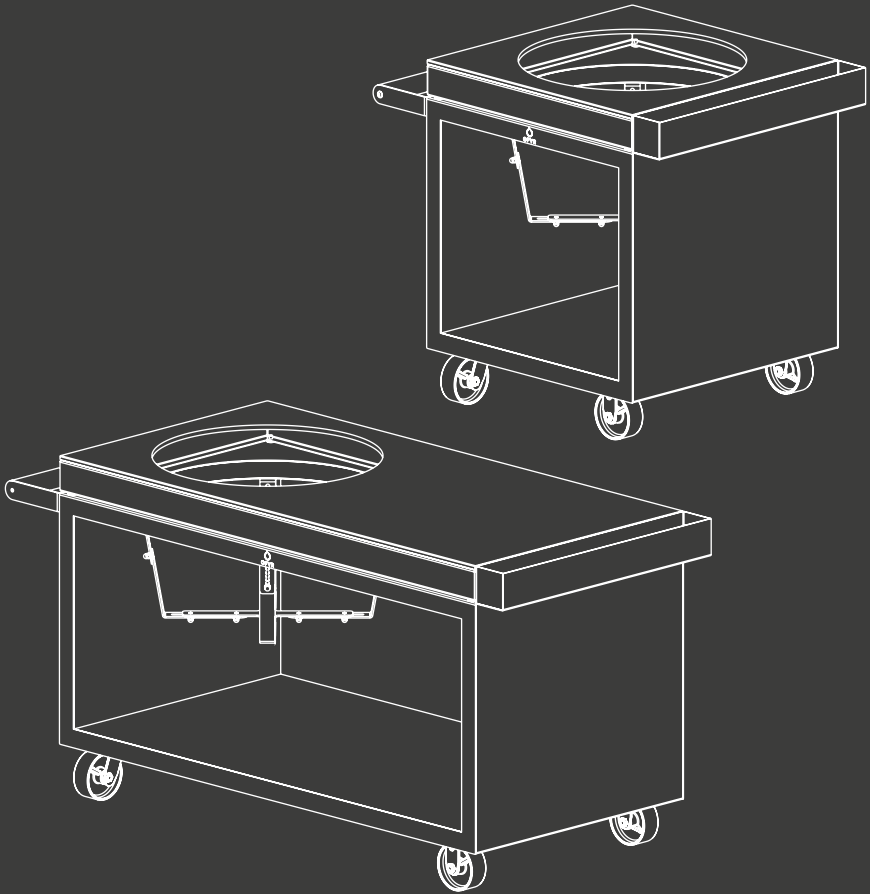




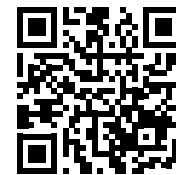
OFYR®

MANUAL



OFYR KAMADO TABLE PRO+

EN	Your language can be found from page	4
DE	Ihre Sprache finden Sie ab Seite	12
FR	Trouvez votre langue à partir de la page	20
NL	Uw taal begint op pagina	28
ES	Su idioma comienza en página	36
IT	Le vostre lingue inizia a pagina	44



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

DE Ihre Sprache nicht gefunden? Mit diesem QR-Code erhalten Sie weitere Information.

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

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

ES ¿No encuentra su idioma? Eche un vistazo con este código QR.

IT Non hai trovato la tua lingua? Dai un'occhiata con questo QR-code.

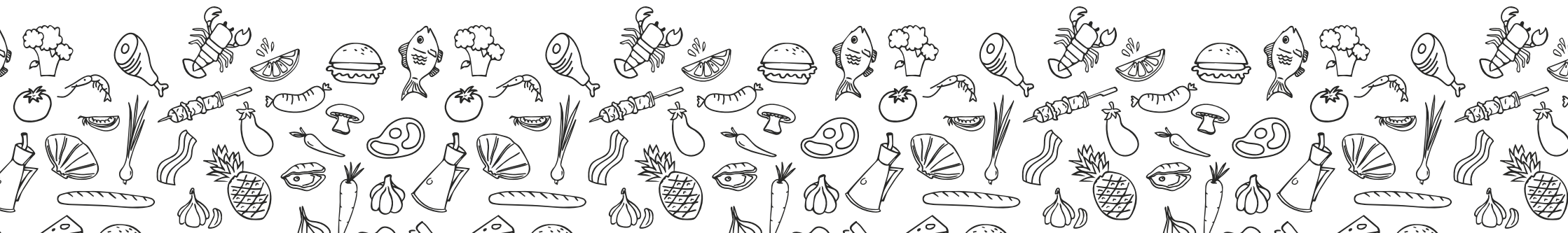




TABLE OF CONTENT

1. INTRODUCTION	5
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	5
1.2 Specifications	5
2. SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS	6
3. DISCLAIMERS	7
3.1 Instructions/tips for safety, setup, intended use and maintenance	7
3.2 Corten steel	7
4. WARRANTY TERMS PER ELEMENT	7
5. CERAMIC WORKTOP	8
5.1 Intended use	8
5.2 Maintenance tips	8
6. ASSEMBLY INSTRUCTIONS	9
6.1 Kamado nest	9
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	10
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	11

SYMBOLS & ICONS

 **Danger!** Risk of serious or deadly injury or severe product damage.

 **Warning!** Risk of injury or product damage.

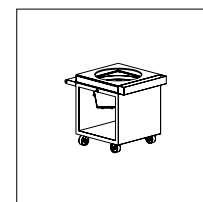
 **Notice!** Useful information.

1. INTRODUCTION

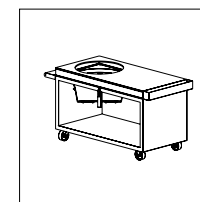
THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. THIS MANUAL CONTAINS SETUP INSTRUCTIONS, WARRANTY CONDITIONS AND ADDITIONAL INFORMATION ABOUT YOUR OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

The OFYR® Kamado Table PRO+ is a unique and practical addition to any outdoor kitchen. Designed specifically for your kamado, this table provides a stable and safe workspace. Equipped with a handle, 2 swivel casters (on the side of the handle) and 2 rigid casters, the OFYR® Kamado Table 75 PRO+ and 150 PRO+ have a ceramic worktop, a tool tray and options for under-counter storage. The worktop has a cut-out hole with a nest, in which you can place a kamado unit. The OFYR Kamado Table PRO+ is available in Corten steel and has been tested for The Bastard VX, The Bastard Urban Large and the Big Green Egg Large.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ CERAMIC DARK















OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ CERAMIC DARK

1.2 SPECIFICATIONS

		75 PRO+	150 PRO+
Materials	Base	Corten steel	Corten steel
	Worktop	Ceramic	Ceramic
Dimensions	Base	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Border	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Worktop	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Kamado cut-out hole	Ø58 cm	Ø58 cm
Total		105x75x90 cm	180x75x90 cm
Weight	Base	71.5 kg	109 kg
	Border	6 kg	9 kg
	Worktop	7.5 kg	22.5 kg
	Total		85 kg

2. SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS

-  Due to the considerable weight of the element, the product should be unpacked and placed by at least 2 people.
-  While the corrosion is still superficial, the Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin and the surface they stand on. When it rains, corrosive water may also run off these elements, which may permanently stain light-stoned stone or wooden surfaces.
-  Do not use the handle to tilt the base during the assembling process. The handle is only suited to pull or push the unit once the wheels are mounted to the base.
-  Only place your OFYR® Kamado Table PRO+ on a hard, levelled, heat-resistant and stable surface.
-  The wheels of the OFYR® Kamado Table PRO+ do not have breaks. When placed on a non-levelled surface, use wedges under the wheels to prevent the unit from moving.
-  Never leave your OFYR® Kamado Table PRO+ unattended during use.
-  Keep children and pets away from the OFYR® Kamado Table PRO+ during use and after use while the table is still warm.
-  Never use an OFYR® Kamado Table PRO+ with a kamado unit indoors or in partially or fully closed-off spaces. When the kamado is used in a closed-off space, this causes an excess of dangerous fumes that may result in carbon monoxide poisoning.
-  Make sure that the area around the OFYR® Kamado Table PRO+ is clear of any flammable materials.
-  Clean the surface of the ceramic worktop after every use of the OFYR® Kamado Table PRO+.
-  Ceramic products can cause damage when they are used on the ceramic worktop. Because of this, we advise you to be careful with the use of ceramic knives on the worktop.
-  Thoroughly clean the worktop before placing the felt pads, to prevent the felt from not sticking properly.

3. DISCLAIMERS




3.1 INSTRUCTIONS/TIPS FOR SAFETY, SETUP, INTENDED USE AND MAINTENANCE

We are not liable for any injuries or damages as a consequence of not following our instructions/tips for safety, setup, intended use and maintenance.

.....

3.2 CORTEN STEEL

Corten steel is a metal with a natural layer of corrosion that protects against rust perforation. The Corten models come with the additional service that the corrosion process has already started by the time they are delivered. Upon delivery, it takes another 6-12 months for the initial corrosion to turn into a fully protective layer.

-  The unit's colour can change over time as the corrosion process may not yet have fully unfolded. We are not liable for any colour changes.
 -  Any Corten steel parts that are less corroded than others upon delivery are not eligible for replacement. All components will corrode naturally over time due to weather influences. We are not liable for any differences in corrosion between different elements.
 -  While the corrosion is still superficial, the Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin and the surface they rest on. When it rains, corrosive water may also run off these elements, which can permanently stain light-toned stone or wooden surfaces. We are not liable for stains because of corrosion.
-

4. WARRANTY TERMS PER ELEMENT

A limited lifetime guarantee applies to the material and construction of the OFYR® Kamado Table PRO+ for the original buyers and owners, provided that they purchased their product from an authorised dealer and registered their warranty in the required manner through the OFYR Club at www.ofyr.club.

	B2B	B2C
Corten steel	5 years	3 years
Ceramic	2 years	1 year
Wheels	2 years	1 year

This warranty covers manufacturing defects. It applies to the original buyers or owners of an OFYR® Kamado Table PRO+ provided:

- They purchased their product from OFYR.
- They used and maintained their product according to the instructions in this manual.

NOT COVERED BY WARRANTY

- Wear, corrosion, deformation and discolouration of parts exposed to fire.
- Corrosion and discolouration caused by external influences.
- Visual irregularities inherent to the manufacturing process.
- Damages caused by not following our instructions for intended use and maintenance.

5. CERAMIC WORKTOP

The ceramic worktop is an industrially manufactured, baked product. A print is added to the top layer of clay, the main component, which is then baked at a high temperature. This material is very hygienic and resistant to stains, scratches, and heat.

5.1 INTENDED USE

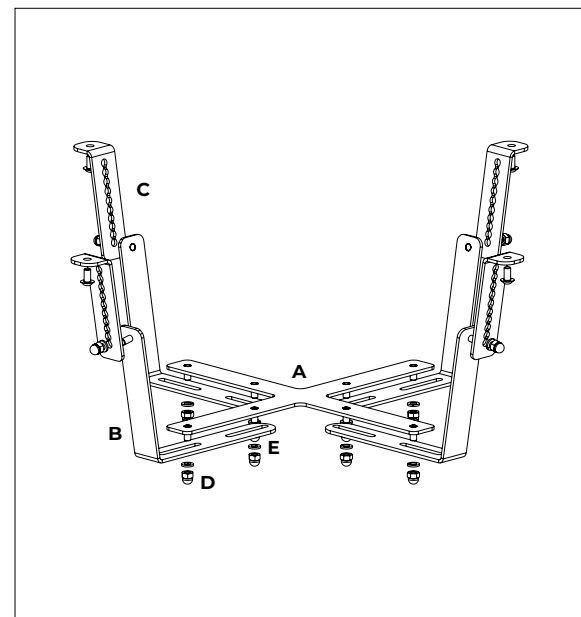
- Ceramic is weatherproof and can be stored outdoors on a permanent basis.
- Ceramic is a very compact and tough mass, making it relatively vulnerable to damage upon impact. Therefore, it is recommended to be careful when placing heavy objects on the worktop, as they might cause irreparable damage.
- We recommend using a cutting board on the worktop, to prevent knives from getting blunt.
- Avoid contact with acetone and extremely aggressive cleaning agents, such as metal cleaners, drain cleaners and other products with a pH value <2 or >12.
- Never stand on top of the ceramic worktop.

5.2 MAINTENANCE TIPS

- Before the first use: remove possible glue residues with a plastic scraper and clean the worktop thoroughly with a mild detergent.
- Use a damp cloth with a mild detergent for daily cleaning. Make sure to clean the worktop after every use.
- Clean the worktop intensively every couple of months.
- Clean persistent stains with a damp cloth or sponge and a mild detergent. Never use a scourer.

