

MANUAL OFYR®

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO OFYR®. ESTE MANUAL CONTIENE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, CONDICIONES DE GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE EL ASADOR OFYR®.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LOS APARATOS PARA ASAR

Los asadores de OFYR® son productos modulares que consisten en una serie de componentes que incluyen un pedestal, un cono y una plancha para asar. Todos los aparatos para asar OFYR® se suministran en un embalaje especial octogonal llamado Octabin. Los aparatos para asar OFYR® pueden dividirse en dos tipos: OFYR® Classic y OFYR® Island (ver Fig. 1).

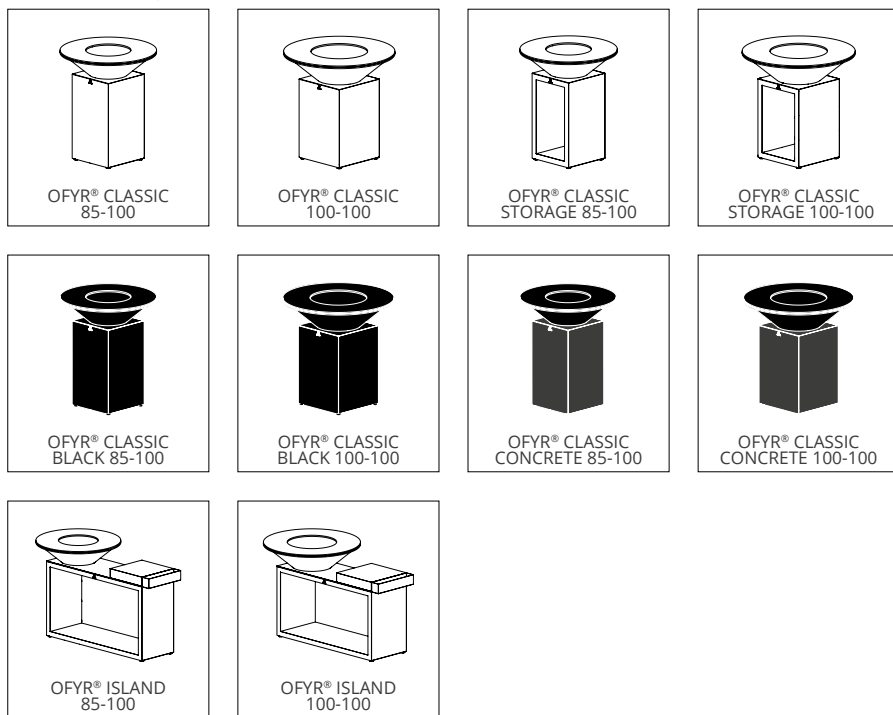


Fig. 1 - Aparatos para asar de OFYR®

TRANSPORTE/EMBALAJE DEL ASADOR

El OFYR® Classic, Storage y Black 85-100 y 100-100 se transportan boca abajo (ver Fig. 2 y Fig. 3). Los productos OFYR® Black se transportan con una capa adicional de material de embalaje para evitar daños durante el transporte. Los asadores OFYR® Island 85-100 y 100-100 se transportan verticalmente en contenedores Island Octabins especiales (ver Fig. 2 y Fig. 3). El OFYR® Concrete se suele embalar verticalmente porque la base de hormigón es muy pesada.

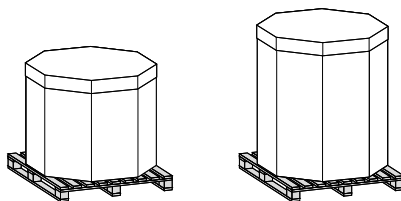


Fig. 2 - ASADOR OFYR embalaje en un Octabin

INSTALACIÓN DEL ASADOR

En el exterior del embalaje Octabin hay una explicación de cómo desembalar el asador OFYR®. ¡Tenga en cuenta que todos los asadores deben instalarse exactamente de acuerdo con las instrucciones de instalación! No nos hacemos responsables de los daños causados por una instalación incorrecta de los asadores OFYR®.

