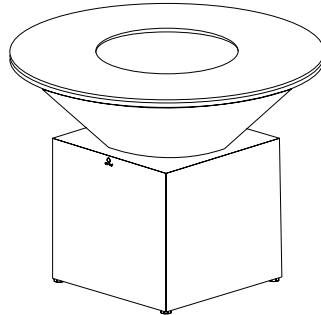
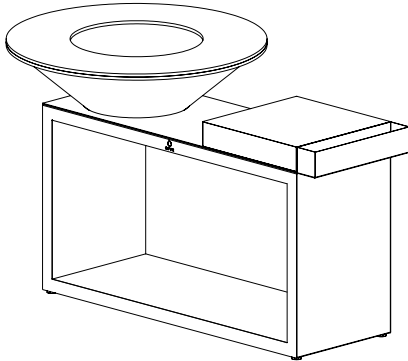
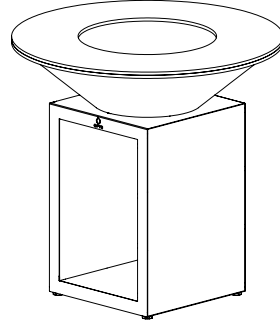
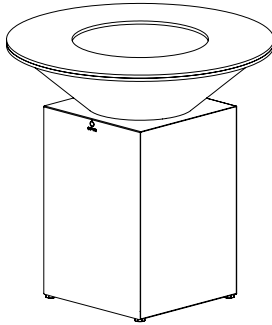




OFYR®

HANDBUCH



OFYR KOCHHEINHEITEN - CLASSIC



INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	4
1.1 OFYR® Classic 85 und 100, Corten or Schwarz oder Concrete (nur 100)	4
1.2 OFYR® Classic Storage 85 und 100, Corten oder Schwarz	4
1.3 OFYR® Island 85 und 100, Corten oder Schwarz	4
1.4 OFYR® XL	4
2. SICHERHEITSHINWEISE	5
3. VERWENDUNG	6
3.1 Brennholzablage	6
3.2 Speicherraum	7
3.3 Feuer machen	7
3.4 Erste Verwendung	8
3.4.1 Das erste Feuer	8
3.4.2 Welches Speiseöl soll verwendet werden?	8
3.4.3 Für die Erwärmung der Grillplatte benötigte Zeit	8
3.4.4 Entfernung von der Schutzwachsschicht (ungiftig)	8
3.4.5 Umgang mit dem Feuer	8
4. ERSTMALIGES GRILLEN	9
5. LÖSCHEN DES FEUERS	9
5.1 Löschen des Feuers	9
5.2 Entfernen der Asche	9
6. WARTUNGSTIPPS	9
6.1 Die Grillplatte	9
6.2 Der Kegel	10
6.3 Der Sockel	10
6.4 Schwarze Produkte	11
7. HAFTUNGSAUSSCHLUSS	11
7.1 Sicherheits- und Aufstellungs-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen/Tipps	11
7.2 Cortenstahl	11
7.3 Schwarz beschichteter Stahl	11

8. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT	12
<hr/>	
9. HOLZELEMENTE	12
<hr/>	
9.1 Vorgesehene Verwendung	12
9.2 Wartungstipps	13
10. KERAMIK-ELEMENTE	13
<hr/>	
10.1 Vorgesehene Verwendung	13
10.2 Tipps zur Wartung	13
11. MONTAGEANLEITUNGEN	14
<hr/>	
11.1 Montageanleitungen - OFYR® Classic 85 und 100, Corten und Schwarz, OFYR® Classic Storage 85 und 100, Corten, Schwarz, und OFYR® XL	14
11.2 Montageanleitungen - OFYR® Island 85 und 100, Corten und Black	15

SYMBOLS UND IKONEN



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



Warnung! Verletzungsgefahr oder Produktschäden



Zum Beachten! Nützliche Informationen.

