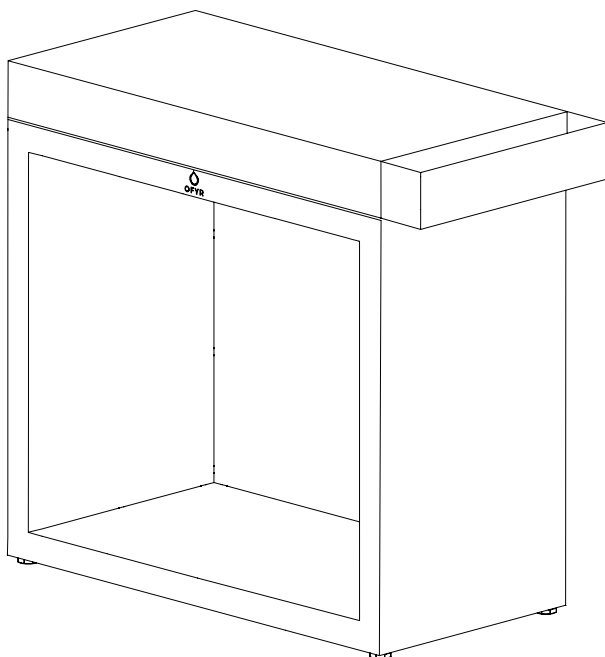




OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 90



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
1.1 OFYR® Butcher Block Storage 90, pièces et usage conforme	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION	3
3. AVERTISSEMENTS	4
3.1 Conseils/Instructions en matière de sécurité, d'installation, d'utilisation et d'entretien	4
3.2 Acier Corten	4
3.3 Acier laqué noir	4
4. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	5
5. PLANS DE TRAVAIL EN BOIS	5
5.1 Usage conforme	5
5.2 Conseils d'entretien	6
6. PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE	6
6.1 Usage conforme	6
6.2 Conseils d'entretien	6
7. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	7
7.1 Butcher Block Storage 90	7

SYMBOLES ET ICÔNES



Danger! Risque de blessures graves ou mortelles, ou d'endommagement sévère du produit.



Avertissement ! Risque de blessures ou d'endommagement du produit.



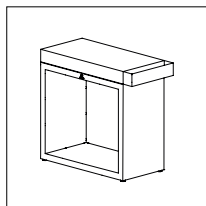
Remarque ! Informations utiles.

1. INTRODUCTION

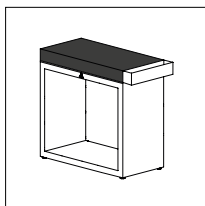
NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT OFYR®. CE MANUEL CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, LES CONDITIONS DE LA GARANTIE AINSI QUE DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE OFYR® BUTCHER BLOCK STORAGE 90.

1.1 BUTCHER BLOCK STORAGE 90, PIÈCES ET USAGE CONFORME

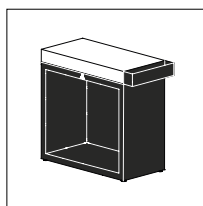
OFYR® Butcher Block Storage 90 comprend un plan de travail en bois de teck ou en céramique gris anthracite pour toutes vos préparations, un bac de rangement pour les accessoires et offre la possibilité de stocker du bois dans le socle.



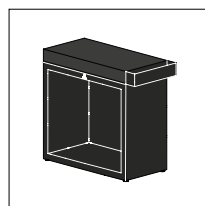
OFYR® Butcher Block Storage Corten 90
Bois de Teck



OFYR® Butcher Block Storage Corten 90
Céramique gris anthracite



OFYR® Butcher Block Storage Black 90
Bois de Teck



OFYR® Butcher Block Storage Black 90
Céramique gris anthracite

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION



En raison du poids considérable des éléments, le déballage et l'installation du produit doivent être effectués 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 s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.



Le OFYR® Butcher Block Storage 90 est plus sensible aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation en raison de son revêtement.



Placez votre Butcher Block Storage 90 OFYR® sur une surface dure, plate, résistante à la chaleur et stable.



Ne déplacez pas les Butcher Block Storage 90 OFYR® après leur installation. Cela peut endommager les pieds réglables ou les écrous à rivets avec lesquels ils sont attachés.



N'utilisez pas les pieds réglables pour modifier la hauteur totale de l'OFYR® Butcher Block Storage 90. Les unités peuvent devenir instables si les pieds réglables sont allongés de plus de 10 mm.



