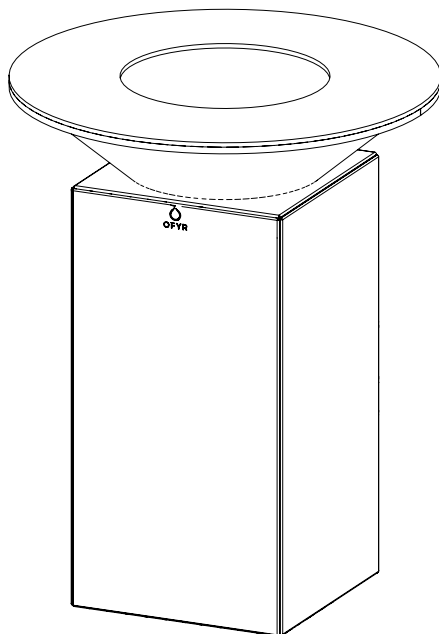




OFYR 75 CORTEN

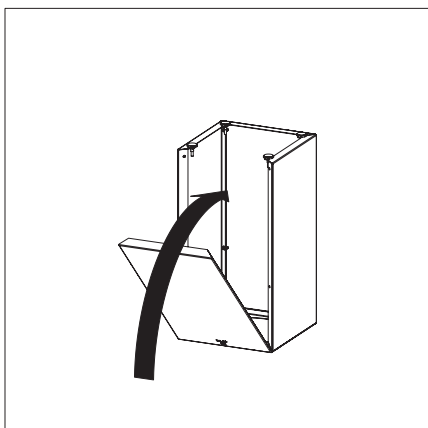
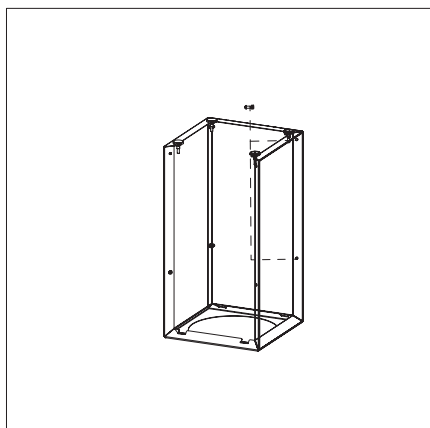
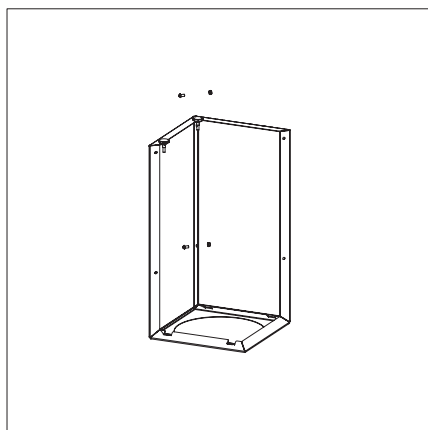
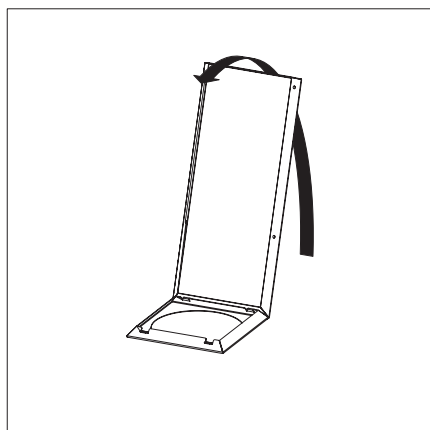
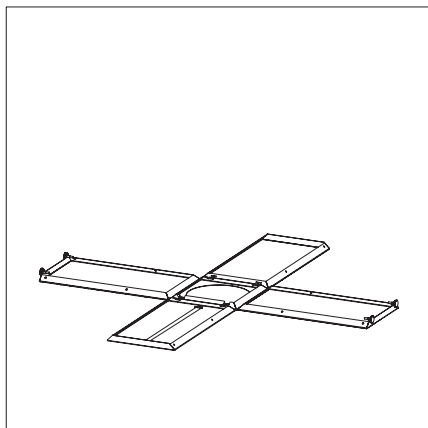
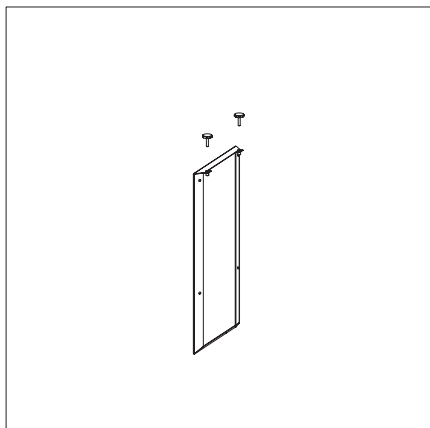


EN	6
ARA	16
CZ	26
DE	36
DK	48
EE	58
ES	68
FI	80
FR	90
HR	102
HU	112



IT	122
LT	134
LV	144
NL	154
NO	166
PL	176
PT	186
RO	198
SE	208
SK	218
UKR	228





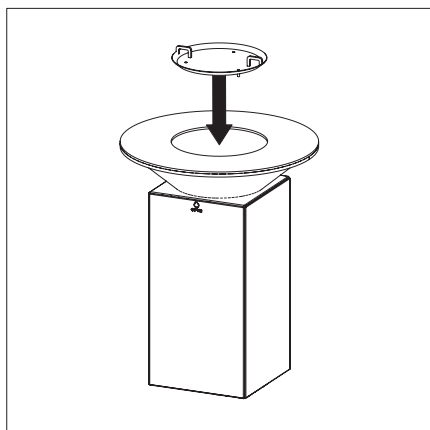
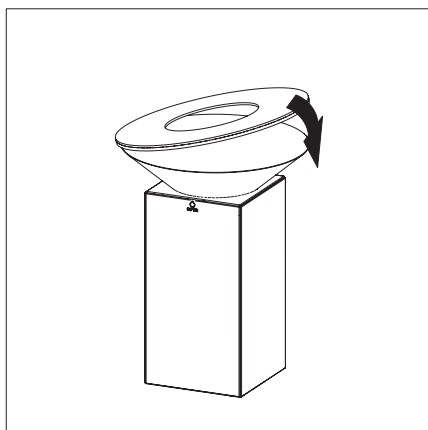
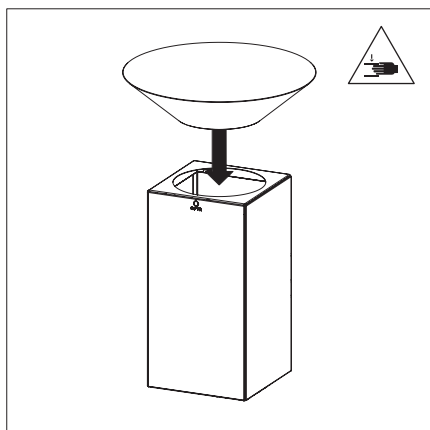
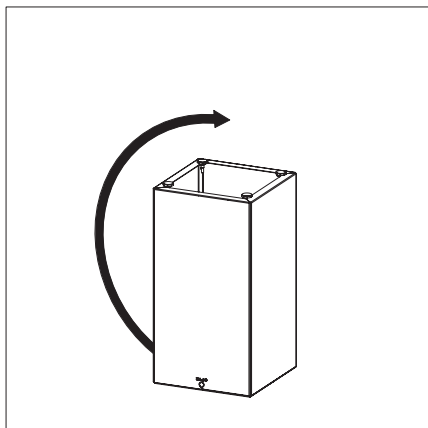
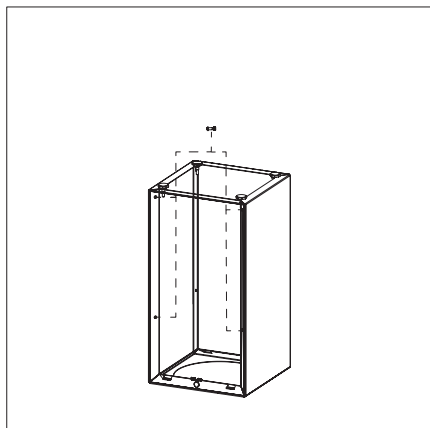
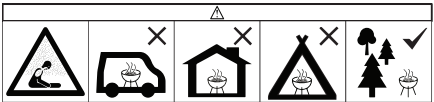


TABLE OF CONTENT

1. OFYR® 75 CORTEN	7
1.1 OFYR® 75 Corten	7
1.2 Specifications	7
2. WARRANTY TERMS PER ELEMENT	8
3. IMPORTANT INFORMATION AND WARNINGS	9
4. ASSEMBLING THE OFYR® 75 CORTEN	10
4.1 Setting up the plancha	11
5. COOKING WITH THE OFYR® 75 CORTEN	12
5.1 The best wood to use	12
5.2 The best way to light the fire	12
5.3 The best oil to use	13
6. FIRST TIME COOKING	13
6.1 First fire	13
6.2 Removing factory oil from the cooking plate	13
7. GENERAL PRODUCT SAFETY	14
8. MAINTENANCE	15
8.1 The cooking plate	15
8.2 The cone	15
8.3 The base	15



1. OFYR® 75 CORTEN

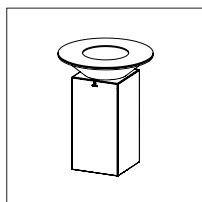
THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. OUR COLLECTION HAS BEEN DEVELOPED TO CREATE UNFORGETTABLE CULINARY MOMENTS IN YOUR OWN GARDEN. WITH HIGH-QUALITY MATERIALS AND AN ICONIC DESIGN, WE HELP YOU TAKE OUTDOOR COOKING TO THE NEXT LEVEL.

BEFORE STARTING YOUR OFYR JOURNEY, WE RECOMMEND YOU READ THIS MANUAL. WITH THESE TIPS AND TRICKS, WE WILL HELP YOU WITH EVERYTHING FROM LIGHTING YOUR FIRST FIRE TO MAINTENANCE AFTER COOKING. YOU WILL ALSO FIND THE ASSEMBLY INSTRUCTIONS, IMPORTANT INFORMATION AND WARRANTY CONDITIONS OF YOUR OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

The OFYR® 75 Corten is the entry-level model of the OFYR collection. It has a practical, compact design that fits perfectly in any garden or patio. With its smaller size, the OFYR® 75 Corten does not take up too much room, while the plancha-like cooking surface still offers plenty of space to prepare your favourite dishes. This model serves groups of 4-6 people at a time, making it ideal for small family gatherings and everyday cooking.

The cooking unit features an innovative airflow system, which improves the combustion of wood and limits smoke formation. Thanks to this system, the cooking plate also heats up faster and maintains a consistently high temperature. The base of the cooking unit consists of 5 separate parts and should be assembled by the consumer with the included 8 nuts.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFICATIONS

Material cooking plate	Steel
Material base	Corten steel
Thickness cooking plate	8 mm
Thickness cone	2 mm
Thickness base	1.5 mm
Diameter cooking plate	75 cm
Weight	60 kg

2. WARRANTY TERMS PER ELEMENT

A limited lifetime warranty applies to the material and construction of all OFYR® cooking units for the original buyers and owners, provided that they purchased their product from an authorised dealer and registered their warranty in the required manner through the OFYR Club at www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Cooking plate	5 years	3 years
Cone Corten steel	2 years	1 year
Base Corten steel	5 years	3 years

This warranty covers manufacturing defects. It applies to the original buyers or owners of an OFYR® cooking unit provided:

- They purchased their product from OFYR® or an authorised dealer.
- They used and maintained their product according to the instructions in this manual.

NOT COVERED BY WARRANTY

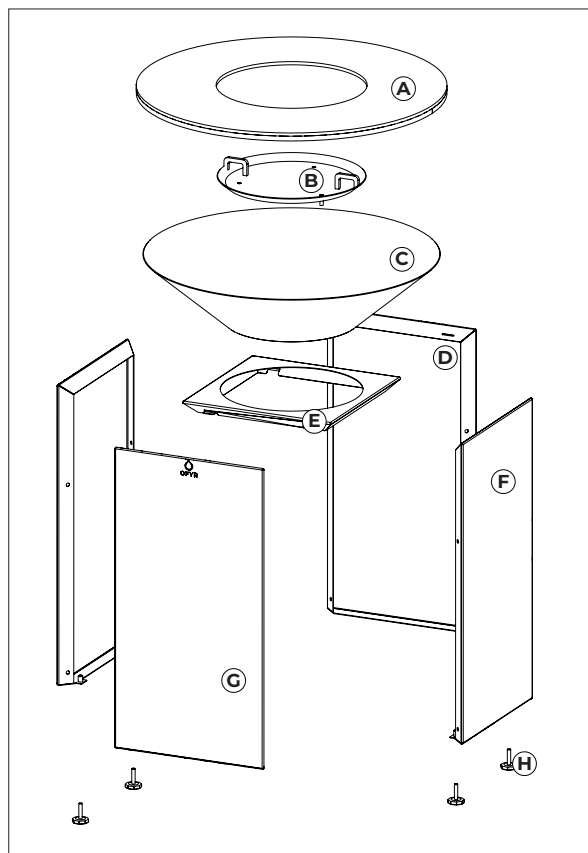
- Wear, corrosion, deformation and discolouration of parts exposed to fire.
- Corrosion and discolouration caused by external influences.
- Visual irregularities inherent to the manufacturing process.
- Damages caused by not following our instructions for intended use and maintenance.

3. IMPORTANT INFORMATION AND WARNINGS

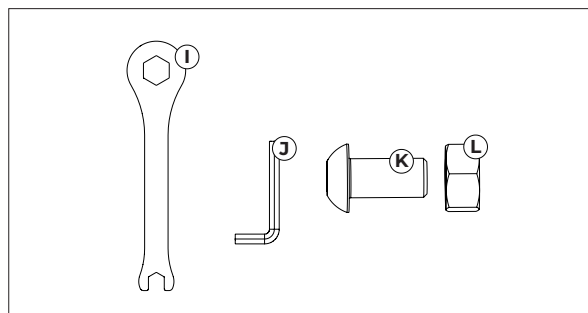
- 3.1 WARNING!** Please read this manual carefully, it contains information on the proper assembly and safe use of the barbecue. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the barbecue. Please keep this manual for future reference.
- 3.2 WARNING!** Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- 3.3 CARBON MONOXIDE HAZARD!** Burning wood gives off carbon monoxide, which has no odour and can cause death. Only use this plancha outdoors and ensure proper ventilation.
- 3.4 WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3!
- 3.5 DO NOT USE INDOORS!** Do not use the plancha in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- 3.6 WARNING!** This plancha will become very hot, do not move it during operation.
- 3.7 WARNING!** Keep children and pets away.
- 3.8** Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- 3.9** Do not use the plancha inside or on anything other than OFYR products.
- 3.10** To prevent the formation of burs on the edges of the steel cooking plate of your OFYR® Cooking Unit, do not roll the cooking plate during transport. As a result of the burs the top can no longer be scraped properly with a spatula.
- 3.11** Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin, and the surface they stand on. When it rains, corrosive water may run off these elements, which may permanently stain light-toned stone or wooden surfaces.
- 3.12** The unit's color may change over time as the corrosion process may not yet have fully unfolded. We are not liable for any color changes.
- 3.13** Any Corten steel components that are less corroded than others upon delivery are not eligible for replacement. All components will corrode naturally over time under the influence of the weather. We are not liable for any differences of corrosion between different elements.

4. ASSEMBLING THE OFYR® 75 CORTEN

The OFYR® 75 Corten will not be assembled upon delivery. Please follow our instructions to assemble your cooking unit correctly and safely. Always assemble the plancha with 2 people, as some parts are very heavy.



- A. Cooking plate
- B. Airflow plate
- C. Cone
- D. Base top
- E. Base backside
- F. Base side
- G. Base front
- H. Adjustable feet x4
- I. Wrench
- J. Allen key
- K. Bolt x8
- L. Nut x8



4.1 SETTING UP THE PLANCHA

- 4.1.1 Always use the plancha in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- 4.1.2 Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- 4.1.3 Keep a minimum 3 metres (10ft.) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- 4.1.4 Maintain a minimum distance of 3 meters (10ft.) from overhead construction, walls, rails, or other structures.
- 4.1.5 Always keep a fire extinguisher (BC or ABC) accessible while operating the plancha.
- 4.1.6 The plancha has to be installed on a secure level base prior to use.
- 4.1.7 Do not use the plancha on wooden or flammable surfaces.
- 4.1.8 Always be careful with moving or adjusting any part of the plancha, there is a danger of entrapment.
- 4.1.9 The product should be levelled before use.
- 4.1.10 Ensure that the airflow plate is installed and aligned in the centre of the cone before using the product.
- 4.1.11 Do not place the plancha on or near combustible surfaces.
- 4.1.12 Make sure to place the product on a flat surface before using it.
- 4.1.13 Check all the bolts are tightened after moving the product.
- 4.1.14 Handle with caution; the product has sharp edges.
- 4.1.15 Ensure that the product is properly positioned before and during use.
- 4.1.16 Do not shift the OFYR® Cooking Units after they are set up. This may cause damage to the adjustable feet or the rivet nuts with which they are attached. When moving the product first disassemble and then build back up again.
- 4.1.17 Do not use the adjustable feet to change the overall height of your OFYR® Cooking Unit, use them only to level the plancha. The unit may become unstable if the adjustable feet are extended by more than 10mm.

5. COOKING WITH THE OFYR® 75 CORTEN

THE TIPS AND TRICKS THAT ARE MENTIONED IN THIS SECTION, ARE ALSO EXPLAINED IN VIDEOS THAT ARE AVAILABLE AT WWW.OFYR.COM.

Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to assemble or safely operate the plancha. Never overfill the plancha with wood. This can cause serious injury as well as damage to the plancha.

.....

5.1 THE BEST WOOD TO USE

- 5.1.1 We recommend using a softer type of wood to your preference. We advise against most types of hardwood since they burn at higher temperatures and can cause damage to the plancha.
 - 5.1.2 Do not load the cone with more than 6 pieces of wood at a time.
 - 5.1.3 Ensure that the wood is completely dry before lighting it. We recommend very dry wood with a maximum moisture content of 20%.
 - 5.1.4 OFYR recommends firewood that creates thick charcoal. For this reason, we prefer beech or ash wood.
-

5.2 THE BEST WAY TO LIGHT THE FIRE

- 5.2.1 The ideal log size to use is around 10 x 30 cm. We advise against using larger logs, as these tend to catch fire quickly but generally do not burn down properly due to a lack of space for oxygen in the cone.
- 5.2.2 When it is cold or very windy, you might need more wood. After about 3 hours, you will need to empty the cone.
- 5.2.3 Stack the pieces of wood two by two, as if you were building a log cabin, with the bark facing outwards to further prevent smoke formation.
- 5.2.4 The outdoor temperature is an important factor in the time needed to properly heat the cooking plate. This time can range from 25 to 30 minutes in the spring and summer to 45 to 60 minutes in autumn and winter.
- 5.2.5 Depending on the weather conditions, the cooking plate will reach a temperature of around 300 °C on the inner edge and 200 °C on the outer edge.
- 5.2.6 Once the fire is burning properly, spread the wood and coal under the edges of the cooking plate. Add new wood in the middle with the bark facing up. Repeat this process until you are done cooking.
- 5.2.7 In autumn and winter, it will take more wood to keep the cooking plate warm. When it is windy, the cooking plate will be hottest on the side where the wind leaves the cooking unit. Compensate this by pushing more hot coals to the opposite side of the cone.

5.3 THE BEST OIL TO USE

- 5.3.1 For the first 2 to 3 times, it is recommended to use olive oil. This oil has a lower combustion point, which will help form a nice brown-black hue on the cooking plate.
- 5.3.2 After the first 2 to 3 times of cooking, we recommend using oils with a higher combustion point. Sunflower or groundnut oil are examples of oils that can withstand the high temperature of the fire.

6. FIRST TIME COOKING

6.1 FIRST FIRE

- 6.1.1 The cooking plate of the cooking unit is made of steel. During manufacturing, the plate is slightly pressed down in the middle to help excess juices drip into the fire when you are cooking. The heat from the fire will cause the cooking plate to bend downwards even further.
- 6.1.2 The first fire should be kept small for roughly 30 minutes to help the steel settle. If you light too big a fire during the first use of your OFYR® cooking unit, this might cause the cooking plate to bend too far during future use.
- 6.1.3 In some cases, the cooking plate bulges upwards in the middle and becomes convex. If this happens, please contact the store where you bought your cooking unit because this means that the steel is incorrectly stressed.

6.2 REMOVING FACTORY OIL FROM THE COOKING PLATE

- 6.2.1 The cooking plate will be covered in a protective layer of factory oil upon delivery. Before your cooking unit is ready to use, this layer needs to be removed.
- 6.2.2 Light your first fire and properly heat up the cooking plate. Drizzle on some olive oil and spread it out over the plate with a kitchen towel or white cloth. The olive oil will mix with the factory oil, making it easier to remove it. Scrape the plate clean with the spatula. Please note: when the cooking plate is not properly heated, the oil will become a sticky black substance that is difficult to remove.
- 6.2.3 Repeat these steps about 2 to 3 times until the scrapings that come off are beige instead of black.
- 6.2.4 Once the cooking plate is clean, it is ready to use. Time to drizzle a new layer of olive oil and start cooking!

7. GENERAL PRODUCT SAFETY

- 7.1 In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. Using a type 'BC' or 'ABC' fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- 7.2 The plancha has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flames. Do NOT lean over the plancha when lighting or when in use. Loose hair and clothing may catch fire.
- 7.3 Do not use the plancha without the use of suitable protective gloves.
- 7.4 Always read the manual of the protective gloves used and respect its limitations.
- 7.5 When handling hot metal parts like the grill or plancha, wear suitable protective gloves AND use long sturdy tools like an appropriate tong.
- 7.6 Never leave the plancha unattended while it is lit.
- 7.7 Be careful when removing food from the grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves and long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- 7.8 Never extinguish the fire with water, this can cause damage to the plancha. Let the fire burn until it dies out. This may take some time.
- 7.9 Clean the cooking plate while it is still warm. Only clean and store the remaining parts and accessories when everything has completely cooled down to ambient temperature.
- 7.10 Do not use more oil than necessary when cooking on the plancha, as this can cause flare-ups.
- 7.11 Be cautious of wood smoke, as it can cause eye irritation.
- 7.12 Do not load one side of the plancha with more than 15 kg.
- 7.13 The product stays hot for a long period after use. Let the product cool down completely before storage or placing it near flammable surfaces.
- 7.14 Keep loose hair or clothing away from the product when it is in use.

8. MAINTENANCE

Whether you cook outdoors every day or just at the weekends, it is important to maintain your cooking unit properly. By following these tips, you will be able to enjoy your cooking unit for many years to come. For video tutorials, you can visit www.ofyr.com.

8.1 THE COOKING PLATE

- 8.1.1 If you use your OFYR® cooking unit a lot, a smooth layer of carbon will build up on the cooking plate, making it extra smooth and extra comfortable to use. From time to time, this layer might come off in some spots. When you spot chips on the surface, simply scrape off the chips using the spatula, and rub on new oil. The carbon residue layer will gradually renew itself.
- 8.1.2 The cooking plate is made of black steel and will corrode if oil is not properly baked into it. Once the oil has properly been baked into the steel, only minor corrosion will develop. When the cooking plate is not used for longer periods of time, we recommend treating it with oil every 15-30 days. It is difficult to spread oil over a cold cooking plate, so we advise using a spray bottle with pan-coating instead.
- 8.1.3 Cover the cooking plate with the protective OFYR® products for extra protection.

8.2 THE CONE

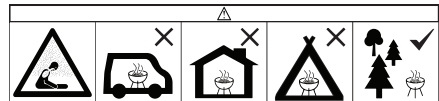
- 8.2.1 Remove the ashes after every use to prevent the cone from getting clogged up. If wet ash is left in the cone for too long or if you live in a wet or salty climate, steel chips may form on the inside and outside of the cone. These chips are easily removed with the spatula.
- 8.2.2 Ashes and coals can stay hot for a long period of time, sometimes even for several days. Always put the ashes and coals in an empty zinc or steel bin and then throw water over them so they are completely wet. Only then dispose of the ashes and coals in your regular bin.

8.3 THE BASE

- 8.3.1 While you are cooking, oil might splash on the base. These splashes cannot be removed from Corten steel. To make the splashes blend in, we recommend that you oil the entire base with a kitchen towel. Please note: this treatment will darken the colour of the base. When it rains, slightly greasy water may run down the base. This can leave permanent stains on light-toned stoned or wood.
- 8.3.2 Corten steel is a metal that owes its colour to a self-protecting layer of corrosion that naturally forms over time. This layer protects the steel against rust perforation. We ensure that this corrosion process has already started by the time you receive your OFYR® cooking unit. After delivery, it takes another 6 to 12 months for the initial corrosion to turn into a fully protective layer.

فهرس

1. OFYR® 75 CORTEN	17
1.1 OFYR® 75 Corten	17
1.2 المواصفات	17
2. شروط الضمان	18
3. معلومات مهمة وتحذيرات	19
4. تجميع OFYR® 75 CORTEN	20
4.1 إعداد البلاشأ	21
5. OFYR® 75 CORTEN الطهي باستخدام	22
5.1 ضل نوع خشب للاستخدام	22
5.2 أفضل طريقة لإشعال النار	22
5.3 أفضل نوع من الزيت للاستخدام	23
6. لطهي لأول مرة	23
6.1 النار الأو	23
6.2 إزالة زيت المصنع من قرص الطهي	23
7. السلامة العامة للمنتجات	23
8. الصيانة	24
8.1 رص الطهي	24
8.2 المخروط	24
8.3 القاعدة	24



1. OFYR® 75 CORTEN

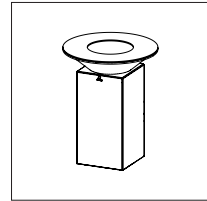
تم تطوير مجموعتنا لإنشاء لحظات طهي لا تُنسى في حديقتك الخاصة. بفضل المواد عالية الجودة OFYR®، شكرًا لك على شراء منتج والتصميم الأيقوني، نساعذك في رفع فن الطهي في الهواء الطلق إلى المستوى التالي.

نوصيك بقراءة هذا الدليل. باستخدام هذه النصائح والحيل، سنساعدك في كل شيء بدءًا من إشعال نارك الأولى، OFYR، قبل أن تبدأ رحلتك مع الخاص بك OFYR® 75 CORTEN حتى الصيانة بعد الطهي. ستجد أيضًا تعليمات التجميع، والمعلومات الهامة، وشروط الضمان لمنتج

1.1 OFYR® 75 CORTEN

يتميز بتصميم عملي ومدمج يناسب تمامًا أي حديقة أو فناء. بفضل حجمه OFYR، هو النموذج الأساسي في مجموعة OFYR® 75 Corten منتج مساحة كبيرة، بينما لا تزال سطح الطهي الشبيه بالبلاشما يقدم مساحة كافية لتحضير أطباقك المفضلة. OFYR® 75 Corten الأصغر قليلًا، لا يأخذ يستخدم هذا النموذج لخدمة مجموعات من 4-6 أشخاص في وقت واحد، مما يجعله مثاليًا للاجتماعات العائلية الصغيرة والطهي اليومي.

يتميز وحدة الطهي بنظام تدفق هواء مبتكر، والذي يحسن احتراق الخشب ويحد من تكوين الدخان. بفضل هذا النظام، يسخن القرص الطهي أيضًا بسرعة أكبر ويحتفظ بدرجة حرارة عالية بشكل مستمر. قاع وحدة الطهي يتألف من 5 أجزاء منفصلة ويجب تجميعه من قبل المستهلك باستخدام 8 صواميل مرفقة



OFYR® 75 CORTEN

1.2 المواصفات

مواد القرص الطهي: فولاذ

مواد القاع: فولاذ كورتنين

سمك القرص الطهي: 8 مم

سمك المخروط: 2 مم

سمك القاع: 1.5 مم

قطر القرص الطهي: 75 سم

الوزن: 60 كجم

شروط الضمان 2.

للمشتريين الأصليين أو أصحاب الوحدات، شريطة أن يكونوا قد® OFYR ينطبق ضمان محدود مدى الحياة على المواد والبنية الخاصة بجميع وحدات طهي www.ofyr.club على موقع OFYR اشترىوا وحدتهم من تاجر معتمد وسجلوا ضمانهم بالطريقة المطلوبة من خلال نادي

	B2C	B2B
قرص الطهي	5 سنوات	3 سنوات
المخروط من الفولاذ كوريتين	سنة 2	سنة 1
القاع من الفولاذ كوريتين	5 سنوات	3 سنوات

شريطة® OFYR هذا الضمان يغطي عيوب التصنيع وينطبق على المشتريين الأصليين أو أصحاب وحدة الطهي

- OFYR أنهم قاموا بشراء منتجهم من
- أنهم استخدموا وقاموا بصيانة منتجهم وفقًا للتعليمات الموجودة في هذا الدليل

غير مشمولة بالضمان

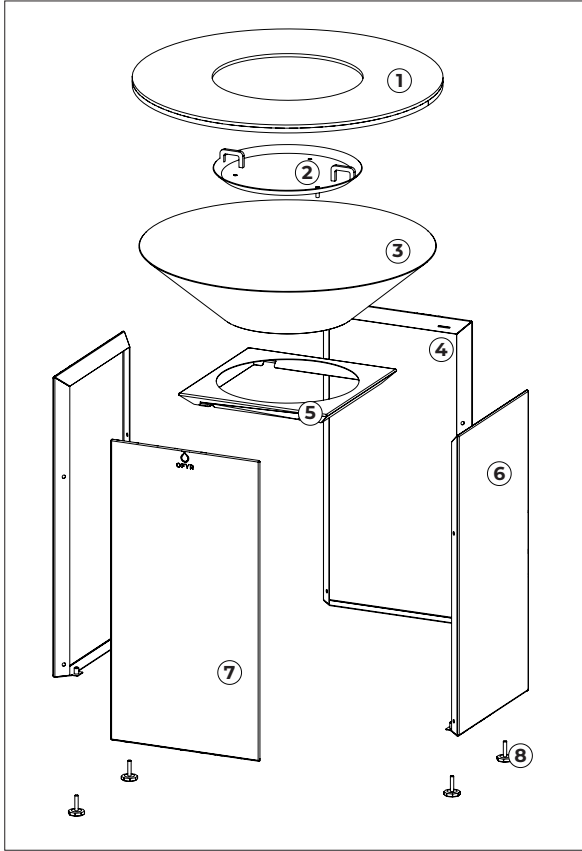
- التآكل، التشوه وتغير اللون في الأجزاء المعرضة للنار
- التآكل وتغير اللون الناتج عن التأثيرات الخارجية
- العيوب البصرية الطبيعية التي تنتج عن عملية التصنيع
- الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات الاستخدام المقصود والصيانة لدينا

معلومات مهمة وتحذيرات 3.

- 3.1 الأمان للشواية. يرجى قراءة واتباع جميع التحذيرات والإرشادات قبل تجميع واستخدام الشواية. يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- 3.2 تحذير! قد يتسبب عدم اتباع هذه التعليمات في نشوب حريق أو انفجار أو الاحتراق مما قد يؤدي إلى تلف الممتلكات أو وقوع إصابة شخصية أو حدوث وفاة.
- 3.3 خطر أول أكسيد الكربون! حرق الأخشاب يُنتج أول أكسيد الكربون، الذي ليس له رائحة وقد يسبب الوفاة. استخدم هذه البلائش فقط في الهواء الطلق وتأكد من وجود تهوية مناسبة.
- 3.4 EN 1860-3! تحذير! لا تستخدم الكحول أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! ولا تستخدم سوى معدات مكافحة الحرائق المتوافقة مع معيار
- 3.5 لا تستخدم في الأماكن المغلقة! لا تستخدم البلائش في مكان محصور و/أو مسكون مثل المنازل والخيام والمقطورات والمنزل المتنقل والقوارب. خطر التسمم بأول أكسيد الكربون ووجود خطر الوفاة.
- 3.6 تحذير! ستصبح هذه البلائش ساخنة جداً، لا تقم بتحريكها أثناء التشغيل.
- 3.7 تحذير! أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الشواية.
- 3.8 لا تقم بالطهي قبل أن تتكون فوق الوقود طبقة من الرماد.
- 3.9 OFYR لا تستخدم البلائش في الداخل أو على أي شيء آخر غير منتجات
- 3.10 الخاصة بك، لا تدرج لوحة الطهي أثناء النقل. نتيجة OFYR® لمنع تكون العروق على حواف لوحة الطهي من الصلب لوحدة الطهي للعروق، لا يمكن خراطة الجزء العلوي بشكل صحيح بواسطة المقشطة.
- 3.11 قد تسبب عناصر الصلب كورتن بظهور بقع برتقالية على الملابس والجلد والسطح الذي يقف عليه. عندما يمطر، قد تسيل المياه المؤنفة من هذه العناصر، مما قد يتسبب في تلطيخ الأسطح الحجرية أو الخشبية الفاتحة بشكل دائم.
- 3.12 قد يتغير لون الوحدة مع مرور الوقت حيث قد لا يكون عملية التآكل قد تكشفت بالكامل بعد. نحن لسنا مسؤولين عن أي تغييرات في اللون.
- 3.13 أي مكونات من الصلب كورتن التي تقل تآكلًا عن الآخرين عند التسليم ليست مؤهلة للاستبدال. جميع المكونات ستآكل بشكل طبيعي مع مرور الوقت تحت تأثير الطقس. نحن لسنا مسؤولين عن أي اختلافات في التآكل بين العناصر المختلفة.

4. تجميع OFYR® 75 CORTEN

عند التسليم. يرجى اتباع تعليماتنا لتجميع وحدة الطهي بشكل صحيح وآمن. قم بتجميع البلاش دائمًا بمساعدة OFYR® 75 CORTEN لن يتم تجميع شخص آخر، حيث أن بعض الأجزاء ثقيلة جدًا.



لوحة البلاش

لوحة تدفق الهواء

مخروط

الواجهة العلوية للحامل

الوجه الخلفي للحامل

الجانب الجانبي للحامل

واجهة الحامل

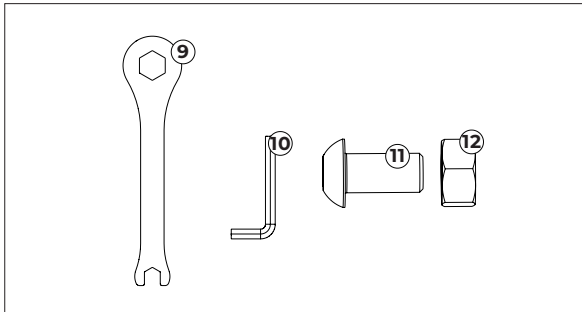
4x أقدام قابلة للتعديل

مفتاح

مفتاح ألين

برغي x8

عروة x8



إعداد البلائشا 4.1

- 4.1.1 استخدم دائماً البلائشا وفقاً لجميع أنظمة الحريق المحلية والولائية والفيدرالية المعمول بها.
- 4.1.2 قبل كل استخدام، تحقق من جميع الصواميل والبراغي والمسامير للتأكد من إحكام ربطها وتثبيتها.
- 4.1.3 حافظ على وجود مسافة لا تقل عن 3 أمتار بعيداً عن جميع المواد القابلة للاحتراق مثل الخشب أو النباتات الجافة أو العشب أو فروع الأشجار أو الورق أو الأقمشة.
- 4.1.4 حافظ على وجود مسافة لا تقل عن 3 أمتار بعيداً عن الأسقف العلوية أو الجدران أو القضبان أو أي هياكل الأخرى.
- 4.1.5 بسهولة في جميع الأوقات أثناء تشغيل البلائشا (ABC أو BC) احتفظ بجهاز إطفاء الحريق.
- 4.1.6 يجب تركيب البلائشا على قاعدة آمنة ومستوية قبل الاستخدام.
- 4.1.7 لا تستخدم البلائشا على أسطح خشبية أو قابلة للاشتعال.
- 4.1.8 كن دائماً حذراً عند التحريك أو ضبط أي جزء من البلائشا، هناك خطر للتحصير.
- 4.1.9 يجب أن يتم تسوية المنتج أفقياً قبل الاستخدام.
- 4.1.10 تأكد من أن لوحة تدفق الهواء مثبتة ومحاذاة في منتصف المخروط قبل استخدام المنتج.
- 4.1.11 تضع البلائشا على أو بالقرب من الأسطح القابلة للاشتعال.
- 4.1.12 تأكد من أن المنتج موضوع على سطح مسطح قبل الاستخدام.
- 4.1.13 تحقق مما إذا كانت جميع البراغي مشدودة بعد نقل المنتج.
- 4.1.14 التعامل بحذر. المنتج له حواف حادة.
- 4.1.15 تأكد من وضع المنتج بشكل صحيح قبل وأثناء الاستخدام.
- 4.1.16 بعد تثبيتها. قد يؤدي ذلك إلى تلف الأقدام القابلة للتعديل أو المكسرات الصامولة بالتي يتم تثبيتها. عند نقل OFYR® لا تقم بنقل وحدات الطهي.
- 4.1.17 المنتج، فك أولاً ثم ابنه مرة أخرى.
- الخاصة بك، استخدمها فقط لتسوية الصاج. قد تصبح الوحدة OFYR® لا تستخدم الأقدام القابلة للتعديل لتغيير الارتفاع الإجمالي لوحدة الطهي.
- غير مستقرة إذا تمديدت الأقدام القابلة للتعديل بأكثر من 10 مم.

5. OFYR® 75 CORTEN الطهي باستخدام

WWW.OFYR.COM النصائح والحيل التي تم ذكرها في هذا القسم موجودة أيضًا في مقاطع الفيديو المتاحة على موقع

قد يؤثر استخدام الكحول أو الأدوية الموصوفة أو غير الموصوفة على قدرة المستخدم على تجميع أو تشغيل البلاتنما بأمان. لا تملأ البلاتنما بالخشب بزيادة. يمكن أن يسبب هذا إصابة خطيرة وأضرارًا للبلاتنما

5.1 أفضل نوع خشب للاستخدام

نوصي باستخدام نوع أخشن من الخشب حسب تفضيلك. نحن ننصح ضد معظم أنواع الأخشاب الصلبة لأنها تحترق عند درجات حرارة أعلى ويمكن أن يتسبب في تلف البلاتنما

- 5.1.1 لا تضع أكثر من 6 قطع من الخشب في المخروط في وقت واحد
- 5.1.2 تأكد من أن الخشب جاف تمامًا قبل إشعاله. نوصي بمحتوى رطوبة يصل إلى 20 % على الأكثر
- 5.1.3 باستخدام الزان أو الزيتون كوقود ، ويصبح هذا الفحم عالي الجودة عندما يحترق OFYR توصي
- 5.1.4 باستخدام الزان أو الزيتون كوقود ، ويصبح هذا الفحم عالي الجودة عندما يحترق OFYR توصي

5.2 أفضل طريقة لإشعال النار

- 5.2.1 الحجم المثالي للسجلات للاستخدام هو حوالي 10 × 30 سم. ننصح بعدم استخدام سجلات أكبر حجمًا، حيث أن هذه السجلات تشتعل بسرعة عادة ولكنها عمومًا لا تحترق بشكل جيد بسبب نقص المكان للأكسجين في المخروط
- 5.2.2 عندما يكون الجو باردًا أو عاصفًا للغاية، قد تحتاج إلى مزيد من الحطب. بعد حوالي 3 ساعات، ستحتاج إلى تفرغ المخروط
- 5.2.3 قم بتكديس قطع الخشب زوجين زوجين ، كما لو كنت تبني كوخًا من السجلات (انظر الشكل 3) ، مع اللحاء موجهاً نحو الخارج لمنع تكوّن الدخان بشكل أكبر
- 5.2.4 درجة الحرارة الخارجية عامل مهم للوقت اللازم لتسخين لوح الطهي بشكل صحيح. يمكن أن يتراوح هذا الوقت من 25 إلى 30 دقيقة خلال الربيع والصيف إلى 45 إلى 60 دقيقة خلال الخريف والشتاء
- 5.2.5 استنادًا إلى ظروف الطقس، ستصل درجة حرارة القرص الطهي إلى حوالي 300 درجة مئوية على الحافة الداخلية و200 درجة مئوية على الحافة الخارجية
- 5.2.6 بمجرد أن تكون النار تشتعل بشكل جيد، قم بتوزيع الحطب والفحم تحت حواف القرص الطهي. أضف حطبًا جديدًا في الوسط مع توجيه اللحاء نحو الأعلى. كرر هذه العملية حتى انتهاء الطهي
- 5.2.7 في فصلي الخريف والشتاء، ستحتاج إلى مزيد من الحطب للحفاظ على حرارة القرص الطهي. عندما يكون الجو عاصفًا، سيكون القرص الطهي أكثر حرارة على الجانب الذي يتركه الرياح من وحدة الطهي. قم بتعويض ذلك عن طريق دفع المزيد من الفحم الساخن إلى الجانب المعاكس من المخروط

أفضل نوع من الزيت للاستخدام 5.3

- 5.3.1 في المرات الأولى 2 إلى 3، نوصي باستخدام زيت الزيتون. هذا الزيت لديه نقطة احتراق أقل، مما يساعد في تكوين لون أسود بني جميل على القرص الطهي.
- 5.3.2 بعد الاستخدام الأول 2 إلى 3 مرات للطهي، نوصي باستخدام الزيوت ذات نقطة احتراق أعلى. زيت دوار الشمس أو زيت الفول السوداني هما أمثلة على الزيوت التي يمكن أن تتحمل درجة حرارة النار العالية.

6. الطهي لأول مرة

6.1 النار الأولى

- 6.1.1 قرص وحدة الطهي مصنوع من الصلب. أثناء التصنيع، يتم الضغط قليلاً على القرص في المنتصف لمساعدة العناصر الزائدة على التنقيط في النار أثناء الطهي. ستسبب حرارة النار انحناء القرص الطهي نحو الأسفل بشكل أكبر.
- 6.1.2 يجب أن تكون النار الأولى صغيرة لمدة تقريباً 30 دقيقة لمساعدة الصلب على التثبيت. إذا قمت بإشعال نار كبيرة جداً أثناء الاستخدام الأول فقد يسبب ذلك انحناء القرص الطهي بشكل زائد خلال الاستخدام المستقبلي، OFYR® لوحدة الطهي.
- 6.1.3 في بعض الحالات، يتورم القرص الطهي نحو الأعلى في المنتصف ويصبح مقعرًا. إذا حدث ذلك، يرجى الاتصال بالمتجر الذي اشتريته منه وحدة الطهي الخاصة بك لأن ذلك يعني أن الصلب تم توتره بشكل غير صحيح.

6.2 إزالة زيت المصنع من قرص الطهي

- 6.2.1 سيتم تغليط قرص الطهي بطبقة واقية من زيت المصنع عند التسليم. قبل أن تكون وحدة الطهي جاهزة للاستخدام، يجب إزالة هذه الطبقة.
- 6.2.2 اشعل النار الأولى وسخن قرص الطهي بشكل صحيح. قطرة بعض زيت الزيتون وامزجه على القرص باستخدام منديل مطبخ أو قماش أبيض. سيتمزج زيت الزيتون مع زيت المصنع، مما يجعل إزالته أسهل. قم بخدش القرص بشكل جيد باستخدام ملقط. يرجى ملاحظة: عندما لا يتم تسخين القرص الطهي بشكل صحيح، سينحدر الزيت إلى مادة سوداء لزجة يصعب إزالتها.
- 6.2.3 كرر هذه الخطوات حوالي 2 إلى 3 مرات حتى تصبح الخردات التي تنزل بيح بدلاً من اللون الأسود.

7. تاجت نمدل قماعل اقمال سل 7.

- في حالة نشوب حريق ناتج عن الزيت أو الشحم، لا تحاول إخماده بالماء. اتصل فوراً بفرقة الإطفاء. يمكن أن يساهم 7.1 استخدام جهاز إطفاء الحريق من في بعض الحالات في احتواء الحريق 'ABC' أو 'BC' النوع.
- البلاشما تحتوي على لهب مفتوح. ابق البدين والشعر والوجه بعيداً عن اللهب. لا تميل فوق البلاشما عند الإضاءة أو 7.2 عند الاستخدام. الشعر والملابس الفضفاضة قد يشتعلان.
- لا تستخدم البلاشما بدون استخدام قفازات واقية مناسبة 7.3.
- اقرأ دائماً دليل القفازات الواقية المستخدمة والتزم بقيودها 7.4.
- عند التعامل مع أجزاء معدنية ساخنة مثل الشوابة أو البلاشما، ارتد قفازات واقية مناسبة واستخدم أدوات طويلة 7.5 وقوية مثل ملقط مناسب.
- لا تترك البلاشما بدون مراقبة أثناء تشغيلها 7.6.
- توخذ الحذر الشديد عند إخراج الطعام من المشواة لأن جميع الأسطح تكون ساخنة وقد تسبب حروقاً. ارتد القفازات الواقية وأدوات طهي طويلة 7.7.
- وقوية لحماية نفسك من الأسطح الساخنة أو تتناثر سوائل الطهي.
- لا تطفئ النار بالماء أبداً، فهذا قد يتسبب في تلف البلاشما. دع النار تحترق حتى تنطفئ بنفسها. قد يستغرق هذا بعض الوقت 7.8.
- قم بتنظيف البلاشما وتخزينها فقط عندما تبرد تماماً إلى درجة الحرارة المحيطة 7.9.
- لا تستخدم كمية أكبر من الزيت مما هو ضروري أثناء الطهي على البلاشما، حيث يمكن أن يسبب ذلك اللهب 7.10.
- كن حذراً من دخان الخشب، حيث يمكن أن يسبب تهيج العيون 7.11.
- لا تحمل جانب البلاشما بأكثر من 15 كجم 7.12.
- يبقى المنتج ساخناً لفترة طويلة بعد الاستخدام. اترك المنتج يبرد تماماً قبل التخزين أو وضعه بالقرب من الأسطح القابلة للاشتعال 7.13.
- احتفظ بالشعر أو الملابس المتساكلة بعيداً عن المنتج 7.14.

8. الصيانة

سواء كنت تظهر في الهواء الطلق كل يوم أو فقط في عطل نهاية الأسبوع، فإن الحفاظ على وحدة الطهي الخاصة بك بشكل صحيح أمر مهم. من خلال اتباع هذه www.ofyr.com النصائح، ستتمكن من الاستمتاع بوحدة الطهي لسنوات عديدة قادمة. لمشاهدة الفيديوهات التعليمية، يمكنك زيارة

8.1 قرص الطهي

- 8.1.1 الخاصة بك بكثرة، سترآك طبقة سلسة من الكربون على سطح الطهي، مما يجعلها ناعمة إضافية OFYR® إذا كنت تستخدم وحدة الطهي ومريحة للاستخدام. من وقت لآخر، قد تنفصل هذه الطبقة في بعض الأماكن. عندما ترى رقائق على السطح، ما عليك سوى خدش الرقائق باستخدام الملعقة، ودهنها بزييت جديد. ستجد طبقة بقايا الكربون نفسها تدريجياً بهذه الطريقة.
- 8.1.2 تتكون لوحة الطهي من فولاد أسود وستتآكل إذا لم يتم تخزين الزيت فيها بشكل صحيح. بمجرد أن يتم تخزين الزيت بشكل صحيح، ستطور تآكلات طفيفة فقط. عندما لا تُستخدم لوحة الطهي لفترات أطول، نوصي بمعالمتها بالزيت كل 15-30 يوماً. نظراً لأن معالجة لوحة الطهي الباردة بزييت الطهي لا تعمل بسهولة، فإن استخدام زجاجة رش تحتوي على طلاء مقاوم للتآكل أكثر كفاءة.
- 8.1.3 الواقية للحصول على حماية إضافية OFYR® قم بتغطية قرص الطهي بمنتجات

8.2 المخروط

- 8.2.1 OFYR قم بإزالة الرماد بعد كل استخدام لمنع انسداد المخروط. إذا ترك الرماد الرطب لفترة طويلة في المخروط أو إذا كان جهاز الطهي في منطقة رطبة أو مألحة للغاية، قد تتكون رقائق من الصلب على الجانبين الداخلي والخارجي لمخروطات الصلب كورتن. يمكن إزالة هذه الرقائق بسهولة بوضوح كيفية المتابعة "OFYR باستخدام الملعقة. يوضح الفيديو "صيانة مخروط كورتن
- 8.2.2 يمكن أن تبقى الرماد والجمر ساخنين لفترة طويلة من الزمن. أحياناً حتى لعدة أيام. لذا، قبل التخلص من رمادك في سلة نفايات عادية، ضعه دائماً أولاً في سلة فارغة مصنوعة من الزنك أو الفولاذ واسكب عليها ماء بحيث تصبح مبللة تماماً. ثم اتخذ خطوة التخلص منها في سلة النفايات العادية

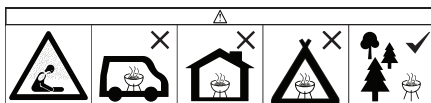
8.3 القاعدة

- 8.3.1 أثناء الطهي يمكن أن تتشكل رذاذات زيت على القاعدة. لا يمكن إزالة رذاذات الزيت من قاعدة الفولاذ كورتن. ومع ذلك، يمكن معالجة القاعدة الكاملة من الفولاذ كورتن بزييت باستخدام منشفة مطبخ، مما يجعل الرذاذات غير مرئية. هذا العلاج سيجعل القاعدة كاملة أكثر ظلاماً. عندما يمطر، قد تسيل مياه خفيفة دهنية من القاعدة كورتن، والتي قد تتسبب في تلطيخ السطوح الحجرية أو الخشبية ذات الألوان الفاتحة بشكل دائم.
- 8.3.2 الفولاذ كورتن هو معدن يدين لونه إلى طبقة حماية ذاتية من التآكل تتشكل بشكل طبيعي مع مرور الوقت. تحمي هذه الطبقة الفولاذ من الصدأ الخاصة بك. بعد التسليم، يستغرق من 6 إلى 12 شهراً OFYR® والتآكل. نحن نضمن أن هذه العملية التآكل قد بدأت بالفعل بحلول وقت استلام وحدة الطهي. إضافية لتحول التآكل الأولي إلى طبقة حماية كاملة

[illegible]

OBSAH

1. OFYR® 75 CORTEN	27
1.1 OFYR® 75 Corten	27
1.2 Specifikace	27
2. ZÁRUKNÍ PODMÍNKY	28
3. DŮLEŽITÉ INFORMACE A UPOZORNĚNÍ	29
4. MONTÁŽ OFYR® 75 CORTEN	30
4.1 Nastavení planchy	31
5. VAŘENÍ S OFYR® 75 CORTEN	32
5.1 Nejlepší dřevo k použití	32
5.2 Nejlepší způsob, jak zapálit oheň	32
5.3 Nejlepší olej k použití	33
6. PRVNÍ VAŘENÍ	33
6.1 První požár	33
6.2 Odstranění továrního oleje z varné desky	33
7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PRODUKTŮ	34
8. ÚDRŽBA	35
8.1 Plocha vařečky	35
8.2 Kůň	35
8.3 Základ	35



1. OFYR® 75 CORTEN

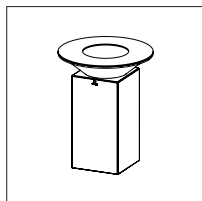
DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ VÝROBKU OFYR®. NAŠE KOLEKCE BYLA VYVINUTA PRO VYTVOŘENÍ NEZAPOMENUTELNÝCH KULINÁŘSKÝCH OKAMŽIKŮ NA VAŠÍ ZAHRADĚ. DÍKY VYSOCE KVALITNÍM MATERIÁLŮM A IKONICKÉMU DESIGNU VÁM POMŮŽEME POSUNOUT VENKOVNÍ VAŘENÍ NA VYŠŠÍ ÚROVEŇ.

NEŽ SE VYDÁTE NA CESTU S VAŘIČI OFYR, DOPORUČUJEME VÁM PŘEČÍST SI TENTO NÁVOD. DÍKY TĚMTO TIPŮM A TRIKŮM VÁM POMŮŽEME SE VŠÍM OD ZAPÁLENÍ PRVNÍHO OHNĚ AŽ PO ÚDRŽBU PO VAŘENÍ. NAJDETE ZDE TAKÉ NÁVOD K MONTÁŽI, DŮLEŽITÉ INFORMACE A ZÁRUČNÍ PODMÍNKY VAŠEHO VAŘIČE OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten je základní model kolekce OFYR. Má praktický, kompaktní design, který se skvěle hodí na každou zahradu nebo terasu. Díky svým menším rozměrům nezabírá OFYR® 75 CORTEN příliš mnoho místa, zatímco varná plocha připomínající planžetu stále nabízí dostatek prostoru pro přípravu vašich oblíbených pokrmů. Tento model poslouží skupině 4-6 osob najednou, takže je ideální pro malá rodinná setkání i každodenní vaření.

Varná jednotka je vybavena inovativním systémem proudění vzduchu, který zlepšuje spalování dřeva a omezuje tvorbu kouře. Díky tomuto systému se varná deska také rychleji zahřívá a udržuje trvale vysokou teplotu. Základna varné jednotky se skládá z 5 samostatných dílů a spotřebitel by ji měl sestavit pomocí 8 přiložených matic.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKACE

Materiál varné desky	Ocel
Materiál základny	Cortenová ocel
Tloušťka varné desky	8 mm
Tloušťka kuželu	2 mm
Tloušťka základny	1,5 mm
Průměr varné desky	75 cm
Hmotnost	60 kg

2. ZÁRUKNÍ PODMÍNKY

Omezená doživotní záruka se vztahuje na materiál a konstrukci všech kuchařských jednotek OFYR® pro původní kupující nebo majitele, pokud svou jednotku zakoupili u autorizovaného prodejce a zaregistrovali svou záruku požadovaným způsobem prostřednictvím klubu OFYR na adrese www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Vařicí deska	5 let	3 roky
Cone Corten steel	2 roky	1 rok
Base Corten steel	5 let	3 roky

Tato záruka pokrývá výrobní vady. Platí pro původní kupující nebo majitele jednotek OFYR® Corten, za předpokladu, že;

- Koupili svůj produkt od společnosti OFYR® nebo od autorizovaného prodejce.
- Sestavili, používali a udržovali jednotku OFYR® Cooking podle pokynů v této příručce.

NEPOKRYTO ZÁRUKOU

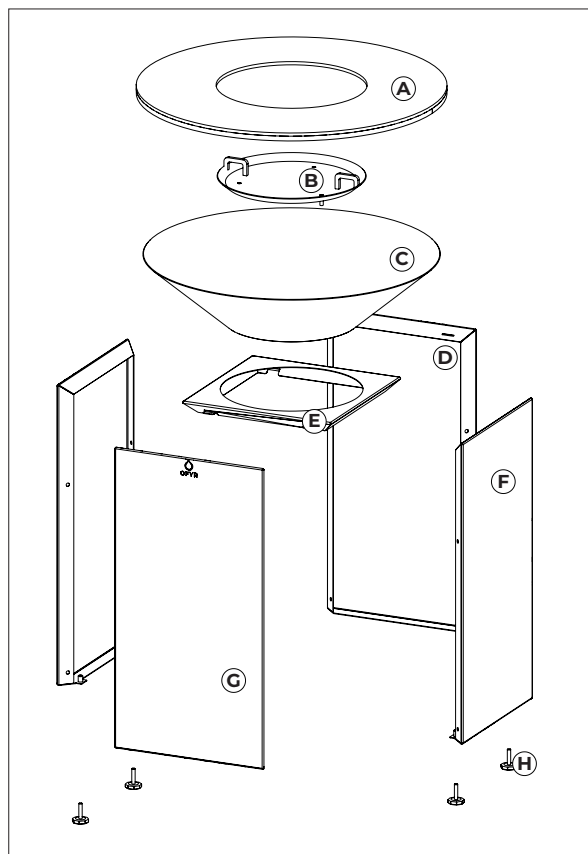
- Odstředivým opotřebením, koroze, deformacemi a ztrátou barvy částí vystavených ohni.
- Korozi a zbarvení způsobené vnějšími vlivy.
- Vizuální nepravidelnosti vlastní výrobnímu procesu.
- Škody způsobené nedodržením našich pokynů pro zamýšlené použití a údržbu.

3. DŮLEŽITÉ INFORMACE A UPOZORNĚNÍ

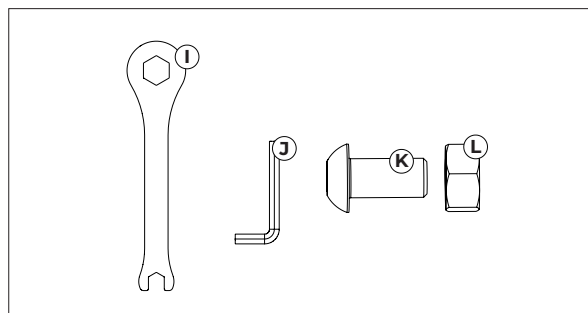
- 3.1 VAROVÁNÍ!** Přečtěte si prosím tuto příručku pečlivě, obsahuje informace o správném montáži a bezpečném používání grilu. Před montáží a používáním grilu si přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny. Tuto příručku si uschovejte pro budoucí použití.
- 3.2 VAROVÁNÍ!** Nedodržení těchto pokynů může mít za následek požár, výbuch nebo nebezpečí popálení, které by mohlo způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.
- 3.3 NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHLIČITÝM!** Při hoření dřeva vzniká oxid uhelnatý, který nemá zápach a může způsobit smrt. Používejte tuto plochou grilovací desku pouze venku a zajistěte správnou ventilaci.
- 3.4 VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte líh nebo benzín k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!
- 3.5 NEUŽÍVEJTE UVNITŘ!** Nepoužívejte plášť v uzavřeném a/nebo obyvatelném prostoru, například domy, stany, karavany, obytné přívěsy, lodě. Hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým a smrti.
- 3.6 VAROVÁNÍ!** Tato plachta se bude velmi zahřívat, neposouvejte ji během provozu.
- 3.7 VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- 3.8** Nevaňte dříve, než se palivo pokryje popelem.
- 3.9** Plánši nepoužívejte v nebo na něčem jiném než na produktech OFYR.
- 3.10** Aby se zabránilo tvorbě otřepů na okrajích ocelového vařícího plechu vaší jednotky OFYR®, neposouvejte plech vaření při přepravě. V důsledku otřepů nelze vrch již správně zbrousit špachtlí.
- 3.11** Prvky z cortenové oceli mohou způsobit oranžové skvrny na oblečení, kůži a povrchu, na kterém stojí. Při dešti může koroze voda odtékat z těchto prvků, což může trvale zbarvit světlé kamenné nebo dřevěné povrchy.
- 3.12** Barva jednotky se může časem změnit, protože proces koroze se ještě nemusí plně rozvinout. Neodpovídáme za žádné změny barvy.
- 3.13** Jakékoliv komponenty z Corten oceli, které jsou méně koroze než ostatní při doručení, nejsou oprávněny k výměně. Všechny komponenty se budou přirozeně korodovat s časem pod vlivem počasí. Nejsme zodpovědní za žádné rozdíly v korozi mezi různými prvky.

4. MONTÁŽ OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten nebude při dodání smontován. Při správné a bezpečné montáži varné jednotky postupujte podle našich pokynů. Planchu vždy sestavujte ve dvou lidech, protože některé díly jsou velmi těžké.



- A. Plancha deska
- B. Airflow Plate
- C. Kůžel
- D. Horní část základny
- E. Zadní strana základny
- F. Boční strana základny
- G. Přední strana základny
- H. Nastavitelné nohy x4
- I. Klíč
- J. Imbusový klíč
- K. Šroub x8
- L. Matice x8



4.1 NASTAVENÍ PLANCHY

- 4.1.1 Vždy používejte planchu v souladu se všemi platnými místními, státními a federálními požárními předpisy.
- 4.1.2 Před každým použitím zkontrolujte všechny matice, šrouby a svorníky, zda jsou pevně utaženy a zajištěny.
- 4.1.3 Od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, křoví, papír nebo plátno, udržujte odstup minimálně 3 metry.
- 4.1.4 Dodržujte minimální vzdálenost 3 metry od nadzemních konstrukcí, zdí, kolejnic nebo jiných konstrukcí.
- 4.1.5 Při provozu planchy mějte vždy po ruce hasicí přístroj (BC nebo ABC).
- 4.1.6 Planča musí být instalována na bezpečný a rovný povrch před použitím.
- 4.1.7 Nepoužívejte planchu na dřevěných nebo hořlavých površích.
- 4.1.8 Vždy buďte opatrní při pohybu nebo nastavení jakékoliv části planchy, hrozí nebezpečí uvěznění.
- 4.1.9 Produkt by měl být před použitím vodorovně vyrovnán.
- 4.1.10 Ujistěte se, že vzduchová deska je nainstalována a zarovnána uprostřed kužele před použitím produktu.
- 4.1.11 Plánši nepoložte na nebo poblíž hořlavých povrchů.
- 4.1.12 Před použitím produkt položte na rovný povrch.
- 4.1.13 Zkontrolujte, zda jsou všechny šrouby po přemístění produktu utažené.
- 4.1.14 S výrobkem zacházejte opatrně, má ostré hrany.
- 4.1.15 Dbejte na to, aby byl výrobek před a během používání správně umístěn.
- 4.1.16 Neposouvajte jednotky OFYR® Cooking po jejich instalaci. To může způsobit poškození nastavitelných nožek nebo šroubových matic, kterými jsou připojeny. Při pohybu produktu nejprve ho rozeberte a pak zase sestavte.
- 4.1.17 Nepoužívejte nastavitelné nohy k nastavení celkové výšky vaší jednotky OFYR® Cooking, použijte je pouze k vyrovnání planchy. Jednotka může být nestabilní, pokud jsou nastavitelné nohy prodlouženy o více než 10 mm.

5. VAŘENÍ S OFYR® 75 CORTEN

TIPY A TRIKY UVEDENÉ V TÉTO ČÁSTI JSOU TAKÉ VYSVĚTLENY VE VIDEÍCH, KTERÁ JSOU K DISPOZICI NA ADRESE WWW.OFYR.COM.

Užívání alkoholu, léků na předpis nebo bez předpisu může ovlivnit schopnost uživatele montovat nebo bezpečně provozovat planchu. Nikdy nepřepíchněte planchu dřevem. To může způsobit vážné zranění a poškození planchy.

.....

5.1 NEJLEPŠÍ DŘEVO K POUŽITÍ

- 5.1.1 Doporučujeme používat měkký druh dřeva podle vašich preferencí. Nedoporučujeme používat většinu druhů tvrdého dřeva, protože hoří při vyšších teplotách a mohou poškodit planchu.
 - 5.1.2 Kužel nepřetěžujte více než 6 kusy dřeva najednou.
 - 5.1.3 Ujistěte se, že dřevo je před rozsvícením zcela suché. Doporučujeme maximální obsah vlhkosti 20 %.
 - 5.1.4 OFYR doporučuje použít bukové nebo jasanové dřevo jako palivo, toto se stává vysoce kvalitním dřevěným uhlím při spalování.
-

5.2 NEJLEPŠÍ ZPŮSOB, JAK ZAPÁLIT OHEŇ

- 5.2.1 Ideální velikost polena je přibližně 10 x 30 cm. Nedoporučujeme používat větší polena, protože ta mají tendenci se rychle rozhořet, ale zpravidla kvůli nedostatku místa pro kyslík v kuželu řádně neshoří.
- 5.2.2 Když je chladno nebo velmi větrno, můžete potřebovat více dřeva. Přibližně po 3 hodinách budete muset kužel vyprázdnit.
- 5.2.3 Kladte kusy dřeva po dvou, jako byste stavěli srub, s kůrou obrácenou ven, aby se dále předcházelo vzniku kouře.
- 5.2.4 Venkovní teplota je důležitým faktorem pro čas potřebný k řádnému zahřátí vařicí desky. Tento čas se může lišit od 25-30 minut během jara a léta až po 45-60 minut během podzimu a zimy.
- 5.2.5 V závislosti na povětrnostních podmínkách a venkovní teplotě bude vařicí deska dosahovat teploty kolem 300°C na vnitřním okraji a kolem 200°C na vnějším okraji.
- 5.2.6 Jakmile dřevo z vašeho počátečního ohně správně hoří, rozložte horkou hmotu pod okraji vařicí desky a přidejte nové dřevo uprostřed s kůrou obrácenou vzhůru. Pro opakování procesu po celou dobu, kdy chcete udržovat vařicí desku teplou.
- 5.2.7 Postřehnete, že na podzim a v zimě bude potřeba mnohem více dřeva na udržení vařicí desky v teple než na jaře a v létě. Pokud fouká vítr, bude vařicí deska nejteplejší tam, kde vítr opouští vařicí jednotku OFYR®, tj. ve směru větru. Můžete to kompenzovat tím, že do opačného směru přidáte více horkého uhlí.

