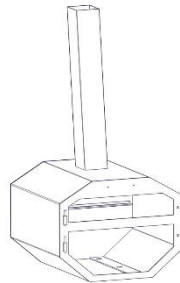


COOK-R



GUIDE D'UTILISATION DU
FOUR A BOIS FLAM'S-R



WOODEN OVEN FLAM'S-R
OWNER'S GUIDE






GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR
DEN HOLZOVEN FLAM'S-R

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions.

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise.

**NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMES!
NOT FOR INDOOR USE!
NICHT IN GESCHLOSSENEN RAUMEN NUTZEN!**

	I.	Sécurité.....	3
	II.	Bienvenue, cher Cook-R.....	4
	III.	Installation et préparation	6
	IV.	Conseils d'utilisation	8
	V.	Entretien.....	9
	I.	Security.....	11
	II.	Welcome, dear Cook-R	12
	III.	Installation and preparation	14
	IV.	Tips for use	16
	V.	Maintenance	17
	I.	Sicherheit	19
	II.	Willkommen, lieber Cook-R.....	20
	III.	Installation und Vorbereitung	22
	IV.	Hinweise für die Verwendung.....	24
	V.	Wartung.....	25

I. Sécurité

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce four.

COOK-R Murbach – Fours à bois ne peut en aucun cas être tenu responsable, négligence incluse sans réserve, des pertes ou dommages de toutes sortes ; il en va de même pour les dommages directs, indirects ou consécutifs pouvant découler de la manutention ou de l'utilisation du four, des produits et des services proposés par COOK-R Murbach – Fours à bois.

DANGER

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce four est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ N'utilisez pas le four dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.

⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatil pour embraser le combustible.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du combustible incandescent ou chaud.

⚠ Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

⚠ Le seul combustible prévu pour être utilisé dans le four est du bois.

⚠ Ne jamais chauffer le four à plus de 400 degrés Celsius.

AVERTISSEMENTS

⚠ N'utilisez pas ce four si tous ses composants ne sont pas en place.

Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce four. Un assemblage incorrect peut être dangereux.

⚠ N'utilisez jamais le four sans que le réceptacle à cendres ne soit installé (pied).

⚠ N'utilisez pas ce four sous un abris combustible.

⚠ Ne posez pas le four sur du verre ou une surface combustible.

⚠ N'utilisez pas le four par vent fort.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le four.

⚠ Ne touchez jamais les plaques de cuisson, les cendres, le combustible, le four ou la cheminée pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ Laissez le combustible se consumer complètement une fois la cuisson terminée. Pour ce faire, fermez les 2 portes. Ne laissez pas le four sans surveillance jusqu'à l'extinction complète.

⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbacue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 4 ou supérieure) pour cuire, ajouter du combustible ou pour manipuler les portes ou le thermomètre.

⚠ Utilisez des ustensiles à four appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.

⚠ N'utilisez pas les portes comme poignée pour soulever ou déplacer le four.

⚠ Ne posez rien contre le four.

⚠ Ne jetez jamais le combustible chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le combustible avant leur extinction complète.

⚠ Ne rangez pas le four avant l'extinction complète des cendres et du combustible.

⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le combustible se soit complètement consumé.

⚠ Ne vous appuyez pas sur le four.

⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le four.

⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre four. Celui-ci sera chaud pendant la

cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.

⚠ ATTENTION ! Ce four va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le four à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le four ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!

⚠ Ce four n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

⚠ N'utilisez pas ce four à moins de deux mètres d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

⚠ Maintenez en permanence le four sur une surface stable et de niveau sans trace de matériau combustible et ne le surchargez pas.

⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du four et des zones de passage.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser le four dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

⚠ Le four doit être ramoné régulièrement. La cheminée doit toujours être dégagée de tout obstacle

⚠ La fumée dégagée par le four est salissante et peut endommager irréversiblement tout ce qui se trouve dans son environnement.

PRÉCAUTIONS

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le combustible à l'aide d'eau.

⚠ Installez le four le plus loin possible des surfaces qui pourraient être salies/détériorées par la fumée dégagée par le four.

II. Bienvenue, cher Cook-R

Nous sommes heureux de pouvoir vous compter dans la communauté de COOK-R (chefs), et vous remercions pour votre achat.

COOK-R est une jeune entreprise qui défend des valeurs de qualité et de durabilité.

