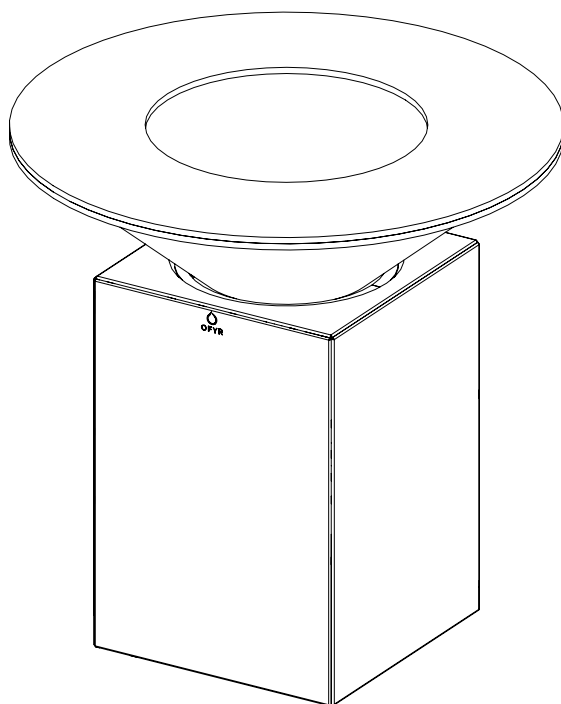




MANUAL



**OFYR
ANNIVERSARY
EDITION**



EN

6

AR

16

CZ

26

DE

36

DK

46

EE

56

ES

66

FI

76

FR

86

HR

96

HU106

IT116

LT126

LV136

NL146

NO156

PL166

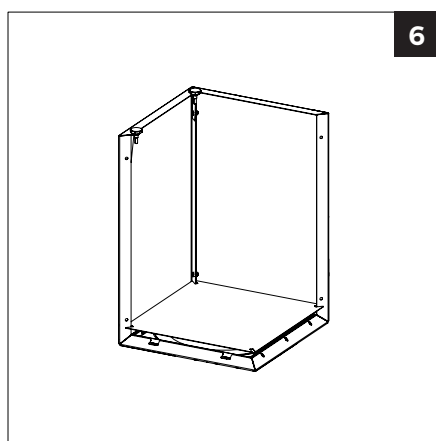
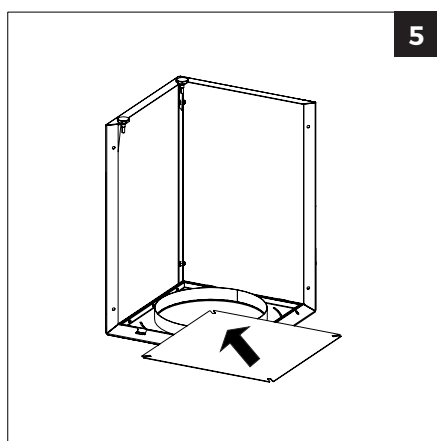
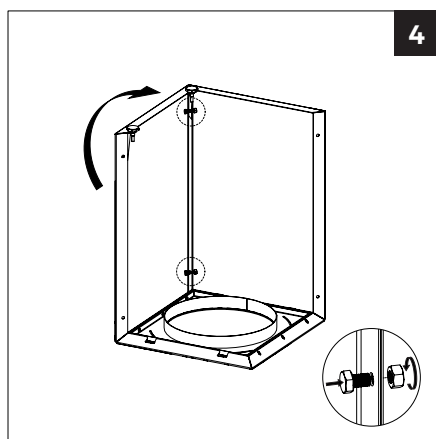
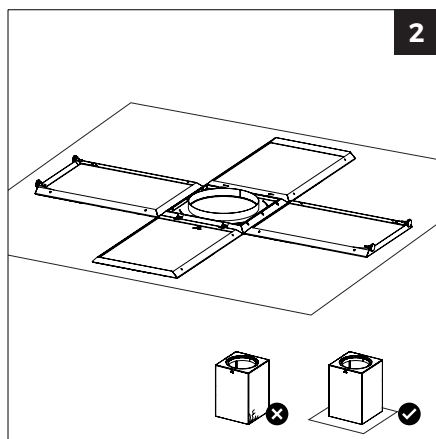
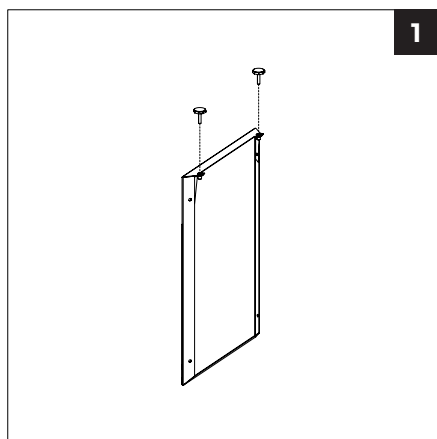
PT176

RO186

SE196

SK206

UA216



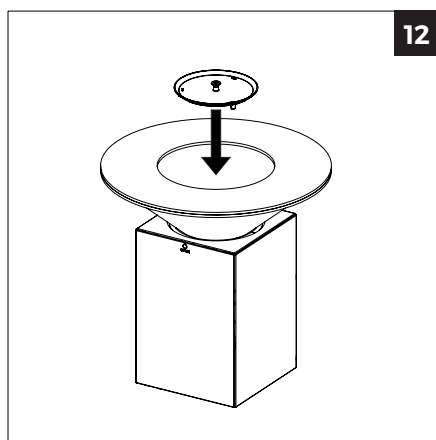
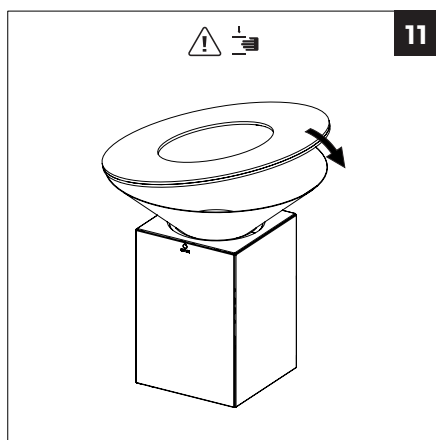
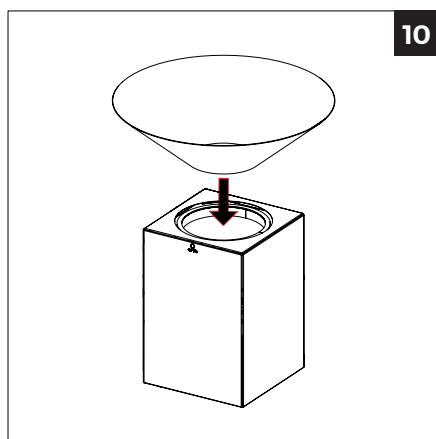
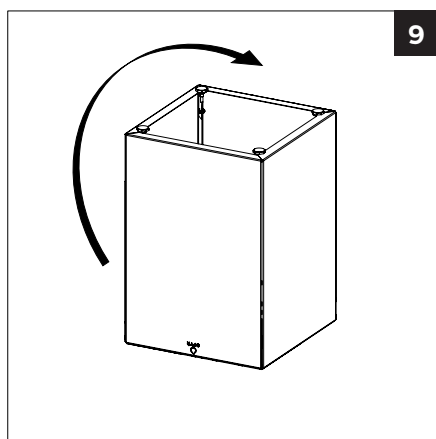
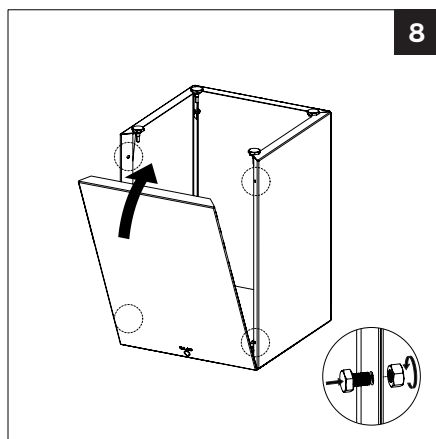
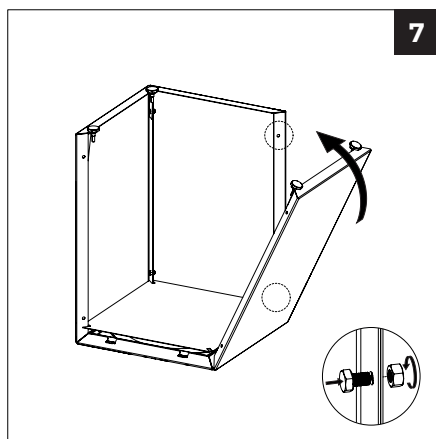


TABLE OF CONTENT

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	7
1.1 OFYR® Anniversary Edition	7
1.2 Specifications	7
2. WARRANTY TERMS PER ELEMENT	8
3. IMPORTANT INFORMATION AND WARNINGS	8
4. ASSEMBLING THE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	10
4.1 Setting up the plancha	11
5. COOKING WITH THE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	12
5.1 The best wood to use	12
5.2 Creating the best 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

SYMBOLS & ICONS



Notice! Useful information.



Warning! Risk of injury or product damage.



Danger! Risk of serious or deadly injury or severe product damage.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

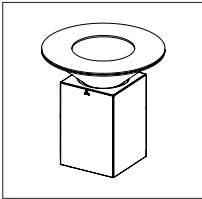
THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. OUR COLLECTION HAS BEEN DEVELOPED TO CREATE UNFORGETTABLE CULINARY MOMENTS IN YOUR OWN OUTDOORS. WITH HIGH-QUALITY MATERIALS AND AN ICONIC DESIGN, WE HELP YOU TAKE OUTDOOR COOKING TO THE NEXT LEVEL.

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®.

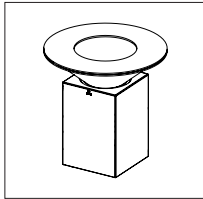
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Congratulations on your new OFYR. We're thrilled to have you join our journey with one of our exclusive Anniversary Edition models. Your new cooking unit marks the beginning of many special moments, where fire, food, and togetherness come to life.

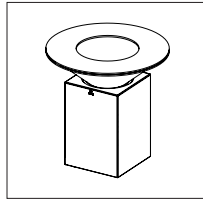
The cooking unit features an innovative airflow system, which improves the combustion of wood and limits smoke formation. Thanks to this system, the cooking plate also heats up faster and maintains a consistently high temperature. The base of the cooking unit consists of 5 separate parts and should be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



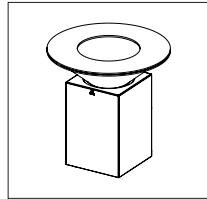
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICATIONS

Material cooking plate	Steel
Material cone	Black steel
Material base	Stainless steel / galvanized steel
Thickness cooking plate	12 mm / 0.47 inch
Thickness cone	3 mm / 0.12 inch
Thickness base	1.5 mm / 0.06 inch
Diameter cooking plate	98 cm / 38.6 inch
Weight	103 kg / 227 pound

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 black coated steel	2 years	1 year
Base stainless steel	5 years	3 years
Base powder coated 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



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.



Due to the considerable weight of the elements, the unpacking and placing of the product should be done by at least 2 people or when needed because of the weight more people.



Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.



Always use the cooking units in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.



CARBON MONOXIDE HAZARD! Burning wood gives off carbon monoxide, which has no odour and can cause death. Only use the cooking unit outdoors and ensure proper ventilation.



Do not use indoors! Do not use the plancha in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, garage or any other building or closed space. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



Only place your cooking unit on a hard, levelled, heat resistant and stable surface. The barbecue must be installed on a secure level base prior to use.



Keep a minimum 3 metres (10ft.) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, canvas.



Maintain a minimum distance of 3 meters (10ft.) from overhead construction, walls, windows, rails, or other structures.



Do not shift the cooking unit after they are set up. This may damage the adjustable feet or wheels which are attached.



Do not use the adjustable feet to change the overall height of your Cooking Unit, use them only to level the plancha. The unit may become unstable if the adjustable feet are extended by more than 10mm.



Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3.



Do not use the cooking unit in strong winds.



Do not light the product above windspeeds of 15 km/h



This cooking unit will become very hot, do not move it during operation.



Keep children and pets away.



Never leave the cooking unit unattended during use.



Avoid loose hair and do not wear clothing with loose sleeves while lighting or using the cooking unit.



Never use water to control the flare-ups or extinguish the wood or charcoal.



Do not remove the ashes until all wood or charcoal is completely extinguished and the cooking unit is completely cooled.



Always use protection, such as CE certified barbecue gloves. Always read the manual of the protective gloves used, and respect its limitations.



Do not cook before the fuel has a coating of ash.



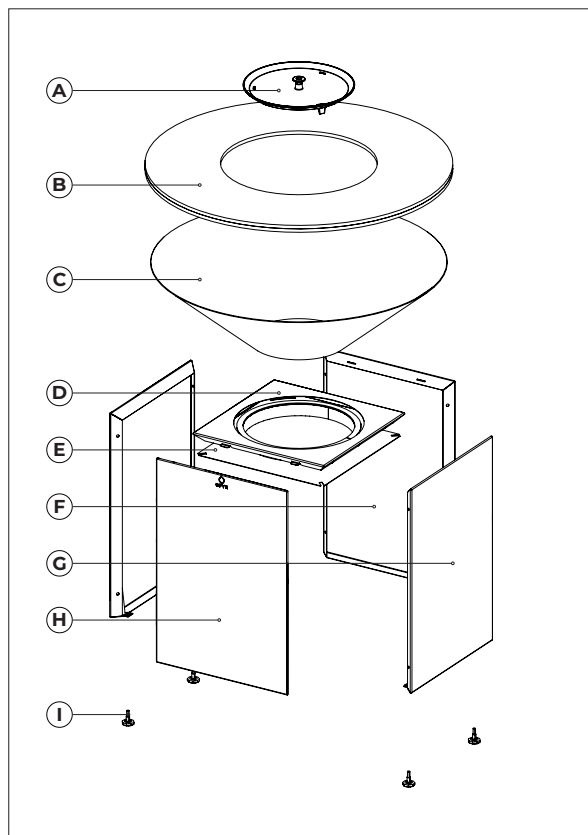
Keep a fire extinguisher (BC or ABC) accessible at all times while operating the barbecue.



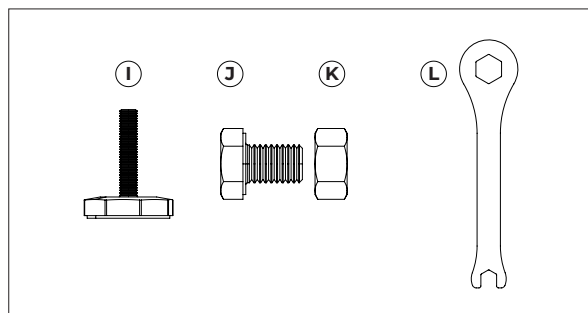
Never overfill the fuel compartment. This can cause serious injury as well as damage to the barbecue. Never fill the fuel compartment more than 75%.

4. ASSEMBLING THE OFYR® ANNIVERSARY EDITION

The OFYR® Anniversary Edition 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.** Airflow plate
- B.** Cooking plate
- C.** Cone
- D.** Base top
- E.** Ash catcher
- F.** Base backside
- G.** Base side
- H.** Base front
- I.** Adjustable feet x4



- J.** Bolt x8
- K.** Nut x8
- L.** Wrench x2

4.1 SETTING UP THE PLANCHA

- Always use the plancha in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Keep a minimum 3 metres (10ft.) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- Maintain a minimum distance of 3 meters (10ft.) from overhead construction, walls, rails, or other structures.
- Always keep a fire extinguisher (BC or ABC) accessible while operating the plancha.
- The plancha has to be installed on a secure level base prior to use.
- Do not use the plancha on wooden or flammable surfaces.
- Always be careful with moving or adjusting any part of the plancha, there is a danger of entrapment.
- The product should be levelled before use.
- Ensure that the airflow plate is installed and aligned in the centre of the cone before using the product.
- Do not place the plancha on or near combustible surfaces.
- Make sure to place the product on a flat surface before using it.
- Check all the bolts are tightened after moving the product.
- Handle with caution; the product has sharp edges.
- Ensure that the product is properly positioned before and during use.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- We recommend the exclusive use of hardwoods such as beech, oak, ash, maple and birch - do not use softwoods such as spruce, fir or pine as their properties have a negative effect on the desired cooking result due to the resin they contain, which can also lead to increased flying sparks.
 - Do not load the cone with more than 6 pieces of wood at a time.
 - Ensure that the wood is completely dry before lighting it. We recommend very dry wood with less than 15% residual moisture.
 - OFYR recommends firewood that creates thick charcoal. For this reason, we prefer beech or ash wood or other hardwood
-

5.2 THE BEST WAY TO LIGHT THE FIRE

- The ideal log size to use is around 15 x 35 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.
- When it is cold or very windy, you might need more wood. After about 3 hours, you will need to empty the cone for the right airflow again.
- 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.
- The outdoor temperature is an important factor in the time needed to properly heat the cooking plate. This time can range from 30 to 45 minutes in the spring and summer to 45 to 60 minutes in autumn and winter.
- Depending on the weather conditions, the cooking plate will reach a temperature of around 300 °C on the inner edge up to 200 °C on the outer edge.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- Repeat these steps about 2 to 3 times until the scrapings that come off are beige instead of black.
- 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

- 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.
- 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.
- Do not use the plancha without the use of suitable protective gloves.
- Always read the manual of the protective gloves used and respect its limitations.
- When handling hot metal parts like the grill or plancha, wear suitable protective gloves AND use long sturdy tools like an appropriate tong.
- Never leave the plancha unattended while it is lit.
- 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.
- 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.
- 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.
- Do not use more oil than necessary when cooking on the plancha, as this can cause flare-ups.
- Be cautious of wood smoke, as it can cause eye irritation.
- Do not load one side of the plancha with more than 15 kg.
- The product stays hot for a long period after use. Let the product cool down completely before storage or placing it near flammable surfaces.
- 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

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

8.2 THE CONE

- 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.
- 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

- During cooking or due to weather conditions, it may be necessary to clean the surface of the base - only do this with a soft cloth using lukewarm water and a mild detergent - never use solvent-based cleaning agents or harsh cleaners that can damage the surface.

فهرس

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	17
1.1 OFYR® Anniversary Edition	17
1.2 تافصاوملا	17
2. نامضللا طورش	18
3. تاريذحتو ةمهم تامولعم	18
4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION عيمجت	20
4.1 اشنالبل دادعإ	21
5. OFYR® ANNIVERSARY EDITION مادختساب يهطلا	22
5.1 مادختسالل بشخ عون لض	22
5.1 رانلا لاعشل ةقيرط لصفأ	22
5.3 مادختسالل تيزلا نم عون لصفأ	23
6. ةرم لوأل يهطل	23
6.1 وآل رانلا	23
6.2 يهطلا صرق نم عنصلما تيز ةلازا	23
7. تاجتنملا ةماعلا ةملاسلا	24
8. ةنايصل	25
8.1 يهطلا صر	25
8.2 طورخملا	25
8.3 ةدعاقلا	25

تانوقيال او زومرلا



ةديفم تامولعم إراعش!



جتنملا فلت وأ ةباصلا رطخ إريذحت.



ديدشلا جتنملا فلت وأ ةتيम्मلا وأ ةريطخل ةباصلا رطخ إرطخ.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

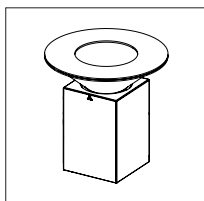
تم تطوير مجموعتنا لإنشاء لحظات طهي لا تُنسى في حديقتك الخاصة. بفضل المواد عالية الجودة والتصميم الأيقوني، OFYR® شكرًا لك على شراء منتج نساعدك في رفع فن الطهي في الهواء الطلق إلى المستوى التالي.

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

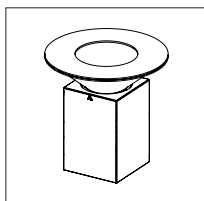
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

وحدة الطهي ANNIVERSARY EDITION. نحن متحمسون لانضمامك إلينا في رحلتنا مع أحد إصداراتنا الحصرية، OFYR® مبروك على اقتنائك الجديد الجديدة الخاصة بك تمثل بداية للعديد من اللحظات الخاصة، حيث يتجسد الشغف بالنار والطعام واللحظات المشتركة.

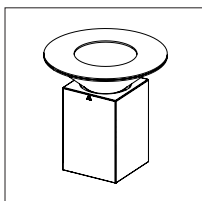
يتميز وحدة الطهي بنظام تدفق هواء مبتكر، والذي يحسن احتراق الخشب ويحد من تكوين الدخان. بفضل هذا النظام، يسخن القرص الطهي أيضًا بسرعة أكبر ويحتفظ بدرجة حرارة عالية بشكل مستمر. قاع وحدة الطهي يتألف من 5 أجزاء منفصلة ويجب تجميعه من قبل المستهلك باستخدام 8 صواميل مرفقة.



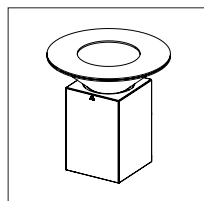
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 تفاصيل وامل

ذالوف: يهطل ا صرقل ا داوم

دوس ا ا ذالوف ا - 'فطور خمل ا قدام ا'

القاعدة المادية: فولاذ مقاوم للصدأ/فولاذ مجلفن

سمك القرص الطهي: 12 مم

سمك المخروط: 3 مم

سمك القاع: 1.5 مم

قطر القرص الطهي: 98 سم

الوزن: 103 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 اشتركوا وحدتهم من تاجر معتمد وسجلوا ضمانهم بالطريقة المطلوبة من خلال نادي

B2C	B2B
5 سنوات	3 سنوات
سنة 2	سنة 1
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 للتلوث
- 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.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية، حيث يحتوي على معلومات حول التركيب الصحيح والاستخدام الآمن للشواوية. يرجى قراءة جميع التحذيرات واتباع التعليمات قبل تركيب واستخدام الشواوية. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل



نظرًا للوزن الكبير للعناصر، يجب أن يتم فك التغليف ووضع المنتج من قبل شخصين على الأقل أو أكثر إذا لزم الأمر بسبب الوزن



عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى خطر الحريق أو الانفجار أو الحروق، مما قد يسبب أضرارًا للممتلكات أو إصابات شخصية أو الوفاة



استخدم وحدات الطهي دائمًا وفقًا لجميع قوانين الحريق المحلية والولائية والفيدالية المعمول بها



خطر أول أكسيد الكربون! احتراق الخشب ينتج أول أكسيد الكربون، وهو غاز عديم الرائحة ويمكن أن يسبب الوفاة. استخدم وحدة الطهي فقط في الهواء الطلق مع ضمان التهوية المناسبة



لا تستخدم في الداخل! لا تستخدم البلاتنا في أماكن مغلقة و/أو صالحة للسكن مثل المنازل أو الخيام أو القوافل أو المنازل المتنقلة أو المراب أو أي مبنى أو مساحة مغلقة أخرى. خطر التسمم بأول أكسيد الكربون قد يكون قاتلاً



ضع وحدة الطهي فقط على سطح صلب، مستو، مقاوم للحرارة ومستقر. يجب تثبيت الشواوية على قاعدة آمنة ومستوية قبل الاستخدام



حافظ على مسافة لا تقل عن 3 أمتار (10 أقدام) من جميع المواد القابلة للاشتعال مثل الخشب والنباتات الجافة والعشب والشجيرات والورق والقماش.



حافظ على مسافة لا تقل عن 3 أمتار (10 أقدام) من الهياكل العلوية أو الجدران أو النوافذ أو القضبان أو أي هياكل أخرى.



لا تحرك وحدة الطهي بعد إعدادها. قد يؤدي ذلك إلى تلف الأرجل القابلة للتعديل أو العجلات المثبتة.



لا تستخدم الأرجل القابلة للتعديل لتغيير الارتفاع الكلي لوحدة الطهي، استخدمها فقط لتسوية البلاشما. قد تصبح الوحدة غير مستقرة إذا تم تعديل الأرجل القابلة للتعديل لأكثر من 10 مم.



EN 1860-3 لا تستخدم الكحول أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط مواد الإشعال التي تتوافق مع

لا تستخدم وحدة الطهي في الرياح القوية



لا تشعل المنتج إذا كانت سرعة الرياح تتجاوز 15 كم/ساعة



يستصح وحدة الطهي شديدة السخونة، لا تحركها أثناء التشغيل



أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة



لا تترك وحدة الطهي دون مراقبة أثناء الاستخدام



تجنب الشعر المتدلي ولا ترتدي ملابس ذات أكمام واسعة أثناء إشعال أو استخدام وحدة الطهي



لا تستخدم الماء للتحكم في اللهب أو لإطفاء الخشب أو الفحم



لا تقم بإزالة الرماد حتى يتم إطفاء الخشب أو الفحم تمامًا وتبرد وحدة الطهي بالكامل



اقرأ دائمًا دليل استخدام القفازات الواقية المستخدمة، واحترم حدودها CE. استخدم دائمًا وسائل الحماية، مثل قفازات الشواء المعتمدة



لا تطبخ قبل أن يغطي الوقود بطبقة من الرماد



في متناول اليد دائمًا أثناء تشغيل الشواية (ABC أو BC احتفظ بطفافية حريق (من النوع

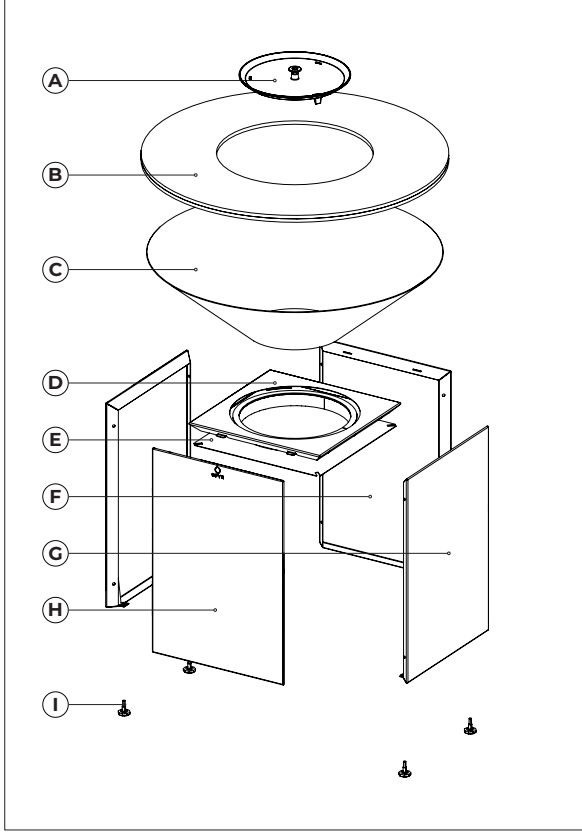


لا تملأ حجرة الوقود بشكل مفرط أبدًا. قد يؤدي ذلك إلى إصابات خطيرة بالإضافة إلى تلف الشواية. لا تملأ حجرة الوقود بأكثر من 75%.

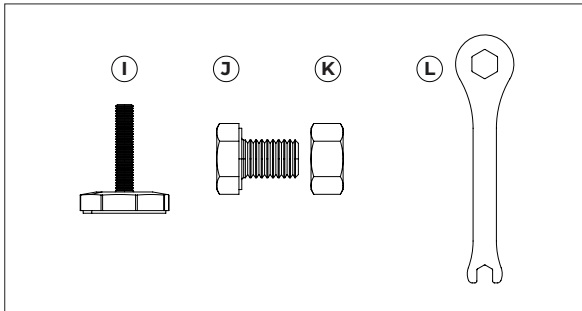


4. تجميع OFYR® ANNIVERSARY EDITION

عند التسليم. يرجى اتباع تعليماتنا لتجميع وحدة الطهي بشكل صحيح وآمن. قم بتجميع البلاشاً دائماً OFYR® Anniversary Edition لن يتم تجميع بمساعدة شخص آخر، حيث أن بعض الأجزاء ثقيلة جداً.



- A. لوحة تدفق الهواء
- B. لوحة الطهي
- C. المخروط
- D. قمة القاعدة
- E. ماسك الرماد
- F. الجزء الخلفي للقاعدة
- G. جانب القاعدة
- H. مقدمة القاعدة
- I. 4x أقدام قابلة للتعديل



- J. 8 مسمار
- K. 8 صامولة
- L. 2x مفتاح ربط

اشنالبلا دادع 4.1

- اءب لومءملا ةيلارديفلوا ةيئالولوا ةيلءملا ةيرءملا ةمظنأ عيمءل اءفوا اشنالبلا امئاد مءءءسا
- اءءيبءءءو اءمءر مءءء نء ءءاءءل ريماسملاو يءاربلاو ليماءصلا عيمء نء ةءءء ءمءءسا لك لبعق“
- ءاءءبءلا وأ بءءءل لءم ةارءءلل ةلباقلا ءاوملا عيمء نء اءيء راءمأ 3 نء لءء ال ءفاسم ءوءو ءلء ظفءا ءءمءالاً وأ ةرولاً وأ راءءالاً عورف وأ بءءءل وأ ءفاءءل
- يرءالاً لكاءه يأ وأ نابءءءلأ وأ ناردءلأ وأ ةيولءلأ ءءسألأ نء اءيء راءمأ 3 نء لءء ال ءفاسم ءوءو ءلء ظفءا
- اشنالبلا ليعءءء انءأ ءاقوالاً عيمء يء ءلومءب (ABC وأ BC) ةيرءملا اءفءار زاءءب ظفءءا
- مءءءسالا لبعق ةيوءءسمو ءءمأ ءءءاق ءلء اشنالبلا بءلءرء بءيء
- لاءءءءلل ةلباق وأ ةيبءءءءءسأ ءلء اشنالبلا مءءءسء ال
- ريعصءءل رءء لكاه ء اشنالبلا نء ءءب يأ ءلبء وأ لءيرءءلأ ءنء ارءء امئاد نء
- مءءءسالا لبعق اءيءفأ ءءنءملا ةيوسء مءئي نأ بءيء
- ءءنءملا مءءءسا لبعق ءورءملا ءصءنم يء اءاءءو ءءبءءم ءاوملا ءفءء ءءول نأ نء ءءاء
- لاءءءءلل ةلباقلا ءءسألأ نء بءرءلاب وأ ءلء اشنالبلا عءءء
- مءءءسالا لبعق ءءسم ءءسأ ءلء عوءوم ءءنءملا نأ نء ءءاء
- ءءنءملا لءن ءءب ءءءم يءاربلا عيمء نءنء اءا امء ةءءء
- ءءاء ءاوء ءل ءءنءملا رءءب لماءءلأ
- مءءءسالا انءأو لبعق ءيءص لءءءب ءءنءملا عءزو نء ءءاء
- ءارسءملا وأ ليعءءل ءلباقلا مءءالاً ءلءل ءلء يءوءي ءق اءءيبءء ءءب OFYR® يءملا ءاءءو لءنء مءء ال يرءا ءرم ءبء مءالاً لكف ء ءءنءملا لءن ءنء اءءيبءء مءئي يءلاب ءلوماءلأ
- امءءءسا ءب ءصاءل OFYR® يءملا ءءءول يلاءمءالاً عاءءءرالاً ريءءءل ليعءءل ءلباقلا مءءالاً مءءسء ال مءم 10 نء رءءاب ليعءءل ءلباقلا مءءالاً ءءءمء اءا ءرءءسم ريءءءل ءبءرء ءق ءاصلأ ةيوسءل ءءف

5. OFYR® ANNIVERSARY EDITION مداخلتساب يهطلأ

عقوم ىلع ةحاتملا ويديفلا عطاقم يف أضيأ ةدوجوم مسقلا اذه يف اهركذ مت يتلا ليحل او حئاصنلا
WWW.OFYR.COM.

اشنالبلا ليغشت وأ عيمجت ىلع مداخلتسابا قردق ىلع قفوصوملا ريغ وأ قفوصوملا ةيودالا وأ لوحكلا مداخلتسابا رشوي دق
اشنالبلا ارارضأو قريطخ هباصا اذه ببسبي نأ نكمي. قدايزب بشخلاب اشنالبلا أمت ال. نأ ماب

5.1 مداخلتسابا بشخل عون لضفأ

- امانل قبلصلا باشخلال عونأ مظعم دض حصرن نجن. لكيلضفت بسح بشخلا نم نشخأ عون مداخلتسابا يصون
اشنالبلا فلت يف ببستت نأ نكمي ىلعأ قراح تاجرد دن ع قرتحت
- دحاو تقو يف طورخملا يف بشخلا نم عطق 6 نم رشكأ عضت ال
- رشكالا ىلع 20 % ىلأ لصي قبوطر يوتحمب يصون. ملا عشا لبق امانت فاج بشخلا نأ نم دكأت
- قرتحتي امدن ع ةدوجلا يلاع محفلا اذه حبصيو ، دوقوك نوتيزلا وأ نازلا مداخلتسابا OFYR يصوت

5.2 رانلا لاعشال قيرط لضفأ

- نأ ثيح ، امج ربكاف تالاجس مداخلتسابا دعب حصرن. ميس 30 × 10 يلاوح وه مداخلتسابا تالاجسل يلاشمل امجلا
طورخملا يف نيجسكالا نكفلا صرقن ببسب ديح لكشب قرتحت ال اومع امانكلا ةعرسب لكشت تالاجسلا هذه
- ىلأ جاتحتست ، شاعاس 3 يلاوح دعب. بطحلا نم ديزم ىلأ جاتحت دق ، ةياغلل افصاع وأ أدراپ وچلا نوكتي امدن ع
طورخملا غيرفت
- ءاحللا عم ، (3 لكشلا رظنا) تالاجسلا نم اخوك يثبت تنك ول امك ، نيجوز نيجوز بشخلا عطق سيدككتب مق
ربكأ لكشب ناخللا نيوكنت عمل جراخلا وحن اهجوم
- تقولا اذه حوارتي نأ نكمي. حيحص لكشب يهطلا حول نيجستل جزاللا تقولل مملامع ةيجراخلا قراحلا ةجرد
ءاتشلاو فيرخلال لال خ ققيقد 60 ىلأ 45 ىلأ فيصلاو عيبرلا لال خ ققيقد 30 ىلأ 25 نم
- ةيلخالل افصاحلا ىلع ةيويىم ةجرد 300 يلاوح ىلأ يهطلا صرقلا قراح ةجرد لصتس ، سقطلا فورظ ىلأ ادانتسا
ةيجراخلا افصاحلا ىلع ةيويىم ةجرد 200
- ابطح فضأ. يهطلا صرقلا فواح تحت محفلاو بطحلا عيزوتب مق ، ديح لكشب لكشت رانلا نوكت نأ درجمب
يهطلا ءامتنا تحت ةيلمحل هذه ررك. ىلأ عالا وحن ءاحللا هيحوت عم طسولا يف اديدج
- نوكتي امدن ع. يهطلا صرقلا قراح ىلع ظلفحل بطحلا نم ديزم ىلأ جاتحتست ، ءاتشلاو فيرخلال يلصرف يف
ضويو عتتب مق. يهطلا قدحو نم حايرولا طكرتي يثلا بنجالا ىلع قراح رشكأ يهطلا صرقلا نوكتيس ، افصاع وچلا
طورخملا نم سكا عمل بنجالا ىلأ ناخللا محفلا نم ديزملا عند قيرطن ع لكذ

مادختسائل تيزلا نم عون لضفأ 5.3

- دعاسيس امم ،لقأ قارتاح عطقن هيدل تيزلا اذه .نوتيزلا تيز مادختساب يصون ،3 ىلا 2 ىلوالا تارملال يف يهطلا صرقلال ىلع ليجم يذب دوسأ نول نيولفت يف
- سمشل راود تيز .ىلعأ قارتاح عطقن تاؤ تويژلا مادختساب يصون ،يهطلل تارم 3 ىلا 2 لوالا مادختسال ادعب .يهلعال رانلا قرارح عجرد لمحتت نا نكهمي يتلا تويژلا ىلع كلثم ام ينادوسلا لوفلا تيز وا

6. لوالا يهطلا

ىلوالا رانلا 6.1

- فصتتمللا يف صرقلال ىلعأ اليلق طغضلا مدي ،عنيصتلا ءانثا ،بلصلال نم عونصم يهطلا دعو صرق لفسال وحن يهطلا صرقلال ءانحنا رانلا قرارح ببسبس .يهطلا ءانثا رانلا يف طيقنتلا ىلع كئزالا رئاصلال دغاسمل ربكأ لكشب
- تمق اذا ،تيبشتلا ىلع بلصلال دغاسمل قيقد 30 ابيرقت دمل قريغص ىلوالا رانلا نولفت نا بجي لالخد ئاز لكشب يهطلا صرقلال ءانحنا كلذ ببسبي دقف ،OFYR® يهطلا دغول لوالا مادختسال ءانثا ادج قريبك ران لالغشاب يلبقتسملا مادختسال
- ىجري ،كلذ شدح اذا .ارقم حبصيو فصتتمللا يف ىلعأال وحن يهطلا صرقلال مروتتي ،تالاحل ضعب يف .جيجص ريغ لكشب مريتوت مت بلصلال نا ينري كلذ نا لكب فصاخلا يهطلا دعو نم تيرتشا يذلا رجتملاب لاصتالا

يهطلا صرق نم عنصملا تيز ءلازا 6.2

- قزاج يهطلا دعو نولفت نا لبق .ميلستلا دنع عنصملا تيز نم قيقاو ققبطب يهطلا صرق قيطغت مديس .ققبطلا هذ ءلازا بجي ،مادختسال
- مادختساب صرقلال ىلع هجزمو نوتيزلا تيز ضعب قرق .جيجص لكشب يهطلا صرق نغسو ىلوالا رانلا لالغشا ديج لكشب صرقلال شدعب مق .لصأ هلازلا لالغجي امم ،عنصملا تيز عم نوتيزلا تيز جزميس .ضيأ شامق وا غبطم ليدنم ءجزل ءادوس دلام ىلا تيزلا لوجتيس ،جيجص لكشب يهطلا صرقلال نيخت مدي ال امدنع ،قظالم ىجري .طقلم مادختساب .هلازلا بعصي
- دوسال نوللا نم الارب جيب لزنن يتلا تادرغلا حبصرت ىتح تارم 3 ىلا 2 يلواح تاوطخل هذ ررك

7. السلامة العامة للمنتجات

- أن نكمي .افطالاً قفرغب أروف لصرتا .ءاملاب ءامخا لواحت ال ، محشلا وأ تيزلا ن ع جتان قيرح بوشن قلاح يف اشنالبلا .قيرحلا ءاوتحا يف تالاحلا ضعب يف 'ABC' وأ 'BC' عونلا نم قيرحلا ءافطأ زاهج مءختسا مءاسي وأ ءاضلا ن ع اشنالبلا قوف ليمت ال .بطلنا ن ع اءي عب ءولوا وعشلاو نيءيلا قبا .سوتغم بهل ىل ع يوتحت
- نال عتشي ءق ءضافضفلا سبالملوا وعشلا .مءختسالا ن ع
- قبسنا م ءيقلوا تازافق مءختسا نوبد اشنالبلا مءختست ال
- 7ءءوي قبب مزتلاو مءختسمل ءيقلولا تازافقل ليلء امئاء أرقا ءل يوط ءاوءا مءختساو قبسنا م ءيقلوا تازافق ءترا ، اشنالبلا وأ ءياوشلا لشم قنخاس ءينءعم ءازجا عم لم ءعتلا ن ع
- بسنا م طؤل م لشم ءيوقو
- اءلي ءغشت ءانثا ءبقارم نوبد اشنالبلا كرتت ال
- ءترا .أقورح ببست ءقو قنخاس نوكت حطسالا عيمج نال .ءاوشملا م ءاعطلا جارخا ن ع ءيءشلا رءحلا ءوت .يعللا لئائوس رثانت وأ قنخاسلا حطسالا نم كسفن ءيامحل ءيوقو ءل يوط يعط ءاوءو ءيقلولا تازافقل
- .اىسفن بىفطنت ىتح قرتحت رانلا عء .اشنالبلا فلتي يف ببستي ءق اءفف ، اءب ءاملاب رانلا ىفطت ال .سقولوا ضعب اءه قرءتسي ءق
- .ءيطي حمل قرارحلا ءءرء ىلا امامت ءربت امءن ع طوف امنيزختو اشنالبلا فىيطنتب مءق
- .بطللا كلذ ببسي نأ نكمي ءشي ح ،اشنالبلا ىل ع يعطلا ءانثا يوررض وه امء تيزلا نم ربكأ ءيمك مءختست ال
- .نوي علأ جيئت ببسي نأ نكمي ءشي ح ،بشخلنا عءنم 'ارءح نك
- .مءك 15 نم رءكأب اشنالبلا بئاج لمحت ال
- هءضرو وأ نيزختلا لبق امامت ءربي جتنملا كرتا .مءختسالا ءعب ءل يوط قرتغل أنخاس جتنملا ىقبي لاءعتشال ءلباقلا حطسالا نم برقولاب
- .جتنملا ن ع اءي عب ءطواسملا سبالملوا وأ وعشلاب طفتحا

OBSAH

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	27
1.1 OFYR® Anniversary Edition	27
1.2 Specifikace	27
2. ZÁRUKNÍ PODMÍNKY	28
3. DŮLEŽITÉ INFORMACE A UPOZORNĚNÍ	28
4. MONTÁŽ OFYR® ANNIVERSARY EDITION	30
4.1 Nastavení planchy	30
5. AŘENÍ S OFYR® ANNIVERSARY EDITION	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 Kôň	35
8.3 Základ	35

SYMBOLY A IKONY



Upozornění! Užitečné informace.



