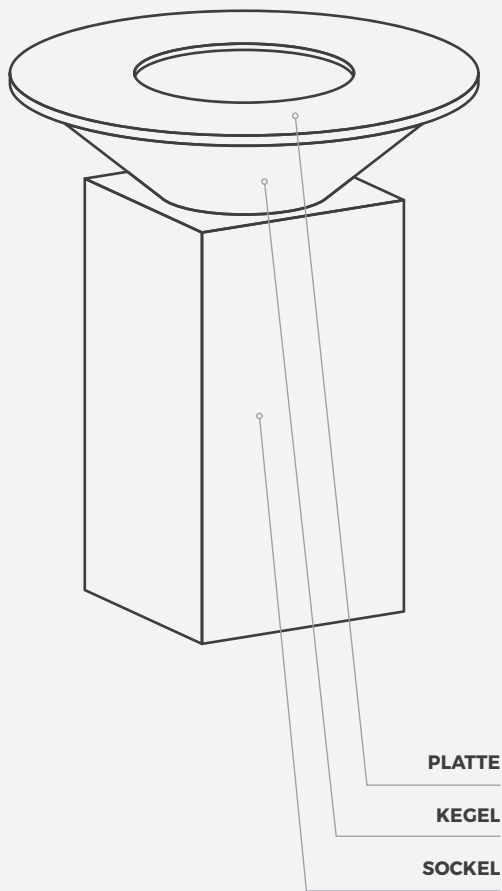


Wir freuen uns, dass Sie den OFYR Outdoor-Kocher erworben haben. Lesen Sie vor der ersten Verwendung des OFYR zuerst die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.



Bei weiteren Fragen können Sie sich an uns oder einen offiziellen Händler wenden.

Copyright OFYR.
Alle Rechte vorbehalten.

OFYR International
Creative Outdoor Products B.V.
Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Niederlande

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

PRODUKT-
HANDBUCH

DAS DESIGN VON OFYR IST REGISTRIERT UNTER NR. 002580431-0001 UND NR. 002580431-0002



OFYR[®]

The art of outdoor cooking

WWW.OFYR.NL

AUFBAU

Entfernen Sie den Karton und befolgen Sie die darauf angegebenen Anweisungen. Der OFYR besteht aus drei Einzelteilen: Kochplatte, Feuerschüssel und Basisblock. Da die Einzelteile recht schwer sind, empfehlen wir, diese zum Aufbau oder zum Umsetzen immer zu zweit anzuheben.

- 1 Stellen Sie den Basisblock in ausreichendem Abstand zu brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenständen auf einen ebenen Untergrund. Beachten Sie dabei, dass sich auf einem hellen Untergrund aufgrund von Hitze (Asche), Kochen (Fett) und Regenwasser Flecken bilden können.
- 2 Setzen Sie die Feuerschüssel so auf den Basisblock, dass sie in der großen, runden Aussparung aufliegt. Anschließend kann die Feuerschüssel horizontal ausgerichtet werden (dies ist praktisch, wenn die Fläche, auf der der OFYR steht, etwas uneben ist).
- 3 Legen Sie die Kochplatte auf die Feuerschüssel. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Finger nicht zwischen der Kochplatte und der Feuerschüssel einklemmen. Halten Sie dazu die Feuerschüssel am Ende von innen fest. Wir empfehlen Ihnen, dabei Handschuhe zu tragen.

VOR DER NUTZUNG EINBRENNEN

Der OFYR funktioniert optimal, nachdem er ein- bis zweimal im Einsatz war und das Öl in die Kochplatte eingebrannt worden ist. Hierdurch wird der Kochprozess unterstützt und die Kochplatte gleichzeitig vor Korrosion geschützt, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

Die neue Kochplatte fühlt sich möglicherweise etwas klebrig an, da sie zum Schutz bereits werkseitig mit Pflanzenöl behandelt wurde.

Wichtig! Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofyr ist zu beachten, dass die Kochplatte für 20-25 Minuten nur mit einem kleinem Feuer (wenig Hitze) erwärmt wird. Die Kochplatte wird sich dann leicht nach innen vertiefen und erhält somit ihre ideale Form, die sie beibehält. Anschließend ist eine Befeuern in allen Hitzestufen möglich.

Zum Braten und Kochen eignet sich Pflanzenöl mit hoher Hitzebeständigkeit am besten, beispielsweise Sonnenblumenöl. Für eine schöne braun-schwarze Farbe der Kochplatte ist es jedoch empfehlenswert, beim ersten Einbrennen stattdessen Olivenöl zu verwenden. Wenn die Kochplatte zum ersten Mal erhitzt wird, besprenkeln Sie diese mit ein wenig Olivenöl. Ohne diesen Zusatz lässt sich die vorliegende Fettschicht sonst schwer entfernen.

- 1 Reinigen Sie die Kochplatte mit Küchenpapier oder mit einem Küchentuch. Eventuelle Rostflecken lassen sich leicht mit Stahlwolle oder einer Stahlbürste entfernen.
- 2 Schichten Sie in der Kochschüssel trockenes Holz pyramidenförmig auf und zünden Sie darunter Grillanzünder an. Mit ofengetrocknetem Buchen- oder Eschenholz funktioniert dies sehr gut.
- 3 Reiben Sie die angewärmte Kochplatte mit Küchenpapier oder einem Küchentuch mit dem Öl ein. Wiederholen Sie diesen Schritt mehrmals.

- 4 Lassen Sie das Feuer auf natürliche Weise ausgehen. Nachdem die Kochplatte ein paar Mal im Einsatz war, wird sie durch das eingebrannte Öl allmählich dunkelbraun bis schwarz.

