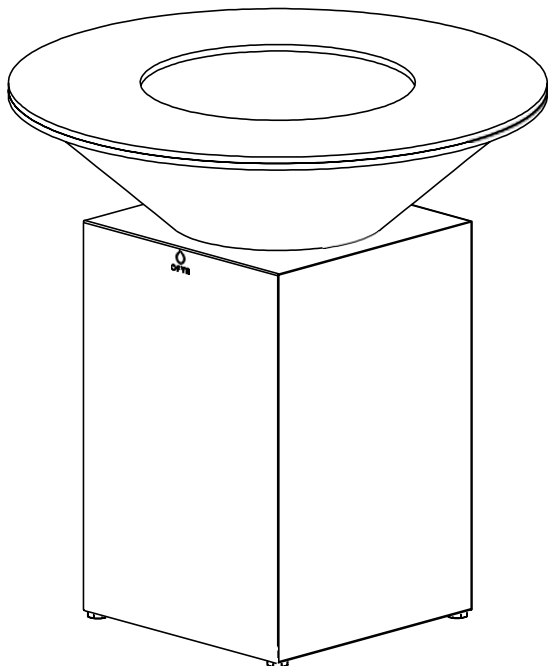
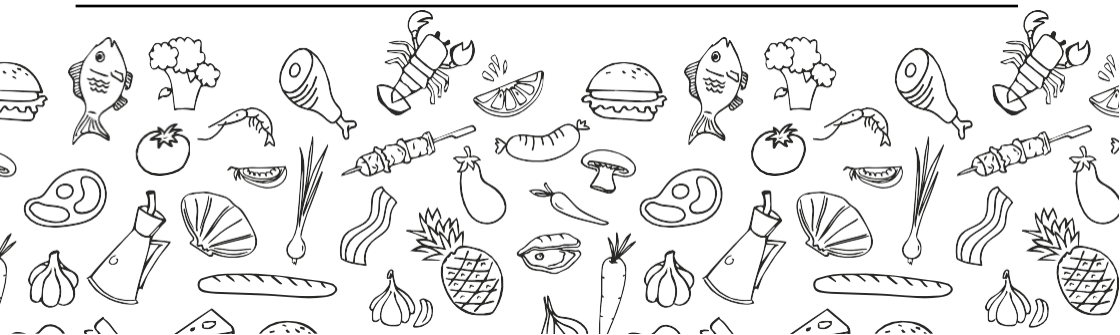




HANDLEIDING



OFYR COOKING UNITS - CLASSIC



INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	3
1.1 OFYR® Classic 85, Corten	3
2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	4
3. GEBRUIK	5
3.1 Brandhout	5
3.2 Vuur aanmaken	6
3.3 Eerste gebruik	7
3.3.1 Tijd nodig om de kookplaat op te warmen	7
3.3.2 Het vuur controleren	7
4. EERSTE KEER KOKEN	8
5. HET VUUR BLUSSEN EN AS VERWIJDEREN	8
5.1 Het vuur blussen	8
5.2 As verwijderen	8
6. DISCLAIMERS	8
6.1 Veiligheids- en installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies/tips	8
6.2 Cortenstaal	
7. HOUTEN BLOKKEN	9
7.1 Beoogd gebruik	9
8. MONTAGE-INSTRUCTIES	10
8.1 Montage instructies - OFYR® Classic 85 Corten	

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.

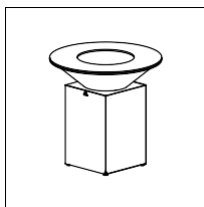
1. INLEIDING

BEDANKT VOOR DE HUUR VAN EEN OFYR® PRODUCT. DEZE HANDLEIDING IS BEDOELD VOOR DE OFYR® CLASSIC 85.

1.1 OFYR® CLASSIC 85

Dit buitenkooktoestel bestaat uit een gesloten sokkel in Cortenstaal, een kegel in cortenstaal en een zwart stalen kookplaat.

.....



OFYR® Classic 85
Corten

2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN



Vanwege het aanzienlijke gewicht van de elementen moet het verplaatsen van het product door ten minste 2 personen gebeuren.



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. 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.



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 het 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 het 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 het OFYR®-kooktoestel geen brandbare materialen zijn.