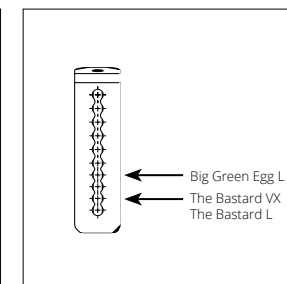
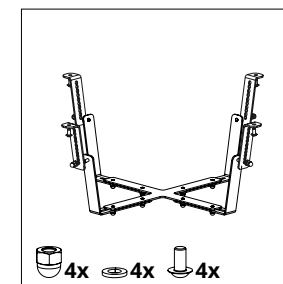
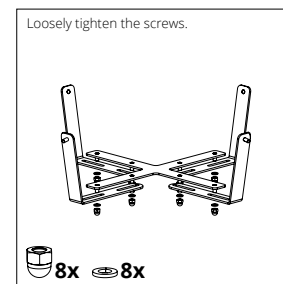
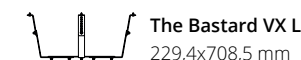
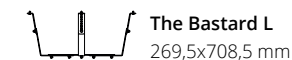
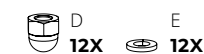
6. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

6.1 KAMADO NEST

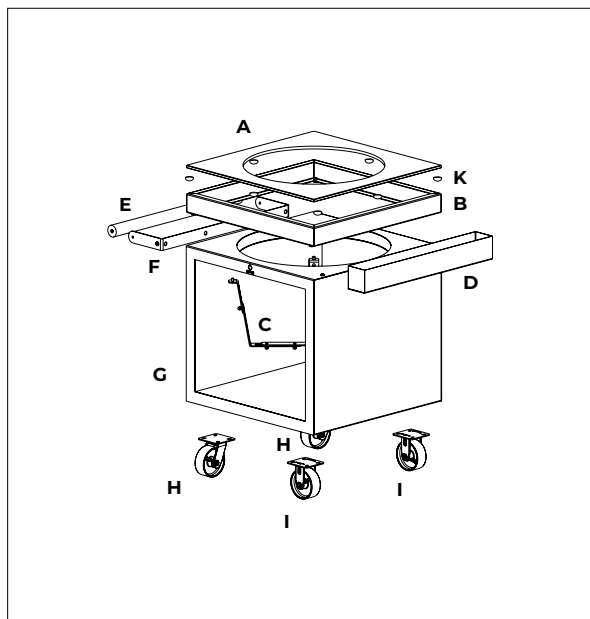


LIST OF PARTS

- A. Cross
- B. Counterpieces
- C. Height adjustment

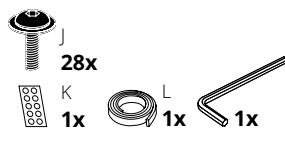


6.2 OFYR® KAMADO TABLE 75 PRO+

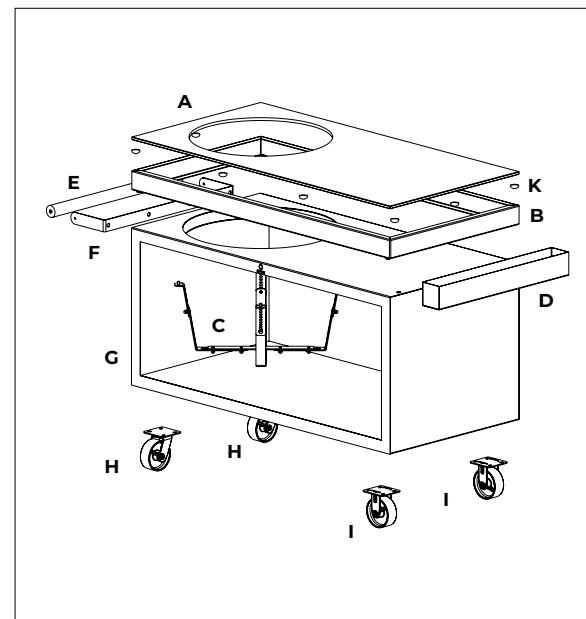


LIST OF PARTS

- A. Ceramic top
- B. Corten border
- C. Nest
- D. Tool tray
- E. Wooden handle
- F. Holder handle
- G. Base
- H. Swivel wheels
- I. Regular wheels

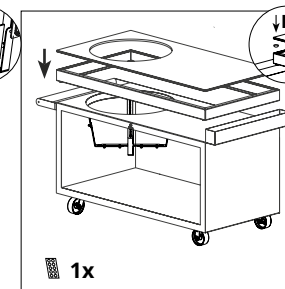
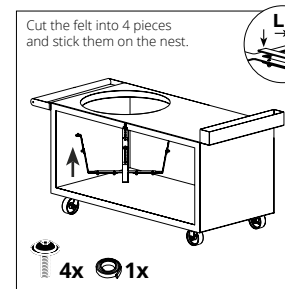
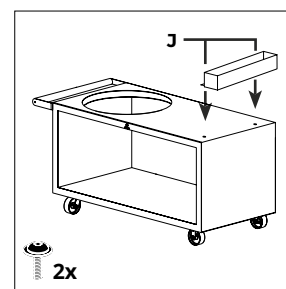
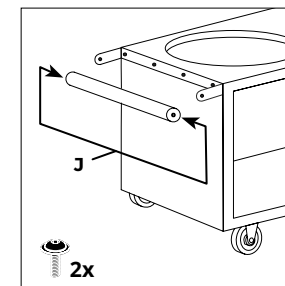
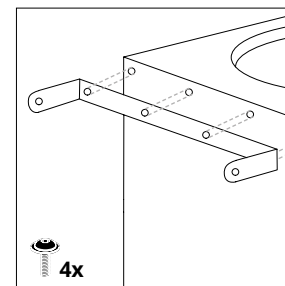
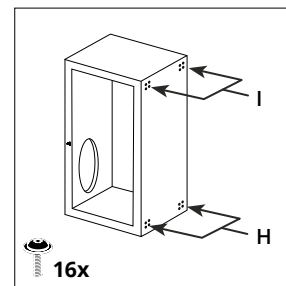
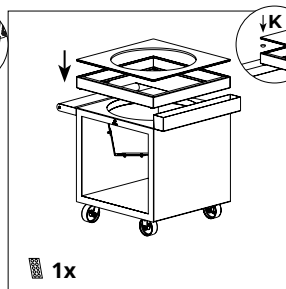
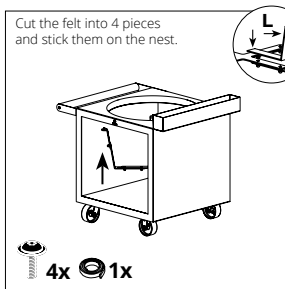
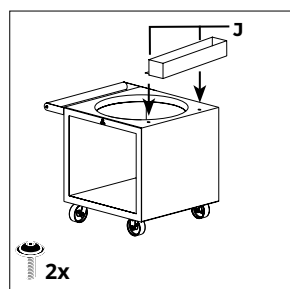
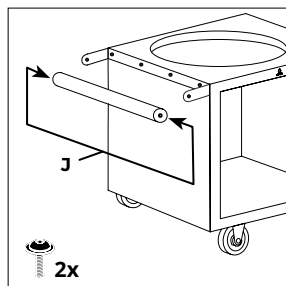
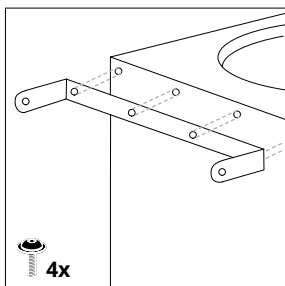
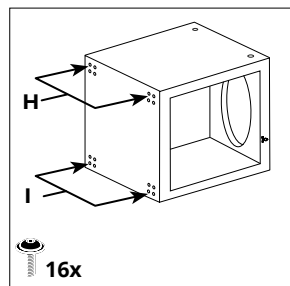
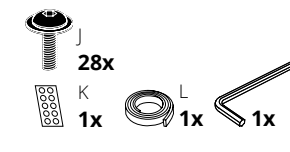


6.3 OFYR® KAMADO TABLE 150 PRO+



LIST OF PARTS


- A. Ceramic top
- B. Corten border
- C. Nest
- D. Tool tray
- E. Wooden handle
- F. Holder handle
- G. Base
- H. Swivel wheels
- I. Regular wheels





INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	13
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	13
1.2 Spezifikationen	13
2. SICHERHEITS- UND AUFBAUHINWEISE	14
3. HAFTUNGSAUSSCHLUSS	15
3.1 Sicherheits- und aufstellungs-, gebrauchts- und wartungsanweisungen/tips	15
3.2 Cortenstahl	15
4. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT	15
5. KERAMIK-ELEMENTE	16
5.1 Vorgesehene verwendung	16
5.2 Wartungstipps	16
6. MONTAGEANLEITUNGEN	17
6.1 Kamado nest	17
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	18
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	19

SYMBOLE UND IKONEN

 **Gefahr!** Gefahr von schweren oder tödlichen Verletzungen oder schweren Produktschäden.

 **Warnung!** Verletzungsgefahr oder Produktschäden

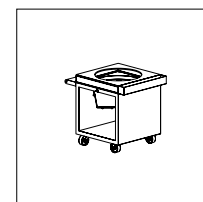
 **Zum Beachten!** Nützliche Informationen.

1. EINLEITUNG

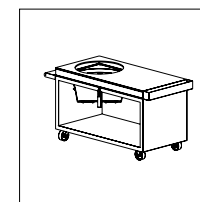
VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. DIESES HANDBUCH ENTHÄLT ANWEISUNGEN ZUR EINRICHTUNG, GARANTIEBEDINGUNGEN UND ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ÜBER IHR OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

Der OFYR® Kamado Table PRO+ ist eine einzigartige und praktische Ergänzung für jede Outdoor-Küche. Speziell für Ihr Kamado entworfen, bietet dieser Tisch eine stabile und sichere Arbeitsfläche. Die OFYR® Kamado Table 75 PRO+ und 150 PRO+ sind mit einem Handgriff, 2 Lenkrädern (an der Seite des Handgriffs) und 2 starren Rädern sowie einer Keramikarbeitsplatte, ein praktisches Zubehörhalter und Möglichkeiten für die Lagerung unter der Arbeitsplatte. Die Arbeitsplatte hat eine Aussparung mit einem Nest, in das Sie ein Kamado-Gerät stellen können. Der OFYR Kamado Table PRO+ ist in Cortenstahl erhältlich und wurde für The Bastard VX, The Bastard Urban Large und das Big Green Egg Large getestet.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ KERAMIK DARK



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ KERAMIK DARK

1.2 SPEZIFIKATIONEN

		75 PRO+	150 PRO+
Material	Sockel	Cortenstahl	Cortenstahl
	Arbeitsfläche	Keramik	Keramik
Abmessungen	Sockel	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Umrandung	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Arbeitsfläche	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Kamado-Ausschnitt	Ø58 cm	Ø58 cm
	Gesamt	105x75x90 cm	180x75x90 cm
Gewicht	Sockel	71,5 kg	109 kg
	Umrandung	6 kg	9 kg
	Arbeitsfläche	7,5 kg	22,5 kg
	Gesamt	85 kg	140,5 kg

2. SICHERHEITS- UND AUFBAUHINWEISE

-  Aufgrund des beträchtlichen Gewichts der Einzelteile sollte das Auspacken, Aufbauen und Platzieren des Produkts von mindestens 2 Personen vorgenommen werden.
-  Auch wenn die Korrosion nur oberflächlich ist, können die Cortenstahl-Elemente orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Standfläche, auf der die stehen, verursachen. Wenn es regnet, kann auch Rostwasser von diesen Elementen ablaufen, was zu dauerhaften Flecken auf hell getönten Stein- oder Holzoberflächen führen kann.
-  Verwenden Sie bei der Montage der einzelnen Teile Ihres OFYR® Kamado Table PRO+ nicht den Griff zum Kippen des Tisches. Der Griff eignet sich erst nach der Montage der Räder zum Ziehen oder Schieben des Gerätes.
-  Stellen Sie Ihren OFYR® Kamado Table PRO+ nur auf eine harte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.
-  Die Räder Ihres OFYR® Kamado Table PRO+ sind nicht mit Bremsen ausgestattet. Wenn die Standfläche nicht komplett eben ist, sollten Keile unter die Räder gelegt werden, um sicher zu sein, dass das Gerät nicht wegrollen kann.
-  Lassen Sie Ihren OFYR® Kamado Table PRO+ niemals unbeaufsichtigt.
-  Halten Sie Kinder und Haustiere vom OFYR® Kamado Table PRO+ während des Gebrauchs fern sowie nach dem Gebrauch, wenn das Gerät noch warm ist.
-  Verwenden Sie einen OFYR® Kamado Table PRO+ und Kamado niemals in Innenräumen oder in einem teilweise oder vollständig geschlossen Raum. Dies führt zu einem Übermaß an gefährlichen Dämpfen, die zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen können.
-  Stellen Sie sicher, dass der Bereich um Ihren OFYR® Kamado Table PRO+ frei von brennbaren Materialien ist.
-  Reinigen Sie die Oberfläche der Keramikarbeitsplatte nach jedem Gebrauch des OFYR® Kamado Table PRO+.
-  Keramische Produkte können Schäden verursachen, wenn sie auf der Keramikarbeitsplatte verwendet werden. Aus diesem Grund raten wir Ihnen, bei der Verwendung von Keramikmessern auf der Arbeitsplatte vorsichtig zu sein.
-  Reinigen Sie die Arbeitsplatte gründlich, bevor Sie den Filzstreifen anbringen, um zu verhindern, dass der Filz nicht richtig haften kann.




3. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

3.1 SICHERHEITS- UND AUFSTELLUNGS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN/TIPS

Wir sind nicht haftbar für Verletzungen oder Schäden als Folge der Nichtbeachtung unserer Sicherheits- und Aufstellungs-, bestimmungsgemäßen Verwendungs- und Wartungsanweisungen/ Tipps.

3.2 CORTENSTAHL

Das OFYR® Kamado Table PRO+ ist aus Cortenstahl gefertigt: ein Metall mit einer natürlichen Korrosionsschicht, die vor Durchrostung schützt. Das Gerät wird mit dem zusätzlichen Service geliefert, dass der Korrosionsprozess bereits begonnen hat. Nach der Lieferung dauert es weitere 6-12 Monate, bis die anfängliche Korrosion sich in eine vollständig schützende Schicht verwandelt.

