



COOKCOOK

BEDIENUNGSANLEITUNG – MODE D'EMPLOI – ISTRUZIONI PER L'USO

DEUTSCH	3
FRANCAIS	15
ITALIANO	27

Inhaltsverzeichnis

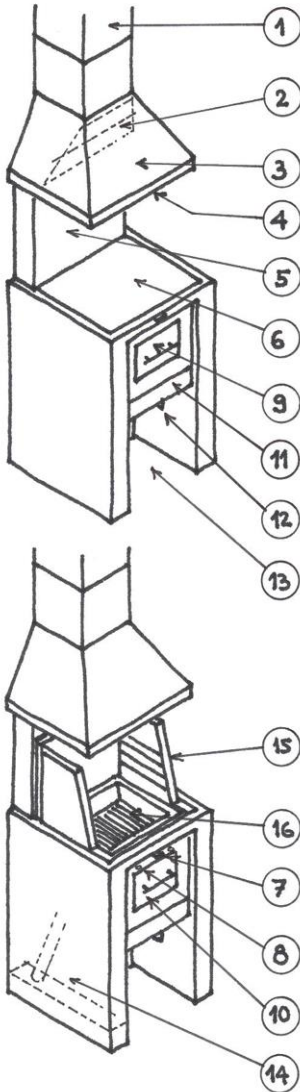
1. Teilebeschrieb	Seite	4
2. Funktionselemente	Seite	5
3. Besondere Hinweise	Seite	6
4. Handhabung der Funktionselemente	Seite	7
5. Kochen	Seite	8
6. Grillen	Seite	9
7. Das offene Feuer	Seite	10
8. Reinigung des Kochfelds	Seite	11
9. Entaschung	Seite	12
10. Reinigung durch Schornsteinfeger	Seite	13
11. Was tun bei einem Schornsteinbrand	Seite	13
12. Brennstoffe	Seite	14

Vorwort

- Sie haben sich für CookCook, das Rüegg-Küchenfeuer entschieden – herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.
- CookCook ist nach EN 12815 geprüft und besitzt alle notwendigen, länderspezifischen Zulassungen. Es verfügt über die Energieeffizienzkategorie A.
- Bei der Konzeption dieses Produktes wurde besonderen Wert auf eine umweltschonende Verbrennung und optimale Wärmeausnutzung gelegt. Aber auch die Produkte-Sicherheit lag uns ganz besonders am Herzen.
- Für einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Produktes, ist jedoch die richtige Bedienung und Pflege von CookCook unerlässlich. Lesen Sie daher diese Bedienungsanleitung sehr aufmerksam durch und halten Sie sich bitte strikt an die vom Hersteller gemachten Vorgaben.
- Wir wünschen Ihnen nun viele schöne Stunden an Ihrem CookCook.

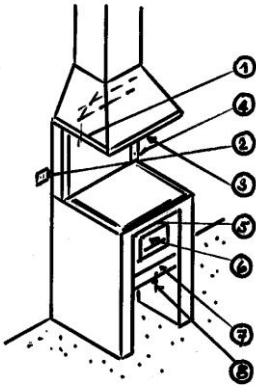
Rüegg Cheminée AG

1. Teilebeschreibung



1. Haubenverlängerung
2. Integrierte Umlenkklappe im Rauchfang
3. Haube, in verschiedenen Edelstahl-Varianten oder individuell aufgemauert
4. Beleuchtungseinheit
5. Rauchabzugskanal, frontseitig mit Ceranglas verkleidet
6. Ceran-Kochfeld, aufklappbar
7. Öffnungsknopf für Umstellung von Kochherd auf Grillfeuerstelle
8. Montagelöcher für Spritzschutzplatte
9. Fülltüre Herd in 2 verschiedenen Varianten (Edelstahl oder Glas)
10. Brennraum Herd
11. Ascheschublade, darunter Schutzdeckel für Ascheschublade
12. Verbrennungsluftregelung
13. Holzlagerfach
14. Gerätesockel mit integrierter Hebe- und Wärmehämmung
15. Seitenwand Grillfeuerstelle
16. Glutwanne

2. Funktionselemente



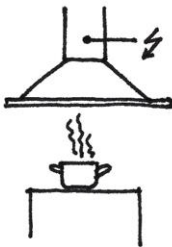
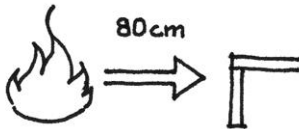
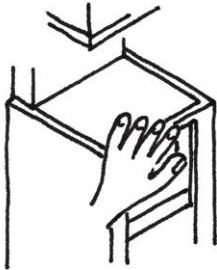
- [1] Bedienung Umlenklappe
- [2] Steckdose Grillmotor
- [3] Schalter Haubenbeleuchtung
- [4] Bedienung Direktzugklappe (nur bei CookCook KeZ)
- [5] Öffnungsknopf für Umstellung von Kochherd auf Grillfeuerstelle
- [6] Fülltüre Brennraum Herd
- [7] Ascheschublade darunter Schutzdeckel für Ascheschublade
- [8] Verbrennungsluftregelung

Über die hier angegebenen Funktionselemente kann das CookCook vollständig bedient werden.

ACHTUNG!

CookCook ist ein seriell hergestelltes Produkt und darf durch den Betreiber keinesfalls verändert werden. Ansonsten entfällt jegliche Gewährleistung des Herstellers!

3. Achtung – Besondere Hinweise

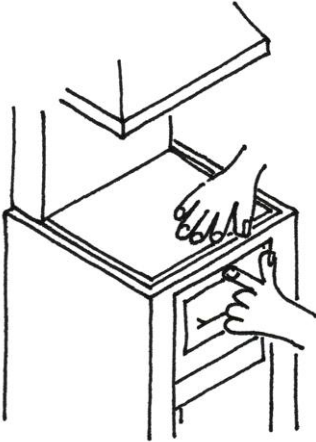


- Heisse Oberflächen:**
 Beachten Sie unbedingt, dass sich während dem Betrieb die Oberflächen des Gerätes stark erwärmen können (Ceran-Kochfeld, Fülltüre, Aschekasten, Bedienung Umlenkklappe). Wir empfehlen Ihnen somit dringend, während der Bedienung des Gerätes Schutzhandschuhe zu tragen. Eine Erstausrüstung liegt dem Gerät bei.
- Sicherheitsabstand:**
 Im direkten Strahlungsbereich des Küchenfeuers CookCook dürfen bis zu einem Abstand von **80 cm**, gemessen ab Vorderkante vom Gerät, keine brennbaren Gegenstände wie z.B. Tische, Stühle etc. aufgestellt werden.
- Dampfabzugshauben Kochherd:**
 Während dem **Grillbetrieb** von CookCook (= geöffnete Feuerstelle) **muss** der Abluftventilator (Dunstabzugshaube) des elektrischen Kochherdes **ausgeschaltet** werden.

 Werden die Grillfeuerstätte und eine Dampf-abzugshaube gleichzeitig betrieben, so kommt es zu Rauchgasaustritten beim Cook-Cook.
- Erste Inbetriebnahme:**
 Die beim ersten Mal Feuern auftretenden Gerüche sind normal und entstehen durch das Ausdampfen von **Blehfetten** und Bindemitteln der Lackierung. Diese Dämpfe sind **ungiftig**, aber unangenehm. Wir empfehlen Ihnen daher, beim ersten Feuern den Raum gut zu belüften.

