

EN

4

DE

10

FR

16

NL

22

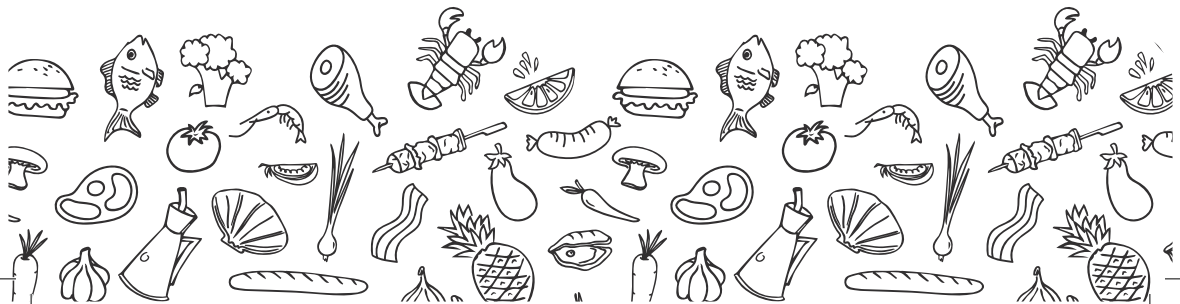
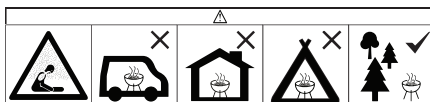


TABLE OF CONTENT

| | |
|--|----------|
| 1. OFYR® GRILL ROUND 75 | 5 |
| 1.1 OFYR® Grill Round 75 | 5 |
| 1.2 Specifications | 5 |
| 2. WARRANTY TERMS PER ELEMENT | 6 |
| 3. IMPORTANT INFORMATION AND WARNINGS | 7 |
| 4. USING THE OFYR® GRILL ROUND 75 | 8 |
| 4.1 Setting up the OFYR® Grill Round 75 | 8 |
| 4.2 Cooking with the OFYR® Grill Round 75 | 8 |
| 8. MAINTENANCE | 8 |



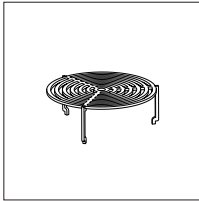
1. OFYR® GRILL ROUND 75

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

BEFORE STARTING YOUR OFYR JOURNEY, WE RECOMMEND YOU READ THIS MANUAL WITH IMPORTANT INFORMATION AND WARRANTY CONDITIONS. OUR TIPS AND TRICKS WILL HELP YOU MAKE THE MOST OF YOUR OFYR® GRILL ROUND 75.

1.1 OFYR® GRILL ROUND 75

Elevate your outdoor cooking experience with the OFYR® Grill Round 75. This accessory is specifically designed to fit the OFYR® 75 Corten cooking unit. It is placed on the inner edge of the cooking plate, where it rests on its 3 feet. The stand raises the grill at the perfect height directly above the fire, providing a secure and stable cooking surface. Whether you want to sear, grill, roast or even cook, this extension allows you to explore a wide range of cooking techniques.



OFYR® GRILL ROUND 75

1.2 SPECIFICATIONS

| | |
|----------|-----------|
| Material | Steel |
| Diameter | Ø38x13 cm |
| Weight | 4 kg |

2. WARRANTY TERMS PER ELEMENT

A limited lifetime warranty applies to the material and construction of the OFYR® Grill Round 75 for the original buyers and owners, provided that they purchased their product from an authorised dealer and registered their warranty in the required manner through the OFYR Club at www.ofyr.club.

| | B2C | B2B |
|-------|------------|------------|
| Steel | 2 years | 1 year |

This warranty covers manufacturing defects. It applies to the original buyers or owners of an OFYR® Grill Round 75 provided:

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

NOT COVERED BY WARRANTY

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

3. IMPORTANT INFORMATION AND WARNINGS

- 3.1 WARNING!** Please read this manual carefully, it contains information on the proper assembly and safe use of the grill. Please read and follow all warnings and instructions using the grill. Please keep this manual for future reference.
- 3.2 WARNING!** Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- 3.3 WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3!
- 3.4 DO NOT USE INDOORS!** Do not use the grill and plancha in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- 3.5 WARNING!** The grill will become very hot, do not move it during operation.
- 3.6 WARNING!** Keep children and pets away.
- 3.7** When removing the hot grill from the OFYR® cooking unit, always place it on a heatproof surface.
- 3.8** The used grill will be greasy after use. Putting it on a stone or wooden surface will permanently stain the surface.
- 3.9** Always wear protective fire-resistant gloves when handling the grill or adjusting the fire.
- 3.10** Always keep a fire extinguisher (BC or ABC) accessible while operating the grill.

4. USING THE OFYR® GRILL ROUND 75

4.1 SETTING UP THE OFYR® GRILL ROUND 75

- 4.1.1 Light the fire of your OFYR® 75 Corten according to the instructions in the manual for the cooking unit.
 - 4.1.2 Wearing protective fire-resistant gloves, place the OFYR® Grill Round 75 directly over the fire on top of the cooking plate. Make sure to align the feet with the inner edge and check that the feet are placed securely on the cooking plate.
 - 4.1.3 Let the grill heat up along with the cooking plate to ensure even cooking and prevent sticking.
 - 4.1.4 It is recommended to create a controlled fire with smaller flames. If the flames get too high, they may burn the food.
-

4.1 COOKING WITH THE OFYR® GRILL ROUND 75

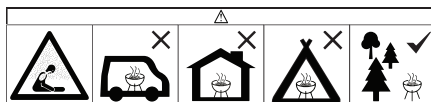
- 4.1.1 Before use, lightly oil the entire surface of the grill. This will prevent food from sticking and add flavour.
 - 4.1.2 Place the ingredients on the grill. Position them in the centre for higher heat or alongside the edge for indirect heat.
 - 4.1.3 Keep an eye on the food and flip as needed. Different foods require different cooking times, so be attentive to avoid overcooking or burning.
 - 4.1.4 The grill is also suitable for use with cast iron casseroles. Always wear protective fire-resistant gloves when placing the casserole on the grill or when removing it from the heat.
-

5. MAINTENANCE

- 5.1 Start cleaning the OFYR® Grill Round 75 while it is still hot. Scrape off the food residue with the OFYR® Spatula.
- 5.2 Once the steel has cooled down, use a steel sponge or steel brush for more thorough cleaning.
- 5.3 Rust formation can occur if you do not properly maintain or oil your OFYR® Grill Round 75. Clean off the rust with a steel sponge or steel brush. Then oil the grill with vegetable oil.
- 5.4 After cleaning, ensure the grill is completely cooled down before storing it in a dry place.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| 1. OFYR® GRILL ROUND 75 | 11 |
| 1.1 OFYR® Grill Round 75 | 11 |
| 1.2 Spezifikationen | 11 |
| 2. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT | 12 |
| 3. WICHTIGE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE | 13 |
| 4. NUTZUNG DES OFYR® GRILL ROUND 75 | 14 |
| 4.1 Einrichten des OFYR® Grill Round 75 | 14 |
| 4.2 Kochen mit dem OFYR® Grill Round 75 | 14 |
| 8. WARTUNGSTIPS | 14 |



1. OFYR® GRILL ROUND 75

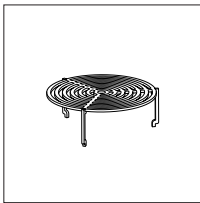
VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. UNSERE KOLLEKTION WURDE ENTWICKELT, UM UNVERGESSLICHE KULINARISCHE MOMENTE IN IHREM EIGENEN GARTEN ZU SCHAFFEN. MIT HOCHWERTIGEN MATERIALIEN UND EINEM IKONISCHEN DESIGN HELFEN WIR IHNEN, DAS KOCHEN IM FREIEN AUF EIN NEUES NIVEAU ZU BRINGEN.

