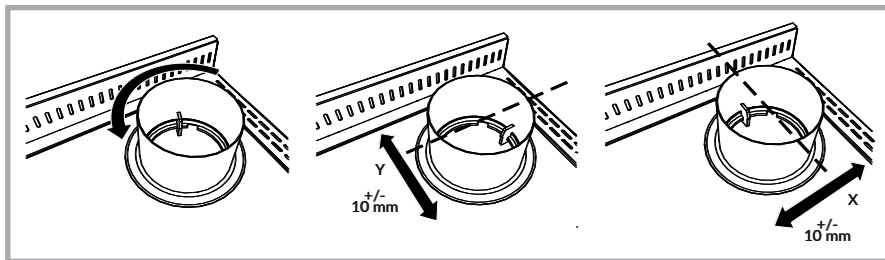


Picture 8 - Multiflue cooker or thermal cooker with oven, predisposition of the correct flue outlet.

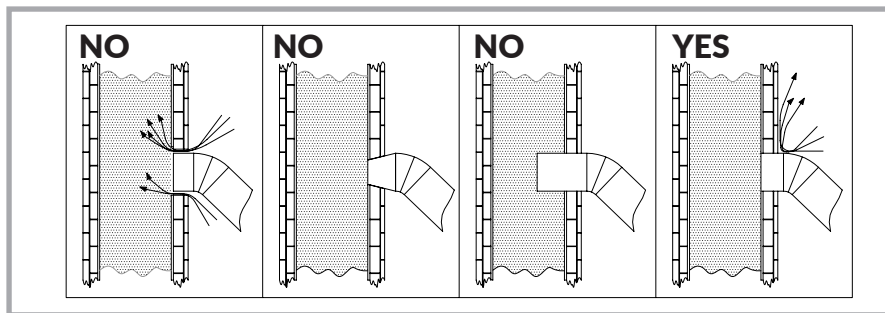
2.9 CORRECT CONJUNCTION TO THE CHIMNEY

If the conduct of the chimney starts from a lower floor than the connection point of the device, 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.

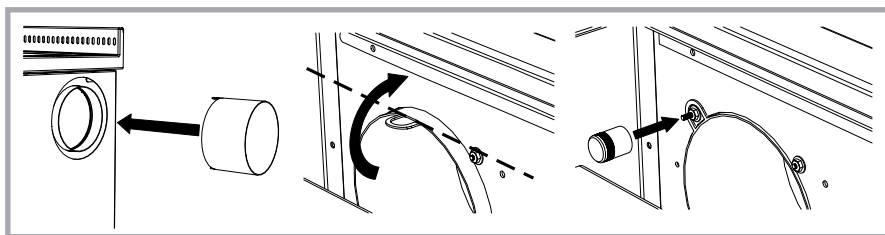


Picture 10 - Examples of correct and incorrect connection of the chimney.

2.10 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/thermal 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 connects the cooker with the chimney. Finally, bend the buttonhole and block the parts with the screwlock (see picture 11).



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

2.11 ADJUSTABLE REAR FLUE OUTLET (S 60)

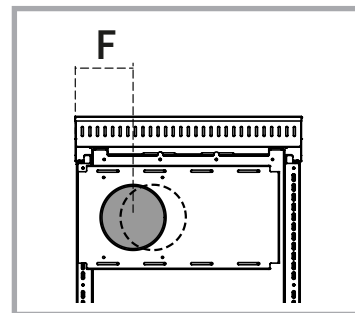
On most models without oven it is possible to change the position of the rear flue outlet. The movement can be done both horizontally and vertically, in order to connect more easily the pipe to the chimney hood. For the horizontal regulation, it is necessary to unscrew the 8 screws sustaining the external sheet and then screw again them when the flue outlet is in the chosen position. On some models, it is possible to obtain further regulations removing and tilting the sheet (see picture 12b). On demand, Rizzoli can provide an extra sheet to be used in the intermediate positions of the sheet. For both the horizontal and the vertical regulations there is a tolerance of 1 cm thanks to the provided bayonet fitting as described in paragraph 2.9.

In the following tables are reported, for each model with oven, the minimum and maximum dimensions (in mm) of the distances from the centre of the hole of the rear flue outlet from the external side of the frame.

STANDARD SHEET

Model	F min	F standard	F max
S 60	160	180	200

Table 2a - Minimum and maximum distances from the centre of the hole of the flue outlet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.

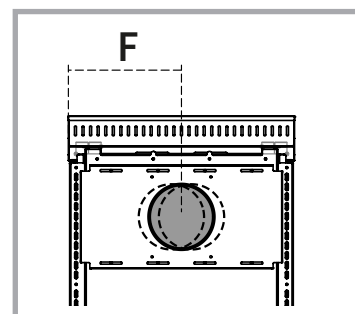


Picture 12a - Rear sight of the device and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with standard sheet.

EXTRA SHEET (OPTIONAL)

Model	F min	F standard	F max
S 60	260	280	300

Table 2b - Minimum and maximum distance from the centre of the hole with the extra sheet. It is not considered the tolerance generated by the bayonet fitting.



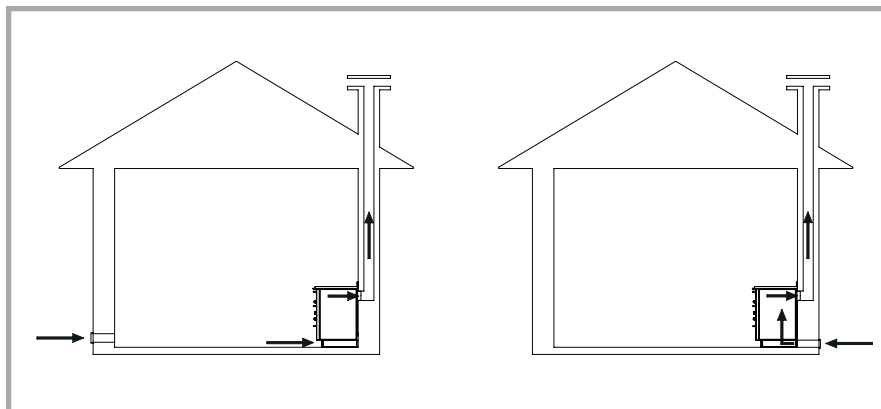
Picture 12b - Rear sight of the cooker and representation of the minimum and maximum movement of the rear flue outlet position with extra sheet.

2.12 AIR INTAKE

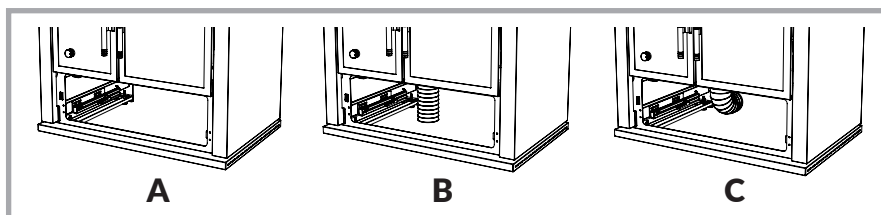
The standard installation of the wood fired cooker and thermal cooker considers that the comburent air is taken from the room where the device is installed through the air intake of the device located in the plinth. In this case, in the room must be always ensured the recycle of fresh air, in particular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

The wood fired cookers and thermal cookers can also be connected so that the comburent air comes directly from outside. In this way, for the device 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 device. The air intake of the cooker is located inside the woodbox in correspondence of the combustion chamber. For the connection, we suggest to use a flexible pipe.



Picture 13 - Installation with air intake in the room of installation and installation with air intake directly connected to the wood fired cooker/thermal cooker.



Picture 14 - Possible connections of the air intake of the cooker/thermal 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 correspond-ence with the internal part of the plinth, or on the wall through the rear part of the device (see table 3 and pictures 14).

ENGLISH

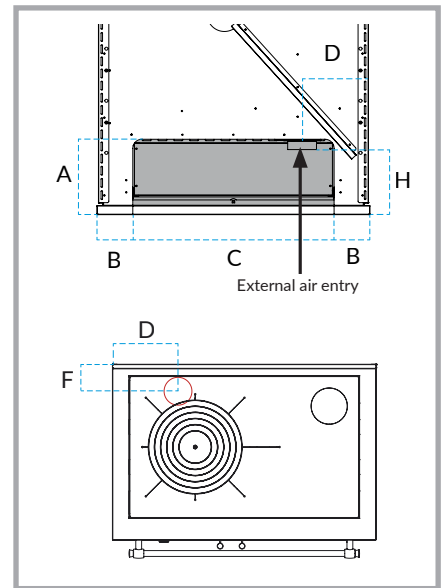


WARNING! Aspiring hoods or extracting air fans in the room may generate problems to the device if there is not a suited air intake or in case of air intake sub-dimensioned.

Models	A	B	C	D	F	H	∅
S 60	257	129	342	285	92	215	95
S 80	257	129	542	199	92	215	95
S 90	257	129	642	224	92	215	95
ST 90	257	129	642	224	92	214	95

Table 32 - Dimensions for the connection of the external air intake.

Dim. in mm



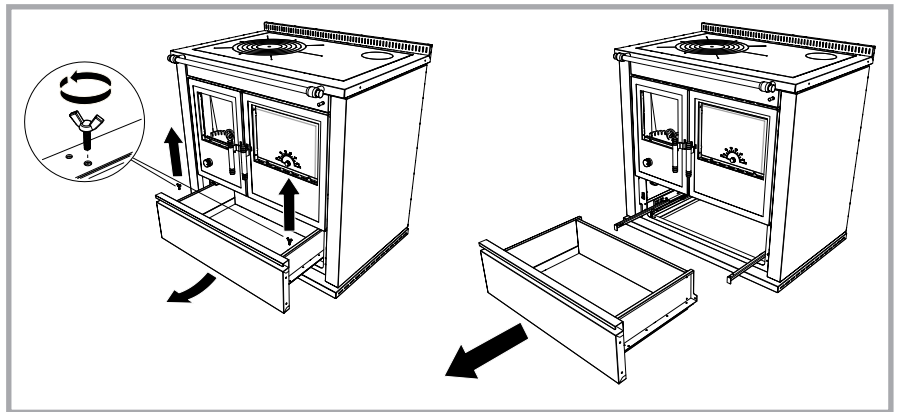
Picture 15 - Rear sight of the plinth of the wood fired cooker or thermal cooker and specifies for the connection with the air intake.



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 WOODBOX EXTRACTION

To remove the woodbox it is necessary to extract the woodbox to limit switch, remove the two thumbscrews that keep it fixed to the sliding rails. When the box is free, it can be lifted and extract-ed. To reinsert the woodbox repeat the operations in the opposite sense paying attention to insert correctly the woodbox in the sliding rails.



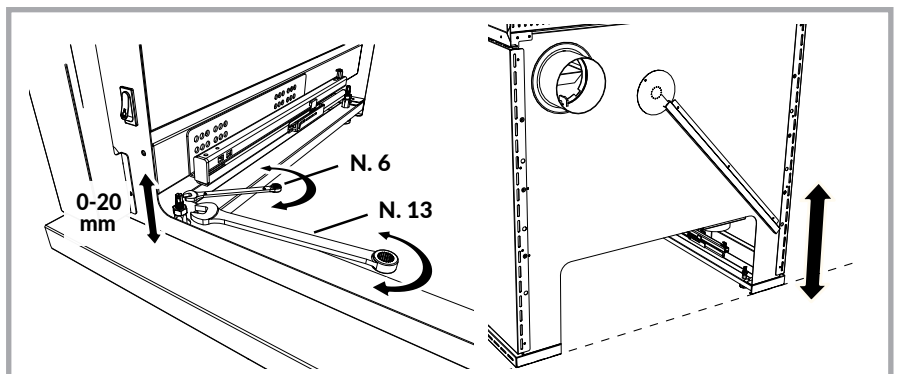
Picture 16 - Woodbox extraction.



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

2.14 PLINTH REGULATION

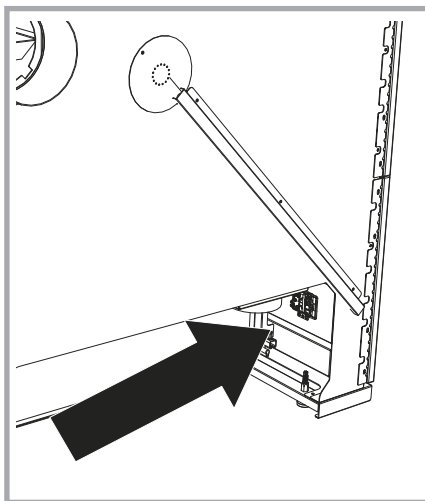
The plinth of the cookers and thermal cookers can be regulated in order to match the space in which the device is inserted. It is possible to adjust the level of the device by operating on the levelling pins that can be regulated in height. To regulate easily the pins, it is necessary to remove the woodbox (see chapter 2.13). Now, it is possible to regulate singularly each pin placed in the plinth near the corners, so that the adjustment of the device is correct. For the regulation of the pins, use an hex key n.6: once you have reached the desired height, fix the locknut with a n.13 key (see picture 17). The pins have an excursion of 20 mm.



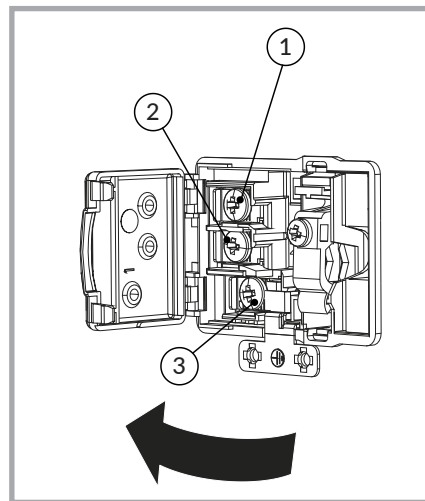
Picture 17 - Regulation of the height of the stove with hex key through the levelling pins.

2.15 ELECTRIC CONNECTIONS (MODELS WITH OVEN)

The electric connection of the cookers and thermal cookers allows the lighting of the oven lamp. The connection to AC power must be done by experienced people and according with existing laws. The installer is responsible of the correct connection according with safety rules. To make the connection, you have to connect an electric cable to the terminal board placed in the rear side of the cooker inside the woodbox compartment. 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 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 18 - Position of the terminal board for the connection to the network.

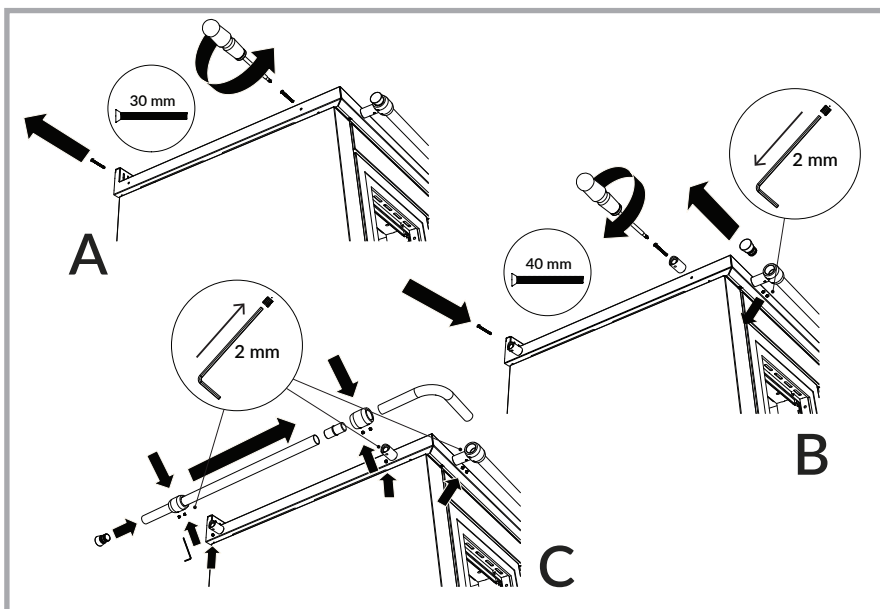


Picture 19 - Terminal board for the connection to the network: 1. Line 2. Neutral 3. Earth

ENGLISH

2.16 HANDRAIL PREDISPOSITION

The S and ST cookers/thermal cookers are supplied as standard with the front handrail. It is possible to request the accessories to add the handrail on one or both sides. To do this, unscrew the two screws on the side edge of the hob with a star-shaped screwdriver, add the carriers fixing them with the appropriate screws. At this point the end is removed from the side where the handrail is to be added, simply inserted by pressure, then the curve and the remaining parts of the handrail are inserted. Finally, the Allen screws are fixed with the special key and the end is inserted. The procedure is reversed to remove the handrail.



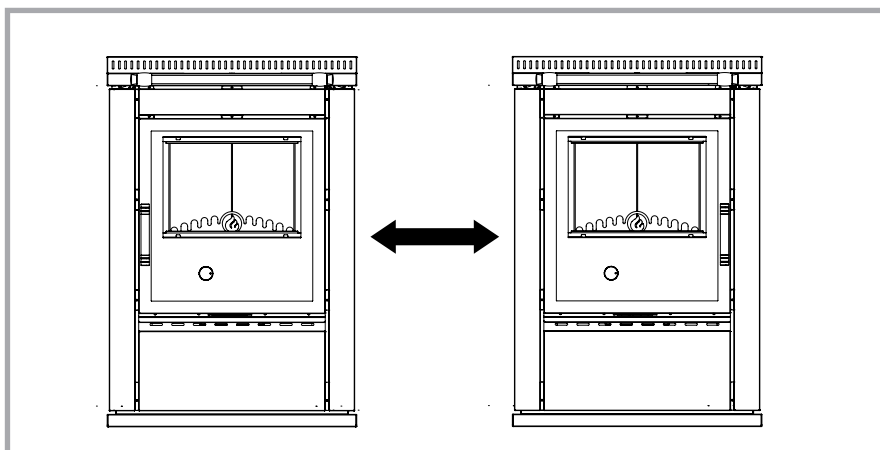
Picture 20 - Modification of the handrail.



WARNING! Never place flammable objects on the handrail, such as kitchen towels or pot holders. Do not hang the laundry to dry on the handrail.

2.17 DOOR OPENING VARIATION (S 60)

S 60 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 21 - 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 device 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 combustibile. 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 or the thermal cookers 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 HEATING SYSTEM (ST 90)

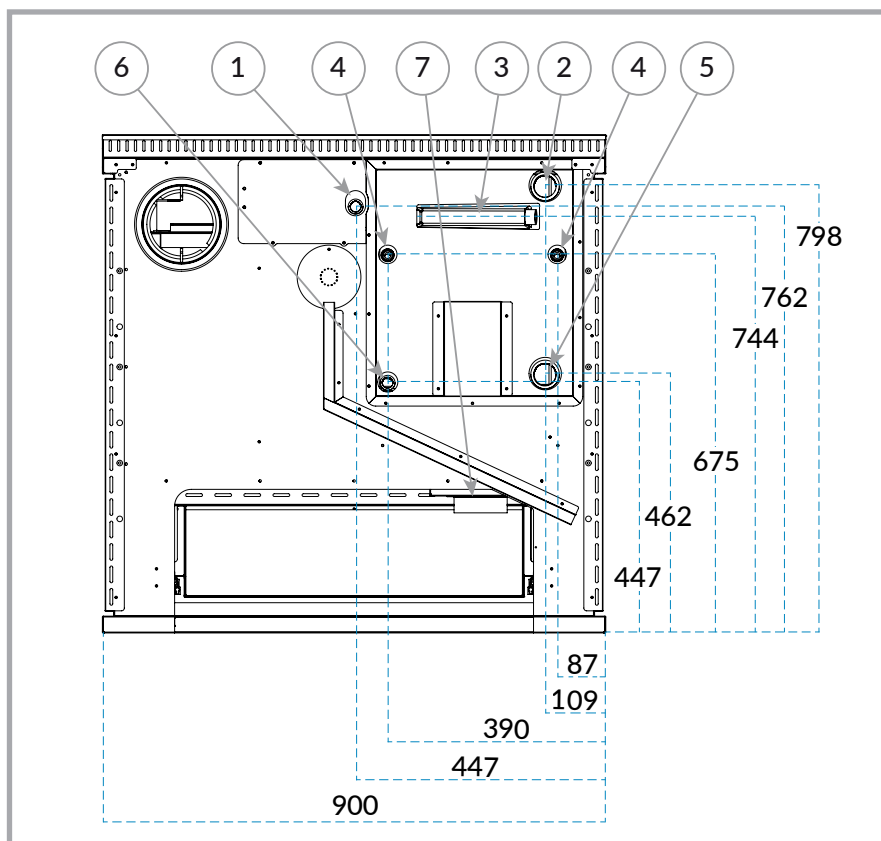
3.1 GENERAL NOTES

ST thermal cookers are endowed with boiler to use the heating produced by the device through a system with fluid vector for heating and for the production of hot water. Usually the system shall be designed according to UNI 10412-2 law by a qualified thermal technician and installed by specialized staff according to the existing laws and the UNI 10683 law. The ST Range thermal cookers are endowed with all the necessary predispositions for a correct installation, every external component (as pumps, valves, acoustic alarms system, pressure switches, expansion tank) must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer.