PEDESTAL & CONO

Para empezar, coloque el pedestal sobre una superficie resistente al fuego. Para los modelos OFYR® Island y Concrete, por su peso, lo mejor es mover el pedestal con dos personas. A continuación, coloque el cono en el orificio del pedestal para que la plancha de asar quede horizontal. Si la plancha de asar no está completamente nivelada, puede utilizar las patas ajustables del pedestal para corregirla. Tenga en cuenta que el asador OFYR® puede volverse inestable si las patas de ajuste están demasiado apretadas. Por lo tanto, la diferencia de nivel no debe superar los 10 mm. Si la diferencia de altura es superior a 10 mm, recomendamos nivelar el soporte antes de instalar el asador OFYR®. Una vez instalado el asador OFYR®, no lo mueva de nuevo. Esto puede causar daños en las patas de ajuste y/o en las tuercas de seguridad con las que se sujetan las patas de ajuste. No aceptamos ninguna reclamación de garantía o responsabilidad por daños derivados del desplazamiento del asador OFYR®. Atención: El OFYR® Classic Black está recubierto y, por lo tanto, es más susceptible a daños durante la instalación. No nos hacemos responsables de los daños y perjuicios resultantes de la instalación del asador OFYR®. Los modelos OFYR® Island tienen una superficie de trabajo de madera en un lado. Está equipado con reposapiés de nylon que bloquean la conducción del calor a través de la parte superior de la base del modelo Island. El pedestal tiene una segunda parte superior y hay una abertura de unos pocos milímetros entre el pedestal y la parte superior. Esta abertura en la parte delantera derecha, trasera o lateral del pedestal se puede utilizar para fijar un porta especias.

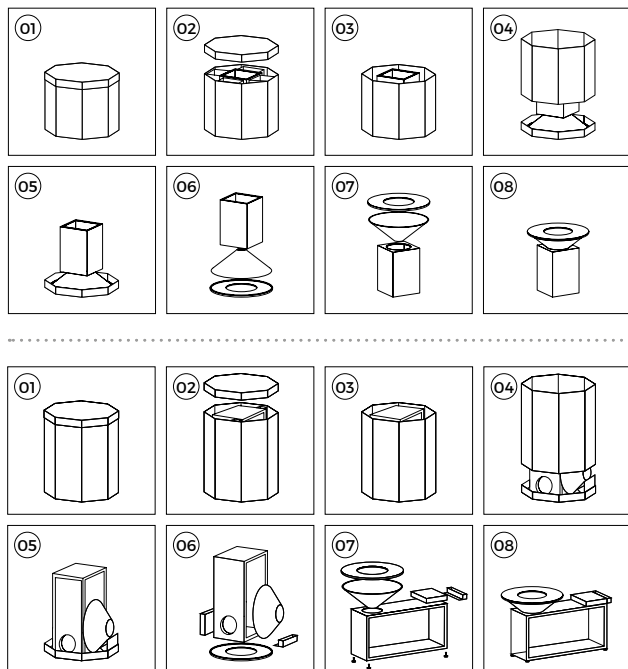


Fig. 3 - Procedimiento de desembalaje del asador OFYR

LA PLANCHA DE ASAR

Para evitar que se dañe el borde de la plancha de asar, le recomendamos que no haga rodar la plancha de asar al moverla, ya que pueden producirse astillas y la parte superior no se puede raspar con una espátula. Por lo tanto, recomendamos levantar y mover la plancha de asar con 2 personas debido a su peso. Puede fijar la plancha de asar en el borde exterior grueso y al borde interior. Cuando coloque la plancha de asar sobre el cono, lo mejor es sujetarla con 2 personas en el borde interior de la parte superior y colocarla sobre el cono hasta que encaje en su sitio. Si la plancha de asar no parece encajar bien en el cono, gírela hasta que encaje correctamente.

*Precaución: se recomienda utilizar guantes al colocar la plancha de asar.
También asegúrese de que su ropa no se ensucie.*

USO

01. SIEMPRE FUERA

Todos los aparatos de asar OFYR® están diseñados para su uso al aire libre en cualquier condición climática. El pedestal y el cono de la plancha de asar OFYR® Classic, Classic Storage e Island están hechos de acero y pueden mostrar signos de oxidación cuando los reemplace. Es posible que el proceso de oxidación aún no haya comenzado completamente, lo que significa que el color de la unidad cambiará con el tiempo a medida que avance el proceso de oxidación. Esta capa de óxido natural protege contra la perforación. Tenga en cuenta que algunas aguas con óxido pueden filtrarse a lo largo del fondo y el cono durante los primeros meses. Esto puede dañar la superficie de la unidad. No nos hacemos responsables de los daños causados por estas aguas residuales oxidadas. Es importante

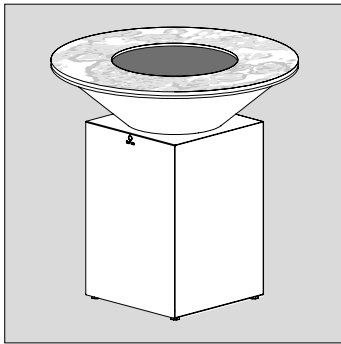


Fig. 4 - Exceso de óxido en la plancha de asar

que trate regularmente tanto la superficie como el borde con aceite. La plancha de asar es de acero y comenzará a oxidarse si no hay aceite "incrustado" en ella. Después de que el aceite se ha horneado correctamente, a lo mucho se puede presentar una pequeña cantidad de óxido. Si el asador no se utiliza durante largos periodos de tiempo, le recomendamos que lo trate con aceite cada 7 a 10 días para evitar la corrosión. Cualquier oxidación se puede eliminar con lana de acero. En caso de oxidación excesiva (véase fig. 4), recomendamos lijar la superficie con un cepillo de acero fijado a una taladradora. Es mejor calentar la plancha de asar antes ya que esto liberará el óxido. Después de lijar la plancha de asar (aprox. 10 minutos), limpie el polvo de lijado con un cepillo. Después de haber tratado el asador con aceite, los bordes estarán como nuevos. Hay un agujero en la placa inferior del cono para permitir que el agua de lluvia se escape.