4. Handhabung der Funktionselemente

Öffnen und Schliessen der Grillfeuerstelle:



- a) Zum Öffnen der Grillfeuerstelle muss als erstes mit der einen Hand das Ceran-Kochfeld [6] auf der Höhe des Logos nach unten gedrückt werden.
- b) Mit dem Daumen der anderen Hand wird nun der Öffnungsknopf „Grill“ [7] fest eingedrückt.
- c) Nun kann das Ceran-Kochfeld losgelassen werden und dieses schwenkt sich dann anschliessend selbstständig ca. 10-15 cm auf.
- d) Mit beiden Händen wird nun der Grill beidseitig an den Griffnaschen angefasst (**nur Griffnaschen anfassen!**) und vollständig hoch geschwenkt.

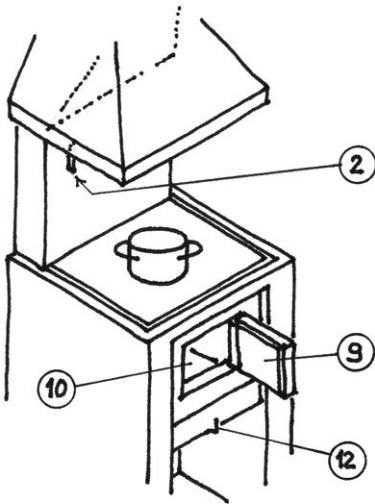


Beim Schliessen der Grillfeuerstelle ist in umgekehrter Reihenfolge zu verfahren.

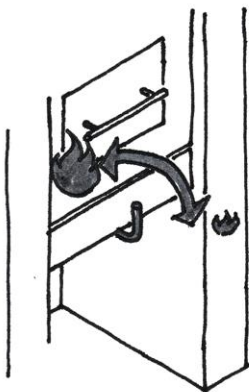
Beachten Sie bitte, dass es sich beim Schliessmechanismus um eine so genannte „Zweihand-Bedienung“ handelt. So kann sichergestellt werden, dass Sie sich beim Schliessvorgang nicht die Hände einklemmen.

5. Kochen

Für einen optimalen Kochbetrieb mit CookCook empfehlen wir das folgende Vorgehen:



- a) Öffnen der Fülltüre [9].
- b) In der Mitte des Brennraumes [10] Anzündmittel und feine Holzspäne aufschichten und anzünden.
- c) Verbrennungsluftregelung [12] senkrecht stellen und anschliessend Fülltüre [9] vollständig schliessen.
- d) Sobald das Anfeuerholz richtig brennt, dickere Scheiter aufschichten. Der Brennraum darf mit **maximal 2.2 kg Holz** beschickt werden. Dies entspricht ca. **3 Scheitern Holz**.
- e) Nun können auf das heisse Ceran-Kochfeld [6] die Pfannen aufgesetzt und gekocht werden.



- f) Über die Verbrennungsluftregelung [12] kann die Wärmeabgabe über das Ceran-Kochfeld geregelt werden.

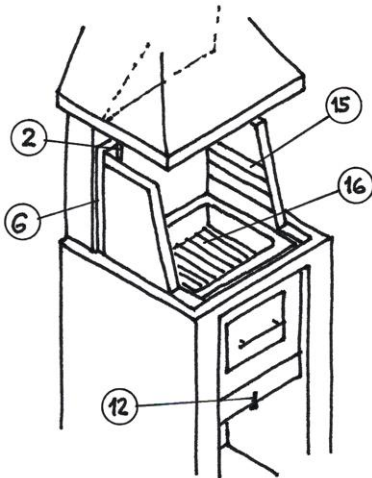
Griff zur Mitte drehen = grosse Hitze, schnelles Kochen

Griff nach rechts drehen = kleine Hitze, langsames Kochen

- g) Wird die Umlenkklappe [2] im Rauchfang geöffnet (Griff nach vorne ziehen) so werden die Kochgerüche durch den Rauchfang abgeleitet.

6. Grillen

Für einen optimalen Grillbetrieb mit CookCook empfehlen wir das folgende Vorgehen:

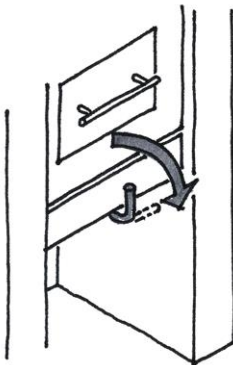


- a) Öffnen der Direktzugklappen [2] im Rauchfang (Griff nach vorne ziehen).
- b) Anzündmittel und feine Holzspäne auf Glutwanne [16] (Feuerboden) legen und anzünden.
- c) Sobald feine Holzstücke brennen, Holzkohle in Glutwanne schütten.

Maximal: 1.5 kg Holzkohle

Das heisst, die Holzkohle sollte nicht höher als bis zur Oberkante der Glutwanne aufgefüllt werden.

- d) Über die rotglühende Glut (nach ca. 15 min) kann nun der Grillrost zwischen die Seitenwände [15] eingeschoben werden.
- e) Sobald genügend Glut vorhanden ist, die Verbrennungsluftregelung [12] ganz schliessen.
- f) Nach dem vollständigen Erlöschen des Feuers, die Umlenklappe [2] schliessen und das Ceran-Kochfeld [6] nach unten schwenken.



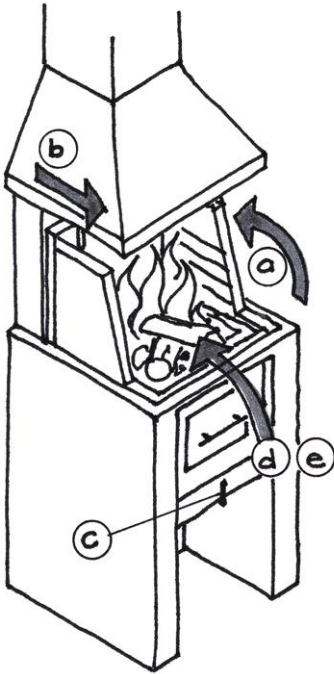
VORSICHT!

Das offene Grillfeuer darf nie unbeaufsichtigt bleiben!

Variante: Anfeuern im Feuerraum und in die Glutwanne Kohle legen, wenn das Feuer von unten entfacht ist

7. Das offene Feuer

Das Küchenfeuer CookCook lässt auch die Möglichkeit zu, bei geöffneter Grillfeuerstelle das Gerät wie ein Cheminée offen zu betreiben und das Feuer zu geniessen. Für einen störungsfreien Feuerungsbetrieb müssen Sie wie folgt vorgehen:



- a) Öffnen Sie die Grillfeuerstelle indem Sie das Ceran-Kochfeld hochschwenken.
- b) Öffnen Sie die Umlenkklappe im Rauchfang vollständig (nach ganz vorne ziehen).
- c) Öffnen Sie die Verbrennungsluft ganz (senkrecht stellen).
- d) Legen Sie eine Anzündhilfe in die Mitte der Glutwanne, schichten Sie feines Holz darüber auf und zünden das Feuer an.
- e) Sobald das Anfeuerholz brennt, 2-3 Scheiter Holz aufschichten.

Maximal: 3.0 kg Holz / Stunde

Verfeuern Sie nicht mehr als die vorgeschriebene Maximalmenge an Holz. Verwenden Sie für den offenen Feuerungsbetrieb nur ausreichend trockenes und fein gespaltenes Holz, das heisst, das Holz sollte mindestens 3 Jahre trocken gelagert sein.

- f) Nach dem vollständigen Erlöschen des Feuers die Umlenkklappe und die Verbrennungsluft schliessen und das Ceran-Kochfeld nach unten schwenken.