1. EINLEITUNG

VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. DIESES HANDBUCH IST FÜR IHR OFYR® CLASSIC (85 ODER 100, CORTEN ODER SCHWARZ), OFYR® CLASSIC STORAGE (85 ODER 100, CORTEN ODER SCHWARZ), OFYR® CLASSIC CONCRETE 100, OFYR® ISLAND (85 ODER 100, CORTEN ODER SCHWARZ, TEAKHOLZBLOCK ODER DUNKELGRAUER KERAMIKBLOCK) UND OFYR® XL.

.....

1.1 OFYR® CLASSIC 85 UND 100, CORTEN, SCHWARZ ODER CONCRETE (NUR 100)

Diese Kocheinheiten für den Außenbereich bestehen aus einem geschlossenen Sockel aus Cortenstahl, schwarz beschichtetem Stahl oder Beton (nur 100), einem Kegel aus Cortenstahl oder schwarz beschichtetem Stahl sowie einer schwarzen Stahlkochplatte.

.....

1.2 OFYR® CLASSIC STORAGE 85 UND 100, CORTEN ODER SCHWARZ

Die OFYR® Grills für den Außenbereich bestehen aus einem offenen Sockel für die Holzlagerung und einem Kegel, beide aus Cortenstahl oder schwarz beschichtetem Stahl, sowie einer Kochplatte aus schwarzem Stahl.

.....

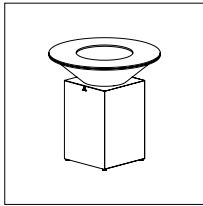
1.3 OFYR® ISLAND 85 UND 100, CORTEN ODER SCHWARZ

Die OFYR® Grills für den Außenbereich bestehen aus einem offenen Sockel zur Aufbewahrung von Holz im Korpus, einer Zubehörablage und einem Kegel, alle drei aus Cortenstahl, schwarz beschichtetem Stahl, einer Kochplatte aus Carbonstahl sowie einem Schneidebrett aus Teakholz oder dunkelgrauer Keramik.

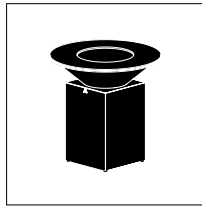
.....

1.4 OFYR® XL

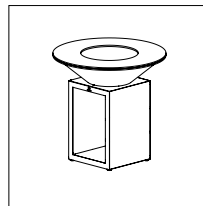
Diese OFYR® Grill für den Außenbereich besteht aus einem geschlossenen Sockel und Kegel, beide aus Cortenstahl, sowie einer Kochplatte aus Carbonstahl.



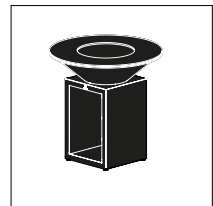
OFYR® Classic
Corten



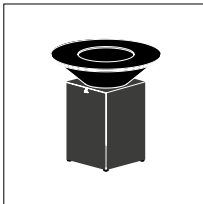
OFYR® Classic
Black



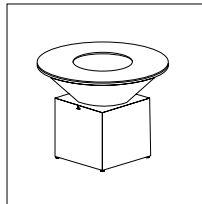
OFYR® Classic
Storage Corten



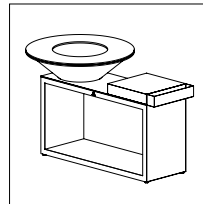
OFYR® Classic
Storage Corten



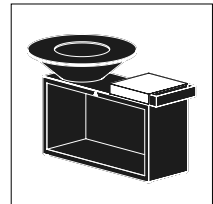
OFYR® Classic
Concrete



OFYR® XL



OFYR® Island
Corten



OFYR® Island
Black

2. SICHERHEITSHINWEISE



Aufgrund des beträchtlichen Gewichts der Einzelteile sollte das Auspacken, Aufbauen und Platzieren des Produkts von mindestens 2 Personen vorgenommen werden. Beim OFYR® XL sogar 4 Personen.



Um Beschädigungen an den Kanten der Stahlgrillplatte Ihres OFYR® Grills zu vermeiden, rollen Sie die Grillplatte 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 sie 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 Grillplatte mit 2 Personen auf den Kegel legen (der XL mit 4 Personen), ist es am sichersten, wenn Sie sie zur Hälfte auflegen und dann von einer Seite über den Kegel ziehen, bis sie einrastet. Wenn die Grillplatte 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 Grillplatte. Achten Sie bitte auch darauf, Ihre Kleidung nicht zu verunreinigen, wenn Sie die Cortenstahl-Elemente berühren.



