

CAST IRON CASSEROLE SET 21-26





EN	Your language can be found from page	4
DE	Ihre Sprache finden Sie ab Seite	6
FR	Trouvez votre langue à partir de la page	8
NL	Uw taal begint op pagina	10



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.



1. INTRODUCTION

THANK YOU FOR PURCHASING AN OFYR® PRODUCT. THIS MANUAL IS INTENDED FOR YOUR OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26.

SYMBOLS & ICONS



Danger!



Warning!



Notice!

1.1 OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26

This set consists of two sleek cast iron pans with diameters of 21 cm and 26 cm. The pans are perfectly suited to be used on the OFYR cooking plate to prepare all kinds of dishes. The pans are characterised by perfect heat distribution. The knob on the lid of the pan can become very hot. Therefore, use heat resistant gloves such as the OFYR® gloves to remove the hot lid.

A. OFYR® Cast Iron Casserole 21

Dimensions pan Ø21x25x5,5 cm

Dimensions lid Ø21x25x2,5 cm

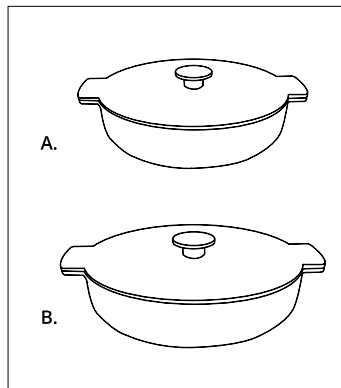
Weight 3 kg

B. OFYR® Cast Iron Casserole 26

Dimensions pan Ø26x30x6 cm

Dimensions lid Ø26x30x3 cm

Weight 4,7 kg



2. SAFETY-, SETUP-, INTENDED USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



The pans can become very hot. Therefore, use heat resistant gloves such as the OFYR® gloves.



When removing the hot casseroles from the OFYR cooking plate, only put them on a heatproof surface.



The used casseroles will most likely be greasy and putting them on stone and wooden surfaces will permanently stain these surfaces.



After use the casseroles should be cleaned. The casseroles should not be cleaned in the dishwasher.



The casserole set parts should be stored in a dry place with low humidity in order to avoid corrosion.



The casseroles is intended for use on the plate of the OFYR Cooking Unit and also suitable for OFYR® Tab'O. The casserole is not suitable for use on gas, electric or an induction hob.

3. WARRANTY TERMS PER ELEMENT

A limited lifetime guarantee applies to the material and construction of all OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 for the original buyers or owners, provided that they purchased their unit from an authorised dealer and registered their warranty in the required manner through OFYR Club at www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Cast iron	2 years	1 year

This warranty covers manufacturing defects. It applies to the original buyers or owners of an OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 provided:

- They purchased their product from an authorized dealer
- They assembled, used and maintained the OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 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 safety and setup-, intended use- and maintenance instructions/tips.
-

1. EINLEITUNG

VIELEN DANK, DASS SIE EIN OFYR® PRODUKT GEKAUFT HABEN. DIESES HANDBUCH ENTHÄLT ANWEISUNGEN ZUR EINRICHTUNG, GARANTIEBEDINGUNGEN UND ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ÜBER IHR OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26.

SYMBOLE UND IKONEN



Gefahr!



Warnung!



Zum beachten!

1.1 OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26

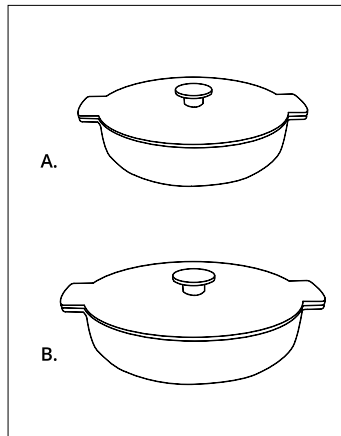
Dieses Set besteht aus zwei glatten Gusseisenpfannen mit Durchmessern von 21cm und 26cm. Die Pfannen sind perfekt für die Verwendung auf der OFYR-Kochplatte zur Zubereitung aller Arten von Gerichten. Die Pfannen zeichnen sich durch eine perfekte Wärmeverteilung aus. Der Knauf am Deckel der Pfanne kann rotglühend werden. Verwenden Sie daher hitzebeständige Handschuhe, wie z. B. die OFYR®-Handschuhe, um den heißen Deckel zu entfernen.

