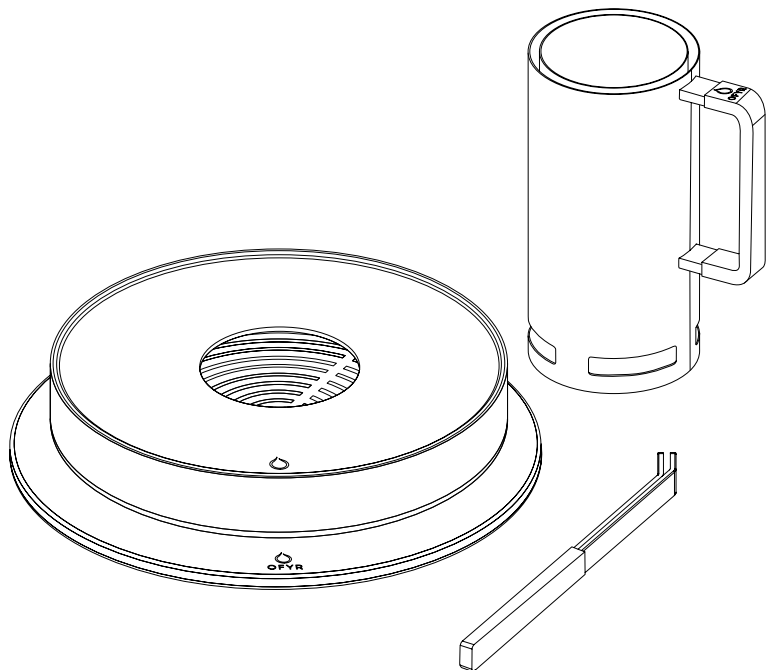




MANUAL



OFYR TABL'O





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



- EN** Your language not found? Please take a view with this QR-code.
- DE** Ihre Sprache nicht gefunden? Mit diesem QR-Code erhalten Sie weitere Information.
- FR** Vous ne trouvez pas la langue qu'il vous faut? Veuillez utiliser ce code QR.
- NL** Uw taal niet gevonden? Probeer eens met deze QR-code.
- ES** ¿No encuentra su idioma? Eche un vistazo con este código QR.



TABLE OF CONTENT

1. INTRODUCTION	5
1.1 Intended use	5
1.2 Warranty	5
2. SAFETY INSTRUCTIONS	6
3. PRODUCT INFORMATION	7
3.1 Package content	7
3.2 Parts list	8
3.3 Recommended briquettes	9
3.4 Registration	9
4. USE	10
4.1 Set up	10
4.2 Prepare for cooking	10-11
4.3 Temperature regulation	11
4.4 After cooking	11
4.5 Tips and tricks	11
5. MAINTENANCE	13
5.1 Cleaning	13
5.2 Removing ash and embers	13
6. STORAGE	13

SYMBOLS & ICONS



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



Warning! Risk of injury or product damage.



Notice! Useful information.

1. INTRODUCTION

THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. THIS MANUAL IS INTENDED FOR USERS OF OFYR® TABL'O. IT CONTAINS PRODUCT INFORMATION AND INSTRUCTIONS REGARDING ITS SETUP, USE, MAINTENANCE, STORAGE AND TRANSPORT.

.....

1.1 INTENDED USE

OFYR® Tabl'O is intended for outdoor cooking. Using an OFYR® Tabl'O in a different way than described in this manual is considered as unintended use. Product damage resulting from unintended use will void the warranty.

OFYR® is not liable for injury or product damage resulting from unintended use.

.....

1.2 WARRANTY

A limited warranty of one year for professional use and two years for consumer use applies to OFYR® Tabl'O.

This warranty covers manufacturing defects.

It applies to the original buyers or owners of an OFYR® Tabl'O, provided that

- They purchased their unit from an authorized dealer
- They assembled, used and maintained the OFYR® Tabl'O 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.
-

2. SAFETY INSTRUCTIONS



Only place OFYR® Tabl'O on a hard, leveled, heat resistant and stable surface.



Never leave your OFYR® cooking unit unattended during use.



Keep children and pets away from the unit during use.



OFYR® Tabl'O becomes very hot during use.



Never use an OFYR® Tabl'O indoors or in a partially or fully closed-off space. This causes an excess of dangerous fumes that may result in carbon monoxide poisoning.



Do not use pure alcohol, petrol or other chemical substances when lighting a fire in an OFYR® cooking unit. Only use firelighters that comply to EN 1860-3.



Never extinguish the fire with water.



Make sure the area around OFYR® Tabl'O is clear of any flammable materials.



Place the Quick Starter on a heat-resistant and non-flammable surface after use.



The ashes and the cooking plate can stay hot long after use.



Hot particles can fall out of the Quick Starter while shifting the briquettes from the Quick Starter to the container.



Caution! The handle of the Quick Starter can be hot after heating the briquettes, Use the OFYR Gloves or a towel when holding the Quick Starter.



Only use briquettes as fuel. Don't use firewood.



Do not overload the container with too many briquettes.



Don't use OFYR® Tabl'O as a fire pit.

3. PRODUCT INFORMATION

OFYR® Tabl'O is a tabletop grill consisting of a cooking plate, a charcoal grid, an inner and an outer container, and a board. It is intended for outdoor cooking. OFYR® Tabl'O is designed to withstand all weather conditions.

.....

3.1 PACKAGE CONTENT

1. OFYR® Tabl'O Cooking unit
2. OFYR® Tabl'O Tool
3. OFYR® Tabl'O Quick Starter

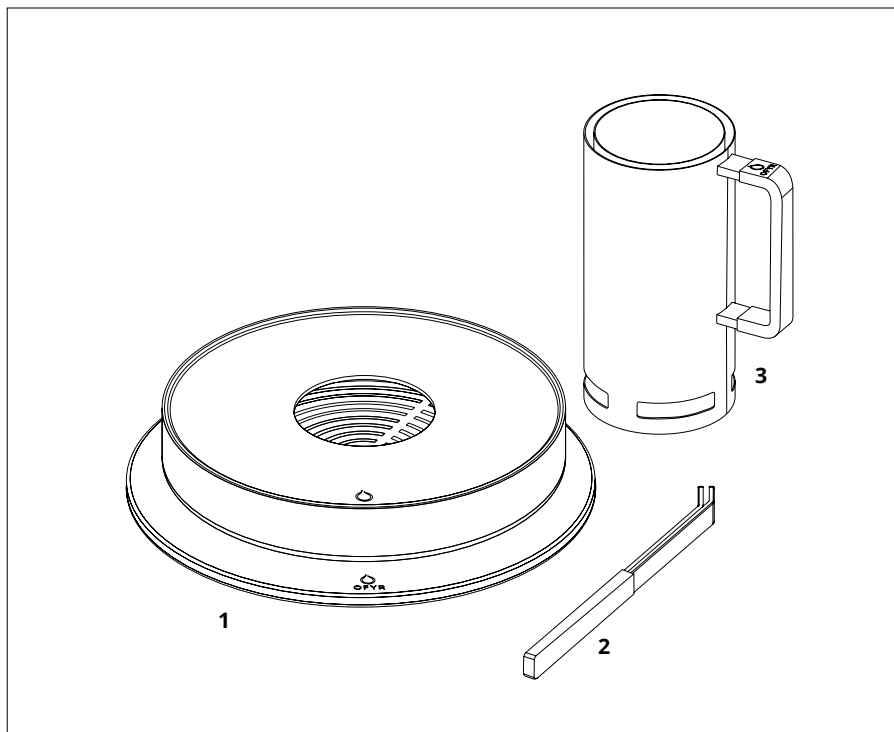


Figure 1 - Package content

.....



For our full range of accessories, please visit www.ofyr.com

3.2 PARTS LIST

1. Cooking plate

Material: Cast iron
Dimensions: Ø 39,5 cm
Weight: 4,3 kg

2. Charcoal grid

Material: Black-coated steel
Dimensions: Ø 36 cm
Weight: 1,7 kg

3. Inner container

Material: Black-coated steel
Dimensions: Ø 38,5 cm
Weight: 2,0 kg

4. Outer container

Material: Black-coated steel
Dimensions: Ø 40 cm
Weight: 3,2 kg

5. OFYR® Tabl'O board

Material: Bakelite
Dimensions: Ø 46,5 cm
Weight: 1,5 kg

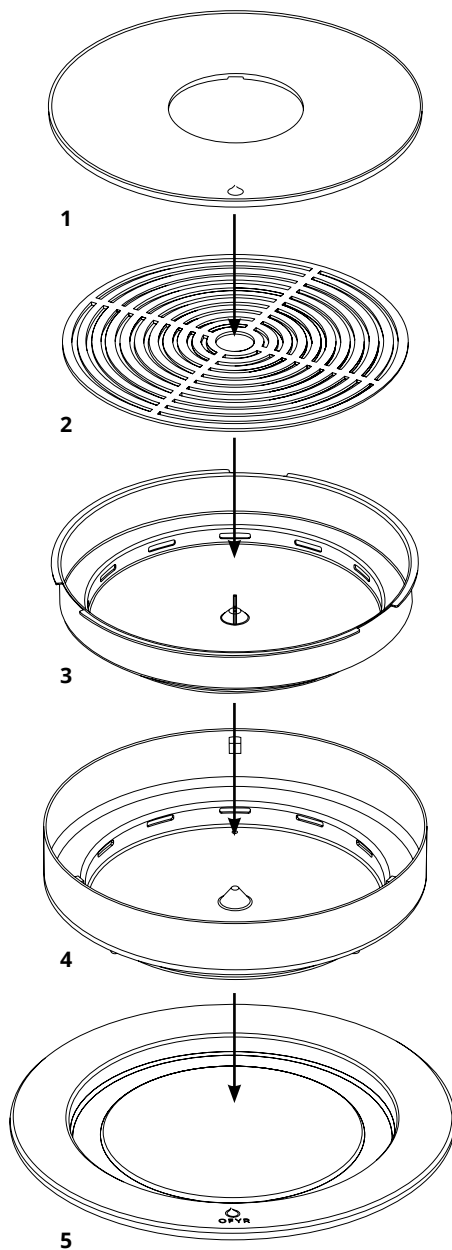


Figure 2 - Parts list

3.3 RECOMMENDED BRIQUETTES

OFYR® Tabl'O can only be used with briquettes. Various types of briquettes can be used with OFYR® Tabl'O. We recommend using OFYR® Coconut Briquettes for the best cooking results.

OFYR® Coconut Briquettes are better for the environment, and better for your conscience.

- OFYR® Coconut Briquettes are produced from 100% natural waste products from the coconut milk industry and thus protect valuable forest and are CO2-neutral.
- Coconuts fall from the tree and do not have to be felled!

Fuel that inspires and saves money

- With OFYR® Coconut Briquettes you need much less coal to achieve the same heat and grilling time as with ordinary charcoal.
- Due to the much higher calorific value and the innovative shape, OFYR® Coconut Briquettes burn three times longer than charcoal.
- Low volatile components and a very high carbon content are the basis for a clean and even glow at constant high heat.
- The OFYR® Coconut Briquettes remain dimensionally stable until the last glow and can be easily rearranged even after many hours, without the glowing coals decaying.

3.4 REGISTRATION

Register your OFYR® Tabl'O online to

- Become a member of the official OFYR® Club;
- Get access to the user manual and get to know more about your grill;
- Get product updates, tips, tricks and grill inspiration.

Visit www.ofyr.club to complete your registration.

OFYR® respects your privacy

Your data will not be sold, distributed or shared with third parties.

4. USE

Before using your OFYR® Tabl'O, carefully read the safety instructions (see page 4).

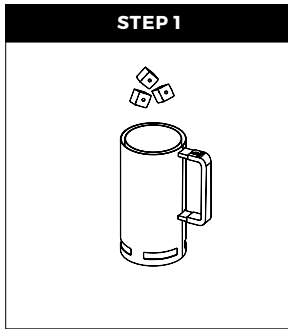
.....

4.1 SET UP

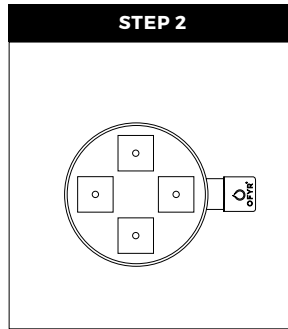
Make sure the area is clear of any flammable materials. Place OFYR® Tabl'O board on a hard, leveled, heat resistant and stable surface. Stack the outer container, the inner container, the charcoal grid and the cooking plate on top of each other (figure 2).