Aufgrund ihrer Beschichtung ist der OFYR® Grills Black und Concrete während des Aufbaus und bei der Benutzung vor Beschädigungen zu schützen. Die Kanten des Betonsockels sind während des Aufbaus sehr empfindlich



Stellen Sie Ihren OFYR® Grill nur auf eine harte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.



Verschieben Sie die OFYR® Grills nach dem Aufstellen nicht. Dadurch können die Stellfüße oder die Nietmuttern, mit denen sie befestigt sind, beschädigt werden.



Verwenden Sie die verstellbaren Füße nicht, um die Gesamthöhe Ihrer OFYR® Grill zu verändern. Die Einheit kann instabil werden, wenn die Stellfüße um mehr als 10 mm herausgedreht werden.



Die Verwendung von reinem Alkohol, Benzin oder anderen chemischen Substanzen beim Anzünden von Feuer ist sehr gefährlich und kann die Lebensmittel auf der Grillplatte beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen.



Lassen Sie Ihren OFYR® Grill während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.



Halten Sie Kinder und Haustiere vom OFYR® Grill während des Gebrauchs fern sowie nach dem Gebrauch, wenn das Gerät noch warm ist.



Halten Sie Kinder und Haustiere vom OFYR® Grill während des Gebrauchs fern sowie nach dem Gebrauch, wenn das Gerät noch warm ist.



Stellen Sie sicher, dass der Bereich um Ihren OFYR® Grill frei von brennbaren Materialien ist.



Wenn Sie tropisches Hartholz zum Befeuern Ihres OFYR® Grill verwenden, verwenden Sie ur 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 Grillplatte 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

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).

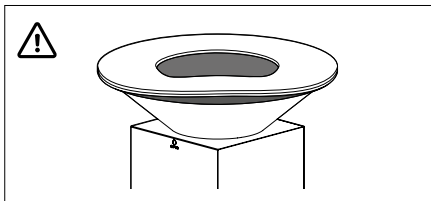


Fig. 1 - Verzogene Grillplatte durch die gleichzeitige Verwendung von zu viel tropischem Hartholz

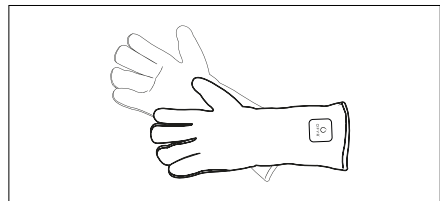


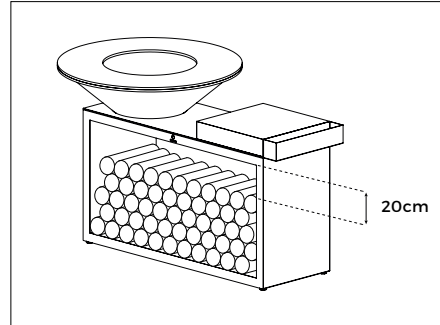
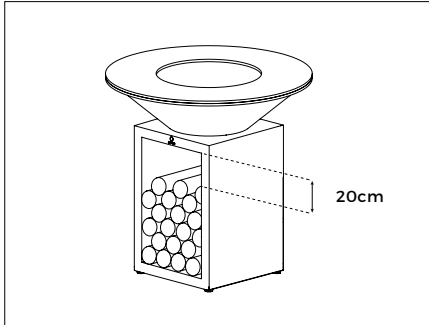
Fig. 2 - OFYR-Handschuhe

3.2 SPEICHERRAUM

Wenn Sie Holzscheite oder andere Gegenstände im Stauraum Ihres OFYR® Classic Storage oder Ihres OFYR® Island aufbewahren, lassen Sie immer einen Freiraum von mindestens 20 cm unter der Aschewanne, da die Aschewanne unter dem Kegel sehr heiß wird.



