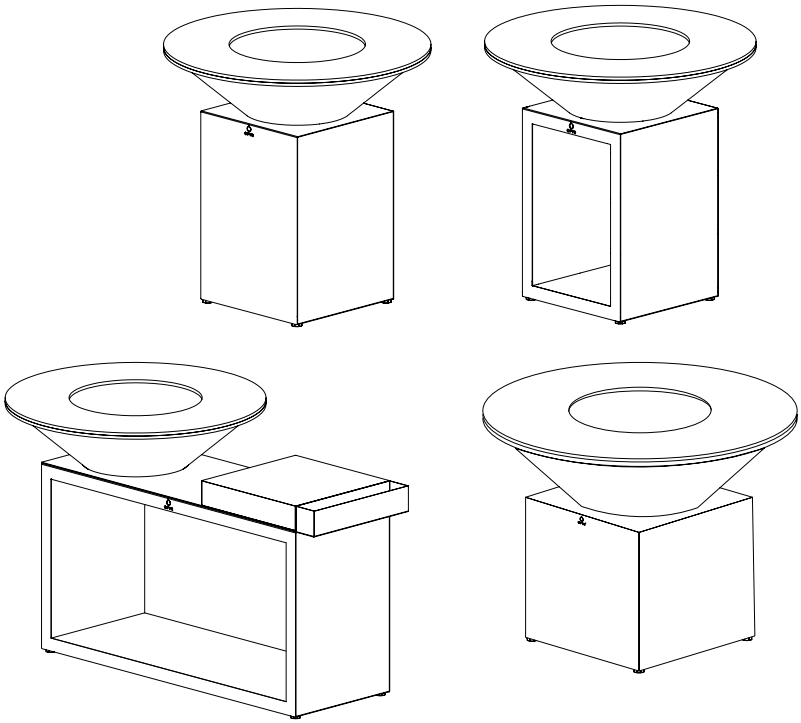
OFYR®

MANUAL



OFYR COOKING UNITS - CLASSIC

INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING **4**

1.1 OFYR® Classic 85 en 100, Corten of Black of Concrete (alleen 100) 4
1.2 OFYR® Classic Storage 85 en 100, Corten of Black 4
1.3 OFYR® Island 85 en 100, Corten of Black 4
1.4 OFYR® XL 4

2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN **5**

3. GEBRUIK **6**

3.1 Brandhout 6
3.2 Opslagruimte 7
3.3 Vuur aanmaken 7
3.4 Eerste gebruik 8
3.4.1 Eerste vuur 8
3.4.2 Welke bakolie gebruiken 8
3.4.3 Tijd nodig om de kookplaat op te warmen 8
3.4.4 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen 8
3.4.5 Het vuur controleren 8

4. EERSTE KEER KOKEN **9**

5. HET VUUR BLUSSEN EN DE AS VERWIJDEREN **9**

5.1 Het vuur blussen 9
5.2 Het as verwijderen 9

6. ONDERHOUDSTIPS **9**

6.1 De kookplaat 9
6.2 De kegel 10
6.3 De sokkel 10
6.4 Black producten 11

7. DISCLAIMERS **11**

7.1 Veiligheids- en installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies/tips 11
7.2 Cortenstaal 11
7.3 Zwart gecoat staal 11

8. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL **12**

9. HOUTEN BLOKKEN **12**

9.1 Beoogd gebruik 12
9.2 Onderhoudstips 13

10. KERAMISCHE BLOKKEN **13**

10.1 Beoogd gebruik 13
10.2 Onderhoudstips 13

11. MONTAGE-INSTRUCTIES **14**

11.1 Montage instructies - OFYR® Classic 85 en 100, Corten en Black, OFYR® Classic Storage 85 en 100, Corten en Black, en OFYR® XL 14
11.2 Montage instructies - OFYR® Island 85 en 100, Corten en Black 15

SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

Gevaar! Risico op ernstig of dodelijk letsel of ernstige schade aan het product

Waarschuwing! Risico op letsel of schade aan het product.

Opmerking! Nuttige informatie.

1. INLEIDING

BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR® PRODUCT. DEZE HANDLEIDING IS BEDOELD VOOR UW OFYR® CLASSIC (85 OF 100, CORTEN OF ZWART), OFYR® CLASSIC STORAGE (85 OF 100, CORTEN OF ZWART), OFYR® CLASSIC CONCRETE 100, OFYR® ISLAND (85 OF 100, CORTEN OF BLACK, TEAKHOUTEN BLOK OF KERAMISCH DONKERGRIJS BLOK) EN OFYR® XL.

1.1 OFYR® CLASSIC 85 EN 100, CORTEN OF BLACK OF CONCRETE (SLECHTS 100)

Deze buitenkooktoestellen bestaan uit een gesloten sokkel in Cortenstaal, zwart gecoat staal of beton (alleen 100), een kegel in cortenstaal of zwart gecoat staal, en een zwart stalen kookplaat.