Varování! Riziko zranění nebo poškození produktu.



Nebezpečí! Riziko vážného nebo smrtelného zranění nebo vážného poškození produktu.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

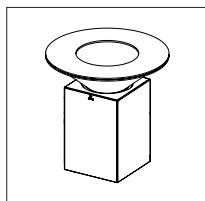
DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ VÝROBKU OFYR®. NAŠE KOLEKCE BYLA VYVINUTA PRO VYTVOŘENÍ NEZAPOMENUTELNÝCH KULINÁŘSKÝCH OKAMŽIKŮ NA VAŠÍ ZAHRADĚ. DÍKY VYSOCE KVALITNÍM MATERIÁLŮM A IKONICKÉMU DESIGNU VÁM POMŮŽEME POSUNOUT VENKOVNÍ VAŘENÍ NA VYŠŠÍ ÚROVEŇ.

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®.

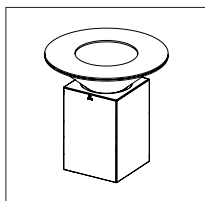
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Gratulujeme k vašemu novému OFYR. Jsme nadšeni, že se připojujete k naší cestě s jedním z našich exkluzivních modelů ANNIVERSARY EDITION. Vaše nová varná jednotka znamená začátek mnoha zvláštních okamžiků, kde oheň, jídlo a společné chvíle ožívají.

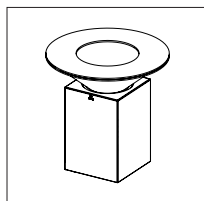
Varná jednotka je vybavena inovativním systémem proudění vzduchu, který zlepšuje spalování dřeva a omezuje tvorbu kouře. Díky tomuto systému se varná deska také rychleji zahřívá a udržuje trvale vysokou teplotu. Základna varné jednotky se skládá z 5 samostatných dílů a spotřebitel by ji měl sestavit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



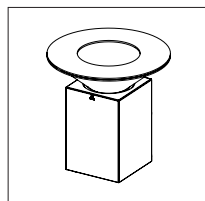
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKACE

Materiál varné desky	Ocel
Materiál kuželu	Černá ocel
Materiál základny	Nerezová ocel / pozinkovaná ocel
Tloušťka varné desky	12 mm
Tloušťka kuželu	3 mm
Tloušťka základny	1,5 mm
Průměr varné desky	98 cm
Hmotnost	103 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
Kužel: černě lakovaná ocel	2 roky	1 rok
Základna: nerezová ocel	5 let	3 roky
Základna: práškově lakovaná ocel	5 let	3 roky

Tato záruka pokrývá výrobní vady. Platí pro původní kupující nebo majitele jednotek OFYR®, 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.
- Vizuelní nepravidelnosti vlastní výrobnímu procesu.
- Škody způsobené nedodržením našich pokynů pro zamýšlené použití a údržbu.

3. DŮLEŽITÉ INFORMACE A VAROVÁNÍ



Přečtěte si prosím tento návod pečlivě, obsahuje informace o správném sestavení a bezpečném používání grilu. Před sestavením a použitím grilu si prosím přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí potřebu.



Vzhledem k značné hmotnosti prvků by mělo rozbalení a umístění výrobku provádět alespoň 2 osoby, nebo více, pokud to hmotnost vyžaduje.



Nedodržení těchto pokynů může vést k požáru, explozi nebo riziku popálení, což může způsobit poškození majetku, zranění nebo smrt.



Vždy používejte varné jednotky v souladu se všemi platnými místními, státními a federálními požárními předpisy.



NEBEZPEČÍ OXIDU UHELNATÉHO! Hoření dřeva uvolňuje oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach a může způsobit smrt. Používejte varnou jednotku pouze venku a zajistěte řádné větrání.



Nepoužívejte uvnitř! Nepoužívejte planchu v uzavřených a/nebo obytných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy, garáže nebo jiné budovy či uzavřené prostory. Nebezpečí

smrtelné otravy oxidem uhelnatým.



Umístěte varnou jednotku pouze na pevný, rovný, tepelně odolný a stabilní povrch. Gril musí být instalován na bezpečné a rovné základně před použitím.



Udržujte minimální vzdálenost 3 metry (10 stop) od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, křoví, papír nebo plátno.



Dodržujte minimální vzdálenost 3 metry (10 stop) od horních konstrukcí, stěn, oken, zábradlí nebo jiných staveb.



Neposunujte varnou jednotku po sestavení. To by mohlo poškodit nastavitelné nožky nebo kolečka.



Nepoužívejte nastavitelné nožky k úpravě celkové výšky vaší varné jednotky, používejte je pouze k vyrovnání planchy. Jednotka může být nestabilní, pokud se nastavitelné nožky prodlouží o více než 10 mm.



Nepoužívejte líh nebo benzín k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3.



Nepoužívejte varnou jednotku při silném větru.



Nezapalujte výrobek při rychlosti větru vyšší než 15 km/h.



Tato varná jednotka se velmi zahřívá, během provozu s ní nehýbejte.



Držte děti a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti.



Nikdy nenechávejte varnou jednotku během používání bez dozoru.



Vyhňte se volným vlasům a nenoste oblečení s volnými rukávy při zapalování nebo používání varné jednotky.



Nepoužívejte vodu k ovládní plamenů nebo k hašení dřeva nebo uhlí.



Neodstraňujte popel, dokud není veškeré dřevo nebo uhlí zcela uhašeno a varná jednotka zcela nevychladla.



Vždy používejte ochranu, například grilovací rukavice s certifikací CE. Vždy si přečtěte návod k ochranným rukavicím, které používáte, a dodržujte jejich omezení.



Nevařte, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.



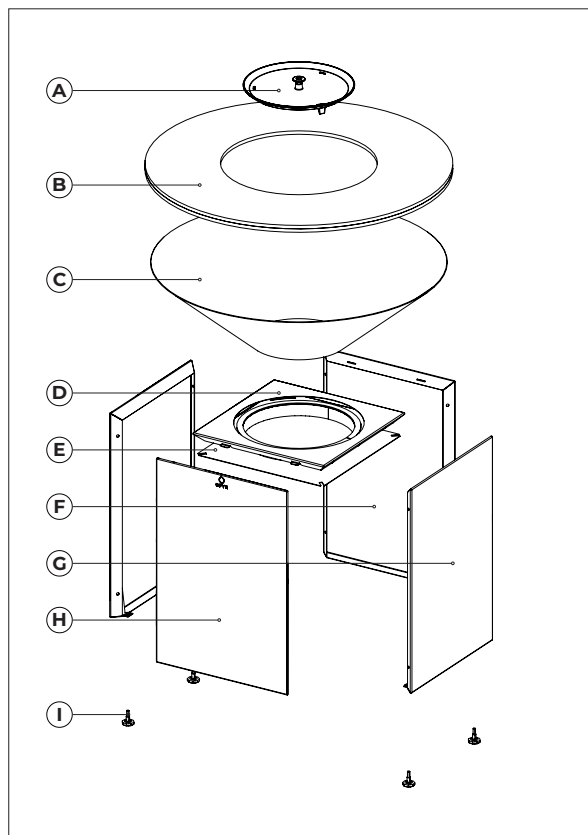
Mějte vždy po ruce hasicí přístroj (typ BC nebo ABC) při provozu grilu.



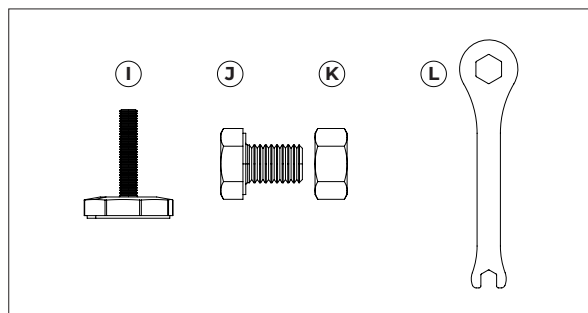
Nikdy nepřepněte palivovou komoru. To může způsobit vážné zranění a poškození grilu. Nikdy neplňte palivovou komoru více než na 75 %.

4. MONTÁŽ THE OFYR® ANNIVERSARY EDITION

OFYR® Anniversary Edition 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. Deska pro proudění vzduchu
- B. Plotna na vaření
- C. Kužel
- D. Horní část základny
- E. Zachytávač popela
- F. Zadní část základny
- G. Boční část základny
- H. Přední část základny
- I. Nastavitelné nožičky x4



- J. Šroub x8
- K. Matice x8
- L. Klíč x2

4.1 NASTAVENÍ PLANCHY

- Vždy používejte planchu v souladu se všemi platnými místními, státními a federálními požárními předpisy.
- Před každým použitím zkontrolujte všechny matice, šrouby a svorníky, zda jsou pevně utaženy a zajištěny.
- Od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, křoví, papír nebo plátno, udržujte odstup minimálně 3 metry.
- Dodržujte minimální vzdálenost 3 metry od nadzemních konstrukcí, zdí, kolejnic nebo jiných konstrukcí.
- Při provozu planchy mějte vždy po ruce hasicí přístroj (BC nebo ABC).
- Planča musí být instalována na bezpečný a rovný povrch před použitím.
- Nepoužívejte planchu na dřevěných nebo hořlavých površích.
- Vždy buďte opatrní při pohybu nebo nastavení jakékoliv části planchy, hrozí nebezpečí uvěznění.
- Produkt by měl být před použitím vodorovně vyrovnán.
- Ujistěte se, že vzduchová deska je nainstalována a zarovnána uprostřed kužele před použitím produktu.
- Plánši nepoložte na nebo poblíž hořlavých povrchů.
- Před použitím produkt položte na rovný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny šrouby po přemístění produktu utažené.
- S výrobkem zacházejte opatrně, má ostré hrany.
- Dbejte na to, aby byl výrobek před a během používání správně umístěn.
- Neposouvajte jednotky OFYR® Cooking po jejich instalaci. To může způsobit poškození nastavitelných nožek nebo nýtových matic, kterými jsou připojeny. Při pohybu produktu nejprve ho rozeberte a pak zase sestavte.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- Doporučujeme používat měkký druh dřeva podle vašich preferencí. Nedoporučujeme používat většinu druhů tvrdého dřeva, protože hoří při vyšších teplotách a mohou poškodit planchu.
 - Kužel nepřetěžujte více než 6 kusy dřeva najednou.
 - Ujistěte se, že dřevo je před rozsvícením zcela suché. Doporučujeme maximální obsah vlhkosti 20 %.
 - 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

- 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.
- Když je chladno nebo velmi větrno, můžete potřebovat více dřeva. Přibližně po 3 hodinách budete muset kužel vyprázdnit.
- Kladte kusy dřeva po dvou, jako byste stavěli srub, s kůrou obrácenou ven, aby se dále předcházelo vzniku kouře.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- Doporučujeme použít olivový olej prvních 2-3krát, když budete používat svou Vařicí jednotku OFYR®. Olivový olej má nižší bod hoření, což pomůže vařicí desce získat pěkný hnědo-černý nádech.
- 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

- Varná deska vaší varné jednotky OFYR® je vyrobena z oceli. Střed vařicí 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.
- Je důležité zapálit malý oheň po dobu asi 30 minut, aby se vařicí 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.
- V některých případech se vařicí deska může zvlítnout 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

- Varná deska bude při dodání pokryta ochrannou vrstvou továrního oleje. Než bude varná jednotka připravena k použití, je třeba tuto vrstvu odstranit.
- Zapalte první oheň a řádně rozeehřejte 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.
- Tyto kroky opakujte asi 2 až 3krát, dokud nebudou seškrábané zbytky běžové a ne černé.
- Jakmile je varná deska čistá, je připravena k použití. Je čas nakapat novou vrstvu olivového oleje a začít vařit!

7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PRODUKTŮ

- V případě vznícení oleje nebo tuku se nesnažte hasit vodou. Okamžitě zavolejte hasiče. Použití hasicího přístroje typu 'BC' nebo 'ABC' může za určitých okolností omezit požár.
- 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.
- Nepoužívejte planchu bez použití vhodných ochranných rukavic.
- Vždy si přečtěte návod k použití ochranných rukavic a respektujte jejich omezení.
- Při manipulaci s horkými kovovými částmi, jako je gril nebo plancha, použijte vhodné ochranné rukavice A POUŽIJTE dlouhé a pevné nástroje jako vhodnou klešť.
- Nikdy neponechávejte planchu bez dozoru, když je zapnutá.
- 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.
- Nikdy nehas, oheň vodou, může to poškodit planchu. Nechej oheň hořet, dokud nesamovolně nevyhasne. To může nějakou dobu trvat.
- Čistěte a skladujte planchu pouze tehdy, když se úplně vychladne na okolní teplotu.
- Při vaření na pláňši nepoužívejte více oleje než je nutné, protože to může způsobit vznícení plamenů.
- Buďte opatrní na dřevěný kouř, protože může způsobit podráždění očí.
- Na jednu stranu pláňše nepřetěžujte více než 15 kg.
- Před uskladněním nebo umístěním v blízkosti hořlavých povrchů nechte výrobek zcela vychladnout.
- 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

- 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.
- Plocha vaříče je vyrobena z černé oceli a buď se sekorodovat, jestli není olej správně zapečen. Jako ryby, tak i malá koroze. Když se plocha xvaříče 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.
- Po použití nasadte na výrobek ochranný kryt.

8.2 KŮŇ

- 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. Těto chipy lze snadno odebrat lopatkou.
- Zbytky a uhlí můžou zůstat horké po dlouhou dobu. Někdy dokonce i několik dní. Před tím než se rozložíš s pozůstatky v obyčejném koši, vlož je vždy nejdříve do prázdného koše zinek nebo ocel a přidej na ně vodu, aby byly úplně mokré. Teprve potom je vyhoď do obyčejného koše.

8.3 ZÁKLAD

- Během vaření nebo kvůli povětrnostním podmínkám může být nutné vyčistit povrch základny. Dělejte to pouze měkkým hadříkem s vlažnou vodou a trochou jemného čistícího prostředku. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na bázi rozpouštědel nebo agresivní čističe, které by mohly poškodit povrch.

INHALTSVERZEICHNIS

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	37
1.1 OFYR® Anniversary Edition	37
1.2 Spezifikationen	37
2. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT	38
3. WICHTIGE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE	38
4. MONTAGE DES OFYR® ANNIVERSARY EDITION	40
4.1 Einrichtung der Plancha	41
5. KOCHEN MIT DEM OFYR® ANNIVERSARY EDITION	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	43
7. ALLGEMEINE PRODUKTSICHERHEIT	44
8. WARTUNGSTIPS	45
8.1 Die Kochplatte	45
8.2 Der Kegel	45
8.3 Der Sockel	45

SYMBOLS & IKONEN



Hinweis! Nützliche Informationen.



Warnung! Verletzungs- oder Produktschadenrisiko.



Gefahr! Risiko schwerer oder tödlicher Verletzungen oder schwerer Produktschäden.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

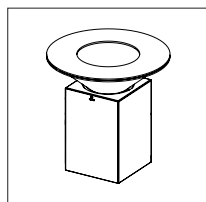
VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. UNSERE KOLLEKTION WURDE ENTWICKELT, UM UNVERGESSLICHE KULINARISCHE MOMENTE IN IHREM EIGENEN GARTEN ZU SCHAFFEN. MIT HOCHWERTIGEN MATERIALIEN UND EINEM IKONISCHEN DESIGN HELFEN WIR IHNEN, DAS KOCHEN IM FREIEN AUF EIN NEUES NIVEAU ZU BRINGEN.

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®

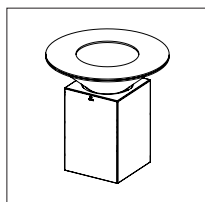
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen OFYR. Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Reise mit einem unserer exklusiven ANNIVERSARY EDITION Modelle begleiten. Ihre neue Kochstation markiert den Beginn vieler besonderer Momente, in denen Feuer, Essen und Gemeinschaft zum Leben erwachen.

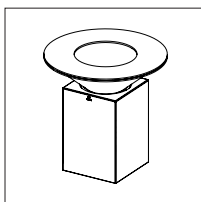
Die Kocheinheit verfügt über ein innovatives Luftstromplatte, das die Verbrennung von Holz verbessert und die Rauchentwicklung begrenzt. Dank dieser Platte heizt sich die Kochplatte auch schneller auf und hält eine konstant hohe Temperatur. Der Sockel der Kocheinheit besteht aus 5 Einzelteilen und muss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



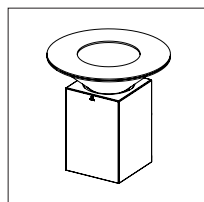
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPEZIFIKATIONEN

Material Kochplatte	Stahl
Material Kegel	Schwarzer Stahl
Material Sockel	Edelstahl / verzinkter Stahl
Durchmesser Kochplatte	12 mm
Dicke Kegel	3 mm
Dicke des Sockels	1,5 mm
Durchmesser der Kochplatte	98 cm
Gewicht	103 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 Jahr
Kegel: schwarz beschichteter Stahl	2 Jahre	1 Jahr
Basis: Edelstahl	5 Jahre	3 Jahre
Basis: pulverbeschichteter Stahl	5 Jahre	3 Jahre

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

- Sie haben ihr Produkt von OFYR® oder einem autorisierten Händler erworben.
- Sie haben den OFYR® 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



Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, es enthält Informationen zur korrekten Montage und sicheren Verwendung des Grills. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie den Grill montieren und verwenden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.



Aufgrund des erheblichen Gewichts der Elemente sollten das Auspacken und Platzieren des Produkts von mindestens zwei Personen oder bei Bedarf von mehr Personen durchgeführt werden.



Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann zu Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahren führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen können.



Verwenden Sie die Kochgeräte stets gemäß allen geltenden lokalen, staatlichen und bundesweiten Brandschutzvorschriften.



Beim Verbrennen von Holz entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und tödlich sein kann. Verwenden Sie die Kochstation nur im Freien und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



Nicht im Innenbereich verwenden! Verwenden Sie die Plancha nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Garagen oder anderen Gebäuden oder geschlossenen Räumen. Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.



Stellen Sie Ihre Kochstation nur auf eine harte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche. Der Grill muss vor der Verwendung auf einer sicheren, ebenen Basis installiert werden.



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern (10 Fuß) zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Sträuchern, Papier oder Leinwand ein.



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern (10 Fuß) zu Überkopf-Konstruktionen, Wänden, Fenstern, Geländern oder anderen Bauwerken.



Bewegen Sie die Kochstation nach dem Aufbau nicht. Dies könnte die verstellbaren Füße oder Räder beschädigen.



Verwenden Sie die verstellbaren Füße nicht, um die Gesamthöhe Ihrer Kochstation zu ändern, sondern nur, um die Plancha auszurichten. Die Einheit kann instabil werden, wenn die verstellbare Füße um mehr als 10 mm ausgefahren werden.



Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.



Verwenden Sie die Kochstation nicht bei starkem Wind.



Zünden Sie das Produkt nicht bei Windgeschwindigkeiten über 15 km/h an.



Diese Kochstation wird sehr heiß – bewegen Sie sie nicht während des Betriebs.



Halten Sie Kinder und Haustiere fern.



Lassen Sie die Kochstation während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.



Vermeiden Sie offenes Haar und tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während Sie die Kochstation anzünden oder benutzen.



Verwenden Sie niemals Wasser, um Flammen zu kontrollieren oder Holz oder Kohle zu löschen.



Entfernen Sie die Asche nicht, bevor das gesamte Holz oder die gesamte Kohle vollständig erloschen und die Kochstation vollständig abgekühlt ist.



Verwenden Sie stets Schutzmaßnahmen wie CE-zertifizierte Grillhandschuhe. Lesen Sie immer die Anleitung der verwendeten Schutzhandschuhe und beachten Sie deren Einschränkungen.



Beginnen Sie nicht mit dem Kochen, bevor das Brennmaterial mit einer Ascheschicht bedeckt ist.



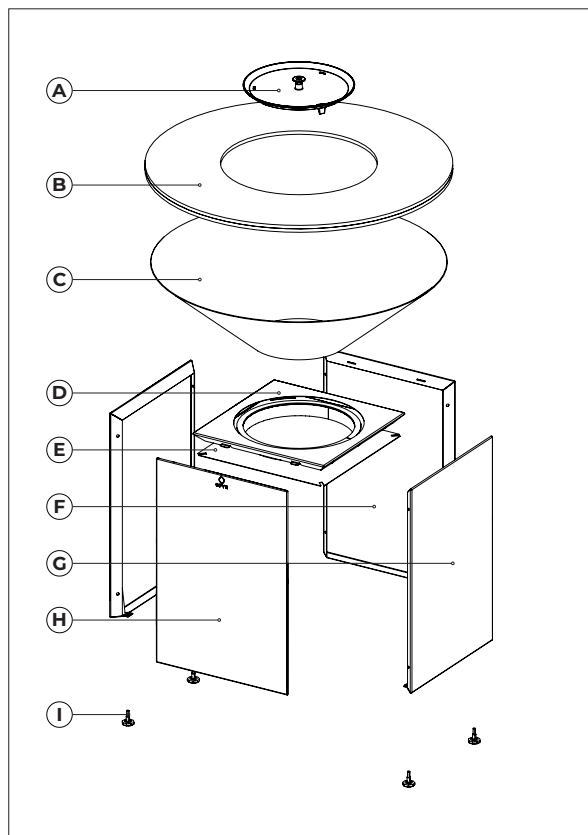
Halten Sie beim Betrieb des Grills stets einen Feuerlöscher (Typ BC oder ABC) griffbereit.



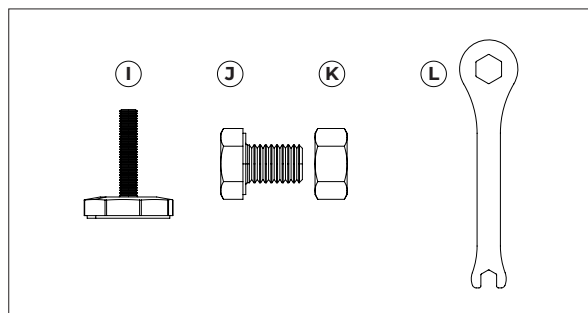
Füllen Sie das Brennstofffach niemals über. Dies kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Grill führen. Füllen Sie das Brennstofffach niemals zu mehr als 75 %.

4. MONTAGE DES OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Der OFYR® Anniversary Edition 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.



- A.** Luftstromplatte
- B.** Kochplatte
- C.** Kegel
- D.** Oberseite der Basis
- E.** Aschenfänger
- F.** Rückseite der Basis
- G.** Seitenbereich der Basis
- H.** Vorderseite der Basis
- I.** Verstellbare Füße x4



- J.** Schraube x8
- K.** Mutter x8
- L.** Schraubenschlüssel x2

4.1 EINRICHTUNG DER PLANCHA

- Verwenden Sie die Plancha immer gemäß allen relevanten örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Büschen, Papier oder Planen ein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zu Dachkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen Strukturen ein.
- Halten Sie jederzeit einen Feuerlöscher (BC oder ABC) griffbereit, während Sie die Plancha verwenden.
- Die Plancha muss vor der Verwendung auf einem sicheren und ebenen Untergrund installiert werden.
- Verwenden Sie die Plancha nicht auf holzigen oder brennbaren Oberflächen.
- Seien Sie immer vorsichtig beim Bewegen oder Einstellen eines Teils der Plancha, es besteht Einklemmgefahr.
- Das Produkt sollte vor der Verwendung waagerecht ausgerichtet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luftstromplatte vor der Verwendung in der Mitte des Kegels installiert und ausgerichtet ist.
- Stellen Sie die Plancha nicht auf oder in der Nähe von entzündlichen Oberflächen auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer ebenen Fläche platziert wird, bevor Sie es verwenden.
- Überprüfen Sie, ob alle Schrauben festgezogen sind, nachdem das Produkt bewegt wurde.
- Vorsicht bei der Handhabung; das Produkt hat scharfe Kanten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor und während der Verwendung richtig positioniert ist.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Beladen Sie den Kegel nicht mit mehr als 6 Holzstücken auf einmal.
 - Stellen Sie sicher, dass das Holz vor dem Anzünden vollständig trocken ist. Wir empfehlen einen Feuchtigkeitsgehalt von maximal 20 %.
 - 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

- 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.
- Wenn es kalt oder sehr windig ist, benötigen Sie möglicherweise mehr Holz. Nach etwa 3 Stunden müssen Sie den Kegel leeren.
- Stapeln Sie die Holzstücke paarweise, als ob Sie eine Blockhütte bauen würden, mit der Rinde nach außen, um die Rauchbildung weiter zu verhindern
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- Die Kochplatte ist bei der Lieferung mit einer Schutzschicht aus Lebensmittelwachs bedeckt. Bevor Ihr OFYR® Kocheinheit einsatzbereit ist, muss diese Schicht entfernt werden.
- 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.

- Wiederholen Sie diese Schritte etwa 2 bis 3 Mal, bis die abgelösten Krümel nicht mehr schwarz, sondern beige sind.
- 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

- 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.
- 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.
- Verwenden Sie die Plancha nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- A Lesen Sie immer die Gebrauchsanweisung der verwendeten Schutzhandschuhe und beachten Sie deren Einschränkungen.
- 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.
- Lassen Sie die Plancha niemals unbeaufsichtigt, solange sie befeuert ist.
- 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.
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie nicht mehr Öl als nötig beim Kochen auf der Plancha, da dies zu Flammen führen kann.
- Achten Sie auf Holzrauch, da dies Augenreizungen verursachen kann.
- Beladen Sie eine Seite der Plancha nicht mit mehr als 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
- Die Kochplatte besteht aus schwarzem Stahl und wird rosten, wenn das Öl nicht ordnungsgemäß eingebaut wird. Sobald das Öl ordnungsgemäß eingebaut 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.
- Setzen Sie die Schutzabdeckung nach der Verwendung wieder auf das Produkt.

8.2 DER KEGEL

- 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.
- 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

- Während des Kochens oder aufgrund von Wetterbedingungen kann es notwendig sein, die Oberfläche der Basis zu reinigen. Verwenden Sie hierfür nur ein weiches Tuch, lauwarmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals lösungsmittelbasierte Reinigungsmittel oder scharfe Reiniger, die die Oberfläche beschädigen können.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	47
1.1 OFYR® Anniversary Edition	47
1.2 Specifikationer	47
2. GARANTIBETINGELSER	48
3. VIGTIG INFORMATION OG ADVARSLER	48
4. SAMLING AF OFYR®	50
4.1 Oppsett av plancha	51
5. MADLAVNING MED OFYR® ANNIVERSARY EDITION	52
5.1 Det bedste træ at bruge	52
5.2 Den bedste måde at tænde bålet på	52
5.3 Den bedste olie at bruge	53
6. ØRSTE GANG MADLAVNING	53
6.1 Første brand	53
6.2 Fjernelse af fabriksolie fra kogepladen	53
7. GENEREL PRODUKTSIKKERHED	54
8. VEDLIGEHOLDELSE	55
8.1 Kogepladen	55
8.2 Keglen	55
8.3 Basen	55

SYMBOLER OG IKONER



Bemærk! Nyttig information.



Advarsel! Risiko for skade eller produktbeskadigelse.



Fare! Risiko for alvorlig eller dødelig skade eller alvorlig produktbeskadigelse.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

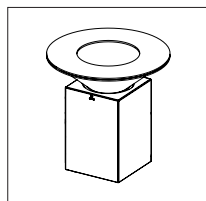
TAK, FORDI DU HAR KØBT ET OFYR®-PRODUKT. VORES KOLLEKTION ER UDVIKLET TIL AT SKABE UFGLEMMELIGE KULINARISKE ØJEBLIKKE I DIN EGEN HAVE. MED MATERIALER AF HØJ KVALITET OG ET IKONISK DESIGN HJÆLPER VI DIG MED AT TAGE UDENDØRS MADLAVNING TIL DET NÆSTE NIVEAU.

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®.

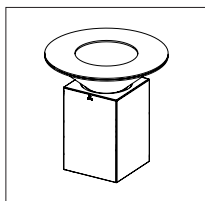
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Tillykke med din nye OFYR. Vi er begejstrede for, at du slutter dig til vores rejse med en af vores eksklusive ANNIVERSARY EDITION modeller. Din nye grill markerer starten på mange særlige øjeblikke, hvor ild, mad og fællesskab kommer til live.

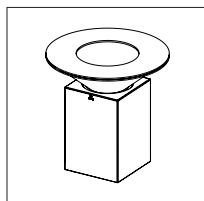
Kogeheden har en innovativ Airflow Plate, som forbedrer forbrændingen af træ og begrænser røgudviklingen. Takket være dette system opvarmes kogepladen også hurtigere og holder en konstant høj temperatur. Kogepladens bund består af 5 separate dele og skal samles af forbrugeren med de medfølgende 8 møtrikker.



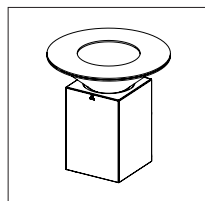
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICATIONS

Materiale kogeplade	Stål
Materiale kegle	Sort stål
Materiale basen	Rustfrit stål / galvaniseret stål
Tykkelse kogeplade	12 mm
Tykkelse kegle	3 mm
Tykkelse bund	1,5 mm
Diameter kogeplade	98 cm
Vægt	103 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: sortbelagt stål	2 år	1 år
Base: rustfrit stål	5 år	3 år
Base: pulverlakeret 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



Læs venligst denne manual omhyggeligt, da den indeholder information om korrekt samling og sikker brug af grillen. Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du samler og bruger grillen. Opbevar venligst denne manual til fremtidig reference.



På grund af elementernes betydelige vægt bør udpakning og placering af produktet udføres af mindst 2 personer, eller flere hvis nødvendigt på grund af vægten.



Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i brand, eksplosion eller forbrændingsfare, hvilket kan forårsage skade på ejendom, personskade eller død.



Brug altid madlavningsenheden i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og nationale brandforskrifter.



KULILTEFARE! Brændende træ afgiver kulilte, som er lugtfri og kan være dødelig. Brug kun madlavningsenheden udendørs, og sørg for tilstrækkelig ventilation.



Brug ikke indendørs! Brug ikke plachaen i lukkede og/eller beboelige områder såsom huse, telte, campingvogne, autocampere, garager eller andre bygninger eller lukkede rum. Fare for dødelig kulilteforgiftning.



Placer kun din madlavningsenhed på en hård, plan, varmebestandig og stabil overflade. Grillen skal installeres på en sikker, plan base før brug.



Hold en minimumsafstand på 3 meter (10 fod) fra alle brandbare materialer såsom træ, tørre planter, græs, buske, papir eller lærred.



Oprethold en minimumsafstand på 3 meter (10 fod) fra overliggende konstruktioner, vægge, vinduer, gelændere eller andre strukturer.



Flyt ikke madlavningsenheden, når den er sat op. Dette kan beskadige de justerbare fødder eller hjul, der er fastgjort.



Brug ikke de justerbare fødder til at ændre den samlede højde på din madlavningsenhed; brug dem kun til at nivellere plachaen. Enheden kan blive ustabil, hvis de justerbare fødder forlænges med mere end 10 mm.



Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3.



Brug ikke madlavningsenheden i kraftig vind.



Tænd ikke produktet ved vindhastigheder over 15 km/t.



Denne madlavningsenhed bliver meget varm – flyt den ikke under brug.



Hold børn og kæledyr væk.



Lad aldrig madlavningsenheden stå uden opsyn under brug.



Undgå løst hår, og bær ikke tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger madlavningsenheden.



Brug aldrig vand til at kontrollere flammer eller slukke træ eller kul.



Fjern ikke asken, før alt træ eller kul er helt slukket, og madlavningsenheden er helt afkølet.



Brug altid beskyttelse, såsom CE-certificerede grillhandsker. Læs altid manualen for de anvendte beskyttelseshandsker, og respekter deres begrænsninger.



Begynd ikke at lave mad, før brændstoffet er dækket af et lag aske.



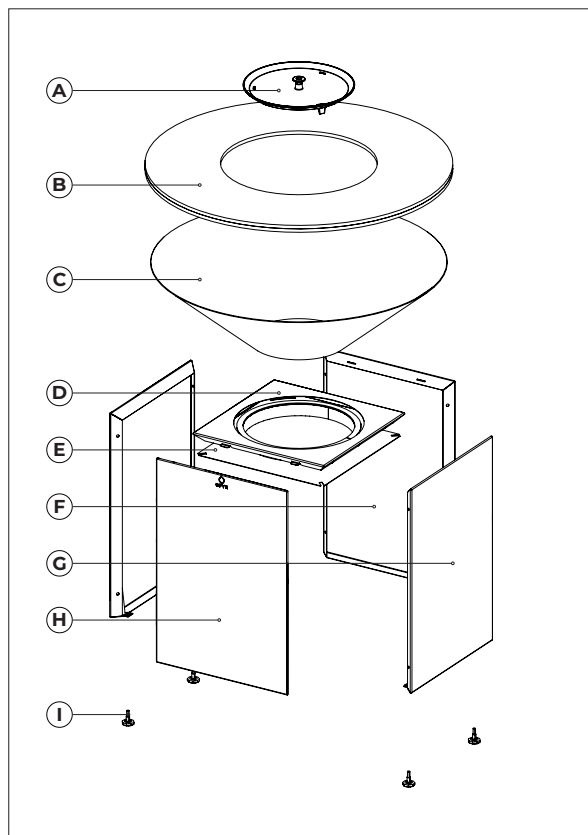
Hav altid en brandslukker (BC eller ABC) inden for rækkevidde, mens grillen er i brug.



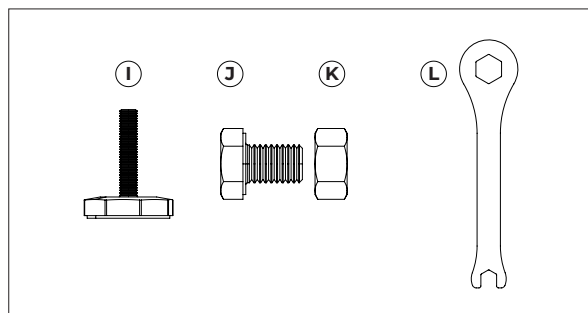
Fyld aldrig brændstofrummet for meget. Dette kan forårsage alvorlige skader samt skade grillen. Fyld aldrig brændstofrummet mere end 75 %.

4. SAMLING AF OFYR® ANNIVERSARY EDITION

OFYR® Anniversary Edition 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. Luftstrømsplade
- B. Madlavningsplade
- C. Kegle
- D. Base top
- E. Askefanger
- F. Bagside af basen
- G. Siden af basen
- H. Forsiden af basen
- I. Justerbare fødder x4



- J. Bolt x8
- K. Møtrik x8
- L. Skruenøgle x2

4.1 OPPSETT AV PLANCHA

- Brug altid planchaen i overensstemmelse med alle relevante lokale, statslige og føderale brandkoder.
- Før du bruger grillen, skal du kontrollere at alle møtrikker, skruer og bolte sidder fast og sikkert.
- Hold en afstand på mindst 3 meter fra alle brændbare materialer som f.eks. træ, tørre planter, græs, buske, papir eller lærred.
- Hold en afstand på mindst 3 meter fra overliggende strukturer, vægge, skinner eller andre strukturer.
- Hold altid en brandslukker (BC eller ABC) tilgængelig, mens du bruger planchaen.
- Planchaen skal installeres på en sikker og plan base inden brug.
- Brug ikke planchaen på træ- eller brandfarlige overflader.
- Vær altid forsigtig med at flytte eller justere nogen del af planchaen, der er fare for at blive klemt.
- Produktet skal være vandret justeret før brug.
- Sørg for, at luftstrømspladen er installeret og justeret i midten af konen, inden du bruger produktet.
- Placér ikke planchaen på eller nær brandfarlige overflader.
- Sørg for, at produktet er placeret på en flad overflade, inden du bruger det.
- Tjek, om alle bolte er strammet efter, at produktet er flyttet.
- Hånder med forsigtighed; produktet har skarpe kanter.
- Sørg for, at produktet er korrekt placeret før og under brug.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Placér ikke mere end 6 stykker træ i konen ad gangen.
 - Sørg for, at træet er helt tørt, inden du tænder det. Vi anbefaler en fugtighedsindhold på maksimalt 20%.
 - 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

- 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.
- Når det er koldt eller blæser meget, kan du få brug for mere træ. Efter ca. 3 timer skal du tømme keglen.
- Stak træstykkerne to og to, som om du byggede en træhytte, med barken vendt udad for at forhindre røgudvikling.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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 ind i den modsatte retning.