3.2 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM

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

Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance), the other connectors according to the kind of system that you make could be not necessary and so in this case you can cover them. In some installations, for example on the wall, it is suggested to predispose an apposite niche in correspondence of the connections and to connect the thermostove with flexible pipes. In the presence of large systems or storage tanks, boilers or puffers, it is absolutely recommended to install a specific anti-condensation valve, calibrated at 55°C, which acts as a bypass between the storage and the appliance. Alternatively, systems with heat exchanger can be envisaged. The application of the anti-condensation valve is always recommended for each type of system.



Picture 22 - Position of the boiler connections for the ST 90 model with smoke outlet on the right (rear view). In the model with flue outlet on the left the position is symmetrical.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1) Connection thermostat detector Ø 1/2" female | 5) Return connection Ø 1 1/4" female |
| 2) Going connection Ø 1 1/4" female | 6) Connection discharge Ø 1/2" female |
| 3) Connection for thermal discharge detector Ø 1/2" female | 7) External air intake (optional) |
| 4) Connections for thermal discharge circuit Ø 1/2" male | |

3.3 AUXILIARY CONNECTIONS

According to the system you want to install, there are some auxiliary connectors for facultative use, but sometimes necessary. These are the connectors for the thermal discharge circuit, the connector for the detector of thermal discharge valve and the connector for the thermostat. If not used, these connectors must be covered.

3.4 INSTALLATION MODES

The technical law (UNI 10412-2) has introduced the possibility to install the solid combustion based devices matched with devices with closed expansion tank, endowed with thermal discharge with emergency exchanger inside the boiler. ST thermal cookers are endowed with all the predispositions for the thermal discharge. ST thermal cookers can be installed with open expansion tank, in this case you should use the going connector to connect also the safety pipe and the return connector also for the pipe of discharge. ST thermal cookers may also be installed with closed expansion tank making the thermal discharge system and then connecting the connectors as described forward.

3.5 THERMOMETER

On one of the two front sides of the ST thermal cooker, once the wood case has been removed, there is a digital thermometer. The thermometer indicates the temperature of the water in the boiler. In this case the temperature is detected at a different point than the thermostat or electronic control unit, so it is normal that there may be a difference between the two indications.

3.6 THERMOSTAT

ST thermal cookers are not endowed with thermostat. If you want to create a forced circulation based heating system it is necessary to use an external thermostat to control the working of the circulation pump of the system, according to the temperature of the water in the boiler. The thermostat must be placed external to the device with the temperature detector inserted in an suited cockpit in the rear part of the thermal cooker. The thermostat must guarantee the working of the pump each time the water temperature of the boiler exceeds the set temperature.

ENGLISH



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

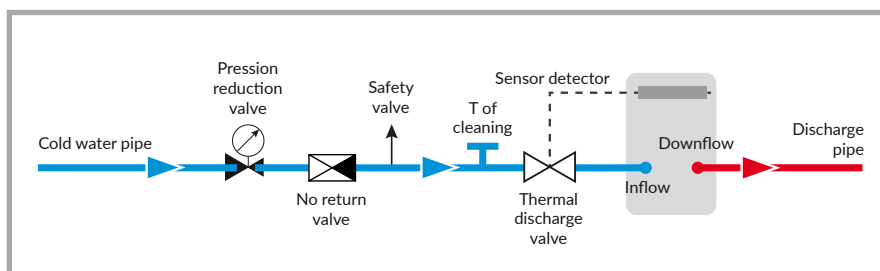
3.7 SAFETY

On every solid combustible based boilers it is not technically possible to break the combustion immediately as happens for boilers based on liquid or gas combustible according to necessity. For this reason, it is important to swallow always the produced heating also even if the heating system does not request that and also in case of lack of AC power. On contrary, the water in the boiler could boil without possibility of outlet, with serious danger of explosion of the boiler and serious injury risk for the people present near the thermal cooker. For this reason, we recommend to follow strictly what is written in UNI 10412-2 law in the various cases and we suggest also to insert in the system also a boiler able to accumulate the heating in excess produced as sanitary hot water.

3.8 THERMAL DISCHARGE

For more safety, it is possible to make an auxiliary circuit of thermal discharge connected directly to the boiler. The thermal discharge circuit is mandatory in case of closed expansion tank installation. The thermal cooker has a predisposition for this solution. The thermal discharge system allows to cool directly the boiler when it is necessary by making flow cold leaking water in a separate circuit inside the boiler.

The making of the thermal discharge system is under responsibility of the installer. All the components of the thermal discharge system external to the thermal cooker must be obtained by third parts according to the specifics of designer and installer. To make this system it is necessary to make the going and return connections, that are interchangeable, the detector that rules the device must be inserted in the apposite connection bulb. The system, to be effective, must be able to work and must have availability of cold water also in case of lack of AC power. The safety devices must be accessible also after the installing for the maintenance and the functional verify. The functional verify must be done regularly: we suggest at least once a year. The thermal discharge circuit must not be used for the production of hot water for domestic use. On demand, Rizzoli can provide a thermal discharge valve suited for its devices.

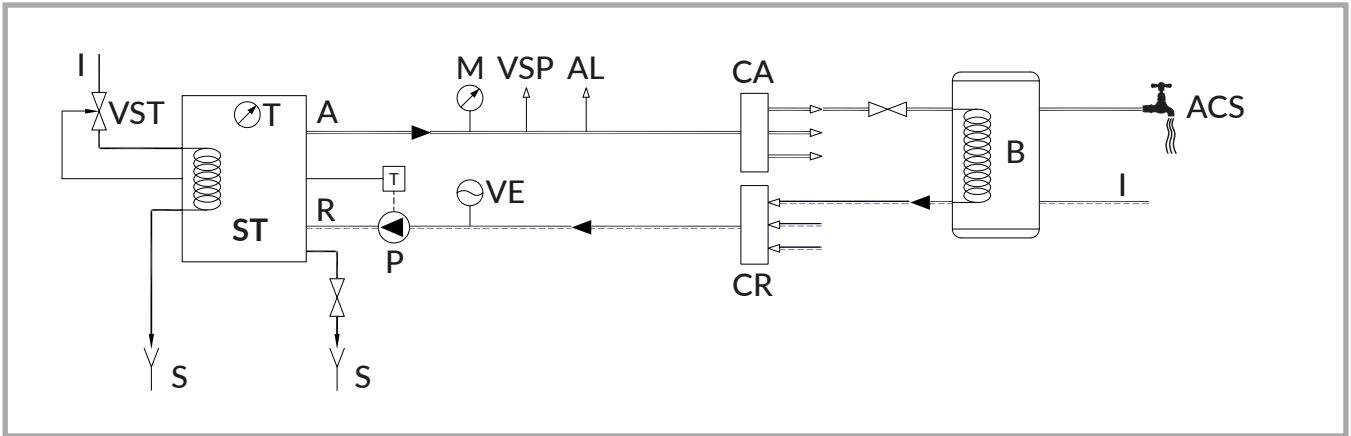


Picture 23 – Thermal discharge circuit scheme.

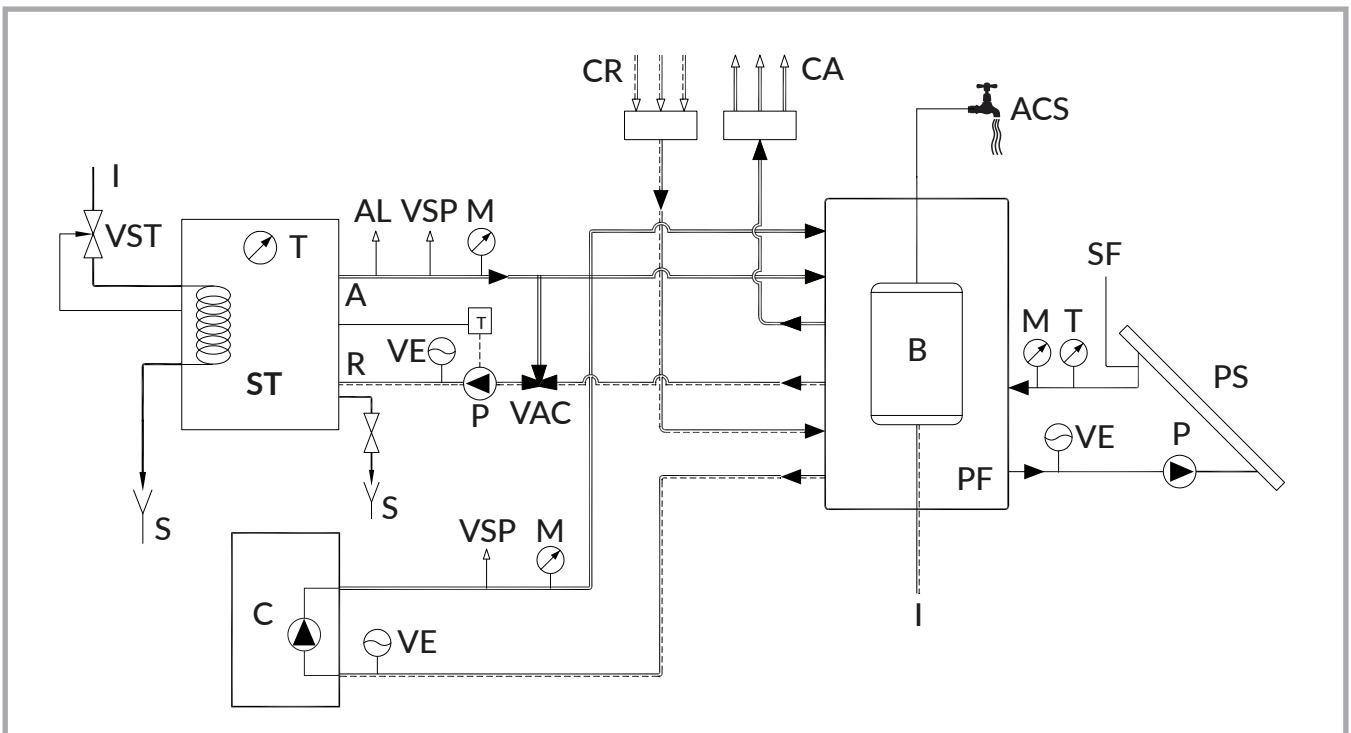
3.9 EXAMPLES

Here are some examples of possible system realization. These schemes are just valid as example and must not be used in the making of the system. Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.

ENGLISH



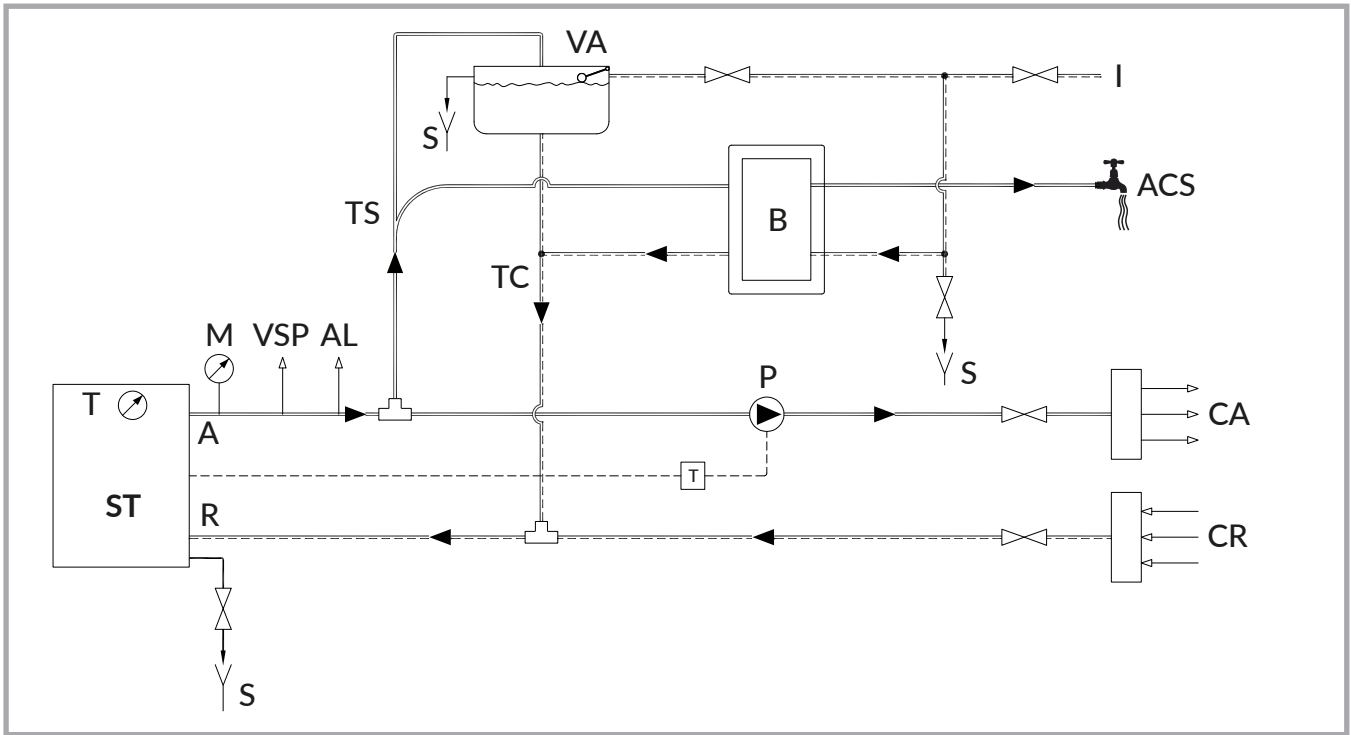
Picture 24 – Simplified schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker ST 90 as heat generator.



Picture 25 – Simplified schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker ST 90 as heat generator.

CAPTION

	Hot water		Thermometer		S	Discharge		I	Cold water entrance
	Cold water		PF		B	Boiler		TS	Safety pipe
	M		VSP		VAC	Anti-condensation valves		TC	Charge pipe
	P		AL		CA	Going collector		VA	Open expansion tank
	VE		A		CR	Return collector		PS	Solar panels
	T		R		VST	Thermal discharge valve		SF	Vent-hole
	VNR		VRP		ACS	Sanitary hot water		C	Traditional boiler



Picture 26 - Simplified schemes for the installing of a heating system with the thermal cooker ST 90 as heat generator.

4 USE

4.1 OPERATION

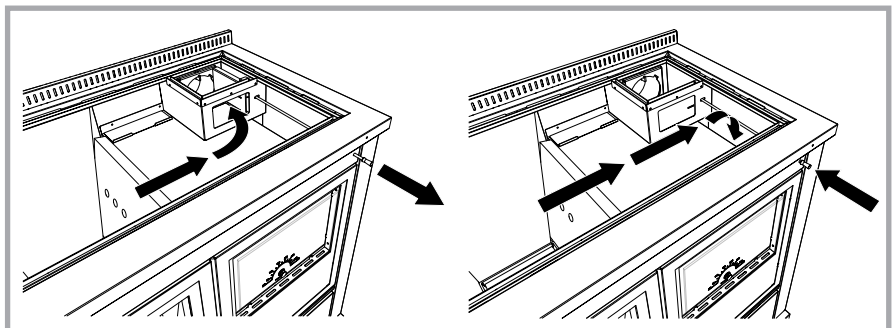
During the operation, inside the cooker happens a combustive reaction of combustible (the wood inserted in the combustion chamber) and burning (the oxygen present in the air of the room in which the cooker is placed). The wood fired cooker makes an intermittent combustion: after the lighting, the combustion goes on till the exhaustion of the combustible but it can be maintained lighted by making another load of combustible and so on. The maintenance of the combustion in time is guaranteed by the correct working of the chimney, which allows to evacuate the fumes and in the same time to feed the flame with comburent air. In this way, the features of the chimney have a big influence on the correct working of the device. 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 a correct operation verify that the eventual external air intake in the room and the air aspiration and ventilation grids are not obstructed.

4.2 STARTING

To allow an easier lighting of the cooker with cold chimney, wood fired cookers and thermal cookers are endowed with starting key governed by a rod: if you extract this rod, the key opens. The opening of the key creates a direct connection between the combustion chamber and the chimney, in order to obtain a better draught. To light the fire, you can use well dried wood, very subtly cut, together with the specific products you can find in commerce. The combustion may be difficult as long as the chimney is cold. The necessary time depends on the chimney and on the weather conditions. When the fire becomes powerful you must turn off the key in order to force the fume to heat the other parts of the device. Both the cooker and the thermal cooker are designed to work with the key turned off, the use with the key opened does not allow the device to work at its best and may cause overheating and consequent damages.



Picture 27 - 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.



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 or thermal cooker.

4.3 AIR INTAKE REGULATION

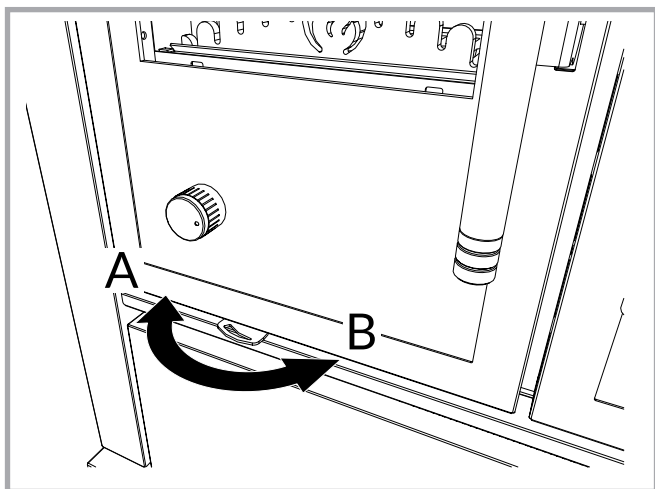
On all models of S Range there are three adjustments for the air: external air intake lever, primary and secondary air regulation, air adjustment for glass cleaning. On ST thermal cookers there is an additional regulation regarding the secondary air.

The entrance of comburent air inside the device is ruled by a valve controlled by a lever placed below the fire door. The valve is closed in the right position while it is open in the left position. For the regulation of this device see picture 28. If the device with oven has the flue outlet on the left side, the regulation of the lever is symmetrical (valve closed in left position, open in right position). The open position is indicated when the device is working. It allows the entrance of the combustive air necessary to feed the flame. The cooker or thermal cooker cannot work with the lever in closed position.

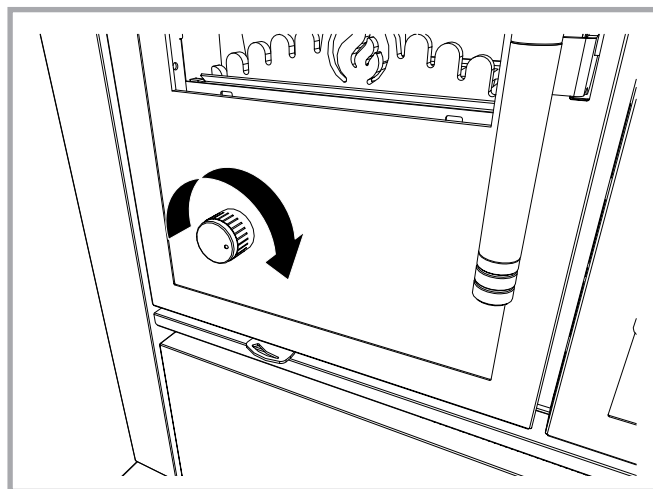
In presence of a hood with high draught it could be useful to set the lever at an intermediate position, in order to obtain a partial opening of the air conduct. The primary air regulator, located on the front of the appliance, is controlled by a graduated knob that controls the combustion speed. Low values guarantee less power and greater autonomy. High values guarantee more power and less autonomy. The regulator is automatic and has the function of keeping constant the heat produced by the cooker/thermal cooker over time. The secondary air is automatically controlled according to both the air intake lever opening setting and the primary air setting and to the actual operating and draft conditions of the appliance. The air introduced at the fire door is set in such a way as to allow optimum combustion and maintenance of clean glass.

When the cooker/thermal cooker is switched off, it is suggested to close the lever below the fire door 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 device is directly connected. Generally, for an optimal working of the device, it is suggested to follow the indications for the regulation of air reported in table 4.

ENGLISH



Picture 28 - Air regulation fire door lever: the valve is open in correspondence of the position indicated with letter A while it is closed in correspondence of the position indicated with letter B.



Picture 29 - Primary and secondary air regulation. The regulator opens rotating the grip clockwise.



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.

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

Table 4 - Settings of the wood fired cooker and thermal cooker according to their use.