5.3 NEJLEPŠÍ OLEJ K POUŽITÍ

- 5.3.1** Doporučujeme použít olivový olej prvních 2-3krát, když budete používat svou Vařicí jednotku OFYR®. Olivový olej má nižší bod hoření, což pomůže vařící desce získat pěkný hnědo-černý nádech.
- 5.3.2** Po prvních pár použití můžete začít používat oleje s vyššími body hoření, například slunečnicový olej nebo arašídový olej.

6. PRVNÍ VAŘENÍ

6.1 PRVNÍ POŽÁR

- 6.1.1** Varná deska vaší varné jednotky OFYR® je vyrobena z oceli. Střed vařící desky je stlačen dolů, aby se zabránilo štávám, aby přetekly přes okraj. Teplo z ohně způsobí, že se varná deska ještě více prohne směrem dolů.
- 6.1.2** Je důležité zapálit malý oheň po dobu asi 30 minut, aby se vařící deska správně usadila. Pokud při prvním použití varné jednotky zapálíte příliš velký oheň, mohlo by to způsobit, že se varná deska při dalším použití příliš ohne.
- 6.1.3** V některých případech se vařící deska může zvlnit nahoru uprostřed a stát se tak konvexní. To znamená, že ocel je nesprávně namáhána. Pokud se to stane, kontaktujte prosím svého prodejce.

6.2 ODSTRANĚNÍ TOVÁRNÍHO OLEJE Z VARNÉ DESKY

- 6.2.1** Varná deska bude při dodání pokryta ochrannou vrstvou továrního oleje. Než bude varná jednotka připravena k použití, je třeba tuto vrstvu odstranit.
- 6.2.2** Zapalte první oheň a řádně rozehejte varnou desku. Pokapejte plotýnku olivovým olejem a rozetřete ji kuchyňskou utěrkou nebo bílou utěrkou. Olivový olej se smísí s továrním olejem, což usnadní jeho odstranění. Pomocí stěrky talíř vyškrábejte do čista. Upozornění: pokud není varná deska správně zahřátá, olej se změní v lepkavou černou hmotu, která se obtížně odstraňuje.
- 6.2.3** Tyto kroky opakujte asi 2 až 3krát, dokud nebudou seškrábané zbytky běžové a ne černé.
- 6.2.4** Jakmile je varná deska čistá, je připravena k použití. Je čas nakapat novou vrstvu olivového oleje a začít vařit!

7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PRODUKTŮ

- 7.1 V případě vznícení oleje nebo tuku se nesnažte hasit vodou. Okamžitě zavolejte hasiče. Použití hasičího přístroje typu 'BC' nebo 'ABC' může za určitých okolností omezit požár.
- 7.2 Plancha má otevřený plamen. Držte ruce, vlasy a obličej od plamenů. NENAKLÁNEJTE SE přes planchu při zapalování nebo při používání. Volné vlasy a oblečení mohou vzplanout.
- 7.3 Nepoužívejte planchu bez použití vhodných ochranných rukavic.
- 7.4 Vždy si přečtěte návod k použití ochranných rukavic a respektujte jejich omezení.
- 7.5 Při manipulaci s horkými kovovými částmi, jako je gril nebo plancha, použijte vhodné ochranné rukavice A POUŽIJTE dlouhé a pevné nástroje jako vhodnou klestí.
- 7.6 Nikdy neponechávejte planchu bez dozoru, když je zapnutá.
- 7.7 Při vyjímání potravin z grilu buďte opatrní. Všechny povrchy jsou HORKÉ a mohou způsobit popáleniny. Na ochranu před horkými povrchy nebo stříkajícími tekutinami používejte ochranné rukavice/chňapky a dlouhé, pevné kuchyňské náčiní.
- 7.8 Nikdy nehas, oheň vodou, může to poškodit planchu. Nechej oheň hořet, dokud nesamovolně nevyhasne. To může nějakou dobu trvat.
- 7.9 Čistěte a skladujte planchu pouze tehdy, když se úplně vychladne na okolní teplotu.
- 7.10 Při vaření na pláňši nepoužívejte více oleje než je nutné, protože to může způsobit vznícení plamenů.
- 7.11 Buďte opatrní na dřevěný kouř, protože může způsobit podráždění očí.
- 7.12 Na jednu stranu pláňše nepřetěžujte více než 15 kg.
- 7.13 Před uskladněním nebo umístěním v blízkosti hořlavých povrchů nechte výrobek zcela vychladnout.
- 7.14 Volné vlasy nebo oděv udržujte mimo dosah výrobku.

8. ÚDRŽBA

Ať už vaříte venku každý den, nebo jen o víkendech, je důležité, abyste své varné zařízení řádně udržovali. Pokud budete dodržovat tyto tipy, budete si moci vaříč užívat po mnoho let. Videonávody naleznete na adrese www.ofyr.com.

8.1 PLOCHA VAŘEČKY

- 8.1.1** Pokud svůj OFYR® Kuchařský stroj používáte hodně, na vařečce se vytvoří hladká vrstva uhlíku, což ji činí extra hladkou a extra pohodlnou k použití. Občas se tato vrstva může uvolnit na některých místech. Když na povrchu uvidíte čipy, jednoduše čipy stáhněte špachtlí a vtřete nový olej. Vrstva uhlíkových zbytků se tímto způsobem postupně obnoví.
- 8.1.2** Plocha vaříče je vyrobena z černé oceli a bud ze se korodovat, jestli není olej správně zapečen. Jako ryby, tak i malá koroze. Když se plocha vaříče nepoužívá delší dobu, doporučujeme ji zpracovat olejem každých 15-30 dní. Protože léčení studené plochy vaříče vaříčemi nefunguje příliš snadno, použití rozprysklující lahve s panvickým pokrytím je efektivnější.
- 8.1.3** Po použití nasadte na výrobek ochranný kryt.

8.2 KŮŇ

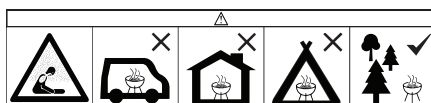
- 8.2.1** Po každém použití odstraňte popel, aby se kužel neucpal. Jestli mokré popel na kone too dlouhou dobu nebo jestli ofyr kuchyňská jednotka je velmi mokré nebo solném regionu, mohou se vytvářet ocel stripes na oba strany corten steel konice. Této chipy lze snadno odebrat lopatkou.
- 8.2.2** Zbytky a uhlí mohou zůstat horké po dlouhou dobu. Někdy dokonce i několik dní. Před tím než se rozložíte s pozůstatky v obyčejném koši, vložte je vždy nejdříve do prázdného koše zinek nebo ocel a přidejte na ně vodu, aby byly úplně mokré. Teprve potom je vyhoďte do obyčejného koše.

8.3 ZÁKLAD

- 8.3.1** Během vaření se na základně mohou tvořit stříkance oleje. Stříkance oleje nelze odstranit ze základny z Cortenové oceli. Celou základnu z Cortenové oceli však lze ošetřit olejem pomocí kuchyňského utěrky, čímž se stříkance stanou neviditelnými. Tímto způsobem se celá základna ztmavne. Při dešti může z Cortenové základny stékat mírně mastná voda, což může trvale zbarvit světlé kamenné nebo dřevěné povrchy.
- 8.3.2** Cortenová ocel je kov, který za svou barvu vděčí samoochranné vrstvě koroze, která se přirozeně vytváří v průběhu času. Tato vrstva chrání ocel před perforací rzi. Zajišťujeme, aby tento proces koroze začal již v době, kdy obdržíte varnou jednotku OFYR®. Po dodání trvá dalších 6 až 12 měsíců, než se počáteční koroze změní v plně ochrannou vrstvu.

INHALTSVERZEICHNIS

1. OFYR® 75 CORTEN	37
1.1 OFYR® 75 Corten	37
1.2 Spezifikationen	37
2. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT	38
3. WICHTIGE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE	39
4. MONTAGE DES OFYR® 75 CORTEN	40
4.1 Einrichtung der Plancha	41
5. KOCHEN MIT DEM OFYR® 75 CORTEN	42
5.1 Das beste Holz	42
5.2 Die beste Art, das Feuer zu entfachen	42
5.3 Das beste Öl für die Verwendung	43
6. ERSTMALIGES KOCHEN	43
6.1 Das erste Feuer	43
6.2 Entfernung von der Schutzwachsschicht	44
7. ALLGEMEINE PRODUKTSICHERHEIT	44
8. WARTUNGSTIPS	45
8.1 Die Kochplatte	45
8.2 Der Kegel	46
8.3 Der Sockel	46



1. OFYR® 75 CORTEN

VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. UNSERE KOLLEKTION WURDE ENTWICKELT, UM UNVERGESSLICHE KULINARISCHE MOMENTE IN IHREM EIGENEN GARTEN ZU SCHAFFEN. MIT HOCHWERTIGEN MATERIALIEN UND EINEM IKONISCHEN DESIGN HELFEN WIR IHNEN, DAS KOCHEN IM FREIEN AUF EIN NEUES NIVEAU ZU BRINGEN.

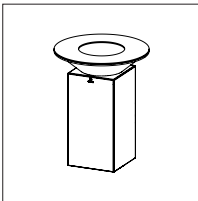
BEVOR SIE IHRE OFYR-REISE BEGINNEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, DIESES HANDBUCH ZU LESEN. MIT DIESEN TIPPS UND TRICKS HELFEN WIR IHNEN BEI ALLEM, VOM ENTFACHEN DES ERSTEN FEUERS BIS ZUR PFLEGE NACH DEM KOCHEN. SIE FINDEN HIER AUCH DIE MONTAGEANLEITUNG, WICHTIGE INFORMATIONEN UND GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR IHREN OFYR® 75 CORTEN.

DE

1.1 OFYR® 75 CORTEN

Der OFYR® 75 Corten ist das Einstiegsmodell der OFYR-Kollektion. Er hat ein praktisches, kompaktes Design, das perfekt in jeden Garten oder auf die Terrasse passt. Mit seiner geringen Größe nimmt der OFYR® 75 CORTEN nicht zu viel Platz ein, während die plancha-ähnliche Kochfläche dennoch viel Raum für die Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte bietet. Dieses Modell eignet sich für 4 bis 6 Personen gleichzeitig und ist somit ideal für kleine Familienfeiern und die tägliche Küche.

Die Kocheinheit verfügt über ein innovatives Luftstromplatte, das die Verbrennung von Holz verbessert und die Rauchentwicklung begrenzt. Dank dieser Platte heizt sich die Kochplatte auch schneller auf und hält eine konstant hohe Temperatur. Der Sockel der Kocheinheit besteht aus 5 Einzelteilen und muss vom Verbraucher mit den mitgelieferten 8 Muttern zusammengebaut werden.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPEZIFIKATIONEN

Material Kochplatte	Stahl
Material Sockel	Cortenstahl
Durchmesser Kochplatte	8mm
Dicke des Trichters	2 mm
Dicke des Sockels	1.5 mm
Durchmesser der Kochplatte	74 cm
Gewicht	60 kg

2. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT

Eine beschränkte lebenslange Garantie gilt für das Material und die Konstruktion aller OFYR® Kocheinheiten für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer, vorausgesetzt, dass sie ihre Kocheinheit von einem autorisierten Händler gekauft und ihre Garantie in der erforderlichen Weise über den OFYR Club unter www.ofyr.club registriert haben.

	B2C	B2B
Kochplatte	5 Jahre	3 Jahre
Kegel Cortenstahl	2 Jahre	1 Jahr
Sockel Cortenstahl	5 Jahre	3 Jahre

Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Sie gilt für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer eines OFYR® 75 Corten, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben ihr Produkt von OFYR® oder einem autorisierten Händler erworben.
- Sie haben den OFYR® 75 Corten gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zusammengebaut, verwendet und gewartet.

NICHT DURCH GARANTIE ABGEDECKT

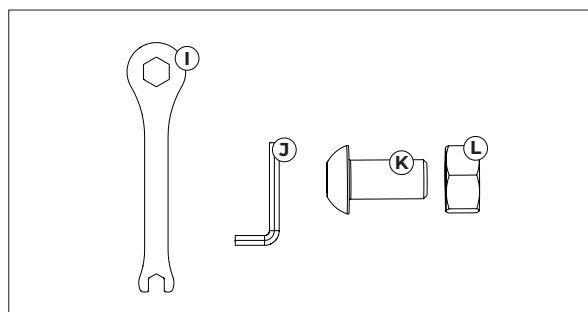
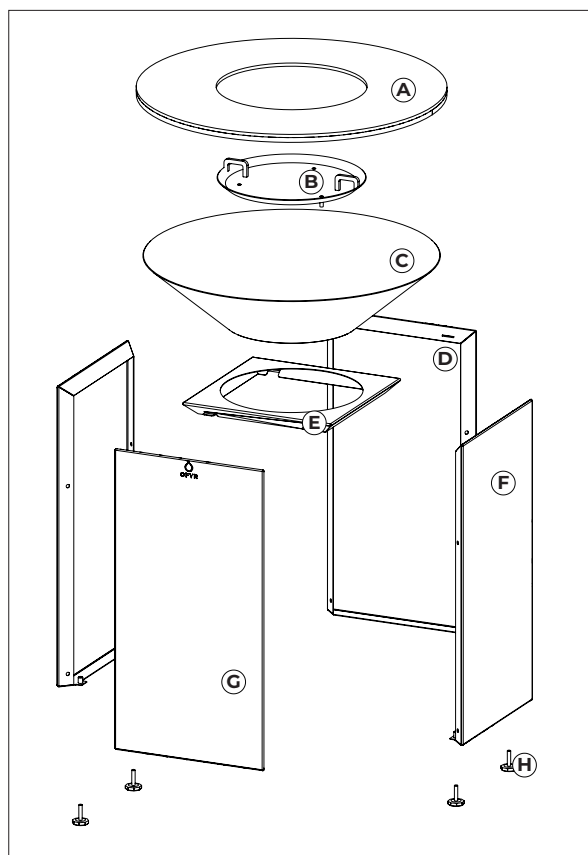
- Abnutzung, Korrosion, Verformung und Verfärbung von Teilen, die dem Feuer ausgesetzt sind;
- Korrosion und Verfärbung durch äußere Einflüsse;
- Dem Herstellungsprozess inhärente visuelle Unregelmäßigkeiten;
- Schäden, die durch die Nichtbeachtung unserer Sicherheits- und Aufstellungs-, bestimmungsgemäßen Verwendungs- und Wartungsanweisungen/Tipps entstehen.

3. WICHTIGE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE

- 3.1 WARNUNG!** Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, da sie Informationen zur ordnungsgemäßen Montage und sicheren Verwendung des Grills enthält. Lesen Sie alle Warnungen und Anweisungen vor der Montage und Verwendung des Grills durch und befolgen Sie diese. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.
- 3.2 ACHTUNG!** Sollte diese Anleitung nicht befolgt werden, so besteht Brand-, Explosions- und Verbrennungsgefahr, was Sachschäden, Verletzungen und/ oder tödlichen Ausgang zur Folge haben kann.
- 3.3 KOHLENMONOXIDGEFAHR!** Beim Verbrennen von Holz entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und tödlich sein kann. Verwenden Sie diese Plancha nur im Freien und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- 3.4 ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder ähnliche Zündhilfen verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- 3.5 NICHT IN INNENRÄUMEN VERWENDEN!** Verwenden Sie die Plancha nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- 3.6 WARNUNG!** Diese Plancha wird sehr heiß, bewegen Sie sie während des Betriebs nicht.
- 3.7 ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- 3.8** Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- 3.9** Verwenden Sie die Plancha nicht in oder auf etwas anderem als OFYR-Produkten.
- 3.10** Um die Bildung von Grat an den Rändern der Stahl-Kochplatte Ihrer OFYR® Kocheinheit zu verhindern, rollen Sie die Kochplatte während des Transports nicht. Durch den Grat kann die Oberfläche nicht mehr ordentlich mit einem Spachtel gereinigt werden.
- 3.11** Cortenstahl-Elemente können orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Oberfläche verursachen, auf der sie stehen. Bei Regen kann ätzendes Wasser von diesen Elementen ablaufen, was helle Steinoberflächen oder Holzflächen dauerhaft beflecken kann.
- 3.12** Die Farbe der Einheit kann sich im Laufe der Zeit ändern, da der Korrosionsprozess möglicherweise noch nicht vollständig abgelaufen ist. Wir übernehmen keine Verantwortung für Farbänderungen.
- 3.13** Jegliche Corten-Stahlkomponenten, die bei der Lieferung weniger korrodiert sind als andere, sind nicht zur Ersatzlieferung berechtigt. Alle Komponenten werden im Laufe der Zeit natürlich unter Einfluss des Wetters korrodieren. Wir übernehmen keine Haftung für Unterschiede in der Korrosion zwischen verschiedenen Elementen.

4. MONTAGE DES OFYR® 75 CORTEN

Der OFYR® 75 Corten ist bei der Lieferung nicht montiert. Bitte befolgen Sie unsere Anweisungen, um Ihre Kocheinheit korrekt und sicher zu montieren. Bauen Sie die Plancha immer mit 2 Personen zusammen, da einige Teile sehr schwer sind.



4.1 EINRICHTUNG DER PLANCHA

- 4.1.1 Verwenden Sie die Plancha immer gemäß allen relevanten örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- 4.1.2 Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.
- 4.1.3 Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Büschen, Papier oder Planen ein.
- 4.1.4 Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zu Dachkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen Strukturen ein.
- 4.1.5 Halten Sie jederzeit einen Feuerlöscher (BC oder ABC) griffbereit, während Sie die Plancha verwenden.
- 4.1.6 Die Plancha muss vor der Verwendung auf einem sicheren und ebenen Untergrund installiert werden.
- 4.1.7 Verwenden Sie die Plancha nicht auf holzigen oder brennbaren Oberflächen.
- 4.1.8 Seien Sie immer vorsichtig beim Bewegen oder Einstellen eines Teils der Plancha, es besteht Einklemmgefahr.
- 4.1.9 Das Produkt sollte vor der Verwendung waagrecht ausgerichtet werden.
- 4.1.10 Stellen Sie sicher, dass die Luftstromplatte vor der Verwendung in der Mitte des Kegels installiert und ausgerichtet ist.
- 4.1.11 Stellen Sie die Plancha nicht auf oder in der Nähe von entzündlichen Oberflächen auf.
- 4.1.12 Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer ebenen Fläche platziert wird, bevor Sie es verwenden.
- 4.1.13 Überprüfen Sie, ob alle Schrauben festgezogen sind, nachdem das Produkt bewegt wurde.
- 4.1.14 Vorsicht bei der Handhabung; das Produkt hat scharfe Kanten.
- 4.1.15 Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor und während der Verwendung richtig positioniert ist.
- 4.1.16 Verschieben Sie die OFYR® Kocheinheiten nicht, nachdem sie aufgestellt wurden. Dies könnte die verstellbaren Füße oder die Nietmutter beschädigen, mit denen sie befestigt sind. Beim Bewegen des Produkts zuerst zerlegen und dann wieder aufbauen.
- 4.1.17 Verwenden Sie die verstellbaren Füße nicht, um die Gesamthöhe Ihrer OFYR® Kocheinheit zu ändern, verwenden Sie sie nur, um die Plancha auszurichten. Die Einheit kann instabil werden, wenn die verstellbaren Füße um mehr als 10 mm verlängert werden.

5. KOCHEN MIT DEM OFYR® 75 CORTEN

Die hier erwähnten Tipps und Tricks werden auch in Videos erklärt, die unter www.ofyr.de verfügbar sind.

Der Gebrauch von Alkohol oder verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, die Plancha sicher zusammenzubauen oder zu bedienen. Füllen Sie die Plancha niemals übermäßig mit Holz. Dies kann schwere Verletzungen sowie Schäden an der Plancha verursachen.

.....

5.1 DAS BESTE HOLZ

- 5.1.1 Wir empfehlen die Verwendung einer weicheren Holzart nach Ihren Vorlieben. Wir raten von den meisten Arten von Hartholz ab, da sie bei höheren Temperaturen brennen und die Plancha beschädigen können.
 - 5.1.2 Beladen Sie den Kegel nicht mit mehr als 6 Holzstücken auf einmal.
 - 5.1.3 Stellen Sie sicher, dass das Holz vor dem Anzünden vollständig trocken ist. Wir empfehlen einen Feuchtigkeitsgehalt von maximal 20 %.
 - 5.1.4 OFYR empfiehlt die Verwendung von Buchen- oder Eschenholz als Brennstoff, das sich bei Verbrennung zu hochwertiger Holzkohle entwickelt.
-

5.2 DIE BESTE ART, DAS FEUER ZU ENTFACHEN.

- 5.2.1 Die ideale Abmessung für das Brennholz beträgt etwa 10 x 30 cm. Von der Verwendung größerer Holzteile raten wir ab. Diese neigen zwar dazu, schnell Feuer zu fangen, brennen aber in der Regel nicht richtig ab, da im Kegel nicht genügend Platz für Sauerstoff vorhanden ist.
- 5.2.2 Wenn es kalt oder sehr windig ist, benötigen Sie möglicherweise mehr Holz. Nach etwa 3 Stunden müssen Sie den Kegel leeren.
- 5.2.3 Stapeln Sie die Holzstücke paarweise, als ob Sie eine Blockhütte bauen würden, mit der Rinde nach außen, um die Rauchbildung weiter zu verhindern
- 5.2.4 Die Außentemperatur ist ein wichtiger Faktor für die Zeit, die benötigt wird, um die Kochplatte ordnungsgemäß zu erhitzen. Diese Zeit kann von 25-30 Minuten im Frühling und Sommer bis zu 45-60 Minuten im Herbst und Winter variieren.
- 5.2.5 Abhängig von den Wetterbedingungen und der Außentemperatur erreicht die Kochplatte eine Temperatur von ca. 300°C am inneren Rand und ca. 200°C am äußeren Rand.

- 5.2.6** Sobald das Feuer richtig brennt, verteilen Sie das Holz und die Kohle unter den Rändern der Kochplatte. Legen Sie neues Holz mit der Rinde nach oben in die Mitte. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie mit dem Kochen fertig sind.
- 5.2.7** Im Herbst und Winter wird mehr Holz benötigt, um die Kochplatte warm zu halten. Wenn es windig ist, ist die Kochplatte auf der Seite am heißesten, auf der der Wind den OFYR® Kocheinheit verlässt. Kompensieren Sie dies, indem Sie mehr heiße Kohlen auf die gegenüberliegende Seite des Kegels schieben.
-

5.3 DAS BESTE ÖL FÜR DIE VERWENDUNG

- 5.3.1** Für die ersten 2 bis 3 Male empfiehlt es sich, Olivenöl zu verwenden. Dieses Öl hat einen niedrigeren Brennpunkt, was dazu beiträgt, dass sich eine schöne braun-schwarze Färbung auf der Kochplatte bildet.
- 5.3.2** Nach den ersten paar Anwendungen können sie anfangen, Ölsorten mit höheren Verbrennungspunkten zu verwenden, wie Sonnenblumenöl oder Erdnussöl.
-

6. ERSTMALIGES KOCHEN

6.1 DAS ERSTE FEUER

- 6.1.1** Die Kochplatte des OFYR® Kocheinheit ist aus Stahl gefertigt. Bei der Herstellung wird die Platte in der Mitte leicht nach unten gedrückt, damit überschüssiger Bratensaft beim Kochen ins Feuer tropfen kann. Die Hitze des Feuers führt dazu, dass sich die Kochplatte noch weiter nach unten biegt.
- 6.1.2** Das erste Feuer sollte etwa 30 Minuten lang klein gehalten werden, damit sich der Stahl setzen kann. Wenn Sie bei der ersten Verwendung des OFYR® Kocheinheit ein zu großes Feuer entfachen, könnte sich die Kochplatte bei der späteren Verwendung zu stark verbiegen.
- 6.1.3** In einigen Fällen kann die Kochplatte in der Mitte nach oben wölben und somit konvex werden. Das bedeutet, dass der Stahl falsch belastet ist. Wenn dies passiert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

6.2 ENTFERNUNG VON DER SCHUTZWACHSSCHICHT

- 6.2.1** Die Kochplatte ist bei der Lieferung mit einer Schutzschicht aus Lebensmittelwachs bedeckt. Bevor Ihr OFYR® Kocheinheit einsatzbereit ist, muss diese Schicht entfernt werden.
- 6.2.2** Zünden Sie Ihr erstes Feuer an und heizen Sie die Kochplatte richtig auf. Beträufeln Sie die Platte mit Olivenöl und verteilen Sie es mit einem Küchentuch oder einem weichen Tuch auf der Platte. Das Olivenöl wird sich mit der Schutzschicht vermischen und den Wachs wirksam entfernen. Kratzen Sie die Platte mit dem Spachtel sauber. Bitte beachten Sie: Wenn die Kochplatte nicht richtig erhitzt ist, wird das Öl zu einer klebrigen schwarzen Substanz, die sich nur schwer entfernen lässt.
- 6.2.3** Wiederholen Sie diese Schritte etwa 2 bis 3 Mal, bis die abgelösten Krümel nicht mehr schwarz, sondern beige sind.
- 6.2.4** Sobald die Kochplatte sauber ist, ist sie einsatzbereit. Es ist Zeit, eine neue Schicht Olivenöl aufzuträufeln und mit dem Kochen zu beginnen!
-

7. ALLGEMEINE PRODUKTSICHERHEIT

- 7.1.1** Im Falle eines Öl- oder Fettbrands nicht versuchen, mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr an. Die Verwendung eines Typs 'BC' oder 'ABC' Feuerlöschers kann das Feuer unter bestimmten Umständen eindämmen.
- 7.1.2** Die Plancha hat eine offene Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. LEHNEN SIE SICH NICHT über die Plancha, wenn Sie sie anzünden oder verwenden. Lockere Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- 7.1.3** Verwenden Sie die Plancha nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- 7.1.4** A Lesen Sie immer die Gebrauchsanweisung der verwendeten Schutzhandschuhe und beachten Sie deren Einschränkungen.
- 7.1.5** Beim Umgang mit heißen Metallteilen wie dem Grill oder der Plancha, tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe UND verwenden Sie lange und stabile Werkzeuge wie eine geeignete Zange.
- 7.1.6** Lassen Sie die Plancha niemals unbeaufsichtigt, solange sie befeuert ist.
- 7.1.7** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Grillgut vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und langes, stabiles Kochwerkzeug, um sich vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten zu schützen.
- 7.1.8** Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser, dies kann die Plancha beschädigen. Lassen Sie das Feuer brennen, bis es von selbst erlischt. Dies kann einige Zeit dauern.

- 7.1.9 Reinigen Sie die Kochplatte, solange sie noch warm ist. Reinigen und lagern Sie die übrigen Teile und das Zubehör erst, wenn alles vollständig auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist.
- 7.1.10 Verwenden Sie nicht mehr Öl als nötig beim Kochen auf der Plancha, da dies zu Flammen führen kann.
- 7.1.11 Achten Sie auf Holzrauch, da dies Augenreizungen verursachen kann.
- 7.1.12 Beladen Sie eine Seite der Plancha nicht mit mehr als 15 kg..
- 7.1.13 Das Produkt bleibt nach der Verwendung lange heiß. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen aufstellen.
- 7.1.14 Halten Sie lose Haare oder Kleidung vom Produkt fern.

8. WARTUNGSTIPS

Ganz gleich, ob Sie jeden Tag oder nur am Wochenende im Freien kochen, es ist wichtig, dass Sie Ihren OFYR® Kocheinheit richtig pflegen. Wenn Sie diese Tipps befolgen, werden Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem Kochgerät haben. Videotutorials finden Sie unter www.ofyr.de.

8.1 DIE KOCHPLATTE

- 8.1.1 Wenn Sie Ihre OFYR® Kocheinheit häufig benutzen, bildet sich auf der Kochplatte eine glatte Kohlenstoffschicht, die sie besonders glatt und angenehm in der Handhabung macht. Gelegentlich kann diese Schicht an einigen Stellen abblättern. Wenn Sie Späne auf der Oberfläche entdecken, kratzen Sie diese einfach mit dem Spatel ab und reiben Sie neues Öl auf. Die Schicht aus Kohlenstoffrückständen wird sich nach und nach erneuern.
- 8.1.2 Die Kochplatte besteht aus schwarzem Stahl und wird rosten, wenn das Öl nicht ordnungsgemäß eingebaut wird. Sobald das Öl ordnungsgemäß eingebacken ist, wird sich nur eine geringe Korrosion entwickeln. Wenn die Kochplatte längere Zeit nicht verwendet wird, empfehlen wir, sie alle 15-30 Tage mit Öl zu behandeln. Da es nicht so einfach ist, eine kalte Kochplatte mit Speiseöl zu behandeln, ist es effizienter, eine Sprühflasche mit Pfannenbeschichtung zu verwenden.
- 8.1.3 Setzen Sie die Schutzabdeckung nach der Verwendung wieder auf das Produkt.

8.2 DER KEGEL

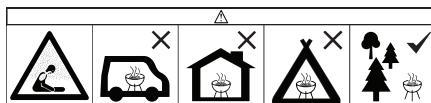
- 8.2.1** Entfernen Sie die Asche nach jedem Gebrauch, um eine Verstopfung des Kegels zu vermeiden. Wenn nasse Asche zu lange im Kegel verbleibt oder wenn Sie in einem feuchten oder salzigen Klima leben, können sich Rostplatten an der Innen- und Außenseite des Kegels bilden. Diese Späne lassen sich leicht mit dem Spatel entfernen.
- 8.2.2** Asche und Kohlen können lange Zeit heiß bleiben. Manchmal sogar mehrere Tage lang. Daher sollten Sie, bevor Sie Ihre Asche in einen normalen Mülleimer werfen, sie immer zuerst in einen leeren Zink- oder Stahlbehälter legen und Wasser darüber gießen, damit sie vollständig nass sind. Erst dann entsorgen Sie diese über Ihren normalen Mülleimer.
-

8.3 DER SOCKEL

- 8.3.1** Beim Kochen können Ölspritzer auf den Sockel gelangen. Die Ölspritzer lassen sich nicht von der Corten-Stahlbasis entfernen. Die gesamte Corten-Stahlbasis kann jedoch mit Öl behandelt werden, indem ein Küchentuch verwendet wird, um die Spritzer unsichtbar zu machen. Eine solche Behandlung wird die gesamte Basis dunkler machen. Bei Regen kann leicht fettiges Wasser von dem Corten-Sockel ablaufen, was helle Steinoberflächen oder Holzoberflächen dauerhaft verfärben kann.
- 8.3.2** Cortenstahl ist ein Metall, das seine Farbe einer selbstschützenden Korrosionsschicht verdankt, die sich mit der Zeit auf natürliche Weise bildet. Diese Schicht schützt den Stahl vor Durchrostung. Wir sorgen dafür, dass dieser Korrosionsprozess bereits begonnen hat, wenn Sie Ihr OFYR® Kocheinheit erhalten. Nach der Lieferung dauert es weitere 6 bis 12 Monate, bis aus der anfänglichen Korrosion eine vollständige Schutzschicht geworden ist.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OFYR® 75 CORTEN	49
1.1 OFYR® 75 Corten	49
1.2 Specifikationer	49
2. GARANTIBETINGELSER	50
3. VIGTIG INFORMATION OG ADVARSLER	51
4. SAMLING AF OFYR® 75 CORTEN	52
4.1 Oppsett av plancha	53
5. MADLAVNING MED OFYR® 75 CORTEN	54
5.1 Det bedste træ at bruge	54
5.2 Den bedste måde at tænde bålet på	54
5.3 Den bedste olie at bruge	55
6. FØRSTE GANG MADLAVNING	55
6.1 Første brand	55
6.2 Fjernelse af fabriksolie fra kogepladen	55
7. GENEREL PRODUKTSIKKERHED	56
8. VEDLIGEHOLDELSE	57
8.1 Kogepladen	57
8.2 Keglen	57
8.3 Basen	57



1. OFYR® 75 CORTEN

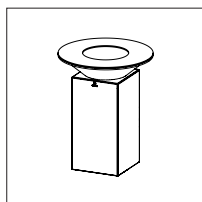
TAK, FORDI DU HAR KØBT ET OFYR®-PRODUKT. VORES KOLLEKTION ER UDVIKLET TIL AT SKABE UFGORGLEMMELIGE KULINARISKE ØJEBLIKKE I DIN EGEN HAVE. MED MATERIALER AF HØJ KVALITET OG ET IKONISK DESIGN HJÆLPER VI DIG MED AT TAGE UDENDØRS MADLAVNING TIL DET NÆSTE NIVEAU.

FØR DU STARTER DIN OFYR-REJSE, ANBEFALER VI, AT DU LÆSER DENNE MANUAL. MED DISSE TIPS OG TRICKS VIL VI HJÆLPE DIG MED ALT FRA AT TÆNDE DIT FØRSTE BÅL TIL VEDLIGEHOLDELSE EFTER MADLAVNING. DU FINDER OGSÅ MONTERINGSVEJLEDNING, VIGTIGE OPLYSNINGER OG GARANTIBETINGELSER FOR DIN OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 CORTEN er indgangsmodellen i OFYR-kollektionen. Den har et praktisk, kompakt design, der passer perfekt til enhver have eller terrasse. Med sin mindre størrelse optager OFYR® 75 CORTEN ikke for meget plads, mens den plancha-lignende kogeplade stadig giver masser af plads til at tilberede dine yndlingsretter. Denne model kan betjene grupper på 4-6 personer ad gangen, hvilket gør den ideel til små familiesammenkomster og hverdagsmadlavning.

Kogeenheden har en innovativ Airflow Plate, som forbedrer forbrændingen af træ og begrænser røgudviklingen. Takket være dette system opvarmes kogepladen også hurtigere og holder en konstant høj temperatur. Kogepladens bund består af 5 separate dele og skal samles af forbrugeren med de medfølgende 8 møtrikker.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKATIONER

Materiale kogeplade	Stål
Materiale basen	Corten stål
Tykkelse kogeplade	8 mm
Tykkelse kegler	2 mm
Tykkelse bund	1,5 mm
Diameter kogeplade	75 cm
Vægt	60 kg

2. GARANTIBETINGELSER

En begrænset livstidsgaranti gælder for materialet og konstruktionen af alle OFYR® kokeenheder til de oprindelige købere eller ejere, forudsat at de købte deres enhed fra en autoriseret forhandler og registrerede deres garanti på den krævede måde gennem OFYR Club på www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Kogeplade	5 år	3 år
Kegle Corten stål	2 år	1 år
Base Corten stål	5 år	3 år

Denne garanti dækker fabrikationsfejl. Den gælder for oprindelige købere eller ejere af en OFYR® kokeenhed, forudsat at:

- De købte deres produkt fra OFYR® eller en autoriseret forhandler.
- De har brugt og vedligeholdt deres produkt i henhold til instruktionerne i denne manual.

IKKE DÆKKET AF GARANTIE

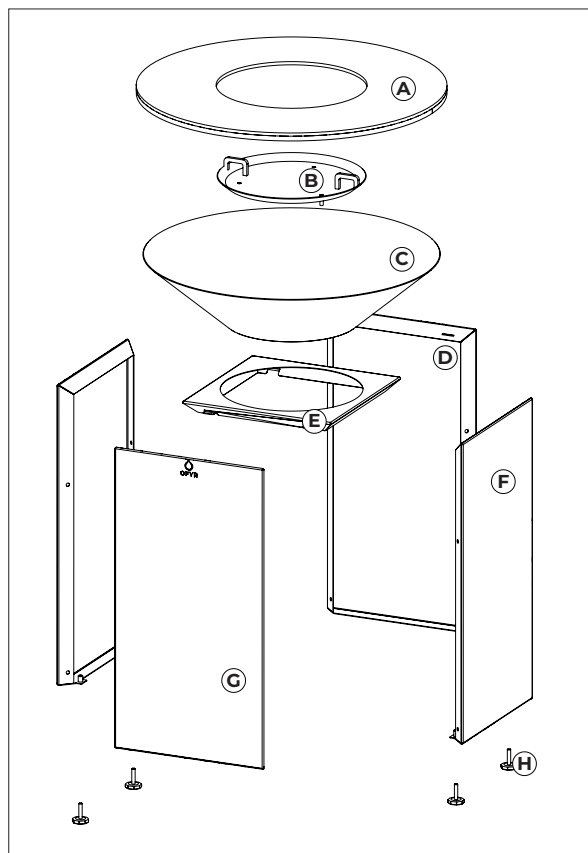
- Slitage, korrosion, deformation og misfarvning af dele udsat for brand.
- Korrosion og misfarvning forårsaget af eksterne påvirkninger.
- Visuelle uregelmæssigheder, der er iboende i fremstillingsprocessen.
- Skader forårsaget af ikke at følge vores instruktioner for tilsigtet brug og vedligeholdelse.

3. VIGTIG INFORMATION OG ADVARSLER

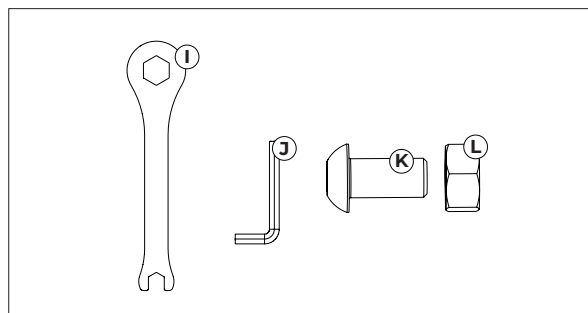
- 3.1 ADVARSEL!** Læs venligst denne vejledning grundigt, da den indeholder information om korrekt samling og sikker brug af grillen. Læs og følg alle advarsler og instruktioner inden samling og brug af grillen. Opbevar denne vejledning til senere brug.
- 3.2 ADVARSEL!** Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det medføre brand, eksplosion eller forbrændinger, hvilket kan forårsage materielle skader, personskade eller død.
- 3.3 KULILMONOKSIDFARER!** Forbrænding af træ afgiver kulilmonoxid, som er lugtfri og kan forårsage død. Brug kun denne plancha udendørs og sørg for ordentlig ventilation.
- 3.4 ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!
- 3.5 BRUG IKKE INDENDØRS!** Brug ikke planchaen i et begrænset og/eller beboeligt område, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere, både. Fare for kulilmonoxidforgiftning og død
- 3.6 ADVARSEL!** Denne plancha vil blive meget varm, flyt den ikke under brug.
- 3.7 ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr på sikker afstand.
- 3.8** Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.
- 3.9** Brug ikke planchaen indendørs eller på noget andet end OFYR-produkter.
- 3.10** For at forhindre dannelse af grat i kanterne af stålkoagepladen på din OFYR® Cooking Unit, må du ikke rulle kogepladen under transport. På grund af grat kan toppen ikke længere skrubes ordentligt med en spatel.
- 3.11** Cortenstålselementer kan forårsage orange pletter på tøj, hud og overfladen, de står på. Når det regner, kan korrosivt vand løbe af disse elementer, hvilket kan pletten permanent lysfarvede sten- eller træoverflader.
- 3.12** Enhedens farve kan ændre sig over tid, da korrosionsprocessen måske endnu ikke er fuldt udfoldet. Vi er ikke ansvarlige for eventuelle farveændringer.
- 3.13** Eventuelle Corten-stålelementer, der er mindre korroderede end andre ved levering, er ikke berettigede til udskiftning. Alle komponenter vil naturligt korrodere over tid under påvirkning af vejret. Vi er ikke ansvarlige for nogen forskelle i korrosion mellem forskellige elementer.

4. SAMLING AF OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten vil ikke være samlet ved levering. Følg venligst vores instruktioner for at samle din kogeenhed korrekt og sikkert. Saml altid plachaen med 2 personer, da nogle dele er tunge.



- A. Kogeplade
- B. Airflow Plate
- C. Kegle
- D. Basens top
- E. Basens bagside
- F. Basens side
- G. Basens forside
- H. Justerbare fødder x4
- I. Skruenøgle
- J. Unbrakonøgle
- K. Bolt x8
- L. Møtrik x8



4.1 OPPSETT AV PLANCHA

- 4.1.1 Brug altid planchaen i overensstemmelse med alle relevante lokale, statslige og føderale brandkoder.
- 4.1.2 Før du bruger grillen, skal du kontrollere at alle møtrikker, skruer og bolte sidder fast og sikkert.
- 4.1.3 Hold en afstand på mindst 3 meter fra alle brændbare materialer som f.eks. træ, tørre planter, græs, buske, papir eller lærred.
- 4.1.4 Hold en afstand på mindst 3 meter fra overliggende strukturer, vægge, skinner eller andre strukturer.
- 4.1.5 Hold altid en brandslukker (BC eller ABC) tilgængelig, mens du bruger planchaen.
- 4.1.6 Planchaen skal installeres på en sikker og plan base inden brug.
- 4.1.7 Brug ikke planchaen på træ- eller brandfarlige overflader.
- 4.1.8 Vær altid forsigtig med at flytte eller justere nogen del af planchaen, der er fare for at blive klemt.
- 4.1.9 Produktet skal være vandret justeret før brug.
- 4.1.10 Sørg for, at luftstrømspladen er installeret og justeret i midten af konen, inden du bruger produktet.
- 4.1.11 Placér ikke planchaen på eller nær brandfarlige overflader.
- 4.1.12 Sørg for, at produktet er placeret på en flad overflade, inden du bruger det.
- 4.1.13 Tjek, om alle bolte er strammet efter, at produktet er flyttet.
- 4.1.14 Hånder med forsigtighed; produktet har skarpe kanter.
- 4.1.15 Sørg for, at produktet er korrekt placeret før og under brug.
- 4.1.16 Flyt ikke OFYR® Cooking Units efter de er sat op. Dette kan beskadige de justerbare fødder eller nitte med hvilke de er fastgjort. Når du flytter produktet, adskil først og byg derefter op igen.
- 4.1.17 Brug ikke de justerbare fødder til at ændre den samlede højde på din OFYR® Cooking Unit, brug dem kun til at niveauere pladen. En enhed kan blive ustabil, hvis de justerbare fødder forlænges med mere end 10 mm.

5. MADLAVNING MED OFYR® 75 CORTEN

DE TIPS OG TRICKS, DER ER NÆVNT I DETTE AFSNIT, ER OGSÅ FORKLARET I VIDEOER, DER ER TILGÆNGELIGE PÅ WWW.OFYR.COM.

Brug af alkohol, receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan nedsætte brugerens evne til at samle eller sikkert betjene planchaen. Fyld aldrig planchaen med for meget træ. Dette kan forårsage alvorlig skade samt skade på planchaen.

.....

5.1 DET BEDSTE TRÆ AT BRUGE

- 5.1.1 Vi anbefaler at bruge en blødere trætype efter eget ønske. Vi fraråder de fleste typer af hårdt træ, da de brænder ved højere temperaturer og kan forårsage skade på planchaen..
 - 5.1.2 Placér ikke mere end 6 stykker træ i konen ad gangen.
 - 5.1.3 Sørg for, at træet er helt tørt, inden du tænder det. Vi anbefaler en fugtighedsindhold på maksimalt 20%.
 - 5.1.4 OFYR anbefaler at bruge bøg eller ask som brændsel, dette bliver til høj kvalitet trækul når det brændes.
-

5.2 DEN BEDSTE MÅDE AT TÆNDE BÅLET PÅ

- 5.2.1 Den ideelle størrelse brænde at bruge er omkring 10 x 30 cm. Vi fraråder at bruge større træstammer, da de har tendens til at antænde hurtigt, men generelt ikke brænder ordentligt ned på grund af manglende plads til ilt i keglen.
- 5.2.2 Når det er koldt eller blæser meget, kan du få brug for mere træ. Efter ca. 3 timer skal du tømme keglen.
- 5.2.3 Stak træstykkerne to og to, som om du byggede en træhytte, med barken vendt udad for at forhindre røgudvikling.
- 5.2.4 Udendørstemperaturen er en vigtig faktor for den tid, der er nødvendig for at opvarme stegepladen ordentligt. Denne tid kan variere fra 25-30 minutter om foråret og sommeren til 45-60 minutter om efteråret og vinteren.
- 5.2.5 Afhængigt af vejrforhold og udendørstemperatur vil kogepladen nå en temperatur på cirka 300°C på den indre kant og cirka 200°C på den ydre kant.
- 5.2.6 Når veden i din indledende brand brænder ordentligt, spred den varme masse ud under kanterne på kogepladen og tilføj nyt træ i midten med barken opad. Gentag processen i hele den periode, du ønsker at holde kogepladen varm.
- 5.2.7 Det vil kræve meget mere træ om efteråret og vinteren at holde stegepladen varm end om foråret og sommeren. Hvis der er en brise, vil stegepladen være varmest der, hvor vinden forlader OFYR® Cooking Unit, dvs. i vindens retning. Du kan kompensere for dette ved at skubbe flere varme kul

5.3 DEN BEDSTE OLIE AT BRUGE

- 5.3.1** Olie er en vigtig del af madlavningen med en OFYR®-køgeenhed. Olivenolie har en lavere forbrændingstemperatur, hvilket vil hjælpe køgepladen med at få en flot brun-sort nuance.
- 5.3.2** Efter de første 2 til 3 gange madlavning anbefaler vi at bruge olier med et højere forbrændingspunkt. Solsikkeolie eller jordnøddesolie er eksempler på olier, der kan modstå den høje temperatur i ilden.
-

6. FØRSTE GANG MADLAVNING

6.1 FØRSTE BRAND

- 6.1.1** Køgepladen på OFYR®-køgeenheden er lavet af stål. Under produktionen presses pladen let ned på midten, så overskydende saft kan dryppe ned i ilden, når du laver mad. Varmen fra bålet vil få køgepladen til at bøje endnu mere nedad. Følg disse instruktioner for at sikre, at stålet sætter sig ordentligt.
- 6.1.2** Det første bål bør holdes lille i ca. 30 minutter for at hjælpe stålet med at sætte sig. Hvis du tænder et for stort bål under den første brug af kogegejet, kan det få køgepladen til at bøje for meget under remtidig brug.
- 6.1.3** I nogle tilfælde kan stegepladen bule opad i midten og dermed blive konveks. Dette betyder, at stålet er belastet forkert. Hvis dette sker, bedes du kontakte din forhandler.
-

6.2 FJERNELSE AF FABRIKSOLIE FRA KOGEPLADEN

- 6.2.1** Køgepladen vil være dækket af et beskyttende lag fabriksolie ved levering. Dette lag skal fjernes, før din køgeenhed er klar til brug.
- 6.2.2** Tænd dit første bål, og varm køgepladen godt op. Dryp lidt olivenolie på, og spred det ud over pladen med et viskestykke eller en hvid klud. Olivenolien vil blande sig med det beskyttende lag og effektivt fjerne fabriksolien. Skrab pladen ren med spatlen. Bemærk: Hvis køgepladen ikke er ordentligt opvarmet, vil olien blive til en klæbrig sort substans, som er svær at fjerne.
- 6.2.3** Gentag disse trin 2 til 3 gange, indtil det skrab, der kommer ud, er beige i stedet for sort. Når køgepladen er ren, er den klar til brug. Tid til at dryppe et nyt lag olivenolie på og begynde at lave mad!

7. GENEREL PRODUKTSIKKERHED

- 7.1 I tilfælde af en brand med olie eller fedt, forsøg ikke at slukke med vand. Ring straks brandvæsenet. Brug af en type 'BC' eller 'ABC' brandslukker kan i visse tilfælde inddæmme branden.
- 7.2 Planchaen har en åben flamme. Hold hænder, hår og ansigt væk fra flammerne. LÆN DIG IKKE over planchaen, når du tænder den eller når den er i brug. Løst hår og tøj kan antændes.
- 7.3 Brug ikke planchaen uden brug af egnede beskyttelseshandsker.
- 7.4 Læs altid brugsanvisningen for de anvendte beskyttelseshandsker, og overhold deres begrænsninger.
- 7.5 Når du håndterer varme metaldele som grillen eller planchaen, skal du bære egnede beskyttelseshandsker OG bruge lange og solide værktøjer som f.eks. en passende tang.
- 7.6 Lad aldrig planchaen være uden opsyn, mens den er tændt.
- 7.7 Vær forsigtig, når du tager maden af grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug beskyttelseshandsker og lange, robuste redskaber til madlavning for at beskytte dig mod varme overflader eller stænk af tilberedningsvæsker.
- 7.8 Sluk aldrig ilden med vand, dette kan skade planchaen. Lad ilden brænde, indtil den slukker af sig selv. Dette kan tage lidt tid.
- 7.9 Rengør og opbevar planchaen kun, når den er afkølet til omgivelsestemperaturen.
- 7.10 Brug ikke mere olie end nødvendigt under madlavning på plancha, da dette kan forårsage flammer.
- 7.11 Vær forsigtig med træerøg, da det kan forårsage øjenirritation.
- 7.12 Overbelast ikke den ene side af planchaen med mere end 15 kg.
- 7.13 Produktet er varmt i lang tid efter brug. Lad produktet køle helt af, før du opbevarer det eller placerer det i nærheden af brændbare overflader.
- 7.14 Hold løst hår og tøj væk fra produktet.

8. VEDLIGEHOLDELSE

Uanset om du laver mad udendørs hver dag eller kun i weekenden, er det vigtigt at vedligeholde din kogeenhed ordentligt. Hvis du følger disse tips, vil du kunne nyde din kogeenhed i mange år fremover. Du kan se videovejledninger på www.ofyr.com.

8.1 KOGEPLADEN

- 8.1.1** Hvis du bruger din OFYR® kogeenhed meget, vil der opbygge sig et jævnt lag kul på madlavningspladen, hvilket gør den ekstra glat og ekstra behagelig at bruge. Fra tid til anden kan dette lag falde af på nogle steder. Når du ser fliser på overfladen, skal du blot skrabe fliserne af med en spatel og gnide på ny olie. Laget af kulrester vil gradvist forny sig på denne måde.
- 8.1.2** Stegepladen er lavet af sort stål og vil ruste, hvis olien ikke bages ordentligt ind i den. Når olien er ordentligt bages ind, vil der kun udvikles mindre rust. Når stegepladen ikke bruges i længere perioder, anbefaler vi at behandle den med olie hver 15-30 dage. Fordi det ikke fungerer så nemt at behandle en kold stegeplade med madolie, er det mere effektivt at bruge en sprayflaske med pandebehandling.
- 8.1.3** Dæk kogepladen med de beskyttende OFYR® produkter for ekstra beskyttelse.

8.2 KEGLEN

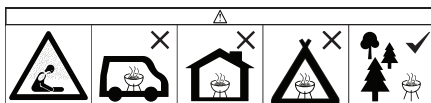
- 8.2.1** Fjern asken efter hver brug for at undgå, at keglen bliver tilstoppet. Hvis våd aske efterlades i keglen i for lang tid, eller hvis OFYR® kogeende er i et meget vådt eller salt område, kan der dannes stålspon både indvendigt og udvendigt på Corten-stålkeglerne. Disse spon kan nemt fjernes med en spatel.
- 8.2.2** Aske og kul kan forblive varme i lang tid. Nogle gange endda i flere dage. Derfor, før du bortskaffer din aske i en almindelig skraldespand, skal du altid først lægge den i en tom zink- eller stålskraldespand og hælde vand over dem, så de er helt våde. Først derefter kan du bortskaffe dem i din almindelige skraldespand.

8.3 BASEN

- 8.3.1** Mens madlavningsolie-sprøjt kan dannes på basen. Madlavningsolie-sprøjt kan ikke fjernes fra Corten-stålbasen. Dog kan hele Corten-stålbasen behandles med olie ved brug af et køkkenhåndklæde, hvilket gør sprøjtene usynlige. Sådan behandling vil gøre hele basen mørkere. Når det regner, kan let fedtet vand løbe af Corten-basen, hvilket kan pletfælde lyse sten- eller træoverflader permanent.
- 8.3.2** Cortenstål er et metal, der får sin farve på grund af et selvbeskyttende korrosionslag, der dannes naturligt med tiden. Dette lag beskytter stålet mod rustgennemtæring. Vi sikrer, at denne korrosionsproces allerede er startet, når du modtager din OFYR® kogeenhed. Efter levering tager det yderligere 6 til 12 måneder for den indledende korrosion at blive til et fuldt beskyttende lag.

SISUKORD

1. OFYR® 75 CORTEN	59
1.1 OFYR® 75 Corten	59
1.2 Spetsifikatsioonid	59
2. GARANTII TINGIMUSED	60
3. OLULINE TEAVE JA HOIATUSED	61
4. OFYR® 75 CORTEN KOKKUPANEK	62
4.1 Plaatgrilli seadistamine	63
5. TOIDUVALMISTAMINE OFYR® 75 CORTEN	64
5.1 Parim puit, mida kasutada	64
5.2 Parim viis tulekahju süütamiseks	64
5.3 Parim õli, mida kasutada	65
6. ESMAKORDNE TOIDUVALMISTAMINE	65
6.1 Esimene tulekahju	65
6.2 Tehase õli eemaldamine keeduplaadilt	65
7. ÜLDINE TOOTE OHUTUS	66
8. HOOLDUS	67
8.1 Keeduplaat	67
8.2 The koonus	67
8.3 Alus	67



1. OFYR® 75 CORTEN

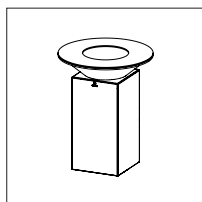
TÄNAME TEID OFYR® TOOTE OSTMISE EEST. MEIE KOLLEKTSIOON ON VÄLJA TÖÖTATUD SELLEKS, ET LUUA UNUSTAMATUID KULINAARSEID HETKI TEIE ENDA AIAS. KVALITEETSETE MATERJALIDE JA IKOONILISE DISAINIGA AITAME TEIL VIIA TOIDUVALMISTAMISE ÕUES JÄRGMISELE TASEMELE.

ENNE OMA OFYR-REISI ALUSTAMIST SOOVITAME TEIL LUGEDA KÄESOLEVAT KASUTUSJUHENDIT. NENDE NÄPUNÄIDETE JA NIPPIDEGA AITAME TEID KÕIGEST ALATES ESIMESE TULE SÜÜTAMISEST KUNI HOOLDUSE TEGEMISENI PÄRAST TOIDUVALMISTAMIST. LEIATE SIIT KA TEIE OFYR® 75 CORTENI KOKKUPANEKU JUHISED, TÄHTSAD ANDMED JA GARANTIITINGIMUSED.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten on OFYR-kollektsiooni algtasemel mudel. Sellel on praktiline ja kompaktne disain, mis sobib ideaalselt igasse aeda või terrassile. Oma väiksema suurusega ei võta OFYR® 75 Corten liiga palju ruumi, samas pakub tasapinnaline toiduvalmistamispind siiski piisavalt ruumi teie lemmikroogade valmistamiseks. See mudel teenindab korraga 4-6-liikmelisi gruppe, mistõttu sobib see ideaalselt väikesteks perekondlikeks koosviibimisteks ja igapäevaseks toiduvalmistamiseks.

Toiduvalmistamisseadmel on uuenduslik õhuvoolustusüsteem, mis parandab puidu põlemist ja piirab suitsu tekkimist. Tänu sellele süsteemile kuumeneb küpsetusplaat ka kiiremini ja hoiab ühtlaselt kõrge temperatuuri. Keeduplaadi alus koosneb 5 eraldi osast ja selle peab tarbija ise kokku panema kaasasolevate 8 mutriga.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPETSIFIKATSIOONID

Materjal keeduplaat	Teras
Materjal	Corten teras
Paksus keeduplaat	8 mm
Paksus koonus	2 mm
Paksus alus	1,5 mm
Läbimõõt keeduplaat	75 cm
Kaal	60 kg

2. GARANTII TINGIMUSED

Piiratud eluaegne garantii kehtib kõigi OFYR® Cooking üksuste materjali ja konstruktsiooni suhtes algsetele ostjatele või omanikele, tingimusel et nad ostsid oma üksuse volitatud edasimüüjalt ja registreerisid garantii nõutud viisil OFYR Clubi kaudu aadressil www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Plaatgrilli	5 aastat	3 aastat
Koonus Corten	2 aastat	1 aasta
Alus Corten	5 aastat	3 aastat

See garantii hõlmab tootmisdefekte. See kehtib OFYR® Cooking Units Corteni ja OFYR® Cooking Units Black originaalsete ostjate või omanike suhtes, kui;

- Nad ostsid oma toote OFYR®-ilt või volitatud edasimüüjalt.
- Nad panid kokku, kasutasid ja hooldasid OFYR® Cooking Unit vastavalt selle juhendis toodud juhisteile.

GARANTII EI KATA

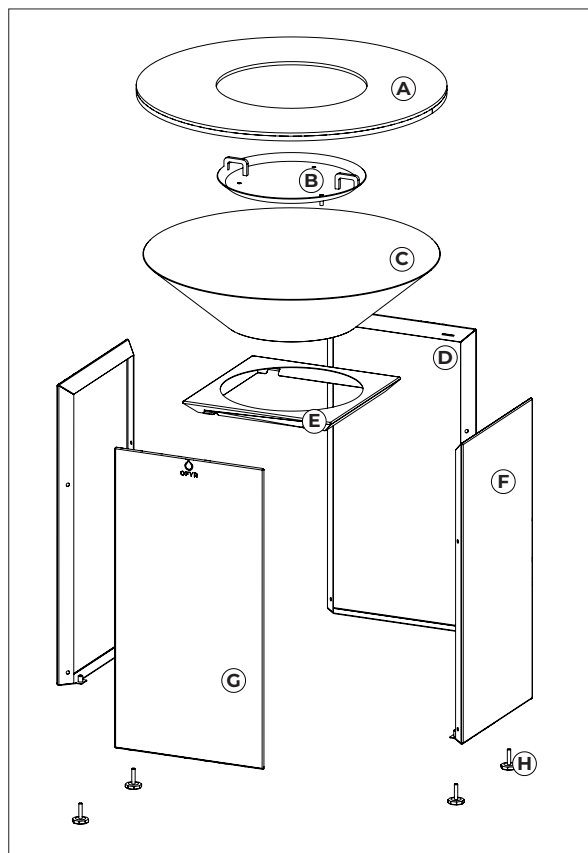
- Kulumine, korrosioon, deformatsioon ja värvimuutused osades, mis on avatud tulele
- Korrosioon ja värvimuutused välismõjude tagajärjel
- Tootmisprotsessile omased visuaalsed ebaühtlused
- Kahjustused, mis on põhjustatud meie ohutuse ja paigalduse, ettenähtud kasutuse ja hooldusjuhiste / näpunäidete eiramisest.

3. OLULINE TEAVE JA HOIATUSED

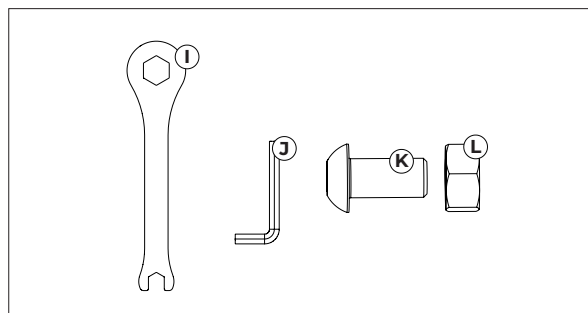
- 3.1 HOIATUS!** Palun lugege seda juhendit hoolikalt, see sisaldab teavet grilli õige kokkupaneku ja ohutu kasutamise kohta. Palun lugege ja järgige enne grilli kokkupanekut ja kasutamist kõiki hoiatusi ja juhiseid. Hoidke seda juhendit tulevikuks.
- 3.2 HOIATUS!** Käesolevate kasutusjuhendite eiramine võib põhjustada tule-, plahvatus-, põletus-, või süttimisohu, mis võib põhjustada varalist kahju, kehavigastusi või surma.
- 3.3 SÜSINIKUOKSIIDI OHUHOIATUS!** Puidu põletamine eraldab süsinikmonooksiidi, mis on lõhnatu ja võib põhjustada surma. Kasutage seda plaatgrilli ainult õues ja tagage nõuetekohane ventilatsioon.
- 3.4 HOIATUS!** Ärge kasutage süütevedelikku, alkoholi või bensiini grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks! Kasutage ainult EN 1860-3 nõuetele vastavaid süüteabivahendeid!
- 3.5 ÄRGE KASUTAGE SISERUUMIDES!** Ärge kasutage plaatgrilli suletud ja/või elamispinnas, näiteks majades, telkides, haagisuvilates, matkaautodes, paatides. Süsinikmonooksiidi mürgistamise oht koos letaalse tulemusega.
- 3.6 HOIATUS!** See plaatgrill muutub väga kuumaks, ärge selle kasutamise ajal liigutage seda.
- 3.7 HOIATUS!** Ärge laske lapsi ega lemmikloomi grilli lähedusse, kui grill on kasutusel.
- 3.8** Ärge alustage grillimist enne kui söe peale on tekkinud tuhakiht.
- 3.9** Ärge kasutage platchat siseruumides ega millelgi muul kui OFYR toodetel.
- 3.10** Terasega teraskuumistoidu tootmisplaatide servadele moodustuvate „äärte“ vältimiseks ärge transportimise ajal plaatkuumutit veeretage. „Äärte“ tagajärjel ei saa terast pärast korralikult spaatliga kraapida.
- 3.11** Corteni teraselemendid võivad riietel, nahal ja pinnal, millel need seisavad, tekitada oranže plekke. Kui sajab, võib korrodeeriv vesi neist elementidest alla valguda, mis võib püsivalt plekkida heletoonilisi kivi- või puidupindu.
- 3.12** Seadme värv võib aja jooksul muutuda, kuna korrosiooniprotsess võib veel täielikult lahti rullumata olla. Me ei vastuta värvimuutuste eest.
- 3.13** Mis tahes Corten terasest komponendid, mis tarnitakse vähem korrodeerunult kui teised, ei ole asendamiseks sobilikud. Kõik komponendid korrodeeruvad loomulikult aja jooksul ilmastiku mõjul. Me ei vastuta korrosiooni erinevuste eest erinevate elementide vahel.

4. OFYR® 75 CORTEN KOKKUPANEK

OFYR® 75 CORTEN ei ole tarnimisel kokku pandud. Palun järgige meie juhiseid, et seadet õigesti ja ohutult kokku panna. Plancha tuleb alati kokku panna 2 inimesega, sest mõned osad on väga rasked.