5.3 DEN BEDSTE OLIE AT BRUGE

- Olie er en vigtig del af madlavningen med en OFYR®-kogeenhed. Olivenolie har en lavere forbrændingstemperatur, hvilket vil hjælpe kogepladen med at få en flot brun-sort nuance.
- 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

- Kogepladen på OFYR®-kogeenheden 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 kogepladen til at bøje endnu mere nedad. Følg disse instruktioner for at sikre, at stålet sætter sig ordentligt.
- 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 kogegrejet, kan det få kogepladen til at bøje for meget under remtidig brug.
- 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

- Kogepladen vil være dækket af et beskyttende lag fabriksolie ved levering. Dette lag skal fjernes, før din kogeenhed er klar til brug.
- Tænd dit første bål, og varm kogepladen 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 kogepladen ikke er ordentligt opvarmet, vil olien blive til en klæbrig sort substans, som er svær at fjerne.
- Gentag disse trin 2 til 3 gange, indtil det skrab, der kommer ud, er beige i stedet for sort. Når kogepladen er ren, er den klar til brug. Tid til at dryppe et nyt lag olivenolie på og begynde at lave mad!

7. GENEREL PRODUKTSIKKERHED

- 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.
- 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.
- Brug ikke planchaen uden brug af egnede beskyttelseshandsker.
- Læs altid brugsanvisningen for de anvendte beskyttelseshandsker, og overhold deres begrænsninger.
- 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.
- Lad aldrig planchaen være uden opsyn, mens den er tændt.
- 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.
- Sluk aldrig ilden med vand, dette kan skade planchaen. Lad ilden brænde, indtil den slukker af sig selv. Dette kan tage lidt tid.
- Rengør og opbevar planchaen kun, når den er afkølet til omgivelsestemperaturen.
- Brug ikke mere olie end nødvendigt under madlavning på plancha, da dette kan forårsage flammer.
- Vær forsigtig med trærog, da det kan forårsage øjenirritation.
- Overbelast ikke den ene side af planchaen med mere end 15 kg.
- 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.
- Hold løst hår og tøj væk fra produktet.

8. VEDLIGEHODELSE

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

- 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.
- 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.
- Dæk kogepladen med de beskyttende OFYR® produkter for ekstra beskyttelse.

8.2 KEGLEN

- 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.
- 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

- Under madlavning eller på grund af vejrforhold kan det være nødvendigt at rengøre basens overflade. Gør dette kun med en blød klud, lunkent vand og en mild rengøringsmiddel. Brug aldrig opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler eller skræppe rengøringsmidler, der kan beskadige overfladen.

SISUKORD

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	57
1.1 OFYR® Anniversary Edition	57
1.2 Spetsifikatsioonid	57
2. GARANTII TINGIMUSED	58
3. OLULINE TEAVE JA HOIATUSED	58
4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION KOKKUPANEK	60
4.1 Plaatgrilli seadistamine	61
5. TOIDUVALMISTAMINE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	62
5.1 Parim puit, mida kasutada	62
5.2 Parim viis tulekahju süütamiseks	62
5.3 Parim õli, mida kasutada	62
6. ESMAKORDNE TOIDUVALMISTAMINE	63
6.1 Esimene tulekahju	63
6.2 Tehase õli eemaldamine keeduplaadilt	63
7. ÜLDINE TOOTE OHUTUS	64
8. HOOLDUS	65
8.1 Keeduplaat	65
8.2 The koonus	65
8.3 Alus	65

SYMBOLS & ICONS



Notice! Useful information.



Warning! Risk of injury or product damage.



Danger! Risk of serious or deadly injury or severe product damage.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

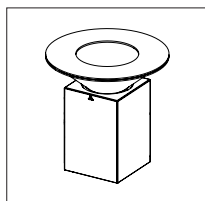
TÄNAME TEID OFYR® TOOTE OSTMISE EEST. MEIE KOLLEKTSIOON ON VÄLJA TÖÖTATUD SELLEKS, ET LUUA UNUSTAMATUID KULINAARSEID HETKI TEIE ENDA AIAS. KVALITEETSETE MATERJALIDE JA IKOONILISE DISAINIGA AITAME TEIL VIIA TOIDUVALMISTAMISE ÕUES JÄRGMISELE TASEMELE.

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

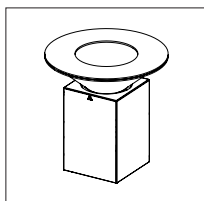
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Palju õnne uue OFYR-i puhul! Oleme väga rõõmsad, et liitute meie teekonnaga ühe meie eksklusiivse ANNIVERSARY EDITION mudeliga. Teie uus toiduvalmistamiseseade tähistab paljude eriliste hetkede algust, kus tule, toidu ja koosoleku võlu ellu ärkab.

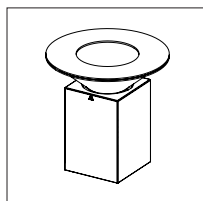
Toiduvalmistamiseseadmel on uuenduslik õhuvoolusüsteem, mis parandab puidu põlemist ja piirab suitsu tekkimist. Tänu sellele süsteemile kuumeneb küpsetusplaat ka kiiremini ja hoiab ühtlaselt kõrge temperatuuri. Keeduplaadi alus koosneb 5 eraldi osast ja selle peab tarbija ise kokku panema kaasasolevate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



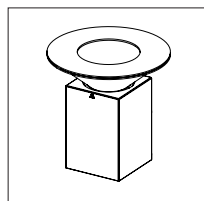
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPETSIFIKATSIOONID

Materjal keeduplaat	Teras
Materjali koonus	Must teras
Materjal alus	Roostevaba teras / tsingitud teras
Paksus keeduplaat	12 mm
Paksus koonus	3 mm
Paksus alus	1,5 mm
Läbimõõt keeduplaat	98 cm
Kaal	103 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: musta kattega teras	2 aastat	1 aasta
Alus: roostevaba teras	5 aastat	3 aastat
Alus: pulbervärvitud teras	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 juhiste.



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



Palun lugege seda juhendit hoolikalt, see sisaldab teavet grilli korrektse kokkupaneku ja ohutu kasutamise kohta. Lugege ja järgige kõiki hoiatusi ja juhiseid enne grilli kokkupanekut ja kasutamist. Palun hoidke see juhend tulevikuks alles.



Elementide märkimisväärse kaalu tõttu peaks toote lahtipakkimist ja paigutamist tegema vähemalt 2 inimest või vajadusel rohkem inimesi.



Nende juhiste eiramine võib põhjustada tulekahju, plahvatuse või põletusohu, mis võib viia varakahju, vigastuste või surmani.



Kasutage küpsetusüksust alati vastavalt kõigile kohalikele, riiklikele ja föderaalsetele tuleohutuseeskirjadele.



SÜSINIKMONOOKSIIDI OHT! Puidu põletamisel eraldub süsinikmonooksiid, mis on lõhnatu ja võib põhjustada surma. Kasutage küpsetusüksust ainult välitingimustes ja tagage piisav ventilatsioon.



Ärge kasutage siseruumides! Ärge kasutage plachat suletud ja/või elamiskõlblikes ruumides, nagu majad, telgid, haagissuvilad, matkaautod, garaažid või muud hooned või suletud ruumid. Süsinikmonooksiidi mürgitusohu on surmav.



Asetage küpsetusüksus ainult kõvale, tasasele, kuumakindlale ja stabiilsele pinnale. Grill tuleb enne kasutamist paigaldada kindlale ja tasasele alusele.



Hoidke vähemalt 3 meetri (10 jala) kaugus kõigist süttivatest materjalidest, nagu puit, kuivad taimed, rohi, põõsad, paber või lõuend.



Säilitage vähemalt 3 meetri (10 jala) kaugus kõikidest konstruktsioonidest, seintest, akendest, käsipuudest või muudest struktuuridest.



Ärge liigutage küpsetusüksust pärast paigaldamist. See võib kahjustada reguleeritavaid jalgu või rattaid, mis on kinnitatud.



Ärge kasutage reguleeritavaid jalgu, et muuta küpsetusüksuse üldkõrgust – kasutage neid ainultplancha tasandamiseks. Üksus võib muutuda ebastabiilseks, kui reguleeritavad jalad on pikendatud rohkem kui 10 mm võrra.



Ärge kasutage alkoholi ega bensiini süütamiseks või uuesti süütamiseks! Kasutage ainult süüteküübikuid, mis vastavad EN 1860-3 standardile.



Ärge kasutage küpsetusüksust tugeva tuule korral.



Ärge süüdake toodet, kui tuulekiirus ületab 15 km/h.



See küpsetusüksus muutub väga kuumaks – ärge liigutage seda kasutamise ajal.



Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.



Ärge jätke küpsetusüksust kasutamise ajal järelevalveta.



Vältige lahtisi juukseid ja ärge kandke rõivaid, millel on laiad varrukad küpsetusüksuse süütamisel või kasutamisel.



Ärge kasutage vett leekide kontrollimiseks või puidu või söe kustutamiseks.



Ärge eemaldage tuhka enne, kui kogu puit või süsi on täielikult kustunud ja küpsetusüksus on täielikult jahtunud.



Kasutage alati kaitsevahendeid, näiteks CE-sertifikaadiga grillkindaid. Lugege alati kasutatavate kaitsekinnaste juhendit ja järgige nende piiranguid.



Ärge alustage küpsetamist enne, kui kütus on kaetud tuhaga.



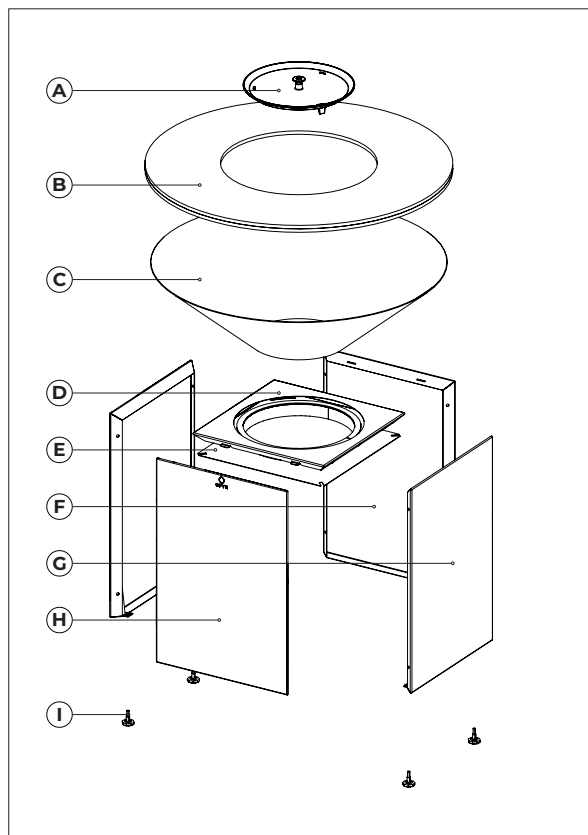
Hoidke grilli kasutamise ajal alati tulekustuti (BC või ABC) käepärast.



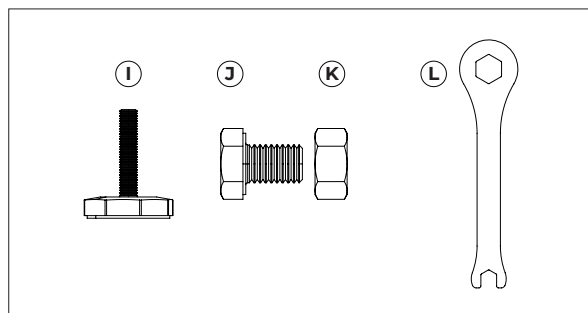
Ärge kunagi täitke kütusekamber üle. See võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja kahjustada grilli. Ärge kunagi täitke kütusekamber rohkem kui 75%.

4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION KOKKUPANEK

OFYR® Anniversary Edition 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. Öhuvooluplaat
- B. Küpsetusplaat
- C. Koonus
- D. Aluse ülaosa
- E. Tuhakoguja
- F. Aluse tagakülg
- G. Aluse külg
- H. Aluse esikülg
- I. Reguleeritavad jalad x4



- J. Polt x8
- K. Mutrid x8
- L. Võti x2

4.1 PLAATGRILLI SEADISTAMINE

- Kasutage plaatgrilli alati vastavalt kohalduvatele kohalikele, riiklikele ja föderaalsetele tuleohutuse eeskirjadele.
- Enne iga kasutamist kontrollige ja veenduge, et kõik mutrid, kruvid ja poldid on pingul ja kindlalt kinnitatud.
- Hoidke grilli vähemalt 3 meetri kaugusel kõigist kergesti süttivatest materjalidest, nagu puit, kuivanud hein või rohi, puulastud, kuivanud lehed jne.
- Hoidke grilli minimaalselt 3 meetri kaugusel ülakonstruktsioonidest, varbseintest, võredest või muudest konstruktsioonidest.
- Plaatgrilli kasutamise ajal hoidke alati käepärast tulekustutit (BC või ABC).
- Plaatgrill tuleb enne kasutamist paigaldada turvalisele tasasele alusele.
- Ärge kasutage plaatgrilli puidust või süttivate pindade peal.
- Liigutades või reguleerides plaatgrilli mis tahes osa, olge alati ettevaatlik, kuna on olemas lõksuohu.
- Toode tuleb enne kasutamist horisontaalselt tasandada.
- Veenduge, et õhuvooluplaat oleks enne toote kasutamist koonuse keskel õigesti paigaldatud ja joondatud.
- Ärge asetage planchat tuleohtlikele või kergesti süttivatele pindadele.
- Veenduge, et toode oleks enne kasutamist tasasel pinnal.
- Kontrollige, kas pärast toote liigutamist on kõik kruvid korralikult kinni keeratud.
- Käsitsege ettevaatlikult - tootel on teravad servad.
- Enne kasutamist ja kasutamise ajal veenduge, et toode on õiges asendis.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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 tõsiselt vigastusi ja kahjustada plaatgrilli.

.....

5.1 PARIM PUIT, MIDA KASUTADA

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

5.2 PARIM VIIS TULEKAHJU SÜÜTAMISEKS

- 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.
- Kui on külm või väga tuuline, võite vajada rohkem puid. Umbes 3 tunni pärast peate koonuse tühjendama.
- Laotage puidutükid kahekaupa, nagu ehitate palkmajakest, koor suunatud väljapoole, et veelgi vältida suitsu teket.
- 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.
- Sõltuvalt ilmastikutingimustest ja õue temperatuurist jõuab küpsetusplaat siseäärel umbes 300°C ja välises ääres umbes 200°C temperatuurini.
- 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.
- 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

- 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.
- 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

- Toiduvalmistamisseadme küpsetusplaat on valmistatud terasest. Tootmise ajal, taldrik on keskelt 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 seadmine.
- 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.
- Mõnel juhul kerkib keeduplaat keskelt 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

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

7. ÜLDINE TOOTE OHUTUS

- Õli või rasva tulekahju korral ärge püüdke seda veega kustutada. Helistage kohe tuletõrjele. 'BC' või 'ABC' tüüpi tulekustuti kasutamine võib teatud olukordades tulekahju piirata.
- 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.
- Ära kasuta plaatgrilli ilma sobivate kaitsekinnasteta.
- Lugege alati hoolikalt kasutatavate kaitsekinnaste kasutusjuhendit ja pöörake tähelepanu piirangutele.
- Kuumade metallkomponentide, nagu grill või plaatgrill, käsitlemisel kandke sobivaid kaitsekinnasteid JA kasutage pikki ja tugevaid tööriistu, näiteks sobivat tangi.
- Ära kunagi jäta plaatgrilli järelvalveta, kui see on sisse lülitatud.
- 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.
- Ära kunagi kustuta tuld veega, see võib plaatgrilli kahjustada. Laske tulel põleda, kuni see ise kustub. See võib võtta aega.
- Puhasta ja hoia plaatgrilli ainult siis, kui see on täielikult jahtunud ümbritsevale temperatuurile.
- Planchal toidu valmistamisel ärge kasutage rohkem õli kui vajalik, sest see võib tekitada leeki.
- Olge ettevaatlik puidusuitsu suhtes, kuna see võib põhjustada silmaärritust.
- Ärge koormake planchat ühe külge rohkem kui 15 kg kaaluga.
- Toode püsib pärast kasutamist pikka aega kuumana. Laske tootel enne hoiustamist või tuleohtlike pindade lähedale asetamist täielikult jahtuda.
- 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 toiduvalmistamiseseadmest rõõmu tunda aastaid. Videoõpetusi leiate veebilehelt www.ofyr.com.

8.1 KEEDUPLAAT

- 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. Süsinikuäägi kiht uueneb sel viisil järk-järgult.
- Kuiteeikasuta OFYR® toiduvalmistamiseseadet pikema ajajooksul, on soovitatav toiduvalmistamisplaati õlitada iga 15-30 päeva tagant. Kuna õli on raske külmale toiduplaadile määrada, soovime selle asemel kasutada panni kattega pihustuspudelit.
- Katke küpsetusplaat täiendava kaitse tagamiseks OFYR® kaitsvate toodetega.

8.2 THE KOONUS

- 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 välispoolle. Neid laibu saab spatliga kergesti eemaldada.
- Tuha ja süsikud võivad jääda kuumaks kaua tegu. Mõnikord is ka mitu päeva. Sellepäras, 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

- Toiduvalmistamise ajal või ilmastikutingimuste tõttu võib osutuda vajalikuks puhastada aluse pinda. Tehke seda ainult pehme lapiga, kasutades leiget vett ja veidi õrna pesuainet. ärge kunagi kasutage lahustipõhiseid puhastusvahendeid või karedaid puhastusvahendeid, mis võivad pinda kahjustada.

ÍNDICE

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	67
1.1 OFYR® Anniversary Edition	67
1.2 Especificaciones	67
2. TÉRMINOS DE GARANTÍA	68
3. INFORMACIÓN IMPORTANTE Y ADVERTENCIAS	68
4. ENSAMBLAJE DEL OFYR® ANNIVERSARY EDITION	70
4.1 Configuración de la plancha	71
5. COCINAR CON EL OFYR® ANNIVERSARY EDITION	72
5.1 El mejor tipo de madera para usar	72
5.2 La mejor manera de encender el fuego	72
5.3 El mejor aceite para usar	73
6. PRIMERA VEZ COCINANDO	73
6.1 Primer fuego	73
6.2 Eliminación del aceite de fábrica de la placa de cocción	73
7. SEGURIDAD GENERAL DEL PRODUCTO	74
8. MANTENIMIENTO	75
8.1 La superficie de la plancha	75
8.2 El cono	75
8.3 La base	75

SÍMBOLOS E ICONOS



Aviso! Información útil.



Advertencia! Riesgo de lesión o daño al producto.



Peligro! Riesgo de lesiones graves o mortales o daños graves al producto.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

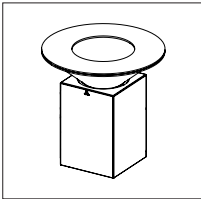
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO OFYR®. NUESTRA COLECCIÓN HA SIDO DESARROLLADA PARA CREAR MOMENTOS CULINARIOS INOLVIDABLES EN TU PROPIO JARDÍN. CON MATERIALES DE ALTA CALIDAD Y UN DISEÑO ICÓNICO, TE AYUDAMOS A LLEVAR LA COCINA AL AIRE LIBRE AL SIGUIENTE NIVEL.

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.

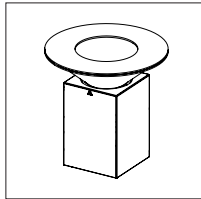
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

¡Felicidades por tu nuevo OFYR! Estamos encantados de que te unas a nuestro viaje con uno de nuestros exclusivos modelos ANNIVERSARY EDITION. Tu nueva unidad de cocina marca el comienzo de muchos momentos especiales, donde el fuego, la comida y la compañía cobran vida.

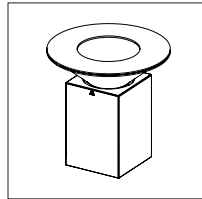
La unidad de cocción cuenta con un innovador sistema de circulación de aire, que mejora la combustión de la madera y limita la formación de humo. Gracias a este sistema, la placa de cocción también se calienta más rápido y mantiene una temperatura constantemente alta. La base de la unidad de cocción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



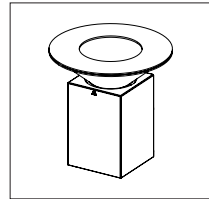
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 ESPECIFICACIONES

Material de la placa de cocción	Acero
Material del cono	Acero negro
Material de la base	Acero inoxidable / acero galvanizado
Espesor de la placa de cocción	12 mm
Espesor del cono	3 mm
Espesor de la base	1,5 mm
Díámetro de la placa de cocción	98 cm
Peso	103 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: acero revestido en negro	2 años	1 año
Base: acero inoxidable	5 años	3 años
Base: acero recubierto con pintura en polvo	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



Por favor, lea este manual con atención. 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. Conserve este manual para futuras consultas.



Debido al considerable peso de los elementos, el desembalaje y colocación del producto deben ser realizados por al menos 2 personas, o más si es necesario debido al peso.



El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o riesgos de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



Utilice siempre las unidades de cocción de acuerdo con todas las normativas locales, estatales y federales aplicables en materia de incendios.



¡PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO! La combustión de la madera produce monóxido de carbono, que no tiene olor y puede ser mortal. Utilice la unidad de cocción solo en exteriores y asegúrese de que haya una ventilación adecuada.



¡No lo utilice en interiores! No utilice la plancha en espacios cerrados y/o habitables, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, garajes u otros edificios o espacios cerrados. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono con resultado mortal.



Coloque la unidad de cocción solo en una superficie dura, nivelada, resistente al calor y estable. La barbacoa debe instalarse sobre una base nivelada y segura antes de usarla.



Mantenga una distancia mínima de 3 metros (10 pies) de todos los materiales combustibles, como madera, plantas secas, hierba, arbustos, papel o lona.



Mantenga una distancia mínima de 3 metros (10 pies) de construcciones superiores, paredes, ventanas, barandillas u otras estructuras.



No mueva la unidad de cocción después de haberla colocado. Esto puede dañar las patas ajustables o las ruedas.



No utilice las patas ajustables para cambiar la altura total de la unidad de cocción; úselas solo para nivelar la plancha. La unidad puede volverse inestable si las patas se extienden más de 10 mm.



¡No utilice alcohol o gasolina para encender o reencender! Utilice solo encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.



No utilice la unidad de cocción con vientos fuertes.



No encienda el producto si la velocidad del viento supera los 15 km/h.



Esta unidad de cocción se calentará mucho; no la mueva durante su uso.



Mantenga a los niños y las mascotas alejados.



Nunca deje la unidad de cocción sin supervisión durante el uso.



Evite el cabello suelto y no use ropa con mangas sueltas mientras enciende o usa la unidad de cocción.



Nunca use agua para controlar las llamas o apagar la madera o el carbón.



No retire las cenizas hasta que toda la madera o el carbón estén completamente apagados y la unidad de cocción esté completamente fría.



Utilice siempre protección, como guantes de barbacoa con certificación CE. Lea siempre el manual de los guantes protectores y respete sus limitaciones.



No cocine antes de que el combustible esté cubierto de ceniza.



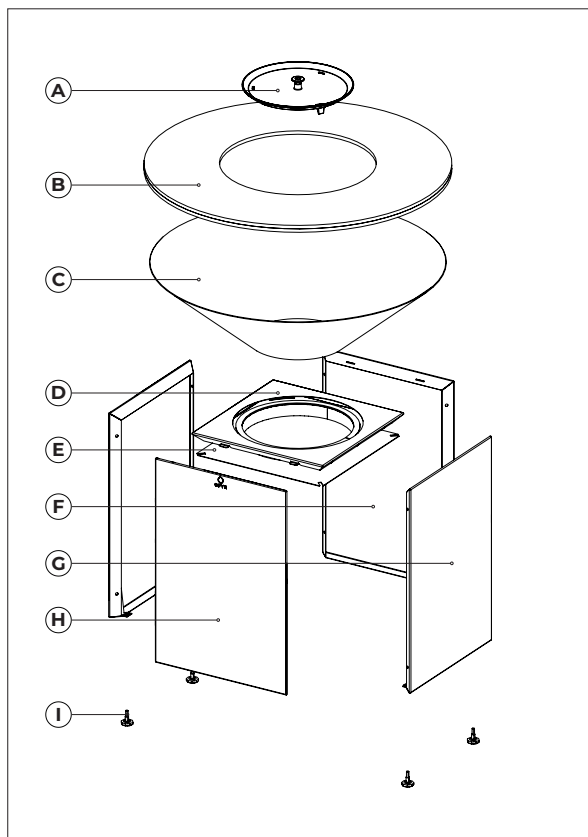
Mantenga un extintor (tipo BC o ABC) accesible en todo momento mientras opera la barbacoa.



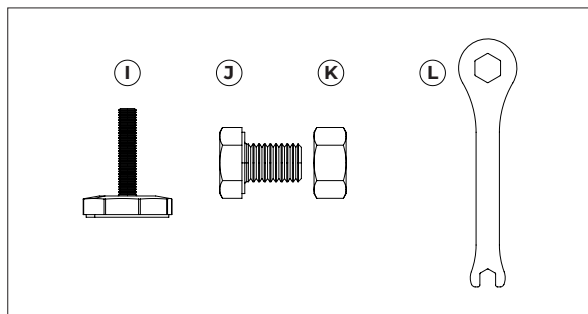
Nunca llene en exceso el compartimento de combustible. Esto puede causar lesiones graves, así como daños a la barbacoa. Nunca llene el compartimento de combustible más del 75 %.

4. ENSAMBLAJE DEL OFYR® ANNIVERSARY EDITION

El OFYR® Anniversary Edition 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.



- A.** Placa de flujo de aire
- B.** Placa de cocción
- C.** Cono
- D.** Parte superior de la base
- E.** Recogedor de cenizas
- F.** Parte trasera de la base
- G.** Lado de la base
- H.** Parte delantera de la base
- I.** Patas ajustables x4



- J.** Tornillo x8
- K.** Tuerca x8
- L.** Llave inglesa x2

4.1 CONFIGURACIÓN DE LA PLANCHA

- Utilice siempre la plancha de acuerdo con todos los códigos de incendio locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso verificar que los tornillos y tuercas están sujetos y bien apretados.
- Mantener una distancia mínima de 3 metros entre la barbacoa y cualquier material combustible como madera, plantas secas, hierba, cepillos, papel o tela.
- Mantener una distancia mínima de 3 metros entre la barbacoa y cualquier construcción con techo, paredes, vías u otras estructuras.
- Mantenga siempre un extintor (BC o ABC) accesible en todo momento mientras utiliza la plancha.
- La plancha debe instalarse sobre una base segura y nivelada antes de su uso.
- No utilice la plancha sobre superficies de madera o inflamables.
- Siempre tenga cuidado al mover o ajustar cualquier parte de la plancha, hay peligro de atrapamiento.
- El producto debe estar nivelado horizontalmente antes de su uso.
- Asegúrate de que la placa de flujo de aire esté instalada y alineada en el centro del cono antes de usar el producto.
- No coloques la plancha sobre o cerca de superficies inflamables.
- Asegúrate de que el producto esté colocado en una superficie plana antes de usarlo.
- Verifica si todos los tornillos están apretados después de mover el producto.
- Manipule con precaución; el producto tiene bordes afilados.
- Asegúrese de que el producto esté correctamente colocado antes y durante su uso.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - No cargues el cono con más de 6 piezas de madera a la vez.
 - Asegúrese de que la madera esté completamente seca antes de encenderla. Recomendamos un contenido de humedad máximo del 20 %.
 - 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

- 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.
- Cuando hace frío o mucho viento, es posible que necesite más madera. Después de aproximadamente 3 horas, necesitará vaciar el cono.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- La placa de cocción de la unidad de cocina está hecha de acero. Durante la fabricación, la placa se 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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. Raspala 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.
- Repite estos pasos aproximadamente 2 o 3 veces hasta que los restos que salgan sean de color beige en lugar de negro.

- 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

- 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.
- 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.
- No utilice la plancha sin el uso de guantes protectores adecuados.
- Lea siempre el manual de instrucciones de los guantes protectores que use, y respete sus limitaciones.
- 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.
- Nunca deje la plancha desatendida mientras esté encendida.
- 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.
- 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.
- Limpie y almacene la plancha solo cuando se haya enfriado por completo a la temperatura ambiente.
- No uses más aceite del necesario al cocinar en la plancha, ya que esto puede causar llamas.
- Ten cuidado con el humo de madera, ya que puede causar irritación en los ojos.
- No cargues un lado de la plancha con más de 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- Cubre la placa de cocción con los productos protectores de OFYR® para una protección adicional.

8.2 EL CONO

- 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.
- 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

- Durante la cocción o debido a las condiciones climáticas, puede ser necesario limpiar la superficie de la base: hágalo solo con un paño suave, agua tibia y un detergente suave. Nunca use agentes de limpieza a base de solventes ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

SISÄLLYSLUETTELO

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	77
1.1 OFYR® Anniversary Edition	77
1.2 Tekniset tiedot	77
2. ELEMENTTIKOHTAISET TAKUUEHDOT	78
3. TÄRKEÄÄ TIETOA JA VAROITUKSIA	78
4. OFYR® ANNIVERSARY EDITIONIN KOKOONPANO	80
4.1 Planchan asettaminen paikoilleen	81
5. OFYR® ANNIVERSARY EDITION -RUOAN KANSSA RUOANLAITTO	82
5.1 Paras käytettävä puu	82
5.2 Paras tapa sytyttää tuli	82
5.3 Paras käytettävä öljy	83
6. ENSIMMÄINEN KOKKAUSKERTA	83
6.1 Ensimmäinen tulipalo	83
6.2 Tehdasöljyn poistaminen keittolevystä	83
7. YLEINEN TUOTEVARMUUS	84
8. HUOLTO	85
8.1 Keittolevy	85
8.2 Kartio	85
8.3 Jalusta	85

SYMBOLS & ICONS



Notice! Useful information.



Warning! Risk of injury or product damage.



Danger! Risk of serious or deadly injury or severe product damage.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

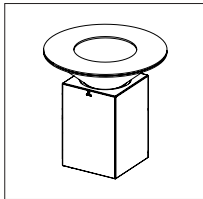
KIITOS, ETTÄ OLET OSTANUT OFYR®-TUOTTEEN. MALLISTOMME ON KEHITETTY LUOMAAN UNOHTUMATTOMIA KULINAARISIA HETKIÄ OMASSA PUUTARHASSASI. KORKEALAATUISILLA MATERIAALEILLA JA IKONISELLA MUOTOILULLA AUTAMME SINUA VIEMÄÄN ULKOKEITTÄMISEN SEURAAVALLE TASOLLE.

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® KOKOONPANO-OHJEET, TÄRKEÄT TIEDOT JA TAKUUEHDOT.

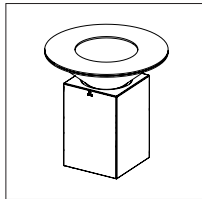
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Onnittelut uudesta OFYR-laitteestasi! Olemme innoissamme, että liityt matkallemme yhden ainutlaatuisen ANNIVERSARY EDITION -mallimme kanssa. Uusi keittolaitteesi merkitsee monien erityisten hetkien alkua, joissa tuli, ruoka ja yhdessäolo heräävät eloon.

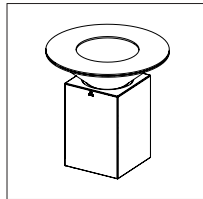
Keittoyksikössä on innovatiivinen ilmavirtausjärjestelmä, joka parantaa puun palamista ja rajoittaa savunmuodostusta. Tämän järjestelmän ansiosta keittolevy myös lämpenee nopeammin ja pitää tasaisen korkean lämpötilan. Keittoyksikön pohja koostuu 5 erillisestä osasta, ja kuluttajan on itse koottava se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



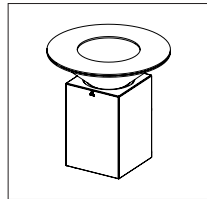
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICATIONS

Materiaali keittolevy	Teräs
Materiaali kartio	Musta teräs
Materiaali pohja	Ruostumaton teräs / sinkitty teräs
Paksuus keittolevy	12 mm
Paksuus kartio	3 mm
Paksuus pohja	1,5 mm
Keittolevyn halkaisija	98 cm
Paino	103 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: mustaksi pinnoitettu teräs	2 vuotta	1 vuosi
Pohja: ruostumaton teräs	5 vuotta	3 vuotta
Pohja: jauhemaalattu teräs	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.
- Korrosio 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



Lue tämä käyttöopas huolellisesti, sillä se sisältää tietoa grillin oikeasta kokoamisesta ja turvallisesta käytöstä. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen grillin kokoamista ja käyttöä. Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.



Koska elementtien paino on huomattava, tuotteen purkaminen ja sijoittaminen tulisi suorittaa vähintään kahden henkilön toimesta, tai tarvittaessa useamman henkilön.



Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen tai palovammojen vaaran, mikä voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövahinkoihin tai kuolemaan.



Käytä aina keittolaitteita kaikkien sovellettavien paikallisten, osavaltioiden ja kansallisten paloturvallisuusmääräysten mukaisesti.



HÄKÄVÄARA! Puu palaa tuottaen häkää, joka on hajuton ja voi olla tappavaa. Käytä keittolaitetta vain ulkona ja varmista asianmukainen ilmanvaihto.



Älä käytä sisätiloissa! Älä käytä planchaa suljetuissa ja/tai asuinalueilla, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, autotalleissa tai muissa rakennuksissa tai suljetuissa tiloissa. Hengenvaara häikämyrkytyksen vuoksi.



Aseta keittolaite vain kovalle, tasaiselle, lämmönkestävälle ja vakaalle pinnalle. Grilli on asennettava turvalliselle ja tasaiselle alustalle ennen käyttöä.



Pidä vähintään 3 metrin (10 jalan) etäisyys kaikista syttyvistä materiaaleista, kuten puusta, kuivista kasveista, ruhosta, pensaista, paperista tai kankaasta.



Säilytä vähintään 3 metrin (10 jalan) etäisyys kaikista yläpuolisista rakenteista, seinistä, ikkunoista, kaiteista tai muista rakenteista.



Älä siirrä keittolaitetta sen asentamisen jälkeen. Tämä voi vahingoittaa säädettäviä jalkoja tai kiinnitettyjä pyöriä.



Älä käytä säädettäviä jalkoja keittolaitteen kokonaiskorkeuden muuttamiseen; käytä niitä vain planchan tasaamiseen. Laite voi muuttua epävakaaksi, jos säädettäviä jalkoja pidennetään yli 10 mm.



Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain sytykkeitä, jotka ovat EN 1860-3 -standardin mukaisia.



Älä käytä keittolaitetta voimakkaassa tuulessa.



Älä sytytä tuotetta, jos tuulen nopeus ylittää 15 km/h.



Tämä keittolaite kuumenee erittäin kuumaksi – älä siirrä sitä käytön aikana.



Pidä lapset ja lemmikit poissa.



Älä koskaan jätä keittolaitetta ilman valvontaa käytön aikana.



Vältä löysiä hiuksia äläkä käytä vaatteita, joissa on löysät hihat, sytyttäessäsi tai käyttäessäsi keittolaitetta.



Älä koskaan käytä vettä liekkien hallintaan tai puun tai hiilen sammuttamiseen.



Älä poista tuhkaa ennen kuin kaikki puu tai hiili on täysin sammunut ja keittolaite on täysin jäähtynyt.



Käytä aina suojavarusteita, kuten CE-hyväksytyjä grillikäsineitä. Lue aina käytettävien suojakäsineiden käyttöohjeet ja noudata niiden rajoituksia.



Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaine on peittynyt tuhkaan.



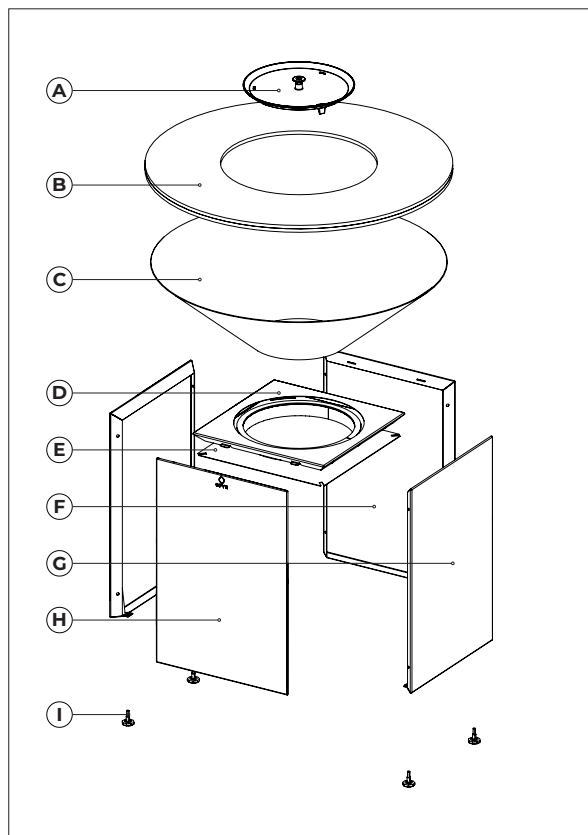
Pidä sammutin (BC- tai ABC-tyyppi) aina saatavilla grillin käytön aikana.



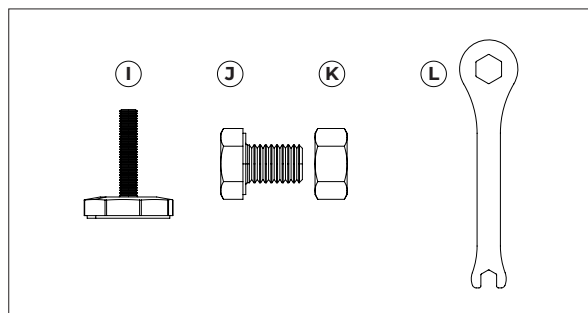
Älä koskaan täytä polttoaineosastoa liikaa. Tämä voi aiheuttaa vakavia vammoja ja vaurioittaa grilliä. Älä täytä polttoaineosastoa yli 75 %.

4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION KOKOONPANO

OFYR® Anniversary Edition 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. Ilmavirtauslevy
- B. Paistolevy
- C. Kartio
- D. Alustan yläosa
- E. Tuhkan kerääjä
- F. Alustan takaosa
- G. Alustan sivu
- H. Alustan etuosa
- I. Säädettävät jalat x4



- J. Pultti x8
- K. Mutteri x8
- L. Avain x2

4.1 PLANCHAN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

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

5. OFYR® ANNIVERSARY EDITION -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

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

5.2 PARAS TAPA SYTYTTÄÄ TULI

- 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.
- Kun on kylmä tai hyvin tuulinen sää, saatat tarvita enemmän puuta. Noin 3 tunnin kuluttua sinun on tyhjennettävä käpy.
- Pinota puukappaleet kaksi kerrallaan, ikään kuin rakentaisit hirsimökkiä, kuori ulospäin estämään savun muodostumista.
- 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.
- Riippuen sääolosuhteista ja ulkolämpötilasta, ruoanlaittopinta saavuttaa noin 300°C lämpötilan sisäreunassa ja noin 200°C lämpötilan ulkoreunassa.
- Kun alkuperäisen 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.

