



CookCook

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
ISTRUZIONI D'USO
GEBRUIKSHANDLEIDING
NAVODILA ZA UPORABO

ruegg
SWITZERLAND

Deutsch	1
English	19
Français	37
Italiano	55
Nederlands	73
Slovenski	91

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	2
2	Teilebeschrieb	3
3	Funktionselemente	4
4	Achtung – Besondere Hinweise	5
5	Handhabung der Funktionselemente	6
6	Heizen (inkl. Kochen)	7
7	Grillen	8
8	Das offene Feuer	9
9	Normative Einstellungen	10
10	Reinigung des Kochfeldes	10
11	Entaschung	11
12	Reinigung durch Schornsteinfeger	12
13	Was tun bei einem Schornsteinbrand	12
14	Brennstoffe	13
15	Technische Dokumentation	14
16	Technische Daten	15
17	Zerlegung, Wiederverwertung und/oder Entsorgung	16

1 Vorwort

Sie haben sich für CookCook, das Rüegg-Küchenfeuer entschieden – herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

CookCook ist im Koch- und Heizmodus nach EN 12815 geprüft und besitzt alle notwendigen, länderspezifischen Zulassungen. Es verfügt über die Energieeffizienzklasse A.

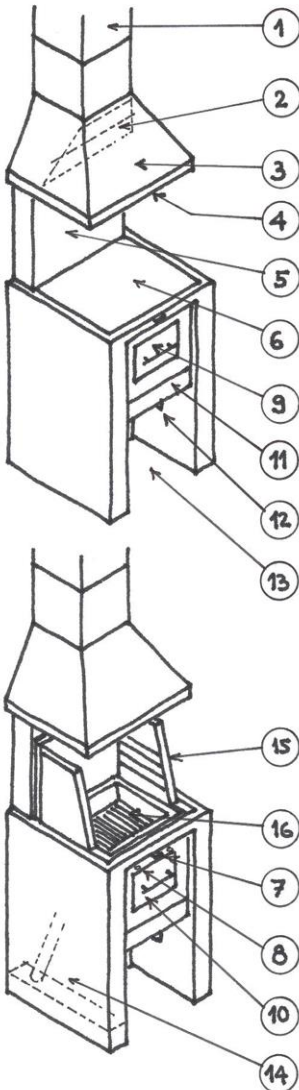
Bei der Konzeption dieses Produktes wurde besonderen Wert auf eine umweltschonende Verbrennung und optimale Wärmeausnutzung gelegt. Aber auch die Produkte-Sicherheit lag uns ganz besonders am Herzen.

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 an die vom Hersteller gemachten Vorgaben.

Wir wünschen Ihnen nun viele schöne Stunden an Ihrem CookCook.

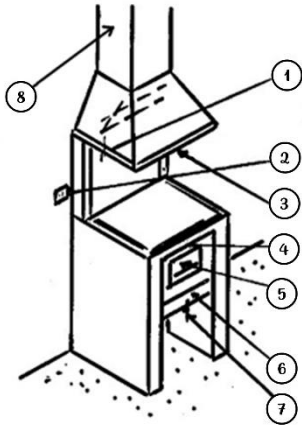
Rüegg Cheminée AG

2 Teilebeschreibung



1. Haubenverlängerung
2. Integrierte Umlenklappe 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

3 Funktionselemente



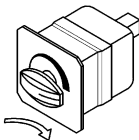
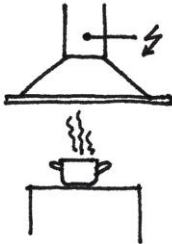
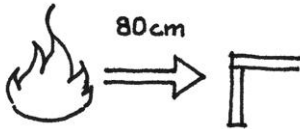
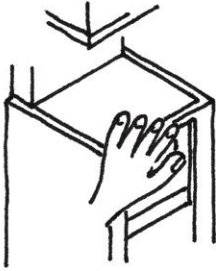
- [1] Bedienung Umlenkklappe
- [2] Steckdose Grillmotor
- [3] Schalter Haubenbeleuchtung
- [4] Öffnungsknopf für Umstellung von Kochherd auf Grillfeuerstelle
- [5] Fülltüre Brennraum Herd
- [6] Ascheschublade darunter Schutzdeckel für die Ascheschublade
- [7] Verbrennungsluftregelung
- [8] Bedienung Drosselklappe

Über die hier angegebenen Funktionselemente kann der 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!

4 Achtung – Besondere Hinweise

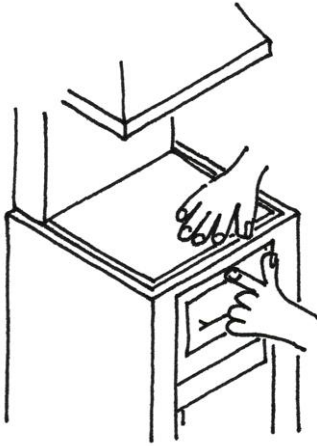


- Heisse Oberflächen:**
 Beachten Sie unbedingt, dass sich während dem Betrieb die Oberflächen des Gerätes stark erwärmen können (Ceran-Kochfeld, Fülltüre, Aschekasten, Bedienung Umlenkklappe). Wir empfehlen Ihnen somit dringend, während der Bedienung des Gerätes Schutzhandschuhe zu tragen. Eine Erstausrüstung 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) **mus**s der Abluftventilator (Dunstabzugshaube) des elektrischen Kochherdes **ausgeschaltet** werden.

 Werden die Grillfeuerstätte und eine Dampfabzugshaube gleichzeitig betrieben, so kommt es zu Rauchgasaustritten beim CookCook.
- Erste Inbetriebnahme:**
 Die beim ersten Mal Feuern auftretenden Gerüche sind normal und entstehen durch das Ausdampfen von **BleCHFetten** und Bindemitteln der Lackierung. Diese Dämpfe sind **ungiftig**, aber unangenehm. Wir empfehlen Ihnen daher, beim ersten Feuern den Raum gut zu belüften.
- Drosselklappe:**
 Links drehen: Klappe schliesst sich. Rechts drehen: Klappe öffnet sich. Abgase strömen ungehindert in den Schornstein. Die Fülltüre kann jetzt geöffnet werden.
Achtung: Im Grillbetrieb, darf die Drosselklappe **nie** verschlossen werden!

5 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 Griffflaschen angefasst (**nur Griffflaschen anfassen!**) und vollständig hoch geschwenkt.

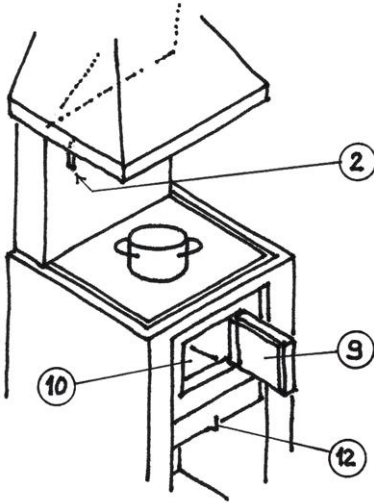
Beim Schliessen der Grillfeuerstelle ist in umgekehrter Reihenfolge zu verfahren.



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.

6 Heizen (inkl. Kochen)

Für einen optimalen Heiz- bzw. Kochbetrieb mit CookCook empfehlen wir das folgende Vorgehen:



- a) Öffnen der Fülltür [9].
- b) In der Mitte des Brennraumes [10] Anzündmittel und feine Holzspäne aufschichten und anzünden.
- c) Verbrennungsluftregelung [12] senkrecht stellen und anschliessend Fülltür [9] vollständig schliessen.
- d) Sobald das Anfeuerholz richtig brennt, dickere Scheiter aufschichten. Der Brennraum darf mit **2.2 kg Holz** beschickt werden. Dies entspricht bis zu 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

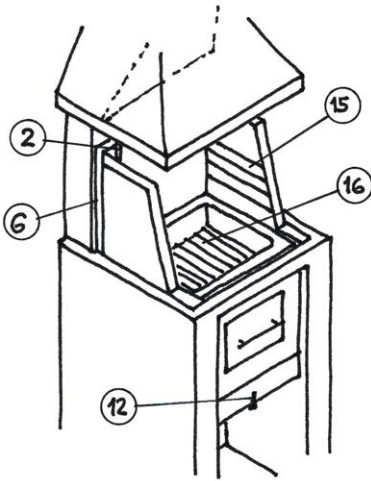
Griff nach rechts drehen = kleine Hitze, langsames Kochen

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



7 Grillen

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

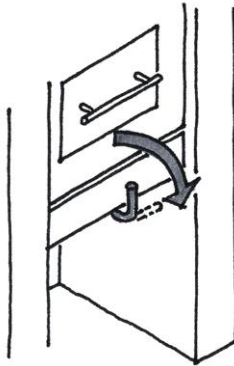


- a) Öffnen der Direktzugklappen [2] im Rauchfang (Griff nach vorne ziehen).
- b) Anzündmittel und feine Holzspäne auf Glutwanne [16] (Feuerboden) legen und anzünden.
- c) Sobald feine Holzstücke brennen, Holzkohle in Glutwanne schütten.

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 Umlenkklappe [2] schliessen und das Ceran-Kochfeld [6] nach unten schwenken.



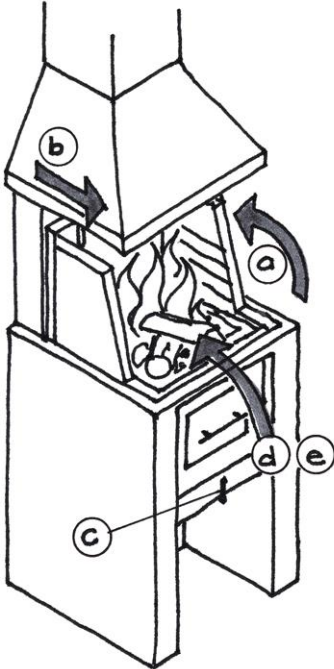
VORSICHT!

Das offene Grillfeuer darf nie unbeaufsichtigt bleiben!

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

8 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!

9 Normative Einstellungen

Weitere Informationen zu den Einstellungen unter normativen Bedingungen (Prüfstandsituation) finden sie unter folgendem Link:

www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Bitte bedenken sie, dass diese Informationen sich auf eine Prüfstandsituation beziehen, welche stark von ihrer bautechnischen Situation und Gegebenheiten abweichen kann.

10 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.

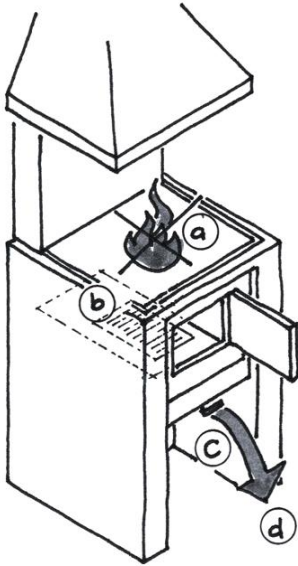
Tipp: Reinigen Sie Ihre CERAN® Kochfläche regelmässig, am besten nach jedem Kochvorgang.

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 Fleckenentferner sind ungeeignet.

11 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 Grifflöchern 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!

12 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.

13 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

14 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:
 - lackbeschichtete 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. 2.6 kg Holz / h
 - **Grillen:** max. 1.5 kg Holzkohle / h
 - **Heizen:** max. 2.6 kg Holz / h

15 Technische Dokumentation

Nach der Verordnung (EU) 2015/1186 und (EU) 2015/1185

Name und Anschrift des Lieferanten	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Schweiz						
Modellkennung	CookCook						
Prüfberichte	RRF-15 18 5177						
Direkte Wärmeleistung \equiv Nennwärmeleistung P_{nom}	7.0 kW						
Wirkungsgrad bei Nennwärmeleistung	$\geq 74 \%$						
Indirekte Wärmeleistung	-						
Indirekte Heizfunktion	Nein						
Harmonisierte Normen	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007						
Energieeffizienzindex (EEI)	≥ 97						
Besondere Vorkehrungen bei Zusammenbau, Installation oder Wartung	<i>Die Brandschutz- und Sicherheitsabstände u.a. zu brennbaren Baustoffen müssen unbedingt eingehalten werden! Der Feuerstätte muss immer ausreichend Verbrennungsluft zuströmen können. Luftabsaugende Anlagen können die Verbrennungsluftversorgung stören!</i>						
Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff	Sonstiger geeigneter Brennstoff	η_s	Emissionen bei Nennwärmeleistung (bei Mindestwärmeleistung)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Scheitholz, Feuchtigkeitsgehalt $\leq 25 \%$	Ja	Nein	$\geq 65 \%$	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Pressholz, Feuchtigkeitsgehalt $< 12 \%$	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Sonstige holzartige Biomasse	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Nicht-holzartige Biomasse	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Anthrazit und Trockendampfkohle	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Steinkohlenkoks	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Schwelkoks	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Bituminöse Kohle	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Braunkohlenbriketts	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Torfbriketts	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Briketts aus einer Mischung aus fossilen Brennstoffen	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Sonstige fossile Brennstoffe	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Briketts aus einer Mischung aus Biomasse und fossilen Brennstoffen	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Sonstige Mischung aus Biomasse und festen Brennstoffen	Nein	Nein	-	-	-	-	-
Hilfsstromverbrauch				Art der Wärmeleistung / Raumtemperaturkontrolle			
Bei Nennwärmeleistung	e_{max}	-	kW	Einstufige Wärmeleistung, keine Raumtemperaturkontrolle.			Nein
Bei Mindestwärmeleistung	e_{min}	-	kW	Zwei oder mehrere Stufen, keine Raumtemperaturkontrolle			Ja
Im Bereitschaftszustand	e_{SS}	-	kW	Raumtemperaturkontrolle mittels eines mechanischen Thermostats			Nein
Brennstoff-Wirkungsgrad (auf Grundlage des Heizwertes (NCV))				Mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle			
Bei Mindestwärmeleistung	$\eta_{th,min}$	-	%	Mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Tageszeitregelung			Nein
Leistungsbedarf der Pilotflamme				Mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Wochentagsregelung			
Leistungsbedarf der Pilotflamme	P_{pilot}	Nein	kW	Sonstige Regelungen			
				Raumtemperaturkontrolle mit Präsenzerkennung			Nein
				Raumtemperaturkontrolle mit Erkennung offener Fenster			Nein
				Mit Fernbedienungsoption			Nein

16 Technische Daten

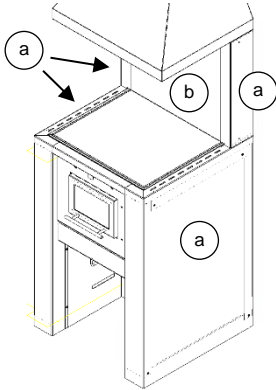
Die darauffolgenden technischen Daten des CookCook beziehen sich auf den Herdbetrieb (geschlossene Feuerstelle), der nach DIN EN 12815 geprüft worden ist.

			CookCook
Abmasse	Feuerstelle (Lichte Öffnung), B x H x T	cm	-
	Geräteabmessungen aussen, B x H x T	cm	60 x 60 x individuell
	Gewicht komplett	kg	225
Technische Daten	Anzahl x Länge des Scheites	cm	1 x 25
	Holzaufgabemenge (Zeitbrandfeuerstätte)	kg/h	2.6
	Abgasmassenstrom	g/sec	8.0
	Abgastemperatur	°C	351
	Mindestförderdruck	Pa	12
	Abgasstutzen - Ø	cm	20
DIN EN 12815		Nr.	RRF-15 18 5177

17 Zerlegung, Wiederverwertung und/oder Entsorgung

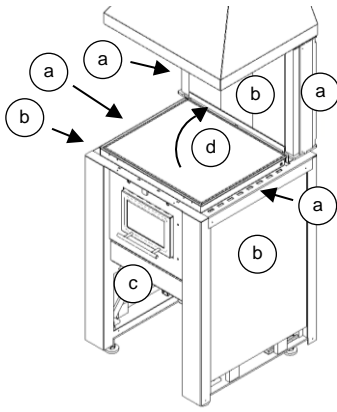
Am Ende des Lebenszyklus beachten Sie folgende Angaben zur Demontage, Wiederverwertung und/oder Entsorgung des CookCook.

Für die Zerlegung Ihres CookCook eignet sich die folgende Reihenfolge:



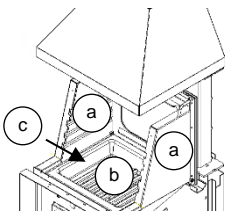
Schritt 1

- a) Schrauben Sie die Verkleidung auf beiden Seiten ab.
- b) Hiermit kann das Rückwandglas herausgenommen werden.



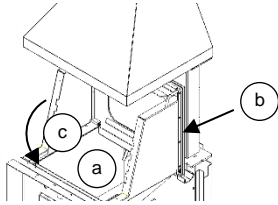
Schritt 2

- a) Schrauben Sie die Stahlbleche an den Seiten ab.
- b) Die Dämmstoffplatten am Rauchabzugskanal und den Seiten des Gerätekorpus können nun entfernt werden.
- c) Nehmen Sie die Ascheschublade heraus.
- d) Am Ende schwenken Sie das Ceran-Kochfeld hoch.



Schritt 3

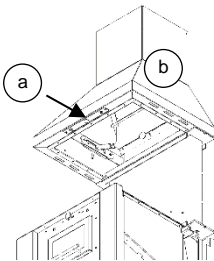
- a) Entfernen Sie die Schamottesteine an den Seitenwänden.
- b) Glutwanne herausnehmen.
- c) Im Anschluss nehmen Sie die loseinstallierten Schamottesteine und Dämmstoffplatten unter der Glutwanne aus dem Feuerraum heraus.



Schritt 4

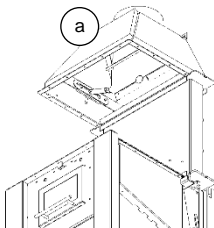
- a) Schneiden Sie das Bodenblech im Feuerraum mit einem Trennschleifer weg und nehmen Sie anschliessend die darunterliegenden Dämmstoffplatten heraus.
- b) Schrauben Sie auf einer Seite das Rahmenprofil des Ceran-Kochfeldes ab und schieben Sie die Keramikplatte heraus.
- c) Das Ceran-Kochfeld kann dann wieder heruntergelassen werden.

Schritt 5



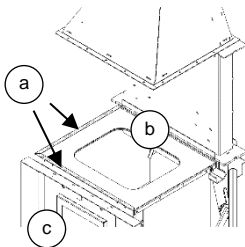
- a) Schrauben Sie die Beleuchtungseinheit ab.
- b) Schrauben Sie die Haube zusammen mit der Haubenverlängerung von unten los und reissen Sie diese allenfalls ab.

