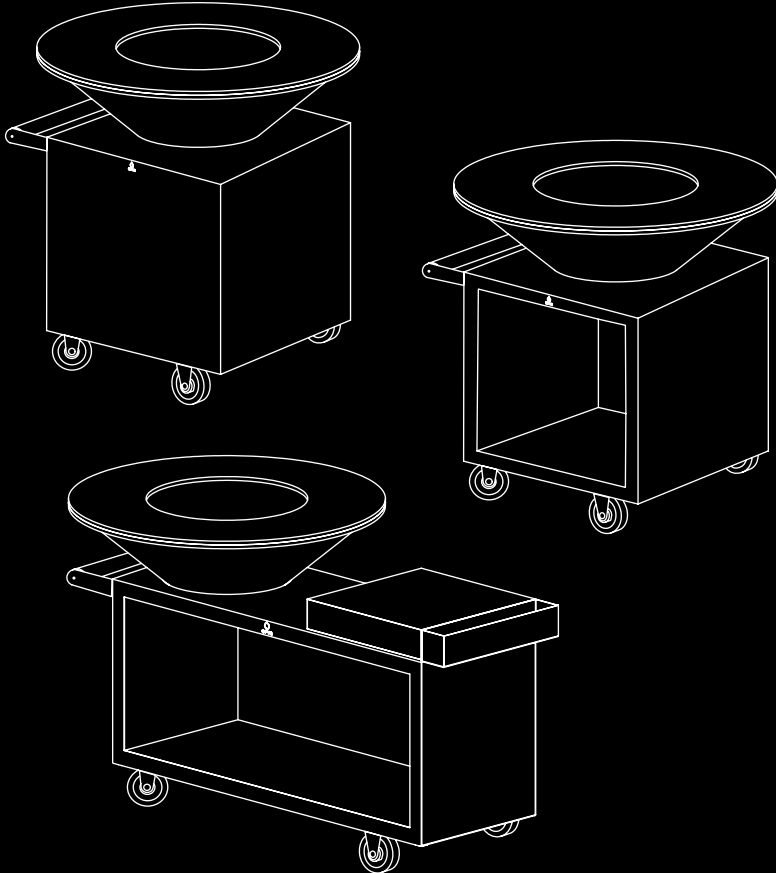




OFYR®

MANUAL



OFYR COOKING UNITS - PRO

INHOUDSOPGAVE

| | |
|---|-----------|
| 1. INLEIDING | 4 |
| 1.1 OFYR® Cooking Units PRO | 4 |
| 2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN | 4 |
| 3. GEBRUIK | 6 |
| 3.1 Brandhout | 6 |
| 3.2 Opslagruimte | 6 |
| 3.3 Vuur aanmaken | 7 |
| 3.4 Vuur aanmaken | 7 |
| 3.4.1 Eerste vuur | 7 |
| 3.4.2 Welke bakolie gebruiken | 7 |
| 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 | 8 |
| 5. HET VUUR BLUSSEN EN DE AS VERWIJDEREN | 8 |
| 5.1 Het vuur blussen | 8 |
| 5.2 De as verwijderen | 9 |
| 6. ONDERHOUDSTIPS | 9 |
| 6.1 De kookplaat | 9 |
| 6.2 De kegel | 9 |
| 6.3 De sokkel | 10 |
| 6.4 Black producten | 10 |
| 6.5 De asbak | 10 |
| 7. DISCLAIMERS | 10 |
| 7.1 Veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften/tips | 10 |
| 7.2 Cortenstaal | 10 |
| 7.3 Zwart gecoat staal | |

| | |
|---|-----------|
| 8. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL | 11 |
| 9. HOUTEN BLOKKEN | 12 |
| 9.1 Beoogd gebruik | 12 |
| 9.2 Onderhoudstips | 12 |
| 10. KERAMISCHE BLOKKEN | 13 |
| 10.1 Beoogd gebruik | 13 |
| 10.2 Onderhoudstips | 13 |
| 10.3 Voorbereiding van het blok voor montage van de OFYR Island 100 PRO | 14 |
| 11. MONTAGE-INSTRUCTIES | 14 |
| 11.1 OFYR Classic 100 PRO en OFYR Classic Storage 100 PRO | 14 |
| 11.2 OFYR Island 100 PRO | 15 |

SYMBOLLEN EN PICTOGRAMMEN



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



Waarschuwing! Risico op letsel of schade aan het product.