1.2 OFYR® CLASSIC STORAGE 85 EN 100, CORTEN OF BLACKK

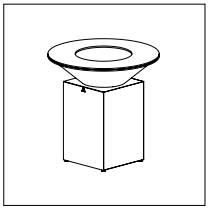
Deze buitenkooktoestellen bestaan uit een open sokkel voor de opslag van hout en een kegel, beide in cortenstaal of zwart gecoat staal, en een zwart stalen kookplaat.

1.3 OFYR® ISLAND 85 AND 100, CORTEN OF BLACK

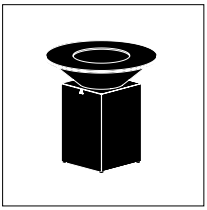
Deze buitenkooktoestellen bestaan uit een open sokkel voor de opslag van hout, een handig accessoirebakje en een kegel, alle drie in zowel cortenstaal als zwart gecoat staal, een zwart stalen kookplaat en een snijplank van teakhout of donkergrijs keramiek.

1.4 OFYR® XL

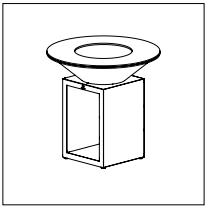
Deze buitenkookunit bestaat uit een gesloten sokkel en kegel, beide in cortenstaal en een zwart stalen kookplaat.



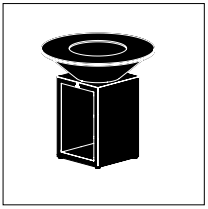
OFYR Classic Corten



OFYR Classic Black

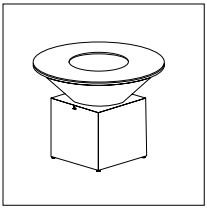


OFYR Classic Storage Corten

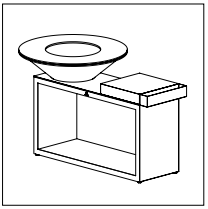


OFYR Classic Storage Corten

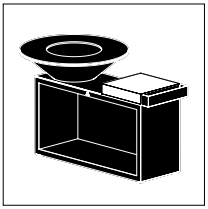
OFYR Classic Concrete



OFYR XL



OFYR island Corten



OFYR Island Black

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Vanwege het aanzienlijke gewicht van de elementen moet het uitpakken en plaatsen van het product door ten minste 2 personen gebeuren. In het geval van de OFYR® XL zelfs 4 personen.

Om bramen aan de randen van de stalen kookplaat van je OFYR®-kooktoestel te voorkomen, is het aangeraden om de kookplaat tijdens het transport niet te rollen. In geval van bramen is het niet meer mogelijk om de bovenkant schoon te schrapen met een spatel.

Omdat de corrosie nog steeds oppervlakkig is, kunnen de onderdelen in Cortenstaal oranje vlekken veroorzaken op kleding, huid en het oppervlak waarop ze staan. Bij regen, kan er ook roestwater van deze onderdelen aflopen, en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

De veiligste manier om de kookplaat op de kegel te plaatsen is met 2 personen (de XL met 4 personen). Plaats deze halverwege, om hem vervolgens van de andere kant over de kegel te trekken totdat hij op zijn plaats klikt. Als de kookplaat niet recht op de kegel past, kun u hem draaien totdat de ring over de kegel valt. We raden het gebruik van handschoenen aan bij het plaatsen van de kookplaat. Zorg er ook voor dat u geen vlekken maakt op uw kleding wanneer u de onderdelen in Cortenstaal aanraakt.

De OFYR®-kooktoestellen Black zijn door hun coating gevoeliger voor beschadiging tijdens de installatie en het gebruik. De randen van de Beton sokkel zijn zeer kwetsbaar tijdens de montage.

Het OFYR®-kooktoestel dient uitsluitend op een hard, waterpas, hittebestendig en stabiel oppervlak geplaatst te worden.

Verplaats de OFYR® -kooktoestellen niet nadat ze zijn opgesteld. Dit kan leiden tot schade aan de voetjes of de blindklinkmoeren waarmee ze bevestigd zijn.

De verstelbare voetjes dienen niet gebruikt te worden om de totale hoogte van uw OFYR®-kooktoestel aan te passen. Als de verstelbare voetjes meer dan 10 mm worden uitgedraaid kan het toestel onstabiel worden.

Het gebruik van pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen bij het aansteken van het vuur is zeer gevaarlijk en kan het voedsel op de kookplaat aantasten. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.

Laat uw OFYR®-kooktoestel tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het OFYR®-kooktoestel tijdens het gebruik en na het gebruik, wanneer het toestel nog warm is.

Gebruik het OFYR®-kooktoestel nooit binnenshuis of in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte. Dit kan een teveel aan gevaarlijke dampen genereren die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging.

Zorg er voor dat er in de buurt van je OFYR®-kooktoestel geen brandbare materialen zijn.