Nous vous recommandons de ne pas laisser le plan de travail en bois à l'extérieur. En effet, le bois est un produit naturel et est toujours susceptible de se déformer quelque peu.

3. AVERTISSEMENTS

3.1 CONSEILS/INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, D'INSTALLATION, D'UTILISATION 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'utilisation et d'entretien.

.....

3.2 ACIER CORTEN

Les Butcher Block Storage 90 Corten OFYR® sont fabriquées en acier Corten, un acier avec une corrosion superficielle volontaire, qui offre une grande protection contre la corrosion et est conçue pour résister à toutes les conditions météorologiques. Lors de la livraison de votre OFYR® Butcher Block Storage 90 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 de cuisson peut varier avec le temps étant donné que le processus de corrosion n'est pas encore 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 à un 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.



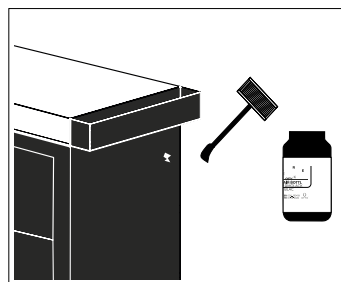
Tant que la corrosion est superficielle, les éléments en acier Corten peuvent entraîner des taches oranges sur les vêtements, sur la peau et toute surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois. Nous ne sommes pas responsables des taches résultant de la corrosion.

.....

3.3 ACIER LAQUÉ NOIR



Notez que les OFYR® Butcher Block Storage Black sont dotés d'un revêtement spécifique et sont donc plus sensibles aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation. Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de votre OFYR® Butcher Block Storage 90 Black. Pour les petites réparations, les OFYR® Butcher Block Storage 90 Black sont livrées, à titre gracieux, avec une bouteille de vernis de réparation.



Le laquage noir peut se décolorer en raison des conditions climatiques et de la lumière du soleil. Nous ne sommes pas responsables de cette décoloration.

.....

4. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de toutes les OFYR® Butcher Block Storage 90 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
Éléments en acier Corten	5 ans	3 ans
Éléments en acier laqué	2 ans	1 an
Plans de travail en bois	2 ans	1 an
Plans de travail en céramique	2 ans	1 an

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine des unités de cuisson OFYR® Butcher Block Storage 90 à condition que :

- Ils aient acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur OFYR® Butcher Block Storage 90 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 BOIS

Tous les plans de travail en bois sont fabriqués en bois de teck. Sa forte teneur en huile, sa résistance à la traction et son grain serré font du teck un matériau particulièrement adéquat lorsqu'il est question de résister aux éléments extérieurs.

5.1 USAGE CONFORME

- Le bois est un produit naturel et il doit donc être stocké à l'intérieur.
- N'utilisez pas les plans de travail en bois comme planches à découper. L'utilisation d'objets tranchants cause des dommages irréparables.
- N'utilisez pas d'objets lourds, car exercer une grande force sur le plan de travail en bois peut entraîner des dommages irréparables.

5.2 CONSEILS D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation : 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.
- Nettoyage des taches tenaces : utilisez un linge humide ou une éponge (pas de tampon à récurer) avec un détergent doux.
- Nettoyez le bois dans le sens des nervures afin de conserver la qualité du matériau.
- Séchez le plan de travail après l'avoir nettoyé.
- Tous les plans de travail en bois de teck ont été traités avec de l'huile végétale afin de les protéger de la poussière et de l'humidité. Nous recommandons aux utilisateurs de ces planches de les traiter également une fois par an avec une telle huile, voire même plus souvent en cas d'usage fréquent.



Ne nettoyez pas les plans de travail en bois avec des substances corrosives et ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.



Les blocs en bois doivent être stockés à l'intérieur, dans un emplacement sec à faible taux d'humidité. De grandes différences de températures ainsi que l'humidité peuvent entraîner des déformations du bois.

