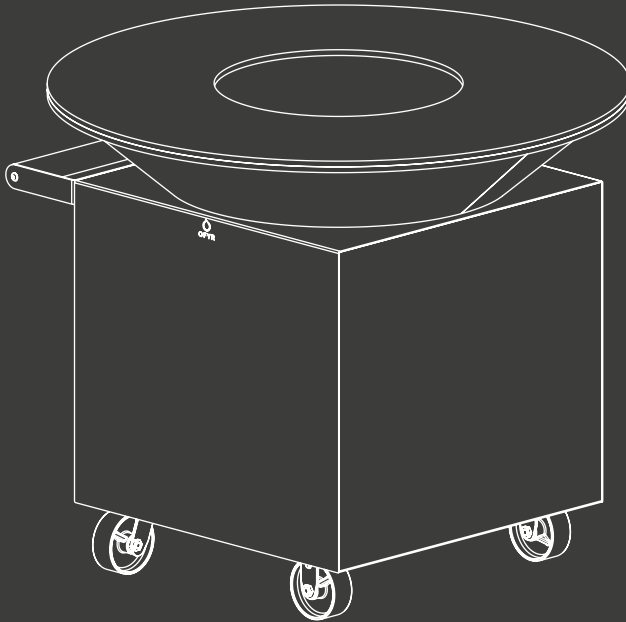




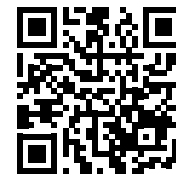
OFYR®

MANUAL



**OFYR COOKING UNIT
CLASSIC 120 PRO+**

EN	Your language can be found from page	4
DE	Ihre Sprache finden Sie ab Seite	14
FR	Trouvez votre langue à partir de la page	24
NL	Uw taal begint op pagina	34
ES	Su idioma comienza en página	44
IT	Le vostre lingue inizia a pagina	54



EN Your language not found? Please take a view with this QR-code.

DE Ihre Sprache nicht gefunden? Mit diesem QR-Code erhalten Sie weitere Information.

FR Vous ne trouvez pas la langue qu'il vous faut ? Veuillez utiliser ce code QR.

NL Uw taal niet gevonden? Probeer eens met deze QR-code.

ES ¿No encuentra su idioma? Eche un vistazo con este código QR.

IT Non hai trovato la tua lingua? Dai un'occhiata con questo QR-code.

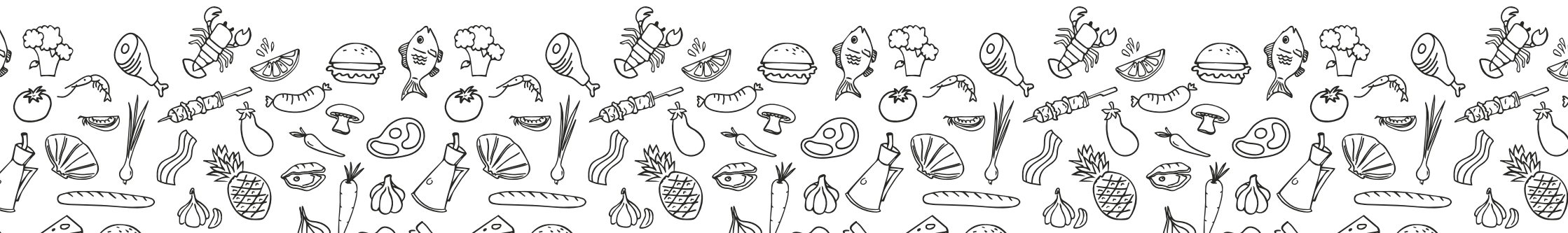




TABLE OF CONTENT

1. INTRODUCTION	5
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	5
1.2 Specifications	5
2. SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS	6
3. DISCLAIMERS	7
3.1 Instructions/tips for safety, setup, intended use and maintenance	7
3.2 Corten steel	7
4. WARRANTY TERMS PER ELEMENT	7
5. CERAMIC WORKTOP	8
5.1 Intended use	8
5.2 Maintenance tips	8
6. ASSEMBLY INSTRUCTIONS	9
6.1 Kamado nest	9
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	10
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	11

SYMBOLS & ICONS

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

 **Warning!** Risk of injury or product damage.

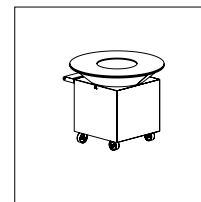
 **Notice!** Useful information.

1. INTRODUCTION

THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. THIS MANUAL CONTAINS SETUP INSTRUCTIONS, WARRANTY CONDITIONS AND ADDITIONAL INFORMATION ABOUT YOUR OFYR® COOKING UNIT CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

The OFYR® Classic 120 PRO+ is the perfect cooking unit for both amateur and professional chefs. These units have a practical handlebar and a set of wheels, allowing them to easily move around the outdoor space. The cooking plate has a diameter of 117 cm, providing an extra-large cooking surface. Available in Corten steel.








OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+



1.2 SPECIFICATIONS






Material	Base and cone	Corten steel
	Plate	Black steel
Dimensions	Cooking surface	0,88 m²
	Base	75x75x67 cm
	Plate outside	Ø117x1,2 cm
	Plate inside	Ø50x1,2 cm
	Total	117x117x100 cm
Weight	Base	56 kg
	Cone	29,5 kg
	Plate	87,5 kg
	Total	173 kg


2. SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS

-  Due to the considerable weight of the element, the product should be unpacked and placed by at least 2 people.
-  Do not roll the cooking plate during transport, to prevent damages and blemishes on steel parts of your OFYR® Classic 120 PRO+. Once the cooking plate is blemished, the top layer can no longer be scraped down properly with the spatula.
-  While the corrosion is still superficial, the Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin and the surface on which the parts are resting. When it rains, corrosive water may run off the elements, which can leave permanent stains on light-toned stone or wood.
-  Place the cooking plate on the cone with 2 people. The safest way is to place the plate halfway and then pull it over the cone from one side until it clicks into place. If the cooking plate is not levelled, you can turn it until it fits correctly onto the cone. For extra safety, we recommend wearing gloves when assembling the cooking unit. Be careful not to stain your clothes when touching the Corten steel parts.
-  Do not use the handlebar to tilt the base during the assembling process. The handle is only suited to pull or push the unit once the wheels are mounted to the base.


Only place your OFYR® Classic 120 PRO+ on a hard, levelled, heat-resistant and stable surface.

-  The wheels of the OFYR® Classic 120 PRO+ do not have breaks. When placed on a non-levelled surface, use wedges under the wheels to prevent the unit from moving.
-  It is very dangerous to use pure alcohol, petrol or other chemical substances when lighting fires. This may also affect the food on the cooking plate. Only use firelighters that comply with EN 1860-3.

-  Never leave your OFYR® Classic 120 PRO+ unattended during use.
-  Keep children and pets away from the cooking unit during use and after use while the unit is still warm.
-  Never use an OFYR® Classic 120 PRO+ indoors or in partially or fully closed-off spaces. When the unit is used in a closed-off space, this causes an excess of dangerous fumes that may result in carbon monoxide poisoning.
-  Make sure that the area around the OFYR® Classic 120 PRO+ is clear of any flammable materials while you are cooking.
-  When using tropical hardwood, only use a small quantity at a time. This type of wood generates such a big amount of heat, that larger quantities will cause the cooking plate to warp.

-  Ashes can stay very hot for a long period of time, sometimes even a couple of days. Put your ashes in an empty zinc bin and extinguish them with water, before disposing of them in a regular bin.

-  Never extinguish the fire using water.


-  De asbak kan zich vullen met regenwater. Als dat gebeurt, moet de asbak worden leeggemaakt om gevaarlijke situaties met zeer heet water in de asbak te voorkomen wanneer de OFYR® Classic 120 PRO+ opnieuw wordt gebruikt. Ook kan er water doorsijpelen naar de opslagruimte onder de asbak. Als de asbak niet wordt leeggemaakt, kan er roestwater naar buiten sijpelen en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

3. USE

THE ITEMS MENTIONED BELOW ARE ALSO EXPLAINED THROUGH VIDEOS AVAILABLE AT WWW.OFYR.COM

3.1 FIREWOOD

- Use very dry wood with max. 20% humidity.
- Our preferred wood is beech wood, as it turns into thick charcoal. Ashwood works as well.
- Be very careful when using tropical hardwood, as this becomes very hot and large quantities can warp the cooking plate.
- Charcoal can be used as well, but preferably only in combination with firewood.

-  Use the OFYR® Gloves to move the mass of coals around the cone, to direct the heat elsewhere (see Fig. 2).

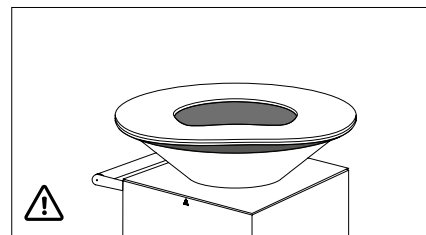


Fig. 1 - Distorted slab due to using too much tropical hardwood at the same time.

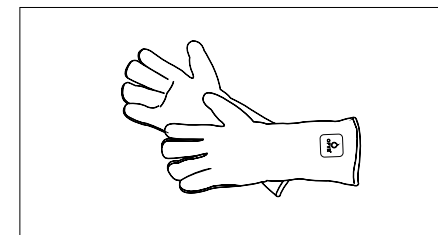


Fig. 2 - OFYR® Gloves

3.2 MAKE A FIRE

Stack the pieces of wood two by two, as if you are building a log cabin (see Fig. 3), with the bark facing outwards to further prevent smoke formation.

i Limit smoke formation when lighting a fire or adding new firewood, by using the OFYR® Buffadoo Blowpipe (see Fig. 4). This tool will help the wood catch fire almost instantly.

i The ideal size for logs is around 10 x 30 cm. We do not recommend using larger pieces of wood: these tend to catch fire quickly, but generally do not burn down properly due to a lack of space for oxygen in the cone.

i For a regular outdoor cooking moment (4-5 hours), you will need around two OFYR® Wood Bags of 50 litres. The amount of wood you need depends on the temperature and weather conditions.

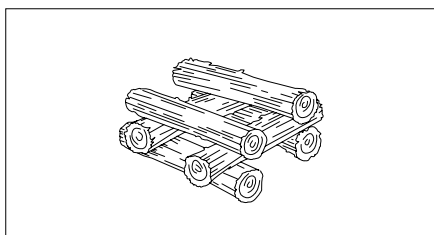


Fig. 3 - Stack the pieces of wood two by two.

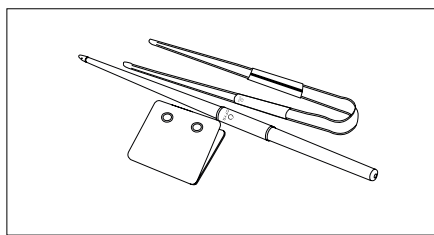


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

3.3 FIRST TIME USE

3.3.1 First fire

For the first fire, it is important to light a smaller fire for roughly 30 minutes, to allow the cooking plate to settle properly. During the manufacturing process, the middle of the cooking plate is pressed down slightly. When the cooking plate is heated, it will bend downwards even further. If you light too big a fire during the first use of the OFYR® Classic 120 PRO+, this might cause the cooking plate to bend too far during future use. Follow the instructions mentioned above to light the first fire. In some cases, the cooking plate may instead bulge upwards in the middle, becoming convex (see Fig. 5). When this happens, the steel is incorrectly stressed, and you should contact your dealer.

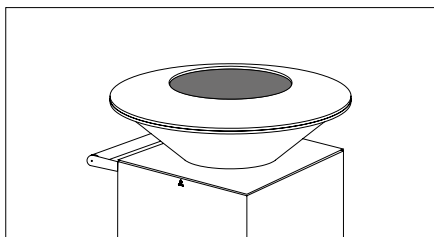


Fig. 5 - Upwards bulged cooking plate

3.3.2 Which cooking oil to use

It is best to use vegetable oil. We recommend using olive oil for the first 2-3 times of cooking. Olive oil has a lower combustion point, which will help the cooking plate get a nice brown-black hue. After the first few uses, you can start using oil types with higher combustion points, like sunflower oil or groundnut oil.

3.3.3 Time needed to heat the cooking plate

The time needed to heat the cooking plate properly is highly dependent on the outdoor temperature. This time can range from 25-30 minutes in the spring and summer to 45-60 minutes in the autumn and winter. The cooking plate is 12 mm thick, so a decent fire is needed to heat it properly.

3.3.4 Removing factory oil from the cooking plate

Once the cooking plate is properly heated, drizzle on some olive oil and spread it over the plate with a kitchen towel. The olive oil will mix with the factory oil, effectively removing it from the plate. When the cooking plate is not properly heated, a sticky black substance will form that is not easy to remove. Drizzle olive oil 2-3 more times, then scrape down the plate with the supplemented spatula and push the scrapings into the fire. The cooking plate is clean and ready for use when the scrapings that come off are beige. Drizzle on some olive oil, spread it out and start cooking!

3.3.4 Managing the fire

Depending on the weather conditions, the cooking plate will reach a temperature of around 300 °C on the inner edge and 200 °C on the outer edge. To reach these temperatures, build a fire using the wood cabin method mentioned earlier in the manual. 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. It takes a lot more wood to keep the cooking plate hot in autumn and winter. If there is a breeze, the cooking plate will be hottest on the side where the wind leaves the OFYR® ClassicPRO+ (i.e. in the direction of the wind). Compensate this by pushing more hot coals to the opposite side.

4. EXTINGUISHING THE FIRE AND REMOVING THE ASHES

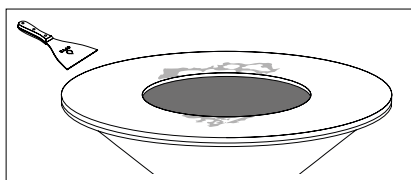
The best way to extinguish the fire is to let it die out on its own. Keep in mind that ashes can stay very hot for a long period of time. Put your ashes in an empty zinc bin and extinguish them with water, before disposing of them in a regular bin.

5. MAINTENANCE TIPS

THE ITEMS MENTIONED BELOW ARE ALSO EXPLAINED THROUGH VIDEOS AVAILABLE AT WWW.OFYR.COM

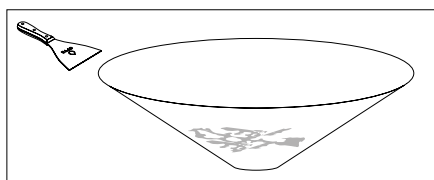
5.1 THE COOKING PLATE

- The cooking plate is made of black steel, which will corrode when oil is not baked into it. If the unit is regularly used, only minor corrosion will occur. When the cooking plate is not used for a longer period, we recommend oiling it every 15-30 days. The climate can also influence the amount of corrosion. Salty, humid air will cause more corrosion than dry air. Use a spray bottle with pan coating to efficiently maintain the cooking plate.
- If you use your OFYR® Classic 120 PRO+ regularly, a layer of carbon residue will build up and make the plate extra smooth and comfortable to use. From time to time, this layer starts flaking off. When this happens, simply scrape off the flakes with the spatula, then rub on new oil. This way, the carbon residue layer will gradually renew itself.



5.2 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 Corten steel units. These chips are easily removed with the spatula. The proper maintenance is explained in the video: "Maintenance of the OFYR Corten Cone".



5.3 THE BASE

- Oil might splash on the base while you are cooking. These splashes cannot be removed from the Corten steel bases. Instead, oil the entire base with a kitchen towel to make the splashes blend in. Keep in mind that this treatment will darken the base. When it rains, slightly greasy water may run off the Corten units, which can leave permanent stains on light-toned stone or wood.

6. DISCLAIMERS

6.1 INSTRUCTIONS/TIPS FOR SAFETY, SETUP, INTENDED USE AND MAINTENANCE

We are not liable for any injuries or damages as a consequence of not following our instructions/tips for safety, setup, intended use and maintenance.