Schritt 6

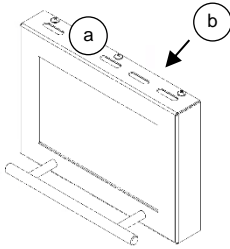


- a) Die angelegten Dämmstoffplatten können abgenommen werden.

Schritt 7



- a) Die restlichen zwei Rahmenprofile des Kochfeldes sind nun abzuschrauben.
- b) Nehmen Sie anschliessend das Isoliervlies weg.
- c) Schwenken Sie die Feuerraumtüre aus.



Schritt 8

- a) Lösen Sie die Schrauben am Türrahmen.
- b) Zum Abschluss sind die Keramikglasscheibe dem Türrahmen zu entnehmen und anschließend auf der Innenseite von den Dichtungsbändern zu trennen.

Bei der Wiederwertung und/oder Entsorgung nehmen Sie sich folgende Tabelle zur Hand und beachten Sie die Eigenschaften des jeweiligen Gerätebestandteils.

Gerätebestandteil	Material	Wiederverwendung	Abfallschlüssel
Verkleidung	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Typenschild	Aluminium	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 02
Rückwandglas, Keramikglas und Türfenster	Glaskeramik	Die Glaskeramikscheiben können als Bauschutt entsorgt werden. (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 02 02
Dämmstoffplatten	Vermiculit	Bauschutt (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 09 04
Rauchabzugskanal	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Ascheschublade	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Glutwanne	Gussstahl	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Feuerraumauskleidung	Schamott	Vor der Entsorgung von Schamottsteinen müssen diese erstmal einer Prüfung unterzogen werden. Diese erfolgt durch die Gewerbeaufsicht und erst nach der Prüfung kann entschieden werden, wie die Schamottsteine entsorgt werden können. Den Grund hierfür liefert die Asbest-Verseuchung, welche vor allem bei alten Kaminen oder Kachelöfen entstehen kann.	17 01 07
Beleuchtungseinheit	Glas, Stoff, Kunststoff, Keramik	Elektroschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	16 02
Haube	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Haubenverlängerung	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Isoliervlies	Amorphes Kalzium-Magnesium-Silikat	(Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 06 03
Türrahmen	Stahl	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05
Dichtungsbänder	Glasfaser	Dichtungen als künstliche Mineralfasern entsorgen. (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	10 11 03
Grundkörper	Stahlblech	Metallschrott (Lokale Entsorgungsmöglichkeiten beachten)	17 04 05

English

Table of Contents

1	Preface	20
2	Part Description	21
3	Operating Elements	22
4	Attention - Special Instructions	23
5	Handling of the Operating Elements	24
6	Heating (incl. cooking)	25
7	Grilling	26
8	The Open Fire	27
9	Normative Settings	28
10	Cleaning the Hob	28
11	Ash Removal	29
12	Cleaning by Chimney Sweep	30
13	What to Do in Case of Chimney Fire	30
14	Fuels	31
15	Technical Documentation	32
16	Technical Data	33
17	Dismantling, Recycling and/or Disposal	34

1 Preface

You have chosen CookCook, the Rüegg kitchen fire - thank you for your trust.

CookCook is tested in cooking and heating mode according to EN 12815 and has all the necessary, country-specific approvals. It has the energy efficiency class A.

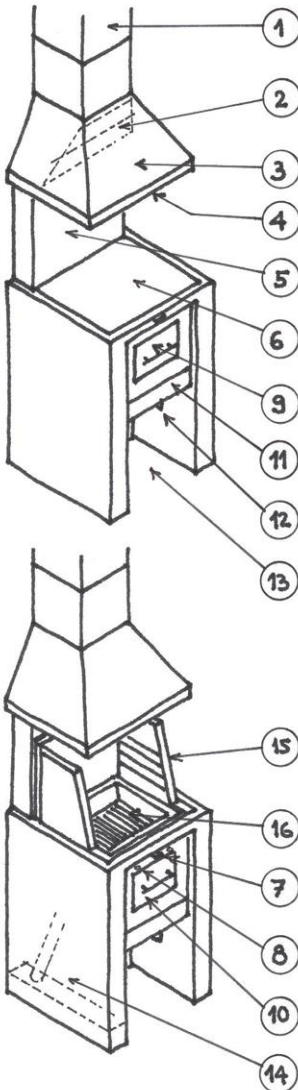
In designing this product, particular emphasis was placed on environmentally friendly combustion and optimum heat utilization. However, product safety was also of particular concern to us.

However, for trouble-free operation and a long service life of the product, the correct operation and care of CookCook is essential. Therefore, please read these operating instructions very carefully and strictly adhere to the instructions provided by the manufacturer.

We now wish you many enjoyable hours with your CookCook.

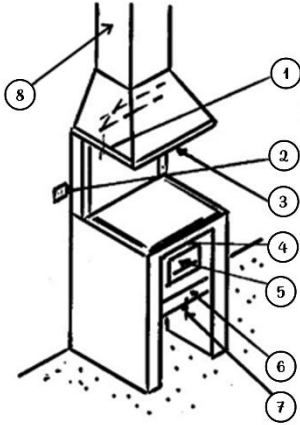
Rüegg Cheminée AG

2 Part Description



1. Hood extension
2. Integrated baffle in the chimney
3. Hood, in different stainless steel variants or individually bricked up
4. Lighting unit
5. Flue duct, front side covered with ceran glass
6. Ceramic cooktop, hinged
7. Opening knob for changeover from cooking stove to grill fireplace
8. Mounting holes for splash guard plate
9. Filling door stove in 2 different versions (stainless steel or glass)
10. Combustion chamber stove
11. Ash drawer, underneath protective cover for ash drawer
12. Combustion air control
13. Wood storage compartment
14. Appliance base with integrated lifting mechanism and thermal insulation
15. Side wall grill fireplace
16. Ember tray

3 Operating Elements



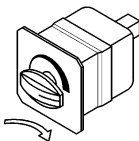
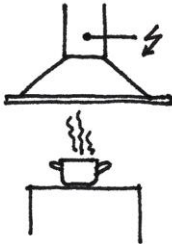
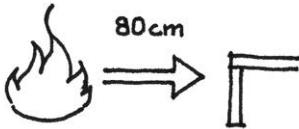
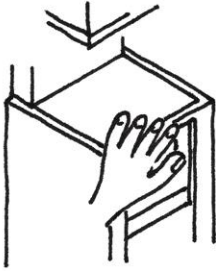
- [1] Operation deflector flap
- [2] Grill motor socket
- [3] Switch for hood lighting
- [4] Opening knob for switching from stove to grill fireplace
- [5] Filling door combustion chamber stove
- [6] Ash drawer underneath Protective cover for ash drawer
- [7] Combustion air regulation
- [8] Operation of throttle valve

The CookCook can be fully operated via the function elements specified here.

ATTENTION!

CookCook is a serially manufactured product and must not be modified by the operator under any circumstances. Otherwise, the manufacturer's warranty will be voided!

4 Attention - Special Instructions

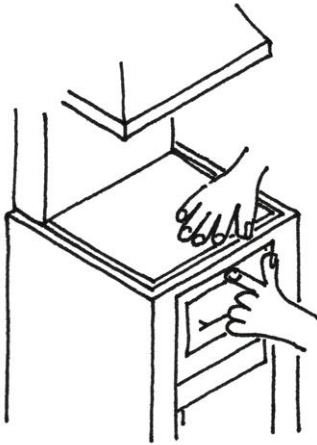


- Hot Surfaces:**
 It is essential to note that the surfaces of the appliance can become very hot during operation (ceramic hob, filling door, ash pan, operation of the deflection flap). We therefore strongly recommend that you wear protective gloves when operating the appliance. An initial fitting is included with the appliance.
- Safety Distance:**
 No combustible objects such as tables, chairs, etc. may be placed in the direct radiation area of the CookCook kitchen fire up to **80 cm**, measured from the front edge from the appliance.
- Steam Hood Stove:**
 During the **grilling operation** of CookCook (= open fireplace), the exhaust fan (steam exhaust hood) of the electric stove **must be switched off**.

 If the grill fireplace and a steam exhaust hood are operated at the same time, the CookCook will emit smoke.
- Initial Start-Up:**
 The odors that occur when firing for the first time are normal and are caused by the evaporation of **sheet metal grease** and paint binders. We therefore recommend that you ventilate the room well when firing for the first time.
- Throttle:**
 Turn left: Damper closes. Turn right: Damper opens. Exhaust gases flow unhindered into the chimney. The filling door can now be opened.
Caution: During grilling operation, the throttle valve must never be closed!

5 Handling of the Operating Elements

Opening and Closing the Barbecue Fireplace:

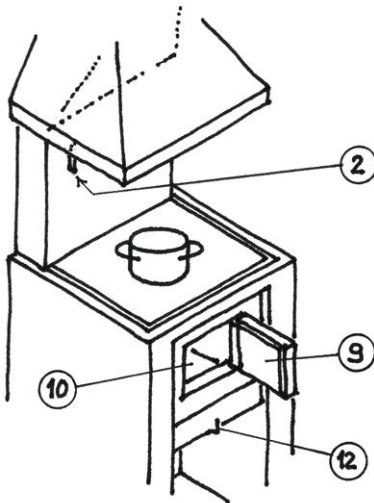


- a) To open the grill fireplace, first press the Ceran hob [6] down at the level of the logo with one hand.
- b) The "Grill" opening button [7] is now pressed in firmly with the thumb of the other hand.
- c) The ceramic hob can now be released and then swivels up automatically by approx. 10-15 cm.
- d) With both hands, the grill is now grasped on both sides at the handle tabs (**only grasp the handle tabs!**) and swiveled up completely.
- e) When closing the barbecue fireplace, proceed in reverse order.
- f) Please note that the closing mechanism is a so-called "two-hand operation". This ensures that you do not pinch your hands during the closing process.



6 Heating (incl. cooking)

For optimal heating operation with CookCook, we recommend the following procedure:

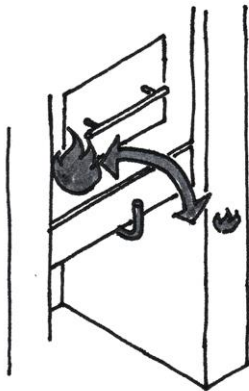


- a) Open the filling door [9].
- b) Pile up kindling and fine wood chips in the center of the combustion chamber [10] and light it.
- c) Set the combustion air control [12] vertically and then close the filling door [9] completely.
- d) As soon as the firewood burns properly, pile up thicker logs. The firing chamber may be loaded with **2.2 kg of wood**. This corresponds up to approx. 3 logs.
- e) Now the pans can be placed on the hot Ceran hob [6] and cooked.
- f) The heat output via the Ceran hob can be controlled via the combustion air control [12].

Turn handle to = high heat,
center fast cooking

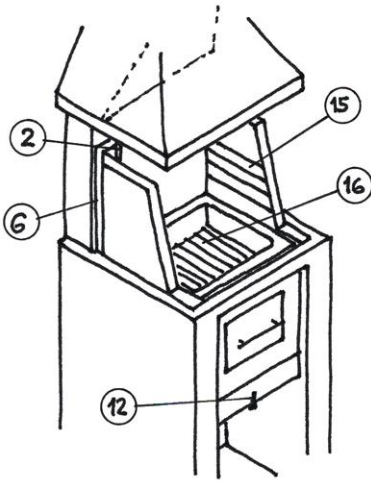
Turn handle to = small heat,
the right slow cooking

- g) If the baffle [2] in the flue is opened (pull the handle forward), the cooking odors are discharged through the flue.



7 Grilling

For optimal grilling operation with CookCook, we recommend the following procedure:

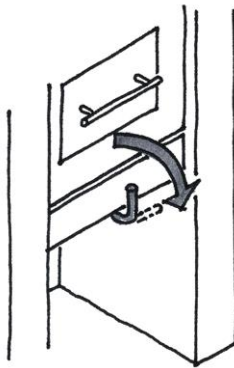


- a) Open the direct-pull flaps [2] in the flue (pull the handle forward).
- b) Place kindling and fine wood chips on ember tray [16] (fire bottom) and light.
- c) As soon as fine wood chips are burning, pour charcoal into ember trough.

Maximum: 1.5 kg of charcoal

This means that the charcoal should not be filled higher than the upper edge of the ember pan.

- d) Over the red-hot embers (after approx. 15 min), the grill grate can now be inserted between the side walls [15].
- e) As soon as there are enough embers, close the combustion air control [12] completely.
- f) After the fire is completely extinguished fire, close the baffle [2] and swing the ceramic hob [6] down.

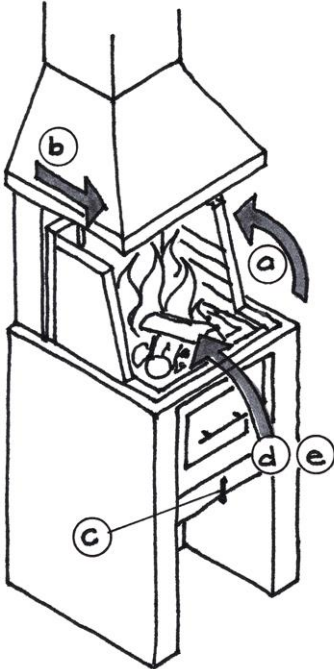


CAUTION!

The open grill fire must never be left unattended!
 Variant: Lighting in the fire chamber and placing charcoal in the ember trough when the fire is lit from below.

8 The Open Fire

The CookCook kitchen fire also allows the possibility to operate the appliance open like a fireplace when the grill fireplace is open and to nosh the fire. To ensure trouble-free operation of the fire, proceed as follows:



- a) Open the grill fireplace by swinging up the ceramic hob.
- b) Open the deflection flap in the flue completely (pull it all the way forward).
- c) Open the combustion air completely (set vertically).
- d) Place a kindling in the center of the ember pan, pile fine wood over it and light the fire.
- e) Once the kindling is burning, pile up 2-3 logs of wood.

Maximum: 3.0 kg wood / hour

Do not burn more than the prescribed maximum amount of wood.

Use only sufficiently dry and finely split wood for open firing, i.e. the wood should have been stored dry for at least 3 years.

- f) After the fire is completely extinguished close the deflection flap and the combustion air and swivel the ceramic hob downwards.

CAUTION!

The open grill fire must never be left unattended!

9 Normative Settings

For more information on the settings under normative conditions (test bench iteration), please refer to the following link:

www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Please keep in mind that this information refers to a test bench situation which may differ strongly from your constructional situation and conditions.

10 Cleaning the Hob

In order to enjoy your beautiful and practical cooktop for a long time, we ask you to observe our following tips and hints:



First remove all coarse soiling and food residues from the CERAN® cooking surface with a cleaning scraper.



Now apply a few drops of a suitable cleaning agent to the cold CERAN® cooking surface and rub it in with a paper towel or sour cloth.



Then wipe the CERAN® cooking surface wet and rub dry with a clean cloth.

Tipp: Clean your CERAN® cooking surface regularly, preferably after each cooking process.

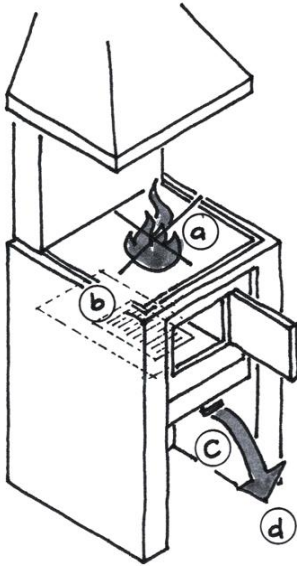
Important:

- If plastic objects, aluminum foil, sugar or foods containing sugar accidentally stick to the hot CERAN® cooking surface, immediately push them away from the hot cooking zone with a cleaning scraper. This will help you to avoid surface damage. Before cooking foods with a high sugar content (e.g. jam), always apply a protective
- always apply a protective agent. Under no circumstances should you use scratching sponges or scouring agents. Chemically aggressive cleaning agents such as oven spray or stain remover are also unsuitable.

11 Ash Removal

The ash accumulating in the firebox remains on the insert b.

The ash must be disposed of after approx. 10-15 hours of firing operation. Proceed as follows:



- a) Before ash removal, the fire must be completely extinguished, and only then may it be ash may be removed.
- b) The ash in the rear combustion chamber is pulled together with an ash pusher (accessory article). Then the insert is lifted up by the two grip holes and pulled out of the firebox with a sideways turning movement. The ash falls into the ash drawer below. Alternatively, the fireplace can be cleaned with an Ashclean vacuum cleaner.
- c) The ash drawer under the filling door is pulled out. To do this, the combustion air control must first be closed (turn fully to the right).
- d) Now the ash can be disposed of. To prevent soiling during transport of the ash, the protective base must be placed on the ash drawer beforehand.

ATTENTION!

The combustion chamber must be regularly emptied of ash, otherwise there will be malfunctions in the operation of the furnace.

Before emptying the ash, make sure that there are no embers left, otherwise there is a risk of fire. Do not use a plastic container!

12 Cleaning by Chimney Sweep

The appliance, the heating gas flues, the connecting piece and the chimney must be cleaned regularly by the chimney sweep.

It is recommended that the chimney be inspected in advance, especially after long periods of check of the chimney.

We also recommend that you have the system checked regularly by a specialist.