-  Die Farbe der Anlage kann sich im Laufe der Zeit ändern, da der Korrosionsprozess noch nicht vollständig entfaltet ist. Wir haften nicht für eventuelle Farbveränderungen.
-  Cortenstahl-Komponenten, die bei der Lieferung weniger korrodiert sind als andere, können nicht ersetzt werden. Alle Komponenten korrodieren im Laufe der Zeit unter Witterungseinfluss auf natürliche Weise. Wir haften nicht für Korrosionsunterschiede zwischen verschiedenen Elementen.
-  Während die Korrosion noch oberflächlich ist, können die Cortenstahl-Elemente orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Oberfläche, auf der sie stehen, verursachen. Wenn es regnet, kann auch korrosives Wasser von diesen Elementen ablaufen, was zu dauerhaften Flecken auf hell getönten Stein- oder Holzoberflächen führen kann. Wir haften nicht für Flecken als Folge von Korrosion.

4. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT

Eine beschränkte lebenslange Garantie gilt für das Material und die Konstruktion aller OFYR® Kamado Table PRO+ für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer, vorausgesetzt, dass sie ihre Kocheinheit von einem autorisierten Händler gekauft und ihre Garantie in der erforderlichen Weise über den OFYR Club unter www.ofyr.club registriert haben.

	B2B	B2C
Cortenstahl	5 Jahre	3 Jahre
Keramik	2 Jahre	1 Jahr
Räder	2 Jahre	1 Jahr

Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Sie gilt für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer eines OFYR® Kamado Table PRO+, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben ihr Gerät bei einem autorisierten Händler gekauft.
- Sie haben den OFYR® Kamado Table PRO+ gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zusammengebaut, verwendet und gewartet.

⚠ NICHT DURCH GARANTIE ABGEDECKT

- Abnutzung, Korrosion, Verformung und Verfärbung von Teilen, die dem Feuer ausgesetzt sind;
- Korrosion und Verfärbung durch äußere Einflüsse;
- Dem Herstellungsprozess inhärente visuelle Unregelmäßigkeiten;
- Schäden, die durch die Nichtbeachtung unserer Sicherheits- und Aufstellungs-, bestimmungsgemäßen Verwendungs- und Wartungsanweisungen/Tipps entstehen.

5. KERAMIK-ELEMENTE

Keramiken sind industriell hergestellte, gebrannte Produkte. Auf die oberste Schicht aus Ton, dem Hauptbestandteil, wird ein Druck aufgebracht, der dann bei hoher Temperatur gebrannt wird. Kennzeichnend für Keramik sind ihre sehr praktischen Eigenschaften: sie ist hygienisch und resistent gegen Flecken, Kratzer und Hitze.

5.1 VORGESEHENE VERWENDUNG

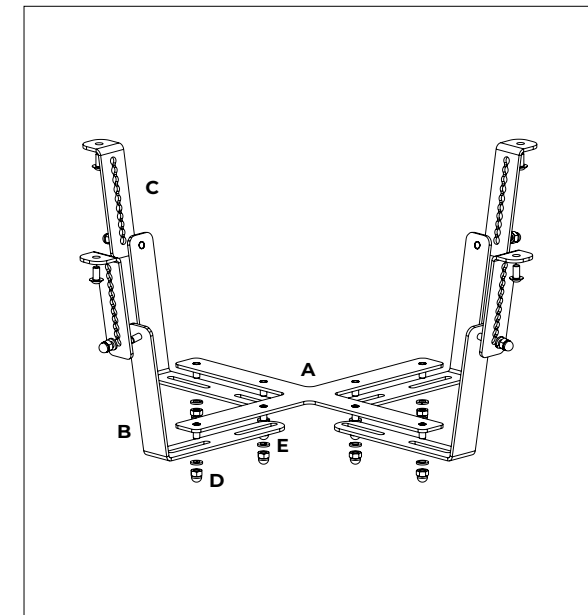
- Keramik ist witterungsbeständig und kann dauerhaft im Freien gelagert werden.
- Keramik ist eine sehr kompakte und zähe Masse, was sie relativ anfällig für Schlagschäden macht. Seien Sie daher z.B. mit schweren Gegenständen vorsichtig, da diese beim Aufprall auf eine Arbeitsplatte irreparable Schäden verursachen können.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Schneidebrettes, um zu verhindern, dass Ihre Messer stumpf werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Aceton und mit aggressiven Reinigungsmitteln wie Metallreinigern, Abflussreinigern und anderen Produkten mit einem pH-Wert <2 oder >12.
- Stellen Sie sich niemals auf das Keramik-Element.

5.2 WARTUNGSTIPPS

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem Kunststoffschaber und reinigen Sie die Arbeitsplatte gründlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie für die tägliche Reinigung ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, den Block nach Gebrauch zu reinigen.
- Reinigen Sie den Block einige Male im Jahr intensiver.
- Reinigung von hartnäckigen Flecken: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm (kein Scheuermittel).
- Reinigen Sie die Blöcke nicht in der Spülmaschine.

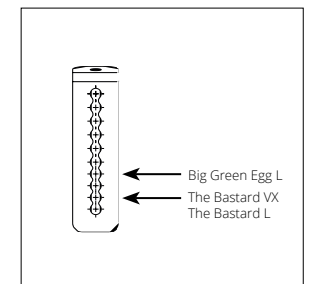
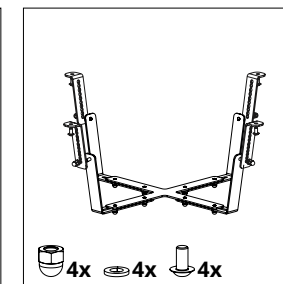
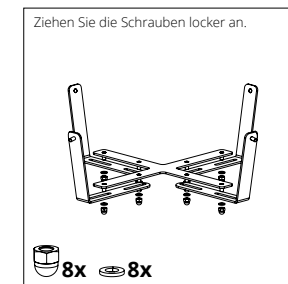
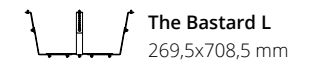
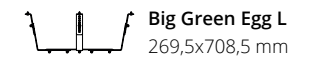
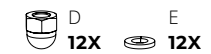
6. MONTAGEANLEITUNGEN

6.1 KAMADO NEST

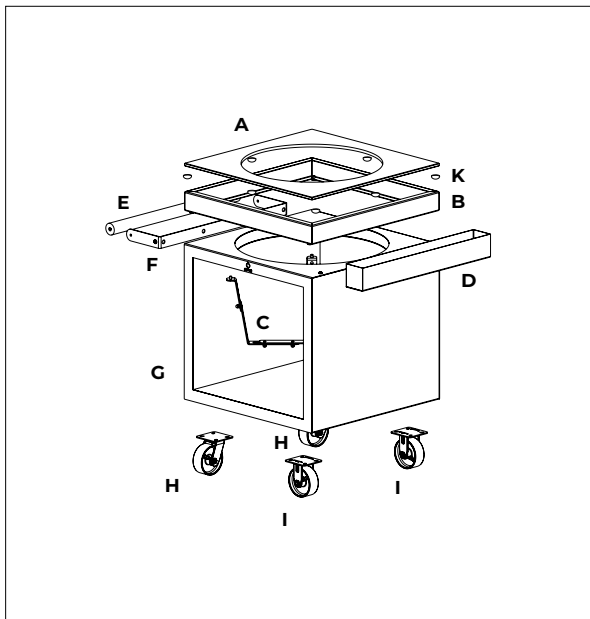


TEILELISTE

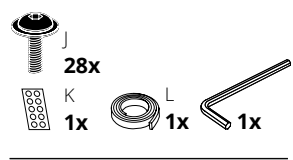
- A. Kreuz
- B. Gegenstücke
- C. Höhenverstellung



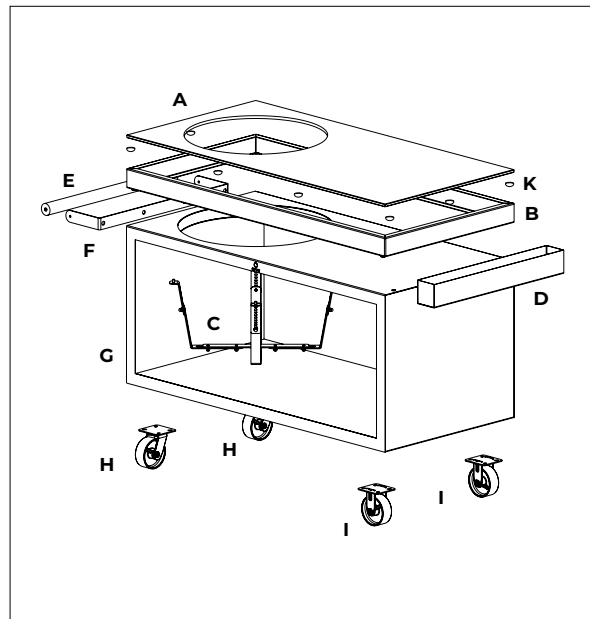
6.2 OFYR® KAMADO TABLE 75 PRO+



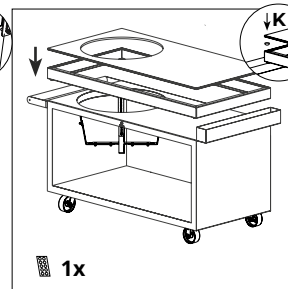
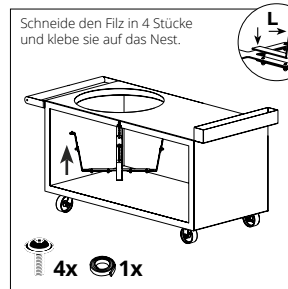
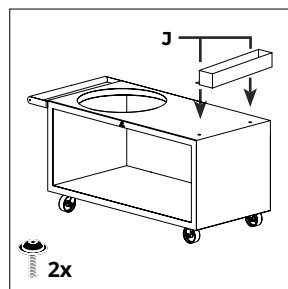
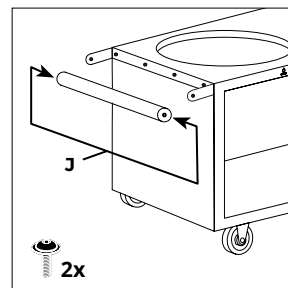
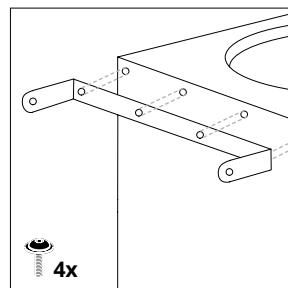
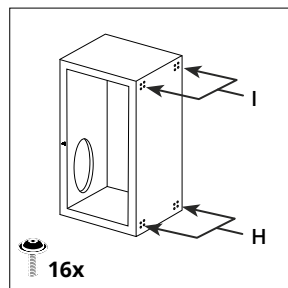
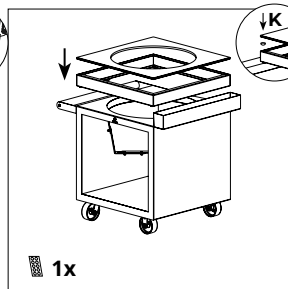
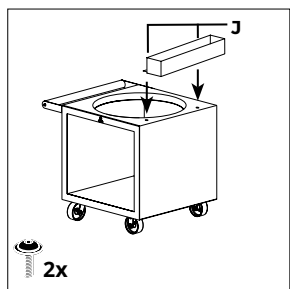
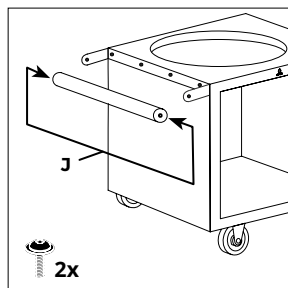
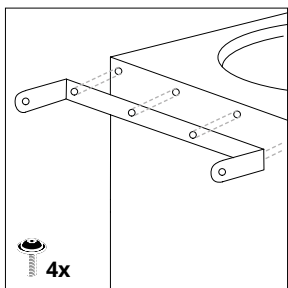
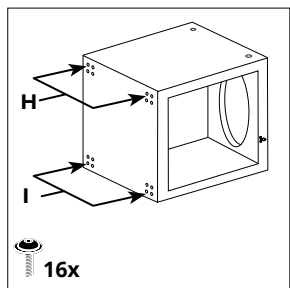
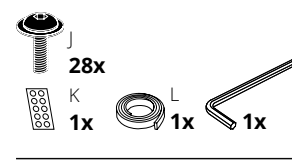
- TEILELISTE**
 A. Keramische Arbeitsplatte
 B. Umrandung aus Corten
 C. Nest
 D. Zubehörhalter
 E. Hölzerner Handgriff
 F. Halterungshandgriff
 G. Sockel
 H. Lenkrädern
 I. Starren Rädern



6.3 OFYR® KAMADO TABLE 150 PRO+



- TEILELISTE**
 A. Keramische Arbeitsplatte
 B. Umrandung aus Corten
 C. Nest
 D. Zubehörhalter
 E. Hölzerner Handgriff
 F. Halterungshandgriff
 G. Sockel
 H. Lenkrädern
 I. Starren Rädern





SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	21
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	21
1.2 Spécifications	21
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION	22
3. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	23
3.1 Conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien	23
3.2 Acier corten	23
4. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL	23
5. PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE	24
5.1 Usage conforme	24
5.2 Conseils d'entretien	24
6. INSTRUCTIONS DE MONTAGE	25
6.1 Niche de kamado	25
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	26
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	27

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.

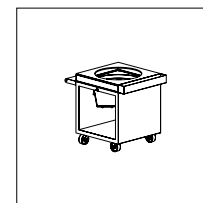
 **Opmerking!** Nuttige informatie.