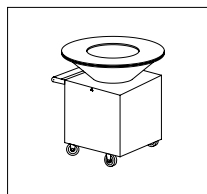
Opmerking! Nuttige informatie.

1. INLEIDING

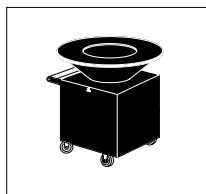
BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR®-PRODUCT. DEZE HANDLEIDING BEVAT DE INSTALLATIEINSTRUCTIES, DE GARANTIEVOORWAARDEN EN BIJKOMENDE INFORMATIE OVER UW OFYR® COOKING UNIT PRO.

OFYR® COOKING UNITS PRO

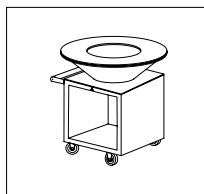
Deze is uitgerust met een handvat, 2 zwenkwielen (aan de zijde van het handvat) en 2 vaste wielen. De OFYR® Island 100 PRO bevat eveneens een snijblok in Teakhout of donkergrijs keramiek waarop voedsel voorbereid kan worden, alsook een handige houder voor accessoires. Zowel de OFYR Classic Storage 100 PRO als de OFYR Island 100 PRO hebben optioneel een opslagruimte voor hout onder het werkblad. Beide beschikken eveneens over een asbak onder de kegel.



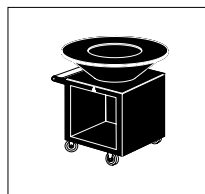
OFYR CLASSIC
CORTEN 100 PRO



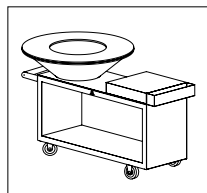
OFYR CLASSIC
BLACK 100 PRO



OFYR CLASSIC STORAGE
CORTEN 100 PRO



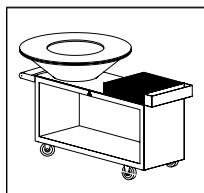
OFYR CLASSIC STORAGE
BLACK 100 PRO



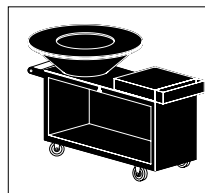
OFYR ISLAND
CORTEN 100 PRO
TEAK WOOD



OFYR ISLAND
BLACK 100 PRO TEAK
WOOD



OFYR ISLAND
CORTEN 100 PRO
CERAMIC DARK GREY



OFYR ISLAND
BLACK 100 PRO
CERAMIC DARK GREY

2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN



Gezien het aanzienlijk gewicht van de onderdelen, dient het uitpakken en de installatie van het product door ten minste 2 personen te gebeuren.



Om bramen aan de randen van de stalen kookplaat van je OFYR® Cooking Unit PRO 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. 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.



Maak geen gebruik van het handvat om de sokkel te kantelen bij het plaatsen van de onderdelen van je OFYR® Cooking Unit PRO. Het handvat is alleen geschikt om het toestel te trekken of te duwen nadat de wielen zijn gemonteerd.



De OFYR® Cooking Unit PROs Black zijn door hun coating gevoeliger voor beschadiging tijdens de installatie en het gebruik.



De OFYR® Cooking Unit PRO dient uitsluitend op een hard, waterpas, hittebestendig en stabiel oppervlak geplaatst te worden.



De wielen van uw Cooking Unit PRO zijn niet uitgerust met remmen. Als het oppervlak niet volledig waterpas is, dienen er wiggen onder de wielen te worden geplaatst om er zeker van te zijn dat het toestel niet kan bewegen.



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 1806-3.



Laat uw OFYR® Cooking Unit PRO tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.



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



Gebruik de OFYR® Cooking Unit PRO 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® Cooking Unit PRO geen brandbare materialen zijn.



Indien u tropisch hardhout gebruikt bij het opwarmen van uw OFYR® Cooking Unit PRO, 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.