13 What to Do in Case of Chimney Fire

Should a chimney fire occur during operation of CookCook (very unlikely), you must proceed as follows:

- Do not open the filling door under any circumstances
- Close the combustion air damper completely
- Call the fire department

14 Fuels



- The most important prerequisite for the proper functioning of your CookCook is dry, natural wood.
- The firewood must be stored in a dry place (protected from the weather) **for 3 years**. Storage in closed cellar rooms or underground garages is not recommended, as the wood cannot dry here. Wet wood has a much lower calorific value and causes a lot of soot.
- Charcoal egg briquettes or charcoal are suitable for grilling.
- It is forbidden by law to burn the following fuels in the CookCook:
 - varnished, coated wood
 - chipboard, furniture scraps
 - bark / chips
 - plastics, cardboard, newspapers
 - household waste
 - Coal (except charcoal)

The use of prohibited fuels voids any warranty obligation of the manufacturer

- The CookCook kitchen fire is designed for a maximum amount of wood. This maximum amount of wood must not be exceeded. If the appliance is overloaded with too much fuel for a longer period of time, the appliance will be damaged, and the manufacturer's warranty will not apply.
 - **Cooking: max. 2.6 kg wood / h**
 - **Grilling: max. 1.5 kg charcoal / h**
 - **Heating: max. 2.6 kg wood / h**

15 Technical Documentation

According to Regulation (EU) 2015/1186 and (EU) 2015/1185

Supplier name and address	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Switzerland						
Model	CookCook						
Test reports	RRF-15 18 5177						
Nominal heat output P_{nom}	7.0 kW						
Efficiency at nominal heat output	≥ 74 %						
Indirect heat output	-						
Indirect heat output	No						
Harmonized standards	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007						
Energy Efficiency Index (EEI)	≥ 97						
Special precautions for assembly, installation or maintenance	<i>The fire protection and safety distances to combustible building materials, among others, must always be observed! The fireplace must always be supplied with sufficient combustion air. Air extraction systems can interfere with the combustion air supply!</i>						
Fuel	Preferred fuel	Other suitable fuel	Annual efficiency η_s	Emissions at nominal heat output (at minimum heat output)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Logs, moisture content ≤ 25 %.	Yes	No	≥ 65 %	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Pressed wood, moisture content < 12 %	No	No	-	-	-	-	-
Other woody biomass	No	No	-	-	-	-	-
Non-woody biomass	No	No	-	-	-	-	-
Anthracite and dry steam coal	No	No	-	-	-	-	-
Hard coal coke	No	No	-	-	-	-	-
Semi-coke	No	No	-	-	-	-	-
Bituminous coal	No	No	-	-	-	-	-
Lignite briquettes	No	No	-	-	-	-	-
Peat briquettes	No	No	-	-	-	-	-
Briquettes from a mixture of fossil fuels	No	No	-	-	-	-	-
Other fossil fuels	No	No	-	-	-	-	-
Briquettes from a mixture of biomass and fossil fuels	No	No	-	-	-	-	-
Other mixture of biomass and solid fuels	No	No	-	-	-	-	-
Auxiliary power consumption				Type of heat output / room temperature control			
At nominal heat output	$e_{l,max}$	-	kW	Single stage heat output, no room temperature control.			No
At minimum heat output	$e_{l,min}$	-	kW	Two or more stages, no room temperature control.			Yes
At standby	$e_{l,SB}$	-	kW	Room temperature control by means of a mechanical thermostat.			No
Fuel efficiency (based on net calorific value (NCV))				With electronic room temperature control			
At minimum heat output	$\eta_{th,min}$	-	%	With electronic room temperature control and time of day control.			No
Pilot flame power requirement				With electronic room temperature control and weekday control.			
Pilot flame power demand	P_{pilot}	No	kW	Other regulations			
				Room temperature control with presence detection			No
				Room temperature control with open window detection			No
				With remote control option			No

16 Technical Data

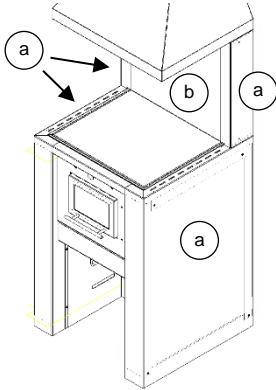
The following technical data of the CookCook refer to the heating operation (closed fire-place), which has been tested according to DIN EN 12815.

			CookCook
Dimensions	Fireplace (Clear opening), W x H x D	cm	-
	Device dimensions outside, W x H x D	cm	60 x 60 x individual
	Complete weight	kg	225
Technical data	Number x length of logs	cm	1 x 25
	Wood feed quantity (time-burning fire-place)	kg/h	2.6
	Exhaust gas mass flow	g/sec	8.0
	Flue gas temperature	°C	351
	Minimum feed pressure	Pa	12
	Flue gas connection - Ø	cm	20
	DIN EN 12815	No.	RRF-15 18 5177

17 Dismantling, Recycling and/or Disposal

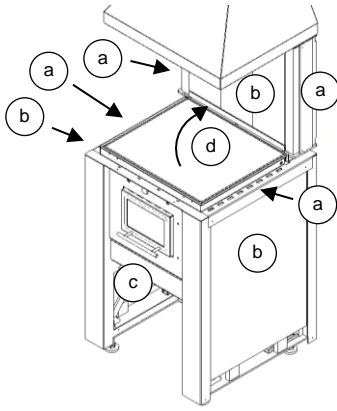
At the end of the life cycle, observe the following information for disassembly, recycling and/or disposal of the CookCook.

The following sequence is suitable for disassembling your CookCook:



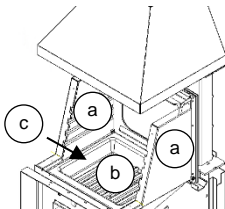
Step 1

- a) Unscrew the paneling on both sides.
- b) This allows the back glass to be removed.



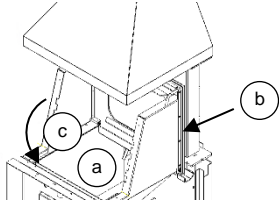
Step 2

- a) Unscrew the steel plates on the sides.
- b) The insulation panels on the flue duct and the sides of the unit body can now be removed.
- c) Remove the ash drawer.
- d) At the end, swing up the ceramic cooktop.



Step 3

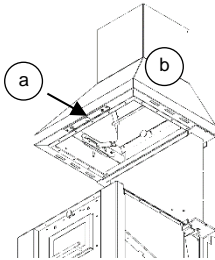
- a) Remove the firebricks from the side walls.
- b) Take out the ember tray.
- c) Next, remove the loosely installed firebricks and insulation panels from under the ember tray from the firebox.



Step 4

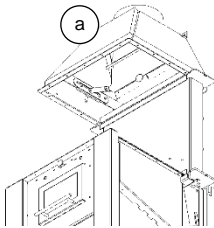
- a) Cut away the bottom plate in the firebox with a parting grinder and then remove the insulation boards underneath.
- b) Unscrew the frame profile of the ceramic hob on one side and slide out the ceramic plate.
- c) The ceramic hob can then be lowered again.

Step 5



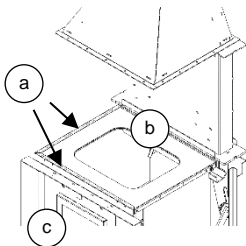
- a) Unscrew the lighting unit.
- b) Unscrew the hood together with the hood extension from below and tear it off if necessary.

Step 6

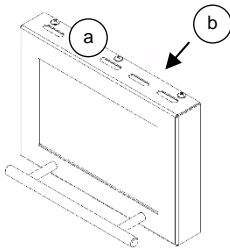


- a) The applied insulation panels can be removed.

Step 7



- a) Now unscrew the remaining two frame profiles of the hob.
- b) Then remove the insulation fleece.
- c) Swing out the firebox door.



Step 8

- a) Loosen the screws on the door frame.
- b) Finally, remove the ceramic glass pane from the door frame and then separate it from the sealing strips on the inside.

For recycling and/or disposal, refer to the following table and note the characteristics of the respective device component.

Device component	Material	Reuse	Waste code
Cladding	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal options)	17 04 05
Nameplate	Aluminum	Metal scrap (Note local disposal possibilities).	17 04 02
Back glass, ceramic glass and door window	Glass ceramic	The glass ceramic panes can be disposed of as construction waste. (Note local disposal possibilities)	17 02 02
Insulation panels	vermiculite	Construction waste (Note local disposal options)	17 09 04
Flue duct	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal possibilities)	17 04 05
Ash drawer	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal options)	17 04 05
Ember tray	Cast steel	Metal scrap (Note local disposal options)	17 04 05
Firebox lining	Fireclay	Before disposing of firebricks, they must first be inspected. This is carried out by the trade supervisory authority and only after the inspection can a decision be made as to how the firebricks can be disposed of. The reason for this is the asbestos contamination, which can occur especially in old fireplaces or tiled stoves.	17 01 07
Lighting unit	glass, fabric, plastic, ceramics	Electrical scrap (note local disposal options)	16 02
Hood	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal possibilities)	17 04 05
Hood extension	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal possibilities)	17 04 05
Insulating fleece	Amorphous calcium magnesium silicate	(Note local disposal options)	17 06 03
Door frame	Steel	Metal scrap (Note local disposal options)	17 04 05
Sealing tapes	Glass fiber	Dispose of gaskets as artificial mineral fibers. (Note local disposal options)	10 11 03
Base unit	Sheet steel	Metal scrap (Note local disposal options)	17 04 05

Français

Table des matières

1	Préambule	38
2	Description des différents éléments	39
3	Éléments fonctionnels	40
4	Attention – Remarques particulières	41
5	Maniement des éléments fonctionnels	42
6	Chauffage (y compris la cuisson)	43
7	Grill	44
8	Feu ouvert	45
9	Réglages normatifs	46
10	Entretien de la plaque de cuisson	46
11	Élimination des cendres	47
12	Nettoyage par ramonage	48
13	Consignes à respecter en cas de feu de cheminée	48
14	Combustibles	49
15	Caractéristiques techniques	50
16	Documentation technique	51
17	Démontage, recyclage et/ou élimination	52

1 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 en mode cuisson et chauffage 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.

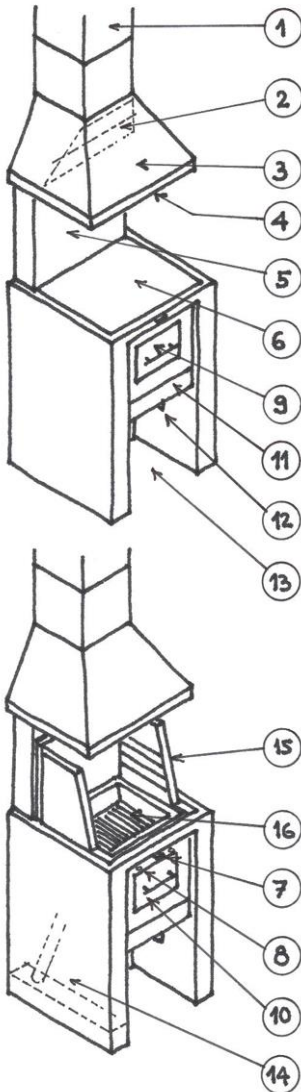
A la conception de ce produit, nous avons porté tout particulièrement notre attention sur une combustion écologique et une utilisation optimale de la chaleur. Bien entendu, la sécurité du produit était également au cœur de nos préoccupations.

Toutefois, pour que votre CookCook fonctionne correctement et pendant longtemps, il est nécessaire de le l'utiliser 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.

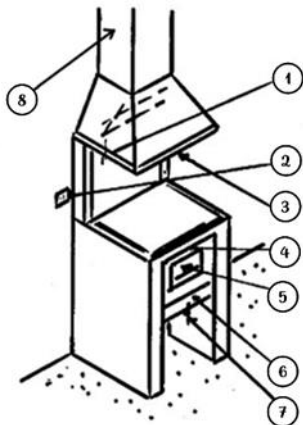
Rüegg Cheminée AG

2 Description des différents éléments



1. Rallonge de hotte
2. Clapet déflecteur intégré dans l'avaloir de fumées
3. Hotte disponible dans trois modèles d'acier inoxydable différents ou sur mesure
4. Unité d'éclairage
5. Conduit d'évacuation des fumées protégé à l'avant par une plaque vitrocéramique
6. Plaque de cuisson vitrocéramique, relevable
7. Bouton de déblocage permettant de transformer la plaque de cuisson en un foyer pour grill
8. Trous de montage pour la plaque antiéclaboussures
9. Porte de chargement de la cuisinière - deux modèles différents sont disponibles (acier inoxydable ou verre)
10. Chambre de combustion de la cuisinière
11. Tiroirs à cendres
12. Régulateur de l'air de combustion
13. Logement de stockage du bois
14. Socle de l'appareil avec mécanique de levage intégrée et isolation thermique
15. Paroi latérale du foyer pour grill
16. Bacs à braises

3 Éléments fonctionnels



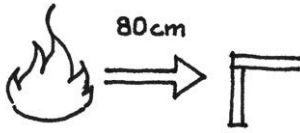
- [1] Commande du clapet déflecteur
- [2] Prise pour le moteur du tournebroche
- [3] Commutateur d'éclairage de la hotte
- [5] Bouton de déblocage permettant de transformer la plaque de cuisson en un foyer pour grill
- [6] Porte de chargement dans la chambre de combustion de la cuisinière
- [7] Tiroirs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

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

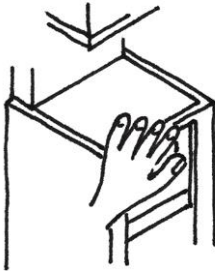
ATTENTION !

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

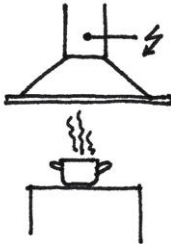
4 Attention – Remarques particulières



- **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.



- **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.

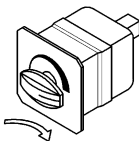


- **Hotte aspirante de la cuisinière :**
Pendant le **Mode de fonctionnement Grill** du CookCook (= foyer ouvert), le ventilateur d'évacuation des fumées (hotte aspirante) de la cuisinière **doit être coupé**.

Lorsque le foyer pour grill est utilisé en même temps que la hotte aspirante, des gaz de fumées ne seront pas évacués par 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. C'est pourquoi nous vous recommandons, lors de votre premier feu, de bien aérer la pièce.

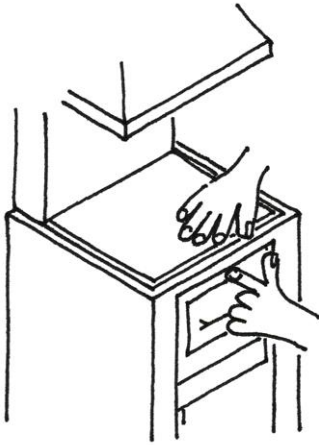


- **Le clapet de fumée :**
Tourner à gauche : Le clapet se ferme. Tourner à droite : Le clapet s'ouvre. Les gaz d'échappement s'écoulent librement dans la cheminée. La porte de remplissage peut maintenant être ouverte.

Attention : Le clapet de fumée ne doit **jamais** être fermé en mode grill!

5 Maniement des éléments fonctionnels

Ouverture et fermeture du foyer pour grill :



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

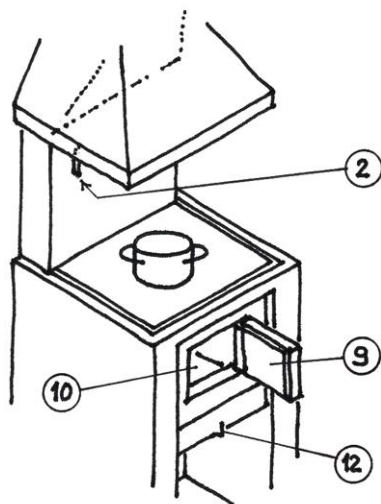


Pour fermer le foyer procéder de la même manière, mais dans le sens inverse.

Sachez que le mécanisme de fermeture est 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.

6 Chauffage (y compris la cuisson)

Pour un fonctionnement optimal du chauffage ou de la cuisson avec CookCook, nous recommandons la procédure suivante :

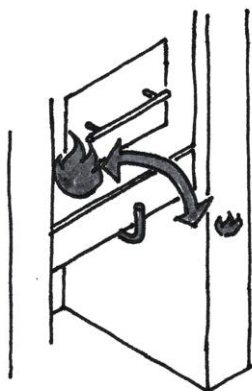


- a) Ouvrir la porte de chargement [9].
- b) Empiler et allumer l'allume-feu et du petit bois au centre du foyer [10].
- c) Tourner le bouton de réglage de l'air de combustion [12] vers la gauche, puis fermer complètement la porte de remplissage [9].
- d) Dès que le bois d'allumage brûle correctement, 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 vers la gauche = Grande chaleur, cuisson rapide

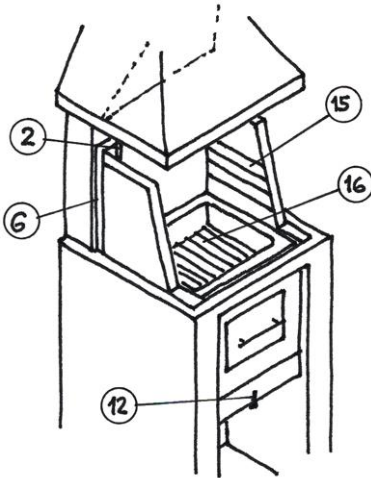
Tourner la poignée vers la droite = Faible chaleur, cuisson lente

- 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.



7 Grill

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

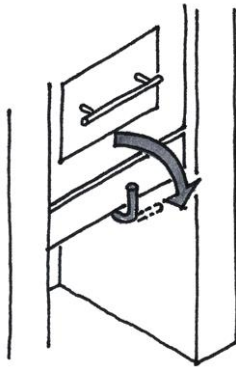


- a) Ouvrir le clapet déflecteur [2] dans l'avaloir de fumées (tirer la poignée vers l'avant).
- b) Poser des combustibles inflammables et des petits copeaux de bois dans le bac à braises [16] (fond du foyer) puis allumer le tout.
- c) Dès que les petits morceaux de bois brûlent bien, ajouter du charbon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

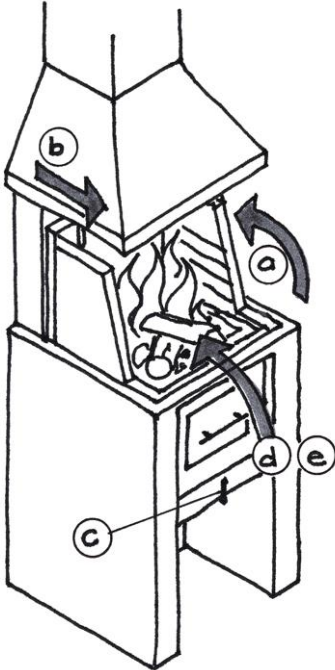


ATTENTION !

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

8 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 !

9 Réglages normatifs

Vous trouverez de plus amples informations sur les réglages dans des conditions normatives (simulation sur banc d'essai) en cliquant sur le lien suivant :

www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Veuillez noter que ces informations se réfèrent à une situation de banc d'essai qui peut être très différente de votre situation et de vos conditions techniques de construction.

10 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.