Wenn Holzscheite oder andere Gegenstände näher an die Schale gelegt werden, können sie Feuer fangen, was zu sehr gefährlichen Situationen führen kann.



3.3 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.



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.



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.



Für einen Grillabend (4-5 Stunden) benötigen Sie im Durchschnitt etwa zwei OFYR®-Holzbeutel zu je etwa 50 Liter, abhängig von der Außentemperatur und den Wetterbedingungen.

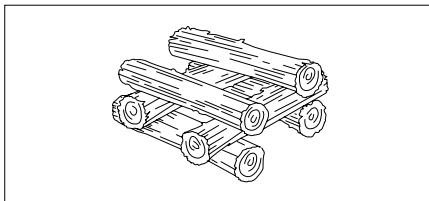


Fig. 3 - Stapeln Sie die Holzstücke paarweise.

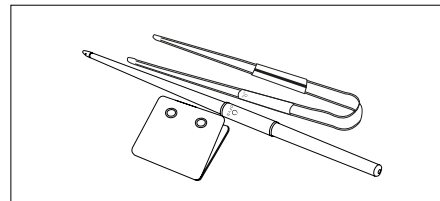


Fig. 4 - OFYR Buffadoo-Set

3.4 ERSTE VERWENDUNG

3.4.1 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 Grillplatte richtig setzen kann. Bei der Herstellung wurde die Mitte der Grillplatte leicht nach unten gedrückt. Wenn Sie jedoch bei der ersten Verwendung Ihres OFYR® Grill ein zu großes Feuer anzünden, kann dies dazu führen, dass sich die Grillplatte bei der späteren Verwendung zu weit nach unten biegt. Es ist sehr wichtig, die Grillplatte mit dem oben beschriebenen Verfahren richtig vorzubereiten. In einigen Fällen kann sich die Grillplatte 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.

.....

3.4.2 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® Grill benutzen. Olivenöl hat einen niedrigeren Verbrennungspunkt, was dazu beiträgt, dass die Grillplatte 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.

.....

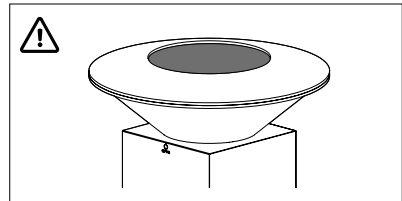


Fig. 5 - Upwards bulged cooking plate

3.4.3 Für die Erwärmung der Grillplatte benötigte Zeit



Die Außentemperatur ist ein wichtiger Faktor für die Zeit, die benötigt wird, um die Grillplatte 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 Grillplatte ist 12 mm dick, so dass sie ein anständiges Feuer benötigen, um die Platte richtig zu erhitzen.

.....

3.4.4 Entfernung von der Schutzwachsschicht (ungiftig)

Wenn die Grillplatte wirklich 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 vereinen Sie es. Schaben Sie dann die Grillplatte mit dem beiliegenden Spatel ab und schieben Sie die Substanz in das Feuer. Wir haben auch einen PRO-Spatel für den intensiven Gebrauch in einer professionellen Umgebung in unserem Sortiment. Sobald Sie nur noch die beigefarbene Beschichtung abkratzen können, ist die Grillplatte sauber und einsatzbereit. Einfach noch einmal mit Olivenöl beträufeln, verteilen und mit dem Grillen beginnen!

.....

3.4.5 Umgang mit dem Feuer

Abhängig von den Wetterbedingungen und der Außentemperatur erreicht die Grillplatte 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 Holzhüttenmethode. Sobald das Holz Ihres ersten Feuers richtig brennt, verteilen Sie die heiße Masse unter den Rändern der Grillplatte und fügen in der Mitte neues Holz mit der Rinde nach oben hinzu. Wiederholen Sie den Vorgang für die gesamte Dauer, die Sie die Grillplatte warm halten möchten. Sie werden feststellen, dass im Herbst und Winter viel mehr Holz benötigt wird, um die Grillplatte warm zu halten, als im Frühjahr und Sommer. Wenn eine Brise weht, ist die Grillplatte dort am heißesten, wo der Wind den OFYR® Grill verlässt, d.h. in Windrichtung. Sie können dies ausgleichen, indem Sie mehr heiße Kohlen in die entgegengesetzte Richtung drücken.