Para evitar que el orificio se obstruya, le recomendamos que retire el eje del cono después de cada uso. También es posible

dejar caer el eje (caliente) a través del orificio de la placa inferior. Téngalo en cuenta al elegir la ubicación del asador OFYR®. Por ejemplo, podría colocar un cubo de acero con algo de agua en el pedestal. En los modelos Island y Storage, las cenizas se recogen en la placa superior. Para estos modelos, lo mejor es retirar el eje levantando el cono y la plancha de asar del fondo y dejar que el agua de lluvia corra si es necesario. El único propósito del agujero en la placa inferior es drenar el agua de lluvia, no tiene ninguna función para el suministro de aire. La base del pedestal es tratada con cera para una superficie brillante.

02 MADERA

Para un confort óptimo, recomendamos el uso de madera seca al horno. Esto evita la formación de humo durante su uso. La madera seca al horno también es mucho más fácil de encender. Apile los trozos de madera de dos en dos, como si estuviera construyendo una pila de troncos, con la corteza hacia afuera para evitar más humo. La madera de haya seca al horno es mejor porque se quema en un polvo de madera que calienta la plancha de asar de forma óptima. Este polvo de madera se puede mover fácilmente si desea utilizar el calor en otro lugar de la plancha de asar. Cuando se enciende el fuego y se colocan nuevos troncos en el fuego, por lo general dará algo de humo hasta que los nuevos troncos se quemen correctamente. Esta formación de humo se puede prevenir, en gran medida, utilizando la tubería de soplado Buffadoo que permite que el oxígeno sea soplado en el fuego y los nuevos troncos comiencen a arder casi inmediatamente. Las dimensiones ideales de los troncos son de unos 10 x 30 centímetros. Se aconseja no utilizar trozos de madera más grandes. Éstos tienden a encenderse rápidamente pero generalmente no se queman adecuadamente debido a la falta de oxígeno en el cono. La preferencia por piezas de madera más pequeñas es especialmente cierta para los modelos 85-100 y más que para los modelos 100-100. Para una noche de asar (4-5 horas) necesitarás dos sacos de madera de unos 50 litros cada uno, dependiendo de la temperatura exterior y las condiciones climáticas.

.....

03 EL PRIMER USO

Cuando use el asador por primera vez, es importante encender un pequeño fuego durante unos 30 minutos para preparar adecuadamente la plancha de asar. Durante la fabricación, el centro de la plancha de asar se presiona ligeramente hacia abajo. Cuando se calienta la plancha de asar, se presiona más. Si enciende por primera vez un

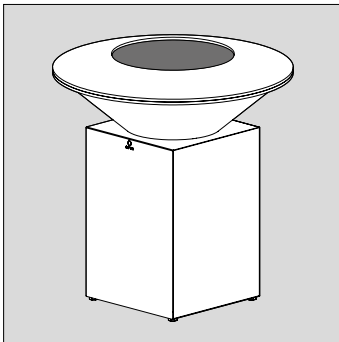


Fig. 5 - La plancha de asar redondeada

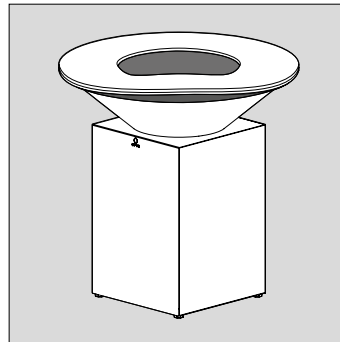


Fig. 6 - La plancha curvada con madera incorrecta

fuego demasiado grande en el asador OFYR®, es posible que la plancha de asar se empuje demasiado en el futuro. Es muy importante preparar la plancha de asar correctamente utilizando el procedimiento descrito anteriormente. En algunos casos, la plancha de asar puede sobresalir en el centro (ver fig. 5). Esto significa que la tensión en el acero no es buena. En este caso, póngase en contacto con el distribuidor. Si se enciende un fuego demasiado grande con leña que pueda alcanzar temperaturas muy altas, por ejemplo, con el tipo de madera dura utilizada en la construcción, la plancha de asar podría deformarse completamente (ver fig. 6). No aceptamos reclamaciones de garantía por daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado. Todas las encimeras OFYR® son tratadas con aceite para protegerlas contra la oxidación durante la fabricación. Si usted ha preparado bien la plancha de asar con un pequeño fuego entonces puede encender un fuego más grande. Debido a que la plancha de asar OFYR® tienen un grosor de 12 mm, tarda bastante tiempo en calentarse adecuadamente.