- 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

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

6. ENSIMMÄINEN KOKKAUSKERTA

6.1 ENSIMMÄINEN TULIPALO

- 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.
- Ensimmäinen tulipalo on pidettävä pienenä noin 30 minuutin ajan, jotta teräs saadaan asettumaan. Jos sytytät liian suuren tulen OFYR®-keitin yksikön ensimmäisen käytön aikana, keittolevy saattaa taipua liikaa myöhemmässä käytössä.
- 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

- Keittolevy on toimitettaessa peitetty suojaavalla kerroksella tehdasöljyä. Ennen kuin keittoyksikkö on käyttövalmis, tämä kerros on poistettava.
- Sytytä ensimmäinen nuotio ja kuumenna keittolevy kunnolla. Lorausta 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.
- Toista nämä vaiheet noin 2-3 kertaa, kunnes irtoavat raaput ovat mustan sijaan beigejä.
- Kun keittolevy on puhdas, se on käyttövalmis. Aika tilkitä uusi kerros oliiviöljyä ja aloittaa kypsennys!

7. YLEINEN TUOTEVARMUUS

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

- 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.
 - Paistopinta on valmistettu mustasta teräksestä ja se ruostuu, ellei öljyä ole kunnolla uunissa paistettu siihen. Kun öljy on kunnolla paistettu sisään, kehittyy vain vähäistä korroosiot. 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.
 - Peitä keittolevy OFYR®-suojatuotteilla lisäsuojan saamiseksi.
-

8.2 KARTIO

- 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.
 - 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

- Ruoanlaiton aikana tai sääolosuhteiden vuoksi voi olla tarpeen puhdistaa alustan pinta. Tee tämä vain pehmeällä liinalla, haalealla vedellä ja miedolla pesuaineella. Älä koskaan käytä liuottimiin perustuvia tai voimakkaita puhdistusaineita, jotka voivat vahingoittaa pintaa.

TABLE DES MATIÈRES

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	87
1.1 OFYR® Anniversary Edition	87
1.2 Caractéristiques	87
2. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	88
3. INFORMATIONS IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS	88
4. ASSEMBLAGE DU OFYR® ANNIVERSARY EDITION	90
4.1 Mise en place de l'unité de cuisson	91
5. CUISINER AVEC LE MODÈLE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	92
5.1 Le meilleur bois à utiliser	92
5.2 La meilleure façon d'allumer le feu	92
5.3 La meilleure huile à utiliser	93
6. PREMIÈRE UTILISATION	93
6.1 Le premier feu	93
6.2 Élimination des résidus de l'huile d'origine sur la plaque de cuisson	93
7. SÉCURITÉ GÉNÉRALE DES PRODUITS	94
8. CONSEILS D'ENTRETIEN	95
8.1 La plaque de cuisson	95
8.2 Le cône	95
8.3 Le socle	95

SYMBOLS ET ICÔNES



Remarque! Informations utiles.



Avertissement! Risque de blessure ou de dommage au produit.



Danger! Risque de blessure grave ou mortelle, ou de dommages graves au produit.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

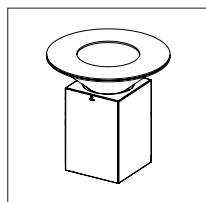
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. NOTRE COLLECTION A ÉTÉ CONÇUE POUR CRÉER DES MOMENTS CULINAIRES INOUBLIABLES DANS VOTRE PROPRE JARDIN. AVEC DES MATÉRIAUX DE HAUTE QUALITÉ ET UN DESIGN EMBLÉMATIQUE, NOUS VOUS AIDONS À ÉLEVER VOTRE EXPÉRIENCE DE LA CUISINE EN EXTÉRIEUR À UN NIVEAU SUPÉRIEUR.

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®.

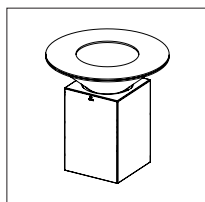
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Félicitations pour votre nouveau OFYR ! Nous sommes ravis que vous rejoigniez notre aventure avec l'un de nos modèles exclusifs ANNIVERSARY EDITION. Votre nouvelle unité de cuisson marque le début de nombreux moments spéciaux où feu, nourriture et convivialité prennent vie.

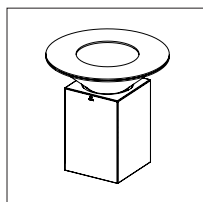
L'unité de cuisson est dotée d'un système innovant de plaque pour la circulation de l'air nommé « Airflow Plate », qui améliore la combustion du bois et limite la formation de fumée. Grâce à ce système, la plaque de cuisson se réchauffe plus rapidement et se maintient à une température élevée constante.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



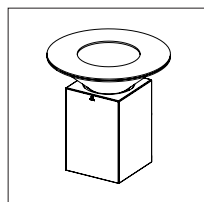
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICATIONS

Matériau de la plaque de cuisson	Steel
Matériau de la cône	Acier noir
Matériau de la plaque de cuisson	Acier inoxydable / acier galvanisé
Épaisseur de la plaque de cuisson	12 mm
Épaisseur du cône	3 mm
Épaisseur de la base	1,5 mm
Diamètre de la plaque de cuisson	98 cm
Poids total de l'unité de cuisson	103 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
Cône: acier revêtu noir	2 ans	1 an
Base: acier inoxydable	5 ans	3 ans
Base: acier revêtu par poudre	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



Veuillez lire attentivement ce manuel, il contient des informations sur l'assemblage correct et l'utilisation sécurisée du barbecue. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser le barbecue. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.



En raison du poids considérable des éléments, le déballage et la mise en place du produit doivent être effectués par au moins 2 personnes, voire plus si nécessaire en raison du poids.



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.



Utilisez toujours les unités de cuisson conformément à toutes les réglementations locales, nationales et fédérales en matière de prévention des incendies.



RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE ! La combustion du bois dégage du monoxyde de carbone, qui est inodore et peut entraîner la mort. Utilisez l'unité de cuisson uniquement à l'extérieur et assurez-vous d'une ventilation adéquate.



Ne pas utiliser en intérieur ! N'utilisez pas la plancha dans un espace confiné et/ou habitable tel

que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, garages ou tout autre bâtiment ou espace fermé. Risque mortel d'intoxication au monoxyde de carbone.



Placez toujours votre unité de cuisson sur une surface dure, plane, résistante à la chaleur et stable. Le barbecue doit être installé sur une base sécurisée et de niveau avant utilisation.



Maintenez une distance minimale de 3 mètres (10 pieds) de tous les matériaux combustibles tels que le bois, les plantes sèches, l'herbe, les buissons, le papier ou la toile.



Gardez une distance minimale de 3 mètres (10 pieds) des constructions en hauteur, des murs, des fenêtres, des rampes ou d'autres structures.



Ne déplacez pas l'unité de cuisson après son installation. Cela pourrait endommager les pieds réglables ou les roues fixées.



N'utilisez pas les pieds réglables pour modifier la hauteur totale de votre unité de cuisson ; utilisez-les uniquement pour niveler la plancha. L'unité peut devenir instable si les pieds réglables sont étendus de plus de 10 mm.



N'utilisez ni alcool à brûler ni essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.



N'utilisez pas l'unité de cuisson en cas de vents forts.



N'allumez pas le produit si la vitesse du vent dépasse 15 km/h.



Cette unité de cuisson deviendra très chaude – ne la déplacez pas pendant son utilisation.



Tenez les enfants et les animaux à distance.



Ne laissez jamais l'unité de cuisson sans surveillance pendant son utilisation.



Évitez les cheveux lâches et ne portez pas de vêtements avec des manches amples lors de l'allumage ou de l'utilisation de l'unité de cuisson.



N'utilisez jamais d'eau pour contrôler les flammes ou éteindre le bois ou le charbon.



Ne retirez pas les cendres tant que tout le bois ou le charbon n'est pas complètement éteint et que l'unité de cuisson n'est pas totalement refroidie.



Utilisez toujours des protections, comme des gants de barbecue certifiés CE. Lisez toujours le manuel des gants de protection utilisés et respectez leurs limites.



Ne commencez pas à cuisiner avant que le combustible soit recouvert d'une couche de cendre.



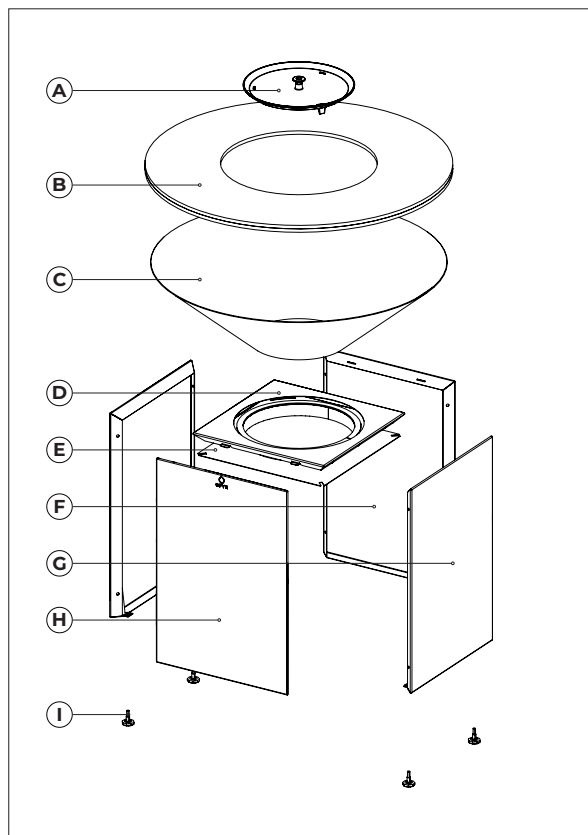
Gardez un extincteur (type BC ou ABC) accessible à tout moment pendant l'utilisation du barbecue.



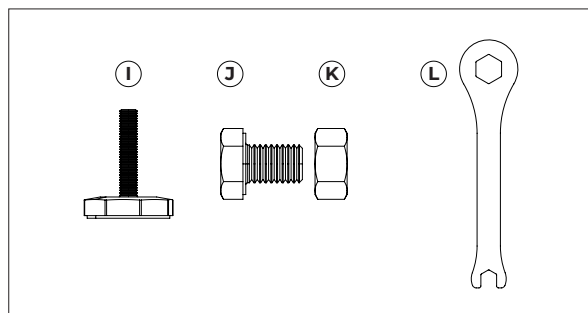
Ne remplissez jamais excessivement le compartiment à combustible. Cela peut entraîner des blessures graves ainsi que des dommages au barbecue. Ne remplissez jamais le compartiment à combustible à plus de 75 %.

4. ASSEMBLAGE DU OFYR® ANNIVERSARY EDITION

L'unité de cuisson OFYR® Anniversary Edition 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 d'aération
- B.** Plaque de cuisson
- C.** Cône
- D.** Dessus de la base
- E.** Collecteur de cendres
- F.** Dos de la base
- G.** Côté de la base
- H.** Avant de la base
- I.** Pieds réglables x4



- J.** Boulon x8
- K.** Écrou x8
- L.** Clé x2

4.1 MISE EN PLACE DE L'UNITÉ DE CUISSON

- Utilisez toujours le matériel conformément aux normes de prévention des incendies locales, d'État et fédérales 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.
- Avant chaque utilisation, vérifiez tous les écrous, vis et boulons pour vous assurer qu'ils sont bien fixés.
- 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.
- 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.
- Gardez toujours un extincteur (BC ou ABC) à portée de main pendant l'utilisation de l'unité de cuisson.
- Le matériel doit être installé sur une base sécurisée et plane avant son utilisation.
- Ne pas utiliser l'unité de cuisson sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Soyez toujours prudent lorsque vous déplacez ou ajustez une partie de l'unité de cuisson, pour éviter de basculer avec le poids du matériel.
- Le produit doit être nivelé avant utilisation.
- 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.
- Ne placez pas le matériel sur ou à proximité de surfaces inflammables.
- Assurez-vous que le produit soit placé sur une surface plane avant de l'utiliser.
- Vérifiez que tous les boulons sont toujours bien serrés après avoir déplacé le produit.
- Manipulez l'appareil avec précaution, car ses bords peuvent-être coupants.
- Veillez à ce que l'appareil soit correctement positionné avant et pendant son utilisation.
- 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.

5. CUISINER AVEC LE MODÈLE OFYR® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Ne chargez pas le cône avec plus de 6 morceaux de bois à la fois.
 - Assurez-vous que le bois est complètement sec avant de l'allumer. Nous recommandons une teneur en humidité maximale de 20 %.
 - 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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 raclant 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.
- Répéter les étapes environ 2 à 3 fois jusqu'à ce que les résidus qui se détachent s'éclaircissent pour prendre une teinte beige.

- 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

- 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.
- 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.
- N'utilisez pas l'unité de cuisson sans porter des gants de protection appropriés.
- Lisez toujours le manuel des gants de protection utilisés, et respectez ses limitations.
- 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.
- Ne laissez jamais l'unité de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée ou en cours de refroidissement.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Faites attention à la fumée causée par le bois, elle peut causer une irritation des yeux.
- Ne chargez pas un côté de l'unité de cuisson avec plus de 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- Placez le couvercle de protection sur la plaque de cuisson après utilisation.

8.2 LE CÔNE

- 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.
- 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

- Pendant la cuisson ou en raison des conditions météorologiques, il peut être nécessaire de nettoyer la surface de la base. Faites-le uniquement avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un peu de détergent doux. N'utilisez jamais de nettoyeurs à base de solvants ou de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.

SADRŽAJ

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	97
1.1 OFYR® Anniversary Edition	97
1.2 Specifikacije	97
2. GARANCIÁLIS FELTÉTELEK ELEMENKÉNT	98
3. VAŽNE INFORMACIJE I UPOZORENJA	98
4. ASSEMBLING THE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	100
4.1 Postavljanje plachta	101
5. KUHANJE S OFYR® Anniversary Edition	102
5.1 Najbolje drvo za korištenje	102
5.2 Najbolji način za paljenje vatre	102
5.3 Najbolje ulje za korištenje.	103
6. PRVO KUHANJE	103
6.1 Prva vatra	103
6.2 Uklanjanje tvorničkog ulja s ploče za kuhanje	103
7. OPĆA SIGURNOST PROIZVODA	104
8. ODRŽAVANJE	105
8.1 Površina štednjaka	105
8.2 Kon	105
8.3 Baza	105

SIMBOLI I IKONE



Napomena! Korisne informacije.



Upozorenje! Rizik od ozljede ili oštećenja proizvoda.



Opasnost! Rizik od teške ili smrtonosne ozljede ili ozbiljnog oštećenja proizvoda

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

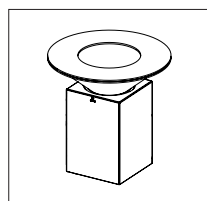
HVALA VAM NA KUPNJU OFYR® PROIZVODA. NAŠA KOLEKCIJA RAZVIJENA JE KAKO BISTE STVARALI NEZABORAVNE KULINARSKE TRENUTKE U VLASTITOM VRTU. S VISOKOKVALITETNIM MATERIJALIMA I ICONIČNIM DIZAJNOM, POMAŽEMO VAM DA UNESITE VANJSKO KUHANJE NA SLJEDEĆU RAZINU.

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®.

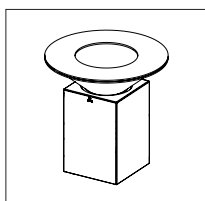
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Čestitamo na vašem novom OFYR-u! Oduševljeni smo što se pridružujete našem putovanju s jednim od naših ekskluzivnih modela ANNIVERSARY EDITION. Vaša nova jedinica za kuhanje označava početak mnogih posebnih trenutaka, gdje vatra, hrana i zajedništvo oživljavaju.

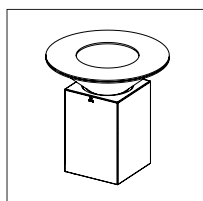
Kuhalo ima inovativni sustav cirkulacije zraka koji poboljšava izgaranje drva i ograničava stvaranje dima. Zahvaljujući tom sustavu, ploča za kuhanje se također brže zagrijava i održava konstantno visoku temperaturu. Baza za kuhalo sastoji se od 5 odvojenih dijelova i treba je sastaviti sam potrošač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



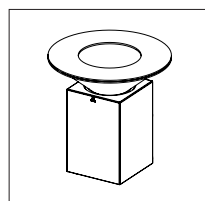
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKACIJE

Materijal ploče za kuhanje	Čelik
Materijal konusa	Crni čelik
Materijal baze	Nehrđajući čelik / pocinčani čelik
Debljina ploče za kuhanje	12 mm
Debljina konusa	3 mm
Debljina baze	1,5 mm
Promjer ploče za kuhanje	98 cm
Težina	103 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 godine	3 godine
Konus: čelik s crnim premazom	2 godine	1 godina
Baza: nehrđajući čelik	5 godine	3 godine
Baza: čelik s premazom u prahu	5 godina	3 godine

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



Pažljivo pročitajte ovaj priručnik jer sadrži informacije o pravilnom sastavljanju i sigurnom korištenju roštilja. Pročitajte i slijedite sva upozorenja i upute prije sastavljanja i korištenja roštilja. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.



Zbog znatne težine elemenata, raspakiranje i postavljanje proizvoda trebaju obaviti najmanje 2 osobe ili više, ako je potrebno zbog težine.



Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do požara, eksplozije ili opasnosti od opekline, što može uzrokovati materijalnu štetu, osobne ozljede ili smrt.



Uvijek koristite jedinice za kuhanje u skladu sa svim primjenjivim lokalnim, državnim i nacionalnim protupožarnim propisima.



OPASNOST OD UGLJIKOVOG MONOKSIDA! Izgaranje drva stvara ugljikov monoksid, koji je bez mirisa i može biti smrtonosan. Koristite jedinicu za kuhanje samo na otvorenom i osigurajte odgovarajuću ventilaciju.



Ne koristite u zatvorenom prostoru! Nemojte koristiti plancha u zatvorenim i/ili stambenim prostorima, poput kuća, šatora, kamp kućica, kampera, garaža ili drugih zgrada ili zatvorenih prostora. Opasnost od smrtonosnog trovanja ugljikovim monoksidom.



Postavite jedinicu za kuhanje samo na čvrstu, ravnu, otpornu na toplinu i stabilnu površinu. Roštilj mora biti postavljen na sigurnu, ravnu podlogu prije upotrebe.



Držite minimalni razmak od 3 metra (10 stopa) od svih zapaljivih materijala kao što su drvo, suhe biljke, trava, grmlje, papir ili platno.



Održavajte minimalni razmak od 3 metra (10 stopa) od nadzemnih konstrukcija, zidova, prozora, o grada ili drugih struktura.



Nemojte pomicati jedinicu za kuhanje nakon postavljanja. To može oštetiti podesive noge ili kotače koji su pričvršćeni.



Nemojte koristiti podesive noge za promjenu ukupne visine jedinice za kuhanje; koristite ih samo za niveliranje planche. Jedinica može postati nestabilna ako se podesive noge produže za više od 10 mm.



Nemojte koristiti alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite samo sredstva za paljenje koja su u skladu s EN 1860-3.



Nemojte koristiti jedinicu za kuhanje pri jakom vjetru.



Nemojte paliti proizvod ako brzina vjetra prelazi 15 km/h.



Ova jedinica za kuhanje će postati vrlo vruća – nemojte je pomicati tijekom upotrebe.



Držite djecu i kućne ljubimce podalje.



Nikada ne ostavljajte jedinicu za kuhanje bez nadzora tijekom upotrebe.



Izbjegavajte raspuštenu kosu i nemojte nositi odjeću s labavim rukavima prilikom paljenja ili korištenja jedinice za kuhanje.



Nikada nemojte koristiti vodu za kontrolu plamena ili gašenje drva ili ugljena.



Nemojte uklanjati pepeo dok sav drvo ili ugljen nije potpuno ugašen i jedinica za kuhanje nije potpuno ohlađena.



Uvijek koristite zaštitu, poput CE certificiranih rukavica za roštilj. Uvijek pročitajte priručnik korištenih zaštitnih rukavica i poštujujte njihova ograničenja.



Nemojte kuhati prije nego što gorivo bude prekriveno slojem pepela.



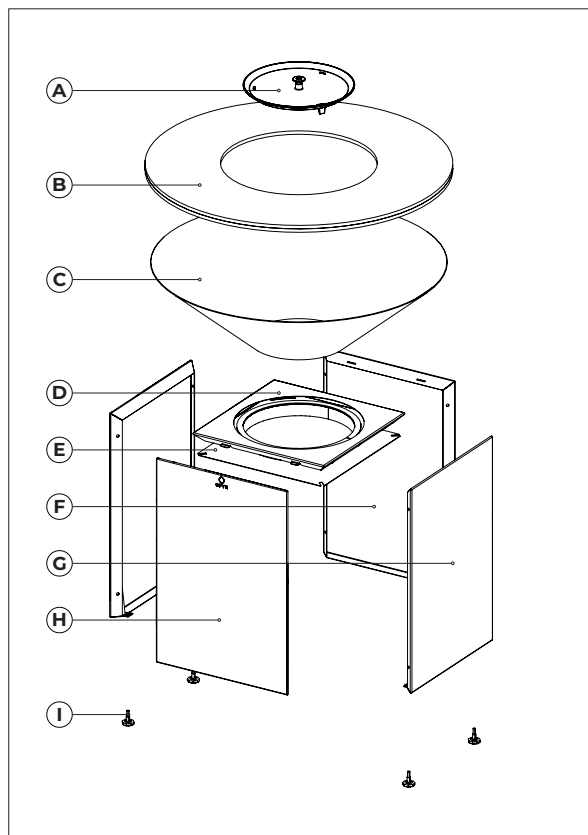
Uvijek imajte pri ruci aparat za gašenje požara (tip BC ili ABC) tijekom rada s roštiljem.



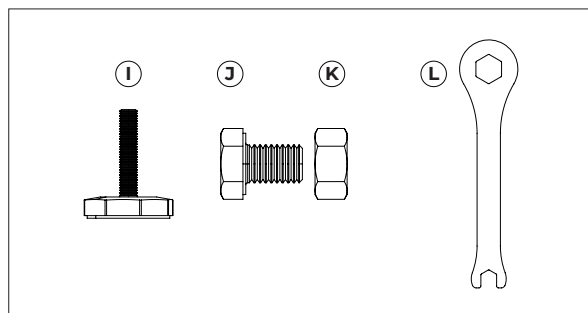
Nikada nemojte prepuniti odjeljak za gorivo. To može uzrokovati ozbiljne ozljede, kao i oštetiti roštilj. Nemojte napuniti odjeljak za gorivo više od 75%.

4. SASTAVLJANJE OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Az OFYR® Anniversary Edition 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.** Ploča za protok zraka
- B.** Ploča za kuhanje
- C.** Konična komponenta
- D.** Gornji dio baze
- E.** Skupljač pepela
- F.** Stražnji dio baze
- G.** Bočna strana baze
- H.** Prednja strana baze
- I.** Podesive noge x4



- J.** Vijak x8
- K.** Matica x8
- L.** Ključ x2

4.1 POSTAVLJANJE PLACHTA

- Uvijek koristite plachta prema svim primjenjivim lokalnim, državnim i federalnim protupožarnim propisima.
- Prije svake uporabe provjerite sve matice, vijke i klinove, kako biste bili sigurni da su dobro zategnuti i sigurni.
- Održavajte minimalno 3 metra udaljenosti od svih zapaljivih materijala kao što su drvo, suhe biljke, trava, grmlje, papir ili platno.
- Održavajte minimalnu udaljenost od 3 metra od nadzemnih konstrukcija, zidova, tračnica ili drugih struktura.
- Uvijek imajte pri ruci aparat za gašenje požara (BC ili ABC) tijekom rada plachta.
- Plachta se mora postaviti na siguran i ravni temelj prije upotrebe.
- Ne koristite plachtu na drvenim ili zapaljivim površinama.
- Uvijek budite oprezni pri pomicanju ili prilagodbi bilo kojeg dijela plachta, postoji opasnost od zahvaćanja.
- Proizvod treba biti vodoravno izravnat prije uporabe.
- Pazite da je ploča za protok zraka instalirana i usklađena u sredini konusa prije upotrebe proizvoda.
- Ne stavljajte planchu na ili blizu zapaljivih površina.
- Pazite da je proizvod postavljen na ravnu površinu prije uporabe.
- Provjerite jesu li sve matice zategnute nakon premještanja proizvoda.
- Rukujte oprezno; proizvod ima oštre rubove.
- Provjerite je li proizvod pravilno postavljen prije i tijekom uporabe.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

SAVJETI I TRIKOVİ 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

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

5.2 NAJBOLJI NAČIN ZA PALJENJE VATRE

- 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.
- Kada je hladno ili jako vjetrovito, možda će vam trebati više drva. Nakon otprilike 3 sata, morat ćete isprazniti konus.
- Složite komade drva dva po dva, kao da gradite kolibu, s korom okrenutom prema van kako bi se dodatno spriječilo stvaranje dima.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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

- Ploča za kuhanje na kuhalu 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.
- Prvu vatru trebate održavati malom otprilike 30 minuta kako biste pomogli čeliku da se stabilizira. Ako upalite preveliku vatru tijekom prvog korištenja vašeg OFYR® kuhalo, to bi moglo uzrokovati preveliko savijanje ploče za kuhanje tijekom buduće uporabe.
- U nekim slučajevima, ploča za kuhanje može se ispupčiti prema gore u sredini i postati konveksna. Ako se to dogodi, molimo kontaktirajte trgovinu gdje ste kupili svoje kuhalo jer to znači da je čelik nepravilno napet.

6.2 UKLANJANJE TVORNIČKOG ULJA S PLOČE ZA KUHANJE

- 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.
- 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.
- Ponovite ove korake otprilike 2 do 3 puta dok strugotine koje se skidaju budu bez umjesto crne.
- 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

- 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.
- 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.
- Ne koristite plaču bez upotrebe odgovarajućih zaštitnih rukavica.
- Uvijek pročitajte priručnik za zaštitne rukavice koje koristite i poštujte njihova ograničenja.
- Prilikom rukovanja vrućim metalnim dijelovima poput rešetke ili plache, koristite odgovarajuće zaštitne rukavice i koristite dugotrajne i čvrste alate poput odgovarajuće klešta.
- Nikada ne ostavljajte plaču bez nadzora dok je upaljena.
- 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.
- Nikada ne gasite vatru vodom, to može oštetiti plaču. Pustite vatru da gori dok sama ne utrne. To može potrajati neko vrijeme.
- Očistite i pohranite plaču samo kad se potpuno ohladi na sobnu temperaturu.
- Ne koristite više ulja nego što je potrebno tijekom kuhanja na planči, jer to može uzrokovati plamen.
- Budite oprezni s dimom drveta, jer to može uzrokovati nadraženost očiju.
- Ne opterećujte jednu stranu planche s više od 15 kg.
- Proizvod ostaje vruć dugo nakon uporabe. Pustite da se proizvod potpuno ohladi prije skladištenja ili stavljanja blizu zapaljivih površina.
- 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

- 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.
- 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.
- Vratite zaštitni poklopac na proizvod nakon uporabe.

8.2 KON

- 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.
- 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

- Tijekom kuhanja ili zbog vremenskih uvjeta može biti potrebno očistiti površinu baze. To učinite samomekom krpom, mlakom vodom i malo blagim deterdžentom. Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi otapala ili agresivna sredstva koja mogu oštetiti površinu.

TARTALOMJEGYZÉK

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	107
1.1 OFYR® Anniversary Edition	107
1.2 Specifikációk	107
2. JÓVÁHAGYÁSI FELTÉTELEK	108
3. FONTOS INFORMÁCIÓK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK	108
4. AZ OFYR® ANNIVERSARY EDITION ÖSSZESZERELÉSE	110
4.1 A plancha beállítása	111
5. FŐZÉS AZ OFYR® ANNIVERSARY EDITION	112
5.1 A legmegfelelőbb fa	112
5.2 A tűz meggyújtásának legjobb módja	112
5.3 A legjobb olaj használata	113
6. ELSŐ FŐZÉS	113
6.1 Első tűzgyújtás	113
6.2 A gyári olaj eltávolítása a főzőlapról	113
7. ÁLTALÁNOS TERMÉKBIZTONSÁG	114
8. KARBANTARTÁS	115
8.1 A plancha felülete	115
8.2 A kúp	115
8.3 A bázis	115

SZIMBÓLUMOK ÉS IKONOK



Figyelem! Hasznos információk.



Figyelmeztetés! Sérülés vagy termékkárosodás veszélye.



Veszély! Súlyos vagy halálos sérülés, illetve súlyos termékkárosodás kockázata.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

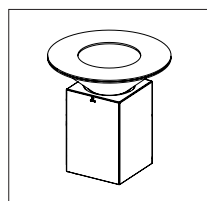
KÖSZÖNJÜK A VÁSÁRLÁST EGY OFYR® TERMÉKRE. KOLLEKCIÓNKAT OLYAN CÉLLAL FEJLESZTETTÜK KI, HOGY FELEJTHETETLEN GASZTRONÓMIAI PILLANATOKAT TEREMTSÜNK A SAJÁT KERTJÉBEN. MAGAS MINŐSÉGŰ ANYAGOKKAL ÉS IKONIKUS TERVEZÉSSSEL SEGÍTÜNK ABBA, HOGY AZ OTTHONI SZABADVIZSGÁLT KONYHA ÚJ DIMENZIÓBA KERÜLJÖN.

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

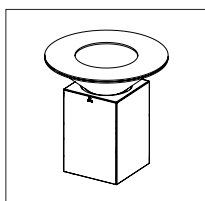
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Gratulálunk az új OFYR-hoz! Örömmel tölt el minket, hogy csatlakozik utazásunkhoz egy exkluzív ANNIVERSARY EDITION modellünkkel. Az új sütője sok különleges pillanat kezdetét jelzi, ahol a tűz, az étel és az együttöltés életre kelnek.

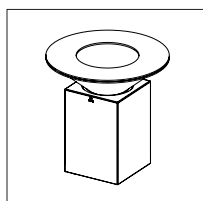
A főzőegység innovatív légtömeg-szabályozó rendszert tartalmaz, amely javítja a fa égését, és korlátozza a füstképződést. Ennek a rendszernek köszönhetően a főzőlap gyorsabban melegszik fel, és állandóan magas hőmérsékleten marad. A főzőegység talpa 5 különálló részből áll, és a mellékelt 8 anyával kell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



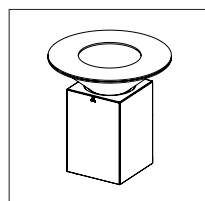
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKÁCIÓK

Főzőlap anyaga	Acél
Kúp anyaga	Fekete acél
Alap anyaga	Rozsdamentes acél / horganyzott acél
Főzőlap vastagsága	12 mm
Kúp vastagsága	3 mm
Alap vastagsága	1,5 mm
Főzőlap átmérője	98 cm
Súly:	103 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: fekete bevonatú acél	2 év	1 év
Alap: rozsdamentes acél	5 év	3 év
Alap: porszórt 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 terméküket az OFYR®-től vagy egy hivatalos kereskedőtől.
- Terméküket a jelen kézikönyvben található utasításoknak megfelelően használták és karbantartották.



NEM SZERELT BE A GARANCIÁBA

- A tűzzel 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



Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, mivel tartalmazza a grill helyes összeszerelésére és biztonságos használatára vonatkozó információkat. Kérjük, olvassa el és kövesse az összes figyelmeztetést és utasítást, mielőtt összeszerelné és használná a grillt. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.



A termék elemeinek jelentős súlya miatt a kicsomagolást és elhelyezést legalább 2 embernek kell elvégeznie, vagy szükség esetén több embernek.



Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égési sérüléseket okozhat, ami anyagi károkhoz, személyi sérülésekhez vagy halálhoz vezethet.



A főzőegységeket mindig az összes helyi, állami és országos tűzvédelmi előírásnak megfelelően használja.



SZÉN-MONOXID VESZÉLY! A fa égése során szén-monoxid szabadul fel, amely szagtalan és halálos lehet. A főzőegységet csak szabadtéren használja, és biztosítsa a megfelelő szellőzést.



Ne használja beltérben! Ne használja a planchát zárt és/vagy lakható helyiségekben, például házakban, sátrakban, lakókocsokban, lakóautókban, garázsokban vagy más épületekben és zárt terekben. Halálos szén-monoxid mérgezés veszélye.



A főzőegységet csak kemény, egyenletes, hőálló és stabil felületre helyezze. A grillt biztonságos, vízszintes alapra kell telepíteni használat előtt.



Tartson legalább 3 méteres (10 láb) távolságot minden gyúlékony anyagtól, például fától, száraz növényektől, fűtől, bokroktól, papírtól vagy vászontól.



Tartson legalább 3 méteres (10 láb) távolságot minden felső építménytől, faltól, ablaktól, korláttól vagy más szerkezettől.



Ne mozgassa a főzőegységet, miután felállították. Ez károsíthatja az állítható lábakat vagy a kerekeket.



Ne használja az állítható lábakat a főzőegység teljes magasságának megváltoztatására – kizárólag a plancha szintezésére használja őket. Az egység instabillá válhat, ha az állítható lábak több mint 10 mm-rel meghosszabbodnak.



Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy újragyújtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtókat használjon.



Ne használja a főzőegységet erős szélben.



Ne gyújtsa be a terméket, ha a szélesebbség meghaladja a 15 km/h-t.



Ez a főzőegység rendkívül felforrósodik – ne mozgassa működés közben.



Tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat.



Soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőegységet használat közben.



Kerülje a laza haját és ne viseljen bő ujjú ruházatot a főzőegység begyújtásakor vagy használatakor.



Soha ne használjon vizet a lángok eloltására vagy a fa vagy szén elfojtására.



Ne távolítsa el a hamut, amíg a fa vagy szén teljesen ki nem aludt, és a főzőegység teljesen ki nem hűlt.



Mindig használjon védőfelszerelést, például CE-tanúsítvánnyal rendelkező grillkesztyűt. Mindig olvassa el a használt védőkesztyűk kézikönyvét, és tartsa be a korlátaikat.



Ne kezdjen el főzni, amíg az üzemanyag hamuréteggel nem borított.



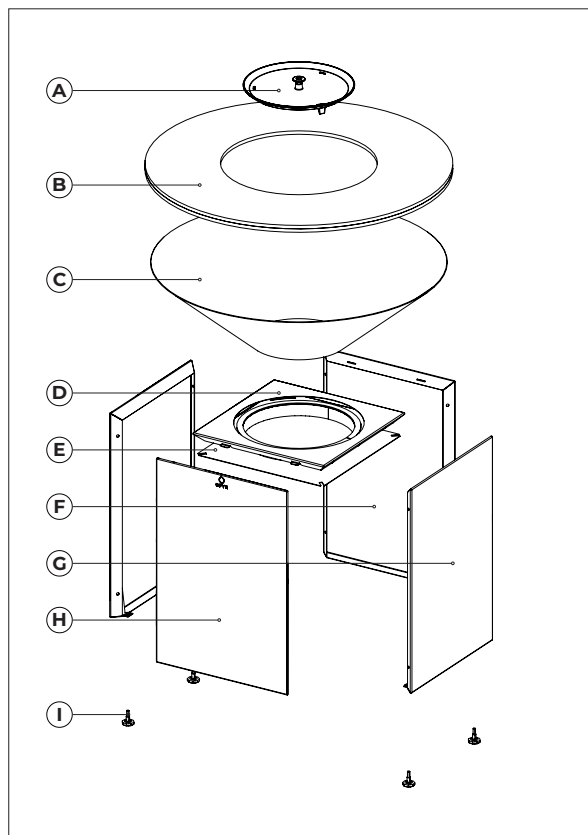
Mindig tartson egy tűzoltókészüléket (BC vagy ABC típusút) a közelben a grill használata során.



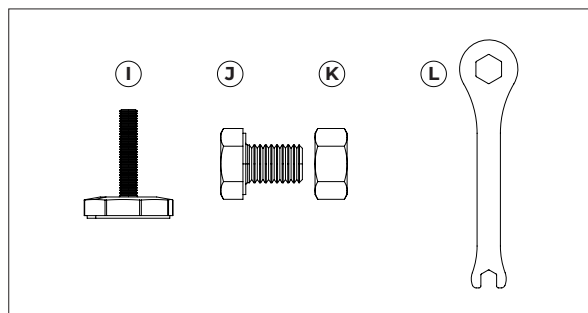
Soha ne töltse túl az üzemanyag-rekeszt. Ez súlyos sérülést okozhat, valamint kárt tehet a grillben. Ne töltse fel az üzemanyag-rekeszt 75%-nál jobban.

4. AZ OFYR® ANNIVERSARY EDITION ÖSSZESZERELÉSE

Az OFYR® Anniversary Edition 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.** Légáramlási lemez
- B.** Főzőlap
- C.** Kúp
- D.** Alap teteje
- E.** Hamugyűjtő
- F.** Alap hátoldala
- G.** Alap oldala
- H.** Alap eleje
- I.** Állítható láb x4



- J.** Csavar x8
- K.** Anya x8
- L.** Villáskulcs x2

4.1 PLANCHÁ BEÁLLÍTÁSA

- Mindig használja a planchát a minden alkalmazandó helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi rendeletnek megfelelően.
- Minden használat előtt ellenőrizze az anyák, csavarok és anyás csavarok szilárdságát és biztonságosságát.
- Tartson legalább 3 méter távolságot minden éghető anyagtól, mint pl. fa, száraz növények, fű, bozót, papír vagy vászon.
- Tartson legalább 3 méter távolságot a felsővezetékes szerkezetektől, falaktól, sínektől vagy más szerkezetektől.
- Használat közben mindig legyen kéznél egy tűzoltó készülék (BC vagy ABC).
- A planchát biztonságos és sík alapra kell telepíteni a használat előtt.
- Ne használja a planchát fa vagy gyúlékony felületen.
- Mindig légy óvatos, amikor a plancha bármely részét mozgatod vagy beállítod, veszélyes lehet becsípődni.
- A terméket használat előtt vízszintesen igazítsa.
- Győződjön meg róla, hogy a levegőáramlási lemez telepítve van és középen van a kúpban, mielőtt a terméket használná.
- Ne helyezze a planchát éghető vagy könnyen gyulladó felületekre.
- Győződjön meg arról, hogy a termék sík felületen áll, mielőtt használná.
- Ellenőrizze, hogy az összes csavar meg van-e húzva a termék elmozdítása után.
- Óvatosan kezelje; a terméknek éles szélei vannak.
- Ügyeljen arra, hogy a termék a használat előtt és közben megfelelően legyen elhelyezve.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

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

5.2 A TŰZ MEGGYÚJTÁSÁNAK LEGJOBB MÓDJA

- 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.
- Ha hideg van vagy nagyon szeles, több fára lehet szükség. Körülbelül 3 óra elteltével ki kell ürítenie a kúpot.
- Az egyes faelemeket kettőnként rakja egymásra, mintha egy faházat építene, kéreggel kifelé, hogy tovább csökkentse a füstképződést.
- 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.
- 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.
- Amint az első tűz fa rendszeren ég, terjessze el a forró masszát a főzőlap peremén alul, és középen tegyen új fát a kéreg felfelé fordítva. Ismétlje meg a folyamatot az összes időtartam alatt, amely alatt a főzőlapot melegen szeretné tartani. .
- 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

- 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.
- 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

- A főzőegység főzőlapja acélból készült. A gyártás során a lemez középen kissé le van nyomva, hogy főzés közben a felesleges szaft a tűzbe csöpögjön. A tűz hő hatására a főzőlap még inkább lefelé hajlik.
- 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.
- Egyes esetekben a főzőlap középen 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

- A főzőlapot a kiszállításkor gyári olajjal védőréteggel vonják be. Mielőtt a főzőegység használatra kész lenne, ezt a réteget el kell távolítani.
- Gyújtsa 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.
- Ismételje meg ezeket a lépéseket körülbelül 2-3 alkalommal, amíg a lekaptat anyag fekete helyett bézs színű nem lesz.
- Ha a főzőlap tiszta, akkor készen áll a használatra. Ideje egy újabb réteg olívaolajjal meglocsolni, és elkezdni a főzést!