Indien u tropisch hardhout gebruikt bij het opwarmen van uw OFYR®-kooktoestel, is het raadzaam om kleine hoeveelheden tegelijkertijd te gebruiken. De hoeveelheid warmte die door deze houtsoort wordt opgewekt is zodanig, dat bij een grotere hoeveelheid tegelijkertijd de kookplaat gaat vervormen.

De as kan lange tijd erg heet blijven. Soms zelfs meerdere dagen. Voordat u de as in een gewone vuilnisbak doet, dien u deze eerst in een lege zinkbak te doen en er water overheen te gooien zodat de as helemaal nat is. Gooi de as pas nadien in een gewone vuilnisbak.

Gebruik nooit water om het vuur te blussen.

3. GEBRUIK

DE ONDERSTAANDE PUNTEN WORDEN OOK UITGELEGD VIA VIDEO'S OP WWW.OFYR.COM

3.1 BRANDHOUT

- Gebruik zeer droog hout met max. 20 % vochtigheid.
- Onze voorkeur gaat uit naar beukenhout dat dikke houtskool wordt. Essenhout werkt ook goed.
- Wees heel voorzichtig met het gebruik van tropisch hardhout, daar dit erg heet wordt. Bij teveel gebruik kan de plaat zich vervormen (zie Fig. 1).
- U kunt ook gebruik maken van houtskool, maar bij voorkeur in combinatie met brandhout.

Met de OFYR®-handschoenen kunt u de massa kolen gemakkelijk verplaatsen, als u de warmte ergens anders naartoe wilt leiden (zie Fig. 2).

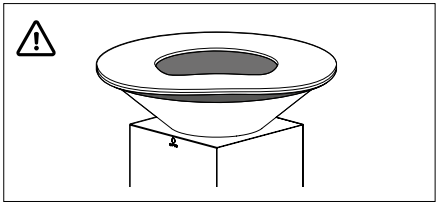


Fig. 1 - Vervormde plaat door het gebruik van te veel tropisch hardhout tegelijkertijd

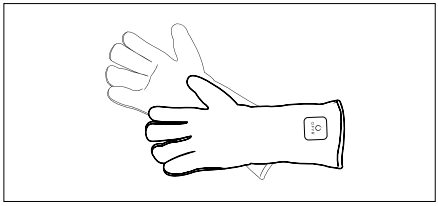
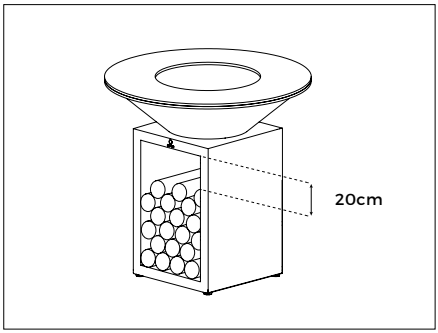


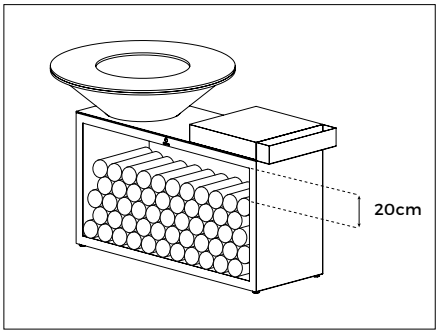
Fig. 2 - OFYR-handschoenen

3.2 OPSLAGRUIMTE

Wanneer u houtblokken of andere zaken opbergt in de opslagruimte van uw OFYR® Classic Storage of uw OFYR® Island, dient u ervoor de te zorgen dat er altijd een vrije ruimte van minimaal 20 cm is onder de asbak, omdat de asbak onder de kegel erg heet wordt.

⚠ Houtblokken of andere voorwerpen kunnen vlam vatten als dicht bij deze zeer hete bodem geplaatst worden, wat zeer gevaarlijke situaties kan veroorzaken.





3.3 VUUR AANMAKEN

Stapel de blokken hout twee op twee, alsof u een blokhut bouwt (zie Fig. 3), met de schorskant naar buiten gericht om rookvorming te voorkomen.

ℹ U kunt rookvorming bij het aansteken van het vuur of bij het toevoegen van nieuw brandhout grotendeels voorkomen door gebruik te maken van onze OFYR® Buffadoo blaaspijp (zie Fig. 4), waardoor het nieuwe hout vrijwel onmiddellijk vuur vat.

ℹ Het ideale formaat voor de houtblokken is ongeveer 10 x 30 cm. We raden af om grotere blokken hout te gebruiken. Deze hebben de neiging snel vuur te vatten, maar branden over het algemeen niet goed op vanwege het gebrek aan ruimte voor zuurstof in de kegel.

ℹ Voor een avondje koken (4 tot 5 uur) heeft u gemiddeld ongeveer twee OFYR® houttassen van elk ongeveer 50 liter nodig, afhankelijk van de buitentemperatuur en de weersomstandigheden.