Rocíe la plancha de asar bien caliente con aceite de oliva y frótela con una toalla de té. Haga esto de 2 a 3 veces. A continuación, limpie la plancha de asar con la espátula y deslice el rascador en el fuego. También contamos con una espátula PRO en nuestra gama que es adecuada para un uso profesional intensivo. El primer par de veces el asador emitirá una sustancia negra. Simplemente rocíe la plancha de asar con aceite de oliva unas cuantas veces más, frótela de nuevo y raspe cualquier cosa que se suelte. Si el rascador es de color beige, la plancha de asar está limpia y lista para usar. ¡Es necesario rociar la plancha de asar de nuevo con aceite de oliva, frótela, y usted puede empezar a asar! Recomendamos utilizar aceite de oliva las primeras 2 a 3 veces que utilice la plancha de asar OFYR®. El aceite de oliva tiene un punto de quemadura relativamente bajo, lo que le da a la plancha de asar un bonito tinte marrón-negro. Después de las primeras veces también puede utilizar aceites con una temperatura de combustión más alta, como el aceite de girasol. El aceite también protege del óxido. Tenga en cuenta que, si la plancha de asar no se utiliza durante un largo período de tiempo, el aceite se secará y la plancha de asar puede oxidarse en climas húmedos. Consulte el capítulo 1. Siempre al aire libre para evitar la formación de óxido.

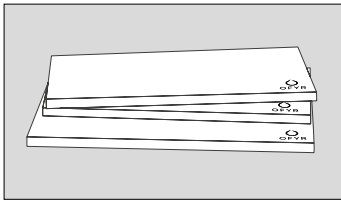


Fig. 7 - Tablas de cedro

04 ASAR

Dependiendo del tiempo y de la temperatura exterior, la plancha de asar tarda entre 25 y 45 minutos en alcanzar una temperatura de 300 °C en el borde interior y 200 °C en el borde exterior. Para lograrlo, construya una hoguera de acuerdo con el “método de apilado de troncos” descrito anteriormente. Si la leña de este primer fuego se está quemando bien, deslice los bloques calientes bajo los bordes de la plancha de asar y añada nuevos troncos que se colocan con la corteza hacia arriba. Repita esto durante el tiempo que desee mantener la plancha de asar caliente. En otoño e invierno

se necesita mucha más madera para mantener la plancha de asar caliente que en primavera y verano. Si hay brisa, la plancha de asar se calienta más en el lugar donde el viento sale de la estufa OFYR®, es decir, en la dirección del viento. Esto se puede compensar deslizando madera más caliente y carbonizada en la dirección opuesta. Si el asador comienza a calentarse, raspe primero con la espátula y luego frótela con un paño aceitado. Si el asador está lo suficientemente caliente para asar, añada un poco de aceite en los lugares donde quiera poner la comida. Si el asador parece seco y mate, añada más aceite para que la plancha de asar esté siempre suficientemente engrasada. Usted debe agregar más aceite al preparar el pescado y las verduras que con la carne grasa. También puede usar tablas (cedro) (ver fig. 7) para permitir que los trozos de carne o pescado más gruesos se preparen lentamente después de cerrar el exterior de esta. Si quedan restos de comida en la plancha de asar, límpielos con una espátula y deslícelos en el fuego. Limpie la plancha de asar regularmente con un paño aceitado, después de lo cual se limpia por completo. Recomendamos que no deje que se forme una capa gruesa de horneado, ya que es difícil de quitar. Es mejor limpiar la plancha de asar regularmente. Una vez que se haya acostumbrado a usar el asador OFYR®, verá que este tratamiento se convierte en un hábito. Después de la preparación, vuelva a limpiar la plancha de asar según el procedimiento descrito anteriormente. Si todavía está tibia, frótela de nuevo con aceite. La plancha de asar se encuentra bien protegida y lista para la próxima vez. Encontrará más consejos y técnicas del asador en el canal YouTube de OFYR® y en nuestro sitio web www.ofyr.com. Si utiliza el asador OFYR® con frecuencia, producirá una capa lisa de residuos de carbono en la plancha de asar, lo que facilitará su uso. En un momento dado, esta capa de carbono puede desprenderse. Si nota esto, retire los residuos con la espátula y frótelos con aceite nuevo. La capa de residuos de carbono se renovará gradualmente.