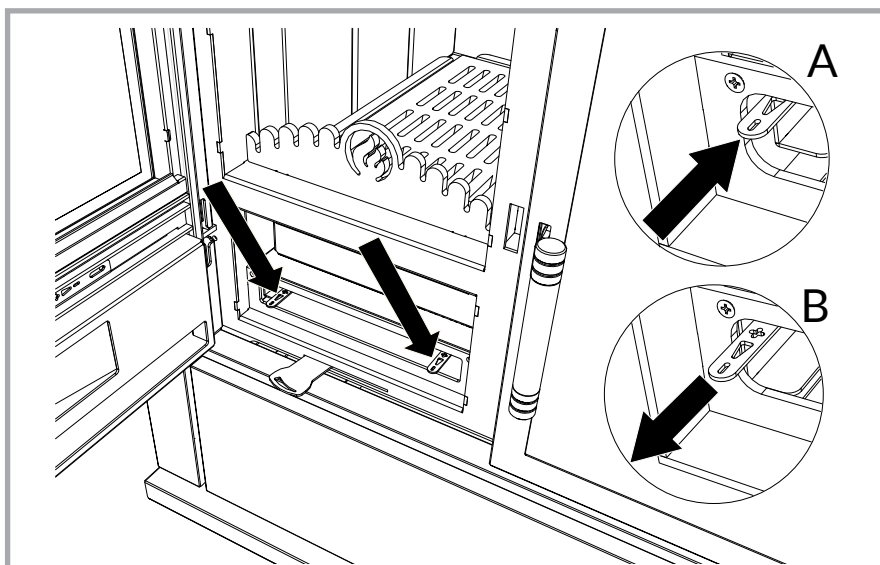


WARNING! Do not open the fire door during combustion, as otherwise smoke may escape. The appliance is designed to be used with the fire door closed.

4.4 SECONDARY AIR REGULATION (ST 90)

The secondary air is already set to work correctly in standard installation conditions. When inside the combustion chamber of thermal cooker LT range an excessive accumulation of embers happens or generally it is necessary a bigger quantity of primary air, it is possible to use the two additive regulations located in the lower vain below the ash drawer, accessible opening the fire door (see picture 30).

The position towards internal is factory set and it is the one of normal use. The extraction of the lever causes the closure of the secondary air inflow.



Picture 30 - Secondary air regulation. The regulation is open in correspondence of the position indicated by letter "A" (bigger inflow of secondary air than primary air) while it is closed in the position indicated with letter "B" (bigger inflow of primary air than secondary air).

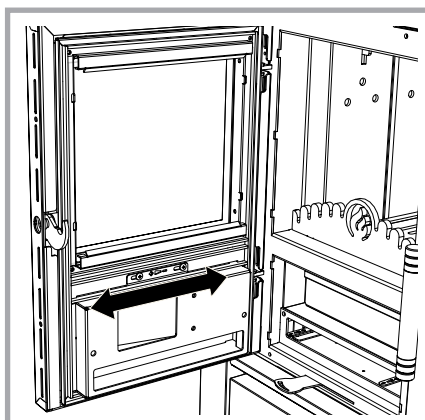
4.5 CLEANING GLASS AIR REGULATION

On the devices, there are two fixed air inlets for cleaning the glass, one in the lower part of the fire door and an auxiliary in the upper part.

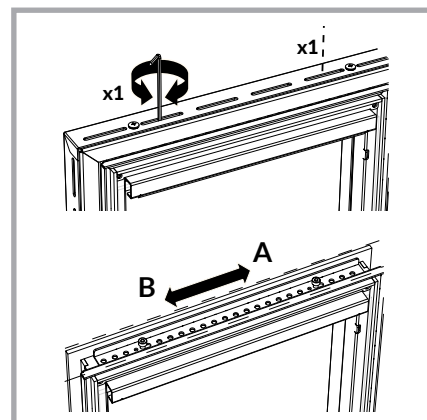
By default both adjustments are fixed and set to their maximum opening, so as to allow optimal combustion and maintenance of the clean glass of the fire door.

In the particular case in which the device is installed on a chimney characterized by a particularly high draft, there could be an influx of excessive air not limited by the draft regulator. In these cases it is necessary to partially restrict the air passages, as shown in figures 31 and 32, so as to compensate for the excess of draft. As a rule these adjustments must be made, if necessary, only during installation.

The adjustment procedure is as follows: open the fire door, loosen the fixing screws, slide the adjustment plates and then fix the screws again. The adjustment plate slides horizontally and opens or closes the passage of air according to the indicated direction. It is recommended not to close the passage of air completely, because this could lead to irregular operation which could dirty the glass.



Picture 31 - Air adjustment for glass cleaning.



Picture 32 - Auxiliary air adjustment for glass cleaning: the plate is open at the position indicated with the letter A, while it is closed at the position indicated with the letter B.

4.6 PLATE COOKING

The radiant plate is designed to allow a fast and simple cooking. The hotter part is situated in correspondence with the hotplate, this is the best part for placing a pot which must get warm quickly. The external parts of the plate are better to keep foods warm. To obtain the maximum cooking speed you have to use broken and thin wood and make the regulations as described in the table 4. The plate must not be overheated and made red hot because in such way the device may experience damages without having no advantage for the cooking of foods.

4.7 OVEN COOKING (MODELS WITH OVEN)

The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible used. In particular, working on the lever of the air intake and on the air regulator grip, and consequently 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 the device, we suggest to increase the temperature with bright fire and then to decrease the speed combustion to keep the temperature steady. S and ST Range models are endowed with fire door with glass and thermometer that makes easier the temperature controlling operations; the temperature indicated by the thermometer is approximate and is useful only for the cooking of foods. If you want to brown the meals, you should keep them in the upper part of the oven: instead, if you want to cook in a steadier way you should keep the meals in the centre. When you do not use the oven, we suggest to keep the oven's door slightly open in order to let the heat go outside the cooker: an overheating can damage the cooker/thermal cooker.

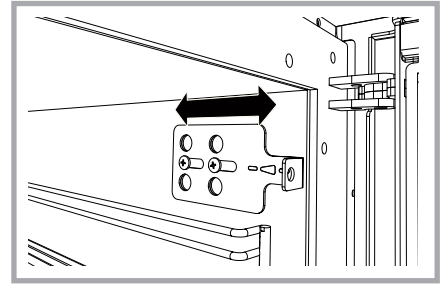
For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the pre-heating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes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



WARNING! Some components of the cooker or thermal cooker (for example gaskets) could be damaged due to excessively high temperatures inside the oven. When it is 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 thermal cooker and avoid possible damage. Any damage is not covered by the warranty.

4.8 STEAM EXCESS VALVE (MODELS WITH OVEN)

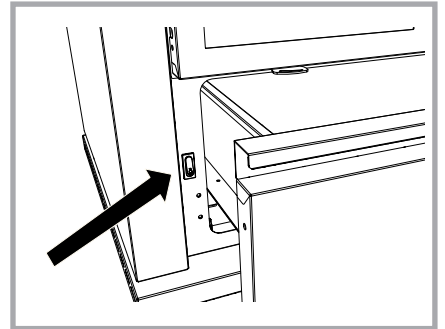
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. For this reason on models S and ST there is a valve that allow to eject the steam in excess. The valve is placed inside the oven on the lateral side towards external and when necessary it shall be regulated to open the air intakes.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



Picture 33 - Steam excess valve.

4.9 OVEN LIGHT (MODELS WITH OVEN)

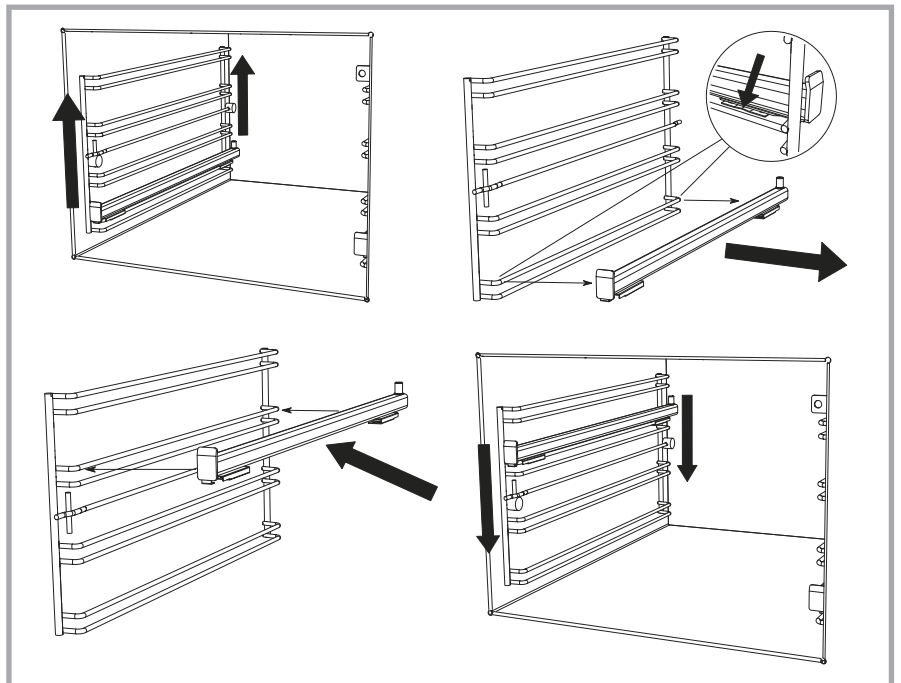
The presence of a light inside the oven, together with the wide glass of the door, allows to control the cooking process at sight without opening the door. The lighting switch is located on a lateral up-right you can find extracting the wood box.



Picture 34 - Switch to light the oven in standard cookers.

4.10 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING PAN (MODELS WITH OVEN)

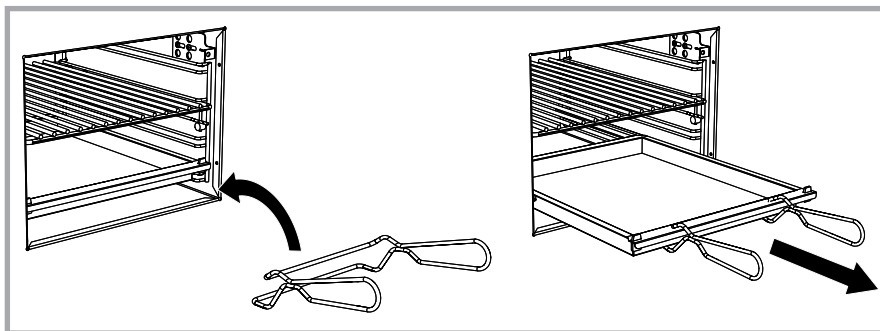
All the devices have a telescopic pullout for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality. On the cookers and thermal cookers the telescopic pullout is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 35.



Picture 35 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

4.11 BAKING-PAN HOLDER (MODELS WITH OVEN)

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.



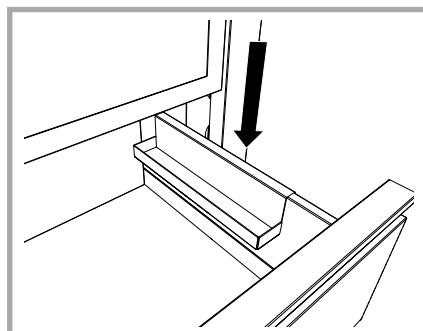
Picture 36 - Baking-pan holder.

4.12 GLOVE BOX

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



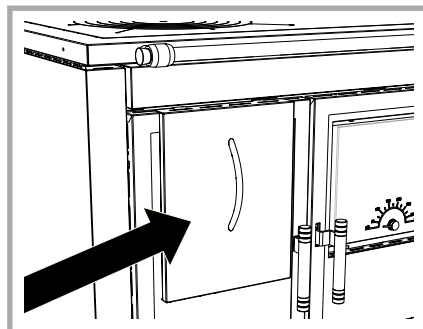
WARNING! Do not insert material or inflammable devices inside the glove box.



Picture 37 - Glove box fixed on the wood box.

4.13 FIRE DOOR PROTECTION (OPTIONAL)

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



Picture 38 - Fire door protection.

4.14 PLATE COVER (OPTIONAL)

On every cooker and thermal 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 or thermal cooker. Before placing it, be sure that is not present humidity, that the plate is clean and that all the necessary maintenance is done.

5 MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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



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

5.2 CLEANING THE VISIBLE PARTS

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

In 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.

5.3 MAINTENANCE OF THE COMBUSTION CHAMBER SHEETS (ST 90)

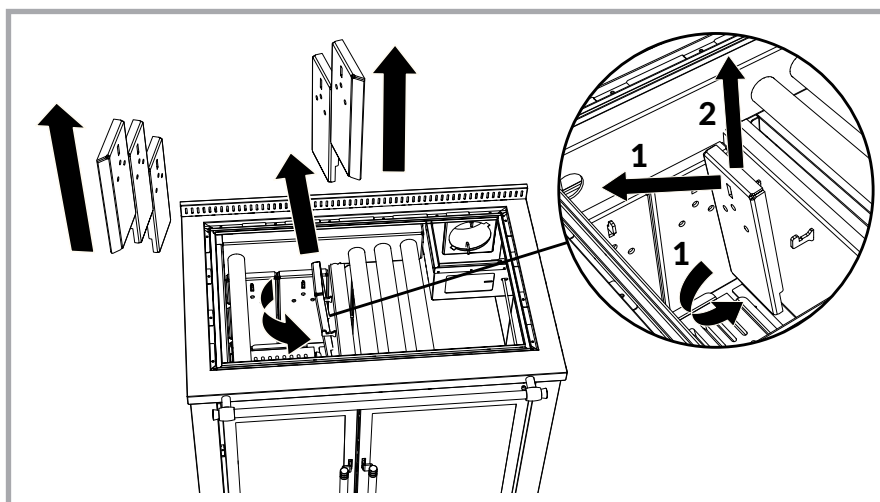
Inside the combustion chamber of the wood fired thermal cooker are placed some mobile steel sheets that have a double function: they allow the an optimal height for the reduction of the emissions and they protect the integrity of the boiler acting as protective shield between the flame and the wall of the boiler.

Anytime it is necessary a deeper ash cleaning, when the thermal cooker is cold it is possible to remove these sheets. To do this, it is necessary to remove the hotplate disc or the circles.

Then it is necessary to remove the plate in order to have more space to do the operation. At this point, remove the sheets starting from the sides of the combustion chamber and last the ones placed in the rear part, unhooking them from the pin and unthreading them up.

To reassembly the sheets it is necessary to do the reversal operation, paying attention to insert them in the correct position and in the correct order, placing in the first time the base and then hooking them to the pin.

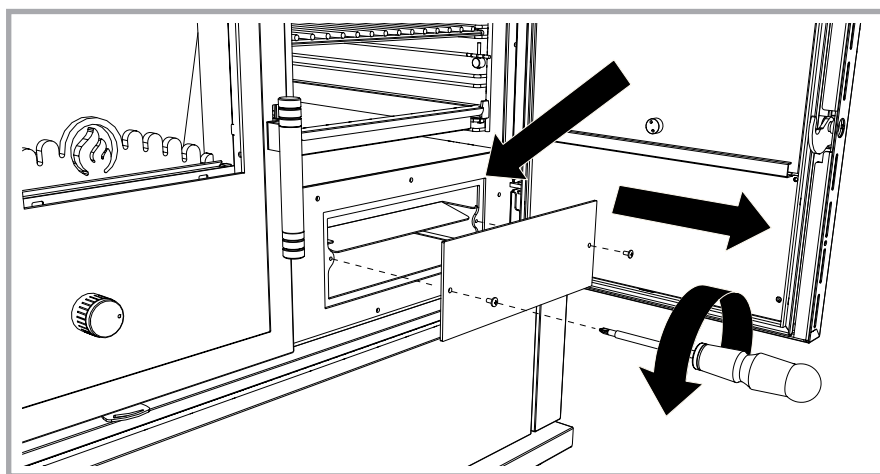
The cleaning must be done at least every six months of normal use, like for the chimney sweeping: according to use, you could have to make the cleaning more often.



Picture 39 - Maintenance of the combustion chamber sheets.

5.4 FUME-CIRCUIT INSPECTION (MODELS WITH OVEN)

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



Picture 40 - Fume-circuit inspection.

5.5 GRILL CLEANING

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

5.6 ASH BOX

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

5.7 OVEN CLEANING (MODELS WITH OVEN)

Before cleaning it is recommended to remove both the baking pan and the grill. For an accurate cleaning, it is possible to remove also the lateral grills. The oven must be cleaned with products available in the commerce.

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



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

5.9 GLASS CLEANING

The glass in the fire door could get dirty with fucholine during use. In the event of bad combustion, poor draft or poor quality wood, the glass could become more dirty. The glass of the fire door and, in the models with oven, of the oven door, can be cleaned with the normal specific products available on the market. The internal part of the combustion chamber door has been designed to clean itself during the use of the appliance. Nevertheless, from time to time it may be necessary to clean the glass in contact with the combustion flame. It is recommended to carry out the cleaning regularly using a soft damp cloth, dry well after the operation.



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

5.10 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

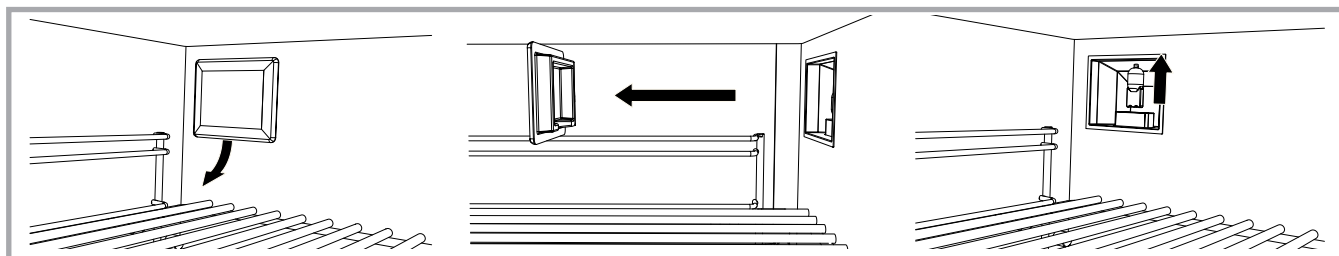
Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. With cold cooker or thermal cooker you have to remove all the pots and boilers that could maintain moisture on the plate. Together with the device 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 soaked 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. In any case, cleaning with water must be avoided. It is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating of the circled removing eventual residuals. Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the oil wiping. 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.

5.11 MAINTENANCE OF THE LIGHT (MODELS WITH OVEN)



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.

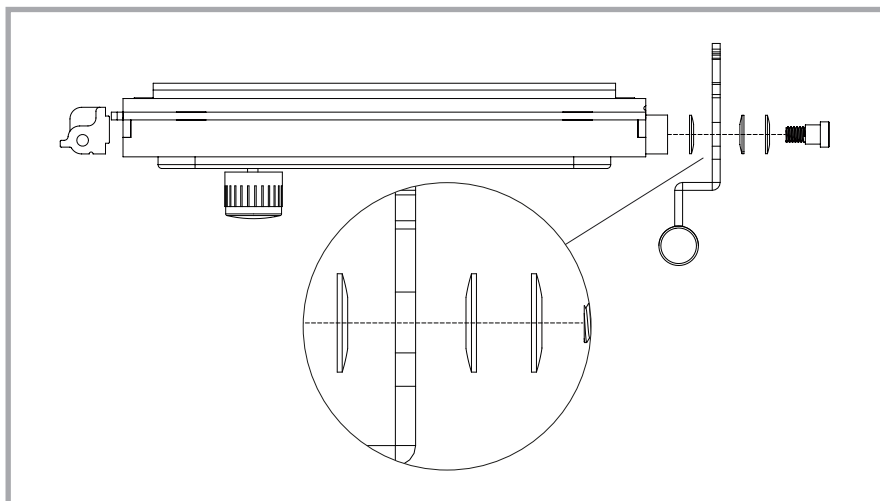


Picture 41 - Take-down the oven lamp.

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300° connection G9). To replace the lamp you have to remove the lamp cover built-in inserted, remove the lamp, insert the new lamp and finally replace the interlocking lamp cover. Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this, you have to remove 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.

5.12 HANDLES MAINTENANCE

When it is necessary to replace or to tighten the handles of the fire door or the oven door it is essential to follow the correct sequence of the conic washers, see picture 42.



Picture 42 – Correct position of the rounded washers.



WARNING! The wooden handles, if any, might show different shades because of the natural veins of the material.

5.13 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the device 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 or thermal cooker must be kept free and clean.

5.14 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Most of the parts of the cookers and thermal cookers 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 device. The serial number is also indicated on a plate placed on the side of the wood box.

5.15 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.