Ihr OFYR ist nun einsatzbereit.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

TEMPERATUR

Sobald das Feuer in der OFYR-Schale gut brennt, dauert es noch etwa 30-45 Minuten, bis die maximale Kochtemperatur von circa 250 - 300 °C erreicht ist. Die größte Hitze entsteht am Innenrand der Kochplatte. Wo genau die Platte am wärmsten ist, hängt auch von Faktoren wie Wind und Holzposition in der Feuerschüssel ab. Die Kochplatte verbiegt sich beim Erwärmen leicht und senkt sich dadurch zur Mitte hin etwas ab, was den Bratprozess jedoch in keinerlei Weise beeinträchtigt. Nach dem Abkühlen nimmt die Kochplatte wieder ihre normale Form an.

ÖL

Wenn sich die Kochplatte zu erwärmen beginnt, kratzen Sie mit dem OFYR-Spachtel einfach eventuelle alte Öl- oder Fettrückstände von der vorigen Verwendung ab. Dann reiben Sie die Kochplatte wieder mit frischem Öl ein. Träufeln Sie zusätzlich ein paar Tropfen Öl an die Stelle, auf der Sie etwas braten wollen. Geben Sie beim Braten je nach Bedarf weiteres Öl auf die Kochplatte.

HOLZSCHEITE

Wenn Sie Ihre Speisen langsam zubereiten oder ihnen einen rauchigen Geschmack verleihen wollen, legen Sie die Zutaten zunächst auf kleine Zedernholzscheite und dann auf die OFYR-Kochplatte.

NACH DEM GEBRAUCH

FEUER LÖSCHEN

Am einfachsten ist es, das Feuer von alleine ausgehen zu lassen. Alternativ können Sie aber auch die optionale Abdeckung auf die Kochplatte legen, um den Prozess zu beschleunigen. Wenn das Feuer schnell ausgehen soll, können Sie auch vorsichtig Wasser ins Feuer gießen (dadurch nimmt der OFYR keinen Schaden, es ist aber auf Raumentwicklung und Rußwasser zu achten).

VORSICHT: Der OFYR kann auch noch Stunden nach dem Gebrauch warm sein.

REINIGUNG

Nachdem sich die Platte auf lauwarmer Temperatur abgekühlt hat, kratzen Sie mit dem Spachtel Fettrückstände und Essensreste ab und reiben Sie sie nochmals mit Öl ein. So ist sie für den nächsten Einsatz bereit und außerdem vor Korrosion geschützt. Die Asche in der Feuerschüssel kann einfach mit einem Kehrblech und einem Handbesen entfernt werden (ohne dass Sie dazu die Kochplatte entfernen müssen). Vergewissern Sie sich, dass die Asche vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.

PFLEGE

Der OFYR Outdoor-Kocher braucht praktisch keine Pflege. Er kann das ganze Jahr ohne Abdeckung im Freien stehen. Sie müssen nur darauf achten, dass Laub oder Asche die Öffnung in der Feuerschüssel nicht verstopfen. Mit der Zeit bildet sich auf dem Stahl des Basisblocks und der Feuerschüssel eine immer dunklere, rostige Patina. Diese Schicht schützt den Stahl vor weiterer Korrosion. Durch geringe Nutzung oder Öl-mangel entstehende größere Rostablagerungen auf der Kochplatte können mit einer Bürste oder Schleifmaschine entfernt werden. Danach sieht die Oberfläche wieder wie neu aus. Je häufiger Sie die Kochplatte verwenden, desto besser ist sie durch das eingebrannte Öl vor Korrosion geschützt. Benutzung ist folglich die beste Pflege für den OFYR.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem OFYR Outdoor-Kocher.

DISCLAIMER

SICHERHEITSHINWEIS

Genau wie jedes andere Kochgerät wird der OFYR Outdoor-Kocher bei der Verwendung sehr heiß und kann nach der Verwendung die Hitze noch einige Zeit lang speichern (sogar lange nach dem Löschen des Feuers).

Alle Teile des OFYR (Kochplatte, Feuerschüssel und Basisblock) werden bei der Verwendung sehr heiß. Der jeweilige Benutzer hat die entsprechenden Maßnahmen zu treffen, um zu vermeiden, dass jemand die Teile berührt, solange sie noch heiß sind.

Der OFYR Outdoor-Kocher ist für das Verbrennen von Holz oder Holzkohle vorgesehen. Wir raten davon ab, darin andere Materialien oder Brennstoffe zu verbrennen.

Vergewissern Sie sich, dass die Asche im OFYR Outdoor-Kocher nach der Benutzung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.

HAFTUNGS-AUSSCHLUSS

Der Käufer, beziehungsweise der Benutzer ist für die ordnungsgemäße und sichere Benutzung dieses Produkts verantwortlich.

Der Käufer erklärt sich damit einverstanden, dass weder der Hersteller CREATIVE OUTDOOR PRODUCTS B.V., noch seine Händler oder Mitarbeiter (einschließlich Vertragspartner, Zeit- oder Gelegenheitsarbeiter) für Personen- oder Sachschäden, die durch die Benutzung dieses Produkts verursacht werden, haftbar gemacht werden können.

Der Käufer akzeptiert, dass er verantwortlich dafür ist, andere (einschließlich Dritte, Kinder und Haustiere) vor Schäden, die durch den Kontakt eines heißen OFYR Outdoor-Kochers verursacht werden, zu schützen. Ebenso akzeptiert er die Risiken, die mit einem unbeaufsichtigt gelassenen, heißen OFYR Outdoor-Kocher verbunden sein können.

Dieses Produkthandbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden. Jeder Benutzer hat es vor der Nutzung zu lesen.