6.1 CORTEN STEEL

Corten steel is a metal with a natural layer of corrosion that protects against rust perforation. The Corten models come with the additional service that the corrosion process has already started by the time they are delivered. Upon delivery, it takes another 6-12 months for the initial corrosion to turn into a fully protective layer.

- i** The unit's colour can change over time as the corrosion process may not yet have fully unfolded. We are not liable for any colour changes.
- i** Any Corten steel parts that are less corroded than others upon delivery are not eligible for replacement. All components will corrode naturally over time due to weather influences. We are not liable for any differences in corrosion between different elements.
- i** While the corrosion is still superficial, the Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin and the surface they rest on. When it rains, corrosive water may also run off these elements, which can permanently stain light-toned stone or wooden surfaces. We are not liable for stains because of corrosion.

7. WARRANTY TERMS PER ELEMENT

A limited lifetime guarantee applies to the material and construction of the OFYR® Classic 120 PRO+ 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.

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

This warranty covers manufacturing defects. It applies to the original buyers or owners of an OFYR® Classic 120 PRO+ provided:

- They purchased their product from OFYR.
- They used and maintained their product according to the instructions in this manual.

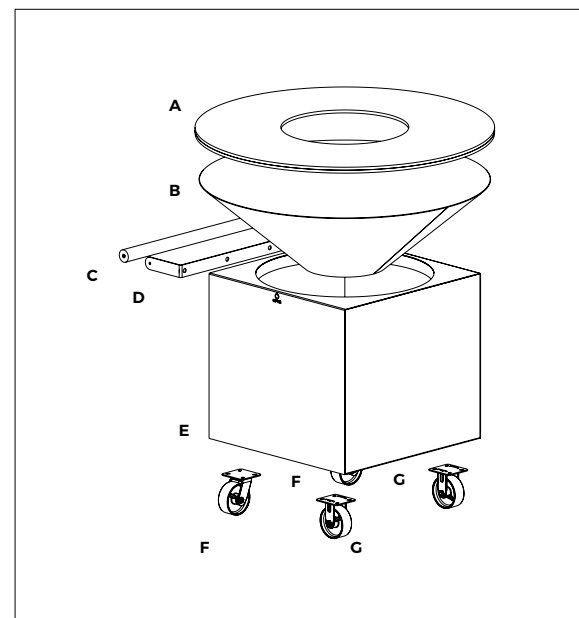


NOT COVERED BY WARRANTY

- 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.

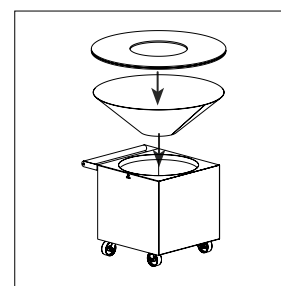
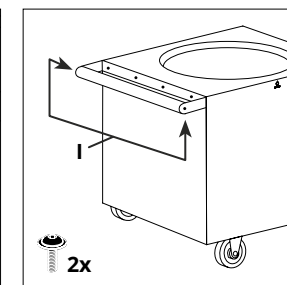
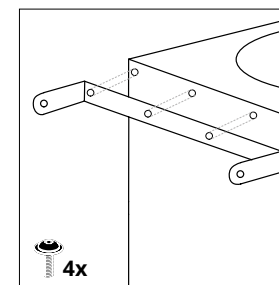
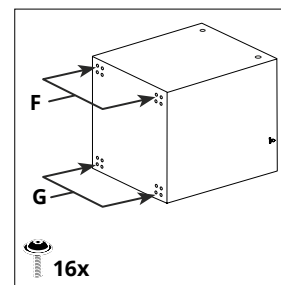
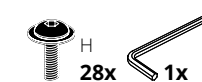
8. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+



ONDERDELENLIJST


- A. OFYR Cooking Plate 120 PRO+
- B. OFYR Cone 120 PRO+
- C. Wooden handle
- D. Holder handle
- E. OFYR Base 120 PRO+
- F. Swivel casters
- G. Rigid casters




INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	3
1.1 OFYR® Classic 120 PRO+	3
1.2 Spezifikationen	3
2. SICHERHEITS- UND AUFBAUHINWEISE	4
3. VERWENDUNG	5
3.1 Brennholzablage	5
3.2 Feuer machen	6
3.3 Erste verwendung	6
3.3.1 Das erste Feuer	6
3.3.2 Welches Speiseöl soll verwendet werden?	7
3.3.3 Für die Erwärmung der Kochplatte benötigte Zeit	7
3.3.4 Entfernung von der Schutzwachsschicht (ungiftig)	7
3.3.5 Umgang mit dem Feuer	7
4. LÖSCHEN DES FEUERS	8
5. WARTUNGSTIPS	8
5.1 Die Kochplatte	8
5.2 Der Kegel	8
5.3 Der Sockel	8
6. HAFTUNGSAUSSCHLUSS	9
6.1 Sicherheits- und aufstellungs-, gebrauch- und wartungsanweisungen/tips	9
6.2 Cortenstahl	9
7. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT	10
8. MONTAGEANLEITUNGEN	11
8.1 OFYR® Classic 120 PRO+	11

SYMBOL EN PICTOGRAMMEN

 **Gefahr!** Gefahr von schweren oder tödlichen Verletzungen oder schweren Produktschäden.

 **Warnung!** Verletzungsgefahr oder Produktschäden.

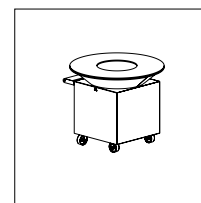
 **Zum Beachten!** Nützliche Informationen.

1. INLEIDING

VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. DIESES HANDBUCH ENTHÄLT ANWEISUNGEN ZUR EINRICHTUNG, GARANTIEBEDINGUNGEN UND ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ÜBER IHR OFYR® CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

Die OFYR® Classic 120 PRO+ ist sowohl für Hobby- als auch für Profiköche eine interessante Option. Mit dem Griff und den Rädern kann die Einheit in allen Außenbereichen einfach bewegt werden. Damit ist die PRO+ ideal für Events oder für den Einsatz in der Profiküche. Die Kochplatte hat einen Durchmesser von 120 cm und bietet damit eine besonders große Kochfläche. Erhältlich in Cortenstahl.



















OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+

1.2 SPEZIFIKATIONEN

Material	Sockel und Trichter	Corten-Stahl
	Platte	Schwarzer Stahl
Abmessungen	Kochfläche	0,88 m ²
	Sockel	75x75x67 cm
	Platte außerhalb	Ø117x1,2 cm
	Platte innerhalb	Ø50x1,2 cm
	Gesamt	117x117x100 cm
Gewicht	Sockel	56 kg
	Trichter	29,5 kg
	Platte	87,5 kg
	Gesamt	173 kg

2. SICHERHEITS- UND AUFBAUHINWEISE

-  Aufgrund des beträchtlichen Gewichts der Einzelteile sollte das Auspacken, Aufbauen und Platzieren des Produkts von mindestens 2 Personen vorgenommen werden.
-  Um Beschädigungen an den Kanten der Stahl-Kochplatte Ihres OFYR® Classic 120 PRO+ zu vermeiden, rollen Sie die Platte nicht zum Transportieren. Als Folge eventueller Beschädigungen kann die Oberseite nicht mehr richtig mit dem Spachtel abgeschabt werden.
-  Auch wenn die Korrosion nur oberflächlich ist, können die Cortenstahl-Elemente orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Standfläche, auf der die stehen, verursachen. Wenn es regnet, kann auch Rostwasser von diesen Elementen ablaufen, was zu dauerhaften Flecken auf hell getönten Stein- oder Holzoberflächen führen kann.
-  Wenn Sie die Kochplatte mit 2 Personen auf den Kegel legen, ist es am sichersten, wenn Sie sie zur Hälfte auflegen und dann von einer Seite über den Kegel ziehen, bis sie einrastet. Wenn die Kochplatte nicht eben auf den Konus passt, sollten Sie sie drehen, bis der Ring auf dem Kegel einrastet. Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen beim Platzieren der Kochplatte. Achten Sie bitte auch darauf, Ihre Kleidung nicht zu verunreinigen, wenn Sie die Cortenstahl-Elemente berühren.
-  Verwenden Sie bei der Montage der einzelnen Teile Ihres OFYR® Classic 120 PRO+ nicht den Griff zum Kippen des Sockels. Der Griff eignet sich erst nach der Montage der Räder zum Ziehen oder Schieben des Gerätes.
-  Stellen Sie Ihren OFYR® Classic 120 PRO+ nur auf eine harte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.
-  Die Räder Ihres OFYR® Classic 120 PRO+ sind nicht mit Bremsen ausgestattet. Wenn die Standfläche nicht komplett eben ist, sollten Keile unter die Räder gelegt werden, um sicher zu sein, dass das Gerät nicht wegrutschen kann.
-  Die Verwendung von reinem Alkohol, Benzin oder anderen chemischen Substanzen beim Anzünden von Feuer ist sehr gefährlich und kann die Lebensmittel auf der Kochplatte beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1806-3 entsprechen.
-  Lassen Sie Ihren OFYR® Classic 120 PRO+ niemals unbeaufsichtigt.
-  Halten Sie Kinder und Haustiere vom OFYR® Classic 120 PRO+ während des Gebrauchs fern sowie nach dem Gebrauch, wenn das Gerät noch warm ist.
-  Verwenden Sie einen OFYR® Classic 120 PRO+ niemals in Innenräumen oder in einem teilweise oder vollständig geschlossenen Raum. Dies führt zu einem Übermaß an gefährlichen Dämpfen, die zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen können.
-  Stellen Sie sicher, dass der Bereich um Ihren OFYR® Classic 120 PRO+ frei von brennbaren Materialien ist.


-  Wenn Sie tropisches Hartholz zum Befeuern Ihres OFYR® Classic 120 PRO+ verwenden, verwenden Sie nur kleinere Mengen zur gleichen Zeit. Die von dieser Holzart erzeugte Wärmemenge ist so groß, dass größere Mengen, die zur gleichen Zeit verwendet werden, zu einer Verformung der Kochplatte führen können.
-  Asche kann über einen langen Zeitraum sehr heiß bleiben. Manchmal sogar für mehrere Tage. Bevor Sie Ihre Asche in einen normalen Abfalleimer entsorgen, geben Sie sie daher immer zuerst in einen leeren Zinkbehälter und geben Sie Wasser darüber, so dass sie vollständig durchnässt ist. Erst dann entsorgen Sie sie in Ihren normalen Abfalleimer
-  Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser.
-  Die Aschewanne kann sich mit Regenwasser füllen. In diesem Fall muss die Aschewanne entleert werden, um eine gefährliche Situation mit sehr heißem Wasser in der Aschewanne zu vermeiden, wenn der OFYR® Classic 120 PRO+ wieder verwendet wird. Auch kann Wasser in den Stauraum unter der Aschewanne tropfen. Wenn die Aschewanne nicht entleert wird, kann bei dem Gerät korrosives Wasser austreten, das auf hellen Stein- oder Holzoberflächen dauerhaft Flecken hinterlassen kann.

3. VERWENDUNG

DIE UNTEN GENANNTEN PUNKTE WERDEN AUCH DURCH VIDEOS AUF WWW.OFYR.COM ERKLÄRT

3.1 BRENNHOLZABLAGE

- Verwenden Sie sehr trockenes Holz mit max. 20% Feuchtigkeit.
- Unser bevorzugtes Holz ist Buchenholz, das zu dicker Holzkohle wird. Eschenholz funktioniert auch gut.
- Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung von tropischem Hartholz, das sehr heiß wird. Wenn zu viel davon verwendet wird, kann sich die Platte verziehen (siehe Abb. 1).
- Auch Holzkohle kann verwendet werden, jedoch vorzugsweise in Kombination mit Brennholz.

-  Mit den OFYR® Handschuhen lässt sich die Masse der Kohlen leicht verschieben, wenn Sie die Wärme anderswohin leiten wollen (siehe Abb. 2).

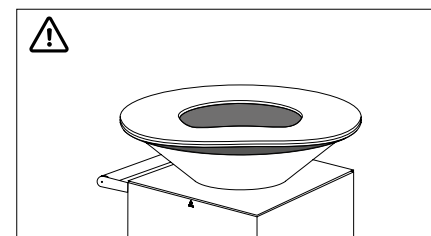


Fig. 1 - Verzogene Grillplatte durch die gleichzeitige Verwendung von zu viel tropischem Hartholz

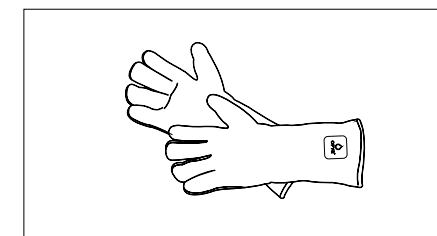


Fig. 2 - OFYR handschoenen

3.2 FEUER MACHEN

Stapeln Sie die Holzstücke paarweise, als ob Sie ein Blockhaus bauen würden (siehe Abb. 3), wobei die Rinde nach außen zeigt, um die Rauchbildung weiter zu verhindern.

- i** Rauchbildung beim Anzünden eines Feuers oder beim Nachlegen von neuem Brennholz kann durch den Einsatz unseres OFYR® Buffadoo (siehe Abb. 4) weitgehend verhindert werden, so dass das neue Holz fast augenblicklich Feuer fängt.
- i** 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.
- i** Für einen Grillabend (4-5 Stunden) benötigen Sie im Durchschnitt etwa zwei OFYR® Holztasche zu je etwa 50 Liter, abhängig von der Außentemperatur und den Wetterbedingungen.

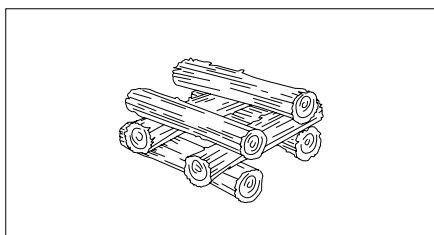


Fig. 3 - Stapeln Sie die Holzstücke paarweise.

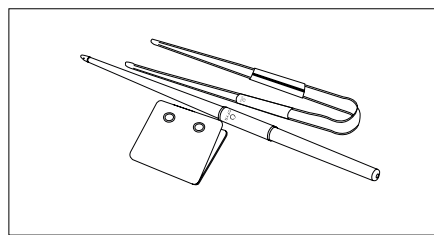


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

3.3 ERSTE VERWENDUNG

3.3.1 Das erste Feuer

Bitte gehen Sie wie oben erwähnt vor, aber es ist wichtig, ein kleineres Feuer für etwa 30 Minuten anzuzünden, damit sich die Kochplatte richtig setzen kann. Bei der Herstellung wurde die Mitte der Kochplatte leicht nach unten gedrückt. Wenn Sie jedoch bei der ersten Verwendung Ihres OFYR® Classic 120 PRO+ ein zu großes Feuer anzünden, kann dies dazu führen, dass sich die Platte bei der späteren Verwendung zu weit nach unten biegt. Es ist sehr wichtig, die Kochplatte mit dem oben beschriebenen Verfahren richtig vorzubereiten. In einigen Fällen kann sich die Kochplatte stattdessen in der Mitte nach oben wölben und dadurch konvex werden (siehe Abb. 5). Dies bedeutet, dass der Stahl falsch beansprucht wird. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an Ihren Händler.

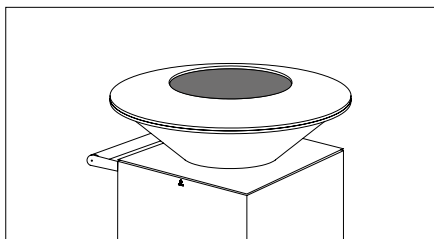


Fig. 5 - Nach oben gewölbte Kochplatte

3.3.2 Welches Speiseöl soll verwendet werden?

Am besten ist es, Pflanzenöl zu verwenden. Wir empfehlen, die ersten 2-3-mal Olivenöl zu verwenden, wenn Sie Ihre OFYR® Classic 120 PRO+ benutzen. Olivenöl hat einen niedrigeren Verbrennungspunkt, was dazu beiträgt, dass die Kochplatte einen schönen braunschwarzen Farbton erhält. Nach den ersten paar Benutzungen können Sie damit beginnen, Ölsorten mit höherem Brennpunkt zu verwenden, wie z.B. Sonnenblumenöl oder Erdnussöl.