BEVOR SIE IHRE OFYR-REISE BEGINNEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, DIESES HANDBUCH MIT WICHTIGEN INFORMATIONEN UND GARANTIEBEDINGUNGEN ZU LESEN. UNSERE TIPPS UND TRICKS WERDEN IHNEN HELFEN, IHREN OFYR® GRILL ROUND 75 OPTIMAL ZU NUTZEN.

DE

1.1 OFYR® GRILL ROUND 75

Erhöhen Sie Ihr Outdoor-Kocherlebnis mit dem OFYR® Grill Round 75. Dieses Zubehör ist speziell für die OFYR® 75 Corten Kocheinheit konzipiert. Es wird am inneren Rand der Kochplatte platziert, wo es auf seinen 3 Füßen ruht. Der Ständer hebt den Grill auf die perfekte Höhe direkt über dem Feuer, bietet eine sichere und stabile Kochfläche. Ob Sie anbraten, grillen, rösten oder sogar kochen möchten, diese Erweiterung ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Kochtechniken zu erkunden.



OFYR® GRILL ROUND 75

1.2 SPEZIFIKATIONEN

| | |
|-------------|-----------|
| Material | Stahl |
| Durchmesser | Ø38x13 cm |
| Gewicht | 4 kg |

2. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT

Eine beschränkte lebenslange Garantie gilt für das Material und die Konstruktion des OFYR® Grill Round 75 für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer, vorausgesetzt, dass sie ihr Produkt von einem autorisierten Händler gekauft und ihre Garantie in der erforderlichen Weise über den OFYR Club unter www.ofyr.club registriert haben.

| | B2C | B2B |
|-------|---------|--------|
| Stahl | 2 Jahre | 1 Jahr |

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

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

NICHT DURCH GARANTIE ABGEDECKT

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

3. WICHTIGE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE

- 3.1 WARNUNG!** Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, da sie Informationen zur ordnungsgemäßen Montage und sicheren Verwendung des Grills enthält. Lesen Sie alle Warnungen und Anweisungen vor der Montage und Verwendung des Grills durch und befolgen Sie diese. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.
- 3.2 ACHTUNG!** Sollte diese Anleitung nicht befolgt werden, so besteht Brand-, Explosions- und Verbrennungsgefahr, was Sachschäden, Verletzungen und/ oder tödlichen Ausgang zur Folge haben kann.
- 3.3 ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder ähnliche Zündhilfen verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- 3.4 NICHT IN INNENRÄUMEN VERWENDEN!** Verwenden Sie die Plancha nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- 3.5 WARNUNG!** Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie sie während des Betriebs nicht.
- 3.6 ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- 3.7** Beim Entfernen des heißen Grills von der OFYR®-Kochstation sollte er immer auf eine hitzebeständige Oberfläche gelegt werden.
- 3.8** Der benutzte Grill wird nach der Verwendung fettig sein. Wenn Sie ihn auf eine Stein- oder Holzoberfläche legen, wird die Oberfläche dauerhaft fleckig.
- 3.9** Tragen Sie immer schützende hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grill handhaben oder das Feuer einstellen.
- 3.10** Halten Sie immer einen Feuerlöscher (BC oder ABC) griffbereit, während Sie den Grill bedienen.