Wanneer de OFYR® Cooking Unit PRO niet gebruikt wordt en de plaat niet wordt afgedekt met de Snuffer of Cover Black 100, kan de asbak zich vullen met regenwater. Als dat gebeurt, moet de asbak worden leeg gemaakt om zeer gevaarlijke situaties met zeer heet water in de asbak te voorkomen wanneer de OFYR® Cooking Unit PRO opnieuw wordt gebruikt. Ook kan er water doorsijpelen naar de opslagruimte onder de asbak. Als de asbak niet wordt leeg gemaakt, kan er bij de Corten Cooking Unit PRO roestwater naar buiten sijpelen en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.

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).

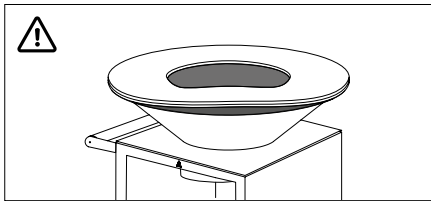


Fig. 1 - Vervormde plaat door het gebruik van te veel tropisch hardhout tegelijkertijd

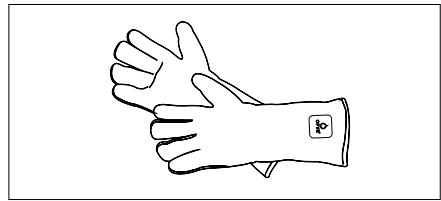


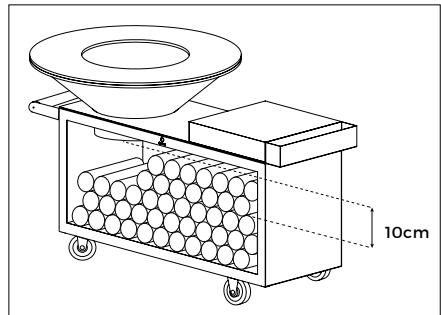
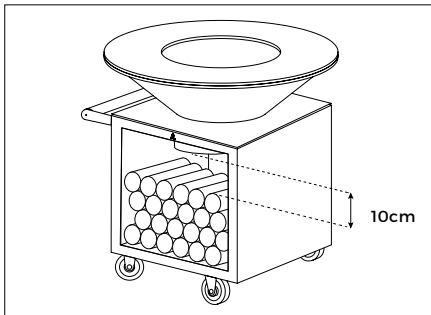
Fig. 1 - OFYR handschoenen

3.2 OPSLAGRUIMTE

Wanneer u houtblokken of andere zaken opbergt in de opslagruimte van uw OFYR® Classic Storage PRO 100 of uw OFYR® Island 100 PRO, dient u ervoor te zorgen dat er altijd een vrije ruimte van minimaal 10 cm is onder de asbak, omdat de asbak onder de kegel erg heet wordt.



Wanneer u houtblokken of andere zaken dicht bij deze zeer hete asbak plaatst, kunnen ze vuur vatten, wat tot zeer gevaarlijke situaties kan leiden.
which can cause very dangerous situations.



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.



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 blaaspip (zie Fig. 4), waardoor het nieuwe hout vrijwel onmiddellijk vuur vat.



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.



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.

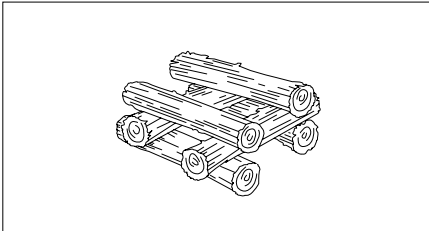


Fig. 3 - Stapel de houtblokken twee op twee.

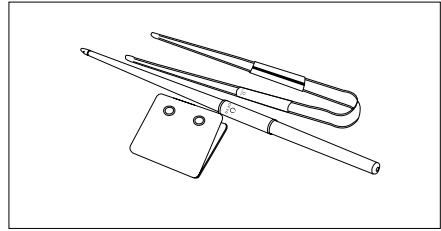


Fig. 4 - OFYR Buffadoo set

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 de OFYR® Cooking Unit 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.