VORSICHT!

Das offene Grillfeuer darf nie unbeaufsichtigt bleiben!

8. Reinigung des Kochfeldes

Damit Sie an Ihrer schönen und praktischen Kochfläche lange Freude haben, bitten wir Sie, unsere folgenden Tipps und Hinweise zu beachten:



Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der CERAN® Kochfläche.



Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte CERAN® Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.



Wischen Sie anschliessend die CERAN® Kochfläche nass ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.

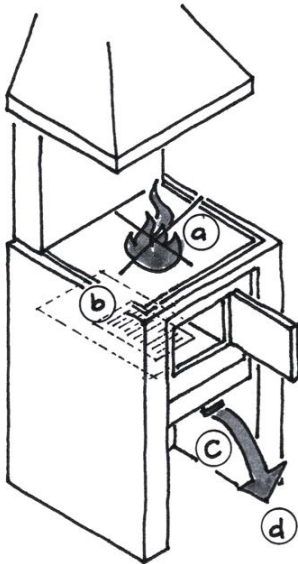
Tipp: Reinigen Sie Ihre CERAN® Kochfläche regelmässig, am besten nach jedem Kochvorgang.

Wichtig

- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heissen CERAN® Kochfläche anhaften, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heissen Kochzone weg. So können Sie Oberflächenschäden vermeiden. Bitte tragen Sie vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen (z.B. Marmelade) immer ein Schutzmittel auf.
- Auf keinen Fall sollten Sie kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner sind ungeeignet.

9. Entaschung

Die im Feuerraum anfallende Asche bleibt auf dem Einlagestein b liegen. Die Asche muss nach ca. 10-15 Stunden Feuerungsbetrieb entsorgt werden. Dabei ist wie folgt vorzugehen:



- a) Vor der Entaschung muss das Feuer vollständig erloschen sein, erst dann darf entascht werden.
- b) Mit einem Ascheschieber (Zubehör-Artikel) wird die Asche im hinteren Feuerraum zusammengezogen. Anschliessend wird der Einlagestein an den zwei Grifföchern hochgehoben und mit einer seitlichen Drehbewegung aus dem Feuerraum gezogen. Die Asche fällt dabei in die darunterliegende Ascheschublade. Alternativ kann die Feuerstelle auch mit einem Ashclean-Staubsauger entascht werden.
- c) Die Ascheschublade unter der Fülltüre wird herausgezogen. Dazu muss vorgängig die Verbrennungsluftregelung geschlossen werden (ganz nach rechts drehen).
- d) Nun kann die Asche entsorgt werden. Damit beim Transport der Asche keine Verschmutzung auftritt, ist der Schutzdeckel vorgängig auf die Ascheschublade zu setzen.

ACHTUNG!

Der Feuerraum muss regelmässig entascht werden, ansonsten kommt es zu Störungen im Feuerungsbetrieb.

Bevor die Asche entleert wird unbedingt darauf achten, dass keinerlei Glut mehr vorhanden ist, ansonsten besteht Brandgefahr. Es darf kein Behälter aus Kunststoff verwendet werden!

10. Reinigung durch Schornsteinfeger

Das Gerät, die Heizgaszüge, das Verbindungsstück und der Schornstein sind durch den Schornsteinfeger regelmässig zu reinigen.

Insbesondere nach längeren Betriebsunterbrüchen empfiehlt sich die vorgängige Kontrolle des Schornsteins.

Wir empfehlen Ihnen weiters, die Anlage regelmässig durch einen Fachmann überprüfen zu lassen.

11. Was tun bei einem Schornsteinbrand

Sollte es beim Betrieb von CookCook zu einem Schornsteinbrand kommen (sehr unwahrscheinlich), so müssen Sie wie folgt vorgehen:

- Fülltüre keinesfalls öffnen
- Verbrennungsluftklappe ganz schliessen
- Feuerwehr anrufen

12. Brennstoffe



- Wichtigste Voraussetzung für das gute Funktionieren Ihres CookCook ist trockenes, naturbelassenes Holz.
- Das Brennholz **muss 3 Jahre trocken** (witterungsgeschützt) gelagert werden. Eine Lagerung in geschlossenen Kellerräumen oder Tiefgaragen ist nicht zu empfehlen, da das Holz hier nicht trocknen kann. Nasses Holz hat einen sehr viel geringeren Heizwert und verursacht sehr viel Russ.
- Für den Grillbetrieb eignen sich Holzkohle-Eierbriquettes oder Holzkohle.
- Es ist gesetzlich **verboten** im CookCook folgende Brennstoffe zu verfeuern:
 - lackierte, beschichtete Hölzer
 - Spanplatten, Möbelreste
 - Rinden / Schnitzel
 - Kunststoffe, Karton, Zeitungen
 - Haushaltsabfälle
 - Kohle (ausser Holzkohle)

Bei der Verwendung verbotener Brennstoffe entfällt jegliche Garantiepflicht des Herstellers.

- Das Küchenfeuer CookCook ist auf eine maximale Holzaufgabemenge ausgelegt. Diese Maximalmenge an Holz darf nicht überschritten werden. Bei einer länger andauernden Überlastung des Gerätes mit zu grossen Mengen Brennstoff, nimmt das Gerät Schaden und die Garantiepflicht des Herstellers entfällt.
 - **Kochen:** max. 2.2 kg Holz / h
 - **Grillen:** max. 1.5 kg Holzkohle / h
 - **Heizen:** max. 2.2 kg Holz / h

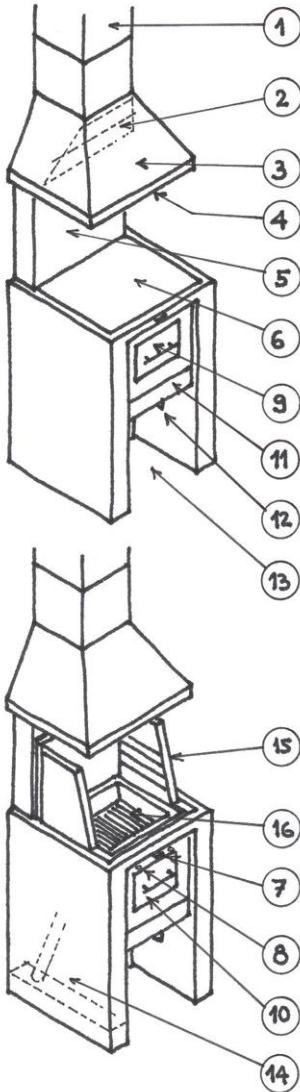
Table des matières

1. Description des différents éléments	Page	16
2. Eléments fonctionnels	Page	17
3. Remarques particulières	Page	18
4. Maniement des éléments fonctionnels	Page	19
5. Cuisson	Page	20
6. Grill	Page	21
7. Feu ouvert	Page	22
8. Entretien de la plaque de cuisson	Page	23
9. Enlèvement des cendres	Page	24
10. Nettoyage par ramonage	Page	25
11. Consignes à respecter en cas d'incendie de la cheminée	Page	25
12. Combustibles	Page	27

Préambule

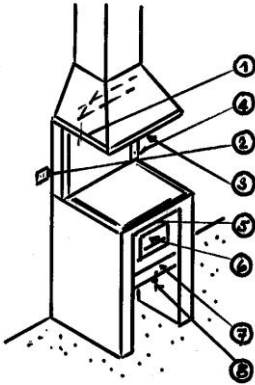
- Vous avez fait le choix d'acheter un CookCook, le feu de cuisson de Rüegg – Nous vous remercions infiniment de votre confiance.
- CookCook est testé conformément à la norme EN 12815 et dispose de toutes les homologations spécifiques à chaque pays. Il a obtenu le label énergétique de classe A.
- A la conception de ce produit, nous avons porté tout particulièrement notre attention sur une combustion écologique et une utilisation optimale de la chaleur. Bien entendu, la sécurité du produit était également au cœur de nos préoccupations.
- Toutefois, pour que votre CookCook fonctionne sans panne et pendant longtemps, il est nécessaire de le commander et de l'entretenir correctement. Voilà pourquoi nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation et de vous conformer de manière stricte aux indications données par le fabricant.
- Nous vous souhaitons de bons moments avec le CookCook.