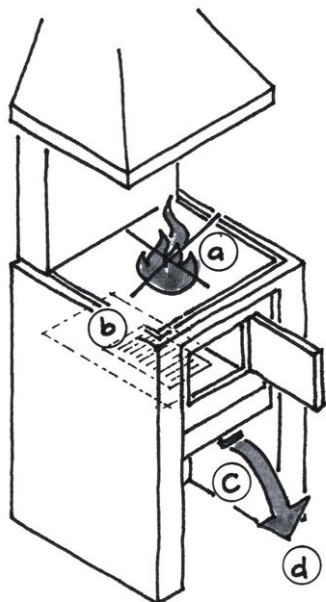
Conseil : Nettoyer, de préférence, votre plaque de cuisson CERAN® après chaque cuisson.

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.

11 Élimination 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 (Ash-clean).
- 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, sinon il y a un risque d'incendie.

12 Nettoyage par ramonage

L'appareil, le circuit des gaz de fumée, l'élément de raccordement et le conduit de fumée 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.

13 Consignes à respecter en cas de feu de cheminée

Si, lors de l'utilisation de CookCook, un feu 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

14 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 légalement **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. 2,6 kg de bois / h**
- Grill : **max. 1,5 kg de charbon de bois / h**
- Chauffage : **max. 2,6 kg de bois / h**

15 Caractéristiques techniques

Les données techniques suivantes du CookCook se rapportent à la cuisinière (foyer fermé), qui a été testée selon la norme DIN EN 12815.

			CookCook
Dimensions	Foyer (largeur de passage) H x L x P	cm	-
	Dimensions extérieures H x L x P	cm	60 x 60 x individuel
	Poids total	kg	225
Caractéristiques techniques	Nombre x longueur de la bûche	cm	1 x 25
	Quantité de dépôt de bois	kg/h	2.6
	Débit massique de fumées	g/sec	8.0
	Températures des fumées	°C	351
	Pression de refoulement minimale	Pa	12
	Ø du manchon d'évacuation des fumées	cm	20
	DIN EN 12815	No.	RRF-15 18 5177

16 Documentation technique

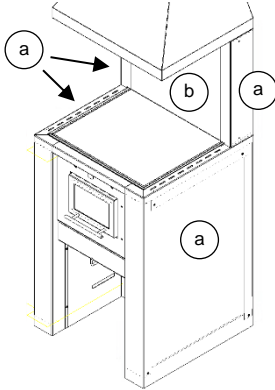
Conformément aux règlements (UE) 2015/1186 et (UE) 2015/1185

Nom et adresse du fournisseur	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Suisse						
Identification du modèle	CookCook						
Rapports d'essais	RRF-15 18 5177						
Puissance thermique directe \equiv Puissance thermique nominale P_{nom}	7.0 kW						
Rendement à la puissance thermique nominale	$\geq 74 \%$						
Puissance thermique indirecte	-						
Fonction de chauffage indirect	Non						
Normes harmonisées	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007						
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	≥ 97						
Précautions particulières d'assemblage, d'installation ou d'entretien	<i>Les distances de sécurité et de protection contre les incendies, entre autres par rapport aux matériaux de construction inflammables, doivent impérativement être respectées ! L'air de combustion doit toujours pouvoir circuler en quantité suffisante dans le foyer. Les installations d'aspiration d'air peuvent perturber l'alimentation en air de combustion !</i>						
Combustible	Combustible préféré	Autre combustible approprié	Degré d'efficacité annuel η_s	Emissions à la puissance thermique nominale (à la puissance thermique minimale)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Bûches, taux d'humidité $\leq 25 \%$	Oui	Non	$\geq 65 \%$	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Bois compressé, taux d'humidité $< 12 \%$	Non	Non	-	-	-	-	-
Autre biomasse ligneuse	Non	Non	-	-	-	-	-
Biomasse non ligneuse	Non	Non	-	-	-	-	-
Anthracite et charbon à vapeur sèche	Non	Non	-	-	-	-	-
Coke de houille	Non	Non	-	-	-	-	-
Cokes de carbonisation	Non	Non	-	-	-	-	-
Charbon bitumineux	Non	Non	-	-	-	-	-
Briques de lignite	Non	Non	-	-	-	-	-
Briques de tourbe	Non	Non	-	-	-	-	-
Briques d'un mélange de combustibles fossiles	Non	Non	-	-	-	-	-
Autres combustibles fossiles	Non	Non	-	-	-	-	-
Briques composées d'un mélange de biomasse et de combustibles fossiles	Non	Non	-	-	-	-	-
Autre mélange de biomasse et de combustibles solides	Non	Non	-	-	-	-	-
Consommation de courant auxiliaire				Type de puissance thermique / contrôle de la température ambiante			
A la puissance thermique nominale	$e_{l,max}$	-	kW	Un seul niveau de chaleur, pas de contrôle de la température ambiante.			Non
A la puissance thermique minimale	$e_{l,min}$	-	kW	Deux ou plusieurs niveaux, pas de contrôle de la température ambiante			Oui
En état de veille	$e_{l,ss}$	-	kW	Contrôle de la température ambiante au moyen d'un thermostat mécanique.			Non
Rendement du combustible (basé sur le pouvoir calorifique supérieur (PCS))				Avec contrôle électronique de la température ambiante et réglage de l'heure du jour			
Pour une puissance thermique minimale	$\eta_{th,min}$	-	%				Non
Puissance requise de la flamme pilote				Avec contrôle électronique de la température ambiante et régulation des jours de la semaine			
Puissance requise de la flamme pilote	P_{pilote}	Non	kW				Non
				Autres régulations			
				Contrôle de la température ambiante avec détection de présence			Non
				Avec contrôle électronique de la température ambiante			Non
				Avec option de commande à distance			Nein

17 Démontage, recyclage et/ou élimination

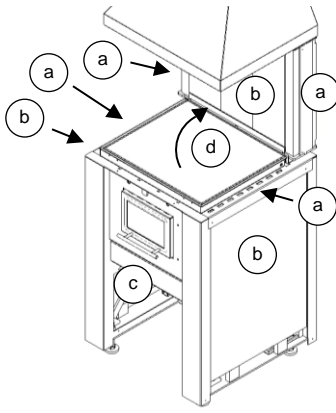
À la fin du cycle de vie, respectez les indications suivantes pour le démontage, le recyclage et/ou l'élimination de CookCook.

L'ordre suivant est approprié pour le démontage de votre CookCook:



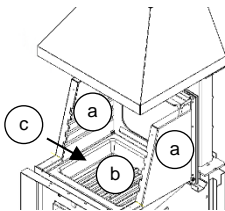
Étape 1

- a) Dévissez le revêtement des deux côtés.
- b) Cela permet de retirer le verre de la paroi arrière.



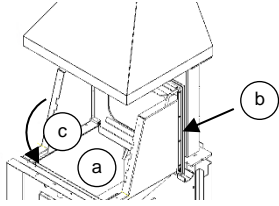
Étape 2

- a) Dévissez les tôles d'acier sur les côtés.
- b) Les plaques d'isolation sur le canal d'évacuation des fumées et les côtés du corps de l'appareil peuvent maintenant être retirées.
- c) Retirez le tiroir à cendres.
- d) A la fin, faites pivoter la plaque de cuisson en vitrocéramique vers le haut.



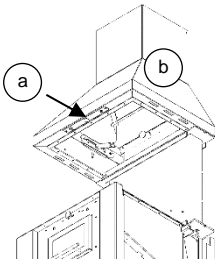
Étape 3

- a) Retirez les briques réfractaires sur les parois latérales.
- b) Retirez le bac à braises.
- c) Ensuite, retirez du foyer les briques réfractaires et les panneaux isolants installés librement sous le bac à braises.



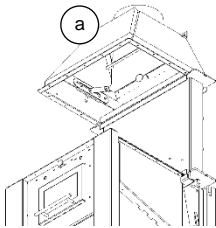
Étape 4

- a) Découpez la tôle de fond du foyer à l'aide d'une meuleuse et retirez ensuite les panneaux isolants situés en dessous.
- b) Dévissez d'un côté le profilé d'encadrement de la plaque de cuisson en vitrocéramique et faites glisser la plaque en céramique.
- c) La plaque de cuisson en vitrocéramique peut alors être à nouveau abaissée.



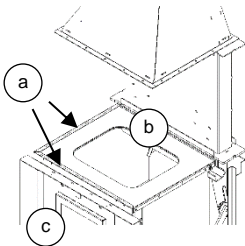
Étape 5

- a) Dévissez l'unité d'éclairage.
- b) Dévissez la hotte avec la rallonge de hotte par le bas et arrachez-la si nécessaire.



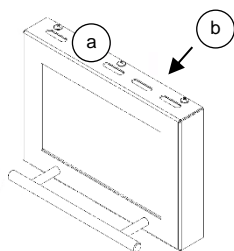
Étape 6

- a) Les panneaux d'isolation posés peuvent être retirés.



Étape 7

- a) Dévissez maintenant les deux profilés d'encadrement restants de la plaque de cuisson.
- b) Retirez ensuite le non-tissé isolant.
- c) Faites pivoter la porte du foyer vers l'extérieur.



Étape 8

- a) Dévisser les vis du cadre de la porte.
- b) Pour finir, retirez la vitre en céramique du cadre de la porte et séparez-la des bandes d'étanchéité sur la face intérieure.

Lors du recyclage et/ou de l'élimination, consultez le tableau suivant et tenez compte des caractéristiques de chaque composant de l'appareil.

Élément de l'appareil	Matériau	Réutilisation	Code de déchets
Habillage	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Plaque signalétique	Aluminium	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 02
Verre de la paroi arrière, verre céramique et Fenêtre de porte	Vitrocéramique	Les vitres en vitrocéramique peuvent être éliminées comme des déchets de construction. (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 02 02
Panneaux isolants	Vermiculite	Déchets de construction (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 09 04
Conduit d'évacuation des fumées	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Tiroir à cendres	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Bac à braises	Acier coulé	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Revêtement du foyer	Chamotte	Avant d'être éliminées, les briques réfractaires doivent d'abord être soumises à un contrôle. Celui-ci est effectué par l'inspection du travail et ce n'est qu'après le contrôle que l'on peut décider de la manière dont les briques réfractaires peuvent être éliminées. La raison en est la contamination par l'amiante, qui peut se produire surtout dans les vieilles cheminées ou les poêles en faïence.	17 01 07
Unité d'éclairage	Verre, tissu, plastique, céramique	Déchets électriques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	16 02
Hotte	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Rallonge de hotte	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Voile d'isolation	Silicate de calcium et de magnésium amorphe	(Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 06 03
Cadre de porte	Acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05
Bandes d'étanchéité	Fibre de verre	Éliminer les joints en tant que fibres minérales artificielles. (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	10 11 03
Corps de base	Tôle d'acier	Déchets métalliques (Tenir compte des possibilités locales d'élimination)	17 04 05

Italiano

Indice

1	Premessa	56
2	Descrizione degli elementi del sistema	57
3	Elementi di funzionamento	58
4	Attenzione – Precauzioni particolari	59
5	Manutenzione degli elementi di funzionamento	60
6	Riscaldamento (compresa la cottura)	61
7	Cucinare alla griglia	62
8	Focolare aperto	63
9	Impostazioni normative	64
10	Pulizia del piano cottura	64
11	Rimozione della cenere	65
12	Pulizia del sistema da parte di tecnici specializzati	66
13	Cosa fare in caso di incendio all'interno del comignolo	66
14	Combustibili	67
15	Dati tecnici	68
16	Documentazione tecnica	69
17	Smontaggio, riciclaggio e/o smaltimento	70

1 Premessa

Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete dimostrato nella scelta del CookCook, il nostro nuovo focolare da cucina.

CookCook è testato in modalità cottura e riscaldamento secondo la norma EN 12815 e ha tutti i requisiti necessari di approvazioni specifiche per paese. Ha ottenuto l'etichetta energetica di classe A.

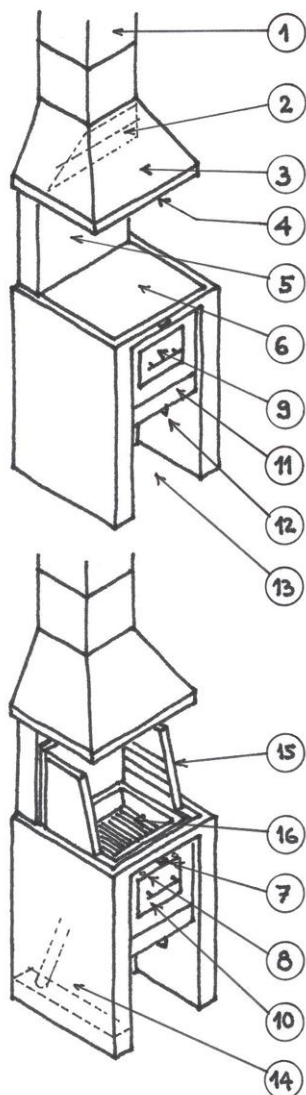
Questo prodotto è stato studiato tenendo in grande considerazione l'importanza di ottenere una combustione che rispetti l'ambiente attraverso un ottimale sfruttamento del calore, oltre che il valore fondamentale della sicurezza del prodotto.

Per il funzionamentoa lungo senza problemi, è necessario rispettare tutte le istruzioni relative all'utilizzo 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.

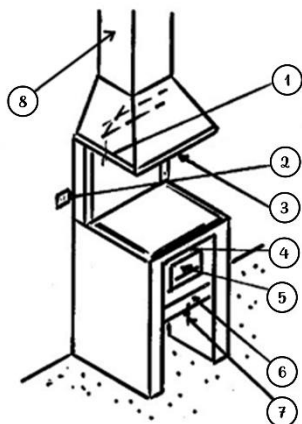
Rüegg Cheminée AG

2 Descrizione degli elementi del sistema



1. Prolunga della cappa
2. Deflettore integrato 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 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

3 Elementi di funzionamento



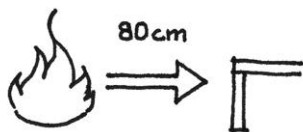
- [1] Comando del deflettore
- [2] Presa di corrente del motore del grill
- [3] Interruttore sistema d'illuminazione della cappa
- [4] Pulsante di comando per la trasformazione del fornello in grill
- [5] Sportelli per la ricarica della legna nella zona di combustione del fornello
- [6] Cassetto cenere
- [7] Dispositivo di regolazione dell'aria di combustione
- [8] Serranda fumi

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

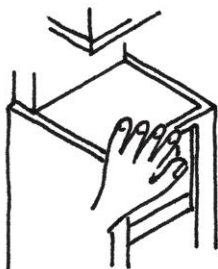
ATTENZIONE!

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

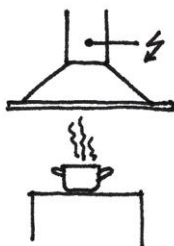
4 Attenzione – Precauzioni particolari



- **Distanza di sicurezza:**
Nella zona d'irraggiamento diretta del focolare non devono essere posizionati oggetti infiammabili, come sedie e tavoli, a una distanza inferiore a **80 cm** a partire dallo spigolo frontale.



- **Superfici incandescenti:**
Quando il sistema è in funzione, fare attenzione alle superfici del focolare (piano cottura in vetro-ceramico, sportello per il caricamento della legna, cassetta portacenere, comando valvola del deflettore). Queste possono surriscaldarsi. Per questo motivo, quando l'impianto è in funzione, si raccomanda di utilizzare sempre i giusti guanti di protezione, iniziando da quelli consegnati con il focolare.

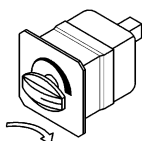


- **Cappe uscita vapore del fornello:**
Mentre è in **funzione il grill** del sistema CookCook (= focolare aperto), il ventilatore per l'emissione dell'aria (cappa uscita vapore) del fornello elettrico **deve essere spento**.

Il funzionamento contemporaneamente del focolare del grill e della cappa uscita vapore può causare fuoriuscite di gas combustibili dal sistema.



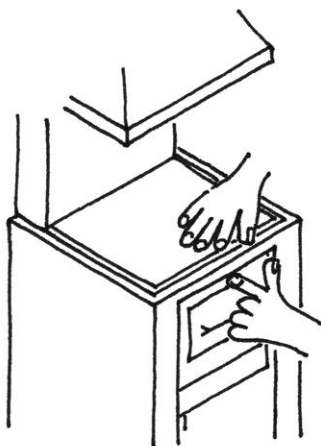
- **Prima messa in funzione:**
Gli odori che si avvertono durante la prima accensione del sistema, provocati essenzialmente dall'evaporazione delle **sostanze grasse della lamiera** e dai collanti della verniciatura, sono normali e **innocui**, anche se sgradevoli. Per questo motivo è sempre consigliabile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



- **Serranda di scarico dei fumi:**
Girare a sinistra: Lo sportello si chiude. Girare a destra: La serranda si apre. I gas di scarico fluiscono senza ostacoli nel camino. A questo punto è possibile aprire lo sportello di riempimento.
Attenzione: La serranda dei fumi non deve **mai** essere chiuso durante il funzionamento del grill!

5 Manutenzione degli elementi di funzionamento

Aprire e chiudere il focolare del grill:



- a) Per aprire il focolare del grill è necessario premere verso il basso con una mano 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 alle impugnature (**toccare solo le impugnature!**) e orientarlo completamente verso l'alto.

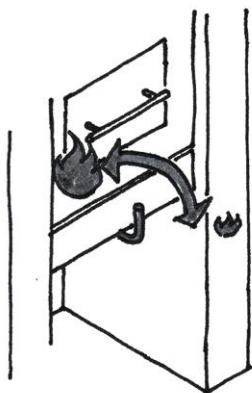
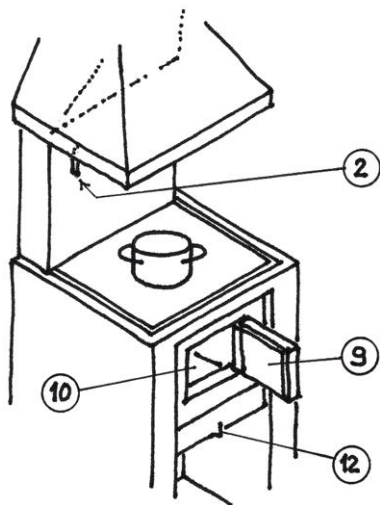
Per chiudere il focolare del grill, ripetere lo stesso procedimento, invertendo l'ordine delle operazioni.

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.



6 Riscaldamento (compresa la cottura)

Per un funzionamento ottimale del riscaldamento o della cottura con CookCook, si consiglia la seguente procedura:



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, dopo 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) Girare 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.

