



1.INTRODUCTION

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. CE MANUEL CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, LES CONDITIONS DE GARANTIE AINSI QUE DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE OFYR® SET FOUR A PIZZA.

SYMBOLES ET ICÔNES



Danger !



Avertissement !

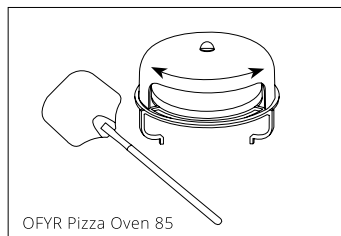


Remarques !

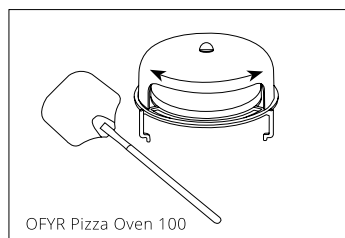
1.1 OFYR® SET FOUR À PIZZA 85 & 100

Le Set four à pizza OFYR® se compose d'un trépied de 11 cm de haut que l'on place au centre de la plaque de cuisson (même trépied que pour la Grille Ronde 100 et le Set Grille Brazil 100), d'une plaque en fonte à double face, d'une pierre que l'on place sur la plaque en fonte et d'une double cloche en acier qui se referme, ainsi que d'une pelle à pizza. Au sein de la plaque en fonte, il y a des ouvertures par lesquelles la chaleur peut circuler et passer dans la cloche, ce qui permet de cuire la pizza rapidement. En tournant la poignée de la cloche, on peut ajuster l'ouverture entre la cloche intérieure et extérieure. Plus l'ouverture est

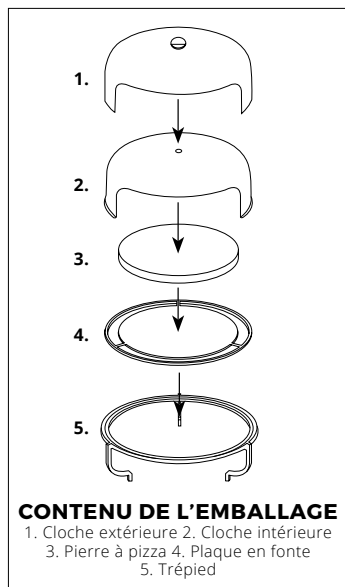
grande, plus la circulation d'air est importante et plus la chaleur est générée. Pour tourner la poignée, utilisez des gants résistants à la chaleur, comme les gants OFYR®. Le four à pizza peut aussi être utilisé comme un four ordinaire. Lors de la cuisson des pizzas, la pierre à pizza doit être placée sur le côté lisse de la plaque en fonte. L'autre côté de la plaque est nervuré et peut être utilisé comme plaque à griller. Le Set four à pizza OFYR® est disponible pour les modèles OFYR 85 et 100. Seul le trépied est différent. Aucune graisse ne tombe dans le feu, ce qui évite des fumées malsaines après la combustion. Le Set four à pizza OFYR® est disponible pour les modèles OFYR 85 et 100.



OFYR Pizza Oven 85



OFYR Pizza Oven 100



CONTENU DE L'EMBALLAGE

1. Cloche extérieure
2. Cloche intérieure
3. Pierre à pizza
4. Plaque en fonte
5. Trépied

2. CONSEILS/INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, comme les gants OFYR®, lorsque vous tenez ou touchez les éléments de votre four à pizza. Toutes ces parties peuvent devenir extrêmement chaudes.



Ne laissez jamais l'unité de cuisson et le four à pizza sans surveillance pendant l'utilisation et après l'utilisation, tant que les pièces sont encore chaudes.



Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'unité de cuisson et du four à pizza OFYR® pendant et après l'utilisation tant que les pièces sont chaudes.



Lorsque vous utilisez le four à pizza, les flammes du feu ne doivent pas être trop fortes. Des grandes flammes pourraient endommager le revêtement de la cloche ou faire surchauffer la plaque de fonte et la pierre à pizza.



Lorsque vous retirez les différentes parties de votre four à pizza de votre unité de cuisson OFYR®, placez-les sur une surface résistante à la chaleur.



Après utilisation, les différents éléments de votre four à pizza OFYR® sont susceptibles d'être gras. Les placer sur une surface en pierre ou en bois est susceptible de provoquer des taches irréversibles.



Après utilisation, les différents éléments du four à pizza doivent être nettoyés et la plaque en fonte doit être huilée.



Les différents éléments du four à pizza doivent être stockés dans un endroit sec, faible en humidité afin d'éviter la corrosion.

3. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction du OFYR® Set four à pizza pour les acheteurs ou les propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé et enregistré leur garantie de la manière requise via l'OFYR Club à l'adresse www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Acier revêtu de noir	2 ans	1 an
Acier laqué noir	2 ans	1 an
Fonte	2 ans	1 an
Pierre	2 ans	1 an
Aluminium	2 ans	1 an
Bois	2 ans	1 an

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine du OFYR® Set Four à Pizza à condition que :

- Ils aient acheté le produit auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur Four à Pizza OFYR® conformément aux instructions reprises dans ce manuel.



NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Usure, corrosion, déformation et décoloration des parties exposées au feu ;
- Corrosion et décoloration causées par des facteurs externes ;
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication ;
- Dommages causés par le non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Contactez l'un de nos distributeurs
ou revendeurs agréés pour obtenir
plus d'informations. Visitez le site
www.ofyr.com/store-locator

Copyright OFYR.

Tous droits réservés.

OFYR Global B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

+31 (0)165 74 31 10

info@ofyr.com

www.ofyr.com



Le design de certains produits OFYR est enregistré dans
l'UE sous les numéros 02580431-0001/2, 003122373-0001 et
007454590-0001. Les brevets de conception US sont
enregistrés sous les numéros US D798099 S et US D830095 S.



Vous ne trouvez
pas la langue qu'il
vous faut ? Veuillez
utiliser ce code QR.

DEC 2020 - V01

