

KÄYTTÖOHJE

OFYR GRILLIT



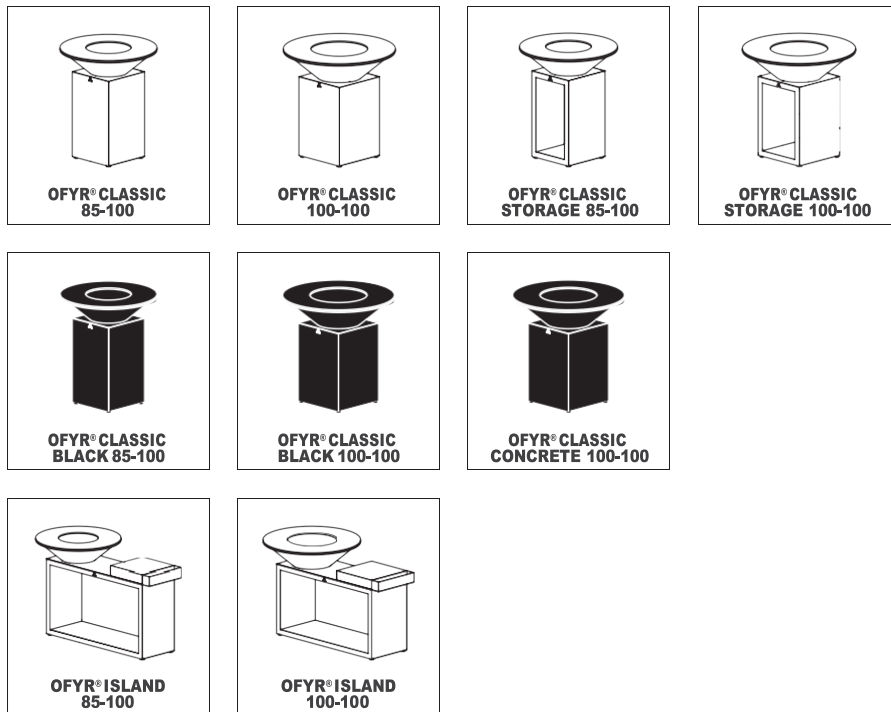

OFYR®
THE ART OF OUTDOOR COOKING

OFYR KÄYTTÖOHJE

Kiitos, että valitsit OFYR® tuotteen. Tässä käyttöohjeessa on kokoonpano-ohjeet, takuuehdot sekä lisätietoa OFYR® perusosista, jotka muodostavat ruoanvalmistusyksikön.

RUOANVALMISTUSYKSIKÖISTÄ YLEISESTI

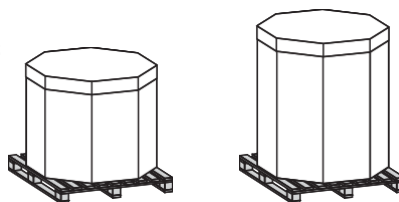
OFYR® ruoanvalmistusyksiköt koostuvat erillisistä osista: jalusta, kartio ja ruoanvalmistuslevy. Kaikki OFYR® ruoanvalmistusyksiköt toimitetaan 8-kulmaisessa pakkauksessa. OFYR® ruoanvalmistusyksiköitä on kaksi eri tyyppiä: perinteinen OFYR® Classics ja saarekemallinen OFYR® Islands.



Kuva 1. OFYR® ruoanvalmistusyksiköiden tyypit, mallit ja koot.

RUOANVALMISTUSYKSIKÖIDEN KULJETUS JA PAKKAUS

OFYR®-mallit Classic, Storage, Black 85-100 ja Black 100-100 toimitetaan ylösalaisin 8-kulmaisessa pakkauksessa (ks. kuvat 2 ja 3). Mustat OFYR® mallit Black 85-100 ja Black 100-100 on kääritty ylimääräiseen pakkausmateriaali-kerrokseen, jotta ne eivät vaurioidu kuljetuksen aikana. Saareketyypiset OFYR® Island 85-100 ja Island 100-100 toimitetaan juuri niitä varten suunnitelluissa 8-kulmaisissa pakkauksissa, jossa ne ovat toisella kyljellään pystysuorassa (ks. kuvat 2 ja 3). OFYR® concrete (= betoni) -malli on pakattu muista malleista poiketen. Koska betoninen jalusta on painava, on jalusta asetettu kuljetuspakkauksessa alimmaiseksi.



Kuva 2. OFYR® toimitetaan 8-kulmaisessa pakkauksessa.