05 CÓMO EXTINGUIR EL FUEGO

La mejor manera de extinguir el fuego es dejar que se apague automáticamente. Tenga en cuenta que el eje y la plancha de asar pueden permanecer calientes mucho tiempo después de su uso. Otra forma de extinguir el fuego es cubrir el hueco de la plancha de asar con una de las tapas (diámetro Ø 50 y Ø 60 cm) que se pueden suministrar como accesorio. Por razones higiénicas, si tiene un OFYR® Island, le recomendamos que limpie también la superficie de trabajo de madera del aparato después de limpiar la plancha de asar. Estas superficies de trabajo no pueden permanecer al aire libre por la noche o bajo la lluvia. ¡Nunca apague el fuego con agua!

.....

06 MANTENIMIENTO

El asador OFYR® tienen un mantenimiento relativamente bajo. Como se mencionó anteriormente, el óxido puede aparecer en la plancha de asar preparada si no utiliza el asador OFYR® durante un largo período de tiempo. Sin embargo, este óxido se puede eliminar fácilmente. Si no prepara la plancha de asar correctamente, el óxido puede ser considerable y necesitará un cepillo de acero para eliminar el óxido. Esto se explica en el capítulo 01. Siempre al aire libre.

.....

07 ISLAND

La superficie de trabajo de madera debe limpiarse a mano y no con productos corrosivos ni en el lavavajillas. Después de la limpieza, se recomienda guardarlos en un lugar seco y con poca humedad. Las grandes diferencias de temperatura pueden causar deformaciones de la madera. Recomendamos encarecidamente no dejar esta plataforma de madera fuera. Sin embargo, tenga en cuenta que la madera es un producto natural que siempre se puede deformar un poco. No nos hacemos responsables de ninguna deformación de la madera.

CLÁUSULAS DE SALVAGUARDIA

01 OXIDO

Todos los elementos de acero de la colección OFYR® están fabricados en acero Corten, a excepción de la superficie de trabajo, las patas regulables, las bisagras, los tornillos y los imanes situados debajo de los estantes de madera. El acero Corten es un tipo de acero que se oxida rápidamente y, por lo tanto, está protegido contra la corrosión. Si la naturaleza puede seguir su camino, tarda entre 6 y 12 meses dependiendo de la ubicación y el nivel de humedad, antes de que los elementos del acero Corten se corroan. A diferencia de muchos fabricantes de productos de acero Corten, nosotros ofrecemos a los compradores de los productos el servicio adicional para este proceso de oxidación que se inicia en cuanto entregamos nuestros productos. Dependiendo de la ubicación y la humedad, este óxido superficial tarda de 3 a 6 meses en convertirse en una capa completa de óxido. Sin embargo, esto no garantiza una capa de óxido completamente uniforme en la entrega. Por lo tanto, los elementos de acero Corten que estén menos corroídos que otros en el momento de la entrega, no serán elegibles para su sustitución. Después de todo, bajo la influencia del clima, se oxidarán naturalmente con el tiempo. Incluso si el óxido es superficial, los elementos de acero Corten pueden causar manchas anaranjadas en la ropa, la piel y la superficie sobre la que se encuentren. Cuando llueve, el agua oxidada puede filtrarse desde estos elementos, causando manchas permanentes en piedras claras y superficies de madera. Bajo circunstancias normales, el acero Corten irá creando gradualmente una capa uniforme de óxido de color marrón oscuro que no se desprende. En las proximidades del mar, tal vez se puedan producir descamaciones debido al alto contenido de sal del aire. Esto no causa daños, pero este óxido debe eliminarse para evitar que se oxide la superficie de la plancha de asar OFYR®. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por la oxidación de nuestros productos.

02 TABLAS

Algunos productos OFYR® vienen con estantes de madera que se pueden utilizar como unidad de asiento o encimera (ver Fig. 8). No deje estas tablas a la intemperie durante mucho tiempo. Debido a condiciones climáticas húmedas, las tablas pueden deformarse o romperse. Por lo tanto, recomendamos guardarlas en un lugar seco después de