En tant que nouveau propriétaire d'un four COOK-R, vos retours et commentaires nous sont précieux afin de pouvoir proposer des produits toujours plus qualitatifs.

La cuisson au feu de bois présente de nombreux avantages, mais est aussi plus délicate qu'avec les moyens traditionnels. La prise en main du four est relativement simple, mais ne soyez pas déçu de ne pas réussir la pizza parfaite du premier coup !

Expérimentez : le four permet de réaliser des plats très variés. Le bois y ajoutera une saveur particulière et vous ferez impression auprès de vos convives. Vous pourrez trouver de l'inspiration sur nos réseaux sociaux.

Nous vous souhaitons d'excellentes aventures culinaires !

Vous souhaitez donner un élan au projet ?

Invitez vos amis à déguster une tarte flambée ou une pizza, vous êtes nos meilleurs ambassadeurs.

Vous souhaitez faire encore plus ?

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et donnez votre avis sur Google !





@cookr_



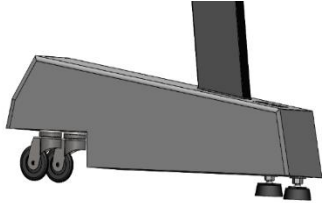
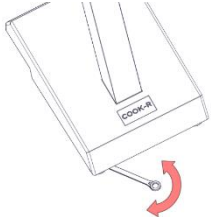
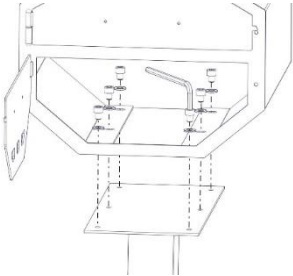
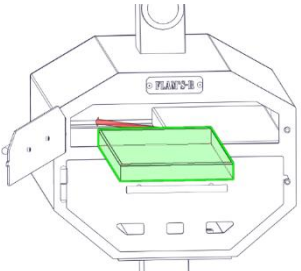
COOK-R



COOK-R Murbach – Fours à bois

III. Installation et préparation

1. Installation du four

	<p>Choisir l'emplacement</p> <p>Disposez le pied à l'endroit choisi pour installer votre four. Le sol doit être plat et stable. L'espace doit être suffisamment dégagé (voir chapitre 1 - sécurité).</p>
	<p>Mise à niveau</p> <p>A l'aide d'une clé à fourche (SW17) ajustez la hauteur des pieds réglables pour mettre le four à niveau. Vérifiez la stabilité du four et réajustez si besoin.</p> <p>Attention : Ne pas dévisser excessivement, cela pourrait entraîner la chute du four.</p>
	<p>Installation du four sur le support</p> <p>A l'aide d'une clé à 6 pans (M10) visser les 6 vis avec les rondelles (fournies) pour sécuriser le four sur le support. Vérifier la bonne stabilité de l'assemblage.</p> <p>Attention : La face avant du four doit être alignée avec l'inscription COOK-R sur le pied.</p>
	<p>Installation des pierres de cuisson</p> <p>Insérer les pierres une après l'autre dans leur logement par la porte supérieure.</p> <p>Attention : centrer les pierres. Il doit rester un espace d'environ 1cm entre les pierres et les parois latérales du four.</p>

2. Préchauffage de la peinture

Attention : la peinture est un élément fragile car elle est soumise à des conditions extrêmes de température et d'environnement. La première chauffe du four est une étape cruciale pour assurer une bonne tenue de la peinture dans le temps. Prenez le temps de suivre les étapes suivantes attentivement.

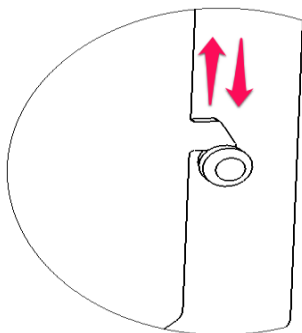
Attention : pendant la première chauffe, la peinture se ramollie et devient très fragile. Evitez tout contact avec le four et gardez les portes entrouvertes pour ne pas endommager la peinture. Une forte odeur se dégage pendant la première chauffe : Faites-le en extérieur dans un endroit très bien ventilé, ne cuisinez pas avec le four lors de la première chauffe.

Attention : les poignées deviennent chaudes. Utilisez un gant de cuisine adapté.