1. INTRODUCTION

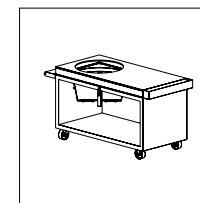
NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. CE MANUEL CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, LES CONDITIONS DE GARANTIE AINSI QUE DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

L'OFYR® Kamado Table PRO+ est un ajout unique et pratique à toute cuisine de plein air. Conçue spécifiquement pour votre kamado, cette table offre un plan de travail stable. Ce produit est équipé d'une poignée, de 2 roues pivotantes (sur le côté de la poignée) et de 2 roues fixes. L'OFYR® Kamado Table 75 PRO+ et 150 PRO+ comprend également un plan de travail en céramique, un bac de rangement pour les accessoires et offre la possibilité de stocker du bois. Le plan de travail contient une large niche qui peut accueillir à la fois un appareil kamado. La Kamado Table PRO+ est disponible en acier Corten et a été testée pour le Bastard VX, le Bastard Urban Large et le Big Green Egg Large.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ CÉRAMIQUE DARK



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ CÉRAMIQUE DARK

1.2 SPÉCIFICATIONS

		75 PRO+	150 PRO+
Matériau	Socle	Acier corten	Acier corten
	Plan de travail	Céramique	Céramique
Dimensions	Socle	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Bordure	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Plan de travail	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Niche de kamado	Ø58 cm	Ø58 cm
	Total	105x75x90 cm	180x75x90 cm
Poids	Socle	71,5 kg	109 kg
	Bordure	6 kg	9 kg
	Plan de travail	7,5 kg	22,5 kg
	Total	85 kg	140,5 kg

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION

-  En raison du poids considérable des éléments, le déballage et l'installation produit doit être effectué par au moins 2 personnes.
-  Tant que la corrosion reste superficielle, les éléments en acier Corten peuvent provoquer des taches sur les vêtements, la peau et la surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également ruisseler de ces éléments, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.
-  Lorsque vous assemblez les différentes parties de votre unité de cuisson OFYR® Kamado Table PRO+, n'utilisez pas la poignée pour faire basculer le socle. La poignée a été conçue uniquement pour tirer ou pousser l'appareil une fois que ses roues ont été montées.
-  Placez votre OFYR® Kamado Table PRO+ sur une surface dure, à niveau, résistante à la chaleur et stable.
-  Les roues de votre OFYR® Kamado Table PRO+ ne sont pas équipées de freins. Si la surface n'est pas entièrement à niveau, il convient de placer des cales sous les roues pour éviter que l'unité de cuisson ne bouge.
-  Ne laissez jamais votre OFYR® Kamado Table PRO+ sans surveillance pendant l'utilisation.
-  Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de votre OFYR® Kamado Table PRO+ pendant l'utilisation.
-  N'utilisez jamais l'OFYR® Kamado Table PRO+ et la kamado à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou entièrement fermé. Ceci entraînerait un excès de fumées nocives susceptibles de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.
-  Assurez-vous que la zone autour de l'OFYR® Kamado Table PRO est exempte de matériaux inflammables.
-  Nettoyez la surface du plan de travail en céramique après chaque utilisation de l'OFYR® Kamado Table PRO+.
-  Les produits en céramique peuvent causer des dommages lorsqu'ils sont utilisés sur le plan de travail en céramique. Pour cette raison, nous vous conseillons de faire attention à l'utilisation de couteaux en céramique sur le plan de travail.
-  Nettoyez soigneusement le plan de travail avant de placer les feutres, afin d'éviter que le feutre n'adhère pas correctement.




3. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

3.1 CONSEILS/INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, D'INSTALLATION, D'USAGE CONFORME ET D'ENTRETIEN

Nous ne sommes pas responsables des blessures ou des dommages résultant du non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien.

3.2 ACIER CORTEN

Les OFYR® Kamado Tables PRO+ sont fabriquées en acier Corten, un acier avec une corrosion superficielle provoquée, qui offre une grande protection contre la corrosion. Lors de la livraison des OFYR® Kamado Tables PRO+ en acier Corten, le processus de corrosion a déjà démarré. Il faudra entre 6 et 12 mois pour que la corrosion initiale devienne une couche de protection complète.

-  La couleur de l'unité peut varier avec le temps étant donné que le processus de corrosion peut ne pas encore être terminé. Nous ne sommes pas responsables du changement de couleur.
-  Tous les éléments en acier Corten qui sont moins corrodés que les autres à la livraison ne peuvent pas prétendre au remplacement. Tous les composants se corroderont naturellement avec le temps et l'influence des éléments extérieurs. Nous ne sommes pas responsables des différences de corrosion entre les différents éléments.
-  Tant que la corrosion est superficielle, les éléments en acier Corten peuvent entraîner des taches orange sur les vêtements, sur la peau et toute surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois. Nous ne sommes pas responsables des taches résultant de la corrosion.

4. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de toutes les OFYR® Kamado Tables PRO+ 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.

	B2B	B2C
Acier Corten	5 ans	3 ans
Céramique	2 ans	1 an
Roues	2 ans	1 an

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine des OFYR® Kamado Tables PRO+ à condition que :

- Ils aient acheté le produit auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur OFYR® Kamado Table PRO+ 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.

5. PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE

La céramique est un produit cuit fabriqué de manière industrielle. Une impression est ajoutée sur le dessus de la couche d'argile, le composant principal, qui est ensuite cuite à température très élevée. La céramique se distingue par ses caractéristiques ultra pratiques : elle est hygiénique, résistante aux taches, aux éraflures et à la chaleur.

5.1 USAGE CONFORME

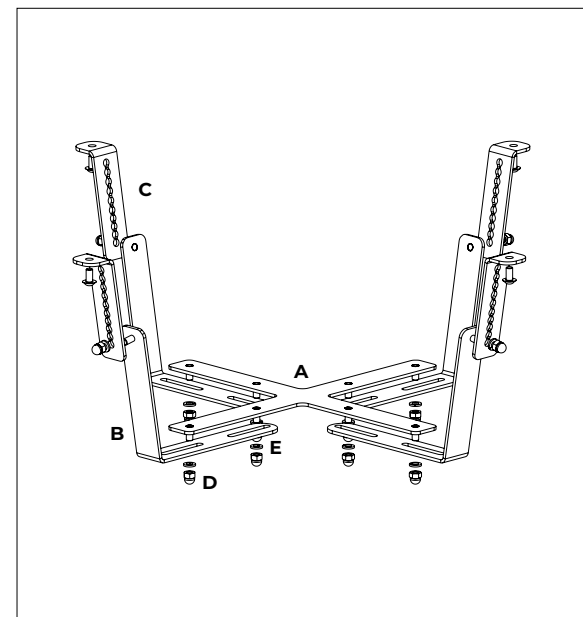
- La céramique est résistante aux éléments extérieurs et peut rester à l'extérieur tout au long de l'année.
- La céramique est une masse dure et très compacte, ce qui la rend relativement vulnérable aux impacts. Soyez attentifs à ne pas placer des objets lourds, car l'impact qu'ils pourraient avoir en tombant sur le plan de travail pourrait causer des dommages irréversibles.
- Nous vous recommandons l'utilisation d'une planche à découper afin d'éviter d'émauser vos couteaux.
- Évitez l'utilisation d'acétone et de tout autre produit de nettoyage agressif tel que les produits de nettoyage pour métaux, de nettoyage à sec et autres produits ayant un pH inférieur à 2 ou supérieur à 12.
- Ne montez jamais sur le plan de travail céramique.

5.2 CONSEILS D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation : retirez tout résidu éventuel de colle à l'aide d'un grattoir en plastique et nettoyez soigneusement le plan de travail à l'aide d'un détergent doux.
- Utilisez un linge humide et un détergent doux pour le nettoyage quotidien. Assurez-vous de nettoyer le plan de travail après chaque utilisation.
- Nettoyez le plan de travail plus en profondeur plusieurs fois par an.
- Nettoyage des taches tenaces : utilisez un détergent doux et un linge humide ou une éponge (pas de tampon à récurer).
- Ne nettoyez pas les plans de travail à l'aide du lave-vaisselle.

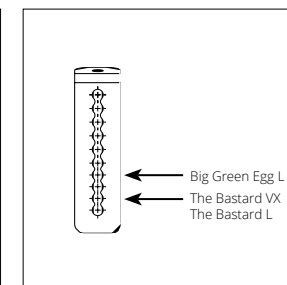
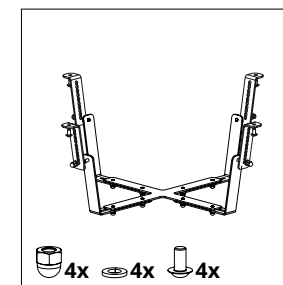
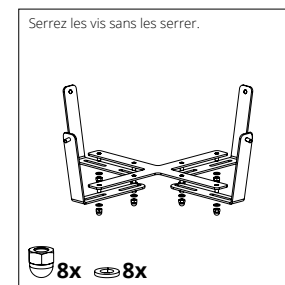
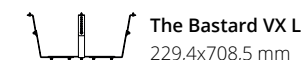
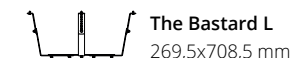
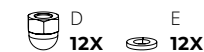
6. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

6.1 NID

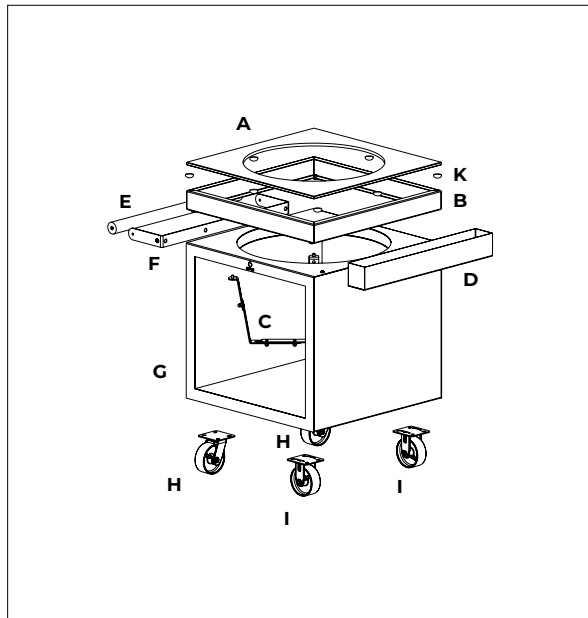


LISTE DES PIÈCES

- A. Croix
- B. Contrepieces
- C. Réglage de la hauteur

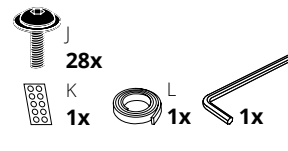


6.2 OFYR® KAMADO TABLE 75 PRO+

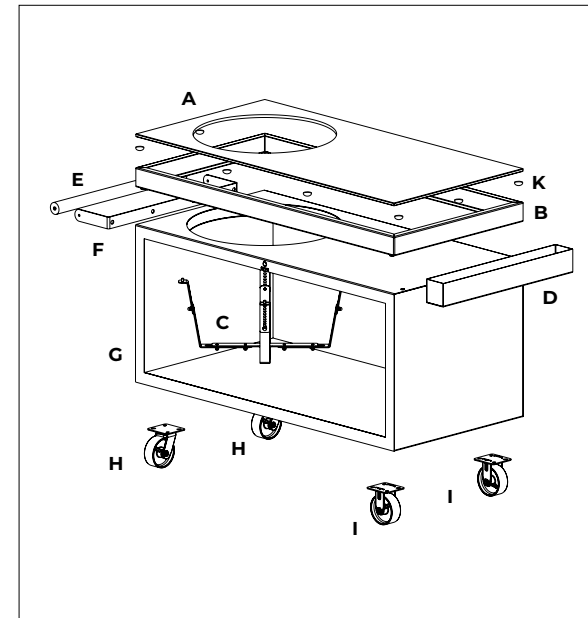


LISTE DES PIÈCES

- A. Plateau en céramique
- B. Bordure en Corten
- C. Nid
- D. Bac de rangement
- E. Poignée en bois
- F. Poignée de support
- G. Base
- H. Roues pivotantes
- I. Roues fixes