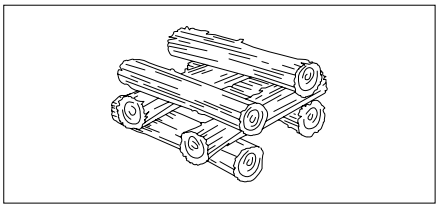


Fig. 3 - Stapel de houtblokken twee op twee.

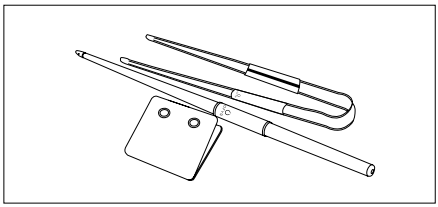


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

3.4 EERSTE GEBRUIK

3.4.1 Eerste vuur

Volg de procedure zoals hierboven. Het is belangrijk om een kleiner vuur aan te maken gedurende ongeveer 30 minuten, zodat de kookplaat zich goed kan zetten. Tijdens de fabricage werd het midden van de kookplaat licht ingedrukt. Bij het opwarmen van de kookplaat, zal deze verder naar beneden buigen. Indien bij het eerste gebruik van het OFYR®-kooktoestel het vuur te groot is, kan dit ervoor zorgen dat de kookplaat bij later gebruik te ver naar beneden buigt. Het is erg belangrijk om de kookplaat goed voor te bereiden volgens de hierboven beschreven procedure. In sommige gevallen kan de kookplaat in het midden naar boven buigen en daardoor convex worden (zie Fig. 5). Dit betekent dat het staal een verkeerde spanning heeft. Indien dit het geval is, neem dan contact op met uw dealer.

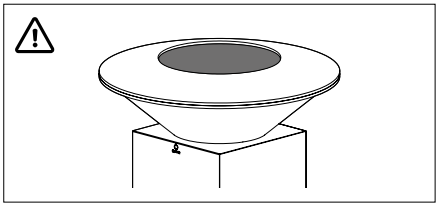


Fig. 5 - Upwards bulged cooking plate

3.4.2 Welke bakolie gebruiken

Gebruik bij voorkeur plantaardige olie.
We raden u aan olijfolie te gebruiken bij eerste 2 à 3 keer dat u het OFYR®-kooktoestel gebruikt. Olijfolie heeft een lager verbrandingspunt, waardoor de kookplaat een mooie bruinzwarte tint krijgt. Na de eerste paar toepassingen kun t u oliën met een hoger verbrandingspunt gebruiken, zoals zonnebloemolie of arachideolie.

3.4.3 Tijd nodig om de kookplaat op te warmen

De buitentemperatuur speelt een belangrijke rol bij de tijd die nodig is om de kookplaat goed op te warmen. Deze tijd kan variëren tussen 25 en 30 minuten in de lente en zomer tot 45 à 60 minuten in de herfst en winter. De kookplaat heeft een dikte van 12 mm en vergt dus behoorlijk wat vuur om deze goed op te warmen.

3.4.4 Fabrieksolie van de kookplaat verwijderen

Zodra de kookplaat echt goed is opgewarmd, besprenkel u hem met olijfolie en wrijft u deze in over de gehele plaat met een theedoek. De olijfolie vermengt zich met de fabrieksolie, waardoor het gemakkelijker is om deze te verwijderen. Als u olijfolie op de plaat giet terwijl deze nog niet goed opgewarmd is, komt er een kleverige zwarte stof vrij die niet gemakkelijk te verwijderen is. Herhaal dit proces 2 tot 3 keer. Schraap vervolgens de kookplaat met de bijgevoegde spatel en duw het schraapsel in het vuur. In ons assortiment vind u eveneens een PRO spatel voor intensief gebruik in een professionele omgeving. Zodra alleen nog beige schraapsel van de plaat komt, is de kookplaat klaar om gebruikt te worden. Besprenkel hem nog een keer met olijfolie en wrijf deze uit en begin met koken!

3.4.5 Het vuur controleren

Afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur kan de kookplaat een temperatuur bereiken van ongeveer 300°C aan de binnenrand en ongeveer 200°C aan de buitenrand. Om deze temperaturen te bereiken, dient u een vuur op te bouwen volgens de bovengenoemde blokhutmethode. Zodra het hout van uw eerste vuur goed brandt, verspreid u de hete massa onder de randen van de kookplaat en voegt u nieuw hout toe in het midden, met de schorskant naar boven. Herhaal het proces zolang u de kookplaat warm wilt houden. U zult merken dat u in de herfst en winter veel meer hout nodig hebt om de kookplaat warm te houden dan in de lente en zomer. Als het waait, is de kookplaat het heetst waar de wind het OFYR®-kooktoestel verlaat, dus in de richting van de wind. U kunt dit compenseren door meer hete kolen onder de rand in de tegenovergestelde richting te duwen.