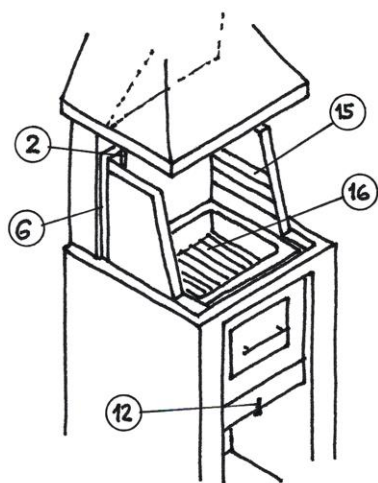
Ruotare la maniglia a sinistra = Fuoco alto, per cuocere in maniera rapida

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 passano attraverso l'apposita cappa per l'uscita dei vapori.

7 Cucinare alla griglia

Per una funzione ottimale del sistema CookCook è necessario eseguire i seguenti passi:

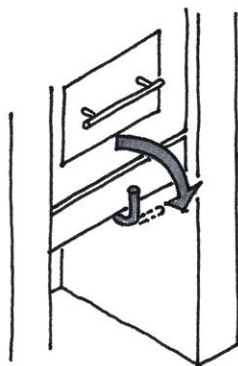


- a) Aprire la valvola del condotto diretto [2] nel condotto fumi (tirare la maniglia in avanti).
- b) Mettere il materiale combustibile e la legna a pezzetti sul braciere [16] (basamento) e accendere il fuoco.
- c) Quando la legna incomincia a prendere fuoco, versare i carboni di legna nel braciere.

Carico massimo: 1.5 kg carbone di legna

La quantità di carbone di legna aggiunta non deve mai superare lo spigolo superiore del braciere.

- d) 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 il piano cottura in vetroceramico verso il basso [6].



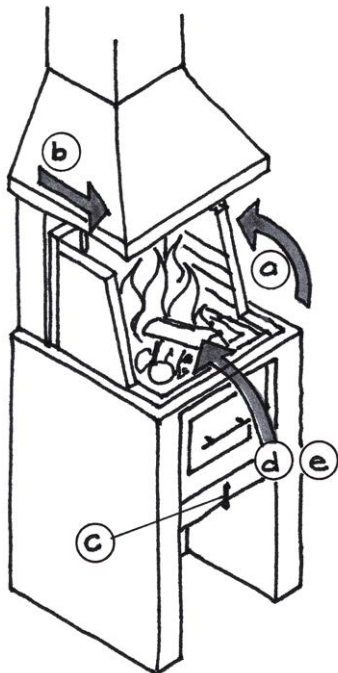
ATTENZIONE!

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 piacere dello spettacolo del fuoco che arde.

Per un ottimale funzionamento del sistema a focolare aperto, è necessario 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 Impostazioni normative

Per ulteriori informazioni sulle impostazioni in condizioni normative (situazione al banco di prova), consultare il seguente link:

https://www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Tenete presente che questi dati si riferiscono a una situazione al banco di prova che potrebbe essere molto diversa dalla vostra situazione reale e dalle vostre condizioni di utilizzo.

10 Pulizia del piano cottura

Affinché possiate beneficiare a lungo il Vostro piano fuoco pratico, 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.



Usare 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, in seguito asciugare con carta da cucina.

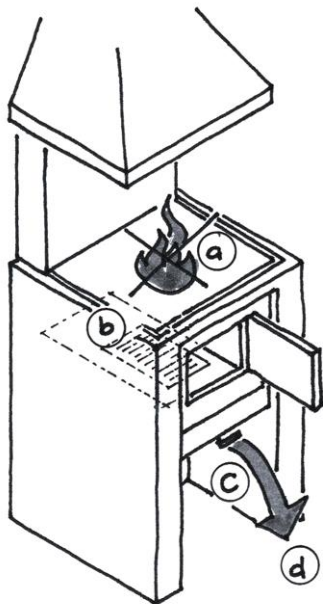
Consiglio: Pulite regolarmente il piano cottura, preferibilmente dopo ogni utilizzo.

Importante

- Se dovessero cadervi o rimanere attaccato sul piano cottura caldo qualche residuo di plastica, alluminio, zucchero o cibi contenenti dello 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.

11 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 sono 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 cenere sottostante. In alternativa è possibile utilizzare anche un aspirapolvere per cenere (Ashclean).
- c) Estrarre il cassetto cenere sotto gli sportelli per il caricamento della cenere. Nel frattempo chiudere il dispositivo di regolazione dell'aria di combustione (girare 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 dalla cenere per evitare di danneggiare il funzionamento.

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

12 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.

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

Si consiglia inoltre di far controllare regolarmente l'impianto da tecnici specializzati.

13 Cosa fare in caso di incendio all'interno del comignolo

Nel caso in cui avvenisse un incendio durante il funzionamento di CookCook (caso veramente 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

14 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 giuste 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. 2.6 kg legna/ora
- Cucinare alla griglia:	max. 1.5 kg carbone di legna/ora
- Riscaldare:	2.6 kg legna/ora

15 Dati tecnici

I seguenti dati tecnici del CookCook si riferiscono al funzionamento della pentola (camino chiuso), testato secondo la norma DIN EN 12815.

			CookCook
Dimensioni	Camino (apertura libera) H x L x P	cm	-
	Dimensioni esterne H x L x P	cm	60 x 60 x individuale
	Peso completo	kg	225
Dati tecnici	Numero x lunghezza del log	cm	1 x 25
	Quantità di legno da alimentare	kg/h	2.6
	Flusso di massa del gas di scarico	g/sec	8.0
	Temperatura dei gas di scarico	°C	351
	Pressione minima di mandata	Pa	12
	Diametro del raccordo del gas di scarico	cm	20
	DIN EN 12815	No.	RRF-15 18 5177

16 Documentazione tecnica

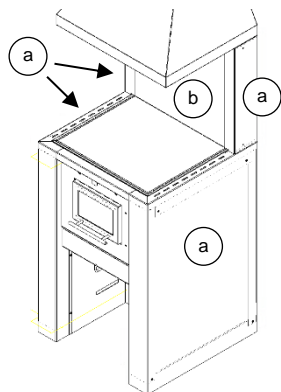
Secondo i regolamenti (UE) 2015/1186 e (UE) 2015/1185

Nome e indirizzo del fornitore	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Svizzera						
Identificatore del modello	CookCook						
Rapporti di prova	RRF-15 18 5177						
Potenza termica diretta = Potenza termica nominale P_{nom}	7.0 kW						
Efficienza alla potenza termica nominale	≥ 74 %						
Potenza termica indiretta	-						
Potenza termica indiretta	No						
Standard armonizzati	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007						
Indice di efficienza energetica (EEI)	≥ 97						
Precauzioni speciali per il montaggio, l'installazione o la manutenzione	Le distanze di protezione antincendio e di sicurezza dai materiali edili combustibili, tra l'altro, devono essere sempre rispettate! Il caminetto deve sempre essere alimentato con una quantità sufficiente di aria di combustione. I sistemi di estrazione dell'aria possono interferire con l'alimentazione dell'aria di combustione!						
Carburante	Carburante preferito	Altro combustibile adatto	Efficienza annuale η_s	Emissioni alla potenza termica nominale (alla potenza termica minima)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Tronchi, contenuto di umidità ≤ 25 %.	Si	No	≥ 65 %	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Legno pressato, contenuto di umidità < 12 %	No	No	-	-	-	-	-
Altra biomassa legnosa	No	No	-	-	-	-	-
Biomassa non legnosa	No	No	-	-	-	-	-
Antracite e carbone da vapore secco	No	No	-	-	-	-	-
Coke di carbon fossile	No	No	-	-	-	-	-
Semi-coke	No	No	-	-	-	-	-
Carbone bituminoso	No	No	-	-	-	-	-
Bricchette di lignite	No	No	-	-	-	-	-
Bricchette di torba	No	No	-	-	-	-	-
Bricchette ricavate da una miscela di combustibili fossili	No	No	-	-	-	-	-
Altri combustibili fossili	No	No	-	-	-	-	-
Bricchette prodotte da una miscela di biomassa e combustibili fossili	No	No	-	-	-	-	-
Altre miscele di biomassa e combustibili solidi	No	No	-	-	-	-	-
Consumo di energia ausiliaria				Art der Wärmeleistung / Raumtemperaturkontrolle			
Alla potenza termica nominale	e_{lmax}	-	kW	Potenza termica a singolo stadio, senza controllo della temperatura ambiente.			No
Alla potenza termica minima	e_{lmin}	-	kW	Due o più fasi, senza controllo della temperatura ambiente.			Si
In modalità standby	e_{lSB}	-	kW	Controllo della temperatura ambiente tramite termostato meccanico			No
Efficienza del carburante (basata sul potere calorifico netto (NCV))				Con controllo elettronico della temperatura ambiente			
Con una potenza termica minima	$\eta_{th,min}$	-	%	Con regolazione elettronica della temperatura ambiente e controllo dell'ora del giorno			No
Potenza della fiamma pilota richiesta				Con regolazione elettronica della temperatura ambiente e controllo settimanale			
Potenza della fiamma pilota richiesta	P_{pilot}	No	kW	Altri regolamenti			
				Controllo della temperatura ambiente con rilevamento di presenza			No
				Controllo della temperatura ambiente con rilevamento della finestra aperta			No
				Con opzione di controllo remoto			No

17 Smontaggio, riciclaggio e/o smaltimento

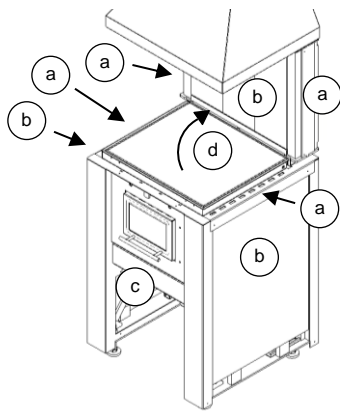
Al termine del ciclo di vita osservare le seguenti informazioni per lo smontaggio, il riciclaggio e/o lo smaltimento del CookCook.

Il passo seguente è adatto allo smontaggio del CookCook:



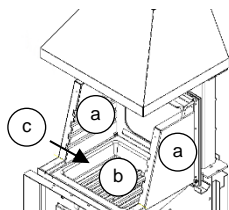
Passo 1

- a) Svitare il rivestimento su entrambi i lati.
- b) In questo modo è possibile rimuovere il vetro della parete posteriore.



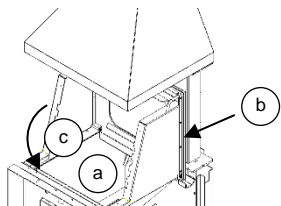
Passo 2

- a) Svitare le piastre d'acciaio sui lati.
- b) A questo punto è possibile rimuovere i pannelli isolanti sul condotto dei fumi e sui lati del corpo dell'apparecchio.
- c) Estrarre il cassetto cenere.
- d) Alla fine, sollevare il piano di cottura in ceramica.

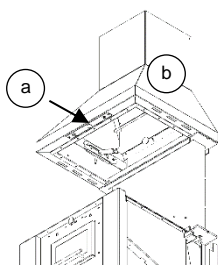


Passo 3

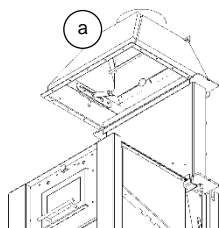
- a) Rimuovere i mattoni refrattari dalle pareti laterali.
- b) Estrarre il vassoio della brace.
- c) In seguito, rimuovere i mattoni refrattari allentati e i pannelli isolanti da sotto il vassoio delle braci dal focolare.

**Passo 4**

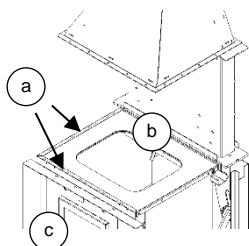
- a) Tagliare la piastra inferiore del focolare con una taglierina e rimuovere i pannelli isolanti sottostanti.
- b) Svitare il profilo del telaio del piano di cottura in ceramica da un lato e sfilare la piastra in ceramica.
- c) Il piano di cottura in ceramica può essere nuovamente abbassato.

**Passo 5**

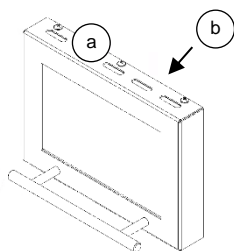
- a) Svitare l'unità di illuminazione.
- b) Svitare la cappa insieme all'estensione dal basso e strapparla se necessario.

**Passo 6**

- a) I pannelli isolanti applicati possono essere rimossi.

**Passo 7**

- a) Svitare ora i due profili restanti del telaio del piano di cottura.
- b) Rimuovere quindi il vello isolante.
- c) Estrarre lo sportello del focolare.

**Passo 8**

- a) Allentare le viti del telaio della porta.
- b) Infine rimuovere la lastra di vetro ceramico dal telaio della porta e separarla dalle strisce di tenuta all'interno.

Per il riciclaggio e/o lo smaltimento, fare riferimento alla seguente tabella e prendere nota delle caratteristiche del rispettivo elemento del dispositivo.

Componente dell'apparecchio	Materiale	Riutilizzo	Codice dei rifiuti
Copertina	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Targhetta	Alluminio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 02
Vetro del pannello posteriore, vetro ceramico e porta finestra	Vetroceramica	I pannelli in vetroceramica possono essere smaltiti come rifiuti edili. (notare le opzioni di smaltimento locali)	17 02 02
Pannelli isolanti	Vermiculite	Rifiuti da costruzione (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 09 04
Condotto di scarico	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Cassetto in frassino	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Vassoio di raccolta delle ceneri	Acciaio fuso	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Rivestimento del focolare	Argilla refrattaria	Prima di poter essere smaltiti, i mattoni refrattari devono essere ispezionati. L'ispezione viene effettuata dall'autorità di vigilanza commerciale e solo dopo l'ispezione si può decidere come smaltire i mattoni di argilla refrattaria. Il motivo è la contaminazione da amianto, che può verificarsi soprattutto nei vecchi caminetti o nelle stufe in maiolica.	17 01 07
Unità di illuminazione	Vetro, tessuto, plastica, ceramica	Rottami elettrici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	16 02
Cofano	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Estensione del cofano	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Pile isolate	Silicato amorfo di calcio e magnesio	(Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 06 03
Telaio della porta	Acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05
Strisce di tenuta	Fibra di vetro	Smaltire le guarnizioni come fibre minerali artificiali. (Notare le opzioni di smaltimento locali)	10 11 03
Corpo di base	Lamiera d'acciaio	Rottami metallici (Notare le opzioni di smaltimento locali)	17 04 05

Nederlands

Inhoud

1	Voorwoord	74
2	Beschrijving van de onderdelen	75
3	Functionele elementen	76
4	Let op - Speciale instructies	77
5	Hantering van de functie-elementen	78
6	Verwarmen (incl. koken)	79
7	Grillen	80
8	Het open vuur	81
9	Normatieve instellingen	82
10	Reinigen van de kookplaat	82
11	Verwijdering van as	83
12	Reiniging door schoorsteenveger	84
13	Wat te doen in geval van een schoorsteenbrand	84
14	Brandstoffen	85
15	Technische documentatie	86
16	Technische gegevens	87
17	Ontmanteling, recycling en/of verwijdering	88

1 Voorwoord

U hebt gekozen voor CookCook, de Rüegg-keukenhaard - hartelijk dank voor uw vertrouwen.

CookCook is getest in de kook- en verwarmingsstand volgens EN 12815 en beschikt over alle noodzakelijke, landspecifieke goedkeuringen. Deze heeft energie-efficiëntieklasse A.

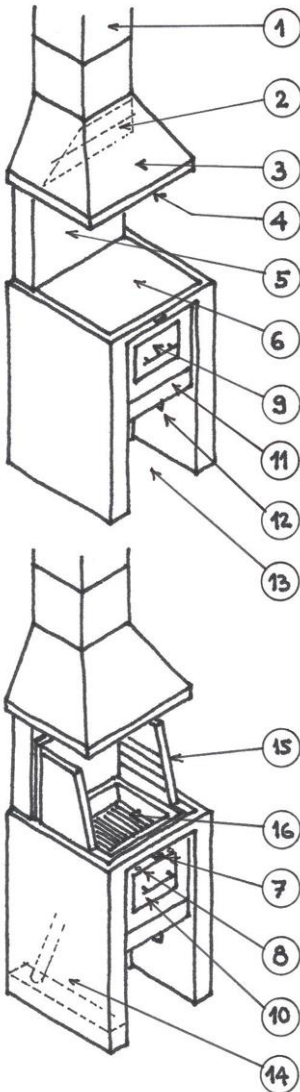
Bij het ontwerp van dit product werd bijzondere nadruk gelegd op milieuvriendelijke verbranding en optimale warmtebenutting. Maar ook de productveiligheid vonden wij erg belangrijk.

Voor een storingsvrij bedrijf en een lange levensduur van het product, is de juiste bediening en onderhoud van CookCook echter absoluut noodzakelijk. Lees daarom deze handleiding zeer aandachtig door en houd u strikt aan de door de fabrikant verstrekte richtlijnen.

Wij wensen u veel plezier met uw CookCook.

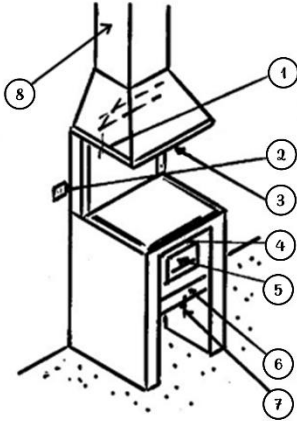
Rüegg Cheminée AG

2 Beschrijving van de onderdelen



1. Kapverlenging
2. Geïntegreerde keerklep in de schoorsteen
3. Kap, in verschillende uitvoeringen van roestvrij staal of individueel dichtgemetseld
4. Verlichtingseenheid
5. Rookafvoerkanaal, voorzijde bedekt met keramiekglas
6. Keramische kookplaat, opklapbaar
7. Openingsknop voor omschakeling van fornuis naar grillhaard
8. Bevestigingsgaten voor spatbeschermplaat
9. Vuldeur fornuis in 2 verschillende versies (roestvrij staal of glas)
10. Verbrandingskamer fornuis
11. Aslade, daaronder beschermdeksel voor aslade
12. Verbrandingsluchtregeling
13. Houtopbergvak
14. Apparaatsokkel met geïntegreerd hefmechanisme en thermische isolatie
15. Zijwand grillhaard
16. Gloeitrog

3 Functionele elementen



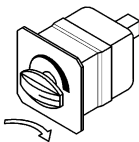
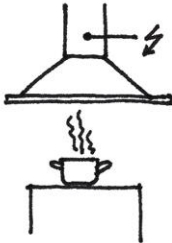
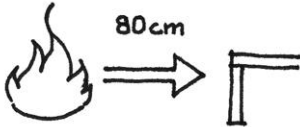
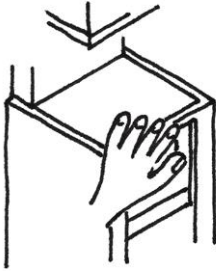
- [1] Bediening keerklep
- [2] Stopcontact grillmotor
- [3] Schakelaar kapverlichting
- [4] Openingsknop voor omschakeling van fornuis naar grillhaard
- [5] Vuldeur verbrandingskamer fornuis
- [6] Aslade, daaronder beschermdeksel voor aslade
- [7] Verbrandingsluchtregeling
- [8] Bediening rookgasklep

De CookCook kan volledig via de hier aangegeven functie-elementen worden bediend.