1. Description des différents éléments



- 17. Rallonge de hotte
- 18. Clapet déflecteur intégré dans l'avaloir de fumées
- 19. Hotte disponible dans trois modèles d'acier inoxydable différents ou sur mesure
- 20. Unité d'éclairage
- 21. Conduit d'évacuation des fumées protégé à l'avant par une plaque vitrocéramique
- 22. Plaque de cuisson vitrocéramique, relevable
- 23. Bouton de déblocage permettant de transformer la plaque de cuisson en un foyer pour grill
- 24. Trous de montage pour la plaque anti-éclaboussures
- 25. Porte de chargement de la cuisinière - deux modèles différents sont disponibles (acier inoxydable ou verre)
- 26. Chambre de combustion de la cuisinière
- 27. Tiroirs à cendres
- 28. Régulateur de l'air de combustion
- 29. Logement de stockage du bois
- 30. Socle de l'appareil avec mécanique de levage intégrée et isolation thermique
- 31. Paroi latérale du foyer pour grill
- 32. Bacs à braises

2. Eléments fonctionnels



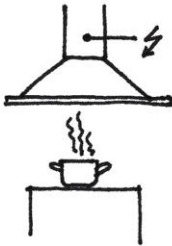
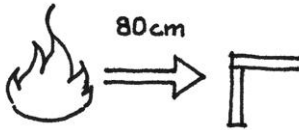
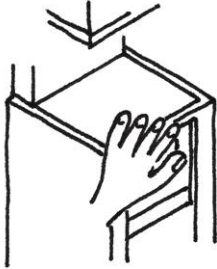
- [1] Commande du clapet déflecteur
- [2] Prise pour le moteur du tournebroche
- [3] Commutateur d'éclairage de la hotte
- [4] Commande du registre à coulisses direct (uniquement pour le modèle CookCook KeZ)
- [5] Bouton de déblocage permettant de transformer la plaque de cuisson en un foyer pour grill
- [6] Porte de chargement dans la chambre de combustion de la cuisinière
- [7] Tiroirs à cendres
- [8] Régulateur de l'air de combustion

Le CookCook peut être entièrement commandé avec les éléments fonctionnels mentionnés précédemment.

ATTENTION !

CookCook est un produit fabriqué en série et ne doit en aucun cas être modifié par le distributeur. Cela annulerait toute garantie du fabricant !

3. Attention – Remarques particulières



- **Surfaces brûlantes :**

Faire extrêmement attention, pendant le fonctionnement de l'appareil, aux surfaces qui se réchauffent fortement (plaque de cuisson vitrocéramique, porte de remplissage, tiroir à cendres, commande du clapet déflecteur) C'est pourquoi nous vous recommandons, pendant le fonctionnement de l'appareil, de porter des gants de protection. Un premier équipement est livré avec l'appareil.

- **Distance de sécurité :**

Dans la zone de rayonnement direct du feu de cuisson CookCook, aucun objet inflammable (par exemple : tables, chaises, etc.) ne doit se trouver à une distance de moins de **80 cm** du bord avant de l'appareil.

- **Hotte aspirante de la cuisinière :**

Pendant le **Mode de fonctionnement Grill** du CookCook (= foyer ouvert), le ventilateur d'évacuation des fumées (hotte aspirante) de la cuisinière électrique **doit être coupé**.

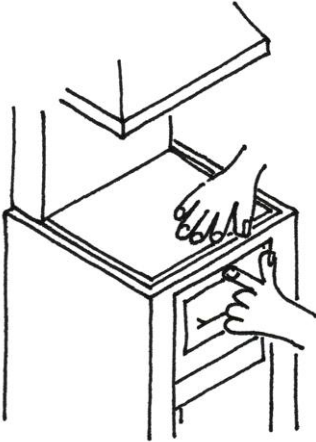
Lorsque le foyer pour grill est utilisé en même temps que la hotte aspirante, des gaz de fumées vont se former au niveau du CookCook.

- **Première mise en service :**

Lors du premier feu, les odeurs qui se dégagent sont normales et proviennent de l'évaporation des graisses appliquées sur les tôles ainsi que des liants contenus dans les laques. Ces vapeurs ne sont pas **nocives**, mais gênantes. C'est pourquoi nous vous recommandons, lors de votre premier feu, de bien aérer la pièce.

4. Maniement des éléments fonctionnels

Ouverture et fermeture du foyer pour grill :



- a) Pour ouvrir le foyer pour grill, il faut d'abord abaisser, avec la main gauche, la plaque de cuisson vitrocéramique [6] à la hauteur du logo.
- b) Avec le pouce de l'autre main, appuyer fermement sur le bouton de déblocage « Grill » [7].
- c) Vous pouvez maintenant relâcher la plaque de cuisson vitrocéramique, celle-ci va se relever toute seule de 10 à 15 cm environ.
- d) Avec les deux mains, saisissez maintenant le grill des deux côtés, au niveau des poignées de fixation (**saisir uniquement les poignées de fixation**) et le faire entièrement pivoter vers le haut.

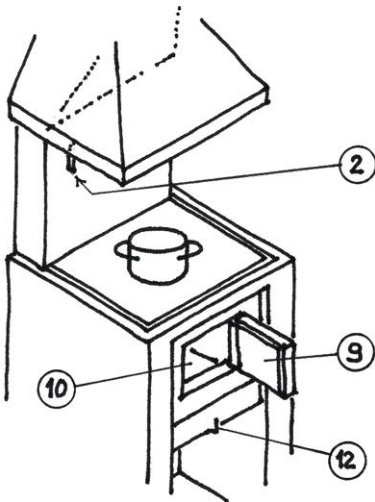


Pour fermer le foyer procéder de la même manière, mais dans le sens inverse.

Sachez que le mécanisme de fermeture et de type « commande bimanuelle ». Ce principe permet de s'assurer que vous ne pouvez pas vous coincer les mains lors de la procédure de fermeture.

5. Cuisson

Pour un fonctionnement optimal de votre CookCook sur le mode Cuisson, nous vous recommandons de procéder de la manière suivante :



- a) Ouvrir la porte de chargement [9].
- b) Empiler et allumer l'allume-feu et du petit bois au centre du foyer [10].
- c) Tourner le bouton de réglage de l'air de combustion [12] vers la gauche, puis fermer complètement la porte de remplissage [9].
- d) Dès que le bois d'allumage brûle correctement, enfourner des bûches plus grosses. La chambre de combustion peut contenir jusqu'à **2,2 kg de bois**. Cela correspond à environ **3 bûches** de bois.
- e) Vous pouvez maintenant poser vos poêles et casseroles sur la plaque de cuisson vitrocéramique [6] et préparer de bons petits plats.
- f) Le régulateur de l'air de combustion [12] permet de régler l'émission de la chaleur sur la plaque de cuisson vitrocéramique.