6 WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the device.	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that all the air regulations are at their maximum opening • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the device is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suits the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker or thermal cooker
Bad working	Bad working due to bad weather	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the flow of air in the room • Eventually, use a windproof chimney-pot
Fire	The chimney and other parts near the cooker or the thermal cooker take fire	<ul style="list-style-type: none"> • Close the air regulation of the cooker or thermal 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 its maximum opening • Use good quality wood, well dried and little patched • Verify that combustion has strong flame
Condensation	Condensation is created inside the cooker; it may be caused by humidity inside the walled parts. After the first lightings it is normal the creation of some condensation inside the new cooker.	<ul style="list-style-type: none"> • Verify to use good and well seasoned wood • Verify that the chimney has not imperfections • Verify that the chimney is well isolated • Verify that the chimney is not over dimensioned • Verify that the device had the time to dry and to balance itself
Condensation in the combustion chamber (ST 90)	Condensation is created on the walls of the boiler.	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that the circulation pump activation temperature is not below 55-60°C • In presence of big hot water tank it is suggested to install a valve or an anti-condensation system • Verify the correct position of the sheets in the combustion chamber
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 settings of the glass cleaning air and if necessary open them more • Check the chimney range • Clean the glass with specific products

7 WARRANTY

7.1 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 multi-decennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 BOILER WARRANTY (ST 90)

The warranty for the boiler of the thermal cooker is 6 years since the date of purchase. The warranty covers eventual defects of the boiler itself. Are excluded from the warranty damages caused by a thermosanitary system connected to the thermal cooker not planned or duly made or the damages caused by a not proper use of the thermal cooker.

In particular, are excluded from the warranty the damages caused by:

- circulation pump activation temperature set on the thermostat or on the control unit to a temperature lower than 55° C;
- lack of anti-condensation valve in the system in presence of a heat accumulation system (boiler or puffer) or characterized by considerable thermal inertia;
- lack of a safety system as described in chapter 3 and as stated by the existing technical laws;
- water boiling in the boiler;
- use of the thermal cooker with boiler empty or not connected to the system;
- use of the thermal cooker without the sheets inside the combustion chamber;
- excessive or not proper wood loading in the combustion chamber;
- use of not adequate combustible (wood not dry, coal, other combustibles);
- problems caused by rambling power generated by missed earthing of the system and the thermal cooker;
- use of antifreeze inside the boiler;
- use of calcareous water;
- chimney not adequate, the chimney must meet the specifics indicated in chapter 2.

7.7 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.

7.8 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.

7.9 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 cooker and thermal cooker	pag. 5
2.	INSTALLATION	pag. 6
2.1	General notes	pag. 6
2.2	Safety distances	pag. 6
2.3	Chimney	pag. 6
2.4	Dimensions and correct forms of chimney	pag. 7
2.5	Chimney hood	pag. 7
2.6	Chimney pot	pag. 7
2.7	Conjunction or fume conduct	pag. 7
2.8	Flue outlet predisposition	pag. 7
2.9	Correct conjunction to the chimney	pag. 8
2.10	Flue outlet on the side (optional)	pag. 8
2.11	Adjustable rear flue outlet (S 60)	pag. 9
2.12	Air intake	pag. 9
2.13	Woodbox extraction	pag. 10
2.14	Plinth regulation	pag. 10
2.15	Electric connections (models with oven)	pag. 11
2.16	Handrail predisposition	pag. 11
2.17	Door opening variation (S 60)	pag. 11
2.18	First lighting	pag. 12
2.19	Settlements	pag. 12
3.	HEATING SYSTEM (ST 90)	pag. 12
3.1	General notes	pag. 12
3.2	Connections to the heating system	pag. 12
3.3	Auxiliary connections	pag. 13
3.4	Installation modes	pag. 13
3.5	Thermometer	pag. 13
3.6	Thermostat	pag. 13
3.7	Safety	pag. 13
3.8	Thermal discharge	pag. 13
3.9	Examples	pag. 14
4.	USE	pag. 15
4.1	Operation	pag. 15
4.2	Starting	pag. 15
4.3	Air intake regulation	pag. 16
4.4	Secondary air regulation (ST 90)	pag. 17
4.5	Cleaning glass air regulation	pag. 17
4.6	Plate cooking	pag. 17
4.7	Oven cooking V	pag. 17
4.8	Steam excess valve (models with oven)	pag. 18
4.9	Oven light (models with oven)	pag. 18
4.10	Telescopic pullout for baking pan (models with oven)	pag. 18
4.11	Baking-pan holder (models with oven)	pag. 19
4.12	Glove box	pag. 19
4.13	Fire door protection (optional)	pag. 19
4.14	Plate cover (optional)	pag. 19
5.	MAINTENANCE	pag. 20
5.1	Cleaning	pag. 20
5.2	Cleaning the visible parts	pag. 20
5.3	Maintenance of the combustion chamber sheets (ST 90)	pag. 20
5.4	Fume-circuit inspection (models with oven)	pag. 20
5.5	Grill cleaning	pag. 20
5.6	Ash box	pag. 21
5.7	Oven cleaning (models with oven)	pag. 21

5.8	Chimney cleaning	pag. 21
5.9	Glass cleaning	pag. 21
5.10	Plate cleaning and maintenance	pag. 21
5.11	Maintenance of the light (models with oven)	pag. 21
5.12	Handles maintenance	pag. 22
5.13	Thermic dilatation	pag. 22
5.14	Extraordinary maintenance	pag. 22
5.15	Information on disposal at the end of life	pag. 22
6.	WHAT TO DO IF...	pag. 23
7.	WARRANTY	pag. 24
7.1	Declaration of perfectly made product	pag. 24
7.2	General clauses	pag. 24
7.3	Warranty modalities	pag. 24
7.4	Imperfections or defects in the materials	pag. 24
7.5	Parts not included in warranty	pag. 24
7.6	Boiler warranty (ST 90)	pag. 24
7.7	Operations made out of the warranty period	pag. 24
7.8	Responsibility	pag. 24
7.9	Competent law court	pag. 24



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 et thermo-cuisinières Rizzoli doivent être raccordées correctement au conduit d'évacuation des fumées, au réseau électrique ainsi qu'au réseau thermo-sanitaire le cas échéant. 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 qui pourra être utile en cas de nécessité. Toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes devront être respectées, tant pour l'installation que pour l'utilisation de votre appareil Rizzoli.

1.2 RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Respecter les distances de sécurité lors de l'installation de l'appareil.
- Les grilles et orifices d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstrués pendant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- Si des ventilateurs d'extraction fonctionnent dans la même pièce que celle dans laquelle est installé l'appareil, ceux-ci peuvent causer des problèmes si aucune aération appropriée n'est prévue.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes ; veiller à ne pas s'appuyer et à ne pas toucher les parties chaudes (plaque radiante, flancs, façade, portes).
- Pendant la cuisson et plus généralement durant le fonctionnement de l'appareil, éviter de porter des vêtements facilement inflammables.
- Rester particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- Éloigner de l'appareil tout produit inflammable ou explosif, particulièrement rideaux, flacons de produits inflammables et aérosols.
- La porte 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 série S et les thermo-cuisinières série ST 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 ou thermo-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 et les thermo-cuisinières à bois Rizzoli sont fournies avec les accessoires suivants:

- Tiroir à cendres
- Gant
- Tisonnier
- Raclette (modèles avec four)
- Flacon d'huile de nettoyage de la plaque radiante
- Flacon d'huile d'entretien de la plaque radiante
- Éponge abrasive
- Éponge de nettoyage de la vitre de porte foyer
- Clé Allen pour le démontage de la main courante latérale (pour les modèles avec la main courante en option présente sur les trois cotés)
- Vis d'obturation en cas de démontage de la main courante latérale (pour les modèles avec la main courante en option présente sur les trois cotés)
- Dispositif de raccordement de l'appareil au tuyau de raccordement (buse à baïonnette ou coulissante selon la position de la sortie fumées choisie)
- Grille de four (modèles avec four)
- Lèche-frite (modèles avec four)
- Poignée de lèche-frite (modèles avec four)
- Porte accessoires
- Le présent manuel d'instructions et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie
- Certificat de qualité des briques réfractaires utilisées (S60, S80, S90)

1.6 COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE ET THERMO-CUISINIÈRE

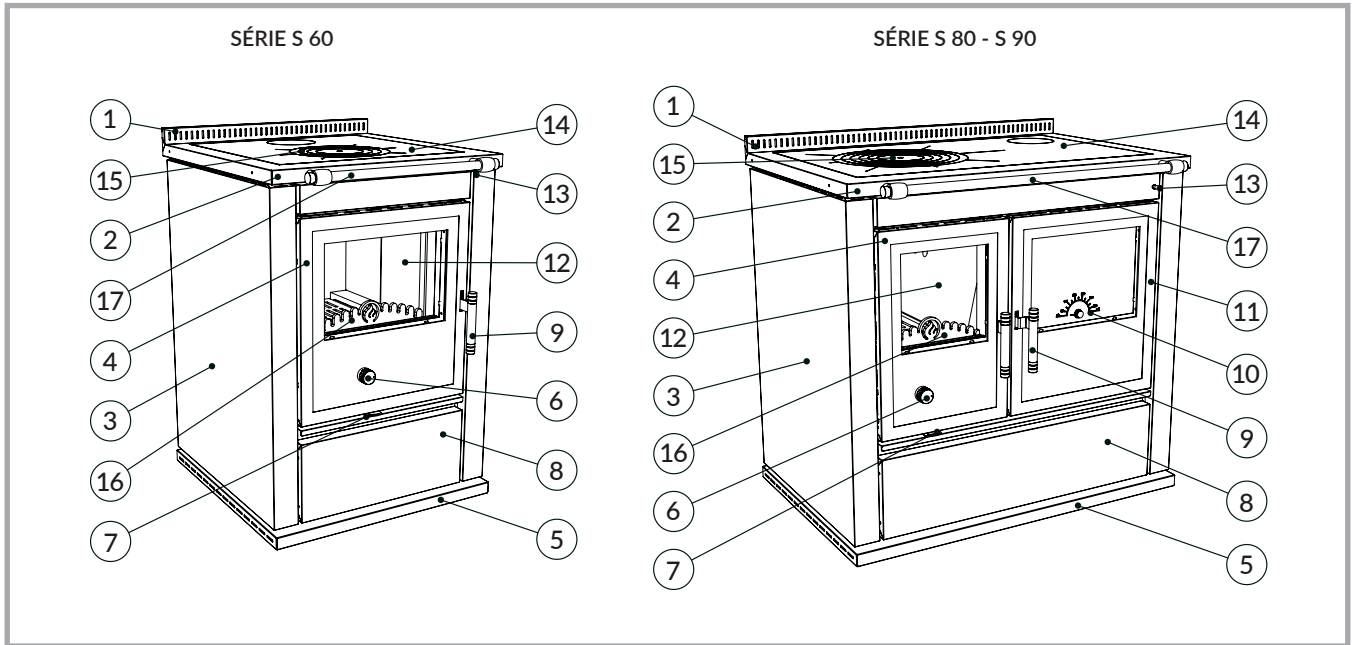


Figure 1

- | | | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Dosseret | 7 | Levier d'ouverture prise d'air | 13 | Clé de démarrage |
| 2 | Plan | 8 | Tiroir à bois | 14 | Plaque radiante |
| 3 | Flanc | 9 | Levier d'ouverture de porte | 15 | Disque ou anneaux concentriques |
| 4 | Porte foyère | 10 | Thermomètre de four | 16 | Pare-bûches |
| 5 | Socle | 11 | Porte de four | 17 | Main courante |
| 6 | Régulateur d'air primaire | 12 | Chambre de combustion | | |

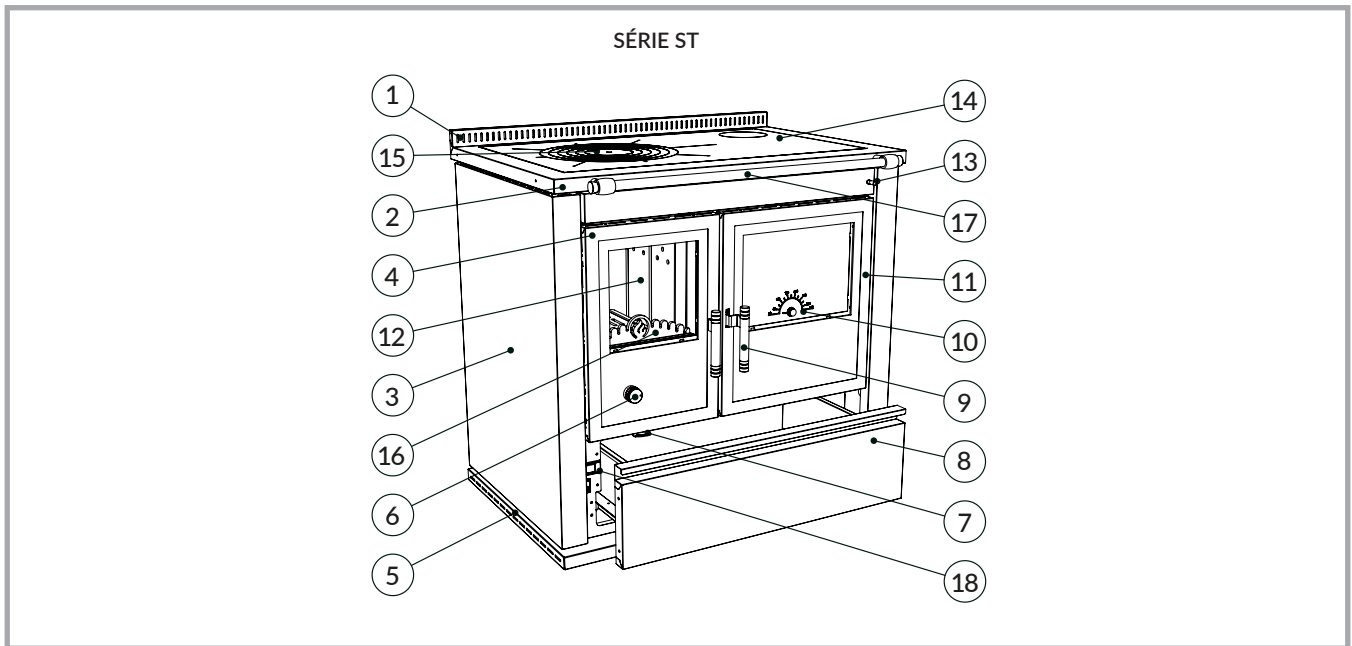


Figure 2

- | | | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Dosseret | 7 | Levier d'ouverture prise d'air | 13 | Clé de démarrage |
| 2 | Plan | 8 | Tiroir à bois | 14 | Plaque radiante |
| 3 | Flanc | 9 | Levier d'ouverture de porte | 15 | Disque ou anneaux concentriques |
| 4 | Porte foyère | 10 | Thermomètre de four | 16 | Pare-bûches |
| 5 | Socle | 11 | Porte de four | 17 | Main courante |
| 6 | Régulateur d'air primaire | 12 | Chambre de combustion | 18 | Thermomètre chaudière |

2 INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENT

L'installation des cuisinières ou thermo-cuisinières Rizzoli est facile mais l'inobservation de certaines précautions simples peut provoquer des dommages conséquents à l'appareil. Préalablement, nous recommandons de vérifier l'espace nécessaire en respectant les distances de sécurité, de s'assurer du bon emplacement du conduit de cheminée et de la possibilité d'effectuer tous les raccordements nécessaires. Il convient de faire particulièrement attention au raccordement avec un système d'évacuation des fumées qui doit être correctement dimensionné selon les caractéristiques de l'appareil. Les thermo-cuisinières doivent être impérativement branchées sur un réseau hydraulique de chauffage adapté et capable d'absorber toute la puissance thermique. 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 et les thermo-cuisinières 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'encastrement de la cuisinière entre des meubles sensibles à la chaleur. En cas d'encastrement 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). Avant la mise en place finale, s'assurer que les pieds niveleurs sont tous en position haute afin de ne pas toucher le sol. En cas de revêtement de sol inflammable, il est impératif de mettre une protection ininflammable au sol à l'avant du foyer. Cette protection devra s'étendre au moins de 50 cm à l'avant et de 30 cm de part et d'autre de la porte foyer. Il est déconseillé d'installer des meubles suspendus au-dessus de l'appareil. Si toutefois tel devait être le cas, il est impératif de s'assurer de la résistance des éléments aux fortes températures et de respecter une distance minimum de 60 cm au-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 et thermo-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 dossierer ; 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.

FRANÇAIS

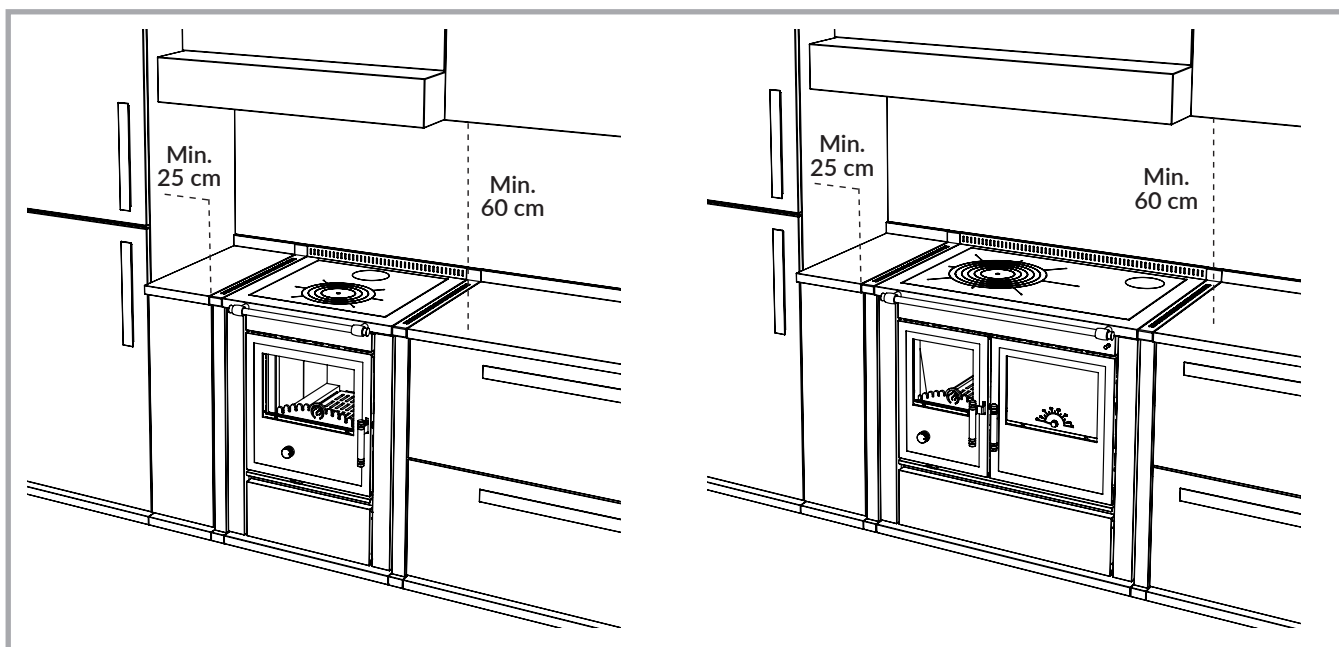


Figure 3 - Distances minimales de sécurité pour l'encastrement avec le montage des entretoises isolées.

2.3 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Le système d'évacuation des fumées est très important pour le bon fonctionnement. Les cuisinières ou thermo-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 ou thermo-cuisinière, consulter un technicien spécialisé ou votre ramoneur.

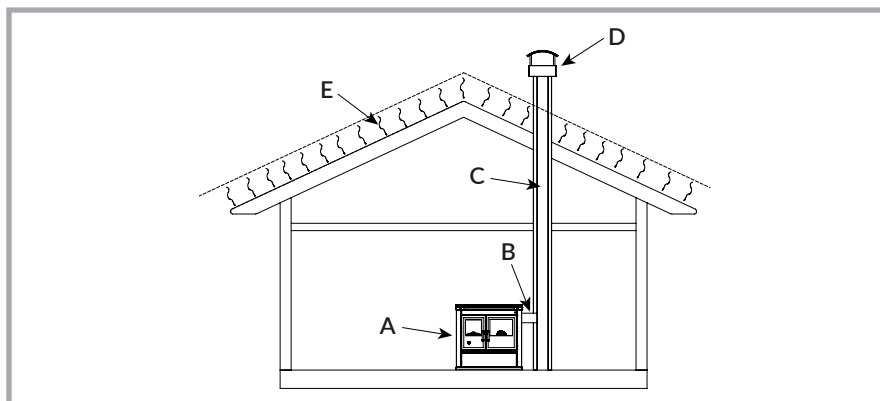


Figure 4 - Composants du système d'évacuation des fumées. A= Cuisinière ou thermo-cuisinière B= Conduit de raccordement C= Conduit de cheminée D= Souche E= Zone de refolement

2.4 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 ou thermo-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 ou la thermo-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 5 fournit des exemples de réalisation correcte et incorrecte du système d'évacuation des fumées.