4. NUTZUNG DES OFYR® GRILL ROUND 75

4.1 EINRICHTEN DES OFYR® GRILL ROUND 75

- 4.1.1 Zünden Sie das Feuer Ihres OFYR® 75 Corten gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Kochstation an.
 - 4.1.2 Tragen Sie schützende hitzebeständige Handschuhe und platzieren Sie den OFYR® Grill Round 75 direkt über dem Feuer auf der Kochplatte. Stellen Sie sicher, dass die Füße mit dem inneren Rand ausgerichtet sind und dass die Füße sicher auf der Kochplatte aufliegen.
 - 4.1.3 Lassen Sie den Grill zusammen mit der Kochplatte aufheizen, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten und ein Anhaften zu verhindern.
 - 4.1.4 Es wird empfohlen, ein kontrolliertes Feuer mit kleineren Flammen zu erzeugen. Wenn die Flammen zu hoch werden, können sie das Essen verbrennen.
-

4.1 KOCHEN MIT DEM OFYR® GRILL ROUND 75

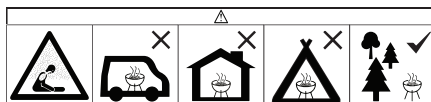
- 4.1.1 Vor der Verwendung das gesamte Grillrost leicht einölen. Dies verhindert, dass Lebensmittel anhaften, und fügt Geschmack hinzu.
 - 4.1.2 Platzieren Sie die Zutaten auf dem Grill. Positionieren Sie sie in der Mitte für höhere Hitze oder am Rand für indirekte Hitze.
 - 4.1.3 Achten Sie auf das Essen und wenden Sie es bei Bedarf. Unterschiedliche Lebensmittel erfordern unterschiedliche Garzeiten, daher seien Sie aufmerksam, um Überkochen oder Verbrennen zu vermeiden.
 - 4.1.4 Der Grill eignet sich auch für die Verwendung mit gusseisernen Kasserollen. Tragen Sie beim Platzieren der Kasserolle auf dem Grill oder beim Entfernen von der Hitze immer schützende hitzebeständige Handschuhe.
-

5. WARTUNG

- 5.1 Beginnen Sie mit der Reinigung des OFYR® Grill Round 75, solange er noch heiß ist. Kratzen Sie Essensreste mit dem OFYR® Spachtel ab.
- 5.2 Sobald das Metall abgekühlt ist, verwenden Sie einen Stahlschwamm oder eine Stahlbürste für eine gründlichere Reinigung.
- 5.3 Rostbildung kann auftreten, wenn Sie Ihren OFYR® Grill Round 75 nicht ordnungsgemäß warten oder einölen. Reinigen Sie Rost mit einem Stahlschwamm oder einer Stahlbürste. Ölen Sie dann den Grill mit Pflanzenöl ein.
- 5.4 Nach der Reinigung stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn an einem trockenen Ort aufbewahren.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| 1. OFYR® GRILL ROUND 75 | 17 |
| 1.1 OFYR® Grill Round 75 | 17 |
| 1.2 Caractéristiques | 17 |
| 2. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT | 18 |
| 3. INFORMATIONS IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS | 19 |
| 4. UTILISATION DE L'ACCESSOIRE OFYR® GRILL ROUND 75 | 20 |
| 4.1 Mise en place de la grille OFYR® Grill Round 75 | 20 |
| 4.2 Cuisiner avec la grille OFYR® Grill Round 75 | 20 |
| 8. CONSEILS D'ENTRETIEN | 20 |



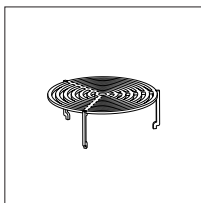
1. OFYR® GRILL ROUND 75

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

AVANT DE COMMENCER VOTRE VOYAGE OFYR, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE CE MANUEL QUI CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES ET LES CONDITIONS DE GARANTIE. NOS CONSEILS ET ASTUCES VOUS AIDERONT À TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE OFYR® GRILL ROUND 75.