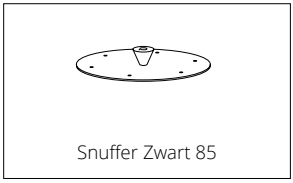
4. EERSTE KEER KOKEN

OP WWW.OFYR.COM STAAN DIVERSE KORTE VIDEO'S DIE DE KOOKTECHNIEKEN VOOR OFYR UITLEGGEN. ONS OFYR KOOKBOEK 'THE ART OF OUTDOOR COOKING' BEVAT 72 GEMAKKELIJK TE VOLGEN RECEPTEN VOOR THUIS MET SIMPELE, SMAAKVOLLE INGREDIËNTEN.

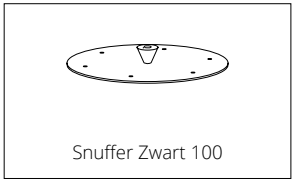
5. HET VUUR BLUSSEN

5.1 HET VUUR BLUSSEN

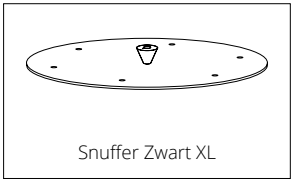
Het verdient de voorkeur om het vuur zelf uit te laten gaan. Voor veiligheidsredenen kunnen de vlammen afgedekt worden met de Snuffer 85, 100 of XL. Het vuur zal echter niet uitgaan door afdekking met deze deksel, omdat er nog steeds enige zuurstoftoevoer is. Als het vuur langere tijd met de Snuffer afgedekt wordt, zal er sterke rookvorming optreden. Als de Snuffer vervolgens verwijderd wordt, kunnen er grote vlammen onstaan door de plotselinge zuurstoftoevoer. Hete as en kolen die als resten van het opgebrande hout overblijven kunnen met de Snuffer afgedekt worden om te vermijden dat deze wegwaaien.



Snuffer Zwart 85



Snuffer Zwart 100



Snuffer Zwart XL

5.2 DE AS VERWIJDEREN

De as kan lange tijd erg heet blijven. Soms zelfs meerdere dagen. Voordat u de as in een gewone vuilnisbak doet, dient u deze eerst in een lege zinkbak te doen en er water overheen te gooien zodat de as helemaal nat is. Gooi de as pas nadien in een gewone vuilnisbak.

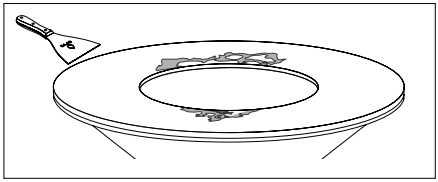
6. ONDERHOUDSTIPS

DE ONDERSTAANDE PUNTEN WORDEN OOK UITGELEGD VIA VIDEO'S OP WWW.OFYR.COM.

6.1 DE KOOKPLAAT

- De kookplaat is gemaakt van zwart staal en zal roesten wanneer de olie niet voldoende ingebrand wordt. Zodra de olie goed is ingebrand, zal er slechts geringe corrosie ontstaan. Wanneer de kookplaat voor lange tijd niet wordt gebruikt, raden we aan deze om de 15 tot 30 dagen met olie te behandelen. De hoeveelheid corrosie is sterk afhankelijk van het klimaat. Zoute, vochtige lucht heeft natuurlijk meer invloed dan droge lucht. Het is niet aangeraden om een koude kookplaat te behandelen met bakolie. Gebruik in de plaats een spuitbus met paninvetter.

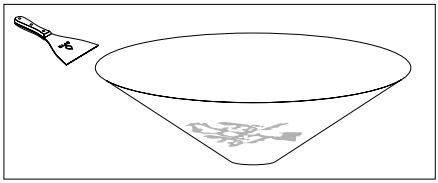
- Als u uw OFYR®-kooktoestel veelvuldig gebruikt, zal er zich een gladde koolstoflaag op de kookplaat ontstaan, waardoor deze extra glad en extra comfortabel wordt. Af en toe kan deze laag hier en daar barsten. Als u merkt dat deze op sommige plaatsen schilfert, kan u de schilfers er eenvoudig afschrapen met de hulp van een spatel en wrijft u er opnieuw olie op. Op deze manier zal koolstoflaag zich geleidelijk vernieuwen.



6.2 DE KEGEL

- Om te voorkomen dat de kegel verstopt raakt, dient u de as na elk gebruik te verwijderen.

- Als de vochtige as te lang in de kegel blijft of als de OFYR Cooking Unit zich in een zeer natte of zoute omgeving bevindt, kunnen er zowel aan de binnenkant als aan buitenkant van de kegel in het Cortenstaal staalschilfers ontstaan. Deze schilfers kunnen gemakkelijk verwijderd worden met de hulp van de spatel. De video 'Onderhoud van de OFYR Corten kegel' laat duidelijk zien hoe dit gedaan moet worden.