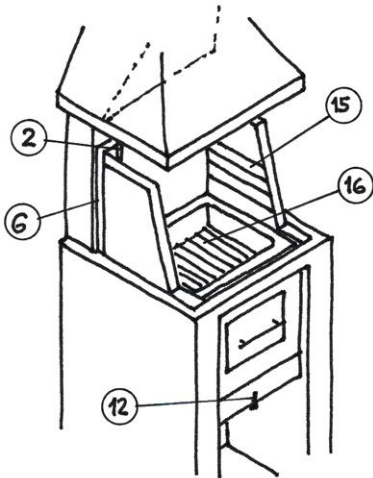
Tourner la poignée = Grande chaleur, cuisson rapide
vers la gauche

Tourner la poignée = Faible chaleur, cuisson lente
vers la droite

- g) Lorsque le clapet déflecteur [2] dans l'avaloir de fumées est ouvert (tirer la poignée vers l'avant) les odeurs de cuisine sont alors aspirées par la hotte suivant le même principe qu'une hotte aspirante.

6. Grill

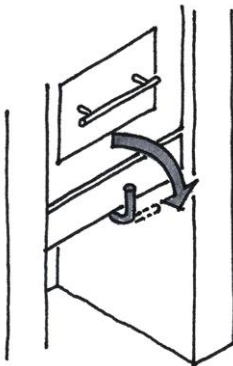
Pour un fonctionnement optimal de votre CookCook sur le mode Grill, nous vous recommandons de procéder de la manière suivante :



- a) Ouvrir le registre à coulisses direct [2] dans l'avaloir de fumées (tirer la poignée vers l'avant).
- b) Poser des combustibles inflammables et des petits copeaux de bois dans le bac à braises [16] (fond du foyer) puis allumer le tout.
- c) Dès que les petits morceaux de bois brûlent bien, ajouter du charbon de bois dans le bac à braises.

Maximum: 1,5 kg de charbon de bois

Cela signifie que le charbon de bois ne doit pas dépasser du bord supérieur du bac à braises.



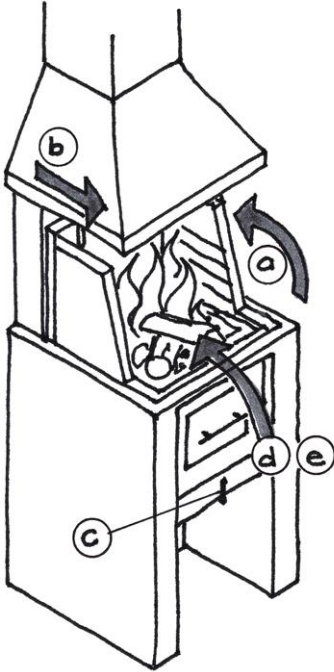
- d) Lorsque les braises sont rougeoyantes (après environ 15 min.), glisser la grille entre les parois latérales [15].
- e) Dès qu'il y a suffisamment de braises rougeoyantes, fermer complètement le régulateur de l'air de combustion [12].
- f) Une fois le feu totalement éteint, fermer le clapet déflecteur [2] puis faire de nouveau pivoter la plaque de cuisson vitrocéramique vers le bas [6].

ATTENTION !

Le foyer pour grill ouvert ne doit pas être laissé sans surveillance !

7. Feu ouvert

Le feu de cuisson CookCook peut être également utilisé, lorsque le foyer pour grill est ouvert, comme une cheminée ouverte, et vous pouvez ainsi profiter du feu. Pour un fonctionnement parfait du foyer, vous devez respecter ce qui suit :



- a) Ouvrir le foyer pour grill en relevant la plaque de cuisson vitrocéramique.
- b) Ouvrir complètement le clapet déflecteur dans l'avaloir de fumées (tirer vers l'avant).
- c) Ouvrir complètement le régulateur de l'air de combustion (rotation vers la gauche).
- d) Poser les combustibles inflammables au centre du bac à braises, entasser du petit bois dessus puis allumer le feu.
- e) Dès que le bois d'allumage brûle correctement, enfourner 2 à 3 bûches de bois.

Maximum : 3,0 kg de bois / heure

Ne pas faire brûler plus de bois que la quantité maximum prescrite.

Utiliser pour le fonctionnement du foyer ouvert uniquement du petit bois fendu et suffisamment sec, c'est-à-dire du bois qui a été stocké au sec pendant au moins 3 ans.

- f) Une fois le feu totalement éteint, fermer le clapet déflecteur et le régulateur de l'air de combustion puis faire de nouveau pivoter la plaque de cuisson vitrocéramique vers le bas.

ATTENTION !

Le foyer de grill ouvert ne doit pas être laissé sans surveillance !

8. Entretien de la plaque de cuisson

Afin de profiter pleinement au cours des années d'une plaque de cuisson belle et pratique, nous vous conseillons de suivre les conseils suivants:



Retirer à l'aide d'un grattoir adapté les résidus alimentaires de votre plaque de cuisson CERAN®.



Disposer sur la plaque de cuisson CERAN® refroidie quelques gouttes d'un produit de nettoyage adapté. Frotter à l'aide d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre.



Rincer ensuite à l'eau la plaque de cuisson CERAN® et sécher à l'aide d'un chiffon propre.

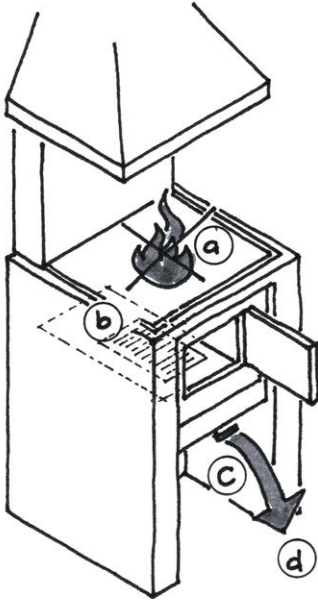
Conseil : Nettoyer, de préférence, votre plaque de cuisson CERAN® après chaque cuisson.

Important

- Si des matières plastiques, du papier aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre adhèrent accidentellement à la plaque de cuisson CERAN®, retirer immédiatement ces éléments de la zone de cuisson encore chaude à l'aide d'un grattoir adapté. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface de la plaque de cuisson. Vous pouvez aussi appliquer sur cette surface, un produit de protection avant la cuisson d'aliments sucrés (ex. confiture).
- N'utiliser en aucun cas d'éponges abrasives ou de produits abrasifs. Les produits d'entretien pour les fours et les détergents ne sont pas appropriés.

9. Enlèvement des cendres

Les cendres produites dans le foyer s'accumulent sur la plaque centrale (b). La cendre doit être retirée après environ 10 à 15 heures de fonctionnement. Pour cela procéder de la manière suivante :



- a) Avant de procéder à l'élimination des cendres dans le foyer, le feu doit être entièrement éteint.
- b) Les cendres de la chambre de combustion sont rassemblées vers l'arrière à l'aide d'un racloir à cendres (accessoire). Retirer la plaque centrale par un mouvement de rotation latérale en la saisissant par ses 2 cavités. Faire tomber la cendre dans le tiroir à cendres situé en dessous. Comme alternative, il est également possible d'utiliser un aspirateur à cendres (Ashclean).
- c) Tirer le tiroir à cendres situé sous la porte de remplissage. Pour cela, il faut auparavant fermer le régulateur de l'air de combustion (rotation entièrement vers la droite).
- d) Vous pouvez maintenant éliminer les cendres. De préférence, verser les cendres sur le tas de compost ou avec la collecte des déchets verts.