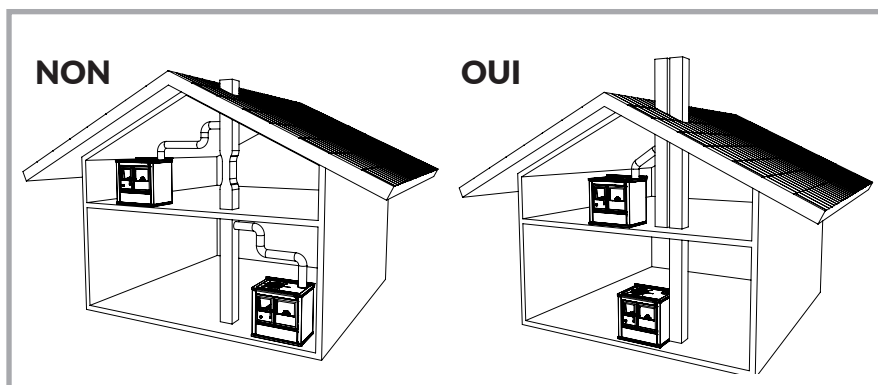


Figure 5 – Exemples de systèmes d'évacuation des fumées corrects et incorrects.

Modèle	S	ST
ø buse	130 mm	140 mm
ø conduit de chem. H < 4m	Fonction. non garanti	Fonction. non garanti
ø conduit de c. 4m < H < 6m	160 mm	180 mm
ø conduit de chem. H > 6m	150 mm	160 mm
Dépression min. nécessaire	12 Pa	12 Pa

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

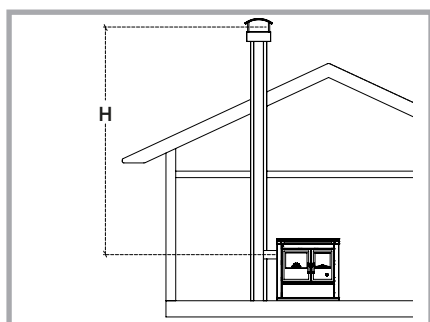


Figure 6 – Dénivellation H entre la buse de l'appareil et la souche de cheminée.

2.5 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.

2.6 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.

2.7 CONDUIT DE RACCORDEMENT

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

2.8 PRÉÉQUIPEMENT DE LA SORTIE DE FUMÉES

Les cuisinières et les thermo-cuisinières à bois sont prééquipées pour plusieurs positions possibles de sortie des fumées. 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.

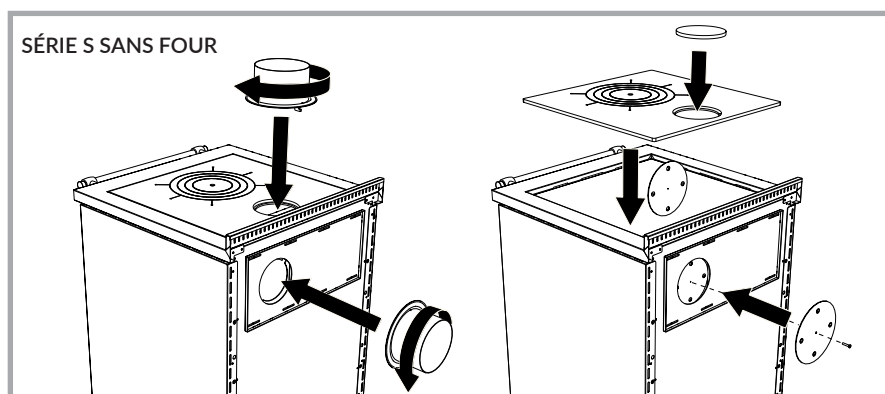


Figure 7 – Cuisinière sans four avec sortie fumées multi, pré-équipement correct de la sortie des fumées.

FRANÇAIS

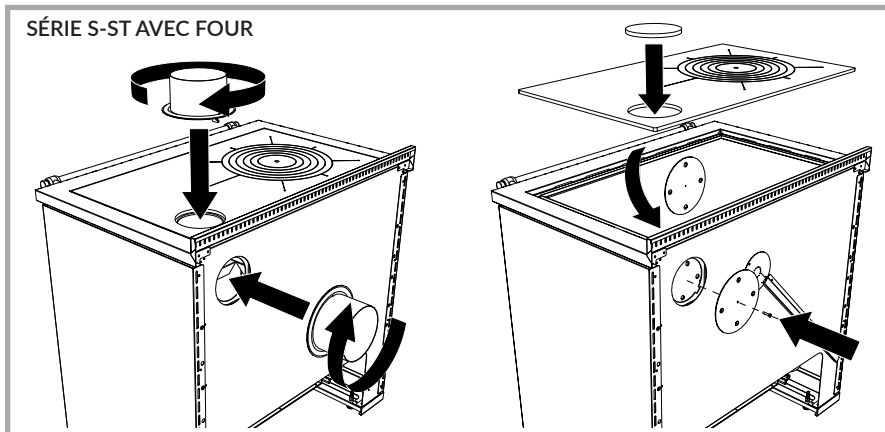


Figure 8 - Cuisinière ou thermo-cuisinière avec four avec sortie fumées multi, pré-équipement correct de la sortie des fumées.

2.9 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE CHEMINÉES

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.

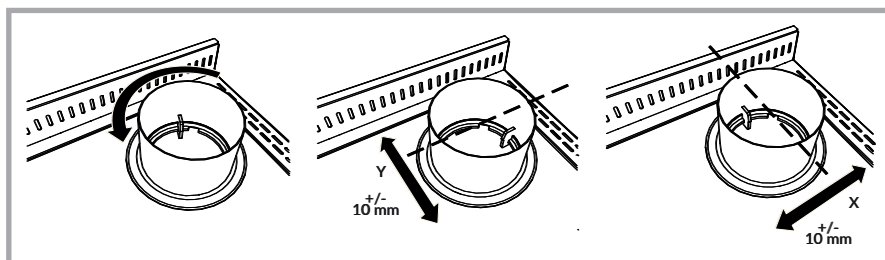


Figure 9 - Tolérance pour la sortie des fumées dessus ou arrière. Celle-ci dépend de l'orientation du raccord.

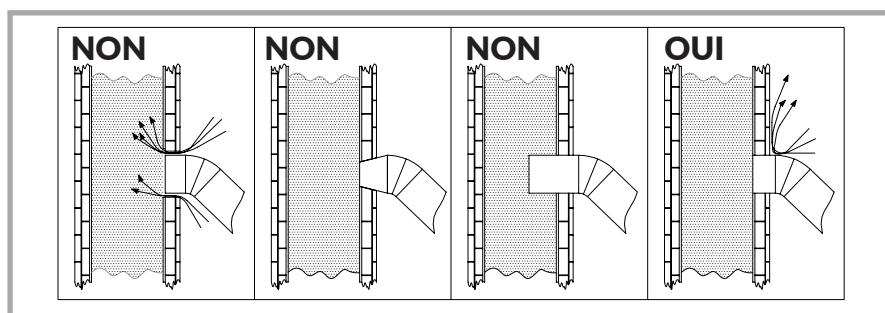


Figure 10 - Exemples de jonctions correctes et incorrectes au conduit de cheminée.

2.10 SORTIE DES FUMÉES LATÉRALE (EN OPTION)

Pour les cas où la cuisinière ou la thermo-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 ou thermo-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).

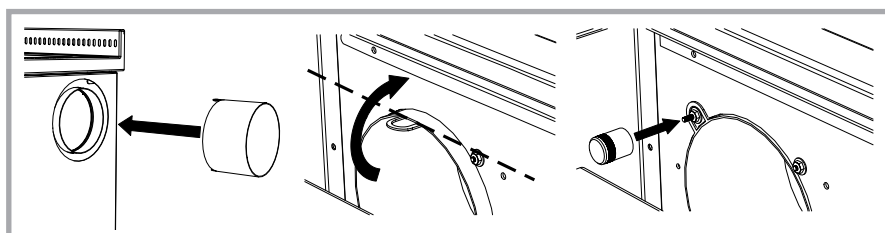


Figure 11 - Sortie des fumées latérale. Fixation de la buse télescopique latérale.

2.11 SORTIE DES FUMÉES ARRIÈRE RÉGLABLE (S 60)

Sur le modèle S 60, une plaque de réglage de la sortie des fumées arrière permet d'ajuster horizontalement la buse afin de positionner sans difficulté le conduit de raccordement en face de l'orifice du conduit de cheminée. Pour cela, desserrer les 8 vis de fixation de la plaque de réglage sur la paroi extérieure et revisser lorsque la sortie des fumées se trouve dans la position souhaitée. Pour changer la sortie de fumée de droite à gauche, il suffit de retirer et de retourner la plaque, puis refixer. Sur demande, Rizzoli est en mesure de fournir une plaque supplémentaire, pour placer la sortie des fumées dans les positions intermédiaires (voir fig. 12b). Tant pour le réglage horizontal que vertical, la buse en baïonnette permet une tolérance supplémentaire de 1 cm (voir paragraphe 2.9.)

Les tableaux suivants indiquent, la plage (en mm) de la distance entre le centre de la sortie des fumées arrière et le côté extérieur du plan de l'appareil.

PLAQUE STANDARD

Modèle	F min	F standard	F max
S 60	160	180	200

Tableau 2a - Distance minimale et maximale du centre de la sortie des fumées arrière. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.

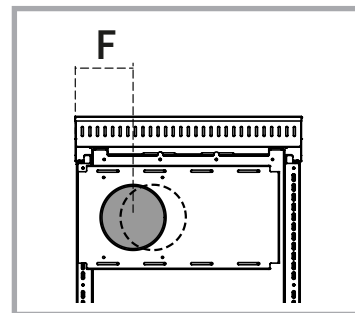


Figure 12a - Vue arrière de l'appareil et représentation du déplacement minimal et maximal de la sortie de fumée arrière avec la plaque standard.

PLAQUE SUPPLÉMENTAIRE (EN OPTION)

Modèle	F min	F standard	F max
S 60	260	280	300

Tableau 2b - Distance minimale et maximale du centre de la sortie des fumées arrière. Elle ne prend pas en compte la tolérance due à la fermeture à baïonnette.

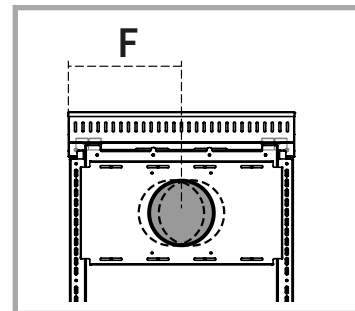


Figure 12b - Vue arrière de l'appareil et représentation du déplacement minimal et maximal de la sortie de fumée arrière avec la plaque supplémentaire.

2.12 PRISE D'AIR

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

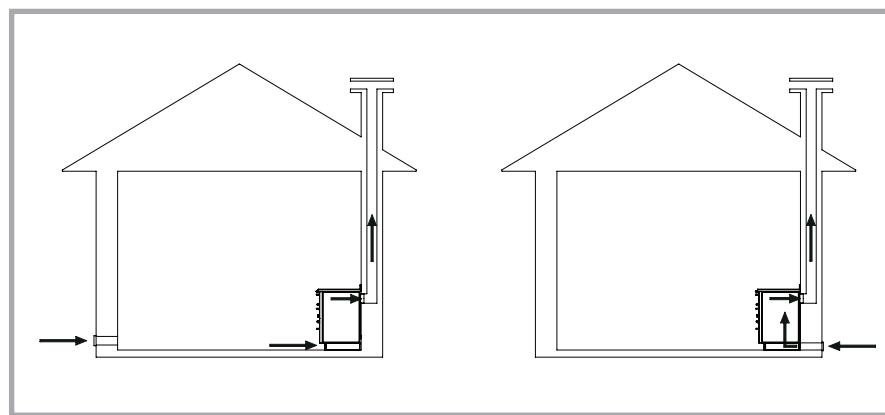


Figure 13 - Installation avec prise d'air dans le local et installation avec prise d'air extérieur reliée directement à l'appareil.

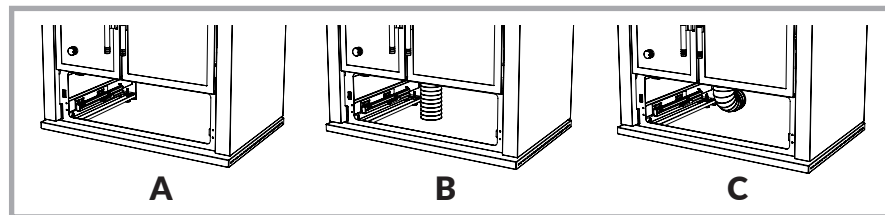


Figure 14 - Solutions de raccordement de la prise d'air de la cuisinière ou thermo-cuisinière à bois. A = Prise air extérieur non connectée, B= Prise d'air extérieur par le sol, C= Prise d'air extérieur par le mur.

Pour faciliter le branchement, nous conseillons de prévoir la prise d'air extérieur, soit par le sol dans l'encombrement du socle, soit par la paroi arrière de l'appareil (voir tableau 3 et figure 14).



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.

Modèles	A	B	C	D	F	H	∅
S 60	257	129	342	285	92	215	95
S 80	257	129	542	199	92	215	95
S 90	257	129	642	224	92	215	95
ST 90	257	129	642	224	92	214	95

Tableau 3 - Mesures pour le raccordement de la prise d'air extérieur.

Dim. 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.

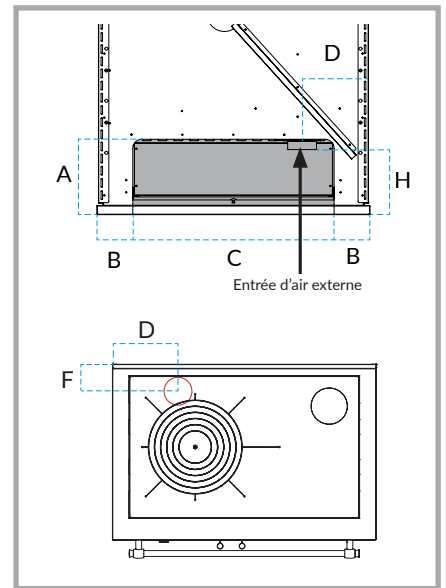


Figure 15 - Vue arrière du socle de la cuisinière et thermo-cuisinière à bois et spécifications pour le raccordement à la prise d'air extérieur.

2.13 EXTRACTION DU TIROIR À BOIS

Pour retirer le tiroir à bois, tirer le jusqu'à sa butée, retirer les deux vis sur les coulisses qui le maintiennent fixé. Soulever et extraire le tiroir. Pour le remettre, répéter les opérations dans l'ordre inverse, en prenant bien soin d'insérer correctement les côtés du tiroir dans ses coulisses.

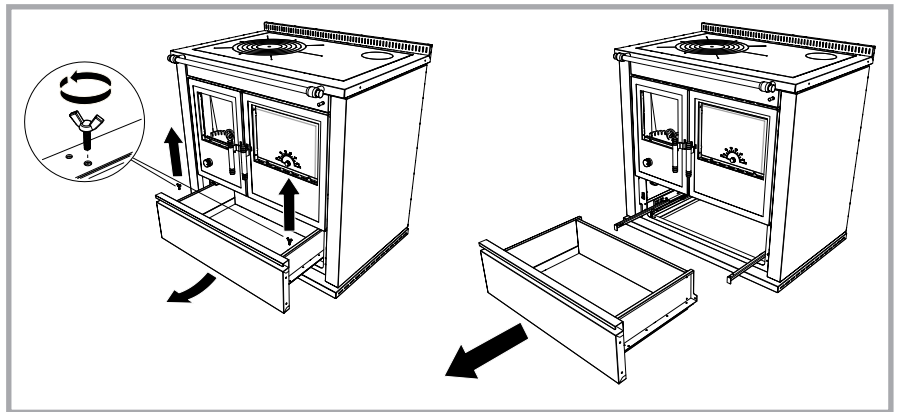


Figure 16 - Extraction du tiroir à bois.



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.

2.14 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR ET MISE À NIVEAU

Les cuisinières de la série S et les thermo-cuisinières de la série ST disposent de pieds niveleurs dont le réglage permet d'ajuster la hauteur et 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 premier temps le tiroir à bois (voir chapitre 2.13). À ce stade, il est possible de régler individuellement chaque pied placé dans les angles, de manière à mettre parfaitement à niveau l'appareil. Pour régler les pieds, utiliser une clé hexagonale n° 6 et une fois la hauteur atteinte et la mise à niveau effectuée, bloquer le contre-écrou avec une clé de 13 (voir figure 17). Les pieds ont une amplitude de 20 mm.

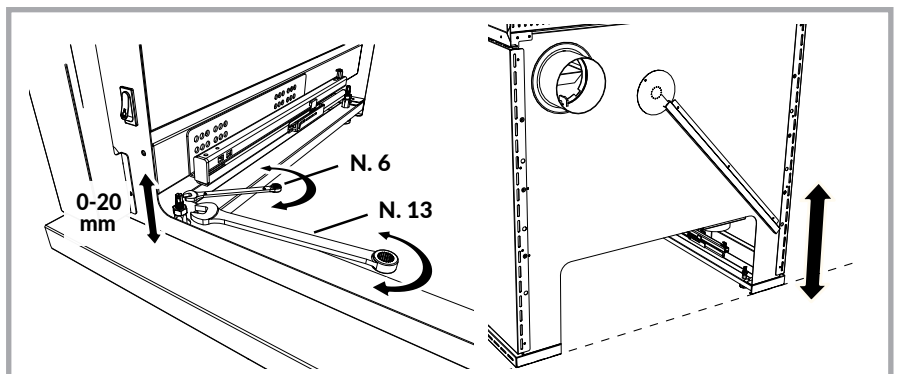


Figure 17 - Réglage de la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds niveleurs et des clés hexagonales.

2.15 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (MODÈLES AVEC FOUR)

Le raccordement électrique des cuisinières et thermo-cuisinières sert uniquement à l'alimentation de la lampe du four. Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur par un personnel qualifié responsable de la conformité aux normes de sécurité. Pour effectuer le raccordement, brancher un câble à la borne de raccordement électrique placée à l'arrière de la cuisinière à l'intérieur du compartiment du tiroir. 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 adjoint doivent être dimensionnés pour la charge électrique à supporter et ne doivent pas être en contact avec des points dont la température dépasse 50°C.

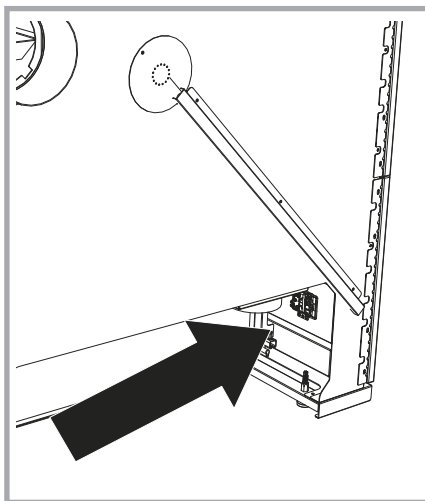


Figure 18 - Position du bornier de raccordement au réseau électrique.

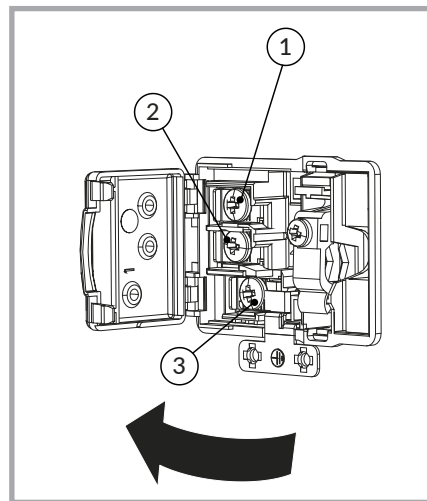


Figure 19 - Bornier de raccordement au réseau électrique : 1. Phase 2. Neutre 3. Terre

2.16 PRÉÉQUIPEMENT DE LA MAIN COURANTE

Les cuisinières de la série S et les thermo-cuisinières de la série ST sont livrées de série avec la main courante frontale. La main courante à droite, à gauche ainsi que les coudes de jonction sont disponibles en option. Pour leur montage, retirer de chaque côté les deux vis présentes sur le chant du plan à l'aide d'un tournevis cruciforme, fixer les deux supports avec les vis fournies. Retirer les embouts de la main courante frontale de série ; ces derniers sont simplement emmanchés de force aux extrémités de la main courante. Ensuite, pour chaque côté insérer le coude et la partie latérale de la main courante. Effectuer le blocage en resserrant les vis Allen sans tête accessibles en face inférieure des supports de main courante, emmanchés de force les embouts aux extrémités de la main courante. Pour retirer la main courante suivre les étapes dans l'ordre inverse.