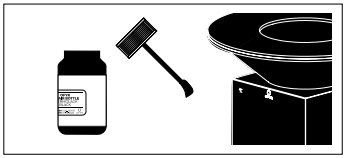
6.3 DE SOKKEL

- Tijdens het koken kunnen er oliespetters op de sokkel terecht komen. Deze kunnen niet verwijderd worden van de Corten-stalen sokkels. U kunt echter wel de gehele sokkel met olie en een theedoek behandelen, waardoor de spetters onzichtbaar worden. Een dergelijke behandeling maakt de hele sokkel donkerder. Als het regent, kan er licht vettig water van de Corten-sokkel lopen, wat permanente vlekken kan veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

- De betonnen sokkel is behandeld met was om het oppervlak glanzend te maken. Door het weer en het zonlicht zal de glans in de loop van de tijd verdwijnen. Daarom worden de Concrete kooktoestellen geleverd met extra was om de sokkel weer te laten glanzen.

6.4 BLACK PRODUCTEN

- Hoewel de coating van de Black Cooking Units erg robuust is, is het altijd mogelijk dat er krassen ontstaan. Daarom wordt bij elke Black Cooking Unit een gratis retoucheerfles meegeleverd, die gebruikt kan worden om kleine beschadigingen te herstellen.



7. DISCLAIMERS

7.1 VEILIGHEIDS-, INSTALLATIE-, GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN/TIPS

Wij zijn niet aansprakelijk voor enig letsel of schade als gevolg van het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften/tips.

7.2 CORTENSTAAL

De OFYR® Corten Cooking Units zijn gemaakt uit Cortenstaal: een metaal met een natuurlijke corrosielaag die beschermt tegen roestperforatie. De OFYR® Corten Cooking Units worden zo geleverd dat het corrosieproces al begonnen is. Na levering duurt het nog 6 tot 12 maanden voordat de oorspronkelijke corrosie omgezet wordt in een volledig beschermende laag.

De kleur van het toestel kan in de loop van de tijd wijzigen omdat het corrosieproces mogelijk nog niet volledig is afgelopen. Wij zijn niet aansprakelijk voor dergelijke verkleuring.

Onderdelen in Cortenstaal die bij levering minder gecorrodeerd zijn dan andere, komen niet in aanmerking voor vervanging. Alle onderdelen zullen na verloop van tijd op natuurlijke wijze corroderen onder invloed van het weer. Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele verschillen in corrosie tussen de verschillende onderdelen.

Hoewel de corrosie oppervlakkig is, kunnen de onderdelen in Cortenstaal oranje vlekken veroorzaken op kleding, huid en het oppervlak waarop ze staan. Bij regen, kan er ook roestwater van deze onderdelen afvloeien, wat permanente vlekken kan veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken. Wij zijn niet aansprakelijk voor vlekken als gevolg van corrosie.

7.3 ZWART GECOAT STAAL

Houd er rekening mee dat het OFYR®-kooktoestel Black een coating heeft en daardoor gevoeliger is voor beschadiging tijdens installatie en gebruik. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige gevolgschade als gevolg van de installatie of het gebruik van uw OFYR®-kooktoestel Black.

Door weersinvloeden en zonlicht kan de coating verkleuren. Wij zijn niet aansprakelijk voor dergelijke verkleuring.

8. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van alle OFYR®-kooktoestellen voor de oorspronkelijke kopers of eigenaars, op voorwaarde dat ze hun kooktoestel bij een erkende dealer hebben gekocht en hun garantie op de vereiste manier hebben geregistreerd via de OFYR Club op www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Kookplaat	5 jaar	3 jaar
Kegel in Cortenstaal	2 jaar	1 jaar
Sokkel in Cortenstaal	5 jaar	3 jaar
Gecoate stalen onderdelen	2 jaar	1 jaar
Concrete onderdelen	2 jaar	1 jaar
Houten en keramische blokken	2 jaar	1 jaar

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze is van toepassing op de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR®-kooktoestel Corten en OFYR®-kooktoestel Black, op voorwaarde dat:

- Ze hun toestel gekocht hebben bij een erkende dealer
- Ze het OFYR®-kooktoestel gemonteerd, gebruikt en onderhouden hebben volgens de instructies in deze handleiding.

⚠ NIET GEDEKT DOOR GARANTIE

- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van aan vuur blootgestelde onderdelen;
- Corrosie en verkleuring veroorzaakt door invloeden van buitenaf;
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces;
- Schade veroorzaakt door het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies/tips.

9. HOUTEN BLOKKEN

Alle houten blokken zijn gemaakt van Teakhout. Het hoge oliegehalte, de hoge treksterkte en de strakke korrel van Teakhout maken het bijzonder geschikt waar weersbestendigheid gewenst is.