ATTENTION !

Le foyer doit être régulièrement vidé de ses cendres afin d'éviter toute gêne dans le cycle de combustion.

Avant de vider les cendres, il faut faire attention à ce qu'il n'y ait plus de braises rougeoyantes, car sinon il y a un risque d'incendie.

10. Nettoyage par ramonage

L'appareil, les conduits céramiques, l'élément de raccordement et le conduit de fumées doivent être nettoyés régulièrement par un ramoneur.

L'inspection préalable de la cheminée est particulièrement recommandée après une longue période de non utilisation.

Nous préconisons par ailleurs une vérification régulière de l'installation par un spécialiste.

11. Consignes à respecter en cas d'incendie de la cheminée

Si, lors de l'utilisation de CookCook, un incendie de cheminée devait se produire (très peu vraisemblable), vous devez procéder comme suit :

- n'ouvrir en aucun cas la porte de remplissage,
- fermer complètement le clapet de l'air de combustion,
- appeler les pompiers.

12. Combustibles



- La condition préalable du bon fonctionnement de votre CookCook est l'utilisation d'un bois sec et naturel.
- Le bois de chauffage **doit avoir séché pendant 3 ans** à l'abri des intempéries. Il n'est pas recommandé de stocker le bois dans une cave ou dans un garage souterrain, car celui-ci ne peut pas sécher. Le bois humide possède une faible valeur calorifique et dégage beaucoup de noir de carbone.
- Pour le mode de fonctionnement Grill, il est préférable d'utiliser des briquettes / boulettes de charbon de bois ou du charbon de bois.
- Il est également **interdit** de faire brûler les combustibles suivants dans CookCook :
 - des bois vernis ou enduits
 - des panneaux d'agglomérés
 - des restes de meubles
 - des écorces et des copeaux
 - des matières plastiques, du carton et des journaux
 - des déchets ménagers
 - du charbon (excepté du charbon de bois).

Si vous utilisez des combustibles interdits, tout droit à la garantie du fabricant est annulé.

- Le feu de cuisson CookCook est conçu pour recevoir un maximum de bois. Cette quantité maximale de bois ne doit pas être dépassée. Lorsque l'appareil est surchargé en permanence et sur une longue durée avec une trop grande quantité de combustible, des dommages peuvent alors survenir sur l'appareil et le droit à la garantie du fabricant est annulé.

- Cuisson: max. 2,2 kg de bois / h
- Grill: max. 1,5 kg de charbon de bois/h
- Chauffage: max. 2,2 kg de bois / h

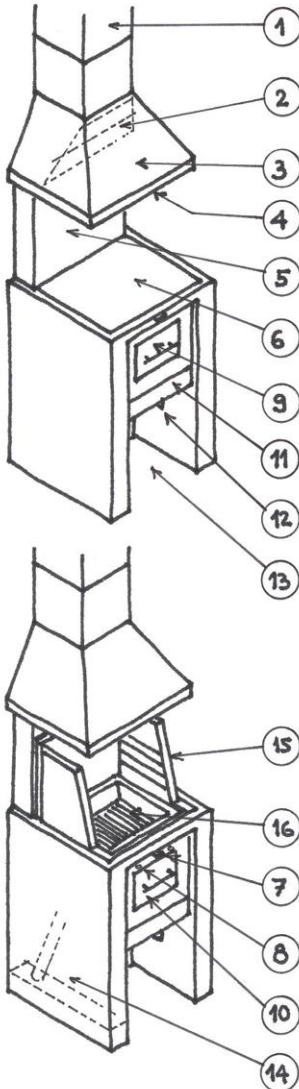
Indice

1. Descrizione degli elementi del sistema	pagina	28
2. Elementi di funzionamento	pagina	29
3. Precauzioni particolari	pagina	30
4. Manutenzione degli elementi di funzionamento	pagina	31
5. Cucinare in maniera tradizionale	pagina	33
6. Cucinare alla griglia	pagina	33
7. Il focolare aperto	pagina	34
8. Pulizia del piano cottura	pagina	35
9. Rimozione della cenere	pagina	36
10. Pulizia del sistema da parte di tecnici specializzati	pagina	37
11. Cosa fare in caso di incendio all'interno del comignolo	pagina	37
12. Combustibili	pagina	38

Premessa

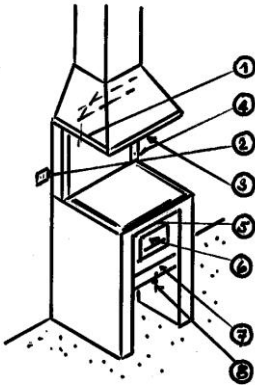
- Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete dimostrato nell'aver scelto CookCook, il nostro nuovo focolare da cucina.
- CookCook è testato secondo la norma EN 12815 e ha tutti i requisiti necessari approvazioni specifiche per paese. Ha ottenuto l'etichetta energetica di classe A.
- Questo prodotto è stato studiato tenendo in grande considerazione l'importanza di ottenere una combustione che rispetti l'ambiente attraverso un ottimale sfruttamento del calore, oltre che il valore fondamentale della sicurezza del prodotto.
- Per far sì che il prodotto funzioni a lungo senza problemi, è necessario rispettare tutte le istruzioni relative al funzionamento e alla manutenzione riportate in questo manuale, che Vi invitiamo a leggere con attenzione.
- Vi auguriamo di cuore di trascorrere molte ore serene e piacevoli in compagnia di CookCook.

1. Descrizione degli elementi del sistema



1. Prolunga della cappa
2. Valvola deflettore integrata nel condotto fumi
3. Cappa in acciaio, disponibile in 3 diverse versioni, oppure personalizzabile
4. Unità d'illuminazione
5. Canalizzazione scarico fumi frontale rivestito in vetroceramico
6. Piano cottura in vetroceramico, ribaltabile
7. Pulsante di comando per la trasformazione del fornello in grill
8. Fori di montaggio per piastra antispruzzo
9. Sportelli per il caricamento della legna in 2 diverse versioni (acciaio o vetro)
10. Zona di combustione del fornello
11. Cassetto raccogli cenere
12. Dispositivo di regolazione dell'aria di combustione
13. Vano portalegna
14. Basamento con meccanica di sollevamento integrata e isolamento termico
15. Parete laterale del focolare del grill
16. Braciere

2. Elementi di funzionamento



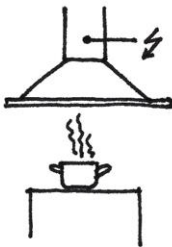
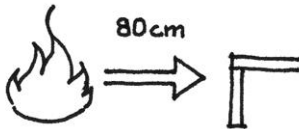
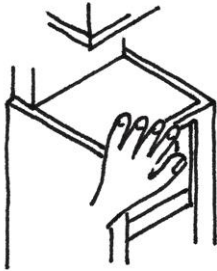
- [1] Comando valvola del deflettore
- [2] Presa di corrente del motore del grill
- [3] Interruttore sistema di illuminazione della cappa
- [4] Comando valvola condotto diretto (solo per il modello “CookCook KeZ”)
- [5] Pulsante di comando per la trasformazione del fornello in grill
- [6] Sportelli per il caricamento della legna nella zona di combustione del fornello
- [7] Cassetto raccogli cenere
- [8] Dispositivo di regolazione dell’aria di combustione

Il sistema CookCook viene messo in funzione mediante gli elementi sopraelencati.