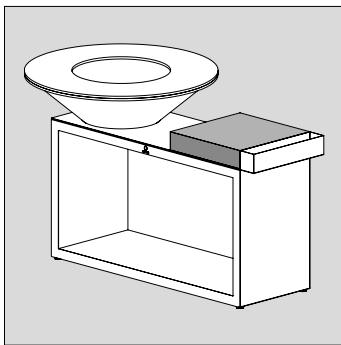


Fig. 8 - Tablas

su uso. También es mejor no dejarlas fuera por la noche porque el ambiente suele ser húmedo. Las superficies de trabajo pueden utilizarse como tablas de corte, pero no como bloques de corte. Si se ejerce una presión excesiva sobre estas superficies con objetos puntiagudos o pesados, pueden dañarse de forma irreparable. El área de trabajo del bloque carnicero 45-45-88 y de la isla OFYR® 85-100 es del mismo tamaño. Las superficies de trabajo que vienen con los bloques de carnicero tienen patas magnéticas. Las patas del OFYR® Island 85-100 son de nylon. Las superficies de trabajo de los bloques de carnicero no son aptas para el uso en la isla OFYR® 85-100 porque las patas magnéticas conducen el calor, lo que puede deformar la madera. No nos hacemos responsables de los daños ocasionados por un uso inadecuado de las tablas. No coloque los productos OFYR® con elementos de madera directamente junto a una fuente de calor, ni siquiera junto a uno de nuestros aparatos de cocción. El calor puede dañar la madera y deformarla.

03 PATAS AJUSTABLES BAJO ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA, BLOQUES DE CARNICERO, HOCKER Y DRESSOIR DE OFYR®.

Si se instala un asador, un bloque de carnicero, un Hocker, un sofá o un Dressoir de OFYR®, las patas ajustables se pueden utilizar para nivelarlas. No use estas patas ajustables para ajustar la altura de la plancha de asar u otras unidades. Las planchas de asar, bloques de carnicero, taburetes, bancos y aparadores de OFYR® pueden volverse inestables si las patas de ajuste se extienden más de 10 mm. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que resulten del uso incorrecto de las patas. Si se instala una plancha de asar, bloque de carnicero, cocedor o dressoir, no se deben mover. El desplazamiento puede causar daños en las patas de ajuste o en las tuercas de seguridad con las que se sujetan las patas de ajuste. No aceptamos ninguna reclamación de garantía o responsabilidad por daños derivados del desplazamiento y/o traslado de una cocina OFYR®, bloque de carnicero, Hocker, banco o Dressoir.

04. NO UTILIZAR EN ESPACIOS CERRADOS

Los asadores OFYR® no son adecuados para su uso en áreas parcialmente o totalmente cerradas. Tal uso puede resultar en una acumulación de humos peligrosos que pueden llevar a la intoxicación por monóxido de carbono.

05 NO UTILICE ALCOHOL PURO, GASOLINA U OTRAS SUSTANCIAS QUÍMICAS.

El uso de alcohol puro, gasolina u otras sustancias químicas como ayuda en la ignición del fuego es muy peligroso y puede estropear el alimento en la plancha de asar. No nos hacemos responsables de los problemas de salud causados por el uso de productos químicos al encender el fuego de la plancha de asar OFYR®. Asegúrese de que no haya sustancias altamente inflamables en el espacio alrededor del asador OFYR®.

06 NO DEJE EL ASADOR OFYR® DESATENDIDO.

Nunca deje el asador OFYR® desatendido, ni siquiera debe haber niños y mascotas cerca del asador OFYR®.

07. CONDICIONES DE GARANTÍA POR ARTÍCULO

Para los primeros compradores o propietarios, existe una garantía limitada de por vida aplicable al material y a la instalación de todos los elementos de acero de todos los asadores OFYR®, siempre que hayan comprado la unidad a un distribuidor autorizado y hayan registrado la garantía de la manera prescrita. Para registrar su OFYR debidamente acceda a www.ofyr.club.

	B2C	B2B
PLANCHA DE ASAR	5 AÑOS	3 AÑOS
PRODUCTOS DE ACERO CORTEN (EXCLUIDO EL CONO)	5 AÑOS	3 AÑOS
CONO	3 AÑOS	1 AÑO
PRODUCTOS RECUBIERTOS	2 AÑOS	1 AÑO
PRODUCTOS DE HORMIGÓN	2 AÑOS	1 AÑO
TABLAS	2 AÑOS	1 AÑO
PIEZAS SINTÉTICAS	2 AÑOS	1 AÑO
PIEZAS DE METAL	2 AÑOS	1 AÑO

Fig. 9 - Términos de garantía

¡ADVERTENCIA!

- **¡El asador OFYR® se calienta mucho!**
- **¡No utilice el asador OFYR® en interiores!**
- **¡Mantenga alejados a los niños y las mascotas!**
- **¡No utilice alcohol o gasolina al encenderlo!**
- **¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!**

Preguntas más frecuentes

1. Transporte/embalaje de asadores

¿CÓMO SE ENTREGA EL ASADOR OFYR®?

El asador OFYR® se suministra en un embalaje octogonal llamado Octabin. Los modelos OFYR® Classic se envían bocabajo y los modelos Island se envían verticalmente. El OFYR® Concrete está embalado verticalmente debido al pesado pedestal.

¿QUÉ SE SUMINISTRA CON EL ASADOR OFYR®?