Première chauffe : Allumer quelques buchettes au centre du foyer (porte inférieure). La température devrait atteindre environ 150 degrés pendant 1h. Ajouter ensuite du bois pour atteindre une température d'environ 300 degrés pendant 2h. Laisser le bois se consumer entièrement. Laisser le four refroidir complètement pendant 24 heures. Le four est prêt à être utilisé !

IV. Conseils d'utilisation

1. Ouverture des portes



Attention : les poignées peuvent devenir très chaudes ! Utilisez toujours un gant de cuisine adapté pour les manipuler.

Pour ouvrir la porte, tirer délicatement la porte vers le haut, puis tirez la vers vous.

Pour refermer la porte, tirer délicatement vers le haut, puis reposez la sur le verrou

2. Alimentation du feu



Le four est conçu pour permettre aux flammes de remonter le long de la paroi pour gratiner le plat cuisiné.

Il est préférable d'utiliser du bois de hêtre ou d'érable fendu finement (5cm max.) et très sec. Vous obtiendrez ainsi une bonne chauffe et peu de fumée.

Garder la porte du bas grande ouverte lors du démarrage du feu, puis la fermer progressivement une fois les premières braises bien formées.

Afin de maintenir la température de cuisson constante, il est recommandé de remettre régulièrement une petite quantité de bois. Evitez les grandes variations de chauffe en remettant trop de bois en une fois.

V. Entretien

1. Avant chaque utilisation

- Pousser les cendres vers le fond, ou les vider si nécessaire.
- Retourner les plaques de cuisson afin de cuisiner sur la face pyrolysée par le précédent feu.
- Vérifier la bonne stabilité du four

2. Après chaque utilisation

- Lorsque votre four redescend en température (<200°C), pulvérisez de l'huile d'arachide sur toute la surface extérieure du four et répartissez à l'aide d'un vieux chiffon. Ceci permet de protéger le four et redonne de la brillance.
- Lorsque votre four est complètement éteint : si possible, déplacez votre four à l'abri de la pluie.
- Lorsque votre four est complètement éteint : si possible, couvrez-le avec une bâche pour barbecue. Attention, n'utilisez que des bâches compatibles car l'humidité emprisonnée pourrait endommager la peinture irréversiblement.

3. Hibernage

- Retirer les plaques de cuisson et les stocker en intérieur.
- Retirer toutes les cendres.
- Nettoyer intégralement l'intérieur du four
- Ramoner la cheminée
- Si possible, stocker le four dans un abri avec les portes entre-ouvertes

I. Security

Non-compliance with instructions RELATED TO DANGERS, WARNINGS and PRECAUTIONS contained in this user manual can cause serious injury or death, or a fire or explosion, which could cause property damage. Please read all the security information in this guide before using this oven.

COOK-R Murbach - Fours à bois cannot be held liable, negligently included without reservation, losses or damages of any kind; the same applies to direct, indirect or consecutive damages that may result from the handling or use of the oven, products and services offered by COOK-R Murbach - Fours à bois.

DANGER

⚠Warning! Do not use in closed premises! This oven is intended for outdoor use, in a well-ventilated area and is not intended to serve as a heating device and should never be used as such. When used indoors, toxic fumes can accumulate and cause serious injury or even death.

⚠Do not use the oven in a garage, a building, under an arbor, or any other closed space.

⚠Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile liquid to ignite the wood.

⚠Do not add any ignition liquid or coal impregnated with ignition liquid on incandescent or hot fuel.

⚠Remove flammable liquids and vapours (petrol, alcohol, etc.) and any combustible material from the cooking area.

⚠The only fuel intended to be used in the oven is wood.

⚠Never heat the oven to more than 400 degrees Celsius.

Warnings

⚠Do not use this oven if all its components are not in place. Be sure to follow the assembly instructions to properly assemble this oven. Incorrect assembly can be dangerous.

⚠Never use the oven without the ash receptacle installed (concrete feet).

⚠Do not use this oven under a flammable shelter.

⚠Do not place the oven on glass or a combustible surface.

⚠Do not use the oven in strong winds.

⚠Do not wear loose-sleeved clothing when lighting or using the oven.

⚠Never touch the baking stones, ash, fuel, oven, or fireplace to check if they are hot.

⚠Allow the wood to burn completely after cooking. To do this, close both doors. Do not leave the oven unattended until completely extinguished.