RUOANVALMISTUSYKSIKÖN POISTAMINEN KULJETUSPAKKAUKSESTA

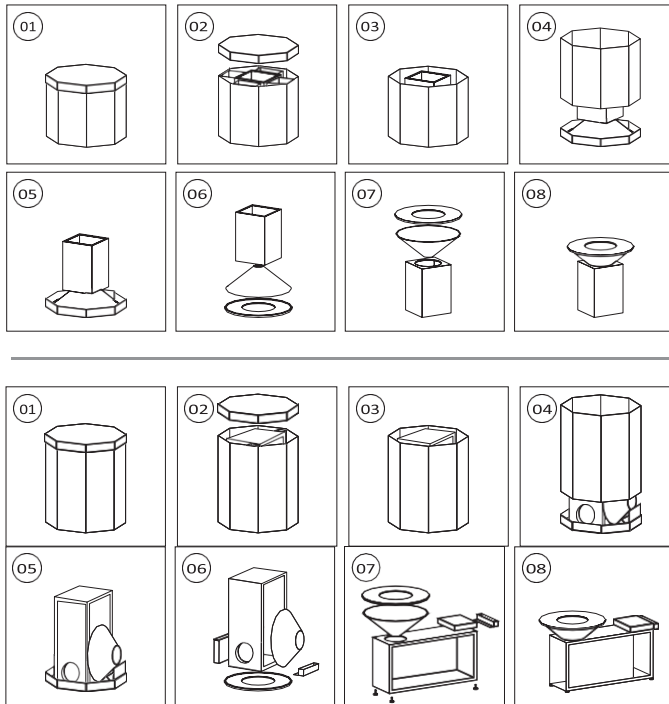
ENGLISH8-kulmaisen pakkauksen ulkopinnalla esitetään kuinka OFYR®-ruoanvalmistusyksikkö puretaan kuljetuspakkauksestaan. Huomaa, että OFYR® Island -mallit ja OFYR® Betoni -mallit ovat huomattavan painavia.

Tästä syystä suosittelemme niiden nostamista yhdessä toisen henkilön kanssa.

Huomaa myös, että kaikki ruoanvalmistusyksiköt on asennettava täsmälleen näiden ohjeiden mukaisesti! Emme ole vastuussa mahdollisista OFYR®-ruoanvalmistusyksiköiden vääristä asennusyrityksistä aiheutuneista vahingoista.

JALUSTA JA KARTIO

Huomaa, että OFYR® Island -saareke ja OFYR® Betoni -malli ovat huomattavan painavia. Tästä syystä suosittelemme niiden nostamista yhdessä toisen henkilön kanssa. Aseta jalusta tulenkestävälle pinnalle. Mikäli tulenkestävä pinta ei ole täysin vaakasuorassa käytä jalustan säädettäviä jalkoja. Huomaa, että OFYR®-ruoanvalmistusyksikkö voi muuttua epävakaaksi, jos säädettäviä jalkoja on pidennetty liikaa. Suurin suosittelemamme korkeussäätö tasoon nähden on 10 mm. Mikäli tämä ei riitä suosittelemme tulenkestävän pinnan tasoittamista ennen OFYR®-ruoanvalmistusyksikön asettamista sen päälle ennen käyttöönottoa. Aseta sitten kartio pohjan reikään vaakatasoon. Kun OFYR® -ruoanvalmistusyksikkö on asetettu käyttöpaikalleen, sitä ei saa siirtää. Siirtäminen voi vahingoittaa säädettäviä jalkoja ja/tai niittausmuttereita, joiden avulla säädettävät jalat on kiinnitetty. Emme hyväksy takuuvaatimuksia tai vastuuta mistään OFYR®-ruoanvalmistusyksikön siirtämisestä aiheutuvista vahingoista. Huomaa, että OFYR® Classic Black -mallin on pinnoite on herkkä vaurioille asennuksen aikana. Emme ole vastuussa mistään OFYR®-ruoanvalmistusyksikön asennuksesta tai siitä aiheutuvista vahingoista. OFYR® Island -saarekkeessa on puinen työtaso oikealla. Tason alla on nailonjalat, jotka estävät lämmön johtumisen saarekkeen jalusta puutasoon. Jalustan ja puutason väliin jää siis muutaman millimetrin rako, johon voidaan asentaa kaukalo apuvälineille, astioille tai mausteille.



Kuva 3. OFYR®: n purkaminen kuljetuspakkauksestaan.

RUOANVALMISTUSLEVY

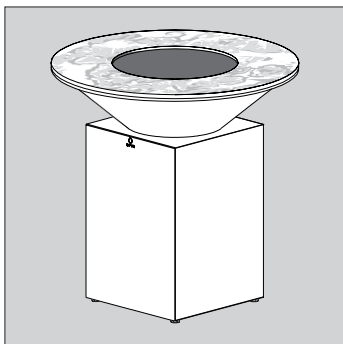
Siirtäessäsi ruoanvalmistuslevyä emme suosittele sen vierittämistä maassa tai muulla alustalla, sillä levy voi vioittua siten, että sitä ei pysty lastalla enää puhdistamaan. Suosittelemme ruoanvalmistuslevyn nostamista ja siirtämistä yhdessä toisen henkilön kanssa, sillä se on huomattavan painava. Kätevimmin ruoanvalmistuslevyn saa asetettua kartion päälle siten, että 2 henkilöä kannattelee levyä sisäreunoista (aukosta). Levyn tulee napsahtaa paikalleen kartion päälle. Mikäli levy ei asetu napsahtaen kartion päälle, voi levyä pyörittää kartion päällä kunnes levy asettuu oikeaan kohtaansa.

Huom! Suosittelemme käyttämään suojakäsineitä ruoanvalmistuslevyn asettamisessa kartion päälle. Varokaa myös likaamasta vaatteitanne.

KÄYTTÖ

01 AINA ULKONA

OFYR®-ruoanvalmistusyksiköt on valmistettukestävämmänkaikkiasääolosuhteita. **OFYR® Classic, OFYR® Classic Storage ja OFYR® Island** ruoanvalmistusyksiköiden jalusta ja kartio ovat säänkestävääterästä (Corten), ja niissä on korroosion merkkejä. Korroosioprosessi ei ole vielä valmis, joten yksikön väri muuttuuajanmyötä prosessin edetessä. Korroosion luonnollinen kerros antaa suojaa ruostereikiintymistä vastaan. Huomaa, että ensimmäisten kuukausien ajanakartiota ja jalustaa pitkin valuva korroosiovesivoi vahingoittaa tulenkestävää pintaa, jonka päälle ruoanvalmistusyksikkö on asetettu. Emme ole vastuussatämännäkorroosiovedenaiheuttamastavahingosta. On tärkeää, että ruoanvalmistuslevyn pinta sekä sen reunan käsitelläänsäännöllisestiöljyllä.