.....

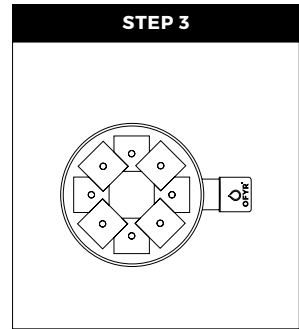
4.2 PREPARE FOR COOKING



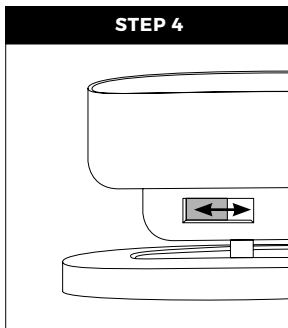
Take 16 briquettes



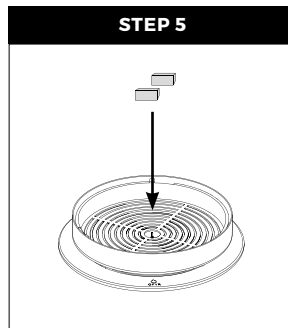
Place a layer of 4 briquettes on the bottom of the Quick Starter



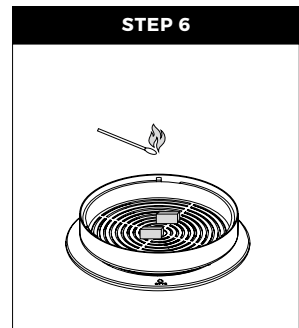
Place the next layer of 4 on top of the first layer. Repeat step 2 and 3 with two more layers



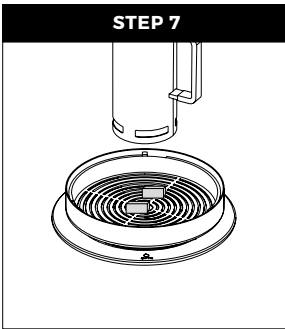
Open the air vents to maximise oxygen flow for heating up the briquettes



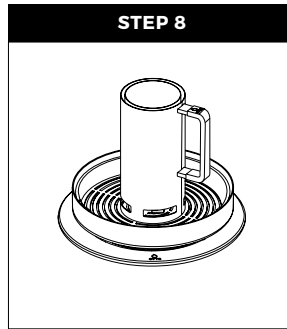
Place the 2 firelighters in the center of the charcoal grid



Light up the firelighters



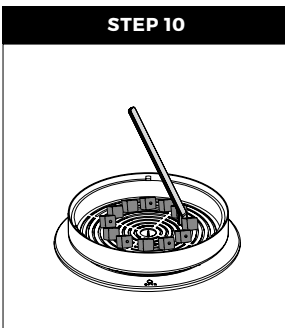
Place the Quick Starter over the firelighters



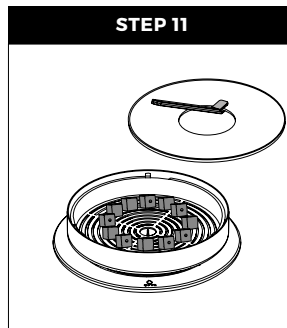
Wait until the briquettes have turned grey



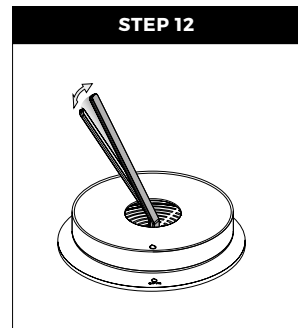
When ready, place the briquettes in Tabl'O.
Caution! The handle can be hot, and ashes can fall out from the bottom*



Position the briquettes in a circle using the Tool



Place the cooking plate on top using the Tool



Regulate oxygen supply by opening or closing the air vents with the Tool

Figure 3 – Preparation for cooking, step by step
*Use OFYR® Gloves or a towel to protect your hands.

4.3 TEMPERATURE REGULATION

There are two factors you can influence to regulate the temperature of the cooking plate: the airflow and the amount of briquettes.



High temperatures can cause discolouration or release of coating on some parts of the grill. This is inevitable and will not affect the performance of OFYR® Tabl'O.

1. To regulate the airflow: turn the inner container to open or close the air vents in the outer container. Use the tool to turn the inner container to the desired position. See chapter 4.2 Prepare for cooking, step 4 and 12.
2. To add or remove briquettes, use the Tool or OFYR® Gloves to lift the cooking plate. Place the cooking plate back after you've placed the briquettes.

4.4 AFTER COOKING

After cooking, let OFYR® Tabl'O cool down and follow the steps described in chapter 5.2.



Never extinguish the fire with water.



Never throw glowing coals or hot ashes into the garbage. Always make sure that the coals are extinguished and cold before disposing of them.

4.5 TIPS AND TRICKS

- Always start with a well cleaned grill plate. Food rests from previous sessions should be removed with a brush.
- Less OFYR® Coconut Briquettes can be used when grilling in a smaller company or cooking for a shorter amount of time.
- Clean the cooking plate while it is still warm. Use a cloth to remove food rests. Then, cut a lemon in half. Scrape it over the cooking surface to clean it.
- Fish and vegetables require more oil than fatty meats.

For more cooking techniques and tips, visit our OFYR® YouTube channel or go to www.OFYR.com.

5. MAINTENANCE

OFYR® Tabl'O requires relatively little maintenance.

5.1 CLEANING

Clean the cooking plate while it is still warm. Wait until the OFYR® Tabl'O has cooled down before cleaning the other parts.

1. Lift the cooking plate.
 2. Remove ashes and left-over briquettes.
 3. Clean all parts with water and a mild detergent.
Do not submerge any of the parts in water, or clean any of the parts in the dishwasher.
 4. Apply a layer of oil after cleaning.
-

5.2 REMOVING ASH AND EMBERS

- Use a metal shovel to remove ash or embers.
 - Use a metal bucket to store ash and embers.
 - Always place the bucket on a non-combustible surface, well away from flammable materials.
 - Ashes can be used as a fertilizer in your garden.
-

6. STORAGE

During winter we recommend storing the OFYR® Tabl'O in a dry and unheated space.

INHALT

1. EINFÜHRUNG	15
1.1 Verwendungszweck	15
1.2 Garantie	15
2. SICHERHEITSHINWEISE	16
3. PRODUKTINFORMATIONEN	17
3.1 Packungsinhalt	17
3.2 Liste der Bestandteile	18
3.3 Empfohlene Briketts	19
3.4 Registrierung	19
4. BENUTZUNG	20
4.1 Aufbau	20
4.2 Vorbereitung fürs Kochen	20-21
4.3 Temperaturregulierung	22
4.4 Nach dem kochen	22
4.5 Tipps und Tricks	22
5. PFLEGE	23
5.1 Reinigung	23
5.2 Asche und Glut entfernen	23
6. AUFBEWAHRUNG	23

SYMBOLE UND ICONS



Gefahr! Gefahr einer schweren oder tödlichen Verletzung oder eines schweren Produktschadens.



Warnung! Gefahr einer Verletzung oder eines Produktschadens.



Hinweis! Nützliche Informationen.

1. EINFÜHRUNG

VIELEN DANK FÜR DEN KAUF EINES OFYR® PRODUKTS. DIESES HANDBUCH IST FÜR DIE BENUTZER VON OFYR® TABL'O GEDACHT. ES ENTHÄLT PRODUKTINFORMATIONEN UND ANLEITUNGEN BEZÜGLICH AUFBAU, BENUTZUNG, PFLEGE, AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT.

.....

1.1 VERWENDUNGSZWECK

OFYR® Tabl'O ist fürs Kochen im Freien gedacht. Einen OFYR® Tabl'O auf eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Art zu benutzen wird als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch betrachtet. Wenn Produktschäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch auftreten, erlischt die Garantie.

OFYR® ist nicht für Verletzungen oder Produktschäden verantwortlich, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

.....

1.2 GARANTIE

Für OFYR® Tabl'O gilt eine beschränkte Garantie von einem Jahr für den professionellen Gebrauch und zwei Jahren für Verbraucher.

Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Sie gilt für die Originalkäufer oder -eigentümer eines OFYR® Tabl'O, sofern

- sie ihr Gerät von einem autorisierten Händler erworben haben
- sie den OFYR® Tabl'O gemäß der Anleitungen in diesem Handbuch zusammengebaut, benutzt und gepflegt haben.



NICHT DURCH GARANTIE ABGEDECKT

- Abnutzung, Korrosion, Deformation und Verfärbung von Bestandteilen, die dem Feuer ausgesetzt sind;
 - Korrosion und Verfärbung, die durch externe Einflüsse verursacht wurden;
 - Optische Unregelmäßigkeiten durch den Herstellungsprozess.
-

2. SICHERHEITSHINWEISE



Stellen Sie den OFYR® Tabl'O nur auf eine harte, ebene, hitzefeste und stabile Oberfläche.



Lassen Sie Ihre OFYR®-Kocheinheit während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.



Kinder und Haustiere während des Gebrauchs von der Kocheinheit fernhalten.



Der OFYR® Tabl'O wird während des Gebrauchs sehr heiß.



Benutzen Sie den OFYR® Tabl'O niemals im Haus oder in ganz oder teilweise geschlossenen Räumen. Dies führt zu einem Überschuss an gefährlichen Gasen, die zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen können.



Verwenden Sie keinen reinen Alkohol, kein Benzin oder andere chemische Substanzen, wenn Sie in Ihrer OFYR®-Kocheinheit ein Feuer entzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.



Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser.



Stellen Sie sicher, dass der Bereich rund um den OFYR® Tabl'O frei von entzündbaren Materialien ist.



Stellen Sie den Quick Starter nach Gebrauch auf eine hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche.



Die Asche und die Kochplatte können noch lange nach Gebrauch heiß sein.



Wenn Sie die Briketts vom Quick Starter in den Behälter umfüllen, können heiße Partikel herausfallen.



Achtung! Der Griff des Quick Starter kann nach Erhitzen der Briketts heiß sein. Verwenden Sie die OFYR®-Handschuhe oder ein Handtuch zum Halten des Quick Starter.



Verwenden Sie nur Briketts als Brennmaterial. Verwenden Sie kein Feuerholz.



Überladen Sie den Behälter nicht mit zu vielen Briketts.



Verwenden Sie den OFYR® Tabl'O nicht als Feuerschale.

3. PRODUKTINFORMATIONEN

Beim OFYR® Tabl'O handelt es sich um einen Tischgrill, der aus einer Kochplatte, einem Kohlenrost, einem inneren und einem äußeren Behälter sowie einer Platte besteht. Er ist fürs Kochen im Freien gedacht. Der OFYR® Tabl'O ist so konzipiert, dass er allen Wetterbedingungen standhält.

.....

3.1 PACKUNGSGEHALT

1. OFYR® Tabl'O Kocheinheit
2. OFYR® Tabl'O Tool
3. OFYR® Tabl'O Quick Starter

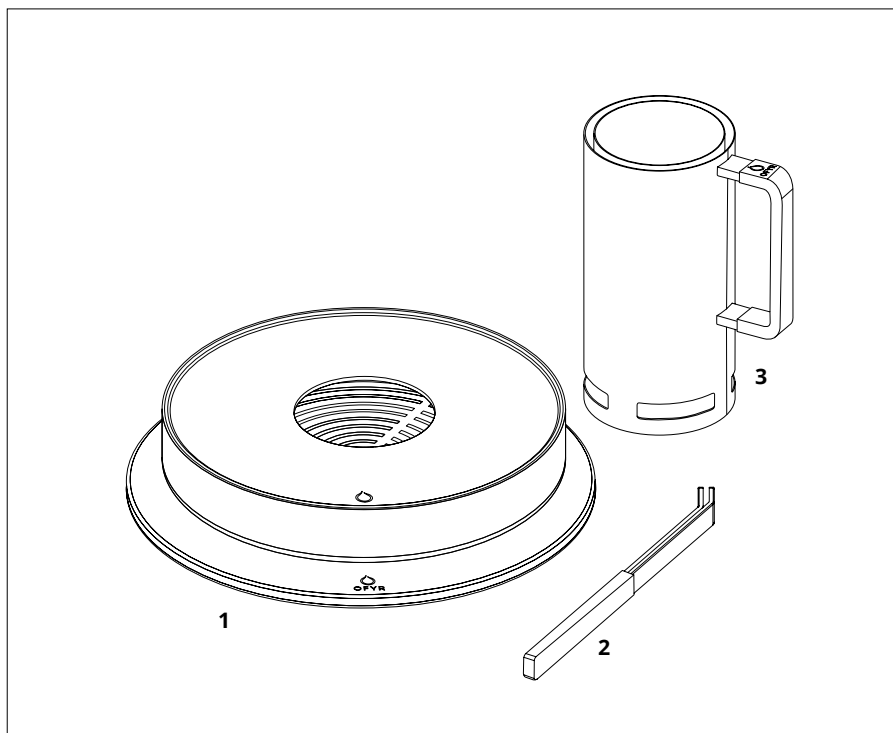


Figure 1 – Packungsinhalt

.....