3.3.3 Für die Erwärmung der Kochplatte benötigte Zeit

Die Außentemperatur ist ein wichtiger Faktor für die Zeit, die benötigt wird, um die Kochplatte richtig zu erhitzen. Diese Zeit kann von 25-30 Minuten im Frühling und Sommer bis zu 45-60 Minuten im Herbst und Winter reichen. Die Kochplatte ist 12 mm dick, so dass sie ein anständiges Feuer benötigen, um die Platte richtig zu erhitzen.

3.3.4 Entfernung von der Schutzwachsschicht (ungiftig)

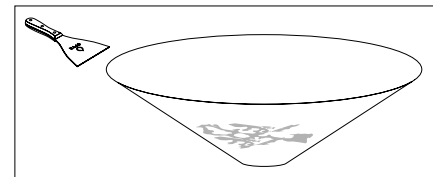
Wenn die Kochplatte gut erhitzt ist, träufeln Sie Olivenöl auf und verteilen Sie es mit einem Küchentuch. Das Olivenöl wird sich mit dem Schutzwachs vermischen und der Schutzwachs lässt sich leicht entfernen. Wenn Olivenöl auf die nicht gut erhitzte Platte gegeben wird, löst sich eine klebrige schwarze Substanz ab, die nicht leicht zu entfernen ist. Tröpfeln Sie 2-3-mal Olivenöl auf die Platte und verreiben Sie es. Schaben Sie dann die Kochplatte mit dem beiliegenden Spatel ab und schieben Sie die Substanz in das Feuer. Wir haben auch einen PRO-Spachtel für den intensiven Gebrauch in einer professionellen Umgebung in unserem Sortiment. Sobald Sie nur noch die beigefarbene Beschichtung abkratzen können, ist die Kochplatte sauber und einsatzbereit. Einfach noch einmal mit Olivenöl beträufeln, verteilen und mit dem Grillen beginnen!

3.3.4 Umgang mit dem Feuer

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. Machen Sie dazu ein Feuer mit der oben erwähnten Holzhütten-Methode. Sobald das Holz Ihres ersten Feuers richtig brennt, verteilen Sie die heiße Masse unter den Rändern der Kochplatte und fügen in der Mitte neues Holz mit der Rinde nach oben hinzu. Wiederholen Sie den Vorgang für die gesamte Dauer, die Sie die Kochplatte warmhalten möchten. Sie werden feststellen, dass im Herbst und Winter viel mehr Holz benötigt wird, um die Kochplatte warm zu halten, als im Frühjahr und Sommer. Wenn eine Brise weht, ist die Kochplatte dort am heißesten, wo der Wind den OFYR® Classic 120 PRO+ verlässt, d.h. in Windrichtung. Sie können dies ausgleichen, indem Sie mehr heiße Kohlen in die entgegengesetzte Richtung drücken.

4. LÖSCHEN DES FEUERS

Der beste Weg ist das Feuer von selbst ausbrennen zu lassen. Asche kann über einen langen Zeitraum sehr heiß bleiben. Manchmal sogar für mehrere Tage. Bevor Sie Ihre Asche in einen normalen Abfalleimer entsorgen, geben Sie sie immer zuerst in einen leeren Zinkbehälter und gießen Sie Wasser darüber, so dass die Asche vollständig durchnässt ist. Erst dann entsorgen Sie sie in Ihren normalen Abfalleimer.

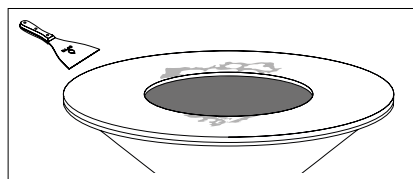


5. WARTUNGSTIPS

DIE UNTEN GENANNTEN PUNKTE WERDEN AUCH DURCH VIDEOS AUF WWW.OFYR.COM ERKLÄRT.

5.1 DIE KOCHPLATTE

- Die Kochplatte besteht aus schwarzem Stahl und wird korrodieren, wenn das Öl nicht richtig eingebrannt wird. Sobald das Öl richtig eingebrannt ist, entsteht nur noch geringe Korrosion. Wenn die Platte für längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir, sie alle 15-30 Tage mit Öl zu behandeln. Das Ausmaß der Korrosion hängt sehr stark vom Klima ab. Salzhaltige, feuchte Luft ist natürlich viel schlechter als trockene Luft. Da die Behandlung einer kalten Kochplatte mit Speiseöl nicht so einfach funktioniert, ist die Verwendung einer Sprühflasche (z.B. Backtrennspray) effizienter.
- Wenn Sie Ihren OFYR® Classic 120 PRO+ viel benutzen, bildet sich auf der Kochplatte eine glatte Patina, wodurch sie besonders glatt und besonders bequem zu benutzen ist. Von Zeit zu Zeit kann sich diese Schicht hier und da ablösen. Wenn Sie an einigen Stellen Absplitterungen feststellen, kratzen Sie die Späne einfach mit dem Spachtel ab und reiben Sie neues Öl auf. Auf diese Weise erneuert sich die Patina nach und nach von selbst.



5.2 DER KEGEL

- Um ein Verstopfen des Kegels zu verhindern, muss die Asche nach jedem Gebrauch entfernt werden.
- Wenn die Asche zu lange im Kegel belassen wird oder wenn sich der OFYR® Classic 120 PRO+ in einem sehr feuchten oder salzhaltigen Umfeld befindet, können sich Stahlspäne sowohl an der Innen- als auch an der Außenseite der Cortenstahl-Kegel bilden. Diese Späne können leicht mit dem Spachtel entfernt werden. Das Video „Wartung des OFYR Corten Kegels“ zeigt deutlich, wie vorzugehen ist.

5.3 DER SOCKEL

- Während des Grillens können sich Ölspritzer auf dem Sockel bilden. Von den Cortenstahl-Sockeln können diese Spritzer nicht entfernt werden. Der gesamte Cortenstahl-Sockel kann jedoch mit einem Küchentuch mit Öl behandelt werden, so dass die Spritzer nicht sichtbar sind. Durch eine solche Behandlung wird der gesamte Sockel dunkler. Wenn es regnet, kann leicht fetthaltiges Wasser von dem Corten-Sockel runterlaufen, das auf hellen Stein- oder Holzoberflächen dauerhafte Flecken hinterlassen kann.

5.4 DIE ASCHEWANNE

- Wenn Ihr OFYR® Classic 120 PRO+ nicht in Gebrauch ist, kann sich die Aschewanne mit Regenwasser füllen. In diesem Fall muss die Aschewanne entleert werden, um eine gefährliche Situation mit sehr heißem Wasser in der Aschewanne zu vermeiden, wenn der OFYR® Classic 120 PRO+ wieder verwendet wird. Auch kann Wasser in den Stauraum unter der Aschewanne tropfen. Wenn die Aschewanne nicht entleert wird, kann korrosives Wasser austreten, das auf hellen Stein- oder Holzoberflächen dauerhaft Flecken hinterlassen kann.

6. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

6.1 SICHERHEITS- UND AUFSTELLUNGS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN/TIPS

Wir sind nicht haftbar für Verletzungen oder Schäden als Folge der Nichtbeachtung unserer Sicherheits- und Aufstellungs-, bestimmungsgemäßen Verwendungs- und Wartungsanweisungen/ Tipps.

6.1 CORTENSTAHL

Das OFYR® Classic 120 PRO+ ist aus Cortenstahl gefertigt: ein Metall mit einer natürlichen Korrosionsschicht, die vor Durchrostung schützt. Das Gerät wird mit dem zusätzlichen Service geliefert, dass der Korrosionsprozess bereits begonnen hat. Nach der Lieferung dauert es weitere 6-12 Monate, bis die anfängliche Korrosion sich in eine vollständig schützende Schicht verwandelt.



Die Farbe der Anlage kann sich im Laufe der Zeit ändern, da der Korrosionsprozess noch nicht vollständig entfaltet ist. Wir haften nicht für eventuelle Farbveränderungen.

i Cortenstahl-Komponenten, die bei der Lieferung weniger korrodiert sind als andere, können nicht ersetzt werden. Alle Komponenten korrodieren im Laufe der Zeit unter Witterungseinfluss auf natürliche Weise. Wir haften nicht für Korrosionsunterschiede zwischen verschiedenen Elementen.

i Während die Korrosion noch oberflächlich ist, können die Cortenstahl-Elemente orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Oberfläche, auf der sie stehen, verursachen. Wenn es regnet, kann auch korrosives Wasser von diesen Elementen ablaufen, was zu dauerhaften Flecken auf hell getönten Stein- oder Holzoberflächen führen kann. Wir haften nicht für Flecken als Folge von Korrosion.

7. 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.

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

Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Sie gilt für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer eines OFYR® Classic 120 PRO+, vorausgesetzt, dass:

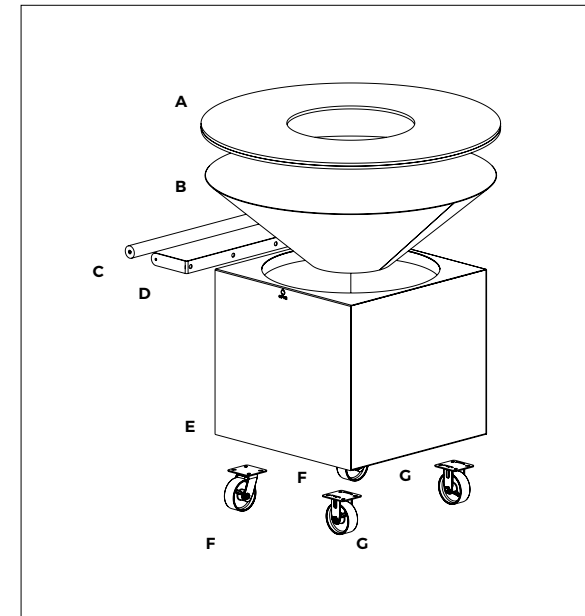
- Sie haben ihr Gerät bei einem autorisierten Händler gekauft.
- Sie haben den OFYR® Classic 120 PRO+ gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zusammengebaut, verwendet und gewartet.

⚠ 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.

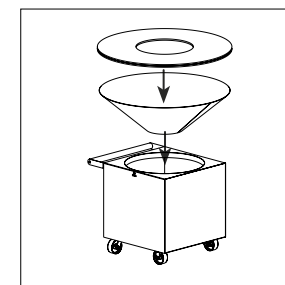
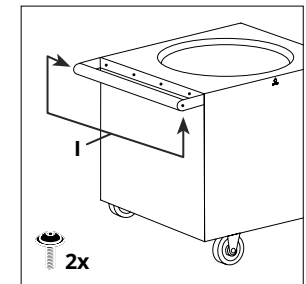
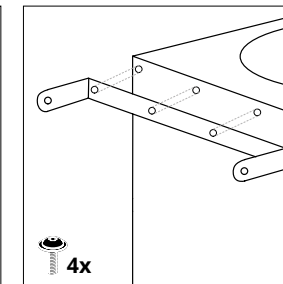
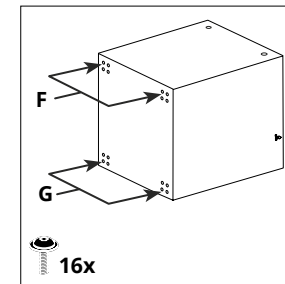
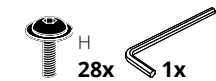
8. MONTAGEANLEITUNGEN

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+



TEILELISTE


- A. OFYR Grillplatte 120 PRO+
- B. OFYR kegel 120 PRO+
- C. Hölzerner Handgriff
- D. Halterungshandgriff
- E. OFYR Sockel 120 PRO+
- F. Lenkrädern
- G. Starren Rädern




SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
1.1 OFYR® Classic 120 PRO+	3
1.2 Spécifications	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION	4
3. UTILISATION	5
3.1 Bois de chauffage	5
3.2 Allumer un feu	6
3.3 Première utilisation	6
3.3.1 Premier allumage	6
3.3.2 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?	7
3.3.3 Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson	7
3.3.4 Élimination des résidus de l'huile d'origine sur la plaque de cuisson	7
3.3.5 Gestion du feu	7
4. EXTINCTION DU FEU	8
5. CONSEILS D'ENTRETIEN	8
5.1 La plaque de cuisson	8
5.2 La vasque	8
5.3 Le socle	8
5.4 Le bac à cendres	9
6. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	9
6.1 Conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien	9
6.2 Acier corten	9
7. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	10
8. INSTRUCTIONS DE MONTAGE	11
8.1 OFYR® Classic 120 PRO+	11

SYMBOLES ET ICÔNES

 **Danger !** Risque de blessures graves ou mortelles, ou d'endommagement sévère du produit.

 **Avertissement !** Risque de blessures ou d'endommagement du produit.

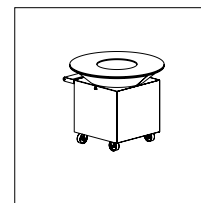
 **Avis !** Informations utiles.

1. INTRODUCTION

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. CE MANUEL CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, LES CONDITIONS DE GARANTIE AINSI QUE DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE OFYR® CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

L'unité de cuisson OFYR® PRO+ est une option intéressante pour les chefs amateurs et professionnels. Grâce à sa poignée et à ses roues, l'unité est facile à déplacer dans tout espace extérieur. La plaque de cuisson a un diamètre de 120 cm, offrant une surface de cuisson extra-large. Disponible en acier Corten.















OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+


1.2 SPÉCIFICATIONS

Matériau	Socle et Vasque	Acier corten
	Plaque de cuisson	Acier noir
Dimensions	Zone de cuisson	0,88 m ²
	Socle	75x75x67 cm
	plaque de cuisson extérieure	Ø117x1,2 cm
	plaque de cuisson à l'intérieur	Ø50x1,2 cm
	Total	117x117x100 cm
Poids	Socle	56 kg
	Vasque	29,5 kg
	Plaque de cuisson	87,5 kg
	Total	173 kg


2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION

-  En raison du poids considérable des éléments, le déballage et l'installation produit doit être effectué par au moins 2 personnes.
-  Pour éviter la formation d'éclats sur les bords de la plaque de cuisson en acier de votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+, ne la faites pas rouler pour la transporter. Les éclats entraînent l'impossibilité de gratter convenablement la surface à l'aide de la spatule.
-  Tant que la corrosion reste superficielle, les éléments en acier Corten peuvent provoquer des taches sur les vêtements, la peau et la surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également ruisseler de ces éléments, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.
-  Lors de l'installation de la plaque de cuisson sur la vasque par 2 personnes, la manière la plus sûre est de la placer à moitié et de la tirer délicatement d'un côté sur la vasque jusqu'à ce qu'elle se mette correctement en place. Si la plaque de cuisson ne s'adapte pas correctement sur la vasque, faites-la tourner jusqu'à ce que l'anneau soit parfaitement en place. Nous recommandons l'usage de gants lors de l'installation de la plaque de cuisson. Veillez également à ne pas tacher vos vêtements en touchant les éléments en acier Corten.
-  Lorsque vous assemblez les différentes parties de votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+, n'utilisez pas la poignée pour faire basculer le socle. La poignée a été conçue uniquement pour tirer ou pousser l'appareil une fois que ses roues ont été montées.
-  Placez votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ sur une surface dure, à niveau, résistante à la chaleur et stable.
-  Les roues de votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ ne sont pas équipées de freins. Si la surface n'est pas entièrement à niveau, il convient de placer des cales sous les roues pour éviter que l'unité de cuisson ne bouge.
-  L'utilisation d'alcool pur, d'essence ou de toute autre substance chimique pour allumer le feu est extrêmement dangereuse et peut affecter la nourriture posée sur la plaque de cuisson. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
-  Ne laissez jamais votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ sans surveillance pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'unité de cuisson pendant l'utilisation et après usage lorsqu'elle est encore chaude.
-  N'utilisez jamais l'unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou entièrement fermé. Ceci entraînerait un excès de fumées nocives susceptibles de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.
-  Assurez-vous que la zone autour de l'unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ est exempte de matériaux inflammables.