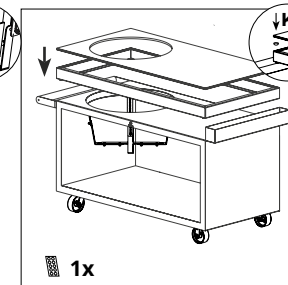
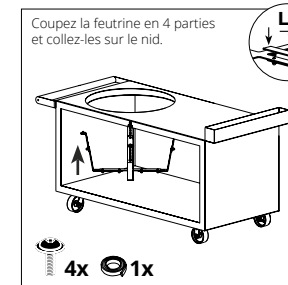
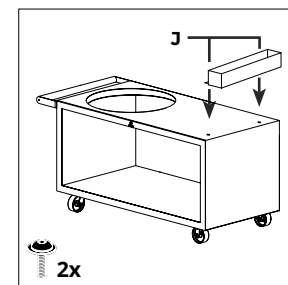
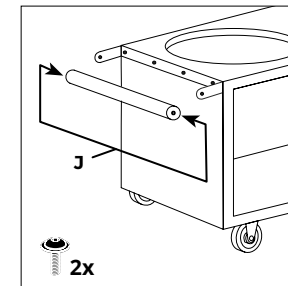
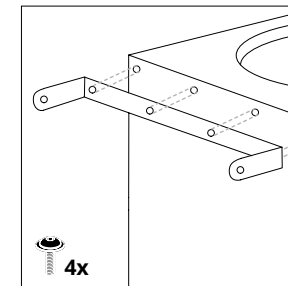
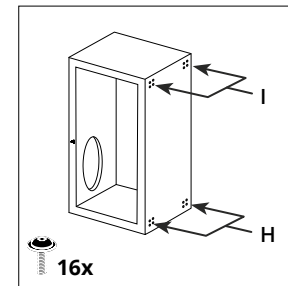
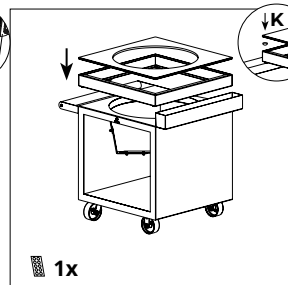
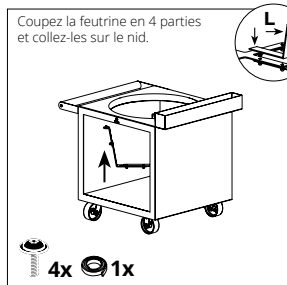
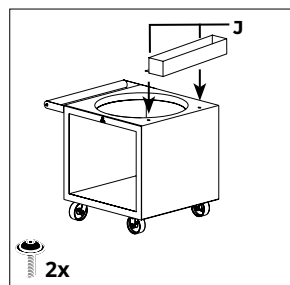
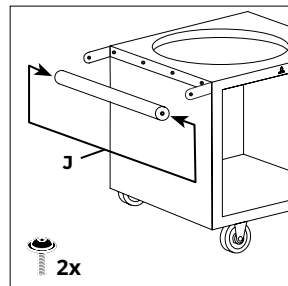
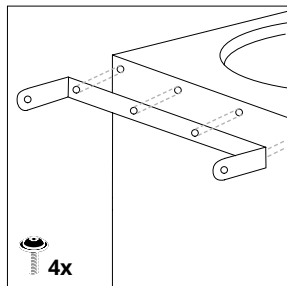
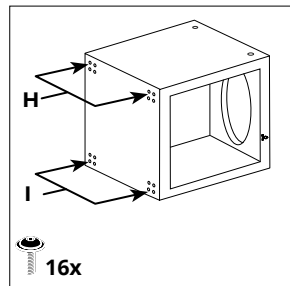
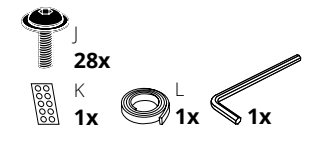


6.3 OFYR® KAMADO TABLE 150 PRO+



LISTE DES PIÈCES




- A. Plateau en céramique
- B. Bordure en Corten
- C. Nid
- D. Bac de rangement
- E. Poignée en bois
- F. Poignée de support
- G. Base
- H. Roues pivotantes
- I. Roues fixes



INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	29
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	29
1.2 Specificaties	29
2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	30
3. DISCLAMERS	31
3.1 Veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsvorschriften/tips	31
3.2 Cortenstaal	31
4. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL	31
5. KERAMISCH WERKBLAD	32
5.1 Beoogd gebruik	32
5.2 Onderhoudstips	32
6. MONTAGE INSTRUCTIES	33
6.1 Kamado nest	33
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	34
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	35

SYMBOLLEN EN PICTOGRAMMEN

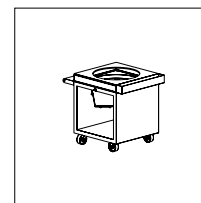
-  **Gevaar!** Risico op ernstig of dodelijk letsel of ernstige schade aan het product.
-  **Waarschuwing!** Risico op letsel of schade aan het product.
-  **Opmerking!** Nuttige informatie.

1. INLEIDING

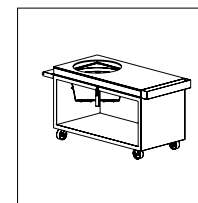
BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN EEN OFYR® PRODUCT. DEZE HANDLEIDING BEVAT DE INSTALLATIE-INSTRUCTIES, DE GARANTIEVOORWAARDEN EN BIJKOMENDE INFORMATIE OVER UW OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

De OFYR® Kamado Table PRO+ is een unieke en praktische toevoeging aan elke buitenkeuken. Deze tafel is speciaal ontworpen voor uw kamado en biedt een stabiele en veilige werkplek. Voorzien van een handvat, 2 zwenkwielen (aan de zijde van het handvat) en 2 vaste wielen, hebben de OFYR® Kamado Table 75 PRO+ en 150 PRO+ een keramisch werkblad, een tooltray en mogelijkheden voor opslag onder het werkblad. Het werkblad heeft een uitsparing met een nest, waarin een kamado unit kan worden geplaatst. De OFYR Kamado Table PRO+ is verkrijgbaar in Cortenstaal en is getest voor The Bastard VX, The Bastard Urban Large en de Big Green Egg Large.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ KERAMIEK DARK






OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ KERAMIEK DARK

1.2 SPECIFICATIES

		75 PRO+	150 PRO+
Materiaal	Onderstel	Cortenstaal	Cortenstaal
	Werkblad	Keramiek	Keramiek
Afmeting	Onderstel	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Rand	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Werkblad	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Kamado uitsparing	Ø58 cm	Ø58 cm
	Totaal	105x75x90 cm	180x75x90 cm
Gewicht	Onderstel	71,5 kg	109 kg
	Rand	6 kg	9 kg
	Werkblad	7,5 kg	22,5 kg
	Totaal	85 kg	140,5 kg



2. VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

-  Gezien het aanzienlijke gewicht van de onderdelen, dient het uitpakken en de installatie van het product door ten minste 2 personen te gebeuren.
-  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.
-  Maak geen gebruik van het handvat om de tafel te kantelen bij het plaatsen van de onderdelen van uw OFYR® Kamado Table PRO+. Het handvat is alleen geschikt om het toestel te trekken of te duwen nadat de wielen zijn gemonteerd.
-  De OFYR® Kamado Table PRO+ dient uitsluitend op een hard, waterpas, hittebestendig en stabiel oppervlak geplaatst te worden.
-  De wielen van uw OFYR® Kamado Table 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.
-  Laat uw OFYR® Kamado Table PRO+ tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
-  Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de OFYR® Kamado Table PRO+ tijdens gebruik en na gebruik wanneer de Kamado nog warm is.
-  Gebruik de OFYR® Kamado Table PRO+ met een kamado nooit binnenshuis of in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte. Dit kan een teveel aan gevaarlijke dampen genereren die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
-  Zorg ervoor dat er in de buurt van uw OFYR® Kamado Table PRO+ geen brandbare materialen zijn.
-  Maak het keramische werkoppervlak van de OFYR® Kamado Table PRO+ schoon na ieder gebruik.
-  Wanneer keramische producten op het keramische werkblad wordt gebruikt, kan dit beschadigingen veroorzaken. Wees daarom voorzichtig met het gebruik van keramische messen op het werkblad.
-  Maak het keramische werkblad eerst schoon voordat u de viltjes plaatst om te voorkomen dat deze niet goed vastplakken.

3. DISCLAIMERS

3.1 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.

3.2 CORTENSTAAL

De OFYR® Kamado Table PRO+ is gemaakt van Cortenstaal: een metaal met een natuurlijke corrosie laag die beschermt tegen roestperforatie. De OFYR® Kamado Table PRO+ wordt 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.

4. GARANTIEVOORWAARDEN PER ONDERDEEL

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van alle OFYR® Kamado Table PRO+ 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.

	B2B	B2C
Cortenstaal	5 jaar	3 jaar
Keramiek	2 jaar	1 jaar
Wielen	2 jaar	1 jaar

OFYR® Kamado Table PRO+, op voorwaarde dat:

- Ze hun toestel hebben gekocht bij een erkende dealer;
- Ze de OFYR® Kamado Table 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.

5. KERAMISCH WERKBLAD

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.

5.1 BEOOGD GEBRUIK

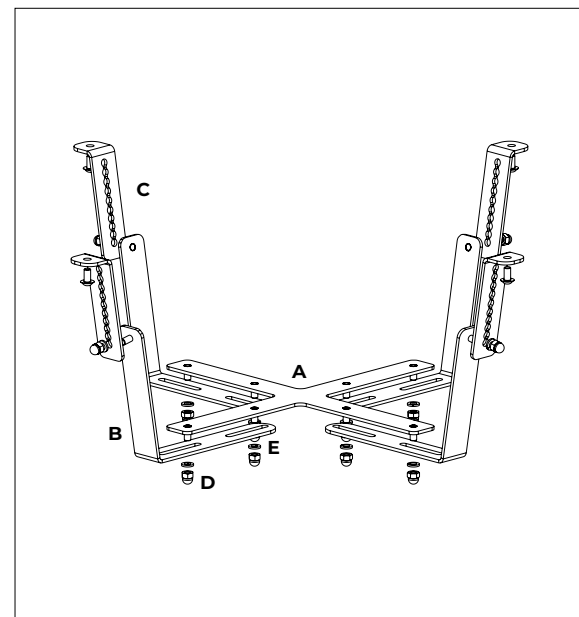
- Keramik is weerbestendig en kan permanent buiten worden opgeslagen.
- Keramik is een zeer compacte en taaie massa, waardoor het relatief kwetsbaar is voor impactschade. Wees daarom voorzichtig met bijvoorbeeld zware voorwerpen, want de impact wanneer deze op een werkblad vallen kan onherstelbare schade 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, drainagereinigingsmiddelen en andere producten met een pH-waarde <2 of >12.
- Ga nooit op het keramische blok staan.

5.2 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).

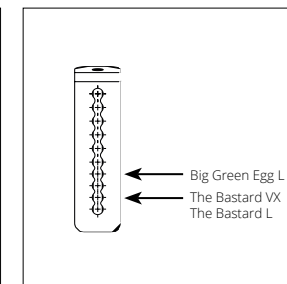
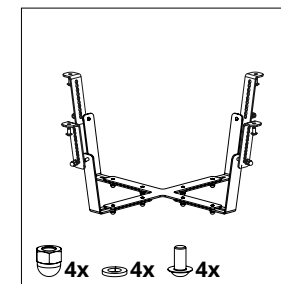
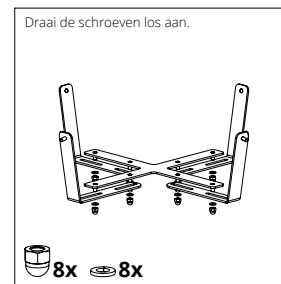
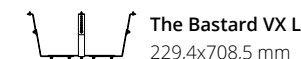
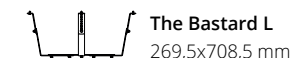
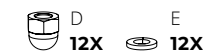
6. MONTAGE INSTRUCTIES

6.1 KAMADO NEST

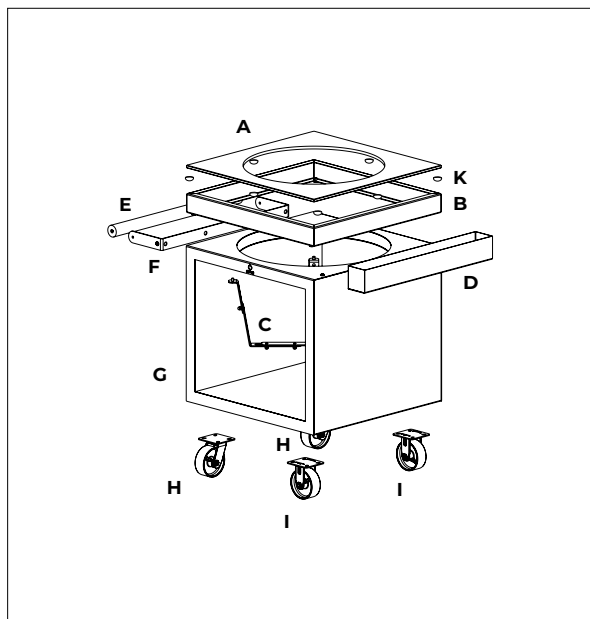


ONDERDELENLIJST

- A. Kruis
- B. Hoekstukken
- C. Hoogteversteller

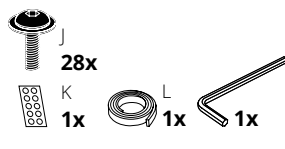


6.2 OFYR® KAMADO TABLE 75 PRO+

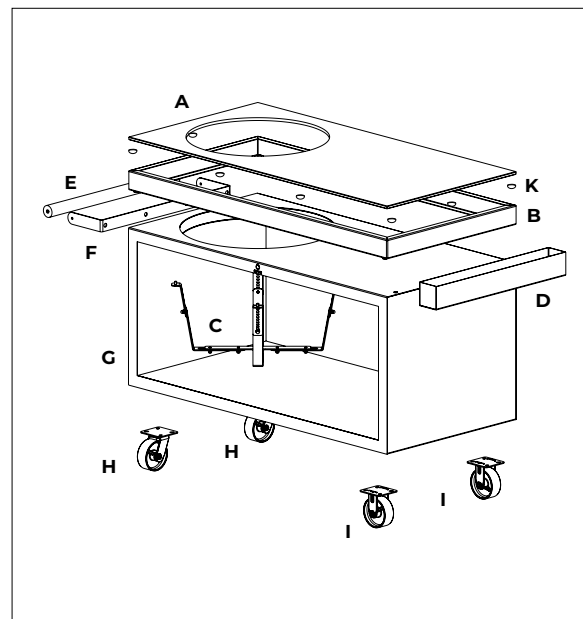


ONDERDELENLIJST

- A. Keramiek blad
- B. Corten rand
- C. Nest
- D. Tooltray
- E. Houten handvat
- F. Houder handvat
- G. Sokkel
- H. Zwenkwielen
- I. Vaste wielen