Unser komplettes Zubehörsortiment finden Sie auf www.ofyr.com.

3.2 LISTE DER BESTANDTEILE

1. Kochplatte

Material: Gusseisen
Abmessungen: Ø 39,5 cm
Gewicht: 4,3 kg

2. Kohlenrost

Material: Schwarz beschichteter Stahl
Abmessungen: Ø 36 cm
Gewicht: 1,7 kg

3. Innerer Behälter

Material: Schwarz beschichteter Stahl
Abmessungen: Ø 38,5 cm
Gewicht: 2,0 kg

4. Äußerer Behälter

Material: Schwarz beschichteter Stahl
Abmessungen: Ø 40 cm
Gewicht: 3,2 kg

5. OFYR®-Tabl'O-Platte

Material: Bakelit
Abmessungen: Ø 46,5 cm
Gewicht: 1,5 kg

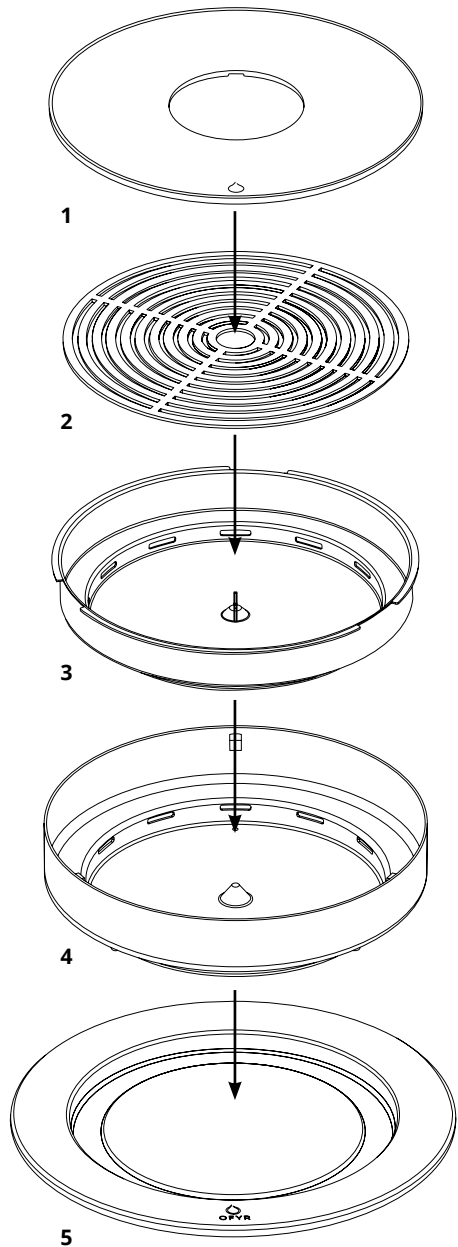


Figure 2 - liste der bestandteile

3.3 EMPFOHLENE BRIKETTS

Der OFYR® Tabl'O kann nur mit Briketts benutzt werden. Es können verschiedene Briketttypen für den OFYR® Tabl'O verwendet werden. Für die besten Kochergebnisse empfehlen wir die Kokosbriketts von OFYR®.

OFYR® Kokosbriketts sind besser für die Umwelt und auch besser für Ihr Gewissen.

- OFYR® Kokosbriketts werden aus 100 % natürlichen Abfallprodukten aus der Kokosmilchindustrie hergestellt. Damit schützen sie wertvollen Wald und sind CO₂-neutral.
- Kokosnüsse fallen von den Bäumen und müssen nicht gefällt werden!

Ein Brennstoff, der inspiriert und Geld spart.

- Mit OFYR® Kokosbriketts benötigen Sie viel weniger Kohle, um die gleiche Hitze und Grillzeit wie mit normaler Holzkohle zu erzielen.
- Dank des deutlich höheren kalorischen Werts und der innovativen Form brennen OFYR® Kokos- briketts dreimal länger als Holzkohle.
- Leichtflüchtige Bestandteile und ein sehr hoher Kohlenstoffgehalt sind die Grundlage für ein sauberes und gleichmäßiges Glühen bei konstant hoher Hitze.
- Die OFYR® Kokosbriketts behalten ihre Form bis zum letzten Glimmen und können selbst nach vielen Stunden umgeschichtet werden, ohne dass die glühenden Kohlen zerfallen.

3.4 REGISTRIERUNG

Registrieren Sie Ihren OFYR® Tabl'O online, um

- Mitglied des offiziellen OFYR®-Clubs zu werden;
- Zugriff auf das Benutzerhandbuch zu bekommen und mehr über Ihren Grill zu erfahren;
- Produktaktualisierungen, Tipps, Tricks und Grillanregungen zu erhalten.

Besuchen Sie www.ofyr.club, um Ihre Registrierung abzuschließen.

OFYR® respektiert Ihre Privatsphäre.

Ihre Daten werden nicht verkauft, weitergegeben oder mit Dritten geteilt.

4. BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren OFYR® Tabl'O benutzen, lesen Sie sich bitte die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

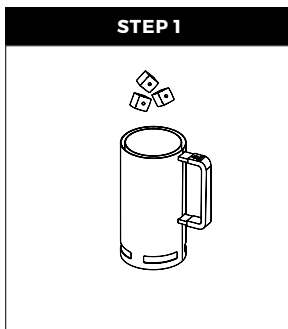
.....

4.1 AUFBAU

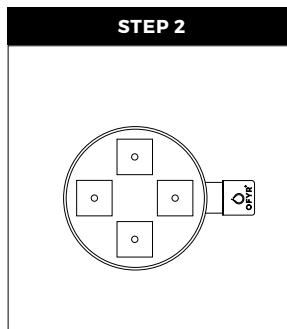
Stellen Sie sicher, dass der Bereich frei von entzündbaren Materialien ist. Stellen Sie die Platte des OFYR® Tabl'O nur auf eine harte, ebene, hitzefeste und stabile Oberfläche. Stapeln Sie den äußeren Behälter, den inneren Behälter, den Kohlenrost und die Kochplatte aufeinander (Abbildung 2).

.....

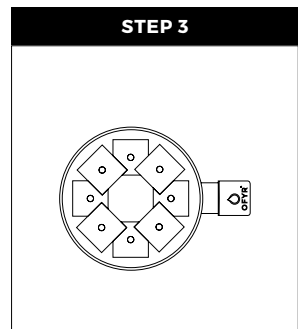
4.2 VORBEREITUNG FÜRS KOCHEN



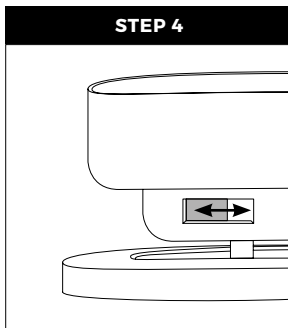
STEP 1
Nehmen Sie
16 Briketts.



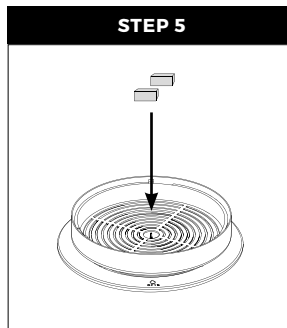
STEP 2
Legen Sie eine Schicht aus
vier Briketts auf den Boden des
Quick Starter.



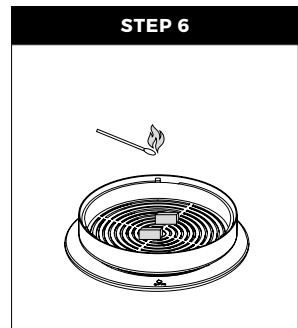
STEP 3
Legen Sie die nächste Schicht
aus vier Briketts auf die
erste Schicht. Wiederholen
Sie Schritt 2 und 3 mit zwei
weiteren Schichten.



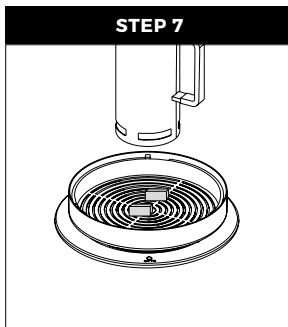
STEP 4
Öffnen Sie die
Belüftungsschlitze, um die
Sauerstoffzufuhr für die
Erhitzung der Briketts zu
maximieren.



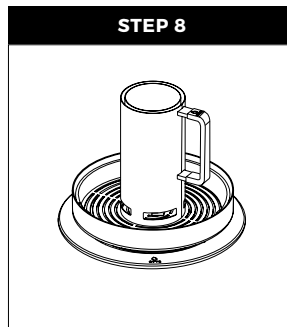
STEP 5
Platzieren Sie zwei
Feueranzünder in die
Mitte des Kohlenrosts.



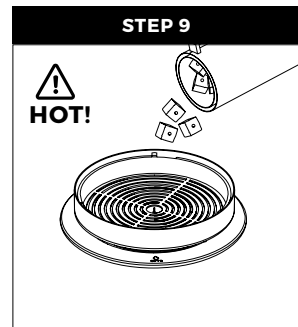
STEP 6
Entzünden Sie die
Feueranzünder.



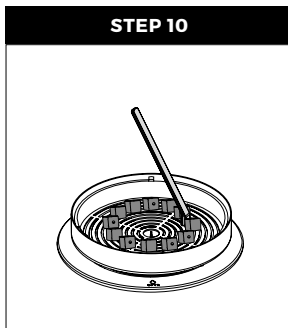
Stellen Sie den Quick Starter über die Feueranzünder.



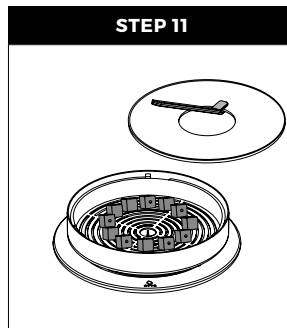
Warten Sie, bis die Briketts durchgeglüht und grau geworden sind.



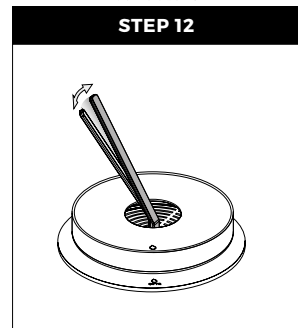
Wenn sie so weit sind, befördern Sie die Briketts in den Tabl'O. Achtung! Der Griff kann heiß sein, und unten kann Asche herausfallen. Verwenden Sie OFYR®-Handschuhe oder ein Handtuch, um Ihre Hände zu schützen.



Ordnen Sie die Briketts mithilfe des Tools in einem Kreis an.



Legen Sie die Kochplatte mit Hilfe des Tools oben auf die Kocheinheit.



Regulieren Sie die Sauerstoffzufuhr durch Öffnen und Schließen der Belüftungsschlitze mit dem Tool.

Figure 3 – Vorbereitung fürs kochen

**Verwenden Sie OFYR® Handschuhe oder ein Handtuch, um Ihre Hände zu schützen.*

4.3 TEMPERATURREGULIERUNG

Es gibt zwei Faktoren, die Sie beeinflussen können, um die Temperatur der Kochplatte zu regulieren: die Luftzufuhr und die Menge der Briketts.



Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen oder einem Ablösen der Beschichtung an einigen Grillbestandteilen führen. Dies ist unvermeidlich und beeinträchtigt die Leistung des OFYR® Tabl'O nicht.

1. Um die Luftzufuhr zu regulieren, drehen Sie den inneren Behälter, um so die Belüftungsschlitze im äußeren Behälter zu öffnen oder zu schließen. Benutzen Sie das Tool, um den inneren Behälter in die gewünschte Position zu drehen. Siehe Kapitel 4.2 Vorbereitung fürs Kochen, Schritt 4 und 12.
2. Um Briketts hinzuzufügen oder zu entfernen, benutzen Sie bitte das Tool oder OFYR®-Handschuhe zum Anheben der Kochplatte. Legen Sie die Kochplatte wieder an ihren Platz zurück, nachdem Sie die Briketts platziert haben.

4.4 NACH DEM KOCHEN

Lassen Sie den OFYR® Tabl'O nach dem Kochen abkühlen und befolgen Sie die Schritte, die im Kapitel 5.2



Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser.



Werfen Sie niemals glühende Kohlen oder heiße Asche in den Abfall. Stellen Sie immer sicher, dass die Kohlen erloschen und kalt sind, bevor Sie sie entsorgen.

4.5 TIPPS UND TRICKS

- Beginnen Sie immer mit einer gut gereinigten Grillplatte. Essensreste von früheren Einsätzen sollten mit einer Bürste entfernt werden.
- Wenn man in kleinerer Gesellschaft oder für eine kürzere Zeit kocht, können weniger OFYR® Kokos- Briketts verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kochplatte, solange sie noch warm ist. Verwenden Sie ein Tuch zum Entfernen von Essensresten. Schneiden Sie dann eine Zitrone auf und reißen Sie damit die Oberfläche ein, um sie zu reinigen.
- Fisch und Gemüse benötigen mehr Öl als fettes Fleisch.

Mehr Kochtechniken und Tipps finden Sie in unserem OFYR®-YouTube-Kanal oder auf www.OFYR.com.

5. PFLEGE

Der OFYR® Tabl'O benötigt relativ wenig Pflege.

.....

5.1 REINIGUNG

Reinigen Sie die Kochplatte, solange sie noch warm ist. Warten Sie, bis der OFYR® Tabl'O abgekühlt ist, bevor Sie die anderen Teile reinigen.

1. Heben Sie die Kochplatte an.
 2. Entfernen Sie die Asche und übrig gebliebene Briketts.
 3. Reinigen Sie alle Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Tauchen Sie keines der Bestandteile in Wasser ein, und reinigen Sie keines der Teile in der Spülmaschine.
 4. Ölen Sie das Gerät nach der Reinigung ein.
-

5.2 ASCHE UND GLUT ENTFERNEN

- Verwenden Sie eine Metallschaufel, um Asche oder Glut zu entfernen.
 - Verwenden Sie einen Metalleimer, um Asche oder Glut aufzubewahren.
 - Stellen Sie den Eimer immer auf eine nicht brennbare Oberfläche, weit genug von entflammaren Materialien entfernt.
 - Asche kann als Dünger im Garten verwendet werden.
-

6. AUFBEWAHRUNG

Wir empfehlen, den OFYR® Tabl'O über den Winter an einem trockenen und unbeheizten Ort aufzubewahren.

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	25
1.1 Usage conforme	25
1.2 Garantie	25
2. CONSIGNES DE SECURITE	26
3. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT	27
3.1 Contenu de l'emballage	27
3.2 Nomenclature des pièces	28
3.3 Combustible recommandé	29
3.4 Enregistrement	29
4. UTILISATION	30
4.1 Reglace	30
4.2 Préparez-vous à cuisiner	30-31
4.3 Réglage de la température	32
4.4 Après utilisation	32
4.5 Trucs et astuces	32
5. ENTRETIEN	33
5.1 Nettoyage	33
5.2 Retirer les cendres et les braises	33
6. STOCKAGE	33

SYMBOLES ET ICONES



Danger! Risque de blessures sévères ou mortelles, ou de dommages importants du produit.



Attention! Risque de blessure ou de dommage du produit.



A noter! Informations utiles.

1. INTRODUCTION

MERCI D'AVOIR ACHETE UN PRODUIT OFYR®. CE MODE D'EMPLOI EST DESTINE AUX UTILISATEURS DE L'OFYR® TABL'O. IL COMPORTE DES INFORMATIONS SUR LE PRODUIT AINSI QUE DES INSTRUCTIONS QUANT A SON REGLAGE, SON UTILISATION, SON ENTRETIEN, SON STOCKAGE ET SON TRANSPORT.

.....

1.1 USAGE CONFORME

OFYR® Tabl'O se destine aux personnes souhaitant cuisiner à l'extérieur. Utiliser un OFYR® Tabl'O d'une manière différente à celle décrite dans ce mode d'emploi sera considéré comme une utilisation impropre. Tout dommage du produit résultant d'une utilisation impropre entraîne l'annulation de la garantie.

OFYR® n'endosse aucune responsabilité quant aux blessures ou dommages du produit découlant d'une utilisation impropre.

.....

1.2 GARANTIE

Une garantie limitée d'un an accordée aux professionnels et deux ans aux consommateurs s'applique à l'OFYR® Tabl'O.

Ladite garantie couvre les défauts de production.Elle s'applique aux acheteurs ou propriétaires initiaux d'un OFYR® Tabl'O, à condition que :

- ils aient acheté leur produit auprès d'un revendeur officiel ;
- ils aient assemblé, utilisé et entretenu l'OFYR® Tabl'O conformément aux instructions du présent mode d'emploi.



NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Usure, corrosion, déformation ou décoloration des composants exposés au feu ;
 - Corrosion et décoloration dues à des influences extérieures ;
 - Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication.
-

2. CONSIGNES DE SECURITE



Posez l'OFYR® Tabl'O uniquement sur des surfaces dures, nivelées, résistantes à la chaleur et stables.



Ne laissez jamais votre appareil de cuisson OFYR® sans surveillance pendant utilisation.



Eloignez les enfants et les animaux pendant l'utilisation.



OFYR® Tabl'O chauffe fortement pendant l'utilisation.



N'utilisez jamais un OFYR® Tabl'O en intérieur ou dans un espace partiellement/complètement fermé. Cela crée un excès de fumées dangereuses pouvant provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.



N'utilisez pas de l'alcool pur, de l'essence ou d'autres substances chimiques pour allumer un feu dans un appareil de cuisson OFYR®. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.



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



Assurez-vous que l'espace autour de l'OFYR® Tabl'O ne comporte aucun matériau inflammable.



Placez « Quick Starter » sur une surface résistante à la chaleur et ininflammable après utilisation.



Les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chaudes pendant longtemps après utilisation.



Des particules chaudes peuvent tomber du « Quick Starter » lorsque vous déplacez les briquettes du « Quick Starter » au contenant intérieur.



Attention ! La poignée du « Quick Starter » peut rester chaude après allumage des briquettes. Utilisez les gants OFYR ou un torchon pour tenir le « Quick Starter ».



Utilisez uniquement des briquettes et non du bois de chauffage.



Ne surchargez pas le contenant intérieur de briquettes.



N'utilisez pas l'OFYR® Tabl'O comme brasero.

3. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

OFYR® Tabl'O est une plancha-grill de table consistant en une plaque de cuisson, une grille à charbon de bois, un contenant intérieur et extérieur ainsi qu'un plateau. Il est destiné à une utilisation en extérieur. OFYR® Tabl'O est conçu pour résister à toutes les conditions climatiques.

3.1 CONTENU DE L'EMBALLAGE

1. Appareil de cuisson OFYR® Tabl'O
2. La Clé OFYR® Tabl'O
3. « Quick Starter » OFYR® Tabl'O

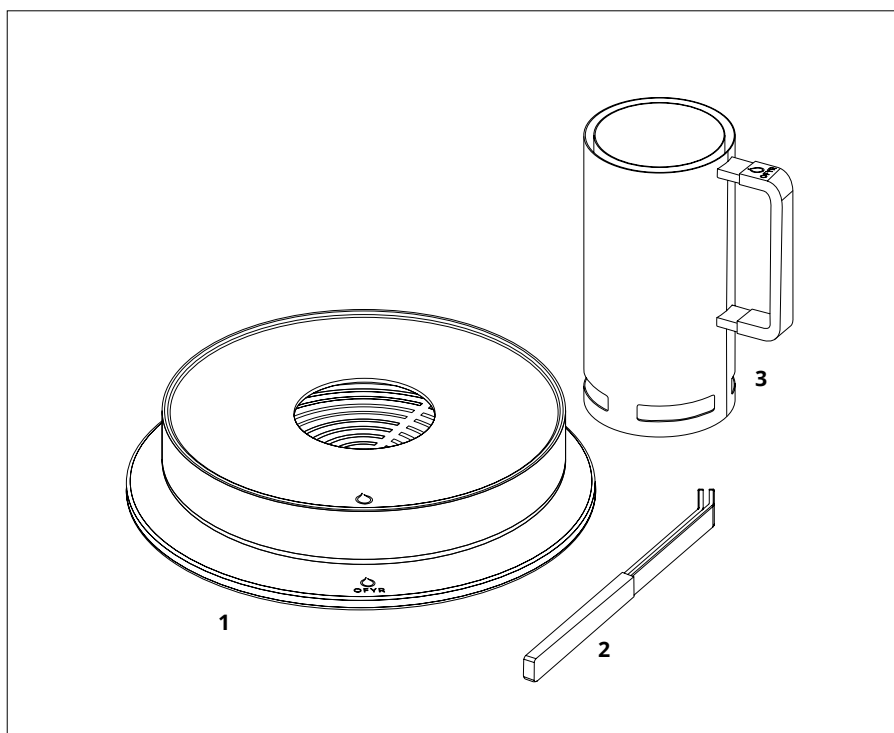


Figure 1 – CONTENU DE L'EMBALLAGE



Pour découvrir toute notre gamme d'accessoires, veuillez consulter le site suivant : www.ofyr.com

3.2 NOMENCLATURE DES PIÈCES

1. Plaque de cuisson

Matériau: Fonte
Dimensions: Ø 39,5 cm
Poids: 4,3 kg

2. Grille à charbon de bois

Matériau: Acier laqué noir
Dimensions: Ø 36 cm
Poids: 1,7 kg

3. Contenant intérieur

Matériau: Acier laqué noir
Dimensions: Ø 38,5 cm
Poids: 2,0 kg

4. Contenant extérieur

Matériau: Acier laqué noir
Dimensions: Ø 40 cm
Poids: 3,2 kg

5. Plateau OFYR® Tabl'O

Matériau: Bakélite
Dimensions: Ø 46,5 cm
Poids: 1,5 kg

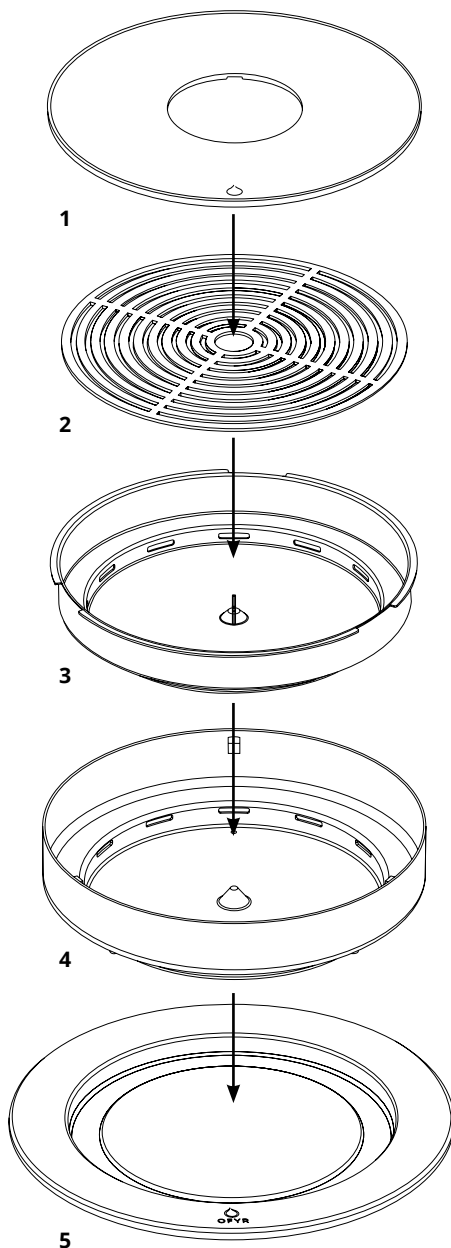


Figure 2 - Nomenclature des pièces

3.3 COMBUSTIBLE RECOMMANDÉ

OFYR® Tabl'O s'utilise uniquement avec des briquettes. Différents types de briquettes peuvent être utilisés avec OFYR® Tabl'O. Nous recommandons l'utilisation des Briquettes noix de Coco OFYR® pour une meilleure cuisson.

es Briquettes noix de Coco OFYR® sont meilleures pour l'environnement et donc votre conscience.