7. ÁLTALÁNOS TERMÉKBIZTONSÁG

- 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.
- 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.
- Ne használja a planchát megfelelő védőkesztyű nélkül.
- "Mindig olvassa el a használt védőkesztyű használati útmutatóját, és tartsa tiszteltben annak korlátait.
- Amikor forró fém alkatrészeket, mint a grillező vagy plancha, kezel, viseljen megfelelő védőkesztyűt ÉS hosszú és erős szerszámokat használjon, például egy megfelelő fogót.
- Sose hagyja a planchát felügyelet nélkül, amíg ég.
- 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 froccsenései ellen."
- Sose oltsa el a tüzet vízzel, ez károsíthatja a planchát. Hagyja, hogy a tűz égjen, amíg magától el nem alvad. Ez időbe telhet.
- Tisztítsa meg és tárolja a planchát csak akkor, ha teljesen lehűlt a környezeti hőmérsékletre.
- A planchán való főzés során ne használjon több olajat, mint amennyi szükséges, mivel ez lángokat okozhat.
- Legyen óvatos a füsttel, mivel ez szemirritációt okozhat.
- Ne terhelje túl a plancha egyik oldalát 15 kg-nál nehezebb súllyal.
- A termék használat után hosszú ideig forró marad. Tárolás vagy gyúlékony felületek közelébe helyezés előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.
- Tartsa a laza hajat vagy ruházatot távol a terméktől.

8. KARBANTARTÁS

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

.....

8.1 A PLANCHA FELÜLETE

- 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.
 - 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 permetezősz palacsintasütő bevonattal.
 - Az extra védelem érdekében fedje le a főzőlapot az OFYR® védőanyagokkal.
-

8.2 A KÚP

- 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.
 - 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 átáztanak. Csak ezután szabadulj meg tőlük az általános szemetesedben.
-

8.3 A BÁZIS

- Főzés közben vagy az időjárási viszonyok miatt szükség lehet a bázis felületének tisztítására. Ezt csak puha ruhával, langyos vízzel és enyhe tisztítószerrel végezze. Soha ne használjon oldószer alapú tisztítószeret vagy erős tisztítószeret, amelyek károsíthatják a felületet.

SOMMARIO

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	117
1.1 OFYR® Anniversary Edition	117
1.2 Specifiche	117
2. TERMINI DI GARANZIA	118
3. INFORMAZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE	118
4. MONTAGGIO DELL'OFYR® ANNIVERSARY EDITION	120
4.1 Configurazione della piastre	121
5. CUOCO CON IL OFYR® ANNIVERSARY EDITION	122
5.1 Il legno migliore da utilizzare	122
5.2 Il modo migliore per accendere il fuoco	122
5.3 L'olio migliore da utilizzare	123
6. PRIMA COTTURA	123
6.1 Primo fuoco	123
6.2 Rimozione dell'olio di fabbrica dalla piastra di cottura	123
7. SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO	124
8. MANUTENZIONE	125
8.1 La piastra di cottura	125
8.2 Il cono	125
8.3 La base	125

SIMBOLI E ICONE



Nota! Informazioni utili.



Avviso! Rischio di lesioni o danni al prodotto.



Pericolo! Rischio di lesioni gravi o mortali o danni gravi al prodotto.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

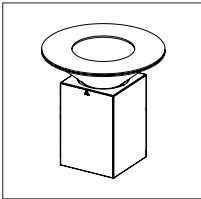
GRAZIE PER L'ACQUISTO DI UN PRODOTTO OFYR®. LA NOSTRA COLLEZIONE È STATA SVILUPPATA PER CREARE MOMENTI CULINARI INDIMENTICABILI NEL TUO GIARDINO. CON MATERIALI DI ALTA QUALITÀ E UN DESIGN ICONICO, TI AIUTIAMO A PORTARE LA CUCINA ALL'APERTO AD UN LIVELLO SUPERIORE.

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®.

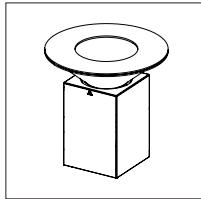
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Congratulazioni per il tuo nuovo OFYR! Siamo entusiasti che ti unisca al nostro viaggio con uno dei nostri esclusivi modelli ANNIVERSARY EDITION. La tua nuova unità di cottura segna l'inizio di molti momenti speciali, in cui fuoco, cibo e convivialità prendono vita.

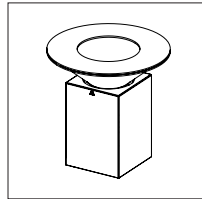
L'unità di cottura è dotata di un innovativo sistema di flusso d'aria che migliora la combustione del legno e limita la formazione di fumo. Grazie a questo sistema, la piastra di cottura si riscalda più velocemente e mantiene una temperatura costantemente elevata. La base dell'unità di cottura è composta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



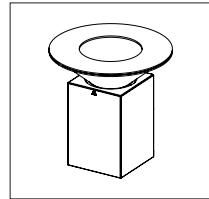
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICHE

Materiale della piastra di cottura Acciaio

Materiale della cono Acciaio nero

Materiale della base Acciaio inossidabile / acciaio galvanizzato

Spessore della piastra di cottura 12 mm

Spessore del cono 3 mm

Spessore della base 1,5 mm

Diametro della piastra di cottura 98 cm

Peso 103 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: acciaio rivestito nero	2 anni	1 anno
Base: acciaio inossidabile	5 anni	3 anni
Base: acciaio verniciato a polvere	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



Si prega di leggere attentamente questo manuale, poiché contiene informazioni sul corretto montaggio e sull'uso sicuro del barbecue. Leggere e seguire tutte le avvertenze e istruzioni prima di assemblare e utilizzare il barbecue. Conservare questo manuale per consultazioni future.



A causa del peso considerevole degli elementi, il disimballaggio e il posizionamento del prodotto devono essere eseguiti da almeno 2 persone, o da più persone se necessario a causa del peso.



Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni o rischi di ustioni che potrebbero provocare danni materiali, lesioni personali o morte.



Utilizzare sempre le unità di cottura in conformità con tutte le normative locali, statali e federali applicabili in materia di sicurezza antincendio.



PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO! La combustione del legno produce monossido di carbonio, che è inodore e può essere letale. Utilizzare l'unità di cottura solo all'aperto e assicurarsi di avere una ventilazione adeguata.



Non utilizzare in ambienti chiusi! Non utilizzare la plancha in spazi confinati e/o abitabili, come

case, tende, roulotte, camper, garage o altri edifici o spazi chiusi. Rischio di avvelenamento mortale da monossido di carbonio.



Posizionare l'unità di cottura solo su una superficie dura, livellata, resistente al calore e stabile. Il barbecue deve essere installato su una base sicura e livellata prima dell'uso.



Mantenere una distanza minima di 3 metri (10 piedi) da tutti i materiali combustibili come legno, piante secche, erba, cespugli, carta o tela.



Mantenere una distanza minima di 3 metri (10 piedi) da costruzioni sovrastanti, pareti, finestre, ringhiere o altre strutture.



Non spostare l'unità di cottura dopo averla posizionata. Ciò potrebbe danneggiare i piedini regolabili o le ruote attaccate.



Non utilizzare i piedini regolabili per modificare l'altezza complessiva dell'unità di cottura; utilizzarli solo per livellare la plancha. L'unità può diventare instabile se i piedini regolabili vengono estesi di oltre 10 mm.



Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.



Non utilizzare l'unità di cottura in caso di vento forte.



Non accendere il prodotto se la velocità del vento supera i 15 km/h.



Questa unità di cottura diventerà molto calda – non spostarla durante l'uso.



Tenere lontani bambini e animali domestici.



Non lasciare mai l'unità di cottura incustodita durante l'uso.



Evitare capelli sciolti e non indossare abiti con maniche larghe durante l'accensione o l'uso dell'unità di cottura.



Non utilizzare mai acqua per controllare le fiammate o spegnere legna o carbone.



Non rimuovere la cenere finché tutta la legna o il carbone non è completamente spento e l'unità di cottura non si è completamente raffreddata.



Utilizzare sempre protezioni come guanti da barbecue certificati CE. Leggere sempre il manuale dei guanti protettivi utilizzati e rispettarne i limiti.



Non iniziare a cucinare finché il combustibile non è coperto da uno strato di cenere.



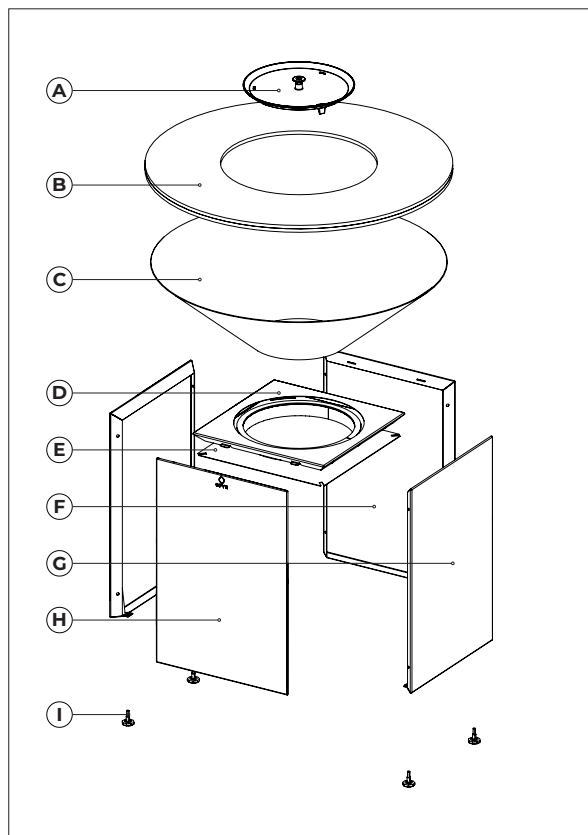
Tenere sempre un estintore (di tipo BC o ABC) a portata di mano durante l'utilizzo del barbecue.



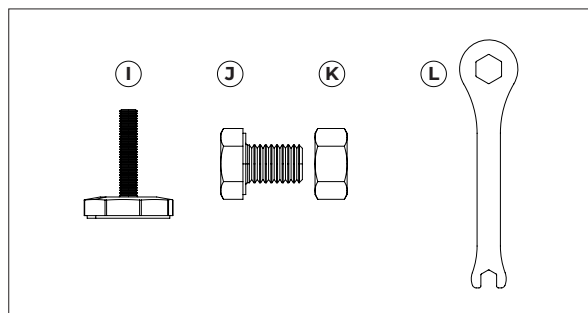
Non riempire mai eccessivamente il vano del combustibile. Ciò potrebbe causare gravi lesioni e danni al barbecue. Non riempire mai il vano del combustibile oltre il 75%.

4. MONTAGGIO DELL'OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Il OFYR® Anniversary Edition 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 di ventilazione
- B.** Piastra di cottura
- C.** Cono
- D.** Parte superiore della base
- E.** Raccoglitore di cenere
- F.** Parte posteriore della base
- G.** Lato della base
- H.** Parte anteriore della base
- I.** Piedi regolabili x4



- J.** Bullone x8
- K.** Dado x8
- L.** Chiave x2

4.1 CONFIGURAZIONE DELLA PIASTRE

- Utilizza sempre la piastra in conformità con tutti i codici antincendio locali, statali e federali applicabili.
- Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i dadi, le viti e i bulloni per verificare che siano stretti e sicuri.
- 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.
- Mantenere una distanza minima di 3 metri da costruzioni aeree, pareti, binari o altre strutture.
- Mantieni sempre a portata di mano un estintore (BC o ABC) mentre utilizzi la piastra.
- La piastra deve essere installata su una base sicura e livellata prima dell'uso.
- Non utilizzare la piastra su superfici di legno o infiammabili.
- Sii sempre attento a muovere o regolare qualsiasi parte della piastra, c'è pericolo di intrappolamento.
- Il prodotto deve essere livellato orizzontalmente prima dell'uso.
- Assicurati che la piastra di flusso d'aria sia installata e allineata al centro del cono prima di usare il prodotto.
- Non posizionare la plancha su o vicino a superfici infiammabili.
- Assicurati che il prodotto sia posizionato su una superficie piana prima dell'uso.
- Verifica se tutte le viti sono strette dopo aver spostato il prodotto.
- Maneggiare con cautela in quanto i bordi del prodotto sono taglienti.
- Verificare che il prodotto sia posizionato correttamente prima e durante l'uso.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Non caricare il cono con più di 6 pezzi di legno alla volta.
 - Assicurati che il legno sia completamente asciutto prima di accenderlo. Consigliamo un contenuto di umidità massimo del 20%.
 - 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

- 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.
- Quando fa freddo o c'è molto vento, potrebbe essere necessaria più legna. Dopo circa 3 ore è necessario svuotare il cono.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 'alto. Ripeti il processo per tutta la durata in cui desideri mantenere calda la piastra di cottura.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- Ripetere queste operazioni per circa 2 o 3 volte fino a quando i residui che si staccano sono beige anziché neri.
- 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

- 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.
- 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.
- Non utilizzare la piastra senza l'uso di guanti protettivi adatti.
- Leggere sempre il manuale dei guanti protettivi che si intendono utilizzare e rispettarne i limiti.
- 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.
- Non lasciare mai la piastra incustodita mentre è accesa.
- 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.
- 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.
- Pulisci e riponi la piastra solo quando si è completamente raffreddata alla temperatura ambiente.
- Non usare più olio del necessario durante la cottura sulla plancha, poiché ciò potrebbe causare fiammate.
- Presta attenzione al fumo di legno, poiché può causare irritazione agli occhi.
- Non sovraccaricare un lato della plancha con più di 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
 - 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.
 - Coprire la piastra di cottura con i prodotti protettivi OFYR® per una maggiore protezione.
-

8.2 IL CONO

- Durante la cottura o a causa delle condizioni atmosferiche, potrebbe essere necessario pulire la superficie della base. Fallo solo con un panno morbido, acqua tiepida e un detergente delicato. Non utilizzare mai detergenti a base di solventi o prodotti aggressivi che possano danneggiare la superficie.
 - 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

- Durante la cottura o a causa delle condizioni atmosferiche, potrebbe essere necessario pulire la superficie della base. Fallo solo con un panno morbido, acqua tiepida e un detergente delicato. Non utilizzare mai detergenti a base di solventi o prodotti aggressivi che possano danneggiare la superficie.

TURINYS

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	127
1.1 OFYR® Anniversary Edition	127
1.2 Specifikacijos	127
2. GARANTIJOS SĄLYGOS	128
3. SVARBI INFORMACIJA IR ĮSPĖJIMAI	128
4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION SURINKIMAS	130
4.1 Plaktuko nustatymas	131
5. GOTAVIMAS SU OFYR® ANNIVERSARY EDITION	132
5.1 Geriausias medis naudoti	132
5.2 Geriausias būdas uždegti ugnį	132
5.3 Geriausias aliejus naudoti	133
6. PIRMĄ KARTĄ GAMINANT MAISTĄ	133
6.1 Pirmoji ugnis	133
6.2 Gamyklinio aliejaus pašalinimas iš kepimo plokštės	133
7. BENDRAS PRODUKTŲ SAUGUMAS	134
8. PRIEŽIŪRA	135
8.1 Plančios paviršius	135
8.2 Kuplė	135
8.3 Pagrindas	135

SIMBOLIAI IR PIKTOGRAMOS



Pranešimas! Naudinga informacija.



Įspėjimas! Sužalojimo ar gaminio pažeidimo rizika.



Pavojus! Sunkios ar mirtinos traumos arba didelio gaminio pažeidimo rizika.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

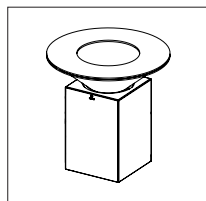
AČIŪ, KAD ĮSIGIJOTE OFYR® PRODUKTĄ. MŪSŲ KOLEKCIJA BUVO SUKURTA, KAD SUKURTUMĖTE NEPAMIRŠTAMUS KULINARINIUS AKIMIRKUS SAVO PATIES SODE. SU AUKŠTOS KOKYBĖS MEDŽIAGOMIS IR IKONIŠKU DIZAINU MES JUMS PADĖSIME PASIEKTI AUKŠTESNĮ LAIPOJIMO LYGĮ.

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, SVARBIAŲ INFORMACIJĄ IR GARANTIJOS SĄLYGAS JŪSŲ OFYR®.

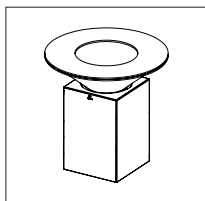
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Sveikiname įsigijus naują OFYR! Mes džiaugiamės, kad prisijungėte prie mūsų kelionės su vienu iš mūsų išskirtinių ANNIVERSARY EDITION modelių. Jūsų naujas kepimo įrenginys žymi daugybės ypatingų akimirklų pradžią, kur ugnis, maistas ir bendrystė atgyja.

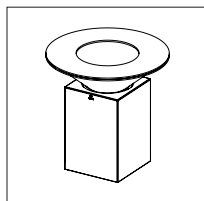
Viryklės įtaisas turi inovatyvų oro srauto sistemą, kuri pagerina medžio degimą ir riboja dūmų susidarymą. Dėka šios sistemos, viryklės paviršius taip pat greičiau įkaista ir išlaiko nuolat aukštą temperatūrą. Vyrklos pagrindą sudaro 5 atskiri dalys, kurias vartotojas turi surinkti naudojant pridėtas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



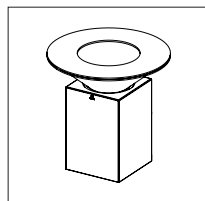
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKACIJOS

Viršutinio paviršiaus medžiaga	Plienas
Storis medžiaga	Juodas plienas
Pagrindo medžiaga	Nerūdijantis plienas / cinkuotas plienas
Viršutinio paviršiaus storis	12 mm
Storis stočio	3 mm
Pagrindo storis	1,5 mm
Viršutinio paviršiaus skersmuo	98 cm
Svoris:	103 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
Kūgis: juoda danga dengtas plienas	2 metai	1 metai
Pagrindas: nerūdijantis plienas	5 metai	3 metai
Pagrindas: milteliniu būdu dengtas plienas	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 netaisyklumai, būdingi gamybos procesui
- Žalos, kurias sukelia nesilaikant mūsų saugos ir diegimo, numatytos naudojimo ir priežiūros instrukcijų / patarimų

3. SVARBI INFORMACIJA IR ĮSPĖJIMAI



Atidžiai perskaitykite šį vadovą, nes jame pateikiama informacija apie tinkamą kepsninės surinkimą ir saugų naudojimą. Perskaitykite ir laikykitės visų įspėjimų ir instrukcijų prieš surenkant ir naudojant kepsninę. Išsaugokite šį vadovą būsimam naudojimui.



Dėl didelio elementų svorio išpakavimą ir produkto pastatymą turėtų atlikti bent 2 žmonės arba, jei reikia, daugiau žmonių.



Nepaisant šių instrukcijų gali kilti gaisras, sprogimas arba nudegimų pavojus, galintis sukelti materialinę žalą, sužeidimus ar mirtį.



Visada naudokite gaminimo įrenginius laikydamiesi visų galiojančių vietinių, valstybinių ir federalinių priešgaisrinių taisyklių.



ANGLIES MONOKSIDO PAVOJUS! Degant medienai išsiskiria anglies monoksidas, kuris neturi kvapo ir gali būti mirtinas. Naudokite gaminimo įrenginį tik lauke ir užtikrinkite tinkamą vėdinimą.



Nenaudokite patalpose! Nenaudokite plancha uždaroje ir/arba gyvenamosiose patalpose, pavyzdžiui, namuose, palapinėse, kemperiuose, nameliuose ant ratų, garažuose ar kituose

pastatuose arba uždaroje erdvėje. Anglies monoksido apsinuodijimo pavojus gali būti mirtinas.



Gaminimo įrenginį statykite tik ant kieto, lygaus, karščiui atsparaus ir stabilaus paviršiaus. Prieš naudodami kepsninę, ją reikia sumontuoti ant saugaus, lygaus pagrindo.



Laikykite bent 3 metrų (10 pėdų) atstumą nuo visų degių medžiagų, tokių kaip mediena, sausi augalai, žolė, krūmai, popierius ar drobė.



Laikykite bent 3 metrų (10 pėdų) atstumą nuo viršutinių konstrukcijų, sienų, langų, turėklų ar kitų struktūrų.



Nemėginkite perkelti gaminimo įrenginio po to, kai jis buvo pastatytas. Tai gali sugadinti reguliuojamas kojeles ar pritvirtintus ratus.



Nenaudokite reguliuojamų kojelių, kad pakeistumėte gaminimo įrenginio bendrą aukštį; naudokite jas tik plancha išlyginimui. Įrenginys gali tapti nestabilus, jei reguliuojamos kojelės i štemptos daugiau nei 10 mm.



Nenaudokite spirito ar benzino uždegimui ar pakartotiniam uždegimui! Naudokite tik EN 1860-3 atitinkančius uždegiklius.



Nenaudokite gaminimo įrenginio esant stipriam vėjui.



Neuždekite gaminio, jei vėjo greitis viršija 15 km/h.



Šis gaminimo įrenginys stipriai įkaista – nenaudokite jo perkelti veikimo metu.



Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiai.



Niekada nepalikite gaminimo įrenginio be priežiūros naudojimo metu.



Venkite palaidų plaukų ir nedėvėkite drabužių su laisvomis rankovėmis uždegdami ar naudodami gaminimo įrenginį.



Niekada nenaudokite vandens liepsnoms kontroliuoti ar gesinti malkas ar anglį.



Nešalinkite pelenų, kol visos malkos ar anglis nėra visiškai užgesintos ir gaminimo įrenginys nėra visiškai atvėsęs.



Visada naudokite apsaugą, pavyzdžiui, CE sertifikuotas kepsninės pirštines. Visada perskaitykite naudojamų apsauginių pirštinių instrukciją ir laikykitės jos apribojimų.



Nepradėkite gaminti, kol kuras nėra padengtas pelenais.



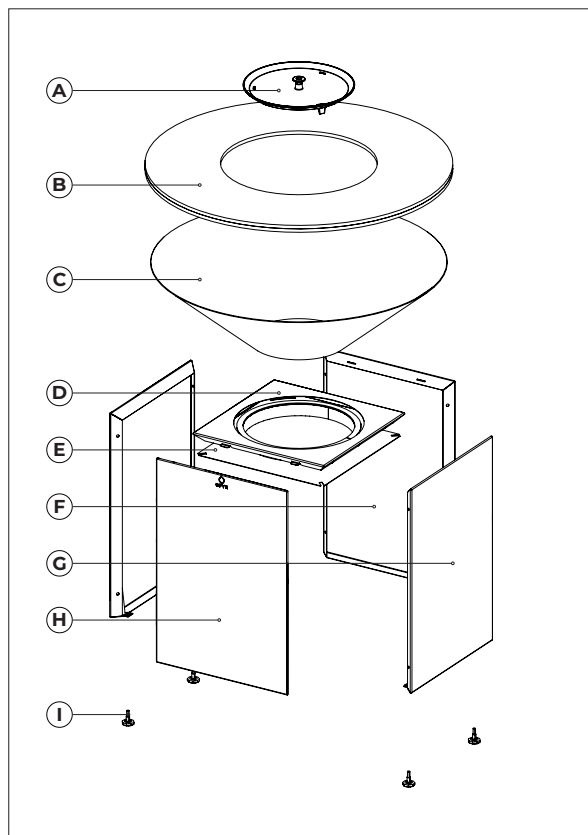
Visada turėkite prieigą prie gesintuvo (BC arba ABC tipo) kepsninės veikimo metu.



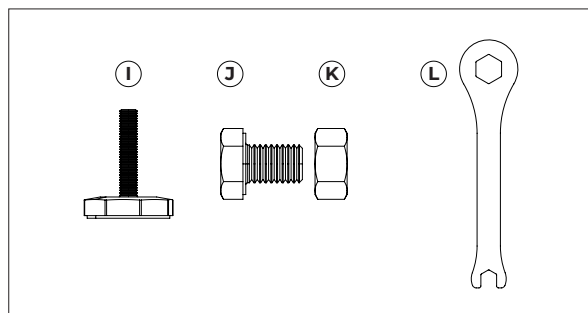
Niekada neperpildykite kuro skyriaus. Tai gali sukelti rimtų sužalojimų ir sugadinti kepsninę. Niekada neperpildykite kuro skyriaus daugiau kaip 75 %.

4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION SURINKIMAS

OFYR® Anniversary Edition 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.** Oro srauto plokštė
- B.** Kepimo plokštė
- C.** Kūgis
- D.** Pagrindo viršus
- E.** Pelenų surinkėjas
- F.** Pagrindo galinė dalis
- G.** Pagrindo šonas
- H.** Pagrindo priekis
- I.** Reguliuojamos kojelės x4



- J.** Varžtas x8
- K.** Veržlė x8
- L.** Raktas x2

4.1 PLAKTUKO NUSTATYMAS

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

5. GOTAVIMAS SU OFYR® ANNIVERSARY EDITION

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. Niekuomet neperpildykite plaktuko medienos. Tai gali sukelti rimtą sužalojimą ir pažeidimą plaktukui.

.....

5.1 GERIAUSIAS MEDIS NAUDOTI

- 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.
 - Į koną nedėkite daugiau kaip 6 malkų vienu metu.
 - Įsitikinkite, kad mediena yra visiškai sausa prieš ją užsidegant. Rekomenduojame maksimalų drėgmės kiekį iki 20 %.
 - OFYR rekomenduoja naudoti buką arba fraksą kaip kuro medžiagą, tai tampa aukštos kokybės medžio anglies kai dega.
-

5.2 GERIAUSIAS BŪDAS UŽDEGTI UGNĮ

- 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.
- Kai šalta arba labai vėjuota, gali prireikti daugiau malkų. Maždaug po 3 valandų reikės ištuštinti kūgį.
- Stapelkite medžio gabalus po du, tarsi statytumėte malkų namelį, su žievelė atsitraukiančia į išorę, kad būtų papildomai išvengta dūmų susidarymo.
- 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.
- Priklausomai nuo oro sąlygų ir lauko temperatūros, viryklės plokštė pasieks apie 300°C vidaus krašte ir apie 200°C išoriniame krašte.
- 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.
- 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

- Pirmus 2-3 kartus rekomenduojama naudoti alyvuogių aliejų. Šis aliejus turi žemesnę degimo temperatūrą, todėl ant kepimo plokštės susidarys gražus rudai juodas atspalvis.
- Popirmųjų 2-3 kepimokartų 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

- 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.
- 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.
- Kai kuriais atvejais kepimo plokštė viduryje išsipučia į viršų ir tampa išgaubta. Jei taip atsitiko, kreipkitės į pardavėją, kurioje įsigijote virimo įrenginį, nes tai reiškia, kad plienas yra netinkamai įtemptas.

6.2 GAMYKLINIO ALIEJAUS PAŠALINIMAS IŠ KEPIMO PLOKŠTĖS

- Pristatymo metu kepimo plokštė bus padengta apsauginiu gamyklinės alyvos sluoksniu. Prieš paruošiant kepimo įrenginį naudoti, šį sluoksnį reikia pašalinti.
- 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.
- Šiuos veiksmus kartokite maždaug 2-3 kartus, kol nuimtos nuoplovos bus ne juodos, o smėlio spalvos.
- Kai kepimo plokštė bus švari, ją bus galima naudoti. Laikas užlašinti naują alyvuogių aliejaus sluoksnį ir pradėti gaminti!



7. BENDRAS PRODUKTŲ SAUGUMAS

- Iškilus alyvų ar riebalų gaisrui, nesistengiama užgesinti vandeniu. Nedelsiant paskambinkite ugniagesiams. Kai kuriomis aplinkybėmis naudojant tipo 'BC' arba 'ABC' ugniasulažyge gaisrą galima sustabdyti.
- 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.
- Nenaudokite plaktuko be tinkamų apsauginių pirštinių.
- Visada perskaitykite naudojamų apsauginių pirštinių vadovą ir laikykitės jo apribojimų.
- Nagrinėdami karštus metalinius komponentus, tokius kaip grotelė ar plaktukas, dėvėkite tinkamus apsauginius pirštines IR naudokite ilgus ir tvirtus įrankius, pvz., tinkamą čiuptuvą.
- Niekada nepalikite plaktuko be priežiūros, kai jis dega.
- 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.
- Niekada nebeginkite ugnies vandeniu, tai gali sugadinti plaktuką. Leiskite ugniai degti, kol ji neužges savaime. Tai gali užtrukti šiek tiek laiko.
- Valykite ir saugokite plaktuką tik tuomet, kai jis visiškai atvės į aplinkos temperatūrą.
- Gaminant ant ploncho, nenaudokite daugiau aliejaus nei reikia, kad nebūtų liepsnos.
- Atkreipkite dėmesį į medžio dūmus, kadangi jie gali dirginti akis.
- Neperteklinkite plonchos vienos pusės daugiau kaip 15 kg svorio.
- Panaudojus gaminį, jis ilgai išlieka karštas. Prieš sandėliuojant ar statant šalia degių paviršių, leiskite gaminiui visiškai atvėsti.
- 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. Vaidzo pamokų galite rasti svetainėje www.ofyr.com.

.....

8.1 PLANČIOS PAVIRŠIUS

- 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.
 - 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 purškiamąjį butelį su skardinių dangų yra efektyvesnis.
 - Papildomai apsaugai uždengti kepimo plokštę apsauginiais OFYR® produktais.
-

8.2 KUPLĖ

- Po kiekvieno naudojimo pašalinkite pelenus, kad kūgis neužsikimštų. Jei drėgnos pelenai lieka pernelyg ilgą laiką konuse arba jei OFYR virtuvės vienetas yra labai drėgname arba druskingame regione, ant Corten plieninių konų vidaus ir išorės gali susidaryti plieno skilutės. Šias skilutes lengva pašalinti šluoste.
 - 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

- Gaminant maistą arba dėl oro sąlygų gali tekti išvalyti pagrindo paviršių. Tai darykite tik minkšta šluoste, naudodami drungną vandenį ir šiek tiek švelnaus ploviklio. Niekada nenaudokite tirpikliais pagrįstų valiklių ar šiurkščių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių.

SATURS

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	137
1.1 OFYR® Anniversary Edition	137
1.2 Specifikācijas	137
2. GARANTIJAS NOSACĪJUMI	138
3. SVARĪGA INFORMĀCIJA UN BRĪDINĀJUMI	138
4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION MONTĒŠANA	140
4.1 Plankas iestatišana	141
5. GATAVOŠANA AR OFYR® ANNIVERSARY EDITION	142
5.1 Piemērotākā koksne	142
5.2 Labākais veids, kā iedegt uguni	142
5.3 Labākā eļļa	143
6. PIRMĀ GATAVOŠANAS REIZE	143
6.1 Pirmā uguns	143
6.2 Rūpnīcas eļļas noņemšana no gatavošanas plāksnes	143
7. VISPUSĒJĀ PRODUKTA DROŠĪBA	144
8. UZTURĒŠANA	145
8.1 Gatavošanas plāksnes	145
8.2 Konis	145
8.3 Pamats	145

SIMBOLI UN IKONAS



Paziņojums! Noderīga informācija.



Brīdinājums! Traumu vai produkta bojājumu risks.



Briesmas! Nopietnu vai letālu ievainojumu vai smagu produktu bojājumu risks.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

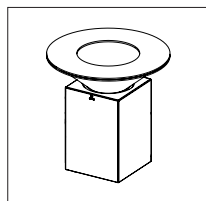
PALDIES PAR OFYR® PRODUKTA IEGĀDI. MŪSU KOLEKCIJA IR IZVEIDOTA, LAI RADĪTU NEAIZMIRSTAMUS KULINĀRIJAS BRĪDUS JŪSU PAŠĀ DĀRZĀ. AR AUGSTAS KVALITĀTES MATERIĀLIEM UN IKONISKO DIZAINU MĒS PALĪDZAM JUMS PACELT ĀRĀDAS GAIDUZINĀŠANU UZ JAUNU LĪMENI.

PACĀĻOTIES SAVAM OFYR CEĻOJUMAM, MĒS IESAKĀM LASĪT ŠO INSTRUKCIJU. AR ŠIEM PADOMIEM UN TRIKIEM MĒS PALĪDZĒSIM JUMS AR VISU, SĀKOT NO PIRMA UGUNIS AIZD-EDZINĀŠANAS LĪDZ UZTURĒŠANAI PĒC GATAVOŠANAS. JŪS ARĪ ATRADĪSĪT MONTEŽAS INSTRUKCIJAS, SVARĪGU INFORMĀCIJU UN GARANTIJAS NOTEIKUMUS JŪSU OFYR®.

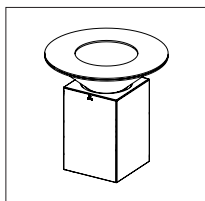
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Apsveicam ar jūsu jauno OFYR! Mēs esam sajūsmā, ka pievienojaties mūsu ceļojumam ar vienu no mūsu ekskluzīvajiem ANNIVERSARY EDITION modeļiem. Jūsu jaunā gatavošanas iekārta iezīmē daudzu īpašu brīžu sākumu, kur uguns, ēdiena un kopā būšana atdzīvojas.

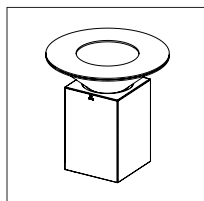
Gatavošanas ierīce ir aprīkota ar inovatīvu gaisa plūsmas sistēmu, kas uzlabo koksnes sadegšanu un samazina dūmu veidošanos. Pateicoties šai sistēmai, gatavošanas plāksne arī ātri sasilst un uztur stabilu augstu temperatūru. Gatavošanas ierīces pamats sastāv no 5 atsevišķām daļām, un to vajadzētu montēt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



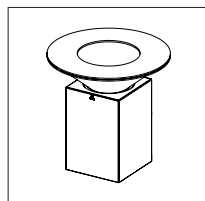
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKĀCIJAS

Gatavošanas plāksnes materiāls Tērauds

Konusa materiāls Melnais tērauds

Pamata materiāls Nerūsējošais tērauds / cinkots tērauds

Gatavošanas plāksnes biezums 12 mm

Konusa biezums 3 mm

Pamata biezums 1,5 mm

Gatavošanas plāksnes diametrs 98 cm

Svars 103 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 plāksnes	5 gadi	3 gadi
Konuss: melni pārklāts tērauds	2 gadi	1 gads
Pamatne: nerūsējošais tērauds	5 gadi	3 gadi
Pamatne: pulverkrāsots tērauds	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



Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, jo tajā ir sniegta informācija par pareizu grila montāžu un drošu lietošanu. Pirms grila montāžas un lietošanas izlasiet un ievērojiet visus brīdinājumus un instrukcijas. Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai atsaucei.



Nemot vērā elementu ievērojamo svaru, produkta izpakošana un novietošana jāveic vismaz 2 cilvēkiem vai, ja nepieciešams, vairāk cilvēkiem.



Neievērojot šos norādījumus, var rasties ugunsgrēks, sprādziens vai apdegumu risks, kas var izraisīt īpašuma bojājumus, traumas vai nāvi.



Vienmēr izmantojiet gatavošanas ierīces saskaņā ar visiem piemērojamajiem vietējiem, valsts un federālajiem ugunsdrošības noteikumiem.



OGLEKĻA MONOKSĪDA BRIESMAS! Dedzinot koksni, izdalās oglekļa monoksīds, kas ir bez smaržas un var būt nāvējošs. Izmantojiet gatavošanas ierīci tikai ārā un nodrošiniet pienācīgu ventilāciju.



Nelietojiet iekštelpās! Nelietojiet plancha slēgtās un/vai apdzīvojamās vietās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, kemperos, garāžās vai citās ēkās vai slēgtās telpās. Nāvējoša oglekļa monoksīda saindēšanās risks.



Novietojiet gatavošanas ierīci tikai uz cietas, līdzenas, karstumizturīgas un stabilas virsmas. Pirms lietošanas grīsl jāuzstāda uz drošas, līdzenas pamatnes.



Saglabājiet vismaz 3 metru (10 pēdu) attālumu no visiem uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, koka, sausiem augiem, zāles, krūmiem, papīra vai audekla.



Uzturiet vismaz 3 metru (10 pēdu) attālumu no augšējām konstrukcijām, sienām, logiem, margām vai citām būvēm.



Nepārvietojiet gatavošanas ierīci pēc tās uzstādīšanas. Tas var sabojāt regulējamās kājas vai riteņus.



Nelietojiet regulējamās kājas, lai mainītu gatavošanas ierīces kopējo augstumu; izmantojiet tās tikai planča līmeņošanai. Ierīce var kļūt nestabila, ja regulējamās kājas tiek pagarinātas vairāk nekā par 10 mm.



Nelietojiet spirtu vai benzīnu, lai aizdedzinātu vai atkārtoti aizdedzinātu! Izmantojiet tikai EN 1860-3 standartiem atbilstošus aizdedzinātājus.



Nelietojiet gatavošanas ierīci stiprā vējā.



Neaizdedziniet produktu, ja vēja ātrums pārsniedz 15 km/h.



Šī gatavošanas ierīce kļūs ļoti karsta – nepārvietojiet to darbības laikā.



Turiet bērnus un mājdzīvniekus drošā attālumā.



Nekad neatstājiet gatavošanas ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.



Izvairieties no vaļīgiem matiem un nevalkājiet apģērbu ar vaļīgām piedurknēm, aizdedzinot vai lietojot gatavošanas ierīci.



Nekad nelietojiet ūdeni, lai kontrolētu liesmas vai dzēstu koku vai ogles.



Neizņemiet pelnus, līdz visa malka vai ogles nav pilnībā izdzisušas un gatavošanas ierīce nav pilnībā atdzisusi.



Vienmēr izmantojiet aizsargaprīkojumu, piemēram, CE sertificētas grīla cimdus. Vienmēr izlasiet izmantoto aizsargcimdus instrukciju un ievērojiet tās ierobežojumus.



Nesāciet gatavot, kamēr degviela nav pārklāta ar pelnu kārtu.