 Si vous utilisez du bois tropical pour chauffer votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+, n'en mettez qu'une petite quantité à la fois. Le niveau de chaleur généré par ce type de bois est tel qu'une grande quantité simultanée entraînerait la déformation de la plaque de cuisson.

 Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Parfois même pendant plusieurs jours. Dès lors, avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, déposez-les toujours dans un seau en zinc et arrosez-les d'eau de façon qu'elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale.

 N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.


 Si votre unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ n'est pas utilisée et, le bac à cendres peut se remplir d'eau de pluie. Dans ce cas, le bac à cendres doit être vidé afin d'éviter une situation très dangereuse où de l'eau très chaude se trouverait dans le bac lors de l'utilisation suivante de l'unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+. En outre, l'eau peut couler dans l'espace de stockage sous le bac à cendres. Pour l'unité de cuisson en acier Corten, si le bac à cendres n'est pas vidé, l'eau corrosive peut s'écouler, ce qui entraînerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claires ou en bois.

3. UTILISATION

LES ÉLÉMENTS MENTIONNÉS CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT EXPLIQUÉS AU MOYEN DE VIDÉOS SUR LE SITE WWW.OFYR.COM

3.1 BOIS DE CHAUFFAGE

- Utilisez du bois bien sec avec un maximum de 20 % d'humidité.
- Nous recommandons le bois de hêtre qui se transforme en charbon épais. Le bois de frêne est également une bonne option.
- Faites très attention si vous utilisez du bois tropical, car il peut dégager énormément de chaleur. Si vous en utilisez de trop, la plaque peut se déformer (voir Figure 1).
- Le charbon peut également être utilisé, mais préférablement avec du bois de chauffage.

 Les gants OFYR® permettent de déplacer facilement les braises afin de diriger la chaleur vers un autre endroit au sein de la vasque (voir Figure 2).

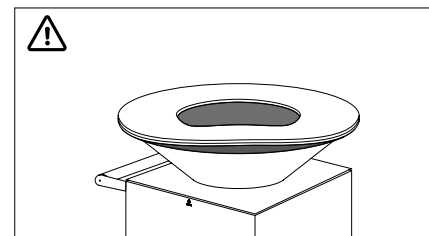


Fig. 1 - Plaque de cuisson déformée en raison d'une trop grande quantité de bois tropical utilisée à la fois

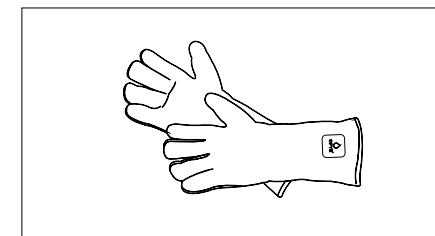


Fig. 2 - OFYR Gants

3.2 ALLUMER UN FEU

Empilez les morceaux de bois deux par deux, comme si vous construisiez une cabane en bois (voir Figure 3), avec l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée.

- i** La formation de fumée lors de l'allumage d'un feu ou de l'ajout de bois peut être évitée en grande partie grâce à l'utilisation de notre soufflet à bouche OFYR® Buffadoo (voir Figure 4), permettant d'insuffler de l'air et de stimuler les flammes quasiment dès l'allumage.
- i** La taille idéale des bûches est d'environ 10 x 30 cm. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux plus grands. Ceux-ci ont en effet tendance à prendre feu rapidement, mais ne brûlent généralement pas correctement en raison de l'absence d'oxygène dans la vasque.
- i** Pour une soirée de cuisson (de 4 à 5 heures), il vous faudra environ deux sacs à bois OFYR® de 50 litres chacun en fonction de la température extérieure et des conditions météorologiques.

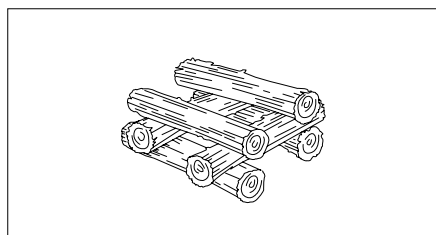


Fig. 3 - Empilez les bûches de bois deux par deux.

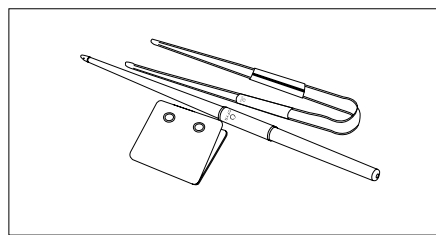


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

3.3 PREMIÈRE UTILISATION

3.3.1 Premier allumage

Veillez procéder en suivant les instructions ci-dessus. Il est toutefois important d'allumer un petit feu d'environ 30 minutes afin de permettre l'installation correcte de la plaque de cuisson. Lors de la fabrication, le milieu de la plaque de cuisson a été doucement pressé. Lorsque la plaque de cuisson sera chaude, elle se pliera un peu plus. Donc, si vous allumez un feu trop grand lors du premier allumage de votre unité de cuisson OFYR®, la plaque de cuisson pourrait se plier de trop. Il est essentiel de préparer la plaque de cuisson correctement en suivant la procédure ci-dessous. Dans certains cas, la plaque de cuisson peut gonfler en son milieu et donc devenir convexe (voir Figure 5). Cela signifierait que l'acier n'a pas été correctement pressé. Si cela se produit, contactez votre revendeur.

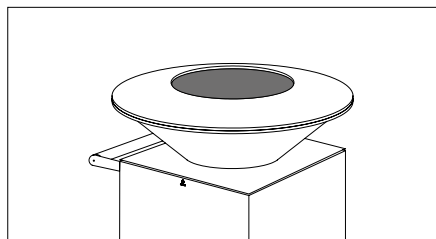


Fig. 5 - Plaque de cuisson convexe

3.3.2 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?

Nous recommandons l'utilisation d'une huile végétale. Nous recommandons l'huile d'olive lors des 2 ou 3 premières utilisations de l'unité de cuisson OFYR®. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permettra à la plaque de cuisson d'obtenir une jolie teinte brun-noir. Après quelques utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles ayant un point de combustion plus élevé, telles que l'huile de tournesol ou d'arachide.

3.3.3 Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson

La température extérieure est un facteur important pour le temps nécessaire à la chauffe correcte de la plaque de cuisson. Cela peut prendre 25 à 30 minutes au printemps et en été, et 45 à 60 minutes en automne et en hiver. La plaque de cuisson a une épaisseur de 12 mm. Il lui faut donc un feu minimum pour chauffer correctement.

3.3.4 Élimination des résidus de l'huile d'origine sur la plaque de cuisson

Une fois que la plaque de cuisson est bien chaude, versez un flacon d'huile d'olive et étalez-la à l'aide d'un linge de cuisine. L'huile d'olive se mélangera à l'huile de fabrication, ce qui facilitera l'élimination des résidus d'huile. Si l'huile d'olive est appliquée avant que la plaque ne soit bien chaude, il en résultera une substance collante noirâtre difficile à enlever. Versez un flacon d'huile d'olive 2 ou 3 fois. Grattez ensuite la plaque de cuisson à l'aide de la spatule fournie et poussez les résidus vers le feu. Notre gamme de produits comprend également une spatule PRO pour un usage intensif dans un environnement professionnel. Lorsque tout ce que vous parvenez à gratter sont des résidus de couleur beige, la plaque de cuisson est propre et prête à être utilisée. Versez simplement encore un peu d'huile d'olive, étalez-la et commencez à cuisiner !

3.3.4 Gestion du feu

En fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, la plaque de cuisson peut atteindre une température d'environ 300 °C vers le bord intérieur et 200 °C vers le bord extérieur. Pour y parvenir, allumez un feu selon la méthode de la cabane en bois expliquée ci-dessus. Une fois que votre feu a bien pris, étalez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez une nouvelle bûche au milieu, écorce vers le haut. Répétez le processus pendant tout le temps où vous voulez garder la plaque de cuisson chaude. Vous constaterez qu'il faut beaucoup plus de bois pour garder la plaque de cuisson chaude en automne et en hiver par rapport au printemps et à l'été. En cas de vent, la plaque de cuisson sera plus chaude là où le vent quitte l'unité de cuisson OFYR®, c'est-à-dire dans la direction du vent. Vous pouvez compenser cela en poussant les braises chaudes dans la direction opposée.

4. EXTINCTION DU FEU

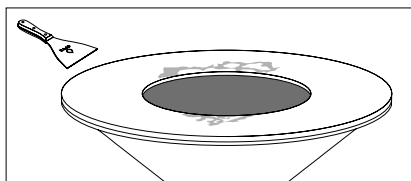
La meilleure façon d'éteindre le feu est de laisser le feu s'éteindre lui-même. Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Parfois même pendant plusieurs jours. Dès lors, avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, déposez-les toujours dans un seau en zinc et arrosez-les d'eau de façon qu'elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale.

5. CONSEILS D'ENTRETIEN

LES ÉLÉMENTS MENTIONNÉS CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT EXPLIQUÉS AU MOYEN DE VIDÉOS SUR LE SITE WWW.OFYR.COM.

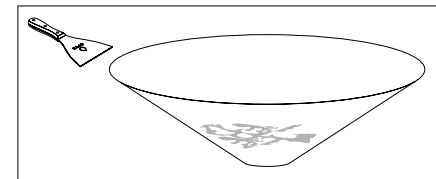
5.1 LA PLAQUE DE CUISSON

- La plaque de cuisson est fabriquée en acier noir et peut rouiller si elle n'est pas correctement « culottée ». Une fois qu'elle a bien été culottée à l'aide d'huile, seule une corrosion mineure se développera. Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant une longue période, nous recommandons de la traiter avec de l'huile d'origine végétale tous les 15 à 30 jours. La corrosion dépend principalement du climat. Il est évident qu'un air salin et humide est plus nuisible pour la plaque qu'un air sec. Comme il n'est pas facile de traiter une plaque de cuisson froide avec de l'huile de cuisson, nous recommandons d'utiliser un spray de cuisson.
- Si vous utilisez souvent votre unité de cuisson OFYR®, une couche lisse de résidus de carbone s'accumulera sur la plaque de cuisson, ce qui la rendra ultra lisse et très facile à utiliser. De temps en temps, cette couche peut s'enlever ici et là. Lorsque vous remarquez qu'elle s'écaille par endroits, grattez simplement les éclats à l'aide de la spatule et appliquez à nouveau de l'huile. Ainsi, la couche de résidus de carbone se renouvellera d'elle-même petit à petit.



5.2 LA VASQUE

- Pour éviter que la vasque ne soit obstruée, il convient de retirer les cendres après chaque utilisation.
- Si des cendres mouillées restent trop longtemps dans la vasque ou si l'unité de cuisson OFYR se trouve dans une région très humide ou salée, de la rouille peut se former à l'intérieur et à l'extérieur de la vasque. Cette rouille peut facilement être enlevée à l'aide de la spatule. La vidéo « Entretien de la plaque de cuisson OFYR Corten » vous montre clairement comment procéder.



5.3 LE SOCLE

- Lors de la cuisson, le socle peut être éclaboussé d'huile. Sur les socles en acier Corten, ces éclaboussures ne peuvent pas être retirées. Toutefois, l'intégralité du socle en acier Corten peut être traitée avec de l'huile et un linge de cuisine, rendant ainsi les éclaboussures invisibles. Ce traitement rendra le socle plus foncé. En cas de pluie, de l'eau légèrement grasse peut s'écouler du socle en acier Corten, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.

6. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

6.1 CONSEILS/INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, D'INSTALLATION, D'USAGE CONFORME ET D'ENTRETIEN

Nous ne sommes pas responsables des blessures ou des dommages résultant du non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien.

6.1 ACIER CORTEN

Les unités de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ sont fabriquées en acier Corten, un acier avec une corrosion superficielle provoquée, qui offre une grande protection contre la corrosion. Lors de la livraison des unités de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ en acier Corten, le processus de corrosion a déjà démarré. Il faudra entre 6 et 12 mois pour que la corrosion initiale devienne une couche de protection complète.

- i** La couleur de l'unité peut varier avec le temps étant donné que le processus de corrosion peut ne pas encore être terminé. Nous ne sommes pas responsables du changement de couleur.
- i** Tous les éléments en acier Corten qui sont moins corrodés que les autres à la livraison ne peuvent pas prétendre au remplacement. Tous les composants se corroderont naturellement avec le temps et l'influence des éléments extérieurs. Nous ne sommes pas responsables des différences de corrosion entre les différents éléments.
- i** Tant que la corrosion est superficielle, les éléments en acier Corten peuvent entraîner des taches orange sur les vêtements, sur la peau et toute surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois. Nous ne sommes pas responsables des taches résultant de la corrosion.

7. 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® Classic 120 PRO+ pour les acheteurs ou les propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé et enregistré leur garantie de la manière requise via l'OFYR Club à l'adresse www.ofyr.club.

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

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine des unités de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ à condition que :

- Ils aient acheté le produit auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur unité de cuisson OFYR® Classic 120 PRO+ conformément aux instructions reprises dans ce manuel.

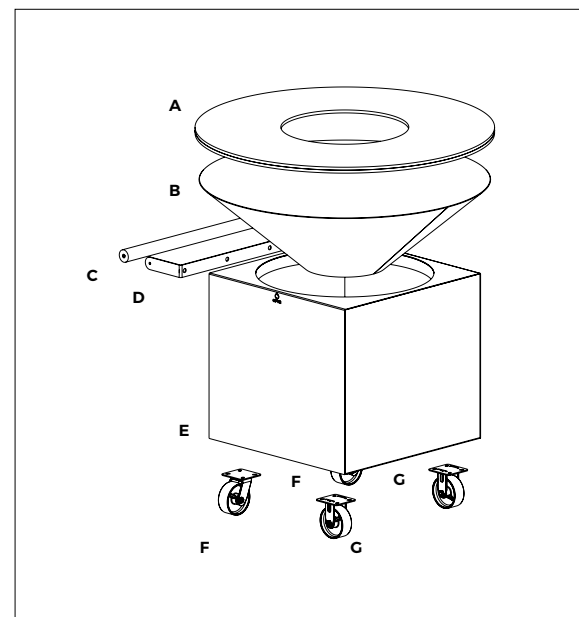
NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Usure, corrosion, déformation et décoloration des parties exposées au feu.
- Corrosion et décoloration causées par des facteurs externes.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication.
- Dommages causés par le non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'utilisation et d'entretien.