⚠Wear thermoresistant barbecue gloves (en 407, Level 4 or higher contact heat) to cook, add wood or handle doors or thermometers.

⚠Use suitable long-sleeved, heat-resistant oven utensils.

⚠Do not use the doors as a handle to lift or move the oven.

⚠Do not lay anything against the oven.

⚠Never throw hot fuel in a place where you could walk on it or where it could cause a fire. Never discard ash or fuel before they are completely extinguished.

⚠Do not store the oven until it is extinguished.

⚠Never remove ash until the fuel has completely consumed.

⚠Do not lean on the oven.

⚠The use of alcohol and/or drugs may limit the user's ability to assemble and use the oven correctly.

⚠Use caution when using your oven. This one will be hot during the cooking or cleaning and it should never be left unattended.

⚠Attention! This oven is going to get very hot. Do not move it while it is in use.

⚠Attention! Do not leave the oven within reach of children and pets.

⚠Attention! Do not use alcohol, gasoline, or other similar liquids to turn the oven on or reactivate! Use only EN1860-3 compliant firelighters!

⚠This oven is not designed for installation in a recreational vehicle or boat.

⚠Do not use this oven within two metres of combustible material. Fuel materials include, in a non-exhaustive way, wood (treated or not) from terraces, patios and porches.

⚠Keep the oven permanently on a stable, level surface without a trace of combustible material and do not overload it.

⚠Keep cables and electrical cords away from hot oven surfaces and passing areas.

⚠Warning! Do not use the oven in a confined and/or habitable space such as houses, tents, caravans, motorhomes, boats. Risk of death by carbon monoxide poisoning.

⚠The oven should be cleaned regularly. The chimney should always be cleared of any obstacles

⚠The smoke from the oven is messy and can irreversibly damage everything in its close environment.

Precautions

⚠Do not try to limit or extinguish fire with water.

⚠Install the oven as far away as possible from surfaces that could be soiled/deteriorated by smoke from the oven.

II. Welcome, dear Cook-R

We are pleased to be able to count you in the community of COOK-R, and we thank you for your purchase.

COOK-R is a young company that promotes values of quality and sustainability.

As the new owner of a COOK-R oven your feedback is invaluable to us to be able to offer ever more qualitative products.

Cooking over a wood fire has many advantages but is also more delicate than traditional means. The grip of the oven is relatively simple, but do not be disappointed not to succeed the perfect pizza the first time!

Experiment: the oven makes a wide variety of dishes. The wood will add a special flavour and you will make an impression with your guests. You can find inspiration on our social networks.



We wish you excellent culinary adventures!

Do you want to give the project a boost?

Invite your friends to enjoy a pie or pizza, you are our best ambassadors.

Want to do more?

Follow us on social networks and give your opinion on Google!



@cookr_



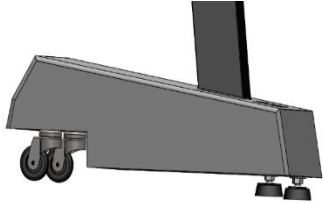

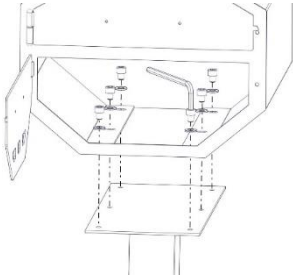
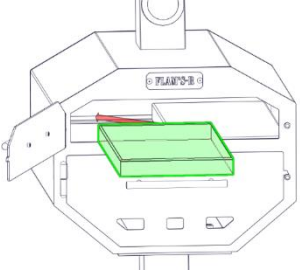
COOK-R



COOK-R Murbach – Fours à bois

III. Installation and preparation

1. Installing the oven

	<p>Choose the location</p> <p>Arrange the foot at the chosen place to install your oven. The soil should be flat and stable. The space must be sufficiently clear (see Chapter 1 - security).</p>
	<p>Stabilize</p> <p>Using a fork wrench (SW17), adjust the height of the feet to level the oven. Check the stability of the oven and adjust again if necessary.</p> <p>Warning: Do not unscrew excessively, this could cause the oven to fall.</p>
	<p>Installing the oven on the foot</p> <p>Using a 6-sided key (M10) screw the 6 screws with the washers (provided) to secure the oven on the holder. Check the stability of the assembly.</p> <p>Warning: The front of the oven should be aligned with the COOK-R inscription on the foot.</p>
	<p>Installing cooking stones</p> <p>Insert the stones one after the other into their dwelling through the upper door.</p> <p>Warning: center the stones. There should be a space of about 1cm between the stones and the side walls of the oven.</p>

2. Preheating the paint

Warning: paint is a fragile element because it is subject to extreme temperatures and environmental conditions. The first heating of the oven is a crucial step to ensure a good hold of the paint over time. Take the time to follow the steps carefully.