Kuva 4. Ruoanvalmistuslevyllä paljon korroosiota.

Ruoanvalmistuslevy on terästä ja se syöpyy, jos ns. rasvapoltto on tehty, kehittyä vain vähäistä korroosiota. Mikäli ruoanvalmistuslevyn käytössä on pidempiä taukoja, suosittelemme käsittelemään sitä öljyllä 7-10 päivän välein korroosion estämiseksi. Mahdollinen korroosio voidaan kuitenkin poistaa käyttämällä teräsvillaa. Jos korroosiota on paljon (ks. kuva 4), suosittelemme kiillottamaan ruoanvalmistuslevyn pinnan porakoneeseen kiinnitetyn messinkiharjan avulla. Ennen korroosion poistoa on puhdistuksen helpottamiseksi ruoanvalmistuslevyä hyvä lämmittää etukäteen. Kun ruoanvalmistuslevy on perusteellisesti kiillotettu, pyyhi levy rievulla. Käsiteltyäsi ruoanvalmistuslevyyn öljyllä on se kuin uusi jälleen.

OFYR® Island -saarekkeessa ja OFYR® Classic Storage -mallissa tuhka, jota ei ole poistettu, putoaa kartion pohjassa olevan reiän kautta jalustan ylätasolle. Tuhkan tukkiessa reiän ei sadesvi pääse valumaan pois kartiosta eikä myöskään palotilaan pääse ilmaa, joka edesauttaa palamista. Ylätasolle pudonneen tuhkan saa poistettua nostamalla kartion ja ruoanvalmistuslevyn pois jalustan/saarekkeen päältä. **OFYR® Betoni -mallissa** betonien jalusta on käsitelty vahalla, jotta sen pinta olisi kiiltävä.

02 POLTTOPUUT

Parhaan mahdollisen käyttömukavuuden vuoksi suosittelemme käyttämään kuivaa polttopuuta, jotta savua ei muodostu ruoan valmistuksen aikana. Lisäksi kuiva polttopuu on helpompi sytyttää. Pinoa poltettavat puut kuori ulospäin ja ikään kuin rakentaisit niistä hirsimökkiä. Näin asetellen vähennät savun muodostumista. Kuiva pyökki on parasta, koska se palaa hiileksi, joka lämmittää ruoanvalmistuslevyn optimaalisesti. Hiiliä on tarviitaessa helppo siirtää ohjaamaan lämpöä juuri haluaamaasi kohtaan.

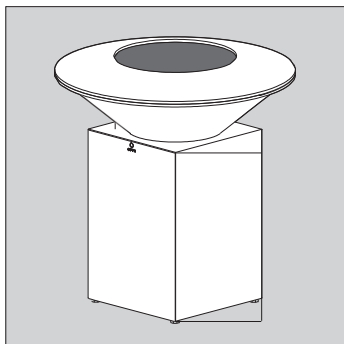
Kun sytytät tullen ja lisäät uutta polttopuuta tulelle muodostuu luonnollisesti jonkun verran savua kunnes tuli syttyy kunnolla. Tämä savunmuodostus voidaan estää suurimmalta osin käyttämällä Buffadoo –puhallusputkea ja puhaltamalla happea tuleen, jolloin lisätty polttopuu syttyy lähes välittömästi. Polttopuun ihanteellinen koko on noin 10 x 30 cm. Emme suosittele käyttämään suuria polttopuita, vaikkakin ne syttyvät nopeasti. Yleensä ne eivät pala kunnolla, sillä kartiossa ei ole riittävästi happea. Erityisesti 85-100 -malleissa polttopuun koolla on enemmän merkitystä kuin 100-100 -malleissa. Tarvittavan puun määrä riippuu valmistettavan ruoan määrästä, käytetystä ajasta, ulkona vallitsevasta lämpötilasta ja sääolosuhteista. Tarvitset noin 2 säkillistä (à 50 l) polttopuuta 4 – 5 tunnin ruoanvalmistukseen.

03 ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

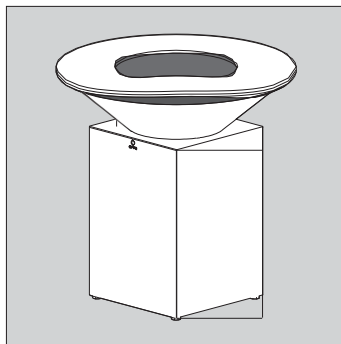
Sytytä ensimmäisellä käyttökerralla vain pieni tuli n. 30 minuutiksi, jotta ruoanvalmistuslevy mukautuu paikalleen kunnolla. Ruoanvalmistuslevyn valmistusprosessissa levyä keskiosaa on painettu alaspäin kevyen kallistuksen aikaansaamiseksi. Kun ruoanvalmistuslevyä kuumennetaan painuu keskiosa edelleen. Mutta jos ensimmäisellä käyttökerralla levyä kuumennetaan liikaa, saattaa se tulevassa käytössä kallistua liikaa. On siis erittäin tärkeää, että noudatat yllä mainittua menettelyä.