A. OFYR® Cast Iron Casserole 21

Abmessungen Pfanne Ø21x25x5,5 cm
Abmessungen Deckel Ø21x25x2,5 cm
Gewicht 3 kg

B. OFYR® Cast Iron Casserole 26

Abmessungen Pfanne Ø26x30x6 cm
Abmessungen Deckel Ø26x30x3 cm
Gewicht 4,7 kg



2. SICHERHEITS- UND AUFSTELLUNGS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN



Die Pfannen können sehr heiß werden. Verwenden Sie daher hitzebeständige Handschuhe wie die OFYR®-Handschuhe.



Beim Abnehmen der heißen Pfannen von der OFYR Kochplatte, stellen Sie sie nur auf eine hitzebeständige Oberfläche.



Die gebrauchten Pfannen werden höchstwahrscheinlich fettig sein, und wenn man sie auf Stein- und Holzoberflächen legt, werden diese Oberflächen dauerhaft verschmutzt.



Nach dem Gebrauch sollten die Pfannen gereinigt werden. Die Pfannen dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.



Die Zubehörteile der Pfannen sollten an einem trockenen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit gelagert werden, um Korrosion zu vermeiden.



Die Pfannen sind nur für die Verwendung auf der Platte der OFYR Kocheinheit vorgesehen. Die Pfannen sind für den Betrieb auf Gas oder einem Elektro- oder Induktionskochfeld geeignet.

3. GARANTIEBEDINGUNGEN PRO ELEMENT

Eine beschränkte lebenslange Garantie gilt für das Material und die Konstruktion des OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer, vorausgesetzt, dass sie Ihren set von einem autorisierten Händler gekauft und ihre Garantie in der erforderlichen Weise über den OFYR-Club unter www.ofyr.club registriert haben.

	B2C	B2B
Gusseisen	2 years	1 year

Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Sie gilt für die ursprünglichen Käufer oder Besitzer eines OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben ihr OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 bei einem autorisierten Händler gekauft.
- Sie haben den OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 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.

1. INTRODUCTION

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. CE MANUEL CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, LES CONDITIONS DE GARANTIE AINSI QUE DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE OFYR® SET DE CASSEROLES EN FONTE 21-26.

SYMBOLES ET ICÔNES



Danger !



Avertissement !



Remarques !

1.1 OFYR® SET DE CASSEROLES EN FONTE 21-26

Cet ensemble se compose de deux poêles en fonte élégantes de 21 cm et 26 cm de diamètre. Les casseroles sont idéales pour être utilisées sur la plaque de cuisson pour préparer différents types de plats. Les casseroles se caractérisent par une parfaite répartition de la chaleur. La poignée du couvercle de la casserole peut devenir très chaude. Par conséquent, il est conseillé d'utiliser des gants résistants à la chaleur, comme les gants OFYR®.

A. OFYR® Casserole en fonte 21

Dimensions $\varnothing 21 \times 25 \times 5,5$ cm

Dimensions du couvercle $\varnothing 21 \times 25 \times 2,5$ cm

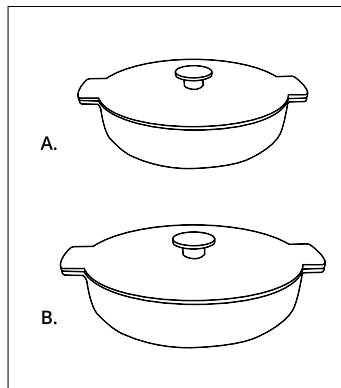
Poids 3 kg

B. OFYR® Casserole en fonte 26

Dimensions $\varnothing 26 \times 30 \times 6$ cm

Dimensions du couvercle $\varnothing 26 \times 30 \times 3$ cm

Poids 4,7 kg



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



Les casseroles peuvent devenir très chaudes. Il est conseillé de porter des gants très résistants à la chaleur tels que les gants OFYR®.



Lorsque vous retirez les casseroles de votre plaque de cuisson OFYR®, placez-les sur une surface résistante à la chaleur.



Après utilisation, les casseroles sont susceptibles d'être grasses. Les placer sur une surface en pierre ou en bois est susceptible de provoquer des taches irréversibles.



Après utilisation, les casseroles doivent être nettoyées. Les casseroles ne doivent pas être nettoyées dans le lave-vaisselle.