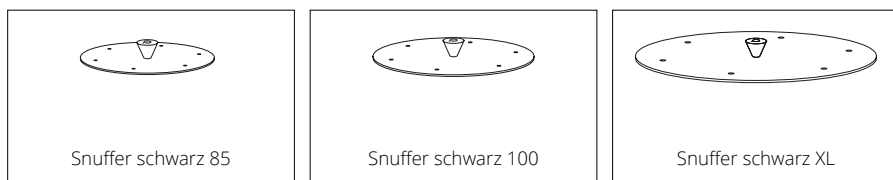
4. ERSTMALIGES GRILLEN

AUF WWW.OFYR.COM GIBT ES VERSCHIEDENE KURZE VIDEOS, DIE GRILLTECHNIKEN FÜR IHREN OFYR ERKLÄREN. UNSER KOCHBUCH "THE ART OF OUTDOOR COOKING" ENTHÄLT 72 LEICHT VERSTÄNDLICHE REZEPTE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH MIT EINFACHEN, SCHMACKHAFTEN ZUTATEN.

5. LÖSCHEN DES FEUERS

5.1 LÖSCHEN DES FEUERS

Der beste Weg ist, das Feuer von selbst ausbrennen zu lassen. Aus Sicherheitsgründen können die Flammen mit dem Snuffer 85, 100 oder XL erstickt werden. Das Feuer erlischt wenn der Snuffer auf die Platte gelegt wird. Das Feuer erlischt nur sehr langsam, wenn der Snuffer auf die Platte gelegt wird, weil es noch immer etwas Sauerstoffversorgung gibt. !!!Achtung!!! Wenn dann die Abdeckung entfernt wird, kann dies aufgrund der plötzlichen Luftzufuhr (Sauerstoffzufuhr) zu einer Rauchgasentzündung führen (Stichflammen). Heiße Asche und Holzkohle, die vom verbrannten Brennholz zurückbleiben, können abgedeckt werden durch den Snuffer, um zu vermeiden, dass diese weggeblasen werden.



5.2 ENTFERNEN DER ASCHEN

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.

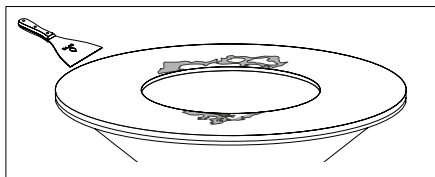
6. WARTUNGSTIPPS

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

6.1 DIE GRILLPLATTE

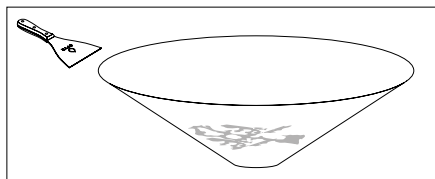
- Die Grillplatte besteht aus schwarzem Stahl und wird korrodieren, wenn das Öl nicht richtig eingebrannt wird. Sobald das Öl richtig eingebrannt ist, entsteht nur noch geringe Korrosion. Wenn die Grillplatte für längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir, sie alle 15-30 Tage mit Öl zu behandeln. 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 Grillplatte mit Speiseöl nicht so einfach funktioniert, ist die Verwendung einer Sprühflasche (z.B. Backtrennspray) effizienter.

- Wenn Sie Ihren OFYR® Grill viel benutzen, bildet sich auf der Grillplatte 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.



6.2 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® Grill in einer 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 Spatel entfernt werden. Das Video "Wartung des OFYR-Corten-Kegels" zeigt deutlich, wie vorzugehen ist.

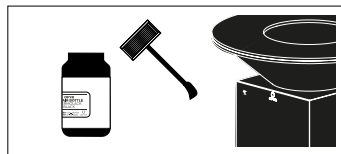


6.3 DER SOCKEL

- 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 der Corten-Sockel runterlaufen, das auf hellen Stein- oder Holzoberflächen dauerhafte Flecken hinterlassen kann.
- Der Betonsockel wurde mit Wachs behandelt, um die Oberfläche glänzend zu machen. Aufgrund von Witterungseinflüssen und Sonnenlicht wird dieses glänzende Aussehen mit der Zeit verschwinden. Deshalb wird der Concret mit zusätzlichem Wachs geliefert, um den Untergrund nachzubehandeln.