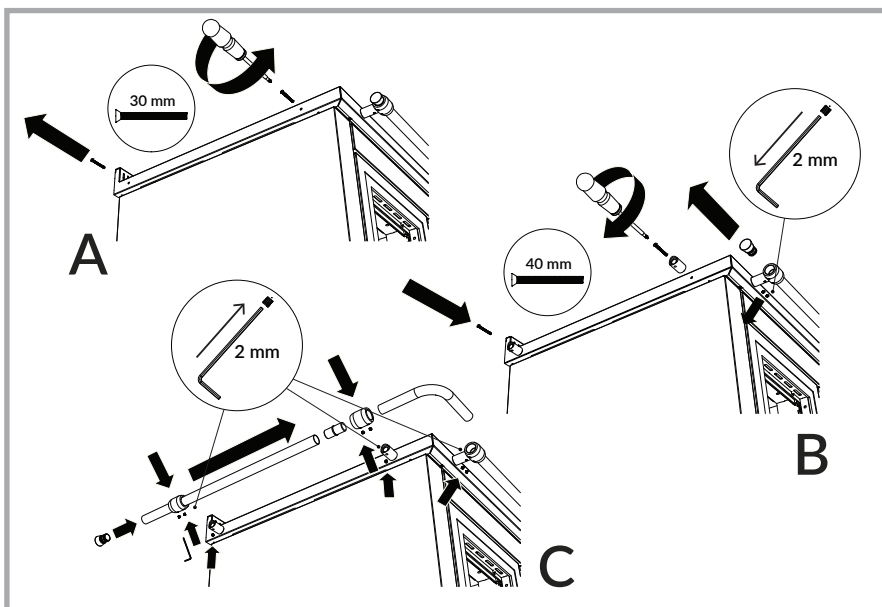


Figure 20 - Modification de la main courante.



ATTENTION ! Ne jamais suspendre d'objets inflammables sur la main courante (serpillières ou torchons par exemple). Ne jamais mettre le linge à sécher sur la main courante.

2.17 INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE (S 60)

Le modèle série S60 est prédisposé 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.

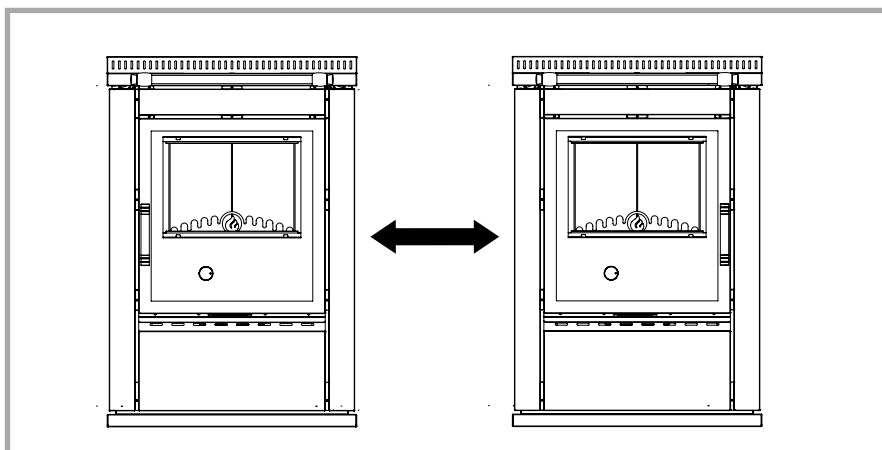


Figure 21 - Inversion du sens d'ouverture de la porte.

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 ou d'une thermo-cuisinière avec four, nous recommandons de maintenir entrouverte la porte du four pour permettre l'élimination d'éventuels résidus de fabrication ; dans le cas contraire la cuisinière ou thermo-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 "faïençage". Ces phénomènes sont inhérents au matériau et ne nuisent en rien à la stabilité et au bon fonctionnement de l'appareil. Lors des premières phases de fonctionnement, de légers bruits dus aux dilatations et à la mise en place des éléments peuvent se manifester, notamment lors de la chauffe et du refroidissement. Ces phénomènes ne nuisent en rien à la stabilité et au bon fonctionnement de l'appareil ; ils s'atténueront progressivement jusqu'à disparaître. 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 INSTALLATION DE CHAUFFAGE CENTRAL (ST 90)

3.1 GÉNÉRALITÉS

Les thermo-cuisinières série ST sont équipées d'une chaudière de manière à diffuser la chaleur produite par la combustion, au moyen d'un liquide caloporteur dans un réseau de chauffage central et/ou de production d'eau chaude sanitaire. L'installation doit être étudiée par un thermicien agréé et mise en place par un professionnel agréé en conformité avec les normes en vigueur (DTU 24.1 fumisterie- DTU 65.11 sécurité des installations de chauffage central). Les thermo-cuisinières possèdent de série tous les équipements nécessaires pour une installation conforme ; les composants externes à la thermo-cuisinière (tels que circulateurs, soupapes de décharge thermique, vase d'expansion, soupape de sûreté, vanne anti-condensation, thermostats, manomètres, alarmes acoustiques...) doivent, quant à eux être fournis par l'installateur selon les prescriptions du thermicien chargé de l'étude du projet d'implantation.

3.2 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE CHAUFFAGE

Avant la mise en service de la thermo-cuisinière, celle-ci doit impérativement être raccordée au réseau de chauffage. L'utilisation de la thermo-cuisinière avec une chaudière vide ou non raccordée entraînerait des dommages irréversibles. Dans tous les cas, il est impératif de raccorder le circuit du réseau avec le départ et le retour et prévoir un raccord pour la vidange (nécessaire pour permettre de vider complètement la chaudière lors de l'entretien). Selon le type d'installation à réaliser, les autres raccords peuvent s'avérer inutiles et doivent, dans ce cas être obturés. Pour certaines installations, par exemple lorsque le thermo-poêle est accolé directement contre un mur d'adossement, il est conseillé d'aménager une niche, en correspondance avec la position des raccords et de connecter les circuits avec des tuyaux flexibles. En présence de circuits hydrauliques comportant un volume d'accumulation important (PUFFER ou CUMULUS), il est recommandé d'installer une vanne anti-condensation thermostatique, tarée à 55°C pour éviter une température de retour d'eau trop basse. En alternative, des systèmes avec échangeur de chaleur peuvent également être envisagés. La vanne anti-condensation thermostatique contrôle la température de retour et ouvre ou ferme un by-pass permettant de réinjecter l'eau chaude de départ directement en retour. L'utilisation d'une vanne anti-condensation thermostatique est toujours recommandée quel que soit les caractéristiques de l'installation.

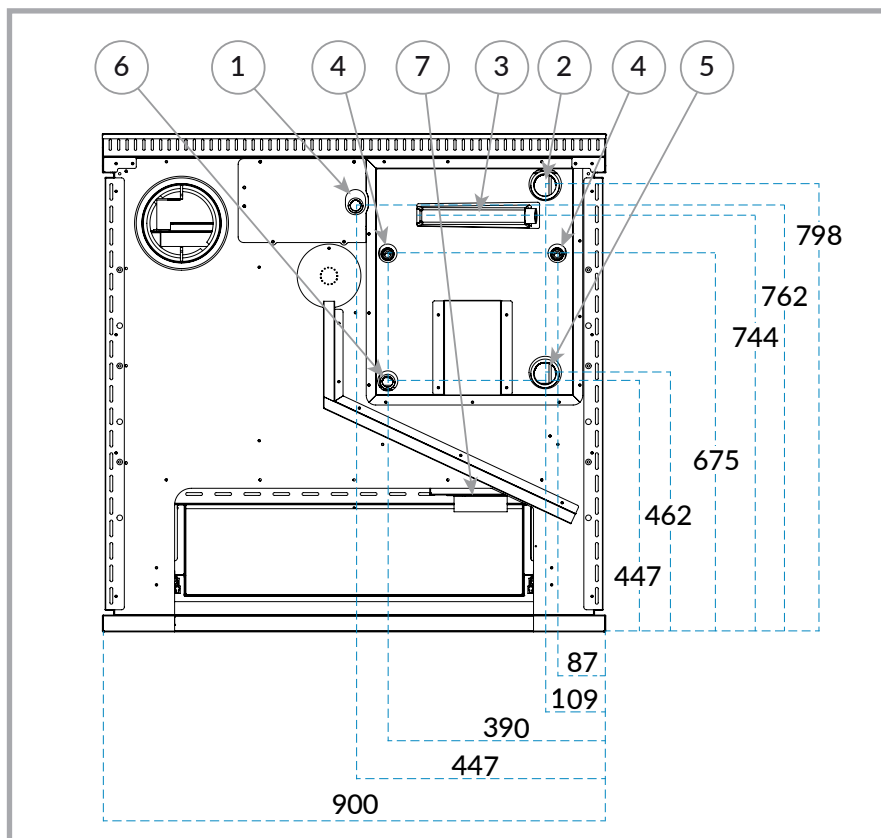


Figure 22 - Positions des raccords chaudière pour le modèle ST 90 avec sortie des fumées à droite (vue arrière). La version avec sortie de fumées à gauche est symétrique.

- | | |
|--|---|
| 1 Raccord fileté pour sonde thermostat \varnothing 1/2" femelle | 5 R. fileté retour chauffage \varnothing 1 1/4" femelle |
| 2 Raccord fileté départ chauffage \varnothing 1 1/4" femelle | 6 Raccord fileté vidange \varnothing 1/2" femelle |
| 3 R. fileté pour sonde soupape de décharge t. \varnothing 1/2" femelle | 7 Prise d'air extérieur (facultatif) |
| 4 R. filetés pour circuit de décharge thermique \varnothing 1/2" mâle | |

3.3 RACCORDS AUXILIAIRES

L'utilisation ou non de tous les raccords auxiliaires disponibles de série (raccords pour le circuit de décharge thermique, raccord pour la sonde de la soupape de décharge thermique et raccord pour un thermostat de circulateur) dépendra des caractéristiques de l'installation sur laquelle sera connectée la thermo-cuisinière. Il se peut que des raccords ne soient pas utilisés et dans ce cas il est nécessaire de les obturer.

3.4 TYPES D'INSTALLATIONS

Le DTU 65.11 permet l'installation d'appareils de chauffage à combustible solide sur un réseau équipé d'un vase d'expansion fermé à la condition expresse que l'appareil soit doté d'un système de décharge de sécurité thermique par un circuit indépendant interne à la chaudière. Les thermo-cuisinières ST sont dotées de série d'un tel dispositif de décharge de sécurité thermique. Les thermo-cuisinières série ST peuvent donc être installées sur un réseau à vase d'expansion fermé en réalisant le circuit réglementaire de décharge de sécurité thermique, et donc en effectuant les raccordements comme indiqués ultérieurement. Les thermo-cuisinières ST peuvent également être installées sur un réseau à vase d'expansion ouvert. Dans ce cas, le tube de sécurité sera raccordé sur le circuit départ et le tube en charge sur le circuit retour.

3.5 THERMOMÈTRE

La thermo-cuisinière série ST possède un thermomètre numérique situé sur l'un des deux montants et dont le cadran est visible en ouvrant légèrement le tiroir à bois. L'emplacement de la sonde de ce thermomètre et celui prévu pour l'éventuelle sonde du thermostat de circulateur ou de l'unité de commande électronique sont situés en deux points différents de la chaudière. Il est donc normal que les deux valeurs de température ne coïncident pas.

3.6 THERMOSTAT

Les thermo-cuisinières de la série ST ne sont pas équipées de thermostat. Pour réaliser un réseau de chauffage à circulation forcée, il sera nécessaire d'installer un thermostat ou tout autre dispositif de contrôle pour déclencher le fonctionnement du circulateur en fonction de la température de l'eau dans la chaudière. Ce thermostat sera positionné à l'extérieur de l'appareil et la sonde placée dans un doigt de gant à raccorder à l'arrière de la thermo-cuisinière. Le thermostat devra déclencher le circulateur chaque fois que la température de l'eau de la chaudière dépassera la température de consigne.



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

3.7 SÉCURITÉ

Dans toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre instantanément le processus de combustion comme on peut le faire, en cas de nécessité, pour les chaudières à combustible liquide ou gazeux. De fait, il est constamment nécessaire de dissiper la chaleur produite, même si le réseau de chauffage ne le demande pas et aussi en cas de coupure de courant électrique. Dans le cas contraire, l'eau présente dans la chaudière pourrait entrer en ébullition, sans possibilité d'évacuation et entraîner l'explosion de la chaudière et des dommages corporels aux personnes présentes à proximité. De ce fait, nous recommandons de respecter scrupuleusement les directives du D.T.U. 65.11 et d'intégrer dans le réseau un ballon primaire d'accumulation d'eau de chauffage (PUFFER) ou un ballon d'eau chaude sanitaire (CUMULUS) pour absorber l'éventuel excédent de chaleur produit par la thermo-cuisinière.

3.8 DÉCHARGE THERMIQUE

Le système de sécurité thermique permet de refroidir directement la chaudière en cas de nécessité en faisant circuler, à circuit ouvert, de l'eau froide dans un dispositif séparé à l'intérieur de la chaudière. L'installation d'un tel dispositif se fera sous la responsabilité de l'installateur. Pour installer ce système, il est nécessaire de réaliser les raccordements départ et retour, qui sont inversables ; la sonde à bulbe de la soupape doit être placée dans un doigt de gant installé au raccord prévu à cet effet. Pour être efficace, le système doit pouvoir fonctionner et être alimenté en eau froide en toute circonstance, et même en cas de coupure de courant. Tous les dispositifs de sécurité doivent être accessibles à tout moment après l'installation de la thermo-cuisinière, ceci pour l'entretien et les vérifications de fonctionnement. Des contrôles de fonctionnement doivent être effectués régulièrement et au moins une fois par an. Le circuit de décharge thermique ne doit, en aucun cas, être utilisé pour la production d'eau chaude sanitaire. Sur demande, Rizzoli peut fournir une soupape de décharge thermique adaptée aux appareils de sa production.

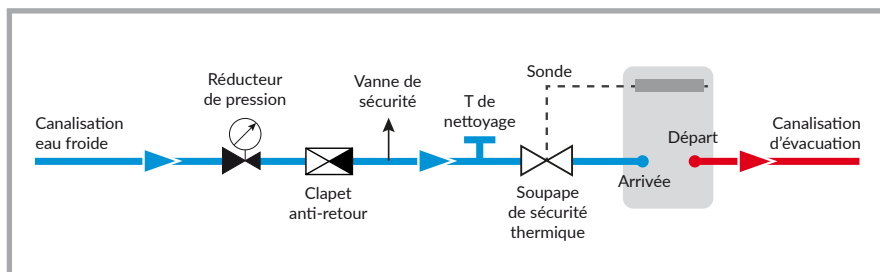


Figure 23 - Schéma de réalisation d'un circuit de décharge thermique.

FRANÇAIS

3.9 EXEMPLES

Ci-dessous, quelques schémas de réalisations possibles. Ces schémas simplifiés sont présentés à titre indicatif et ne peuvent être utilisés comme tels en phase d'exécution. S'adresser toujours à un installateur qualifié pour l'étude de la solution la mieux adaptée à votre cas spécifique.

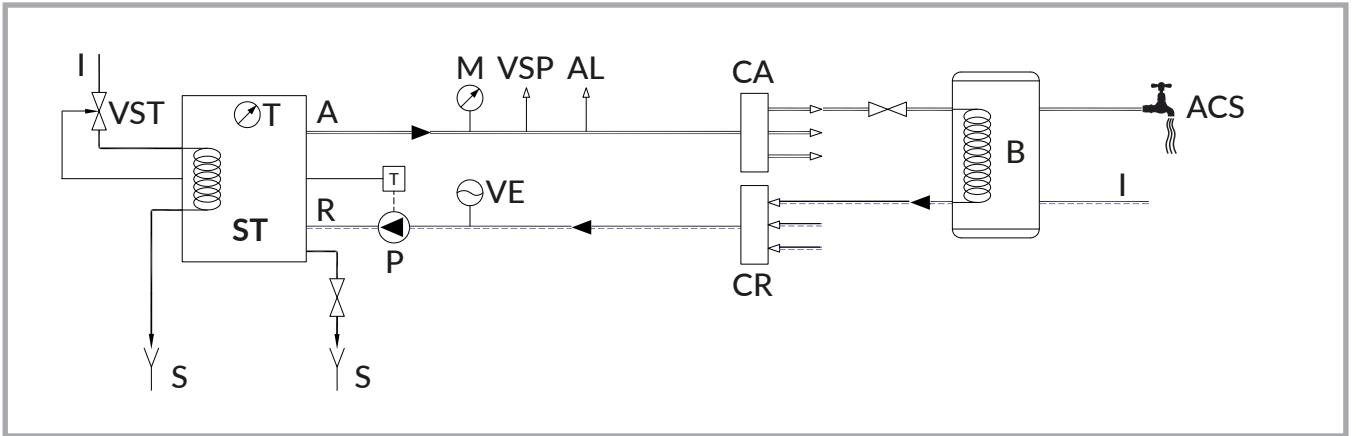


Figure 24 - Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière ST 90 comme générateur de chaleur.

FRANÇAIS

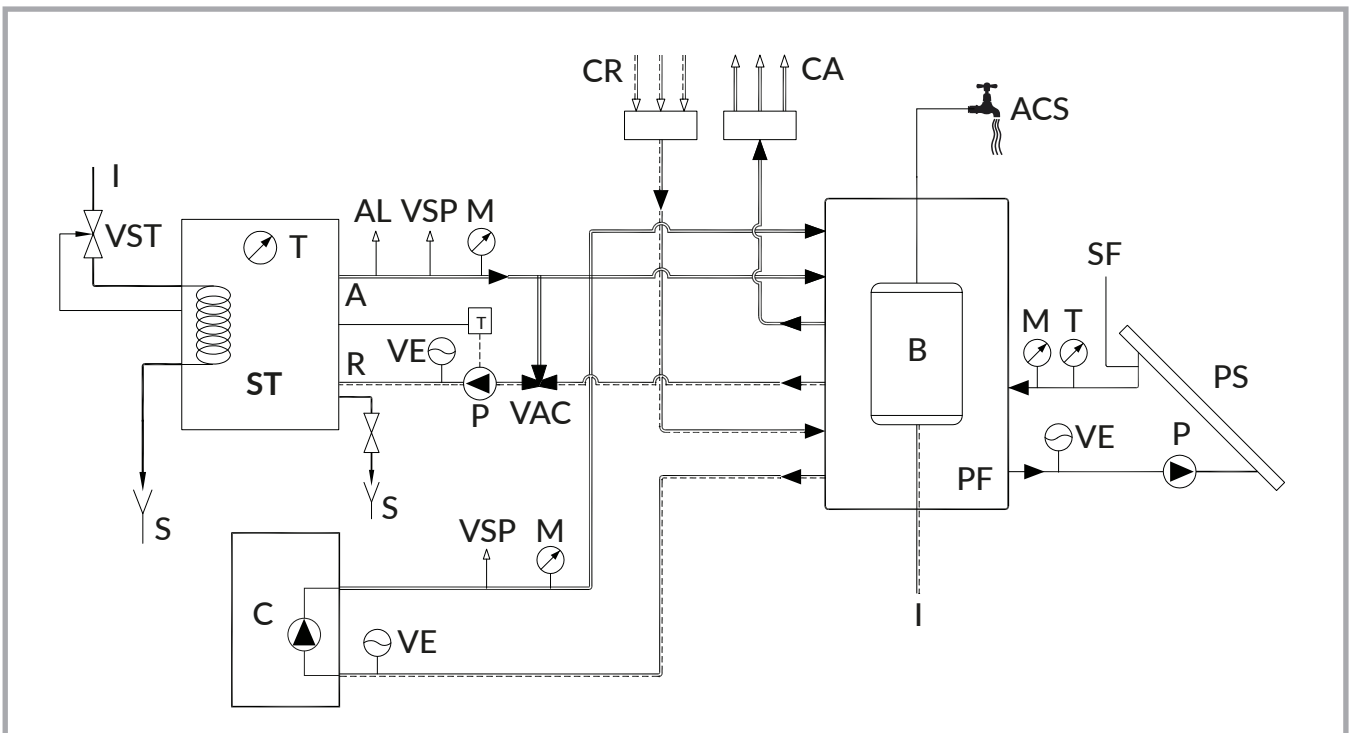


Figure 25 - Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière ST 90 comme générateur de chaleur.