- A. Keeduplaat
- B. Airflow Plate
- C. Koonus
- D. Alus tipp
- E. Alus tagakülg
- F. Alus külg
- G. Alus esikülg
- H. Reguleeritavad jalad x4
- I. Võti
- J. Kuuskantvõti
- K. Poldid x8
- L. Mutter x8



4.1 PLAATGRILLI SEADISTAMINE

- 4.1.1 Kasutage plaatgrilli alati vastavalt kohalduvatele kohalikele, riiklikele ja föderaalsetele tuleohutuse eeskirjadele.
- 4.1.2 Enne iga kasutamist kontrollige ja veenduge, et kõik mutrid, kruvid ja poldid on pingul ja kindlalt kinnitatud.
- 4.1.3 Hoidke grilli vähemalt 3 meetri kaugusel kõigest kergesti süttivatest materjalidest, nagu puit, kuivanud hein või rohi, puulastud, kuivanud lehed jne.
- 4.1.4 Hoidke grilli minimaalselt 3 meetri kaugusel ülakonstruktsioonidest, varbseintest, võredest või muudest konstruktsioonidest.
- 4.1.5 Plaatgrilli kasutamise ajal hoidke alati käepärast tulekustutit (BC või ABC).
- 4.1.6 Plaatgrill tuleb enne kasutamist paigaldada turvalisele tasasele alusele.
- 4.1.7 Ärge kasutage plaatgrilli puidust või süttivate pindade peal.
- 4.1.8 Liigutades või reguleerides plaatgrilli mis tahes osa, olge alati ettevaatlik, kuna on olemas lõksuohu.
- 4.1.9 Toode tuleb enne kasutamist horisontaalselt tasandada.
- 4.1.10 Veenduge, et õhuvooluplaat oleks enne toote kasutamist koonuse keskel õigesti paigaldatud ja joondatud.
- 4.1.11 Ärge asetage planchat tuleohtlikele või kergesti süttivatele pindadele.
- 4.1.12 Veenduge, et toode oleks enne kasutamist tasasel pinnal.
- 4.1.13 Kontrollige, kas pärast toote liigutamist on kõik kruvid korralikult kinni keeratud.
- 4.1.14 Käsitsege ettevaatlikult - tootel on teravad servad.
- 4.1.15 Enne kasutamist ja kasutamise ajal veenduge, et toode on õiges asendis.
- 4.1.16 Ärge nihutage OFYR® Cooking -üksuseid pärast nende paigaldamist. See võib kahjustada reguleeritavaid jalgu või nitte, millega need on kinnitatud. Toote liigutamisel lammutage esmalt ja seejärel ehitage uuesti üles.
- 4.1.17 Ärge kasutage reguleeritavaid jalgu OFYR® Cooking Uniti üldkõrguse muutmiseks, kasutage neid ainult plaatina tasandamiseks. Üksus võib muutuda ebastabiilseks, kui reguleeritavad jalad on pikendatud rohkem kui 10 mm.

5. TOIDUVALMISTAMINE OFYR® 75 CORTEN

SELLES JAOTISES MAINITUD NÄPUNÄITEID JA NIPPE SELGITATAKSE KA VIDEOTES, MIS ON SAADAVAL AADRESSIL WWW.OFYR.COM.

Alkoholi, retsepti- või käsimüügiravimite kasutamine võib kahjustada kasutaja võimet plaatgrilli kokku panna või seda ohutult kasutada. Ärge kunagi liigutage plaatgrilli liigse puiduga. See võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja kahjustada plaatgrilli.

.....

5.1 PARIM PUIT, MIDA KASUTADA

- 5.1.1 Soovitame kasutada pehmemat tüüpi puitu vastavalt teie eelistustele. Me soovitame vältida enamiku tüüpidega tihedat puitu, kuna need põlevad kõrgematel temperatuuridel ja võivad plaatgrilli kahjustada.
 - 5.1.2 Ärge laadige konusse korraga rohkem kui 6 tükki puitu.
 - 5.1.3 Veenduge, et puit on enne süütamist täiesti kuiv. Soovitame maksimaalset niiskusesisaldust 20%.
 - 5.1.4 OFYR soovib kasutada pööki või leppa kütusena, see muutub kvaliteetseks söeks, kui see põletatakse.
-

5.2 PARIM VIIS TULEKAHJU SÜÜTAMISEKS

- 5.2.1 Ideaalne palkide suurus on umbes 10 x 30 cm. Soovitame mitte kasutada suuremaid palke, sest need kipuvad kiiresti põlema, kuid ei põle tavaliselt korralikult ära, kuna koonuses ei ole piisavalt ruumi hapnikule.
- 5.2.2 Kui on külm või väga tuuline, võite vajada rohkem puid. Umbes 3 tunni pärast peate koonuse tühjendama.
- 5.2.3 Laotage puidutükid kahekaupa, nagu ehitate palkmajakest, koor suunatud väljapoole, et veelgi vältida suitsu teket.
- 5.2.4 Välisõhu temperatuur on oluline tegur aja määramisel, mis on vajalik kõige õigema temperatuuri saavutamiseks küpsetusplaadil. See aeg võib varieeruda 25-30 minutist kevadel ja suvel kuni 45-60 minutini sügisel ja talvel.
- 5.2.5 Sõltuvalt ilmastikutingimustest ja õue temperatuurist jõuab küpsetusplaat siseäärel umbes 300°C ja välmises ääres umbes 200°C temperatuurini.
- 5.2.6 Kui tuli on korralikult põlenud, laotage puid ja kivisütt küpsetusplaadi servade alla. Lisage uued puidud keskele nii, et koor on ülespoole suunatud. Korrake seda protsessi, kuni olete küpsetamise lõpetanud.
- 5.2.7 Sügisel ja talvel kulub küpsetusplaadi soojana hoidmiseks rohkem puid. Kui on tuuline ilm, on keeduplaat kõige soojem sellel poolel, kus tuul keeduplaadist välja puhub. Kompenseerige seda, lükates rohkem kuumi söid koonuse vastaspoole.

5.3 PARIM ÕLI, MIDA KASUTADA

- 5.3.1** Soovitame kasutada esimestel 2-3 korral oliiviõli kui kasutate oma OFYR® Cooking Unit'i. Oliiviõlil on madalam põlemispunkt, mis aitab küpsetusplaadil saada ilusat pruun-musta tooni.
- 5.3.2** Pärast esimesi 2-3 toiduvalmistamise korda soovitame kasutada kõrgema põlemispunktiga õlisid. Päevalille- või maapähkliõli on näited õlidest, mis taluvad kõrget temperatuuri.
-

6. ESMAKORDNE TOIDUVALMISTAMINE

6.1 ESIMENE TULEKAHJU

- 6.1.1** Toiduvalmistamisseadme küpsetusplaat on valmistatud terasest. Tootmise ajal, taldrik on kesktel veidi allapoole surutud, et liigne mahl toiduvalmistamise ajal tulle tilkuda. Tulest tuleneva kuumuse tõttu paindub küpsetusplaat veelgi allapoole. Järgige neid juhiseid, et tagada terase nõuetekohane settimine.
- 6.1.2** Esimest tulekahju tuleks umbes 30 minutit hoida väikeses koguses, et aidata terasel settida. Kui te süütate OFYR® küpsetusseadme esimesel kasutamisel liiga suure tule, võib see põhjustada küpsetusplaadi liiga suure paindumise edasisel kasutamisel.
- 6.1.3** Mõnel juhul kerkib keeduplaat kesktel ülespoole ja muutub kumeraks. Kui see juhtub, võtke ühendust kauplusega, kust te oma keeduplaadi ostsite, sest see tähendab, et teras on valesti pingestatud.
-

6.2 TEHASE ÕLI EEMALDAMINE KEEDUPLAADILT

- 6.2.1** Toiduplaat on tarnimisel kaetud tehase õli kaitsekihiga. Enne toiduvalmistamisseadme kasutusvalmidust tuleb see kiht eemaldada.
- 6.2.2** Süüdake esimene tuli ja kuumutage küpsetusplaat korralikult. Tilguta oliiviõli pinnale ja jaota see hoolikalt köögirätikuga. Oliiviõli seguneb hästi tehaseõliga, eemaldades selle tõhusalt pinnalt. Kraapige küpsetusplaat spaatliga puhtaks. Pange tähele: kui küpsetusplaat ei ole korralikult kuumutatud, muutub õli kleepuvaks mustaks aineks, mida on raske eemaldada.
- 6.2.3** Korrake neid samme umbes 2 kuni 3 korda, kuni eemaldatav kraapimine on musta asemel beeži värvi.
- 6.2.4** Kui küpsetusplaat on puhas, on see kasutusvalmis. Aeg tilgutada uus kiht oliiviõli ja alustada küpsetamist!

7. ÜLDINE TOOTE OHUTUS

- 7.1 Õli või rasva tulekahju korral ärge püüdke seda veega kustutada. Helistage kohe tuletõrjele. 'BC' või 'ABC' tüüpi tulekustuti kasutamine võib teatud olukordades tulekahju piirata.
- 7.2 Plaatgrillil on avatud leek. Hoidke käed, juuksed ja nägu leegidest eemal. ÄRGE KOHVIKE plaatgrilli kohal selle süütamisel ega kasutamisel. Lahtised juuksed ja riided võivad süttida.
- 7.3 Ära kasuta plaatgrilli ilma sobivate kaitsekinnasteta.
- 7.4 Lugege alati hoolikalt kasutatavate kaitsekinnaste kasutusjuhendit ja pöörake tähelepanu piirangutele.
- 7.5 Kuumade metallkomponentide, nagu grill või plaatgrill, käsitlemisel kandke sobivaid kaitsekinnasteid JA kasutage pikki ja tugevaid tööriistu, näiteks sobivat tangi.
- 7.6 Ära kunagi jätta plaatgrilli järelvalveta, kui see on sisse lülitatud.
- 7.7 Olge ettevaatlik toidu eemaldamisel grillilt kuna kõik pinnad on kuumad ja võivad põhjustada põletusi. Kasutage kaitsekinnasteid/pikki, tugevaid toiduvalmistamise vahendeid, et kaitsta end kuumade pindade või pritsmete eest.
- 7.8 Ära kunagi kustuta tuld veega, see võib plaatgrilli kahjustada. Laske tulel põleda, kuni see ise kustub. See võib võtta aega.
- 7.9 Puhasta ja hoia plaatgrilli ainult siis, kui see on täielikult jahtunud ümbritsevale temperatuurile.
- 7.10 Planchal toidu valmistamisel ärge kasutage rohkem õli kui vajalik, sest see võib tekitada leeki.
- 7.11 Olge ettevaatlik puidusuitsu suhtes, kuna see võib põhjustada silmaärritust.
- 7.12 Ärge koormake planchat ühe külge rohkem kui 15 kg kaaluga.
- 7.13 Toode püsib pärast kasutamist pikka aega kuumana. Laske tootel enne hoiustamist või tuleohtlike pindade lähedale asetamist täielikult jahtuda.
- 7.14 Hoidke lahtised juuksed või riided tootest eemal.

8. HOOLDUS

Olenemata sellest, kas te valmistate toiduvalmistamisi õues iga päev või ainult nädalavahetustel, on oluline oma toiduvalmistamiseseadet korralikult hooldada. Järgides neid nõuandeid, saate oma toiduvalmistamiseseadmeist rõõmu tunda aastaid. Videoõpetusi leiate veebilehelt www.ofyr.com.

8.1 KEEDUPLAAT

8.1.1 Kui kasutate oma OFYR® Köögiseadet palju, moodustub küpsetusplaadile sile süsinikukiht, muutes selle eriti siledaks ja eriti mugavaks kasutamiseks. Aeg-ajalt võib see kiht mõnes kohas maha tulla. Kui märkate pinnal kiipe, lihtsalt kraapige kiibid spatuliga ära ja hõõruge peale uus õli. Süsinikujäägi kiht uueneb sel viisil järk-järgult.

8.1.2 Kui te ei kasuta OFYR® toiduvalmistamiseseadet pikema aja jooksul, on soovitatav toiduvalmistamisplaati õlitada iga 15-30 päeva tagant. Kuna õli on raske külmale toiduplaadile määrida, soovime selle asemel kasutada panni kattega pihustuspudelit.

8.1.3 Katke küpsetusplaat täiendava kaitse tagamiseks OFYR® kaitsvate toodetega.

8.2 THE KOONUS

8.2.1 Eemaldage tuhk pärast iga kasutamist, et vältida koonuse ummistumist. Kui märk tuha jääb liiga kauaks ajaks konna või kui ofyr cooking unit on väga märjas või soolases piirkonnas, võivad teraselaibud tekkida mõlemal poolel corten terase konisid nii sise- kui välispoolel. Neid laibu saab spatliga kergesti eemaldada.

8.2.2 Tuha ja süsikud võivad jääda kuumaks kaua aega. Mõnikord is ka mitu päeva. Sellepärast, enne kui saad lahti süttidest tavatuses prügianumas, pane need alati kõigepealt tühja tsink- või teraskonteinerisse ja vala nendele vett, et need oleksid täiesti märjad. Alles pärast seda saad neist lahti saada tavapärasel prügianumas.

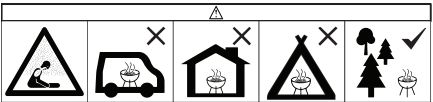
8.3 ALUS

8.3.1 Toiduvalmistamisel võivad alusel tekkida õliplekid. Õliplekke ei saa Corten terasaluselt eemaldada. Siiski saab kogu Corten terasalusel oleva õli abil töödelda köögiiratikuga, muutes plekid nähtamatuks. Selline töötlus teeb kogu aluse tumedamaks. Kui sajab vihma, võib Corten aluselt nõrgalt rasvane vesi maha voolata, mis võib jäävalt plekkida heleda tooniga kivi- või puidupindu.

8.3.2 Corten-teras on metall, mille värvus tuleneb aja jooksul looduslikult moodustuvast isekaitsevast korrosioonikihist. See kiht kaitseb terast rooste läbistumise eest. Me tagame, et see korrosiooniprotsess on juba alanud selleks ajaks, kui te oma OFYR® toiduvalmistamiseseadme kätte saate. Pärast tarnimist kulub veel 6-12 kuud, et esialgne korrosioon muutuks täielikult kaitsvaks kihiks.

ÍNDICE

1. OFYR® 75 CORTEN	69
1.1 OFYR® 75 Corten	69
1.2 Especificaciones	69
2. TÉRMINOS DE GARANTÍA	70
3. INFORMACIÓN IMPORTANTE Y ADVERTENCIAS	71
4. ENSAMBLAJE DEL OFYR® 75 CORTEN	72
4.1 Configuración de la plancha	73
5. COCINAR CON EL OFYR® 75 CORTEN	74
5.1 El mejor tipo de madera para usar	74
5.2 La mejor manera de encender el fuego	74
5.3 El mejor aceite para usar	75
6. PRIMERA VEZ COCINANDO	75
6.1 Primer fuego	75
6.2 Eliminación del aceite de fábrica de la placa de cocción	75
7. SEGURIDAD GENERAL DEL PRODUCTO	76
8. MANTENIMIENTO	77
8.1 La superficie de la plancha	77
8.2 El cono	77
8.3 La base	78



1. OFYR® 75 CORTEN

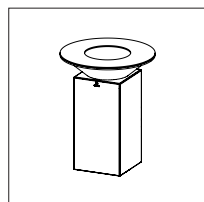
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO OFYR®. NUESTRA COLECCIÓN HA SIDO DESARROLLADA PARA CREAR MOMENTOS CULINARIOS INOLVIDABLES EN TU PROPIO JARDÍN. CON MATERIALES DE ALTA CALIDAD Y UN DISEÑO ICÓNICO, TE AYUDAMOS A LLEVAR LA COCINA AL AIRE LIBRE AL SIGUIENTE NIVEL.

ANTES DE EMPEZAR TU TRAVESÍA CON OFYR, TE RECOMENDAMOS LEER ESTE MANUAL. CON ESTOS CONSEJOS Y TRUCOS, TE AYUDAREMOS CON TODO, DESDE ENCENDER TU PRIMER FUEGO HASTA EL MANTENIMIENTO DESPUÉS DE COCINAR. TAMBIÉN ENCONTRARÁS LAS INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE, INFORMACIÓN IMPORTANTE Y CONDICIONES DE GARANTÍA DE TU OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

El OFYR® 75 Corten es el modelo de nivel de entrada de la colección OFYR. Tiene un diseño práctico y compacto que se adapta perfectamente a cualquier jardín o patio. Con su tamaño más pequeño, el OFYR® 75 Corten no ocupa demasiado espacio, mientras que la superficie de cocción tipo plancha ofrece suficiente espacio para preparar tus platos favoritos. Este modelo sirve para grupos de 4-6 personas a la vez, lo que lo hace ideal para pequeñas reuniones familiares y cocina diaria.

La unidad de cocción cuenta con un innovador sistema de circulación de aire, que mejora la combustión de la madera y limita la formación de humo. Gracias a este sistema, la placa de cocción también se calienta más rápido y mantiene una temperatura constantemente alta. La base de la unidad de cocción consta de 5 partes separadas y debe ser ensamblada por el consumidor con las 8 tuercas incluidas.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 ESPECIFICACIONES

Material de la placa de cocción:	Acero
Material de la base:	Acero Corten
Espesor de la placa de cocción:	8 mm
Espesor del cono:	2 mm
Espesor de la base:	1.5 mm
Diámetro de la placa de cocción:	75 cm
Peso:	60 kg

2. TÉRMINOS DE GARANTÍA

Se aplica una garantía limitada de por vida al material y la construcción de todas las unidades de cocina OFYR® para los compradores u propietarios originales, siempre que hayan comprado su unidad a un distribuidor autorizado y hayan registrado su garantía de la manera requerida a través de OFYR Club en www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Placa de cocción	5 años	3 años
Cono de acero Corten	2 años	1 año
Base de acero Corten	5 años	3 años

Esta garantía cubre defectos de fabricación. Se aplica a los compradores originales o propietarios de una unidad de cocina OFYR® siempre que:

- Lo compraron directamente a OFYR® o a un distribuidor autorizado.
- Utilizaron y mantuvieron su producto según las instrucciones de este manual.

NO CUBIERTO POR LA GARANTÍA

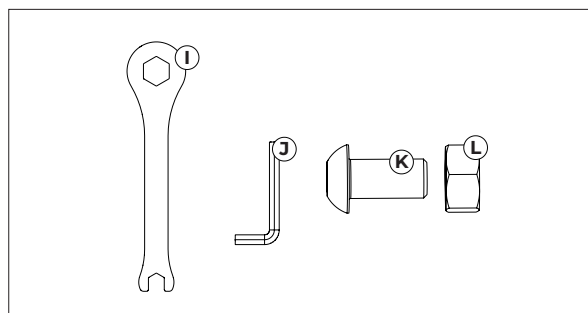
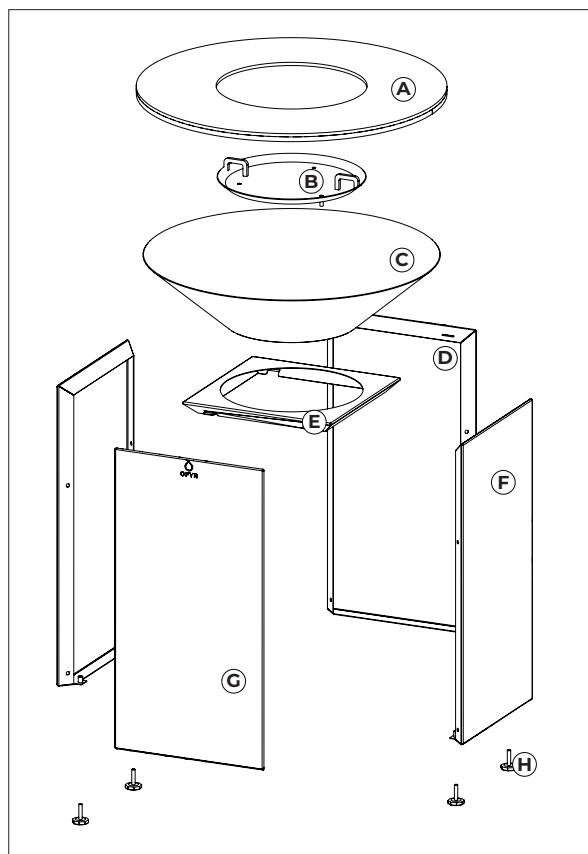
- Desgaste, corrosión, deformación y decoloración de las partes expuestas al fuego..
- Corrosión y decoloración causadas por influencias externas.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación.
- Daños causados por no seguir nuestras instrucciones para el uso y mantenimiento previstos.

3. INFORMACIÓN IMPORTANTE Y ADVERTENCIAS

- 3.1 ¡ADVERTENCIA!** Por favor, lea este manual cuidadosamente, contiene información sobre el montaje adecuado y el uso seguro de la barbacoa. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar la barbacoa. Guarde este manual para referencia futura.
- 3.2 ¡AVISO!** Si no se siguen estas instrucciones hay riesgo de incendio, explosión o quemaduras, que podrían resultar en daños materiales, lesiones personales e incluso la Muerte.
- 3.3 ¡PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO!** La quema de madera produce monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte. Utilice esta plancha solo al aire libre y asegúrese de una ventilación adecuada.
- 3.4 ¡ATENCIÓN!** No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! ¡Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!
- 3.5 ¡No usar en interiores!** No utilice la plancha en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono y riesgo de muerte.
- 3.6 ¡ADVERTENCIA!** Esta plancha se calentará mucho, no la muevas durante el funcionamiento.
- 3.7 ¡ATENCIÓN!** No deje la barbacoa al alcance de los niños y de los animales domésticos!
- 3.8** No cocinar hasta que el combustible esté cubierto de cenizas.
- 3.9** No uses la plancha en interiores ni en ningún lugar que no sean productos OFYR.
- 3.10** Para evitar la formación de rebabas en los bordes de la placa de cocción de acero de su OFYR® Cooking Unit, no enrolle la placa de cocción durante el transporte. Como resultado de las rebabas, la superficie ya no se puede raspar adecuadamente con una espátula.
- 3.11** Los elementos de acero Corten pueden causar manchas naranjas en la ropa, la piel y la superficie donde se encuentran. Cuando llueve, el agua corrosiva puede desprenderse de estos elementos, lo que puede manchar de forma permanente las superficies de piedra o madera de tono claro.
- 3.12** El color de la unidad puede cambiar con el tiempo ya que el proceso de corrosión puede no haberse desplegado completamente aún. No somos responsables de los cambios de color.
- 3.13** Cualquier componente de acero Corten que esté menos corroído que otros al momento de la entrega no es elegible para reemplazo. Todos los componentes se corroerán naturalmente con el tiempo bajo la influencia del clima. No somos responsables de las diferencias de corrosión entre diferentes elementos.

4. ENSAMBLAJE DEL OFYR® 75 CORTEN

El OFYR® 75 Corten no estará ensamblado al momento de la entrega. Siga nuestras instrucciones para ensamblar correctamente y de manera segura su unidad de cocina. Siempre ensamble la plancha con 2 personas, ya que algunas partes son muy pesadas.



4.1 CONFIGURACIÓN DE LA PLANCHA

- 4.1.1 Utilice siempre la plancha de acuerdo con todos los códigos de incendio locales, estatales y federales aplicables.
- 4.1.2 Antes de cada uso verificar que los tornillos y tuercas están sujetos y bien apretados.
- 4.1.3 Mantener una distancia mínima de 3 metros entre la barbacoa y cualquier material combustible como madera, plantas secas, hierba, cepillos, papel o tela.
- 4.1.4 Mantener una distancia mínima de 3 metros entre la barbacoa y cualquier construcción con techo, paredes, vías u otras estructuras.
- 4.1.5 Mantenga siempre un extintor (BC o ABC) accesible en todo momento mientras utiliza la plancha.
- 4.1.6 La plancha debe instalarse sobre una base segura y nivelada antes de su uso.
- 4.1.7 No utilice la plancha sobre superficies de madera o inflamables.
- 4.1.8 Siempre tenga cuidado al mover o ajustar cualquier parte de la plancha, hay peligro de atrapamiento.
- 4.1.9 El producto debe estar nivelado horizontalmente antes de su uso.
- 4.1.10 Asegúrate de que la placa de flujo de aire esté instalada y alineada en el centro del cono antes de usar el producto.
- 4.1.11 No coloques la plancha sobre o cerca de superficies inflamables.
- 4.1.12 Asegúrate de que el producto esté colocado en una superficie plana antes de usarlo.
- 4.1.13 Verifica si todos los tornillos están apretados después de mover el producto.
- 4.1.14 Manipule con precaución; el producto tiene bordes afilados.
- 4.1.15 Asegúrese de que el producto esté correctamente colocado antes y durante su uso.
- 4.1.16 No desplace las unidades de cocción OFYR® después de haber sido instaladas. Esto podría causar daños a los pies ajustables o a las tuercas de remache con las que están sujetas. Al mover el producto, primero desmóntelo y luego vuélvalo a montar.
- 4.1.17 No utilice los pies ajustables para cambiar la altura total de su unidad de cocción OFYR®, úselos solo para nivelar la plancha. La unidad podría volverse inestable si los pies ajustables se extienden más de 10 mm.

5. COCINAR CON EL OFYR® 75 CORTEN

LOS CONSEJOS Y TRUCOS MENCIONADOS EN ESTA SECCIÓN TAMBIÉN SE EXPLICAN EN VIDEOS DISPONIBLES EN WWW.OFYR.COM.

El uso de alcohol o medicamentos, ya sea con receta o de venta libre, puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar u operar la plancha de manera segura. Nunca sobrecargue la plancha con madera, ya que esto puede causar lesiones graves y dañar la plancha.

.....

5.1 EL MEJOR TIPO DE MADERA PARA USAR

- 5.1.1 Recomendamos usar un tipo de madera más blanda según sus preferencias. Desaconsejamos la mayoría de los tipos de madera dura, ya que arden a temperaturas más altas y pueden dañar la plancha.
 - 5.1.2 No cargues el cono con más de 6 piezas de madera a la vez.
 - 5.1.3 Asegúrese de que la madera esté completamente seca antes de encenderla. Recomendamos un contenido de humedad máximo del 20 %.
 - 5.1.4 OFYR recomienda utilizar madera de haya o fresno como combustible, esto se convierte en carbón de alta calidad cuando se quema.
-

5.2 LA MEJOR MANERA DE ENCENDER EL FUEGO

- 5.2.1 El tamaño ideal de tronco a usar es de alrededor de 10 x 30 cm. Aconsejamos no usar troncos más grandes, ya que tienden a prenderse rápidamente pero generalmente no se queman correctamente debido a la falta de espacio para el oxígeno en el cono.
- 5.2.2 Cuando hace frío o mucho viento, es posible que necesite más madera. Después de aproximadamente 3 horas, necesitará vaciar el cono.
- 5.2.3 Apile los trozos de madera de dos en dos, como si estuviera construyendo una cabaña de troncos, con la corteza hacia afuera para prevenir aún más la formación de humo.
- 5.2.4 La temperatura exterior es un factor importante para el tiempo necesario para calentar la placa de cocción adecuadamente. Este tiempo puede variar de 25 a 30 minutos durante la primavera y el verano a 45 a 60 minutos durante el otoño y el invierno.
- 5.2.5 Dependiendo de las condiciones climáticas, la placa de cocción alcanzará una temperatura de alrededor de 300 °C en el borde interior y 200 °C en el borde exterior.
- 5.2.6 Una vez que el fuego esté ardiendo correctamente, distribuya la madera y el carbón debajo de los bordes de la placa de cocción. Agregue nueva madera en el centro con la corteza hacia arriba. Repita este proceso hasta que haya terminado de cocinar.

- 5.2.7** En otoño e invierno, se necesitará más madera para mantener caliente la placa de cocción. Cuando hace viento, la placa de cocción estará más caliente en el lado por donde el viento abandona la unidad de cocción. Compense esto empujando más brasas calientes hacia el lado opuesto del cono..

5.3 EL MEJOR ACEITE PARA USAR

- 5.3.1** Para las primeras 2 o 3 veces, se recomienda usar aceite de oliva. Este aceite tiene un punto de combustión más bajo, lo que ayudará a formar un bonito tono marrón-negro en la placa de cocción.
- 5.3.2** Después de las primeras 2 o 3 veces de cocinar, recomendamos usar aceites con un punto de combustión más alto. El aceite de girasol o de cacahuete son ejemplos de aceites que pueden soportar la alta temperatura del fuego.

6. PRIMERA VEZ COCINANDO

6.1 PRIMER FUEGO

- 6.1.1** La placa de cocción de la unidad de cocina está hecha de acero. Durante la fabricación, la placa e presiona ligeramente hacia abajo en el medio para ayudar a que los jugos en exceso goteen al fuego cuando estás cocinando. El calor del fuego hará que la placa de cocción se curve hacia abajo aún más.
- 6.1.2** El primer fuego debe mantenerse pequeño durante aproximadamente 30 minutos para ayudar a que el acero se asiente. Si enciendes un fuego demasiado grande durante el primer uso de tu unidad de cocina OFYR®, esto podría hacer que la placa de cocción se curve demasiado en futuros usos.
- 6.1.3** En algunos casos, la placa de cocción sobresale hacia arriba en el medio y se vuelve cóncava. Si esto sucede, por favor, contacta a la tienda donde compraste tu unidad de cocina, ya que esto significa que el acero está tensionado incorrectamente.

6.2 ELIMINACIÓN DEL ACEITE DE FÁBRICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

- 6.2.1** La placa de cocción estará cubierta con una capa protectora de aceite de fábrica al momento de la entrega. Antes de que tu unidad de cocina esté lista para usar, es necesario eliminar esta capa.
- 6.2.2** Enciende tu primer fuego y calienta adecuadamente la placa de cocción. Vierte un poco de aceite de oliva y espárcelo sobre la placa con un paño de cocina o paño blanco. El aceite de oliva se mezclará con el aceite de fábrica, facilitando su eliminación. Raspa la placa con la espátula. Ten en cuenta: cuando la placa de cocción no esté adecuadamente caliente, el aceite se convertirá en una sustancia negra y pegajosa que es difícil de eliminar.

- 6.2.3** Repite estos pasos aproximadamente 2 o 3 veces hasta que los restos que salgan sean de color beige en lugar de negro.
- 6.2.4** Una vez que la placa de cocción esté limpia, está lista para usar. ¡Es hora de verter una nueva capa de aceite de oliva y empezar a cocinar!
-

7. SEGURIDAD GENERAL DEL PRODUCTO

- 7.1** En caso de incendio de aceite o grasa, no intentes apagarlo con agua. Llama inmediatamente al departamento de bomberos. El uso de un extintor de tipo 'BC' o 'ABC' puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- 7.2** La plancha tiene una llama abierta. Mantén las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas. NO TE INCLINES sobre la plancha al encenderla o al usarla. El cabello suelto y la ropa pueden prenderse fuego.
- 7.3** No utilice la plancha sin el uso de guantes protectores adecuados.
- 7.4** Lea siempre el manual de instrucciones de los guantes protectores que use, y respete sus limitaciones.
- 7.5** Al manipular piezas de metal caliente como la parrilla o la plancha, use guantes protectores adecuados Y utilice herramientas largas y robustas como una pinza apropiada.
- 7.6** Nunca deje la plancha desatendida mientras esté encendida.
- 7.7** Tenga cuidado al retirar la comida de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden provocar quemaduras. Utilizar guantes o manoplas protectoras y herramientas robustas y largas para protegerse de las superficies calientes y las salpicaduras de los líquidos de cocción.
- 7.8** Nunca apague el fuego con agua, esto puede dañar la plancha. Deje que el fuego arda hasta que se apague. Esto puede llevar un tiempo.
- 7.9** Limpie y almacene la plancha solo cuando se haya enfriado por completo a la temperatura ambiente.
- 7.10** No uses más aceite del necesario al cocinar en la plancha, ya que esto puede causar llamas.
- 7.11** Ten cuidado con el humo de madera, ya que puede causar irritación en los ojos.
- 7.12** No cargues un lado de la plancha con más de 15 kg.
- 7.13** El producto permanece caliente durante un largo período después de su uso. Deje que el producto se enfríe completamente antes de guardarlo o colocarlo cerca de superficies inflamables.
- 7.14** Mantenga el cabello suelto o la ropa alejados del producto.

8. MANTENIMIENTO

Ya sea que cocines al aire libre todos los días o solo los fines de semana, es importante mantener tu unidad de cocina correctamente. Siguiendo estos consejos, podrás disfrutar de tu unidad de cocina durante muchos años. Para tutoriales en video, visita www.ofyr.com.

.....

8.1 LA SUPERFICIE DE LA PLANCHA

- 8.1.1 Si usas mucho tu Unidad de Cocina OFYR®, se formará una capa lisa de carbono en la placa de cocción, haciéndola extra suave y cómoda de usar. De vez en cuando, esta capa podría desprenderse en algunos lugares. Cuando veas astillas en la superficie, simplemente raspa las astillas con la espátula y aplica aceite nuevo. La capa de residuos de carbono se renovará gradualmente de esta manera.
 - 8.1.2 La placa de cocción está hecha de acero negro y se corroerá si el aceite no se hornea correctamente en ella. Una vez que el aceite se ha horneado correctamente, solo se desarrollará una corrosión menor. Cuando la placa de cocción no se utiliza durante períodos más largos, recomendamos tratarla con aceite cada 15-30 días. Debido a que tratar una placa de cocción fría con aceite de cocina no funciona tan fácilmente, es más eficiente usar una botella rociadora con revestimiento antiadherente.
 - 8.1.3 Cubre la placa de cocción con los productos protectores de OFYR® para una protección adicional.
-

8.2 EL CONO

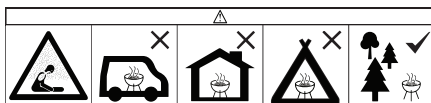
- 8.2.1 Retira las cenizas después de cada uso para evitar que el cono se obstruya. Si las cenizas húmedas quedan en el cono durante un período demasiado largo o si la unidad de cocina OFYR está en una región muy húmeda o salina, pueden formarse virutas de acero tanto en el interior como en el exterior de los conos de acero Corten. Estas virutas se pueden quitar fácilmente con la espátula.
- 8.2.2 Las cenizas y las brasas pueden permanecer calientes durante mucho tiempo. A veces incluso durante varios días. Por lo tanto, antes de desechar tus cenizas en un cubo de basura normal, siempre debes ponerlas primero en un cubo vacío de zinc o acero y echarles agua para que estén completamente mojadas. Solo entonces deséchalas en tu cubo de basura normal.

8.3 LA BASE

- 8.3.1** Durante la cocción, pueden formarse salpicaduras de aceite en la base. Las salpicaduras de aceite no se pueden eliminar de la base de acero Corten. Sin embargo, toda la base de acero Corten puede tratarse con aceite usando un paño de cocina, haciendo que las salpicaduras sean invisibles. Este tratamiento oscurecerá toda la base. Cuando llueve, puede caer agua ligeramente grasienta de la base de Corten, lo que puede manchar permanentemente las superficies de piedra o madera de tonos claros.
- 8.3.2** El acero Corten es un metal que debe su color a una capa autoprotectora de corrosión que se forma naturalmente con el tiempo. Esta capa protege el acero contra la perforación por óxido. Nos aseguramos de que este proceso de corrosión ya haya comenzado para cuando recibas tu unidad de cocina OFYR®. Después de la entrega, se necesitan otros 6 a 12 meses para que la corrosión inicial se convierta en una capa protectora completa.

SISÄLLYSLUETTELO

1. OFYR® 75 CORTEN	81
1.1 OFYR® 75 Corten	81
1.2 Tekniset tiedot	81
2. ELEMENTTIKOHTAISET TAKUUEHDOT	82
3. TÄRKEÄÄ TIETOA JA VAROITUKSIA	83
4. OFYR® 75 CORTENIN KOKOONPANO	84
4.1 Planchan asettaminen paikoilleen	85
5. OFYR® 75 CORTEN -RUOAN KANSSA RUOANLAITTO	86
5.1 Paras käytettävä puu	86
5.2 Paras tapa sytyttää tuli	86
5.3 Paras käytettävä öljy	87
6. ENSIMMÄINEN KOKKAUSKERTA	87
6.1 Ensimmäinen tulipalo	87
6.2 Tehdasöljyn poistaminen keittolevystä	87
7. YLEINEN TUOTEVARMUUS	88
8. HUOLTO	89
8.1 Keittolevy	89
8.2 Kartio	89
8.3 Jalusta	89



1. OFYR® 75 CORTEN

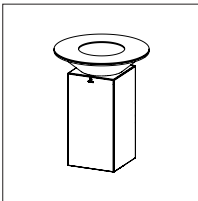
KIITOS, ETTÄ OLET OSTANUT OFYR®-TUOTTEEN. MALLISTOMME ON KEHITETTY LUOMAAN UNOHTUMATTOMIA KULINAARISIA HETKIÄ OMASSA PUUTARHASSASI. KORKEALAATUISILLA MATERIAALEILLA JA IKONISELLA MUOTOILULLA AUTAMME SINUA VIEMÄÄN ULKOKEITTÄMISEN SEURAAVALLE TASOLLE.

ENNEN OFYRIN MATKAN ALOITTAMISTA SUOSITTELEMME, ETTÄ LUET TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN. NÄILLÄ VINKEILLÄ JA NIKSEILLÄ AUTAMME SINUA KAIKESSA ENSIMMÄISEN NUOTION SYTYTTÄMISESTÄ AINA RUOANLAITON JÄLKEISEEN HUOLTOON. LÖYDÄT MYÖS OFYR® 75 CORTENIN KOKOONPANO-OHJEET, TÄRKEÄT TIEDOT JA TAKUUEHDOT.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten on OFYR-malliston lähtötason malli. Sen käytännöllinen ja kompakti muotoilu sopii täydellisesti mihin tahansa puutarhaan tai terassille. Pienemmän kokonsa ansiosta OFYR® 75 Corten ei vie liikaa tilaa, mutta planchamainen keittotaso tarjoaa silti runsaasti tilaa lempiruokien valmistamiseen. Tämä malli palvelee 4-6 hengen ryhmiä kerrallaan, joten se on ihanteellinen pieniin perhejuhliin ja jokapäiväiseen ruoanlaittoon.

Keittoyksikössä on innovatiivinen ilmajäähdytysjärjestelmä, joka parantaa puun palamista ja rajoittaa savunmuodostusta. Tämän järjestelmän ansiosta keittolevy myös lämpenee nopeammin ja pitää tasaisen korkean lämpötilan. Keittoyksikön pohja koostuu 5 erillisestä osasta, ja kuluttajan on itse koottava se mukana toimitetuilla 8 mutterilla.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 TEKNISET TIEDOT

Kartiomateriaali	Teräs
Jalustan materiaali	Corten-teräs
Keittolevyn paksuus	8 mm
Jalustan paksuus	2 mm
Pohjan paksuus	1,5 mm
Keittolevyn halkaisija	75 cm
Paino	60 kg

2. ELEMENTTIKOHTAISET TAKUUEHDOT

Rajoitettu elinikäinen takuu koskee kaikkia OFYR® Cooking -yksiköiden materiaaleja ja rakennetta alkuperäisille ostajille tai omistajille, edellyttäen että he ostivat yksikön valtuutetulta jälleenmyyjältä ja rekisteröivät takuunsa vaaditulla tavalla OFYR Clubin kautta osoitteessa www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Paistolevy	5 vuotta	3 vuotta
Kartio Corten-tëras	2 vuotta	1 vuosi
Jalusta Corten-tëras	5 vuotta	3 vuotta

Tämä takuu kattaa valmistusviat. Se koskee alkuperäisiä OFYR® Cooking Units Cortenin -ostajia tai omistajia, edellyttäen että:

- He ostivat tuotteensa OFYR®-yritykseltä tai valtuutetulta jälleenmyyjältä.
- He käyttivät ja huolsivat tuotettaan tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

EI KUULU TAKUUN PIIRIIN

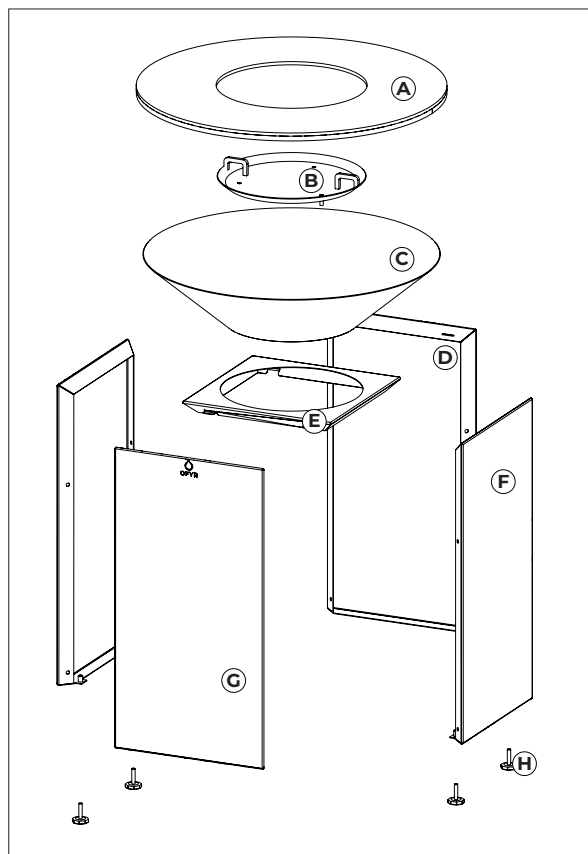
- Kulumista, korroosiota, muodonmuutoksia ja värinmuutoksia osissa, jotka altistuvat tulelle.
- Korroosio ja värjäytyminen ulkoisten vaikutusten seurauksena.
- Valmistusprosessiin liittyvät visuaaliset epäsäännöllisyydet.
- Vahingot, jotka johtuvat siitä, ettei ole noudatettu käyttö- ja huolto-ohjeitamme.

3. TÄRKEÄÄ TIETOA JA VAROITUKSIA

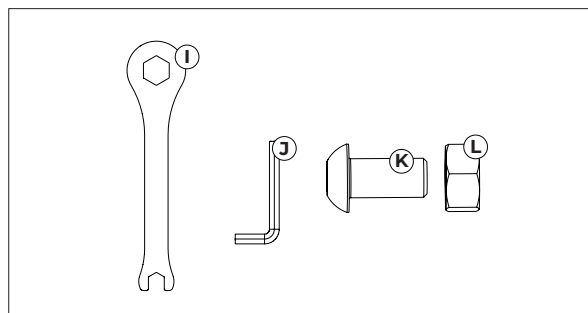
- 3.1 VAROITUS!** Lue tämä käyttöohje huolellisesti, siinä on tietoa grillin oikeasta asennuksesta ja turvallisesta käytöstä. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen grillin kokoamista ja käyttämistä. Säilytä tämä ohje tulevaa referenssiä varten.
- 3.2 VAROITUS!** Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen tai palovamman, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.
- 3.3 HIILIMONOKSIDIVAARA!** Puun polttaminen tuottaa häkääkaasua, joka on hajuton ja voi aiheuttaa kuoleman. Käytä tätä planchaa vain ukkona ja varmista riittävä ilmanvaihto.
- 3.4 VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- 3.5 ÄLÄ KÄYTÄ SISÄTILOISSA!** Älä käytä planchaa ahtaissa ja/tai asutuissa tiloissa, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa, veneissä. Vaara hiilimonoksidimyrkytyksestä ja kuolemasta.
- 3.6 VAROITUS!** Tämä plancha kuumenee erittäin kuumaksi, älä siirrä sitä käytön aikana.
- 3.7 VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- 3.8** Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.
- 3.9** Älä käytä planchaa muualla kuin OFYR-tuotteissa.
- 3.10** Estääksesi teräksisen OFYR® Cooking Unit -keittolevyn reunojen bursien muodostumisen, älä vieritä keittolevyä kuljetuksen aikana. Burrin seurauksena pintaa ei voi enää puhdistaa kunnolla lastalla.
- 3.11** Corten-teräselementit voivat aiheuttaa oransseja tahroja vaatteissa, ihossa ja pinnassa, jolle ne seisovat. Sateen sattuessa syövyttävää vettä voi valua näistä elementeistä, mikä voi pysyvästi tahria vaalean sävyisiä kivi- tai puupintoja.
- 3.12** Laitteen väri voi muuttua ajan myötä, koska korroosion prosessi ei ehkä ole vielä täysin kehittynyt. Emme vastaa mahdollisista värimuutoksista.
- 3.13** Mahdolliset vähemmän korrodoituneet Corten-teräskomponentit toimitettaessa eivät ole oikeutettuja vaihtoon. Kaikki komponentit korrodoituvat luonnollisesti ajan myötä sään vaikutuksesta. Emme vastaa korroosion eroista eri elementtien välillä.

4. OFYR® 75 CORTENIN KOKOONPANO

OFYR® 75 Corten ei ole koottu toimituksen yhteydessä. Noudata ohjeitamme kootaksesi keittoyksikkösi oikein ja turvallisesti. Kokoa plancha aina kahden henkilön voimin, sillä jotkin osat ovat erittäin painavia.



- A. Plancha-levy
- B. Airflow Plate
- C. Kartio
- D. Jalusta yläosa
- E. Jalustan takaosa
- F. Jalustan sivu
- G. Jalustan etuosa
- H. Säädettävät jalat x4
- I. Avain
- J. Kuusiokoloavain
- K. Pultti x8
- L. Mutteri x8



4.1 PLANCHAN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

- 4.1.1 Käytä aina planchaa sovellettavien paikallisten, valtion ja liittovaltion paloturvallisuuskoodien mukaisesti.
- 4.1.2 Ennen jokaista käyttökertaa tarkista kaikki mutterit, ruuvit ja pultit varmistaaksesi, että ne ovat kireällä ja tukevasti kiinni.
- 4.1.3 Pidä vähintään 3 metriä vapaata tilaa kaikista palavista materiaaleista, kuten puusta, kuivista kasveista, ruohosta, paperista tai kankaasta.
- 4.1.4 Pidä vähintään 3 metrin etäisyys kattorakenteista, seinistä, kiskoista tai muista rakenteista.
- 4.1.5 Pidä aina saatavilla sammutin (BC tai ABC) käyttäessäsi planchaa.
- 4.1.6 Planchan on asennettava turvalliselle tasaiselle pohjalle ennen käyttöä.
- 4.1.7 Älä käytä planchaa puu- tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- 4.1.8 Ole aina varovainen liikuttaessasi tai säätäessäsi planchan osia, vaara jäädä puristuksiin.
- 4.1.9 Tuote tulisi tasata vaakasuoraan ennen käyttöä.
- 4.1.10 Varmista, että ilmvirtalevy on asennettu ja keskitetty kartion keskelle ennen tuotteen käyttöä.
- 4.1.11 Älä laita planchaa palavaan tai helposti syttyvään ympäristöön.
- 4.1.12 Varmista, että tuote on tasaisella alustalla ennen käyttöä.
- 4.1.13 Tarkista, ovatko kaikki pultit kiristetty tuotteen siirtämisen jälkeen.
- 4.1.14 Käsittele varoen; tuotteessa on terävät reunat.
- 4.1.15 Varmista, että valmiste on sijoitettu oikein ennen käyttöä ja sen aikana.
- 4.1.16 Älä siirrä OFYR® keitinyksiköitä niiden asentamisen jälkeen. Tämä voi vaurioittaa säädettäviä jalkoja tai niittejä, joilla ne on kiinnitetty. Siirrettäessä tuotetta pura ensin ja kokoaa sitten uudelleen.
- 4.1.17 Älä käytä säädettäviä jalkoja muuttamaan OFYR® keitinyksikön kokonaiskorkeutta, käytä niitä vain platan tasoittamiseen. Yksikkö voi tulla epävakaiseksi, jos säädettäviä jalkoja pidennetään yli 10 mm.

5. OFYR® 75 CORTEN -RUOAN KANSSA RUOANLAITTO

TÄSSÄ OSIOSSA MAINITUT VINKIT JA NIKSIT SELITETÄÄN MYÖS VIDEOISSA, JOTKA OVAT SAATAVILLA OSOITTEESSA WWW.OFYR.COM.

Alkoholin, resepti- tai ilman reseptiä saatavien lääkkeiden käyttö voi heikentää käyttäjän kykyä koota tai turvallisesti käyttää planchaa. Älä koskaan täytä planchaa liikaa puulla. Tämä voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen sekä vahingoittaa planchaa.

.....

5.1 PARAS KÄYTETTÄVÄ PUUHE

- 5.1.1 Suosittelemme käyttämään pehmeämpää puulajia mieltymyksi mukaan. Emme suosittele käyttämään suurinta osaa kovista puulajeista, koska ne palavat korkeammassa lämpötilassa ja voivat vahingoittaa planchaa.
 - 5.1.2 Älä laita kuutta enempää puupalasta kartioon kerrallaan.
 - 5.1.3 Varmista, että puu on täysin kuivaa ennen sen sytyttämistä. Suosittelemme enintään 20% kosteuspitoisuutta.
 - 5.1.4 OFYR® suosittelee käyttämään pyökkiä tai tuomista polttoaineena, tästä tulee korkealaatuista hiiltä poltettaessa.
-

5.2 PARAS TAPA SYTYTTÄÄ TULI

- 5.2.1 Ihanteellinen tukin koko on noin 10 x 30 cm. Emme suosittele käyttämään suurempia tukkeja, sillä ne sytyvät nopeasti, mutta eivät yleensä pala kunnolla, koska käpyyn ei mahdu riittävästi happea.
- 5.2.2 Kun on kylmä tai hyvin tuulinen sää, saatat tarvita enemmän puuta. Noin 3 tunnin kuluttua sinun on tyhjennettävä käpy.
- 5.2.3 Pinota puukappaleet kaksi kerrallaan, ikään kuin rakentaisit hirsimökkiä, kuori ulospäin estämään savun muodostumista.
- 5.2.4 Ulkolämpötila on tärkeä tekijä tarvittavan ajan määrittämisessä kypsennyslevyn kunnolliseen lämmitykseen. Tämä aika voi vaihdella 25-30 minuutista keväällä ja kesällä 45-60 minuuttiin syksyllä ja talvella.
- 5.2.5 Riippuen sääolosuhteista ja ulkolämpötilasta, ruoanlaittopinta saavuttaa noin 300°C lämpötilan sisäreunassa ja noin 200°C lämpötilan ulkoreunassa.
- 5.2.6 Kun alkuuperäisen tulen puu palaa kunnolla, levitä kuuma massa ruoanlaittopinnan reunojen alle ja lisää uusi puu keskelle kuori ylöspäin. Toista prosessi koko ajan, jonka aikana haluat pitää ruoanlaittopinnan kuumana.

- 5.2.7** Syksyllä ja talvella tarvitaan enemmän puuta, jotta keittotaso pysyy lämpimänä. Kun tuulee, keittolevy on lämpimin sillä puolella, jossa tuuli lähtee keittoyksiköstä. Kompensoi tämä työntämällä enemmän kuumia hiiliä kartion vastakkaiselle puolelle.
-

5.3 PARAS KÄYTETTÄVÄ ÖLJY

- 5.3.1** Suosittelemme käyttämään oliiviöljyä ensimmäiset 2-3 kertaa kun käytät OFYR®-keittoyksikköäsi. Oliiviöljyllä on matalampi palamispiste, mikä auttaa ruoanlaittopintaa saavuttamaan kauniin ruskeanmustan sävyn.
- 5.3.2** Ensimmäisten käyttökertojen jälkeen voit alkaa käyttää öljyä, joilla on korkeampi palamispiste, kuten auringonkukkaöljyä tai maapähkinäöljyä.
-

6. ENSIMMÄINEN KOKKAUSKERTA

6.1 ENSIMMÄINEN TULIPALO

- 6.1.1** Keittoyksikön keittolevy on valmistettu teräksestä. Valmistuksen aikana levy on painettu keskeltä hieman alaspäin, jotta ylimääräiset mehut tippuisivat tulelle kypsennyksen aikana. Tulen lämpö saa keittolevyn taipumaan vielä enemmän alaspäin.
- 6.1.2** Ensimmäinen tulipalo on pidettävä pienenä noin 30 minuutin ajan, jotta teräs saadaan asettumaan. Jos sytytät liian suuren tulen OFYR®-keitinyksikön ensimmäisen käytön aikana, keittolevy saattaa taipua liikaa myöhemmässä käytössä.
- 6.1.3** Joissakin tapauksissa paistolevy voi pullistua ylöspäin keskeltä ja tulla siten kuperaksi. Tämä tarkoittaa että terästä kuormitetaan väärin. Jos näin tapahtuu, ota yhteys jälleenmyyjääsi.
-

6.2 TEHDASÖLJYN POISTAMINEN KEITTOLEVYSTÄ

- 6.2.1** Keittolevy on toimitettaessa peitetty suojaavalla kerroksella tehdasöljyä. Ennen kuin keittoyksikkö on käyttövalmis, tämä kerros on poistettava.
- 6.2.2** Sytytä ensimmäinen nuotio ja kuumenna keittolevy kunnolla. Lorauta päälle hieman oliiviöljyä ja levitä se lautaselle keittiöpyyhkeellä tai valkoisella liinalla. Planchan tehdaspinnoite sekoittuu öljyn kanssa ja siitä tulee helposti poistettavaa. Raaputa levy puhtaaksi lastalla. Huomaa: kun keittolevyä ei ole kuumennettu kunnolla, öljystä tulee tahmeaa mustaa ainetta, jota on vaikea poistaa.
- 6.2.3** Toista nämä vaiheet noin 2-3 kertaa, kunnes irtoavat raaput ovat mustan sijaan beigejä.
- 6.2.4** Kun keittolevy on puhdas, se on käyttövalmis. Aika tilkitä uusi kerros oliiviöljyä ja aloittaa kypsennys!

7. YLEINEN TUOTEVARMUUS

- 7.1 Rasva- tai öljypalon sattuessa älä yritä sammuttaa vettä käyttäen. Soita heti palokunnalle. 'BC'- tai 'ABC'-tyypin sammuttimen käyttö voi joissakin tilanteissa rajoittaa paloa.
- 7.2 Planchassa on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot loitolla liekeistä. ÄLÄ nojaa planchaan sen ollessa päällä tai kun sitä sytytetään. Irtonainen tukka ja vaatteet voivat syttyä tuleen.
- 7.3 Älä käytä planchaa ilman asianmukaisia suojakäsineitä.
- 7.4 Lue aina käytettyjen suojakäsineiden ohjekirja ja noudata sen rajoituksia.
- 7.5 Käsiteltäessä kuumia metalliosia kuten grilliä tai planchaa, käytä asianmukaisia suojakäsineitä JA käytä pitkiä ja tukevia työkaluja, kuten sopiva pihtejä.
- 7.6 Älä koskaan jätä planchaa valvomatta sen ollessa päällä.
- 7.7 Ole varovainen, kun otat ruokaa grillistä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä suojakäsineitä/-kinnasta ja pitkiä, tukevia keittotyökaluja suojataksesi itsesi kuumilta pinnoilta tai ruokanesteiden roiskeilta.
- 7.8 Älä koskaan sammuta tulta vedellä, se voi vahingoittaa planchaa. Anna tulen palaa, kunnes se sammuu itsestään. Tämä saattaa viedä aikaa.
- 7.9 Puhdista ja säilytä planchaa vain, kun se on jäähtynyt täysin ympäristön lämpötilaan.
- 7.10 Älä käytä enempää öljyä kuin tarpeellista planchaan kokatessa, sillä tämä voi aiheuttaa liekkejä.
- 7.11 Ole varovainen puusavusta, sillä se voi aiheuttaa silmien ärsytystä.
- 7.12 Älä kuormita planchan toista puolta enempää kuin 15 kg.
- 7.13 Tuote pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen. Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia tai asettamista helposti syttyvien pintojen lähelle.
- 7.14 Pidä hiukset tai vaatteet loitolla tuotteesta.

8. HUOLTO

Riippumatta siitä, teetkö ruokaa ulkona joka päivä vai vain viikonloppuisin, on tärkeää huoltaa keitinyksikkösi asianmukaisesti. Noudattamalla näitä vinkkejä voit nauttia keittolaitteestasi monta vuotta. Video-ohjeita löydät osoitteesta www.ofyr.com.

.....

8.1 KEITTOLEVY

- 8.1.1** Jos käytät OFYR® Keittotasoa paljon, sen pinnalle muodostuu tasainen kerros hiiltä, mikä tekee siitä erittäin sileän ja erittäin mukavan käyttää. Ajoittain tämä kerros voi irrota joiltakin kohdilta. Kun huomaat siruja pinnalla, raaputa sirut pois yksinkertaisesti spatulalla ja hiero päälle uutta öljyä. Hiilijäännöskerros uusiutuu vähitellen tällä tavoin.
- 8.1.2** Paistopinta on valmistettu mustasta teräksestä ja se ruostuu, ellei öljyä ole kunnolla uunissa paistettu siihen. Kun öljy on kunnolla paistettu sisään, kehittyy vain vähäistä korroosiota. Kun paistopintaa ei käytetä pidempiä aikoja, suosittelemme käsittelemään sitä öljyllä joka 15-30 päivä. Koska kylmän paistopinnan käsittely öljyllä ei toimi kovin helposti, suihkepulloa paistinpannun pinnoittamiseen on tehokkaampi käyttää.
- 8.1.3** Peitä keittolevy OFYR®-suojatuotteilla lisäsuojan saamiseksi.
-

8.2 KARTIO

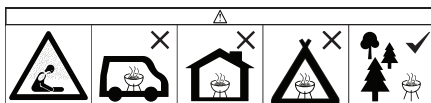
- 8.2.1** Jos märkää tuhkaa jää liian pitkäksi ajaksi kartioon tai jos OFYR Cooking Unit on erittäin kostealla tai suolaisella alueella, teräslastut voivat muodostua sekä Corten-teräskartion sisä- että ulkopuolelle. Nämä lastut voidaan helposti poistaa lastalla.
- 8.2.2** Tuhka ja hiilet voivat pysyä kuumina pitkän ajan. Toisinaan jopa useita päiviä. Siksi ennen kuin hävität tuhkan tavalliseen roskakoriin, laita se aina ensin tyhjään sinkki- tai teräskoriin ja heitä vettä niiden päälle, jotta ne ovat täysin märkiä. Vasta sitten voit hävittää ne tavalliseen roskakoriin.
-

8.3 JALUSTA

- 8.3.1** Ruoanlaittoöljytäpliä voi muodostua jalustalle. Ruokaöljytäplät eivät irtoa Corten-teräsjalustasta. Koko Corten-teräsjalusta voidaan kuitenkin käsitellä öljyllä käyttäen keittiöpyyhettä, tehden täten tahroista näkymättömiä. Tällainen käsittely tekee koko jalustasta tummemman. Sateen sattuessa kevyesti rasvainen vesi voi valua pois Corten-jalustasta, mikä voi pysyvästi vääjätä vaalean sävyisiä kivi- tai puupintoja.
- 8.3.2** Corten-teräs on metalli, jonka väri johtuu luonnollisesti ajan myötä muodostuvasta korroosikerroksesta. Tämä kerros suojaa terästä ruosteeseen puhkeamiselta. Varmistamme, että tämä korroosioprosessi on jo alkanut, kun saat OFYR®-keitinyksikön. Toimituksen jälkeen kestää vielä 6-12 kuukautta, ennen kuin alkuperäinen korroosio muuttuu täysin suojaavaksi kerrokseksi.

TABLE DES MATIÈRES

1. OFYR® 75 CORTEN	91
1.1 OFYR® 75 Corten	91
1.2 Caractéristiques	91
2. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	92
3. INFORMATIONS IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS	93
4. ASSEMBLAGE DU OFYR® 75 CORTEN	94
4.1 Mise en place de l'unité de cuisson	95
5. CUISINER AVEC LE MODÈLE OFYR® 75 CORTEN	96
5.1 Le meilleur bois à utiliser	96
5.2 La meilleure façon d'allumer le feu	96
5.3 La meilleure huile à utiliser	97
6. PREMIÈRE UTILISATION	97
6.1 Le premier feu	97
6.2 Élimination des résidus de l'huile d'origine sur la plaque de cuisson	98
7. SÉCURITÉ GÉNÉRALE DES PRODUITS	98
8. CONSEILS D'ENTRETIEN	99
8.1 La plaque de cuisson	99
8.2 Le cône	100
8.3 Le socle	100



1. OFYR 75 CORTEN

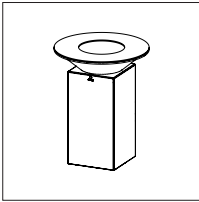
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. NOTRE COLLECTION A ÉTÉ CONÇUE POUR CRÉER DES MOMENTS CULINAIRES INOUBLIABLES DANS VOTRE PROPRE JARDIN. AVEC DES MATÉRIAUX DE HAUTE QUALITÉ ET UN DESIGN EMBLÉMATIQUE, NOUS VOUS AIDONS À ÉLEVER VOTRE EXPÉRIENCE DE LA CUISINE EN EXTÉRIEUR À UN NIVEAU SUPÉRIEUR.

AVANT DE COMMENCER VOTRE VOYAGE OFYR, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE CE MANUEL. GRÂCE À CES CONSEILS ET ASTUCES, NOUS VOUS AIDERONS À PRENDRE EN MAIN VOTRE UNITÉ DE CUISSON, DE L'ALLUMAGE DE VOTRE PREMIER FEU À L'ENTRETIEN APRÈS UTILISATION. VOUS Y TROUVEREZ ÉGALEMENT LES INSTRUCTIONS NÉCESSAIRES AU MONTAGE, LES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION OPTIMALE ET LES CONDITIONS DE GARANTIE DE VOTRE OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

L'unité de cuisson OFYR 75 Corten est le modèle d'entrée de gamme de la collection OFYR. Son design épuré et compact s'intègre parfaitement dans tout jardin ou patio. Avec ses dimensions réduites, l'unité ne prend pas trop de place, tandis que la surface de cuisson de sa plaque ronde offre toujours beaucoup d'espace pour préparer vos plats préférés. Sa taille permet de cuisiner pour 4 à 6 personnes, ce qui le rend parfait pour les petites réunions de famille, une soirée entre amis en petit comité et les repas de tous les jours.

L'unité de cuisson est dotée d'un système innovant de plaque pour la circulation de l'air nommé « Airflow Plate », qui améliore la combustion du bois et limite la formation de fumée. Grâce à ce système, la plaque de cuisson se réchauffe plus rapidement et se maintient à une température élevée constante. Le socle du OFYR 75 Corten est divisé en 5 parties, qui doivent être assemblées par le client lors de la livraison.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 CARACTÉRISTIQUES

Matériau de la plaque de cuisson	Steel
Matériau de la base	Acier Corten
Épaisseur de la plaque de cuisson	8 mm
Épaisseur du cône	2 mm
Épaisseur de la base	1,5 mm
Diamètre de la plaque de cuisson	74 cm
Poids total de l'unité de cuisson	60 kg

2. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de toutes les unités de cuisson OFYR®, que ce soit pour un l'acquéreur d'origine ou l'actuel propriétaire. L'acquisition du matériel neuf doit se faire obligatoirement auprès d'un revendeur agréé et il doit être enregistré sur l'adresse www.ofyr.club pour activer la garantie.

	B2C	B2B
Plaque de cuisson	5 ans	3 ans
Vasque en acier Corten	2 ans	1 an
Socle en acier Corten	5 ans	3 ans

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique pour l'acquéreur d'origine ou l'actuel propriétaire des unités de cuisson à condition que :

- Il ait acheté le produit auprès de OFYR® ou d'un revendeur agréé.
- Il ait assemblé, utilisé et entretenu leur unité de cuisson conformément aux instructions présentées dans ce manuel.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

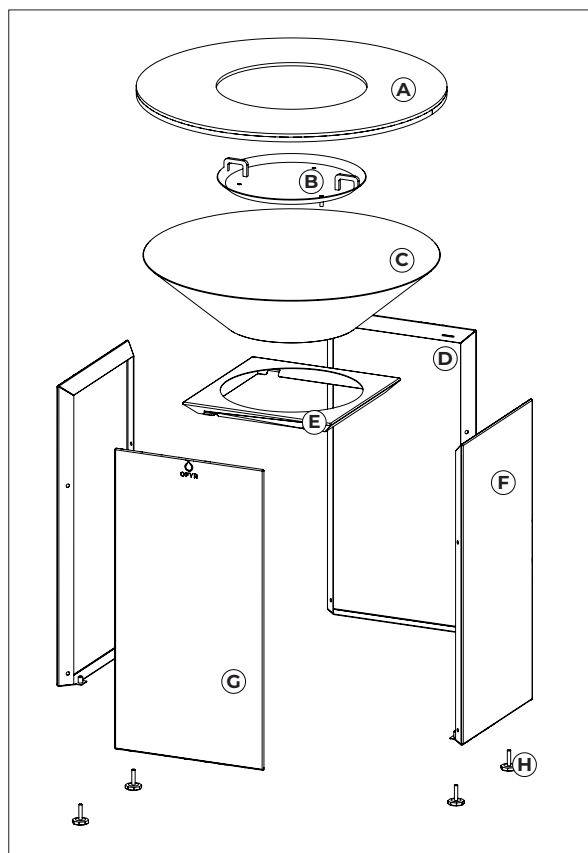
- L'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des parties exposées au feu.
- La corrosion et la décoloration pouvant-être causées par des facteurs externes.
- Les irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication.
- Les dommages causés par le non-respect de nos conseils et instructions en matière de sécurité, d'installation, d'utilisation et d'entretien.