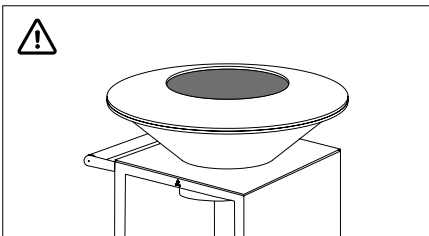


Fig. 5 - Naar boven gebogen kookplaat

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 de OFYR® Cooking Unit gebruikt. Olijfolie heeft een lager verbrandingspunt, waardoor de kookplaat een mooie bruinzwarte tint krijgt. Na de eerste paar toepassingen kunt 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 vindt 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 de OFYR® Cooking Unit 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 EN DE AS VERWIJDEREN

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 100. Het vuur zal echter niet uitgaan door afdekking met deze Snuffer, 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 ontstaan 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.

5.2 DE AS VERWIJDEREN

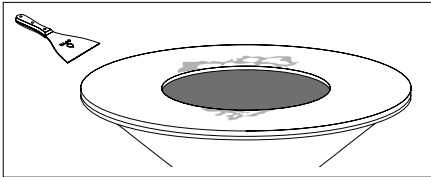
De as kan lange tijd erg heet blijven. Soms zelfs meerdere dagen. Voordat u de as in een gewone vuilnisbak doet, dient u deze eerst in een lege zinkbak te doen en er water overheen te gooien zodat de as helemaal nat is. Gooi de as pas nadien in een gewone vuilnisbak.

6. ONDERHOUDSTIPS

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

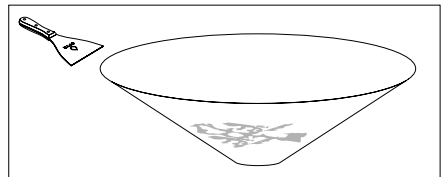
6.1 DE KOOKPLAAT

- 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® Cooking Unit 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.

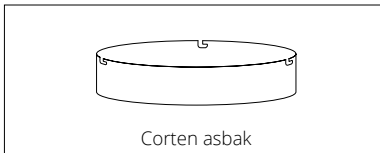
6.4 BLACK PRODUCTEN

- 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.

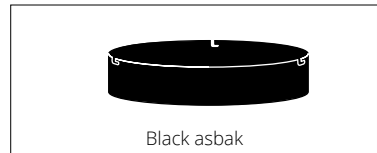


6.5 DE ASBAK

- Wanneer u uw OFYR® Cooking Unit PRO niet gebruikt en de plaat niet wordt afgedekt door de Snuffer of Cover Black 100, kan de asbak zich vullen met regenwater. Indien dit het geval is, dient u de asbak leeg te maken om zeer gevaarlijke situaties met zeer heet water in de asbak te voorkomen wanneer de OFYR® Cooking Unit PRO opnieuw wordt gebruikt. Ook kan er water doorsijpelen naar de opslagruimte onder de asbak. Als de asbak niet wordt leeg gemaakt, kan er bij de Corten Cooking Unit PRO roestwater naar buiten sijpelen en permanente vlekken veroorzaken op licht getinte stenen of houten oppervlakken.



Corten asbak



Black asbak

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 Unit PRO's zijn gemaakt uit Cortenstaal: een metaal met een natuurlijke corrosielaag die beschermt tegen roestperforatie. De OFYR® Corten Cooking Units PRO 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 GEOCOAT STAAL



Houd er rekening mee dat de OFYR® Cooking Unit Black PRO 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® Cooking Unit Black PRO.



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® PRO Cooking Units 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 |
| Houten en keramische blokken | 2 jaar | 1 jaar |
| Wielen | 2 jaar | 1 jaar |

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

- Ze hun toestel gekocht hebben bij een erkende dealer
- Ze de OFYR® Cooking Unit PRO 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 schuur sponsje) 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

Keramik 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 keramik zijn de zeer praktische eigenschappen: het is hygiënisch en bestand tegen vlekken, krassen en hitte.