1.1 OFYR® GRILL ROUND 75

Améliorez votre expérience de la cuisine en plein air avec la grille OFYR® Grill Round 75. Cet accessoire est spécialement conçu pour s'adapter à l'unité de cuisson OFYR® 75 Corten. Il se place sur le bord intérieur de la plaque de cuisson, où il repose sur ses 3 pieds. Le support élève le grill à la hauteur idéale, directement au-dessus du feu, offrant ainsi une surface de cuisson sûre et stable. Que vous souhaitiez saisir, griller, rôtir ou même cuire, cette extension vous permet d'explorer un large éventail de techniques de cuisson.



OFYR® GRILL ROUND 75

1.2 SPECIFICATIONS

| | |
|----------|-----------|
| Matériau | Acier |
| Diamètre | Ø38x13 cm |
| Poids | 4 kg |

2. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de l'accessoire OFYR® Grill Round 75, que ce soit pour un l'acquéreur d'origine ou l'actuel propriétaire. L'acquisition du matériel neuf doit se faire obligatoirement auprès d'un revendeur agréé et il doit être enregistré sur l'adresse www.ofyr.club pour activer la garantie.

| | B2C | B2B |
|-------|-------|------|
| Acier | 2 ans | 1 an |

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique pour l'acquéreur d'origine ou l'actuel propriétaire du produit à condition :

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

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

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

3. INFORMATIONS IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS

- 3.1 AVERTISSEMENT !** Veuillez lire attentivement ce manuel, il contient des informations sur l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'accessoire OFYR® Grill Round 75. Veuillez lire et suivre toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler et d'utiliser le produit. Veuillez conserver ce manuel pour vous y référer ultérieurement si nécessaire.
- 3.2 AVERTISSEMENT !** Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- 3.3 ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des allume-feu conformes la norme EN 1860-3.
- 3.4 USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT !** N'utilisez pas cette grille et l'unité de cuisson dans un espace confiné et/ou habitable : les maisons, les tentes, les caravanes, les camping-cars, les bateaux... Danger d'intoxication au monoxyde de carbone avec risque de décès.
- 3.5 AVERTISSEMENT !** La grille atteint des températures très importantes lors de son utilisation, ne la déplacez pas pendant l'opération.
- 3.6 ATTENTION !** Ne pas laisser l'unité de cuisson à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- 3.7** Lorsque vous retirez la grille chaude de l'unité de cuisson OFYR®, placez-la toujours sur une surface résistante à la chaleur.
- 3.8** La grille devient très grasse lors de son utilisation. Le fait de la poser sur une surface en pierre, en bois ou toute autre surface sensible aux tâches pourrait produire des marques irréversibles.
- 3.9** Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la grille ou que vous manipulez du bois incandescent ou des braises.
- 3.10** Gardez toujours un extincteur (BC ou ABC) à portée de main lorsque vous utilisez la grille.

4. UTILISATION DE L'ACCESSOIRE OFYR® GRILL ROUND 75

4.1 MISE EN PLACE DE LA GRILLE OFYR® GRILL ROUND 75

- 4.1.1 Allumez le feu de votre OFYR® 75 Corten en suivant les instructions du manuel de l'unité de cuisson.
 - 4.1.2 En portant des gants, placez l'accessoire OFYR® Grill Round 75 directement sur le feu, au-dessus de la plaque de cuisson. Veillez à aligner les pieds avec le bord intérieur de la vasque et vérifiez que les pieds sont bien placés sur la plaque de cuisson.
 - 4.1.3 Laissez la grille chauffer en même temps que la plaque de cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme et d'éviter que les aliments ne collent.
 - 4.1.4 Il est recommandé de créer un feu contrôlé avec de petites flammes. Si les flammes sont trop hautes, elles risquent de brûler les aliments.
-