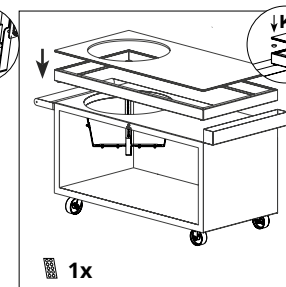
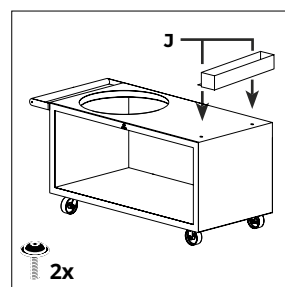
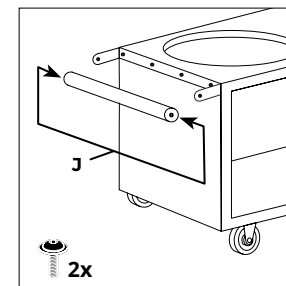
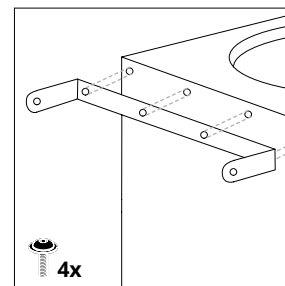
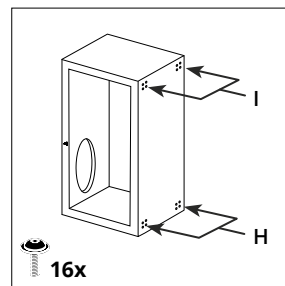
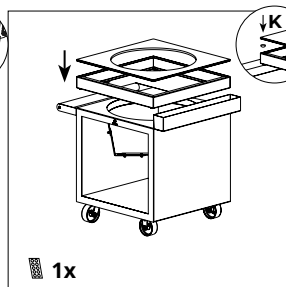
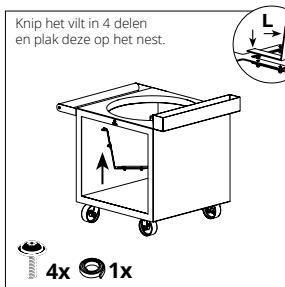
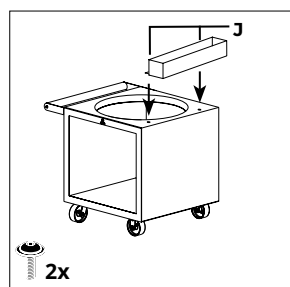
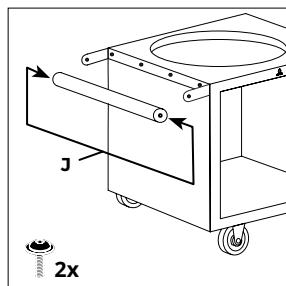
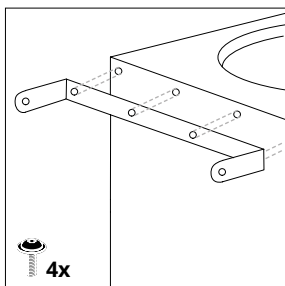
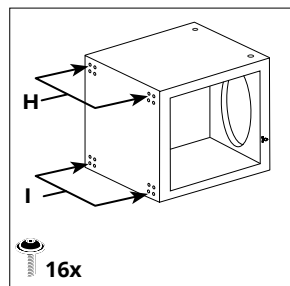
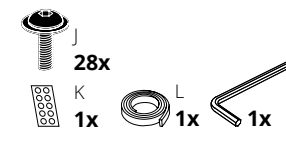


6.3 OFYR® KAMADO TABLE 150 PRO+



ONDERDELENLIJST


- A. Keramiek blad
- B. Corten rand
- C. Nest
- D. Tooltray
- E. Houten handvat
- F. Houder handvat
- G. Sokkel
- H. Zwenkwielen
- I. Vaste wielen




ÍNDICE

1. INTRODUCTION	37
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	37
1.2 Especificaciones	37
2. SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE MONTAJE	38
3. DESCARGOS DE RESPONSABILIDAD	39
3.1 Instrucciones y consejos de seguridad, de uso previsto y de mantenimiento	39
3.2 Acero corten	39
4. CONDICIONES DE GARANTÍA POR ELEMENTO	39
5. ENCIMERA DE CERÁMICA	40
5.1 Uso previsto	40
5.2 Consejos de mantenimiento	40
6. INSTRUCCIONES DE MONTAJE	41
6.1 Nido kamado	41
6.2 OFYR® Mesa Kamado Table 75 PRO+	42
6.3 OFYR® Mesa Kamado Table 150 PRO+	43

SÍMBOLOS E ICONOS

 **Peligro!** Riesgo de lesiones graves o mortales o de daños graves en el producto.

 **¡Advertencia!** Riesgo de lesiones o daños en el producto

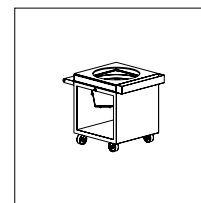
 **¡Aviso!** Información útil.

1. INTRODUCTION

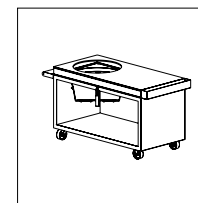
MUCHAS GRACIAS POR HABER COMPRADO UN PRODUCTO OFYR®. ESTE MANUAL CONTIENE INSTRUCCIONES DE CONFIGURACIÓN, CONDICIONES DE GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE SU UNIDAD DE COCINA OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

La OFYR® Kamado Table PRO+ es un complemento único y práctico para cualquier cocina de exterior. Diseñada específicamente para su kamado, esta mesa proporciona un espacio de trabajo estable y seguro. Equipada con un asa, 2 ruedas pivotantes (por el lado del asa) y 2 ruedas fijas, la OFYR® Kamado 75 PRO+ y 150 PRO+ incluye una encimera de cerámica, una bandeja de accesorios y opciones de almacenamiento bajo el mostrador. La encimera contiene un gran hoyo con un “nido” debajo en lo que se puede colocar un kamado. La OFYR® Kamado Table PRO+ está disponible en acero corten y ha sido probada para The Bastard VX, The Bastard Urban Large y el Big Green Egg Large.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ CALCESTRUZZO DARK















OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ CALCESTRUZZO DARK

1.2 ESPECIFICACIONES

		75 PRO+	150 PRO+
Material	Pedestal	Acero corten	Acero corten
	Encimera	Hormigón	Hormigón
Dimensiones	Pedestal	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Borde	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Encimera	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Hoyo para kamado	Ø58 cm	Ø58 cm
	Total	105x75x90 cm	180x75x90 cm
Peso	Pedestal	71,5 kg	109 kg
	Borde	6 kg	9 kg
	Encimera	7,5 kg	22,5 kg
	Total	85 kg	140,5 kg

2. SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE MONTAJE

-  Debido al considerable peso de los elementos, deberán participar al menos 2 personas en el desembalaje y la colocación del producto.
-  Aunque la corrosión es superficial, los elementos de acero corten pueden ocasionar manchas anaranjadas en la ropa, la piel y la superficie sobre la que se encuentren. Bajo la lluvia, también es posible que salga agua corrosiva de estos elementos, la cual puede manchar permanentemente superficies de piedra o madera de tono claro.
-  Al montar las piezas de su OFYR® Kamado Table PRO+, no utilice el asa para inclinar la base. El asa solamente sirve para desplazar el aparato una vez que se hayan montado las ruedas.
-  Coloque su OFYR® Kamado Table PRO+ únicamente sobre una superficie dura, nivelada, resistente al calor y estable.
-  Las ruedas de su OFYR® Kamado Table PRO+ no están equipadas con frenos. Si la superficie no está completamente nivelada, se deben colocar cuñas debajo de las ruedas para asegurarse de que la unidad de cocina permanezca inmóvil.
-  Nunca deje su OFYR® Kamado Table PRO+ desatendida durante el uso.
-  Mantenga a los niños y a los animales de compañía alejados de la OFYR® Kamado Table PRO+ durante el uso.
-  Nunca utilice una OFYR® Kamado Table PRO+ en interiores o en un espacio parcial o totalmente cerrado. Esto ocasiona un exceso de humos peligrosos que pueden producir una intoxicación por monóxido de carbono.
-  Asegúrese de que no haya ningún material inflamable en la zona de alrededor de OFYR® Kamado Table PRO+.
-  Limpie la superficie de la encimera de cerámica después de cada uso de la OFYR® Kamado Table PRO+.
-  Los productos cerámicos pueden causar daños cuando se utilizan sobre la encimera de cerámica. Por ello, le aconsejamos que tenga cuidado con el uso de cuchillos cerámicos sobre la encimera.
-  Limpie a fondo la encimera antes de colocar las almohadillas de fieltro, para evitar que el fieltro no se adhiera correctamente.




3. DESCARGOS DE RESPONSABILIDAD

3.1 INSTRUCCIONES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD, DE USO PREVISTO Y DE MANTENIMIENTO

No nos hacemos responsables de ninguna lesión o daño como consecuencia de no respetar nuestras instrucciones de seguridad y configuración, de uso previsto y de mantenimiento.

3.2 ACERO CORTEN

La OFYR® Kamado Table PRO+ está compuesta de acero corten: un metal con una capa natural de corrosión que protege contra la perforación del óxido. Las OFYR® Kamado Tables Corten ofrecen el servicio adicional de que el proceso de corrosión ya ha comenzado cuando se entregan. Tras la entrega, harán falta otros 6-12 meses para que la corrosión inicial se convierta en una capa totalmente protectora.

-  El color de la unidad puede cambiar con el tiempo, ya que el proceso de corrosión puede no haberse desarrollado completamente. No somos responsables de ningún cambio de color.
-  Los componentes de acero corten que estén menos corroídos que otros al ser entregados no pueden ser reemplazados. Todos los componentes se corroerán naturalmente con el tiempo bajo la influencia del clima. No somos responsables de ninguna diferencia de corrosión entre los diferentes elementos.
-  Aunque la corrosión es superficial, los elementos de acero corten pueden ocasionar manchas anaranjadas en la ropa, la piel y la superficie sobre la que se encuentren. Bajo la lluvia, también es posible que salga agua corrosiva de estos elementos, la cual puede manchar permanentemente superficies de piedra o madera de tono claro. No somos responsables de las manchas como consecuencia de la corrosión.

4. CONDICIONES DE GARANTÍA POR ELEMENTO

Se aplica una garantía limitada de por vida al material y a la fabricación de todas las OFYR® Kamado Tables PRO+ para los compradores o propietarios originales, siempre y cuando hayan comprado su unidad a un distribuidor autorizado y hayan registrado su garantía según lo estipulado, a través del Club OFYR en www.ofyr.club.

	B2B	B2C
Acero corten	5 años	3 años
Hormigón	2 años	1 año
Ruedas	2 años	1 año

Questa garanzia copre i difetti di fabbricazione. Si applica agli acquirenti o ai proprietari originali dell'unità di cottura OFYR® Kamado Table PRO+ a condizione che:

- Abbiamo acquistato la loro unità da un rivenditore autorizzato;
- Abbiamo assemblato, utilizzato e mantenuto l'OFYR® Kamado Table PRO+ secondo le istruzioni contenute in questo manuale.

⚠ ESCLUSIONI DI GARANZIA

- Usura, corrosione, deformazione e scolorimento delle parti esposte al fuoco;
- Corrosione e scolorimento causati da agenti esterni;
- Irregolarità visive relative al processo di fabbricazione;
- Danni causati dalla mancata osservanza delle nostre istruzioni e suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione.

5. PIANO DI LAVORO IN CERAMICA

Il piano di lavoro in ceramica è un prodotto cotto a livello industriale. Allo strato superiore di argilla, il componente principale, viene aggiunta una stampa che viene poi cotta ad alta temperatura. Questo materiale è molto igienico e resistente alle macchie, ai graffi e al calore.

5.1 USO PREVISTO

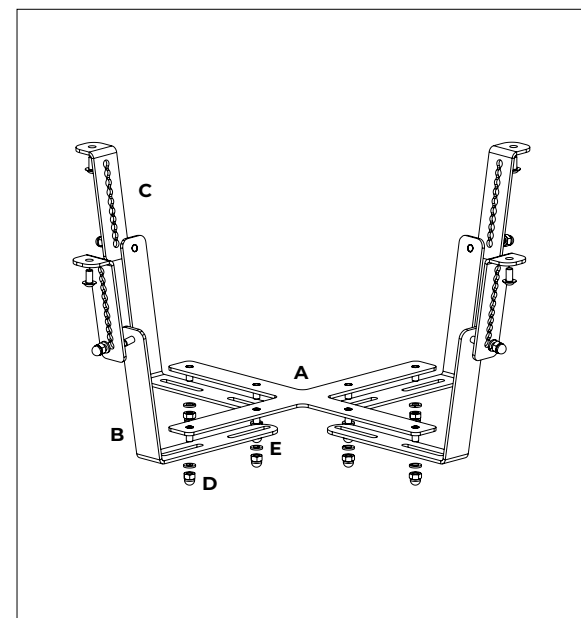
- La ceramica è resistente alle intemperie e può essere conservata all'aperto in modo permanente.
- La ceramica è una massa molto compatta e resistente, che la rende relativamente vulnerabile ai danni da impatto. Pertanto, si raccomanda di prestare attenzione quando si appoggiano oggetti pesanti sul piano di lavoro, in quanto potrebbero causare danni irreparabili.
- Si consiglia di utilizzare un tagliere sul piano di lavoro, per evitare che i coltelli si smussino.
- Evitare il contatto con acetone e detersivi estremamente aggressivi, come detersivi per metalli, detersivi per scarichi e altri prodotti con un valore di pH <2 o >12.
- Non stare mai in piedi sopra il piano di lavoro in ceramica.

5.2 CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo: rimuovere eventuali residui di colla con un raschietto di plastica e pulire accuratamente il piano di lavoro con un detergente delicato.
- Per la pulizia quotidiana utilizzare un panno umido con un detergente delicato. Assicurarsi di pulire il piano di lavoro dopo ogni utilizzo.
- Pulire intensamente il piano di lavoro ogni due mesi.
- Pulire le macchie persistenti con un panno umido o una spugna e un detergente delicato. Non utilizzare mai uno straccio.
- Non pulire il piano di lavoro in ceramica in lavastoviglie.