Joissakin tapauksissa ruoanvalmistuslevy voi kohota keskeltä ylöspäin ja siitä tulee kupera (ks. kuva 5). Tämä tarkoittaa, että teräs on virheellisesti rasittunut. Jos näin käy, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Älä käytä polttopuuna sellaista kovapuuta, joka palaa erittäin korkealla lämpötilalla (esimerkiksi rakentamisessa käytettävä puu), sillä tämä voi aiheuttaa ruoanvalmistuslevyn vääristymisen (ks. kuva 6). Emme hyväksy takuuvaatimuksia tällaisen virheellisen käytön aiheuttamasta vahingosta. Kaikki OFYR®-ruoanvalmistuslevyt käsitellään valmistusprosessin aikana öljyllä suojaamaan niitä korroosiolta. Kun ruoanvalmistuslevy on ensimmäisellä kerralla pienellä tulella huolellisesti valmisteltu käyttöotettavaksi, voit aloittaa suuremman tullen käyttämisen. Huomioi, että OFYR®-ruoanvalmistuslevyt ovat 12 mm paksuja, joten tarvitaan isohko tuli, jotta ne saadaan lämmitettyä kunnolla.



Kuva 5. Keskeltä ylöspäin kohonnut, kupera, ruoanvalmistuslevy.

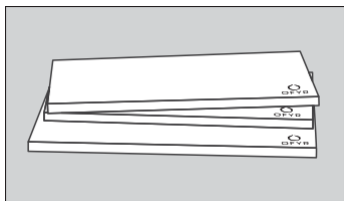


Kuva 6. Liian kuumana palavan puun aiheuttama ruoanvalmistuslevyn vääntyminen.

Kun ruoanvalmistuslevy on hyvin lämmitetty, kaada siihen oliiviöljyä ja levitä se keittiöpaperilla tai -liinalla (ns. rasvapoltto). Toista tämä 2 - 3 kertaa. Kaavi sitten levy tulta kohti työntäen toimituksen mukana tulevalla lastalla. Tuotevalikoimassamme on myös PRO-kaavin, joka on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön. Aluksi ruoanvalmistuslevystä lähtee mustaa ainetta. Lisää muutamia kertoja oliiviöljyä, levitä ja kaavise pois tuleen. Kun kaapimisessa irtoava aines on muuttunut vaaleaksi, on ruoanvalmistuslevy puhdas ja käyttövalmis. Levitä vielä oliiviöljyä ja aloita ruoan valmistus! Suosittelemme, että käytät oliiviöljyä 2:lla tai 3:lla ensimmäisellä ruoanvalmistuskerralla. Oliiviöljyllä on alhaisempi palamispiste ja saat siten ruoanvalmistuslevyn mukavan ruskeanmustan sävyn. Ensimmäisten käyttökertojen jälkeen voit käyttää öljyjä, joilla on oliiviöljyä korkeampi palamispiste, kuten auringonkukkaöljyä tai maapähkinäöljyä. Öljyn polttaminen (rasvapoltto) ruoanvalmistuslevyn suojaaa sitä myös korroosiolta. Huom! Mikäli ruoanvalmistuslevyn käytössä on pidempiä taukoja, öljy kuivuu ja korroosiot voi muodostua, varsinkin jos sää on kostea. Estääksesi korroosion muodostumisen, ks. luku 01 AINA ULKONA.

04 RUUANVALMISTUS

Sääolosuhteista ja ulkolämpötilasta riippuen kestää 25 - 45 minuuttia, jotta ruoanvalmistuslevy saavuttaa noin 300 °C asteen lämpötilan levyn sisäreunassa ja noin 200 °C ulkoreunalla. Pinoa poltettavat puut kuori ulospäin ja ikään kuin rakentaisit niistä hirsimökkiä. Kun olet saanut puut syttymään kunnolla, levitä kuumaa palavaa puuta ruoanvalmistuslevyn reunojen alle ja lisää uutta polttopuuta kuori on ylöspäin. Toista tätä niin kauan kuin haluat pitää ruoanvalmistuslevyn kuumana. Huomaat, että syksyllä ja talvella tarvitset enemmän puuta pitämään ruoanvalmistuslevyn kuumana kuin keväällä ja kesällä. Tuuli vaikuttaa siten, että levy on kuumin siitä reunasta, johon suuntaan tuuli puhaltaa. Voit kompensoida tätä siirtämällä kuumia hiiltyneitä polttopuita vastakkaiseen suuntaan. Kun ruoanvalmistuslevy alkaa lämmetä, sinun on ensin kaavittava se lastalla ja käsiteltävä se sitten öljytyllä liinalla. Kun ruoanvalmistuslevy on tarpeeksi kuuma ruoanvalmistukseen, lisää öljyä kohtaan, jossa aiot ruokaa kypsentää. Aina kun ruoanvalmistuslevy alkaa kuivua ja näyttää mattapintaiselta, lisää öljyä varmistaaksesi, että ruoanvalmistuslevy on riittävän rasvattu. Huomaat, että kalaa ja vihanneksia valmistaessasi sinun tulee lisätä enemmän öljyä kuin valmistaessasi rasvaisia lihoja.