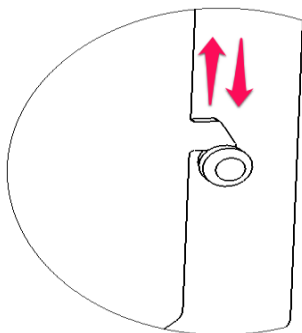
Warning: during the first heating, the paint softens and becomes very fragile. Avoid contact with the oven and keep doors ajar so as not to damage the paint. A strong smell is released during the first heating: Do it outdoors in a very well-ventilated area, do not cook with the oven during the first heating.

Warning: the handles get hot. Use a suitable kitchen glove.

First heating: Light a few logs in the centre of the fireplace (lower door). The temperature should reach about 150 degrees for an hour. Then add wood to get to a temperature of about 300 degrees for 2 hours. Allow the wood to burn completely. Allow the oven to cool completely for 24 hours. The oven is ready to be used!

IV. Tips for use

Opening the doors



Warning: the handles can get very hot! Always use a suitable kitchen glove to handle them.

To open the door, gently pull the door up, then pull it towards you.
To close the door, gently pull up, then rest it on the lock

Fire power



The oven is designed to allow the flames to rise up the wall to gratinate the cooked dish.

It is best to use finely split beech or maple wood (5cm max) and very dry. This will give you a good heat and little smoke.

Keep the bottom door wide open when starting the fire, then gradually close it once the first embers are well formed.

To keep the cooking temperature constant, it is recommended to regularly insert a small amount of wood. Avoid large variations in heat by inserting too much wood at once.

V. Maintenance

Before each use

- Push the ashes to the back, or empty if necessary.
- Turn the baking stones over to cook on the face that were in contact of the previous fire.
- Check the oven's stability

After each use

- When your oven drops in temperature (<200°C), spray peanut oil all over the outside of the oven and spread with an old cloth. This protects the oven and restores shine.
- When your oven is completely off: If possible, move it away from the rain.
- When your oven is completely off: If possible, cover it with a barbecue tarp. Be careful, use only compatible tarps as trapped moisture could damage the paint irreversibly.

Hibernating

- Remove the baking stones and store them indoors.
- Remove all ashes.
- Completely clean the inside of the oven
- Sweep the chimney
- If possible, store the oven in a shelter with the doors ajar.

I. Sicherheit

Nichtbeachtung der Anweisungen in Bezug auf DIE GEFAHREN, WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN in dieser Bedienungsanleitung kann schwere oder gar tödliche Verletzungen zur Folge haben oder ein Feuer oder eine Explosion verursacht, die zu Sachschäden führen können. Bitte lesen Sie alle Sicherheitsinformationen in der vorliegenden Gebrauchsanleitung vor der Verwendung dieses Ofens. COOK-R Murbach - Holzöfen kann unter keinen Umständen zur Verantwortung für Schäden oder Verluste jeglicher Art gezogen werden; Dies gilt auch für direkte, indirekte oder Folgeschäden, die sich aus der Handhabung oder Nutzung von Ofen, Produkten und Dienstleistungen ergeben können, die von COOK-R Murbach - Holzöfen angeboten werden.

GEFAHR

⚠️ **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Dieser Ofen ist für den Ausseneinsatz an einem gut belüfteten Ort bestimmt und ist nicht zum Heizen vorgesehen und darf auch nicht als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in Innenbereichen kann sich giftiger Rauch ansammeln, der zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen führen kann.

⚠️ Verwenden Sie den Ofen nicht in einer Garage, einem Gebäude, unter einer Laube, oder einem anders Geschlossenem Raum.

⚠️ Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere hochflüchtigen Flüssigkeiten zum Anzünden.

⚠️ Keine Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle ins Feuer oder auf heisse Oberflächen geben.

⚠️ Entfernen Sie entzündliche Flüssigkeiten und Dämpfe (Benzin, Alkohol usw.) sowie brennbare Materialien aus dem Kochbereich.