- Elles sont entièrement fabriquées à partir de déchets naturels de l'industrie du lait de coco, préservent ainsi la précieuse forêt et sont neutres en CO2.
- Les noix de coco tombent de l'arbre et ne sont pas récoltées.

Un combustible inspirant et économique

- Avec les Briquettes noix de Coco OFYR®, vous avez besoin de moins de charbon pour une chaleur et un temps de cuisson équivalents à ceux d'un charbon de bois ordinaire.
- Grâce à leur valeur calorifique vraiment supérieure et leur forme innovante, les Briquettes noix de Coco OFYR® brûlent trois fois plus longtemps que du charbon de bois.
- Des composants peu volatiles et une forte teneur en carbone constituent la base d'un embrasement propre et régulier à une chaleur forte et constante.
- Les Briquettes noix de Coco OFYR® restent stables en termes de dimensions jusqu'au dernier embrasement et peuvent être redispesées même après plusieurs heures, sans décomposition des charbons embrasés.

3.4 ENREGISTREMENT

Enregistrez votre OFYR® Tabl'O en ligne pour :

- Devenir membre officiel du Club OFYR® ;
- Avoir accès au mode d'emploi et en savoir plus sur votre plancha-grill ;
- Obtenir des mises à jour produits, des trucs et astuces et des inspirations culinaires.

Rendez-vous sur le site www.ofyr.club pour procéder à votre enregistrement.

OFYR® respecte votre vie privée

Vos données ne seront pas vendues, distribuées à des tiers ou partagées avec ces derniers.

4. UTILISATION

Avant toute utilisation de votre OFYR® Tabl'O, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité.

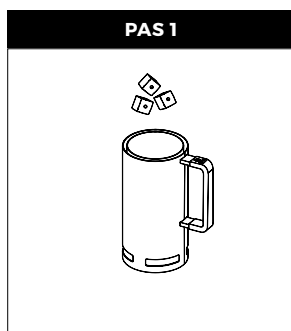
.....

4.1 REGLAGE

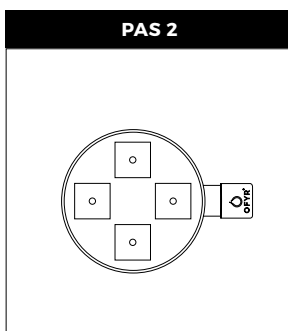
Assurez-vous que l'espace autour de l'OFYR® Tabl'O ne comporte aucun matériau inflammable. Placez-le sur une surface dure, nivelée, résistante à la chaleur et stable. Empilez le contenant extérieur, le contenant intérieur, la grille à charbon de bois et la plaque de cuisson les uns sur les autres.

.....

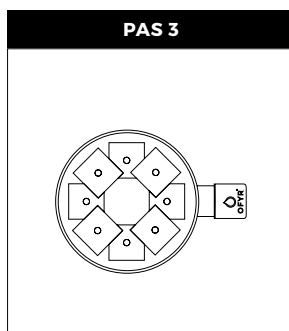
4.2 PREPAREZ-VOUS A CUISINER



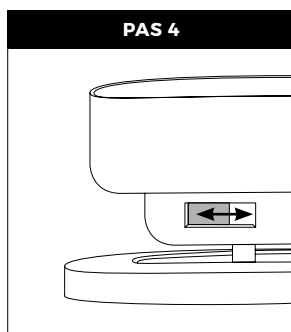
Prenez 16 briquettes



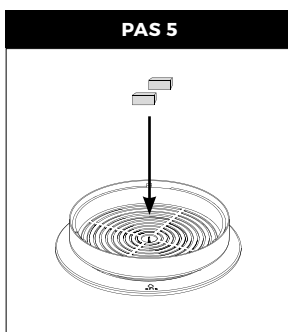
Placez une couche de 4 briquettes au fond du « Quick Starter »



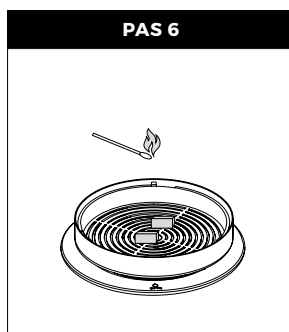
Posez la couche de 4 briquettes suivante sur cette première couche. Répétez les étapes 2 et 3 pour obtenir deux couches supplémentaires



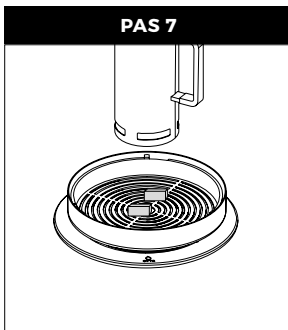
Ouvrez les aérations pour maximiser le flux d'oxygène nécessaire au chauffage des briquettes



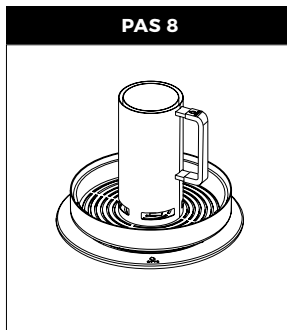
Positionnez 2 allume-feux au centre de la grille à charbon de bois



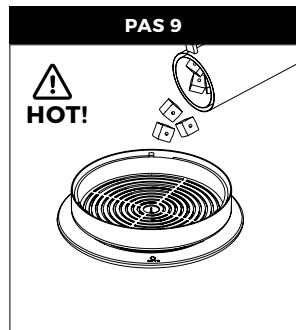
Allumez les allume-feux



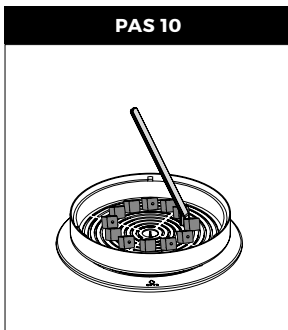
Placez le « Quick Starter » sur les allume-feux



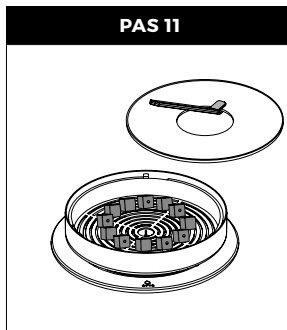
Attendez que les briquettes deviennent grises



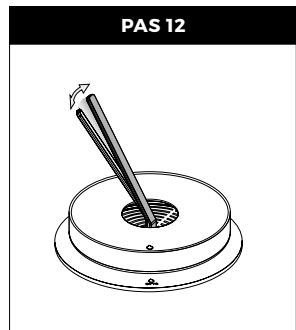
Une fois prêtes, placez-les dans l'OFYR® Tabl'O. Attention ! La poignée peut être chaude et des cendres peuvent tomber du fond. Utilisez les gants OFYR® ou un torchon pour protéger vos mains*



Positionnez les briquettes en cercle à l'aide de la Clé OFYR®



Mettez la plaque de cuisson en haut à l'aide de la Clé OFYR®



Réglez l'approvisionnement en oxygène en ouvrant ou fermant les aérations à l'aide de la Clé OFYR®

Figure 3 – Préparer pour cuisiner étape par étape

*Utilisez des gants OFYR® ou une serviette pour protéger vos mains.

4.3 REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Vous pouvez jouer sur deux facteurs pour régler la température de la plaque de cuisson : le débit d'air et la quantité de briquettes.



Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration ou une libération du revêtement de certaines pièces du grill. C'est inévitable et n'affectera en rien la performance de votre OFYR® Tabl'O.

1. Pour régler le débit d'air : tournez le contenant intérieur pour ouvrir ou fermer les aérations situées dans le contenant extérieur. Utilisez la Clé OFYR® pour tourner le contenant intérieur dans la position souhaitée. Cf. chapitre 4.2. Préparez-vous à cuisiner, étapes 4 et 12.
2. Pour ajouter ou retirer des briquettes, utilisez la Clé OFYR® ou les gants OFYR® afin de lever la plaque de cuisson, puis replacez-la.

4.4 APRES UTILISATION

Après cuisson, laissez l'OFYR® Tabl'O refroidir et suivez les étapes décrites dans du chapitre « Nettoyage ».



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



Ne jetez jamais des charbons incandescents ou des cendres chaudes à la poubelle. Assurez-vous toujours que les charbons sont éteints et froids avant de les jeter.

4.5 TRUCS ET ASTUCES

- Utilisez toujours une plaque de cuisson bien nettoyée. Retirez toujours les restes de nourriture à l'aide d'une brosse.
- Utilisez moins de briquettes noix de coco OFYR® lorsque vous cuisinez pour un petit comité ou pendant moins de temps.
- Nettoyez la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Utilisez un torchon pour retirer les restes de nourriture. Ensuite, coupez un citron en deux et frottez-le sur la plaque, pour la nettoyer.
- Le poisson et les légumes requièrent plus d'huile que les viandes grasses.

Pour de plus amples techniques de cuisson et astuces, rendez-vous sur notre chaîne OFYR® YouTube ou sur notre site www.ofyr.com.

5. ENTRETIEN

OFYR® Tabl'O nécessite relativement peu d'entretien.

.....

5.1 NETTOYAGE

Nettoyez la plaque de cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Attendez que l'OFYR® Tabl'O ait refroidi avant de nettoyer les autres composants.

1. Levez la plaque de cuisson.
 2. Retirez les cendres et les restes de briquettes.
 3. Nettoyez tous les composants avec de l'eau et un nettoyant doux. N'immergez aucun composant dans l'eau et ne nettoyez aucun composant au lave-vaisselle.
 4. Appliquez une couche d'huile après nettoyage.
-

5.2 RETIRER LES CENDRES ET LES BRAISES

- Utilisez une pelle métallique pour retirer les cendres et les braises.
 - Utilisez un sceau métallique pour stocker les cendres et les braises.
 - Placez toujours ce sceau sur une surface non combustible et loin de tout matériau inflammable.
 - Les cendres peuvent être utilisées comme fertilisant pour votre jardin.
-

6. STOCKAGE

Pendant l'hiver, nous vous recommandons de stocker l'OFYR® Tabl'O dans un endroit sec et non chauffé.

INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	35
1.1 Bedoeld gebruik	35
1.2 Garantie	35
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	36
3. PRODUCTINFORMATIE	37
3.1 Inhoud verpakking	37
3.2 Onderdelenlijst	38
3.3 Aanbevolen briketten	39
3.4 Registratie	39
4. GEBRUIK	40
4.1 Installatie	40
4.2 Voorbereiding	40-41
4.3 Temperatuurregeling	42
4.4 Na gebruik	42
4.5 Tips en trucs	42
5. ONDERHOUD	43
5.1 Schoonmaken	43
5.2 Verwijderen van as en sintels	43
6. OPSLAG	43

SYMBOLLEN EN ICONEN



Gevaar! Risico op ernstig of dodelijk letsel of aanzienlijke productschade



Waarschuwing! Risico op letsel- of productschade.



Opmerking! Nuttige informatie.

1. INLEIDING

BEDANKT VOOR HET KOPEN VAN EEN OFYR®-PRODUCT. DEZE HANDLEIDING IS BEDOELD VOOR GEBRUIKERS VAN OFYR® TABL'O EN BEVAT PRODUCTINFORMATIE EN INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK, HET ONDERHOUD, DE OPSLAG EN HET TRANSPORT

.....