LET OP!

CookCook is een serieel geproduceerd product en mag in geen geval door de gebruiker worden gewijzigd. Anders vervalt elke garantie van de fabrikant!

4 Let op - Speciale instructies



- **Hete oppervlakken:**
Let er beslist op, dat tijdens het bedrijf de oppervlakken van het apparaat zeer heet kunnen worden (keramische kookplaat, vuldeur, askast, bediening keerklep). Daarom raden wij u ten zeerste aan tijdens de bediening van het apparaat veiligheidshandschoenen te dragen. Een eerste uitrustingsset is inbegrepen bij het apparaat.

- **Veiligheidsafstand:**
In het directe stralingsgebied van de CookCook-keukenhaard mogen tot een afstand van **80 cm**, gemeten vanaf de voorkant van het apparaat, geen brandbare voorwerpen, zoals tafels, stoelen e.d. worden geplaatst.

- **Stoomafzuigkappen fornuis:**
Tijdens het **grillbedrijf** van CookCook (= geopende haard), **moet** de afzuigventilator (stoomafzuigkap) van het elektrische fornuis worden **uitgeschakeld**.

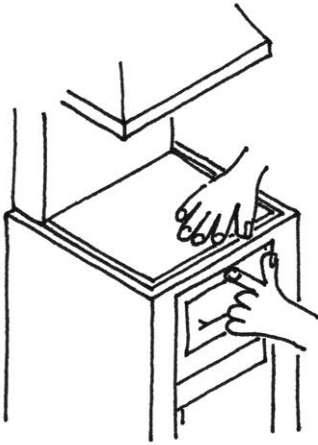
Als de grillhaard en een stoomafzuigkap gelijktijdig worden gebruikt, ontsnapt er rookgas uit de CookCook.

- **Eerste ingebruikneming:**
De geuren die ontstaan wanneer voor de eerste keer wordt gestookt zijn normaal en worden veroorzaakt door de verdamping van **plaatvet** en lakbindmiddelen. Daarom raden wij u aan de ruimte goed te ventileren als u voor de eerste keer stookt.

- **Rookgasklep:**
Sla links af: Klep dicht. Sla rechtsaf: Klep gaat open. Uitlaatgassen stromen ongehinderd in de trechter. De vuldeur kan nu worden geopend. **Opgelet:** De gasklep mag tijdens de werking van de grill **nooit** gesloten zijn!

5 Hantering van de functie-elementen

Openen en sluiten van de grillhaard:



- a) Om de grillhaard te openen, drukt u eerst met één hand de keramische kookplaat [6] ter hoogte van het logo naar beneden.
- b) Druk nu met de duim van de andere hand stevig op de openingsknop "Grill" [7].
- c) De keramische kookplaat kan nu worden losgelaten en zwenkt dan automatisch ca. 10-15 cm omhoog.
- d) Pak nu de grill met beide handen aan beide zijden vast bij de handgriepjes (**alleen de handgriepjes vastpakken!**) en draai het geheel omhoog.

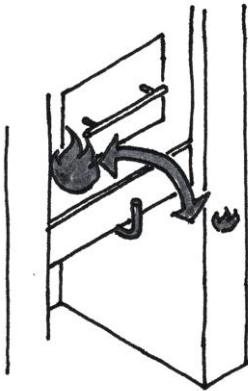
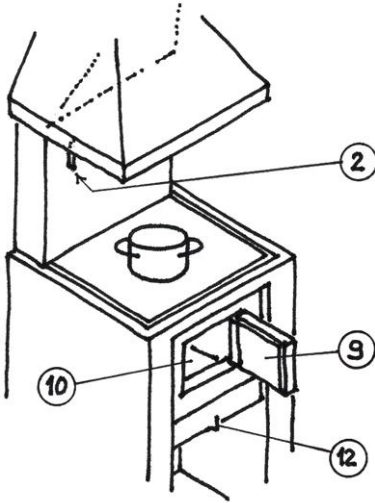
Ga bij het sluiten van de grillhaard in omgekeerde volgorde te werk.



Let op dat het bij het sluitmechanisme om een zogenaamde 'tweehandsbediening' gaat. Zo kan ervoor worden gezorgd, dat uw handen niet klem komen te zitten bij het sluiten.

6 Verwarmen (incl. koken)

Voor een optimaal kookbedrijf met CookCook adviseren wij de volgende handelwijze:



- a) Openen van de vuldeur [9].
- b) Stapel in het midden van de verbrandingskamer [10] aansteekmiddel en fijne houtsnippers op en steek aan.
- c) Verbrandingsluchtregeling [12] verticaal zetten en vervolgens de vuldeur [9] volledig sluiten.
- d) Zodra het stookhout goed brandt, stapelt u dikkere blokken op. De verbrandingskamer mag met **maximaal 2,2 kg hout** worden gevuld. Dit komt overeen met ongeveer **3 blokken** hout.
- e) Nu kunnen de pannen op de hete keramische kookplaat [6] worden geplaatst en kan er worden gekookt.
- f) De warmteafgifte via de keramische kookplaat kan worden geregeld via de verbrandingsluchtregeling [12].

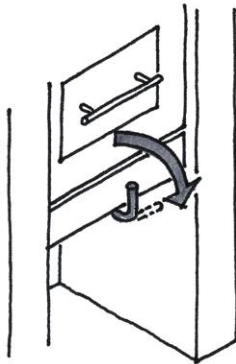
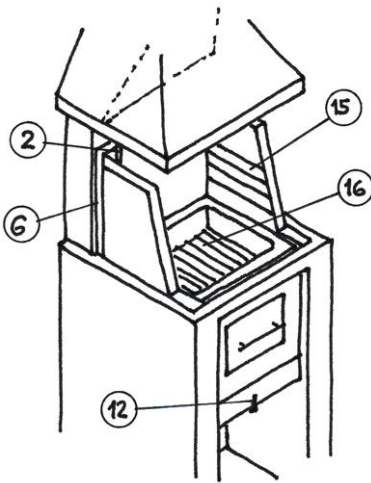
Handgreep naar = hoge hitte, snel koken
het midden draaien

Handgreep naar = lage hitte, langzaam koken
rechts draaien

- g) Als de keerklep [2] in de schoorsteen wordt geopend (handgreep naar voren trekken), worden de kookgeuren via de schoorsteen afgevoerd.

7 Grillen

Voor een optimaal grillbedrijf met CookCook adviseren wij de volgende handelwijze:



- a) Open de directe afzuigkleppen [2] in de schoorsteen (handgreep naar voren trekken).
- b) Aanmaakhout en fijne houtsnippers op de gloeitrog [16] (vuurbodem) plaatsen en aansteken.
- c) Zodra de fijne houtstukjes branden, plaatst u houtskool in de gloeitrog.

Maximaal: 1,5 kg houtskool

Dit betekent dat de houtskool niet hoger gevuld mag worden dan de bovenkant van de gloeitrog.

- d) Het grillrooster kan tussen de zijwanden [15] boven de roodgloeiende sintels (na ca. 15 minuten) worden ingeschoven.
- e) Zodra er voldoende sintels zijn, sluit u de verbrandingsluchtregeling [12] volledig.
- f) Na het volledig doven van het vuur, sluit u de keerklep [2] en zwenkt u de keramische kookplaat [6] naar beneden.

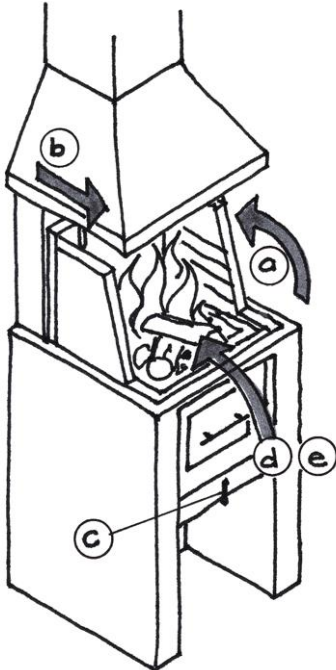
LET OP!

Het open grillvuur mag nooit onbeheerd worden achtergelaten!

Variant: Aansteken in de stookruimte en kolen in de gloeitrog plaatsen als het vuur van onderaf wordt aangestoken

8 Het open vuur

De CookCook-keukenhaard biedt ook de mogelijkheid om bij geopende grillhaard het apparaat als een open haard te gebruiken en van het vuur te genieten. Voor een probleemloos stookbedrijf moet u als volgt te werk gaan:



- a) Open de grillhaard door de keramische kookplaat omhoog te zwenken.
- b) Open de keerklep in de schoorsteen volledig (helemaal naar voren trekken).
- c) Open de verbrandingslucht volledig (verticaal zetten).
- d) Leg een aansteekhulp in het midden van de gloeitrog, stapel er fijn hout op en steek het vuur aan.
- e) Zodra het stookhout brandt, stapelt u 2-3 blokken hout op.

Maximaal: 3,0 kg hout / uur

Verbrand niet meer dan de voorgeschreven maximale hoeveelheid hout.

Gebruik voor het open stoken alleen voldoende droog en fijn gekloofd hout, d.w.z. dat het hout minstens 3 jaar op een droge plaats moet zijn opgeslagen.

- f) Na het volledig doven van het vuur, sluit u de keerklep en de verbrandingslucht en zwenkt u de keramische kookplaat naar beneden.

LET OP!

Het open grillvuur mag nooit onbeheerd worden achtergelaten!

9 Normatieve instellingen

Voor meer informatie over de instellingen onder normatieve omstandigheden (testbanksituatie), zie de volgende link:

https://www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Gelieve er rekening mee te houden dat deze informatie betrekking heeft op een proefbank-situatie die sterk kan verschillen van uw bouwkundige situatie en omstandigheden.

10 Reinigen van de kookplaat

Om ervoor te zorgen dat u lang plezier hebt van uw mooie en praktische kookplaat, vragen wij u om onze tips en adviezen hieronder op te volgen:



Gelieve eerst alle grove vuil- en etensresten van het CERAN® kookoppervlak te verwijderen met een reinigingsschraper.



Breng nu een paar druppels van een geschikt reinigingsmiddel aan op het koude CERAN® kookoppervlak en wrijf deze in met keukenpapier of een schone doek.



Veeg het CERAN® -kookoppervlak vervolgens nat af en wrijf het droog met een schone doek.

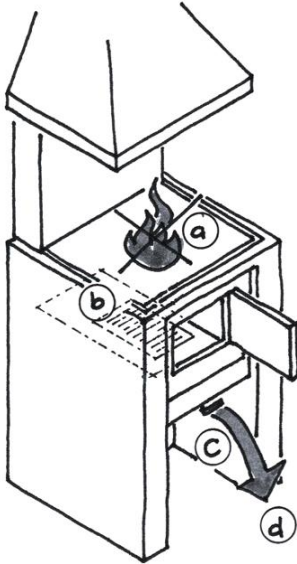
Tip: Maak uw CERAN® -kookoppervlak regelmatig schoon, idealiter elke keer nadat u hebt gekookt.

Belangrijk

- Als er per ongeluk plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen aan het hete CERAN® -kookoppervlak blijven kleven, schuif ze dan onmiddellijk met een reinigingsschraper weg van de hete kookzone. Zo kunt u schade aan het oppervlak voorkomen. Breng voor het koken van levensmiddelen met een hoog suikergehalte (bijv. jam) altijd een beschermingsmiddel aan.
- Gebruik in geen geval krassende sponzen of schurende middelen. Chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals ovenspray of vlekkenverwijderaars zijn evenmin geschikt.

11 Verwijdering van as

De as die zich in de stookruimte verzamelt, blijft op het inzetstuk b liggen. De as moet na ca. 10-15 uur stoken worden verwijderd. Daarbij moet als volgt te werk worden gegaan:



- a) Voordat de as wordt verwijderd, moet het vuur volledig gedoofd zijn, pas dan mag de as worden verwijderd.
- b) Met een asschuif (accessoireartikel) wordt de as in de achterste stookruimte samengetrokken. Het inzetstuk wordt dan opgetild aan de twee grijpgaten en met een zijdelingse draai beweging uit de stookruimte getrokken. De as valt daarbij in de aslade eronder. Als alternatief kan de as ook met een Ashclean-stofzuiger uit de haard worden verwijderd.
- c) De aslade onder de vuldeur wordt uitgetrokken. Daartoe moet eerst de verbrandingsluchtrege-ling worden gesloten (volledig naar rechts draaien).
- d) Nu kan de as worden verwijderd. Het beschermdeskel moet vooraf op de aslade worden geplaatst om vervuiling tijdens het vervoer van de as te voorkomen.

LET OP!

De as moet regelmatig uit de stookruimte worden verwijderd, anders zullen er storingen optreden bij het stoken.

Alvorens de as te ledigen, moet u ervoor zorgen dat er geen sintels meer zijn, anders bestaat er brandgevaar. Gebruik geen plastic bak!

12 Reiniging door schoorsteenveger

Het apparaat, de verwarmingsgaskanalen, het verbindingsstuk en de schoorsteen moeten regelmatig door de schoorsteenveger worden schoongemaakt.

Vooral na langere bedrijfsonderbrekingen is het raadzaam om vooraf de schoorsteen te controleren.

Wij raden u ook aan de installatie regelmatig door een specialist te laten controleren.

13 Wat te doen in geval van een schoorsteenbrand

Mocht er een schoorsteenbrand ontstaan tijdens het bedrijf van CookCook (zeer onwaarschijnlijk), moet u als volgt te werk gaan:

- Open in geen geval de vuldeur
- Sluit de verbrandingsluchtklep volledig
- Bel de brandweer

14 Brandstoffen



- De belangrijkste voorwaarde voor het goed functioneren van uw CookCook is droog, natuurlijk hout.
- Het brandhout **moet 3 jaar droog** (beschermd tegen weersinvloeden) worden opgeslagen. Opslag in gesloten kelderruimten of ondergrondse garages is niet aan te bevelen, omdat het hout hier niet kan drogen. Nat hout heeft een veel lagere verwarmingswaarde en veroorzaakt veel roet.
- Houtskoolbriketten of houtskool zijn geschikt om te grillen.
- Het is wettelijk **verboden** om de volgende brandstoffen in de CookCook te verbranden:
 - gelakt, gecoat hout
 - spaanplaten, meubelresten
 - schillen / restjes
 - kunstof, karton, kranten
 - huishoudelijk afval
 - kool (behalve houtskool)

Bij gebruik van verboden brandstoffen vervalt elke garantieverplichting van de fabrikant.

- De CookCook-keukenhaard is ingesteld op een maximale houtgebruikshoeveelheid. Deze maximale hoeveelheid hout mag niet worden overschreden. Als het apparaat gedurende langere tijd wordt overbelast met te grote hoeveelheden brandstof, zal het apparaat beschadigd raken en vervalt de garantie van de fabrikant.
 - **Koken: max. 2,6 kg hout / h**
 - **Grillen: max. 1,5 kg houtskool / h**
 - **Verwarmen: max. 2,6 kg hout / h**

15 Technische documentatie

Naam en adres van de leverancier	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Zwitserland						
Identificatie van het model	CookCook						
Testverslagen	RRF-15 18 5177						
Direct warmtevermogen \equiv Nominaal warmtevermogen P_{nom}	7.0 kW						
Rendement bij nominaal verwarmingsvermogen	$\geq 74 \%$						
Indirecte warmteafgifte	-						
Indirecte warmteafgifte	Geen						
Geharmoniseerde normen	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007						
Energie-efficiëntie-index (EEI)	≥ 97						
Speciale voorzorgsmaatregelen voor montage, installatie of onderhoud	De brandbeveiliging en veiligheidsafstanden tot onder andere brandbare bouwmaterialen moeten te allen tijde in acht worden genomen! De haard moet altijd van voldoende verbrandingslucht worden voorzien. Luchtafvoersystemen kunnen de toevoer van verbrandingslucht verstoren!						
Brandstof	Voorkeurs-brandstof	Andere geschikte brandstof	Jaarlijkse efficiëntie η_s	Emissies bij nominaal warmtevermogen (bij minimale warmteafgifte)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Stammen, vochtgehalte $\leq 25 \%$.	Ja	Geen	$\geq 65 \%$	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Geperst hout, vochtgehalte $< 12 \%$	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Andere houtachtige biomassa	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Niet-houtige biomassa	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Antraciet en droge stoomkolen	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Steenkoolokes	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Halfcoke	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Bitumineuze kool	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Bruinkoolbriketten	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Turfbriketten	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Briketten gemaakt van een mengsel van fossiele brandstoffen	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Andere fossiele brandstoffen	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Briketten gemaakt van een mengsel van biomassa en fossiele brandstoffen	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Ander mengsel van biomassa en vaste brandstoffen	Geen	Geen	-	-	-	-	-
Verbruik van hulpstroom				Type warmteafgifte / ruimtetemperatuurregeling			
Bij nominaal verwarmingsvermogen	$e_{l,max}$	-	kW	Enkelvoudige warmteafgifte, geen regeling van de kamertemperatuur.			Geen
Bij minimale warmteafgifte	$e_{l,min}$	-	kW	Twee of meer trappen, geen kamertemperatuurregeling.			Ja
In stand-by	$e_{l,sb}$	-	kW	Regeling van de kamertemperatuur door middel van een mechanische thermostaat			Geen
Brandstofefficiëntie (gebaseerd op netto calorische waarde (NCV))							
Bij nominaal verwarmingsvermogen	$\eta_{th,min}$	-	%	Met elektronische ruimtetemperatuurregeling en tijdsturing			Geen
				Met elektronische ruimtetemperatuurregeling en weekdagregeling			Geen
Vermogen van de waakvlam				Andere controles			
Vermogen van de waakvlam	P_{pilot}	Geen	kW	Ruimtetemperatuurregeling met aanwezigheidsdetectie			Geen
				Ruimtetemperatuurregeling met open raamdetectie			Geen
				Met optie voor afstandsbediening			Geen

16 Technische gegevens

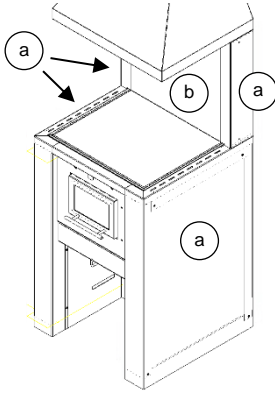
De volgende technische gegevens van de CookCook hebben betrekking op het fornuisbedrijf (gesloten haard), dat volgens DIN EN 12815 is getest.