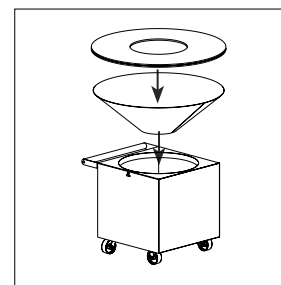
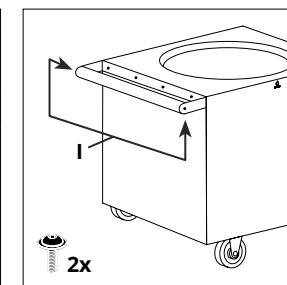
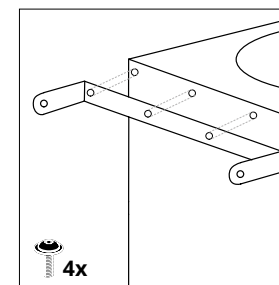
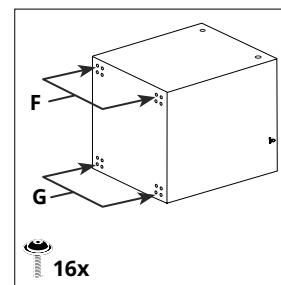
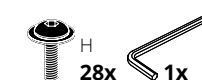
8. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+



LISTE DES ÉLÉMENTS




- A. Plaque de cuisson OFYR 120 PRO+
- B. Vasque OFYR 120 PRO+
- C. Poignée en bois
- D. Poignée de support
- E. Socle OFYR 120 PRO+
- F. Roues pivotantes
- G. Roues fixes



INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	3
1.1 OFYR® Classic 120 PRO+	3
1.2 Specificaties	3
2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	4
3. GEBRUIK	5
3.1 Brandhout	5
3.2 Vuur maken	6
3.3 Eerste gebruik	6
3.3.1 Eerste vuur	6
3.3.2 Welke bakolie gebruiken	7
3.3.3 Benodigde tijd om de kookplaat op te warmen	7
3.4.4 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen	7
3.4.5 Het vuur onder controle houden	7
4. HET VUUR BLUSSEN EN DE AS VERWIJDEREN	8
5. ONDERHOUDSTIPS	8
5.1 De kookplaat	8
5.2 De kegel	8
5.3 De sokkel	8
5.4 De asbak	9
6. DISCLAIMERS	9
6.1 Veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvorschriften/tips	9
6.2 Cortenstaal	9
7. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL	10
8. MONTAGE INSTRUCTIES	11
8.1 OFYR® Classic 120 PRO+	11

SYMBOLLEN EN PICTOGRAMMEN

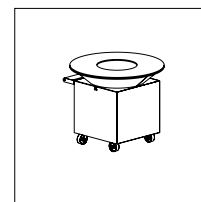
-  **Gevaar!** Risico op ernstig of dodelijk letsel of ernstige schade aan het product.
-  **Waarschuwing!** Risico op letsel of schade aan het product.
-  **Opmerking!** Nuttige informatie.

1. INLEIDING

BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR® PRODUCT. DEZE HANDLEIDING BEVAT DE INSTALLATIE INSTRUCTIES, DE GARANTIEVOORWAARDEN EN BIJKOMENDE INFORMATIE OVER UW OFYR® CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

De OFYR® Classic 120 PRO+ is het perfecte kooktoestel voor zowel amateurs als professionele chefs. Deze toestellen hebben een praktische handgreep en een set wielen, waardoor ze gemakkelijk in de buitenruimte kunnen worden verplaatst. De tooltray wordt aan de zijkant bevestigd en is handig voor het opbergen van kookgerei. De kookplaat heeft een diameter van 120 cm, waardoor een extra groot kookoppervlak ontstaat. Verkrijgbaar in Cortenstaal.















OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+

1.2 SPECIFICATIES

Materiaal	Sokkel en kegel	Cortenstaal
	Kookplaat	Zwart staal
Afmeting	Kookoppervlakte	0,88 m²
	Sokkel	75x75x67 cm
	Kookplaat buiten	Ø117x1,2 cm
	Kookplaat binnen	Ø50x1,2 cm
	Totaal	117x117x100 cm
Gewicht	Sokkel	56 kg
	Kegel	29,5 kg
	Kookplaat	87,5 kg
	Totaal	173 kg

2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

-  Gezien het aanzienlijke gewicht van de onderdelen, dient het uitpakken en de installatie van het product door ten minste 2 personen te gebeuren.
-  Om bramen aan de randen van de stalen kookplaat van uw OFYR® Classic 120 PRO+ te voorkomen, is het aangeraden om de kookplaat tijdens het transport niet te rollen. In geval van bramen is het niet meer mogelijk om de bovenkant schoon te schrapen met een spatel.
-  Omdat de corrosie nog steeds oppervlakkig is, kunnen de onderdelen in Cortenstaal oranje vlekken veroorzaken op kleding, huid en het oppervlak waarop ze staan. Bij regen kan er ook roestwater van deze onderdelen aflopen, en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.
-  De veiligste manier om de kookplaat op de kegel te plaatsen is met 2 personen. Plaats deze halverwege, om hem vervolgens van de andere kant over de kegel te trekken totdat hij op zijn plaats klikt. Als de kookplaat niet recht op de kegel past, kun u hem draaien totdat de ring over de kegel valt. We raden het gebruik van handschoenen aan bij het plaatsen van de kookplaat. Zorg er ook voor dat u geen vlekken maakt op uw kleding wanneer u de onderdelen in Cortenstaal aanraakt.
-  Maak geen gebruik van het handvat om de sokkel te kantelen bij het plaatsen van de onderdelen van uw OFYR® Classic 120 PRO+. Het handvat is alleen geschikt om het toestel te trekken of te duwen nadat de wielen zijn gemonteerd.
-  De OFYR® Classic 120 PRO+ dient uitsluitend op een hard, waterpas, hittebestendig en stabiel oppervlak geplaatst te worden.
-  De wielen van uw OFYR® Classic 120 PRO+ zijn niet uitgerust met remmen. Als het oppervlak niet volledig waterpas is, dienen er wiggen onder de wielen te worden geplaatst om er zeker van te zijn dat het toestel niet kan bewegen.
-  Het gebruik van pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen bij het aansteken van het vuur is zeer gevaarlijk en kan het voedsel op de kookplaat aantasten. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1806-3.
-  Laat uw OFYR® Classic 120 PRO+ tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
-  Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de OFYR® Classic 120 PRO+ tijdens gebruik en na gebruik wanneer het toestel nog warm is.
-  Gebruik de OFYR® Classic 120 PRO+ nooit binnenshuis of in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte. Dit kan een teveel aan gevaarlijke dampen genereren die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
-  Zorg ervoor dat er in de buurt van uw OFYR® Classic 120 PRO+ geen brandbare materialen zijn.

-  Indien u tropisch hardhout gebruikt bij het opwarmen van uw OFYR® Classic 120 PRO+, is het raadzaam om kleine hoeveelheden tegelijkertijd te gebruiken. De hoeveelheid warmte die door deze houtsoort wordt opgewekt is zodanig, dat bij een grotere hoeveelheid tegelijkertijd de kookplaat gaat vervormen.
-  De as kan lange tijd erg heet blijven. Soms zelfs meerdere dagen. Voordat u de as in een gewone vuilnisbak doet, dient u deze eerst in een lege zinkbak te doen en er water overheen te gooien zodat de as helemaal nat is. Gooi de as pas nadien in een gewone vuilnisbak.
-  Gebruik nooit water om het vuur te blussen.
-  De asbak kan zich vullen met regenwater. Als dat gebeurt, moet de asbak worden leeggemaakt om gevaarlijke situaties met zeer heet water in de asbak te voorkomen wanneer de OFYR® Classic 120 PRO+ opnieuw wordt gebruikt. Ook kan er water doorsijpelen naar de opslagruimte onder de asbak. Als de asbak niet wordt leeggemaakt, kan er roestwater naar buiten sijpelen en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

3. GEBRUIK

DE ONDERSTAANDE PUNTEN WORDEN OOK UITGELEGD IN VIDEO'S OP WWW.OFYR.COM

3.1 BRANDHOUT

- Gebruik zeer droog hout met max. 20% vochtigheid.
- Onze voorkeur gaat uit naar beukenhout dat dikke houtskool wordt. Essenhout werkt ook goed.
- Wees voorzichtig met het gebruik van tropisch hardhout. Dit hout wordt erg heet en bij een grote hoeveelheid van dit hout, kan de kookplaat vervormen (zie Fig. 1).
- U kunt ook gebruik maken van houtskool, maar bij voorkeur enkel in combinatie met brandhout.



Met de OFYR® Handschoenen kunt u de massa kolen gemakkelijk verplaatsen, als u de warmte ergens anders naartoe wilt leiden (zie Fig. 2).

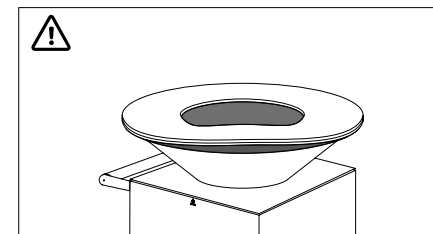


Fig. 1 - Vervormde plaat door het gebruik van te veel tropisch hardhout tegelijkertijd.

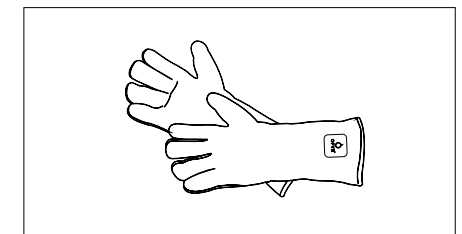


Fig. 2 - OFYR handschoenen

3.2 VUUR MAKEN

Stapel de blokken hout twee op twee, alsof u een blokhut bouwt (zie Fig. 3), met de schorskant naar buiten gericht om rookvorming te voorkomen.

i U kunt rookvorming bij het aansteken van het vuur of bij het toevoegen van nieuw brandhout grotendeels voorkomen door gebruik te maken van de OFYR® Buffadoo blaaspijp (zie Fig. 4), waardoor het nieuwe hout vrijwel onmiddellijk vuur vat.

i Het ideale formaat 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.

i Voor een avondje koken (4 tot 5 uur) heeft u gemiddeld twee OFYR® houttassen van elk ongeveer 50 liter nodig, afhankelijk van de buitentemperatuur en de weersomstandigheden.

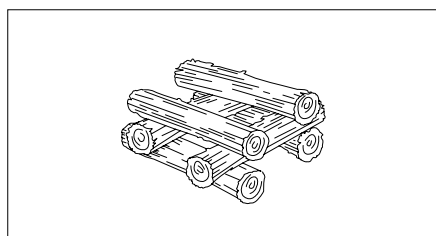


Fig. 3 - Stapel de houtblokken twee op twee.

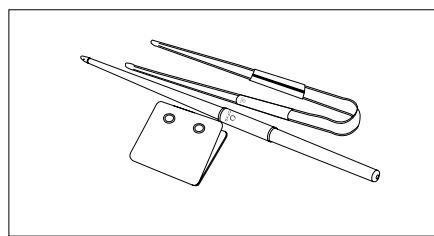


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

3.3 EERSTE GEBRUIK

3.3.1 Eerste vuur

Volg de houtstapel-methode zoals eerder besproken. Voor het eerste vuur is het belangrijk om een kleiner vuur aan te maken gedurende ongeveer 30 minuten, zodat de kookplaat zich goed kan zetten. Tijdens de fabricage werd het midden van de kookplaat licht ingedrukt. Bij het opwarmen van de kookplaat, zal deze verder naar beneden buigen. Indien bij het eerste gebruik van de OFYR® Kooktoestel het vuur te groot is, kan dit ervoor zorgen dat de kookplaat bij later gebruik te ver naar beneden buigt. Het is erg belangrijk om de kookplaat goed voor te bereiden volgens de hierboven beschreven procedure. In sommige gevallen kan de kookplaat in het midden naar boven buigen en daardoor convex worden (zie Fig. 5) Dit betekent dat het staal een verkeerde spanning heeft. Indien dit het geval is, neem dan contact op met uw dealer.

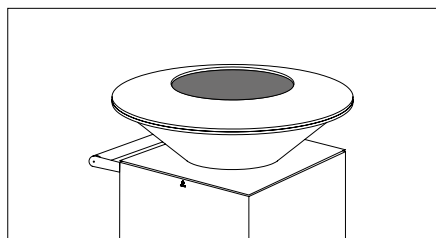


Fig. 5 - Naar boven gebogen kookplaat

3.3.2 Welke bakolie gebruiken

Gebruik bij voorkeur plantaardige olie. We raden u aan olijfolie te gebruiken bij de eerste 2 à 3 keer dat u uw nieuwe kooktoestel gebruikt. Olijfolie heeft een lager verbrandingspunt, waardoor de kookplaat een mooie bruinzwarte tint krijgt. Na de eerste paar toepassingen kunt u oliën met een hoger verbrandingspunt gebruiken, zoals zonnebloemolie of arachideolie.

3.3.3 Benodigde tijd om de kookplaat op te warmen

De buitentemperatuur speelt een belangrijke rol bij de tijd die nodig is om de kookplaat goed op te warmen. Deze tijd kan variëren tussen 25 en 30 minuten in de lente en zomer tot 45 à 60 minuten in de herfst en winter. De kookplaat heeft een dikte van 12 mm en vergt dus behoorlijk wat vuur om deze goed op te warmen.

3.3.4 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen

Zodra de kookplaat echt goed is opgewarmd, besprenkelt u hem met olijfolie. Gebruik een theedoek om de olie over de gehele plaat in te wrijven. De olijfolie vermengt zich met de fabrieksolie, waardoor het gemakkelijker is om deze te verwijderen. Als u olijfolie op de plaat giet terwijl deze nog niet goed is opgewarmd, komt er een kleverige zwarte stof vrij die niet gemakkelijk te verwijderen is. Herhaal dit proces 2 tot 3 keer. Schraap vervolgens de kookplaat met de bijgevoegde spatel schoon en duw het schraapsel in het vuur. Zodra alleen nog beige schraapsel van de kookplaat komt, is het toestel klaar om gebruikt te worden. Besprenkel de plaat nog een keer met olijfolie, wrijf deze uit en begin met koken!

3.3.4 Het vuur onder controle houden

Afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur kan de kookplaat een temperatuur bereiken van ongeveer 300 °C aan de binnenrand en ongeveer 200 °C aan de buitenrand. Om deze temperaturen te bereiken, dient u een vuur op te bouwen volgens de bovengenoemde blokhutmethode. Zodra het hout van uw eerste 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 schorskant naar boven. Herhaal het proces zolang u de kookplaat warm wilt houden. U zult merken dat u in de herfst en winter veel meer hout nodig hebt om de kookplaat warm te houden dan in de lente en zomer. Als het waait, is de kookplaat het heetst waar de wind de OFYR® Cooking Unit verlaat, dus in de richting van de wind. U kunt dit compenseren door meer hete kolen onder de rand in de tegenovergestelde richting te duwen.



4. HET VUUR BLUSSEN EN DE AS VERWIJDEREN

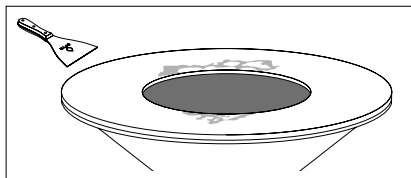
Het verdient de voorkeur om het vuur zelf uit te laten gaan. De as kan lange tijd erg heet blijven. Soms zelfs meerdere dagen. Voordat u de as in een gewone vuilnisbak doet, dient u deze eerst in een lege zinkbak te doen en er water overheen te gooien zodat de as helemaal nat is. Gooi de as pas nadien in een gewone vuilnisbak.

5. ONDERHOUDSTIPS

DE ONDERSTAANDE PUNTEN WORDEN OOK UITGELEGD IN VIDEO'S OP WWW.OFYR.COM

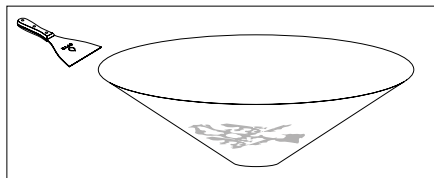
5.1 DE KOOKPLAAT

- De kookplaat is gemaakt van zwart staal en zal roesten wanneer de olie niet voldoende ingebrand wordt. Zodra de olie goed is ingebrand, zal er slechts geringe corrosie ontstaan. Wanneer de kookplaat voor lange tijd niet wordt gebruikt, raden we aan deze om de 15 tot 30 dagen met olie te behandelen. De hoeveelheid corrosie is sterk afhankelijk van het klimaat. Zoute, vochtige lucht heeft natuurlijk meer invloed dan droge lucht. Het is niet aangeraden om een koude kookplaat te behandelen met bakolie. Gebruik in de plaats een spuitbus met paninvetter.
- Als u uw OFYR® Cooking Unit veelvuldig gebruikt, zal er een gladde koolstoflaag op de kookplaat ontstaan, waardoor deze extra glad en extra comfortabel wordt. Het is mogelijk dat deze laag hier en daar barst. Als dit gebeurt, kunt u de schilfers er eenvoudig afschrappen met de hulp van een spatel en wrijft u er opnieuw olie op. Op deze manier zal de koolstoflaag zich geleidelijk vernieuwen.