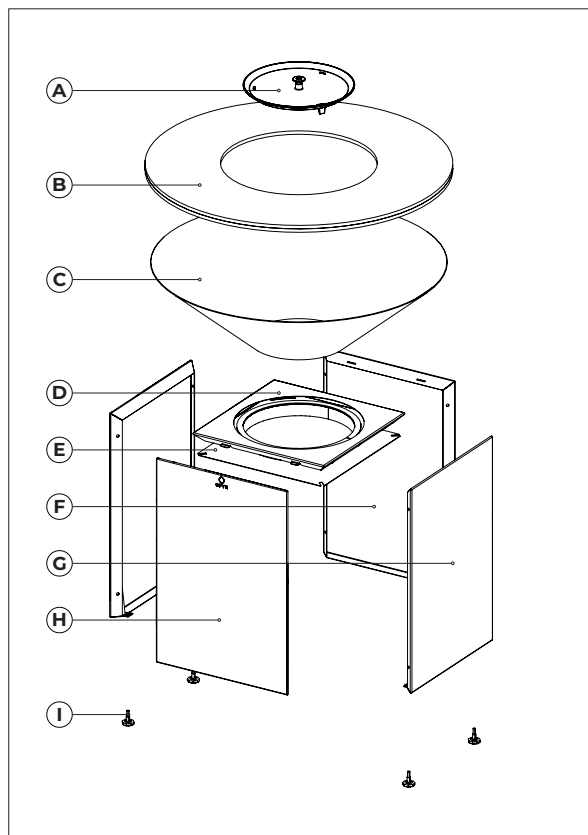
Grīla lietošanas laikā vienmēr turiet pieejamu ugunsdzēsamo aparātu (BC vai ABC tipa).



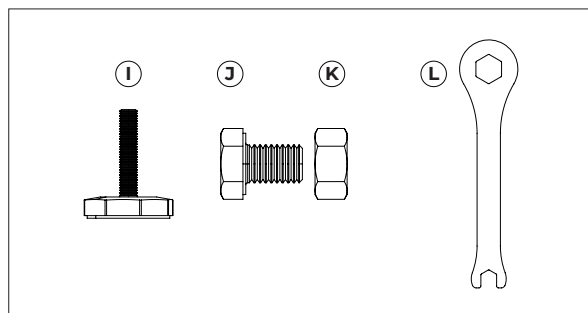
Nekad nepārpildiet degvielas nodalījumu. Tas var izraisīt nopietnus ievainojumus un sabojāt grīlu. Nekad neaizpildiet degvielas nodalījumu vairāk par 75%.

4. OFYR® ANNIVERSARY EDITION MONTĒŠANA

OFYR® Anniversary Edition 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. Gaisa plūsmas plāksne
- B. Gatavošanas plāksne
- C. Konuss
- D. Bāzes augšdaļa
- E. Pelnu savācējs
- F. Bāzes aizmugure
- G. Bāzes sāns
- H. Bāzes priekšpuse
- I. Regulējamas kājas x4



- J. Skrūve x8
- K. Uzgrieznis x8
- L. Uzgriežņu atslēga x2

4.1 PLANKAS IESTATĪŠANA

- Vienuviet izmantojiet planciņu, ievērojot visus attiecīgos vietējos, valsts un federālos ugunsdrošības kodeksus.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet visus uzgriežņus, skrūves un bultskrūves un pārliecinieties, vai tās ir stingri un droši pievilkta.
- Levērojiet vismaz 3 metru attālumu no visiem degošiem materiāliem - tādiem kā koks, sausie augi, zāle, slotiņas, papīrs vai audekls.
- Levērojiet vismaz 3 metru attālumu no augšējās konstrukcijas, sienām, sliedēm vai citām konstrukcijām."
- Izmantojot planciņu, vienmēr turiet rokās pieejamu ugunsdzēsēju (BC vai ABC).
- Planciņu jāuzstāda uz drošas līdzīgas pamatnes pirms lietošanas.
- Neizmantojiet planciņu uz koka vai ugunsbīstamu virsmu.
- Vienmēr esiet uzmanīgi pārvietojot vai regulējot jebkuru planciņas daļu, pastāv ieslodzījuma risks.
- Pirms lietošanas produkts jānovieto horizontāli.
- Pārliecinieties, ka gaisa plūsmas plāksne ir uzstādīta un līdzināta konusa vidū, pirms produkta lietošanas.
- Nepielieciet plonšu uz ugunīgiem vai viegli uzliesmojošiem virsmām.
- Pārliecinieties, ka produkts ir novietots uz plakana virsmas pirms tā lietošanas.
- Pārbaudiet, vai visas skrūves ir noskrūvētas pēc produkta pārvietošanas.
- Rīkojieties piesardzīgi; izstrādājumam ir asas malas.
- Pirms lietošanas un lietošanas laikā pārliecinieties, vai produkts ir pareizi novietots.
- Pārvietojiet OFYR® Cooking vienības pēc tām izvietošanas. Tas var izraisīt bojājumus regulējamajiem kājņiem vai nītnēm, ar kurām tās ir piestiprinātas. Pārvietojot produktu, vispirms izjaukt to un tad atkal uzstādīt.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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 planciņu. Nekādā gadījumā nepārpildiet planciņu ar koksni. Tas var izraisīt nopietnas traumas, kā arī bojāt planciņu.

.....

5.1 PIEMĒROTĀKĀ KOKSNE

- 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 planciņai.
 - Nepievietojiet konā vairāk kā 6 koka gabaliņus vienlaikus.
 - Pārliecinieties, ka koks ir pilnīgi sauss, pirms to uzsildīšanas. Ieteicamais mitruma saturs ir maksimāli 20 %.
 - 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

- Ideālais malkas izmērs ir aptuveni 10 x 30 cm. Mēs iesakām nelietot lielākus balķus, jo tie mēdz ātrai aizdegties, bet parasti nepietiek vietas skābeklim konusā, lai pienācīgi sadegtu.
- A ir auksts vai ļoti vējains laiks, var būt nepieciešams lielāks malkas daudzums. Pēc aptuveni 3 stundām konuss būs jāiztukšo.
- Kārtojiet koksnes gabalus pa diviem, it kā veidotu malku māju, ar mizas pusi vērstu uz āru, lai papildus novērstu dūmu veidošanos.
- Āra temperatūra ir svarīgs faktors laika ziņā, kas nepieciešams, lai pareizi uzsildītu gatavošanas plāksni. Šo laiku var mainīties no 25-30 minūtēm pavasarī un vasarā līdz 45-60 minūtēm rudenī un ziemā.
- Atkarībā no laika apstākļiem un āra temperatūras, gatavošanas plāksne sasniegs temperatūru apmēram 300°C iekšējā malā un apmēram 200°C ārējā malā.
- 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.
- 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

- Pirmās 2 līdz 3 reizes ieteicams izmantot olīveļļu. Šai eļļai ir zemāks degšanas punkts, kas palīdzēs izveidot uz gatavošanas plāksnes skaistu brūni melnu nokrāsu.
- 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

- 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.
- Pirmā uguns ir jātur neliela aptuveni 30 minūtes, lai palīdzētu tēraudam nostabilizēties. Ja OFYR® gatavošanas ierīces pirmās lietošanas laikā aizdegasiet pārāk lielu uguni, tas var izraisīt to, ka turpmākās lietošanas laikā gatavošanas plate pārāk izlieksies.
- 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

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

7. VISPUSEJĀ PRODUKTA DROŠĪBA

- 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.
- 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.
- Neizmantojiet planciņu bez atbilstošām aizsargājošām cimdām.
- Vienmēr izlasiet izmantoto aizsargājošo cimdu lietošanas instrukciju un ievērojiet tā ierobežojumus.
- Apstrādājot karstas metāla detaļas, piemēram, grilu vai planci, valkājiet atbilstošas aizsargājošas cimdi UN izmantojiet garus un izturīgus instrumentus, piemēram, atbilstošu pincis.
- Nekad neatstājiet planciņu nesaukto, kamēr tā deg.
- Esiet piesardzīgi, ņemot pārtiku no grila. Visas virsmas ir karstas un var izraisīt apdegumus. Izmantojiet aizsargājošus cimdus/dūraiņus un garus, izturīgus instrumentus aizsardzībai no karstām virsmām vai izšļakstīties no šķidrumiem.
- Nekad neaizturot uguni ar ūdeni, tas var bojāt planciņu. Ļaujiet ugnij dedzināties, kamēr tā pats neizdzisis. Tas var prasīt kādu laiku.
- Tīriet un uzglabājiet planciņu tikai tad, kad tā pilnībā atdziest līdz apkārtējai temperatūrai.
- Gatavojot uz plonša, neizmantojiet vairāk eļļas, nekā nepieciešams, jo tas var izraisīt liesmas.
- Būtiat uzmanīgi ar koka dūmiem, jo tie var izraisīt acu kairinājumu.
- Nepārslodzi plonšas vienu pusi ar vairāk kā 15 kg svara.
- Produkts pēc lietošanas ilgi paliek karsts. Pirms uzglabāšanas vai novietošanas viegli uzliesmojošu virsmu tuvumā ļaujiet produktam pilnībā atdzist.
- Sargājiet vaļīgus matus vai apģērbu no produkta.

8. UZTURĒŠANA

Neatkarīgi no tā, vai gatavojat ēst ārā 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

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

8.2 KONIS

- Ja mitrā pelni paliek konusā pārāk ilgu laiku vai ja OFYR gatavošanas ierīce ir ļoti mitrā vai sāļā reģionā, uz Corten tērauda konusiem var veidoties tērauda skaidi gan iekšpusē, gan ārpusē. Šos skaidus var viegli noņemt ar lāpstiņu.
 - Pepēši un ogles var palikt karsti ilgu laiku. Dažreiz pat vai vairākas dienas. Tāpēc pirms izmestu savu pepēšu parastā junktā, vienmēr vispirms ielāciet 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

- Gatavošanas laikā vai laika apstākļu dēļ var būt nepieciešams tīrīt bāzes virsmu. Dariet to tikai ar mikstu drānu, izmantojot remdenu ūdeni un nedaudz maiga mazgāšanas līdzekļa. Nekad neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur šķīdinātājus, vai skarbus tīrītājus, kas var sabojāt virsmu.

INHOUDSOPGAVE

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	147
1.1 OFYR® Anniversary Edition	147
1.2 Specificaties	147
2. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT	148
3. BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN	148
4. MONTAGE VAN DE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	150
4.1 Monteren van de plancha	151
5. KOKEN MET DE OFYR® ANNIVERSARY EDITION	152
5.1 Het beste hout om te gebruiken	152
5.2 De beste manier om het vuur aan te steken	152
5.3 De beste olie om te gebruiken	153
6. EERSTE KEER KOKEN	153
6.1 Het eerste vuur	153
6.2 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen	153
7. ALGEMENE PRODUCTVEILIGHEID	154
8. MAINTENANCE	155
8.1 De kookplaat	155
8.2 De kegel	155
8.3 De sokkel	155

SYMBOLLEN EN ICONEN



Let op! Nuttige informatie.



Waarschuwing! Risico op letsel of schade aan het product.



Gevaar! Risico op ernstig of dodelijk letsel of ernstige schade aan het product.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

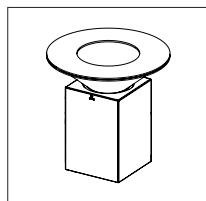
BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR® PRODUCT. ONZE COLLECTIE IS ONTWIKKELD OM ONVERGETELIJKE CULINAIRE MOMENTEN TE CREËREN IN EIGEN TUIN. MET MATERIALEN VAN HOGE KWALITEIT EN EEN ICONISCH DESIGN HELPEN WE U OM BUITENKOKEN NAAR EEN HOGER NIVEAU TE TILLEN.

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®.

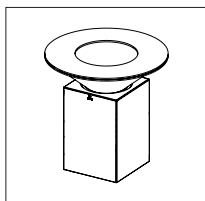
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Gefeliciteerd met je nieuwe OFYR! We zijn verheugd dat je deel uitmaakt van onze reis met een van onze exclusieve ANNIVERSARY EDITION modellen. Je nieuwe kooktoestel markeert het begin van vele speciale momenten, waar vuur, eten en samenzijn tot leven komen.

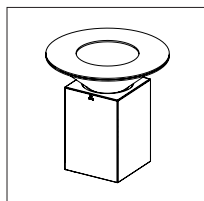
Het kooktoestel heeft een innovatieve Airflow Plate (luchtstroomplaat) dat de verbranding van hout verbetert en rookvorming beperkt. Dankzij deze plaat warmt de kookplaat ook sneller op en wordt er een constante temperatuur behouden. De sokkel van de OFYR® Anniversary Edition bestaat uit 5 afzonderlijke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



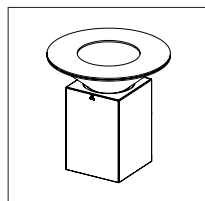
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICATIES

Materiaal kookplaat	Staal
Materiaal kegel	Zwart staal
Materiaal sokkel	Roestvrij staal / verzinkt staal
Dikte kookplaat	12 mm
Dikte kegel	3 mm
Dikte sokkel	1,5 mm
Diameter kookplaat	98 cm
Gewicht	103 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: zwart gecoat staal	2 jaar	1 jaar
Basis: roestvrij staal	5 jaar	3 jaar
Basis: poedergecoat staal	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



Lees deze handleiding zorgvuldig door. Het bevat informatie over de juiste montage en het veilige gebruik van de barbecue. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies voordat u de barbecue monteert en gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.



Vanwege het aanzienlijke gewicht van de onderdelen dient het uitpakken en plaatsen van het product door minstens 2 personen te worden uitgevoerd, of door meer personen indien nodig vanwege het gewicht.



Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandwonden, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben.



Gebruik de kookeenheden altijd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale, provinciale en nationale brandveiligheidsvoorschriften.



KOOLMONOXIDEGEVAAR! Bij de verbranding van hout komt koolmonoxide vrij, een geurloos gas dat dodelijk kan zijn. Gebruik de kookeenheid alleen buitenshuis en zorg voor voldoende ventilatie.



Niet binnen gebruiken! Gebruik de plancha niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes zoals huizen, tenten, caravans, campers, garages of andere gebouwen of afgesloten ruimtes.

Gevaar voor dodelijke koolmonoxidevergiftiging.



Plaats uw kookeenheid alleen op een harde, vlakke, hittebestendige en stabiele ondergrond. De barbecue moet vóór gebruik op een veilige, vlakke basis worden geïnstalleerd.



Houd minimaal 3 meter (10 voet) afstand van alle brandbare materialen zoals hout, droge planten, gras, struiken, papier of doek.



Houd een minimale afstand van 3 meter (10 voet) van bovenliggende constructies, muren, ramen, leuningen of andere structuren.



Verplaats de kookeenheid niet nadat deze is geplaatst. Dit kan de verstelbare poten of wielen beschadigen.



Gebruik de verstelbare poten niet om de totale hoogte van de kookeenheid te veranderen; gebruik ze alleen om de plancha waterpas te zetten. De eenheid kan instabiel worden als de verstelbare poten meer dan 10 mm worden uitgeschoven.



Gebruik geen alcohol of benzine om aan te steken of opnieuw aan te steken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.



Gebruik de kookeenheid niet bij harde wind.



Steek het product niet aan als de windsnelheid hoger is dan 15 km/u.



Deze kookeenheid wordt zeer heet – verplaats deze niet tijdens gebruik.



Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.



Laat de kookeenheid tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.



Vermijd loshangend haar en draag geen kleding met wijde mouwen bij het aansteken of gebruiken van de kookeenheid.



Gebruik nooit water om vlammen te beheersen of om hout of houtskool te doven.



Verwijder geen as voordat al het hout of de houtskool volledig is gedooft en de kookeenheid volledig is afgekoeld.



Gebruik altijd beschermingsmiddelen, zoals CE-gecertificeerde barbecuehandschoenen. Lees altijd de handleiding van de gebruikte beschermhandschoenen en respecteer de beperkingen.



Begin niet met koken voordat de brandstof is bedekt met een laag as.



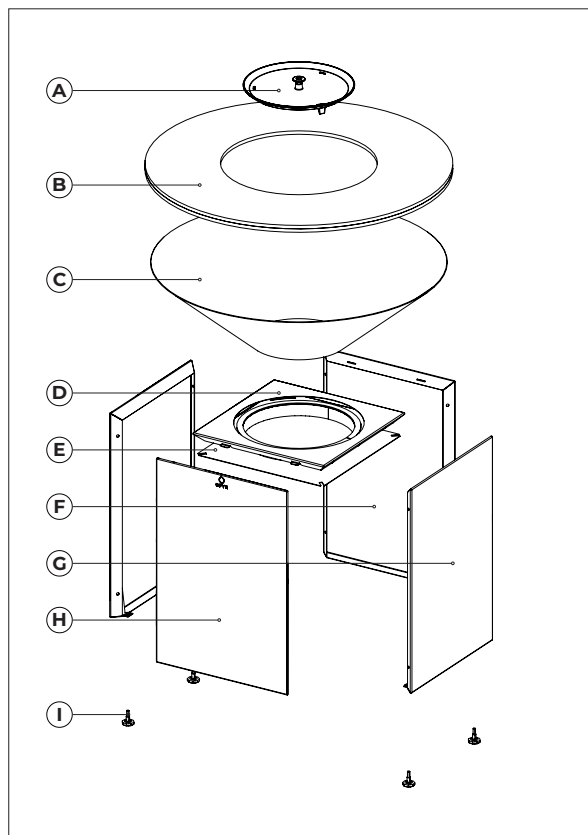
Houd tijdens het gebruik van de barbecue altijd een brandblusser (type BC of ABC) binnen handbereik.



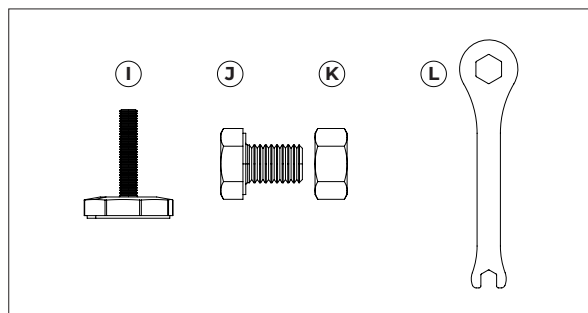
Vul het brandstofcompartiment nooit te vol. Dit kan ernstige verwondingen en schade aan de barbecue veroorzaken. Vul het brandstofcompartiment nooit meer dan 75%.

4. MONTAGE VAN DE OFYR® ANNIVERSARY EDITION

De OFYR® Anniversary Edition 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. Airflow Plate
- B. Kookplaat
- C. Kegel
- D. Bovenzijde sokkel
- E. Asopvangbak
- F. Achterzijde sokkel
- G. Zijkant sokkel
- H. Voorzijde sokkel
- I. Verstelbare voeten x4



- J. Bout x8
- K. Moer x8
- L. Sleutel x2

4.1 MONTEREN VAN DE PLANCHA

- Gebruik de plancha altijd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale, staats- en federale brandcodes.
- Controleer voor elk gebruik alle schroeven, bouten en moeren. Zorg ervoor dat ze goed en stevig aangespannen zijn.
- Houd een minimumafstand van 3 meter aan van alle brandbare materialen, zoals hout, droge planten, gras, struiken, papier of doek.
- Houd een minimumafstand van 3 meter aan van bovenliggende constructies, muren, rails of andere structuren.
- Houd te allen tijde een brandblusser (BC of ABC) binnen handbereik bij het gebruik van de plancha.
- De plancha moet worden geïnstalleerd op een veilige en vlakke ondergrond voordat deze wordt gebruikt.
- Gebruik de plancha niet op houten of brandbare oppervlakken.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen of aanpassen van een deel van de plancha, er is gevaar voor beknelling.
- Het product moet voor gebruik waterpas worden gezet.
- Zorg ervoor dat de Airflow Plate is geïnstalleerd en uitgelijnd in het midden van de kegel voordat je het product gebruikt.
- Plaats de plancha niet op of in de buurt van brandbare oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke ondergrond wordt geplaatst voordat je het gebruikt.
- Controleer of alle bouten zijn aangedraaid nadat het product is verplaatst.
- Spring voorzichtig met dit product om; het product heeft scherpe randen.
- Zorg ervoor dat het product correct geplaatst is voor en tijdens het gebruik.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

DE TIPS EN TRICKS DIE HIERONDER WORDEN GENOEMD, WORDEN OOK UITGELEGD IN KORTE VIDEO'S OP WWW.OFYR.NL EN 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

- 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.
 - Laad de kegel niet met meer dan 6 stukken hout tegelijkertijd.
 - Zorg ervoor dat het hout volledig droog is voordat u het aansteekt. We raden een vochtgehalte van maximaal 20% aan.
 - 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

- 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.
- Wanneer het koud of erg winderig is, heeft u mogelijk meer hout nodig. Na ongeveer 3 uur zal de kegel geleegd moeten worden.
- Stapel de stukken hout twee bij twee, alsof je een blokhut bouwt, met de schors naar buiten gericht om rookvorming verder te voorkomen.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- De kookplaat is bij levering bedekt met een beschermende laag fabrieksolie. Voordat uw OFYR® kooktoestel klaar is voor gebruik, moet deze laag worden verwijderd.
- 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.
- Herhaal deze stappen zo'n 2 tot 3 keer, totdat er alleen nog beige schraapsels van de kookplaat komen.
- 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

- 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.
- 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.
- Gebruik de plancha niet zonder het gebruik van geschikte beschermende handschoenen.
- Lees steeds de handleiding van de beschermende handschoenen die u gebruikt en respecteer de beperkingen ervan.
- 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.
- Laat de plancha nooit onbeheerd achter terwijl deze brandt.
- 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.
- 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.
- 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.
- Gebruik niet meer olie dan nodig is tijdens het koken op de plancha, dit kan steekvlammen veroorzaken.
- Let op voor houtrook, dit kan oogirritatie veroorzaken.
- Laad één kant van de plancha niet met meer dan 15 kg.
- Het product blijft lang warm na gebruik. Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt of in de buurt van brandbare oppervlakken plaatst.
- 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

- 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 wegschrapen met behulp van de spatel, waarna u de kookplaat opnieuw inwrijft met olie. Het laagje koolstofresidu zal zich op deze manier geleidelijk vernieuwen.
 - 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.
 - Plaats na gebruik een beschermend OFYR® product op de kookplaat ter extra bescherming.
-

8.2 DE KEGEL

- 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.
 - 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

- Tijdens het koken of door weersomstandigheden kan het nodig zijn om het oppervlak van de basis schoon te maken. Doe dit alleen met een zachte doek, lauw water en een mild reinigingsmiddel. Gebruik nooit oplosmiddel houdende of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

INNHOLDSFORTEGNELSE

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	157
1.1 OFYR® Anniversary Edition	157
1.2 Spesifikasjoner	157
2. GARANTIVILKÅR PER ELEMENT	158
3. VIKTIG INFORMASJON OG ADVARSLER	158
4. MONTERING AV OFYR® ANNIVERSARY EDITION	160
4.1 Oppsett av plancha	161
5. MATLAGING MED OFYR® ANNIVERSARY EDITION	162
5.1 Det beste trevirket å bruke	162
5.2 Den beste måten å tenne bålet på	162
5.3 Den beste oljen å bruke	163
6. FØRSTE GANGS MATLAGING	163
6.1 Første brann	163
6.2 Fjerne fabrikkolje fra kokeplaten	163
7. GENERELL PRODUKTSIKKERHET	164
8. VEDLIKEHOLD	165
8.1 Kokeplate	165
8.2 Konen	165
8.3 Sökkelen	165

SYMBOLER OG IKONER



Merk! Nyttig informasjon.



Advarsel! Risiko for skade eller produktfeil.



Fare! Risiko for alvorlig eller dødelig skade eller alvorlig produktfeil.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

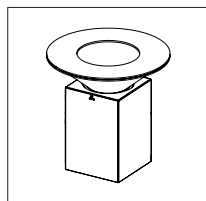
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET OFYR®-PRODUKT. VÅR KOLLEKSJON ER UTVIKLET FOR Å SKAPE UFGLEMLIGE KULINARISKE ØYEBLIKK I DIN EGEN HAGE. MED HØYKVALITETSMATERIALER OG ET IKONISK DESIGN, HJELPER VI DEG MED Å TA UTENDØRS MATLAGING TIL ET NYTT NIVÅ.

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®.

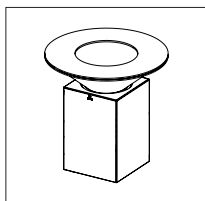
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Gratulerer med din nye OFYR! Vi er begeistret over at du blir med oss på vår reise med en av våre eksklusive ANNIVERSARY EDITION modeller. Din nye grill markerer starten på mange spesielle øyeblikk, der ild, mat og fellesskap kommer til liv.

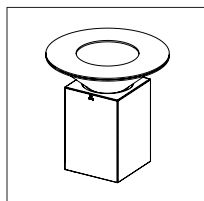
Kokeenheten har et innovativt luftstrømsystem som forbedrer forbrenningen av tre og begrenser dannelse av røyk. Takket være dette systemet blir også kokeplaten raskere varm og opprettholder en jevn høy temperatur. Basen på kokeenheten består av 5 separate deler og skal monteres av forbrukeren ved hjelp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



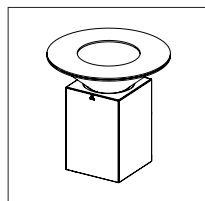
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPESIFIKASJONER

Materiale kokeplate	Stål
Materiale kon	Svart stål
Materiale sokkelen	Rustfritt stål / galvanisert stål
Tykkelse kokeplate	12 mm
Tykkelse kon	3 mm
Tykkelse sokkelen	1,5 mm
Diameter kokeplate	98 cm
Vekt:	103 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
Kjegle: svart belagt stål	2 år	1 år
Base: rustfritt stål	5 år	3 år
Base: pulverlakkert stål	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-enheten 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



Les denne manualen nøye, da den inneholder informasjon om riktig montering og sikker bruk av grillen. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før du monterer og bruker grillen. Oppbevar denne manualen for fremtidig referanse.



På grunn av elementenes betydelige vekt bør utpakking og plassering av produktet utføres av minst 2 personer, eller flere om nødvendig på grunn av vekten.



Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til brann, eksplosjon eller brannskader, noe som kan føre til materielle skader, personskader eller død.



Bruk alltid kokeenheten i samsvar med alle gjeldende lokale, statlige og nasjonale brannforskrifter.



KARBONMONOKSIDFARE! Brenning av ved avgir karbonmonoksid, som er luktfri og kan være dødelig. Bruk kokeenheten kun utendørs og sørg for tilstrekkelig ventilasjon.



Ikke bruk innendørs! Ikke bruk plancha i lukkede og/eller beboelige rom som hus, telt, campingvogn, bobiler, garasjer eller andre bygninger eller lukkede rom. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.



Plasser alltid kokeenheten på en hard, jevn, varmebestandig og stabil overflate. Grillen må installeres på en sikker og jevn base før bruk.



Hold en avstand på minst 3 meter (10 fot) fra alle brennbare materialer som tre, tørre planter, gress, busker, papir eller lerret.



Oppretthold en avstand på minst 3 meter (10 fot) fra overliggende konstruksjoner, vegger, vinduer, rekkverk eller andre strukturer.



Ikke flytt kokeenheten etter at den er satt opp. Dette kan skade de justerbare føttene eller hjulene som er festet.



Ikke bruk de justerbare føttene til å endre den totale høyden på kokeenheten – bruk dem kun for å jevne ut placha. Enheten kan bli ustabil hvis de justerbare føttene forlenges med mer enn 10 mm.



Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun tennblokker som er i samsvar med EN 1860-3.



Ikke bruk kokeenheten i sterk vind.



Ikke tenn produktet hvis vindhastigheten overstiger 15 km/t.



Denne kokeenheten blir svært varm – ikke flytt den under bruk.



Hold barn og kjæledyr borte.



Forlat aldri kokeenheten uten tilsyn under bruk.



Unngå løst hår og bruk ikke klær med løse ermer når du tenner eller bruker kokeenheten.



Bruk aldri vann for å kontrollere flammer eller slukke tre eller kull.



Ikke fjern aske før alt tre eller kull er fullstendig slukket og kokeenheten er helt avkjølt.



Bruk alltid beskyttelse, for eksempel CE-sertifiserte grillhansker. Les alltid manualen for de brukte vernehanskene og respekter deres begrensninger.



Ikke begynn å lage mat før drivstoffet er dekket med et lag aske.



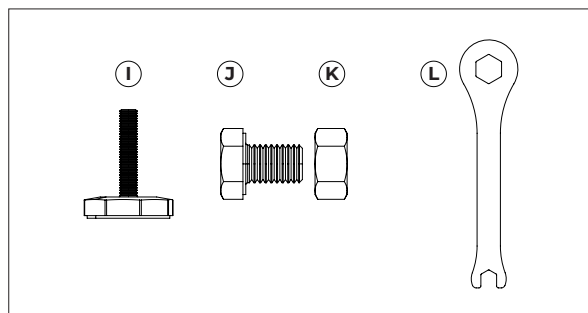
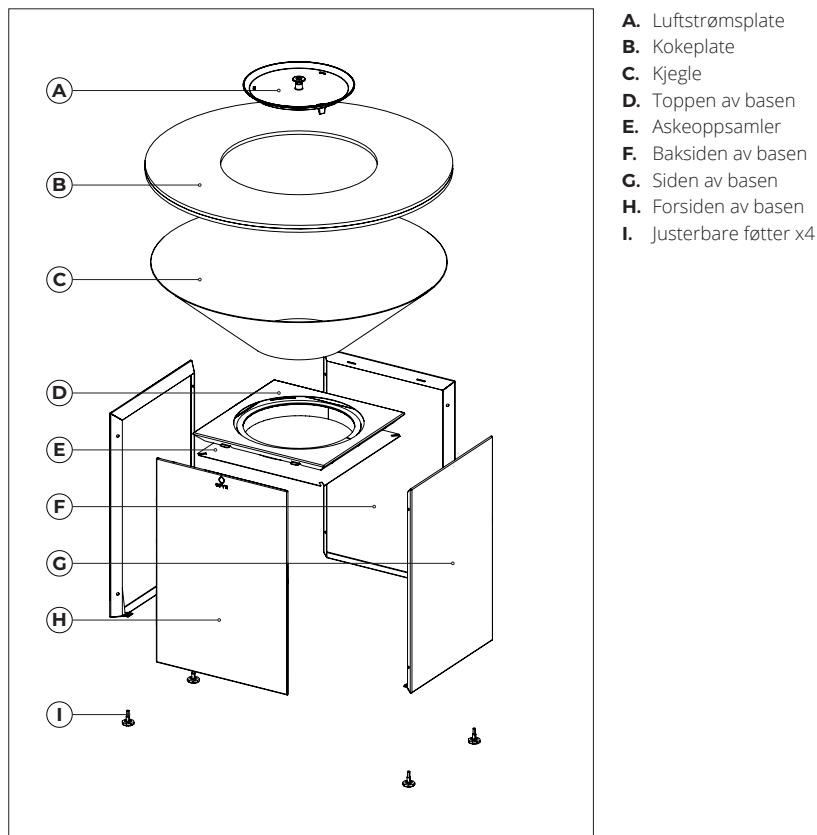
Hold alltid en brannslukker (type BC eller ABC) tilgjengelig når du bruker grillen.



Fyll aldri brennstoffkammeret for mye. Dette kan føre til alvorlige skader og skade grillen. Fyll aldri brennstoffkammeret mer enn 75 %.

4. MONTERING AV OFYR® ANNIVERSARY EDITION

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



4.1 OPPSETT AV PLANCHA

- Bruk alltid planchaen i samsvar med gjeldende lokale, statlige og føderale brannkoder.
- Kontroller alle muttere, skruer og bolter før hver bruk for å sikre at de er stramme og sikker.
- Hold minst 3 meter klaring til alle brennbare materialer som f.eks som tre, tørre planter, gress, pensel, papir eller lerret.
- Hold en minimumsavstand på 3 meter fra overliggende konstruksjon, vegger, skinner eller andre konstruksjoner.
- Ha alltid tilgjengelig en brannslukker (BC eller ABC) mens du bruker planchaen.
- Planchaen må installeres på en trygg og jevn base før bruk.
- Ikke bruk planchaen på tre- eller brennbare overflater.
- Vær alltid forsiktig når du flytter eller justerer deler av planchaen, det er fare for å bli kilt fast.
- Produktet bør være horisontalt justert før bruk.
- Sørg for at luftstrømsplaten er installert og justert i midten av kjeglen før du bruker produktet.
- Ikke plasser planchaen på eller nær brennbare overflater.
- Sørg for at produktet plasseres på en flat overflate før bruk.
- Sjekk om alle skruer er strammet etter at produktet er flyttet.
- Håndteres med forsiktighet; produktet har skarpe kanter.
- Sørg for at produktet er riktig plassert før og under bruk.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Ikke legg mer enn 6 stykker tre i kjeglen samtidig.
 - Sørg for at veden er helt tørr før du tenner på det. Vi anbefaler en fuktighetsinnhold på maksimalt 20%.
 - 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

- 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.
- Når det er kaldt eller blåser mye, kan det hende du trenger mer ved. Etter ca. 3 timer må du tømme kjeglen.
- Stablene stykkene av ved to og to, som om du bygget en tømmerhytte, med barken vendt utover for å forhindre røykutvikling.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- Kokeplaten vil være dekket av et beskyttende lag med fabrikkolje ved levering. Før kokeapparatet er klart til bruk, må dette laget fjernes.
- 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.
- Gjenta disse trinnene ca. 2 til 3 ganger til det som skrapes av er beige i stedet for svart.
- 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

- 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.
- 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.
- Ikke bruk planchaen uten bruk av egnede beskyttelseshansker.
- Les alltid bruksanvisningen til vernehanskene som brukes, og respekter den begrensninger.
- Når du håndterer varme metallkomponenter som grillen eller planchaen, bruk egnede vernehansker OG bruk lange og solide verktøy som for eksempel en passende tang.
- La aldri planchaen være uten tilsyn mens den er tent.
- 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.
- Slukk aldri ilden med vann, dette kan skade planchaen. La ilden brenne til den slukner av seg selv. Dette kan ta litt tid.
- Rengjør og lagre planchaen kun når den har kjølt seg ned til omgivelsestemperatur.
- Ikke bruk mer olje enn nødvendig under matlaging på plancha, da dette kan forårsake flammer.
- Vær forsiktig med tre røyk, da dette kan forårsake irritasjon i øynene.
- Ikke belast den ene siden av planchaen med mer enn 15 kg.
- Produktet holder seg varmt i lang tid etter bruk. La produktet avkjøles helt før lagring eller plassering i nærheten av brennbare overflater.
- 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

- 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, skrapper du ganske enkelt av avleiringene med stekespaden og smører på ny olje. Karbonrestlaget vil gradvis fornye seg selv.
 - 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.
 - Dekk kokeplaten med de beskyttende OFYR® -produktene for ekstra beskyttelse.
-

8.2 KONEN

- 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.
 - 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

- Under matlaging eller på grunn av værforhold kan det være nødvendig å rengjøre overflaten av basen. Gjør dette kun med en myk klut, lunkent vann og et mildt rengjøringsmiddel. Bruk aldri løsemiddelbaserte eller harde rengjøringsmidler som kan skade overflaten.

SPIS TREŚCI

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	167
1.1 OFYR® Anniversary Edition	167
1.2 Specyfikacje	167
2. WARUNKI GWARANCJI	168
3. WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	168
4. MONTAŻ OFYR® ANNIVERSARY EDITION	170
4.1 Konfiguracja planchy	171
5. GOTOWANIE Z OFYR® ANNIVERSARY EDITION	172
5.1 Najlepsze drewno do użycia	172
5.2 Najlepszy sposób na rozpalenie ognia	172
5.3 Najlepszy olej do użycia	173
6. PIERWSZE GOTOWANIE	173
6.1 Pierwszy ogień	173
6.2 Usuwanie fabrycznego oleju z płyty grzewczej	173
7. OGÓLNA BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW	174
8. KONSERWACJA	175
8.1 Płyta grzewcza	175
8.2 Stożek	175
8.3 Podstawa	175

SYMBOL I IKONY



Uwaga! Przydatne informacje.



Ostrzeżenie! Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia produktu.



Niebezpieczeństwo! Ryzyko poważnych lub śmiertelnych obrażeń albo poważnego uszkodzenia produktu.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

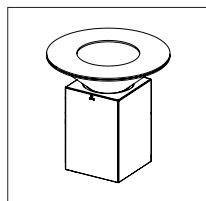
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU OFYR®. NASZA KOLEKCJA ZOSTAŁA STWORZONA, ABY TWORZYĆ NIEZAPOMNIANE MOMENTY KULINARNE W TWOIM WŁASNYM OGRODZIE. DZIĘKI WYSOKIEJ JAKOŚCI MATERIAŁOM I IKONICZNEJ SZTUCE PROJEKTOWANIA POMAGAMY CI PODNIEŚĆ KUCHNIĘ NA ŚWIEŻYM POWIETRZU NA WYŻSZY POZIOM.

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®.

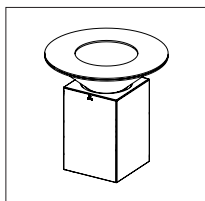
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Gratulacje z okazji zakupu nowego OFYR! Jesteśmy podekscytowani, że dołączasz do naszej podróży z jednym z naszych ekskluzywnych modeli ANNIVERSARY EDITION. Twoje nowe urządzenie do gotowania oznacza początek wielu wyjątkowych chwil, gdzie ogień, jedzenie i wspólnota ożywają.

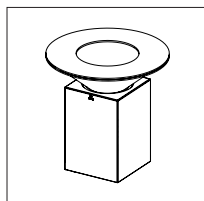
Viryklės įrenginys yra inovatyvus oro tiekimo sistema, kuri pagerina medžio degimą ir apriboja dūmų susidarymą. Dėka šios sistemos viryklės plokštė taip pat greičiau šyla ir išlaiko nuolat aukštą temperatūrą. Viryklės pagrindas sudarytas iš 5 atskirų dalių ir jį vartotojas turi surinkti naudojant pridėtas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



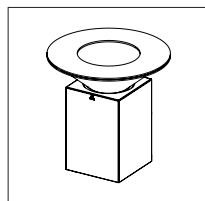
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECYFIKACJE

Materiał płyty grzewczej	Stal
Materiał stożka	Czarna stal
Materiał podstawy	Stal nierdzewna / stal ocynkowana
Grubość płyty grzewczej	12 mm
Grubość stożka	3 mm
Grubość podstawy	1,5 mm
Średnica płyty grzewczej	98 cm
Waga	103 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
Płyty grzewczej	5 lat	3 lata
Stożek: stal pokryta czarną powłoką	2 lata	1 rok
Podstawa: stal nierdzewna	5 lat	3 lata
Podstawa: stal malowana proszkowo	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



Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję, ponieważ zawiera informacje na temat prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania grilla. Przed montażem i użyciem grilla należy przeczytać i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń i instrukcji. Proszę zachować tę instrukcję do późniejszego użytku.



Ze względu na znaczny ciężar elementów, rozpakowanie i ustawienie produktu powinno być wykonywane przez co najmniej 2 osoby lub więcej, jeśli to konieczne.



Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, eksplozję lub poparzenia, co może prowadzić do uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.



Zawsze używaj jednostek kuchennych zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i krajowymi przepisami przeciwpożarowymi.



ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA! Spalanie drewna wytwarza tlenek węgla, który jest bezwonny i może prowadzić do śmierci. Używaj jednostki kuchennej tylko na zewnątrz i zapewnij odpowiednią wentylację.



Nie używaj w pomieszczeniach! Nie używaj planchy w zamkniętych i/lub zamieszkałych przestrzeniach, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, garaże lub inne budynki lub zamknięte przestrzenie. Ryzyko śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.



Jednostkę kuchenną umieść tylko na twardej, równej, odpornej na ciepło i stabilnej powierzchni. Grill należy zamontować na bezpiecznej, równej podstawie przed użyciem.



Zachowaj minimalną odległość 3 metrów (10 stóp) od wszystkich materiałów łatwopalnych, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, krzewy, papier lub tkaniny.



Zachowaj minimalną odległość 3 metrów (10 stóp) od konstrukcji nad głową, ścian, okien, balustrad lub innych struktur.



Nie przesuwaj jednostki kuchennej po jej ustawieniu. Może to spowodować uszkodzenie regulowanych nóżek lub kółek.



Nie używaj regulowanych nóżek do zmiany całkowitej wysokości jednostki kuchennej – używaj ich tylko do wyrównania planchy. Jednostka może stać się niestabilna, jeśli regulowane nóżki są wysunięte o więcej niż 10 mm.



Nie używaj alkoholu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania! Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN 1860-3.



Nie używaj jednostki kuchennej podczas silnego wiatru.



Nie rozpalaj produktu, jeśli prędkość wiatru przekracza 15 km/h.



Ta jednostka kuchenna bardzo się nagrzewa – nie przesuwaj jej podczas użytkowania.



Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.



Nigdy nie pozostawiaj jednostki kuchennej bez nadzoru podczas użytkowania.



Unikaj luźnych włosów i nie noś odzieży z luźnymi rękawami podczas rozpalania lub użytkowania jednostki kuchennej.



Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomieni ani drewna lub węgla drzewnego.



Nie usuwaj popiołu, dopóki całe drewno lub węgiel nie zostaną całkowicie ugaszone, a jednostka kuchenna całkowicie ostygnie.



Zawsze używaj środków ochrony, takich jak rękawice grillowe z certyfikatem CE. Zawsze czytaj instrukcję obsługi rękawic ochronnych i przestrzegaj ich ograniczeń.



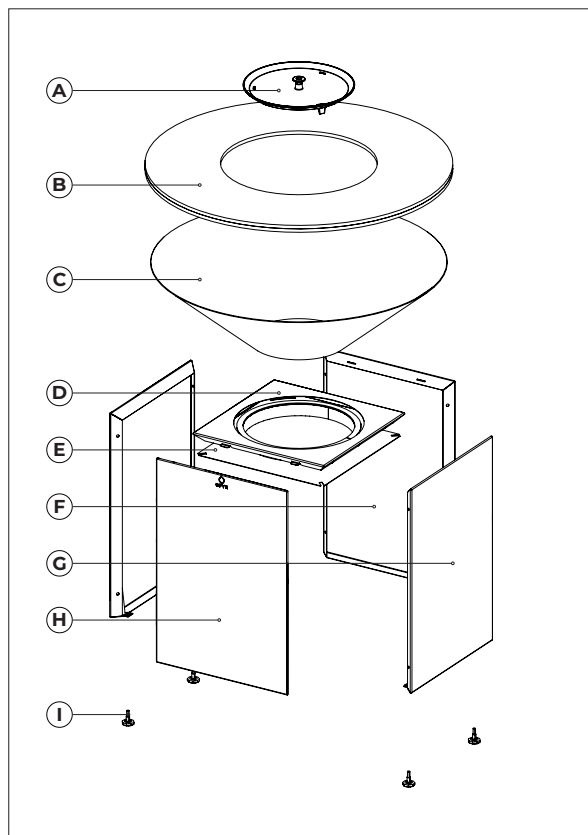
Nie rozpoczynaj gotowania, dopóki paliwo nie zostanie pokryte warstwą popiołu.



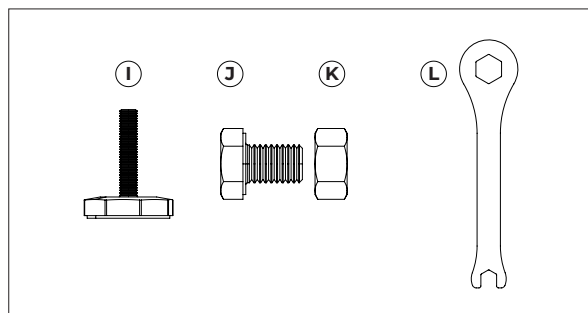
Podczas używania grilla zawsze miej pod ręką gaśnicę (typu BC lub ABC).

4. MONTAŻ OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Kuchenka OFYR® Anniversary Edition 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 przepływu powietrza
- B. Płyta do gotowania
- C. Stożek
- D. Górna część podstawy
- E. Pojemnik na popiół
- F. Tył podstawy
- G. Bok podstawy
- H. Przód podstawy
- I. Regulowane nóżki x4



- J. Śruba x8
- K. Nakrętka x8
- L. Klucz x2

4.1 KONFIGURACJA PLANCHY

- Zawsze korzystaj z planchy zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić wszystkie nakrętki, śruby i sworznie, aby mieć pewność, że są dobrze dokręcone i zabezpieczone.
- Należy zachować co najmniej 3 metry odstępów od wszystkich materiałów palnych, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotka, papier czy plandeka.
- Należy zachować co najmniej 3 metry odstępów od wszelkich zadaszeń, ścian, szyn i innych konstrukcji.
- Przy korzystaniu z planchy zawsze miej pod ręką gaśnicę (BC lub ABC).
- Plancha musi być zainstalowana na stabilnej i płaskiej powierzchni przed użyciem.
- Nie używaj planchy na drewnianych lub łatwopalnych powierzchniach.
- Zawsze bądź ostrożny podczas przesuwania lub regulowania dowolnej części planchy, istnieje niebezpieczeństwo uwięzienia.
- Produkt powinien być poziomo wyrównany przed użyciem.
- Upewnij się, że płyta przepływu powietrza jest zainstalowana i wyrównana w środku stożka przed użyciem produktu.
- Nie umieszczaj planchy na lub blisko łatwopalnych powierzchni.
- Upewnij się, że produkt jest umieszczony na płaskiej powierzchni przed użyciem.
- Sprawdź, czy wszystkie śruby są dokręcone po przeniesieniu produktu.
- Należy ostrożnie się z nim obchodzić; produkt ma ostre krawędzie.
- Przez rozpoczęciem użytkowania oraz w trakcie należy dopilnować, żeby produkt był prawidłowo ustawiony.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

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

.....

5.1 NAJLEPSZE DREWNO DO UŻYCIA

- Zalecamy stosowanie miększego rodzaju drewna według własnych preferencji. Odradzamy stosowanie większości rodzajów twardego drewna, ponieważ palą się w wyższych temperaturach i mogą uszkodzić płytę.
 - Nie umieszczaj w stożku więcej niż 6 kawałków drewna naraz.
 - Upewnij się, że drewno jest całkowicie suche przed jego zapaleniem. Zalecamy wilgotność maksymalnie 20%.
 - 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

- 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.
- Gdy jest zimno lub bardzo wietrznie, możesz potrzebować więcej drewna. Po około 3 godzinach należy opróżnić stożek.
- Układaj kawałki drewna po dwa, tak jakbyś budował chacie z bali, z korą zwróconą na zewnątrz aby dalszo zapobiec formowaniu się dymu.
- 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.
- 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.
- 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.

- Jesienią i zimą potrzeba więcej drewna, aby utrzymać ciepło płyty grzewczej. 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

- Rzez pierwsze 2-3 razy zaleca się stosowanie oliwy z oliwek. Olej ten ma niższą temperaturę
- 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

- Płyta kuchenki jest wykonana ze stali. Podczas produkcji płyta jest lekko dociskana na środku, aby nadmiar soków kapł do ognia podczas gotowania. Ciepło pochodzące z ognia spowoduje, że płyta kuchenna jeszcze bardziej wygnie się w dół.
- 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.
- W niektórych przypadkach płyta grzewcza wyrzusza 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

- Po dostawie płyta grzewcza będzie pokryta warstwą ochronnego fabrycznego oleju. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia kuchennego konieczne jest usunięcie tej warstwy.
- 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.
- Powtórz te kroki około 2-3 razy, aż skropliny, które się odrywają, staną się beżowe, a nie czarne.
- 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

- 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.
- 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.
- Nie używaj planchy bez odpowiednich rękawic ochronnych.
- Zawsze należy zapoznać się z instrukcją używanych rękawic ochronnych i przestrzegać zawartych tam ograniczeń.
- Podczas obsługi gorących części metalowych, takich jak ruszt lub plancha, nosić odpowiednie rękawice ochronne ORAZ korzystać z długich i solidnych narzędzi, takich jak odpowiednia szczypce.
- Nigdy nie pozostawiaj planchy bez nadzoru, kiedy jest włączona.
- 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.
- Nigdy nie gasi ognia wodą, może to spowodować uszkodzenie planchy. Pozwól ogniu palić się, aż sam zgaśnie. To może trochę potrwać.
- Czyść i przechowuj planchę tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie do temperatury otoczenia.
- Nie używaj więcej oleju niż jest to konieczne podczas gotowania na plancha, ponieważ może to spowodować płomienie.
- Uważaj na dym z drewna, ponieważ może to powodować podrażnienie oczu.
- Nie obciążaj jednej strony planchy więcej niż 15 kg.
- Produkt przez długi czas po użyciu pozostaje gorący. Przed odstawieniem produktu do przechowywania lub umieszczeniem w pobliżu łatwopalnych powierzchni należy dopilnować, żeby całkowicie ostygł.
- 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 GRZEWCA

- 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 zeskrób je za pomocą szpatułki i posmaruj nowym olejem. Warstwa pozostałości węglowych będzie stopniowo się odnawiała w ten sposób.
 - Płyta grzewcza jest wykonana z estal nierdzewnej i będzie korodować, jeśli olej nie zostanie prawidłowo wypieczony. Gdy olej zostanie prawidłowo wypieczony, pojawi się tylko niewielka korozja. Gdy płytę grzewczą nie używa się przez dłuższy czas, zalecamy co 15-30 dni ją olejować. Ponieważ olejowanie zimnej płyty grzewczej olejem do gotowania nie działa zbyt łatwo, bardziej efektywne jest użycie butelki z rozpylaczem z powłoką do patelni.
 - Przykryć płytę grzewczą produktami ochronnymi OFYR® w celu zapewnienia dodatkowej ochrony.
-

8.2 STOŻEK

- Usuń popiół po każdym użyciu, aby zapobiec zatkaniu 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.
 - 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 wyrzuć je do zwykłego kosza na śmieci.
-

8.3 PODSTAWA

- Podczas gotowania lub z powodu warunków pogodowych może być konieczne wyczyszczenie powierzchni podstawy. Rób to tylko miękką szmatką, letnią wodą i odrobiną łagodnego detergent. Nigdy nie używaj środków czyszczących na bazie rozpuszczalników ani ostrych środków, które mogą uszkodzić powierzchnię.

ÍNDICE

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	177
1.1 OFYR® Anniversary Edition	177
1.2 Especificações	177
2. TERMOS DE GARANTIA POR ELEMENTO	178
3. INFORMAÇÕES E AVISOS IMPORTANTES	178
4. MONTAGEM DO OFYR® ANNIVERSARY EDITION	180
4.1 Configuração da plancha	181
5. COZINHAR COM O OFYR® ANNIVERSARY EDITION	182
5.1 A melhor madeira a utilizar	182
5.2 A melhor forma de acender o lume	182
5.3 O melhor óleo a utilizar	183
6. PRIMEIRA VEZ COZINHANDO	183
6.1 Primeiro fogo	183
6.2 Retirar o óleo de fábrica da placa de cozedura	183
7. SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO	184
8. MANUTENÇÃO	185
8.1 A placa de cozedura	185
8.2 O cone	185
8.3 A Base	185

SÍMBOLOS E ÍCONES



Aviso! Informações úteis.



Alerta! Risco de lesões ou danos ao produto.



Perigo! Risco de lesões graves ou fatais ou danos graves ao produto.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

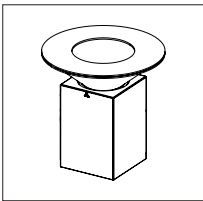
OBRIGADO PELA COMPRA DE UM PRODUTO OFYR®. NOSSA COLEÇÃO FOI DESENVOLVIDA PARA CRIAR MOMENTOS CULINÁRIOS INESQUECÍVEIS NO SEU PRÓPRIO JARDIM. COM MATERIAIS DE ALTA QUALIDADE E UM DESIGN ICONICO, AJUDAMOS VOCÊ A ELEVAR A COZINHA AO AR LIVRE PARA O PRÓXIMO NÍVEL.

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®.

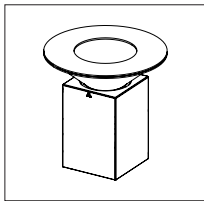
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Parabéns pelo seu novo OFYR! Estamos entusiasmados por tê-lo conosco nesta jornada com um dos nossos modelos exclusivos ANNIVERSARY EDITION. A sua nova unidade de cozinha marca o início de muitos momentos especiais, onde fogo, comida e união ganham vida.

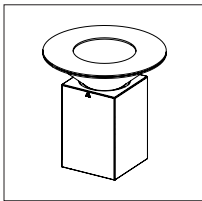
A unidade de cozimento apresenta um sistema inovador de fluxo de ar, que melhora a combustão da madeira e limita a formação de fumaça. Graças a este sistema, a placa de cozimento também aquece mais rapidamente e mantém uma temperatura consistentemente alta. A base da unidade de cozimento consiste em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



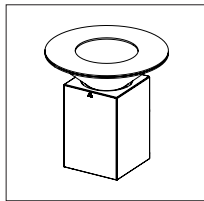
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 ESPECIFICAÇÕES

Material da placa de cozedura	Aço
Material da cone	Aço preto
Material da base	Aço inoxidável / aço galvanizado
Espessura da placa de cozedura	12 mm
Espessura do cone	3 mm
Espessura da base	1,5 mm
Diâmetro da placa de cozedura	98 cm
Peso	103 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: aço revestido preto	2 anos	1 ano
Base: aço inoxidável	5 anos	3 anos
Base: aço revestido a pó	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



Por favor, leia este manual cuidadosamente, pois contém informações sobre a montagem correta e o uso seguro do barbecue. Leia e siga todos os avisos e instruções antes de montar e utilizar o barbecue. Guarde este manual para futuras referências.



Devido ao peso significativo dos elementos, o desembalamento e a colocação do produto devem ser feitos por pelo menos 2 pessoas ou mais, se necessário, devido ao peso.



O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou risco de queimadura, o que pode causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.



Utilize sempre as unidades de cozedura de acordo com todos os regulamentos locais, estaduais e federais de segurança contra incêndios.



PERIGO DE MONÓXIDO DE CARBONO! A queima de madeira liberta monóxido de carbono, que é inodoro e pode ser fatal. Utilize a unidade de cozedura apenas ao ar livre e garanta ventilação adequada.



Não utilize em espaços interiores! Não utilize a plancha em espaços confinados e/ou habitáveis,

como casas, tendas, caravanas, autocaravanas, garagens ou qualquer outro edifício ou espaço fechado. Risco de envenenamento fatal por monóxido de carbono.



Coloque a unidade de cozedura apenas numa superfície dura, nivelada, resistente ao calor e estável. O barbecue deve ser instalado numa base segura e nivelada antes da utilização.



Mantenha uma distância mínima de 3 metros (10 pés) de todos os materiais combustíveis, como madeira, plantas secas, relva, arbustos, papel ou lona.



Mantenha uma distância mínima de 3 metros (10 pés) de construções aéreas, paredes, janelas, corrimões ou outras estruturas.



Não desloque a unidade de cozedura após a sua instalação. Isso pode danificar os pés ajustáveis ou as rodas fixadas.



Não utilize os pés ajustáveis para alterar a altura total da unidade de cozedura – utilize-os apenas para nivelar a plancha. A unidade pode tornar-se instável se os pés ajustáveis forem estendidos mais de 10 mm.



Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendedores que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3.



Não utilize a unidade de cozedura em ventos fortes.



Não acenda o produto se a velocidade do vento exceder 15 km/h.



Esta unidade de cozedura torna-se extremamente quente – não a mova durante a utilização.



Mantenha crianças e animais de estimação afastados.



Nunca deixe a unidade de cozedura sem vigilância durante a utilização.



Evite cabelos soltos e não use roupas com mangas largas ao acender ou utilizar a unidade de cozedura.



Nunca utilize água para controlar as chamas ou extinguir madeira ou carvão.



Não remova as cinzas até que toda a madeira ou carvão esteja completamente apagado e a unidade de cozedura tenha arrefecido completamente.



Utilize sempre proteção, como luvas de barbecue certificadas CE. Leia sempre o manual das luvas de proteção utilizadas e respeite as suas limitações.



Não comece a cozinhar até que o combustível esteja coberto por uma camada de cinzas.



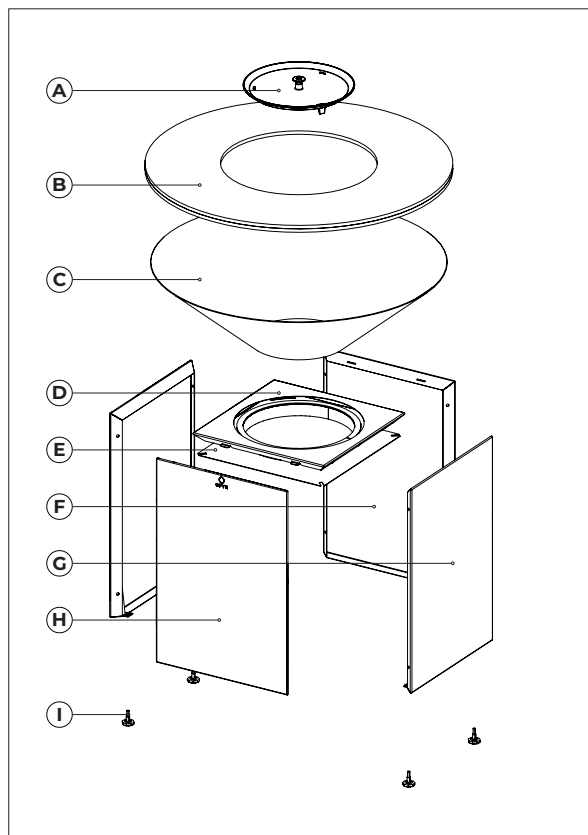
Mantenha sempre um extintor de incêndio (tipo BC ou ABC) acessível durante a utilização do barbecue.



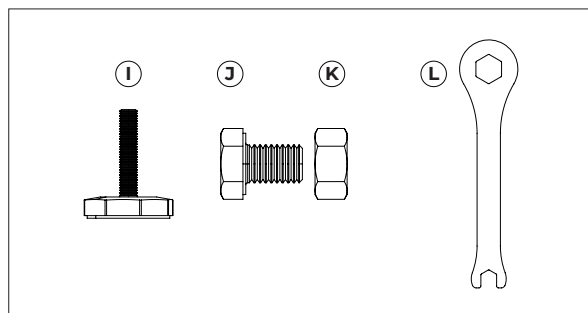
Nunca encha demasiado o compartimento de combustível. Isso pode causar ferimentos graves, bem como danificar o barbecue. Nunca encha o compartimento de combustível mais de 75%.

4. MONTAGEM DO OFYR® ANNIVERSARY EDITION

O OFYR® Anniversary Edition 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.



- A. Placa de fluxo de ar
- B. Placa de cozimento
- C. Cone
- D. Parte superior da base
- E. Coletor de cinzas
- F. Parte traseira da base
- G. Lado da base
- H. Frente da base
- I. Pés ajustáveis x4



- J. Parafuso x8
- K. Porca x8
- L. Chave inglesa x2

4.1 CONFIGURAÇÃO DA PLANCHA

- Utilize sempre a plancha de acordo com todos os códigos de incêndio locais, estaduais e federais aplicáveis.
- Antes de cada utilização, verifique todas as porcas, parafusos e cavilhas para se certificar de que estão apertados e seguros.
- Mantenha uma distância mínima de 3 metros de todos os materiais combustíveis, como madeira, plantas secas, relvas, pinceis, papel ou tela.
- Mantenha uma distância mínima de 3 metros da construção suspensa, paredes, trilhos ou outras estruturas.
- Mantenha sempre um extintor (BC ou ABC) acessível enquanto opera a plancha.
- A plancha deve ser instalada em uma base segura e nivelada antes de ser usada.
- Não utilize a plancha em superfícies de madeira ou inflamáveis.
- Esteja sempre atento ao mover ou ajustar qualquer parte da plancha, há perigo de aprisionamento.
- O produto deve ser nivelado horizontalmente antes de usar.
- Certifique-se de que a placa de fluxo de ar esteja instalada e alinhada no centro do cone antes de usar o produto.
- Não coloque a plancha sobre ou perto de superfícies inflamáveis.
- Certifique-se de que o produto esteja colocado em uma superfície plana antes de usá-lo.
- Verifique se todos os parafusos estão apertados após mover o produto.
- Manuseie com cuidado; o produto tem arestas vivas.
- Assegure que o produto está posicionado corretamente antes e durante o uso.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Não coloque no cone mais do que 6 pedaços de madeira de uma vez.
 - Certifique-se de que a madeira esteja completamente seca antes de acendê-la. Recomendamos um teor de umidade máximo de 20%.
 - 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

- 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.
- Quando está frio ou muito vento, pode ser necessária mais lenha. Após cerca de 3 horas, é necessário esvaziar o cone.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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 sucos 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.

- Repita essas etapas cerca de 2 a 3 vezes até que as raspagens que se soltem sejam de cor bege em vez de preta.
- 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

- 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.
- 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.
- Não utilize a plancha sem o uso de luvas de proteção adequadas.
- Leia sempre o manual das luvas de proteção utilizadas e respeite as suas limitações.
- 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.
- Nunca deixe a plancha sem supervisão enquanto estiver acesa.
- 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.
- Nunca apague o fogo com água, isso pode danificar a plancha. Deixe o fogo queimar até se extinguir. Isso pode levar algum tempo.
- Limpe e armazene a plancha apenas quando ela tiver esfriado completamente para a temperatura ambiente.
- Não use mais óleo do que o necessário ao cozinhar na plancha, pois isso pode causar chamas.
- Tenha cuidado com a fumaça de madeira, pois ela pode causar irritação nos olhos.
- Não carregue um lado da plancha com mais de 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
 - 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.
 - Cobrir a placa de cozedura com os produtos de proteção OFYR® para uma maior proteção.
-

8.2 O CONE

- 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.
 - 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

- Durante a utilização ou devido às condições climáticas, pode ser necessário limpar a superfície da base. Faça isso apenas com um pano macio, água morna e um detergente suave. Nunca use agentes de limpeza à base de solventes ou produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

CUPRINS

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	187
1.1 OFYR® Anniversary Edition	187
1.2 Specificații	187
2. TERMENI DE GARANȚIE	188
3. INFORMAȚII IMPORTANTE ȘI AVERTISMENTE	188
4. ASAMBLAREA OFYR® ANNIVERSARY EDITION	190
4.1 Configurarea plăcii	191
5. GĂTIT CU OFYR® ANNIVERSARY EDITION	192
5.1 Cel mai bun lemn de utilizat	192
5.2 Cel mai bun mod de a aprinde focul	192
5.3 Cel mai bun ulei de utilizat	193
6. PRIMA DATĂ CÂND GĂTIȚI	193
6.1 Primul foc	193
6.2 Îndepărtarea uleiului din fabrică de pe placa de gătit	193
7. SIGURANȚA GENERALĂ A PRODUSULUI	194
8. ÎNTREȚINERE	195
8.1 Plită de gătit	195
8.2 Conul	195
8.3 Baza	195

SIMBOLURI ȘI ICOANE



Notificare! Informații utile.



Avertizare! Risc de vătămare sau deteriorare a produsului.



Pericol! Risc de vătămare gravă sau fatală sau deteriorare severă a produsului.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

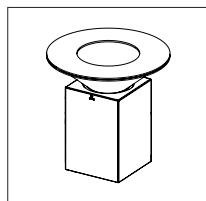
MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS OFYR®. COLECȚIA NOASTRĂ A FOST DEZVOLTATĂ PENTRU A CREA MOMENTE CULINARE DE NEUITAT ÎN PROPRIUL DVS. GRĂDINĂ. CU MATERIALE DE ÎNALTĂ CALITATE ȘI UN DESIGN ICONIC, VĂ AJUTĂM SĂ RIDICAȚI GĂTITUL ÎN AER LIBER LA UN ALT NIVEL.

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®.

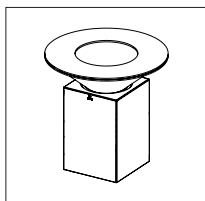
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Felicitări pentru noul dumneavoastră OFYR! Suntem încântați că vă alăturați călătoriei noastre cu unul dintre modelele noastre exclusive ANNIVERSARY EDITION. Noul dumneavoastră dispozitiv de gătit marchează începutul multor momente speciale, în care focul, mâncarea și împreună petrecerea prind viață.

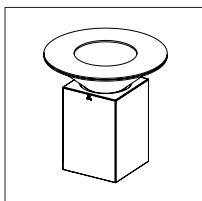
Unitatea de gătit dispune de un sistem inovator de circulație a aerului, care îmbunătățește arderea lemnului și limitează formarea de fum. Datorită acestui sistem, placa de gătit se încălzește mai rapid și menține o temperatură constantă ridicată. Baza unității de gătit este alcătuită din 5 părți separate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



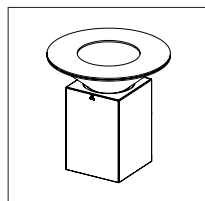
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFICAȚII

Material plită de gătit	Oțel
Material con	Oțel negru
Material bază	Oțel inoxidabil / oțel galvanizat
Grosime plită de gătit	12 mm
Grosime con	3 mm
Grosime bază	1,5 mm
Diametru plită de gătit	98 cm
Greutate	103 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: oțel cu acoperire neagră	2 ani	1 an
Bază: oțel inoxidabil	5 ani	3 ani
Bază: oțel acoperit cu pulbere	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



Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual, deoarece conține informații despre asamblarea corectă și utilizarea în siguranță a grătarului. Citiți și urmați toate avertismentele și instrucțiunile înainte de a asambla și utiliza grătarul. Păstrați acest manual pentru referințe viitoare.



Datorită greutatei considerabile a elementelor, despachetarea și amplasarea produsului trebuie efectuate de cel puțin 2 persoane sau de mai multe, dacă este necesar.



Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendii, explozii sau arsuri, ceea ce poate provoca daune materiale, vătămări corporale sau moarte.



Utilizați întotdeauna unitățile de gătit în conformitate cu toate reglementările locale, de stat și federale aplicabile privind prevenirea incendiilor.



PERICOL DE MONOXID DE CARBON! Arderea lemnului eliberează monoxid de carbon, care nu are miros și poate fi fatal. Folosiți unitatea de gătit doar în aer liber și asigurați o ventilație corespunzătoare.



Nu utilizați în interior! Nu utilizați planșa în spații închise și/sau locuibile, cum ar fi case, corturi, rulote,

autorulote, garaje sau alte clădiri sau spații închise. Pericol de intoxicație fatală cu monoxid de carbon.



Așezați unitatea de gătit doar pe o suprafață dură, plană, rezistentă la căldură și stabilă. Grătarul trebuie instalat pe o bază sigură și nivelată înainte de utilizare.



Păstrați o distanță minimă de 3 metri (10 picioare) față de toate materialele combustibile, cum ar fi lemnul, plantele uscate, iarba, arbuștii, hârtia sau pânza.



Mențineți o distanță minimă de 3 metri (10 picioare) față de structuri deasupra capului, pereți, ferestre, balustrade sau alte construcții.



Nu mutați unitatea de gătit după instalare. Acest lucru poate deteriora picioarele reglabile sau roțile atașate.



Nu folosiți picioarele reglabile pentru a modifica înălțimea totală a unității de gătit – utilizați-le doar pentru a nivela planșa. Unitatea poate deveni instabilă dacă picioarele reglabile sunt extinse cu mai mult de 10 mm.



Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Folosiți doar aprinzătoare conforme cu EN 1860-3.



Nu utilizați unitatea de gătit în condiții de vânt puternic.



Nu aprindeți produsul dacă viteza vântului depășește 15 km/h.



Această unitate de gătit se va încălzi foarte tare – nu o mutați în timpul utilizării.



Țineți copii și animalele de companie departe.



Nu lăsați niciodată unitatea de gătit nesupravegheată în timpul utilizării.



Evitați părul desfăcut și nu purtați haine cu mâneci largi atunci când aprindeți sau utilizați unitatea de gătit.



Nu folosiți niciodată apă pentru a controla flăcările sau pentru a stinge lemnul sau cărbunele.



Nu îndepărtați cenușa până când tot lemnul sau cărbunele nu s-au stins complet și unitatea de gătit s-a răcit complet.



Utilizați întotdeauna protecție, cum ar fi mănuși de grătar certificate CE. Citiți întotdeauna manualul mănușilor de protecție utilizate și respectați limitele acestora.



Nu începeți gătitul până când combustibilul nu este acoperit cu un strat de cenușă.



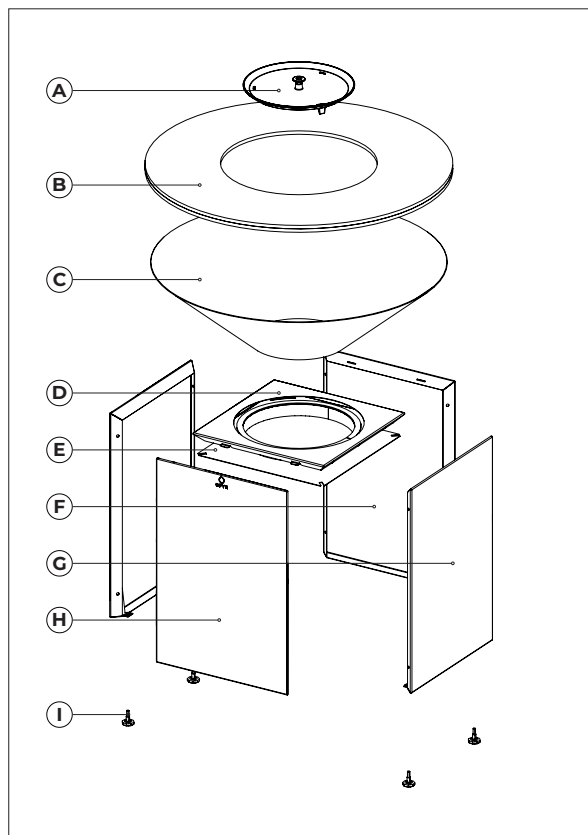
Păstrați întotdeauna un extingtor (tip BC sau ABC) la îndemână în timpul utilizării grătarului.



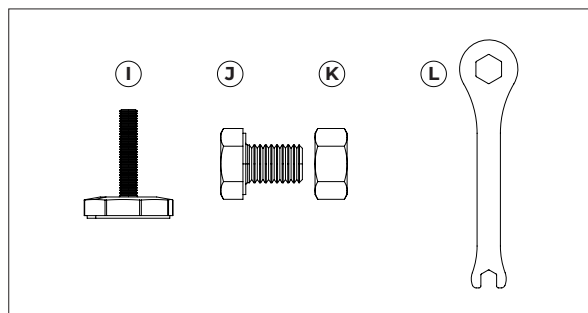
Nu umpleți niciodată excesiv compartimentul pentru combustibil. Acest lucru poate provoca răni grave și deteriora grătarul. Nu umpleți compartimentul pentru combustibil mai mult de 75%.

4. ASAMBLAREA OFYR® ANNIVERSARY EDITION

OFYR® Anniversary Edition 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. Placă de flux de aer
- B. Placă de gătit
- C. Con
- D. Partea superioară a bazei
- E. Colector de cenușă
- F. Partea din spate a bazei
- G. Lateralul bazei
- H. Fața bazei
- I. Picioare ajustabile x4



- J. Șurub x8
- K. Piuliță x8
- L. Cheie x2

4.1 CONFIGURAREA PLĂCII

- Folosiți întotdeauna placa conform cu toate codurile de incendiu locale, statale și federale aplicabile.
- Înainte de fiecare utilizare verificați dacă toate piulițele, șuruburile și bolțurile sunt strânse și fixate.
- Păstrați o distanță de minimum 3 metri față de materialele combustibile, cum ar fi lemnul, plantele uscate, iarba, peria, hârtia sau pânza.
- Păstrați o distanță de minimum 3 metri față de construcții suspendate, pereți, șine sau alte structuri.
- Păstrați întotdeauna la îndemână un extingtor (BC sau ABC) în timpul utilizării plăcii.
- Placa trebuie instalată pe o bază stabilă și plană înainte de utilizare.
- Nu utilizați placa pe suprafețe din lemn sau inflamabile.
- Fiți întotdeauna atenți când mutați sau reglați orice parte a plăcii, există pericol de blocare.
- Produsul ar trebui să fie așezat orizontal înainte de utilizare.
- Asigurați-vă că placa de circulație a aerului este instalată și aliniată în centrul conului înainte de a utiliza produsul.
- Nu plasați placa planșa pe sau în apropierea suprafețelor inflamabile.
- Asigurați-vă că produsul este plasat pe o suprafață plană înainte de a-l utiliza.
- Verificați dacă toate șuruburile sunt strânse după ce produsul a fost mutat.
- Manipulați cu atenție; produsul are margini ascuțite.
- Asigurați-vă că produsul este poziționat corect înainte și în timpul utilizării.
- 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 dezasamblați și apoi reasamblați-l.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Nu încălcați conul cu mai mult de 6 bucăți de lemn odată.
 - Asigurați-vă că lemnul este complet uscat înainte de aprinderea sa. Recomandăm un conținut maxim de umiditate de 20%.
 - 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

- 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.
- 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.
- Stivuți 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..
- 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.
- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- Repetați acești pași de aproximativ 2-3 ori până când racletele care se desprind sunt bej în loc de negru.
- 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

- 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.
- Placa are o flacără 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.
- Nu utilizați placa fără a purta mănuși de protecție potrivite.
- Citiți întotdeauna manualul mănușilor de protecție utilizate și respectați instrucțiunile din cuprinsul acestuia.
- 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.
- Niciodată nu lăsați placa nesupravegheată când este aprinsă.
- 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.
- 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.
- Curățați și depozitați placa doar când s-a răcit complet la temperatura ambiantă.
- Nu folosiți mai mult ulei decât este necesar atunci când gătiți pe placa plancha, deoarece acest lucru poate provoca flăcări.
- Fiți atenți la fumul de lemn, deoarece acesta poate provoca iritații oculare.
- Nu încărcăți o parte a plăcii plancha cu mai mult de 15 kg.
- 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.
- 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

- 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.
 - 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 tigaie este mai eficientă.
 - Acoperiți placa de gătit cu produsele de protecție OFYR® pentru o protecție suplimentară.
-

8.2 CONUL

- 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.
 - 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

- În timpul gătitului sau din cauza condițiilor meteorologice, poate fi necesară curățarea suprafeței bazei. Faceți acest lucru doar cu o cârpă moale, apă caldă și un detergent delicat. Nu folosiți niciodată agenți de curățare pe bază de solvenți sau soluții agresive care pot deteriora suprafața.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	197
1.1 OFYR® Anniversary Edition	197
1.2 Specifikationer	197
2. GARANTIVILLKOR PER ELEMENT	198
3. VIKTIG INFORMATION OCH VARNINGAR	198
4. MONTERING AV OFYR® ANNIVERSARY EDITION	200
4.1 Inställning av plancha	201
5. LAGA MAT MED OFYR® ANNIVERSARY EDITION	202
5.1 T Det bästa träet att använda	202
5.2 Bästa sättet att tända elden	202
5.3 Den bästa oljan att använda	203
6. FÖRSTA GÅNGEN MATLAGNING	203
6.1 Första eldning	203
6.2 Avlägsnande av fabriksolja från kokplattan	203
7. ALLMÄN PRODUKTSÄKERHET	204
8. UNDERHÅLL	205
8.1 Kokplattan	205
8.2 Konen	205
8.3 Basen	205

SYMBOLER OCH IKONER



Observera! Användbar information.



Varning! Risk för skada eller produktförstöring.



Fara! Risk för allvarlig eller dödlig skada eller svår produktförstöring.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

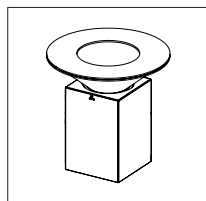
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN OFYR®-PRODUKT. VÅR KOLLEKTION HAR UTVIKLATS FÖR ATT SKAPA OFÖRGLÖMLIGA KULINARISKA STUNDER I DIN EGEN TRÄDGÅRD. MED MATERIAL AV HÖG KVALITET OCH EN IKONISK DESIGN HJÄLPER VI DIG ATT TA UTOMHUSMATLAGNING TILL NÄSTA NIVÅ.

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®.

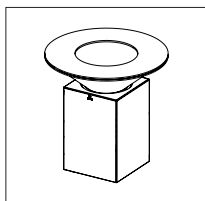
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Grattis till din nya OFYR! Vi är glada över att du följer med på vår resa med en av våra exklusiva ANNIVERSARY EDITION modeller. Din nya matlagningsenhet markerar början på många speciella stunder där eld, mat och gemenskap kommer till liv.

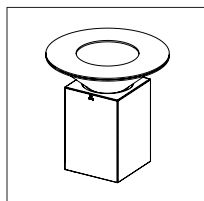
Matlagningsenheten har ett innovativt luftflödessystem som förbättrar förbränningen av trä och begränsar rökutvecklingen. Tack vare detta system blir också matlagningsplattan snabbare varm och behåller en jämn och hög temperatur. Basen för matlagningsenheten består av 5 separata delar och bör monteras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



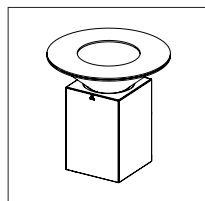
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 SPECIFIKATIONER

Material matlagningsplatta	Stål
Material kon	Svart stål
Material bas	Rostfritt stål / galvaniserat stål
Tjocklek matlagningsplatta	12 mm
Tjocklek kon	3 mm
Tjocklek bas	1,5 mm
Diameter matlagningsplatta	98 cm
Vikt	103 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: svartbelagt stål	2 år	1 år
Bas: rostfritt stål	5 år	3 år
Bas: pulverlackerat stål	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 GARANTIE

- 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



Läs 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 bruk.



På grund av de olika delarnas betydande vikt bör uppackning och placering av produkten utföras av minst 2 personer, eller fler om det behövs på grund av vikten.



Om dessa instruktioner inte följs kan det resultera i brand, explosion eller brännskador, vilket kan leda till materiella skador, personskador eller dödsfall.



Använd alltid enheten i enlighet med alla lokala, statliga och nationella brandsäkerhetsföreskrifter.



KOLMONOXIDFARA! Förbränning av trä avger kolmonoxid, som är luktfri och kan vara dödlig. Använd enheten endast utomhus och säkerställ god ventilation.