⚠️ Der einzige vorgesehene Brennstoff für den Ofen ist Holz.

⚠️ Den Ofen niemals auf mehr als 400°C erhitzen.

WARNUNGEN

⚠️ Verwenden Sie diesen Ofen nicht, wenn nicht alle Bestandteile vorhanden sind.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Montageanleitung befolgen, um diesen Ofen richtig zusammenzufügen. Eine falsche Montage kann gefährlich sein.

⚠️ Verwenden Sie den Ofen niemals, ohne dass der Aschebehälter (Fuss) installiert ist.

⚠️ Verwenden Sie diesen Ofen nicht unter einem brennbaren Dach.

⚠️ Stellen Sie den Ofen nicht auf Glas oder eine brennbare Fläche.

⚠️ Verwenden Sie den Ofen nicht bei starkem Wind.

⚠️ Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln, wenn Sie den Ofen anzünden oder verwenden.

⚠️ Berühren Sie nie die Schamottesteine, die Asche, das Brennholz, den Ofen oder den Kamin, um zu überprüfen ob sie heiss sind.

⚠️ Lassen Sie das Brennholz vollständig verbrennen, sobald Sie mit Backen fertig sind. Um das zu tun, schließen Sie beide Türen. Lassen Sie den Ofen bis zum vollständigen Erlöschen nicht unbeaufsichtigt.

⚠️ Tragen Sie thermoresistente Grillhandschuhe (gemäss EN 407, Kontaktwärme Stufe 4 oder höher) zum Backen, Hinzufügen von Brennholz oder zum Umgang mit Türen oder Thermometer.

⚠️ Verwenden Sie geeignete, lange und hitzebeständige Ofenutensilien.

⚠️ Verwenden Sie die Türen nicht als Griff, um den Ofen zu heben oder zu bewegen.

⚠️ Stellen Sie nichts gegen den Ofen.

⚠️ Entsorgen Sie niemals die heisse Asche an einer Stelle, wo man darauf treten könnte oder sie ein Feuer verursachen könnte. Entsorgen Sie nie die Asche oder das Brennmaterial, bevor diese vollständig ausgelöscht sind.

⚠️ Den Ofen nicht wegräumen, bevor die Asche und das Brennmaterial vollständig erloschen sind.

⚠️ Entferne die Asche und das Brennmaterial nie, bevor diese vollständig erloschen sind.

⚠️ Nicht auf den Ofen drücken.

⚠️ Der Konsum von Alkohol, Medikamenten und/oder Drogen kann die Fähigkeit des Benutzers einschränken, den Ofen richtig zu montieren und anschliessend zu verwenden, einschränken.

⚠️ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ihren Ofen verwenden. Dieser ist während des Backens oder Reinigens heiss und er darf nie unbeaufsichtigt gelassen werden.

⚠️ **ACHTUNG!** Der Ofen wird sehr heiss. Bewegen Sie diesen während der Verwendung nicht.

⚠️ **ACHTUNG!** Verhindern Sie die Zugänglichkeit des Ofen für Kinder und Haustiere.

⚠️ **ACHTUNG!** Verwenden Sie keinen Alkohol, kein Benzin oder eine ähnliche Flüssigkeit, um den Ofen anzuzünden oder zu reaktivieren! Nur EN-1860-3 konforme Feueranzünder verwenden!

⚠️ Dieser Ofen ist nicht für den Einbau in ein Freizeitfahrzeug oder ein Boot ausgelegt.

⚠️ Verwenden Sie diesen Ofen nicht weniger als zwei Meter von einem brennbaren Material entfernt. Zu den brennbaren Materialien gehören auch Holz (behandelt oder unbehandelt) von Terrassen und Veranden.

⚠️ Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene Oberfläche ohne Spuren von brennbarem Material und ausreichend Nutzlast.

⚠️ Halten Sie elektrische Kabel und Leitungen von den warmen Flächen des Ofens und den Durchgangsbereichen fern.

⚠️ **WARNUNG!** Den Ofen nicht in engen Verhältnissen und/oder bewohnten Räumen verwenden. Dazu gehören zum Beispiel Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Sterberisiko durch Kohlenmonoxidvergiftung.

⚠️ Der Ofen muss regelmässig gereinigt werden. Der Kamin muss immer frei sein.