1.1 BEDOELD GEBRUIK

De OFYR® Tabl'O is bedoeld om buiten te koken. Wanneer de OFYR® Tabl'O op een andere manier wordt gebruikt dan in deze handleiding staat beschreven, dan wordt dit als oneigenlijk gebruik beschouwd. Bij productschade als gevolg van oneigenlijk gebruik vervalt de garantie.

OFYR® is niet aansprakelijk voor letsel- of productschade als gevolg van oneigenlijk gebruik.

.....

1.2 GARANTIE

Voor de OFYR® Tabl'O geldt een beperkte garantie van één jaar voor professioneel gebruik en van twee jaar voor consumentengebruik.

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze geldt voor de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR® Tabl'O, op voorwaarde dat:









- Ze de kookunit bij een erkende dealer hebben gekocht en
- Ze de OFYR® Tabl'O volgens de instructies in deze handleiding hebben gemonteerd, gebruikt en onderhouden.



NIET GEDEKT DOOR GARANTIE

- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van onderdelen die aan vuur worden blootgesteld;
 - Corrosie en verkleuring veroorzaakt door invloeden van buitenaf;
 - Zichtbare onregelmatigheden die inherent zijn aan het productieproces.
-

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

-  Zet OFYR® Tabl'O alleen op een harde, vlakke, hittebestendige en stabiele ondergrond.
-  Laat het OFYR®-kooktoestel tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
-  Houd kinderen en huisdieren tijdens gebruik uit de buurt van het kooktoestel.
-  OFYR® Tabl'O wordt tijdens gebruik erg heet.
-  Gebruik OFYR® Tabl'O nooit binnenshuis of in een geheel of gedeeltelijk afgesloten ruimte. Dit veroorzaakt een opeenhoping van gevaarlijke dampen en kan tot koolmonoxidevergiftiging leiden.
-  Gebruik geen pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen om het OFYR®-kooktoestel aan te steken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.
-  Doof het vuur nooit met water.
-  Zorg ervoor dat er in de omgeving van de OFYR® Tabl'O geen brandbare materialen aanwezig zijn.
-  Plaats de Quick Starter na gebruik op een hittebestendig en onbrandbaar oppervlak.
-  De as en bakplaat kunnen tot lang na gebruik heet blijven.
-  Er kunnen hete deeltjes uit de Quick Starter vallen als de briketten van de Quick Starter naar de schaal worden verplaatst.
-  Waarschuwing! Het handvat van de Quick Starter kan heet zijn na het verhitten van de briketten. Gebruik de handschoenen van OFYR of een handdoek als u de Quick Starter vasthoudt.
-  Gebruik alleen briketten als brandstof. Gebruik geen aanmaakhout.
-  Leg niet te veel briketten in de schaal.
-  Gebruik OFYR® Tabl'O niet als open haard.

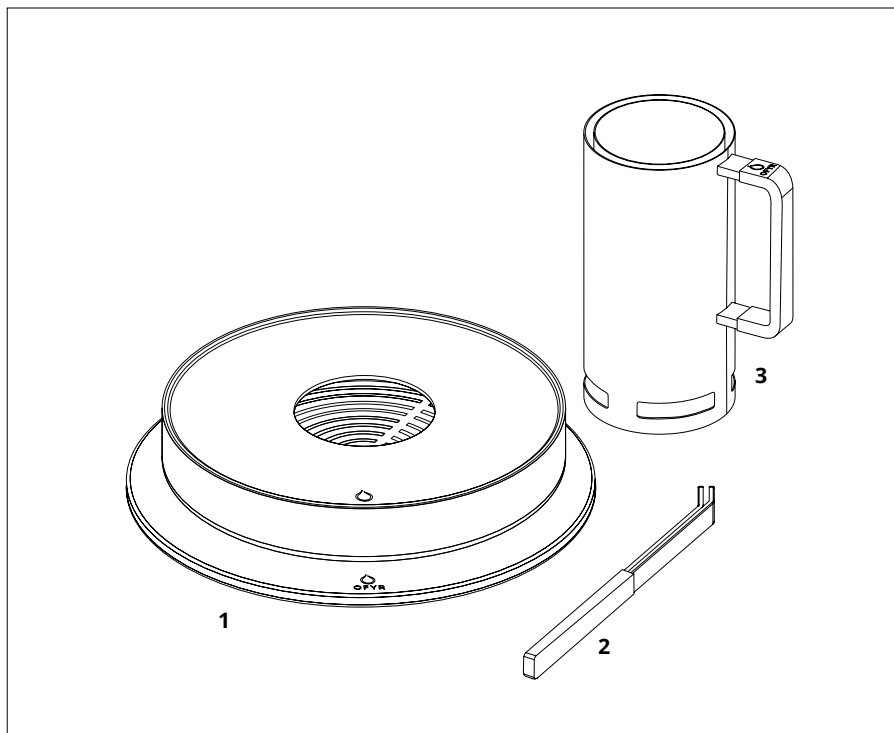
3. PRODUCTINFORMATION

OFYR® Tabl'O is een tafelgrill, bestaande uit een bakplaat, een kolenrooster, een binnenschaal, een buitenschaal en een onderbord. OFYR® Tabl'O is bedoeld om buiten te koken en is bestand tegen alle weersomstandigheden.

.....

3.1 INHOUD VERPAKKING

1. OFYR® Tabl'O Kooktoestel
2. OFYR® Tabl'O Tool
3. OFYR® Tabl'O Quick Starter



Afbeelding 1 – inhoud verpakking

.....



Ga voor een volledig overzicht van onze accessoires naar www.ofyr.com

3.2 ONDERDELENLIJST

1. Bakplaat

Materiaal: Gietijzer
Afmeting: Ø 39,5 cm
Gewicht: 4,3 kg

2. Kolenrooster

Materiaal: Zwart gecoat staal
Afmeting: Ø 36 cm
Gewicht: 1,7 kg

3. Binnenschaal

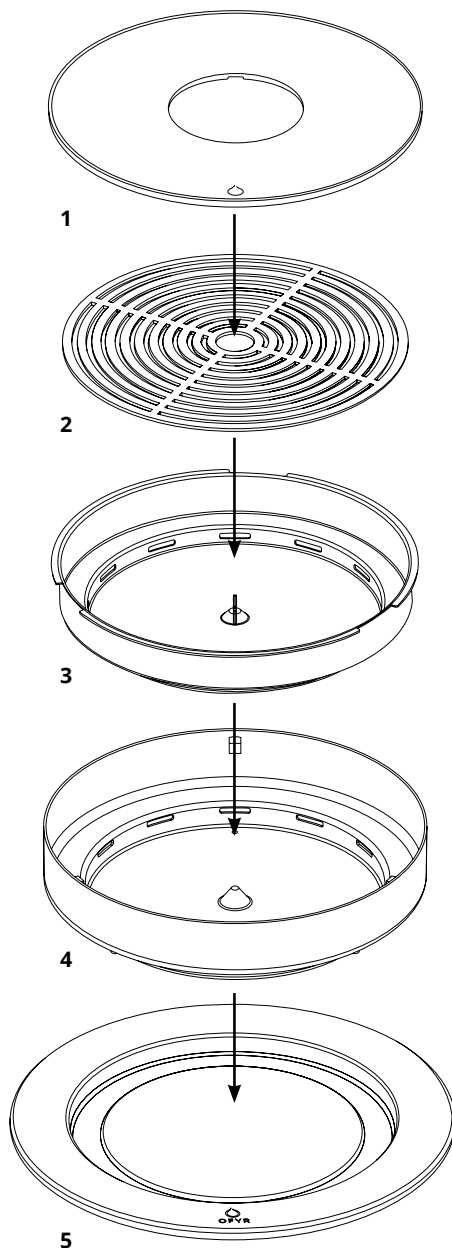
Materiaal: Zwart gecoat staal
Dimensions: Ø 38,5 cm
Gewicht: 2,0kg

4. Buitenschaal

Materiaal: Zwart gecoat staal
Afmeting: Ø 40 cm
Gewicht: 3,2 kg

5. OFYR® Tabl'O-onderbord

Materiaal: Bakeliet
Afmeting: Ø 46,5 cm
Gewicht: 1,5 kg



Afbeelding 2 - onderdelenlijst

3.3 AANBEVOLEN BRIKETTEN

De OFYR® Tabl'O kan alleen met briketten worden gebruikt. Voor de OFYR® Tabl'O kunnen verschillende soorten briketten worden gebruikt. Voor de beste kookresultaten adviseren we de OFYR® Kokosbriketten te gebruiken.

OFYR® Kokosbriketten zijn beter voor het milieu en beter voor uw geweten.

- OFYR® Kokosbriketten zijn gemaakt van 100% natuurlijke afvalproducten uit de kokosmelkindustrie, beschermen dus waardevolle bossen en zijn CO2-neutraal.
- Kokosnoten vallen van de boom en er hoeven dus geen bomen voor gekapt te worden!

Brandstof die inspireert en geld bespaart

- Met OFYR® Kokosbriketten heeft u veel minder kool nodig om dezelfde temperatuur en griltijd te bereiken als met gewone houtskool.
- Door de veel hogere calorische waarde en de innovatieve vorm branden OFYR® Kokosbriketten drie keer langer dan houtskool.
- Componenten met een laag vluchtigheidsgehalte en een zeer hoog koolstofgehalte zijn de basis voor schoon en gelijkmatig gloeien op een constant hoge temperatuur.
- De OFYR® Kokosbriketten behouden tot het laatste moment hun vorm en kunnen zelfs na vele uren eenvoudig worden verplaatst zonder dat de gloeiende kolen uit elkaar vallen.

3.4 REGISTRATIE

Registreer uw OFYR® Tabl'O online om:

- lid te worden van de officiële OFYR® Club;
- toegang te krijgen tot de gebruikershandleiding en meer te weten te komen over uw grill;
- productupdates, tips, trucs en grillinspiratie te krijgen.

Ga naar www.ofyr.club om uw registratie te voltooien.

OFYR® respecteert uw privacy.

Uw gegevens zullen niet worden verkocht, verspreid of met derden worden gedeeld.

4. GEBRUIK

Lees voordat u de OFYR® Tabl'O gaat gebruiken goed de veiligheidsinstructies door (zie bladzijde 4).

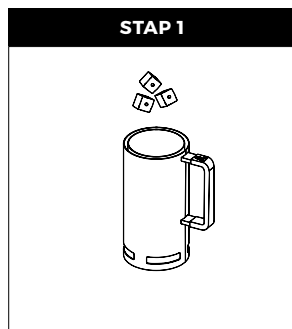
.....

4.1 INSTALLATIE

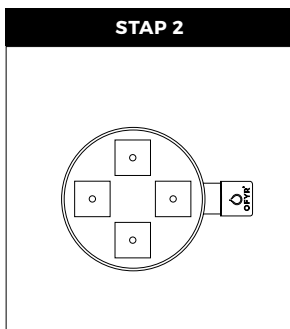
Zorg ervoor dat er in de omgeving van de OFYR® Tabl'O geen brandbare materialen aanwezig zijn. Zet het onderbord van de OFYR® Tabl'O op een harde, vlakke, hittebestendige en stabiele ondergrond. Stapel de buitenschaal, de binnenschaal, het kolenrooster en de bakplaat op elkaar (figuur 2).

.....

4.2 VOORBEREIDING



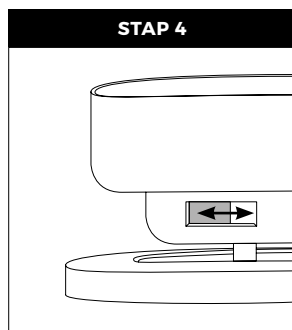
Neem 16 briketten.



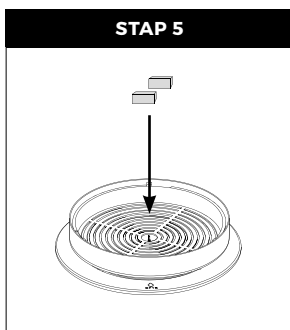
Leg een laag van 4 briketten op de bodem van de Quick Starter.