6.4 SCHWARZE PRODUKTE

- Obwohl die Beschichtung des Schwarzen Grills sehr widerstandsfähig ist, ist es immer möglich, dass Kratzer entstehen. Deshalb erhalten Sie zu jedem schwarzen Grill eine Gratis-Flasche mit Ausbesserungslack, mit der Sie kleinere Schäden reparieren können.



7. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

7.1 SICHERHEITS- UND AUFSTELLUNGS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN/TIPPS

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

7.2 CORTENSTAHL

OFYR® Grills Corten werden aus Cortenstahl hergestellt: ein Metall mit einer natürlichen Korrosionsschicht, die vor Durchrostung schützt. OFYR® Grills Corten werden mit dem zusätzlichen Service geliefert, dass der Korrosionsprozess bereits begonnen hat, wenn sie ausgeliefert werden. Nach der Lieferung dauert es weitere 6-12 Monate, bis die anfängliche Korrosion sich in eine vollständig schützende Schicht verwandelt.

- i** 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.

7.3 SCHWARZ BESCHICHTETER STAHL

- i** Bitte beachten Sie, dass die OFYR® Grills Black eine Beschichtung haben und daher empfindlicher auf Beschädigungen beim Aufbau und Gebrauch reagieren. Wir haften nicht für eventuelle Folgeschäden, die durch den Aufbau oder den Gebrauch Ihrer OFYR® Grills Black entstehen.
- i** Durch Witterung und Sonneneinstrahlung kann es zu Verfärbungen der Beschichtung kommen. Für solche Verfärbungen übernehmen wir keine Haftung.

8. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT

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

	B2C	B2B
Grillplatte	5 Jahre	3 Jahre
Kegel Corten-Stahl	2 Jahre	1 Jahr
Sockel Corten-Stahl	5 Jahre	3 Jahre
Beschichtete Stahlelemente	2 Jahre	1 Jahr
Konkrete Elemente	2 Jahre	1 Jahr
Holz- und Keramikelemente	2 Jahre	1 Jahr

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

- Sie haben ihr Gerät bei einem autorisierten Händler gekauft.
- Sie haben den OFYR® Grill 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.

9. HOLZELEMENTE

Alle Holzelemente sind aus Teakholz gefertigt. Der hohe Ölgehalt, die hohe Zugfestigkeit und die dichte Maserung von Teakholz machen es besonders geeignet, wo Wetterbeständigkeit gefragt ist.

9.1 VORGESEHENE VERWENDUNG

- Holz ist ein Naturprodukt und sollte daher in Innenräumen gelagert werden.
- Verwenden Sie die Holzbretter nicht als Schneidebrett. Die Verwendung scharfer Gegenstände verursacht irreparable Schäden.
- Verwenden Sie keine schweren Gegenstände, da das Ausüben großer Kräfte auf das Holzelement irreparable Schäden verursachen kann.

9.2 WARTUNGSTIPPS

- Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie die Arbeitsplatte gründlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie für die tägliche Reinigung ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, den Block nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Reinigung von hartnäckigen Flecken: Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm (kein Scheuermittel) mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Holz in Richtung des Nerven, um die Qualität des Materials zu erhalten.
- Trocknen Sie den Block nach der Reinigung.
- Alle Teakholzbretter wurden mit Pflanzenöl behandelt, um sie vor Schmutz und Feuchtigkeit zu schützen. Wir empfehlen den Anwendern dieser Produkte, auch diese Bretter mindestens einmal im Jahr mit diesem Öl zu behandeln und bei häufiger Verwendung öfter.



Reinigen Sie die Holzbretter nicht mit ätzenden Substanzen oder in der Spülmaschine.



Der Holzbrett sollte in Innenräumen an einem trockenen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Große Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschiede können zum Verziehen des Holzes führen.