LÉGENDE

	Eau chaude		Thermomètre		Vidange		Arrivée d'eau
	Eau froide		Puffer		Ballon ECS (cumulus)		Tube de sécurité
	Manomètre		Soupape de sûreté		Vanne anti-condensation		Tube en charge
	Circulateur		Alarme acoustique		Collecteur départ		Vase d'expansion ouvert
	Vase d'expansion fermé		Départ		Collecteur retour		Panneaux solaires
	Thermostat		Retour		Soupape de sécurité thermique		Purgeur automatique
	Clapet anti-retour		Réducteur de pression		Réseau eau chaude sanitaire		Chaudière traditionnelle

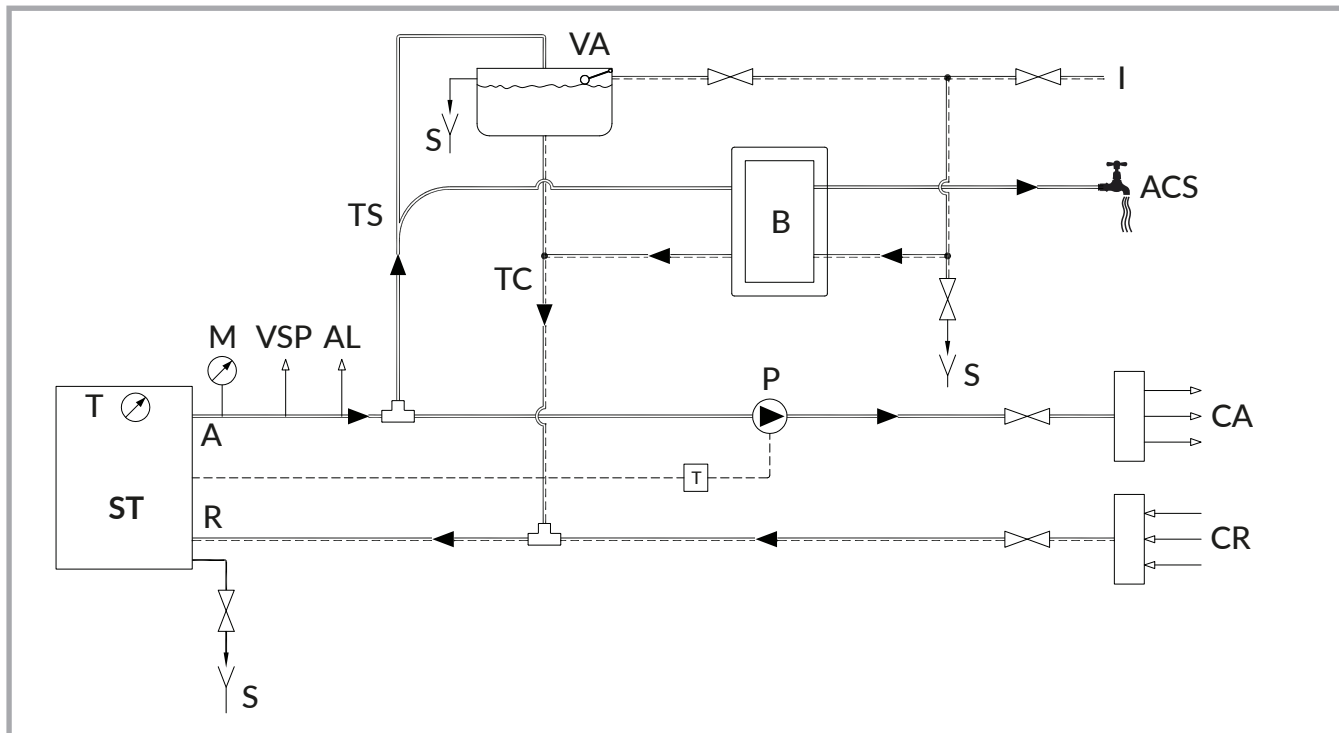


Figure 26 - Exemple de schéma pour la réalisation d'un réseau de chauffage central avec une thermo-cuisinière ST 90 comme générateur de chaleur.

FRANÇAIS

4 UTILISATION

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



ATTENTION ! Pour le fonctionnement correct de la cuisinière ou thermo-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.

4.2 ALLUMAGE

Les cuisinières série S et les thermo-cuisinières série ST sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une tirette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit de cheminée est froid (clé de démarrage). En tirant la clé de démarrage, les fumées sont directement dirigées vers le conduit de cheminée. On réchauffe ainsi plus rapidement ce conduit dont le tirage augmente jusqu'à sa valeur nominale. 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. 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 et la thermo-cuisinière sont conçues pour fonctionner à volet fermé ; le fonctionnement à volet ouvert ne permet pas à l'appareil d'atteindre ses capacités optimales et peut entraîner une surchauffe et des dommages à certains constituants.

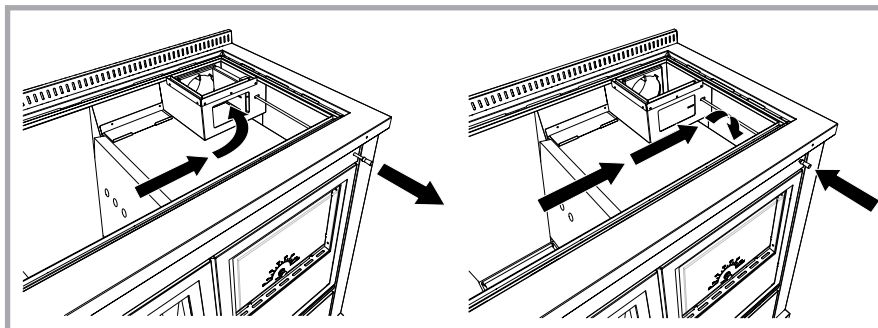


Figure 27 - Clé de démarrage. Manette tirée vers l'avant : Clapet ouvert et allumage facilité. Manette repoussée : Clapet fermé pour un fonctionnement normal.



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

4.3 RÉGLAGE D'ADMISSION D'AIR

Sur toutes les cuisinières de la série S, il existe trois réglages pour l'entrée d'air : le levier de la prise d'air extérieur, le régulateur pour l'air primaire et secondaire et le réglage d'air pour la propreté de la vitre. Sur les thermo-cuisinières de la série ST, il existe un réglage supplémentaire pour l'air secondaire. L'ouverture de l'entrée d'air comburant en provenance de la prise d'air extérieur est réglable à l'aide d'un clapet commandé par le levier placé sous la porte foyer. Ce clapet est fermé lorsque le levier est à droite et ouvert lorsque le levier est à gauche (voir figure 28 pour le réglage de ce dispositif). Dans le cas d'un modèle avec four avec sortie des fumées à gauche, le réglage du levier est inversé (clapet fermé avec levier à gauche et ouvert avec levier à droite). 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 ou la thermo-cuisinière ne peut pas fonctionner si le levier est en position fermé. 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. Le régulateur d'admission d'air primaire, placé sur la façade de l'appareil, est commandé par un bouton gradué qui contrôle la vitesse de combustion. Les valeurs basses correspondent à une puissance réduite et une plus large autonomie. Les valeurs hautes correspondent à une puissance élevée avec une autonomie réduite. La régulation est automatique et fait en sorte de maintenir constante dans le temps la chaleur produite par la cuisinière ou la thermo-cuisinière. L'admission d'air secondaire est adaptée automatiquement en fonction de l'ouverture du clapet d'entrée d'air, de la position du régulateur d'admission d'air primaire et des conditions effectives de fonctionnement de l'appareil et du tirage du conduit de cheminée. L'air introduit en correspondance de la porte foyer est fixé et réglé de manière à permettre une combustion optimale et le maintien de la vitre propre. Lorsque la cuisinière ou la thermo-cuisinière est éteinte, il est conseillé de fermer l'ouverture du clapet d'entrée d'air et de mettre le régulateur d'admission d'air primaire sur la position 0, de manière à limiter le passage de l'air indésirable, évitant ainsi le refroidissement intempestif de l'appareil et du local d'installation. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas où l'appareil est installé avec prise d'air extérieur connectée directement sur l'extérieur. En règle générale, pour un bon fonctionnement de l'appareil, nous conseillons de suivre les indications de réglages indiquées sur le tableau 4.

FRANÇAIS

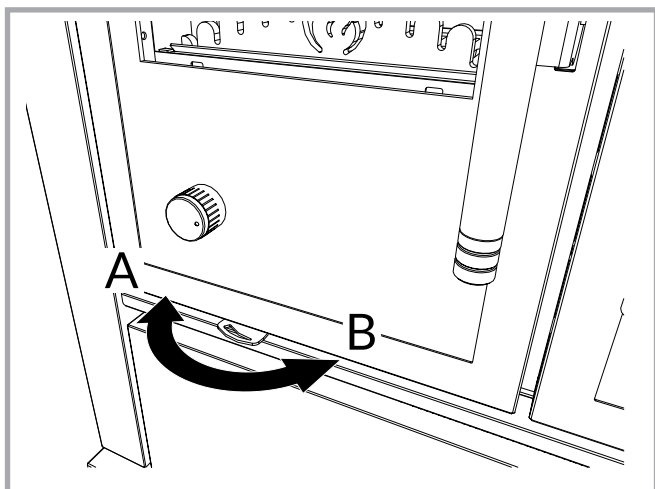


Figure 28 - Réglage du levier d'entrée d'air. Le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre "A" tandis qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre "B".

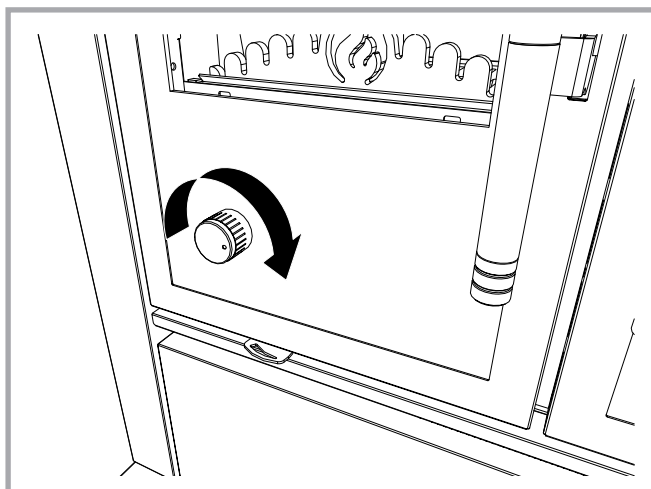


Figure 29 - Réglage de l'air primaire et secondaire. Le régulateur s'ouvre en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



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

Condition	Levier prise d'air	Air primaire	Clé d'allumage
Allumage	Ouvert	Ouvert (7/8)	Ouvert
Cuisson rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermée
Cuisson lent	Semi-Ouvert	Semi-Ouvert (3/4)	Fermée
Chauffage rapide	Ouvert	Ouvert (7/8)	Fermée
Chauffage lent	Semi-Ouvert	Semi-Ouvert (3/4)	Fermée

Tableau 4 - Réglage de la cuisinière et thermo-cuisinière à bois selon l'utilisation.



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.

4.4 RÉGLAGE DE L'AIR SECONDAIRE (ST 90)

L'alimentation en air secondaire est pré réglée pour fonctionner correctement dans des conditions standard d'utilisation. Si néanmoins une accumulation excessive de braises dans la chambre de combustion de la thermo-cuisinière série ST est constatée ou s'il s'avère nécessaire un apport en air primaire plus important, il est possible d'utiliser les deux languettes placées dans le compartiment inférieur sous le tiroir à cendres, accessibles en ouvrant la porte foyer pour un réglage additionnel de l'air secondaire (voir figure 30). La position vers l'intérieur est réglée en usine pour une utilisation normale. Il faut tirer les languettes vers l'extérieur pour réduire voire fermer complètement le passage d'air secondaire.

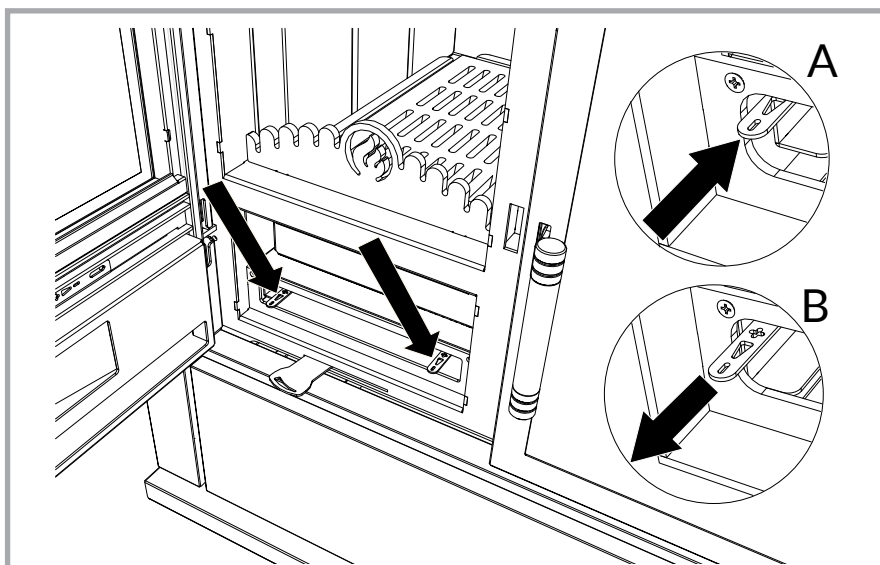


Figure 30 - Réglage de l'air secondaire : le clapet est ouvert dans la position indiquée par la lettre A (afflux d'air secondaire prépondérant sur l'air primaire), tandis qu'il est fermé dans la position indiquée par la lettre B (afflux d'air primaire prépondérant sur l'air secondaire).

4.5 RÉGLAGE DE L'AIR POUR LA PROPRETÉ DE LA VITRE

Les cuisinières et thermo-cuisinières série S-ST présentent deux entrées fixes d'air pour la propreté de la vitre, une dans la partie inférieure de la porte foyer et une autre auxiliaire dans la partie supérieure. Le réglage en usine prévoit l'ouverture maximale de manière à assurer une combustion optimale et le maintien de la propreté de la vitre de la porte foyer. Si toutefois l'appareil est connecté à un conduit de cheminée présentant un tirage particulièrement élevé, un flux d'air excessif non limité par le régulateur de tirage pourrait avoir lieu. De ce cas, il convient de réduire partiellement ces passages d'air, comme indiqué sur la figure 31 et 32, afin de compenser le tirage excessif. En règle générale, ce réglage est à effectuer une seule fois au moment de l'installation.

La procédure pour ce réglage est la suivante : ouvrir la porte foyer, desserrer les vis de fixation, faire coulisser les plaquettes de réglage et resserrer à nouveau les vis. La plaquette de réglage coulisse horizontalement et ouvre ou ferme le passage d'air en fonction du sens indiqué. La fermeture complète de ce passage d'air est déconseillée car elle aurait pour conséquence un fonctionnement irrégulier provoquant l'encrassement de la vitre.

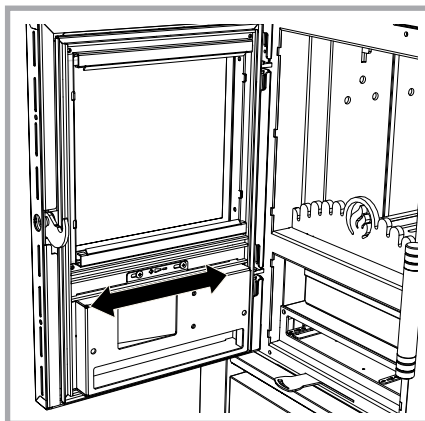


Figure 31 - Réglage de l'air pour la propreté de la vitre.

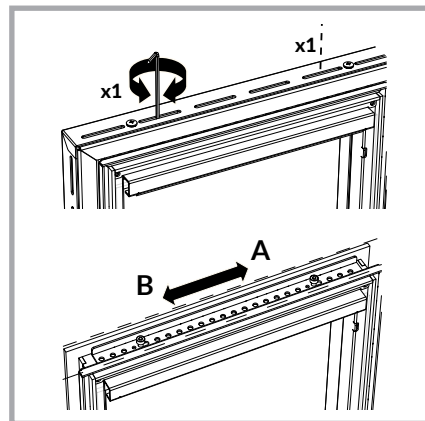


Figure 32 - Réglage auxiliaire de l'air pour la propreté de la vitre : la plaquette est ouverte dans la position indiquée par la lettre A, tandis qu'elle est fermée dans la position indiquée par la lettre B.

4.6 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 4. 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.

4.7 CUISSON AU FOUR (MODÈLES AVEC FOUR)

La température intérieure du four dépend de la vitesse de combustion et de la quantité de combustible introduit. Pour la moduler, agir sur le levier d'ouverture de la prise d'air et sur le régulateur d'air. En outre, une combustion la plus uniforme possible permet d'éviter des changements de température brusques dans le four. Pour chauffer le four alors que l'appareil est froid, augmenter la température avec un feu vif puis réduire la vitesse de combustion pour maintenir une température constante. Les modèles de la série S et ST 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 ou la thermo-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, retourner-la et la remettre au four, toujours au milieu, pendant 5 minutes supplémentaires. Sortir la plaque du four et laisser les biscuits sablés refroidir.

FRANÇAIS



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.

4.8 SOUPAPE D'ÉVACUATION DE L'EXCÈS DE VAPEUR (MODÈLES AVEC FOUR)

Dans certains cas, la cuisson des aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Le four des modèles série S-ST 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 manœuvrée 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.

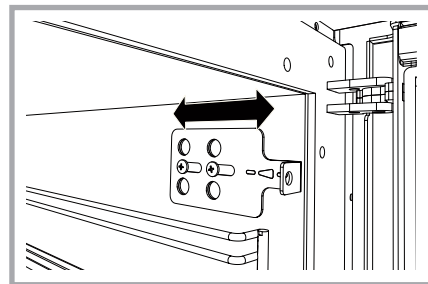


Figure 33 - Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur.

4.9 ÉCLAIRAGE DU FOUR (MODÈLES AVEC FOUR)

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

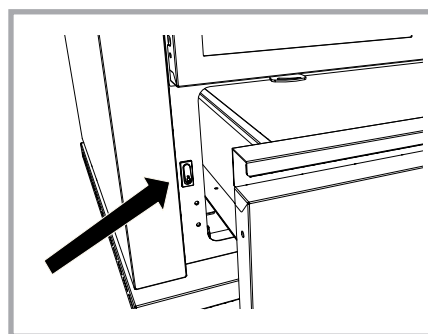


Figure 34 - Interrupteur d'éclairage du four pour les modèles standard.

4.10 LÈCHEFRITE SUR GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES (MODÈLES AVEC FOUR)

Tous les modèles avec four sont équipés de gradins latéraux pour le support direct de la grille ou de la lèchefrite. La lèchefrite 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 et leur position (basse, intermédiaire, haute) est facilement modifiable en suivant la procédure indiquée figure 35.

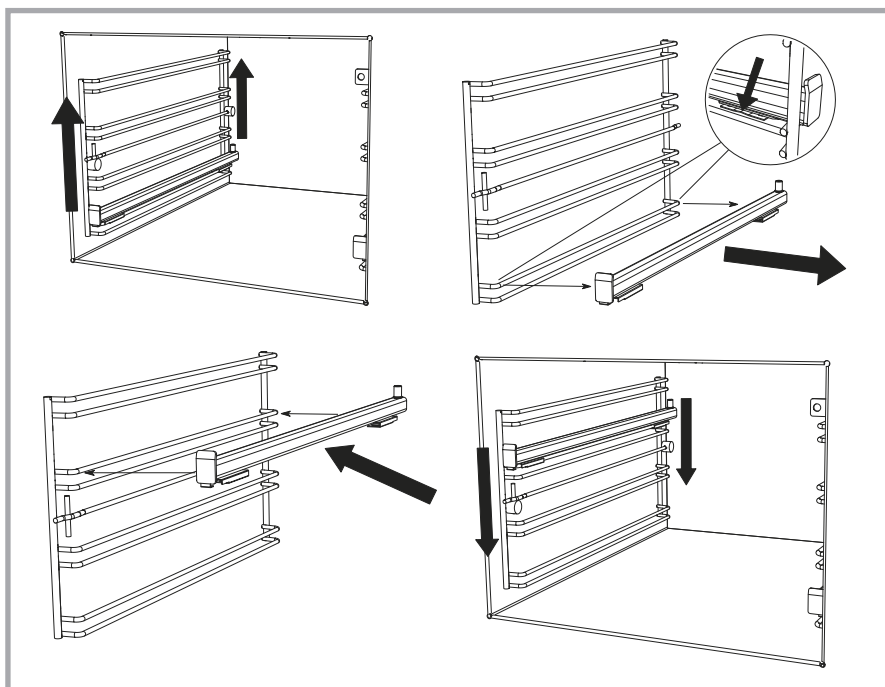


Figure 35 - Procédure de changement de position des glissières télescopiques sur les gradins fils.