ATTENZIONE!

CookCook è un prodotto realizzato in serie e, pertanto, non deve essere modificato in nessun modo dall’utente.
Il mancato rispetto di questa condizione annullerà qualsiasi garanzia da parte del produttore!

3. Attenzione – Precauzioni particolari



- **Superfici incandescenti:**

Fare attenzione, poiché quando il sistema è in funzione, le superfici dell'apparecchio (piano cottura in vetroceramico, sportello per il caricamento della legna, cassetta portaceneri, comando valvola del deflettore) possono surriscaldarsi. Per questo motivo, quando l'impianto è in funzione, si raccomanda di utilizzare sempre gli appositi guanti di protezione, iniziando da quelli in dotazione con il sistema.

- **Distanza di sicurezza:**

Nella zona di irraggiamento diretta del sistema non devono essere posizionati oggetti infiammabili, come sedie e tavoli, a una distanza inferiore a **80 cm** a partire dallo spigolo frontale.

- **Cappe uscita vapore del fornello:**

Mentre è in **funzione il grill** del sistema CookCook (= focolare aperto), il ventilatore per l'emissione dell'aria (cappa uscita vapore) del fornello elettrico **deve essere spento**.

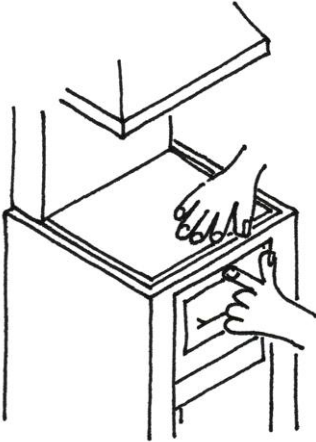
Il funzionamento in contemporanea del focolare del grill e della cappa uscita vapore è causa di fuoriuscite di gas combustibili dal sistema.

- **Prima messa in funzione:**

Gli odori che si avvertono durante la prima accensione del sistema, provocati essenzialmente dall'evaporazione delle **sostanze grasse della lamiera** e dai collanti della verniciatura, sono normali e **innocui**, anche se sgradevoli. Per questo motivo è sempre consigliabile aerare bene il locale quando si accende il sistema per la prima volta.

4. Manutenzione degli elementi di funzionamento

Aprire e chiudere il focolare del grill:



- a) Per aprire il focolare del grill, è necessario innanzitutto spingere verso il basso con la mano sinistra il piano cottura in vetroceramico [6] all'altezza del logo.
- b) Con il pollice dell'altra mano premere con decisione il pulsante di apertura "Grill".
- c) A questo punto è possibile rilasciare il piano cottura in vetroceramico, che oscillerà automaticamente di circa 10-15 cm.
- d) Con entrambe le mani afferrare quindi il grill da entrambi i lati dalle apposite impugnature (**toccare solo le impugnature!**) e orientarlo completamente verso l'alto.

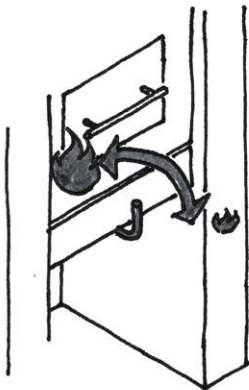
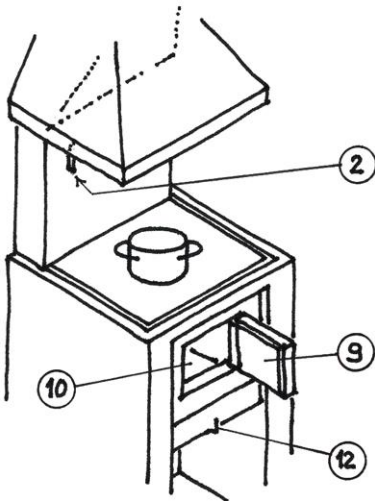


Per chiudere il focolare del grill, ripetere lo stesso procedimento, invertendo l'ordine delle operazioni.

Il meccanismo di chiusura è costituito da un cosiddetto "comando a due mani", per evitare che le mani rimangano incastrate durante la chiusura del sistema.

5. Cucinare in maniera tradizionale

Per un ottimale funzionamento del sistema CookCook, è necessario eseguire i seguenti passi:

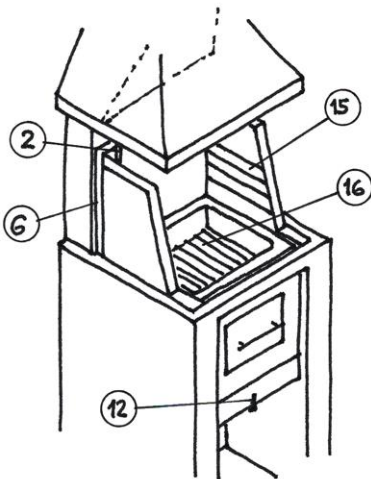


- a) Aprire gli sportelli per il caricamento della legna [9].
- b) Accatastare al centro del focolare [10] il materiale combustibile insieme alla legna a pezzetti, quindi accendere il fuoco.
- c) Non appena il fuoco comincia ad ardere, aggiungere, accatastandoli, dei ciocchi più grandi. La **quantità massima** di legna non deve superare i **2.2 kg**, quantità equivalente a circa **3 ciocchi**.
- d) Ruotare il comando di regolazione dell'aria di combustione [12] verso sinistra, quindi chiudere completamente gli sportelli per il caricamento della legna [9].
- e) A questo punto è possibile appoggiare le pentole sul piano cottura in vetroceramico per cucinare.
- f) Il dispositivo per la regolazione dell'aria di combustione [12] permette di regolare la distribuzione del calore sul piano cottura in vetroceramico.

Ruotare la maniglia a sinistra	= Fuoco alto, per cuocere in maniera rapida
Ruotare la maniglia a destra	= Fuoco basso, per cuocere a fuoco lento
- g) Aprendo la valvola del deflettore [2] nel condotto fumi (tirando la maniglia in avanti), gli odori di cucina vengono fatti defluire attraverso l'apposita cappa per l'uscita dei vapori.

6. Cucinare alla griglia

Per un ottimale funzionamento del grill del sistema CookCook, è necessario eseguire i seguenti passi:



- a) Aprire la valvola del condotto diretto [2] nel condotto fumi (tirare la maniglia in avanti).
- b) Mettere il materiale combustibile e la legna a pezzetti sul braciere [16] (basamento) e accendere il fuoco.
- c) Quando la legna incomincia a prendere fuoco, versare i carboni di legna nel braciere.

Carico massimo: 1.5 kg carbone di legna

Ciò significa che la quantità di carbone di legna aggiunta non deve mai superare lo spigolo superiore del braciere.

- d) A questo punto (dopo circa 15 minuti) è possibile spingere sopra la brace ardente la griglia nei canali delle pareti laterali [15].
- e) Non appena la brace arde, chiudere completamente il dispositivo di regolazione dell'aria di combustione [12].
- f) Quando il fuoco è completamente spento, chiudere la valvola del deflettore [2] e orientare verso il basso il piano cottura in vetroceramico [6].