9.1 BEOOGD GEBRUIK

- Hout is een natuurlijk product en moet daarom binnenshuis worden opgeslagen.
- Gebruik de houten blokken niet als snijplank. Het gebruik van scherpe voorwerpen veroorzaakt onherstelbare schade.
- Gebruik geen zware voorwerpen, omdat de grote last die wordt uitgeoefend op het houten blok onherstelbare schade kan veroorzaken.

9.2 ONDERHOUDSTIPS

- Voor het eerste gebruik: reinig het werkblad grondig met een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Zorg ervoor dat je het blok na elk gebruik schoonmaakt.
- Reiniging van hardnekkige vlekken: gebruik een vochtige doek of een spons (geen schuursponsje) samen met een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig het hout in de richting van de nerf om de kwaliteit van het materiaal te behouden.
- Droog het blok na het reinigen.
- Alle teakhouten blokken zijn behandeld met plantaardige olie om ze te beschermen tegen vuil en vocht. Wij raden de gebruikers van deze producten ook aan om deze blokken minimaal één keer per jaar met dergelijke olie te behandelen. Indien nodig vaker, bij veelvuldig gebruik.

⚠ Reinig de houten blokken niet met bijtende stoffen en reinig ze niet in de vaatwasser.

⚠ Het houten blok moet binnen worden opgeslagen, op een droge plaats met een lage luchtvochtigheid. Door grote temperatuurverschillen en vochtigheid kan het hout kromtrekken.

10. KERAMISCHE BLOKKEN

Keramiek is een industrieel vervaardigd, gebakken product. Op de bovenste kleilaag, het hoofdbestanddeel, wordt een print aangebracht, die vervolgens op extreem hoge temperatuur wordt gebakken. Kenmerkend voor keramiek zijn de zeer praktische eigenschappen: het is hygiënisch en bestand tegen vlekken, krassen en hitte.

10.1 BEOOGD GEBRUIK

- Keramiek is weerbestendig en kan permanent buiten worden opgeslagen.
- Keramiek is een zeer compacte en taaie massa, waardoor het relatief kwetsbaar is voor impactschade. Wees daarom voorzichtig met bijvoorbeeld zware voorwerpen, want de impact wanneer deze op een werkblad vallen kan onherstelbare schade veroorzaken.
- We raden ook aan om een snijplank te gebruiken, om te voorkomen dat uw messen bot worden.
- Vermijd contact met aceton en met extreem agressieve schoonmaakmiddelen, zoals metaalreinigers, drainagereinigers en andere producten met een pH-waarde <2 of >12.
- Ga nooit op het keramische blok staan.

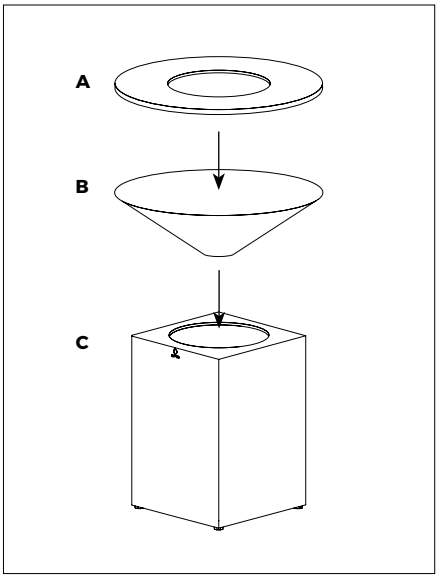
10.2 ONDERHOUDSTIPS

- Voor het eerste gebruik: verwijder de eventuele lijmresten met een plastic schraper en reinig het werkblad grondig met een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel. Zorg ervoor dat u het blok na elk gebruik schoonmaakt.
- Maak het blok een paar keer per jaar intensiever schoon.
- Reiniging van hardnekkige vlekken: gebruik een mild schoonmaakmiddel samen met een vochtige doek of spons (geen schuursponsje).
- Maak de blokken niet schoon in de vaatwasser.

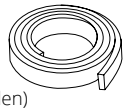
11. MONTAGE-INSTRUCTIES

11.1 MONTAGE INSTRUCTIES

OFYR CLASSIC CORTEN / BLACK 85 EN 100, OFYR CLASSIC STORAGE CORTEN / BLACK 85 EN 100, OFYR CLASSIC CONCRETE 100 EN OFYR XL

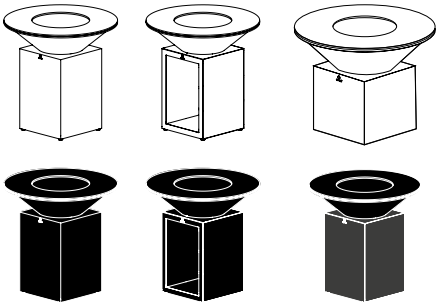


A. Kookplaat
B. Kegel
C. Sokkel
D. Vilt (alleen voor de zwarte eenheden)

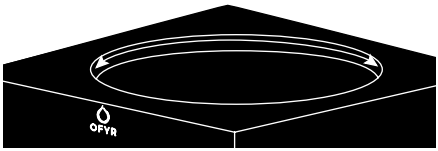


Het OFYR-kooktoestel moet door twee personen worden geplaatst en gemonteerd, omdat de onderdelen te zwaar zijn voor één persoon.