			CookCook
Afmetingen	Open haard (vrije opening), H x B x D	cm	-
	Afmetingen apparaat buiten, H x B x D	cm	60 x 60 x individueel
	Gewicht compleet	kg	225
Technische gegevens	Aantal x lengte van het logboek	cm	1 x 25
	Hoeveelheid houtvoer	kg/h	2.6
	Uitlaatgasmassastroom gesloten (open)	g/sec	8.0
	Uitlaatgastemperatuur gesloten (open)	°C	351
	Minimale toevoerdruk gesloten (open)	Pa	12
	Rookgasaansluiting - Ø	cm	20
	DIN EN 12815	Nee.	RRF-15 18 5177

17 Ontmanteling, recycling en/of verwijdering

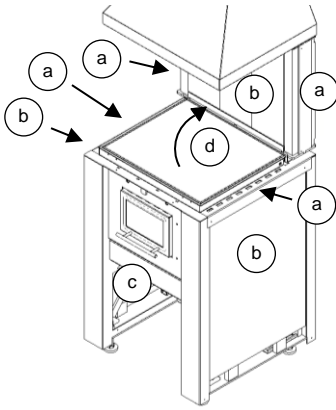
Aan het einde van de levenscyclus dient u de volgende informatie in acht te nemen voor demontage, recycling en/of verwijdering van de CookCook.

De volgende volgorde is geschikt voor het demonteren van uw CookCook:



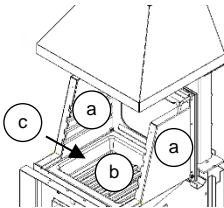
Stap 1

- a) Schroef de bekleding aan beide zijden los.
- b) Hierdoor kan het glas van de achterwand worden verwijderd.



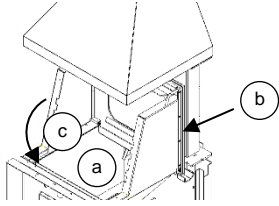
Stap 2

- a) Schroef de stalen platen aan de zijkanten los.
- b) De isolatiepanelen op het rookkanaal en de zijkanten van de romp van het toestel kunnen nu worden verwijderd.
- c) Neem de aslade eruit.
- d) Aan het eind, zwaai de keramische kookplaat omhoog.

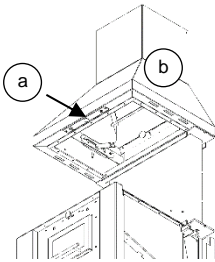


Stap 3

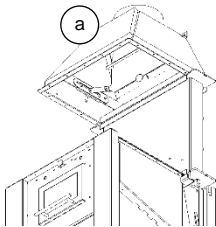
- a) Verwijder de bakstenen van de zijwanden.
- b) Neem de sintelbak eruit.
- c) Verwijder vervolgens de loszittende vuurstenen en isolatiepanelen van onder de emberbak uit de vuurkist.

**Stap 4**

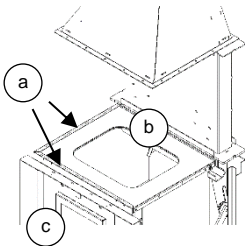
- a) Snijd de bodemplaat in de vuurkist weg met een slijpmachine en verwijder vervolgens de isolatieplaten eronder.
- b) Schroef het frameprofiel van de keramische kookplaat aan één kant los en schuif de keramische plaat eruit.
- c) De keramische kookplaat kan vervolgens weer worden neergelaten.

**Stap 5**

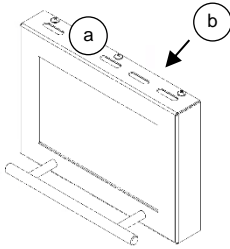
- a) Schroef de verlichtingseenheid los.
- b) Schroef de motorkap samen met het verlengstuk van onderen los en ruk het zo nodig los.

**Stap 6**

- a) De aangebrachte isolatieplaten kunnen worden verwijderd.

**Stap 7**

- a) Schroef nu de resterende twee frameprofielen van de kookplaat los.
- b) Verwijder vervolgens het isolatievlies.
- c) Draai de deur van de vuurkist naar buiten.



Stap 8

- a) Draai de schroeven op het deurframe los.
- b) Verwijder ten slotte de keramische ruit van het deurkozijn en maak deze vervolgens los van de afdichtstrips aan de binnenzijde.

Raadpleeg voor recycling en/of verwijdering de volgende tabel en noteer de kenmerken van het betreffende apparaatonderdeel.

Toestel onderdeel	Materiaal	Hergebruik	Afval code
Dekking	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Naambordje	Aluminium	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 02
Achterwand glas, keramisch glas en deurvenster	Glaskeramiek	De glaskeramische panelen kunnen worden afgevoerd als bouwafval. (Let op plaatselijke verwijderingsmogelijkheden)	17 02 02
Isolatiepanelen	Vermiculiet	Bouwafval (let op lokale verwijderingsmogelijkheden)	17 09 04
Rookkanaal	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Aslade	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Ember bakje	Gegoten staal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Bekleding van de vuurhaard	Vuurklei	Voordat vuurvaste stenen kunnen worden verwijderd, moeten zij eerst worden geïnspecteerd. Deze inspectie wordt uitgevoerd door de toezichhoudende autoriteit voor de handel en pas na de inspectie kan een besluit worden genomen over de wijze waarop de vuurvaste bakstenen kunnen worden verwijderd. De reden hiervoor is asbestbesmetting, die vooral kan voorkomen in oude open haarden of betegelde kachels.	17 01 07
Verlichtingseenheid	Glas, stof, kunststof, keramiek	Elektrisch schroot (let op plaatselijke verwijderingsmogelijkheden)	16 02
Motorkap	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Verlenging motorkap	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Isolerend vlies	Amorf calciummagnesiumsilicaat	(Let op plaatselijke verwijderingsmogelijkheden)	17 06 03
Deurkozijn	Staal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05
Afdichtstrips	Glasvezel	Pakkingen afvoeren als kunstmatige minerale vezels. (Let op plaatselijke verwijderingsmogelijkheden)	10 11 03
	Plaatstaal	Metaalschroot (let op plaatselijke afvoermogelijkheden)	17 04 05

Slovenski

Vsebina		
1	Predgovor	92
2	Opis delov	93
3	Funkcijski elementi	94
4	Pozor – posebne opombe	95
5	Ravnanje s funkcijskimi elementi	96
6	Ogrevanje (tudi kuhanje)	97
7	Pečenje na žaru	98
8	Odprti ogenj	99
9	Normativne nastavitve	100
10	Čiščenje kuhalne plošče	100
11	Odstranjevanje pepela	101
12	Čiščenje s strani dimnikarja	102
13	Kaj storiti v primeru požara v dimniku	102
14	Goriva	103
15	Tehnični podatki	104
16	Tehnična dokumentacija	105
17	Razstavljanje, recikliranje in/ali odstranjevanje	106

1 Predgovor

Izbrali ste CookCook, kuhinjski ogenj Rüegg – najlepša hvala za zaupanje.

CookCook je testiran v načinu kuhanja in ogrevanja v skladu z EN 12815 in ima vse potrebne odobritve za posamezne države. Ima razred energijske učinkovitosti A.

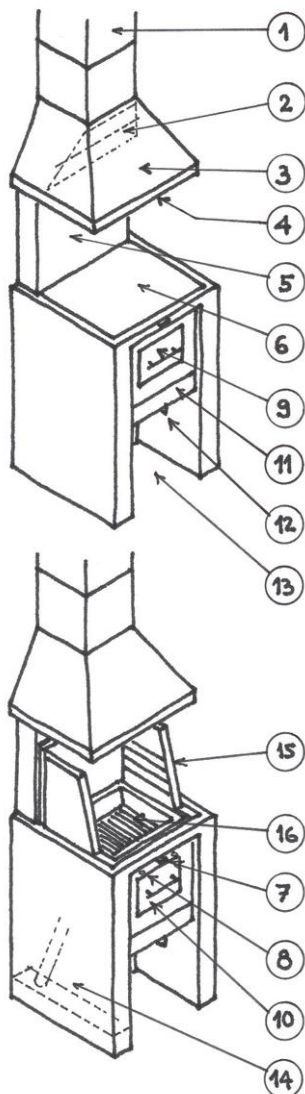
Pri oblikovanju tega izdelka je bil poseben poudarek posvečen okolju prijaznem zgorevanju in optimalni izrabi toplote. Zelo pomembna pa nam je bila tudi varnost izdelkov.

Za nemoteno delovanje in dolgo življenjsko dobo izdelka sta bistvenega pomena pravilno upravljanje in skrb za CookCook. Zato zelo natančno preberite ta navodila za uporabo in se strogo držite navodil proizvajalca.

Želimo vam veliko lepih ur z vašim CookCook.

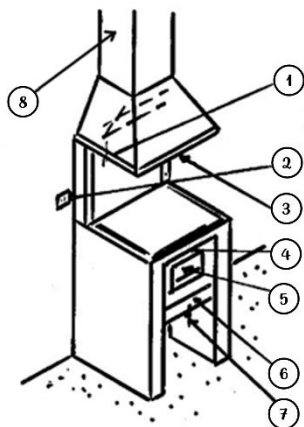
Rüegg Cheminée AG

2 Opis delov



1. Podaljšek nape
2. Integrirana obvodna loputa v dimniku
3. Napa, v različnih izvedbah iz nerjavnega jekla ali individualno zazidana
4. Osvetlitvena enota
5. Kanal za odvod dima, prekrit s ploščo Ceranglas na sprednji strani
6. Kuhalna plošča Ceran, zgibna
7. Gumb za odpiranje za prestavitev s kuhalnega štedilnika na kurišče za žar
8. Montažne luknje za zaščitno ploščo pred brizganjem
9. Štedilnik s polnilnimi vrati v 2 različnih različicah (nerjaveče jeklo ali steklo)
10. Štedilnik z zgorevalno komoro
11. Predal za pepel, pod njim zaščitni pokrov za predal za pepel
12. Regulator zraka za zgorevanje
13. Predal za shranjevanje lesa
14. Podstavek naprave z integriranim dvižnim mehanizmom in toplotno izolacijo
15. Žar s stranskimi stenami
16. Posoda za žerjavico

3 Funkcijski elementi



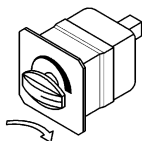
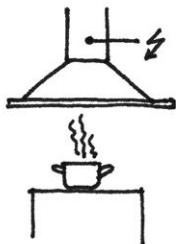
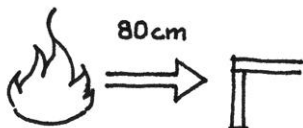
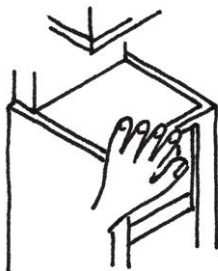
- [1] Delovanje obvodne lopute
- [2] Vtičnica motorja žara
- [3] Stikalo za luč na nape
- [4] Gumb za odpiranje za prestavitev s kahalnega štedilnika na kurišče za žar
- [5] Polnilna vrata zgorevalne komore štedilnika
- [6] Predal za pepel pod njim pa zaščitni pokrov za predal za pepel
- [7] Regulator zraka za zgorevanje
- [8] Delovanje dušilne lopute

CookCook lahko v celoti upravljate z uporabo tukaj navedenih funkcijskih elementov.

POZOR!

CookCook je serijsko izdelan izdelek in ga upravljavec pod nobenim pogojem ne sme spreminjati. V nasprotnem primeru je garancija proizvajalca izključena!

4 Pozor – posebne opombe

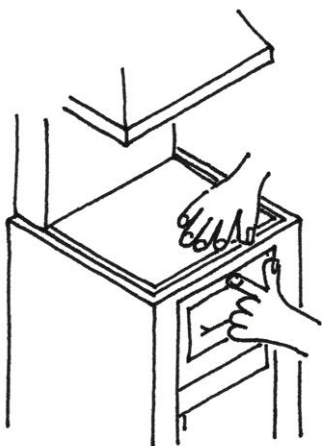


- **Vroče površine:**
Obvezno upoštevajte, da se lahko površine naprave med delovanjem močno segrejejo (kuhalna plošča Ceran, polnilna vrata, pepelnik, upravljanje obvodne lopute). Zato močno priporočamo, da pri delu z napravo nosite zaščitne rokavice. Originalna oprema je priložena napravi.
- **Varnostna razdalja:**
V območje neposrednega sevanja kuhinjskega ognja CookCook ne smete postavljati nobenih gorljivih predmetov, kot so mize, stoli itd., do razdalje **80 cm**, merjeno od sprednjega roba naprave.
- **Nape za odvajanje pare za štedilnik:**
Medtem ko **CookCook** peče na žaru (= odprto kurišče) mora **biti** ventilator za odvod zraka (napa) električnega štedilnika **izklopljen**.

Če hkrati uporabljate kurišče za žar in napa za odvajanje pare, bo dimni plin uhajal iz CookCook.
- **Prvi zagon:**
Vonji, ki se pojavijo ob prvem kurjenju, so normalni in so posledica izhlapevanja **maščob iz pločevine** in vezivnih sredstev za barvo. Zato priporočamo, da ob prvem kurjenju prostor dobro prezračite.
- **Dušilni ventil:**
Zavijte levo: Zaklopka se zapre. Zavijte desno: Klop se odpre. Izpušni plini se neovirano stekajo v lijak. Zdaj lahko odprete polnilna vrata.
Opozorilo: V načinu griljanja dušilni ventil ne sme biti nikoli zaprt!

5 Ravnanje s funkcijskimi elementi

Odpiranje in zapiranje kurišča za žar:



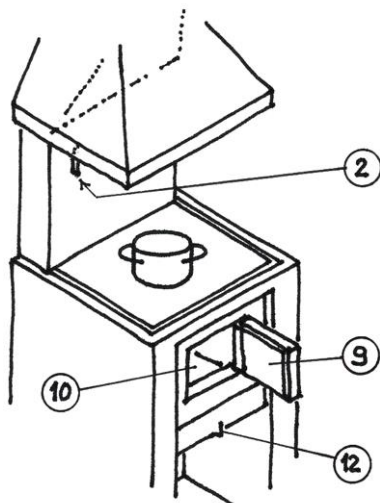
- a) Za odpiranje kurišča za žar morate kuhhalno ploščo Ceran [6] na višini logotipa najprej z eno roko potisniti navzdol.
- b) S palcem druge roke gumb za odpiranje "Grill" [7] zdaj trdno pritisnite.
- c) Zdaj lahko spustite kuhhalno ploščo Ceran in ta se bo sama od sebe odprla za približno 10–15 cm.
- d) Z obema rokama žar zdaj na obeh straneh primite za jezičke za oprijemanje (**dotaknite se le jezičkov za oprijemanje!**) in ga popolnoma obrnite navzgor.



Pri zapiranju kurišča za žar ravnejte v obratnem vrstnem redu. Upoštevajte, da je zaklepni mehanizem tako imenovano "dvoročno upravljanje". S tem se zagotovi, da si pri zapiranju vrat ne stisnete v rok.

6 Ogrevanje (tudi kuhanje)

Za optimalno delovanje žara s sistemom CookCook priporočamo naslednji postopek:

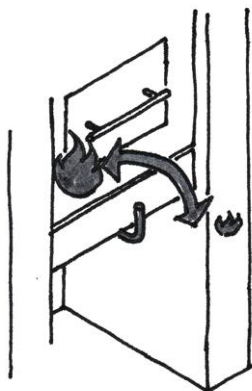


- a) Odpiranje polnilnih vrat [9].
- b) V sredini zgorovalne komore [10] naložite pripomoček za vžig ter drobne lesne sekance in jih prižgite.
- c) Nastavite regulator zraka za zgorevanje [12] v navpični položaj in nato popolnoma zaprite polnilna vrata [9].
- d) Takoj, ko les pravilno zagori, naložite debelejša polena. Zgorovalna komora se lahko napolni z **največ 2,2 kg lesa**. To ustreza približno **trem polenom**.
- e) Na vročo keramično kuhhalno ploščo Ceran [6] lahko sedaj postavite ponve in kuhate.
- f) Toplotno moč prek keramične kuhhalne plošče Ceran je mogoče uravnovati z regulatorjem zraka za zgorevanje [12].

Ročaj zasučite do sredine = Visoka vročina, hitro kuhanje

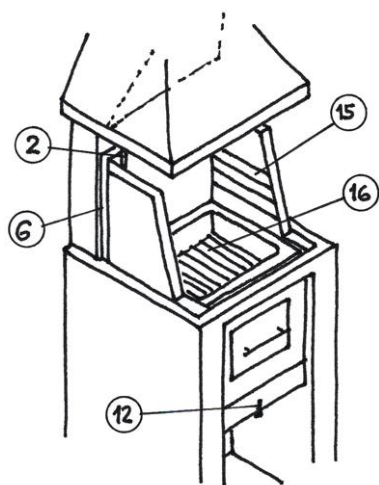
Ročaj zasučite desno = Majhna toplota, počasno kuhanje

- g) Če odprete obvodno loputo [2] v dimniku (povlecite ročico naprej), se vonjave po kuhanju odvajajo skozi dimnik.



7 Pečenje na žaru

Za optimalno pečenje na žaru s CookCook priporočamo naslednji postopek:

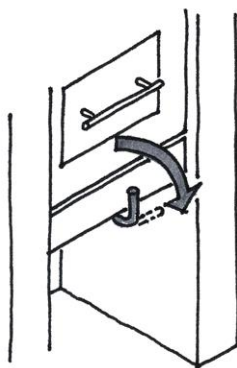


- a) Odprite lopute za neposredni vlek [2] v dimniku (povlecite ročico naprej).
- b) Pripomočke za vžig in drobne lesne ostružke položite na posodo za žerjavico [16] (ognjišče) in prižgite.
- c) Takoj, ko drobni kosi lesa zagorijo, vsujte oglje v posodo za žerjavico.