Använd inte inomhus! Använd inte plattan i slutna och/eller bebodda utrymmen, såsom hus, tält, husvagnar, husbilar, garage eller andra byggnader eller slutna utrymmen. Risk för dödlig kolmonoxidförgiftning.



Placera enheten endast på en hård, plan, värmetålig och stabil yta. Grillen måste installeras på en säker och jämn bas innan användning.



Håll minst 3 meters (10 fot) avstånd från alla brännbara material, såsom trä, torra växter, gräs, buskar, papper eller tyg.



Håll ett avstånd på minst 3 meter (10 fot) från överliggande konstruktioner, väggar, fönster, räcken eller andra strukturer.



Flytta inte enheten efter att den har installerats. Detta kan skada de justerbara fötterna eller hjulen.



Använd inte de justerbara fötterna för att ändra den totala höjden på enheten – använd dem endast för att jämna ut planchan. Enheten kan bli instabil om de justerbara fötterna förlängs mer än 10 mm.



Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3.



Använd inte enheten i kraftig vind.



Tänd inte produkten om vindhastigheten överstiger 15 km/h.



Denna enhet blir mycket varm – flytta den inte under användning.



Håll barn och husdjur på avstånd.



Lämna aldrig enheten utan uppsikt under användning.



Undvik löst hår och bär inte kläder med lösa ärmarna när du tänder eller använder enheten.



Använd aldrig vatten för att kontrollera lågor eller släcka ved eller kol.



Ta inte bort aska förrän allt trä eller kol är helt släckt och enheten är helt avsvalnad.



Använd alltid skydd, såsom CE-certifierade grillhandskar. Läs alltid manualen för de skyddshandskar du använder och respektera dess begränsningar.



Börja inte laga mat förrän bränslet är täckt av ett lager aska.



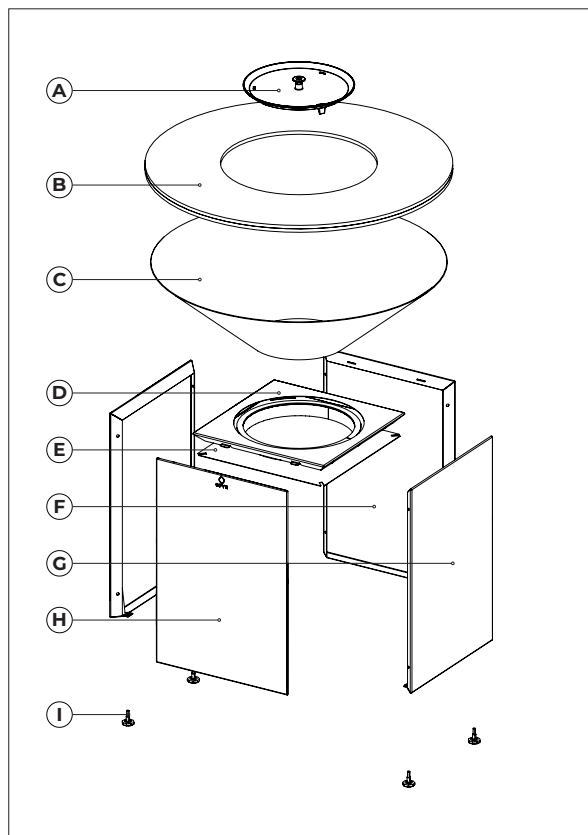
Håll alltid en brandsläckare (typ BC eller ABC) tillgänglig när du använder grillen.



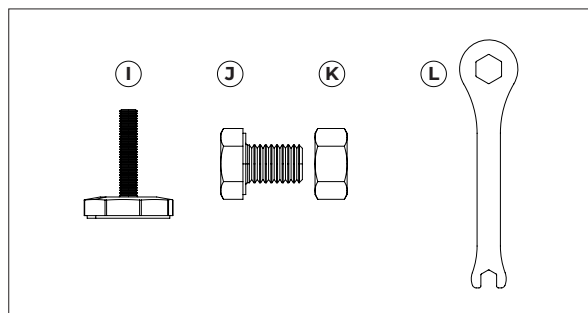
Fyll aldrig bränslefacket för mycket. Detta kan orsaka allvarliga skador samt skada grillen. Fyll aldrig bränslefacket mer än 75 %.

4. MONTERING AV OFYR® ANNIVERSARY EDITION

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



- A. Luftflödesplatta
- B. Matlagningsplatta
- C. Kon
- D. Överdel av basen
- E. Askuppsamlare
- F. Baksida av basen
- G. Sida av basen
- H. Framsida av basen
- I. Justerbara fötter x4



- J. Bult x8
- K. Mutter x8
- L. Skiftnyckel x2

4.1 INSTÄLLNING AV PLANCHA

- Använd alltid planchaen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandskyddskoder.
- Kontrollera alltid alla muttrar, skruvar, och bultar före användning, för att säkerställa att de sitter fast ordentligt.
- Ha ett avstånd på minst 3 meter till alla brännbara material, t.ex trä, torra plantor, gräs, borste, papper eller duk.
- Håll minst ett avstånd på 3 meter från överhängande konstruktioner, t.ex. väggar, skenor eller andra konstruktioner.
- Ha alltid tillgänglig en brandborttagare (BC eller ABC) medan du använder planchaen.
- Planchaen måste installeras på en säker och jämn bas innan användning.
- Använd inte planchaen på trä- eller brandfarliga ytor.
- Var alltid försiktig med att flytta eller justera någon del av planchaen, det finns risk för inklämning.
- Produkten bör vara horisontellt justerad innan användning.
- Se till att luftströmsplattan är installerad och justerad i mitten av konen innan du använder produkten.
- Placera inte planchan på eller nära brandfarliga ytor.
- Se till att produkten placeras på en platt yta innan du använder den.
- Kontrollera om alla skruvar är åtdragna efter att produkten har flyttats.
- Hantera med försiktighet; produkten har skarpa kanter.
- Se till att produkten är korrekt placerad före och under användning.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

DE TIPS OCH TRICKS SOM NÄMNS I DETTA AVSNITT FÖRKLARAS OCKSÅ I VIDEOR 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

- 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.
 - Lägg inte mer än 6 träbitar i konen på en gång.
 - Se till att veden är helt torr innan du tänder på det. Vi rekommenderar en fukthalt på högst 20%.
 - OFYR rekommenderar att använda bok eller ask som bränsle, detta blir högkvalitativt kol när det brinner.
-

5.2 BÄSTA SÄTTET ATT TÄNDA ELDEN

- 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.
- När det är kallt eller mycket blåsigt kan du behöva mer ved. Efter ca 3 timmar måste du tömma konen.
- Stapla träbitarna två och två, som om du byggde en timmerstuga, med barken vänd utåt för att ytterligare förhindra rökutveckling.
- 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.
- 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.
- 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

- 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.
- Efter de första 2 till 3 tillagningarna rekommenderar vi att du använder oljor med en högre förbränningspunkt. Solrosolja eller jordnötssolja är exempel på oljor som tål den höga temperaturen i elden.

6. FÖRSTA GÅNGEN MATLAGNING

6.1 FÖRSTA ELDNING

- 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.
- 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.
- 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

- Vid leverans är kokplattan täckt av ett skyddande lager fabriksolja. Innan din matlagningsenhet är klar att användas måste detta lager avlägsnas.
- 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 klabbig svart substans som är svår att avlägsna.
- Upprepa dessa steg ca 2 till 3 gånger tills det som skrapas bort är beige istället för svart.
- När kokplattan är ren är den redo att användas. Dags att droppa på ett nytt lager olivolja och börja laga mat!

7. ALLMÄN PRODUKTSÄKERHET

- I händelse av olje- eller fettbrand, försök inte att släcka med vatten. Ring genast räddningstjänsten. Användning av en 'BC' eller 'ABC' brandkåp kan i vissa situationer begränsa branden.
- 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.
- Använd inte planchaen utan användning av lämpliga skyddshandskar.
- Läs alltid manualen för skyddshandskarna som används, och respektera dess begränsningar.
- När du hanterar varma metallkomponenter som grillen eller planchaen, använd lämpliga skyddshandskar OCH använd långa och stadiga verktyg som en lämplig tång.
- Lämna aldrig planchaen oövervakad medan den är tänd.
- Var försiktig när du avlägsnar mat från grillen. Alla ytor är VARMA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/vantar och långa robusta matlagingsverktyg som skydd mot varma ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Släck aldrig elden med vatten, det kan skada planchaen. Låt elden brinna tills den slocknar av sig själv. Detta kan ta lite tid.
- Rengör och förvara planchaen endast när den har svalnat helt till omgivningstemperatur.
- Använd inte mer olja än nödvändigt vid matlagning på plancha, då detta kan orsaka lågor.
- Var försiktig med rök från trä, då detta kan orsaka ögonirritation.
- Överbelasta inte den ena sidan av planchan med mer än 15 kg.
- Produkten håller sig varm under lång tid efter användning. Låt produkten svalna helt före förvaring eller placering nära brandfarliga ytor.
- 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 matlagningsutrustning ordentligt. Genom att följa dessa tips kommer du att kunna njuta av din matlagningsenhet under många år framöver. För videohandledning kan du besöka www.ofyr.com.

.....

8.1 KOKPLATTAN

- 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.
 - 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.
 - Täck över kokplattan med de skyddande OFYR®-produkterna för extra skydd.
-

8.2 KONEN

- 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 stålspåån bildas både på insidan och utsidan av Corten-stålkoner.
 - 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 håll 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

- Under matlagning eller på grund av väderförhållanden kan det vara nödvändigt att rengöra basens yta. Gör detta endast med en mjuk trasa, ljummet vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd aldrig lösningsmedelsbaserade eller hårda rengöringsmedel som kan skada ytan.

OBSAH

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	207
1.1 OFYR® Anniversary Edition	207
1.2 špecifikácie	207
2. ZÁRUKOVÉ PODMIENKY	208
3. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A UPOZORNENIA	208
4. MONTÁŽ OFYR® ANNIVERSARY EDITION	210
4.1 Nastavenie planchy	211
5. VARENIE S OFYR® ANNIVERSARY EDITION	212
5.1 Najlepšie drevo na použitie	212
5.2 Najlepší spôsob rozsvietenia ohňa	212
5.3 Najlepší olej na použitie	213
6. VARENIE PO PRVÝ RAZ	213
6.1 Prvý oheň	213
6.2 Odstránenie továrenského oleja z varnej dosky	213
7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ PRODUKTU	214
8. ÚDRŽBA	215
8.1 Varná doska	215
8.2 Kužeľ	215
8.3 Základ	215

SYMBOLY A IKONY



Upozornenie! Užitočné informácie.



Varovanie! Riziko zranenia alebo poškodenia produktu.



Nebezpečenstvo! Riziko vážneho alebo smrteľného zranenia alebo vážneho poškodenia produktu.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

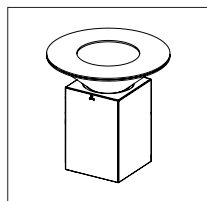
ĎAKUJEME VÁM ZA KÚPU PRODUKTU OFYR®. NAŠA KOLEKCIA BOLA VYTVORENÁ S CIEĽOM VYTVORENÍ UNIKÁTNÝCH KULINÁRSKÝCH ZÁŽITKOV V VÁŠOM VLASTNOM ZÁHRADNOM PROSTREDÍ. S VYSOKO KVALITNÝMI MATERIÁLMI A IKONICKÝM DIZAJNOM VÁM POMÁHAME POSUNÚŤ VARENIE NA VONKAJŠOM OHNI NA ĎALŠIU ÚROVEŇ.

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®.

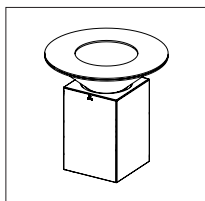
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Blahoželáme k vášmu novému OFYR! Sme nadšení, že sa pripájate k našej ceste s jedným z našich exkluzívnych modelov ANNIVERSARY EDITION. Vaša nová varná jednotka znamená začiatok mnohých výnimočných momentov, kde oheň, jedlo a spolupatričnosť ožívajú.

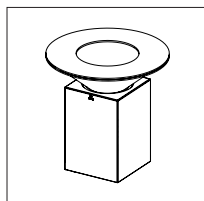
V matlacom zariadení sa nachádza inovatívny systém prívodu vzduchu, ktorý zlepšuje spaľovanie dreva a obmedzuje tvorbu dymu. Vďaka tomuto systému sa aj varná doska rýchlejšie ohreje a udržiava konzistentne vysokú teplotu. Základ matlacieho zariadenia sa skladá z 5 samostatných častí a mal by byť montovaný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



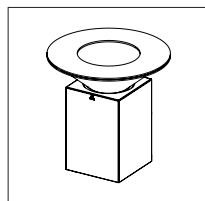
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 ŠPECIFIKÁCIE

Materiál varná doska	Oceľ
Materiál kužela	Čierna oceľ
Materiál základne	Cortenová oceľ
Hrúbka varnej dosky	12 mm
Hrúbka kužela	3 mm
Hrúbka základne	1,5 mm
Priemer varnej dosky	98 cm
Hmotnosť	103 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: čierne lakovaná oceľ	2 roky	1 rok
Základňa: nerezová oceľ	5 rokov	3 roky
Základňa: práškovo lakovaná oceľ	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



Prečítajte si prosím tento manuál pozorne, obsahuje informácie o správnej montáži a bezpečnom používaní grilu. Pred montážou a použitím grilu si prečítajte a dodržujte všetky upozornenia a pokyny. Uchovajte tento manuál na budúce použitie.



Vzhľadom na značnú hmotnosť prvkov by malo rozbaľovanie a umiestňovanie produktu vykonávať najmenej 2 osoby alebo viac, ak je to potrebné kvôli hmotnosti.



Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k požiaru, explózii alebo riziku popálenia, čo môže spôsobiť poškodenie majetku, zranenie alebo smrť.



Vždy používajte varné jednotky v súlade so všetkými platnými miestnymi, štátnymi a federálnymi predpismi o požiarnej bezpečnosti.



NEBEZPEČENSTVO OXIDU UHOĽNATÉHO! Horenie dreva uvoľňuje oxid uhoľnatý, ktorý je bez zápachu a môže byť smrteľný. Používajte varnú jednotku iba vonku a zabezpečte dostatočné vetranie.



Nepoužívajte v interiéri! Nepoužívajte planchu v uzavretých a/alebo obývatelných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné automobily, garáže alebo iné budovy či uzavreté priestory.

Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.



Umiestnite varnú jednotku iba na tvrdý, rovný, tepelne odolný a stabilný povrch. Gril musí byť pred použitím nainštalovaný na bezpečný, rovný podklad.



Udržujte minimálnu vzdialenosť 3 metre (10 stôp) od všetkých horľavých materiálov, ako je drevo, suché rastliny, tráva, kríky, papier alebo plátno.



Dodržiujte minimálnu vzdialenosť 3 metre (10 stôp) od nadzemných konštrukcií, stien, okien, zábradlí alebo iných stavieb.



Neposúvajte varnú jednotku po jej umiestnení. Môže to poškodiť nastaviteľné nožičky alebo kolesá.



Nepoužívajte nastaviteľné nožičky na zmenu celkovej výšky varnej jednotky – používajte ich iba na vyrovnanie planchy. Jednotka môže byť nestabilná, ak sú nastaviteľné nožičky predĺžené o viac ako 10 mm.



Nepoužívajte lieh alebo benzín na zapálenie alebo opätovné zapálenie! Používajte iba podpaľovače, ktoré sú v súlade s normou EN 1860-3.



Nepoužívajte varnú jednotku počas silného vetra.



Nezapalujte produkt, ak rýchlosť vetra presahuje 15 km/h.



Táto varná jednotka sa veľmi zahreje – nepohybujte s ňou počas prevádzky.



Držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti.



Nikdy nenechávajte varnú jednotku bez dozoru počas používania.



Vyhňte sa voľným vlasom a nenoste oblečenie s voľnými rukávmi počas zapálenia alebo používania varnej jednotky.



Nikdy nepoužívajte vodu na ovládanie plameňov alebo na hasenie dreva či uhlia.



Neodstraňujte popol, kým drevo alebo uhlie úplne nezhasne a varná jednotka úplne nevychladne.



Vždy používajte ochranné prostriedky, ako sú CE certifikované grilovacie rukavice. Vždy si prečítajte návod k použitým ochranným rukaviciam a rešpektujte ich obmedzenia.



Nezačnite variť, kým nie je palivo pokryté vrstvou popola.



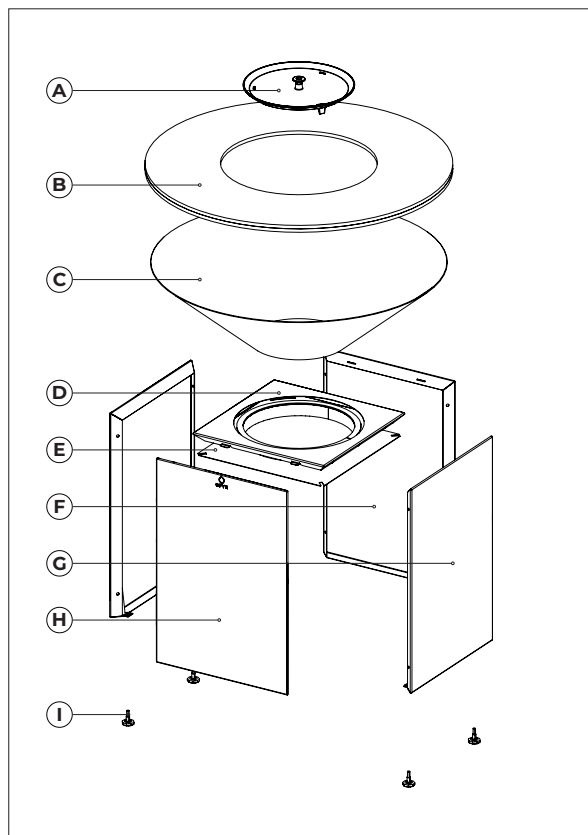
Počas používania grilu majte vždy po ruke hasiaci prístroj (typ BC alebo ABC).



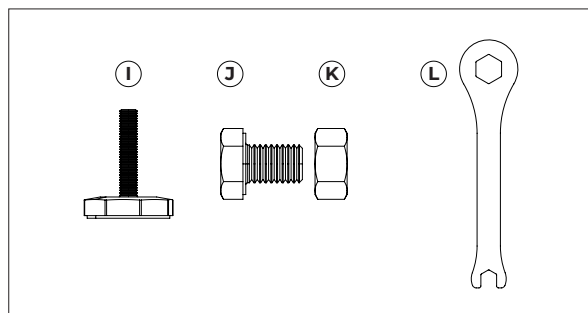
Nikdy nepreplňujte palivovú komoru. Môže to spôsobiť vážne zranenia a poškodiť gril. Nikdy nenapĺňajte palivovú komoru viac ako na 75 %.

4. MONTÁŽ OFYR® ANNIVERSARY EDITION

OFYR® Anniversary Edition 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.** Doska prúdenia vzduchu
- B.** Doska na varenie
- C.** Kužel
- D.** Horná časť základne
- E.** Zberač popola
- F.** Zadná časť základne
- G.** Bočná časť základne
- H.** Predná časť základne
- I.** Nastaviteľné nožičky x4



- J.** Skrutka x8
- K.** Matica x8
- L.** Kľúč x2

4.1 NASTAVENIE PLANCHY

- Vždy používajte planchu v súlade s všetkými platnými miestnymi, štátnymi a federálnymi požiarnymi kódmi.
- Pred každým použitím skontrolujte všetky matice, skrutky a nity, aby ste sa uistili, že sú pevne utiahnuté.
- Dodržiavajte vzdialenosť minimálne 3 metre od všetkých horľavých materiálov, ako je drevo, suché rastliny, tráva, kefa, papier alebo plátno.
- Dodržiavajte vzdialenosť minimálnu 3 metre od nadzemnej konštrukcie, stien, koľajníc alebo iných konštrukcií.
- Pri používaní planchy vždy buďte k dispozícii hasiaci prístroj (BC alebo ABC).
- Planča musí byť inštalovaná na stabilný a rovný povrch pred použitím.
- Nepoužívajte planchu na drevených alebo horľavých povrchoch.
- Vždy buďte opatrní pri pohybe alebo nastavovaní akéhokoľvek dielu planchy, hrozí nebezpečenstvo zovretia.
- Produkt by mal byť pred použitím vodorovne vyrovnán.
- Uistite sa, že doska pre prietok vzduchu je nainštalovaná a zarovnaná uprostred kužela pred použitím produktu.
- Neumiestňujte pláňšu na alebo blízko horľavých povrchov.
- Uistite sa, že produkt je umiestnený na rovnej ploche pred použitím.
- Skontrolujte, či sú všetky skrutky utiahnuté po presunutí produktu.
- S výrobkom manipulujte opatrne, má ostré hrany.
- Pred použitím a počas používania výrobku sa uistite, že je správne umiestnený.
- 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.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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 planchu. Nikdy nepreplňujte planchu drevom. Toto môže spôsobiť vážne zranenie a poškodenie planchy.

.....

5.1 NAJLEPŠIE DREVO NA POUŽITIE

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

5.2 NAJLEPŠÍ SPÔSOB ROZSVIETENIA OHŇA

- 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.
- Keď je chladno alebo veľmi veterno, môže byť potrebné viac dreva. Po približne 3 hodinách bude potrebné kužeľ vyprázdiť.
- Kusy dreva kladte dva po dvoch, akoby ste stavali srub, s kôrou obrátenou von, aby sa ďalej predchádzalo tvorbe dymu.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 uhlíkov na opačnú stranu kužela.

5.3 NAJLEPŠÍ OLEJ NA POUŽITIE

- 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.
- 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

- 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.
- Prvý oheň by mal byť počas približne 30 minút udržiavaný malý, aby sa ocel mohla usadiť. Ak zapálite príliš veľký oheň počas prvého použitia svojej varnej jednotky OFYR®, môže to v budúcnosti spôsobiť prílišnú deformáciu varnej dosky.
- 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 ocel je nesprávne namáhaná.

6.2 ODSTRÁNENIE TOVÁRENSKÉHO OLEJA Z VARNEJ DOSKY

- 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.
- 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.
- Tieto kroky opakujte približne 2 až 3-krát, kým sa škrabance, ktoré odstránite, stanú béžové namiesto čiernych.
- Keď je varná doska čistá, je pripravená na použitie. Je čas prilial novú vrstvu olivového oleja a začať variť!

7. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PRODUKTU

- 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.
- 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.
- Nepoužívajte plachtu bez použitia vhodných ochranných rukavíc.
- Vždy si prečítajte návod na používanie ochranných rukavíc a rešpektujte jeho obmedzenia.
- 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.
- Nikdy nechajte plachtu bez dozoru, keď je rozsvietená.
- 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.
- Nikdy nehas, oheň vodou, môže to poškodiť plachtu. Nechaj oheň horieť, kým nezhasne sám od seba. To môže chvíľu trvať.
- Čistite a skladajte plachtu iba vtedy, keď úplne vychladne na okolitú teplotu.
- Pri varení na plánši nepoužívajte viac oleja, než je potrebné, pretože to môže spôsobiť plamene..
- Buďte opatrní na dym z dreva, pretože môže spôsobiť podráždenie očí.
- Nepreťažujte jednu stranu plánši viac ako 15 kg.
- Výrobok zostáva po použití dlho horúci. Pred uskladnením alebo umiestnením v blízkosti horľavých povrchov nechajte výrobok úplne vychladnúť.
- 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

- 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.
 - Varná doska je vyrobená z čiernej ocele a ak sa do nej riadne nezapečie olej, skoroduje. Keď sa olej do ocele riadne nezapečie, 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.
 - Na dodatočnú ochranu zakryte varnú dosku ochrannými výrobkami OFYR®.
-

8.2 UŽEL'

- Po každom použití odstráňte popol, aby ste zabránili upchatiu kužeľa. Ak je vlhká popol na kone príliš dlhý čas alebo je OFYR® cooking unit v veľmi vlhkom alebo solnom regióne, mohlo by dôjsť k ocelným čipom na oboch stranách corten strojírne. Tie to čipy možno jednoducho odstrániť so spatulou.
 - Zvyšky a uhlie mogu 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 vyhoď do bežného koša.
-

8.3 ZÁKLAD

- Počas varenia alebo kvôli poveternostným podmienkam môže byť potrebné vyčistiť povrch základne. Urobte to iba mäkkou handričkou, vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na báze rozpúšťadiel alebo drsné prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.

ЗМІСТ

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION	217
1.1 OFYR® Anniversary Edition	217
1.2 характеристики	217
2. уууу уууууу	219
3. ууууу уууууууу уу ууууууууу	219
4. ЗБІРКА OFYR® ANNIVERSARY EDITION	220
4.1 Налаштування планчи	221
5. ууууууу у OFYR® ANNIVERSARY EDITION	222
5.1 Найкраща деревина для використання	222
5.2 Найкращий спосіб запалити вогонь	222
5.3 Найкраща олія для використання	223
6. уууу уууу уууууу	223
6.1 Перший вогонь	223
6.2 Видалення заводської олії з приготувальної плити	223
7. уууууу ууууу ууууу	224
8. ууууууу	225
8.1 Приготувальна плита	225
8.2 КОНУС	225
8.3 ОСНОВА	225

СИМВОЛИ ТА ІКОНИ



Примітка! Корисна інформація.



Попередження! Ризик травми або пошкодження продукту.



Небезпека! Ризик серйозної або смертельної травми чи значних пошкоджень продукту.

1. OFYR® ANNIVERSARY EDITION

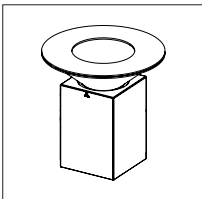
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКТУ OFYR®. НАША КОЛЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕНА ДЛЯ СТВОРЕННЯ НЕЗАБУТНІХ КУЛІНАРНИХ МОМЕНТІВ У ВАШОМУ ВЛАСНОМУ САДУ. З ВИСОКОЯКІСНИМИ МАТЕРІАЛАМИ ТА ІКОНІЧНИМ ДИЗАЙНОМ МИ ДОПОМОГАЄМО ВАМ ПІДНЯТИ ВИЛІТНЕ ПЕЧІННЯ НА НОВИЙ РІВЕНЬ.

ПЕРЕД ТИМ, 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®.

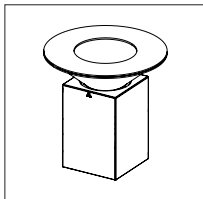
1.1 OFYR® ANNIVERSARY EDITION

Вітаємо з вашим новим OFYR! Ми раді, що ви приєдналися до нашої подорожі з однією з наших ексклюзивних моделей ANNIVERSARY EDITION. Ваш новий пристрій для приготування їжі знаменує початок багатьох особливих моментів, де вогонь, їжа та спільність оживають.

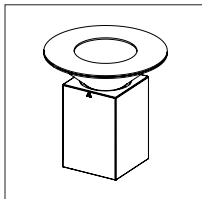
Пристрій для приготування страв має інноваційну систему подачі повітря, яка покращує згоряння деревини та обмежує утворення диму. Завдяки цій системі, приготувальна плита також нагрівається швидше і підтримує постійно високу температуру. Основа приготувального пристрою складається з 5 окремих частин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



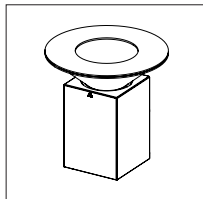
OFYR® ANNIVERSARY
EDITION MIRRORRED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION BRUSHED
STAINLESS STEEL



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION CHROME GREEN



OFYR® ANNIVERSARY
EDITION OXIDE RED

1.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ

Матеріал приготувальної плити	Сталь
Матеріал конусу	Чорна сталь
Матеріал основи	Нержавіюча сталь / оцинкована сталь
Товщина приготувальної плити	12 mm
Товщина конусу	3 mm
Товщина основи	1,5 mm
Діаметр приготувальної плити	98 cm
Вага	103 kg

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: сталь з чорним покриттям	2 роки	1 рік
Основа: нержавіюча сталь	5 років	3 роки
Основа: порошково фарбована сталь	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



Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник, оскільки він містить інформацію про правильне збирання та безпечне використання барбекю. Прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій перед складанням і використанням барбекю. Збережіть цей посібник для подальшого використання.



Через значну вагу елементів розпакування та встановлення продукту повинно виконуватися щонайменше 2 людьми або більше, якщо це необхідно через вагу.



Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі, вибуху або опіку, що може спричинити матеріальні збитки, травми або смерть.



Завжди використовуйте пристрої для приготування їжі відповідно до всіх місцевих, державних та національних правил пожежної безпеки.



НЕБЕЗПЕКА ВИПАРІВ ЧАДНОГО ГАЗУ! Горіння деревини виділяє чадний газ, який не має запаху та може бути смертельним. Використовуйте пристрій для приготування їжі лише на відкритому повітрі та забезпечте належну вентиляцію.



Не використовуйте в приміщенні! Не використовуйте планчу в закритих і/або житлових приміщеннях, таких як будинки, намети, трейлери, будинки на колесах, гаражі або інші будівлі чи закриті приміщення. Небезпека смертельного отруєння чадним газом.



Розміщуйте пристрій для приготування їжі тільки на твердій, рівній, термостійкій та стабільній поверхні. Барбекю має бути встановлено на безпечній, рівній основі перед використанням.



Дотримуйтеся мінімальної відстані 3 метри (10 футів) від усіх горючих матеріалів, таких як деревина, сухі рослини, трава, кущі, папір або тканина.



Дотримуйтеся мінімальної відстані 3 метри (10 футів) від верхніх конструкцій, стін, вікон, поручнів або інших споруд.



Не пересувайте пристрій для приготування їжі після його встановлення. Це може пошкодити регульовані ніжки або колеса.



Не використовуйте регульовані ніжки для зміни загальної висоти пристрою для приготування їжі – використовуйте їх лише для вирівнювання планчі. Пристрій може стати нестабільним, якщо регульовані ніжки висунуті більш ніж на 10 мм.



Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання або повторного розпалювання! Використовуйте лише розпалювачі, що відповідають EN 1860-3.



Не використовуйте пристрій для приготування їжі під час сильного вітру.



Не запалюйте продукт, якщо швидкість вітру перевищує 15 км/год.



Цей пристрій для приготування їжі стає дуже гарячим – не пересувайте його під час використання.



Тримайте дітей і домашніх тварин подалі.



Ніколи не залишайте пристрій для приготування їжі без нагляду під час використання.



Уникайте розпущеного волосся та не носіть одяг із широкими рукавами під час розпалювання або використання пристрою для приготування їжі.



Ніколи не використовуйте воду для контролю полум'я або гасіння деревини чи вугілля.



Не видаляйте попіл, поки вся деревина або вугілля повністю не згасне, а пристрій для приготування їжі повністю не охолоне.



Завжди використовуйте захисне спорядження, наприклад, сертифіковані барбекю-рукавички CE. Завжди читайте інструкцію до використовуваних захисних рукавичок і дотримуйтеся їх обмежень.



Не починайте готувати, доки паливо не покриється шаром попелу.



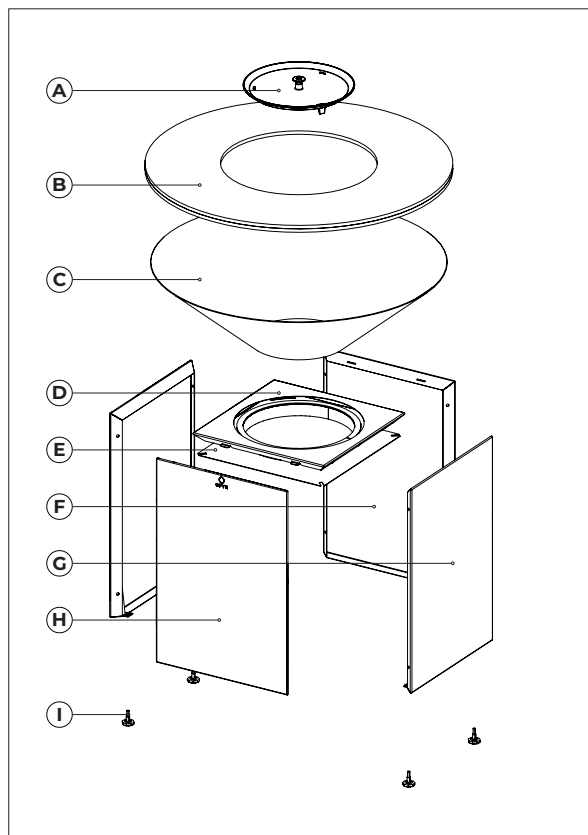
Завжди тримайте вогнегасник (тип BC або ABC) під рукою під час роботи з барбекю.



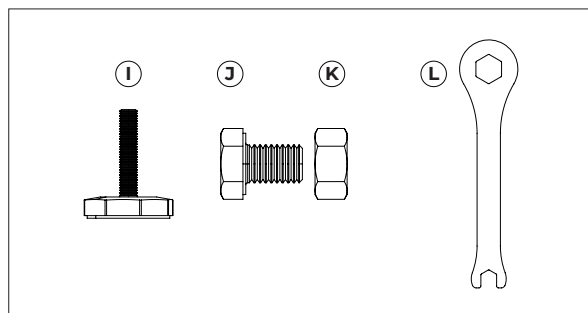
Ніколи не переповнюйте відсік для палива. Це може призвести до серйозних травм та пошкодження барбекю. Ніколи не заповнюйте відсік для палива більш ніж на 75%.

4. ЗБІРКА OFYR® ANNIVERSARY EDITION

OFYR® Anniversary Edition 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.** Пластина для потоку повітря
- B.** Плита для приготування їжі
- C.** Конус
- D.** Верхня частина основи
- E.** Ловильник попелу
- F.** Задня частина основи
- G.** Бічна частина основи
- H.** Передня частина основи
- I.** Регульовані ніжки x4



- J.** Болт x8
- K.** Гайка x8
- L.** Гайковий ключ x2

4.1 НАЛАШТУВАННЯ ПЛАНЧИ

- Завжди використовуйте планчу відповідно до всіх відповідних місцевих, штатних та федеральних пожежних кодів.
- Перед кожним використанням перевіряйте всі гайки, гвинти та болти, щоб переконатися, що вони надійно затягнуті.
- Дотримуйтесь відстані принаймні 3 метри від усіх горючих матеріалів, таких як дерево, сухі рослини, трава, пензлі, папір або тканини.
- Дотримуйтесь відстані принаймні 3 метри від надземних будівель, стін, поручнів або інших конструкцій.
- Завжди тримайте біля себе вогнегасник (BC або ABC) під час роботи з планчою.
- Планчу слід встановити на стійку і рівну основу перед використанням.
- Не використовуйте планчу на дерев'яних або запальних поверхнях.
- Завжди будьте обережні під час руху або налаштування будь-якої частини планчи, існує небезпека затиснення.
- Продукт повинен бути горизонтально вирівняний перед використанням.
- Переконайтеся, що пластина для потоку повітря встановлена та вирівняна по центру конуса перед використанням продукту.
- Не розміщуйте планчу на або біля горючих поверхонь.
- Переконайтеся, що продукт розташований на рівній поверхні перед використанням.
- Перевірте, чи всі гайки стиснуті після переміщення продукту.
- Будьте обережні; виріб має гострі краї.
- Переконайтеся, що виріб правильно розташований до та під час використання.
- 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 розіб'єть, а потім зіб'єть знову.
- 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® ANNIVERSARY EDITION

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

- 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.
 - Не завантажуйте конус більш ніж 6 шматками дерева одночасно.
 - Переконайтеся, що деревина повністю суха перед тим як розпалювати її. Ми рекомендуємо максимальний вміст вологості 20%.
 - OFYR рекомендує використовувати бук або ясен як паливо, це перетворюється на високоякісне деревне вугілля під час спалювання.
-

5.2 НАЙКРАЩИЙ СПОСІБ ЗАПАЛИТИ ВОГОНЬ

- 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.
- Коли холодно або дуже вітряно, вам може знадобитися більше дров. Після приблизно 3 годин вам потрібно буде видалити залишки дров з конуса.
- Вкладіть дерев'яні шматки по два, ніби ви будете хату з брусів (див. мал. 3), з корою назовні, щоб подальше запобігання утворенню диму.
- 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 влітку до 45-60 хвилин восени та взимку.
- 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.
- 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.

- 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

- Перші 2-3 рази рекомендується використовувати оливкову олію. Ця олія має нижчу точку вибуху, що допоможе утворити гарний коричнево-чорний відтінок на приготувальній плиті.
- 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

- 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.
- 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.
- 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

- При доставці приготувальна плита буде покрита захисним шаром заводської олії. Перед тим як ваш приготувальний пристрій буде готовий до використання, цей шар потрібно видалити.
- Розпаліть перший вогонь та ретельно розігрійте приготувальну плиту. Обережно облійте 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.
- Повторіть ці кроки близько 2-3 рази, доки з приготувальної плити не почнуть зніматися світлі злипки замість чорних.

- Якщо приготувальна плита чиста, вона готова до використання. Пора обливати новий шар оливкової олії та починати готувати!
-

7. ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ

- У випадку виникнення пожежі з маслом або жиром не намагайтеся загасити водою. негайно викличте пожежну службу. Використання вогнегасника типу 'BC' або 'ABC' може, в деяких обставинах, стримати вогонь.
- 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.
- Не використовуйте планчу без використання відповідних захисних рукавичок.
- Завжди читайте інструкцію до захисних рукавичок і дотримуйтеся зазначених у ній обмежень.
- 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.
- Ніколи не залишайте планчу без нагляду, коли вона запалена.
- 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.
- Ніколи не гасіть вогонь водою, це може пошкодити планчу. Нехай вогонь горить, доки не погасне сам. Це може зайняти деякий час.
- Чистіть та зберігайте планчу тільки тоді, коли вона повністю охолоне до температури навколишнього середовища.
- Не використовуйте більше олії, ніж необхідно, під час готування на планчі, так як це може спричинити полум'я.
- Будьте обережні з димом від дерева, оскільки він може спричинити подразнення очей.
- Не навантажуйте одну сторону планчі більше 15 кг.
- Після використання виріб тривалий час залишається гарячим. Перед зберіганням або розміщенням виробу поблизу легкозаймистих поверхонь дайте йому повністю охолонути.
- 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 відеоуроків відвідайте www.ofyr.com.

.....

8.1 ПРИГОТУВАЛЬНА ПЛИТА

- 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..
 - Плита для приготування зроблена з чорної сталі і закоріжні в случаї, якщо олія не забивається в неї правильно. Як лише олія була правильно випечена в неї, розвиваться 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.
 - Покрийте приготувальну плиту за допомогою захисних продуктів OFYR® для додаткового захисту.
-

8.2 КОНУС

- 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.
 - 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 змочені. Лиш потім видивись з ними в звичайній відрі для сміття.
-

8.3 ОСНОВА

- Під час приготування їжі або через погодні умови може знадобитися очищення поверхні основи. робіть це лише м'якою тканиною, використовуючи теплу воду та трохи м'якого миючого засобу. ніколи не використовуйте засоби для чищення на основі розчинників або агресивні засоби, які можуть пошкодити поверхню.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