El asador OFYR® se suministra en un Octabin y consta de un pedestal, un cono y una plancha de asar. Si ha comprado una OFYR® Island, el paquete también incluye una tabla de corte de madera y un porta especias. Cada asador también se suministra con una espátula gratuita.

2. Información general del asador

¿DE QUÉ ESTÁN HECHOS LOS ASADORES OFYR®?

Las planchas de asar OFYR® son de acero. El pedestal y el cono de los modelos Classic están fabricados en acero Corten. El pedestal y el cono de los modelos Black son de acero revestido. El pedestal OFYR® Classic Concrete está hecho de hormigón resistente al calor.

¿ES PORTÁTIL UN ASADOR OFYR®?

Los modelos OFYR® Classic se presentan en tres partes separadas, lo que facilita su desplazamiento. Recomendamos mover el asador con dos personas. Los modelos OFYR® Island se suministran en cinco partes separadas. La parte inferior de la Unidad de la Isla se puede mover mejor entre dos personas.

¿PUEDO DEJAR EL ASADOR OFYR® AL AIRE LIBRE?

El asador OFYR® puede permanecer al aire libre bajo cualquier condición climática. El pedestal y el cono se oxidan más y eventualmente se vuelven marrón oscuro. La plancha de asar también puede oxidarse con el tiempo si no se engrasa correctamente. Recomendamos engrasar el asador OFYR® cada 7 a 10 días si no se utiliza. Los modelos Black también pueden permanecer en el exterior. Mientras el fondo y el cono de los modelos Black no se rayen, no se oxidan. El hormigón OFYR® Classic Concrete también puede permanecer en el exterior. Sólo el pedestal necesita ser tratado con cera de vez en cuando para mantenerlo brillante.

¿CÓMO SE LIMPIA EL ASADOR OFYR®?

Como se mencionó anteriormente, recomendamos que el asador OFYR® se engrase cada 7 a 10 días. Después de usar la plancha de asar OFYR®, retire lo restante para evitar obstruir el orificio en el cono. Tenga en cuenta que la ceniza puede permanecer caliente durante mucho tiempo. Por lo tanto, asegúrese de que las cenizas restantes se recogen en recipientes no combustibles, por ejemplo, cubos de zinc. Una vez que la ceniza se haya enfriado, puede ser extraída con una pala común y se puede tirar a un contenedor de basura común

¿LAS PIEZAS DE MADERA DE LOS PRODUCTOS OFYR® PUEDEN PERMANECER EN EL EXTERIOR?

Las piezas de madera de los productos OFYR® se fabrican con madera adherida. Si se expone a la humedad, la madera puede deformarse. El exterior de las superficies de madera también puede agrietarse. Por lo tanto, es aconsejable mantener las piezas de madera en un lugar seco después de su uso.

3. Instalación del asador

¿EL ASADOR OFYR® MUESTRA SIGNOS DE OXIDACIÓN EN LA ENTREGA?

Sí, el proceso de oxidación de la plancha de asar de acero Corten OFYR® ya ha comenzado antes de la entrega. Debido a que el asador ha estado fuera, el proceso de oxidación continuará constantemente.

¿POR QUÉ ESTÁ PEGAJOSO EL ASADOR?

El asador se lubricó antes del transporte como protección contra la corrosión.

¿NECESITO COLOCAR UN RECIPIENTE DEBAJO DEL ASADOR OFYR® PARA PROTEGER LA SUPERFICIE EN LA QUE SE ENCUENTRA EL ASADOR CONTRA DAÑOS CAUSADOS POR EL FUEGO?

La abertura en el cono del asador OFYR® permite que el agua y las cenizas caigan o se filtren. Esto puede causar que la superficie de color claro quede decolorada permanentemente. Para proteger el suelo, puede colocar un cubo de agua en el pedestal del asador OFYR® o colocar una placa de acero en el fondo del pedestal. Durante el uso normal, es poco probable que el pedestal se caliente hasta tal punto que dañe el suelo. Sin embargo, a pesar de las precauciones mencionadas anteriormente, el agua oxidada puede filtrarse por la base del asador OFYR® y causar manchas en una superficie ligeramente tintada.

¿CÓMO SE PREPARA EL ASADOR OFYR® POR PRIMERA VEZ?

Utilice el método descrito en el Capítulo 3 Uso inicial. Una vez preparado el asador OFYR®, estará listo para usarse por primera vez. La comida se pegará más a la plancha de asar la primera vez que la segunda o tercera vez. Al igual que con una sartén de acero tradicional, con el tiempo se crea un revestimiento antiadherente natural que facilita el asado.

¿PUEDEN MOVERSE LOS PRODUCTOS OFYR® MIENTRAS LAS PATAS AJUSTABLES ESTÁN DESATORNILLADAS?