Het wordt sterk aangeraden om de OFYR XL met 4 personen te assembleren.

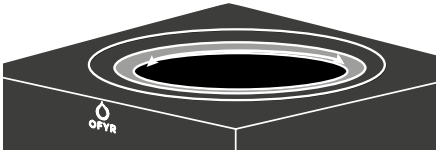


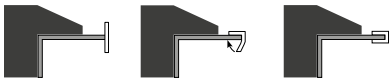
BLACK LIJN - PLAATSEN VAN HET VILT



Plaats het vilt aan de binnenkant van de sokkel, waardoor direct contact tussen kegel en sokkel wordt uitgesloten.

CONCRETE LIJN - PLAATSEN VAN HET VILT





A. Plaats het middelste deel van het vilt tegen het gegalvaniseerde staal.

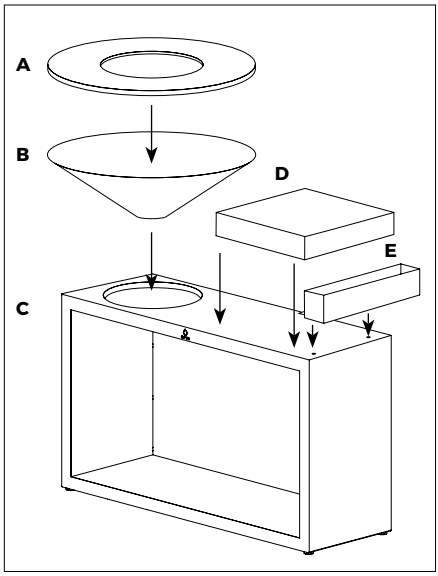
B. Vouw het vilt gelijkmatig verdeeld om de gegalvaniseerde ring.

C. Plaats dan de kegel in de ring.

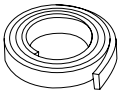
11. MONTAGE-INSTRUCTIES

11.2 MONTAGE INSTRUCTIES

OFYR ISLAND CORTEN / BLACK 85 EN 100

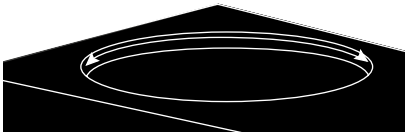


A. Kookplaat
B. Kegel
C. Sokkel
D. Blok
E. Houder
F. Schroeven voor houder
G. Vilt (alleen voor de zwarte toestellen)

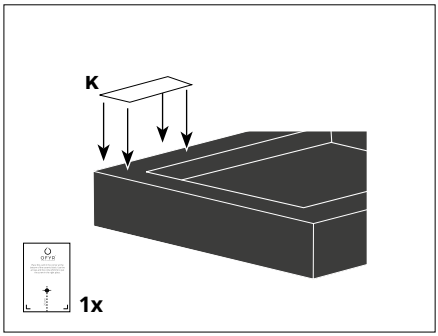


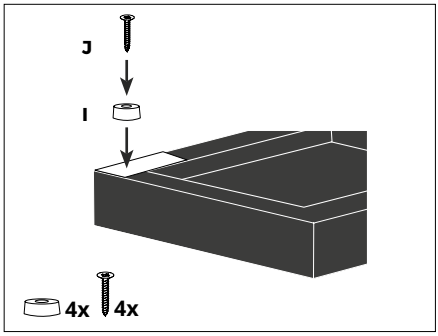
De OFYR-kookunit moet door twee personen worden geplaatst en gemonteerd, omdat de onderdelen te zwaar zijn voor één persoon.

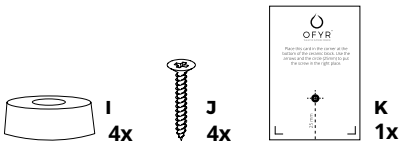
Plaats het vilt aan de binnenkant van de sokkel, waardoor direct contact tussen kegel en sokkel wordt uitgesloten.



Alleen voor keramisch blok







Neem voor meer informatie contact
op met een van onze officiële distributeurs
of dealers. www.ofyr.com/store locator

Copyright OFYR.
Alle rechten voorbehouden.

OFYR Global B.V.
Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

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

OFYR®
THE ART OF OUTDOOR COOKING

Het ontwerp van sommige OFYR-producten heeft een EU-registratie onder nr. 02580431 0001/2, nr. 003122373 0001 en nr. 007454590 0001. US Design Patents zijn geregistreerd onder nr. US D798099 S en nr. US D830095 S.

Uw taal niet gevonden? Probeer eens met deze QR-code

APRIL 2020 - V01