Les différents éléments du Set de casseroles en fonte 21-26 doivent être stockés dans un endroit sec, faible en humidité afin d'éviter la corrosion.



Les casseroles sont destinées à être utilisées sur l'unité de cuisson de l'OFYR ou sur l'OFYR Tabl'O. Les casseroles ne sont pas adaptées pour une cuisson au gaz ou sur une plaque de cuisson électrique ou à induction.

3. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de tous les OFYR® Set de casseroles en fonte 21-26 pour les acheteurs ou les propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé et enregistré leur garantie de la manière requise via l'OFYR Club à l'adresse www.ofyr.club.

	B2C	B2B
Fonte	2 ans	1 an

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine des OFYR® Set de casseroles 21-26 à condition que :

- Ils aient acheté le produit auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur OFYR® Set de casseroles en fonte 21-26 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.

1. INLEIDING

HARTELIJK DANK VOOR UW AANSCHAF VAN EEN OFYR® PRODUCT. DEZE HANDLEIDING IS BEDOELD VOOR UW OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26.

SYMBOLLEN & ICONEN



Gevaar!



Waarschuwing!



Opmerking!

1.1 OFYR® CAST IRON CASSEROLE SET 21-26

Deze set bestaat uit twee strak vormgegeven gietijzeren pannen met diameters van 21cm en 26cm. De pannen zijn uitstekend geschikt om op de OFYR kookplaat gebruikt te worden om allerlei gerechten in te bereiden. De pannen kenmerken zich door een perfecte warmteverdeling. De knop van de deksel van de pan kan gloeiend heet worden. Gebruik derhalve hittebestendige handschoenen zoals de OFYR handschoenen om de hete deksel te verwijderen.

A. OFYR® Cast Iron Casserole 21

Afmetingen pannetje Ø21x25x5,5 cm

Afmetingen deksel Ø21x25x2,5 cm

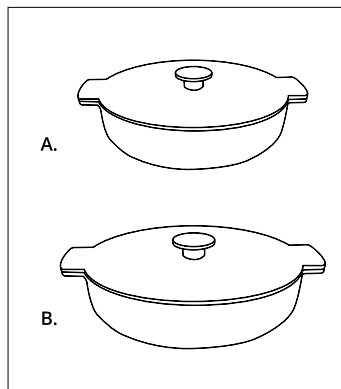
Gewicht 3 kg

B. OFYR® Cast Iron Casserole 26

Afmetingen pannetje Ø26x30x6 cm

Afmetingen deksel Ø26x30x3 cm

Gewicht 4,7 kg



2. VEILIGHEIDS-, INSTALLATIE-, GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN/TIPS



De pannetjes kunnen zeer warm worden. Gebruik daarom hittebestendige handschoenen zoals de OFYR® handschoenen.



Als u de hete pannen van uw OFYR® kookplaat afhaalt, plaats deze dan op een hittebestendige ondergrond.



De pannen zullen na gebruik vermoedelijk vet zijn. Als u deze op een stenen of houten ondergrond plaatst, zullen vermoedelijk niet verwijderbare vlekken ontstaan.



Na gebruik moeten de pannen gereinigd worden. De pannen mogen niet in vaatwasser gereinigd worden.



De onderdelen van de pannen moeten in een droge ruimte met een laag vochtigheidsgehalte bewaard worden, teneinde roestvorming te vermijden.



De pannen zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik op de plaat van een OFYR kooktoestel. De pannen zijn niet geschikt voor gebruik op gas, elektrische- of inductieplaat.

3. GARANTIEVOORWAARDEN PER ELEMENT

Er geldt een beperkte tijdsgebonden garantie op het materiaal en de constructie van de OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 voor de oorspronkelijke kopers of eigenaars, op voorwaarde dat ze hun OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 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
Gietijzer	2 years	1 year

Deze garantie dekt fabricagefouten. Ze is van toepassing op de oorspronkelijke kopers of eigenaars van een OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26, op voorwaarde dat:

- Ze hun OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 gekocht hebben bij een erkende dealer.
- Ze de OFYR® Cast Iron Casserole Set 21-26 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;
 - Zichtbare onregelmatigheden als gevolg van het productieproces.
 - Schade veroorzaakt door het niet opvolgen van onze veiligheids-, installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies/tips.
-

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.



DEC 2020 - V01