Največ: 1,5 kg lesnega oglja

To pomeni, da lesnega oglja ne smete napolniti višje od zgornjega roba posode za žerjavico.

- d) Rešetko za žar lahko zdaj potisnete med stranske stene [15] čez razgreto žerjavico (po pribl. 15 minutah).
- e) Takoj, ko je dovolj žerjavice, morate regulator zraka za zgorevanje [12] popolnoma zapreti.
- f) Ko ogenj popolnoma ugasne, zaprite obvodno loputo [2] in zaprite kuhhalno ploščo Ceran [6] v smeri navzdol.

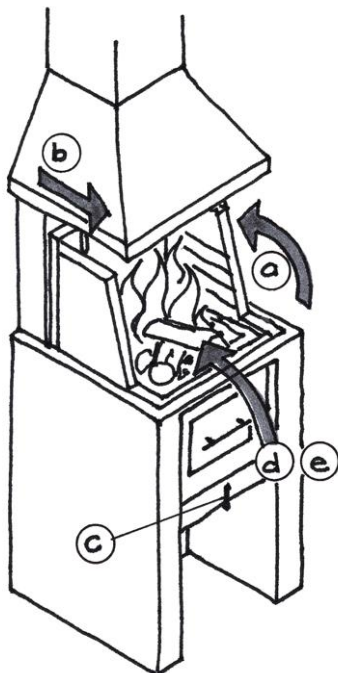


POZOR!

Odprtega ognja za žar nikoli ne pustite brez nadzora!
Različica: Zakurite v zgorevalni komori in položite v posodo za žerjavico, ko se ogenj od spodaj vname.

8 Odprti ogenj

Kuhinjski ogenj CookCook vam z odprtim kuriščem za žar omogoča tudi odprto delovanje naprave, kot pri kaminu, in uživanje ob ognju. Da zagotovite nemoteno kurjenje, morate ravnati na naslednji način:



- a) Kurišče za žar odprite tako, da odprete kuhalno ploščo Ceran v smeri navzgor.
- b) Popolnoma odprite obvodno loputo v dimniku (povlecite do konca naprej).
- c) Popolnoma odprite zrak za zgorevanje (navpična postavitvev).
- d) Na sredino posode za žerjavico postavite vžigalni pripomoček, nanj naložite drobna drva in prižgite ogenj.
- e) Takoj ko les zagori, dodajte še 2–3 polena.

Največ: 3,0 kg lesa/uro

Ne kurite več od predpisane največje količina lesa.

Za odprto kurjenje uporabljajte le dovolj suh in drobno cepljen les, to pomeni, da je treba les na suhem hraniti najmanj 3 leta.

- f) Ko ogenj popolnoma
Zaprte obvodno loputo in zrak za zgorevanje ter zaprite kuhalno ploščo Ceran v smeri navzdol.

POZOR!

Odprtega ognja za žar nikoli ne pustite brez nadzora!

9 Normativne nastavitve

Dodatne informacije o nastavitvah v normativnih pogojih (stanje na preskusni napravi) so na voljo na naslednji povezavi:

www.ruegg-cheminee.com/de_CH/regulation/normative-information/

Upoštevajte, da se te informacije nanašajo na razmere na preskusni napravi, ki se lahko močno razlikujejo od razmer v vaši konstrukciji.

10 Čiščenje kuhalne plošče

Da boste lahko dolgo uživali v svoji lepi in praktični kuhalni površini, vas prosimo, da upoštevate naslednje nasvete in napotke:



Najprej s čistilnim strgalom odstranite vso grobo umazanijo in ostanke hrane s kuhalne površine CERAN®.



Na hladno kuhavno površino CERAN® nanesite nekaj kapljic primerne čistilnega sredstva in ga drgnite s kuhinjskim papirjem ali čisto krpo.



Nato kuhavno površino CERAN® mokro obrišite in jo s čisto krpo obrišite do suhega.

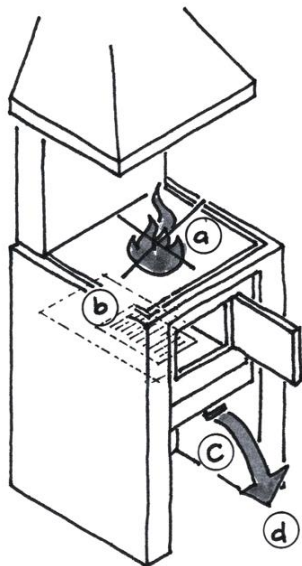
Nasvet: Kuhavno površino CERAN® redno čistite, po možnosti po vsakem kuhanju.

Pomembno

- Če se predmeti iz plastike, aluminijasta folija, sladkor ali živila, ki vsebujejo sladkor, po nesreči prilepijo na vročo kuhavno površino CERAN®, jih s strgalom takoj odstranite z vroče kuhalne cone. Tako se lahko izognete poškodbam površine. Pred kuhanjem hrane z visoko vsebnostjo sladkorja (npr. marmelada) vedno nanesite zaščitno sredstvo.
- V nobenem primeru ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev. Neustrezna so tudi kemično agresivna čistila, kot so pršilo za pečico ali odstranjevalci madežev.

11 Odstranjevanje pepela

Pepel, ki se nabira v zgorevalni komori, ostane na vložnem kamnu b.
Pepel je treba odstraniti po približno 10–15 urah kurjenja. Postopek je naslednji:



- a) Pred odstranitvijo pepela mora biti ogenj popolnoma pogašen, šele nato je dovoljeno odstraniti pepel.
- b) Pepel v zadnjem predelu zgorevalne komore se s strgalom za pepel (dodatna oprema) potegne skupaj. Vložni kamen nato dvignete za dve luknji za oprijemanje in ga s stranskim vrtljivim gibom izvlečete iz zgorevalne komore. Pepel pade v predal za pepel, ki je nameščen spodaj. Iz kurišča lahko pepel odstranite tudi s sesalnikom Ashclean.
- c) Predal za pepel pod polnilnimi vrati se izvleče. Za to je treba najprej zapreti regulator zraka za zgorevanje (obrne ga do konca v desno).
- d) Zdaj je mogoče pepel odstraniti. Za preprečitev kontaminacije pri prenašanju pepela je treba na predal za pepel predhodno namestiti zaščitni pokrov.

POZOR!

Pepel je treba redno odstranjevati iz zgorevalne komore, sicer bo prišlo do motenj pri kurjenju.

Preden pepel izpraznite, se obvezno prepričajte, da ni več žerjavice, sicer obstaja nevarnost požara. Plastične posode se ne smejo uporabljati!

12 Čiščenje s strani dimnikarja

Naprava, dimne cevi za vroče pline, povezovalni kos in dimnik mora dimnikar redno čistiti.

Zlasti po daljših prekinitvah delovanja je priporočeno predhodno preverjanje dimnika.

Priporočamo tudi, da sistem redno preverja strokovnjak.

13 Kaj storiti v primeru požara v dimniku

Če pri uporabi CookCook pride do požara v dimniku (zelo malo verjetno), morate ravnati na naslednji način:

- Nikoli ne odpirajte polnilnih vrat
- Popolnoma zaprite loputo zraka za zgorevanje
- Pokličite gasilce

14 Goriva



- Najpomembnejši predpogoj za dobro delovanje vašega CookCook je suh, naraven les.
- Drva **je treba hraniti na suhem 3 leta** (zaščitena pred vremenskimi vplivi). Skladiščenje v zaprtih kletah ali podzemnih garažah ni priporočljivo, saj se les tukaj ne more sušiti. Moker les ima veliko nižjo kurilno vrednost in povzroča veliko saj.
- Za pečenje na žaru so primerni jajčni briketi iz lesnega oglja ali lesno oglje.
- Z zakonom je v CookCook **prepovedano** kuriti naslednja goriva:
 - Lakiran, premazan les
 - Iverne plošče, ostanki pohištva
 - Lubje/rezanci
 - Plastika, karton, časopisi
 - Gospodinjski odpadki
 - Oglje (razen lesno oglje)

Če se uporabljajo prepovedana goriva, je garancijska obveznost proizvajalca izključena.

- Kuhinjski ogenj CookCook je zasnovan za največjo nakladalno količino lesa. Ta največja količina lesa se ne sme preseči. Če je naprava dalj časa preobremenjena s prevelikimi količinami goriva, se naprava poškoduje in garancijska obveznost proizvajalca odpade.

- Kuhanje:	največ 2,6 kg lesa/h
- Pečenje na žaru:	največ 1,5 kg lesnega oglja/h
- Ogrevanje:	največ 2,6 kg lesa/h

15 Tehnični podatki

Naslednji tehnični podatki kuhališča CookCook se nanašajo na delovanje kuhališča (zaprto ognjišče), ki je bilo preizkušeno v skladu s standardom DIN EN 12815.

		CookCook	
Dimenzije	Kamin (svetla odprtina), V × Š × D	cm	-
	Zunanje mere aparata, V × Š × D	cm	60 x 60 x individualno
	Celotna teža	kg	225
Tehnični podatki	Število x dolžina dnevnika	cm	1 x 25
	Dovoljena količina lesne krme	kg/h	2.6
	Masni pretok izpušnih plinov	g/sec	8.0
	Temperatura izpušnih plinov	°C	351
	Najnižji dobavni tlak	Pa	12
	Priključek izpušnih plinov - Ø	cm	20
DIN EN 12815		Št.	RRF-15 18 5177

16 Tehnična dokumentacija

V skladu z uredbama (EU) 2015/1186 in (EU) 2015/1185

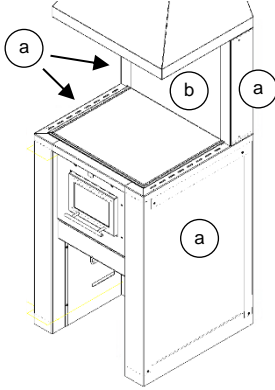
Ime in naslov dobavitelja	Rüegg Cheminée Schweiz AG Studbachstrasse 7 8340 Hinwil / Švica
Identifikator modela	CookCook
Poročila o preskusih	RRF-15 18 5177
Neposredna toplotna moč = Nazivna toplotna moč P_{nom}	7.0 kW
Učinkovitost pri nazivni toplotni moči	≥ 74 %
Posredna toplotna moč	-
Posredna toplotna moč	Ne
Usklajeni standardi	EN 12815:2001 / A1:2004 / AC:2007
Indeks energetske učinkovitosti (EEI)	≥ 97
Posebni previdnostni ukrepi pri montaži, namestitvi ali vzdrževanju	<i>Med drugim je treba vedno upoštevati požarno zaščito in varnostne razdalje do gorljivih gradbenih materialov! V kamin je treba vedno dovajati dovolj zraka za zgorevanje. Sistemi za odvajanje zraka lahko ovirajo dovod zraka za zgorevanje!</i>

Gorivo	Prednostno gorivo	Drugo primerno gorivo	Letna učinkovitost η_s	Emisije pri nazivni toplotni moči (pri najmanjši toplotni moči)			
				PM	OGC	CO	OGC
				[x] mg / Nm ³ (13 % O ₂)			
Hlodi, vsebnost vlage ≤ 25 %	Da	Ne	≥ 65 %	≤ 40 (-)	≤ 120 (-)	≤ 1250 (-)	≤ 200 (-)
Stišnen les, vsebnost vlage < 12 %	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Druga lesna biomasa	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Nedrevesna biomasa	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Antracit in suhi parni premog	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Koks iz črnega premoga	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Polkoks	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Bituminozni premog	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Lignitni briketi	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Šotni briketi	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Briketi iz mešanice fosilnih goriv	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Druga fosilna goriva	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Briketi iz mešanice biomase in fosilnih goriv	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Druge mešanice biomase in trdnih goriv	Ne	Ne	-	-	-	-	-
Poraba pomožne energije	Vrsta toplotne moči / regulacija sobne temperature						
Pri nazivni toplotni moči	$e_{l,max}$	-	kW	Enostopenjska toplotna moč, brez nadzora sobne temperature.			Ne
Z minimalno toplotno močjo	$e_{l,min}$	-	kW	Dve ali več stopenj, brez nadzora sobne temperature			Da
V načinu pripravljenosti	$e_{l,ss}$	-	kW	Regulacija sobne temperature z mehanskim termostatom			Ne
Učinkovitost goriva (na podlagi neto kalorične vrednosti (NCV))	Z elektronskim uravnavanjem sobne temperature in uravnavanjem dnevnega časa						
Z minimalno toplotno močjo	$\eta_{th,min}$	-	%	Z elektronskim uravnavanjem sobne temperature in regulacijo ob delavnikih			Ne
Zahteva po moči pilotskega plamena	Drugi predpisi						
Zahteva po moči pilotskega plamena	P_{plot}	Ne	kW	Nadzor sobne temperature z zaznavanjem prisotnosti			Ne
				Nadzor sobne temperature z zaznavanjem odprtega okna			Ne
				Z možnostjo daljinskega upravljanja			Ne

17 Razstavljanje, recikliranje in/ali odstranjevanje

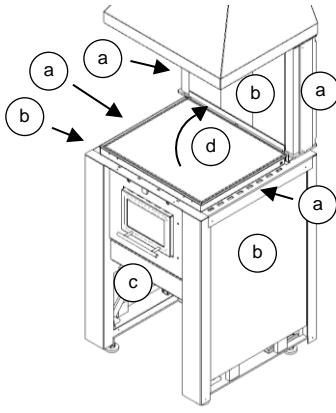
Ob koncu življenjske dobe upoštevajte naslednja navodila za razstavljanje, recikliranje in/ali odstranjevanje naprave CookCook.

Za razstavljanje naprave CookCook je primerno naslednje zaporedje:



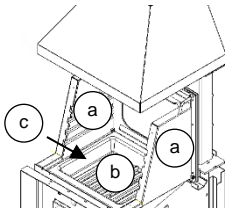
Korak 1

- a) Odvijte oblogo na obeh straneh.
- b) To omogoča odstranitev stekla na zadnji steni.



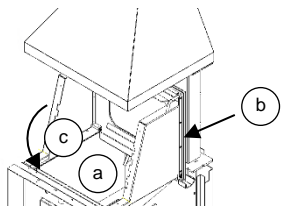
Korak 2

- a) Odvijte jeklene plošče na straneh.
- b) Zdaj lahko odstranite izolacijske plošče na dimnem kanalu in stranicah ohišja naprave.
- c) Odstranite predal za pepel.
- d) Na koncu dvignite keramično kuhavno ploščo.

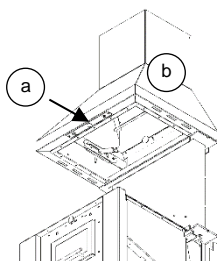


Korak 3

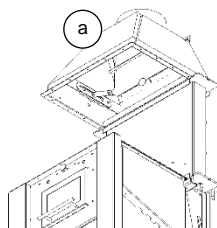
- a) S stranskih sten odstranite šamotne opeke.
- b) Odstranite pladenj za žarke.
- c) Nato iz kurišča odstranite ohišne opeke in izolacijske plošče, ki so ohišje zapustile pod pladnjem za ogenj.

**Korak 4**

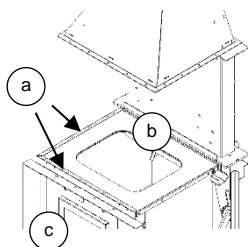
- a) Z brusilnikom odrežite spodnjo ploščo v kurišču in nato odstranite izolacijske plošče pod njo.
- b) Odvijte okvirni profil keramične plošče na eni strani in izvlecite keramično ploščo.
- c) Keramično ploščo lahko nato ponovno spustite.

**Korak 5**

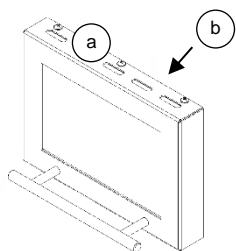
- a) Odvijte svetlobno enoto.
- b) Odvijte pokrov skupaj s podaljškom pokrova od spodaj in ga po potrebi odtrgajte.

**Korak 6**

- a) Uporabljene izolacijske plošče se lahko odstranijo.

**Korak 7**

- a) Odvijte preostala dva profila okvirja kuhalne plošče.
- b) Nato odstranite izolacijsko vlakno.
- c) Odprite vrata kurišča.

**Korak 8**

- a) Odvijte vijake na okvirju vrat.
- b) Na koncu odstranite keramično steklo z okvirja vrat in ga ločite od tesnilnih trakov na notranji strani.

Pri recikliranju in/ali odstranjevanju si oglejte naslednjo preglednico in upoštevajte značilnosti posameznega sestavnega dela naprave.

Sestavni del naprave	Material	Ponovna uporaba	Koda odpadkov
Pokrov	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Nazivna tablica	Aluminij	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja).	17 04 02
Steklo na zadnji plošči, keramično steklo in okno vrat	Steklokeramika	Steklokeramične plošče se lahko odstranijo kot gradbeni odpadki. (Upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 02 02
Izolacijske plošče	Vermikulit	Gradbeni odpadki (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 09 04
Dimni kanal	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Pepelni predal	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Pladenj za ogenj	Lito jeklo	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Obloga kurišča	Šamot	Pred odstranjevanjem ognjevarnih opek jih je treba najprej pregledati. To opravi organ za nadzor trgovine in šele po pregledu se lahko sprejme odločitev o načinu odstranjevanja šamotnih opek. Razlog za to je kontaminacija z azbestom, ki se lahko pojavi zlasti v starih kaminih ali kaminskih pečeh.	17 01 07
Enota za razsvetljavo	Steklo, tkanina, plastika, keramika	Električni odpadki (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	16 02
Pokrovček	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Podaljšek pokrova motorja	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Izolacijski flis	Amorfni kalcijev magnezijev silikat	(Upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 06 03
Okvir vrat	Jeklo	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05
Tesnilni trakovi	Steklena vlakna	Tesnila odstranite kot umetna mineralna vlakna. (Upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	10 11 03
Telo naprave	Jeklena pločevina	Odpadne kovine (upoštevajte lokalne možnosti odstranjevanja)	17 04 05

www.ruegg-cheminee.com

Rev 0 / 14.07.2023

The logo for Ruegg Switzerland. It features the word "ruegg" in a stylized, lowercase font with a flame-like graphic above the 'e'. Below the name, the word "SWITZERLAND" is written in a smaller, uppercase font.

ruegg
SWITZERLAND