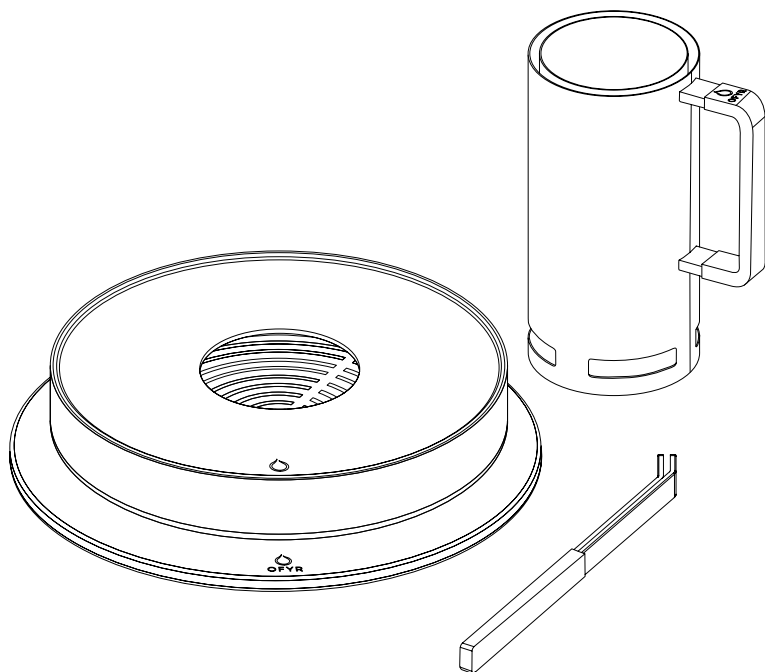




OFYR®

MODE D'EMPLOI

---



OFYR TABLET

---



# TABLE DES MATIERES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION</b>                 | <b>3</b>  |
| 1.1 Usage conforme                     | 3         |
| 1.2 Garantie                           | 3         |
| 1.3 Symboles et icônes                 | 3         |
| <b>2. CONSIGNES DE SECURITE</b>        | <b>4</b>  |
| <b>3. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT</b>  | <b>5</b>  |
| 3.1 Contenu de l'emballage             | 5         |
| 3.2 Nomenclature des pièces            | 6         |
| 3.3 Combustible recommandé             | 7         |
| 3.4 Enregistrement                     | 7         |
| <b>4. UTILISATION</b>                  | <b>8</b>  |
| 4.1 Réglage                            | 8         |
| 4.2 Préparez-vous à cuisiner           | 8-9       |
| 4.3 Réglage de la température          | 10        |
| 4.4 Après utilisation                  | 10        |
| 4.5 Trucs et astuces                   | 10        |
| <b>5. ENTRETIEN</b>                    | <b>11</b> |
| 5.1 Nettoyage                          | 11        |
| 5.2 Retirer les cendres et les braises | 11        |
| <b>6. STOCKAGE</b>                     | <b>11</b> |

# 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.

### **N'est pas couvert par la garantie ce qui suit :**

- 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.
- .....