4.11 POIGNÉE DE LÈCHEFRITE (MODÈLES AVEC FOUR)

Les cuisinières ou thermo-cuisinières série S-ST avec four sont fournies avec une poignée qui permet d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser de maniques ou de chiffons. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

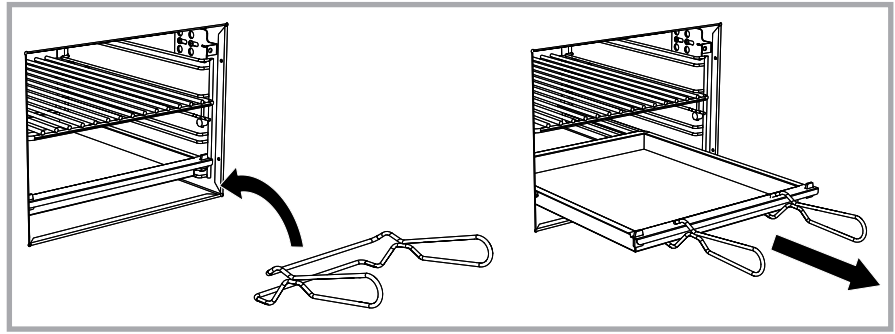


Figure 36 - Poignée de lèchefrite.

4.12 PORTE-ACCESSOIRES

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.

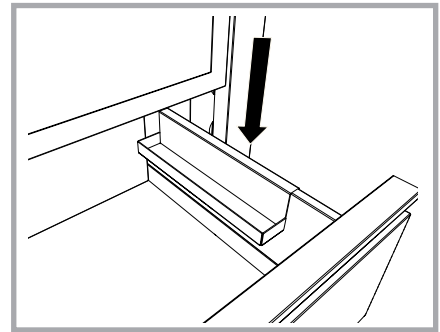


Figure 37 - Porte-accessoires monté sur le côté du tiroir à bois.

4.13 BOUCLIER THERMIQUE DE LA PORTE FOYÈRE (EN OPTION)

Une plaque de protection en acier à positionner sur la porte foyer des cuisinières ou thermo-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.

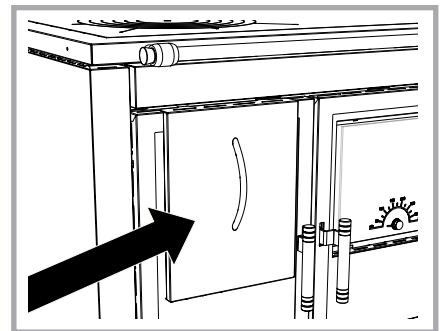


Figure 38 - Bouclier thermique sur la porte foyer.

4.14 COUVERCLE DE PLAQUE (EN OPTION)

Toutes les cuisinières et thermo-cuisinières 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.

5 ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE

Un appareil est plus efficace quand il ne contient aucun résidu de combustion. Un appareil propre est moins sujet aux pannes dues à l'usure. La fréquence du nettoyage dépend de la durée de fonctionnement et de la manière dont il est utilisé ainsi que de la qualité du combustible utilisé.



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

5.2 NETTOYAGE DES PARTIES APPARENTES

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

5.3 ENTRETIEN DES DÉFLECTEURS DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION (ST 90)

À l'intérieur de la chambre de combustion de la thermo-cuisinière sont placés des déflecteurs en acier, amovibles. Ils ont un rôle double : permettre l'entrée de l'air secondaire de postcombustion à une hauteur optimale pour la réduction des émissions, et garantir l'intégrité de la chaudière en agissant comme une barrière protectrice entre les flammes et la paroi de la chaudière.

Lors de chaque nettoyage en profondeur, à thermo-cuisinière froide, il est possible de retirer ces plaques. Pour ce faire, démonter les déflecteurs en commençant par ceux des côtés puis ceux du fond, en les décrochant des taquets d'arrêt et en les dégageant vers le haut. Pour le remontage, procéder en sens inverse, en prenant soin de les remettre en bonne position et dans le bon ordre, en replaçant d'abord la base puis en les refixant correctement aux taquets d'arrêt.

Le nettoyage doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, en cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire.

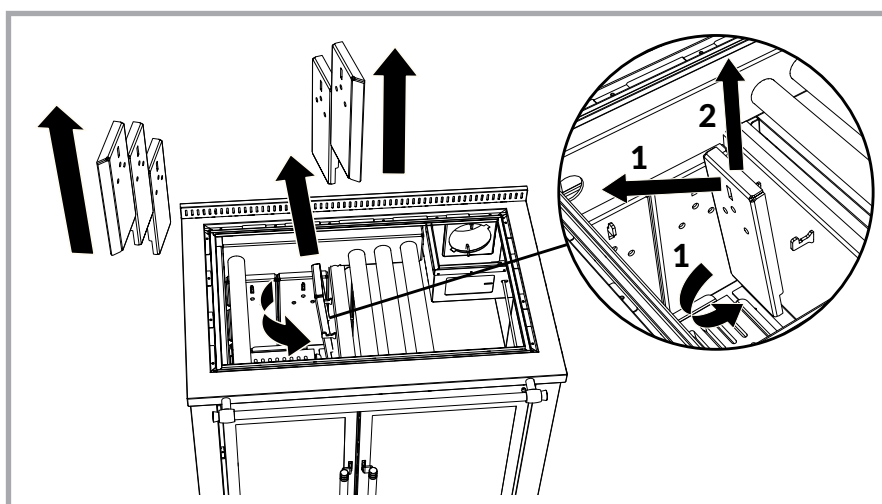


Figure 39 - Entretien des déflecteurs dans la chambre de combustion.

5.4 INSPECTION DU CIRCUIT DES FUMÉES (MODÈLES AVEC FOUR)

Dans les cuisinières et les thermo-cuisinières avec four, la dépression à la buse consent 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, l'appareil est doté d'une trappe de visite. Lors du nettoyage qui doit être réalisé au moins une fois tous les 6 mois d'utilisation normale, veiller à bien nettoyer la totalité du circuit des fumées en particulier le passage vertical en correspondance avec la paroi latérale extérieure du four. En cas d'utilisation intense, un entretien plus fréquent peut s'avérer nécessaire. La trappe de visite est située sous la porte de four et accessible en ouvrant la porte spécifique.

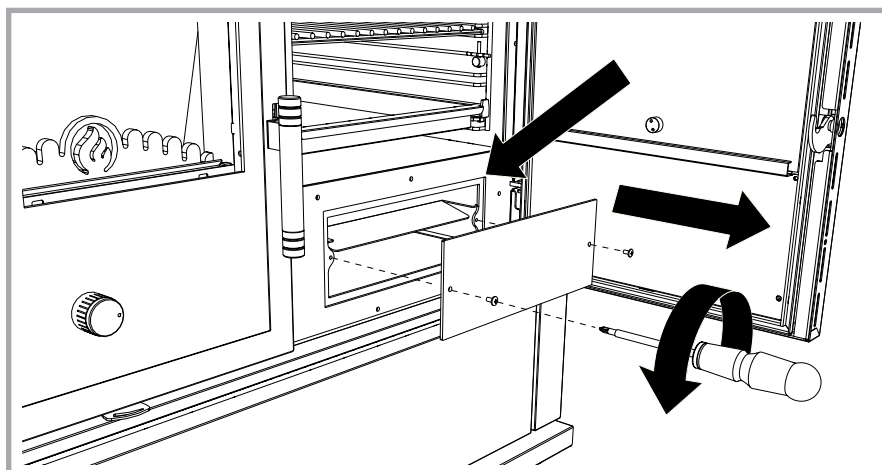


Figure 40 - Inspection circuit des fumées.

5.5 NETTOYAGE DE LA GRILLE FOYÈRE

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

5.6 TIROIR À CENDRES

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

5.7 NETTOYAGE DU FOUR (MODÈLES AVEC FOUR)

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

5.8 NETTOYAGE DU CONDUIT DE CHEMINÉE

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



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

5.9 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. La vitre de la porte foyer et pour les modèles avec four, la vitre du four peuvent être nettoyées avec les produits spécifiques habituels disponibles dans le commerce. La partie interne 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 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.

5.10 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 ou thermo-cuisinière est froide, retirer tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité sur la plaque (bouilloire, casserole...). Votre appareil est fourni avec des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque : une éponge abrasive, un flacon de nettoyage et un flacon d'huile de protection ; pour l'utilisation de ces produits, se reporter aux instructions étiquetées sur les flacons.

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion. Au fur et à mesure des utilisations, le produit de protection s'élimine et, en cas de présence d'humidité prolongée, peuvent apparaître quelques taches d'oxydation (rouille). Dans ce cas, frotter la plaque avec un chiffon rugueux imbibé du produit de nettoyage fourni. Si la tache a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou une toile émeri à grain très fin, en frottant toujours dans le sens du satinage. Pour reconstituer la protection, étendre un léger film d'huile à l'aide d'un chiffon doux. Éviter toujours de nettoyer la plaque à l'eau. S'assurer en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci. Si nécessaire, nettoyer également l'épaulement de la plaque contenant le disque ou les anneaux concentriques. Progressivement, de par leur exposition prolongée à la chaleur, les plaques radiantes prennent une belle couleur brune. Pour accélérer cette coloration, répéter les opérations de traitement à l'huile.

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

5.11 ENTRETIEN DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR (MODÈLES AVEC 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.

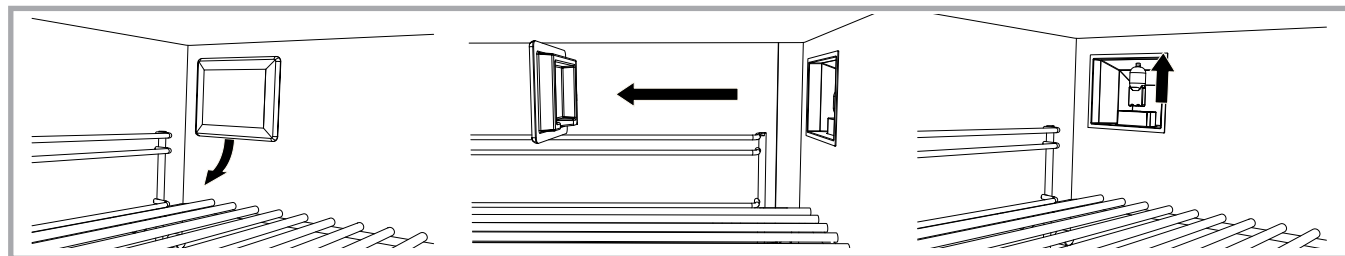


Figure 41 - Démontage de la lampe de four.

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, retirer le hublot simplement enboîté, dévisser la lampe et la remplacer par une lampe neuve, remettre 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.

5.12 ENTRETIEN DES POIGNÉES

Dans le cas où il s'avèrerait nécessaire de remplacer ou de resserrer les poignées de la porte foyer ou de la porte de four, veiller à respecter le positionnement correct des rondelles bombées (voir figure 42).

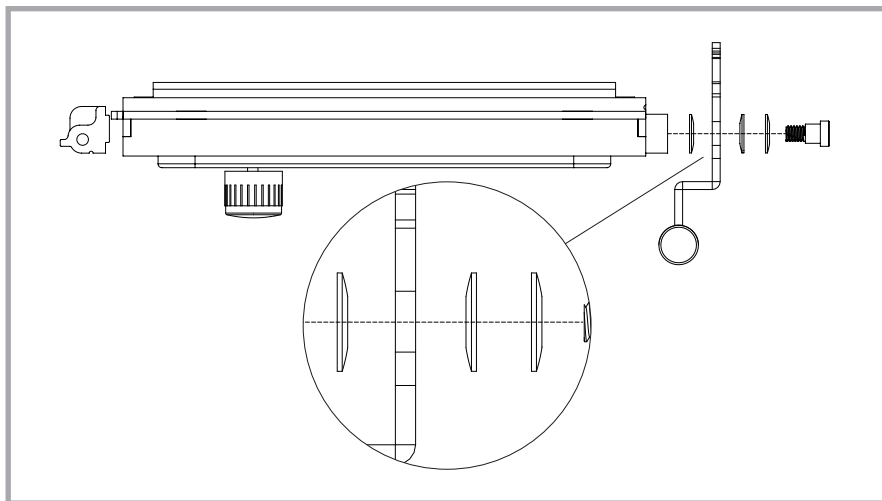


Figure 42 - Position correcte des rondelles bombées.



ATTENTION! Les poignées en bois, si présentes, peuvent parfois présenter des différences de couleur dues au veinage naturel du matériau.

5.13 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux de l'appareil 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 ou de la thermo-cuisinière ne doivent pas être obstrués et doivent rester propres.

5.14 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Une grande partie des composants des cuisinières et thermo-cuisinières est facilement démontable avec un simple tournevis. Les éventuelles réparations ou modifications seront plus rapides et éco-nomiques si la pièce concernée est commandée auprès de notre usine, directement ou par l'inter-médiaire 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 ou thermo-cuisinière à bois. Le numéro de série est également indiqué sur la plaquette présente sur l'un des côtés du tiroir à bois.

5.15 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.

6 QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Solutions
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière. Combustion incomplète. De la fumée sort par la plaque. De la fumée sort par d'autres endroits de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que tous les réglages d'admission d'air sont complètement ouverts • Vérifier que la grille n'est pas obstruée par des cendres ou autres résidus • Vérifier que la grille n'est pas montée à l'envers (partie plane vers le haut) • Vérifier que la pièce dans laquelle est installé l'appareil est correctement aérée et qu'aucune hotte aspirante ou autre dispositif de combustion n'y fonctionne • Vérifier le dimensionnement correct du conduit de cheminée et du conduit de raccordement • Vérifier que le conduit de cheminée n'est pas obstrué et qu'il a été nettoyé récemment • Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans le conduit de cheminée ni dans les raccordements • Vérifier qu'aucun autre appareil n'est raccordé au même conduit de cheminée • Vérifier que le conduit de cheminée ne se prolonge pas trop vers le bas en dessous de la jonction avec le conduit de raccordement de la cuisinière ou thermo-cuisinière à bois • 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
Dysfonctionnement	Dysfonctionnement en raison de mauvaises conditions météorologiques.	<ul style="list-style-type: none"> • Bien aérer le local • Entrouvrir la porte du cendrier lors de l'allumage • 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 ou thermo-cuisinière à bois.	<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	L'appareil est surchauffé. Le thermomètre du four dépasse les 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 l'appareil ; elle peut être due à l'humidité présente dans les réfractaires. Il est normal qu'une légère condensation se forme lors des premiers allumages d'une cuisinière neuve.	<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.
Condensation (ST 90)	Il se forme sur les parois de la chaudière de la condensation.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la température de déclenchement du circulateur du réseau hydraulique n'est être inférieure à 55-60°C. • En cas de présence d'un ballon tampon important, nous recommandons l'installation d'une vanne ou d'un système anti-condensation • Vérifier le positionnement correct des déflecteurs dans la chambre de combustion.
Absence d'allumage	Impossible d'allumer le feu.	<ul style="list-style-type: none"> • Aérer préventivement le local • Ouvrir la clé d'allumage • Ouvrir l'admission d'air 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"> • Contrôler la régulation de l'air pour la propreté de la vitre et, le cas échéant, l'ouvrir davantage • Vérifier le tirage du conduit de cheminée • Nettoyer la vitre avec des produits spécifiques.

7 GARANTIE

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

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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

7.5 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 ou thermo-cuisinière entraînant une surchauffe de l'appareil.
- Les dommages dus au raccordement de la cuisinière ou thermo-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.

7.6 GARANTIE SUR LA CHAUDIÈRE (ST 90)

La garantie sur la chaudière de la thermo-cuisinière est d'une durée de 6 ans à compter de la date d'achat. La garantie couvre les défauts éventuels de la chaudière elle-même. Sont exclus de la garantie les dommages provoqués par un réseau thermo-sanitaire connecté à la thermo-cuisinière mal conçu ou non réalisé dans les règles de l'art, ou suite à une mauvaise utilisation de la thermo-cuisinière.

En particulier, sont exclus de la garantie les dommages causés par :

- La température d'activation de la pompe de circulation programmée sur le thermostat ou sur l'unité de commande à une valeur inférieure à 55°C.
- L'absence d'une vanne anti-condensation sur le réseau hydraulique lorsque ce dernier comporte un dispositif d'accumulation de chaleur (ballon ou puffer) ou plus généralement est caractérisé par une inertie thermique non négligeable.
- L'absence d'un système de sécurité tel que décrit dans le chapitre 3 et selon les normes techniques en vigueur.
- Ébullition de l'eau dans la chaudière.
- L'utilisation de la thermo-cuisinière avec la chaudière vide ou non connectée au réseau hydraulique.
- L'utilisation de la thermo-cuisinière sans les déflecteurs à l'intérieur de la chambre de combustion.
- Un chargement excessif ou non conforme de la chambre de combustion.
- Utilisation de combustibles non conformes (bois humide, charbon, autres combustibles).
- Problèmes provoqués par le passage de courants vagabonds par défaut de mise à la terre du système.
- Utilisation d'antigel à l'intérieur de la chaudière.
- Utilisation d'eau calcaire.
- Conduit de cheminée non conforme, le conduit de cheminée doit correspondre aux spécificités indiquées dans le chapitre 2.

7.7 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.

7.8 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.

7.9 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	page 28
1.1	Disposition générales	page 28
1.2	Règles de sécurité	page 28
1.3	Combustible recommandé	page 28
1.4	Autres combustibles	page 28
1.5	Accessoires	page 28
1.6	Composants de la cuisinière et thermo-cuisinière	page 29
2.	INSTALLATION	page 30
2.1	Avertissement	page 30
2.2	Distances de sécurité	page 30
2.3	Système d'évacuation des fumées	page 30
2.4	Dimensions et formes correctes du système d'évacuations des fumées	page 31
2.5	Conduit de cheminées	page 31
2.6	Souche de cheminée	page 31
2.7	Conduit de raccordement	page 31
2.8	Prééquipement de la sortie de fumées	page 31
2.9	Raccordement correct au conduit de cheminées	page 32
2.10	Sortie des fumées latérale (en option)	page 32
2.11	Sortie des fumées arrière réglable (S 60)	page 33
2.12	Prise d'air	page 33
2.13	Extraction du tiroir à bois	page 34
2.14	Réglage de la hauteur et mise à niveau	page 34
2.15	Raccordements électriques (modèles avec four)	page 35
2.16	Pré-équipement de la main courante	page 35
2.17	Inversion du sens d'ouverture de la porte (S 60)	page 35
2.18	Premier allumage	page 36
2.19	Stabilisation Rodage	page 36
3.	INSTALLATION DE CHAUFFAGE CENTRAL (ST 90)	page 36
3.1	Généralités	page 36
3.2	Raccordement au réseau de chauffage	page 36
3.3	Raccords auxiliaires	page 37
3.4	Types d'installations	page 37
3.5	Thermomètre	page 37
3.6	Thermostat	page 37
3.7	Sécurité	page 37
3.8	Décharge thermique	page 37
3.9	Exemples	page 38
4.	UTILISATION	page 39
4.1	Fonctionnement	page 39
4.2	Allumage	page 39
4.3	Réglage d'admission d'air	page 40
4.4	Réglage de l'air secondaire (ST 90)	page 41
4.5	Réglage de l'air pour la propreté de la vitre	page 41
4.6	Cuisson sur la plaque radiante	page 41
4.7	Cuisson au four (modèles avec four)	page 41
4.8	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur (modèles avec four)	page 42
4.9	éclairage du four (modèles avec four)	page 42
4.10	Lèche-frite sur glissières télescopiques (modèles avec four)	page 42
4.11	Poignée de lèche-frite (modèles avec four)	page 43
4.12	Porte-accessoires	page 43
4.13	Bouclier thermique de la porte foyère (en option)	page 43
4.14	Couvercle de plaque (en option)	page 43
5.	ENTRETIEN	page 44
5.1	Nettoyage	page 44
5.2	Nettoyage des parties apparentes	page 44
5.3	Entretien des déflecteurs de la chambre de combustion (ST 90)	page 44
5.4	Inspection du circuit des fumées (modèles avec four)	page 44
5.5	Nettoyage de la grille foyère	page 44
5.6	Tiroir à cendres	page 44
5.7	Nettoyage du four (modèles avec four)	page 45

5.8	Nettoyage du conduit de cheminée	page 45
5.9	Nettoyage des vitres	page 45
5.10	Entretien et nettoyage de la plaque radiante	page 45
5.11	Entretien de l'éclairage du four (modèles avec four)	page 45
5.12	Entretien des poignées	page 46
5.13	Dilatation thermique	page 46
5.14	Entretien extraordinaire	page 46
5.15	Informations sur la gestion du produit en fin de vie	page 46
6.	QUE FAIRE SI...	page 47
7.	GARANTIE	page 48
7.1	Certificat de construction conforme aux règles de l'art	page 48
7.2	Clauses générales	page 48
7.3	Modalités d'application de la garantie	page 48
7.4	Vices ou défauts dans les matériaux	page 48
7.5	Pièces non incluses dans la garantie	page 48
7.6	Garantie sur la chaudière (ST 90)	page 48
7.7	Prestations hors garantie	page 48
7.8	Responsabilité	page 48
7.9	Tribunal compétent	page 48





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