4.2 CUISINER AVEC LA GRILLE OFYR® GRILL ROUND 75

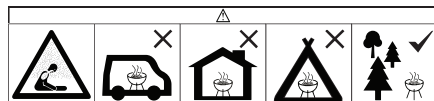
- 4.2.1 Avant d'utiliser la grille, huiler légèrement toute la surface de cuisson. Cela empêchera les aliments de coller et ajoutera de la saveur.
 - 4.2.2 Placez les ingrédients sur la grille. Placez-les au centre si vous souhaitez une cuisson rapide à haute température ou sur le bord pour une cuisson plus lente.
 - 4.2.3 Surveillez les aliments et retournez-les quand c'est nécessaire. Chaque aliment a un temps de cuisson qui lui est propre : vérifiez le temps de cuisson de vos aliments en amont et soyez attentifs afin d'éviter qu'ils soient trop cuits/brûlés ou trop crus.
 - 4.2.4 La grille peut également être utilisée avec des cocottes en fonte. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous placez la cocotte sur la grille ou lorsque vous la retirez du feu.
-

5. ENTRETIEN

- 5.1 Commencez à nettoyer la grille OFYR® Round 75 lorsqu'elle est encore chaude. Gratter les résidus de nourriture avec la spatule OFYR®.
- 5.2 Une fois que l'acier a refroidi, utilisez une éponge ou une brosse en acier pour un nettoyage plus approfondi.
- 5.3 De la rouille peut se former si vous n'entretenez pas ou n'huilez pas correctement votre grille OFYR® Grill Round 75. Nettoyez la rouille avec une éponge ou brosse en acier, du papier de verre ou une perceuse. Huilez ensuite la grille avec de l'huile végétale.
- 5.4 Après le nettoyage, veillez à ce que la grille soit complètement refroidie avant de la ranger à l'intérieur dans un endroit sec.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-----------|
| 1. OFYR® GRILL ROUND 75 | 23 |
| 1.1 OFYR® Grill Round 75 | 23 |
| 1.2 Specificaties | 23 |
| 2. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT | 24 |
| 3. BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN | 25 |
| 4. GEBRUIK VAN DE OFYR® GRILL ROUND 75 | 26 |
| 4.1 Voorbereiding van de OFYR® Grill Round 75 | 26 |
| 4.1 Koken met de OFYR® Grill Round 75 | 26 |
| 8. MAINTENANCE | 27 |



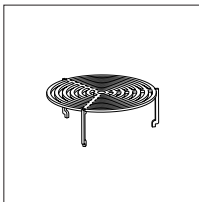
1. OFYR® GRILL ROUND 75

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

VOORDAT U AAN UW REIS MET OFYR BEGINT, RADEN WE U AAN DE BELANGRIJKE INFORMATIE EN GARANTIEVOORWAARDEN IN DEZE HANDLEIDING TE LEZEN. ONZE TIPS EN TRUCS ZULLEN U HELPEN OM HET MEESTE UIT UW OFYR® GRILL ROUND 75 TE HALEN.

1.1 OFYR® GRILL ROUND 75

Til je kookmomenten naar een hoger niveau met de OFYR® Grill Round 75. Dit accessoire is speciaal ontworpen voor het OFYR® 75 Corten kooktoestel. De grill wordt op de binnenrand van de kookplaat geplaatst, waar het op de 3 voetjes rust. De standaard heeft de perfecte hoogte direct boven het vuur en biedt een veilig en stabiel kookoppervlak. Of u nu wilt schroeien, grillen braden of zelfs koken, met deze uitbreiding kunt u een breed scala van kooktechnieken toepassen.



OFYR® GRILL ROUND 75

1.2 SPECIFICATIES

| | |
|------------------|-----------|
| Materiaal | Staal |
| Diameter | Ø38x13 cm |
| Gewicht | 4 kg |

2. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van de OFYR® Grill Round 75 voor de oorspronkelijke kopers of eigenaars, op voorwaarde dat ze hun product bij een erkende dealer hebben gekocht en hun garantie op de vereiste manier hebben geregistreerd via de OFYR Club op www.ofyr.club.

| | B2C | B2B |
|-------|--------|--------|
| Staal | 2 jaar | 1 jaar |

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze is van toepassing op de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR® Grill Round 75, op voorwaarde dat:

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

NIET GEDEKT DOOR GARANTIE

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

3. BELANGRIJKE INFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN

- 3.1 WAARSCHUWING!** Lees deze handleiding aandachtig door, want hierin staat informatie over de juiste montage en veilig gebruik van de barbecue. Lees alle waarschuwingen en instructies door en volg deze op voordat je de barbecue monteert en gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.
- 3.2 WAARSCHUWING!** Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandgevaar, wat kan resulteren in schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood.
- 3.3 WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- 3.4 GEBRUIK NIET BINNENSHUIS!** Gebruik de plancha niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met fatale afloop.
- 3.5 WAARSCHUWING!** De grill wordt zeer heet, verplaats deze niet tijdens gebruik.
- 3.6 WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- 3.7** Plaats hete onderdelen altijd op een hittebestendige ondergrond.
- 3.8** De onderdelen van de grill zullen na gebruik vermoedelijk vet zijn. Als deze op een stenen of houten ondergrond worden geplaatst, is het mogelijk dat ze niet verwijderbare plekken achterlaten.
- 3.9** Draag altijd beschermende, vuurbestendige handschoenen bij het verplaatsen of weghalen van de grill.
- 3.10** Houd te allen tijde een brandblusser (BC of ABC) binnen handbereik bij het gebruik van de plancha.

4. GEBRUIK VAN DE OFYR® GRILL ROUND 75

4.1 VOORBEREIDING VAN DE OFYR® GRILL ROUND 75

- 4.1.1 Steek het vuur van de OFYR® 75 Corten aan volgens de instructies in de handleiding van het kooktoestel.
 - 4.1.2 Plaats de OFYR® Grill Round 75 met beschermende, vuurbestendige handschoenen aan direct boven het vuur op de kookplaat. Let erop dat de pootjes zijn uitgelijnd met de binnenrand en controleer of de pootjes goed op de kookplaat staan.
 - 4.1.3 Laat de grill samen met de kookplaat opwarmen om een gelijkmatige garing te garanderen en plakken te voorkomen.
 - 4.1.4 Het is aanbevolen om een vuur met kleinere vlammen te creëren. Als de vlammen te hoog worden, bestaat de kans dat het voedsel aanbrandt.
-

4.1 KOKEN MET DE OFYR® GRILL ROUND 75

- 4.1.1 Olie het hele oppervlak van de grill licht in voor gebruik. Zo blijft het eten niet plakken en krijgen de ingrediënten meer smaak.
 - 4.1.2 Plaats de ingrediënten op de grill. Plaats ze in het midden om op hogere hitte te grillen of plaats ze meer langs de rand om ze indirect te verwarmen. t.
 - 4.1.3 Houd het voedsel in de gaten en draai het regelmatig om. Verschillende ingrediënten hebben verschillende kooktijden nodig, dus let goed op dat er niets verbrandt of overkookt.
 - 4.1.4 De grill is ook geschikt voor gebruik met gietijzeren pannen. Draag altijd beschermende, vuurbestendige handschoenen wanneer u de pan op het rooster plaatst of verwijdert. .
-

5. ONDERHOUD

- 5.1 Begin met het reinigen van de OFYR® Grill Round 75 terwijl deze nog heet is. Schraap de etensresten eraf met de OFYR® Spatel.
- 5.2 Als het staal is afgekoeld, gebruik dan een staalspons of staalborstel voor een grondigere reiniging.
- 5.3 Er kan roestvorming optreden wanneer de OFYR® Grill Round 75 niet goed is onderhouden of geolied. Verwijder de roest met een staalspons of staalborstel. Smeer de grill vervolgens in met plantaardige olie.
- 5.4 Laat de grill na het schoonmaken volledige afkoelen en berg hem dan binnen op een droge plaats op.

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

Copyright Fyrno Group.

All rights reserved.

Fyron Group B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

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



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

OKT 2023 - V01