## 1.3 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.

## 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

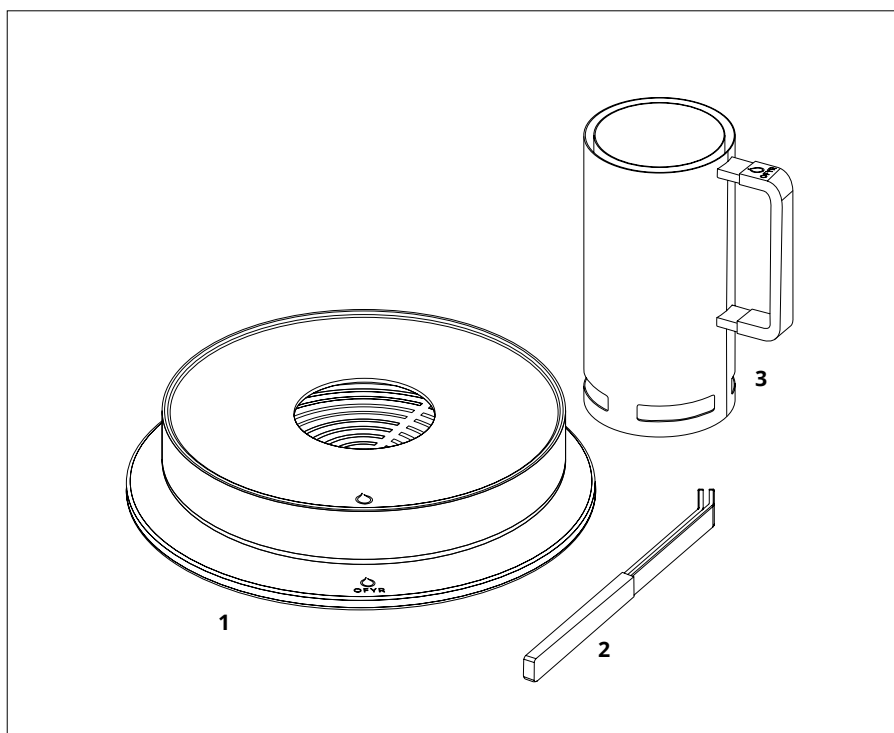


Figure1 - CONTENU DE L'EMBALLAGE



Pour découvrir toute notre gamme d'accessoires, veuillez consulter le site suivant : [www.ofyr.com](http://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

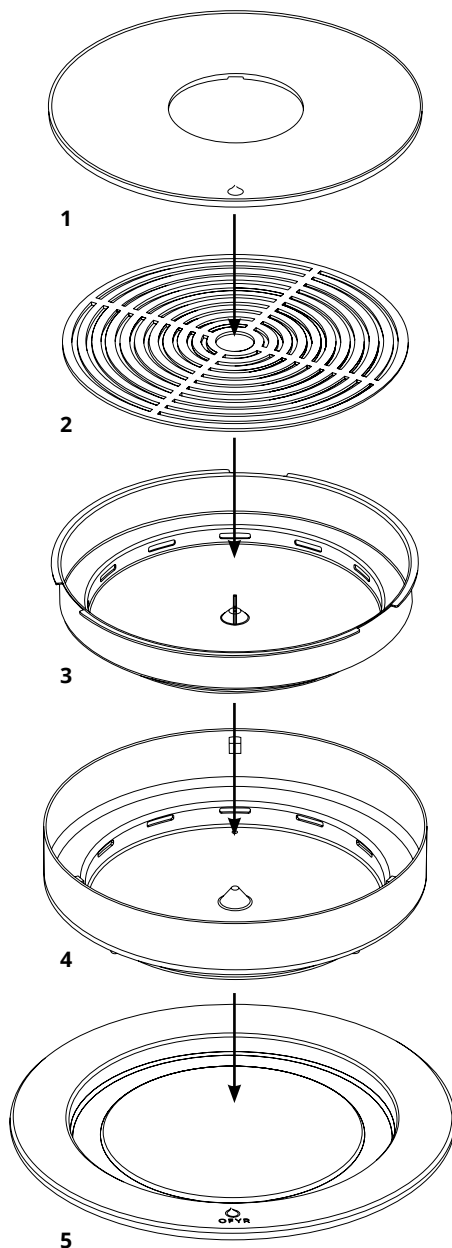


Figure 2 - Nomenclature des pièces

### 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](http://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.

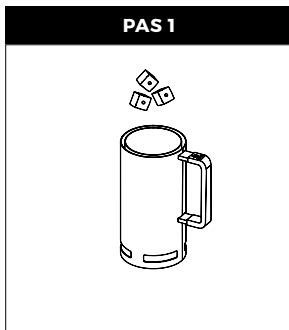
.....

### 4.1 REGLAGE

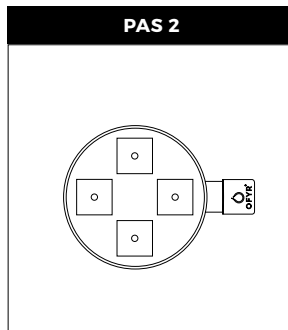
Assurez-vous que l'espace autour du OFYR® Tabl'O ne comporte aucun matériau inflammable. Placez-le sur une surface dure, nivelée, résistante à la chaleur et stable. Empilez le contenant extérieur, le contenant intérieur, la grille à charbon de bois et la plaque de cuisson les uns sur les autres.

.....