5.2 DE KEGEL

- Om te voorkomen dat de kegel verstopt raakt, dient u de assen na elk gebruik te verwijderen.
- Als de vochtige as te lang in de kegel blijft of als de OFYR Cooking Unit zich in een zeer natte of zoute omgeving bevindt, kunnen er zowel aan de binnenkant als aan buitenkant van de kegel in het Cortenstaal staalschilfers ontstaan. Deze schilfers kunnen gemakkelijk verwijderd worden met de hulp van de spatel. De video 'Onderhoud van de OFYR Corten Kegel' laat duidelijk zien hoe dit gedaan moet worden.



5.3 DE SOKKEL

- Tijdens het koken kunnen er oliespatters op de sokkel terecht komen. Deze kunnen niet verwijderd worden van de Cortenstalen sokkels. U kunt echter wel de gehele sokkel met olie en een theedoek behandelen, waardoor de spatters onzichtbaar worden. Een dergelijke behandeling maakt de hele sokkel donkerder. Als het regent, kan er licht vettig water van de sokkel lopen, wat permanente vlekken kan veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

6. DISCLAIMERS

6.1 VEILIGHEIDS-, INSTALLATIE-, GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN/TIPS

Wij zijn niet aansprakelijk voor enig letsel of schade als gevolg van het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften/tips.

6.1 CORTENSTAAL

De OFYR® Classic 120 PRO+ is gemaakt van Cortenstaal: een metaal met een natuurlijke corrosielaag die beschermt tegen roestperforatie. De OFYR® Classic 120 PRO+ wordt zo geleverd dat het corrosieproces al begonnen is. Na levering duurt het nog 6 tot 12 maanden voordat de oorspronkelijke corrosie omgezet wordt in een volledig beschermende laag.

- i** De kleur van het toestel kan in de loop van de tijd wijzigen omdat het corrosieproces mogelijk nog niet volledig is afgelopen. Wij zijn niet aansprakelijk voor dergelijke verkleuring.
- i** Onderdelen in Cortenstaal die bij levering minder gecorrodeerd zijn dan andere, komen niet in aanmerking voor vervanging. Alle onderdelen zullen na verloop van tijd op natuurlijke wijze corroderen onder invloed van het weer. Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele verschillen in corrosie tussen de verschillende onderdelen.
- i** Hoewel de corrosie oppervlakkig is, kunnen de onderdelen in Cortenstaal oranje vlekken veroorzaken op kleding, huid en het oppervlak waarop ze staan. Bij regen, kan er ook roestwater van deze onderdelen afvloeien, wat permanente vlekken kan veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken. Wij zijn niet aansprakelijk voor vlekken als gevolg van corrosie.

7. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van alle OFYR® Classic 120 PRO+ toestellen 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.

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

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze is van toepassing op de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR® Classic 120 PRO+, op voorwaarde dat:

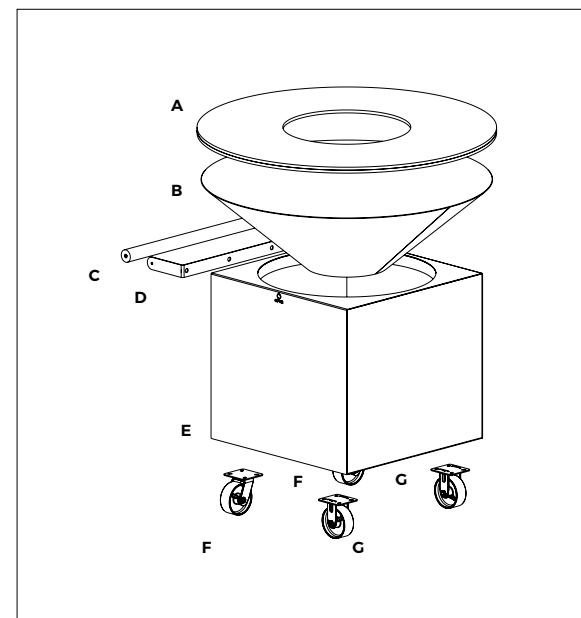
- Ze hun toestel hebben gekocht bij een erkende dealer;
- Ze de OFYR® Classic 120 PRO+ gemonteerd, gebruikt en onderhouden hebben volgens de instructies in deze handleiding.

NIET GEDEKT DOOR GARANTIE

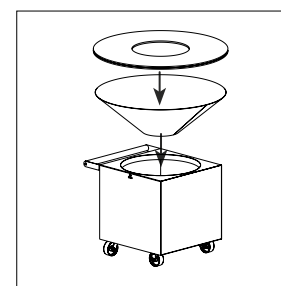
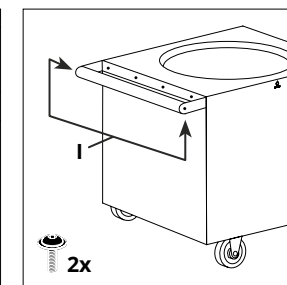
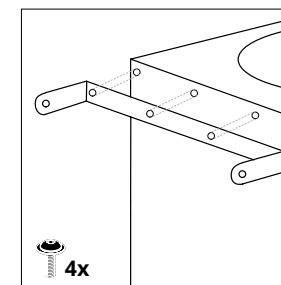
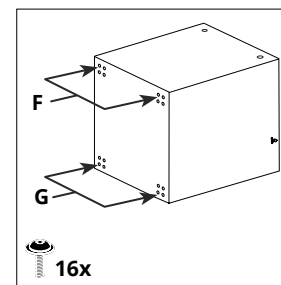
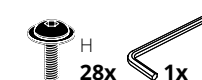
- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van aan vuur blootgestelde onderdelen;
- Corrosie en verkleuring veroorzaakt door invloeden van buitenaf;
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces;
- Schade veroorzaakt door het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-,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

8. MONTAGE INSTRUCTIES

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+




- ONDERDELENLIJST**
- A. OFYR kookplaat 120 PRO+
 - B. OFYR kegel 120 PRO+
 - C. Houten handvat
 - D. Houder handvat
 - E. OFYR sokkel 120 PRO+
 - F. Zwenkwielen
 - G. Bok wielen




ÍNDICE

1. INTRODUCTION	3
1.1 OFYR® Classic 120 PRO+	3
1.2 Especificaciones	3
2. SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE MONTAJE	4
3. USO	5
3.1 Leña	5
3.2 Cómo hacer fuego	6
3.3 Primero uso	6
3.3.1 Primer fuego	6
3.3.2 Qué aceite de cocina utilizar	7
3.3.3 Tiempo necesario para calentar la plancha	7
3.3.4 Cómo quitar el aceite de fábrica de la plancha	7
3.3.5 Cómo controlar el fuego	7
4. CÓMO APAGAR EL FUEGO Y RETIRAR LAS CENIZAS	8
5. CONSEJOS DE MANTENIMIENTO	8
5.1 La plancha	8
5.2 El cono	8
5.3 La base	8
5.4 El cenicero	9
6. DESCARGOS DE RESPONSABILIDAD	9
6.1 Instrucciones y consejos de seguridad, de uso previsto y de mantenimiento	9
6.2 Acero corten	9
7. CONDICIONES DE GARANTÍA POR ELEMENTO	10
8. INSTRUCCIONES DE MONTAJE	11
8.1 OFYR® Classic 120 PRO+	11

SÍMBOLOS E ICONOS

 **Peligro!** Riesgo de lesiones graves o mortales o de daños graves en el producto.

 **¡Advertencia!** Riesgo de lesiones o daños en el producto.

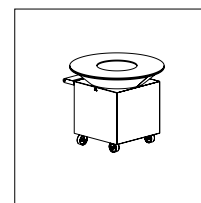
 **¡Aviso!** Información útil.

1. INTRODUCTION

MUCHAS GRACIAS POR HABER COMPRADO UN PRODUCTO OFYR®. ESTE MANUAL CONTIENE INSTRUCCIONES DE CONFIGURACIÓN, CONDICIONES DE GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE SU UNIDAD DE COCINA OFYR® CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

La OFYR® Classic 120 PRO+ es una opción interesante tanto para los cocineros aficionados como para los profesionales. Gracias al asa y las ruedas, la unidad es fácil de mover en cualquier espacio al aire libre. La placa de cocción tiene un diámetro de 120 cm, proporcionando una superficie de cocción extragrande. Disponible en acero corten.
















OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+


1.2 ESPECIFICACIONES


Material	Pedestal + cono	Acero corten
	Placa	Acero negro
Dimensiones	Superficie de cocción	0,88 m ²
	Pedestal	75x75x67 cm
	Placa de cocción exterior	Ø117x1,2 cm
	Placa interior	Ø50x1,2 cm
	Total	117x117x100 cm
Peso	Pedestal	56 kg
	Cono	29,5 kg
	Placa	87,5 kg
	Total	173 kg


2. SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE MONTAJE

-  Debido al considerable peso de los elementos, deberán participar al menos 2 personas en el desembalaje y la colocación del producto.
-  Para evitar que aparezcan irregularidades en los bordes de la plancha de acero de su unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+, no haga rodar la plancha durante el transporte. Si aparecen irregularidades, la parte superior ya no se podrá raspar adecuadamente con la espátula.
-  Aunque la corrosión es superficial, los elementos de acero corten pueden ocasionar manchas anaranjadas en la ropa, la piel y la superficie sobre la que se encuentren. Bajo la lluvia, también es posible que salga agua corrosiva de estos elementos, la cual puede manchar permanentemente superficies de piedra o madera de tono claro.
-  Para colocar la plancha de cocina en el cono entre 2 personas, el procedimiento más seguro es colocarla a medias y luego tirar de ella sobre el cono desde un lado hasta que quede encajada en su sitio. Si la plancha no encaja en el cono quedándose a nivel, puede girarla hasta que el anillo se asiente sobre el cono. Recomendamos el uso de guantes al colocar la plancha. Al tocar los elementos de acero corten, también conviene prestar atención para no mancharse la ropa.
-  Al montar las piezas de su unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+, no utilice el asa para inclinar la base. El asa solamente sirve para desplazar el aparato una vez que se hayan montado las ruedas.
-  Coloque su unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ únicamente sobre una superficie dura, nivelada, resistente al calor y estable.
-  Las ruedas de su unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ no están equipadas con frenos. Si la superficie no está completamente nivelada, se deben colocar cuñas debajo de las ruedas para asegurarse de que la unidad de cocina permanezca inmóvil.
-  El uso de alcohol puro, gasolina u otras sustancias químicas al encender los fuegos es muy peligroso y puede afectar a la comida colocada sobre la plancha. Sólo use encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.
-  Nunca deje su unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ desatendida durante el uso.
-  Mantenga a los niños y a los animales de compañía alejados de la unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ durante el uso y después del uso, mientras la unidad permanezca caliente.
-  Nunca utilice una unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ en interiores o en un espacio parcial o totalmente cerrado. Esto ocasiona un exceso de humos peligrosos que pueden producir una intoxicación por monóxido de carbono.
-  Asegúrese de que no haya ningún material inflamable en la zona de alrededor de la unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+.

 Cuando utilice madera dura tropical para calentar la unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+, añada cantidades pequeñas cada vez. La cantidad de calor generada por este tipo de madera es tal que, si se utilizan cantidades iguales a las de otras maderas, la plancha se puede deformar.

 Las cenizas pueden permanecer muy calientes durante un largo tiempo; a veces incluso durante más días. Por lo tanto, antes de desechar las cenizas en un cubo normal, póngalas primero en un cubo de zinc vacío y vierta agua sobre ellas para que queden completamente empapadas. A partir de entonces sí se podrán desechar en su cubo habitual.

 No apague nunca el fuego con agua.


 Cuando su unidad de cocina OFYR® PRO no está en uso, el cenicero puede llenarse de agua de lluvia. Si ocurre esto, se deberá vaciar el cenicero para evitar situaciones muy peligrosas en las que haya agua muy caliente en el cenicero cuando se vuelva a utilizar la unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+. También puede caer agua en el espacio de almacenamiento bajo el cenicero. En el caso de la unidad de cocina corten PRO, si no se vacía el cenicero, puede que salga agua corrosiva y que manche permanentemente las superficies de piedra o madera de tono claro.

3. USO

LOS ELEMENTOS QUE SE MENCIONAN A CONTINUACIÓN TAMBIÉN SE EXPLICAN POR VÍDEO EN WWW.OFYR.COM.

3.1 LEÑA

- Utilícese leña muy seca con un máximo de 20% de humedad.
- Nuestra leña preferida es la madera de haya, la cual se convierte en carbón grueso. La madera de fresno también funciona bien.
- Tenga mucho cuidado con el uso de madera dura tropical, la cual genera mucho calor. Si se usa demasiada cantidad de ella, la placa podría deformarse (véase Fig. 1).

 El uso de los guantes OFYR® permite desplazar la masa de carbón fácilmente si se quiere dirigir el calor a otro lugar (véase Fig. 2).

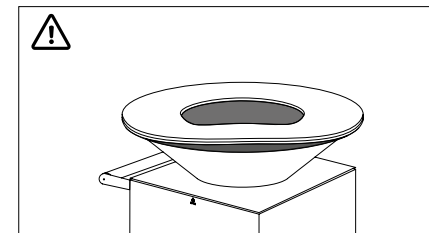


Fig. 1 - Losa deformada por utilizar demasiada madera dura tropical al mismo tiempo.

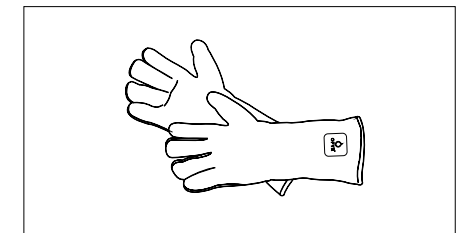


Fig. 2 - Guantes OFYR

3.2 ESPACIO DE ALMACENAMIENTO

Apile los pedazos de madera de dos en dos, como si estuviera construyendo una cabaña de troncos (véase Fig. 3), con la corteza hacia afuera para evitar aún más la formación de humo.

i La formación de humo al encender el fuego o al añadir más leña puede evitarse en su mayoría utilizando nuestro soplador OFYR® Buffadoo (véase Fig. 4), el cual permite que la nueva madera prenda fuego casi instantáneamente.

i El tamaño ideal de los troncos es de unos 10 x 30 cm. Aconsejamos no utilizar trozos de madera más grandes. Estos tienden a prender fuego rápidamente, pero no suelen quemarse adecuadamente debido a la falta de espacio para el oxígeno en el cono.

i Para cocinar una tarde-noche (4-5 horas) se necesitan como media alrededor de dos bolsas de leña OFYR® de unos 50 litros cada una, dependiendo de la temperatura exterior y las condiciones climáticas.

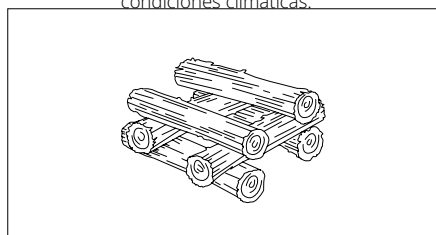


Fig. 3 - Apile los pedazos de leña de dos en dos.