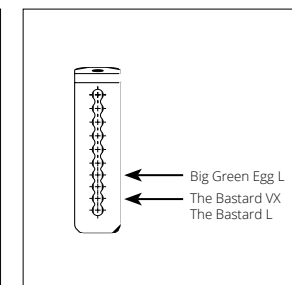
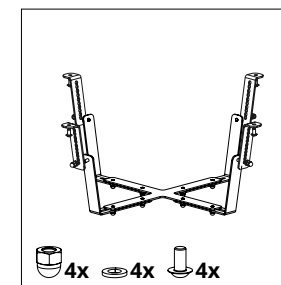
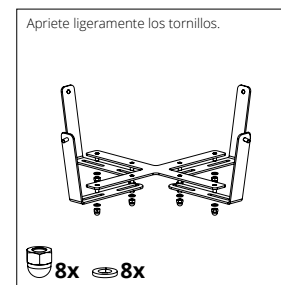
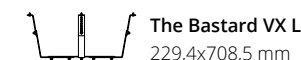
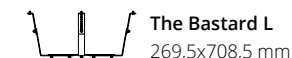
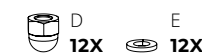
6. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

6.1 NIDO KAMADO

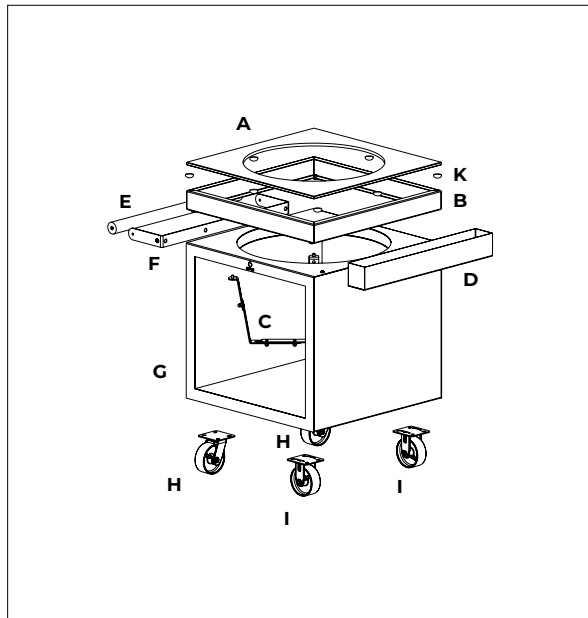


LISTA DE PIEZAS

- A. Cruz
- B. Contrapiezas
- C. Ajuste de altura

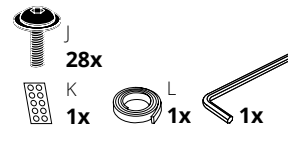


6.2 OFYR® MESA KAMADO TABLE 75 PRO+

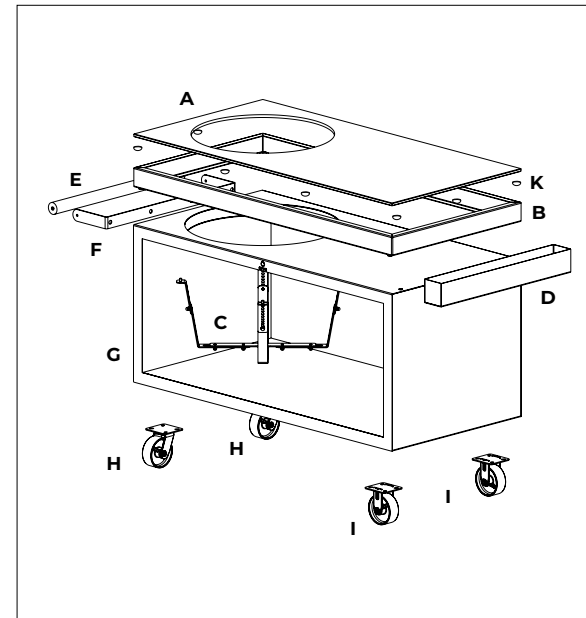


LISTA DE PIEZAS

- A. Encimera cerámica
- B. Borde corten
- C. Nido
- D. Bandeja de accesorios
- E. Mango de madera
- F. Soporte del mango
- G. Pedestal
- H. Ruedas pivotantes
- I. Ruedas fijas



6.3 OFYR® MESA KAMADO TABLE 150 PRO+



LISTA DE PIEZAS

- A. Encimera cerámica
- B. Borde corten
- C. Nido
- D. Bandeja de accesorios
- E. Mango de madera
- F. Soporte del mango
- G. Pedestal
- H. Ruedas pivotantes
- I. Ruedas fijas

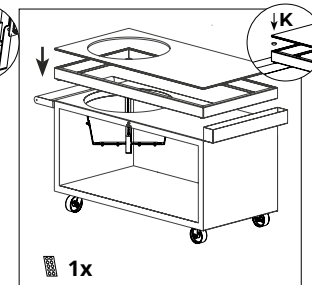
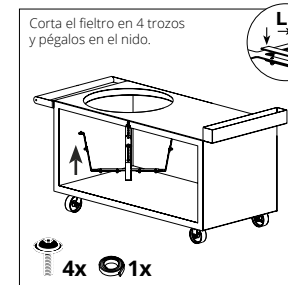
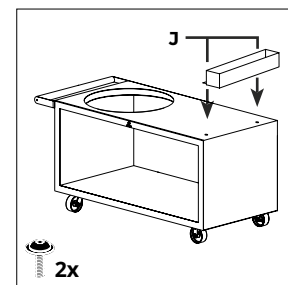
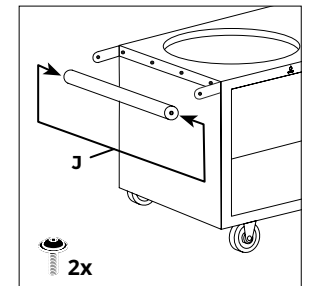
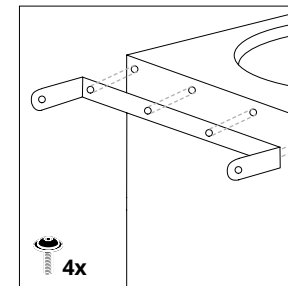
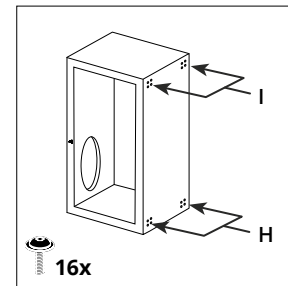
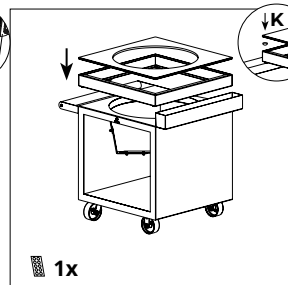
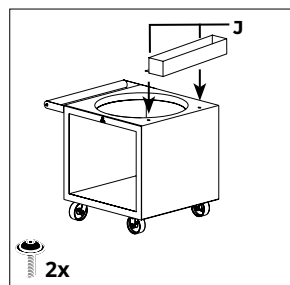
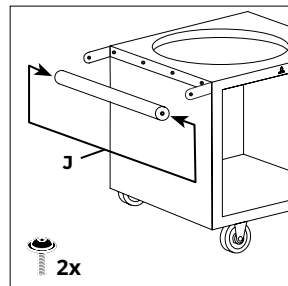
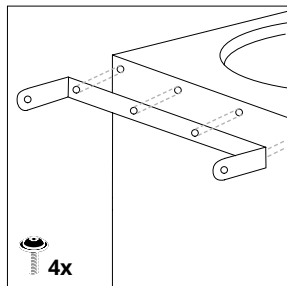
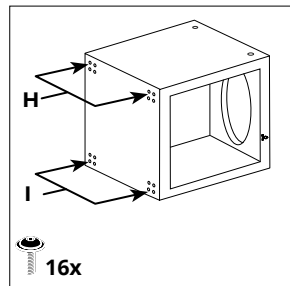
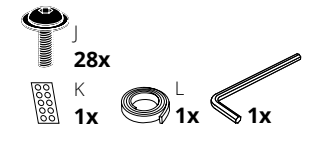



TABELLA DEI CONTENUTI

1. INTRODUZIONE	45
1.1 OFYR® Kamado Table PRO+	45
1.2 Specifiche	45
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DI MONTAGGIO	46
3. AVVERTENZE	47
3.1 Istruzioni e suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione	47
3.2 Acciaio corten	47
4. CONDIZIONI DI GARANZIA PER ELEMENTO	47
5. PIANO DI LAVORO IN CERAMICA	48
5.1 Uso previsto	48
5.2 Consigli per la manutenzione	48
6. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	49
6.1 Nido kamado	49
6.2 OFYR® Kamado Table 75 PRO+	50
6.3 OFYR® Kamado Table 150 PRO+	51

SIMBOLI E ICONE

 **Pericolo!** Rischio di lesioni serie o mortali o gravi danni al prodotto.

 **Attenzione!** Rischio di danni al prodotto.

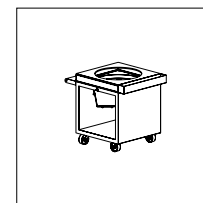
 **Opmerking!** Informazioni utili.

1. INTRODUZIONE

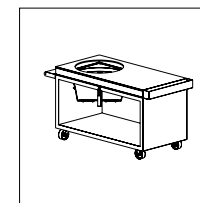
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO OFYR®. QUESTO MANUALE CONTIENE ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO, CONDIZIONI DI GARANZIA E ALTRE INFORMAZIONI SULL'OFYR® KAMADO TABLE PRO+.

1.1 OFYR® KAMADO TABLE PRO+

Il OFYR® Kamado Table PRO+ è un'aggiunta unica e pratica a qualsiasi cucina all'aperto. Progettato appositamente per il vostro kamado, questo tavolo offre uno spazio di lavoro stabile e sicuro. Dotato di una maniglia, 2 ruote girevoli (sul lato della maniglia) e 2 ruote fisse, gli OFYR® Kamado Table 75 PRO+ e 150 PRO+ include un piano di lavoro in ceramica e un pratico portaoggetti. Il piano di lavoro contiene un grande foro centrale con sotto un basamento in cui è possibile posizionare un kamado. L'OFYR Kamado Table PRO+ è disponibile in acciaio Corten ed è stato testato per The Bastard VX, The Bastard Urban Large e Big Green Egg Large.



OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
75 PRO+ CERAMICA DARK















OFYR® KAMADO TABLE CORTEN
150 PRO+ CERAMICA DARK

1.2 SPECIFICHE

		75 PRO+	150 PRO+
Materiale	Base	Acciaio corten	Acciaio corten
	Piano di lavoro	Calcestruzzo	Calcestruzzo
Dimensioni	Base	75x75x67 cm	150x75x67 cm
	Bordo	75x75x9 cm	150x75x9 cm
	Piano di lavoro	75x75x1 cm	150x75x1 cm
	Foro per Kamado	Ø58 cm	Ø58 cm
	Totale	105x75x90 cm	180x75x90 cm
Peso	Base	71,5 kg	109 kg
	Bordo	6 kg	9 kg
	Piano di lavoro	7,5 kg	22,5 kg
	Totale	85 kg	140,5 kg

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DI MONTAGGIO

-  A causa del notevole peso degli elementi, il disimballaggio e il posizionamento del prodotto devono essere eseguiti da almeno due persone.
-  Per evitare danni ai bordi della piastra di cottura in acciaio, fare attenzione durante il trasporto. In caso di danni, la parte superiore non potrà più essere raschiata correttamente con la spatola.
-  Durante il montaggio dell'OFYR® Kamado Table PRO+, non utilizzare la maniglia per inclinare la base. La maniglia è adatta a tirare o spingere l'unità solo dopo aver montato le ruote.
-  Posizionare l'OFYR® Kamado Table PRO+ su una superficie dura, livellata, resistente al calore e stabile.
-  Le ruote dell'OFYR® Classic PRO+ non sono dotate di freno. Se la superficie non è completamente piana, devono essere posizionati dei cunei sotto le ruote per evitare che l'unità di cottura si muova.
-  Non lasciare mai l'OFYR® Classic PRO+ incustodita durante l'uso.
-  Tenere lontani bambini e animali domestici dall'OFYR® Classic PRO+ durante e dopo l'uso, quando l'unità è ancora calda.
-  Non utilizzare mai l'OFYR® Kamado Table PRO+ all'interno o in uno spazio parzialmente o completamente chiuso. Ciò provocherebbe un eccesso di fumi pericolosi che possono causare avvelenamento da monossido di carbonio.
-  Assicurarsi che l'area intorno all'OFYR® Classic PRO+ sia libera da materiali infiammabili.
-  Pulire la superficie del piano di lavoro in ceramica dopo ogni utilizzo del OFYR® Kamado Table PRO+.
-  I prodotti in ceramica possono causare danni quando vengono utilizzati sul piano di lavoro in ceramica. Per questo motivo, si consiglia di prestare attenzione all'uso di coltelli in ceramica sul piano di lavoro.
-  Pulire accuratamente il piano di lavoro prima di posizionare i feltrini, per evitare che questi ultimi non aderiscano correttamente.




3. AVVERTENZE

3.1 ISTRUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA E IL MONTAGGIO, LA DESTINAZIONE D'USO E LA MANUTENZIONE

Non siamo responsabili per eventuali lesioni o danni a seguito della mancata osservanza delle istruzioni/suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione.