3. INFORMATIONS IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS

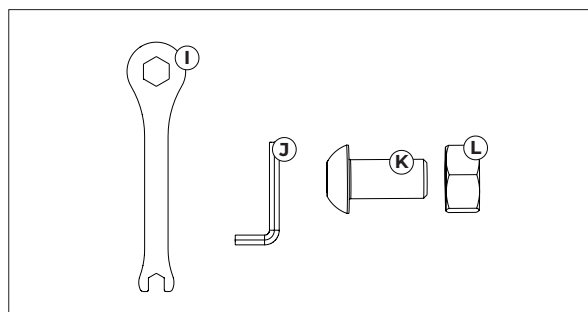
- 3.1 AVERTISSEMENT !** Veuillez lire attentivement ce manuel, il contient des informations sur l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'unité de cuisson. Veuillez lire et suivre toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler et d'utiliser le matériel. Veuillez conserver ce manuel pour vous y référer ultérieurement si nécessaire.
- 3.2 AVERTISSEMENT !** Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- 3.3 DANGER D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE !** La combustion du bois produit du monoxyde de carbone, qui est inodore et peut causer la mort. Utilisez uniquement cette unité de cuisson en extérieur et veillez à ce que la ventilation soit toujours optimale.
- 3.4 ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des allume-feu conformes la norme EN 1860-3.
- 3.5 USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT !** N'utilisez pas cette unité de cuisson dans un espace confiné et/ou habitable : les maisons, les tentes, les caravanes, les camping-cars, les bateaux... Danger d'intoxication au monoxyde de carbone avec risque de décès.
- 3.6 AVERTISSEMENT !** Cette unité de cuisson atteint des températures très importantes lors de son fonctionnement, ne la déplacez pas pendant ou directement après son utilisation. Il faut attendre qu'elle ait totalement refroidi.
- 3.7 ATTENTION !** Ne pas laisser l'unité de cuisson à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- 3.8** Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- 3.9** N'utilisez pas la plaque de cuisson sur un autre produit de la marque OFYR ou sur tout autre braser. Les unités de cuisson OFYR ne doivent jamais être utilisées à l'intérieur.
- 3.10** Pour éviter la formation d'impacts sur les bords de la plaque de cuisson en acier de votre unité de cuisson OFYR®, ne faites pas rouler pas la plaque pendant le transport. Si la plaque présente des impacts, la surface de cuisson ne peut plus être raclé correctement avec une spatule.
- 3.11** Les éléments en acier Corten peuvent provoquer des taches orange sur les vêtements, la peau et la surface sur laquelle ils sont posés. Lorsqu'il pleut, de l'eau corrosive peut s'écouler de ces éléments, ce qui peut tacher de manière permanente les surfaces en pierre ou en bois de teinte claire.
- 3.12** La couleur de l'unité de cuisson peut changer avec le temps, en fonction de l'évolution du processus de corrosion. Nous ne sommes pas responsables des changements de couleur.
- 3.13** Tout composant en acier Corten moins corrodé que les autres à la livraison n'est pas éligible au remplacement. Tous les composants se corrodent naturellement avec le temps, avec l'influence des intempéries. Nous ne sommes pas responsables des différences de corrosion entre les différents éléments.

4. ASSEMBLAGE DU OFYR® 75 CORTEN

L'unité de cuisson OFYR® 75 Corten n'est pas assemblée à la livraison. Veuillez suivre nos instructions pour assembler correctement et en toute sécurité votre unité de cuisson. Assemblez toujours le matériel à deux personnes, car certaines pièces sont très lourdes.



- A. Plaque de cuisson
- B. Airflow Plate
- C. Cône
- D. Plateau du socle
- E. Arrière du socle
- F. Côté du socle
- G. Face du socle
- H. Pieds réglables x4
- I. Clé à molette
- J. Clé Allen
- K. Boulon x8
- L. Écrou x8



4.1 MISE EN PLACE DE L'UNITÉ DE CUISSON

- 4.1.1 Utilisez toujours le matériel conformément aux normes de prévention des incendies locales, d'État et fédéraux applicables. N'utilisez pas votre unité de cuisson lorsqu'une interdiction d'allumage de feux est en cours sur votre commune ou dans votre région.
- 4.1.2 Avant chaque utilisation, vérifiez tous les écrous, vis et boulons pour vous assurer qu'ils sont bien fixés.
- 4.1.3 Gardez un espace d'au moins 3 mètres entre l'unité de cuisson et tous les matériaux combustibles tels que le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier ou le tissu.
- 4.1.4 Gardez une distance minimale de 3 mètres entre l'unité de cuisson et une construction située au-dessus ou à proximité, tel qu'un mur, rail ou tout autre structure.
- 4.1.5 Gardez toujours un extincteur (BC ou ABC) à portée de main pendant l'utilisation de l'unité de cuisson.
- 4.1.6 Le matériel doit être installé sur une base sécurisée et plane avant son utilisation.
- 4.1.7 Ne pas utiliser l'unité de cuisson sur des surfaces en bois ou inflammables.
- 4.1.8 Soyez toujours prudent lorsque vous déplacez ou ajustez une partie de l'unité de cuisson, pour éviter de basculer avec le poids du matériel.
- 4.1.9 Le produit doit être nivelé avant utilisation.
- 4.1.10 Assurez-vous que la plaque de circulation de l'air est correctement installée et alignée au centre du cône avant d'utiliser l'unité de cuisson.
- 4.1.11 Ne placez pas le matériel sur ou à proximité de surfaces inflammables.
- 4.1.12 Assurez-vous que le produit soit placé sur une surface plane avant de l'utiliser.
- 4.1.13 Vérifiez que tous les boulons sont toujours bien serrés après avoir déplacé le produit.
- 4.1.14 Manipulez l'appareil avec précaution, car ses bords peuvent-être coupants.
- 4.1.15 Veillez à ce que l'appareil soit correctement positionné avant et pendant son utilisation.
- 4.1.16 Évitez de déplacer les unités de cuisson OFYR® après leur installation. Cela pourrait endommager les pieds réglables ou les écrous à rivets avec lesquels ils sont fixés. Si le déplacement de l'unité de cuisson est nécessaire, démontez d'abord les pieds, puis remontez-les une fois le déplacement terminé.
- 4.1.17 N'utilisez pas les pieds réglables pour changer la hauteur totale de votre unité de cuisson OFYR®, utilisez-les uniquement pour la mettre à niveau. L'unité pourrait devenir instable si les pieds réglables sont étirés de plus de 10 mm.

5. CUISINER AVEC LE MODÈLE OFYR® 75 CORTEN

Les éléments mentionnés ci-dessous sont également expliqués dans des vidéos à retrouver sur le site www.ofyr.fr ou www.ofyr.be/fr

L'utilisation d'alcool, de drogues, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler ou à utiliser l'unité de cuisson en toute sécurité et est vivement déconseillé. Ne jamais surcharger l'unité avec du bois. Cela peut causer des blessures graves ainsi que des dommages matériels.

.....

5.1 LE MEILLEUR BOIS À UTILISER

- 5.1.1 Nous recommandons d'utiliser un bois tendre, selon vos préférences. Nous déconseillons la plupart des bois durs, car ils brûlent à des températures plus élevées et peuvent endommager l'unité de cuisson.
 - 5.1.2 Ne chargez pas le cône avec plus de 6 morceaux de bois à la fois.
 - 5.1.3 Assurez-vous que le bois est complètement sec avant de l'allumer. Nous recommandons une teneur en humidité maximale de 20 %.
 - 5.1.4 OFYR® recommande d'utiliser du bois de hêtre ou de frêne comme combustible car sa combustion le transforme en charbon de bois de haute qualité.
-

5.2 LA MEILLEURE FAÇON D'ALLUMER LE FEU

- 5.2.1 La taille idéale des bûches est d'environ 10 x 30 cm. Il est déconseillé d'utiliser des bûches plus grandes, car elles ont tendance à s'enflammer rapidement, mais ne se consomment généralement pas correctement, en raison du manque d'espace pour l'oxygène dans le cône.
- 5.2.2 S'il fait froid ou s'il y a beaucoup de vent, il se peut que vous ayez besoin de plus de bois. Après environ 3 heures de combustion, il est nécessaire de vider les cendres dans le cône.
- 5.2.3 Empilez les morceaux de bois deux par deux, comme si vous construisiez une cabane en rondins, avec l'écorce tournée vers l'extérieur pour limiter la formation de fumée.
- 5.2.4 La température extérieure influe fortement sur le temps nécessaire pour la montée en température de votre plaque de cuisson. Ce temps peut varier de 25 à 30 minutes au printemps et en été à 45 à 60 minutes en automne et en hiver.
- 5.2.5 Selon les conditions météorologiques et la température extérieure, la plaque de cuisson atteindra une température d'environ 300°C sur le bord intérieur et environ 200°C sur le bord extérieur.

- 5.2.6** Une fois que le bois de votre feu d'allumage brûle correctement, étalez la masse incandescente à l'aide de gants adaptés à l'utilisation lors très hautes températures sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez du nouveau bois au milieu du foyer, toujours avec l'écorce vers le haut. Répétez le processus pendant toute la durée de cuisson.
- 5.2.7** Vous remarquerez qu'il faudra beaucoup plus de bois en automne et en hiver pour maintenir la plaque de cuisson chaude que pendant le printemps et l'été. S'il y a une brise, la température de la plaque de cuisson sera moins importante du côté face au vent, et la plus chaude là où le vent quitte l'unité de cuisson OFYR®. Vous pouvez compenser cela en poussant davantage de braises chaudes du côté venteux.
-

5.3 LA MEILLEURE HUILE À UTILISER

- 5.3.1** Nous recommandons d'utiliser de l'huile d'olive les 2-3 premières fois que vous utilisez votre unité de cuisson OFYR®. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui aidera la plaque de cuisson à obtenir une belle teinte brun-noir.
- 5.3.2** Après les premières utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles avec des points de combustion plus élevés, comme l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide.
-

6. PREMIÈRE UTILISATION

6.1 LE PREMIER FEU

- 6.1.1** La plaque de cuisson est en acier. Lors de la fabrication, le milieu de la plaque de cuisson a été doucement pressé, pour créer une légère pente vers l'intérieur du foyer, permettant l'écoulement et la combustion des sucs de cuisson. Lorsque la plaque de cuisson sera chaude, elle se pliera un peu plus.
- 6.1.2** Il est important d'allumer un premier petit feu d'environ 30 minutes afin de permettre à la plaque de cuisson de se plier correctement. Si vous allumez un feu trop grand lors du premier allumage de votre unité de cuisson OFYR®, la plaque de cuisson pourrait se plier excessivement.
- 6.1.3** Dans certains cas, la plaque de cuisson peut gonfler en son milieu et donc devenir convexe. Cela signifierait que l'acier n'a pas été correctement pressé. Si cela se produit, contactez votre revendeur.

6.2 ÉLIMINATION DES RÉSIDUS DE L'HUILE D'ORIGINE SUR LA PLAQUE DE CUISSON

- 6.2.1 Lors de la livraison, la plaque de cuisson est recouverte d'une couche protectrice d'huile d'usine. Cette couche doit être enlevée avant que votre unité de cuisson ne soit prête à l'emploi.
 - 6.2.2 Allumez votre premier feu et chauffez correctement la plaque de cuisson. Verser un filet d'huile d'olive et l'étaler sur la plaque à l'aide d'un torchon ou d'un chiffon blanc. L'huile d'olive se mélangera à la couche protectrice et éliminera efficacement l'huile d'usine. Nettoyer la plaque en radant avec les résidus à l'aide de la spatule et en les poussant dans le feu. Attention : si la plaque de cuisson n'est pas correctement chauffée, l'huile se transforme en une substance noire et collante, difficile à enlever.
 - 6.2.3 Répéter les étapes environ 2 à 3 fois jusqu'à ce que les résidus qui se détachent s'éclaircissent pour prendre une teinte beige.
 - 6.2.4 Une fois la plaque de cuisson nettoyée, elle est prête à être utilisée. Il est temps de verser une nouvelle couche d'huile d'olive et de commencer à cuisiner !
-

7. SÉCURITÉ GÉNÉRALE DES PRODUITS

- 7.1.1 En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne tentez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. L'utilisation d'un extincteur de type 'BC' ou 'ABC' peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
- 7.1.2 L'unité de cuisson possède un foyer ouvert. Gardez les mains, les cheveux et le visage éloignés des flammes. NE VOUS PENCHEZ PAS au-dessus de l'unité lors de l'allumage ou de l'utilisation. Les cheveux détachés et les vêtements amples pourraient prendre feu.
- 7.1.3 N'utilisez pas l'unité de cuisson sans porter des gants de protection appropriés.
- 7.1.4 Lisez toujours le manuel des gants de protection utilisés, et respectez ses limitations.
- 7.1.5 Lors de la manipulation de pièces métalliques chaudes comme la grille ou la plancha, portez des gants de protection appropriés ET utilisez des outils longs et robustes, comme une pince, qui sont prévus à cet effet.
- 7.1.6 Ne laissez jamais l'unité de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée ou en cours de refroidissement.
- 7.1.7 Faites attention lorsque vous retirez les aliments juste cuits de la surface de cuisson. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants/mitaines de protection et des ustensiles de cuisine longs et solides pour vous protéger des surfaces chaudes et des projections de liquides de cuisson.

- 7.1.8 N'éteignez jamais le feu avec de l'eau, cela peut endommager l'unité de cuisson. Laissez le feu brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne naturellement. Ce qui peut prendre quelques heures et parfois même plusieurs jours en fonction de la météo et de l'environnement.
- 7.1.9 Nettoyez la plaque de cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Nettoyez et rangez les autres pièces et accessoires lorsque tout est complètement refroidi, à température ambiante.
- 7.1.10 N'utilisez pas plus d'huile que nécessaire lors de la cuisson sur l'unité de cuisson, un excédent d'huile peut provoquer des flammes.
- 7.1.11 Faites attention à la fumée causée par le bois, elle peut causer une irritation des yeux.
- 7.1.12 Ne chargez pas un côté de l'unité de cuisson avec plus de 15 kg.
- 7.1.13 Après utilisation, l'appareil reste chaud pendant une longue période. Laissez-le refroidir complètement avant de le stocker ou de le placer à proximité de surfaces inflammables.
- 7.1.13 Éloignez les cheveux ou les vêtements lâches de l'appareil. .

8. CONSEILS D'ENTRETIEN

Que vous cuisiniez en plein air tous les jours ou seulement le week-end, il est important d'entretenir correctement votre unité de cuisson. En suivant ces conseils, vous pourrez profiter de votre unité de cuisson pendant de nombreuses années. Vous trouverez des tutoriels vidéo sur les sites www.ofyr.fr ou www.ofyr.be/fr.

8.1 LA PLAQUE DE CUISSON

- 8.1.1 Si vous utilisez beaucoup votre unité de cuisson OFYR®, une couche lisse de carbone se formera sur la plaque de cuisson, la rendant ainsi plus lisse et plus confortable à utiliser. De temps en temps, cette couche pourrait se détacher en certains endroits. Lorsque vous repérez des éclats sur la surface, grattez simplement les éclats à l'aide de la spatule et frottez avec de l'huile neuve. La couche de résidus de carbone se renouvellera progressivement de cette manière.
- 8.1.2 La plaque de cuisson est en acier noir et elle rouillera si l'huile n'est pas correctement cuite dedans. Une fois que l'huile a été correctement cuite, seule une légère corrosion se développera. Si vous n'utilisez pas votre unité de cuisson pendant une longue période, il est recommandé d'huiler la plaque de cuisson tous les 15 à 30 jours. Pour faciliter la mise en place et uniformiser la couche d'huile de protection sur votre plaque de cuisson, vous pouvez utiliser un flacon/spray pulvérisateur d'huile végétale de votre choix.
- 8.1.3 Placez le couvercle de protection sur la plaque de cuisson après utilisation.

8.2 LE CÔNE

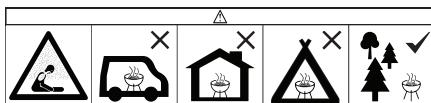
- 8.2.1** Retirez les cendres après chaque utilisation pour éviter que le cône ne se bouche. Si les cendres humides restent trop longtemps dans le cône ou si vous vivez dans une zone au climat humide ou proche de la mer/océan, des copeaux d'acier peuvent se former à l'intérieur et à l'extérieur du cône. Ces copeaux s'enlèvent facilement à l'aide de la spatule.
- 8.2.2** Les cendres et les braises peuvent rester chaudes pendant plusieurs heures, parfois même pendant plusieurs jours en fonction de la météo. Par conséquent, avant de jeter vos cendres dans une poubelle ordinaire, mettez-les toujours d'abord dans un bac en zinc ou en acier vide et versez de l'eau dessus pour les mouiller complètement pour qu'elles refroidissent. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez les jeter dans votre poubelle habituelle.
-

8.3 LE SOCLE

- 8.3.1** Lors de la cuisson, des éclaboussures d'huile peuvent se former sur le socle. Les éclaboussures d'huile ne peuvent pas être enlevées de la base en acier Corten. Mais il est possible de traiter l'ensemble de la base en acier Corten avec de l'huile à l'aide d'un torchon de cuisine, rendant ainsi les éclaboussures invisibles. Ce traitement à l'huile assombrit l'ensemble de la base. Lorsqu'il pleut, de l'eau légèrement grasse peut s'écouler de la base en Corten, ce qui peut tacher définitivement les surfaces en pierre ou en bois de ton clair.
- 8.3.2** L'acier Corten est un métal qui doit sa couleur à une couche de corrosion auto protectrice qui se forme naturellement avec le temps. Cette couche protège l'acier contre la perforation par la rouille. Nous veillons à ce que ce processus de corrosion ait déjà commencé lorsque vous recevez votre unité de cuisson. Après la livraison, il faut encore 6 à 12 mois pour que la corrosion initiale se transforme en une couche entièrement protectrice.

SADRŽAJ

1. OFYR® 75 CORTEN	103
1.1 OFYR® 75 Corten	103
1.2 Specifikacije	103
2. GARANCIÁLIS FELTÉTELEK ELEMENKÉNT	104
3. VAŽNE INFORMACIJE I UPOZORENJA	105
4. ASSEMBLING THE OFYR® 75 CORTEN	106
4.1 Postavljanje plachta	107
5. KUHANJE S OFYR® 75 CORTEN	108
5.1 Najbolje drvo za korištenje	108
5.2 Najbolji način za paljenje vatre	108
5.3 Najbolje ulje za korištenje.	109
6. PRVO KUHANJE	109
6.1 Prva vatra	109
6.2 Uklanjanje tvorničkog ulja s ploče za kuhanje	109
7. OPĆA SIGURNOST PROIZVODA	110
8. ODRŽAVANJE	111
8.1 Površina štednjaka	111
8.2 Kon	111
8.3 Baza	111



1. OFYR® 75 CORTEN

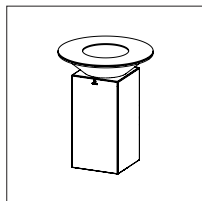
HVALA VAM NA KUPNJU OFYR® PROIZVODA. NAŠA KOLEKCIJA RAZVIJENA JE KAKO BISTE STVARALI NEZABORAVNE KULINARSKE TRENUTKE U VLASTITOM VRTU. S VISOKOKVALITETNIM MATERIJALIMA I ICONIČNIM DIZAJNOM, POMAŽEMO VAM DA UNESITE VANJSKO KUHANJE NA SLJEDEĆU RAZINU.

PRIJE POČETKA VAŠEG OFYR PUTOVANJA, PREPORUČUJEMO VAM DA PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK. S OVIM SAVJETIMA I TRIKOVIMA POMOĆI ĆEMO VAM U SVE, OD PALJENJA VAŠEG PRVOG VATROMETA DO ODRŽAVANJA NAKON KUHANJA. TAKOĐER ĆETE NAĆI UPUTE ZA MONTAŽU, VAŽNE INFORMACIJE I UVJETE GARANCIJE ZA VAŠ OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten je model osnovne razine u kolekciji OFYR. Ima praktičan, kompaktan dizajn koji savršeno odgovara svakom vrtu ili terasi. S manjom veličinom, OFYR® 75 Corten ne zauzima previše prostora, dok površina za kuhanje slična planchi i dalje pruža dovoljno prostora za pripremu vaših omiljenih jela. Ovaj model služi grupama od 4-6 ljudi istovremeno, što ga čini idealnim za male obiteljske okupljanja i svakodnevno kuhanje.

Kuhalo ima inovativni sustav cirkulacije zraka koji poboljšava izgaranje drva i ograničava stvaranje dima. Zahvaljujući tom sustavu, ploča za kuhanje se također brže zagrijava i održava konstantno visoku temperaturu. Baza za kuhalo sastoji se od 5 odvojenih dijelova i treba je sastaviti sam potrošač pomoću priloženih 8 matiča.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKACIJE

Materijal ploče za kuhanje:	Čelik
Materijal baze:	Corten čelik
Debljina ploče za kuhanje:	8 mm
Debljina konusa:	2 mm
Debljina baze:	1,5 mm
Promjer ploče za kuhanje:	75 cm
Težina:	60 kg

2. GARANCIÁLIS FELTÉTELEK ELEMENKÉNT

Ograničeno doživotno jamstvo odnosi se na materijal i konstrukciju svih kuhinjskih jedinica OFYR® za izvorne kupce ili vlasnike, pod uvjetom da su svoju jedinicu kupili od ovlaštenog trgovca i registrirali svoju jamstvo na propisan način putem OFYR Cluba na www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Ploča	5 év	3 év
Konični Corten čelik	2 év	1 év
Baza Corten čelik	5 év	3 év

Ova garancija pokriva proizvodne greške. Primjenjuje se na izvorne kupce ili vlasnike OFYR® Cooking jedinica od Corten čelika i OFYR® Cooking jedinica Black, pod uvjetom da:

- Kupili su svoj proizvod od OFYR® ili ovlaštenog trgovca.
- Sklopili su, koristili i održavali OFYR® Cooking jedinicu prema uputama u ovom priručniku.

NIJE POKRIVENO JAMSTVOM

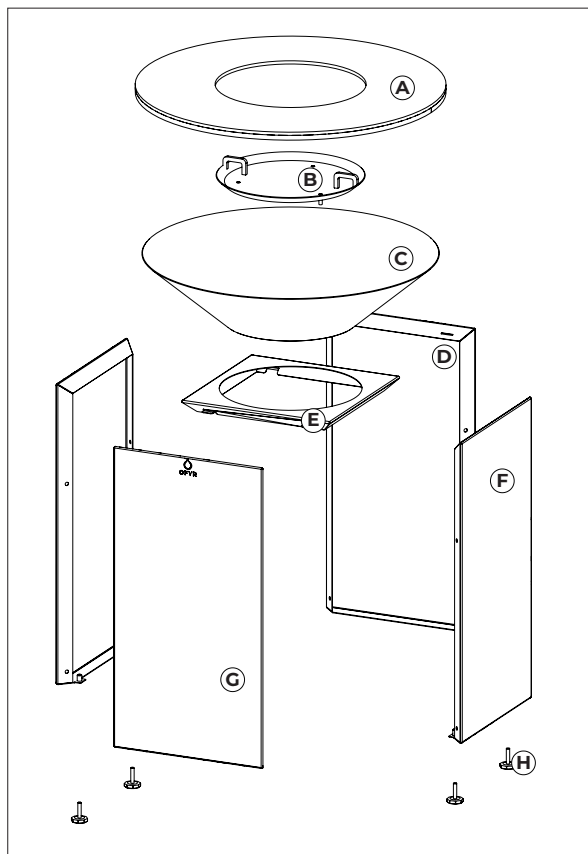
- Habanje, korozija, deformacija i promjena boje dijelova izloženih vatri.
- Korozija i promjena boje uzrokovane vanjskim utjecajima.
- Vizualne nepravilnosti koje su inherentne proizvodnom procesu.
- Oštećenja nastala nepridržavanjem naših uputa / savjeta za sigurnost i postavljanje, predviđenu upotrebu i održavanje.

3. VAŽNE INFORMACIJE I UPOZORENJA

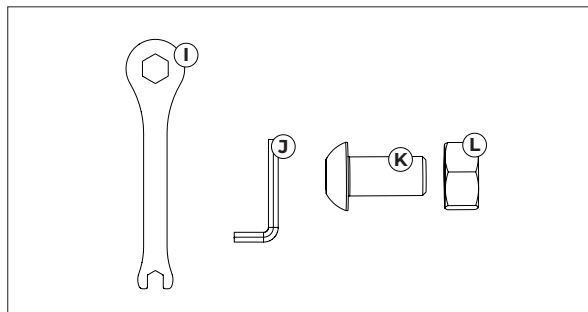
- 3.1 UPOZORENJE!** Molimo pročitajte ovu uputu pažljivo, sadrži informacije o ispravnom sastavljanju i sigurnom korištenju roštilja. Pročitajte i slijedite sve upozorenje i upute prije sastavljanja i korištenja roštilja. Spremite ovu uputu za buduću referencu.
- 3.2 UPOZORENJE!** Nepoštivanje ovih uputa moglo bi dovesti do opasnosti od požara, eksplozije ili opekline koje bi mogle uzrokovati oštećenje imovine, tjelesne ozljede ili smrt.
- 3.3 OPASNOST OD OTROVA OKSIDOM UGLJIKA!** Sagorijevanje drveta oslobađa otrovni plin ugljični monoksid, koji je bez mirisa i može uzrokovati smrt. Koristite ovu planču samo vani i osigurajte pravilnu ventilaciju.
- 3.4 UPOZORENJE!** Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite samo upaljače koji su u skladu s EN 1860-3!
- 3.5 NE KORISTITI U ZATVORENIM PROSTORIMA!** Ne koristite planču u zatvorenom i/ili stambenom prostoru, npr. kućama, šatorima, karavanima, kamperima, brodovima. Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom s opasnošću od smrti.
- 3.6 UPOZORENJE!** Ova planča će postati vrlo vruća, ne premještajte je za vrijeme rada.
- 3.7 UPOZORENJE!** Držite djecu i kućne ljubimce podalje.
- 3.8** Nemojte kuhati prije nego što gorivo bude imalo sloj pepela.
- 3.9** Ne koristite planču unutra ili na nečem drugom osim proizvoda OFYR.
- 3.10** Kako biste spriječili stvaranje bridova na rubovima čelične ploče za kuhanje vaše OFYR® Cooking Unit, ne valjajte ploču za kuhanje tijekom transporta. Kao posljedica bridova, površinu više nije moguće pravilno čistiti špatulom.
- 3.11** Elementi od Corten čelika mogu uzrokovati narančaste mrlje na odjeći, koži i površini na kojoj stoje. Kada pada kiša, korozivna voda može potecati s tih elemenata, što može trajno mrljati svijetle kamene ili drvene površine.
- 3.12** Boja uređaja može se s vremenom promijeniti jer proces korozije možda još nije potpuno razvijen. Nismo odgovorni za eventualne promjene boje.
- 3.13** Svi komponenti od Corten čelika koji su manje korodirani od drugih pri isporuci nisu podložni zamjeni. Svi će se komponenti s vremenom prirodno korodirati pod utjecajem vremena. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve razlike u koroziji između različitih elemenata.

4. SASTAVLJANJE OFYR® 75 CORTEN

Az OFYR® 75 Corten nem lesz összeszerelve a szállításkor. Kérjük, kövesse utasításainkat a főzőegység helyes és biztonságos összeszereléséhez. A plachát mindig 2 emberrel szerelje össze, mivel egyes alkatrészek nagyon nehezek.



- A. Plancha ploča
- B. Airflow Plate
- C. Konić
- D. Gornji dio stalka
- E. Stražnja strana stalka
- F. Bočna strana stalka
- G. Prednja strana stalka
- H. Podesive noge x4
- I. Ključ
- J. Imbus ključ
- K. Vijak x8
- L. Matica x8



4.1 POSTAVLJANJE PLACHTA

- 4.1.1 Uvijek koristite plachta prema svim primjenjivim lokalnim, državnim i federalnim protupožarnim propisima.
- 4.1.2 Prije svake uporabe provjerite sve matice, vijke i klinove, kako biste bili sigurni da su dobro zategnuti i sigurni.
- 4.1.3 Održavajte minimalno 3 metra udaljenosti od svih zapaljivih materijala kao što su drvo, suhe biljke, trava, grmlje, papir ili platno.
- 4.1.4 Održavajte minimalnu udaljenost od 3 metra od nadzemnih konstrukcija, zidova, tračnica ili drugih struktura.
- 4.1.5 Uvijek imajte pri ruci aparat za gašenje požara (BC ili ABC) tijekom rada plachta.
- 4.1.6 Plachta se mora postaviti na siguran i ravni temelj prije upotrebe.
- 4.1.7 Ne koristite plachtu na drvenim ili zapaljivim površinama.
- 4.1.8 Uvijek budite oprezni pri pomicanju ili prilagodbi bilo kojeg dijela plachta, postoji opasnost od zahvaćanja.
- 4.1.9 Proizvod treba biti vodoravno izravnat prije uporabe.
- 4.1.10 Pazite da je ploča za protok zraka instalirana i usklađena u sredini konusa prije upotrebe proizvoda.
- 4.1.11 Ne stavljajte planchu na ili blizu zapaljivih površina.
- 4.1.12 Pazite da je proizvod postavljen na ravnu površinu prije uporabe.
- 4.1.13 Provjerite jesu li sve matice zategnute nakon premještanja proizvoda.
- 4.1.14 Rukujte oprezno; proizvod ima oštre rubove.
- 4.1.15 Provjerite je li proizvod pravilno postavljen prije i tijekom uporabe.
- 4.1.16 Ne pomičite OFYR® Cooking Units nakon što su postavljene. To može uzrokovati oštećenje podesivih nogu ili matice s navojnim zavrtnjima kojima su pričvršćeni. Pri pomicanju proizvoda najprije ga rastavite, a zatim ponovno sastavite.
- 4.1.17 Ne koristite podesive noge kako biste promijenili ukupnu visinu vaše OFYR® Cooking Unit, koristite ih samo kako biste izravnali platu. Jedinica može postati nestabilna ako se podesive noge produže za više od 10 mm.

5. KUHANJE S OFYR® 75 CORTEN

SAVJETI I TRIKOVI KOJI SU NAVEDENI U OVOM ODJELJKU TAKOĐER SU OBJAŠNJENI U VIDEIMA DOSTUPNIM NA WWW.OFYR.COM.

Uporaba alkohola, lijekova na recept ili bez recepta može narušiti sposobnost korisnika da sastavi ili sigurno koristi plachtu. Nikada nemojte pretrpavati plachtu drvima. To može uzrokovati ozbiljne ozljede i oštećenje plachte.

.....

5.1 NAJBOLJE DRVO ZA KORIŠTENJE

- 5.1.1 Preporučujemo upotrebu mekše vrste drveta prema vašim preferencijama. Savjetujemo protiv većine vrsta tvrdog drveta jer gore na višim temperaturama i mogu oštetiti plachtu.
 - 5.1.2 Ne stavljajte više od 6 komada drva u konus odjednom.
 - 5.1.3 Provjerite je li drvo potpuno suho prije nego ga upalite. Preporučujemo sadržaj vlage do 20%.
 - 5.1.4 OFYR preporučuje uporabu bukovog ili jasenovog drveta kao gorivo, to postaje visokokvalitetni ugljen kad se sagori.
-

5.2 NAJBOLJI NAČIN ZA PALJENJE VATRE

- 5.2.1 Idealna veličina drva za korištenje je otprilike 10 x 30 cm. Savjetujemo da ne koristite veće komade drva jer se obično brzo zapale, ali se općenito ne sagore pravilno zbog nedostatka prostora za kisik u konusu.
- 5.2.2 Kada je hladno ili jako vjetrovito, možda će vam trebati više drva. Nakon otprilike 3 sata, morat ćete isprazniti konus.
- 5.2.3 Složite komade drva dva po dva, kao da gradite kolibu, s korom okrenutom prema van kako bi se dodatno spriječilo stvaranje dima.
- 5.2.4 Vanjska temperatura je važan čimbenik za vrijeme potrebno za pravilno zagrijavanje ploče za kuhanje. Ovo vrijeme može varirati od 25-30 minuta tijekom proljeća i ljeta do 45-60 minuta tijekom jeseni i zime.
- 5.2.5 Ovisno o vremenskim uvjetima i vanjskoj temperaturi, ploča za kuhanje doseći će temperaturu od oko 300°C na unutarnjoj ivici i oko 200°C na vanjskoj ivici.
- 5.2.6 Kada se drvo vašeg početnog vatre pravilno pali, rasprostirite vruću masu ispod rubova ploče za kuhanje i dodajte novo drvo u sredinu s korom okrenutom prema gore. Ponovite postupak tijekom cijelog vremena koje želite zadržati ploču za kuhanje vrućom.
- 5.2.7 Tijekom jeseni i zime, trebat će više drva da biste održavali toplinu ploče za kuhanje. Kada puše vjetar, ploča za kuhanje će biti najtoplija na strani s koje vjetar napušta kuhalo. Nadoknadite to tako da gurate više vrućeg ugljena na suprotnu stranu konusa.

5.3 NAJBOLJE ULJE ZA KORIŠTENJE.

- 5.3.1** Za prva 2 do 3 puta kuhanja preporučuje se korištenje maslinovog ulja. Ovo ulje ima nižu točku sagorijevanja, što će pomoći u stvaranju lijepog smeđe-crne nijanse na ploči za kuhanje.
- 5.3.2** Nakon prvih 2 do 3 puta kuhanja, preporučujemo korištenje ulja s višom točkom sagorijevanja. Primjeri takvih ulja su suncokretovo ili kikirikijevo ulje, koja mogu izdržati visoke temperature vatre.
-

6. PRVO KUHANJE

6.1 PRVA VATRA

- 6.1.1** Ploča za kuhanje na kühalu izrađena je od čelika. Tijekom proizvodnje, ploča se lagano pritisne prema dolje u sredini kako bi višak sokova mogao kapnuti u vatru tijekom kuhanja. Toplina od vatre će dodatno izazvati savijanje ploče za kuhanje prema dolje.
- 6.1.2** Prvu vatru trebate održavati malom otprilike 30 minuta kako biste pomogli čeliku da se stabilizira. Ako upalite preveliku vatru tijekom prvog korištenja vašeg OFYR® kühalo, to bi moglo uzrokovati preveliko savijanje ploče za kuhanje tijekom buduće uporabe.
- 6.1.3** U nekim slučajevima, ploča za kuhanje može se ispućiti prema gore u sredini i postati konveksna. Ako se to dogodi, molimo kontaktirajte trgovinu gdje ste kupili svoje kühalo jer to znači da je čelik nepravilno napet.
-

6.2 UKLANJANJE TVORNIČKOG ULJA S PLOČE ZA KUHANJE

- 6.2.1** Ploča za kuhanje će biti prekrivena zaštitnim slojem tvorničkog ulja prilikom isporuke. Prije nego što vaš uređaj za kuhanje bude spreman za uporabu, ovaj sloj treba ukloniti.
- 6.2.2** Upalite svoju prvu vatru i pravilno zagrijte ploču za kuhanje. Pospite malo maslinovog ulja po ploči i raširite ga kuhinjskom krpom ili bijelom krpom. Maslinovo ulje će se pomiješati s tvorničkim uljem, što će olakšati njegovo uklanjanje. Očistite ploču špatulom. Napomena: kada ploča za kuhanje nije pravilno zagrijana, ulje će postati ljepljiva crna tvar koja se teško uklanja.
- 6.2.3** Ponovite ove korake otprilike 2 do 3 puta dok strugotine koje se skidaju budu bež umjesto crne.
- 6.2.4** Nakon što je ploča za kuhanje čista, spremna je za uporabu. Vrijeme je da prelijete novi sloj maslinovog ulja i počnete kuhati!

7. OPĆA SIGURNOST PROIZVODA

- 7.1 U slučaju požara ulja ili masti, ne pokušavajte ga gasiti vodom. Odmah nazovite vatrogasce. Upotreba vatrogasnog aparata tipa 'BC' ili 'ABC' može, u nekim slučajevima, suzbiti požar.
- 7.2 Plača ima otvoreni plamen. Držite ruke, kosu i lice podalje od plamena. NE NAGINJITE se nad placom prilikom paljenja ili korištenja. Labava kosa i odjeća mogu se zapaliti.
- 7.3 Ne koristite plaču bez upotrebe odgovarajućih zaštitnih rukavica.
- 7.4 Uvijek pročitajte priručnik za zaštitne rukavice koje koristite i poštujte njihova ograničenja.
- 7.5 Prilikom rukovanja vrućim metalnim dijelovima poput rešetke ili plache, koristite odgovarajuće zaštitne rukavice i koristite dugotrajne i čvrste alate poput odgovarajuće klešta.
- 7.6 Nikada ne ostavljajte plaču bez nadzora dok je upaljena.
- 7.7 Budite oprezni kada skidate hranu s roštilja. Sve površine su VRUĆE i mogu izazvati opekline. Koristite zaštitne rukavice/rukavice i dugačke, čvrste alate za kuhanje za zaštitu od vrućih površina ili prskanja tekućina za kuhanje.
- 7.8 Nikada ne gasite vatru vodom, to može oštetiti plaču. Pustite vatru da gori dok sama ne utrne. To može potrajati neko vrijeme.
- 7.9 Očistite i pohranite plaču samo kad se potpuno ohladi na sobnu temperaturu.
- 7.10 Ne koristite više ulja nego što je potrebno tijekom kuhanja na planči, jer to može uzrokovati plamen.
- 7.11 Budite oprezni s dimom drveta, jer to može uzrokovati nadraženost očiju.
- 7.12 Ne opterećujte jednu stranu planche s više od 15 kg.
- 7.13 Proizvod ostaje vruć dugo nakon uporabe. Pustite da se proizvod potpuno ohladi prije skladištenja ili stavljanja blizu zapaljivih površina.
- 7.14 Puštenu kosu ili odjeću držite podalje od proizvoda.

8. ODRŽAVANJE

Bilo da kuhate na otvorenom svaki dan ili samo vikendom, važno je pravilno održavati svoj uređaj za kuhanje. Slijedeći ove savjete, moći ćete uživati u svom uređaju za kuhanje još mnogo godina. Za video upute, posjetite www.ofyr.com.

.....

8.1 POVRŠINA ŠTEDNJAKA

- 8.1.1** Ako često koristite svoju Jedinicu za Kuhanje OFYR®, glatki sloj ugljika će se nakupiti na ploči za kuhanje, čineći je izuzetno glatkom i izuzetno udobnom za upotrebu. S vremena na vrijeme, ovaj sloj se može skinuti s nekih mjesta. Kada primijetite čips na površini, jednostavno ga sklonite spatulom i utrljajte novo ulje. Sloj ostataka ugljika će se postupno obnavljati na ovaj način.
- 8.1.2** Ploča za kuhanje izrađena je od crnog čelika i korodirat će ako ulje nije pravilno pečeno u nju. Jednom kada je ulje pravilno pečeno, razvijat će se samo manja korozija. Kada ploča za kuhanje nije upotrebljena duži vremenski period, preporučujemo je da je tretirate uljem svakih 15-30 dana. Jer tretiranje hladne ploče za kuhanje uljem za kuhanje ne radi previše lako, upotreba prskalice s pokrovom za tave luća je učinkovitija.
- 8.1.3** Vratite zaštitni poklopac na proizvod nakon uporabe.
-

8.2 KON

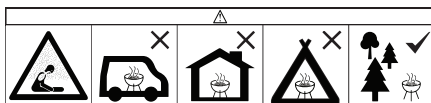
- 8.2.1** Uklonite pepeo nakon svake uporabe kako biste spriječili začepljenje konusa. Ako mokri pepeo ostane u konusu predugo ili ako živite u vlažnom ili slanom okruženju, mogu se formirati čipsi od čelika na unutrašnjosti i izvan konusa. Ovi čipsi se lako uklanjaju špatulom.
- 8.2.2** Pepeo i ugljen mogu ostati vatrenima dugo vremena. Ponekad čak i nekoliko dana. Stoga, prije nego se riješiš pepela u običnoj kanti, uvijek ih prvo stavi u praznu posudu od cinka ili čelika i prelij vodu po njima da bi bili potpuno mokri. Tek onda ih možeš baciti u običnu kantu.
-

8.3 BAZA

- 8.3.1** Tijekom kuhanja mogu se pojaviti prskalice ulja na bazi. Prskalice ulja se ne mogu ukloniti s Corten čelične baze. Međutim, cijela Corten čelična baza se može tretirati uljem uz pomoć kuhinjskog ručnika, čime se prskalice čine nevidljivima. Takav tretman će učiniti cijelu bazu tamnijom. Kad pada kiša, lagano masna voda može otjecati s Corten baze, što može trajno obojiti svjetlosne kamenite ili drvene površine.
- 8.3.2** Corten čelik je metal koji svoju boju duguje samozaštitnom sloju korozije koji se prirodno formira tijekom vremena. Taj sloj štiti čelik od rđe i prodiranja. Osiguravamo da je taj proces korozije već započeo do trenutka kada primite svoj OFYR® uređaj za kuhanje. Nakon isporuke, treba još 6 do 12 mjeseci da se početna korozija pretvori u potpuno zaštitni sloj.

TARTALOMJEGYZÉK

1. OFYR® 75 CORTEN	113
1.1 OFYR® 75 Corten	113
1.2 Specifikációk	113
2. JÓVÁHAGYÁSI FELTÉTELEK	114
3. FONTOS INFORMÁCIÓK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK	115
4. AZ OFYR® 75 CORTEN ÖSSZESZERELÉSE	116
4.1 A plancha beállítása	117
5. FŐZÉS AZ OFYR® 75 CORTEN	118
5.1 A legmegfelelőbb fa	118
5.2 A tűz meggyújtásának legjobb módja	118
5.3 A legjobb olaj használata	119
6. ELSŐ FŐZÉS	119
6.1 Első tűzgyújtás	119
6.2 A gyári olaj eltávolítása a főzőlapról	119
7. ÁLTALÁNOS TERMÉKBIZTONSÁG	120
8. KARBANTARTÁS	121
8.1 A plancha felülete	121
8.2 A kúp	121
8.3 A bázis	121



1. OFYR® 75 CORTEN

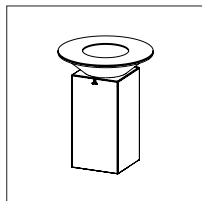
KÖSZÖNJÜK A VÁSÁRLÁST EGY OFYR® TERMÉKRE. KOLLEKCIÓNKAT OLYAN CÉLLAL FEJLESZTETTÜK KI, HOGY FELEJTHETETLEN GASZTRONÓMIAI PILLANATOKAT TEREMTSÜNK A SAJÁT KERTJÉBEN. MAGAS MINŐSÉGŰ ANYAGOKKAL ÉS IKONIKUS TERVEZÉSSSEL SEGÍTÜNK ABBA, HOGY AZ OTTHONI SZABADVIZSGÁLT KONYHA ÚJ DIMENZIÓBA KERÜLJÖN.

MIELŐTT ELINDULNA AZ ÖN OFYR ÚTJÁN, AJÁNLUJUK, HOGY OLVASSA EL EZEKET A HASZNOS TIPPEKET ÉS FOGÁSOKAT. SEGÍTÜNK MINDENTŐL, AZ ELSŐ TŰZBEGYÚJTÁSTÓL A FŐZÉS UTÁNI KARBANTARTÁSIG. TALÁLNI FOGJA AZ ÖSSZEÁLLÍTÁSI ÚTMUTATÓT, FONTOS INFORMÁCIÓKAT ÉS AZ ÖN OFYR® 75 CORTEN KÉSZÜLÉK GARANCIAI FELTÉTELEIT IS.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

Az OFYR® 75 Corten a OFYR kollekción belépő szintű modellje. Gyakorlatias, kompakt tervezésének köszönhetően tökéletesen illik bármilyen kertbe vagy teraszra. Kis mérete ellenére az OFYR® 75 Corten nem fog sok helyet elfoglalni, ugyanakkor a planchának hasonló főzőfelület még mindig elegendő teret kínál a kedvenc ételei elkészítéséhez. Ez a modell 4-6 személyes csoportok számára kiszolgál, így ideális kis családi összejövetelekhez és mindennapi főzéshez.

A főzőegység innovatív légtömeg-szabályozó rendszert tartalmaz, amely javítja a fa égését, és korlátozza a füstképződést. Ennek a rendszernek köszönhetően a főzőlap gyorsabban melegszik fel, és állandóan magas hőmérsékleten marad. A főzőegység talpa 5 különálló részből áll, és a mellékelt 8 anyával kell összeszerelni a fogyasztónak.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKÁCIÓK

Főzőlap anyaga:	Acél
Alap anyaga:	Corten acél
Főzőlap vastagsága:	8 mm
Kúp vastagsága:	2 mm
Alap vastagsága:	1,5 mm
Főzőlap átmérője:	75 cm
Súly:	60 kg

2. JÓVÁHAGYÁSI FELTÉTELEK

Egy korlátozott élettartam garancia vonatkozik az összes OFYR® főzőegység anyagára és szerkezetére az eredeti vásárlókra vagy tulajdonosokra, feltéve, hogy azok az egységet hivatalos kereskedőtől vásárolták és a garanciát a szükséges módon regisztrálták az OFYR Clubon keresztül a www.ofyr.club oldalon.

	B2C	B2B
Főzőlap	5 év	3 év
Kúp corten acél	2 év	1 év
Talp corten acél	5 év	3 év

Ez a garancia a gyártási hibákra vonatkozik. Az eredeti vásárlókra vagy az OFYR® főzőberendezés tulajdonosaira érvényes, feltéve hogy:

- Megvásárolták a terméket az OFYR®-től vagy egy hivatalos kereskedőtől.
- Terméket a jelen kézikönyvben található utasításoknak megfelelően használták és karbantartották.

NEM SZERELT BE A GARANCIÁBA

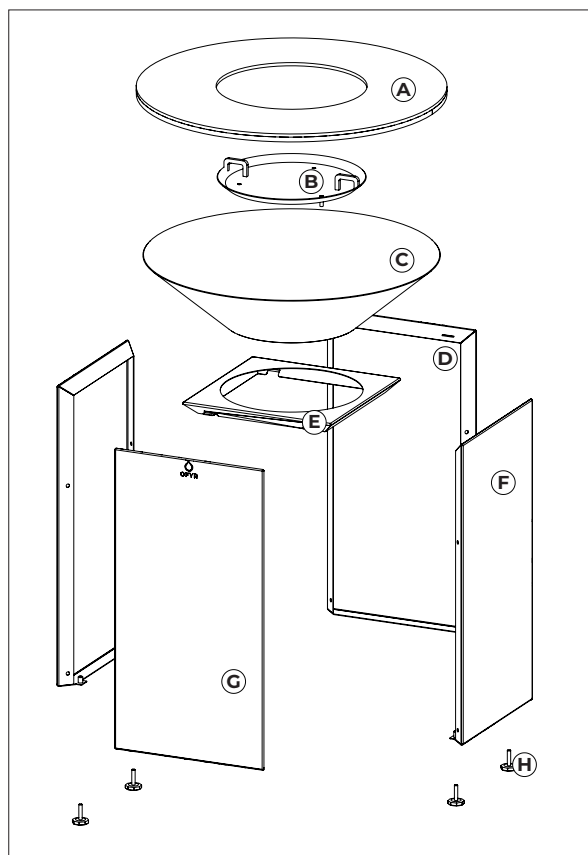
- A tüzzel érintkező részek kopása, korrodálódása, deformációja és elszíneződése.
- Külső hatások által okozott korrodálódás és elszíneződés.
- A gyártási folyamatból eredő vizuális szabálytalanságok.
- Az utasításaink nem betartásából eredő sérülések a tervezett használat és karbantartás során.

3. FONTOS INFORMÁCIÓK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

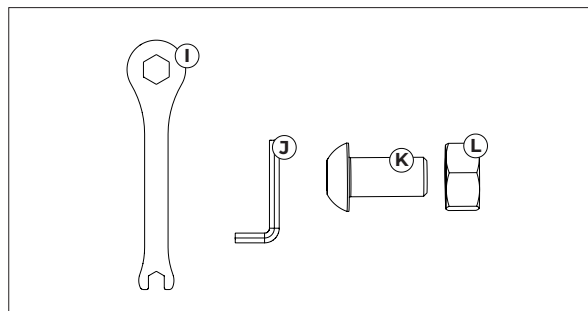
- 3.1 FIGYELMEZTETÉS!** Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, mivel információkat tartalmaz a megfelelő összeszerelésről és a grillezés biztonságos használatáról. Olvassa el és kövesse az összes figyelmeztetést és utasítást a grill összeszerelése és használata előtt. Tartsa meg ezt a kézikönyvet a későbbi hivatkozás céljából.
- 3.2 FIGYELMEZTETÉS!** Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást, vagy égésveszélyt okozhat, amely anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált eredményezhett.
- 3.3 SZÉNMONOXID VESZÉLY!** A fa égetése szénmonoxidot bocsát ki, ami szagtalan és halált okozhat. Csak szabadban használja ezt a planchát, és gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- 3.4 FIGYELMEZTETÉS!** ! Ne használjon szeszes italt vagy benzint a gyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtószereket használjon!
- 3.5 NE HASZNÁLJA BELTÉREN!** Ne használja a planchát zárt és/vagy lakható helyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Szénmonoxid-mérgezés veszélye és halálos kimenetel.
- 3.6 FIGYELMEZTETÉS!** Ez a plancha nagyon forrón fog működni, ne mozgassa használat közben.
- 3.7 FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat.
- 3.8** Ne főzzön addig, amíg a tüzelőanyag hamuval nem borított.
- 3.9** Ne használja a planchát beltéren vagy semmilyen más OFYR terméken kívül.
- 3.10** Az OFYR® Cooking Unit acél főzőlapjának széleinél fellépő nyúlványok kialakulásának elkerülése érdekében ne gurítsa a főzőlapot szállítás közben. A nyúlványok miatt a tetejét már nem lehet megfelelően kaparással tisztítani.
- 3.11** A Corten acélelemek narancssárga foltokat okozhatnak a ruházaton, a bőrön és a felületen, ahol állnak. Esőzskor a korrózív víz lefolyhat ezekről az elemekről, ami tartósan foltosíthatja a világos színű kő vagy fa felületeket.
- 3.12** Az egység színe az idő múlásával megváltozhat, mivel a korróziós folyamat még nem teljesen fejlődött ki. Nem vállalunk felelősséget semmilyen színváltozásért.
- 3.13** Az összes alkatrész idővel természetes módon korrodálódik az időjárás hatására. Nem vállalunk felelősséget a különböző elemek közötti korróziós eltérésekért.

4. AZ OFYR® 75 CORTEN ÖSSZESZERELÉSE

Az OFYR® 75 Corten nem lesz összeszerelve a szállításkor. Kérjük, kövesse utasításainkat a főzőegység helyes és biztonságos összeszereléséhez. A planchát mindig 2 emberrel szerelje össze, mivel egyes alkatrészek nagyon nehezek.



- A. Plancha lemez
- B. Airflow Plate
- C. Kúp
- D. Állvány felső része
- E. Állvány hátoldala
- F. Állvány oldala
- G. Állvány eleje
- H. Állítható lábak x4
- I. Csavarhúzó
- J. Imbuszkulcs
- K. Csavar x8
- L. Anya x8



4.1 PLANCHA BEÁLLÍTÁSA

- 4.1.1 Mindig használja a planchát a minden alkalmazandó helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi rendeletnek megfelelően.
- 4.1.2 Minden használat előtt ellenőrizze az anyák, csavarok és anyás csavarok szilárdságát és biztonságosságát.
- 4.1.3 Tartson legalább 3 méter távolságot minden éghető anyagtól, mint pl. fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.
- 4.1.4 Tartson legalább 3 méter távolságot a felsővezetékes szerkezetektől, falaktól, sínektől vagy más szerkezetektől.
- 4.1.5 Használat közben mindig legyen kéznél egy tűzoltó készülék (BC vagy ABC).
- 4.1.6 A planchát biztonságos és sík alapra kell telepíteni a használat előtt.
- 4.1.7 Ne használja a planchát fa vagy gyúlékony felületen.
- 4.1.8 Mindig légy óvatos, amikor a plancha bármely részét mozgatod vagy beállítod, veszélyes lehet becsípődni.
- 4.1.9 A terméket használat előtt vízszintesen igazítsa.
- 4.1.10 Győződjön meg róla, hogy a levegőáramlási lemez telepítve van és középen van a kúpban, mielőtt a terméket használná.
- 4.1.11 Ne helyezze a planchát éghető vagy könnyen gyulladó felületekre.
- 4.1.12 Győződjön meg arról, hogy a termék sík felületen áll, mielőtt használná.
- 4.1.13 Ellenőrizze, hogy az összes csavar meg van-e húzva a termék elmozdítása után.
- 4.1.14 Óvatosan kezelje; a terméknek éles szélei vannak.
- 4.1.15 Ügyeljen arra, hogy a termék a használat előtt és közben megfelelően legyen elhelyezve.
- 4.1.16 Ne mozgassa a OFYR® Cooking Units-t azok beállítása után. Ez kárt okozhat a beállítható lábakban vagy a nitek anyájában, amelyekkel rögzítve vannak. A termék mozgatásakor először szerelje szét, majd építse újra.
- 4.1.17 Ne használja a állítható lábakat az OFYR® Cooking Unit teljes magasságának megváltoztatásához, használja csak a plancha szintezéséhez. Az egység instabillá válhat, ha az állítható lábakat több mint 10 mm-rel kihúzzák.

5. FŐZÉS AZ OFYR® 75 CORTEN

AZ EBBEN A RÉSZBEN EMLÍTETT TIPPEKET ÉS TRÜKKÖKET A WWW.OFYR.COM OLDALON ELÉRHETŐ VIDEÓK IS ELMAGYARÁZZÁK.

Az alkohol, a vényköteles vagy vény nélkül kapható gyógyszerek használata befolyásolhatja a felhasználó képességét a plancha összeszerelésére vagy biztonságos működtetésére. Sosem túlterhelje a planchát fával. Ez súlyos sérülést és a plancha károsodását is okozhatja.

.....

5.1 LEGMEGFELELŐBB FA

- 5.1.1 Ajánljuk, hogy lágyabb fajtát használjon az Ön preferenciái szerint. A legtöbb keményfa fajta használatát nem javasoljuk, mivel magasabb hőmérsékleten égnék és károsíthatják a planchát.
 - 5.1.2 Ne töltsen meg a konot egyszerre több mint 6 darab fa tüzelővel.
 - 5.1.3 Győződjön meg arról, hogy a fa teljesen száraz, mielőtt meggyújtaná. Maximum 20% páratartalmat javasolunk.
 - 5.1.4 Az OFYR javasolja a bükk vagy kőrisfa használatát tüzelőanyagként, ami magas minőségű szenesedékké válik a elégetésekor.
-

5.2 A TŰZ MEGGYÚJTÁSÁNAK LEGJOBB MÓDJA

- 5.2.1 Az ideális rönkméret körülbelül 10 x 30 cm. Nem javasoljuk, hogy nagyobb rönköket használjon, mivel ezek gyorsan lángra kapnak, de általában nem égnék le megfelelően, mivel a kúpban nincs elég hely az oxigén számára.
- 5.2.2 Ha hideg van vagy nagyon szeles, több fára lehet szükség. Körülbelül 3 óra elteltével ki kell ürítenie a kúpot.
- 5.2.3 Az egyes faelemeket kettőnként rakja egymásra, mintha egy faházat építene, kéreggel kifelé, hogy tovább csökkentse a füstképződést.
- 5.2.4 Az időjárási hőmérséklet fontos tényező a megfelelő időszak meghatározásában a sütőlap megfelelő felmelegítéséhez. Ez az idő tavasszal és nyáron 25-30 perc, ősszel és télen pedig 45-60 perc lehet.
- 5.2.5 Az időjárási körülményektől és a kültéri hőmérséklettől függően a főzőlap körülbelül 300°C hőmérsékletre fog felmelegedni a belső peremén és körülbelül 200°C hőmérsékletre a külső peremén.
- 5.2.6 Amint az első tűz fa rendesen ég, terjessze el a forró masszát a főzőlap peremén alul, és középen tegyen új fát a kéreg felfelé fordítva. Ismételje meg a folyamatot az összes időtartam alatt, amely alatt a főzőlapot melegen szeretné tartani. .
- 5.2.7 Ősszel és télen több fára lesz szükség a főzőlap melegen tartásához. Szeles időben a főzőlap azon az oldalon lesz a legmelegebb, ahol a szél elhagyja a főzőegységet. Ezt úgy kompenzálja, hogy több forró parazsat tol a kúp ellentétes oldalára.

5.3 A LEGJOBB OLAJ HASZNÁLATA

- 5.3.1** Az első 2-3 alkalommal ajánlott olívaolajat használni. Ennek az olajnak alacsonyabb az égéspontja, ami elősegíti, hogy a főzőlapon szép barna-fekete árnyalat alakuljon ki.
- 5.3.2** Az első 2-3 alkalom után magasabb égéspontú olajok használata javasolt. A napraforgó- vagy földimogyoróolaj például olyan olajok, amelyek ellenállnak a tűz magas hőmérsékletének.
-

6. ELSŐ FŐZÉS

6.1 ELSŐ TŰZGYÚJTÁS

- 6.1.1** A főzőegység főzőlapja acélból készült. A gyártás során a lemez közepén kissé le van nyomva, hogy főzés közben a felesleges szaft a tűzbe csöpögjön. A tűz hő hatására a főzőlap még inkább lefelé hajlik.
- 6.1.2** Az első tüzet körülbelül 30 percig kell kicsiben tartani, hogy segítsen az acélnak leülepedni. Ha túl nagy tüzet gyújt az OFYR® főzőegység első használatakor, az a későbbi használat során a főzőlap túlságosan meghajlását okozhatja.
- 6.1.3** Egyes esetekben a főzőlap közepén felfelé domborodik és domborúvá válik. Ha ez előfordul, kérjük, forduljon a főzőegységet megvásárló üzlethez, mert ez azt jelenti, hogy az acél nem megfelelően van feszítve.
-

6.2 A GYÁRI OLAJ ELTÁVOLÍTÁSA A FŐZŐLAPRÓL

- 6.2.1** A főzőlapot a kiszállításkor gyári olajjal védőréteggel vonják be. Mielőtt a főzőegység használatra kész lenne, ezt a réteget el kell távolítani.
- 6.2.2** Gyűjtsa meg az első tüzet, és megfelelően melegítse fel a főzőlapot. Csepegtessen rá egy kevés olívaolajat, és egy konyharuhával vagy fehér ruhával terítse szét a tányéron. Az olívaolaj összekeveredik a gyári olajjal, így könnyebb lesz eltávolítani. Kaparja tisztára a tányért a spatulával. Figyelem: ha a főzőlapot nem megfelelően melegítik fel, az olaj ragacsos fekete anyaggá válik, amelyet nehéz eltávolítani.
- 6.2.3** Ismételje meg ezeket a lépéseket körülbelül 2-3 alkalommal, amíg a lekaptart anyag fekete helyett bézs színű nem lesz.
- 6.2.4** Ha a főzőlap tiszta, akkor készen áll a használatra. Ideje egy újabb réteg olívaolajjal meglocsolni, és elkezdeni a főzést!

7. ÁLTALÁNOS TERMÉKBIZTONSÁG

- 7.1 Olaj- vagy zsírobbanás esetén ne próbálja vízzel elfojtani a tüzet. Azonnal hívja a tűzoltókat. A 'BC' vagy 'ABC' típusú tűzoltók használata bizonyos körülmények között visszafoghatja a tüzet.
- 7.2 A plancha nyitott lángot tartalmaz. Tartsd távol a kezedet, a hajadat és az arcodat a lángtól. NE HAJOLJ a plancha fölé gyújtás vagy használat közben. Laza haj és ruha könnyen lángra kap.
- 7.3 Ne használja a planchát megfelelő védőkesztyű nélkül.
- 7.4 "Mindig olvassa el a használt védőkesztyű használati útmutatóját, és tartsa tiszteltben annak korlátait.
- 7.5 Amikor forró fém alkatrészeket, mint a grillező vagy plancha, kezel, viseljen megfelelő védőkesztyűt ÉS hosszú és erős szerszámokat használjon, például egy megfelelő fogót.
- 7.6 Sose hagyja a planchát felügyelet nélkül, amíg ég.
- 7.7 Legyen óvatos, amikor kiveszi az ételt a grillből. Minden felület forró, és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt/konyhai fogókesztyűt és hosszú, erős főzőszerszámokat a forró felületek vagy a főzőfolyadékok fröccsenései ellen."
- 7.8 Sose oltsa el a tüzet vízzel, ez károsíthatja a planchát. Hagyja, hogy a tűz égjen, amíg magától el nem alvad. Ez időbe telhet.
- 7.9 Tisztítsa meg és tárolja a planchát csak akkor, ha teljesen lehűlt a környezeti hőmérsékletre.
- 7.10 A planchán való főzés során ne használjon több olajat, mint amennyi szükséges, mivel ez lángokat okozhat.
- 7.11 Legyen óvatos a füsttel, mivel ez szemirritációt okozhat.
- 7.12 Ne terhelje túl a plancha egyik oldalát 15 kg-nál nehezebb súllyal.
- 7.13 A termék használat után hosszú ideig forró marad. Tárolás vagy gyúlékony felületek közelébe helyezés előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.
- 7.14 Tartsa a laza haját vagy ruházatát távol a terméktől.

8. KARBANTARTÁS

Akár minden nap, akár csak hétvégén főz a szabadban, fontos, hogy megfelelően karbantartja főzőberendezését. Ha követi ezeket a tippeket, hosszú éveken át élvezheti főzőberendezését. Videós oktatóvideókéért látogasson el a www.ofyr.com weboldalra.

.....

8.1 A PLANCHA FELÜLETE

- 8.1.1** Ha sokat használod az OFYR® Főzőegységet, egy sima szénréteg épül fel a főzőlapon, ami extra simává és kényelmessé teszi a használatát. Időnként ez a réteg néhány helyen lejöhet. Amikor felfedezel szilánkokat a felületen, egyszerűen kapard le a szilánkokat a spatulával, és dörzsölj rá új olajat. A szénmaradvány rétege fokozatosan megújul ezen a módon.
- 8.1.2** A főzőlap fekete acélból készült és korrózióval fenyeget, ha az olaj nem megfelelően van beégetve a felületére. Amint az olajat megfelelően beégettük, csak kisebb mértékű korrózió alakul ki. Ha a főzőlapot hosszabb ideig nem használjuk, javasoljuk, hogy kezeljük olajjal minden 15-30 napban. Mivel a hideg főzőlap olajjal való kezelése nem működik túl könnyen, hatékonyabb egy permetezőss palacsintasütő bevonattal.
- 8.1.3** Az extra védelem érdekében fedje le a főzőlapot az OFYR® védőanyagokkal.
-

8.2 A KÚP

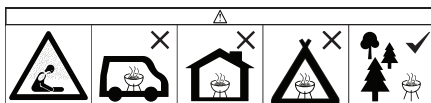
- 8.2.1** Minden használat után távolítsa el a hamut, hogy megakadályozza a kúp eltömődését. Ha a pogácsa túl hosszú ideig marad a kúpon vagy ha az ofyr cooking unit nagyon vizes vagy sós területen található, acéllapkák alakulhatnak ki a cor ten acél konok belső és külső oldalán. Ezeket a lapkákat könnyedén el lehet távolítani a sütőlapáttal.
- 8.2.2** A hamu és a parázs hosszú ideig melegen maradhat. Néha akár több napig is. Ezért mielőtt megszabadulnál a hamutól egy általános szemetesvödörben, mindig tedd először egy üres cink vagy acél vödörbe és öntsd rájuk a vizet, hogy teljesen átázjanak. Csak ezután szabadulj meg tőlük az általános szemetesedben.
-

8.3 A BÁZIS

- 8.3.1** Főzés közben olajpercek keletkezhetnek az alapon. Az olajpercek nem távolíthatók el a Corten acél alapról. Azonban az egész Corten acél alapot kezelhetjük olajjal, használva egy konyharuhát, ezzel láthatatlanná téve a perceknek. Az ilyen kezelés sötétebbé teszi az egész alapot. Eső esetén a kissé zsíros víz lefolyhat a Corten alapról, ami tartósan be lehet színezni a világos színű kő vagy fa felületeket.
- 8.3.2** A Corten acél olyan fém, amely színét az idővel természetesen kialakuló önvédő korróziós rétegnek köszönheti. Ez a réteg védi az acélt a rozsdásodással szemben. Biztosítjuk, hogy ez a korróziós folyamat már megkezdődött, mire Ön megkapja az OFYR® főzőegységet. A kiszállítás után további 6-12 hónapba telik, amíg a kezdeti korrózió teljesen védőréteggé alakul.