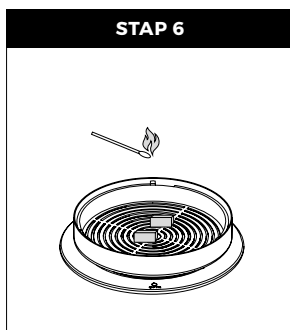
Leg de volgende laag van 4 bovenop de eerste laag. Herhaal stap 2 en 3 voor nog twee lagen.



Open de ventilatieopeningen zodat de luchttoevoer optimaal is voor het verhitten van de briketten.

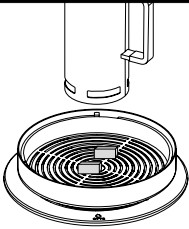


Leg 2 aanmaakblokjes in het midden van het kolenrooster.



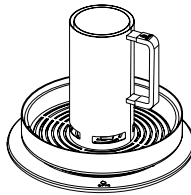
Steek de aanmaakblokjes aan.

STAP 7



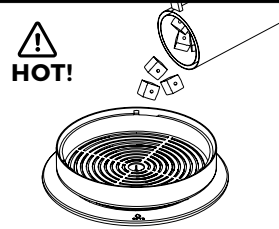
Plaats de Quick Starter over de aanmaakblokjes.

STAP 8



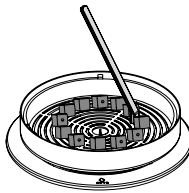
Wacht totdat de briketten grijs zijn geworden.

STAP 9



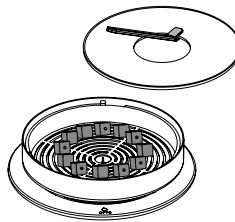
Verdeel de briketten vervolgens over het rooster. Voorzichtig! Het handvat kan heet zijn en er kan as uit de onderkant vallen. Gebruik de OFYR® Handschoenen of een handdoek om uw handen te beschermen.

STAP 10



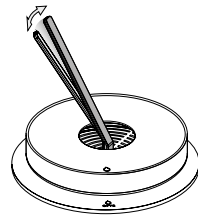
Leg de briketten met de Tool in de een cirkel.

STAP 11



Leg de bakplaat er met de Tool bovenop.

STAP 12



Regel de luchttoevoer door de ventilatieopeningen met de Tool te openen of te sluiten.

afbeelding 3 - voorbereiding

**Gebruik OFYR® Handschoenen of een handdoek ter bescherming van je handen.*

4.3 TEMPERATUURREGELING

Er zijn twee manieren om de temperatuur van de bakplaat te regelen: via de luchttoevoer en met het aantal briketten.



Door hoge temperaturen kan verkleuring ontstaan of kunnen stukjes van de coating van de grill loskomen. Dit is onvermijdelijk en heeft geen invloed op de prestatie van OFYR® Tabl'O.

1. Om de luchttoevoer te regelen: draai de binnenschaal om de ventilatieopeningen in de buitenschaal te openen of te sluiten. Gebruik de Tool om de binnenschaal naar de gewenste positie te draaien. Zie hoofdstuk 4.2 Voorbereiding, stap 4 en 12.
 2. Om briketten toe te voegen of te verwijderen: gebruik de Tool of de OFYR®-handschoenen om de bakplaat op te tillen. Leg na het toevoegen of verwijderen van briketten de bakplaat weer terug.
-

4.4 NA GEBRUIK

Laat OFYR® Tabl'O na gebruik afkoelen en volg de stappen zoals beschreven in hoofdstuk 5.2.



Doof het vuur nooit met water.



Gooi nooit gloeiende kolen of hete as in de afvalbak. Zorg er altijd voor dat de kolen gedoofd en koud zijn voordat u ze weggooit.

.....

4.5 TIPS EN TRUCS

- Begin altijd met een goed schoongemaakte grillplaat. Voedselresten van eerdere sessies moeten met een borstel worden verwijderd.
- U kunt minder OFYR® Kokosbriketten gebruiken wanneer u met minder mensen eet of korter wilt koken.
- Maak de bakplaat schoon als deze nog warm is. Gebruik een doek om voedselresten te verwijderen. Snij daarna een citroen doormidden. Wrijf hiermee over de bakplaat om hem schoon te maken.
- Vis en groenten hebben meer olie nodig dan vet vlees.

Ga voor meer kooktechnieken en tips naar ons OFYR® YouTube-kanaal of naar www.OFYR.com.

5. ONDERHOUD

De OFYR® Tabl'O heeft relatief weinig onderhoud nodig.

.....

5.1 SCHOONMAKEN

Maak de bakplaat schoon als deze nog warm is. Wacht totdat de OFYR® Tabl'O is afgekoeld voordat u de andere onderdelen schoonmaakt.

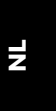
1. Til de bakplaat op.
 2. Verwijder de as en de overgebleven briketten.
 3. Maak alle onderdelen schoon met water en een mild reinigingsmiddel.
Dompel de onderdelen niet onder in water en zet ze niet in de vaatwasser.
 4. Smeer na het schoonmaken de bakplaat met olie in.
-

5.2 VERWIJDEREN VAN AS EN SINTELS

- Gebruik een metalen spade om as of sintels te verwijderen.
 - Gebruik een metalen emmer om de as en sintels in te doen.
 - Zet de emmer altijd op een niet-brandbare ondergrond, ver uit de buurt van brandbare materialen.
 - De as kunt u als meststof in uw tuin gebruiken.
-

6. OPSLAG

We adviseren om OFYR® Tabl'O in de winter in een droge en niet-verwarmde ruimte te zetten.



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	45
1.1 Uso previsto	45
1.2 Garantía	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	46
3. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	47
3.1 Contenido del envase	47
3.2 Lista de piezas	48
3.3 Briquetas recomendadas	49
3.4 Registro	49
4. USO	50
4.1 Montaje	50
4.2 Preparamientos	50-51
4.3 Regulación de la temperatura	52
4.4 Después del uso	52
4.5 Consejos y trucos	52
5. MANTENIMIENTO	53
5.1 Limpieza	53
5.2 Eliminación de cenizas y brasas	53
6. ALMACENAMIENTO	53

SÍMBOLOS E ICONOS



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



¡Advertencia! Riesgo de lesiones o daños en el producto



¡Aviso! Información útil.

1. INTRODUCCIÓN

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO OFYR®. ESTE MANUAL ESTÁ DESTINADO A LOS USUARIOS DE LA OFYR® TABL'O. CONTIENE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO E INSTRUCCIONES DE MONTAJE, USO, MANTENIMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

.....

1.1 USO PREVISTO

LA OFYR® Tabl'O está destinada a la cocina al aire libre. El uso de la OFYR® Tabl'O de una manera diferente a la descrita en el presente manual se considerará como uso no adecuado. Los daños en el producto provocados por un uso inapropiado anularán la garantía.

OFYR® no se hace responsable de lesiones ni de daños en el producto provocados por un uso inapropiado.

.....

1.2 GARANTÍA

La OFYR® Tabl'O cuenta con una garantía limitada de un año en caso de uso profesional y dos en caso de uso doméstico.

Esta garantía cubre defectos de fabricación.

El comprador o propietario de un OFYR® Tabl'O puede reclamar la garantía puesto que

- Haya comprado su producto en un punto de venta autorizado
- Haya montado, utilizado y mantenido la OFYR® Tabl'O de acuerdo con las instrucciones de este manual.



NO CUBIERTO POR LA GARANTÍA

- Desgaste, corrosión, deformación y decoloración de piezas expuestas a fuego;
 - Corrosión y/o decoloración causada por factores externas;
 - Irregularidades visibles inherentes al proceso de fabricación.
-

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Siempre coloque la OFYR® Tabl'O sobre una superficie rígida, nivelada, resistente al calor y estable.



Nunca deje desatendida su unidad de cocina de OFYR® mientras esté en uso.



Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la unidad mientras esté en uso.



La OFYR® Tabl'O se calienta mucho durante su uso.



Nunca utilice una OFYR® Tabl'O en espacios interiores o en espacios parcial o totalmente cerrados. Causaría un exceso de humos peligrosos que podrían resultar en envenenamiento por monóxido de carbono.



No utilice alcohol puro, gasolina u otras sustancias químicas para hacer fuego en una unidad de cocción OFYR®. Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.



Nunca apague el fuego con agua.



Asegúrese de que el área alrededor de la OFYR® Tabl'O esté libre de materiales inflamables.



Coloque el Quick Starter sobre una superficie resistente al calor y no inflamable después de su uso.



Las cenizas y la placa de cocción pueden permanecer calientes mucho tiempo después de su uso.



Algunas partículas calientes pueden desprenderse al echar las briquetas de la chimenea de encendido Quick Starter en el recipiente.



¡Precaución! Una vez calentadas las briquetas, el mango de la chimenea de encendido Quick Starter puede estar caliente. Use los guantes de OFYR o una toalla para coger la chimenea de encendido Quick Starter.



Use solo briquetas como combustible. No use leña.



No sobrecargue el contenedor con demasiadas briquetas



No utilice la OFYR® Tabl'O como brasero o para fuegos.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

La OFYR® Tabl'O es una parrilla de sobremesa que consiste en una placa de cocción, una rejilla para el carbón, un recipiente interior y exterior y el plato. Está destinada a la cocina al aire libre. La OFYR® Tabl'O está diseñada para resistir las inclemencias del tiempo.

.....

3.1 CONTENIDO DEL ENVASE

1. Unidad de cocina OFYR® Tabl'O
2. Utensilio OFYR® Tabl'O
3. OFYR® Tabl'O Quickstarter

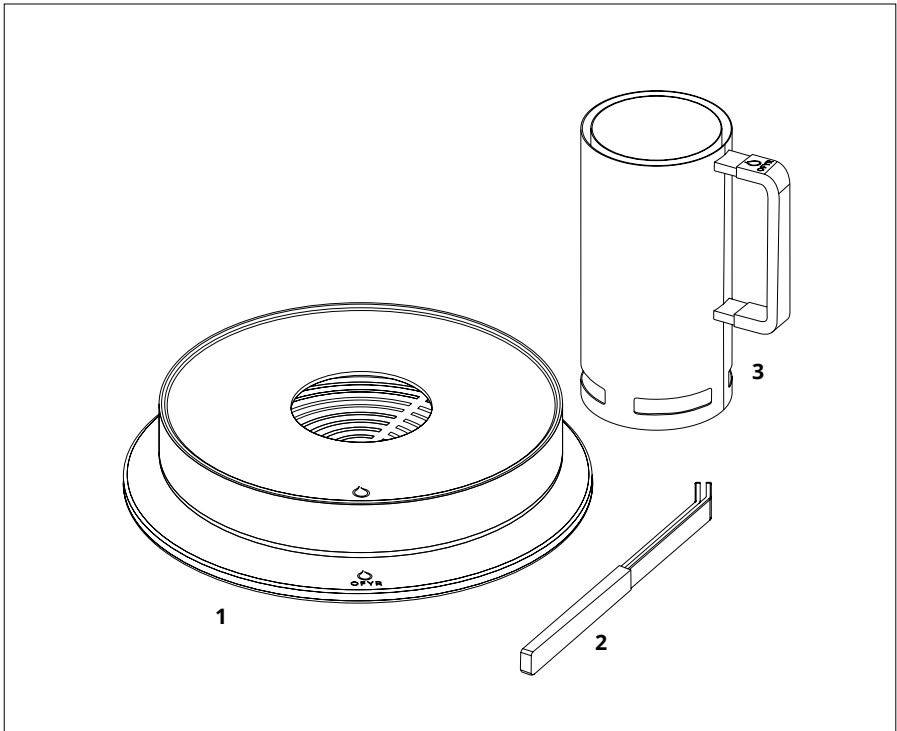


Figure 1 – Contenido del envase

.....