Kuva 7. - Cedar wood planks

Voit myös asettaa paksumman lihan tai kalan setri-puiselle lankulle (ks. kuva 7) ruoanvalmistuslevyn päälle kypsytääksesi ne hitaasti sen jälkeen kun olet ensin ruskistanut ne. Jos ruoan jäännöksiä jää ruoanvalmistuslevylle, työnnä ne lastaa käyttäen palamaan. Hankaa ruoanvalmistuslevy öljyisellä kankaalla tahrattomaksi. Paksu kerros ruokajäännöksiä on vaikeampi poistaa, joten suosittelemme ruoanvalmistuslevyn kaapimista lastalla puhtaaksi säännöllisesti. Kun olet tottunut käyttämään

OFYR®-ruoanvalmistusyksikköäsi, huomaat lastan käytöstä muodostuneen tapa. Kun ruoka on valmista, puhdista ruoanvalmistuslevy viimeisen kerran kaapimalla lastalla. Jos levy on vielä lämmin, hankaa siihen öljyä. Näin varmistat ruoanvalmistuslevyn asianmukaisen suojauksen ja se on valmis seuraavaan käyttökertaan. Lisätietoja ruoanvalmistustekniikoista ja vinkkejä löydät www.OFYR.com ja OFYR® YouTube kanavalta.

Jos käytät paljon OFYR®-ruoanvalmistusyksikköäsi, sileää hiilijäämää voi muodostua ruoanvalmistuslevyn päälle tehden siitä erittäin sileän ja erityisen mukavan käyttää. Ajoittain tämä kerros saattaa lohkeilla ja irrota. Voit yksinkertaisesti kaapia hiilen pois lastalla ja hieroa ruoanvalmistuslevyn pintaan uutta öljyä.

05 TULEN SAMMUTTAMINEN

Paras tapa on antaa tulen sammua itsestään. Huomaa, että tuhka ja ruoanvalmistuslevy voivat pysyä kuumina pitkään käytön jälkeen. Toinen vaihtoehto tulen sammuttamiseen on peittää OFYR®-ruoanvalmistusyksikkö kannella (halkaisija Ø50 ja Ø60 cm), joka on lisävaruste. Jos sinulla on saarekemallinen OFYR®, suosittelemme, että ruoanvalmistuslevyn puhdistuksen jälkeen puhdistat myös saarekkeen puiset työtasot hygienian vuoksi. Näitä työtasoja ei saa jättää yön yli tai sateeseen. Huomaa, että tulta ei tule koskaan sammuttaa vedellä!

06 HUOLTAMINEN

OFYR®-ruoanvalmistusyksiköt tarvitsevat suhteellisen vähän huoltoa. Kuten aikaisemmin todettiin, korroosiota voi muodostua ruoanvalmistuslevylle, jos OFYR®-ruoanvalmistusyksikön käytössä on pidempiä taukoja. Tällainen korrosio voidaan kuitenkin helposti poistaa (ks. luku 01 AINA ULKONA)

07 SAAREKEMALLI

Puiset työtasot on puhdistettava käsin, eikä sitä saa käsitellä syövyttävillä aineilla tai puhdistaa astianpesukoneessa. Kun olet puhdistanut ne, suosittelemme säilyttämään niitä kuivassa paikassa, jossa on alhainen kosteus. Suuret lämpötilaerot saattavat aiheuttaa puun vääristymisen. Suosittelemme ettei näitä puisia työtasoja jätettäisi ulos. Huomaa, että puu on luonnontuote ja se voi aina vääristyä jonkin verran. Emme ole vastuussa mahdollisista puun vääristymisistä.

VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET

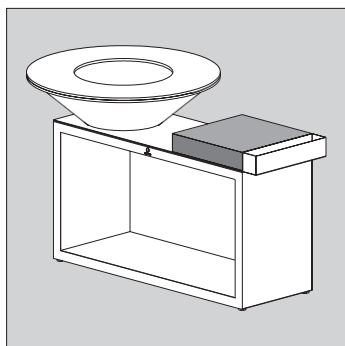
01 KORROOSIO

Kaikki OFYR®-tuoteperheen teräselementit on valmistettu säänkestävästä Corten-teräksestä lukuun ottamatta ruoanvalmistuslevyä, säädettäviä jalkoja, saranoita, ruuveja ja magneetteja puutasojen alla. Corten-teräksen ominaisuus on, että se syöpyy hyvin nopeasti, ja juuri tämä korroosio suojaa sitä ruostereikiintymiseltä. Riippuen sijainnista ja kosteudesta Corten-teräs syöpyy luonnollisesti 6 - 12 kuukaudessa. Toisin kuin useat Corten-terästuotteiden valmistajat, me tarjoamme tuotteidemme ostajille varmistuksen, että korroosioprosessi on jo alkanut, kun tuotteet toimitetaan.

Riippuen sijainnista ja kosteudesta, kestää vielä seuraavat 3-6 kuukautta pintapuolisen korroosion muuttuessa oikeaksi korroosioerokseksi. Tämä korroosioprosessi ei kuitenkaan takaa täysin sileää korroosioeroksesta. Tästä syystä kaikki Corten-teräselementit, jotka ovat toimituksen jälkeen vähemmän syöpyneet kuin toiset, eivät oikeuta hyvitykseen. Ajan kuluessa ne syöpyvät luonnollisesti sääolosuhteiden vaikutuksesta. Korroosion ollessa vielä pintapuolinen, Corten-teräselementit voivat aiheuttaa oransseja tahroja vaatteille, iholle ja alustalle, jolle ne on asetettu. Sateessa voi Corten-teräselementeistä myös valua syövyttävää vettä, joka saattaa pysyvästi tahrata vaaleasäyisen kivi- tai puupinnan. Normaaleissa olosuhteissa Corten-teräs kehittyy vähitellen tasaiseksi, tummanruskeaksi korroosioerokseksi, joka ei lohkea. Tämä kerros voi kuitenkin lohjeta paikoissa, joissa suolapitoisuus on suuri, esimerkiksi meren tai rannikon läheisyydessä. Lohkeamat eivät aiheuta vaurioita, mutta säröytynyt korroosio on poistettava, jotta syöpymistä ei muodostu pinnalle, jonka päälle OFYR®-ruoanvalmistusyksikkö asetetaan. Emme ota vastuuta tuotteidemme korroosiosta aiheutuvista vahingoista