No, no se puede. Debido al peso de los productos OFYR®, las patas ajustables pueden doblarse o romperse al moverse. Las tuercas utilizadas para fijar las patas de ajuste también pueden dañarse.

¿PUEDEN UTILIZARSE LAS PATAS AJUSTABLES DE LOS PRODUCTOS OFYR® PARA LA REGULACIÓN DE ALTURA?

No, las patas ajustables sólo sirven para nivelar los asadores OFYR® en superficies irregulares. Las patas ajustables no deben extenderse más allá de 10 mm, ya que de lo contrario los productos OFYR® se volverán inestables y las patas se podrían doblar o romper.

4. USO

¿CÓMO SE ENCIENDE EL ASADOR OFYR®?

Al utilizar el asador OFYR® por primera vez y se apile, es importante que primero deje que se queme a fuego lento durante unos 25 minutos para que el asador se ajuste y se hunda correctamente.

¿CUÁNTO TIEMPO TARDA EL ASADOR OFYR® EN ESTAR LISTO PARA USARSE?

Cuando el asador OFYR® está encendido, tarda entre 25 y 45 minutos en alcanzar una temperatura de unos 300 °C en el borde interior y unos 200 °C en el borde exterior, dependiendo de las condiciones climáticas y de la temperatura exterior.

¿QUÉ TIPO DE ACEITE DEBO UTILIZAR?

La primera vez que utilice el asador OFYR®, le recomendamos utilizar aceite de oliva. El aceite de oliva tiene un punto de combustión más bajo que otros aceites, resultando en una superficie del asador con un hermoso tono marrón-negro oscuro. Más tarde también puede utilizar aceites naturales con una temperatura de combustión más alta, como el aceite de girasol.

¿PARA CUÁNTAS PERSONAS PUEDO PREPARAR COMIDA EN EL ASADOR OFYR®?

Con un asador OFYR® 100 puede preparar alimentos para hasta 50 personas, dependiendo del tipo de comida que prepare. Con las unidades OFYR® 85 puede cocinar para 20 a 30 personas.

¿QUÉ TIPO DE MADERA PUEDO UTILIZAR EN EL ASADOR OFYR®?

La primera vez que utilice el asador OFYR®, le recomendamos utilizar aceite de oliva. El aceite de oliva tiene un punto de combustión más bajo que otros aceites, resultando en una superficie del asador con un hermoso tono marrón-negro oscuro. Más tarde también puede utilizar aceites naturales con una temperatura de combustión más alta, como el aceite de girasol.

¿CUÁNTA LEÑA NECESITO PARA EL ASADOR OFYR®?

Un asador OFYR® consume de media dos bolsas de madera llenas de 50 litros cada una, dependiendo de las condiciones climáticas y del tipo de madera.

¿PUEDO USAR CARBÓN VEGETAL EN LUGAR DE MADERA?

Sí, puede utilizar carbón vegetal como combustible para el asador OFYR®. El carbón vegetal no puede calentarse tanto como la madera.

HAY ESCAMAS EN EL ASADOR, ¿ESO SIGNIFICA QUE EL ACERO ESTÁ DAÑADO?

Si usted cocina regularmente con el asador OFYR®, se forma una capa de carbón en él. Si el asador OFYR® no se utiliza durante un tiempo, este recubrimiento puede desprenderse en algunos lugares, provocando la formación de escamas. Estas escamas se pueden quitar fácilmente del asador con una espátula. Si esto sucede, simplemente frote la mancha otra vez con aceite. Se forma una nueva capa lisa de residuos de carbono.

EL ASADOR ES REDONDEADO DESPUÉS DEL PRIMER USO, AHORA LA GRASA SALE POR EL BORDE EXTERIOR. ¿QUÉ DEBO HACER?

Durante la producción, un asador OFYR® se presiona un poco en el centro para que la grasa pase al centro. Durante el calentamiento, la mitad del centro cae un poco más hacia abajo. A veces, sin embargo, la plancha de asar convexa. En este caso, póngase en contacto con el distribuidor.

5. OFYR®- accesorios

¿HAY TAPAS PROTECTORAS PARA UN ASADOR OFYR®?

Sí, hay dos tipos de tapas disponibles para cada modelo. Las tapas de Ø 50 cm y Ø 60 cm están diseñadas para extinguir el fuego. Las tapas de Ø 85 cm y Ø 100 cm se utilizan para proteger el asador de los modelos OFYR® 85 y 100 cuando no se utilizan durante un período de tiempo prolongado. Las tapas de protección de Ø 85 cm y Ø 100 cm no protegen contra la oxidación, ya que se puede acumular humedad entre la plancha de asar y la tapa protectora. En caso de viento fuerte, las tapas protectoras pueden caerse. Debe ponerles un peso o no usarlas.

.....