⚠️ Der vom Ofen freigesetzte Rauch ist schmutzig und kann alles, was sich in seiner Umgebung befindet, irreversibel beschädigen.

VORSICHTSMASSNAHMEN

⚠️ Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken oder dieses mit Wasser löschen.

⚠️ Installieren Sie den Ofen so weit wie möglich von Oberflächen entfernt, die durch den rauchenden Ofen verschmutzt/beschädigt werden könnten.

II. Willkommen, lieber Cook-R

Wir freuen uns, Sie in der Cook-R-Community (Chefköche) willkommen zu heissen und bedanken uns für Ihren Kauf.

COOK-R ist ein junges Unternehmen, das sich für Qualität und Langlebigkeit einsetzt.

Als neuer Besitzer eines COOK-R-Ofens sind uns Ihre Rückmeldungen und Feedbacks wichtig, um immer besser zu werden.

Das Backen mit Holzfeuer hat viele Vorteile, ist aber auch schwieriger als mit herkömmlichen Mitteln. Die Inbetriebnahme des Ofens ist relativ einfach, aber seien Sie nicht enttäuscht, wenn die erste Pizza noch nicht perfekt ist!

Experimentieren Sie: Mit dem Ofen können Sie sehr abwechslungsreiche Gerichte herstellen. Das Holz wird dem Essen einen besonderen Geschmack geben und Sie werden bei Ihren Gästen Eindruck hinterlassen. Sie können sich in unseren sozialen Netzwerken inspirieren.

Wir wünschen Ihnen tolle kulinarische Abenteuer!

Wollen Sie dem Projekt einen Impuls geben?

Laden Sie Ihre Freunde zu Flammkuchen oder Pizza ein, sie sind unsere besten Botschafter.

Möchten Sie noch mehr tun?

Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken und teilen Sie Ihre Meinung auf Google!





@cookr_



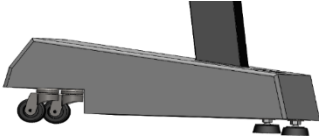
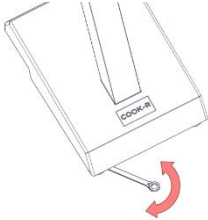
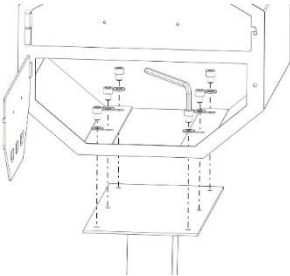
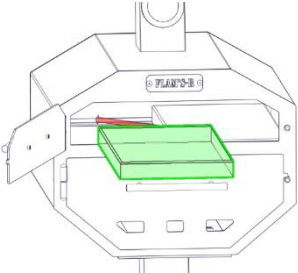
COOK-R



COOK-R Murbach – Fours à bois

III. Installation und Vorbereitung

Einbau des Ofens

	<p>Standort auswählen</p> <p>Stellen Sie den Fuss an die gewählte Stelle, um Ihren Ofen zu installieren. Der Boden muss flach und stabil sein. Es muss ausreichend Platz vorhanden sein (siehe Kapitel 1 - Sicherheit).</p>
	<p>Aufrüstung</p> <p>Mit einem Gabelschlüssel (SW17) passen Sie die Höhe der einstellbaren Füße an, um den Ofen zu nivellieren. Überprüfen Sie die Stabilität des Ofens und justieren Sie bei Bedarf nach.</p> <p>Achtung: Nicht übermässig schrauben, dies könnte zum Sturz des Ofens führen.</p>
	<p>Einbau des Ofens auf dem Untergrund</p> <p>Mit einem Inbusschlüssel (M10) schrauben Sie die 6 Schrauben mit den (mitgelieferten) Unterlegscheiben ein, um den Ofen auf dem Fuss zu befestigen. Überprüfen Sie die richtige Stabilität der Montage.</p> <p>Achtung: Die Vorderseite des Ofens muss mit der Cook-R-Aufschrift auf dem Fuss ausgerichtet sein.</p>
	<p>Einbau der Schamottesteine</p> <p>Setzen Sie die Steine einen nach dem anderen durch die obere Öffnung in den vorgesehenen Aufnahmen ein.</p> <p>Achtung: Die Steine zentrieren. Es muss ein Abstand von ca. 1cm zwischen den Steinen und den Seitenwänden des Ofens bleiben.</p>

Vorwärmen der Farbe

Achtung: Die Farbe ist ein empfindliches Element des Ofens, da sie extremen Temperatur- und Umgebungsbedingungen ausgesetzt ist. Die erste Feuerung des Ofens ist ein entscheidender Schritt, um eine gute Haltbarkeit der Farbe zu gewährleisten. Nehmen Sie sich Zeit, um die nächsten Schritte sorgfältig auszuführen.