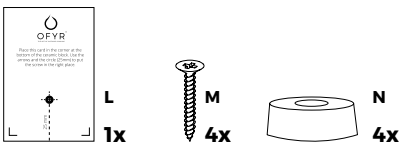
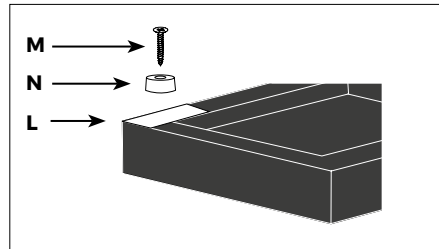
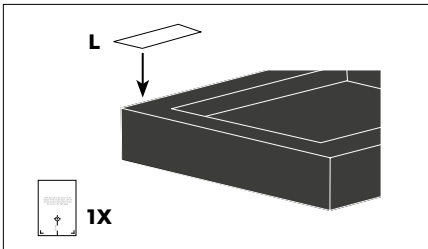
10.1 BEOOGD GEBRUIK

- Keramik is weerbestendig en kan permanent buiten worden opgeslagen.
- Keramik is een zeer compacte en taai 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, drainagereinigingsmiddelen en andere producten met een pH-waarde <2 of >12.
- Ga nooit op het keramische blok staan.

10.2 ONDERHOUDSTIPS

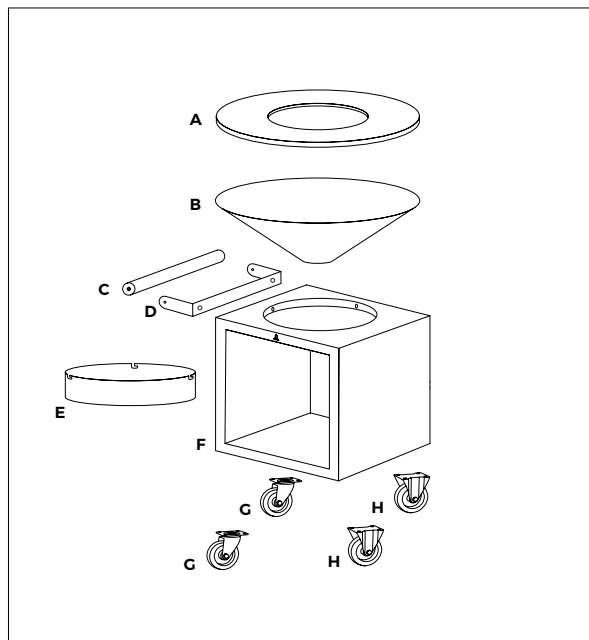
- Voor het eerste gebruik: verwijder de eventuele lijmresten met een plastic schraper en reinig het werkblad grondig met een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel. Zorg ervoor dat u het blok na elk gebruik schoonmaakt.
- Maak het 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.
- Do not clean the blocks in the dishwasher.

10.3 VOORBEREIDING VAN HET BLOK VOOR MONTAGE VAN HET OFYR ISLAND 100 PRO



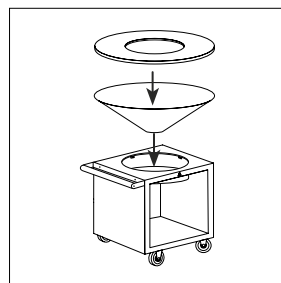
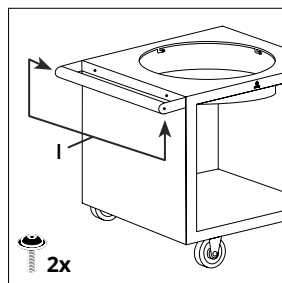
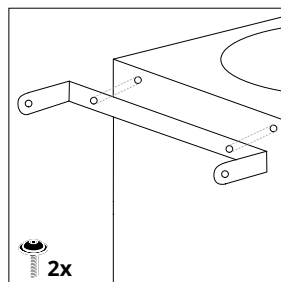
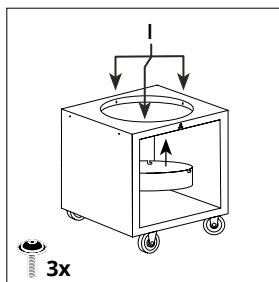
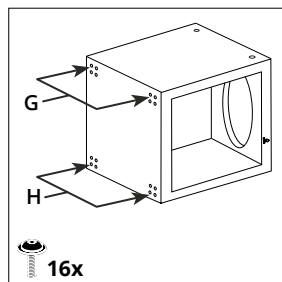
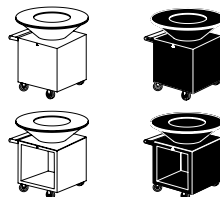
11. MONTAGE-INSTRUCTIES