10. KERAMIK-ELEMENTE

Keramiken sind industriell hergestellte, gebrannte Produkte. Auf die oberste Schicht aus Ton, dem Standteil, wird ein Druck aufgebracht, der dann bei extrem hoher Temperatur gebrannt wird. Kennzeichnend für Keramik sind ihre sehr praktischen Eigenschaften: sie ist hygienisch und resistent gegen Flecken, Kratzer und Hitze.

10.1 VORGESEHENE VERWENDUNG

- Keramik ist witterungsbeständig und kann dauerhaft im Freien gelagert werden.
- Keramik ist eine sehr kompakte und zähe Masse, was sie relativ anfällig für Schlagschäden macht. Seien Sie daher z.B. mit schweren Gegenständen vorsichtig, da diese beim Aufprall auf eine Arbeitsplatte irreparable Schäden verursachen können.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Schneidebrettes, um zu verhindern, dass Ihre Messer stumpf werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Aceton und mit extrem aggressiven Reinigungsmitteln wie Metallreinigern, Abflussreinigern und anderen Produkten mit einem pH-Wert <2 oder >12.
- Stellen Sie sich niemals auf das Keramik-Element.

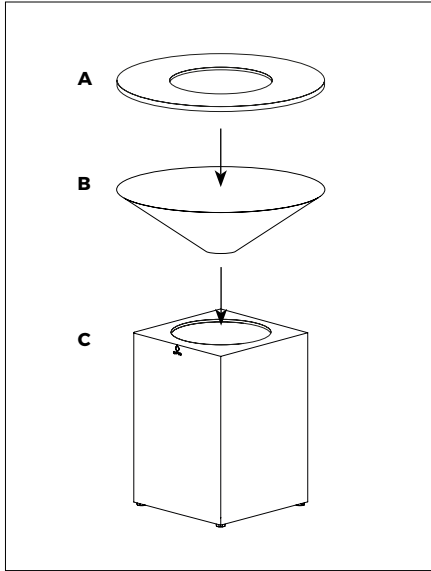
10.2 WARTUNGSTIPPS

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem Kunststoffschaber und reinigen Sie die Arbeitsplatte gründlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie für die tägliche Reinigung ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, den Block nach Gebrauch zu reinigen.
- Reinigen Sie den Block einige Male im Jahr intensiver.
- Reinigung von hartnäckigen Flecken: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm (kein Scheuermittel).
- Reinigen Sie die Blöcke nicht in der Spülmaschine.

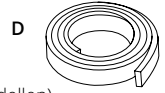
11. MONTAGEANLEITUNGEN

11.1 MONTAGEANLEITUNGEN

OFYR® CLASSIC CORTEN / SCHWARZ 85 UND 100, OFYR® CLASSIC STORAGE CORTEN / SCHWARZ 85 UND 100, OFYR® CLASSIC CONCRETE 100 UND OFYR XL

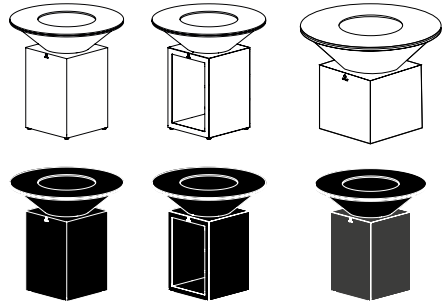


- A Platte
- B Kegel
- C Sockel
- D Filzband (nur bei schwarzen Modellen)

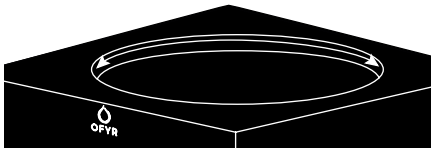


Die OFYR® Grill sollte von zwei Personen aufgestellt und zusammengebaut werden, da die Komponenten zu schwer sind, um von einer Person getragen werden zu können.

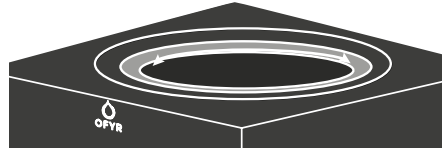
Wir empfehlen dringend, den OFYR XL von 4 Personen zusammenzubauen.