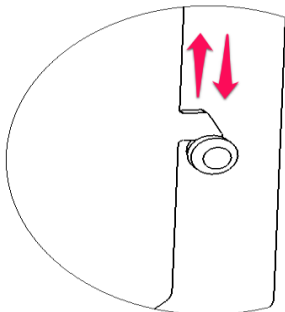
Achtung: Beim ersten Aufwärmen wird die Farbe weich und wird sehr zerbrechlich. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Ofen und halten Sie die Türen offen, um die Farbe nicht zu beschädigen. Beim ersten Aufwärmen entsteht ein starker Geruch: Machen Sie es im Freien an einem sehr gut belüfteten Ort, backen Sie beim ersten Feuern mit dem Ofen nichts.

Vorsicht: Die Griffe werden heiss. Verwenden Sie einen passenden Küchen-Handschuh.

Erste Heizung: Ein paar Holzstücke in der Mitte unter dem Kamin (untere Tür) anzünden. Die Temperatur sollte etwa 150°C während einer Stunde erreichen. Dann Holz hinzufügen, um eine Temperatur von etwa 300°C während zwei Stunden zu erreichen. Lassen Sie das Holz vollständig abbrennen. Den Ofen für 24 Stunden vollständig abkühlen lassen. Der Ofen ist jetzt einsatzbereit!

IV. Hinweise für die Verwendung

Türen öffnen



Achtung: Die Griffe können sehr heiss werden! Verwenden Sie immer einen passenden Küchenhandschuh, um die Türen zu manipulieren.

Um die Tür zu öffnen, heben Sie vorsichtig die Tür nach oben, um diese anschliessend zu öffnen.
Um die Tür zu schliessen, heben Sie diese vorsichtig an und legen Sie diese auf den Riegel.

Anzünden des Feuers



Der Ofen ist so konzipiert, dass die Flammen entlang der Wand aufsteigen können, um das Gericht zu backen.

Am besten ist es, fein gespaltenes (max. 5cm) und sehr trockenes Buchen- oder Ahornholz zu verwenden. So erhalten Sie eine gute Hitze und wenig Rauch.

Halten Sie die untere Türe weit offen bis das Feuer gut brennt und Schliessen Sie diese nach und nach bis eine gute Glut vorhanden ist.

Um die Kochtemperatur konstant zu halten, wird empfohlen, regelmässig eine kleine Menge Holz nachzulegen. Grosse Mengen Holz auf einmal können zu grossen Temperaturschwankungen im Ofen führen.

VI. Wartung

Vor jeder Verwendung

- Die Asche auf den Boden schieben oder bei Bedarf leeren.
- Drehen Sie die Schamottesteine, um auf der unteren Seite eine Pyrolyse zur Reinigung durchzuführen. Prüfen Sie die Standfestigkeit des Ofens

Nach jedem Gebrauch

- Wenn die Temperatur im Ofen fällt wieder auf die Temperatur (< 200°C), sprühen Sie Erdnussöl über die gesamte Außenfläche des Ofens und verteilen Sie diese mit einem alten Tuch. Dies hilft, den Ofen zu schützen und wieder Glanz zu verleihen.
- Wenn Ihr Ofen vollständig erloschen ist: wenn möglich, stellen Sie den Ofen an einen regengeschützten Ort.
- Wenn Ihr Ofen vollständig erloschen ist: wenn möglich, decken Sie ihn mit einem Grillabdeckung. Vorsicht, verwenden Sie nur kompatible Abdeckungen, da die eingeschlossene Feuchtigkeit die Farbe irreversibel beschädigen kann.

Überwinterung

- Entfernen Sie die Schamottesteine und lagern Sie diese in einem trockenen Inneren Bereich.
- Alle Asche entfernen.
- Das Innere des Ofens vollständig reinigen
- Den Kamin reinigen
- Wenn möglich, lagern Sie den Ofen in einem geschützten Raum mit geöffneten Türen.