02 PUISET TASOT

Osa OFYR®-tuotteista sisältää puutasoja, joita käytetään istuimena tai työtasoina (ks. kuva 8). Mitään niistä ei saa jättää ulos pitkiksi ajoiksi. Kosteaa sää voi aiheuttaa niiden vääristymisen ja halkeilun. Siksi suosittelemme, että nämä puiset tasot säilytetään kuivassa paikassa jokaisen käytön jälkeen. Emme suosittele jättämään niitä ulos yöksi, sillä sää on öisin yleensä kostea.



Kuva 8. - Puiset tasot

Työtasoja voidaan käyttää leikkuualustoina mutta niitä ei saa käyttää leikkuukappaleina (?). Jos teräviä tai raskaita esineitä käytetään näillä pinnoilla, ne saattavat vahingoittua. Työtasot, jotka tulevat Lihatukin (Butcher Blocks 45-45-88) ja OFYR® saarekemallin 85-100 kanssa, ovat samankokoisia. Lihatukin työtasoilla on magneettiset jalat ja OFYR® Island saarekemallissa on nylon jalat. Lihatukin työtasot eivät sovellu käytettäväksi OFYR® saarekemallissa, koska magneettiset jalat ovat lämmönjohtavia ja lämpö voi aiheuttaa puun vääristymisen. Emme ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat puisten tasojen virheellisestä käytöstä. Huomaa, että et sijoita OFYR® -tuotteiden puisia elementtejä aivan minkään lämmönlähteen viereen, koska lämpö voi vahingoittaa puuta tai aiheuttaa sen vääristymisen.

03 SÄÄDETTÄVÄT JALAT OFYR® KALUSTEISSA

Kun OFYR®-ruoanvalmistusyksiköt ja kalusteet otetaan käyttöön, voidaan säädettäviä jalkoja käyttää niiden vaakasuoraan asettamiseen. Emme suosittele näiden jalkojen käyttämistä ruoanvalmistusyksiköiden ja kalusteiden kokonaiskorkeuden säätämiseen, sillä OFYR®-ruoanvalmistusyksiköt ja kalusteet voivat muuttua epävakaiksi, jos säädettäviä jalkoja pidennetään yli 10 mm. Emme ota vastuuta mistään vahingoista, jotka aiheutuvat säädettävien jalojen väärinkäytöstä. Kun OFYR®-ruoanvalmistusyksiköt ja kalusteet on asetettu käyttöpaikalleen, niitä ei saa siirtää. Siirtäminen voi aiheuttaa ylen määrin vaarallisia kaasuja, jotka voivat johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen. kiinnitetty. Emme hyväksy takuuvaatimuksia tai vastuuta mistään OFYR®-ruoanvalmistusyksiköiden tai kalusteiden siirtämisestä aiheutuvista vahingoista.

04 ÄLÄ KÄYTÄ SULJETUISSA TILOISSA

Mikään OFYR®-ruoanvalmistusyksiköistä ei ole sopiva käytettäväksi osittain tai kokonaan suljetuissa tiloissa. Tällainen käyttö voi aiheuttaa ylen määrin vaarallisia kaasuja, jotka voivat johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

05 SUOJAETÄISYDET / YLEINEN TURVALLISUUS

Tulisijan alle ja sen reunojen yli vähintään 750mm etäisyydelle pitää olla kipinäpelti tai palamatonta materiaalia (esim. laatoitus).

Grillin tuottama lämpö- ja kipinöintivaikutukset pitää ottaa huomioon erityisesti mahdollisissa seinä- ja kattorakenteissa.

Savukaasut pitää kerätä katoksissa palamatontarvikkeisella huuvalla ja johtaa turvallisesti ulos (savuhormirakenne)

Tuhkan käsittelyyn on oltava toimintatapa (palamaton kannellinen astia ja sille turvallinen jäähtymispaikka)

Rakennukseen sisälle tai sen välittömään läheisyyteen sijoittaminen edellyttää rakennuslupamenettelyjä ja rakennuspaikkakohtaisen hyväksynnän (ce- merkitsemätön tulisija)

Grillin käyttäjällä on huolellisuusvaatimus.

06 ÄLÄ KÄYTÄ PUHDASTA ALKOHOLIA, BENSIINIÄ TAI MUUTA KEMIALLISTA AINETTA

Puhtaan alkoholin, bensiinin tai muiden kemiallisten aineiden käyttö tulen sytyttämisessä on erittäin vaarallista ja voi vahingoittaa myös ruoanvalmistuslevyllä olevaa ruokaa. Emme ole vastuussa mahdollisista terveysongelmista, jotka johtuvat kemiallisten aineiden käytöstä sytytettäessä OFYR®-ruoanvalmistusyksikköä. Varmista lisäksi, että OFYR®-ruoanvalmistusyksikön lähellä ei ole helposti syttyviä materiaaleja.