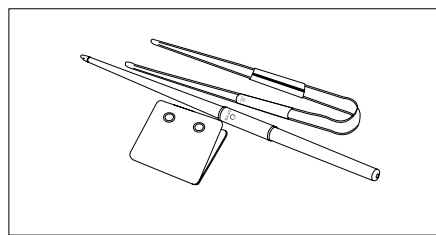


Fig. 4 - OFYR Buffadoo Set

3.3 PRIMER USO

3.3.1 Primer fuego

Sírvase proceder como se mencionó anteriormente, pero es importante encender un fuego más pequeño durante unos 30 minutos para permitir que la plancha se asiente correctamente. Durante la fabricación, el centro de la plancha se presionó ligeramente hacia abajo. Cuando la plancha se calienta, se inclina aún más, pero si enciende un fuego demasiado grande la primera vez que utilice la unidad de cocina OFYR®, puede que la plancha se incline demasiado las próximas veces que la utilice. Es muy importante preparar correctamente la plancha siguiendo el procedimiento descrito anteriormente. En algunos casos, la plancha puede por el contrario abultarse hacia arriba por el centro y convertirse así en convexa (véase Fig. 5). Esto significa que el acero está mal tensado. Si sucede esto, póngase en contacto con su distribuidor.

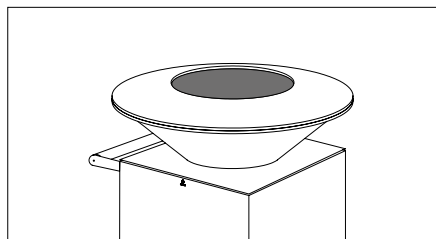


Fig. 5 - Plancha abultada hacia arriba.

3.3.2 Qué aceite de cocina utilizar

Es mejor emplear aceite vegetal. Recomendamos aceite de oliva las 2 o 3 primeras veces que utilice su unidad de cocina OFYR®. El aceite de oliva tiene un punto de combustión más bajo, lo cual contribuirá a lograr un bonito tono marrón-negro. Después de los primeros usos, podrá empezar a usar tipos de aceite con puntos de combustión más altos, como el aceite de girasol o el aceite de cacahuete.

3.3.3 Tiempo necesario para calentar la plancha

La temperatura exterior es un factor importante para determinar el tiempo necesario para calentar la plancha correctamente. Este tiempo puede ir de 25 a 30 minutos durante la primavera y el verano y de 45 a 60 minutos durante el otoño y el invierno. La plancha tiene 12 mm de grosor, por lo cual hace falta un fuego consistente para calentarla correctamente.

3.3.4 Cómo quitar el aceite de fábrica de la plancha

Una vez que la plancha esté bien calentada, rocíe aceite de oliva por encima y espárzalo con un paño de cocina. El aceite de oliva se mezclará con el aceite de fábrica y facilitará la extracción del aceite de fábrica. Si se pone aceite de oliva en la plancha cuando no está bien calentada, lo que sale es una sustancia negra pegajosa que no es fácil de quitar. Rocíe aceite de oliva 2 o 3 veces. Seguidamente, raspe la plancha con la espátula incluida y arroje los restos al fuego. También ofrecemos una espátula PRO en nuestra gama de productos, para uso intensivo en un entorno profesional. En cuanto solamente salgan virutas de color beis al raspar, la plancha habrá quedado limpia y estará lista para utilizarse. Basta con rociar aceite de oliva una vez más, extenderlo y empezar a cocinar.

3.3.4 Cómo controlar el fuego

Según las condiciones climáticas y la temperatura exterior, la plancha alcanzará una temperatura de alrededor de 300 °C en el borde interior y de alrededor de 200 °C en el borde exterior. Haga fuego empleando el método de la cabaña de madera mencionado anteriormente. Una vez que la leña del primer fuego esté ardiendo correctamente, extienda la masa caliente bajo los bordes de la plancha y añada leña nueva en el centro con la corteza hacia arriba. Repita el proceso durante todo el tiempo en que desee mantener la plancha caliente. Observará que hará falta mucha más leña para mantener la plancha caliente en otoño e invierno que en primavera y verano. Si hay brisa, la plancha estará más caliente allá donde el viento salga de la unidad de cocina OFYR®, es decir, siguiendo la dirección del viento. Puede compensar empujando más carbón caliente en la dirección opuesta.

4. CÓMO APAGAR EL FUEGO Y RETIRAR LAS CENIZAS

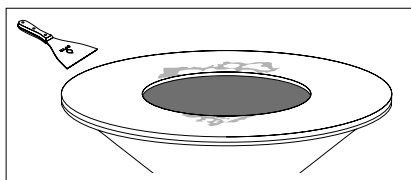
La mejor manera es permitir que el fuego se extinga por sí mismo. Las cenizas pueden permanecer muy calientes durante un largo tiempo; a veces incluso durante más días. Por lo tanto, antes de desechar las cenizas en un cubo normal, póngalas primero en un cubo de zinc vacío y vierta agua sobre ellas para que queden completamente empapadas. A partir de entonces sí se podrán desechar en su cubo habitual.

5. CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

LOS ELEMENTOS QUE SE MENCIONAN A CONTINUACIÓN TAMBIÉN SE EXPLICAN POR VÍDEO EN WWW.OFYR.COM.

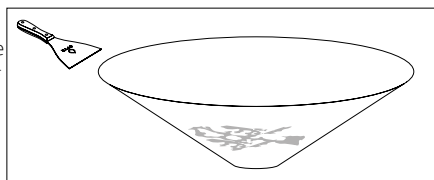
5.1 LA PLANCHA

- La plancha es de acero negro y sufrirá corrosión si no se impregna adecuadamente de aceite. Una vez impregnada adecuadamente, la corrosión será mínima. Cuando la plancha no se utiliza durante largos periodos, se recomienda tratarla con aceite cada 15-30 días. La cantidad de corrosión depende mucho del clima. El aire salado y húmedo es obviamente mucho más agresivo que el aire seco. Resulta más eficiente utilizar revestimiento en aerosol para sartenes que tratar una plancha fría con aceite de cocina.
- Si utiliza muy a menudo la unidad de cocina OFYR®, se acumulará una capa lisa de residuos de carbono en la superficie; la plancha quedará sumamente lisa y será mucho más cómoda de usar. De vez en cuando, esta capa puede desprenderse parcialmente. En este caso bastará con raspar las virutas con la espátula en las partes donde se hayan desprendido y frotar con aceite nuevo. La capa de residuos de carbono se renovará gradualmente de esta manera.



5.2 EL CONO

- Para evitar que se obstruya el cono, es necesario retirar las cenizas después de cada uso.
- Si se deja ceniza húmeda durante un periodo demasiado largo en el cono o si la unidad de cocina OFYR® se encuentra en una región muy húmeda o salada, se pueden formar 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. El video "Maintenance of the OFYR Corten Cone" (Mantenimiento del cono de corten OFYR®) indica claramente cómo proceder.



5.3 LA BASE

- Durante la cocción, pueden acumularse salpicaduras de aceite en la base. Estas salpicaduras no se pueden eliminar de las bases de acero corten. No obstante, se puede tratar toda la base de acero corten aplicándole aceite con un paño de cocina, lo que ocultará completamente las salpicaduras. Este tratamiento hará que toda la base cobre un tono más oscuro. Bajo la lluvia, es posible que salga agua ligeramente grasienta de la base de corten, lo que puede manchar permanentemente las superficies de piedra o madera de tono claro.

6. DESCARGOS DE RESPONSABILIDAD

6.1 INSTRUCCIONES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD, DE USO PREVISTO Y DE MANTENIMIENTO

No nos hacemos responsables de ninguna lesión o daño como consecuencia de no respetar nuestras instrucciones de seguridad y configuración, de uso previsto y de mantenimiento.

6.1 ACERO CORTEN

La OFYR® Kamado Table PRO+ está compuesta de acero corten: un metal con una capa natural de corrosión que protege contra la perforación del óxido. Las OFYR® Kamado Tables Corten ofrecen el servicio adicional de que el proceso de corrosión ya ha comenzado cuando se entregan. Tras la entrega, harán falta otros 6-12 meses para que la corrosión inicial se convierta en una capa totalmente protectora.

- i** El color de la unidad puede cambiar con el tiempo, ya que el proceso de corrosión puede no haberse desarrollado completamente. No somos responsables de ningún cambio de color.
- i** Los componentes de acero corten que estén menos corroídos que otros al ser entregados no pueden ser reemplazados. Todos los componentes se corroerán naturalmente con el tiempo bajo la influencia del clima. No somos responsables de ninguna diferencia de corrosión entre los diferentes elementos.
- i** Aunque la corrosión es superficial, los elementos de acero corten pueden ocasionar manchas anaranjadas en la ropa, la piel y la superficie sobre la que se encuentren. Bajo la lluvia, también es posible que salga agua corrosiva de estos elementos, la cual puede manchar permanentemente superficies de piedra o madera de tono claro. No somos responsables de las manchas como consecuencia de la corrosión.

7. CONDICIONES DE GARANTÍA POR ELEMENTO

Se aplica una garantía limitada de por vida al material y a la fabricación de todas las OFYR® Kamado Tables PRO+ para los compradores o propietarios originales, siempre y cuando hayan comprado su unidad a un distribuidor autorizado y hayan registrado su garantía según lo estipulado, a través del Club OFYR en www.ofyr.club.

	B2B	B2C
Plancha	5 años	3 años
Cono de acero corten	2 años	1 año
Base de acero corten	5 años	3 años
Ruedas	2 años	1 año

Esta garantía cubre los defectos de fabricación. Se aplica a los compradores o propietarios originales de una unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ siempre que:

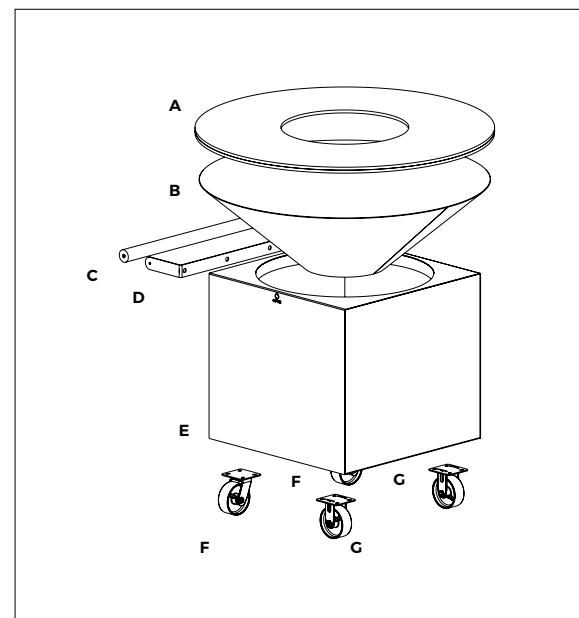
- Hayan comprado su unidad a un distribuidor autorizado
- Hayan montado, utilizado y mantenido la unidad de cocina OFYR® Classic 120 PRO+ de acuerdo con las instrucciones de este manual.

NO CUBIERTO POR LA GARANTÍA

- Desgaste, corrosión, deformación y decoloración de las partes expuestas al fuego;
- Corrosión y decoloración causada por influencias externas;
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación;
- Daños causados por no seguir nuestras instrucciones y consejos de seguridad y configuración, uso previsto y mantenimiento.

8. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+



- LISTA DE PIEZAS**
- A. OFYR Plancha 120 PRO+
 - B. OFYR Cono120 PRO+
 - C. Mango de madera
 - D. Soporte del mango
 - E. OFYR Base 120 PRO+
 - F. Ruedas pivotantes
 - G. Ruedas fijas

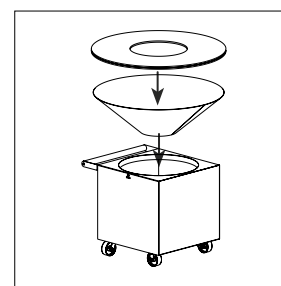
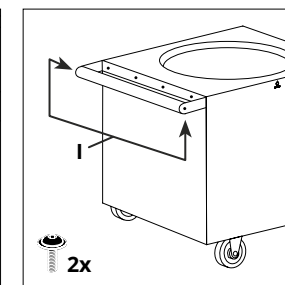
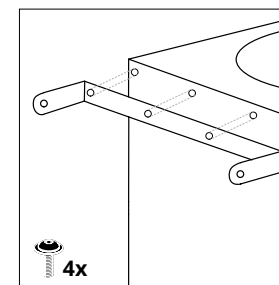
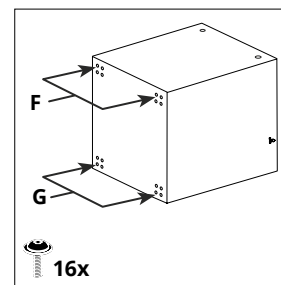
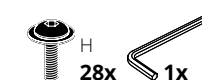



TABELLA DEI CONTENUTI

1. INTRODUZIONE	3
1.1 OFYR® Classic 120 PRO+	3
1.2 Specifiche	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DI MONTAGGIO	4
3. USO	5
3.1 Legna da ardere	5
3.2 Accendere il fuoco	6
3.3 Primo utilizzo	6
3.3.1 Prima accensione	6
3.3.2 Quale olio da cucina usare	7
3.3.3 Tempo necessario per riscaldare la piastra di cottura	7
3.4.4 Rimozione dell'olio di protezione dalla piastra di cottura	7
3.4.5 Gestire il fuoco	7
4. SPEGNIMENTO DEL FUOCO E RIMOZIONE DELLA CENERE	8
5. SUGGERIMENTI PER LA MANUTENZIONE	8
5.1 La piastra di cottura	8
5.2 Il Cono	8
5.3 La Base	8
6. AVVERTENZE	9
6.1 Istruzioni e suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione	9
6.2 Acciaio corten	9
7. CONDIZIONI DI GARANZIA PER ELEMENTO	10
8. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	11
8.1 OFYR® Classic 120 PRO+	11

SIMBOLI E ICONE

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

 **Attenzione!** Rischio di danni al prodotto.

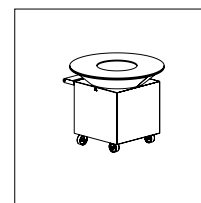
 **Precauzioni!** Informazioni utili.

1. INTRODUZIONE

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO OFYR®. QUESTO MANUALE CONTIENE ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO, CONDIZIONI DI GARANZIA E ALTRE INFORMAZIONI SULL'UNITÀ DI COTTURA OFYR® CLASSIC 120 PRO+.

1.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+

L'OFYR® Classic 120 PRO+ è un'opzione interessante sia per i cuochi dilettanti che per quelli professionisti. Queste unità sono dotate di un pratico manubrio e di un set di ruote che consentono di spostarsi facilmente nello spazio esterno. La piastra di cottura ha un diametro di 120 cm e offre una superficie di cottura molto ampia. Disponibile in acciaio Corten.
