SOMMARIO

1. OFYR® 75 CORTEN	123
1.1 OFYR® 75 Corten	123
1.2 Specifiche	123
2. TERMINI DI GARANZIA	124
3. INFORMAZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE	125
4. MONTAGGIO DELL'OFYR® 75 CORTEN	126
4.1 Configurazione della piastre	127
5. CUOCO CON IL OFYR® 75 CORTEN	128
5.1 Il legno migliore da utilizzare	128
5.2 Il modo migliore per accendere il fuoco	128
5.3 L'olio migliore da utilizzare	129
6. PRIMA COTTURA	129
6.1 Primo fuoco	129
6.2 Rimozione dell'olio di fabbrica dalla piastra di cottura	129
7. SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO	130
8. MANUTENZIONE	131
8.1 La piastra di cottura	131
8.2 Il cono	131
8.3 La base	132



1. OFYR® 75 CORTEN

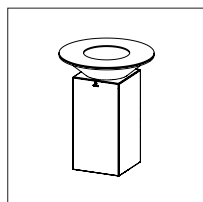
GRAZIE PER L'ACQUISTO DI UN PRODOTTO OFYR®. LA NOSTRA COLLEZIONE È STATA SVILUPPATA PER CREARE MOMENTI CULINARI INDIMENTICABILI NEL TUO GIARDINO. CON MATERIALI DI ALTA QUALITÀ E UN DESIGN ICONICO, TI AIUTIAMO A PORTARE LA CUCINA ALL'APERTO AD UN LIVELLO SUPERIORE.

PRIMA DI INIZIARE IL TUO VIAGGIO CON OFYR, TI CONSIGLIAMO DI LEGGERE QUESTO MANUALE. CON QUESTI CONSIGLI E TRUCCHI, TI AIUTEREMO CON TUTTO, DALL'ACCENSIONE DEL TUO PRIMO FUOCO ALLA MANUTENZIONE DOPO LA COTTURA. TROVERAI ANCHE LE ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO, INFORMAZIONI IMPORTANTI E LE CONDIZIONI DI GARANZIA DEL TUO OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

Il OFYR® 75 Corten è il modello di ingresso della collezione OFYR. Ha un design pratico e compatto che si adatta perfettamente a qualsiasi giardino o patio. Grazie alle sue dimensioni ridotte, il OFYR® 75 Corten non occupa troppo spazio, mentre la superficie di cottura simile a una plancha offre comunque ampio spazio per preparare i tuoi piatti preferiti. Questo modello serve gruppi di 4-6 persone alla volta, rendendolo ideale per piccole riunioni familiari e la cucina di tutti i giorni.

L'unità di cottura è dotata di un innovativo sistema di flusso d'aria che migliora la combustione del legno e limita la formazione di fumo. Grazie a questo sistema, la piastra di cottura si riscalda più velocemente e mantiene una temperatura costantemente elevata. La base dell'unità di cottura è composta da 5 parti separate e dovrebbe essere assemblata dal consumatore con le 8 dadi incluse.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFICHE

Materiale della piastra di cottura: Acciaio

Materiale della base: Acciaio Corten

Spessore della piastra di cottura: 8 mm

Spessore del cono: 2 mm

Spessore della base: 1,5 mm

Diametro della piastra di cottura: 75 cm

Peso: 60 kg

2. TERMINI DI GARANZIA

Si applica una garanzia limitata a vita per il materiale e la costruzione di tutte le unità da cucina OFYR® per i compratori o proprietari originali, a condizione che abbiano acquistato l'unità da un rivenditore autorizzato e registrato la garanzia nel modo richiesto tramite OFYR Club su www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Piastra di cottura	5 anni	3 anni
Cono in acciaio Corten	2 anni	1 anno
Base in acciaio Corten	5 anni	3 anni

Questa garanzia copre i difetti di fabbricazione ed è valida per gli acquirenti originali o i proprietari di un'unità di cottura OFYR® a condizione che:

- Hanno acquistato il loro prodotto da OFYR® o da un rivenditore autorizzato.
- Hanno montato, utilizzato e mantenuto l'Unità di Cottura OFYR® secondo le istruzioni di questo manuale.

NON COPERTO DA GARANZIA

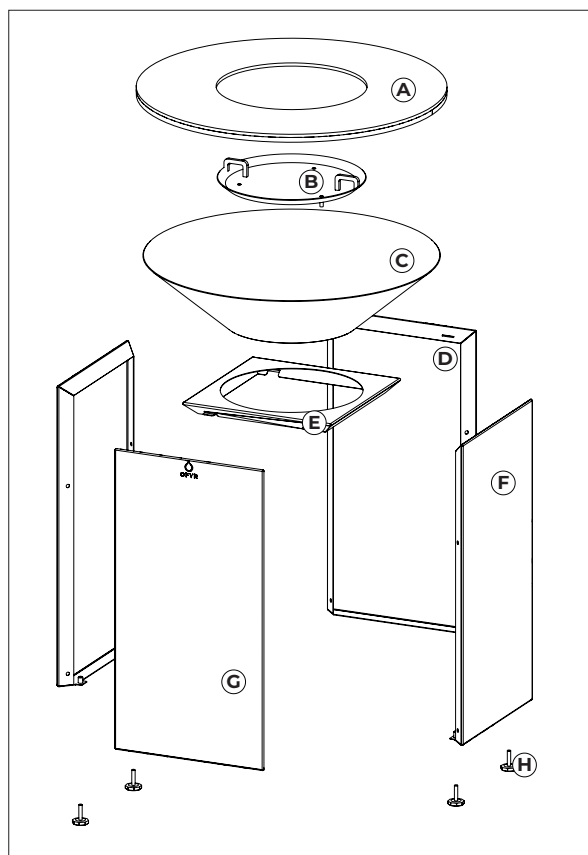
- Usura, corrosione, deformazione e decolorazione delle parti esposte al fuoco.
- Corrosione e decolorazione causate da influenze esterne.
- Irregolarità visive proprie del processo di produzione.
- Danni causati dalla mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso e la manutenzione.

3. INFORMAZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE

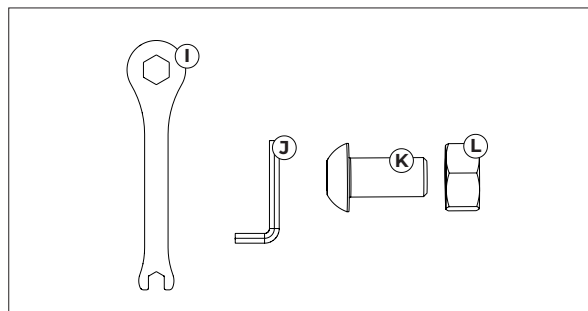
- 3.1 ATTENZIONE!** Si prega di leggere attentamente questo manuale, contiene informazioni sul corretto montaggio e l'uso sicuro del barbecue. Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e utilizzare il barbecue. Conservare questo manuale per riferimento futuro.
- 3.2 ATTENZIONE!** La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni che potrebbero comportare danni materiali, lesioni personali o persino la morte.
- 3.3 PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO!** La combustione del legno emette monossido di carbonio, che è inodore e può causare la morte. Utilizzare questa piastra solo all'aperto e assicurare una corretta ventilazione.
- 3.4 ATTENZIONE!** Non utilizzare benzina o spirito per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accenditori conformi allo standard EN 1860-3!
- 3.5 NON UTILIZZARE AL CHIUSO!** Non utilizzare al chiuso! Non utilizzare la piastra in spazi ristretti e/o abitabili come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio con rischio di morte.
- 3.6 ATTENZIONE!** Questa piastra diventerà molto calda, non spostarla durante il funzionamento.
- 3.7 ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- 3.8** Non cuocere mai prima che la brace abbia formato uno strato di cenere.
- 3.9** Non utilizzare la plancha all'interno o su qualsiasi altra cosa diversa dai prodotti OFYR.
- 3.10** Per prevenire la formazione di bave sui bordi della piastra di cottura in acciaio della tua Unità di cottura OFYR®, non far rotolare la piastra di cottura durante il trasporto. A causa delle bave, la superficie non può più essere raschiata correttamente con una spatola.
- 3.11** Gli elementi in acciaio Corten possono causare macchie arancioni su vestiti, pelle e sulla superficie su cui si trovano. Quando piove, l'acqua corrosiva può sgocciolare da questi elementi, causando macchie permanenti sulle superfici in pietra o legno chiare.
- 3.12** Il colore dell'unità potrebbe cambiare nel tempo poiché il processo di corrosione potrebbe non essere ancora completamente sviluppato. Non siamo responsabili per eventuali cambiamenti di colore.
- 3.13** Eventuali componenti in acciaio Corten meno corrosi degli altri al momento della consegna non sono idonei alla sostituzione. Tutti i componenti si corroderanno naturalmente nel tempo sotto l'influenza del tempo. Non siamo responsabili per eventuali differenze di corrosione tra diversi elementi.

4. MONTAGGIO DELL'OFYR® 75 CORTEN

Il OFYR® 75 Corten non verrà assemblato al momento della consegna. Ti preghiamo di seguire attentamente le nostre istruzioni per assemblare correttamente e in sicurezza la tua unità di cottura. Assicurati sempre di avere almeno 2 persone per l'assemblaggio, poiché alcune parti sono molto pesanti.



- A. Piastra per piastra
- B. Airflow Plate
- C. Cono
- D. Parte superiore del supporto
- E. Retro del supporto
- F. Lato del supporto
- G. Fronte del supporto
- H. Piedini regolabili x4
- I. Chiave
- J. Chiave esagonale
- K. Bullone x8
- L. Dado x8



4.1 CONFIGURAZIONE DELLA PIASTRE

- 4.1.1 Utilizza sempre la piastra in conformità con tutti i codici antincendio locali, statali e federali applicabili.
- 4.1.2 Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i dadi, le viti e i bulloni per verificare che siano stretti e sicuri.
- 4.1.3 Mantenere una distanza minima di 3 metri da tutti i materiali combustibili quali il legno, le piante secche, l'erba, le sterpaglie, la carta o la tela.
- 4.1.4 Mantenere una distanza minima di 3 metri da costruzioni aeree, pareti, binari o altre strutture.
- 4.1.5 Mantieni sempre a portata di mano un estintore (BC o ABC) mentre utilizzi la piastra.
- 4.1.6 La piastra deve essere installata su una base sicura e livellata prima dell'uso.
- 4.1.7 Non utilizzare la piastra su superfici di legno o infiammabili.
- 4.1.8 Sii sempre attento a muovere o regolare qualsiasi parte della piastra, c'è pericolo di intrappolamento.
- 4.1.9 Il prodotto deve essere livellato orizzontalmente prima dell'uso.
- 4.1.10 Assicurati che la piastra di flusso d'aria sia installata e allineata al centro del cono prima di usare il prodotto.
- 4.1.11 Non posizionare la plancha su o vicino a superfici infiammabili.
- 4.1.12 Assicurati che il prodotto sia posizionato su una superficie piana prima dell'uso..
- 4.1.13 Verifica se tutte le viti sono strette dopo aver spostato il prodotto.
- 4.1.14 Maneggiare con cautela in quanto i bordi del prodotto sono taglienti.
- 4.1.15 Verificare che il prodotto sia posizionato correttamente prima e durante l'uso.
- 4.1.16 Non spostare le Unità di Cottura OFYR® dopo averle installate. Ciò potrebbe danneggiare i piedini regolabili o le dadi a rivetto con cui sono fissate. Quando si sposta il prodotto, smontare prima e poi rimontare.
- 4.1.17 Non utilizzare i piedi regolabili per cambiare l'altezza complessiva della tua unità di cottura OFYR®, utilizzali solo per livellare la plancha. L'unità potrebbe diventare instabile se i piedi regolabili vengono estesi di più di 10 mm.

5. CUOCO CON IL OFYR® 75 CORTEN

I CONSIGLI E I TRUCCHI MENZIONATI IN QUESTA SEZIONE SONO ANCHE SPIEGATI IN VIDEO DISPONIBILI SU WWW.OFYR.COM.

L'uso di alcol, farmaci con o senza prescrizione può compromettere la capacità dell'utente di montare o utilizzare la piastra in modo sicuro. Non riempire mai troppo la piastra con legna. Questo può causare ferite gravi e danni alla piastra.

.....

5.1 IL LEGNO MIGLIORE DA UTILIZZARE

- 5.1.1 Consigliamo di utilizzare un tipo di legno più morbido a tuo piacimento. Sconsigliamo la maggior parte dei tipi di legno duro poiché bruciano a temperature più elevate e possono danneggiare la piastra.
 - 5.1.2 Non caricare il cono con più di 6 pezzi di legno alla volta.
 - 5.1.3 Assicuratevi che il legno sia completamente asciutto prima di accenderlo. Consigliamo un contenuto di umidità massimo del 20%.
 - 5.1.4 OFYR raccomanda l'uso di legno di faggio o frassino come combustibile, questo diventa carbone di alta qualità quando bruciato.
-

5.2 IL MODO MIGLIORE PER ACCENDERE IL FUOCO

- 5.2.1 La dimensione ideale dei ceppi è di circa 10 x 30 cm. Si sconsiglia l'uso di ceppi più grandi, perché tendono a prendere fuoco rapidamente ma in genere non bruciano correttamente a causa della mancanza di spazio per l'ossigeno nel cono.
- 5.2.2 Quando fa freddo o c'è molto vento, potrebbe essere necessaria più legna. Dopo circa 3 ore è necessario svuotare il cono.
- 5.2.3 Impilare i pezzi di legno due per due, come se stessi costruendo una capanna di tronchi, con la corteccia rivolta verso l'esterno per evitare ulteriormente la formazione di fumo.
- 5.2.4 La temperatura esterna è un fattore importante per il tempo necessario per riscaldare correttamente la piastra di cottura. Questo tempo può variare da 25-30 minuti durante la primavera e l'estate a 45-60 minuti durante l'autunno e l'inverno.
- 5.2.5 A seconda delle condizioni meteorologiche e della temperatura esterna, la piastra di cottura raggiungerà una temperatura di circa 300°C sul bordo interno e circa 200°C sul bordo esterno.
- 5.2.6 Una volta che il legno del fuoco iniziale sta bruciando correttamente, spalma la massa calda sotto i bordi della piastra di cottura e aggiungi nuovo legno al centro con la corteccia rivolta verso l'alto. Ripeti il processo per tutta la durata in cui desideri mantenere calda la piastra di cottura.

- 5.2.7** In autunno e in inverno è necessaria più legna per mantenere calda la piastra di cottura. Quando c'è vento, la piastra di cottura sarà più calda sul lato in cui il vento lascia l'unità di cottura. Compensare questo fenomeno spingendo più braci calde sul lato opposto del cono.
-

5.3 L'OLIO MIGLIORE DA UTILIZZARE

- 5.3.1** Per le prime 2 o 3 volte, si consiglia di utilizzare l'olio d'oliva. Quest'olio ha un punto di combustione più basso, che contribuirà a formare una bella tonalità marrone-nera sulla piastra di cottura.
- 5.3.2** Dopo le prime 2 o 3 cotture, si consiglia di utilizzare oli con un punto di combustione più alto. L'olio di girasole o di arachide sono esempi di oli che possono sopportare l'alta temperatura del fuoco.
-

6. PRIMA COTTURA

6.1 FIRST FIRE

- 6.1.1** La piastra di cottura dell'unità di cottura è in acciaio. Durante la fabbricazione, la piastra viene leggermente premuta al centro per far gocciolare i succhi in eccesso nel fuoco durante la cottura. Il calore del fuoco fa sì che la piastra di cottura si pieghi ulteriormente verso il basso.
- 6.1.2** Il primo fuoco dovrebbe essere mantenuto piccolo per circa 30 minuti per aiutare l'acciaio a stabilizzarsi. Se si accende un fuoco troppo grande durante il primo utilizzo dell'unità di cottura OFYR®, si rischia che la piastra di cottura si pieghi troppo durante l'utilizzo futuro.
- 6.1.3** In alcuni casi, la piastra di cottura si gonfia al centro e diventa convessa. Se ciò accade, rivolgetevi al negozio in cui avete acquistato l'unità di cottura, perché significa che l'acciaio è stato sollecitato in modo errato.
-

6.2 RIMOZIONE DELL'OLIO DI FABBRICA DALLA PIASTRA DI COTTURA

- 6.2.1** Al momento della consegna, la piastra di cottura è ricoperta da uno strato protettivo di olio di fabbrica. Prima che l'unità di cottura sia pronta per l'uso, questo strato deve essere rimosso.
- 6.2.2** Accendere il primo fuoco e riscaldare adeguatamente la piastra di cottura. Versare un po' di olio d'oliva e distribuirlo sulla piastra con un panno da cucina o un panno bianco. L'olio d'oliva si mescolerà con l'olio di fabbrica, rendendo più facile la sua rimozione. Raschiare la piastra con la spatola. Attenzione: se la piastra di cottura non è riscaldata correttamente, l'olio si trasforma in una sostanza nera e appiccicosa, difficile da rimuovere.
- 6.2.3** Ripetere queste operazioni per circa 2 o 3 volte fino a quando i residui che si staccano sono beige anziché neri.
- 6.2.4** Una volta che la piastra di cottura è pulita, è pronta per l'uso. È ora di versare un nuovo strato di olio d'oliva e iniziare a cucinare!

7. SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO

- 7.1 In caso di incendio da olio o grasso, non tentare di spegnere con l'acqua. Chiama immediatamente i pompieri. L'uso di un estintore di tipo 'BC' o 'ABC' può, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- 7.2 La piastra ha una fiamma aperta. Mantieni le mani, i capelli e il viso lontani dalle fiamme. NON CHINARTI sopra la piastra quando la accendi o quando la usi. I capelli sciolti e i vestiti possono prendere fuoco.
- 7.3 Non utilizzare la piastra senza l'uso di guanti protettivi adatti.
- 7.4 Leggere sempre il manuale dei guanti protettivi che si intendono utilizzare e rispettarne i limiti.
- 7.5 Quando si maneggiano parti metalliche calde come la griglia o la piastra, indossare guanti protettivi adatti. E utilizzare utensili lunghi e robusti come una pinza appropriata.
- 7.6 Non lasciare mai la piastra incustodita mentre è accesa.
- 7.7 Prestare molta attenzione quando si rimuove il cibo dalla griglia. Tutte le superfici sono CALDE, e potrebbero provocare ustioni. Utilizzare guanti/guanti di protezione o utensili per cucinare che siano lunghi e robusti per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi di cottura.
- 7.8 Non spegnere mai il fuoco con l'acqua, potrebbe danneggiare la piastra. Lascia che il fuoco bruci finché si spegne da solo. Questo potrebbe richiedere del tempo.
- 7.9 Pulisci e riponi la piastra solo quando si è completamente raffreddata alla temperatura ambiente.
- 7.10 Non usare più olio del necessario durante la cottura sulla plancha, poiché ciò potrebbe causare fiammate.
- 7.11 Presta attenzione al fumo di legno, poiché può causare irritazione agli occhi.
- 7.12 Non sovraccaricare un lato della plancha con più di 15 kg.
- 7.13 Dopo l'uso, il prodotto rimarrà caldo a lungo. Lasciar raffreddare completamente il prodotto, prima di riporlo o di sistemarlo in prossimità di superfici infiammabili.
- 7.14 Tenere i capelli sciolti o gli indumenti lontano dal prodotto.

8. MANUTENZIONE

Che si cucini all'aperto tutti i giorni o solo nel fine settimana, è importante effettuare una corretta manutenzione dell'unità di cottura. Seguendo questi consigli, potrete godere della vostra unità di cottura per molti anni a venire. Per i video tutorial, visitate il sito www.ofyr.com.

.....

8.1 LA PIASTRA DI COTTURA

- 8.1.1** Se usi molto la tua Unità di Cottura OFYR®, si formerà uno strato liscio di carbonio sulla piastra di cottura, rendendola extra liscia e extra confortevole da usare. Di tanto in tanto, questo strato potrebbe staccarsi in alcuni punti. Quando noti schegge sulla superficie, semplicemente raschia via le schegge con la spatola e strofina dell'olio nuovo. Lo strato di residuo di carbonio si rinnoverà gradualmente in questo modo.
- 8.1.2** La piastra di cottura è realizzata in acciaio nero e corroderà se l'olio non viene correttamente cotto su di essa. Una volta che l'olio è stato correttamente cotto, si svilupperà solo una corrosione minore. Quando la piastra di cottura non viene utilizzata per periodi più lunghi, consigliamo di trattarla con olio ogni 15-30 giorni. Poiché trattare una piastra di cottura fredda con olio da cucina non è molto facile, l'uso di una bottiglia spray con rivestimento antiaderente è più efficiente.
- 8.1.3** Coprire la piastra di cottura con i prodotti protettivi OFYR® per una maggiore protezione.
-

8.2 IL CONO

- 8.2.1** Durante la cottura, possono formarsi schizzi di olio sulla base. Gli schizzi di olio non possono essere rimossi dalla base in acciaio Corten. Tuttavia, l'intera base in acciaio Corten può essere trattata con olio usando un canovaccio da cucina, rendendo gli schizzi invisibili. Questo trattamento renderà l'intera base più scura. Quando piove, può scorrere via acqua leggermente grassa dalla base Corten, che può macchiare permanentemente superfici in pietra o legno di toni chiari.
- 8.2.2** Le ceneri e le braci possono rimanere calde per un lungo periodo di tempo. A volte anche per diversi giorni. Pertanto, prima di smaltire le tue ceneri in un bidone normale, mettile sempre prima in un bidone vuoto di zinco o acciaio e gettaci sopra dell'acqua in modo che siano completamente bagnate. Solo allora smaltiscile nel tuo bidone normale.

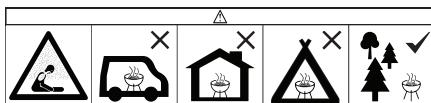
8.3 LA BASE

- 8.3.1** Durante la cottura, possono formarsi schizzi di olio sulla base. Gli schizzi di olio non possono essere rimossi dalla base in acciaio Corten. Tuttavia, l'intera base in acciaio Corten può essere trattata con olio usando un canovaccio da cucina, rendendo gli schizzi invisibili. Questo trattamento renderà l'intera base più scura. Quando piove, può scorrere via acqua leggermente grassa dalla base Corten, che può macchiare permanentemente superfici in pietra o legno di toni chiari.
- 8.3.2** L'acciaio corten è un metallo che deve il suo colore a uno strato autoprotettivo di corrosione che si forma naturalmente nel tempo. Questo strato protegge l'acciaio dalla perforazione della ruggine. Facciamo in modo che questo processo di corrosione sia già iniziato al momento della consegna dell'unità di cottura OFYR®. Dopo la consegna, occorrono altri 6-12 mesi perché la corrosione iniziale si trasformi in uno strato completamente protettivo.

[illegible]

TURINYS

1. OFYR® 75 CORTEN	135
1.1 OFYR® 75 Corten	135
1.2 Specifikacijos	135
2. GARANTIJOS SĄLYGOS	136
3. SVARBI INFORMACIJA IR ĮSPĖJIMAI	137
4. OFYR® 75 CORTEN SURINKIMAS	138
4.1 Plakuko nustatymas	139
5. GOTAVIMAS SU OFYR® 75 CORTEN	140
5.1 Geriausias medis naudoti	140
5.2 Geriausias būdas uždegti ugnį	140
5.3 Geriausias aliejus naudoti	141
6. PIRMĄ KARTĄ GAMINANT MAISTĄ	141
6.1 Pirmoji ugnis	141
6.2 Gamyklinio aliejaus pašalinimas iš kepimo plokštės	141
7. BENDRAS PRODUKTŲ SAUGUMAS	142
8. PRIEŽIŪRA	143
8.1 Plančios paviršius	143
8.2 Kuplė	143
8.3 Pagrindas	143



1. OFYR® 75 CORTEN

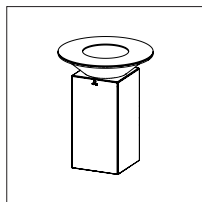
AČIŲ, KAD ĮSIGIJOTE OFYR® PRODUKTĄ. MŪSŲ KOLEKCIJA BUVO SUKURTA, KAD SUKURTUMĖTE NEPAMIRŠTAMUS KULINARINIUS AKIMIRKUS SAVO PATIES SODE. SU AUKŠTOS KOKYBĖS MEDŽIAGOMIS IR IKONIŠKU DIZAINU MES JUMS PADĖSIME PASIEKTI AUKŠTESNĮ LAIPOJIMO LYGĮ.

PRADEDANT SAVO OFYR KELIONĘ, MES REKOMENDUOJAME JUMS PASISKAITYTI ŠĮ VADOVĄ. SU ŠIOMIS PATARIMAI IR GUDRYBĖMIS, MES PADĖSIME JUMS VISKUO, NUO PIRMOS UGNIES UŽDEGINIMO IKI PRIŽIŪRĖJIMO PO VALGOMOJO. TAIP PAT RASITE MONTAVIMO INSTRUKCIJAS, SVARBIĄ INFORMACIJĄ IR GARANTIJOS SĄLYGAS JŪSŲ OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten yra OFYR kolekcijos pradinio lygio modelis. Jis turi praktišką, kompaktišką dizainą, puikiai tinka bet kuriam sodui ar terasai. Dėl mažesnio dydžio OFYR® 75 Corten nesudaro per daug vietos, tačiau plokščiai primenančio viryklės paviršiaus vis tiek pakanka vietos ruošti jūsų mėgstamus patiekalus. Šis modelis puikiai tinka 4-6 žmonių grupei, todėl jis yra idealus mažoms šeimoms susibūrimams ir kasdieniam gamybos procesui.

Viryklės įtaisas turi inovatyvų oro srauto sistemą, kuri pagerina medžio degimą ir riboja dūmų susidarymą. Dėka šios sistemos, viryklės paviršius taip pat greičiau įkaista ir išlaiko nuolat aukštą temperatūrą. Vyrklos pagrindą sudaro 5 atskiri dalys, kurias vartotojas turi surinkti naudojant pridėtas 8 veržles.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKACIJOS

Viršutinio paviršiaus medžiaga: Plienas
Pagrindo medžiaga: Corten plienas

Viršutinio paviršiaus storis: 8 mm
Storis stočio: 2 mm
Pagrindo storis: 1.5 mm

Viršutinio paviršiaus skersmuo: 75 cm
Svoris: 60 kg

2. GARANTIJOS SĄLYGOS

Ribotas gyvenimo laikotarpio garantijos taikomos visoms OFYR® virtuvės įrangos medžiagoms ir konstrukcijai originaliems pirkėjams ar savininkams, jei jie įsigijo savo įrangą iš įgalioto pardavėjo ir registruoja savo garantiją reikiamu būdu per OFYR klubą adresu www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Virimo lenta	5 metai	3 metai
Konas iš Corten plieno	2 metai	1 metai
Pagrindas iš Corten plieno	5 metai	3 metai

Ši garantija apima gamybos defektus. Ji taikoma OFYR® Cooking Units Corten originaliems pirkėjams ar savininkams, jei;

- Jie įsigijo savo produktą iš OFYR® arba įgalioto pardavėjo.
- Jie surinko, naudojo ir priežiūrėjo OFYR® Cooking Unit pagal šio vadovo nurodymus.

NEĮEINA Į GARANTIJĄ

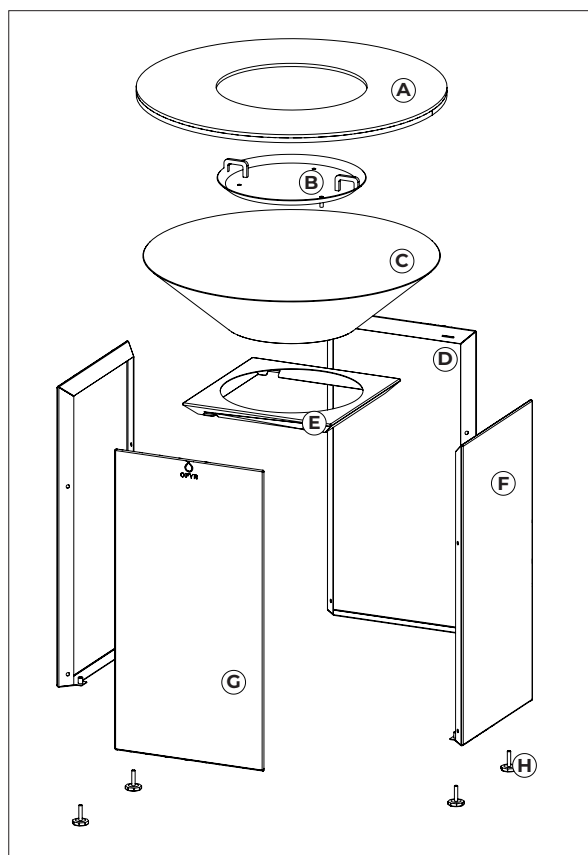
- Dėvėjimasis, korozija, deformacija ir spalvos pokyčiai dalių, kurios buvo veikiamos ugnies
- Korozija ir spalvos pasikeitimas dėl išorinių veiksnių
- Vizualinės netaisyklingumai, būdingi gamybos procesui
- Žalos, kurias sukelia nesilaikant mūsų saugos ir diegimo, numatytos naudojimo ir priežiūros instrukcijų / patarimų

3. SVARBI INFORMACIJA IR ĮSPĖJIMAI

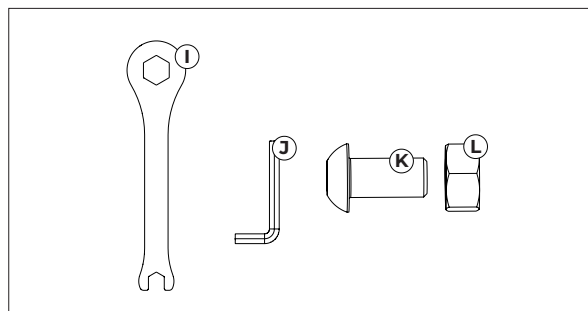
- 3.1 ĮSPĖJIMAS!** Prašome atidžiai perskaityti šią instrukciją, ji aprašo tinkamą barbekiu surinkimą ir saugų naudojimą. Prieš surinkdami ir naudodami barbekių, perskaitykite ir laikykitės visų perspėjimų bei nurodymų. Šią instrukciją išsaugokite ateities nuorodai.
- 3.2 ĮSPĖJIMAS!** Nesilaikant šių instrukcijų gali kilti gaisras, sprogdimas, kilti arba nudegimo pavojus, dėl kurio gali būti padaryta žala turtui, sužaloti ar net žūti žmonės.
- 3.3 ANGIES MONOKSIDO PAVOJUS!** Degant medžiui išsiskiria anglies monoksidas, kuris neturi kvapo ir gali sukelti mirtį. Šią plauknę naudokite tik lauke ir užtikrinkite tinkamą vėdinimą.
- 3.4 ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite spirito ar benzino apšvietimui ar pakartotiniam apšvietimui! Naudoti tik židinius, atitinkančius EN 1860-3 reikalavimus!
- 3.5 NENAUDOKITE PATALPOSE!** Nenaudokite plaktuko uždaramė ir/arba gyvenamameje vietoje, pvz., namuose, palapinėse, namelėse, karavanuose, valtyse. Kylantis anglies monoksido nuodų pavojus.
- 3.6 ĮSPĖJIMAS!** Ši plaktukas taps labai karštas, jo naudojimo metu jį nejudinkite.
- 3.7 ĮSPĖJIMAS!** Saugokite nuo vaikų ir augintinių.
- 3.8** Nekepkite, kol kuras nepadengti pelenų sluoksniu.
- 3.9** Nenaudokite plonchos patalpose ar ant nieko, išskyrus OFYR produktus.
- 3.10** Siekiant išvengti aštrumo susidarymo ant plieninio virimo plokštės kraštų jūsų OFYR® Cooking Unit, transporto metu nepasukite virimo plokštės. Dėl aštrumo viršus negali būti tinkamai iškratytas šepetėliu.
- 3.11** Corten plieno elementai gali sukelti oranžines dėmes ant drabužių, odos ir paviršiaus, ant kurio jie stovi. Kai lyja, korozyvinė vanduo gali nutekėti iš šių elementų, dėl ko gali būti pastoviai dėmėtos šviesios akmenų ar medžio paviršiai.
- 3.12** Įrenginio spalva gali keistis laikui bėgant, nes korozijos procesas gali dar ne visiškai išsispręsti. Mes neatsakome už jokių spalvos pokyčius.
- 3.13** Bet kokie Corten plieno komponentai, kurie mažiau koroduoja nei kiti pristatymo metu, nėra tinkami pakeitimui. Visi komponentai laikui bėgant natūraliai koroduos orų įtakoje. Mes neatsakome už jokių korozijos skirtumų tarp skirtingų elementų.

4. OFYR® 75 CORTEN SURINKIMAS

OFYR® 75 Corten nebus surinktas pristatymo metu. Prašome laikytis mūsų nurodymų, kad surinktumėte savo viryklės įrenginį teisingai ir saugiai. Planšetės surinkimui visada naudokite 2 žmones, nes kai kurios dalys yra labai sunkios.



- A. Plancha plokštė
- B. Airflow Plate
- C. Ketas
- D. Palaikymo viršus
- E. Palaikymo nugara
- F. Palaikymo šona
- G. Palaikymo priekis
- H. Reguliuojamos kojos x4
- I. Raktas
- J. Sešiakampė raktas
- K. Varžtas x8
- L. Mutteriai x8



4.1 PLAKTUKO NUSTATYMAS

- 4.1.1 Visada naudokite plaktuką laikydamiesi visų taikomų vietinių, valstybinių ir federalinių gaisrinės saugos nuostatų.
- 4.1.2 Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite visas varžles, poveržles ir varžtus, kad įsitikintumėte, jog jie priveržti ir pritvirtinti.
- 4.1.3 Laikykitės bent 3 metrų atstumo nuo visų degių medžiagų, pvz., mediena, sausi augalai, žolė, šepetys, popierius ar drobė.
- 4.1.4 Išlaikykite ne mažesnę kaip 3 metrų atstumą nuo viršutinės konstrukcijos, sienų, bėgių ar kitų konstrukcijų.
- 4.1.5 Naudojant plaktuką visuomet laikykite rankose prieinamą gaisrinį aparatą (BC arba ABC).
- 4.1.6 Prieš naudojimą plaktuką reikia sumontuoti ant saugios lygaus pagrindo.
- 4.1.7 Nenaudokite plaktuko ant medinių ar gaisrui jautrių paviršių.
- 4.1.8 Visada būkite atsargūs judant ar reguliuojant bet kurį plaktuko komponentą, yra spąstų pavojus.
- 4.1.9 Prieš naudojant, produktą reikia išlyginti horizontaliai.
- 4.1.10 Įsitikinkite, kad oro srauto plokštė įdiegta ir išlyginta konuso viduryje prieš naudojant produktą.
- 4.1.11 Netaikykite plonchos ant ar šalia ugnies pavojingų paviršių.
- 4.1.12 Įsitikinkite, kad produktas pastatytas ant plokščio paviršiaus prieš jį naudojant.
- 4.1.13 Patikrinkite, ar visos varžtai yra prigriebti po produkto perkėlimo.
- 4.1.14 Su gaminiu elkitės atsargiai, jame yra aštrių briaunų.
- 4.1.15 Prieš naudodami gaminį ir jo naudojimo metu įsitikinkite, kad jo padėtis yra taisyklinga.
- 4.1.16 Nepersikrauskite OFYR® gaminimo vienetų po jų sumontavimo. Tai gali sugadinti reguliuojamus kojelės ar lankstinės droselės, kuriais jie yra pritvirtinti. Judėdami su produkto, pirmiausia išmontuokite ir vėl surinkite.
- 4.1.17 Nepakeiskite OFYR® gaminimo vienetų bendros aukščio naudojant reguliuojamas kojas, naudokite jas tik plančiai išlyginti. Vienetas gali tapti nestabilus, jei reguliuojamos kojos išskleidžiamos daugiau nei 10 mm.

5. GOTAVIMAS SU OFYR® 75 CORTEN

ŠIAME SKYRIUJE PATEIKTI PATARIMAI IR GUDRYBĖS TAIP PAT PAAIŠKINTI VAIZDO ĮRAŠUOSE, KURIE YRA PRIEINAMI ADRESU WWW.OFYR.COM.

Alkoholio, receptinių ar laisvai parduodamų vaistų vartojimas gali sutrikdyti naudotojo gebėjimą surinkti ar saugiai naudoti plaktuką. Niekuoomet neperpildykite plaktuko medienos. Tai gali sukelti rimtą sužalojimą ir pažeidimą plaktukui.

.....

5.1 GERIAUSIAS MEDIS NAUDOTI

- 5.1.1 Mes rekomenduojame naudoti švelnesnę medienos rūšį pagal jūsų pageidavimus. Mes patariame vengti daugumos kietųjų medžių rūšių, nes jos dega aukštesnėse temperatūrose ir gali pažeisti plaktuką.
 - 5.1.2 Į koną nedėkite daugiau kaip 6 malkų vienu metu.
 - 5.1.3 Įsitikinkite, kad mediena yra visiškai sausa prieš ją užsidegant. Rekomenduojame maksimalų drėgmės kiekį iki 20 %.
 - 5.1.4 OFYR rekomenduoja naudoti buką arba fraksą kaip kuro medžiagą, tai tampa aukštos kokybės medžio anglies kai dega.
-

5.2 GERIAUSIAS BŪDAS UŽDEGTI UGNĮ

- 5.2.1 Idealus rąstų dydis yra maždaug 10 x 30 cm. Patariame nenaudoti didesnių rąstų, nes jie paprastai greitai užsidega, bet paprastai tinkamai nesudega, nes kūgelyje trūksta deguonies.
- 5.2.2 Kai šalta arba labai vėjuota, gali prireikti daugiau malkų. Maždaug po 3 valandų reikės ištuštinti kūgį.
- 5.2.3 Stapelkite medžio gabalus po du, tarsi statytumėte malkų namelį, su žievelė atsitraukiančia į išorę, kad būtų papildomai išvengta dūmų susidarymo.
- 5.2.4 Išorinė temperatūra yra svarbus veiksnys, lemiantis reikalingą laiką tinkamai pašildyti kepimo plokštę. Šis laikas gali svyruoti nuo 25-30 minučių pavasarį ir vasarą iki 45-60 minučių rudenį ir žiemą.
- 5.2.5 Priklausomai nuo oro sąlygų ir lauko temperatūros, viryklės plokštė pasieks apie 300°C vidaus krašte ir apie 200°C išoriniame krašte.
- 5.2.6 Kai jūsų pradinės ugnies medis dega tinkamai, išskleiskite karštą masę po viryklės plokštės kraštais ir viduryje įdėkite naują medį su žievelėmis aukštin. Kartokite procesą visam laikui, kuriuo norite išlaikyti viryklės plokštę karštą.
- 5.2.7 Rudenį ir žiemą reikės daugiau malkų, kad kepimo plokštė būtų šilta. Esant vėjui orui, kepimo plokštė bus šilčiausia toje pusėje, kurioje vėjas palieka kepimo įrenginį. Kompensuokite tai stumdami daugiau karštų anglių į priešingą kūgio pusę.

5.3 GERIAUSIAS ALIEJUS NAUDOTI

- 5.3.1** Pirmus 2-3 kartus rekomenduojama naudoti alyvuogių aliejų. Šis aliejus turi žemesnę degimo temperatūrą, todėl ant kepimo plokštės susidarys gražus rudai juodas atspalvis.
- 5.3.2** Po pirmųjų 2-3 kepimo kartų rekomenduojama naudoti aliejų, kurio degimo temperatūra yra aukštesnė. Saulėgrąžų arba žemės riešutų aliejus yra aliejų, kurie gali atlaikyti aukštą ugnies temperatūrą, pavyzdžiai.
-

6. PIRMĄ KARTĄ GAMINANT MAISTĄ

6.1 PIRMOJI UGNIS

- 6.1.1** Virimo įrenginio kaitvietė yra pagaminta iš plieno. Gaminant plokštė per vidurį šiek tiek prispausta, kad gaminant maistą sulčių perteklius lašėtų į ugnį. Dėl ugnies karščio kepimo plokštė dar labiau sulinksta žemyn.
- 6.1.2** Pirmoji ugnis turėtų būti nedidelė maždaug 30 minučių, kad plienas nusistovėtų. Jei per pirmąjį OFYR® kepimo įrenginio naudojimą įžiebsite per didelę ugnį, dėl to kepimo plokštė gali per daug išlinkti ateityje naudojant įrenginį.
- 6.1.3** Kai kuriais atvejais kepimo plokštė viduryje išsipučia į viršų ir tampa išgaubta. Jei taip atsitiko, kreipkitės į parduotuvę, kurioje įsigijote virimo įrenginį, nes tai reiškia, kad plienas yra netinkamai įtemptas.
-

6.2 GAMYKLINIO ALIEJAUS PAŠALINIMAS IŠ KEPIMO PLOKŠTĖS

- 6.2.1** Pristatymo metu kepimo plokštė bus padengta apsauginiu gamyklinės alyvos sluoksniu. Prieš paruošiant kepimo įrenginį naudoti, šį sluoksnį reikia pašalinti.
- 6.2.2** Uždekite pirmąją ugnį ir tinkamai įkaitinkite kepimo plokštę. Užlašinkite šiek tiek alyvuogių aliejaus ir ištepkite lėkštę virtuviniu rankšluosčiu arba balta šluoste. Alyvuogių aliejus susimaišys su gamykliniu aliejumi, todėl jį bus lengviau pašalinti. Lėkštę švariai nušveiskite mentele. Atkreipkite dėmesį: netinkamai įkaitinus gaminimo plokštę, aliejus taps lipnia juoda medžiaga, kurią sunku pašalinti.
- 6.2.3** Šiuos veiksmus kartokite maždaug 2-3 kartus, kol nuimtos nuoplovos bus ne juodos, o smėlio spalvos.
- 6.2.4** Kai kepimo plokštė bus švari, ją bus galima naudoti. Laikas užlašinti naują alyvuogių aliejaus sluoksnį ir pradėti gaminti!



7. BENDRAS PRODUKTŲ SAUGUMAS

- 7.1 Iškilus alyvų ar riebalų gaisrui, nesistengiama užgesinti vandeniu. Nedelsiant paskambinkite ugniagesiams. Kai kuriomis aplinkybėmis naudojant tipo 'BC' arba 'ABC' ugniasulažygę gaisrą galima sustabdyti.
- 7.2 Plaktuke yra atvira liepsna. Laikykite rankas, plaukus ir veidą atokiau nuo liepsnos. NENUSTOKITE ant plaktuko, kai jį deginate ar naudojate. Laikinas plaukai ir drabužiai gali užsidegti.
- 7.3 Nenaudokite plaktuko be tinkamų apsauginių pirštinių.
- 7.4 Visada perskaitykite naudojamų apsauginių pirštinių vadovą ir laikykitės jo apribojimų.
- 7.5 Nagrinėdami karštus metalinius komponentus, tokius kaip grotelė ar plaktukas, dėvėkite tinkamus apsauginius pirštines IR naudokite ilgus ir tvirtus įrankius, pvz., tinkamą čiuptuvą.
- 7.6 Niekada nepalikite plaktuko be priežiūros, kai jis dega.
- 7.7 Būkite atsargūs išimdami maistą iš kepsninės. Visi paviršiai yra KARŠTI ir gali nudeginti. Naudokite apsaugines pirštines/puspirštines ir ilgus, tvirtus maisto ruošimo įrankius, kad apsaugotumėte nuo karštų paviršių ar kepimo skysčių purslų.
- 7.8 Niekada nebeginkite ugnies vandeniu, tai gali sugadinti plaktuką. Leiskite ugniai degti, kol ji neužges savaime. Tai gali užtrukti šiek tiek laiko.
- 7.9 Valykite ir saugokite plaktuką tik tuomet, kai jis visiškai atvės į aplinkos temperatūrą.
- 7.10 Gaminant ant ploncho, nenaudokite daugiau aliejaus nei reikia, kad nebūtų liepsnos.
- 7.11 Atkreipkite dėmesį į medžio dūmus, kadangi jie gali dirginti akis.
- 7.12 Neperteklinkite plonchos vienos pusės daugiau kaip 15 kg svorio.
- 7.13 Panaudojus gaminį, jis ilgai išlieka karštas. Prieš sandėliuojant ar statant šalia degių paviršių, leiskite gaminiui visiškai atvėsti.
- 7.14 Palaidus plaukus ar drabužius laikykite atokiau nuo gaminio.

8. PRIEŽIŪRA

Nesvarbu, ar gaminsite maistą lauke kasdien, ar tik savaitgaliais, svarbu tinkamai prižiūrėti maisto gaminimo įrenginį. Laikydami šiuos patarimus, galėsite džiaugtis savo maisto ruošimo įrenginiu daugelį metų. Vaizdo pamokų galite rasti svetainėje www.ofyr.com.

.....

8.1 PLANČIOS PAVIRŠIUS

- 8.1.1** Jei dažnai naudojate savo OFYR® Virtuvės Įrenginį, ant kepimo plokštės susiformuos lygus anglies sluoksnis, padarantis jį ypatingai lygų ir patogų naudoti. Kartais šis sluoksnis gali nušluostyti kai kuriuose taškuose. Pastebėję skilutes paviršiuje, paprasčiausiai nušlakstykite skilutes naudodami šepetį ir įtrinkite naują aliejų. Anglies likučių sluoksnis šitaip palaipsniui atsinaujins.
- 8.1.2** Kepimo lentelė yra gama iš juodosios plieno ir ji koroduos, jei aliejus nebus propergamas į ją. Kai aliejus bus propergamas, tik mirusia korozija bus vystoma. Kai kepimo lentelė nėra naudojama ilgesnį laikotarpį, rekomenduojame ją gydyti aliejumi kas 15-30 dienų. Kadangi šaltos kepimo lentelės gydymas kepimo aliejumi neveikia per lengvai, naudoti purškamąjį butelį su skardinių dangų yra efektyvesnis.
- 8.1.3** Papildomai apsaugai uždengti kepimo plokštę apsauginiais OFYR® produktais.
-

8.2 KUPLĖ

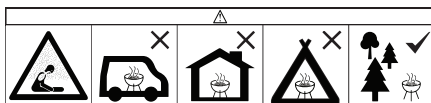
- 8.2.1** Po kiekvieno naudojimo pašalinkite pelenus, kad kūgis neužsikimštų. Jei drėgnos pelenai lieka pernelg ilgą laiką konuse arba jei OFYR virtuvės vienetą yra labai drėgname arba druskingame regione, ant Corten plieninių konų vidaus ir išorės gali susidaryti plieno skilutės. Šias skilutes lengva pašalinti šluoste.
- 8.2.2** Pepės ir anglis gali ilgą laiką lipti karštomis. Kartais net keletą dienų. Todėl pirmiau, negu šalinu pepę į paprastą tako kibirą, visada padėkite ją tuščiam gintaro arba plieno kibire ir ant jos išpilkite andenį, kad ji būtų visiškai drėkna. Tik tada jos galima atsijungti į paprastą tako kibirą.
-

8.3 PAGRINDAS

- 8.3.1** Gaminant maistą ant pagrindo gali susidaryti aliejaus lašai. Aliejaus lašai negali būti pašalinti iš Corten plieninio pagrindo. Tačiau visa Corten plieninė bazė gali būti apdorota aliejumi naudojant virtuvės rankšluostį, taip padarant lašus nematomus. Toks apdorojimas paryškins visą pagrindą. Kai lyja, lengvai riebus vanduo gali tekėti nuo Corten pagrindo, o tai gali visam laikui dėmėti šviesias akmens ar medžio paviršius.
- 8.3.2** Korteno plienas yra metalas, kurio spalva priklauso nuo savaime apsaugančio korozijos sluoksnio, kuris natūraliai susidaro laikui bėgant. Šis sluoksnis apsaugo plieną nuo rūdžių perforacijos. Užtikriname, kad šis korozijos procesas jau yra prasidėjęs, kai gaunate savo OFYR® virimo įrenginį. Po pristatymo prireikia dar 6-12 mėnesių, kad pradinė korozija virstų visiškai apsauginiu sluoksniu.

SATURS

1. OFYR® 75 CORTEN	145
1.1 OFYR® 75 Corten	145
1.2 Specifikācijas	145
2. GARANTIJAS NOSACĪJUMI	146
3. SVARĪGA INFORMĀCIJA UN BRĪDINĀJUMI	147
4. OFYR® 75 CORTEN MONTĒŠANA	148
4.1 Plankas iestatīšana	149
5. GATAVOŠANA AR OFYR® 75 CORTEN	150
5.1 Piemērotākā koksne	150
5.2 Labākais veids, kā iedegt uguni	150
5.3 Labākā eļļa	151
6. PIRMĀ GATAVOŠANAS REIZE	151
6.1 Pirmā uguns	151
6.2 Rūpnīcas eļļas noņemšana no gatavošanas plāksnes	151
7. VISPUSĒJĀ PRODUKTA DROŠĪBA	152
8. UZTURĒŠANA	153
8.1 Gatavošanas plāksnes	153
8.2 Konis	153
8.3 Pamats	153



1. OFYR® 75 CORTEN

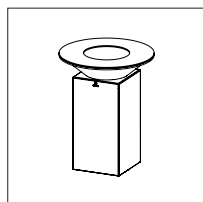
PALDIES PAR OFYR® PRODUKTA IEGĀDI. MŪSU KOLEKCIJA IR IZVEIDOTA, LAI RADĪTU NEAIZMIRSTAMUS KULINĀRIJAS BRĪDUS JŪSU PAŠĀ DĀRZĀ. AR AUGSTAS KVALITĀTES MATERIĀLIEM UN IKONISKO DIZAINU MĒS PALĪDZAM JUMS PACELT ĀRĀDAS GAIDUZINĀŠANU UZ JAUNU LĪMENI.

PACĀĻOTIES SAVAM OFYR CEĻOJUMAM, MĒS IESAKĀM LASĪT ŠO INSTRUKCIJU. AR ŠIEM PADOMIEM UN TRIEKIEM MĒS PALĪDZĒSIM JUMS AR VISU, SĀKOT NO PIRMA UGUNSAIZDEDZINĀŠANAS LĪDZ UZTURĒŠANAI PĒC GATAVOŠANAS. JŪS ARĪ ATRADĪSIT MONTEŽAS INSTRUKCIJAS, SVARĪGU INFORMĀCIJU UN GARANTIJAS NOTEIKUMUS JŪSU OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten ir ievades līmeņa modelis no OFYR kolekcijas. Tam ir praktisks, kompakts dizains, kas lieliski iederas jebkurā dārzā vai uz terases. Ar savu mazāko izmēru OFYR® 75 Corten nenodara pārāk daudz vietas, bet plānša veida gatavošanas virsma tomēr piedāvā pietiekami daudz telpas, lai sagatavotu savus iecienītos ēdienus. Šis modelis kalpo grupām no 4 līdz 6 cilvēkiem vienlaikus, tāpēc tas ir ideāli piemērots nelielām ģimenes sapulcēm un ikdienas gatavošanai.

Gatavošanas ierīce ir aprīkota ar inovatīvu gaisa plūsmas sistēmu, kas uzlabo koksnes sadegšanu un samazina dūmu veidošanos. Pateicoties šai sistēmai, gatavošanas plāksne arī ātri sasilst un uztur stabilu augstu temperatūru. Gatavošanas ierīces pamats sastāv no 5 atsevišķām daļām, un to vajadzētu montēt patērētājam, izmantojot pievienotās 8 skrūves.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKĀCIJAS

Gatavošanas plāksnes materiāls: Tērauds

Pamata materiāls: Corten tērauds

Gatavošanas plāksnes biezums: 8 mm

Konusa biezums: 2 mm

Pamata biezums: 1,5 mm

Gatavošanas plāksnes diametrs: 75 cm

Svars: 60 kg

2. GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ierobežota mūža garantija attiecas uz visu OFYR® gatavošanas iekārtu materiālu un konstrukciju oriģinālajiem pircējiem vai īpašniekiem, nosacījums ir tāds, ka viņi savu iekārtu iegādājās no pilnvarotā tirgotāja un reģistrēja garantiju nepieciešamajā veidā, izmantojot OFYR Club vietnē www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Gatavošanas plāksne	5 gadi	3 gadi
Konuss no Corten tērauda	2 gadi	1 gads
Pamats no Corten tērauda	5 gadi	3 gadi

Šī garantija aptver ražošanas defektus. Tā attiecas uz sākotnējiem pircējiem vai OFYR® gatavošanas ierīces īpašniekiem, ja:

- Viņi iegādājās savu produktu no OFYR® vai pilnvarotā izplatītāja.
- Viņi sapulcēja, izmantoja un uzturēja OFYR® Cooking Unit saskaņā ar norādēm šajā rokasgrāmatā.

NAV IEKĻAUTS GARANTIJĀ

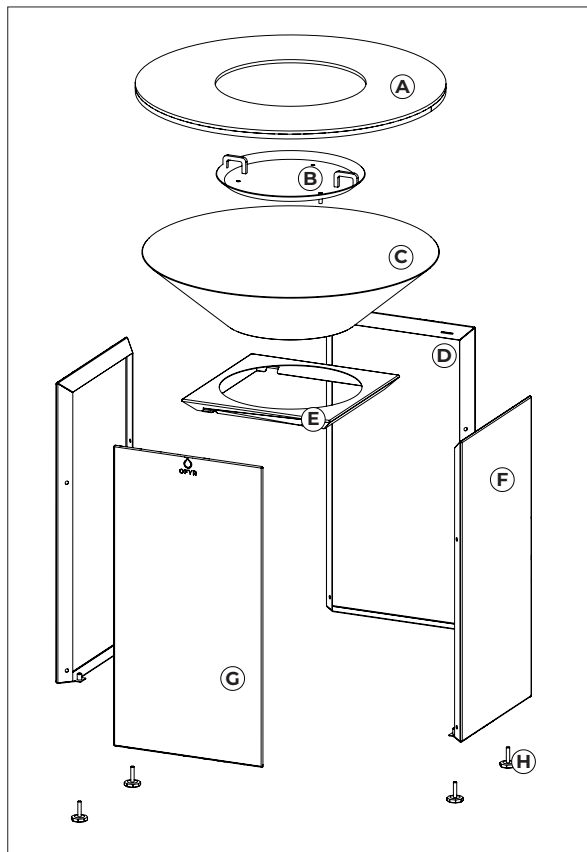
- Nodilums, korozija, deformācija un krāsas izmaiņas detaļās, kas pakļautas ugunij.
- Korozija un nokrāsojuma izmaiņas, ko izraisa ārējās ietekmes.
- Vizuālās neregularitātes, kas raksturīgas ražošanas procesam.
- Bojājumi, kas radušies, neievērojot mūsu norādījumus par paredzēto lietošanu un apkopi.

3. SVARĪGA INFORMĀCIJA UN BRĪDINĀJUMI

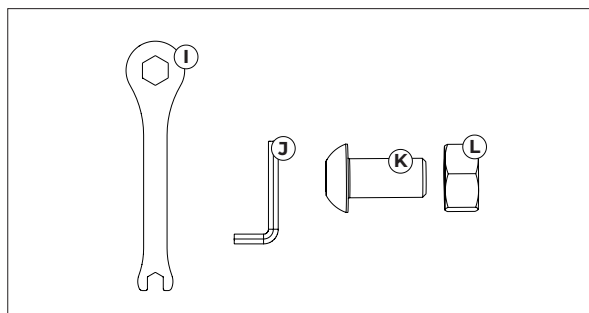
- 3.1 BRĪDINĀJUMS!** Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, tajā ir informācija par pareizu grila montāžu un drošu lietošanu. Lūdzu, izlasiet un ievērojiet visus brīdinājumus un norādes pirms grila montāžas un lietošanas. Lai šo rokasgrāmatu nākotnes atsaucei.
- 3.2 BRĪDINĀJUMS!** Šo norādījumu neievērošana var radīt aizdegšanos, sprādzienu vai apdegumus, kas var izraisīt īpašuma bojājumus, traumas vai nāvi.
- 3.3 OGLEKĻA MONOKSIDA BRIESMU DRAUDZĒJUMS!** Koka dedzināšana izraisa oglekšbās monoksīda izdalīšanos, kuram nav smaržas un kas var izraisīt nāvi. Izmantojiet šo plancu tikai āra telpās un nodrošiniet pareizu ventilāciju.
- 3.4 BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai spirtu vai benzīnu! Lietojiet tikai EN 1860-3 atbilstošos degmaisiņus!
- 3.5 Nelietojiet telpās!** Nelietojiet planci telpās, kas ir ierobežotas un/vai apdzīvotas, piemēram, mājās, teltīs, karavanos, dzīvokļu automašīnās, laivās. Saindēšanās risks ar oglekļa monoksīdu, kas var būt letāls.
- 3.6 BRĪDINĀJUMS!** Šī placiņa kļūs ļoti karsta, to neskatoties uz darbību.
- 3.7 BRĪDINĀJUMS!** Nelietojiet bērniem un mājdzīvniekiem sasniedzamā vietā.
- 3.8** Negatavojiet ēdienu, pirms degmaisiņums nav pārkļājis ar pelnu kārtiņu.
- 3.9** Nelietojiet plonšu iekštelpās vai uz jebkā cita, izņemot OFYR produktus.
- 3.10** Lai novērstu izciļņu veidošanos uz tērauda gatavošanas plāksnes malām jūsu OFYR® Cooking Unit, transportējot plāksni nevalkāji. Izciļņu dēļ virsējo daļu nevar pienācīgi notīrīt ar lāpstiņu.
- 3.11** Kortena tērauda elementi var izraisīt oranžas plankumus uz apģērba, ādas un virsmas, uz kuras tie stāv. Kad lietus, korozīvs ūdens var izplūst no šiem elementiem, kas var pastāvīgi plankumot gaišu krāsu akmeņiem vai koka virsmas.
- 3.12** Ierīces krāsa laika gaitā var mainīties, jo korozijas process var vēl pilnībā nepietiekami attīstīties. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam krāsas izmaiņām.
- 3.13** Jebkuri Corten tērauda komponenti, kas piegādājot ir mazāk korodēti nekā citi, nav paredzēti aizstāšanai. Visi komponenti laika gaitā dabiski korodēs laika ietekmē. Mēs neesam atbildīgi par jebkādam korozijas atšķirībām starp dažādiem elementiem.

4. OFYR® 75 CORTEN MONTĒŠANA

OFYR® 75 Corten netiks montēts piegādes brīdī. Lūdzu, ievērojiet mūsu instrukcijas, lai pareizi un droši montētu savu gatavošanas ierīci. Plānšu vienmēr montējiet ar 2 cilvēkiem, jo dažas daļas ir ļoti smagas.



- A. Gatavošanas plāksne
- B. Airflow Plate
- C. Konuss
- D. Statīva virsma
- E. Statīva aizmugure
- F. Statīva sāne
- G. Statīva priekša
- H. Regulējamas kājas x4
- I. Atslēga
- J. Sešstūra atslēga
- K. Skrūve x8
- L. Skrūvju mātīte x8



4.1 PLANKAS IESTATĪŠANA

- 4.1.1 Vienuviet izmantojiet planciņu, ievērojot visus attiecīgos vietējos, valsts un federālos ugunsdrošības kodeksus.
- 4.1.2 Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet visus uzgriežņus, skrūves un bultskrūves un pārliecinieties, vai tās ir stingri un droši pievilkas.
- 4.1.3 Levērojiet vismaz 3 metru attālumu no visiem degošiem materiāliem - tādiem kā koks, sausie augi, zāle, slotiņas, papīrs vai audekls.
- 4.1.4 Levērojiet vismaz 3 metru attālumu no augšējās konstrukcijas, sienām, sliedēm vai citām konstrukcijām."
- 4.1.5 Izmantojot planciņu, vienmēr turiet rokās pieejamu ugunsdzēsēju (BC vai ABC).
- 4.1.6 Planciņu jāuzstāda uz drošas līdzīgas pamatnes pirms lietošanas.
- 4.1.7 Neizmantojiet planciņu uz koka vai ugunsbīstamu virsmu.
- 4.1.8 Vienmēr esiet uzmanīgi pārvietojot vai regulējot jebkuru planciņas daļu, pastāv ieslodzījuma risks.
- 4.1.9 Pirms lietošanas produkts jānovieto horizontāli.
- 4.1.10 Pārliecinieties, ka gaisa plūsmas plāksne ir uzstādīta un līdzināta konusa vidū, pirms produkta lietošanas.
- 4.1.11 Nepielieciet plonšu uz ugunīgiem vai viegli uzliesmojošiem virsmām.
- 4.1.12 Pārliecinieties, ka produkts ir novietots uz plakana virsmas pirms tā lietošanas.
- 4.1.13 Pārbaudiet, vai visas skrūves ir noskrūvētas pēc produkta pārvietošanas.
- 4.1.14 Rikojieties piesardzīgi; izstrādājumam ir asas malas.
- 4.1.15 Pirms lietošanas un lietošanas laikā pārliecinieties, vai produkts ir pareizi novietots.
- 4.1.16 Pārvietojiet OFYR® Cooking vienības pēc tām izvietošanas. Tas var izraisīt bojājumus regulējamiem kājiņiem vai nītnēm, ar kurām tās ir piestiprinātas. Pārvietojot produktu, vispirms izjaukt to un tad atkal uzstādīt.
- 4.1.17 Neizmantojiet regulējamās kājas, lai mainītu jūsu OFYR® Cooking Unit kopējo augstumu, izmantojiet tās tikai, lai izlīdzinātu planci. Ierīce var kļūt nestabila, ja regulējamās kājas tiek izstieptas par vairāk nekā 10 mm.

5. GATAVOŠANA AR OFYR® 75 CORTEN

PADOMI UN TRIKI, KAS IR MINĒTI ŠAJĀ SADAĻĀ, IR ARĪ IZSKAIDROTI VIDEO FORMĀTĀ UN PIEEJAMI VIETNĒ WWW.OFYR.COM.

Alkohola, ar vai bezrecepšu zāļu lietošana var ietekmēt lietotāja spēju montēt vai droši lietot placiņu. Nekādā gadījumā nepārpildiet placiņu ar koksni. Tas var izraisīt nopietnas traumas, kā arī bojāt placiņu.

.....