07 ÄLÄ JÄTÄ OFYR® RUOANVALMISTUSYKSIKKÖÄ VARTIOIMATTA

Älä koskaan jätä OFYR®-ruoanvalmistusyksikköä vartioimatta ja pidä myös lapset ja lemmikit pois läheisyydestä.

08 TAKUUEHDOT / OSAT

Rajoitettu elinikäinen takuu koskee kaikkien OFYR®-ruoanvalmistusyksiköiden kaikkien teräselementtien materiaalia ja rakennetta alkuperäisille ostajille tai omistajille edellyttäen, että he ovat ostaneet OFYR®-ruoanvalmistusyksikön valtuutetulta jälleenmyyjältä ja rekisteröineet takuun vaaditulla tavalla.

	B2C	B2B
RUOANVALMISTUSLEVY	5 VUOTTA	3 VUOTTA
SÄÄNKESTÄVÄT (Corten) TERÄSTUOTTEET, EI KARTIO	5 VUOTTA	3 VUOTTA
KARTIO	3 VUOTTA	1 VUOSI
PINNOITETUT TUOTTEET	2 VUOTTA	1 VUOSI
BETONITUOTTEET	2 VUOTTA	1 VUOSI
PUISET TASOT	2 VUOTTA	1 VUOSI

KEINOKUITUISET OSAT	2 VUOTTA	1 VUOSI
METALLIOSAT	2 VUOTTA	1 VUOSI

Kuva 9. - Takuu ehdot

VAROITUS!

- OFYR® on hyvin kuuma, kun sitä käytetään ja kauan vielä käytön lopettamisen jälkeenkin!
- Älä käytä OFYR® ruoanvalmistusyksikköä sisätiloissa!
- Pidä lapset ja lemmikit poissa OFYR® ruoanvalmistusyksikön läheisyydestä!
- Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen!
- Käytä vain sytyttimiä, jotka täyttävät EN 1860-3 vaatimukset!

USEIN KYSYTY KYSYMYKSET

1. Ruoanvalmistusyksiköiden kuljetus/pakkaus

Miten OFYR® ruoanvalmistusyksikkö toimitetaan?

Kaikki OFYR® ruoanvalmistusyksiköt toimitetaan 8-kulmaisessa pakkauksessa. OFYR® -mallit Classic, Storage, Black 85-100 ja Black 100-100 toimitetaan ylösalaisin 8-kulmaisessa pakkauksessa. Saareketyypiset OFYR® Island

85-100 ja Island 100-100 toimitetaan juuri niitä varten suunnitelluissa 8-kulmaisissa pakkauksissa, jossa ne ovat toisella kyljellään pystysuorassa. OFYR® concrete (= betoni) -malli on pakattu muista malleista poiketen. Koska betoninen jalusta on painava, on jalusta asetettu kuljetuspakkauksessa alimmaiseksi.

Mitä toimitetaan OFYR® ruoanvalmistusyksikön mukana?

OFYR® ruoanvalmistusyksikkö koostuu jalustasta, kartiosta ja ruoanvalmistuslevystä. Jos olet ostanut OFYR® saarekemallin, niin pakkauksessa on myös puinen työtaso ja kaukalo apuvälineille. Jokaisen ruoanvalmistusyksikön mukana toimitetaan myös ilmainen lasta.

2. OFYR Grillin yleiset kysymykset

WHAT ARE OFYR® COOKING UNITS MADE OF?

An OFYR® unit's cooking plate is made of steel. The bases and cones of the Classic models are made of Corten steel. The bases and cones of the Black models are made of coated steel. The base of the OFYR® Classic Concrete is made of heat resistant concrete.

IS MY OFYR® COOKING UNIT PORTABLE?

The OFYR® Classic models are delivered in three separate pieces and as such are easy to move. We recommend moving the cooking plate with two people. OFYR® Islands are delivered in five separate pieces. An Island unit's base is best lifted with 2 people.

CAN I LEAVE MY OFYR® COOKING UNIT OUTSIDE?

Your OFYR® cooking unit can be left outside in all weather conditions. The base and cone will continue to corrode and eventually turn dark brown. The cooking plate may start corroding over time as well if it is not oiled properly. We recommend oiling the cooking plate every 7 to 10 days while the OFYR® is not in use. The Black models can also be left outside; as long as the bases and cones of our Black models are not scratched, they will not corrode. Obviously the Concrete base will not corrode. The OFYR® Classic Concrete can also be left outside. Just the base will need to be treated with wax from time to time in order to keep it shiny.

HOW DO I CLEAN MY OFYR® COOKING UNIT?

We recommend oiling your OFYR® cooking plate once every 7 to 10 days, as described above. After you use your OFYR®, the leftover ashes must be removed to prevent the cone from clogging. Please note that the ashes will stay hot for a very long time; therefore, make sure to only store leftover ashes in fireproof containers, such as zinc buckets. Once the ashes have cooled down, they can be removed with a regular dustpan and brush and deposited into a regular waste bin.

CAN THE WOODEN ELEMENTS OF THE OFYR® PRODUCTS BE LEFT OUTSIDE?

All wooden elements of the OFYR® products are made of rubber wood. If they are exposed to moisture, the wood will warp. The outsides of the wooden surfaces can also begin to crack. For this reason, the wooden elements must be stored inside in a dry place after each use.

3. Setup of cooking units

WILL MY OFYR® COOKING UNIT SHOW SIGNS OF CORROSION UPON DELIVERY?

Yes, your OFYR® cooking unit's corrosion process will already have started upon delivery. As the unit stands outside, the corrosion process will continue.