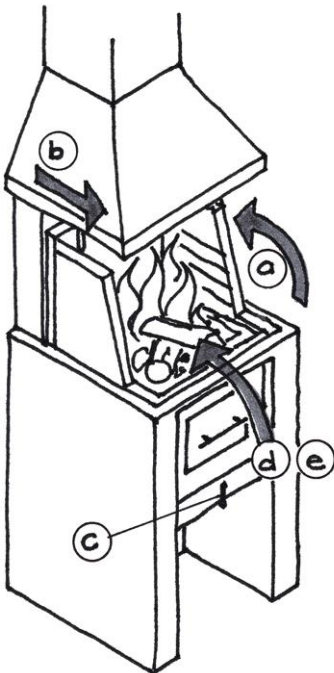


ATTENZIONE!

Il focolare aperto del grill non deve mai rimanere incustodito!

8. Focolare aperto

Grazie al focolare del grill aperto, il sistema CookCook può funzionare anche come camino aperto, unendo così all'utilità il diletto dello spettacolo del fuoco che arde. Per un ottimale funzionamento del sistema a focolare aperto, è necessario eseguire i seguenti passi:



- a) Aprire il focolare del grill orientando il piano cottura in vetroceramico verso l'alto.
- b) Aprire completamente la valvola del deflettore nel condotto fumi (tirare in avanti).
- c) Aprire completamente l'aria di combustione (ruotare a sinistra).
- d) Mettere il materiale combustibile al centro del braciere, accatastare la legna a pezzetti e accendere il fuoco.
- e) Non appena la legna comincia a bruciare, aggiungere 2-3 ciocchi di legna.

Carico massimo: 3.0 kg legna/ora

Non superare mai la quantità massima di legna indicata.

Per far funzionare il sistema come camino aperto, utilizzare solo legna a pezzetti e ben asciutta, ossia fatta essiccare per almeno 3 anni.

- f) Quando il fuoco è completamente spento, chiudere la valvola del deflettore e l'aria di combustione e orientare il piano cottura in vetroceramico verso il basso.

ATTENZIONE!

Il focolare aperto del grill non deve mai rimanere incustodito!

9. Pulizia del piano cottura

Affinché possiate beneficiare a lungo del Vostro pratico piano fuoco Vi preghiamo di tenere conto dei consigli e delle seguenti avvertenze:



Una volta che il piano in vetro ceramico si sarà raffreddato, rimuovere con delicatezza le incrostazioni presenti sul piano cottura con una spatola di legno.



Fare cadere qualche goccia di detergente adatto, non aggressivo, sul piano cottura freddo. Strofinare delicatamente con un panno pulito o con carta da cucina.



Pulire di conseguenza con un panno umido, successivamente asciugare con carta da cucina.

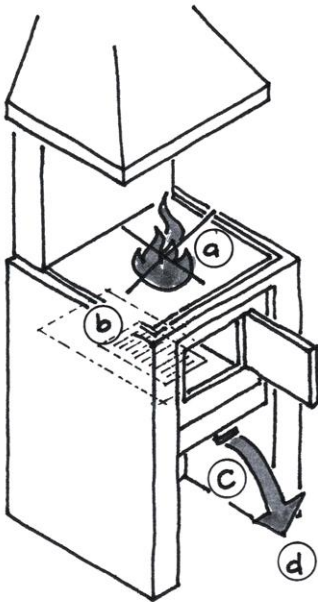
Consiglio: Pulite regolarmente il piano cottura, preferibilmente dopo ogni utilizzo.

Importante

- Se dovessero cadervi o rimanere attaccato sul piano cottura caldo qualche residuo di plastica, alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero, si consiglia di rimuoverli o di spostarli immediatamente verso i lati più freddi del piano in vetro ceramico con una spatola di legno. In questo modo si eviteranno danni permanenti al vetro ceramico. Per questo motivo, si consiglia di applicare un prodotto protettivo adatto sul vetro ceramico prima di cucinare cibi contenenti zucchero (come ad esempio marmellata).
- Si sconsiglia di utilizzare sul piano in vetro ceramico spugne o prodotti abrasivi, sostanze chimiche aggressive come ad esempio Spray di pulizia per forni o smacchiatori.

10. Rimozione della cenere

Le ceneri prodotte nel camino si accumulano sulla piastra centrale (b). La cenere deve essere rimossa dopo circa 10-15 ore di funzionamento. Procedere come segue:



- a) Prima di procedere con la rimozione della cenere, assicurarsi che il fuoco sia completamente spento.
- b) Le ceneri della camera di combustione vengono raccolte all'indietro con un raschietto per cenere (accessorio). Rimuovere la piastra centrale con un movimento di rotazione laterale, afferrandola per le sue 2 cavità. Gettare la cenere nel cassetto della cenere sottostante. In alternativa è possibile utilizzare anche un aspirapolvere per cenere (Ashclean).
- c) Estrarre il cassetto raccogli-cenere sotto gli sportelli per il caricamento della cenere. Nel frattempo, chiudere il dispositivo di regolazione dell'aria di combustione (ruotare completamente verso destra).
- d) A questo punto è possibile rimuovere la cenere. La cenere può essere svuotata direttamente nel terriccio oppure smaltita come rifiuto ecologico.

ATTENZIONE!

Il focolare deve essere regolarmente svuotato della cenere, per evitare di danneggiarne il funzionamento.

Prima di rimuovere la cenere, controllare sempre con estrema attenzione che non ci sia più brace, per evitare il rischio di incendio.

11. Pulizia del sistema da parte di tecnici specializzati

Si raccomanda di far pulire con una certa regolarità il sistema, i condotti riscaldanti, gli elementi di collegamento e il comignolo da parte di personale specializzato.

E' sempre consigliabile far controllare regolarmente il comignolo, soprattutto quando il sistema è rimasto a lungo inutilizzato.

Non da ultimo, si consiglia inoltre di far controllare regolarmente l'impianto da tecnici specializzati.

12. Cosa fare in caso di incendio all'interno del comignolo

Nel caso in cui si verificasse un incendio durante il funzionamento di CookCook (caso estremamente improbabile), procedere come segue:

- Non aprire in nessun caso gli sportelli per il caricamento della legna
- Chiudere completamente la valvola dell'aria di combustione
- Chiamare i Vigili del Fuoco

13. Combustibili



- Il requisito essenziale per il buon funzionamento del sistema CookCook è l'utilizzo di legna secca naturale.
- La legna da ardere **deve essere lasciata seccare per 3 anni** all'aperto ma al riparo dalle intemperie. E' sconsigliato l'utilizzo di legna lasciata a lungo in deposito in cantina o in garage, poiché in questi ambienti la legna non secca abbastanza. Oltre ad avere un minore rendimento calorico, la legna umida favorisce la formazione della fuliggine.
- Per il funzionamento del grill, utilizzare le apposite mattonelle di carbone di legna oppure carbone di legna.
- E' **vietato per legge** utilizzare i seguenti combustibili nel sistema CookCook:
 - Legno laccato multistrato
 - Truciolati, pezzi di mobili
 - Corteccia/truciolati
 - Plastica, cartone, giornali
 - Rifiuti e immondizia
 - Carbone (ad eccezione del carbone di legna)

L'utilizzo di sostanze combustibili vietate annullerà qualsiasi garanzia da parte del produttore.

- Il focolare di CookCook è predisposto per una quantità massima di legna, che non deve mai essere superata. L'utilizzo di una quantità di legna superiore a quella indicata può danneggiare il sistema e annullare qualsiasi garanzia da parte del produttore.

- **Cucinare:** max. 2.2 kg legna/ora
- **Cucinare alla griglia:** max. 1.5 kg carbone di legna/ora
- **Riscaldare:** 2.2 kg legna/ora

COOKCOOK

Bedienungsanleitung – Mode d'emploi – Istruzioni per l'uso





www.ruegg-cheminee.com