5.1 PIEMĒROTĀKĀ KOKSNE

- 5.1.1 Mēs iesakām izmantot mīkstāka veida koku atbilstoši jūsu vēlmēm. Mēs iesakām izvairīties no vairuma veidu cietā koka, jo tie dedzina augstākās temperatūrās un var radīt kaitējumu placiņai.
 - 5.1.2 Nepievietojiet konā vairāk kā 6 koka gabaliņus vienlaikus.
 - 5.1.3 Pārliecinieties, ka koks ir pilnīgi sauss, pirms to uzsildīšanas. Ieteicamais mitruma saturs ir maksimāli 20 %.
 - 5.1.4 OFYR iesaka izmantot bērzi vai egli kā kurināmo vielu, tas kļūst par augstas kvalitātes kokskaidu, kad tas sadeg. .
-

5.2 LABĀKAIS VEIDS, KĀ IEDEGT UGUNI

- 5.2.1 Ideālais malkas izmērs ir aptuveni 10 x 30 cm. Mēs iesakām nelietot lielākus baļķus, jo tie mēdz ātrai aizdegties, bet parasti nepietiek vietas skābeklim konusā, lai pienācīgi sadegtu.
- 5.2.2 a ir auksts vai ļoti vējains laiks, var būt nepieciešams lielāks malkas daudzums. Pēc aptuveni 3 stundām konuss būs jāiztukšo.
- 5.2.3 Kārtojiet koksnes gabalus pa diviem, it kā veidotu malku māju, ar mizas pusi vērstu uz āru, lai papildus novērstu dūmu veidošanos.
- 5.2.4 Āra temperatūra ir svarīgs faktors laika ziņā, kas nepieciešams, lai pareizi uzsildītu gatavošanas plāksni. Šo laiku var mainīt no 25-30 minūtēm pavasarī un vasarā līdz 45-60 minūtēm rudenī un ziemā.
- 5.2.5 Atkarībā no laika apstākļiem un āra temperatūras, gatavošanas plāksne sasniegs temperatūru apmēram 300°C iekšējā malā un apmēram 200°C ārējā malā.
- 5.2.6 Kad jūsu sākotnējā uguns koks labi deg, izklājiet karsto masu zem gatavošanas plāksnes malām un vidū ievietojiet jaunu koku ar mizu uz augšu. Atkārtojiet procesu visu laiku, kad vēlaties uzturēt gatavošanas plāksni karstu.
- 5.2.7 Rudenī un ziemā būs nepieciešams vairāk malkas, lai uzturētu siltu plīti. Ja ir vējains laiks, gatavošanas plate būs vissiltākā tajā pusē, kur vējš atstāj gatavošanas ierīci. Kompensējiet to, uz pretējo konusa pusi uzspiežot vairāk karstu ogļu.

5.3 LABĀKĀ EĻĻA

- 5.3.1** Pirmās 2 līdz 3 reizes ieteicams izmantot olīveļļu. Šai eļļai ir zemāks degšanas punkts, kas palīdzēs izveidot uz gatavošanas plāksnes skaistu brūni melnu nokrāsu.
- 5.3.2** Pēc pirmajām 2 līdz 3 gatavošanas reizēm ieteicams izmantot eļļas ar augstāku degšanas punktu. Saulespuķu vai zemesriekstu eļļa ir piemēri eļļām, kas spēj izturēt augstu uguns temperatūru.
-

6. PIRMĀ GATAVOŠANAS REIZE

6.1 PIRMĀ UGUNIS

- 6.1.1** Ēdiena gatavošanas ierīces plīts ir izgatavota no tērauda. Izgatavošanas laikā plīts vidū ir nedaudz piespiesta, lai gatavošanas laikā lieko sulu pilieni varētu notecēt ugunī. Ugunscura karstuma ietekmē gatavošanas plate vēl vairāk noliecas uz leju.
- 6.1.2** Pirmā uguns ir jātur neliela aptuveni 30 minūtes, lai palīdzētu tēraudam nostabilizēties. Ja OFYR® gatavošanas ierīces pirmās lietošanas laikā aizdegšiet pārāk lielu uguni, tas var izraisīt to, ka turpmākās lietošanas laikā gatavošanas plate pārāk izlieksies.
- 6.1.3** Dažos gadījumos gatavošanas plāksne var izpūvēt uz augšu vidū un tādējādi kļūt konvekta. Tas nozīmē, ka tērauds ir nepareizi izstiepts. Ja tas notiek, lūdzu, sazinieties ar savu izplatītāju.
-

6.2 RŪPNĪCAS EĻĻAS NOŅĒMŠANA NO GATAVOŠANAS PLĀKSNES

- 6.2.1** Piegādes brīdī gatavošanas plate tiks pārklāta ar rūpnīcas eļļas aizsargslāni. Pirms gatavošanas ierīce ir gatava lietošanai, šis slānis ir jānoņem.
- 6.2.2** Aizdedziniet pirmo uguni un pareizi uzkarsējiet gatavošanas plati. Uzpilniet nedaudz olīveļļas un izklājiet to uz šķīvja ar virtuves dvieli vai baltu drānu. Olīveļļa sajauksies ar rūpnīcas eļļu, tādējādi atvieglotot tās noņemšanu. Noskrāpējiet šķīvi ar lāpstiņu. Lūdzu, ņemiet vērā: ja gatavošanas plate nav pareizi uzsildīta, eļļa kļūs par lipīgu melnu vielu, ko ir grūti noņemt.
- 6.2.3** Atkārtojiet šīs darbības aptuveni 2 līdz 3 reizes, līdz nokasītie nokasījumi ir smilškrāsas, nevis melni.
- 6.2.4** Kad gatavošanas plate ir tīra, tā ir gatava lietošanai. Laiks uzliet jaunu olīveļļas kārtu un sākt gatavot!

7. VISPUSEJĀ PRODUKTA DROŠĪBA

- 7.1 Gadījumā, ja izcēlies eļļas vai tauku ugunsgrēks, neizmēģiniet to dzēst ar ūdeni. Uzreiz sauciet ugunsdzēsējus. 'BC' vai 'ABC' tipa ugunsdzēsēja lietošana dažos gadījumos varētu apturēt ugunsgrēku.
- 7.2 Planciņa ir atvērtā liesma. Turiet rokas, mati un seju prom no liesmas. NEIESPIEDZINIES pār planciņu, to iedarbinot vai lietojot. Brīvi mati un apģērbs var iedegties.
- 7.3 Neizmantojiet planciņu bez atbilstošām aizsargājošām cimdām.
- 7.4 Vienmēr izlasiet izmantoto aizsargājošo cimdā lietošanas instrukciju un ievērojiet tā ierobežojumus.
- 7.5 Apstrādājot karstas metāla detaļas, piemēram, grilu vai planci, valkājiet atbilstošas aizsargājošas cimdā UN izmantojiet garus un izturīgus instrumentus, piemēram, atbilstošu pincis.
- 7.6 Nekad neatstājiet planciņu nesaukto, kamēr tā deg.
- 7.7 Esiet piesardzīgi, noņemot pārtiku no grila. Visas virsmas ir karstas un var izraisīt apdegumus. Izmantojiet aizsargājošus cimdus/dūraiņus un garus, izturīgus instrumentus aizsardzībai no karstām virsmām vai izšķīdumiem.
- 7.8 Nekad neaizturot uguni ar ūdeni, tas var bojāt planciņu. Ļaujiet ugnij dedzināties, kamēr tā pats neizdzisis. Tas var prasīt kādu laiku.
- 7.9 Tiriet un uzglabājiet planciņu tikai tad, kad tā pilnībā atdziest līdz apkārtējai temperatūrai.
- 7.10 Gatavojot uz plonša, neizmantojiet vairāk eļļas, nekā nepieciešams, jo tas var izraisīt liesmas.
- 7.11 Būtiat uzmanīgi ar koka dūmiem, jo tie var izraisīt acu kairinājumu.
- 7.12 Nepārslodzi plonšas vienu pusi ar vairāk kā 15 kg svara.
- 7.13 Produkts pēc lietošanas ilgi paliek karsts. Pirms uzglabāšanas vai novietošanas viegli uzliesmojošu virsmu tuvumā ļaujiet produktam pilnībā atdzist.
- 7.14 Sargājiet vaļīgus matus vai apģērbu no produkta.

8. UZTURĒŠANA

Neatkarīgi no tā, vai gatavojat ēst arī katru dienu vai tikai brīvdienās, ir svarīgi pareizi uzturēt savu gatavošanas ierīci. Ievērojot šos padomus, jūs varēsiet izbaudīt savu gatavošanas ierīci daudzus gadus. Video pamācības varat skatīt vietnē www.ofyr.com.

8.1 GATAVOŠANAS PLĀKSNES

8.1.1 Ja jūs bieži lietojat savu OFYR® Gatavošanas ierīci, uz gatavošanas plāksnes veidosies gluda ogļu kārtā, kas to padarīs papildus gludu un papildus komfortablu lietošanu. Laiku pa laikam šī kārtā var nokrist dažos punktos. Kad jūs ievērosiet čipus virsmā, vienkārši izraušiet čipus ar nazli un uzberiet jaunu eļļu. Ogļu atlieku kārtā šādi pakāpeniski atjaunosies.

8.1.2 Ēdiena gatavošanas plate ir izgatavota no melnā tērauda, un tā korodē, ja eļļa netiek pareizi iestrādāta. Ja eļļa ir pareizi iekausēta tēraudā, veidosies tikai neliela korozija. Ja gatavošanas plate netiek lietota ilgu laiku, mēs iesakām to ieeļļot ik pēc 15-30 dienām. Aukstu gatavošanas plati ir grūti apsmidzināt ar eļļu, tāpēc tā vietā iesakām izmantot pannas pārklājumu veidojošu smidzinātāju.

8.1.3 Cover the cooking plate with the protective OFYR® products for extra protection.

8.2 KONIS

8.2.1 Ja mitrā pelni paliek konusā pārāk ilgu laiku vai ja OFYR gatavošanas ierīce ir ļoti mitrā vai sālā reģionā, uz Corten tērauda konusiem var veidoties tērauda skaidi gan iekšpusē, gan ārpusē. Šos skaidus var viegli noņemt ar lāpstiņu.

8.2.2 Pepēši un ogles var palikt karsti ilgu laiku. Dažreiz pat vai vairākas dienas. Tāpēc pirms izmestu savu pepēšu parastā junktā, vienmēr vispirmēr ieloz to i tukšā cinka vai tērauda junktā un pili viņam uz vērdu, lai tas būtu pilnīgi slīpums. Tad izmest viņu savā parastajā junktā.

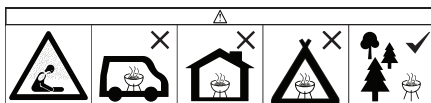
8.3 PAMATS

8.3.1 Gatavojot ēdienu, uz pamatnes var veidoties eļļas izsistumi. Eļļas izsistumi nevar tikt noņemti no Corten tērauda pamatnes. Taču visu Corten tērauda pamatni var apstrādāt ar eļļu, izmantojot virtuves dvieli, tādējādi padarot izsistumus neredzamus. Šāda apstrāde padarīs visu pamatni tumšāku. Kad lietū, viegli taukaina ūdens var notekot no Corten pamatnes, kas var paliekami iemizināt gaišus akmeņu vai koka virsmas.

8.3.2 Kortēna tērauds ir metāls, kas savu krāsu iegūst no pašaizsargājoša korozijas slāņa, kas laika gaitā veidojas dabiski. Šis slānis aizsargā tēraudu pret rūsas perforāciju. Mēs nodrošinām, ka šis korozijas process jau ir sācies līdz brīdim, kad jūs saņemat savu OFYR® gatavošanas ierīci. Pēc piegādes ir nepieciešami vēl 6 līdz 12 mēneši, lai sākotnējā korozija pārverstos par pilnībā aizsargājošu slāni.

INHOUDSOPGAVE

1. OFYR® 75 CORTEN	155
1.1 OFYR® 75 Corten	155
1.2 Specificaties	155
2. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT	156
3. BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN	157
4. MONTAGE VAN DE OFYR® 75 CORTEN	158
4.1 Monteren van de plancha	159
5. KOKEN MET DE OFYR 75® CORTEN	160
5.1 Het beste hout om te gebruiken	160
5.2 De beste manier om het vuur aan te steken	160
5.3 De beste olie om te gebruiken	161
6. EERSTE KEER KOKEN	161
6.1 Het eerste vuur	161
6.2 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen	162
7. ALGEMENE PRODUCTVEILIGHEID	162
8. MAINTENANCE	163
8.1 De kookplaat	163
8.2 De kegel	164
8.3 De sokkel	164



1. OFYR® 75 CORTEN

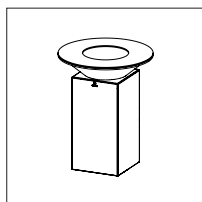
BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR® PRODUCT. ONZE COLLECTIE IS ONTWIKKELD OM ONVERGETELIJKE CULINAIRE MOMENTEN TE CREËREN IN EIGEN TUIN. MET MATERIALEN VAN HOGE KWALITEIT EN EEN ICONISCH DESIGN HELPEN WE U OM BUITENKOKEN NAAR EEN HOGER NIVEAU TE TILLEN.

VOORDAT U AAN UW REIS MET OFYR BEGINT, RADEN WE U AAN DEZE HANDLEIDING TE LEZEN. MET DEZE TIPS EN TRUCS HELPEN WE U MET ALLES, VAN HET AANSTEKEN VAN HET EERSTE VUUR TOT HET ONDERHOUD NA HET KOKEN. U VINDT ER OOK DE MONTAGE-INSTRUCTIES, BELANGRIJKE INFORMATIE EN GARANTIEVOORWAARDEN VAN UW OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

De OFYR® 75 Corten is het instapmodel van de OFYR collectie. Het toestel heeft een praktisch, compact ontwerp dat perfect past in elke tuin of op elk terras. Met haar kleinere formaat neemt de OFYR® 75 Corten niet te veel ruimte in beslag, terwijl het plancha-achtige kookoppervlak toch voldoende ruimte biedt om je favoriete gerechten te bereiden. Dit model is geschikt voor 4-6 personen en is dus ideaal voor kleine familiebijeenkomsten en dagelijks koken.

Het kooktoestel heeft een innovatieve Airflow Plate (luchtstroomplaat) dat de verbranding van hout verbetert en rookvorming beperkt. Dankzij deze plaat warmt de kookplaat ook sneller op en wordt er een constante temperatuur behouden. De sokkel van de OFYR® 75 Corten bestaat uit 5 afzonderlijke platen en moet door de consument zelf in elkaar worden gezet met de bijgeleverde 8 moeren.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFICATIES

Materiaal kookplaat	Staal
Materiaal sokkel	Cortenstaal
Dikte kookplaat	8 mm
Dikte kegel	2 mm
Dikte sokkel	1,5 mm
Diameter kookplaat	74 cm
Gewicht	60 kg

2. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van alle OFYR® kooktoestellen voor de oorspronkelijke kopers of eigenaars, op voorwaarde dat ze hun kooktoestel bij een erkende dealer hebben gekocht en hun garantie op de vereiste manier hebben geregistreerd via de OFYR Club op www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Kookplaat	5 jaar	3 jaar
Kegel in Cortenstaal	2 jaar	1 jaar
Sokkel in Cortenstaal	5 jaar	3 jaar

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze is van toepassing op de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR® kooktoestel, op voorwaarde dat:

- Ze hun toestel hebben gekocht bij OFYR® of een erkende dealer;
- Ze het kooktoestel gemonteerd, gebruikt en onderhouden hebben volgens de instructies in deze handleiding.

NIET GEDEKT DOOR GARANTIE

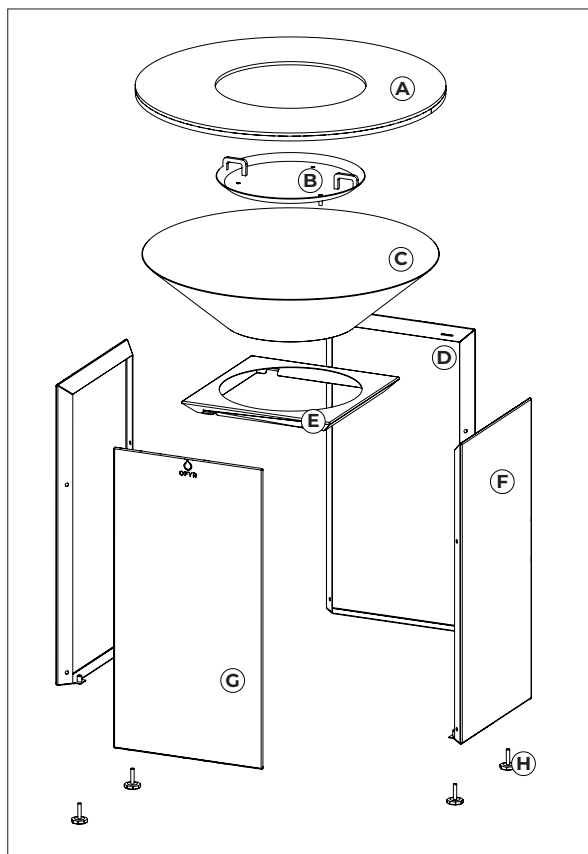
- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van aan vuur blootgestelde onderdelen;
- Corrosie en verkleuring veroorzaakt door invloeden van buitenaf;
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces;
- Schade veroorzaakt door het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies/tips.

3. BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN

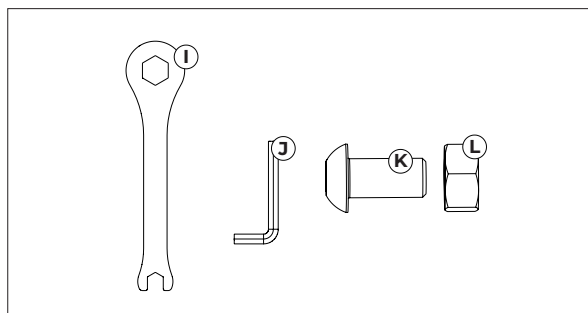
- 3.1 WAARSCHUWING!** Lees deze handleiding aandachtig door, want hierin staat informatie over de juiste montage en veilig gebruik van de barbecue. Lees alle waarschuwingen en instructies door en volg deze op voordat je de barbecue monteert en gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.
- 3.2 WAARSCHUWING!** Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandgevaar, wat kan resulteren in schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood.
- 3.3 KOOLMONOXIDEGEVAAR!** Het verbranden van hout produceert koolmonoxide, dat geen geur heeft en dodelijk kan zijn. Gebruik deze plancha alleen buitenshuis en zorg voor goede ventilatie.
- 3.4 WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- 3.5 GEBRUIK NIET BINNENSHUIS!** Gebruik de plancha niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met fatale afloop.
- 3.6 WAARSCHUWING!** Deze plancha wordt zeer heet, verplaats deze niet tijdens gebruik.
- 3.7 WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue
- 3.8** Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- 3.9** Gebruik de plancha niet in of op iets anders dan OFYR-producten.
- 3.10** Om te voorkomen dat er bramen ontstaan aan de randen van de stalen kookplaat van uw OFYR® Cooking Unit, mag u de kookplaat niet rollen tijdens het transport. Als gevolg van de bramen kan het oppervlak niet meer goed worden schoongemaakt met een spatel.
- 3.11** Cortenstalen elementen kunnen oranje vlekken veroorzaken op kleding, huid en het oppervlak waarop ze staan. Bij regen kan corrosief water van deze elementen afspoelen, wat lichtgekleurde stenen of houten oppervlakken permanent kan bevleken.
- 3.12** De kleur van de eenheid kan in de loop van de tijd veranderen, omdat het corrosieproces mogelijk nog niet volledig is ontvouwen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor eventuele kleurveranderingen.
- 3.13** Eventuele Cortenstalen componenten die bij levering minder gecorrodeerd zijn dan andere, komen niet in aanmerking voor vervanging. Alle componenten zullen in de loop van de tijd op natuurlijke wijze corroderen onder invloed van het weer. Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele verschillen in corrosie tussen verschillende elementen.

4. MONTAGE VAN DE OFYR® 75 CORTEN

De OFYR® 75 Corten wordt niet gemonteerd geleverd. Volg onze instructies om uw kooktoestel correct en veilig te monteren. Zet de plancha in elkaar met 2 personen, sommige onderdelen zijn zwaar.



- A. Kookplaat
- B. Airflow Plate
- C. Kegel
- D. Sokkel top
- E. Sokkel achterkant
- F. Sokkelzijde
- G. Sokkel voorkant
- H. Verstelbare voeten 4x
- I. Sleutel
- J. Inbussleutel
- K. Bout x8
- L. Moer x8



4.1 MONTEREN VAN DE PLANCHA

- 4.1.1 Gebruik de plancha altijd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale, staats- en federale brandcodes.
- 4.1.2 Controleer voor elk gebruik alle schroeven, bouten en moeren. Zorg ervoor dat ze goed en stevig aangespannen zijn.
- 4.1.3 Houd een minimumafstand van 3 meter aan van alle brandbare materialen, zoals hout, droge planten, gras, struiken, papier of doek.
- 4.1.4 Houd een minimumafstand van 3 meter aan van bovenliggende constructies, muren, rails of andere structuren.
- 4.1.5 Houd te allen tijde een brandblusser (BC of ABC) binnen handbereik bij het gebruik van de plancha..
- 4.1.6 De plancha moet worden geïnstalleerd op een veilige en vlakke ondergrond voordat deze wordt gebruikt..
- 4.1.7 Gebruik de plancha niet op houten of brandbare oppervlakken.
- 4.1.8 Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen of aanpassen van een deel van de plancha, er is gevaar voor beknelling.
- 4.1.9 Het product moet voor gebruik waterpas worden gezet.
- 4.1.10 Zorg ervoor dat de Airflow Plate is geïnstalleerd en uitgelijnd in het midden van de kegel voordat je het product gebruikt.
- 4.1.11 Plaats de plancha niet op of in de buurt van brandbare oppervlakken.
- 4.1.12 Zorg ervoor dat het product op een vlakke ondergrond wordt geplaatst voordat je het gebruikt.
- 4.1.13 Controleer of alle bouten zijn aangedraaid nadat het product is verplaatst.
- 4.1.14 Spring voorzichtig met dit product om; het product heeft scherpe randen.
- 4.1.15 Zorg ervoor dat het product correct geplaatst is voor en tijdens het gebruik.
- 4.1.16 Verplaats de OFYR® Cooking Units niet nadat ze zijn opgesteld. Dit kan schade veroorzaken aan de verstelbare poten of de popnagels waarmee ze zijn bevestigd. Bij het verplaatsen van het product eerst demonteren en vervolgens weer opbouwen.
- 4.1.17 Gebruik de verstelbare voeten niet om de totale hoogte van uw OFYR® Cooking Unit te veranderen gebruik ze alleen om de plaat waterpas te zetten. De unit kan instabiel worden als de verstelbare voeten meer dan 10 mm worden uitgeschoven.

5. KOKEN MET DE OFYR 75® CORTEN

De tips en tricks die hieronder worden genoemd, worden ook uitgelegd in korte video's op www.ofyr.be/nl

Het gebruik van alcohol, voorgeschreven of niet-voorgeschreven medicijnen kan het vermogen van de gebruiker om de plancha te monteren of veilig te bedienen verminderen. Vul de plancha nooit te veel met hout. Dit kan ernstig letsel en schade aan de plancha veroorzaken.

.....

5.1 HET BESTE HOUT OM TE GEBRUIKEN

- 5.1.1 Wij raden aan om een zachtere houtsoort naar uw voorkeur te gebruiken. We raden het gebruik af van de meeste soorten hardhout, omdat ze op hogere temperaturen branden en schade kunnen veroorzaken aan de plancha.
 - 5.1.2 Laad de kegel niet met meer dan 6 stukken hout tegelijkertijd.
 - 5.1.3 Zorg ervoor dat het hout volledig droog is voordat u het aansteekt. We raden een vochtgehalte van maximaal 20% aan.
 - 5.1.4 OFYR raadt aan om beuken- of essenhout als brandstof te gebruiken, dit wordt hoogwaardige houtskool bij verbranding.
-

5.2 DE BESTE MANIER OM HET VUUR AAN TE STEKEN

- 5.2.1 Het ideale format voor de houtblokken is ongeveer 10 x 30 cm. We raden af om grotere blokken hout te gebruiken. Deze hebben namelijk de neiging snel vuur te vatten, maar branden over het algemeen niet goed op vanwege het gebrek aan ruimte voor zuurstof in de kegel.
- 5.2.2 Wanneer het koud of erg windig is, heeft u mogelijk meer hout nodig. Na ongeveer 3 uur zal de kegel geleegd moeten worden.
- 5.2.3 Stapel de stukken hout twee bij twee, alsof je een blokhut bouwt, met de schors naar buiten gericht om rookvorming verder te voorkomen.
- 5.2.4 De buitentemperatuur is een belangrijke factor voor de benodigde tijd om de kookplaat goed op te warmen. Deze tijd kan variëren van 25-30 minuten in het voorjaar en de zomer tot 45-60 minuten in de herfst en winter..
- 5.2.5 Afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur zal de kookplaat een temperatuur van ongeveer 300 °C bereiken aan de binnenrand en ongeveer 200 °C aan de buitenrand.

- 5.2.6** Zodra het vuur goed brandt, verspreidt u de hete massa onder de randen van de kookplaat en voegt u nieuw hout toe in het midden met de schors naar boven. Herhaal dit proces totdat u klaar bent met koken.
- 5.2.7** In de herfst en winter zal er meer hout nodig zijn om de kookplaat warm te houden. Als er een briesje is, zal de kookplaat het warmst zijn waar de wind het kooktoestel verlaat. Compenseer deze warmte door meer hete kolen in de tegenovergestelde richting te duwen.
-

5.3 DE BESTE OLIE OM TE GEBRUIKEN

- 5.3.1** We raden aan om de eerste 2 tot 3 keer olijfolie te gebruiken. Deze olie heeft een lager verbrandingspunt, wat zal helpen om de kookplaat een mooie bruinzwarte tint te geven.
- 5.3.2** Na de eerste 2 tot 3 keer koken, raden we aan om olie te gebruiken met een hogere verbrandingsgraad. Zonnebloemolie en arachideolie zijn voorbeelden van oliën die de hoge temperatuur van het vuur goed kunnen weerstaan.
-

6. EERSTE KEER KOKEN

6.1 HET EERSTE VUUR

- 6.1.1** De kookplaat van het OFYR® kooktoestel is gemaakt van staal. Tijdens de fabricage is het midden van het staal licht ingedrukt, zodat sappen tijdens het koken in het vuur druipen. Door de hitte van het vuur zal de plaat nog iets verder naar beneden buigen.
- 6.1.2** Ontsteek voor de eerste keer koken een klein vuur voor ongeveer 30 minuten, om de kookplaat goed te laten settelen. Wanneer het vuur te groot is bij het eerste gebruik, bestaat de kans dat de kookplaat te ver naar beneden buigt bij toekomstig gebruik.
- 6.1.3** In sommige gevallen buigt het staal omhoog bij het eerste gebruik, waardoor de kookplaat convex wordt. Dit betekent dat het staal verkeerd is belast. Als dit gebeurt, neem dan contact op met uw dealer.

6.2 FABRIEKSOE VAN DE KOOKPLAAT VERWIJDEREN

- 6.2.1 De kookplaat is bij levering bedekt met een beschermende laag fabrieksolie. Voordat uw OFYR® kooktoestel klaar is voor gebruik, moet deze laag worden verwijderd.
- 6.2.2 Steek het eerste vuur aan en zorg dat de kookplaat goed opwarmt. Besprenkel de plaat met olijfolie en verspreid dit over de gehele plaat met een theedoek of witte doek. De olijfolie zal zich met de beschermende laag vermengen, waardoor deze makkelijker te verwijderen is. Schraap de kookplaat schoon met de spatel. Let op: wanneer de kookplaat nog niet goed opgewarmd is, komt er kleverige zwarte stof vrij die niet gemakkelijk te verwijderen is.
- 6.2.3 Herhaal deze stappen zo'n 2 tot 3 keer, totdat er alleen nog beige schraapsels van de kookplaat komen.
- 6.2.4 Zodra de kookplaat schoon is, is het toestel klaar om gebruikt te worden. Besprenkel de plaat met een nieuwe laag olijfolie en begin met koken!

7. ALGEMENE PRODUCTVEILIGHEID

- 7.1.1 Bij een olie- of vetbrand niet proberen te blussen met water. Bel direct de brandweer. Gebruik van een type 'BC' of 'ABC' brandblusser kan in sommige gevallen de brand indammen.
- 7.1.2 De plancha heeft een open vlam. Houd handen, haar en gezicht uit de buurt van de vlammen. LEUN NIET over de plancha bij het aansteken of gebruik ervan. Los haar en kleding kunnen vlamvatten.
- 7.1.3 Gebruik de plancha niet zonder het gebruik van geschikte beschermende handschoenen.
- 7.1.4 Lees steeds de handleiding van de beschermende handschoenen die u gebruikt en respecteer de beperkingen ervan.
- 7.1.5 Bij het hanteren van hete metalen onderdelen zoals de grill of plancha, draag geschikte beschermende handschoenen EN gebruik lange en stevige gereedschappen zoals een geschikte tang.
- 7.1.6 Laat de plancha nooit onbeheerd achter terwijl deze brandt.
- 7.1.7 Wees voorzichtig wanneer u voedsel van de grill haalt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen/wanten en lang, stevig kookgereedschap als bescherming tegen hete oppervlakken of spetters van kookvocht.
- 7.1.8 Blus het vuur nooit uit met water, dit kan schade toebrengen aan de plancha. Laat het vuur branden totdat het vanzelf uitdooft. Dit kan enige tijd duren.
- 7.1.9 Reinig de kookplaat wanneer deze nog warm is. Het opbergen en reinigen van de overige onderdelen en accessoires mag alleen plaatsvinden wanneer alles volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.

- 7.1.10 Gebruik niet meer olie dan nodig is tijdens het koken op de plancha, dit kan steekvlammen veroorzaken.
 - 7.1.11 Let op voor houtrook, dit kan oogirritatie veroorzaken.
 - 7.1.12 Laad één kant van de plancha niet met meer dan 15 kg.
 - 7.1.13 Het product blijft lang warm na gebruik. Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt of in de buurt van brandbare oppervlakken plaatst.
 - 7.1.13 Houd los haar of kleding weg van het product.
-

8. MAINTENANCE

Of u nu elke dag buiten kookt of alleen in het weekend, het is belangrijk om uw OFYR® kooktoestel goed te onderhouden. Als u deze tips opvolgt, zult u jarenlang plezier hebben van uw kooktoestel. Voor uitleg in video's kunt u terecht op www.ofyr.nl en www.ofyr.be/nl

.....

8.1 DE KOOKPLAAT

- 8.1.1 Wanneer het OFYR® kooktoestel regelmatig gebruikt wordt, zal een gladde laag koolstof op de kookplaat worden opgebouwd, waardoor deze extra glad en comfortabel wordt om te gebruiken. Af en toe kan deze laag op sommige plekken loskomen. Wanneer er flinters op het oppervlak komen, kunt u deze wegschrappen met behulp van de spatel, waarna u de kookplaat opnieuw inwrijft met olie. Het laagje koolstofresidu zal zich op deze manier geleidelijk vernieuwen.
- 8.1.2 De kookplaat is gemaakt van zwart staal en zal corroderen als de olie er niet goed in wordt gebakken. Zodra de olie goed is ingebakken, zal er slechts een kleine mate van corrosie ontstaan. Wanneer de kookplaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, raden we aan om deze elke 15-30 dagen met olie te behandelen. Aangezien het lastig is om een koude kookplaat in te oliën, raden we aan om een spuitbus met paninvetter te gebruiken.
- 8.1.3 Plaats na gebruik een beschermend OFYR® product op de kookplaat ter extra bescherming.

8.2 DE KEGEL

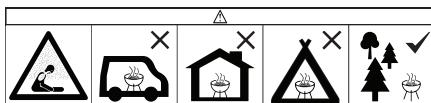
- 8.2.1** Verwijder de as na elk gebruik om te voorkomen dat de kegel verstopt raakt. Als natte as te lang in de kegel blijft liggen of als het kooktoestel zich in een zeer natte of zoute regio bevindt, kunnen er staalschilfers ontstaan aan zowel de binnen- als buitenkant van de kegel. Deze schilfers kunnen gemakkelijk worden verwijderd met de spatel.
- 8.2.2** As en kolen kunnen langdurig warm blijven, soms zelfs gedurende meerdere dagen. Leg de as en kolen eerst in een lege zinken of stalen bak en gooi er water overheen totdat ze helemaal nat zijn. Gooi ze hierna pas weg in een gewone prullenbak.
-

8.3 DE SOKKEL

- 8.3.1** Tijdens het koken kunnen er oliespetters op de sokkel terecht komen. Deze kunnen niet worden verwijderd van de Cortenstalen sokkel. U kunt echter wel de gehele sokkel met olie en een theedoek behandelen, waardoor de spetters onzichtbaar worden. Let op: een dergelijke behandeling maakt de gehele sokkel donkerder. Wanneer het regent kan er bovendien licht vettig water van de sokkel lopen, wat permanente vlekken kan veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.
- 8.3.2** Cortenstaal is een metaal dat zijn kleur dankt aan een zelfbeschermende laag van corrosive, die na loop van tijd natuurlijk wordt gevormd. Deze laag beschermt het staal tegen roestperforatie. Wij starten dit roestproces al voordat het kooktoestel wordt geleverd. Na ontvangst zal het nog 6 tot 12 maanden duren voordat de oorspronkelijke corrosie wordt omgezet in een volledige beschermende laag.

INNHALDSFORTEGNELSE

1. OFYR® 75 CORTEN	167
1.1 OFYR® 75 Corten	167
1.2 Spesifikasjoner	167
2. GARANTIVILKÅR PER ELEMENT	168
3. VIKTIG INFORMASJON OG ADVARSLER	169
4. MONTERING AV OFYR® 75 CORTEN	170
4.1 Oppsett av plancha	171
5. MATLAGING MED OFYR® 75 CORTEN	172
5.1 Det beste trevirket å bruke	172
5.2 Den beste måten å tenne bålet på	172
5.3 Den beste oljen å bruke	173
6. FØRSTE GANGS MATLAGING	174
6.1 Første brann	174
6.2 Fjerne fabrikkolje fra kokeplaten	174
7. GENERELL PRODUKTSIKKERHET	175
8. VEDLIKEHOLD	178
8.1 Kokeplate	178
8.2 Konen	178
8.3 Sökkelen	178



1. OFYR® 75 CORTEN

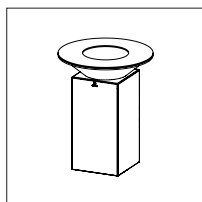
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET OFYR®-PRODUKT. VÅR KOLLEKSJON ER UTVIKLET FOR Å SKAPE UFGLEMLIGE KULINARISKE ØYEBLIKK I DIN EGEN HAGE. MED HØYKVALITETSMATERIALER OG ET IKONISK DESIGN, HJELPER VI DEG MED Å TA UTENDØRS MATLAGING TIL ET NYTT NIVÅ.

FØR DU STARTER DIN OFYR-REISE, ANBEFALER VI AT DU LESER DENNE BRUKSANVISNINGEN. MED DISSE TIPS OG TRIKS VIL VI HJELPE DEG MED ALT FRA Å TENNE DITT FØRSTE ILD TIL VEDLIKEHOLD ETTER MATLAGING. DU VIL OGSÅ FINNE MONTERINGSINSTRUKSJONER, VIKTIG INFORMASJON OG GARANTIVILKÅR FOR DIN OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten er den innstegsmodellen i OFYR-kolleksjonen. Den har et praktisk, kompakt design som passer perfekt i enhver hage eller på terrassen. Med sin mindre størrelse tar OFYR® 75 Corten ikke opp for mye plass, samtidig som den planchalignende kokeflaten fremdeles gir god plass til å forberede dine favorittretter. Denne modellen serverer grupper på 4-6 personer av gangen, noe som gjør den ideell for små familiemøter og hverdagsmatlagning.

Kokeenheten har et innovativt luftstrømsystem som forbedrer forbrenningen av tre og begrenser dannelsen av røyk. Takket være dette systemet blir også kokeplaten raskere varm og opprettholder en jevn høy temperatur. Basen på kokeenheten består av 5 separate deler og skal monteres av forbrukeren ved hjelp av de inkluderte 8 mutrene.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPESIFIKASJONER

Materiale kokeplate	Stål
Materiale sokkelen	Corten-stål
Tykkelse kokeplate	8 mm
Tykkelse kon	2 mm
Tykkelse sokkelen	1,5 mm
Diameter kokeplate	75 cm
Vekt:	60 kg

2. GARANTIVILKÅR PER ELEMENT

En begrenset livstidsgaranti gjelder for materiale og konstruksjon av alle OFYR® Cooking-enheter for originale kjøpere eller eiere, forutsatt at de kjøpte enheten fra en autorisert forhandler og registrerte garantien på påkrevd måte gjennom OFYR Club på www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Kokeplate	5 år	3 år
Kone i cortenstål	2 år	1 år
Sokkelen i cortenstål	5 år	3 år

Denne garantien dekker produksjonsfeil. Den gjelder for de opprinnelige kjøperne eller eierne av en OFYR® kokeenhet som leveres:

- De kjøpte produktet sitt fra OFYR® eller en autorisert forhandler.
- De monterte, brukte og vedlikeholdt OFYR® Cooking-enheter i samsvar med instruksjonene i denne håndboken.

IKKE DEKKET AV GARANTIE

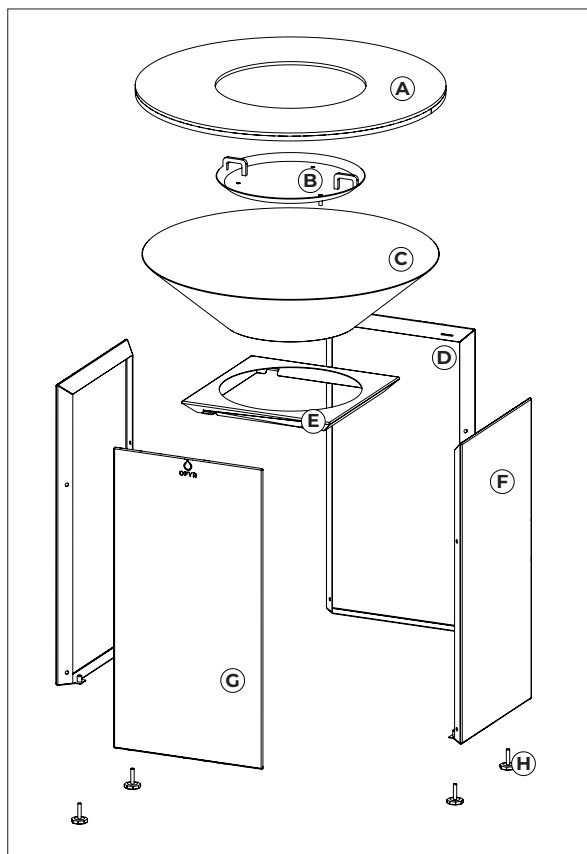
- Slitasje, korrosjon, deformasjon og misfarging av deler som er eksponert for brann
- Korrosjon og misfarging forårsaket av eksterne påvirkninger
- Visuelle uregelmessigheter som er iboende i produksjonsprosessen
- Skader som skyldes at du ikke har fulgt våre instruksjoner for tiltenkt bruk og vedlikehold.

3. VIKTIG INFORMASJON OG ADVARSLER

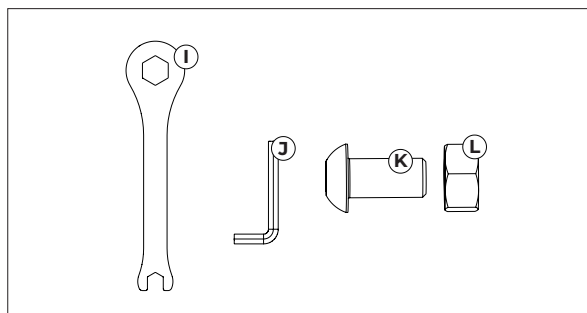
- 3.1 ADVARSEL!** Vennligst les denne bruksanvisningen nøye, den inneholder informasjon om riktig montering og sikker bruk av grillen. Vennligst les og følg alle advarsler og instruksjoner før du monterer og bruker grillen. Vennligst oppbevar denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- 3.2 ADVARSEL!** Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til brann, eksplosjon eller brannfare som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.
- 3.3 KULLENMONOKSIDFARE! !** Ved brenning av tre dannes karbonmonoksid, som er luktfri og kan forårsake død. Bruk kun denne planchaen utendørs og sørg for god ventilasjon.
- 3.4 ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller gjentenning! Bruk kun branntenner i samsvar med EN 1860-3!
- 3.5 IKKE BRUK INNENDØRS!** Ikke bruk planchaen i et lukket og/eller bebodd område, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobiler, båter. Fare for karbonmonoksidforgiftning og død.
- 3.6 ADVARSEL!** Denne planchaen vil bli veldig varm, ikke flytt den under bruk.
- 3.7 ADVARSEL!** Hold barn og kjæledyr unna.
- 3.8** Ikke lag mat før drivstoffet har et belegg av aske.
- 3.9** Ikke bruk planchaen inne i eller på noe annet enn OFYR-produkter.
- 3.10** For å forhindre dannelse av burr på kantene av stålkokeplaten på din OFYR® Cooking Unit, ikke rull kokeplaten under transport. Som et resultat av burr kan toppen ikke lenger skrapes ordentlig med en stekespade.
- 3.11** Corten-stålelementer kan forårsake oransje flekker på klær, hud og overflaten de står på. Når det regner, kan korrosivt vann renne av disse elementene, noe som kan permanent flekke lysfarget stein eller treoverflater.
- 3.12** Fargen på enheten kan endre seg over tid ettersom korrosjonsprosessen kanskje ikke har utfoldet seg fullt ut ennå. Vi er ikke ansvarlige for eventuelle fargeendringer.
- 3.13** Eventuelle Corten-stålkomponenter som er mindre korroderte enn andre ved levering, er ikke berettiget til utskifting. Alle komponenter vil korrodere naturlig over tid under påvirkning av været. Vi er ikke ansvarlige for noen forskjeller i korrosjon mellom forskjellige elementer.

4. MONTERING AV OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten er ikke montert ved levering. Følg instruksjonene våre for å montere kokeapparatet på en korrekt og sikker måte. Monter alltid plachaen sammen med 2 personer, da enkelte deler er svært tunge.



- A. Kokeplate
- B. Airflow Plate
- C. Kjegle
- D. Stativtopp
- E. Base bakside
- F. Base side
- G. Base front
- H. Justerbare føtter x4
- I. Nøkkel
- J. Unbrakonøkkel
- K. Bolt x8
- L. Mutter x8



4.1 OPPSETT AV PLANCHA

- 4.1.1 Bruk alltid planchaen i samsvar med gjeldende lokale, statlige og føderale brannkoder.
- 4.1.2 Kontroller alle muttere, skruer og bolter før hver bruk for å sikre at de er stramme og sikker.
- 4.1.3 Hold minst 3 meter klaring til alle brennbare materialer som f.eks som tre, tørre planter, gress, pensel, papir eller lerret.
- 4.1.4 Hold en minimumsavstand på 3 meter fra overliggende konstruksjon, vegger, skinner eller andre konstruksjoner.
- 4.1.5 Ha alltid tilgjengelig en brannslukker (BC eller ABC) mens du bruker planchaen.
- 4.1.6 Planchaen må installeres på en trygg og jevn base før bruk.
- 4.1.7 Ikke bruk planchaen på tre- eller brennbare overflater.
- 4.1.8 Vær alltid forsiktig når du flytter eller justerer deler av planchaen, det er fare for å bli kilt fast.
- 4.1.9 Produktet bør være horisontalt justert før bruk.
- 4.1.10 Sørg for at luftstrømsplaten er installert og justert i midten av kjølen før du bruker produktet.
- 4.1.11 Ikke plasser planchaen på eller nær brennbare overflater.
- 4.1.12 Sørg for at produktet plasseres på en flat overflate før bruk.
- 4.1.13 Sjekk om alle skruer er strammet etter at produktet er flyttet.
- 4.1.14 Håndteres med forsiktighet; produktet har skarpe kanter.
- 4.1.15 Sørg for at produktet er riktig plassert før og under bruk.
- 4.1.16 Ikke flytt OFYR® Cooking Units etter at de er satt opp. Dette kan forårsake skade på de justerbare føttene eller nittene som de er festet med. Når du flytter produktet, demonter først og bygg deretter opp igjen.
- 4.1.17 Ikke bruk de justerbare føttene for å endre totalhøyden på din OFYR® Cooking Unit, bruk dem bare for å nivellere platen. Enheten kan bli ustabil hvis de justerbare føttene forlenges med mer enn 10 mm.

5. MATLAGING MED OFYR® 75 CORTEN

TIPSENE OG TRIKSENE SOM ER NEVNT I DETTE AVSNITTET, ER OGSÅ FORKLART I VIDEOER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ WWW.OFYR.COM.

Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan svekke brukerens evne til å montere eller trygt betjene planchaen. Fyll aldri planchaen for full med tre. Dette kan forårsake alvorlig skade samt skade på planchaen.

.....

5.1 DET BESTE TREVIRKET Å BRUKE

- 5.1.1 Vi anbefaler å bruke en mykere type trevirke etter eget ønske. Vi fraråder bruk av de fleste typer hardt trevirke, da de brenner ved høyere temperaturer og kan forårsake skade på planchaen.
 - 5.1.2 Ikke legg mer enn 6 stykker tre i kjeglen samtidig.
 - 5.1.3 Sørg for at veden er helt tørr før du tenner på det. Vi anbefaler en fuktighetsinnhold på maksimalt 20%.
 - 5.1.4 OFYR anbefaler å bruke bøk eller ask som brensel, dette blir høykvalitets trekull når det brennes.
-

5.2 DEN BESTE MÅTEN Å TENNE BÅLET PÅ

- 5.2.1 Den ideelle vedstørrelsen er ca. 10 x 30 cm. Vi fraråder bruk av større vedkubber, da disse har en tendens til å ta fyr raskt, men som regel ikke brenner ordentlig ned på grunn av mangel på oksygen i kjeglen.
- 5.2.2 Når det er kaldt eller blåser mye, kan det hende du trenger mer ved. Etter ca. 3 timer må du tømme kjeglen.
- 5.2.3 Stablene stykkene av ved to og to, som om du bygget en tømmerhytte, med barken vendt utover for å forhindre røykutvikling.
- 5.2.4 Utetemperaturen er en viktig faktor for tiden som trengs for å varme opp kokeplaten ordentlig. Denne tiden kan variere fra 25-30 minutter om våren og sommeren til 45-60 minutter om høsten og vinteren.
- 5.2.5 Avhengig av værforhold og utetemperatur vil matlagingsplaten nå en temperatur på rundt 300°C på den indre kanten og rundt 200°C på den ytre kanten.
- 5.2.6 Når veden i den første brannen brenner skikkelig, spre den varme massen ut under kanten av matlagingsplaten og legg til ny ved i midten med barken opp. Gjenta prosessen for hele tiden du ønsker å holde matlagingsplaten varm.
- 5.2.7 Om høsten og vinteren kreves det mer ved for å holde kokeplaten varm. Når det blåser, vil kokeplaten være varmest på den siden der vinden forlater kokeapparatet. Kompenser for dette ved å skyve mer varme kull til motsatt side av kjeglen.

5.3 DEN BESTE OLJEN Å BRUKE

- 5.3.1** De første 2-3 gangene anbefales det å bruke olivenolje. Denne oljen har et lavere forbrenningspunkt, noe som bidrar til å gi en fin brunsvart farge på stekeplaten.
- 5.3.2** Etter de første 2 til 3 gangene anbefaler vi å bruke oljer med høyere forbrenningspunkt. Solsikkeolje eller jordnøttolje er eksempler på oljer som tåler den høye temperaturen i bålet.
-

6. FØRSTE GANGS MATLAGING

6.1 FØRSTE BRANN

- 6.1.1** Kokeplaten på kokeapparatet er laget av stål. Under produksjonen er platen trykket litt ned på midten for at overflødig saft skal dryppe ned i bålet når du lager mat. Varmen fra bålet får kokeplaten til å bøye seg ytterligere nedover.
- 6.1.2** Det første bålet bør være lite i ca. 30 minutter for å hjelpe stålet med å sette seg. Hvis du tenner et for stort bål første gang du bruker OFYR® -kokeenheten, kan det føre til at kokeplaten bøyer seg for mye ved senere bruk.
- 6.1.3** I noen tilfeller buler kokeplaten opp på midten og blir konveks. Hvis dette skjer, må du kontakte butikken der du kjøpte kokeapparatet, fordi dette betyr at stålet er feilbelastet.
-

6.2 FJERNE FABRIKKOLJE FRA KOKEPLATEN

- 6.2.1** Kokeplaten vil være dekket av et beskyttende lag med fabrikkolje ved levering. Før kokeapparatet er klart til bruk, må dette laget fjernes.
- 6.2.2** Tenn opp det første bålet og varm opp kokeplaten. Drypp på litt olivenolje og fordel den over platen med et kjøkkenhåndkle eller en hvit klut. Olivenoljen vil blande seg med fabrikkoljen, noe som gjør det lettere å fjerne den. Skrap platen ren med en slikkepott. Vær oppmerksom på at når kokeplaten ikke er ordentlig oppvarmet, vil oljen bli til en klebrig, svart substans som er vanskelig å fjerne.
- 6.2.3** Gjenta disse trinnene ca. 2 til 3 ganger til det som skrapes av er beige i stedet for svart.
- 6.2.4** Når kokeplaten er ren, er den klar til bruk. På tide å dryppe på et nytt lag med olivenolje og sette i gang med matlagingen!

7. GENERELL PRODUKTSIKKERHET

- 7.1 I tilfelle av brann med olje eller fett, ikke prøv å slokke med vann. Ring umiddelbart brannvesenet. Bruk av en type 'BC' eller 'ABC' brannslukker kan, i noen tilfeller, inneholde brannen.
- 7.2 Planchaen har åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt unna flammene. IKKE lene deg over planchaen når du tenner den eller når den er i bruk. Løst hår og klær kan ta fyr.
- 7.3 Ikke bruk planchaen uten bruk av egnede beskyttelseshansker.
- 7.4 Les alltid bruksanvisningen til vernehanskene som brukes, og respekter den begrensninger.
- 7.5 Når du håndterer varme metallkomponenter som grillen eller planchaen, bruk egnede vernehansker OG bruk lange og solide verktøy som for eksempel en passende tang.
- 7.6 La aldri planchaen være uten tilsyn mens den er tent.
- 7.7 Vær forsiktig når du tar mat fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk vernehansker/votter og lange, solide kokeverktøy til beskyttelse mot varme overflater eller sprut fra kokevæsker.
- 7.8 Slukk aldri ilden med vann, dette kan skade planchaen. La ilden brenne til den slukner av seg selv. Dette kan ta litt tid.
- 7.9 Rengjør og lagre planchaen kun når den har kjølt seg ned til omgivelsestemperatur.
- 7.10 Ikke bruk mer olje enn nødvendig under matlaging på plancha, da dette kan forårsake flammer.
- 7.11 Vær forsiktig med tre røyk, da dette kan forårsake irritasjon i øynene.
- 7.12 Ikke belast den ene siden av planchaen med mer enn 15 kg.
- 7.13 Produktet holder seg varmt i lang tid etter bruk. La produktet avkjøles helt før lagring eller plassering i nærheten av brennbare overflater.
- 7.14 Hold løst hår eller klær unna produktet.

8. VEDLIKEHOLD

Uansett om du lager mat utendørs hver dag eller bare i helgene, er det viktig å vedlikeholde kokeapparatet på riktig måte. Ved å følge disse tipsene kan du ha glede av kokeapparatet ditt i mange år fremover. Du finner videoveiledninger på www.ofyr.com.

.....

8.1 KOKEPLATE

- 8.1.1** Hvis du bruker OFYR® -kokeenheten mye, vil det bygge seg opp et jevnt lag med karbon på kokeplaten, noe som gjør den ekstra glatt og behagelig å bruke. Fra tid til annen kan dette laget løsne på enkelte steder. Når du oppdager avleiringer på overflaten, skrapes du ganske enkelt av avleiringene med stekespaden og smører på ny olje. Karbonrestlaget vil gradvis fornye seg selv.
- 8.1.2** Kokeplaten er laget av svart stål og vil korrodere hvis oljen ikke er riktig innbakt. Når oljen er godt innbakt i stålet, vil det bare oppstå mindre korrosjon. Når kokeplaten ikke brukes over lengre tid, anbefaler vi å behandle den med olje hver 15.-30. dag. Det er vanskelig å smøre olje på en kald kokeplate, så vi anbefaler å bruke en sprayflaske med pan-coating i stedet.
- 8.1.3** Dekk kokeplaten med de beskyttende OFYR® -produktene for ekstra beskyttelse.
-

8.2 KONEN

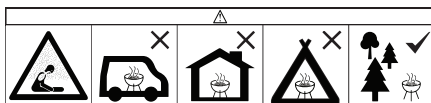
- 8.2.1** Fjern asken etter hver bruk for å unngå at kjeglen tettes igjen. Hvis våt aske blir liggende i konen for lang tid eller hvis OFYR Cooking Unit er i et meget vått eller salt område, kan det danne seg stålspon både på innsiden og utsiden av Corten-stålkonene. Disse brikkene kan enkelt fjernes med en spatel.
- 8.2.2** Aske og kull kan holde seg varme i lang tid. Noen ganger til og med i flere dager. Derfor, før du kaster asken din i en vanlig søppelbøtte, må du alltid først legge den i en tom sink- eller stålbøtte og kaste vann over den slik at den blir helt våt. Først da kan du kaste den i den vanlige søppelbøtten din.
-

8.3 SOKKELEN

- 8.3.1** Mens matolje-sprut kan danne seg på basen. Matolje-sprutene kan ikke fjernes fra Corten-stålbasen. Imidlertid kan hele Corten-stålbasen behandles med olje ved hjelp av et kjøkkenhåndkle, og dermed gjøre sprutene usynlige. En slik behandling vil gjøre hele basen mørkere. Når det regner, kan lett fettete vann renne av Corten-basen, noe som kan permanent flekke lyse stein- eller treoverflater.
- 8.3.2** Cortenstål er et metall som får sin farge på grunn av et selvbeskyttende korrosjonslag som dannes naturlig over tid. Dette laget beskytter stålet mot gjennomrusting. Vi sørger for at denne orrosjonsprosessen allerede har startet når du mottar OFYR®-kokeenheten. Etter levering tar det ytterligere 6 til 12 måneder før den innledende korrosjonen blir til et fullstendig beskyttende lag.

SPIS TREŚCI

1. OFYR® 75 CORTEN	177
1.1 OFYR® 75 Corten	177
1.2 Specyfikacje	177
2. WARUNKI GWARANCJI	178
3. WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	179
4. MONTAŻ OFYR® 75 CORTEN	180
4.1 Konfiguracja planchy	181
5. GOTOWANIE Z OFYR® 75 CORTEN	182
5.1 Najlepsze drewno do użycia	182
5.2 Najlepszy sposób na rozpalenie ognia	182
5.3 Najlepszy olej do użycia	183
6. PIERWSZE GOTOWANIE	183
6.1 Pierwszy ogień	183
6.2 Usuwanie fabrycznego oleju z płyty grzewczej	183
7. OGÓLNA BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW	184
8. KONSERWACJA	185
8.1 Płyta grzewcza	185
8.2 Stożek	185
8.3 Podstawa	185



1. OFYR® 75 CORTEN

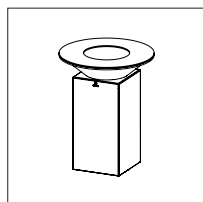
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU OFYR®. NASZA KOLEKCJA ZOSTAŁA STWORZONA, ABY TWORZYĆ NIEZAPOMNIANE MOMENTY KULINARNE W TWOIM WŁASNYM OGRÓDZIE. DZIĘKI WYSOKIEJ JAKOŚCI MATERIAŁOM I IKONICZNEJ SZTUCE PROJEKTOWANIA POMAGAMY CI PODNIEŚĆ KUCHNIĘ NA ŚWIEŻYM POWIETRZU NA WYŻSZY POZIOM.

ZANIM ROZPOCZNIESZ SWÓJ SZLAK Z OFYR, POLECAMY PRZECZYTANIE TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI. DZIĘKI TYM PORADOM I TRIKOM POMOŻEMY CI WE WSZYSTKIM, POCZYNAJĄC OD ZAPALENIA PIERWSZEGO OGNIĄ, AŻ PO KONSERWACJĘ PO GOTOWANIU. ZNAJDZIESZ TU RÓWNIEŻ INSTRUKCJE MONTAŻU, WAŻNE INFORMACJE I WARUNKI GWARANCJI DLA TWOJEGO OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten yra OFYR kolekcijos įvesties lygio modelis. Jis turi praktišką, kompaktišką dizainą, kuris puikiai tinka bet kuriam sodui ar terasai. Dėl mažesnio dydžio OFYR® 75 Corten neužima per daug vietos, o planšetinio tipo viryklės paviršius vis tiek suteikia pakankamai vietos jūsų mėgstamų patiekalų gamybai. Šis modelis aptarnauja grupes iki 4-6 žmonių vienu metu, todėl jis idealiai tinka mažoms šeimoms susibūrimams ir kasdieniam gaminimui.

Viryklės įrenginyje yra inovatyvus oro tiekimo sistema, kuri pagerina medžio degimą ir apriboja dūmų susidarymą. Dėka šios sistemos viryklės plokštė taip pat greičiau šyla ir išlaiko nuolat aukštą temperatūrą. Viryklės pagrindas sudarytas iš 5 atskirų dalių ir jį vartotojas turi surinkti naudojant pridėtas 8 veržles.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECYFIKACJE

Materiál płyty grzewczej	Stal
Materiál podstawy	Stal Corten
Grubość płyty grzewczej	8 mm
Grubość stożka	2 mm
Grubość podstawy	1,5 mm
Średnica płyty grzewczej	75 cm
Waga	60 kg

2. WARUNKI GWARANCJI

Ograniczona gwarancja na całe życie dotyczy materiału i konstrukcji wszystkich jednostek kuchennych OFYR® dla pierwotnych nabywców lub właścicieli, pod warunkiem że zakupili swoją jednostkę od autoryzowanego dealera i zarejestrowali swoją gwarancję w wymagany sposób za pośrednictwem klubu OFYR na stronie www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Płyta do gotowania	5 lat	3 lata
Stożek ze stali Corten	2 lata	1 rok
Podstawa ze stali Corten	5 lat	3 lata

Ta gwarancja obejmuje wady produkcyjne i jest ważna tylko dla pierwotnych nabywców lub właścicieli urządzenia kuchennego OFYR® pod warunkiem, że:

- Kupili swój produkt od OFYR® lub autoryzowanego dealera.
- Używali i konserwowali swój produkt zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym podręczniku.

NIE PODLEGA GWARANCJI

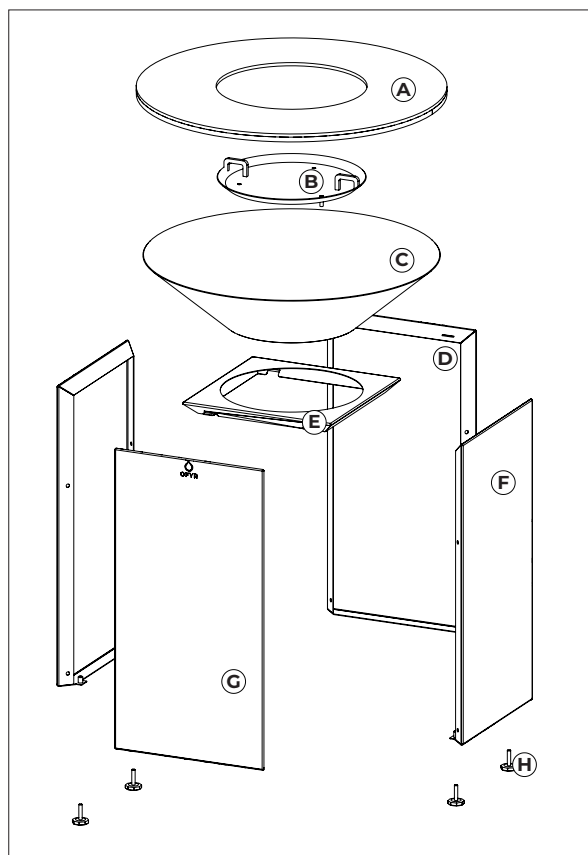
- Zużycie, korozja, deformacja i przebarwienia części narażonych na działanie ognia.
- Korozja i przebarwienia spowodowane wpływem czynników zewnętrznych.
- Widoczne nieregularności wynikające z procesu produkcyjnego.
- Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem naszych instrukcji dotyczących zamierzonego użytkowania i konserwacji.

3. WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

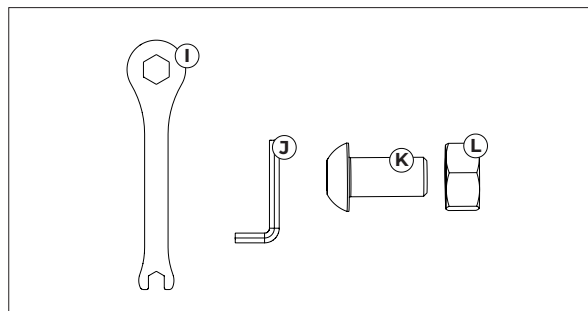
- 3.1 UWAGA!** Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję, zawiera informacje dotyczące prawidłowego montażu i bezpiecznego korzystania z grilla. Proszę przeczytać i przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i instrukcji przed montażem i użytkowaniem grilla. Zachowaj tę instrukcję do późniejszego odniesienia.
- 3.2 OSTRZEŻENIE!** Niezastosowanie się do wskazanych instrukcji może spowodować zagrożenie pożarem, wybuchem lub poparzeniem, co będzie skutkowało uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.
- 3.3 ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA!** Spalanie drewna wytwarza tlenek węgla, który nie ma zapachu i może powodować śmierć. Używaj tej płaskownicy tylko na zewnątrz i zapewnij odpowiednią wentylację.
- 3.4 OSTRZEŻENIE!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub podniecania ognia! Należy używać wyłącznie podpałek spełniających normę EN 1860-3!
- 3.5 NIE UŻYWAĆ WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ!** Nie używaj płaskownicy w zamkniętych i/lub zamieszkałych przestrzeniach, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Istnieje ryzyko zatrucia tlenkiem węgla i śmierci.
- 3.6 UWAGA!** Ta płaskownica stanie się bardzo gorąca, nie przesuwaj jej w trakcie pracy.
- 3.7 OSTRZEŻENIE!** Należy dopilnować, żeby dzieci ani zwierzęta nie zbliżały się do grilla.
- 3.8** Nie należy rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się popiołem.
- 3.9** Nie używaj planchy wewnątrz ani na niczym innym oprócz produktów OFYR.
- 3.10** Aby zapobiec powstawaniu zakrawędzi na krawędziach stalowej płyty grzewczej jednostki gotującej OFYR®, nie przewracaj płyty grzewczej podczas transportu. W wyniku zakrawędzi, góra nie może już być odpowiednio oczyszczona szpatułką.
- 3.11** Elementy ze stali Corten mogą powodować pomarańczowe plamy na ubraniach, skórze i powierzchni, na której stoją. Podczas deszczu korozyjna woda może spływać z tych elementów, co może trwale zabarwić jasne powierzchnie kamiennych lub drewnianych.
- 3.12** Kolor urządzenia może zmieniać się w miarę upływu czasu, ponieważ proces korozji może jeszcze nie zostać w pełni rozwiązany. Nie ponosimy odpowiedzialności za żadne zmiany koloru.
- 3.13** Wszelkie komponenty ze stali Corten, które są mniej skorodowane niż inne podczas dostawy, nie kwalifikują się do wymiany. Wszystkie komponenty będą korodować naturalnie w miarę upływu czasu pod wpływem warunków atmosferycznych. Nie ponosimy odpowiedzialności za różnice w korozji między różnymi elementami.