SCHWARZE MODELLE- FILZ MONTIEREN


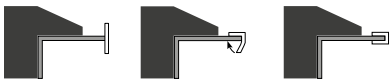


CONCRETE - FILZ MONTIEREN





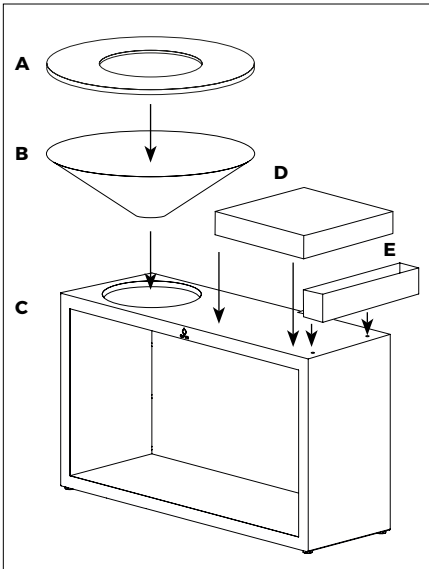

Kleben Sie den Filz auf die Kante von dem runden Ausschnitt im Sockels, um den direkten Kontakt zwischen Kegel und Sockel zu verhindern.

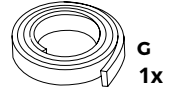
- A. Legen Sie den mittleren Teil des Filzes gegen den verzinkten Stahl.
- B. Den Filz gleichmäßig verteilt um den verzinkten Ring falten.
- C. Setzen Sie dann den Konus in den Ring.

11. MONTAGEANLEITUNGEN

11.2 MONTAGEANLEITUNGEN OFYR® ISLAND CORTEN / BLACK 85 UND 100



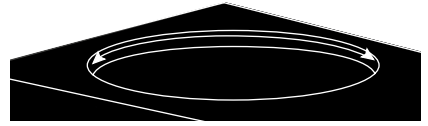
- A Platte
- B Kegel
- C Sockel
- D Holzauflege
- E Zubehörhalterung
- F Schrauben für Halterung
- G Filzband (nur bei schwarzen Modellen)



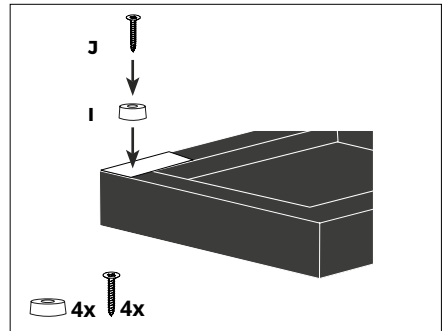
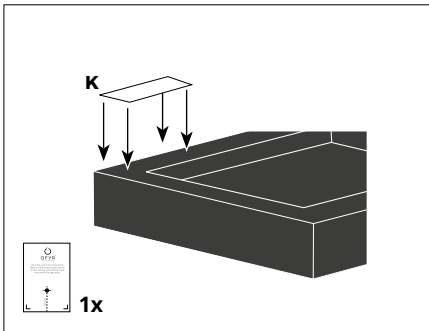
Die OFYR-Kocheinheit sollte von zwei Personen aufgestellt und zusammengebaut werden, da die Komponenten zu schwer sind, um von einer Person getragen werden zu können.



Kleben Sie den Filz auf die Kante von dem runden Ausschnitt im Sockel, um den direkten Kontakt zwischen Kegel und Sockel zu verhindern.



Nur für die Keramikauflege



Für weitere Informationen wenden
Sie sich bitte an einen unserer
offiziellen Distributoren oder Händler.
www.ofyr.com/store-locator

Copyright OFYR.

Alle Rechte vorbehalten.

OFYR Global B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

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



Das Design einiger OFYR-Produkte ist in der EU unter den
Nummern 02580431-0001/2, 003122373-0001 und
007454590-0001 eingetragen. US-Designpatente sind unter
den Nummern US D798099 S und US D830095 S eingetragen.



APRIL 2020 - V01