WHY DOES THE COOKING PLATE FEEL STICKY?

The cooking plate was oiled before transport to protect it against corrosion forming.

DO I NEED TO PLACE A PLATE UNDERNEATH MY OFYR® TO PROTECT THE SURFACE IT STANDS ON FROM FIRE DAMAGE?

Water and ash may drain or drop down the hole in the OFYR® cooking unit's cone. This may cause light-toned surfaces to be permanently stained. To protect your surface, you can place a stone underneath the OFYR® cooking unit, place a fireproof bucket underneath, or place a steel plate in the base. The bottom of the base is not likely to heat up enough during average use to damage your surface. In spite of the precautions mentioned above, however, corrosive water may run down the OFYR® cooking unit and cause stains on light-toned surfaces. In the case of our Island and Storage models, the ashes are instead collected on the top plate.

HOW DO I PREPARE MY OFYR® UNIT FOR ITS INITIAL USE?

Use the method described in Chapter 3, 'Initial use'. Once the cooking plate has been prepped, your OFYR® cooking unit will be ready for its first cooking session. The food will stick to the cooking plate a little more at the beginning than after 2-3 uses. Similar to an old-fashioned cast-iron frying pan, a natural non-stick coating will develop over time, making for extremely enjoyable cooking.

CAN OFYR® PRODUCTS BE MOVED WITH THEIR ADJUSTABLE FEET IN POSITION?

No, they cannot, because the weight of the OFYR® cooking unit may cause the adjustable feet to bend or break and may damage the rivet nuts with which the adjustable feet are attached.

CAN THE ADJUSTABLE FEET ON OFYR® PRODUCTS BE USED TO ADJUST THE HEIGHT LEVEL OF THE PRODUCTS CONSIDERABLY?

No, the adjustable feet are solely intended to ensure that OFYR® cooking units can be made level when placed on uneven surfaces. The feet should not be extended by more than 10 mm, because OFYR® cooking units may then become unstable and the feet may bend or break.

4. Usage

HOW DO I LIGHT MY OFYR® COOKING UNIT?

When you light your OFYR® cooking unit for the first time using the log cabin wood stacking method, it is important that you let a low fire burn in it for 25 minutes first, to allow the cooking plate to settle properly.

HOW LONG WILL IT TAKE FOR THE OFYR® TO BE READY FOR COOKING?

Once the OFYR® cooking unit has been lit, it will take between 25 to 45 minutes, depending on the weather conditions and the temperature outside, for the cooking plate to reach around 300°C on the inner edge and around 200°C on the outer edge.

WHICH TYPE OF OIL SHOULD I USE?

The first few times you light your OFYR® cooking unit, we recommend using olive oil. 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 natural oil types like sunflower oil and groundnut oil, which have higher combustion points.

FOR HOW MANY PEOPLE CAN I COOK ON MY OFYR®?

The OFYR® 100 cooking units allow you to cook for up to 50 people, depending on the type of food you are preparing. For the OFYR® 85 cooking units, the number of people you can cook for is 20 to 30 people.

WHICH TYPE OF WOOD SHOULD I USE ON MY OFYR®?

Various types of wood can be used on your OFYR® cooking unit. Experience has shown that oven-dried beech wood provides the best results, in part because it burns down to a mass of coals that keeps the cooking plate hot for a longer time and that can easily be shifted around. Ash wood has almost the same qualities. Oak works less well, because it produces a thinner type of ashes. Birch wood tends to burn up too quickly.

HOW MUCH WOOD WILL MY OFYR® REQUIRE?

Your OFYR® cooking unit will use up around two fully filled wood-carrying bags with a 50-litre capacity each on average, depending on the weather conditions and the type of wood.

CAN I USE CHARCOAL INSTEAD OF WOOD?

Yes, you can use charcoal as fuel for your OFYR® cooking unit. However, charcoal might not reach the same temperatures as firewood.

THERE ARE CHIPS ON MY COOKING PLATE; DOES THAT MEAN THE STEEL IS DAMAGED?

Cooking on your OFYR® regularly will cause a layer of carbon residue to build up on the cooking plate. This layer might come off in some places when the OFYR® is not used for a while, resulting in chips forming. These chips can simply be scraped off using the spatula. Then, just rub on a new layer of oil; a smooth carbon residue layer will gradually build up once again.

MY COOKING PLATE BECAME CONVEX DURING THE INITIAL USE, SO NOW THE FAT RUNS OFF AT THE OUTSIDE EDGE. WHAT SHOULD I DO?

During manufacturing, OFYR® cooking plates were pressed down slightly in the middle, and they are further pressed down slightly when first heated. In very rare cases, the cooking plate may bulge upwards and become convex. If this happens, please contact your dealer.

5. Additional OFYR® products

ARE THERE ANY OFYR® COVERS AVAILABLE?

Yes, there are two types of covers for every model. Our Ø50cm and Ø60cm snuffers are intended for extinguishing fire, whereas our Ø85cm and Ø100cm covers are intended to protect the cooking plate of the OFYR® 85 and 100 model when not in use for an extended period of time. The Ø85cm and Ø100cm covers do not protect against corrosion because humidity can build between the cooking plate and the cover.

For further information, please contact
one of our official distributors as listed
in our online Store Locator:
www.ofyr.com/store-locator

Copyright OFYR.
All rights reserved.

Creative Outdoor Products 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 002580431-0001/2 and no 003122373-0001.
A US Design patent is registered under no US D798,099 S.