4. MONTAŻ OFYR® 75 CORTEN

Kuchenka OFYR® 75 Corten nie jest zmontowana w momencie dostawy. Aby prawidłowo i bezpiecznie zmontować urządzenie do gotowania, należy postępować zgodnie z naszymi instrukcjami. Płacha powinna być zawsze montowana przez 2 osoby, ponieważ niektóre części są bardzo ciężkie.



- A. Płyta do placzy
- B. Airflow Plate
- C. Stożek
- D. Wierchołek stojaka
- E. Tył stojaka
- F. Strona stojaka
- G. Przód stojaka
- H. Regulowane stopy x4
- I. Klucz
- J. Klucz imbusowy
- K. Śruba x8
- L. Nakrętka x8



4.1 KONFIGURACJA PLANCHY

- 4.1.1 Zawsze korzystaj z planchy zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- 4.1.2 Przed każdym użyciem należy sprawdzić wszystkie nakrętki, śruby i sworznie, aby mieć pewność, że są dobrze dokręcone i zabezpieczone.
- 4.1.3 Należy zachować co najmniej 3 metry odstępu od wszystkich materiałów palnych, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotka, papier czy plandeka.
- 4.1.4 Należy zachować co najmniej 3 metry odstępu od wszelkich zadaszeń, ścian, szyn i innych konstrukcji.
- 4.1.5 Przy korzystaniu z planchy zawsze miej pod ręką gaśnicę (BC lub ABC).
- 4.1.6 Plancha musi być zainstalowana na stabilnej i płaskiej powierzchni przed użyciem.
- 4.1.7 Nie używaj planchy na drewnianych lub łatwopalnych powierzchniach.
- 4.1.8 Zawsze bądź ostrożny podczas przesuwania lub regulowania dowolnej części planchy, istnieje niebezpieczeństwo uwięzienia.
- 4.1.9 Produkt powinien być poziomo wyrównany przed użyciem.
- 4.1.10 Upewnij się, że płyta przepływu powietrza jest zainstalowana i wyrównana w środku stożka przed użyciem produktu.
- 4.1.11 Nie umieszczaj planchy na lub blisko łatwopalnych powierzchni.
- 4.1.12 Upewnij się, że produkt jest umieszczony na płaskiej powierzchni przed użyciem.
- 4.1.13 Sprawdź, czy wszystkie śruby są dokręcone po przeniesieniu produktu.
- 4.1.14 Należy ostrożnie się z nim obchodzić; produkt ma ostre krawędzie.
- 4.1.15 Przez rozpoczęciem użytkowania oraz w trakcie należy dopilnować, żeby produkt był prawidłowo ustawiony.
- 4.1.16 Nie przesuwaj jednostek kuchennych OFYR® po ich ustawieniu. Może to spowodować uszkodzenie regulowanych nóg lub nakrętek nitowych, którymi są przymocowane. Przy przenoszeniu produktu najpierw go rozmontuj, a następnie ponownie zmontuj.
- 4.1.17 Nie używaj regulowanych nóg do zmiany ogólnej wysokości jednostki gotowania OFYR®, używaj ich tylko do wypoziomowania planchy. Jednostka może stać się niestabilna, jeśli regulowane nogi są wysunięte o więcej niż 10 mm.

5. GOTOWANIE Z OFYR® 75 CORTEN

WSKAZÓWKI I TRIKI, KTÓRE SĄ OMÓWIONE W TEJ SEKCJI, SĄ RÓWNIEŻ WYJAŚNIONE W FILMACH DOSTĘPNYCH NA STRONIE WWW.OFYR.COM.

Spożycie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może upośledzić zdolność użytkownika do montażu lub bezpiecznego obsługiwanie planchy. Nigdy nie przepelniaj planchy drewnem. Może to spowodować poważne obrażenia oraz uszkodzenia planchy.

.....

5.1 NAJLEPSZE DREWNO DO UŻYCIA

- 5.1.1 Zalecamy stosowanie miększego rodzaju drewna według własnych preferencji. Odradzamy stosowanie większości rodzajów twardego drewna, ponieważ palą się w wyższych temperaturach i mogą uszkodzić płytę.
 - 5.1.2 Nie umieszczaj w stożku więcej niż 6 kawałków drewna naraz.
 - 5.1.3 Upewnij się, że drewno jest całkowicie suche przed jego zapaleniem. Zalecamy wilgotność maksymalnie 20%.
 - 5.1.4 OFYR zaleca użycie drewna bukowego lub jesionowego jako paliwa, które staje się wysokiej jakości węglem drzewnym podczas spalania.
-

5.2 NAJLEPSZY SPOSÓB NA ROZPALENIE OGNI

- 5.2.1 Idealny rozmiar polan to około 10 x 30 cm. Odradzamy stosowanie większych kłód, ponieważ mają one tendencję do szybkiego zapalania się, ale zazwyczaj nie spalają się prawidłowo z powodu braku miejsca na tlen w stożku.
- 5.2.2 Gdy jest zimno lub bardzo wietrznie, możesz potrzebować więcej drewna. Po około 3 godzinach należy opróżnić stożek.
- 5.2.3 Układaj kawałki drewna po dwa, tak jakbyś budował chacie z bali, z korą zwróconą na zewnątrz aby dalszo zapobiec formowaniu się dymu.
- 5.2.4 Temperatura zewnętrzna to ważny czynnik wpływający na czas potrzebny do prawidłowego nagrzania płyty do gotowania. Ten czas może wynosić od 25-30 minut wiosną i latem do 45-60 minut jesienią i zimą.
- 5.2.5 W zależności od warunków pogodowych i temperatury na zewnątrz, płyta do gotowania osiągnie temperaturę około 300°C na krawędzi wewnętrznej i około 200°C na krawędzi zewnętrznej.
- 5.2.6 Gdy drewno w twoim początkowym ogniu pali się prawidłowo, rozłóż gorącą masę pod krawędziami płyty do gotowania i dodaj nowe drewno na środku z korą skierowaną do góry. Powtórz proces przez cały czas, w którym chcesz utrzymać płytę do gotowania w gorącej temperaturze.

- 5.2.7** Jesienią i zimą potrzeba więcej drewna, aby utrzymać ciepło płyty grzejnej. Gdy jest wietrznie, płyta grzewcza będzie najgorętsza po stronie, po której wiatr opuszcza kuchenkę. Zrekompensuj to, przesuwając więcej rozżarzonych węgli na przeciwną stronę stożka.
-

5.3 NAJLEPSZY OLEJ DO UŻYCIA

- 5.3.1** rzez pierwsze 2-3 razy zaleca się stosowanie oliwy z oliwek. Olej ten ma niższą temperaturę spalania, co pomoże uzyskać ładny brązowo-czarny odcień na płycie do gotowania.
- 5.3.2** Po pierwszych 2 do 3 gotowaniach zalecamy stosowanie olejów o wyższym punkcie spalania. Olej słonecznikowy lub olej z orzeszków ziemnych to przykłady olejów, które mogą wytrzymać wysoką temperaturę ognia.
-

6. PIERWSZE GOTOWANIE

6.1 PIERWSZY Ogień

- 6.1.1** Płyta kuchenki jest wykonana ze stali. Podczas produkcji płyta jest lekko dociskana na środku, aby nadmiar soków kapął do ognia podczas gotowania. Ciepło pochodzące z ognia spowoduje, że płyta kuchenna jeszcze bardziej wygnie się w dół.
- 6.1.2** Pierwszy ogień powinien być mały przez około 30 minut, aby stal mogła się osadzić. Rozpalenie zbyt dużego ognia podczas pierwszego użycia urządzenia do gotowania OFYR® może spowodować nadmierne wygięcie płyty podczas przyszłego użytkowania.
- 6.1.3** W niektórych przypadkach płyta grzewcza wybrzusza się na środku i staje się wypukła. W takim przypadku należy skontaktować się ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie, ponieważ oznacza to, że stal jest nieprawidłowo naprężona.
-

6.2 USUWANIE FABRYCZNEGO OLEJU Z PŁYTY GRZEWCZEJ

- 6.2.1** Po dostawie płyta grzewcza będzie pokryta warstwą ochronnego fabrycznego oleju. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia kuchennego konieczne jest usunięcie tej warstwy.
- 6.2.2** Zapal swój pierwszy ogień i odpowiednio rozgrzej płytę grzewczą. Polej trochę oliwy z oliwek i rozprowadź ją po płycie przy użyciu ręcznika kuchennego lub białej tkaniny. Oliwa z oliwek zmiesza się z fabrycznym olejem, co ułatwi jego usunięcie. Oczyszć płytę szpatułką. Należy zauważyć: gdy płyta grzewcza nie jest odpowiednio rozgrzana, olej stanie się lepką czarną substancją, którą trudno usunąć.
- 6.2.3** Powtórz te kroki około 2-3 razy, aż skropliny, które się odrywają, staną się beżowe, a nie czarne.
- 6.2.4** Gdy płyta grzewcza jest już czysta, jest gotowa do użycia. Czas na polanie nowej warstwy oliwy z oliwek i rozpoczęcie gotowania!

7. OGÓLNA BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW

- 7.1 W przypadku pożaru oleju lub tłuszczu, nie próbuj gasić wodą. Natychmiast wezwij straż pożarną. Użycie gaśnicy typu 'BC' lub 'ABC' może w pewnych okolicznościach powstrzymać pożar.
- 7.2 Plancha ma otwarty płomień. Trzymaj dłonie, włosy i twarz z dala od ognia. NIE POCHYL SIĘ nad planchą podczas jej zapalania lub użytkowania. Rozpuszczone włosy i ubrania mogą się zapalić.
- 7.3 Nie używaj planchy bez odpowiednich rękawic ochronnych.
- 7.4 Zawsze należy zapoznać się z instrukcją używanych rękawic ochronnych i przestrzegać zawartych tam ograniczeń.
- 7.5 Podczas obsługi gorących części metalowych, takich jak ruszt lub plancha, nosić odpowiednie rękawice ochronne ORAZ korzystać z długich i solidnych narzędzi, takich jak odpowiednia szczypta.
- 7.6 Nigdy nie pozostawiaj planchy bez nadzoru, kiedy jest włączona.
- 7.7 Podczas wyjmowania żywności z grilla należy zachować ostrożność. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą spowodować oparzenia. W celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami cieczy podczas grillowania należy używać rękawic ochronnych oraz długich, solidnych przyborów kuchennych.
- 7.8 Nigdy nie gasi ognia wodą, może to spowodować uszkodzenie planchy. Pozwól ogniu palić się, aż sam zgaśnie. To może trochę potrwać.
- 7.9 Czyść i przechowuj planchę tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie do temperatury otoczenia.
- 7.10 Nie używaj więcej oleju niż jest to konieczne podczas gotowania na plancha, ponieważ może to spowodować płomienie.
- 7.11 Uważaj na dym z drewna, ponieważ może to powodować podrażnienie oczu.
- 7.12 Nie obciążaj jednej strony planchy więcej niż 15 kg.
- 7.13 Produkt przez długi czas po użyciu pozostaje gorący. Przed odstawieniem produktu do przechowywania lub umieszczeniem w pobliżu łatwopalnych powierzchni należy dopilnować, żeby całkowicie ostygł.
- 7.14 Rozpuszczone włosy i luźne ubrania należy trzymać z dala od produktu.

8. KONSERWACJA

Czy gotujesz na świeżym powietrzu codziennie czy tylko w weekendy, ważne jest właściwe utrzymanie swojego urządzenia kuchennego. Postępując zgodnie z tymi wskazówkami, będziesz mógł cieszyć się swoim urządzeniem kuchennym przez wiele lat. Aby uzyskać poradniki wideo, odwiedź stronę www.ofyr.com.

8.1 PŁYTA GRZEWICZA

- 8.1.1** Jeśli używasz swojego Urządzenia Gotującego OFYR® bardzo często, na płycie gotującej zbuduje się gładka warstwa węgla, dzięki czemu będzie ona bardziej gładka i wygodna w użyciu. Czasami ta warstwa może odpaść w niektórych miejscach. Gdy zauważysz odpryski na powierzchni, po prostu zeszkrob je za pomocą szpatułki i posmaruj nowym olejem. Warstwa pozostałości węglowych będzie stopniowo się odnawiała w ten sposób.
- 8.1.2** Płyta grzewcza jest wykonana ze stali nierdzewnej i będzie korodować, jeśli olej nie zostanie prawidłowo wypieczony. Gdy olej zostanie prawidłowo wypieczony, pojawi się tylko niewielka korozja. Gdy płytkę grzewczą nie używa się przez dłuższy czas, zalecamy co 15-30 dni ją olejować. Ponieważ olejowanie zimnej płytki grzewczej olejem do gotowania nie działa zbyt łatwo, bardziej efektywne jest użycie butelki z rozpylaczem z powłoką do patelni.
- 8.1.3** Przykryć płytę grzewczą produktami ochronnymi OFYR® w celu zapewnienia dodatkowej ochrony.

8.2 STOŻEK

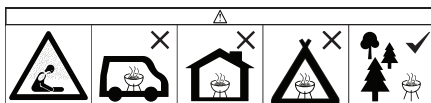
- 8.2.1** Usuń popiół po każdym użyciu, aby zapobiec zatkanie stożka. Jeśli mokre popioły pozostaną w keglu zbyt długo lub jeśli jednostka do gotowania OFYR będzie się znajdować w bardzo wilgotnym lub słonym regionie, mogą się tworzyć wióry stalowe zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz stożków ze stali Corten.
- 8.2.2** Popiół i węgle mogą pozostać gorące przez długi czas. Czasami nawet przez kilka dni. Dlatego, zanim wyrzucisz popiół do zwykłego kosza na śmieci, zawsze najpierw umieść go w pustym pojemniku cynkowym lub stalowym i polej je wodą, aby były całkowicie mokre. Dopiero potem wyrzucić je do zwykłego kosza na śmieci.

8.3 PODSTAWA

- 8.3.1** Podczas gotowania na bazie mogą powstawać chlupki oleju. Chlupki oleju nie można usunąć z podstawy ze stali Corten. Jednak cała podstawa ze stali Corten może być traktowana olejem za pomocą ręcznika kuchennego, dzięki czemu chlupki stają się niewidoczne. Takie traktowanie sprawi, że cała podstawa stanie się ciemniejsza. Podczas deszczu lekko tłusta woda może spłynąć z podstawy Corten, co może na stałe poplamiać jasne powierzchnie kamienne lub drewniane.
- 8.3.2** Stal Corten jest metalem, który zawdzięcza swój kolor samozabezpieczającej się warstwie korozji, która naturalnie tworzy się z czasem. Warstwa ta chroni stal przed perforacją rdzy. Zapewniamy, że proces korozji rozpoczął się już w momencie otrzymania urządzenia do gotowania OFYR®. Po dostawie potrzeba kolejnych 6 do 12 miesięcy, aby początkowa korozja przekształciła się w pełną warstwę ochronną.

ÍNDICE

1. OFYR® 75 CORTEN	187
1.1 OFYR® 75 Corten	187
1.2 Especificações	187
2. TERMOS DE GARANTIA POR ELEMENTO	188
3. INFORMAÇÕES E AVISOS IMPORTANTES	189
4. MONTAGEM DO OFYR® 75 CORTEN	190
4.1 Configuração da plancha	191
5. COZINHAR COM O OFYR® 75 CORTEN	192
5.1 A melhor madeira a utilizar	192
5.2 A melhor forma de acender o lume	192
5.3 O melhor óleo a utilizar	193
6. PRIMEIRA VEZ COZINHANDO	193
6.1 Primeiro fogo	193
6.2 Retirar o óleo de fábrica da placa de cozedura	193
7. SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO	194
8. MANUTENÇÃO	195
8.1 A placa de cozedura	195
8.2 O cone	195
8.3 A Base	196



1. OFYR® 75 CORTEN

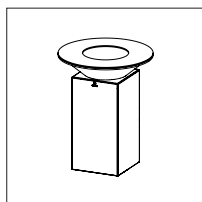
OBRIGADO PELA COMPRA DE UM PRODUTO OFYR®. NOSSA COLEÇÃO FOI DESENVOLVIDA PARA CRIAR MOMENTOS CULINÁRIOS INESQUECÍVEIS NO SEU PRÓPRIO JARDIM. COM MATERIAIS DE ALTA QUALIDADE E UM DESIGN ICONICO, AJUDAMOS VOCÊ A ELEVAR A COZINHA AO AR LIVRE PARA O PRÓXIMO NÍVEL.

ANTES DE INICIAR A SUA JORNADA COM A OFYR, RECOMENDAMOS QUE LEIA ESTE MANUAL. COM ESSAS DICAS E TRUQUES, VAMOS AJUDAR VOCÊ EM TUDO, DESDE ACENDER SEU PRIMEIRO FOGO ATÉ A MANUTENÇÃO APÓS O COZIMENTO. VOCÊ TAMBÉM ENCONTRARÁ AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, INFORMAÇÕES IMPORTANTES E CONDIÇÕES DE GARANTIA DO SEU OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

O OFYR® 75 Corten é o modelo de entrada da coleção OFYR. Possui um design prático e compacto que se encaixa perfeitamente em qualquer jardim ou pátio. Com seu tamanho menor, o OFYR® 75 Corten não ocupa muito espaço, enquanto a superfície de cozimento semelhante a uma plancha ainda oferece bastante espaço para preparar seus pratos favoritos. Este modelo atende grupos de 4 a 6 pessoas de cada vez, tornando-o ideal para pequenas reuniões familiares e cozinha do dia a dia.

A unidade de cozimento apresenta um sistema inovador de fluxo de ar, que melhora a combustão da madeira e limita a formação de fumaça. Graças a este sistema, a placa de cozimento também aquece mais rapidamente e mantém uma temperatura consistentemente alta. A base da unidade de cozimento consiste em 5 partes separadas e deve ser montada pelo consumidor com as 8 porcas incluídas.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 ESPECIFICAÇÕES

Material da placa de cozedura	Aço
Material da base	Aço Corten
Espessura da placa de cozedura	8 mm
Espessura do cone	2 mm
Espessura da base	1,5 mm
Diâmetro da placa de cozedura	75 cm
Peso	60 kg

2. TERMOS DE GARANTIA POR ELEMENTO

Aplica-se uma garantia limitada vitalícia ao material e construção de todas as unidades de cozinha OFYR® para os compradores ou proprietários originais, desde que tenham comprado a unidade de um revendedor autorizado e registado a garantia da forma exigida através do OFYR Club em www.ofyr.club.

	B2C	B2B
placa de cozedura	5 anos	3 anos
Cone em aço Corten	2 anos	1 ano
Base em aço Corten	5 anos	3 anos

Esta garantia cobre os defeitos de fabrico. Aplica-se aos compradores ou proprietários originais de uma unidade de cozedura OFYR® fornecida:

- Eles adquiriram seu produto da OFYR® ou de um revendedor autorizado.
- Eles montaram, utilizaram e mantiveram a Unidade de Cozinha OFYR® de acordo com as instruções deste manual.

NÃO COBERTO PELA GARANTIA

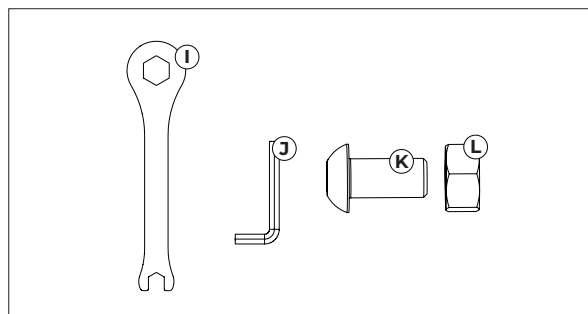
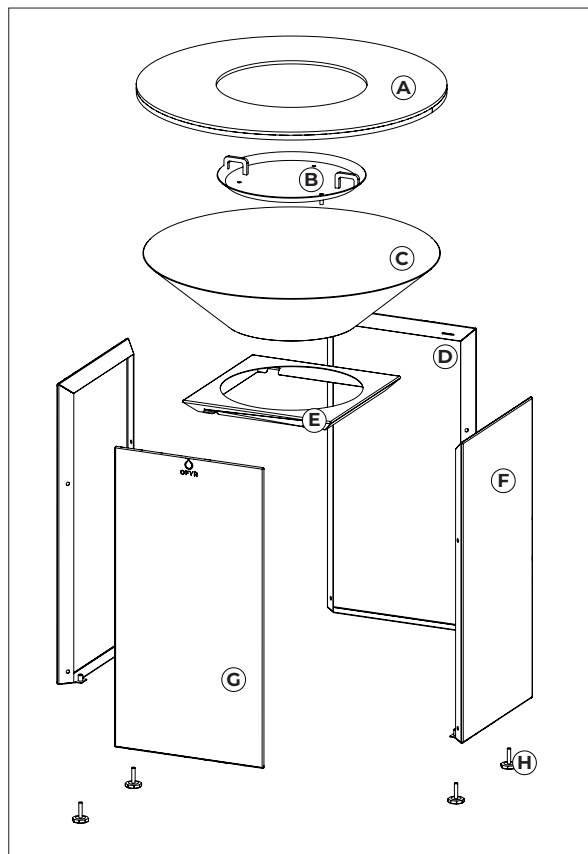
- Desgaste, corrosão, deformação e descoloração de peças expostas ao fogo.
- Corrosão e descoloração causadas por influências externas.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico.
- Danos causados pelo incumprimento das nossas instruções de utilização e manutenção.

3. INFORMAÇÕES E AVISOS IMPORTANTES

- 3.1 AVISO!** Por favor, leia atentamente este manual, contém informações sobre a montagem adequada e o uso seguro da churrasqueira. Leia e siga todos os avisos e instruções antes de montar e usar a churrasqueira. Guarde este manual para referência futura.
- 3.2 AVISO!** O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou risco de queimadura que podem causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.
- 3.3 PERIGO DE MONÓXIDO DE CARBONO!** A queima de madeira emite monóxido de carbono, que não tem odor e pode causar a morte. Utilize esta plancha apenas ao ar livre e assegure uma ventilação adequada.
- 3.4 AVISO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Usar apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!
- 3.5 NÃO USAR EM AMBIENTES FECHADOS!** Não use a plancha em um espaço confinado e/ou habitável, como casas, tendas, caravanas, motor homes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono com risco de morte.
- 3.6 AVISO!** Esta plancha ficará muito quente, não a mova durante a operação.
- 3.7 AVISO!** Mantenha as crianças e animais de estimação afastados.
- 3.8** Não cozinhe antes que o combustível tenha uma camada de cinzas.
- 3.9** Não use a plancha em ambientes internos ou em qualquer coisa que não sejam produtos OFYR.
- 3.10** Para evitar a formação de rebarbas nas bordas da chapa de cozedura em aço da sua Unidade de Cozedura OFYR®, não role a chapa de cozedura durante o transporte. Como resultado das rebarbas, o topo já não pode ser raspado adequadamente com uma espátula.
- 3.11** Os elementos de aço Corten podem causar manchas alaranjadas nas roupas, na pele e na superfície onde estão colocados. Quando chove, a água corrosiva pode escorrer desses elementos, o que pode manchar permanentemente as superfícies de pedra ou madeira de tons claros.
- 3.12** A cor da unidade pode mudar ao longo do tempo, pois o processo de corrosão pode ainda não ter se desenvolvido completamente. Não somos responsáveis por quaisquer mudanças de cor.
- 3.13** Quaisquer componentes de aço Corten que estejam menos corroídos do que outros no momento da entrega não são elegíveis para substituição. Todos os componentes corroerão naturalmente ao longo do tempo sob a influência do clima. Não nos responsabilizamos por quaisquer diferenças de corrosão entre diferentes elementos.

4. MONTAGEM DO OFYR® 75 CORTEN

O OFYR® 75 Corten não será montado aquando da entrega. Por favor, siga as nossas instruções para montar a sua unidade de cozedura de forma correcta e segura. Monte a plancha sempre com 2 pessoas, pois algumas peças são muito pesadas.



4.1 CONFIGURAÇÃO DA PLANCHA

- 4.1.1 Utilize sempre a plancha de acordo com todos os códigos de incêndio locais, estaduais e federais aplicáveis.
- 4.1.2 Antes de cada utilização, verifique todas as porcas, parafusos e cavilhas para se certificar de que estão apertados e seguros.
- 4.1.3 Mantenha uma distância mínima de 3 metros de todos os materiais combustíveis, como madeira, plantas secas, relvas, pinéis, papel ou tela.
- 4.1.4 Mantenha uma distância mínima de 3 metros da construção suspensa, paredes, trilhos ou outras estruturas.
- 4.1.5 Mantenha sempre um extintor (BC ou ABC) acessível enquanto opera a plancha.
- 4.1.6 A plancha deve ser instalada em uma base segura e nivelada antes de ser usada.
- 4.1.7 Não utilize a plancha em superfícies de madeira ou inflamáveis.
- 4.1.8 Esteja sempre atento ao mover ou ajustar qualquer parte da plancha, há perigo de aprisionamento.
- 4.1.9 O produto deve ser nivelado horizontalmente antes de usar.
- 4.1.10 Certifique-se de que a placa de fluxo de ar esteja instalada e alinhada no centro do cone antes de usar o produto.
- 4.1.11 Não coloque a plancha sobre ou perto de superfícies inflamáveis.
- 4.1.12 Certifique-se de que o produto esteja colocado em uma superfície plana antes de usá-lo.
- 4.1.13 Verifique se todos os parafusos estão apertados após mover o produto.
- 4.1.14 Manuseie com cuidado; o produto tem arestas vivas.
- 4.1.15 Assegure que o produto está posicionado corretamente antes e durante o uso.
- 4.1.16 Não desloque as Unidades de Culinária OFYR® após a sua montagem. Isso pode causar danos aos pés ajustáveis ou às porcas rebites com as quais estão fixadas. Ao mover o produto, desmonte primeiro e depois monte novamente.
- 4.1.17 Não utilize os pés ajustáveis para alterar a altura total da sua unidade de Culinária OFYR®, use-os apenas para nivelar a plancha. A unidade pode ficar instável se os pés ajustáveis forem stendidos em mais de 10 mm.

5. COZINHAR COM O OFYR® 75 CORTEN

AS DICAS E OS TRUQUES MENCIONADOS NESTA SECÇÃO TAMBÉM SÃO EXPLICADOS EM VÍDEOS DISPONÍVEIS EM WWW.OFYR.COM.

O uso de álcool, medicamentos prescritos ou de venda livre pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar ou operar a plancha com segurança. Nunca encha demasiado a plancha com madeira. Isso pode causar ferimentos graves, bem como danificar a plancha.

.....

5.1 A MELHOR MADEIRA A UTILIZAR

- 5.1.1 Recomendamos o uso de um tipo de madeira mais macia, de acordo com a sua preferência. Desaconselhamos a utilização da maioria dos tipos de madeira dura, uma vez que ardem a temperaturas mais elevadas e podem danificar a plancha.
 - 5.1.2 Não coloque no cone mais do que 6 pedaços de madeira de uma vez.
 - 5.1.3 Certifique-se de que a madeira esteja completamente seca antes de acendê-la. Recomendamos um teor de umidade máximo de 20%.
 - 5.1.4 A OFYR recomenda o uso de madeira de faia ou freixo como combustível, isto torna-se carvão de alta qualidade quando queimado.
-

5.2 A MELHOR FORMA DE ACENDER O LUME

- 5.2.1 O tamanho ideal do tronco a utilizar é de cerca de 10 x 30 cm. Aconselhamos a não utilização de toros maiores, pois estes tendem a incendiar-se rapidamente, mas geralmente não ardem corretamente devido à falta de espaço para o oxigénio no cone.
- 5.2.2 Quando está frio ou muito vento, pode ser necessária mais lenha. Após cerca de 3 horas, é necessário esvaziar o cone.
- 5.2.3 Empilhe os pedaços de madeira dois a dois, como se estivesse construindo uma cabana de troncos, com a casca virada para fora para evitar ainda mais a formação de fumaça.
- 5.2.4 A temperatura externa é um fator importante para o tempo necessário para aquecer a placa de cozedura adequadamente. Este tempo pode variar de 25 a 30 minutos durante a primavera e o verão para 45 a 60 minutos durante o outono e o inverno.
- 5.2.5 A temperatura externa é um fator importante para o tempo necessário para aquecer a placa de cozedura adequadamente. Este tempo pode variar de 25 a 30 minutos durante a primavera e o verão para 45 a 60 minutos durante o outono e o inverno.
- 5.2.6 Uma vez que a madeira do fogo inicial esteja queimando corretamente, espalhe a massa quente sob as bordas da chapa de cozimento e adicione madeira nova no centro com a casca voltada para cima. Repita o processo durante todo o tempo que você deseja manter a chapa de cozimento quente.

- 5.2.7** No outono e no inverno, é necessária mais lenha para manter a placa de cozedura quente. Quando está vento, a placa de cozedura estará mais quente no lado em que o vento deixa a unidade de cozedura. Para compensar este facto, empurrar mais brasas para o lado oposto do cone.

5.3 O MELHOR ÓLEO A UTILIZAR

- 5.3.1** Nas primeiras 2 a 3 vezes, recomenda-se a utilização de azeite. Este óleo tem um ponto de combustão mais baixo, o que ajudará a formar um belo tom castanho-escuro no prato de cozedura.
- 5.3.2** Após as primeiras 2 a 3 cozeduras, recomenda-se a utilização de óleos com um ponto de combustão mais elevado. O óleo de girassol ou de amendoim são exemplos de óleos que podem suportar a elevada temperatura do fogo.

6. PRIMEIRA VEZ COZINHANDO

6.1 PRIMEIRO FOGO

- 6.1.1** A placa de cozedura da unidade de cozimento é feita de aço. Durante a fabricação, a placa é ligeiramente pressionada no meio para ajudar o excesso de sucros a escorrer para o fogo quando você estiver cozinhando. O calor do fogo fará com que a placa de cozedura se curve ainda mais para baixo.
- 6.1.2** O primeiro fogo deve ser mantido pequeno por aproximadamente 30 minutos para ajudar o aço a se acomodar. Se você acender um fogo muito grande durante o primeiro uso da sua unidade de cozimento OFYR®, isso pode fazer com que a placa de cozedura se curve muito durante o uso futuro.
- 6.1.3** Em alguns casos, a placa de cozedura pode se curvar para cima no meio e ficar convexa. Se isso acontecer, entre em contato com a loja onde comprou a sua unidade de cozimento, pois isso significa que o aço está sob estresse incorreto.

6.2 RETIRAR O ÓLEO DE FÁBRICA DA PLACA DE COZEDURA

- 6.2.1** A placa de cozedura será coberta por uma camada protetora de óleo de fábrica aquando da entrega. Antes de a sua unidade de cozedura estar pronta a ser utilizada, esta camada tem de ser removida.
- 6.2.2** Acenda o primeiro fogo e aqueça adequadamente a placa de cozedura. Regue um pouco de azeite de oliva e espalhe-o sobre a placa com um pano de cozinha ou pano branco. O azeite de oliva se misturará com o óleo de fábrica, facilitando sua remoção. Raspe a placa com a espátula para limpá-la. Por favor, note: quando a placa de cozedura não estiver devidamente aquecida, o óleo se transformará em uma substância preta e pegajosa que é difícil de remover.

- 6.2.3** Repita essas etapas cerca de 2 a 3 vezes até que as raspagens que se soltem sejam de cor bege em vez de preta.
- 6.2.4** Uma vez que a placa de cozedura esteja limpa, ela está pronta para ser usada. Hora de regar uma nova camada de azeite de oliva e começar a cozinhar!
-

7. SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO

- 7.1** Em caso de incêndio de óleo ou gordura, não tente apagar com água. Chame imediatamente os bombeiros. A utilização de um extintor de incêndio tipo 'BC' ou 'ABC' pode, em algumas circunstâncias, conter o fogo.
- 7.2** A plancha possui uma chama aberta. Mantenha as mãos, o cabelo e o rosto afastados das chamas. NÃO SE INCLINE sobre a plancha ao acendê-la ou ao usá-la. Cabelos soltos e roupas podem pegar fogo.
- 7.3** Não utilize a plancha sem o uso de luvas de proteção adequadas.
- 7.4** Leia sempre o manual das luvas de proteção utilizadas e respeite as suas limitações.
- 7.5** Ao manusear peças metálicas quentes como a grelha ou a plancha, use luvas de proteção adequadas E utilize ferramentas longas e resistentes como uma pinça apropriada.
- 7.6** Nunca deixe a plancha sem supervisão enquanto estiver acesa.
- 7.7** Tenha cuidado ao retirar os alimentos da grelha. Todas as superfícies estão QUENTES e podem causar queimaduras. Use luvas/luvas de proteção e utensílios de cozinha longos e resistentes para proteção contra superfícies quentes ou salpicos de líquidos da confeitaria.
- 7.8** Nunca apague o fogo com água, isso pode danificar a plancha. Deixe o fogo queimar até se extinguir. Isso pode levar algum tempo.
- 7.9** Limpe e armazene a plancha apenas quando ela tiver esfriado completamente para a temperatura ambiente.
- 7.10** Não use mais óleo do que o necessário ao cozinhar na plancha, pois isso pode causar chamas.
- 7.11** Tenha cuidado com a fumaça de madeira, pois ela pode causar irritação nos olhos.
- 7.12** Não carregue um lado da plancha com mais de 15 kg.
- 7.13** O produto permanece quente durante um longo período após o uso. Deixe o produto arrefecer completamente antes de o armazenar ou colocar próximo de superfícies inflamáveis.
- 7.14** Mantenha cabelos soltos ou roupas longe do produto.

8. MANUTENÇÃO

Esteja você cozinhando ao ar livre todos os dias ou apenas nos fins de semana, é importante manter sua unidade de cozimento adequadamente. Seguindo essas dicas, você poderá desfrutar de sua unidade de cozimento por muitos anos. Para tutoriais em vídeo, você pode visitar www.ofyr.com.

8.1 A PLACA DE COZEDURA

- 8.1.1** Se você usar muito sua Unidade de Culinária OFYR®, uma camada suave de carbono se acumulará na placa de cozimento, tornando-a extra suave e confortável de usar. De tempos em tempos, essa camada pode se soltar em alguns pontos. Quando você encontrar lascas na superfície, simplesmente raspe as lascas com a espátula e aplique óleo novo. A camada de resíduos de carbono se renovará gradualmente dessa maneira.
- 8.1.2** A chapa de cozimento é feita de aço preto e irá corroer-se se o óleo não for adequadamente incorporado nela. Uma vez que o óleo tenha sido adequadamente incorporado, apenas uma corrosão menor se desenvolverá. Quando a chapa de cozimento não for usada por períodos mais longos, recomendamos tratá-la com óleo a cada 15-30 dias. Como tratar uma chapa de cozimento fria com óleo de cozinha não é tão fácil, usar uma garrafa de spray com revestimento de frigideira é mais eficiente.
- 8.1.3** Cobrir a placa de cozedura com os produtos de proteção OFYR® para uma maior proteção.

8.2 O CONE

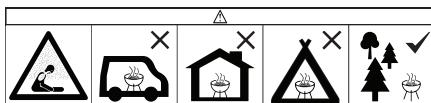
- 8.2.1** Retirar as cinzas após cada utilização para evitar que o cone fique entupido. Se as cinzas úmidas permanecerem por um período muito longo no cone ou se a Unidade de Culinária OFYR estiver em uma região muito úmida ou salina, podem formar-se lascas de aço tanto na parte interna quanto externa dos cones de aço Corten. Essas lascas podem ser facilmente removidas com a espátula.
- 8.2.2** Cinzas e brasas podem ficar quentes por um longo período de tempo. Às vezes, até por vários dias. Portanto, antes de descartar suas cinzas em uma lata de lixo comum, coloque-as sempre primeiro em uma lata vazia de zinco ou aço e jogue água sobre elas para que fiquem completamente molhadas. Somente depois disso, descarte-as em sua lata de lixo comum.

8.3 A BASE

- 8.3.1** Durante o cozimento, podem ocorrer respingos de óleo na base. Os respingos de óleo não podem ser removidos da base de aço Corten. No entanto, toda a base de aço Corten pode ser tratada com óleo usando um pano de cozinha, tornando os respingos invisíveis. Esse tratamento escurecerá toda a base. Quando chove, a água ligeiramente gordurosa pode escorrer da base Corten, o que pode manchar permanentemente superfícies de pedra ou madeira de tons claros.
- 8.3.2** O aço corten é um metal que deve a sua cor a uma camada autoprotetora de corrosão que se forma naturalmente com o tempo. Esta camada protege o aço contra a perfuração por ferrugem. Asseguramos que este processo de corrosão já se tenha iniciado aquando da receção do seu aparelho de cozedura OFYR®. Após a entrega, são necessários mais 6 a 12 meses para que a corrosão inicial se transforme numa camada totalmente protetora.

CUPRINS

1. OFYR® 75 CORTEN	199
1.1 OFYR® 75 Corten	199
1.2 Specificații	199
2. TERMENI DE GARANȚIE	200
3. INFORMAȚII IMPORTANTE ȘI AVERTISMENTE	201
4. ASAMBLAREA OFYR® 75 CORTEN	202
4.1 Configurarea plăcii	203
5. GĂTIT CU OFYR® 75 CORTEN	204
5.1 Cel mai bun lemn de utilizat	204
5.2 Cel mai bun mod de a aprinde focul	204
5.3 Cel mai bun ulei de utilizat	205
6. PRIMA DATĂ CÂND GĂTIȚI	205
6.1 Primul foc	205
6.2 Îndepărtarea uleiului din fabrică de pe placa de gătit	205
7. SIGURANȚA GENERALĂ A PRODUSULUI	206
8. ÎNTREȚINERE	207
8.1 Plită de gătit	207
8.2 Conul	207
8.3 Baza	207



1. OFYR® 75 CORTEN

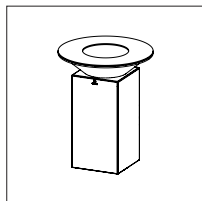
MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS OFYR®. COLECȚIA NOASTRĂ A FOST DEZVOLTATĂ PENTRU A CREA MOMENTE CULINARE DE NEUITAT ÎN PROPRIUL DVS. GRĂDINĂ. CU MATERIALE DE ÎNALTĂ CALITATE ȘI UN DESIGN ICONIC, VĂ AJUTĂM SĂ RIDICAȚI GĂTITUL ÎN AER LIBER LA UN ALT NIVEL.

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE CĂLĂTORIA DVS. CU OFYR, VĂ RECOMANDĂM SĂ CITIȚI ACEST MANUAL. CU ACESTE SFATURI ȘI TRUCURI, VĂ VOM AJUTA DE LA APRINDEREA PRIMULUI DVS. FOC PÂNĂ LA ÎNTREȚINERE DUPĂ GĂTIT. VEȚI GĂSI, DE ASEMENEA, INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE, INFORMAȚII IMPORTANTE ȘI CONDIȚIILE DE GARANȚIE PENTRU OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten este modelul de intrare din colecția OFYR. Are un design practic și compact care se potrivește perfect în oricare grădină sau terasă. Datorită dimensiunilor sale mai mici, OFYR® 75 Corten nu ocupă prea mult spațiu, în timp ce suprafața de gătit asemănătoare cu placha oferă suficient spațiu pentru pregătirea mâncărilor preferate. Acest model servește grupuri de 4-6 persoane în același timp, ceea ce îl face ideal pentru întâlniri mici de familie și gătitul de zi cu zi.

Unitatea de gătit dispune de un sistem inovator de circulație a aerului, care îmbunătățește arderea lemnului și limitează formarea de fum. Datorită acestui sistem, placa de gătit se încălzește mai rapid și menține o temperatură constantă ridicată. Baza unității de gătit este alcătuită din 5 părți separate și trebuie asamblată de către consumator cu cele 8 piulițe incluse.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFICAȚII

Material plită de gătit	Oțel
Material bază	Oțel Corten
Grosime plită de gătit	8 mm
Grosime con	2 mm
Grosime bază	1.5 mm
Diametru plită de gătit	75 cm
Greutate	60 kg

2. TERMENI DE GARANȚIE

O garanție limitată pe viață se aplică materialului și construcției tuturor unităților de gătit OFYR® pentru cumpărătorii sau proprietarii originali, cu condiția să-și fi cumpărat unitatea de la un dealer autorizat și să-și fi înregistrat garanția în modul solicitat prin intermediul Clubului OFYR la adresa www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Plită de gătit	5 ani	3 ani
Con de oțel Corten	2 ani	1 an
Bază din oțel Corten	5 ani	3 ani

Această garanție acoperă defectele de fabricație. Aceasta se aplică cumpărătorilor sau proprietarilor inițiali ai unei unități de gătit OFYR® furnizate:

- Au achiziționat produsul lor de la OFYR® sau de la un dealer autorizat.
- Au asamblat, utilizat și întreținut Unitatea de Gătit OFYR® conform instrucțiunilor din acest manual.

NU ESTE ACOPERIT DE GARANȚIE

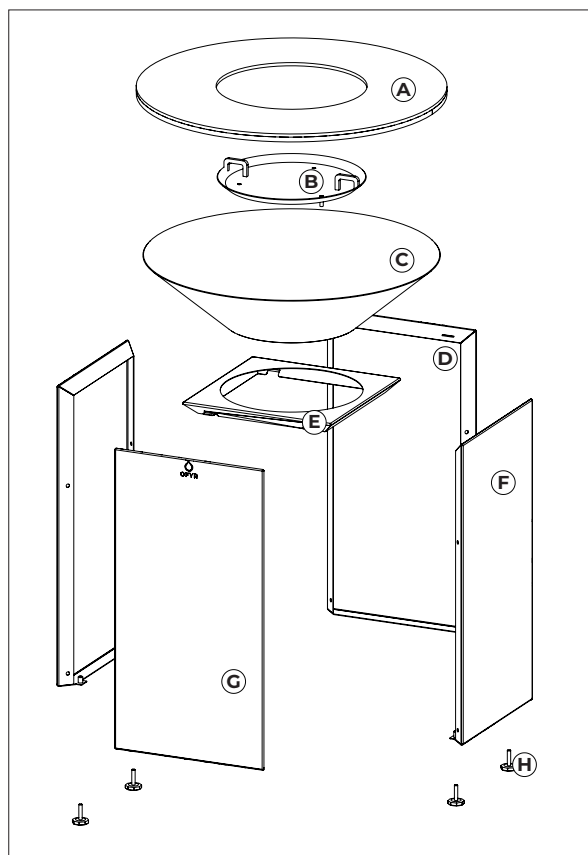
- Uzură, coroziune, deformare și decolorare a pieselor expuse la foc.
- Coroziunea și decolorarea cauzate de influențe externe.
- Irezularități vizuale inerente procesului de fabricație.
- Daune cauzate de nerespectarea instrucțiunilor noastre de utilizare și întreținere.

3. INFORMAȚII IMPORTANTE ȘI AVERTISMENTE

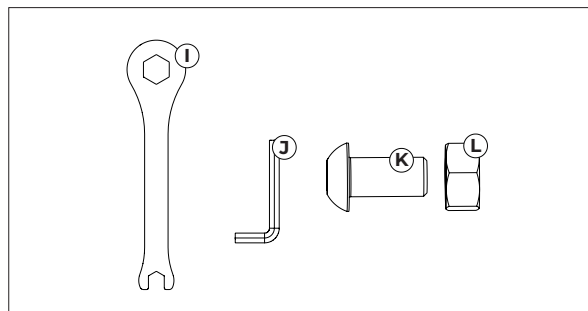
- 3.1 ATENȚIE!** Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual, conține informații despre asamblarea corectă și utilizarea în siguranță a grătarului. Vă rugăm să citiți și să urmați toate avertismentele și instrucțiunile înainte de asamblarea și utilizarea grătarului. Păstrați acest manual pentru referințe viitoare.
- 3.2 AVERTIZARE!** Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendii, explozie sau pericol de arsură care ar putea cauza daune materiale, vătămări corporale sau deces.
- 3.3 PERICOL DE MONOXID DE CARBON!** Arderea lemnului degajă monoxid de carbon, care nu are miros și poate provoca decesul. Utilizați această plancha doar în aer liber și asigurați o ventilație corespunzătoare.
- 3.4 ATENȚIE!** A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3!
- 3.5 NU UTILIZAȚI ÎN INTERIOR!** Nu utilizați plancha într-un spațiu închis și/sau locuibil, precum case, corturi, rulote, rulote, bărci. Pericol de otrăvire cu monoxid de carbon și risc de deces.
- 3.6 ATENȚIE!** Această plancha se va încălzi foarte tare, nu o mișcați în timpul funcționării.
- 3.7 ATENȚIE!** Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.
- 3.8** Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.
- 3.9** Nu utilizați placa plancha în sau pe altceva decât produsele OFYR.
- 3.10** Pentru a preveni formarea de așchii pe marginile plăcii de gătit din oțel a unității dvs. de gătit OFYR®, nu rostogoliți placa de gătit în timpul transportului. În urma așchiilor, partea de sus nu mai poate fi șlefuită corespunzător cu o spatulă.
- 3.11** Elementele din oțel Corten pot cauza pete portocalii pe haine, piele și suprafața pe care stau. Când plouă, apa corozivă poate curge de pe aceste elemente, ceea ce poate păta în mod permanent suprafețele de piatră sau lemn de culoare deschisă.
- 3.12** Culoarea unității poate să se schimbe în timp, deoarece procesul de coroziune nu s-a dezvoltat încă pe deplin. Nu suntem responsabili pentru eventualele schimbări de culoare.
- 3.13** Orice componente din oțel Corten care sunt mai puțin corodate decât altele la livrare nu sunt eligibile pentru înlocuire. Toate componentele se vor coroda în mod natural în timp sub influența vremii. Nu suntem responsabili pentru niciun fel de diferențe de coroziune între diferite elemente.

4. ASAMBLAREA OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten nu va fi asamblat la livrare. Vă rugăm să urmați instrucțiunile noastre pentru a asambla corect și în siguranță unitatea de gătit. Asamblați întotdeauna planșa cu 2 persoane, deoarece unele piese sunt foarte grele.



- A. Plită de gătit
- B. Airflow Plate
- C. Cone
- D. Parte superior do suporte
- E. Verso do suporte
- F. Lado do suporte
- G. Frente do suporte
- H. Pés ajustáveis x4
- I. Chave
- J. Chave Allen
- K. Parafuso x8
- L. Porca x8



4.1 CONFIGURAREA PLĂCII

- 4.1.1 Folosiți întotdeauna placa conform cu toate codurile de incendii locale, statale și federale aplicabile.
- 4.1.2 Înainte de fiecare utilizare verificați dacă toate piulițele, șuruburile și bolțurile sunt strânse și fixate.
- 4.1.3 Păstrați o distanță de minimum 3 metri față de materialele combustibile, cum ar fi lemnul, plantele uscate, iarba, peria, hârtia sau pânza.
- 4.1.4 Păstrați o distanță de minimum 3 metri față de construcții suspendate, pereți, șine sau alte structuri.
- 4.1.5 Păstrați întotdeauna la îndemână un extingtor (BC sau ABC) în timpul utilizării plăcii.
- 4.1.6 Placa trebuie instalată pe o bază stabilă și plană înainte de utilizare.
- 4.1.7 Nu utilizați placa pe suprafețe din lemn sau inflamabile.
- 4.1.8 Fiți întotdeauna atenți când mutați sau reglați orice parte a plăcii, există pericol de blocare.
- 4.1.9 Produsul ar trebui să fie așezat orizontal înainte de utilizare.
- 4.1.10 Asigurați-vă că placa de circulație a aerului este instalată și aliniată în centrul conului înainte de a utiliza produsul.
- 4.1.11 Nu plasați placa planșa pe sau în apropierea suprafețelor inflamabile.
- 4.1.12 Asigurați-vă că produsul este plasat pe o suprafață plană înainte de a-l utiliza.
- 4.1.13 Verificați dacă toate șuruburile sunt strânse după ce produsul a fost mutat.
- 4.1.14 Manipulați cu atenție; produsul are margini ascuțite.
- 4.1.15 Asigurați-vă că produsul este poziționat corect înainte și în timpul utilizării.
- 4.1.16 Nu mutați unitățile de gătit OFYR® după ce au fost instalate. Acest lucru poate cauza deteriorarea picioarelor reglabile sau a piulițelor cu nituri cu care sunt atașate. Când mutați produsul, mai întâi dezamblați și apoi reasamblați-l.
- 4.1.17 Nu folosiți picioarele reglabile pentru a schimba înălțimea totală a unității dvs. de gătit OFYR®, folosiți-le doar pentru a nivelului plăcii. Unitatea poate deveni instabilă dacă picioarele reglabile sunt extinse cu mai mult de 10 mm.

5. GĂTIT CU OFYR® 75 CORTEN

SFATURILE ȘI TRUCURILE CARE SUNT MENȚIONATE ÎN ACEASTĂ SECȚIUNE SUNT EXPLICATE ȘI ÎN VIDEOCLIPURILE DISPONIBILE LA WWW.OFYR.COM.

Utilizarea alcoolului, a medicamentelor eliberate pe bază de rețetă sau fără rețetă poate afecta capacitatea utilizatorului de a asambla sau de a opera în siguranță placa. Nu supraîncărcați niciodată placa cu lemne. Acest lucru poate cauza răniri grave și daune plăcii.

.....

5.1 CEL MAI BUN LEMN DE UTILIZAT

- 5.1.1 Recomandăm utilizarea unui tip mai moale de lemn conform preferințelor dumneavoastră. Nu recomandăm majoritatea tipurilor de lemn tare, deoarece ard la temperaturi mai mari și pot provoca daune plăcii.
 - 5.1.2 Nu încărcați conul cu mai mult de 6 bucăți de lemn odată.
 - 5.1.3 Asigurați-vă că lemnul este complet uscat înainte de aprinderea sa. Recomandăm un conținut maxim de umiditate de 20%.
 - 5.1.4 OFYR recomandă utilizarea lemnului de fag sau de frasin ca și combustibil, acesta devine cărbune de înaltă calitate în timpul arderii.
-

5.2 CEL MAI BUN MOD DE A APRINDE FOCUL

- 5.2.1 Dimensiunea ideală a bușteanului care trebuie folosit este de aproximativ 10 x 30 cm. Vă sfătuim să nu folosiți bușteni mai mari, deoarece aceștia au tendința de a lua foc rapid, dar, în general, nu ard corespunzător din cauza lipsei de spațiu pentru oxigen în con.
- 5.2.2 Atunci când este frig sau foarte vânt, este posibil să aveți nevoie de mai mult lemn. După aproximativ 3 ore, va trebui să goliți conul.
- 5.2.3 Stivuiți bucățile de lemn două câte două, ca și cum ați construi o căsuță de lemn, cu coaja orientată în exterior pentru a preveni în continuare formarea de fum..
- 5.2.4 Temperatura exterioară este un factor important pentru timpul necesar încălzirii corecte a plăcii de gătit. Acest timp poate varia de la 25-30 de minute în timpul primăverii și verii la 45-60 de minute în timpul toamnei și iernii.
- 5.2.5 În funcție de condițiile meteorologice și temperatura de afară, placa de gătit va atinge o temperatură de aproximativ 300°C pe marginea interioară și aproximativ 200°C pe marginea exterioară.
- 5.2.6 Odată ce lemnul focului inițial arde corect, împrăștiati masa caldă sub marginile plăcii de gătit și adăugați lemn nou în mijloc cu scoarța orientată în sus. Repetați procesul pentru întreaga perioadă în care doriți să mențineți placa de gătit caldă.

- 5.2.7** Toamna și iarna, este nevoie de mai mult lemn pentru a menține placa de gătit caldă. Când bate vântul, placa de gătit va fi mai caldă pe partea pe care vântul părăsește unitatea de gătit. Compensați acest lucru împingând mai mulți cărbuni fierbinți în partea opusă a conului.

5.3 CEL MAI BUN ULEI DE UTILIZAT

- 5.3.1** Pentru primele 2 sau 3 ori, se recomandă să se folosească ulei de măsline. Acest ulei are un punct de combustie mai scăzut, ceea ce va ajuta la formarea unei nuanțe frumoase de maro-negru pe placa de gătit.
- 5.3.2** După primele 2-3 ori de gătit, se recomandă utilizarea uleiurilor cu un punct de combustie mai ridicat. Uleiul de floarea-soarelui sau uleiul de arahide sunt exemple de uleiuri care pot rezista la temperatura ridicată a focului.

6. PRIMA DATĂ CÂND GĂTIȚI

6.1 PRIMUL FOC

- 6.1.1** Placa de gătit a unității de gătit este din oțel. În timpul fabricării, placa este ușor apăsată în jos în mijloc pentru a ajuta excesul de sucuri să se scurgă în foc atunci când gătiți. Căldura focului va face ca placa de gătit să se îndoaie și mai mult în jos.
- 6.1.2** Primul foc trebuie să fie menținut mic timp de aproximativ 30 de minute pentru a ajuta oțelul să se așeze. Dacă aprindeți un foc prea mare în timpul primei utilizări a unității de gătit OFYR®, acest lucru ar putea face ca placa de gătit să se îndoaie prea mult în timpul utilizării ulterioare.
- 6.1.3** În unele cazuri, placa de gătit se umflă în sus la mijloc și devine convexă. Dacă se întâmplă acest lucru, vă rugăm să contactați magazinul de unde ați cumpărat unitatea de gătit, deoarece acest lucru înseamnă că oțelul este tensionat incorect.

6.2 ÎNDEPĂRTAREA ULEIULUI DIN FABRICĂ DE PE PLACA DE GĂTIT

- 6.2.1** La livrare, placa de gătit va fi acoperită cu un strat protector de ulei din fabrică. Înainte ca unitatea dvs. de gătit să fie gata de utilizare, acest strat trebuie îndepărtat.
- 6.2.2** Aprindeți primul foc și încălziți corespunzător placa de gătit. Stropiți puțin ulei de măsline și întindeți-l pe farfurie cu un prosop de bucătărie sau o cârpă albă. Uleiul de măsline se va amesteca cu uleiul din fabrică, facilitând îndepărtarea acestuia. Răzuți placa cu spatula pentru a o curăța. Vă rugăm să rețineți: atunci când placa de gătit nu este încălzită corespunzător, uleiul va deveni o substanță neagră lipicioasă, greu de îndepărtat.
- 6.2.3** Repetați acești pași de aproximativ 2-3 ori până când radetele care se desprind sunt bej în loc de negru.
- 6.2.4** Odată ce placa de gătit este curată, aceasta este gata de utilizare. Este timpul să stropiți un nou strat de ulei de măsline și să începeți să gătiți!

7. SIGURANȚA GENERALĂ A PRODUSULUI

- 7.1 În caz de incendiu cu ulei sau grăsime, nu încercați să stingeți cu apă. Sunați imediat la pompieri. Utilizarea unui stingător de tip 'BC' sau 'ABC' poate, în anumite circumstanțe, să conțină incendiu.
- 7.2 Placa are o flăcără deschisă. Păstrați mâinile, părul și fața departe de flăcări. NU vă aplecați deasupra plăcii când o aprindeți sau când o utilizați. Părul și hainele largi se pot aprinde.
- 7.3 Nu utilizați placa fără a purta mănuși de protecție potrivite.
- 7.4 Citiți întotdeauna manualul mănușilor de protecție utilizate și respectați instrucțiunile din cuprinsul acestuia.
- 7.5 La manipularea pieselor de metal fierbinte, cum ar fi grătarul sau placa, purtați mănuși de protecție adecvate. Și utilizați unelte lungi și robuste, precum o clește potrivit.
- 7.6 Niciodată nu lăsați placa nesupravegheată când este aprinsă.
- 7.7 Pri vyberaní jedla z grilu buďte opatrní. Všetky povrchy sú HORÚCE a môžu spôsobiť popáleniny. Používajte ochranné rukavice/chňapky a dlhé, pevné kuchynské nástroje na ochranu pred horúcimi povrchmi alebo postriekaním od tekutín z varenia.
- 7.8 Nu stingeți niciodată focul cu apă, acest lucru poate deteriora placa. Lăsați focul să ardă până se stinge de la sine. Acest lucru poate dura ceva timp.
- 7.9 Curățați și depozitați placa doar când s-a răcit complet la temperatura ambientală.
- 7.10 Nu folosiți mai mult ulei decât este necesar atunci când gătiți pe placa planșă, deoarece acest lucru poate provoca flăcări.
- 7.11 Fiți atenți la fumul de lemn, deoarece acesta poate provoca iritații oculare.
- 7.12 Nu încărcăți o parte a plăcii planșă cu mai mult de 15 kg.
- 7.13 După utilizare, produsul rămâne fierbinte o perioadă lungă de timp. Lăsați produsul să se răcească complet înainte de a fi depozitat sau de a fi plasat în apropierea suprafețelor inflamabile.
- 7.14 Țineți părul desfăcut sau îmbrăcămintea largă departe de produs.

8. ÎNTREȚINERE

Indiferent dacă gătiți în aer liber în fiecare zi sau doar la sfârșit de săptămână, este important să vă întrețineți corespunzător unitatea de gătit. Urmând aceste sfaturi, vă veți putea bucura de unitatea de gătit timp de mulți ani de acum încolo. Pentru tutoriale video, puteți vizita www.ofyr.com.

8.1 PLITĂ DE GĂTIT

- 8.1.1** Dacă folosiți des Unitatea de Gătit OFYR®, o strat neted de carbon se va forma pe placa de gătit, făcând-o extra netedă și extra confortabilă în utilizare. Din când în când, acest strat s-ar putea desprinde în anumite locuri. Când observați cioburi pe suprafață, pur și simplu raclați cioburile folosind spatula și aplicați ulei nou. Stratul de reziduuri de carbon se va reînnoi treptat în acest mod.
- 8.1.2** Placa de gătit este făcută din oțel negru și va coroda dacă uleiul nu este copt corect în ea. Odată ce uleiul a fost copt corect, se va dezvolta doar o coroziune minoră. Când placa de gătit nu este folosită pentru perioade mai lungi de timp, recomandăm să o tratați cu ulei la fiecare 15-30 de zile. Deoarece tratarea unei plăci de gătit reci cu ulei de gătit nu funcționează prea ușor, utilizarea unei sticle de spray cu acoperire de tigare este mai eficientă.
- 8.1.3** Acoperiți placa de gătit cu produsele de protecție OFYR® pentru o protecție suplimentară.

8.2 CONUL

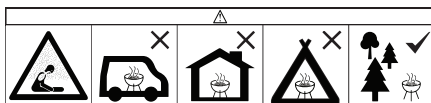
- 8.2.1** Îndepărtați cenușa după fiecare utilizare pentru a preveni înfundarea conului. Dacă cenușa umedă este lăsată pentru o perioadă prea lungă în con sau dacă Unitatea de Gătit OFYR se află într-o regiune foarte umedă sau sărată, se pot forma bucăți de oțel atât în interiorul, cât și în exteriorul conurilor de oțel Corten. Aceste bucăți pot fi ușor îndepărtate cu ajutorul spatulei.
- 8.2.2** Cenușa și cărbunele pot rămâne fierbinți o perioadă lungă de timp. Uneori chiar și mai multe zile. Prin urmare, înainte de a arunca cenușa într-un coș obișnuit, pune-o întotdeauna mai întâi într-un coș gol de zinc sau oțel și aruncă apă peste ele pentru a le umezi complet. Abia apoi aruncă-le în coșul tău obișnuit.

8.3 BAZA

- 8.3.1** În timpul gătitului, pot apărea stropi de ulei pe bază. Stropii de ulei nu pot fi îndepărtați de pe baza de oțel Corten. Cu toate acestea, întreaga bază de oțel Corten poate fi tratată cu ulei folosind un ștergar de bucătărie, făcând astfel stropii invizibili. Această tratament va face întreaga bază mai întunecată. Când plouă, apa ușor unsuroasă poate curge de pe baza Corten, ceea ce poate petește permanent suprafețele de piatră sau lemn în tonuri deschise.
- 8.3.2** Oțelul corten este un metal care își datorează culoarea unui strat autoprotector de coroziune care se formează în mod natural în timp. Acest strat protejează oțelul împotriva perforării de rugină. Ne asigurăm că acest proces de coroziune a început deja în momentul în care primiți unitatea de gătit OFYR®. După livrare, mai sunt necesare încă 6 până la 12 luni pentru ca coroziunea inițială să se transforme într-un strat complet protector.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. OFYR® 75 CORTEN	209
1.1 OFYR® 75 Corten	209
1.2 Specifikationer	209
2. GARANTIVILLKOR PER ELEMENT	210
3. VIKTIG INFORMATION OCH VARNINGAR	211
4. MONTERING AV OFYR® 75 CORTEN	212
4.1 Inställning av plancha	213
5. LAGA MAT MED OFYR® 75 CORTEN	214
5.1 T Det bästa träet att använda	214
5.2 Bästa sättet att tända elden	214
5.3 Den bästa oljan att använda	215
6. FÖRSTA GÅNGEN MATLAGNING	215
6.1 Första eldning	215
6.2 Avlägsnande av fabriksolja från kokplattan	215
7. ALLMÄN PRODUKTSÄKERHET	216
8. UNDERHÅLL	217
8.1 Kokplattan	217
8.2 Konen	217
8.3 Basen	217



1. OFYR® 75 CORTEN

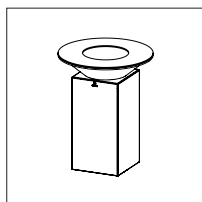
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN OFYR®-PRODUKT. VÅR KOLLEKTION HAR UTVIKLATS FÖR ATT SKAPA OFÖRGLÖMLIGA KULINARISKA STUNDER I DIN EGEN TRÄDGÅRD. MED MATERIAL AV HÖG KVALITET OCH EN IKONISK DESIGN HJÄLPER VI DIG ATT TA UTOMHUSMATLAGNING TILL NÄSTA NIVÅ.

INNAN DU BÖRJAR DIN OFYR-RESA REKOMMENDERAR VI ATT DU LÄSER DENNA MANUAL. MED DESSA TIPS OCH TRICKS KOMMER VI ATT HJÄLPA DIG MED ALLT FRÅN ATT TÄNDA DIN FÖRSTA ELD TILL UNDERHÅLL EFTER MATLAGNING. DU HITTAR OCKSÅ MONTERINGSANVISNINGAR, VIKTIG INFORMATION OCH GARANTIVILLKOR FÖR DIN OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten är instegsmodellen i OFYR-kollektionen. Den har en praktisk och kompakt design som passar perfekt i vilken trädgård eller uteplats som helst. Med sin mindre storlek tar OFYR® 75 Corten inte upp för mycket plats, samtidigt som den plattformliknande matlagningssytan fortfarande erbjuder gott om utrymme för att förbereda dina favoriträtter. Den här modellen passar grupper om 4-6 personer åt gången, vilket gör den idealisk för små familjesammankomster och vardagsmatlagning.

Matlagningssenheten har ett innovativt luftflödessystem som förbättrar förbränningen av trä och begränsar rökutvecklingen. Tack vare detta system blir också matlagningsskivan snabbare varm och behåller en jämn och hög temperatur. Basen för matlagningssenheten består av 5 separata delar och bör monteras av konsumenten med de medföljande 8 muttrarna.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 SPECIFIKATIONER

Material matlagningsplatta	Stål
Material bas	Cortenstål
Tjocklek matlagningsplatta	8 mm
Tjocklek kon	2 mm
Tjocklek bas	1,5 mm
Diameter matlagningsplatta	75 cm
Vikt	60 kg

2. GARANTIVILLKOR PER ELEMENT

Begränsad livstidsgaranti gäller för material och konstruktion av alla OFYR® Cooking-enheter för ursprungliga köpare eller ägare, förutsatt att de köpte sin enhet från en auktoriserad återförsäljare och registrerade sin garanti på det krävda sättet genom OFYR Club på www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Matlagningsplatta	5 år	3 år
Kon i cortenstål	2 år	1 år
Kon i cortenstål	5 år	3 år

Denna garanti täcker tillverkningsfel. Den gäller för de ursprungliga köparna eller ägarna av en OFYR®-spisenhet som tillhandahålls:

- De köpte sin produkt från OFYR® eller en auktoriserad återförsäljare.
- De har använt och underhållit sin produkt enligt anvisningarna i denna handbok.