Pare ver toda nuestra gama completa de accesorios, visite www.ofyr.com

3.2 LISTA DE PIEZAS

1. Placa de cocción

Material: Hierro fundido

Dimensiones: Ø 39,5 cm

Peso: 4,3 kg

2. Rejilla para el carbón

Material: Acero recubierto de negro

Dimensiones: Ø 36 cm

Peso: 1,7 kg

3. Recipiente interior

Material: Acero recubierto de negro

Dimensiones: Ø 38,5 cm

Weight: 2,0 kg

4. Recipiente exterior

Material: Acero recubierto de negro

Dimensiones: Ø 40 cm

Peso: 3,2 kg

5. El OFYR® Tabl'O board (plato)

Material: Baquelita

Dimensiones: Ø 46,5 cm

Peso: 1,5 kg

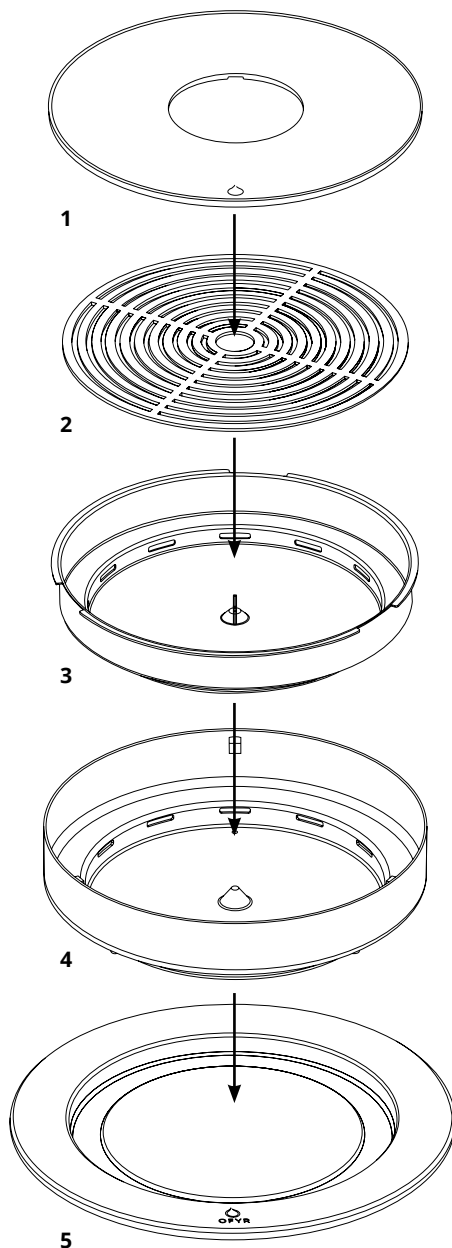


Figure 2 – Lista de piezas

3.3 BRIQUETAS RECOMENDADAS

La OFYR® Tabl'O solo se puede utilizar con briquetas. La OFYR® Tabl'O permite el uso de varios tipos de briquetas. Recomendamos usar las briquetas de coco "OFYR® Coconut Briquettes" para obtener los mejores resultados de cocción.

Las briquetas de coco OFYR® son mejores para el medioambiente y para su conciencia.

- Las briquetas de coco OFYR® se producen a partir de productos de desecho 100% naturales de la industria de la leche de coco y por lo tanto son respetuosos con los valiosos bosques y neutras en emisiones de CO2.
- ¡Los cocos caen de los árboles y no tienen que ser talados!

Un combustible inspirativo y económico

- Con las briquetas de coco OFYR® necesitará mucho menos combustible para lograr el mismo tiempo de calentamiento y asado que con el carbón común.
- Debido a su mayor poder calorífico y a su forma innovadora, las briquetas de coco de OFYR® ofrecen un tiempo de combustión tres veces más largo que el carbón vegetal.
- Los componentes poco volátiles y un contenido de carbono muy alto son la base para unas brasas homogéneas que emiten altas temperaturas de manera constante.
- Las briquetas de coco de OFYR® permanecen dimensionalmente estables hasta el último momento y se pueden reordenar fácilmente, incluso después de muchas horas sin que pierdan su consistencia.

3.4 REGISTRO

Registre su OFYR® Tabl'O para

- Convertirse en miembro del Club OFYR® oficial;
- Obtener acceso al manual del usuario y más información acerca de su parrilla;
- Estar al tanto de actualizaciones de productos, consejos, trucos e inspiración para sus platos.

Visite www.ofyr.club para completar su registro.

OFYR® respeta su privacidad.

Sus datos no serán vendidos, distribuidos ni compartidos con terceros parties.

4. USO

Antes de utilizar su OFYR® Tabl'O, lea atentamente las instrucciones de seguridad (véase la página 4).

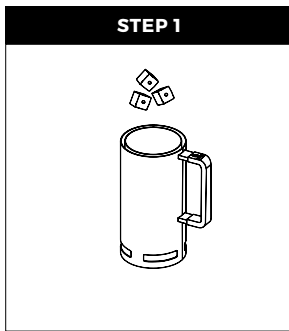
.....

4.1 MONTAJE

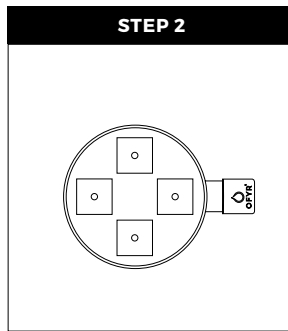
Asegúrese de que el área esté libre de materiales inflamables. Coloque el plato del OFYR® Tabl'O sobre una superficie rígida, nivelada, resistente al calor y estable. Luego coloque encima y en el siguiente orden recipiente exterior, recipiente interior, la parrilla para el carbón y la placa de cocción (imagen 2).

.....

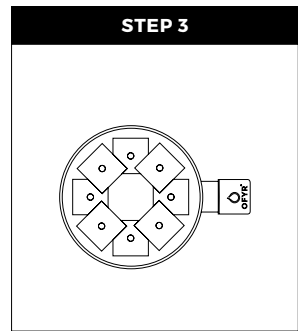
4.2 PREPARAMIENTOS



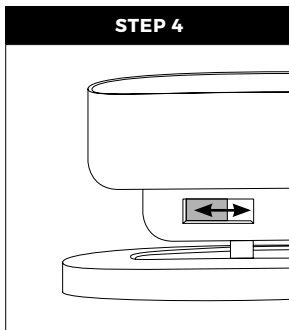
Coja 16 briquetas.



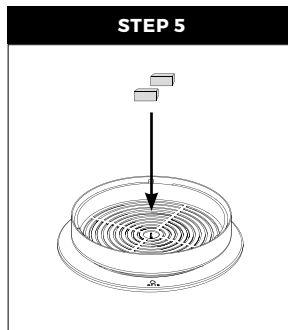
Coloque una capa de 4 briquetas en el fondo de la Quickstarter.



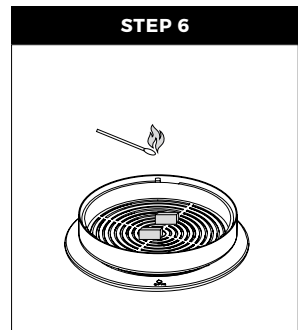
Luego la siguiente capa de 4 sobre la primera. Repita los pasos 2 y 3 con dos capas más.



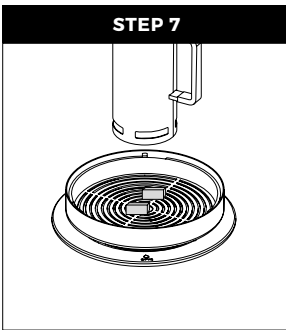
Abra los orificios de ventilación para maximizar el flujo de oxígeno para calentar las briquetas.



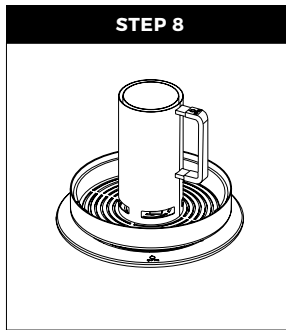
Coloque 2 pastillas de encendido en el centro de la parrilla de carbón.



Encienda las pastillas



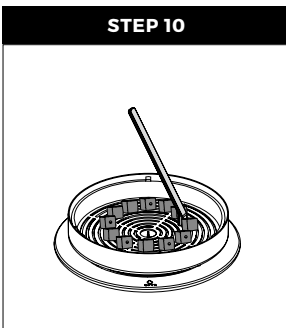
Coloque el Quick starter sobre las pastillas.



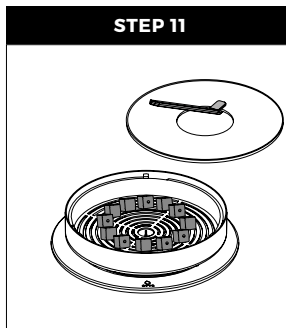
Espere hasta que que las briquetas estén cubiertas con una fina capa de cenizas grises



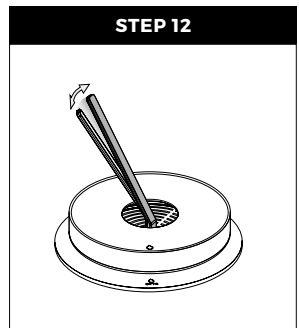
Cuando estén listas, coloque las briquetas en la Tabl'O. ¡Precaución! El mango puede estar caliente y algunos trocitos pueden caer del fondo. Use los guantes OFYR® o una toalla para proteger sus manos.



Posicione las briquetas en un círculo con la ayuda del utensilio



Coloque la placa de cocción encima con la ayuda del utensilio



Regule el suministro de oxígeno abriendo o cerrando los orificios de ventilación con la ayuda del utensilio.

Figura 3 - Preparación para la cocción, paso a paso
*Utilice guantes OFYR® o una toalla para proteger sus manos.

4.3 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Hay dos factores en los que puede influir para regular la temperatura de la placa de cocción: el flujo de aire y la cantidad de briquetas.



Las altas temperaturas pueden causar decoloración o desprendimiento del recubrimiento en algunas partes de la parrilla. Esto es inevitable y no afectará el funcionamiento de la OFYR® Tabl'O.

1. Para regular el flujo de aire: gire el recipiente interior para abrir o cerrar los orificios de ventilación del recipiente exterior. Gire con la ayuda del utensilio el recipiente interior a la posición deseada. Véase los pasos 4 y 12 del capítulo 4.2 Preparamientos.
2. Para agregar o quitar briquetas, use el utensilio o los guantes OFYR® para levantar la placa de cocción. Vuelva a colocar la placa de cocción después de haber colocado las briquetas.

4.4 DESPUÉS DEL USO

Una vez terminado de cocinar, deje que la OFYR® Tabl'O se enfríe y sigalos pasos descritos en el capítulo 5.2.



Nunca apague el fuego con agua.



Nunca arroje el carbón aún encendido o cenizas calientes a la basura. Asegúrese siempre de que las brasas estén completamente apagadas y frías antes de desecharlas.

4.5 CONSEJOS Y TRUCOS

- Comience siempre con la placa de parrilla bien limpia. Los restos de comida de sesiones anteriores deben eliminarse con un cepillo.
- Para grupos más pequeños o si va a cocinar poco tiempo, puede usar menos briquetas de coco OFYR®.
- Limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Use un paño para quitar los restos de comida. Luego, corte un limón por la mitad. Ráspelo sobre la superficie de cocción para limpiarla..
- El pescado y las verduras requieren más aceite que las carnes grasas.

Para más técnicas de cocina y consejos, visite nuestro canal OFYR® en YouTube o visite www.OFYR.com

5. MANTENIMIENTO

La OFYR® Tabl'O requiere relativamente poco mantenimiento.

5.1 LIMPIEZA

Limpe la placa de cocción mientras esté caliente. Espere a que la OFYR® Tabl'O se haya enfriado antes de limpiar las demás piezas.

1. Levante la placa de cocción.
 2. Elimine las cenizas y las briquetas sobrantes.
 3. Limpie todas las piezas con agua y un detergente suave.
No sumerja ninguna de las piezas en agua ni las lave en el lavavajillas.
 4. Después de la limpieza, aplique una capa de aceite.
-

5.2 ELIMINACIÓN DE CENIZAS Y BRASAS

- Utilice una vajilla de metal para eliminar las cenizas o brasas.
 - Use un cubo metálico para guardar las cenizas y brasas.
 - Siempre coloque el cubo sobre una superficie incombustible, bien alejada de materiales no inflamables.
 - Las cenizas se pueden utilizar como fertilizante en su jardín.
-

6. ALMACENAMIENTO

En invierno, se recomienda guardar el OFYR® Tabl'O en un lugar seco y sin calefacción.

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

Copyright OFYR.

All rights reserved.

OFYR Global BV

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

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



The design of OFYR Tabl'O has EU registration under
no 0044407542-0004.

NOV 2020 - V01