Indien u tropisch hardhout gebruikt bij het opwarmen van het 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, 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.



Gebruik nooit water om het vuur in het OFYR-kooktoestel te doven!

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

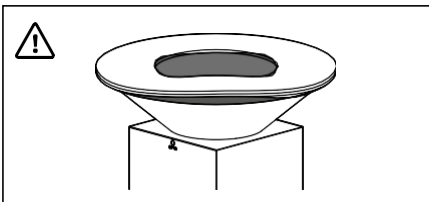


Fig. 1 - Vervormde plaat door het gebruik van te veel tropisch hardhout tegelijkertijd

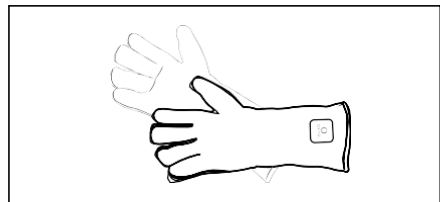


Fig. 2 - Handschoenen

3.2 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.



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.

.....

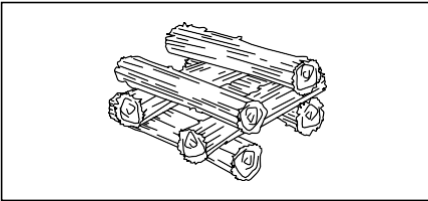


Fig. 3 - Stapel de houtblokken twee op twee.

3.3 EERSTE GEBRUIK

3.4.1 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.

3.4.2 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 blokhuismethode. 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. OFYR KOOKBOEK 'THE ART OF OUTDOOR COOKING' BEVAT 72 GEMAKKELIJKTE VOLGEN RECEPTEN VOOR THUIS MET SIMPELE, SMAAKVOLLE INGREDIËNTEN.

.....

5. HET VUUR BLUSSEN EN AS VERWIJDEREN

5.1 HET VUUR BLUSSEN

Het verdient de voorkeur om het vuur zelf uit te laten gaan. Giet nooit water in de kegel!

5.2 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. DISCLAIMERS

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

Au'Pir is niet aansprakelijk voor enig letsel of schade als gevolg van het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften/tips.

.....

6.2 CORTENSTAAL

De OFYR® Corten Cooking Units zijn gemaakt uit Cortenstaal: een metaal met een natuurlijke corrosie laag die beschermt tegen roestperforatie.



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. Au'Pir is niet aansprakelijk voor vlekken als gevolg van corrosie.

.....

7. 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.

.....

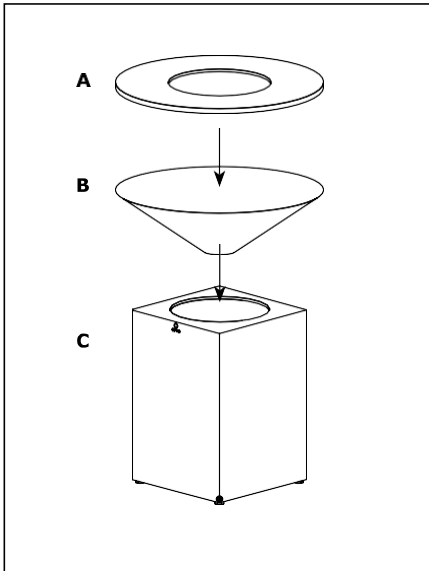
7.1 BEOOGD GEBRUIK

- 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.
-

8. MONTAGE-INSTRUCTIES

8.1 MONTAGE INSTRUCTIES

OFYR® CLASSIC CORTEN 85



- A. Kookplaat
- B. Kegel
- C. Sokkel

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



Voor meer informatie kunt u steeds contact opnemen met een van onze officiële distributeurs of dealers. U kan ook steeds terecht op het nummer 04 89 01 72 53 (zaakvoerder Au'Pir).

www.ofyr.com/store-locator

www.opir.be

Copyright OFYR.

All rights reserved.

+31 (0)165 74 31 10

info@ofyr.com

www.ofyr.com



The design of some OFYR products have EU registration under no 02580431-0001/2, no 003122373-0001 and no 007454590-0001. US Design Patents are registered under no US D798099 S and no US D830095 S.



Your language
not found? Please
take a view with
this QR-code

AUG 2022