EJ OMFATTAS AV GARANTIEN

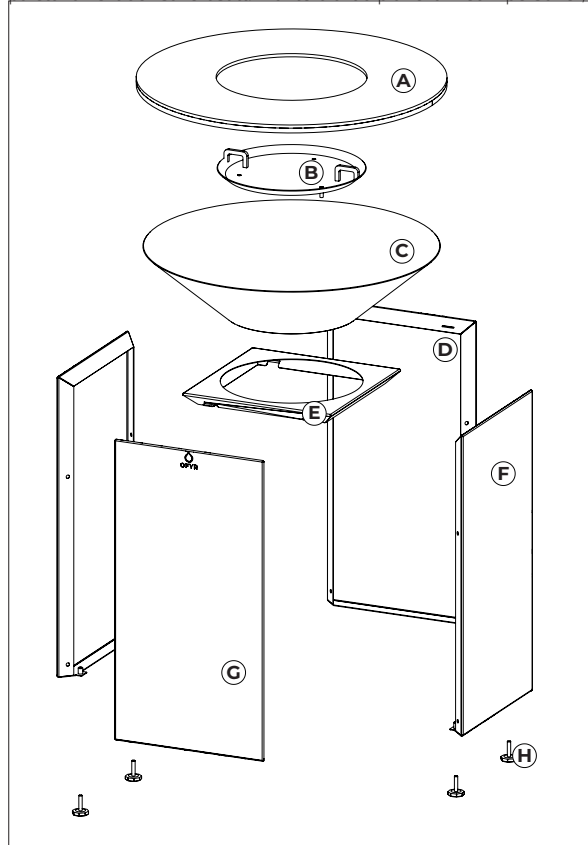
- Slitage, korrosion, deformation och missfärgning av delar som utsätts för eld.
- Korrosion och missfärgning orsakad av yttre påverkan.
- Visuella oregelbundenheter som är inneboende i tillverkningsprocessen.
- Skador som orsakats av att våra instruktioner för avsedd användning och underhåll inte följts.

3. VIKTIG INFORMATION OCH VARNINGAR

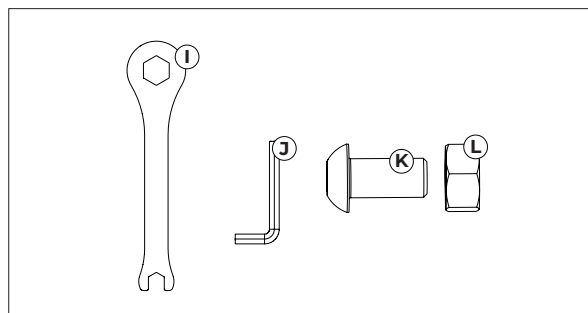
- 3.1 VARNING!** Läs igenom denna manual noggrant. Den innehåller information om korrekt montering och säker användning av grillen. Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder grillen. Spara denna manual för framtida referens.
- 3.2 VARNING!** Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brand, explosion eller brandrisk, vilket kan orsaka egendomsskada, personskada, eller död.
- 3.3 KOLED-MONOXYDRISK!** Förbränning av trä avger kolmonoxid, vilket är luktfritt och kan orsaka död. Använd endast denna plancha utomhus och se till att det finns tillräcklig ventilation.
- 3.4 VARNING!** Använd inte sprit eller bensen för tändning eller återtändning! Använd enbart brandtändare som efterlever EN 1860-3!
- 3.5 ANVÄND INTE INOMHUS!** Använd inte planchaen i en trång och/eller beboelig plats, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning och död.
- 3.6 VARNING!** Denna plancha kommer att bli mycket varm, flytta den inte under användning.
- 3.7 VARNING!** Förvara utom räckhåll för barn och djur.
- 3.8** Börja inte tillagningen innan bränslet har en beläggning av aska.
- 3.9** Använd inte planchan inomhus eller på något annat än OFYR-produkter.
- 3.10** För att förhindra bildandet av skarpa kanter på den stålbelagda kokplattan på din OFYR® Cooking Unit, rulla inte kokplattan under transport. På grund av skarpa kanter kan toppen inte längre skrapas ordentligt med en stekspade.
- 3.11** Cortenstålelement kan orsaka orangea fläckar på kläder, hud och ytan de står på. När det regnar kan korrosivt vatten rinna av dessa element, vilket kan permanent fläcka ljusa sten- eller trätytor.
- 3.12** Enhetens färg kan ändras över tiden eftersom korrosionsprocessen kanske ännu inte har fullt utvecklats. Vi ansvarar inte för några färgändringar.
- 3.13** Eventuella Corten-stålelement som är mindre korroderade än andra vid leverans är inte berättigade till utbyte. Alla komponenter kommer att naturligt korrodera över tiden under påverkan av vädret. Vi ansvarar inte för några skillnader i korrosion mellan olika element.

4. MONTERING AV OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten är inte monterad vid leverans. Följ våra instruktioner för att montera din matlagingsenhet på ett korrekt och säkert sätt. Montera alltid plancha med 2 personer, eftersom vissa delar är mycket tunga.



- A. Plancha-platta
- B. Airflow Plate
- C. Kon
- D. Stativtopp
- E. Stativ baksida
- F. Stativsida
- G. Stativfram
- H. Justerbara fötter x4
- I. Skiftnyckel
- J. Insexnyckel
- K. Bult x8
- L. Mutter x8



4.1 INSTÄLLNING AV PLANCHA

- 4.1.1 Använd alltid planchaen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandskyddskoder.
- 4.1.2 Kontrollera alltid alla muttrar, skruvar, och bultar före användning, för att säkerställa att de sitter fast ordentligt.
- 4.1.3 Ha ett avstånd på minst 3 meter till alla brännbara material, t.ex. trä, torra plantor, gräs, borste, papper eller duk.
- 4.1.4 Håll minst ett avstånd på 3 meter från överhängande konstruktioner, t.ex. väggar, skenor eller andra konstruktioner.
- 4.1.5 Ha alltid tillgänglig en brandborttagare (BC eller ABC) medan du använder planchaen.
- 4.1.6 Planchaen måste installeras på en säker och jämn bas innan användning.
- 4.1.7 Använd inte planchaen på trä- eller brandfarliga ytor.
- 4.1.8 Var alltid försiktig med att flytta eller justera någon del av planchaen, det finns risk för inklämning.
- 4.1.9 Produkten bör vara horisontellt justerad innan användning.
- 4.1.10 Se till att luftströmsplattan är installerad och justerad i mitten av konen innan du använder produkten.
- 4.1.11 Placera inte planchan på eller nära brandfarliga ytor.
- 4.1.12 Se till att produkten placeras på en platt yta innan du använder den.
- 4.1.13 Kontrollera om alla skruvar är åtdragna efter att produkten har flyttats.
- 4.1.14 Hantera med försiktighet; produkten har skarpa kanter.
- 4.1.15 Se till att produkten är korrekt placerad före och under användning.
- 4.1.16 Flytta inte OFYR® Cooking Units efter att de har ställts upp. Detta kan skada de justerbara fötterna eller nittarna som de är fästa med. När du flyttar produkten, montera först isär och bygg sedan upp igen.
- 4.1.17 Använd inte de justerbara fötterna för att ändra höjden på din OFYR® Cooking Unit, använd dem endast för att jämna ut plattan. Enheten kan bli instabil om de justerbara fötterna förlängs med mer än 10 mm.

5. LAGA MAT MED OFYR® 75 CORTEN

DE TIPS OCH TRICKS SOM NÄMNS I DETTA AVSNITT FÖRKLARAS OCKSÅ I VIDEOER SOM FINNS TILLGÄNGLIGA PÅ WWW.OFYR.COM.

Användning av alkohol, receptbelagda eller icke-receptbelagda läkemedel kan påverka användarens förmåga att montera eller säkert använda planchaen. Fyll aldrig planchaen med för mycket trä. Detta kan orsaka allvarliga skador samt skador på planchaen.

.....

5.1 T DET BÄSTA TRÄET ATT ANVÄNDA

- 5.1.1 Vi rekommenderar att använda en mjukare typ av trä enligt ditt önskemål. Vi avråder från de flesta typer av hårt trä eftersom de brinner vid högre temperaturer och kan orsaka skada på planchaen.
 - 5.1.2 Lägg inte mer än 6 träbitar i konen på en gång.
 - 5.1.3 Se till att veden är helt torr innan du tänder på det. Vi rekommenderar en fukthalt på högst 20%.
 - 5.1.4 OFYR rekommenderar att använda bok eller ask som bränsle, detta blir högkvalitativt kol när det brinner.
-

5.2 BÄSTA SÄTTET ATT TÄNDA ELDEN

- 5.2.1 Den idealiska vedstorleken är ca 10 x 30 cm. Vi avråder från att använda större stockar, eftersom dessa tenderar att fatta eld snabbt men i allmänhet inte brinner ner ordentligt på grund av brist på utrymme för syre i konen.
- 5.2.2 När det är kallt eller mycket blåsigt kan du behöva mer ved. Efter ca 3 timmar måste du tömma konen.
- 5.2.3 Stapla träbitarna två och två, som om du byggde en timmerstuga, med barken vänd utåt för att ytterligare förhindra rökutveckling.
- 5.2.4 Utomhustemperaturen är en viktig faktor för tiden som krävs för att värma matlagningsskivan ordentligt. Denna tid kan variera från 25-30 minuter under vår och sommar till 45-60 minuter under höst och vinter.
- 5.2.5 Beroende på väderförhållanden och utomhustemperaturen kommer matlagningsskivan att nå en temperatur på cirka 300°C på den inre kanten och cirka 200°C på den yttre kanten.
- 5.2.6 Once the fire is burning properly, spread the wood and coal under the edges of the cooking plate. Add new wood in the middle with the bark facing up. Repeat this process until you are done cooking.
- 5.2.7 är veden i din inledande eld brinner ordentligt, sprid ut den varma massan under kanterna på matlagningsskivan och lägg till ny ved i mitten med barken uppåt. Upprepa processen under hela den tid du vill hålla matlagningsskivan varm.

5.3 DEN BÄSTA OLJAN ATT ANVÄNDA

- 5.3.1** För de första 2 till 3 gångerna rekommenderas att använda olivolja. Denna olja har en lägre förbränningspunkt, vilket hjälper till att bilda en fin brunsvart nyans på kokplattan.
- 5.3.2** Efter de första 2 till 3 tillagningarna rekommenderar vi att du använder oljor med en högre förbränningspunkt. Solrosolja eller jordnötsolja är exempel på oljor som tål den höga temperaturen i elden.
-

6. FÖRSTA GÅNGEN MATLAGNING

6.1 FÖRSTA ELDNING

- 6.1.1** Spisenhetens kokplatta är tillverkad av stål. Vid tillverkningen är plattan något nedtryckt på mitten för att överflödigt köttsaft ska rinna ner i elden när du lagar mat. Värmen från elden kommer att få kokplattan att böjas nedåt ytterligare.
- 6.1.2** Den första elden bör hållas liten i cirka 30 minuter för att stålet ska sätta sig. Om du tänder en för stor eld under den första användningen av din OFYR®-spisenhet kan det leda till att kokplattan böjs för mycket under framtida användning.
- 6.1.3** I vissa fall buktar kokplattan ut på mitten och blir konvex. Om detta händer ska du kontakta butiken där du köpte din matlagningsenhet eftersom det innebär att stålet är felaktigt belastat.
-

6.2 AVLÄGSNANDE AV FABRIKSOLJA FRÅN KOKPLATTAN

- 6.2.1** Vid leverans är kokplattan täckt av ett skyddande lager fabriksolja. Innan din matlagningsenhet är klar att användas måste detta lager avlägsnas.
- 6.2.2** Tänd din första brasa och värme upp kokplattan ordentligt. Ringla över lite olivolja och sprid ut den över plattan med en kökshandduk eller vit trasa. Olivoljan blandas med fabriksoljan och gör det lättare att avlägsna den. Skrapa rent plattan med stekspaden. Observera: Om kokplattan inte är ordentligt uppvärmd kommer oljan att bli en klibbig svart substans som är svår att avlägsna.
- 6.2.3** Upprepa dessa steg ca 2 till 3 gånger tills det som skrapas bort är beige istället för svart.
- 6.2.4** När kokplattan är ren är den redo att användas. Dags att droppa på ett nytt lager olivolja och börja laga mat!

7. ALLMÄN PRODUKTSÄKERHET

- 7.1 I händelse av olje- eller fettbrand, försök inte att släcka med vatten. Ring genast räddningstjänsten. Användning av en 'BC' eller 'ABC' brandkåar kan i vissa situationer begränsa branden.
- 7.2 Planchaen har en öppen låga. Håll händer, hår och ansikte borta från lågan. LEAN INTE över planchaen när du tänder den eller när den används. Löst hår och kläder kan börja brinna.
- 7.3 Använd inte planchaen utan användning av lämpliga skyddshandskar.
- 7.4 Läs alltid manualen för skyddshandskarna som används, och respektera dess begränsningar.
- 7.5 När du hanterar varma metallkomponenter som grillen eller planchaen, använd lämpliga skyddshandskar OCH använd långa och stadiga verktyg som en lämplig tång.
- 7.6 Lämna aldrig planchaen oövervakad medan den är tänd.
- 7.7 Var försiktig när du avlägsnar mat från grillen. Alla ytor är VARMA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/vantar och långa robusta matlagningsverktyg som skydd mot varma ytor eller stänk från matlagningssvetskor.
- 7.8 Släck aldrig elden med vatten, det kan skada planchaen. Låt elden brinna tills den slocknar av sig själv. Detta kan ta lite tid.
- 7.9 Rengör och förvara planchaen endast när den har svalnat helt till omgivningstemperatur.
- 7.10 Använd inte mer olja än nödvändigt vid matlagning på plancha, då detta kan orsaka lågor.
- 7.11 Var försiktig med rök från trä, då detta kan orsaka ögonirritation.
- 7.12 Överbelasta inte den ena sidan av planchan med mer än 15 kg.
- 7.13 Produkten håller sig varm under lång tid efter användning. Låt produkten svalna helt före förvaring eller placering nära brandfarliga ytor.
- 7.14 Håll löst hår eller kläder borta från produkten.

8. UNDERHÅLL

Oavsett om du lagar mat utomhus varje dag eller bara på helgerna är det viktigt att underhålla din matlagingsutrustning ordentligt. Genom att följa dessa tips kommer du att kunna njuta av din matlagingsenhet under många år framöver. För videohandledning kan du besöka www.ofyr.com.

8.1 KOKPLATTAN

- 8.1.1** Om du använder din OFYR® Matningsenhet mycket, kommer ett jämnt lager av kol att byggas upp på matningsplattan, vilket gör den extra slät och extra bekväm att använda. Från tid till annan kan detta lager lossna på vissa ställen. När du ser flisor på ytan, skrapa helt enkelt av flisorna med en spatel och smörj på ny olja. Lagret av kolrester kommer gradvis att förnya sig på detta sätt.
- 8.1.2** Kokplattan är tillverkad av svart stål och kommer att korrodera om olja inte bakas in ordentligt i den. När oljan har bakats in ordentligt kommer endast mindre korrosion att utvecklas. När stekplattan inte används under längre perioder rekommenderar vi att behandla den med olja varje 15-30 dagar. Eftersom det inte är så enkelt att behandla en kall stekplatta med matolja, är det mer effektivt att använda en sprayflaska med stekpannebelägg.
- 8.1.3** Täck över kokplattan med de skyddande OFYR®-produkterna för extra skydd.

8.2 KONEN

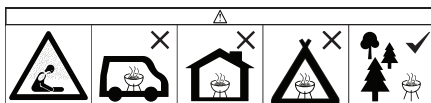
- 8.2.1** Ta bort askan efter varje användning för att förhindra att konen täpps igen. Om våt aska lämnas i konen under en alltför lång period eller om OFYR Cooking Unit är i en mycket våt eller salt region, kan stålspån bildas både på insidan och utsidan av Corten-stålkoner.
- 8.2.2** Aska och kol kan förbli heta under lång tid. Ibland även i flera dagar. Därför, innan du gör dig av med askan i en vanlig soptunna, lägg den alltid först i en tom zink- eller ståltunna och häll vatten över den så att den blir helt blöt. Först då kan du göra dig av med den i din vanliga soptunna.

8.3 BASEN

- 8.3.1** Medan matolja kan stänka på basen. Matoljestänk kan inte tas bort från Corten stålbasen. Hela Corten stålbasen kan dock behandlas med olja med hjälp av en kökshandduk, vilket gör stänken osynlig. En sådan behandling kommer att göra hela basen mörkare. När det regnar kan lätt fet vatten rinna av Corten basen, vilket kan permanent fläcka ljusa sten- eller trätor.
- 8.3.2** Cortenstål är en metall som får sin färg av ett självskyddande korrosionsskikt som bildas naturligt med tiden. Detta skikt skyddar stålet mot rostangrepp. Vi ser till att denna korrosionsprocess redan har startat när du får din OFYR®-spisenhet. Efter leveransen tar det ytterligare 6 till 12 månader innan den första korrosionen omvandlas till ett helt skyddande skikt.

OBSAH

1. OFYR® 75 CORTEN	219
1.1 OFYR® 75 Corten	219
1.2 špecifikácie	219
2. ZÁRUKOVÉ PODMIENKY	220
3. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A UPOZORNENIA	221
4. MONTÁŽ OFYR® 75 CORTEN	222
4.1 Nastavenie planchy	223
5. VARENIE S OFYR® 75 CORTEN	224
5.1 Najlepšie drevo na použitie	224
5.2 Najlepší spôsob rozsvietenia ohňa	224
5.3 Najlepší olej na použitie	225
6. VARENIE PO PRVÝ RAZ	225
6.1 Prvý oheň	225
6.2 Odstránenie továrenského oleja z varnej dosky	225
7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ PRODUKTU	226
8. ÚDRŽBA	227
8.1 Varná doska	227
8.2 Kužeľ	227
8.3 Základ	227



1. OFYR® 75 CORTEN

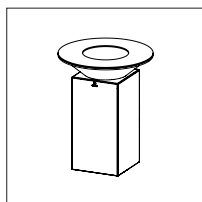
ĎAKUJEME VÁM ZA KÚPU PRODUKTU OFYR®. NAŠA KOLEKCIA BOLA VYTVORENÁ S CIEĽOM VYTVORENÍET UNIKÁTNÝCH KULINÁRSKYCH ZÁŽITKOV V VÁŠOM VLASTNOM ZÁHRADNOM PROSTREDÍ. S VYSOKO KVALITNÝMI MATERIÁLMI A IKONICKÝM DIZAJNOM VÁM POMÁHAME POSUNÚŤ VARENIE NA VONKAJŠOM OHNI NA ĎALŠIU ÚROVEŇ.

PREDTÝM, NEŽ SA VYDAJETE NA SVOJU CESTU S OFYR, DOPORUČUJEME VÁM PREČÍTAŤ SI TÚTO PRÍRUČKU. S TÝMITO RADAMI A TRIKMI VÁM POMÔŽEME SO VŠETKÝM, OD ZAPÁLENIA VAŠEJ PRVEJ OHNISKE AŽ PO ÚDRŽBU PO VARENÍ. TU NÁJDITE AJ INŠTRUKCIE NA MONTÁŽ, DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A PODMIENKY ZÁRUKY PRE VÁŠ OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten je model vhodný pre začiatočníkov v kolekcií OFYR. Má praktický, kompaktný dizajn, ktorý sa skvele hodí do každej záhrady alebo terasy. S menším rozmerom OFYR® 75 Corten nezaberá veľa miesta, pričom kovová platňa na varenie podobná planche stále ponúka dostatok priestoru na prípravu vašich obľúbených jedál. Tento model slúži pre skupiny 4-6 ľudí naraz, čo ho robí ideálnym pre malé rodinné stretnutia a každodenné varenie.

V matlacom zariadení sa nachádza inovatívny systém privodu vzduchu, ktorý zlepšuje spaľovanie dreva a obmedzuje tvorbu dymu. Vďaka tomuto systému sa aj varná doska rýchlejšie ohreje a udržiava konzistentne vysokú teplotu. Základ matlacieho zariadenia sa skladá z 5 samostatných častí a mal by byť montovaný spotrebiteľom s priloženými 8 maticami.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 ŠPECIFIKÁCIE

Materiál varná doska	Oceľ
Materiál základne	Cortenová oceľ
Hrúbka varnej dosky	8 mm
Hrúbka kužela	2 mm
Hrúbka základne	1,5 mm
Priemer varnej dosky	75 cm
Hmotnosť	60 kg

2. ZÁRUKOVÉ PODMIENKY

Obmedzená doživotná záruka platí pre materiál a konštrukciu všetkých varných jednotiek OFYR® pre pôvodných kupujúcich a vlastníkov, za predpokladu, že svoj produkt zakúpili od autorizovaného predajcu a zaregistrovali svoju záruku v požadovanom spôsobe prostredníctvom OFYR Club na webovej stránke www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Varná doska	5 rokov	3 roky
Kužel z cortenovej ocele	2 roky	1 rok
Základňa z cortenovej ocele	5 rokov	3 roky

Táto záruka pokrýva výrobné chyby a platí pre pôvodných kupujúcich alebo vlastníkov varnej jednotky OFYR®, pokiaľ:

- Kúpili svoj produkt od OFYR® alebo od autorizovaného predajcu.
- Používali a udržiavali svoj produkt podľa pokynov uvedených v tejto príručke.

NIE JE POKRYTÉ ZÁRUKOU

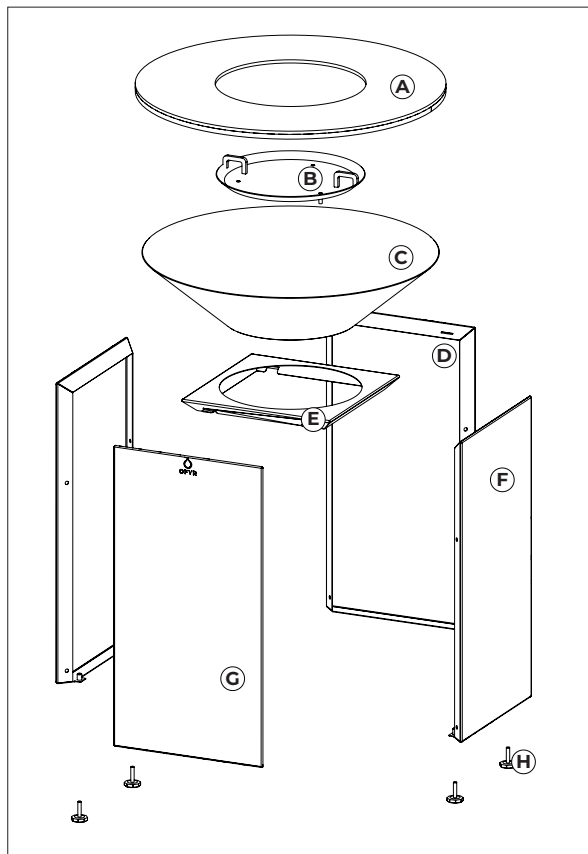
- Oder, korózia, deformácia a zmena farby dielov vystavených ohňu.
- Korózia a zmena farby spôsobená vonkajšími vplyvmi.
- Vizuálne nepravidelnosti, ktoré sú súčasťou výrobného procesu.
- Poškodenia spôsobené nesplnením našich pokynov pre určené použitie a údržbu.

3. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A UPOZORNENIA

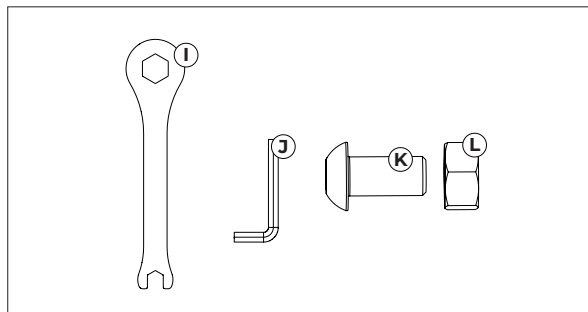
- 3.1 UPOZORNENIE!** Prosím, pozorne si prečítajte túto príručku, obsahuje informácie o správnom montáži a bezpečnom používaní grilu. Pred montážou a používaním grilu si prečítajte a dodržiavajte všetky upozornenia a pokyny. Túto príručku si uschovajte pre budúce použitie.
- 3.2 UPOZORNENIE!** Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k požiaru, výbuchu alebo nebezpečenstvu popálenia, ktoré môže spôsobiť poškodenie majetku, zranenie osôb alebo smrť.
- 3.3 NEBEZPEČENSTVO OTRAVY OXIDOM UHLÍKOVÝM!** Pri spaľovaní dreva vzniká oxid uhličitý, ktorý nemá zápach a môže spôsobiť smrť. Používajte túto grilovačku len vonku a zabezpečte primerané vetranie.
- 3.4 UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače v súlade s normou EN 1860-3!
- 3.5 NEPOUŽÍVAJTE VNÚTRI!** Nepoužívajte plachty v uzavretom a/alebo obývateľnom priestore, napríklad domy, stany, karavany, obytné prívěsy, člny. Hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhličitým a smrť.
- 3.6 UPOZORNENIE!** Táto plachta sa bude veľmi zahrievať, nech ju neposúvate počas prevádzky.
- 3.7 UPOZORNENIE!** Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- 3.8** Jedlo pripravujte až na horúcich uhlíkoch s vrstvou popola.
- 3.9** Nepoužívajte pláňšu vo vnútri ani na ničom inom ako na produktoch OFYR.
- 3.10** Aby ste zabránili tvorbe ostrých okrajov na plechu z ocele vašej OFYR® Cooking Unit, nekotúľajte plech počas prepravy. V dôsledku ostrých okrajov sa vrch už nemôže správne oškriabať špachtľou.
- 3.11** Prvky z cortenovej ocele môžu spôsobiť oranžové škvrny na oblečení, pokožke a povrchu, na ktorom stoja. Počas dažďa môže korózná voda odtekať z týchto prvkov, čo môže trvalo zafarbovať svetlé povrchy kameňa alebo dreva.
- 3.12** Farba zariadenia sa môže časom meniť, pretože proces korozie sa ešte nemusí úplne rozvinúť. Nezodpovedáme za žiadne zmeny farby.
- 3.13** Akékoľvek komponenty z Corten ocele, ktoré sú menej korozy ako iné pri doručení, nie sú oprávnené na výmenu. Všetky komponenty sa prirodzene skorodujú časom pod vplyvom počasia. Nezodpovedáme za žiadne rozdiely v korozii medzi rôznymi prvkami.

4. MONTÁŽ OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten nebude montovaný pri doručení. Prosím, postupujte podľa našich pokynov, aby ste správne a bezpečne zmontovali svoju varnú jednotku. Vždy montujte platňu na varenie so 2 osobami, pretože niektoré diely sú veľmi ťažké.



- A. Plancha platnička
- B. Airflow Plate
- C. Kužel
- D. Vrchná časť stojiska
- E. Zadná strana stojiska
- F. Strana stojiska
- G. Predná strana stojiska
- H. Nastaviteľné nohy x4
- I. Kľúč
- J. Imbusový kľúč
- K. Skrutka x8
- L. Matica x8



4.1 NASTAVENIE PLANCHY

- 4.1.1 Vždy používajte planchu v súlade s všetkými platnými miestnymi, štátnymi a federálnymi požiarnymi kódmi.
- 4.1.2 Pred každým použitím skontrolujte všetky matice, skrutky a nity, aby ste sa uistili, že sú pevne utiahnuté.
- 4.1.3 Dodržiavajte vzdialenosť minimálne 3 metre od všetkých horľavých materiálov, ako je drevo, suché rastliny, tráva, kefa, papier alebo plátno.
- 4.1.4 Dodržiavajte vzdialenosť minimálnu 3 metre od nadzemnej konštrukcie, stien, koľajníc alebo iných konštrukcií.
- 4.1.5 Pri používaní planchy vždy buďte k dispozícii hasiaci prístroj (BC alebo ABC).
- 4.1.6 Planča musí byť inštalovaná na stabilný a rovný povrch pred použitím.
- 4.1.7 Nepoužívajte planchu na drevených alebo horľavých povrchoch.
- 4.1.8 Vždy buďte opatrní pri pohybe alebo nastavovaní akéhokoľvek dielu planchy, hrozí nebezpečenstvo zovretia.
- 4.1.9 Produkt by mal byť pred použitím vodorovne vyrovnán.
- 4.1.10 Uistite sa, že doska pre prietok vzduchu je nainštalovaná a zarovnaná uprostred kužela pred použitím produktu.
- 4.1.11 Neumiestňujte pláňšu na alebo blízko horľavých povrchov.
- 4.1.12 Uistite sa, že produkt je umiestnený na rovnej ploche pred použitím.
- 4.1.13 Skontrolujte, či sú všetky skrutky utiahnuté po presunutí produktu.
- 4.1.14 S výrobkom manipulujte opatrne, má ostré hrany.
- 4.1.15 Pred použitím a počas používania výrobku sa uistite, že je správne umiestnený.
- 4.1.16 Neposúvajte jednotky OFYR® Cooking po ich nastavení. To môže spôsobiť poškodenie nastaviteľných nôh alebo nýtových matic, ktorými sú pripevnené. Pri presune produktu ho najprv rozbite a potom opäť zostavte.
- 4.1.17 Nepoužívajte nastaviteľné nohy na zmenu celkovej výšky vášho OFYR® Cooking Unit, používajte ich iba na vyrovnávanie platne. Jednotka sa môže stať nestabilnou, ak sú nastaviteľné nohy predĺžené o viac ako 10 mm.

5. VARENIE S OFYR® 75 CORTEN

RADY A TRIKY, KTORÉ SÚ UVEDENÉ V TEJTO SEKCIÍ, SÚ TIEŽ VYSVETLENÉ VO VIDEÁCH, KTORÉ SÚ K DISPOZÍCII NA WEBOVEJ STRÁNKE WWW.OFYR.COM.

Užívanie alkoholu, liekov na predpis alebo bez predpisu môže oslabiť schopnosť používateľa montovať alebo bezpečne prevádzkovať planču. Nikdy nepreplňujte planču drevom. Toto môže spôsobiť vážne zranenie a poškodenie planchy.

.....

5.1 NAJLEPŠIE DREVO NA POUŽITIE

- 5.1.1 Odporúčame používať mäkšie druhy dreva podľa vášho výberu. Odporúčame sa vyhýbať väčšine druhov tvrdého dreva, pretože horia pri vyšších teplotách a môžu spôsobiť poškodenie planchy.
 - 5.1.2 Nepreťažujte kužeľ viac ako 6 kusmi dreva naraz.
 - 5.1.3 Uistite sa, že drevo je úplne suché pred jeho rozsvietením. Odporúčame maximálny obsah vlhkosti 20 %.
 - 5.1.4 OFYR odporúča používať bukové alebo jaseňové drevo ako palivo, toto sa stáva vysokej kvality uhlím ri spaľovaní
-

5.2 NAJLEPŠÍ SPÔSOB ROZSVIETENIA OHŇA

- 5.2.1 Ideálna veľkosť polien na použitie je približne 10 x 30 cm. Nedoporučujeme používať väčšie polia, pretože tieto sa zvyknú rýchlo chytiť, ale obvykle sa nezapália poriadne kvôli nedostatku priestoru pre kyslík v kuželi.
- 5.2.2 Keď je chladno alebo veľmi veterno, môže byť potrebné viac dreva. Po približne 3 hodinách bude potrebné kužeľ vyprázdniť.
- 5.2.3 Kusy dreva kladte dva po dvoch, akoby ste stavali srub, s kôrou obrátenou von, aby sa ďalej predchádzalo tvorbe dymu.
- 5.2.4 Vonkajšia teplota je dôležitým faktorom pre čas, ktorý je potrebný na správne zohriatie varenej dosky. Tento čas sa môže líšiť od 25-30 minút počas jari a leta až po 45-60 minút počas jesene a zimy.
- 5.2.5 V závislosti na poveternostných podmienkach a vonkajšej teplote dosiahne varná doska teplotu okolo 300°C na vnútornej hrane a okolo 200°C na vonkajšej hrane.
- 5.2.6 Keď sa drevo z vášho počiatočného ohňa správne horí, rozložte horúcu masu pod okrajmi varnej dosky a pridajte nové drevo do stredu so zvrškom hore. Proces opakujte po celú dobu, kým chcete udržiavať varnú dosku horúcou.
- 5.2.7 V jeseni a zime bude potrebovať viac dreva na udržanie teploty varnej dosky. Keď je veterno, bude varná doska najhorúcejšia na strane, odkiaľ vietor odchádza od varnej jednotky. Vykompenzujte to tým, že posuniete viac horúcich uhliakov na opačnú stranu kužela.

5.3 NAJLEPŠÍ OLEJ NA POUŽITIE

- 5.3.1** Pre prvých 2 až 3 krát sa odporúča použiť olivový olej. Tento olej má nižší bod horenia, čo pomôže vytvoriť pekný hnedo-čierny odtieň na varnej doske.
- 5.3.2** Po prvých 2 až 3 krát varenia odporúčame používať oleje s vyšším bodom horenia. Príkladmi olejov, ktoré odolávajú vysokým teplotám ohňa, sú slnečnicový alebo arašidový olej.

6. VARENIE PO PRVÝ RAZ

6.1 PRVÝ OHEŇ

- 6.1.1** Varná doska varnej jednotky je vyrobená zo ocele. Počas výroby je doska mierne stlačená v strede, aby sa nadbytočné šťavy pri varení mohli odtiecť do ohňa. Teplo z ohňa spôsobí, že sa varná doska ešte viac ohnije smerom dolu.
- 6.1.2** Prvý oheň by mal byť počas približne 30 minút udržiavaný malý, aby sa oceľ mohla usadiť. Ak zapálite príliš veľký oheň počas prvého použitia svojej varnej jednotky OFYR®, môže to v budúcnosti spôsobiť prílišnú deformáciu varnej dosky.
- 6.1.3** V niektorých prípadoch sa môže stred varnej dosky vypnúť nahor a stať sa konvexným. Ak sa to stane, obráťte sa na obchod, kde ste zakúpili svoju varnú jednotku, pretože to znamená, že oceľ je nesprávne namáhaná.

6.2 ODSTRÁNENIE TOVÁRENSKÉHO OLEJA Z VARNEJ DOSKY

- 6.2.1** Varná doska bude počas doručenia pokrytá ochrannou vrstvou továrenského oleja. Pred tým, ako bude vaša varná jednotka pripravená na použitie, je potrebné túto vrstvu odstrániť.
- 6.2.2** Rozsviette svoj prvý oheň a dôkladne zahrejte varnú dosku. K nej pridajte trochu olivového oleja a rozotrite ho po doske kuchynským utierkou alebo bielou handrou. Olivový olej sa zmieša s továrenským olejom, čím sa uľahčí jeho odstránenie. Dosku potom vyčistíte špachtlou. Poznámka: keď nie je varná doska správne zohriata, olej sa stane lepkavou čiernou substanciou, ktorú je ťažké odstrániť.
- 6.2.3** Tieto kroky opakujte približne 2 až 3-krát, kým sa škrabance, ktoré odstránite, stanú béžové namiesto čiernych.
- 6.2.4** Keď je varná doska čistá, je pripravená na použitie. Je čas priliť novú vrstvu olivového oleja a začať variť!

7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PRODUKTU

- 7.1 V prípade požiaru oleja alebo tuku sa nepokúšajte hasiť vodou. Okamžite zavolajte hasičov. Použitie hasiaceho prístroja typu 'BC' alebo 'ABC' môže v niektorých prípadoch udržať oheň pod kontrolou.
- 7.2 Plancha má otvorený plameň. Držte ruky, vlasy a tvár mimo plameň. NEPRIKLANAJTE SA nad planchou pri jej zapínaní alebo pri používaní. Voľné vlasy a oblečenie môžu vzplanúť.
- 7.3 Nepoužívajte plachtu bez použitia vhodných ochranných rukavíc.
- 7.4 Vždy si prečítajte návod na používanie ochranných rukavíc a rešpektujte jeho obmedzenia.
- 7.5 Pri manipulácii s horúcimi kovovými časťami, ako je gril alebo plancha, používajte vhodné ochranné rukavice A POUŽITE dlhé a pevné nástroje ako napríklad vhodnú klešť.
- 7.6 Nikdy nechajte plachtu bez dozoru, keď je rozsvietená.
- 7.7 Aveți grijă când scoateți alimentele de pe grătar. Toate suprafețele sunt FIERBINȚI și pot cauza arsuri. Utilizați mănuși de protecție/mănuși cu un deget și instrumente de gătit lungi și robuste pentru protecție împotriva suprafețelor fierbinți sau împotriva stropirii cu lichide de gătit.
- 7.8 Nikdy nehas, oheň vodou, môže to poškodiť plachtu. Nechaj oheň horieť, kým nezhasne sám od seba. To môže chvíľu trvať.
- 7.9 Čistite a skladajte plachtu iba vtedy, keď úplne vychladne na okolitú teplotu.
- 7.10 Pri varení na pláni nepoužívajte viac oleja, než je potrebné, pretože to môže spôsobiť plamene..
- 7.11 Buďte opatrní na dym z dreva, pretože môže spôsobiť podráždenie očí.
- 7.12 Nepreťažujte jednu stranu pláni viac ako 15 kg.
- 7.13 Výrobok zostáva po použití dlho horúci. Pred uskladnením alebo umiestnením v blízkosti horľavých povrchov nechajte výrobok úplne vychladnúť.
- 7.14 držujte voľné vlasy alebo oblečenie mimo dosahu výrobku.

8. ÚDRŽBA

Či už varenie vonku praktizujete každý deň alebo len počas víkendov, je dôležité správne udržiavať svoju varnú jednotku. Nasledovaním týchto tipov budete môcť svoju varnú jednotku využívať mnoho rokov. Pre video návody môžete navštíviť webovú stránku www.ofyr.com.

8.1 VARNÁ DOSKA

- 8.1.1** Ak často používate svoju OFYR® Kuchynskú jednotku, na varení sa bude vytvárať hladká vrstva uhlíka, čo ju robí extra hladkou a extra pohodlnou na použitie. Občas sa táto vrstva môže oddeliť na niektorých miestach. Keď zbadáte drobné čipy na povrchu, jednoducho ich oškrabte špachtľou a natrite novým olejom. Vrstva uhlíkových zvyškov sa týmto spôsobom postupne obnoví.
- 8.1.2** Varná doska je vyrobená z čiernej ocele a ak sa do nej riadne nezapečie olej, skoroduje. Keď sa olej do ocele riadne zapečie, vznikne len malá korózia. Ak sa varná doska dlhšie nepoužíva, odporúčame ju každých 15 až 30 dní ošetriť olejom. Na studenú varnú dosku je ťažké rozotrieť olej, preto odporúčame namiesto toho použiť fľašu s rozprašovačom s panvicovým náterom.
- 8.1.3** Na dodatočnú ochranu zakryte varnú dosku ochrannými výrobkami OFYR®.

8.2 UŽEL'

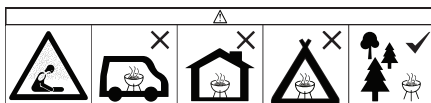
- 8.2.1** Po každom použití odstráňte popol, aby ste zabránili upchatiu kužeľa. Ak je vlhký popol na kone príliš dlhý čas alebo je OFYR® cooking unit v veľmi vlhkom alebo soľnom regióne, mohlo by dôjsť k ocelným čipom na oboch stranách corten strojárne. Tie to čipy možno jednoducho odstrániť so spatulou.
- 8.2.2** Zvyšky a uhlie môžu zostať horúce po dlhú čas. Niekedy aj viac dní. Preto predtým, než sa rozložíš s odpadkami v bežnom koši, vlož ich vždy najprv do prázdneho koša zinku alebo ocele a pridej na ne vodu, aby sa úplne zmokratili. Až potom ich vyhod' do bežného koša.

8.3 ZÁKLAD

- 8.3.1** Počas varenia sa môžu na základňu tlačiť olejové stopy. Olejové stopy sa nedajú odstrániť z ocele Corten. Celá základňa z ocele Corten však môže byť ošetrovaná olejom pomocou kuchynskej handričky, čím sa stopy stávajú neviditeľnými. Takýmto spôsobom sa celá základňa ztmavne. Pri daždi sa z Cortenovej základne môže valiť mierne masťná voda, ktorá môže trvalo zašpiniť svetlé kamenné alebo drevené povrchy.
- 8.3.2** Cortenová oceľ je kov, ktorý svoju farbu dlhodobo získava vďaka samoobránnému náteru korózie, ktorý sa prirodzene vytvára v priebehu času. Táto vrstva chráni oceľ pred hrdzavením. Zabezpečujeme, že tento proces korózie už začal doba, kým dostanete svoju varnú jednotku OFYR®. Po doručení trvá ďalších 6 až 12 mesiacov, kým sa začne pôvodná korózia meniť na plne ochrannú vrstvu.

ЗМІСТ

1. OFYR® 75 CORTEN	229
1.1 OFYR® 75 Corten	229
1.2 характеристики	229
2. УМОВИ ГАРАНТІЇ	230
3. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ	231
4. ЗБІРКА OFYR® 75 CORTEN	232
4.1 Налаштування планчи	233
5. ГОТУВАННЯ З OFYR® 75 CORTEN	234
5.1 Найкраща деревина для використання	234
5.2 Найкращий спосіб запалити вогонь	234
5.3 Найкраща олія для використання	235
6. ПЕРША ПРОБНА ГОТУВАННЯ	235
6.1 Перший вогонь	235
6.2 Видалення заводської олії з приготувальної плити	235
7. ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ	236
8. УТРИМАННЯ	237
8.1 Приготувальна плита	237
8.2 КОНУС	237
8.3 ОСНОВА	238



1. OFYR® 75 CORTEN

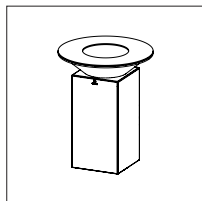
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКТУ OFYR®. НАША КОЛЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕНА ДЛЯ СТВОРЕННЯ НЕЗАБУТНІХ КУЛІНАРНИХ МОМЕНТІВ У ВАШОМУ ВЛАСНОМУ САДУ. З ВИСОКОЯКІСНИМИ МАТЕРІАЛАМИ ТА ІКОНІЧНИМ ДИЗАЙНОМ МИ ДОПОМАГАЄМО ВАМ ПІДНЯТИ ВИЛІТНЕ ПЕЧІННЯ НА НОВИЙ РІВЕНЬ.

ПЕРЕДТИМ, ЯК РОЗПОЧАТИ СВІЙ ШЛЯХ З OFYR, МИ РЕКОМЕНДУЄМО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМ ПОСІБНИКОМ. З ЦИМИ ПОРАДАМИ І ПРИЙОМАМИ МИ ДОПОМОЖЕМО ВАМ З УСІМ, ВІД ЗАПАЛЮВАННЯ ПЕРШОГО ВОГНЮ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ГОТУВАННЯ. ВИ ТАКОЖ ЗНАЙДЕТЕ ІНСТРУКЦІЇ З ЗБІРКИ, ВАЖЛИВУ ІНФОРМАЦІЮ ТА УМОВИ ГАРАНТІЇ ДЛЯ ВАШОГО OFYR® 75 CORTEN.

1.1 OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten - це вступний модель у колекції OFYR. Він має практичний, компактний дизайн, який ідеально підходить для будь-якого саду або патіо. Завдяки своїм меншим розміром OFYR® 75 Corten не займає багато місця, а поверхня для приготування страв, схожа на планшу, все ще надає вдосталь місця для приготування ваших улюблених страв. Ця модель обслуговує групи від 4 до 6 осіб одночасно, що робить її ідеальною для невеликих родинних зустрічей та повсякденного готування.

Пристрій для приготування страв має інноваційну систему подачі повітря, яка покращує згоряння деревини та обмежує утворення диму. Завдяки цій системі, приготувальна плита також нагрівається швидше і підтримує постійно високу температуру. Основа приготувального пристрою складається з 5 окремих частин і має бути зібрана споживачем за допомогою включених 8 гайок.



OFYR® 75 CORTEN

1.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ

Матеріал приготувальної плити	Сталь
Матеріал основи	Кортен сталь
Товщина приготувальної плити	8 mm
Товщина конусу	2 mm
Товщина основи	1,5 mm
Діаметр приготувальної плити	75 cm
Вага	60 kr

2. УМОВИ ГАРАНТІЇ

Обмежена пожиттєва гарантія поширюється на матеріал та конструкцію всіх приготувальних пристроїв OFYR® для оригінальних покупців та власників, за умови, що вони придбали свій продукт у офіційного дилера та зареєстрували гарантію в необхідному порядку через OFYR Club на веб-сайті www.ofyr.club

	B2C	B2B
Плита для приготування їжі	5 років	3 роки
Конус з кортенової сталі	2 роки	1 рік
Основа з кортенової сталі	5 років	3 роки

Ця гарантія покриває дефекти виробництва і застосовується до оригінальних покупців або власників приготувального пристрою OFYR® за наступними умовами:

- Вони придбали свій продукт від OFYR® або від авторизованого дилера.
- Вони використовували та обслуговували свій продукт відповідно до інструкцій у цьому посібнику.

НЕ ПОКРИТО ГАРАНТІЄЮ:

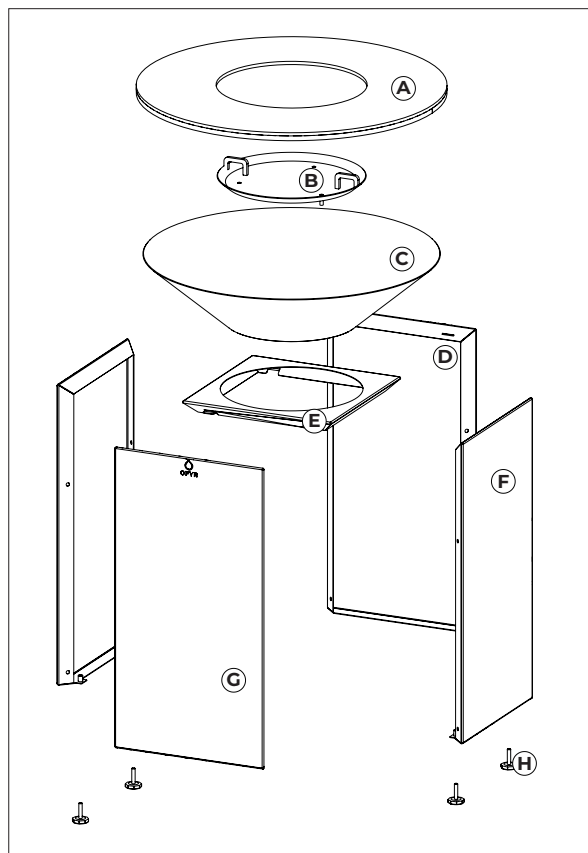
- Знос, корозія, деформація і зміна кольору деталей, що відкриті впливом вогню.
- Корозія та зміна кольору, спричинена зовнішніми впливами.
- Візуальні нерівності, які є властивими процесу виробництва.
- Пошкодження, спричинені невиконанням наших інструкцій щодо призначеного використання і обслуговування.

3. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ

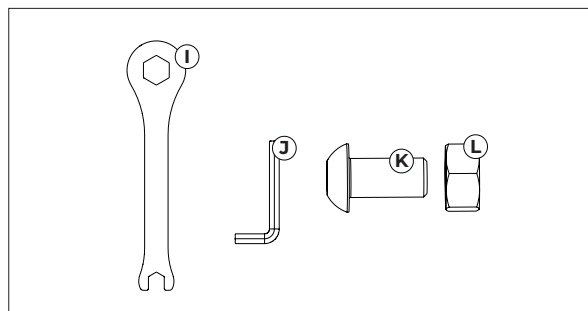
- 3.1 ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник, він містить інформацію про правильну збірку та безпечне використання барбекю. Будь ласка, прочитайте та дотримуйтесь всіх попереджень та інструкцій перед збиранням та використанням барбекю. Збережіть цей посібник для майбутньої відсилки.
- 3.2 УВАГА!** Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі, вибуху або створити небезпеку займання, що може спричинити пошкодження майна, травмування або смерті.
- 3.3 НЕБЕЗПЕКА ОТРУЄННЯ ВУГЛЕКИСНИМ ГАЗОМ!** Під час спалювання дерева утворюється отруйний газ вуглекисний газ, який не має запаху і може призвести до смерті. Використовуйте цю планшету лише на вулиці та забезпечте належну вентиляцію.
- 3.4 УВАГА!** Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання або повторного розпалювання вогню! Використовуйте тільки засоби для розпалювання вогню, які відповідають стандарту EN 1860-3!
- 3.5 НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВСЕРЕДИНІ ПРИМІЩЕНЬ!** Не використовуйте планшету в замкнутому та/або придатному для проживання просторі, наприклад, будинках, наметах, караванах, автокемпери, човнах. Небезпека отруєння вуглецевим монооксидом та загроза смерті.
- 3.6 ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ця планча буде дуже гарячою, не переміщуйте її під час роботи.
- 3.7 УВАГА!** Тримайте дітей і домашніх тварин подалі.
- 3.8** Не починайте приготування, поки на паливі не з'явиться шар золи.
- 3.9** Не використовуйте планчу всередині приміщень або на чомусь іншому, крім продуктів OFYR.
- 3.10** Щоб запобігти утворенню палуб на краях сталевієї приготувальної пластини вашої кухонної одиниці OFYR®, не кочуйте приготувальну пластину під час транспорту. Внаслідок палуб верхній шар більше не можна належним чином очищати лопаткою.
- 3.11** Елементи з кортенової сталі можуть викликати помаранчеві плями на одязі, шкірі та поверхні, на якій вони стоять. Під час дощу корозійна вода може стікати з цих елементів, що може назавжди забарвити світлі кам'яні або дерев'яні поверхні.
- 3.12** Колір пристрою може змінитися з часом, так як процес корозії може ще не повністю розкритися. Ми не несемо відповідальності за будь-які зміни кольору.
- 3.13** Будь-які компоненти з кортенової сталі, які менше кородовані, ніж інші при поставці, не підлягають заміні. Всі компоненти з часом природньо кородуватимуть під впливом погоди. Ми не несемо відповідальності за будь-які різниці корозії між різними елементами.

4. ЗБІРКА OFYR® 75 CORTEN

OFYR® 75 Corten не буде складено під час доставки. Будь ласка, дотримуйтесь наших інструкцій щодо правильної та безпечної збірки вашого приготувального пристрою. Завжди збирайте планшу разом з 2 особами, оскільки деякі деталі дуже важкі.



- A. Планча плита
- B. Пластина з повітряним потоком
- C. Конус
- D. Верхній відсік підставки
- E. Задній відсік підставки
- F. Бічний відсік підставки
- G. Передній відсік підставки
- H. Регульовані ніжки x4
- I. Гайковий ключ
- J. Ключ шестигранний
- K. Болт x8
- L. Гайка x8



4.1 НАЛАШТУВАННЯ ПЛАНЧИ

- 4.1.1 Завжди використовуйте планчу відповідно до всіх відповідних місцевих, штатових та федеральних пожежних кодів.
- 4.1.2 Перед кожним використанням перевіряйте всі гайки, гвинти та болти, щоб переконатися, що вони надійно затягнуті.
- 4.1.3 Дотримуйтесь відстані принаймні 3 метри від усіх горючих матеріалів, таких як дерево, сухі рослини, трава, пензлі, папір або тканини.
- 4.1.4 Дотримуйтесь відстані принаймні 3 метри від надземних будівель, стін, поручнів або інших конструкцій.
- 4.1.5 Завжди тримайте біля себе вогнегасник (BC або ABC) під час роботи з планчою.
- 4.1.6 Планчу слід встановити на стійку і рівну основу перед використанням.
- 4.1.7 Не використовуйте планчу на дерев'яних або запальних поверхнях.
- 4.1.8 Завжди будьте обережні під час руху або налаштування будь-якої частини планчи, існує небезпека затиснення.
- 4.1.9 Продукт повинен бути горизонтально вирівняний перед використанням.
- 4.1.10 Переконайтеся, що пластина для потоку повітря встановлена та вирівняна по центру конуса перед використанням продукту.
- 4.1.11 Не розміщуйте планчу на або біля горючих поверхонь.
- 4.1.12 Переконайтеся, що продукт розташований на рівній поверхні перед використанням.
- 4.1.13 Перевірте, чи всі гайки стиснуті після переміщення продукту.
- 4.1.14 Будьте обережні; виріб має гострі краї.
- 4.1.15 Переконайтеся, що виріб правильно розташований до та під час використання.
- 4.1.16 Не переміщуйте одиниці готування OFYR® після їх встановлення. Це може призвести до пошкодження регульованих ніжок або гайок-рівнів, якими вони прикріплені. Під час переміщення продукту спочатку розіберіть, а потім зіберіть знову.
- 4.1.17 Не використовуйте регульовані ноги для зміни загальної висоти вашої одиниці OFYR® Cooking, використовуйте їх лише для вирівнювання пластини. Одиниця може стати нестабільною, якщо регульовані ноги виходять за межі 10 мм.

5. ГОТУВАННЯ З OFYR® 75 CORTEN

ПОРАДИ ТА ХИТРОЩІ, ЯКІ ЗГАДУЮТЬСЯ У ЦЬОМУ РОЗДІЛІ, ТАКОЖ ПОЯСНЕНІ У ВІДЕОРОЛИКАХ, ЯКІ ДОСТУПНІ НА ВЕБ-САЙТІ WWW.OFYR.COM.

Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність користувача до збирання чи безпечного використання планчи. Ніколи не завантажуйте планчу дровами надто повністю. Це може призвести до серйозних травм та пошкоджень планчі.

.....

5.1 НАЙКРАЩА ДЕРЕВИНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- 5.1.1 Ми рекомендуємо використовувати м'якший тип дерева за вашими уподобаннями. Ми відгукуємося від більшості типів твердого дерева, оскільки вони горять при вищих температурах і можуть пошкодити планчу.
 - 5.1.2 Не завантажуйте конус більш ніж 6 шматками дерева одночасно.
 - 5.1.3 Переконайтеся, що деревина повністю суха перед тим як розпалювати її. Ми рекомендуємо максимальний вміст вологості 20%.
 - 5.1.4 OFYR рекомендує використовувати бук або ясен як паливо, це перетворюється на високоякісне деревне вугілля під час спалювання.
-

5.2 НАЙКРАЩИЙ СПОСІБ ЗАПАЛИТИ ВОГОНЬ

- 5.2.1 Ідеальний розмір полінованих брусків для використання становить приблизно 10 x 30 см. Ми рекомендуємо утримуватися від використання більших брусків, оскільки вони швидко запалюються, але, як правило, не горять належним чином через відсутність простору для кисню в конусі.
- 5.2.2 Коли холодно або дуже вітряно, вам може знадобитися більше дров. Після приблизно 3 годин вам потрібно буде видалити залишки дров з конуса.
- 5.2.3 Вкладіть дерев'яні шматки по два, ніби ви будуєте хату з брусів (див. мал. 3), з корою назовні, щоб подальше запобігання утворенню диму.
- 5.2.4 Зовнішня температура є важливим фактором для часу, який потрібно для належного нагріву плити для готування. Цей час може варіюватися від 25-30 хвилин навесні та літку до 45-60 хвилин восени та взимку.
- 5.2.5 Залежно від погодних умов і зовнішньої температури, плита для приготування досягне температури близько 300°C на внутрішньому краї та близько 200°C на зовнішньому краї.
- 5.2.6 Коли дерево вашого початкового вогню гарно горить, розподіліть гарячу масу під краями плити для приготування та додайте нове дерево в середину з корою вгору. Повторіть процес протягом усього часу, який ви хочете зберігати плиту для приготування гарячою.

- 5.2.7** Восени і взимку для підтримання тепла приготувальної плити потрібно більше дров. Коли віє вітер, приготувальна плита буде найгарячішою на тій стороні, де вітер покидає приготувальний пристрій. Виправте це, переміщаючи більше гарячого вугілля на протилежний бік конуса.

5.3 НАЙКРАЩА ОЛІЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- 5.3.1** Перші 2-3 рази рекомендується використовувати оливкову олію. Ця олія має нижчу точку вибуху, що допоможе утворити гарний коричнево-чорний відтінок на приготувальній плиті.
- 5.3.2** Після перших 2-3 разів готування ми рекомендуємо використовувати олії з вищою точкою вибуху. Прикладами таких олій є соняшникова або арахісова олія, які можуть витримувати високу температуру вогню.

6. ПЕРША ПРОБНА ГОТУВАННЯ

6.1 ПЕРШИЙ ВОГОНЬ

- 6.1.1** Приготувальна плита приготувального пристрою виготовлена зі сталі. Під час виробництва плита трохи проковзується в середину, щоб допомогти збирати надлишковий сік під час готування. Тепло від вогню змусить приготувальну плиту ще більше згинатися вниз.
- 6.1.2** Перший вогонь слід розпалювати невеликим протягом приблизно 30 хвилин, щоб допомогти сталі встановитися. Якщо ви розпалите занадто великий вогонь під час першого використання вашого приготувального пристрою OFYR®, це може призвести до того, що приготувальна плита згинеться надто далеко під час подальшого використання.
- 6.1.3** У деяких випадках приготувальна плита виступає вгору в середині та стає опуклою. Якщо це трапиться, зверніться до магазину, де ви придбали свій приготувальний пристрій, оскільки це означає, що сталь неправильно навантажена.

6.2 ВИДАЛЕННЯ ЗАВОДСЬКОЇ ОЛІЇ З ПРИГОТУВАЛЬНОЇ ПЛИТИ

- 6.2.1** При доставці приготувальна плита буде покрита захисним шаром заводської олії. Перед тим як ваш приготувальний пристрій буде готовий до використання, цей шар потрібно видалити.
- 6.2.2** Розпаліть перший вогонь та ретельно розігрійте приготувальну плиту. Обережно облийте її оливковою олією та розподіліть її за допомогою кухонного рушника або білої тканини. Оливкова олія змішається з заводською олією, що полегшить її видалення. Зчистіть плиту за допомогою лопатки. Зверніть увагу: коли приготувальна плита не розігріта належним чином, олія стане липкою чорною речовиною, яку важко видалити.

- 6.2.3** Повторіть ці кроки близько 2-3 рази, доки з приготувальної плити не почнуть зніматися світлі злипки замість чорних.
- 6.2.4** Якщо приготувальна плита чиста, вона готова до використання. Пора обливати новий шар оливкової олії та починати готувати!
-

7. ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ

- 7.1** У випадку виникнення пожежі з маслом або жиром не намагайтеся загасити водою. Нерайно викличте пожежну службу. Використання вогнегасника типу 'BC' або 'ABC' може, в деяких обставинах, стримати вогонь.
- 7.2** Планча має відкрите полум'я. Тримайте руки, волосся та обличчя подалі від полум'я. НЕ НАГІНАЙТЕСЯ над планчою під час запалення або використання. Вільне волосся та одяг можуть загорітися.
- 7.3** Не використовуйте планчу без використання відповідних захисних рукавичок.
- 7.4** Завжди читайте інструкцію до захисних рукавичок і дотримуйтеся зазначених у ній обмежень.
- 7.5** Під час роботи з гарячими металевими деталями, такими як решітка чи планча, використовуйте відповідні захисні рукавички ТА ВИКОРИСТОВУЙТЕ довгі й міцні інструменти, наприклад, відповідну клещі.
- 7.6** Ніколи не залишайте планчу без нагляду, коли вона запалена.
- 7.7** Будьте обережні, знімаючи їжу з решітки гриля. Усі поверхні ГАРЯЧІ та можуть спричинити опіки. Використовуйте захисні рукавиці/перчатки та довгі міцні інструменти для приготування їжі, щоб забезпечити захист від гарячих поверхонь або бризок рідини від їжі.
- 7.8** Ніколи не гасіть вогонь водою, це може пошкодити планчу. Нехай вогонь горить, доки не погасне сам. Це може зайняти деякий час.
- 7.9** Чистіть та зберігайте планчу тільки тоді, коли вона повністю охолоне до температури навколишнього середовища.
- 7.10** Не використовуйте більше олії, ніж необхідно, під час готування на планчі, так як це може спричинити полум'я.
- 7.11** Будьте обережні з димом від дерева, оскільки він може спричинити подразнення очей.
- 7.12** Не навантажуйте одну сторону планчі більше 15 кг.
- 7.13** Після використання виріб тривалий час залишається гарячим. Перед зберіганням або розміщенням виробу поблизу легкозаймистих поверхонь дайте йому повністю охолонути.
- 7.14** Тримайте розпущене волосся або кінцівки одягу подалі від виробу.

8. УТРИМАННЯ

Незалежно від того, чи готуєте ви на вулиці щодня, чи лише на вихідних, важливо правильно доглядати за вашим приготувальним пристроєм. Дотримуючись цих порад, ви зможете насолоджуватися вашим приготувальним пристроєм протягом багатьох років. Для відеороків відвідайте www.ofyr.com.

8.1 ПРИГОТУВАЛЬНА ПЛИТА

- 8.1.1** якщо ви часто використовуєте свій OFYR® Кулінарний апарат, на кулінарній плиті накопичується гладкий шар вуглецю, що робить її особливо гладкою та зручною в експлуатації. Час від часу цей шар може відпадати на деяких місцях. Коли ви бачите стружки на поверхні, просто зірвіть їх за допомогою шпательки та намастіть новою олією. Шар вуглецевих залишків поступово поновиться цим способом..
- 8.1.2** Плита для приготування зроблена з чорної сталі і закорієні в случаї, якщо олія не забивається в неї правильно. Як лише олія була правильно випечена в неї, розвивається тільки невелика корозія. Коли плиту для приготування не використовують протягом тривалих періодів, ми рекомендуємо обробляти її олією кожних 15-30 днів. Тому що обробка холодної плити для приготування кулінарною олією не працює занадто легко, більш ефективним буде використання пульверизатора з покриттям для сковорідки.
- 8.1.3** Покрийте приготувальну плиту за допомогою захисних продуктів OFYR® для додаткового захисту.

8.2 КОНУС

- 8.2.1** Після кожного використання видаліть золу, щоб запобігти забрудненню конуса. Якщо мокрий попіл залишається на кону надтривали період або якщо об'єкт приготування офір знаходиться в дуже вологому або солоному регіоні, може бути створено сталеві скальки як на внутрішній, так і на зовнішній стороні конусів з кортенового сталі. Ці скальки легко видалити шпателем.
- 8.2.2** Зола і вугілля можуть залишатися гарячими протягом довгого часу. Іноді навіть протягом декількох днів. Тому перед тим, як звільнитися з золою в звичайній відрах для сміття, постав їх завжди спочатку у пусту касу з цинку або сталі та залий на них воду, щоб вони були повністю змокрені. Лиш потім видивись з ними в звичайній відрі для сміття.

8.3 ОСНОВА

- 8.3.1** Під час готування можуть виникнути бризки олії на підставці. Бризки олії не можна видалити з кортенової сталеві підставки. Проте всю кортенову сталеву підставку можна обробити олією за допомогою кухонної серветки, тим самим зробивши бризки невидимими. Таке оброблення зробить всю підставку темнішою. Під час дощу слабко жирна вода може стікати з кортенової підставки, що може назавжди забарвити світлі поверхні каменю або дерева.
- 8.3.2** Сталь Кортен - це метал, який свою колір завдячує самозахисному шару корозії, який природно утворюється з часом. Цей шар захищає сталь від прогнівання. Ми забезпечуємо, що цей процес корозії вже розпочався на момент отримання вами приготувального пристрою OFYR®. Після доставки пройде ще 6-12 місяців, щоб початкова корозія перетворилася в повноцінний захисний шар.

[illegible]

For further information, please contact one of
our official distributors or dealers.
www.ofyr.com/store-locator

Copyright Fyrno Group.

All rights reserved.

Fyron Group B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

+31 (0)165 74 31 10
customerservice.ofyr@fyrongroup.com
www.ofyr.com



The design of some OFYR products have EU registration
under no 02580431-0001/2, no 003122373-0001 and
no 007454590-0001. US Design Patents are registered
under no US D798099 S and no US D830095 S.

OKT 2023 - V01