3.2 ACCIAIO CORTEN

L'OFYR® Kamado Table Corten 65 PRO e 135 PRO sono realizzate in Corten, un acciaio dotato di uno strato naturale di corrosione, che lo protegge dalle perforazioni causate dalla ruggine. Dalla consegna, sono necessari altri 6-12 mesi affinché la corrosione iniziale si trasformi in uno strato completamente protettivo.

-  Il colore del rivestimento potrebbe cambiare nel tempo poiché il processo di corrosione potrebbe non essere ancora completamente terminato. Non siamo responsabili per eventuali variazioni di colore.
-  Eventuali componenti in acciaio Corten che, alla consegna, sono meno corrosivi di altri, non possono essere sostituiti. Tutti i componenti si corroderanno naturalmente nel tempo a causa delle condizioni meteorologiche. Non siamo responsabili per eventuali differenze di corrosione tra gli elementi.
-  Sebbene la corrosione sia ancora superficiale, gli elementi in acciaio Corten possono causare macchie arancioni su vestiti, pelle e superfici su cui si trovano. Quando piove, l'acqua corrosiva potrebbe fuoriuscire da questi elementi, macchiando in modo permanente pietre chiare o superfici in legno. Non siamo responsabili per le macchie causate dalla corrosione.

4. CONDIZIONI DI GARANZIA PER ELEMENTO

Una garanzia a vita limitata si applica al materiale e alla costruzione di tutte l'OFYR® Classic PRO+ per gli acquirenti o i proprietari originali, a condizione che abbiano acquistato la loro unità da un rivenditore autorizzato e registrato la garanzia nel modo richiesto tramite OFYR Club su www.ofyr.club.

	B2B	B2C
Acciaio corten	5 anni	3 anni
Calcestruzzo	2 anni	1 anno
Ruote	2 anni	1 anno

Questa garanzia copre i difetti di fabbricazione. Si applica agli acquirenti o ai proprietari originali dell'unità di cottura OFYR® Kamado Table PRO+ a condizione che:

- Abbiamo acquistato la loro unità da un rivenditore autorizzato;
- Abbiamo assemblato, utilizzato e mantenuto l'OFYR® Kamado Table PRO+ secondo le istruzioni contenute in questo manuale.

⚠ ESCLUSIONI DI GARANZIA

- Usura, corrosione, deformazione e scolorimento delle parti esposte al fuoco;
- Corrosione e scolorimento causati da agenti esterni;
- Irregolarità visive relative al processo di fabbricazione;
- Danni causati dalla mancata osservanza delle nostre istruzioni e suggerimenti per la sicurezza e il montaggio, la destinazione d'uso e la manutenzione.

5. PIANO DI LAVORO IN CERAMICA

Il piano di lavoro in ceramica è un prodotto cotto a livello industriale. Allo strato superiore di argilla, il componente principale, viene aggiunta una stampa che viene poi cotta ad alta temperatura. Questo materiale è molto igienico e resistente alle macchie, ai graffi e al calore.

5.1 USO PREVISTO

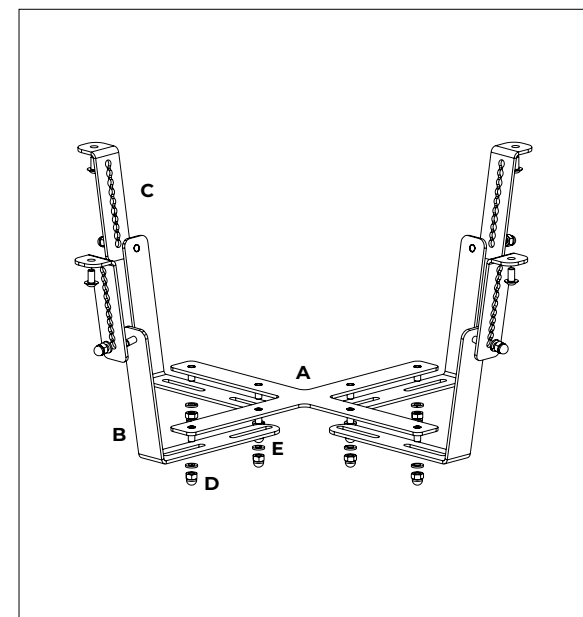
- La ceramica è resistente alle intemperie e può essere conservata all'aperto in modo permanente.
- La ceramica è una massa molto compatta e resistente, che la rende relativamente vulnerabile ai danni da impatto. Pertanto, si raccomanda di prestare attenzione quando si appoggiano oggetti pesanti sul piano di lavoro, in quanto potrebbero causare danni irreparabili.
- Si consiglia di utilizzare un tagliere sul piano di lavoro, per evitare che i coltelli si smussino.
- Evitare il contatto con acetone e detersivi estremamente aggressivi, come detersivi per metalli, detersivi per scarichi e altri prodotti con un valore di pH <2 o >12.
- Non stare mai in piedi sopra il piano di lavoro in ceramica.

5.2 CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo: rimuovere eventuali residui di colla con un raschietto di plastica e pulire accuratamente il piano di lavoro con un detergente delicato.
- Per la pulizia quotidiana utilizzare un panno umido con un detergente delicato. Assicurarsi di pulire il piano di lavoro dopo ogni utilizzo.
- Pulire intensamente il piano di lavoro ogni due mesi.
- Pulire le macchie persistenti con un panno umido o una spugna e un detergente delicato. Non utilizzare mai uno straccio.
- Non pulire il piano di lavoro in ceramica in lavastoviglie.

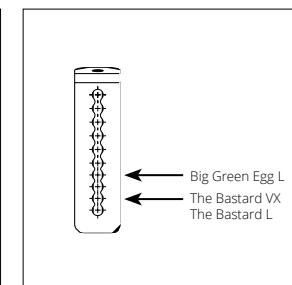
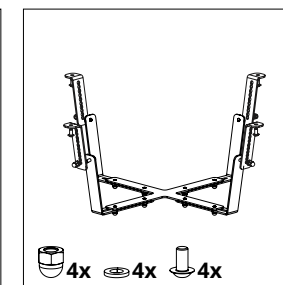
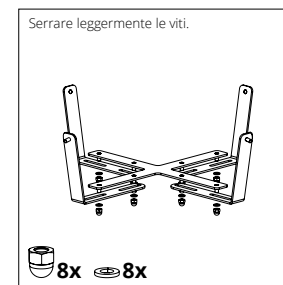
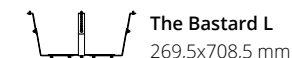
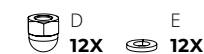
6. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

6.1 NIDO KAMADO

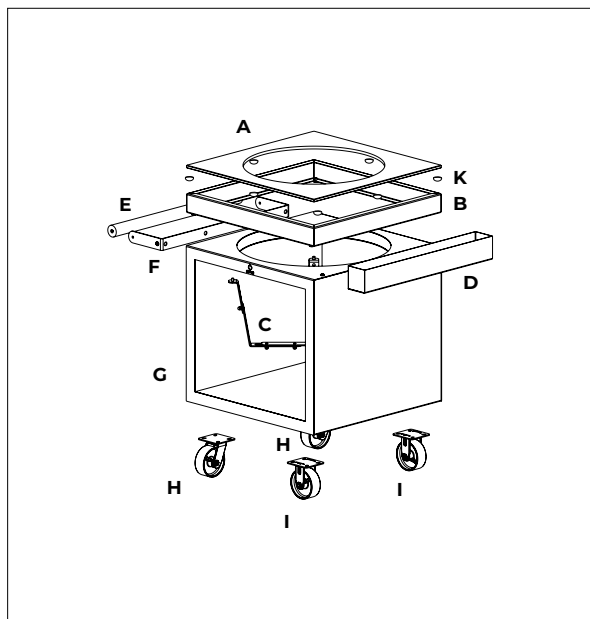


ELENCO DEI PEZZI

- A. Croce
- B. Contropezzi
- C. Regolazione dell'altezza

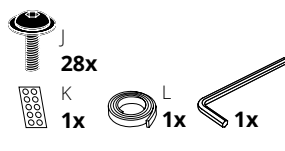


6.2 OFYR® KAMADO TABLE 75 PRO+

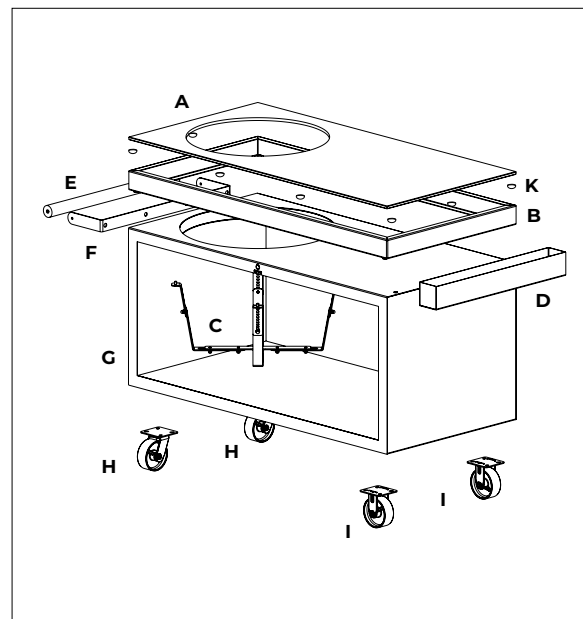


ELENCO DEI PEZZI

- A. Piano di lavoro in ceramica
- B. Bordo in corten
- C. Nido kamado
- D. Portaoggetti
- E. Maniglia di legno
- F. Impugnatura di supporto
- G. Base
- H. Ruote girevoli
- I. Ruote fisse

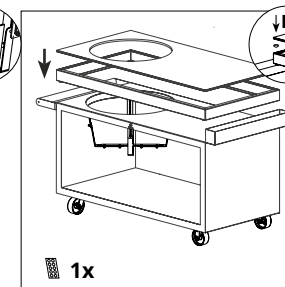
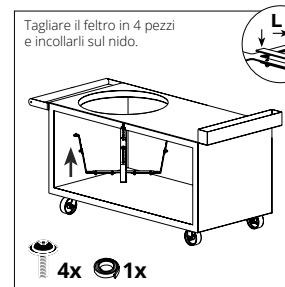
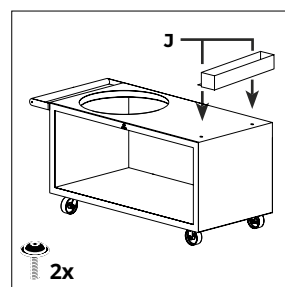
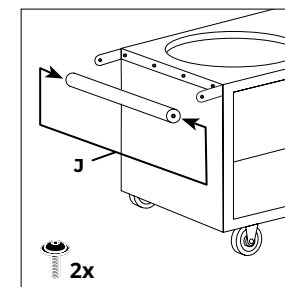
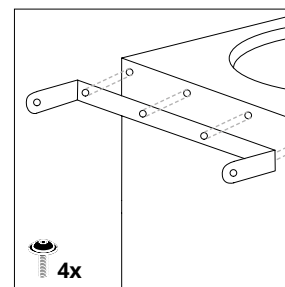
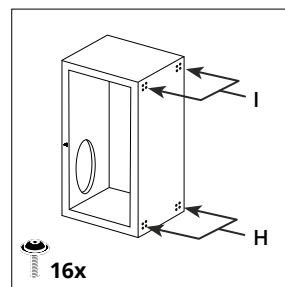
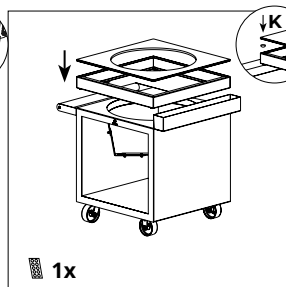
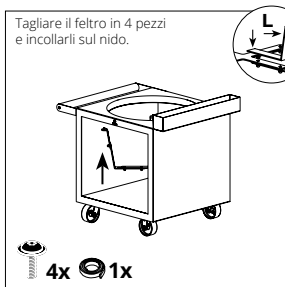
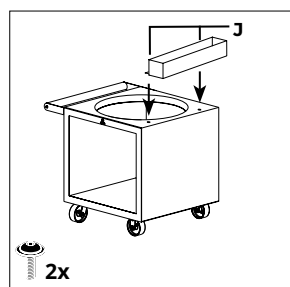
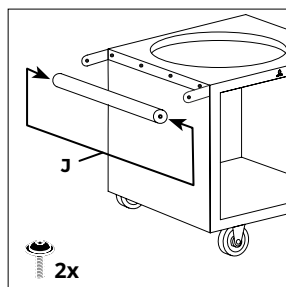
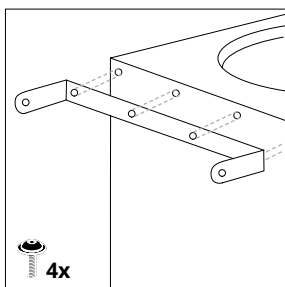
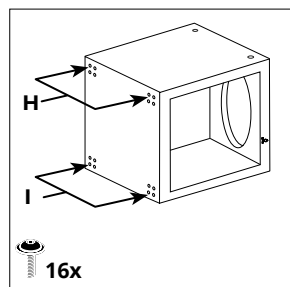
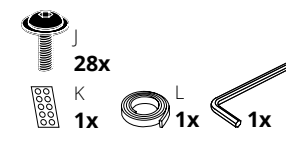


6.3 OFYR® KAMADO TABLE 150 PRO+



ELENCO DEI PEZZI

- A. Piano di lavoro in ceramica
- B. Bordo in corten
- C. Nido kamado
- D. Portaoggetti
- E. Maniglia di legno
- F. Impugnatura di supporto
- G. Base
- H. Ruote girevoli
- I. Ruote fisse



For further information, please contact one of our official distributors or dealers.
www.ofyr.com/store-locator

COPYRIGHT OFYR.

All rights reserved.

OFYR GLOBAL B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

+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

JAN 2023 - V01