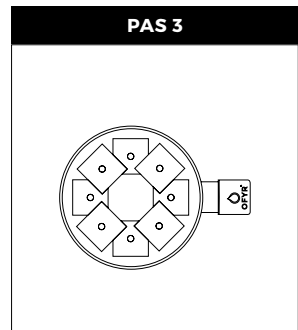
### 4.2 PREPAREZ-VOUS A CUISINER



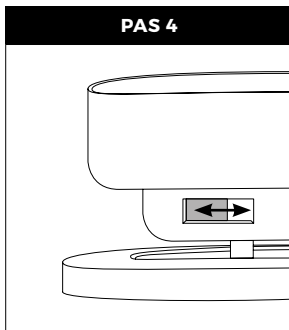
Prenez 16 briquettes



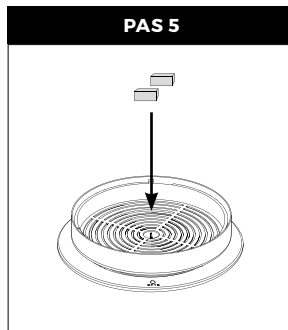
Placez une couche de 4 briquettes au fond du « Quick Starter »



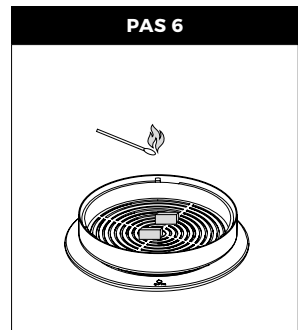
Posez la couche de 4 briquettes suivante sur cette première couche. Répétez les étapes 2 et 3 pour obtenir deux couches supplémentaires



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

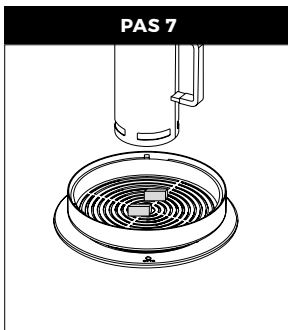


Positionnez 2 allume-feux au centre de la grille à charbon de bois

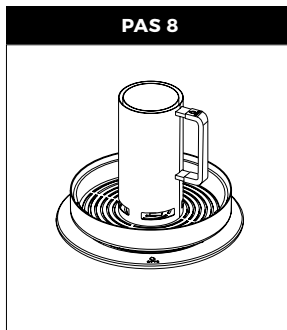


Allumez les allume-feux

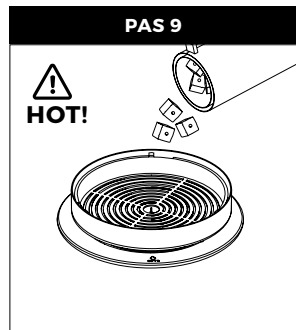




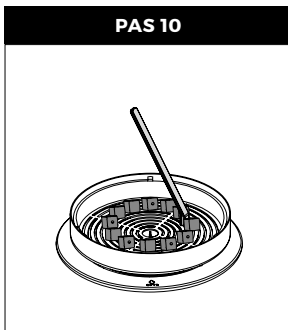
Placez le « Quick Starter » sur les allume-feux



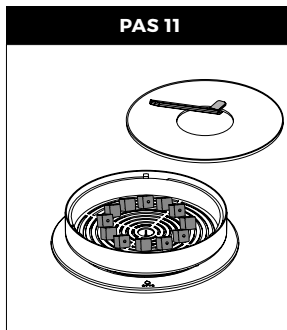
Attendez que les briquettes deviennent grises



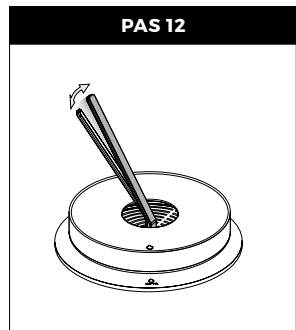
Une fois prêtes, placez-les dans l'OFYR® Tabl'O. Attention ! La poignée peut être chaude et des cendres peuvent tomber du fond. Utilisez les gants OFYR® ou un torchon pour protéger vos mains\*



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](http://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.

Pour de plus amples informations,  
veuillez contacter un de  
nos distributeurs ou revendeurs officiels  
sur notre site [www.ofyr.com/store-locator](http://www.ofyr.com/store-locator)

**Copyright OFYR.**

Tous droits réservés.

**Creative Outdoor Products B.V.**

Gewenten 43A  
4704 RE Roosendaal  
Nederland

+31 (0)165 74 31 10  
[info@ofyr.com](mailto:info@ofyr.com)  
[www.ofyr.com](http://www.ofyr.com)



**Le design du OFYR Tabl'O est enregistré en Europe sous le numéro**  
no 004407542-0004.

10/2020 - V01