11.1 OFYR CLASSIC 100 PRO EN OFYR CLASSIC STORAGE 100 PRO



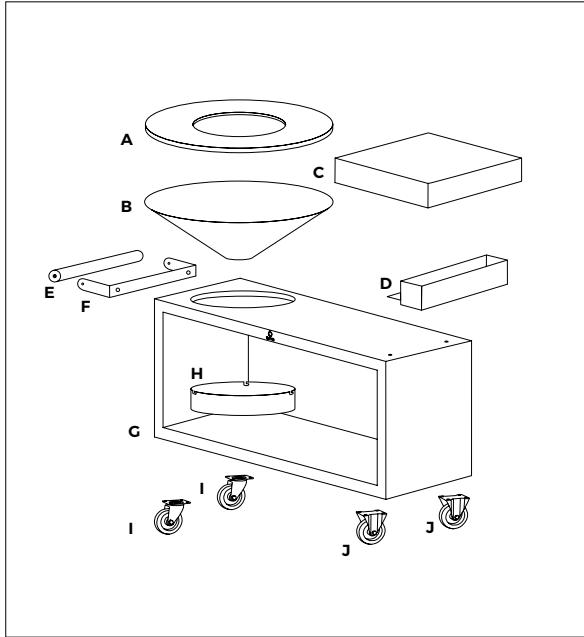
ONDERDELENLIJST

- A. OFYR kookplaat 100
- B. OFYR kegel 100
- C. Houten gedeelte van het handvat
- D. Cortenstaal gedeelte van het
- E. handvat
- F. Asbak (alleen bij Storage)
- G. OFYR Classic Storage 100 PRO-sokkel
- H. Zwenkwielen
- I. Vaste wielen



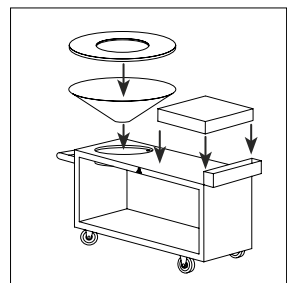
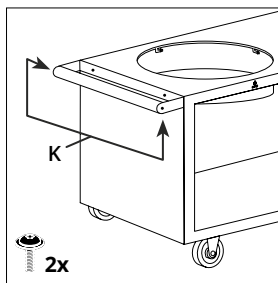
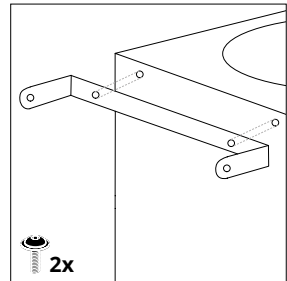
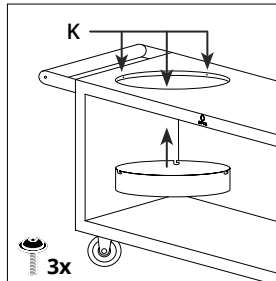
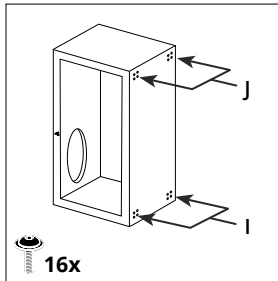
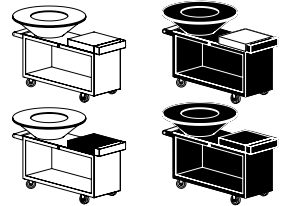
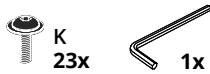
11. MONTAGE-INSTRUCTIES

11.2 OFYR ISLAND 100 PRO



ONDERDELENLIJST

- A. OFYR kookplaat 100
- B. OFYR kegel 100
- C. Werkblad
- D. Accessoirehouder
- E. Houten gedeelte van het handvat
- F. gedeelte van het handvat
- G. OFYR Island 100 PRO-sokkel
- H. Asbak
- I. Zwenkwielen
- J. Vaste wielen



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



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