OFYR® CLASSIC
CORTEN 120 PRO+


1.2 SPECIFICHE


Materiale	Base + cono	Acciaio Corten
	Piastra	Acciaio nero
Dimensioni	Superficie di cottura	0,88 m ²
	Base	75x75x67 cm
	Piastra all'esterno	Ø117x1,2 cm
	All'interno	Ø50x1,2 cm
	Totale	117x117x100 cm
Peso	Pedestal	56 kg
	Cono	29,5 kg
	Placa	87,5 kg
	Totale	173 kg


2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DI MONTAGGIO

-  A causa del notevole peso degli elementi, il disimballaggio e il posizionamento del prodotto devono essere eseguiti da almeno 2 persone.
-  Per evitare danni ai bordi della piastra di cottura in acciaio, fare attenzione durante il trasporto. In caso di danni, la parte superiore non potrà più essere raschiata correttamente con la spatola.
-  Sebbene la corrosione sia ancora superficiale, gli elementi in acciaio Corten possono causare macchie arancioni su vestiti, pelle e superfici su cui si trovano. Quando piove, l'acqua corrosiva potrebbe fuoriuscire da questi elementi, macchiando in modo permanente pietre chiare o superfici in legno.
-  Il modo più sicuro di posizionare la piastra di cottura è metterla a metà sul cono con due persone e tirarla poi da un lato fin a farla scattare in posizione. Se la piastra di cottura non si adatta perfettamente al cono, è possibile ruotarla fin a quando l'anello si ferma sul cono. Si consiglia l'uso di guanti quando si posiziona la piastra di cottura. Inoltre, fare attenzione a non macchiare i vestiti quando si toccano gli elementi in acciaio Corten.
-  Durante il montaggio dell'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+, non utilizzare la maniglia per inclinare la base. La maniglia è adatta a tirare o spingere l'unità solo dopo aver montato le ruote.
-  Posizionare l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ su una superficie dura, livellata, resistente al calore e stabile.
-  Le ruote dell'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ non sono dotate di freno. Se la superficie non è completamente piana, devono essere posizionati dei cunei sotto le ruote per evitare che l'unità di cottura si muova.
-  Quando si accende il fuoco, l'uso di alcool puro, benzina o altre sostanze chimiche è molto pericoloso e potrebbe contaminare il cibo sulla piastra di cottura. Utilizzare solo accendi fuoco conformi alla norma EN 1860-3.
-  Non lasciare mai l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ incustodita durante l'uso.
-  Tenere lontani bambini e animali domestici dall'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ durante e dopo l'uso, quando l'unità è ancora calda.
-  Non utilizzare mai l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ all'interno o in uno spazio parzialmente o completamente chiuso. Ciò provocherebbe un eccesso di fumi pericolosi che possono causare avvelenamento da monossido di carbonio.
-  Assicurarsi che l'area intorno all'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ sia libera da materiali infiammabili.

 Quando si utilizza legno duro tropicale per riscaldare l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+, usarne solo piccole quantità contemporaneamente. La quantità di calore generata da questo tipo di legno è tale che l'utilizzo di grandi quantità causerebbe la deformazione della piastra di cottura.

 Le ceneri possono rimanere molto calda a lungo. A volte anche per più giorni. Pertanto, prima di smaltirle in un normale bidone, metterle in un contenitore di zinco vuoto e gettarvi sopra dell'acqua per bagnarle completamente. Solo allora sarà possibile smaltirle nel cestino.

 Non spegnere mai il fuoco con acqua.

 Quando l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ non è in uso, il raccogli cenere potrebbe riempirsi di acqua piovana. In tal caso, deve essere svuotato per evitare situazioni pericolose quando si utilizza di nuovo l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ con acqua molto calda. Inoltre, potrebbe cadere dell'acqua nello spazio sotto il raccogli cenere. Nel caso dell'unità di cottura Classic PRO+, se il raccogli cenere non viene svuotato, potrebbe fuoriuscire acqua corrosiva che potrebbe macchiare in modo permanente pietre chiare o superfici in legno.

3. USO

PUOI VEDERE GLI ARTICOLI MENZIONATI SOTTO ANCHE TRAMITE VIDEO SU WWW.OFYR.COM.

3.1 LEGNA DA ARDERE

- Usare legna molto secca con max. 20% di umidità
- Il nostro legno preferito è il legno di faggio che bruciando diventa carbonella. Anche il legno di frassino va bene.
- Fare molta attenzione all'uso del legno tropicale che tende a scaldarsi molto. Usato in grandi quantità, potrebbe deformare la piastra di cottura (vedere Fig. 1).
- Può essere usato anche il carbone, ma preferibilmente in combinazione con legna da ardere.



Con i guanti OFYR® puoi spostare facilmente la massa di carbone per dirigere il calore in altre direzioni (vedere Fig.2).

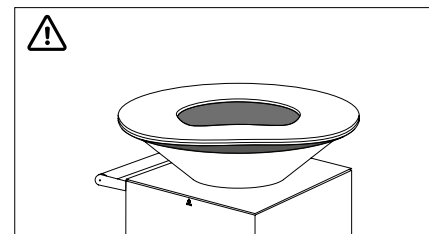


Fig. 1 - Lastra distorta a causa dell'utilizzo contemporaneo di troppo legno duro tropicale.

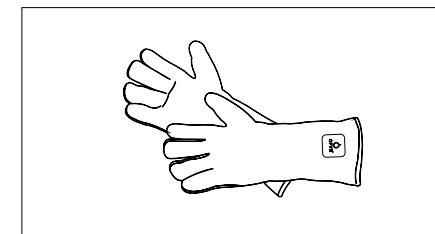


Fig. 2 - Guanti OFYR

3.2 ACCENDERE IL FUOCO

Impilare i pezzi di legno due per due, come per costruire una capanna (vedi Fig. 3), con la corteccia rivolta verso l'esterno per prevenire ulteriormente la formazione di fumo.

i Per limitare la formazione di fumo quando si accende un fuoco o si aggiunge nuova legna, puoi usare il nostro soffietto OFYR® Buffadoo (vedi Fig. 4), che permette alla legna di bruciare quasi all'istante.

i La dimensione ideale dei ceppi è di circa 10 x 30 cm. Si sconsiglia di utilizzare pezzi di legno più grandi. Questi tendono a bruciare rapidamente, ma l'aria non riuscirà a circolare correttamente nel cono.

i Per una cottura (di circa 4-5 ore) avrai bisogno in media di circa due sacchetti di legno OFYR® da circa 50 litri ciascuno, a seconda della temperatura esterna e delle condizioni meteorologiche.

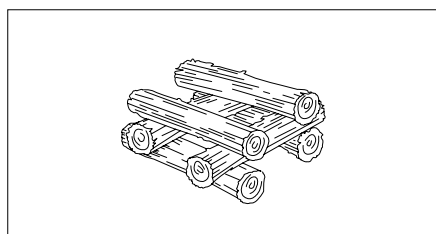


Fig. 3 - Impilare i pezzi di legno due per due.

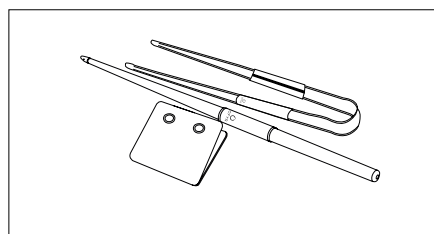


Fig. 4 - Set Buffadoo OFYR

3.3 PRIMO UTILIZZO

3.3.1 Prima accensione

Procedere come indicato sopra, ma è importante accendere un fuoco piccolo per circa 30 minuti per consentire alla piastra di cottura di stabilizzarsi correttamente. Durante la produzione, il centro della piastra di cottura viene premuto leggermente. Quando la piastra viene riscaldata, si abbasserà ulteriormente, ma se durante l'uso iniziale si accende un fuoco troppo grande, ciò potrebbe causare un abbassamento eccessivo della piastra durante l'uso futuro. È molto importante preparare correttamente la piastra di cottura utilizzando la procedura descritta sopra. In alcuni casi, la piastra potrebbe invece rigonfiarsi verso l'alto nel mezzo e quindi diventare convessa (vedi Fig. 5). Ciò significa che l'acciaio non è sollecitato correttamente. In tal caso, contattare il proprio rivenditore.

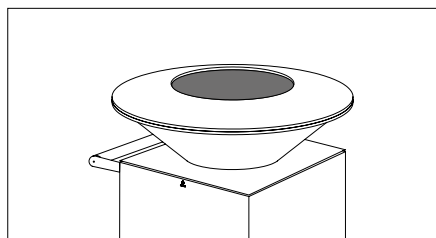


Fig. 5 - Piastra di cottura bombata verso l'alto.

3.3.2 Quale olio da cucina usare

È meglio usare olio vegetale. Si consiglia di utilizzare l'olio d'oliva le prime 2-3 volte in cui si utilizza l'unità di cottura OFYR®. L'olio d'oliva ha un punto di combustione più basso, che aiuterà la piastra a raggiungere una bella tonalità marrone-nera. Dopo i primi utilizzi, puoi iniziare a utilizzare tipi di olio con punti di combustione più elevati, come l'olio di semi di girasole o di arachidi.

3.3.3 Tempo necessario per riscaldare la piastra di cottura

La temperatura esterna incide sulle tempistiche necessarie a riscaldare correttamente la piastra di cottura. Questo tempo può variare da 25-30 minuti in primavera ed estate, a 45-60 minuti in autunno e inverno. La piastra di cottura ha uno spessore di 12 mm, quindi ha bisogno di un fuoco discreto per riscaldarsi correttamente.

3.3.4 Rimozione dell'olio di protezione dalla piastra di cottura

Una volta che la piastra di cottura è ben riscaldata, spruzzare l'olio d'oliva e stenderlo con un panno da cucina. L'olio d'oliva si mescolerà con l'olio di fabbrica e faciliterà la rimozione di quest'ultimo. Se l'olio d'oliva viene steso quando la piastra non è ben riscaldata, ne uscirà una sostanza nera appiccicosa, difficile da rimuovere. Spruzzare l'olio d'oliva 2-3 volte. Quindi raschiare la piastra con la spatola integrata e spingere i residui nel fuoco. Abbiamo anche una spatola PRO nella nostra gamma di prodotti per un uso intensivo in un ambiente professionale. Una volta rimasti solo residui di colore beige, la piastra sarà pulita e pronta per l'uso. Basta ricoprire con olio d'oliva ancora una volta, stenderlo e iniziare a cucinare!

3.3.4 Gestire il fuoco

A seconda delle condizioni meteorologiche e della temperatura esterna, la piastra di cottura raggiungerà una temperatura di circa 300°C sul bordo interno e di circa 200°C sul bordo esterno. Per fare ciò, accendere il fuoco usando il metodo della capanna di legno sopra menzionato. Una volta che la legna inizia a bruciare correttamente, distribuire la massa calda sotto i bordi della piastra e aggiungere nuova legna nel mezzo, con la corteccia rivolta verso l'alto. Ripetere la procedura fino a che si desidera mantenere calda la piastra di cottura. Sarà necessaria molta più legna in autunno e in inverno per mantenere calda la piastra, che durante la primavera e l'estate. Se c'è brezza, la piastra sarà più calda nella direzione del vento. Per compensare ciò, spingere più carboni ardenti nella direzione opposta.



5.3 LA BASE

- Durante la cottura, la base si può schizzare d'olio. Questi schizzi non possono essere rimossi dalle basi in acciaio Corten. Tuttavia, l'intera base può essere trattata con olio usando un panno da cucina che rende invisibili gli schizzi. Tale trattamento renderà l'intera base più scura. Quando piove, l'acqua leggermente unta potrebbe fuoriuscire dalla base e macchiare in modo permanente pietre chiare o superfici in legno.

6. AVVERTENZE

6.1 ISTRUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA E IL MONTAGGIO, LA DESTINAZIONE D'USO E LA MANUTENZIONE

Non siamo responsabili per eventuali lesioni o danni a seguito della mancata osservanza delle istruzioni/suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione.

6.1 ACCIAIO CORTEN

Le unità di cottura OFYR® Corten PRO sono realizzate in Corten, un acciaio dotato di uno strato naturale di corrosione, che lo protegge dalle perforazioni causate dalla ruggine. Dalla consegna, sono necessari altri 6-12 mesi affinché la corrosione iniziale si trasformi in uno strato completamente protettivo.

i Il colore del rivestimento potrebbe cambiare nel tempo poiché il processo di corrosione potrebbe non essere ancora completamente terminato. Non siamo responsabili per eventuali variazioni di colore.

i Eventuali componenti in acciaio Corten che, alla consegna, sono meno corrosivi di altri, non possono essere sostituiti. Tutti i componenti si corroderanno naturalmente nel tempo a causa delle condizioni meteorologiche. Non siamo responsabili per eventuali differenze di corrosione tra gli elementi.

i Sebbene la corrosione sia ancora superficiale, gli elementi in acciaio Corten possono causare macchie arancioni su vestiti, pelle e superfici su cui si trovano. Quando piove, l'acqua corrosiva potrebbe fuoriuscire da questi elementi, macchiando in modo permanente pietre chiare o superfici in legno. Non siamo responsabili per le macchie causate dalla corrosione.

7. CONDIZIONI DI GARANZIA PER ELEMENTO

Una garanzia a vita limitata si applica al materiale e alla costruzione di tutte le unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ per gli acquirenti o i proprietari originali, a condizione che abbiano acquistato la loro unità da un rivenditore autorizzato e registrato la garanzia nel modo richiesto tramite OFYR Club su www.ofyr.club.

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

Questa garanzia copre i difetti di fabbricazione. Si applica agli acquirenti o ai proprietari originali dell'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ a condizione che:

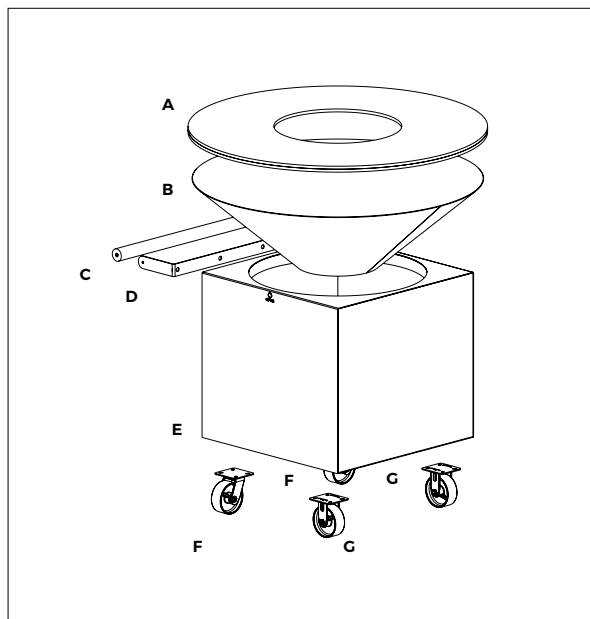
- Abbiamo acquistato la loro unità da un rivenditore autorizzato;
- Abbiamo assemblato, utilizzato e mantenuto l'unità di cottura OFYR® Classic 120 PRO+ secondo le istruzioni contenute in questo manuale.

ESCLUSIONI DI GARANZIA

- Usura, corrosione, deformazione e scolorimento delle parti esposte al fuoco;
- Corrosione e scolorimento causati da agenti esterni;
- Irregolarità visive relative al processo di fabbricazione;
- Danni causati dalla mancata osservanza delle nostre istruzioni e suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione.

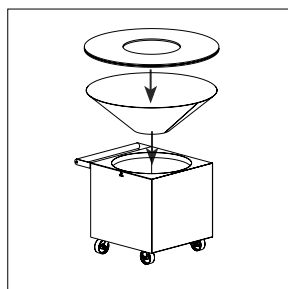
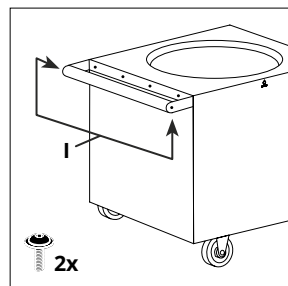
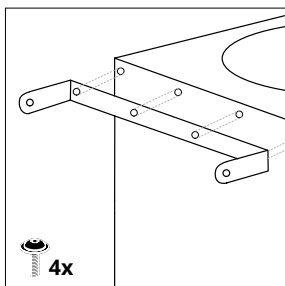
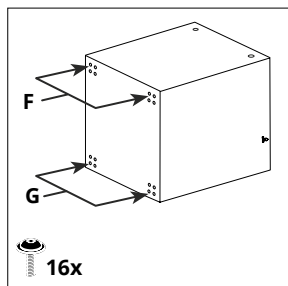
8. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

8.1 OFYR® CLASSIC 120 PRO+



ELENCO DEI COMPONENTI

- A. OFYR Piastra di Cottura 120 PRO+
- B. OFYR cono 120 PRO+
- C. Maniglia di legno
- D. Impugnatura di supporto
- E. OFYR base 120 PRO+
- F. Ruote girevoli
- G. Ruote fisse



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

COPYRIGHT OFYR.

All rights reserved.

OFYR GLOBAL B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

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



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



Your language
not found? Please
take a view with
this QR-code

JAN 2023 - V01