6. BLOCS 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.

6.1 USAGE CONFORME

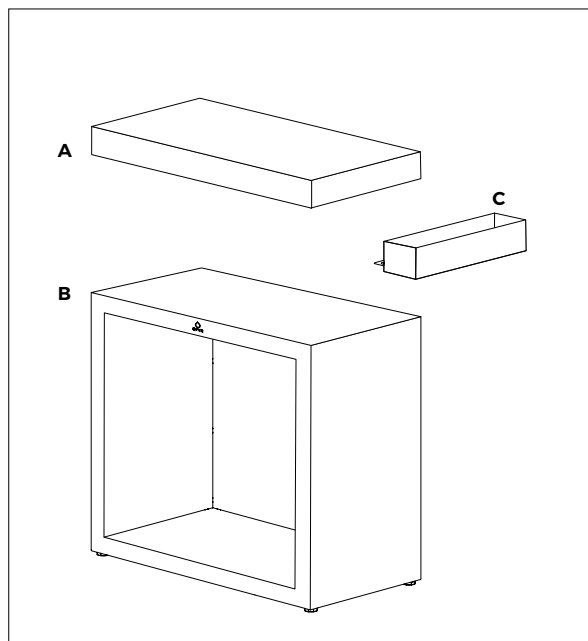
- La céramique est résistante aux éléments extérieurs et peut rester à l'extérieur tout au long de l'année.
- La céramique est une masse dure et très compacte, ce qui la rend relativement vulnérable aux impacts. Soyez attentifs à ne pas placer des objets lourds, car l'impact qu'ils pourraient avoir en 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'émousser 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 nettoyez pas les plans de travail au lave-vaisselle.

6.2 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 au lave-vaisselle.

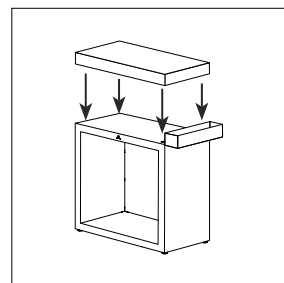
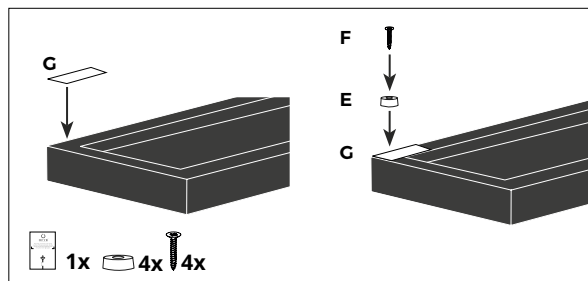
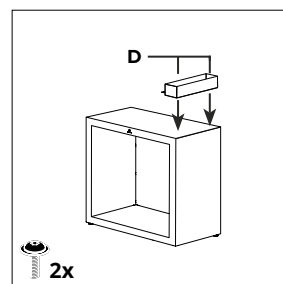
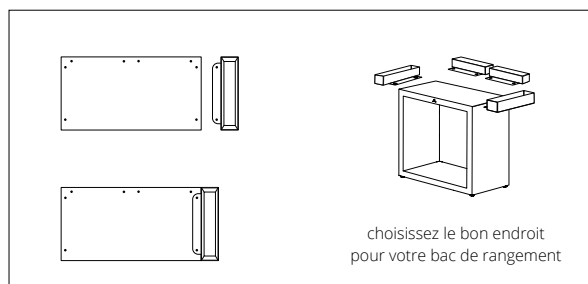
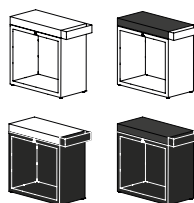
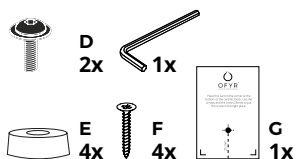
7. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

7.1 OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 90



LISTE DES PIÈCES

- A. Plan de travail en bois / céramique
- B. Butcher Block Storage 90 base
- C. Bac de rangement
- D. Vis pour bac de rangement
- E. Pieds en caoutchouc
- F. Vis pour les pieds en caoutchouc
- G. Carte d'aide



Contactez l'un de nos distributeurs
ou revendeurs agréés pour obtenir
plus d'informations. Visitez le site
www.ofyr.com/store-locator

Copyright OFYR.

Tous droits réservés.

OFYR Global B.V.

Gewenten 43A
4704 RE Roosendaal
Nederland

+31 (0)165 74 31 10

info@ofyr.com

www.ofyr.com



Le design de certains produits OFYR est enregistré dans l'UE
sous les numéros 02580431-0001/2, 003122373-0001 et
007454590-0001. Les brevets de conception US sont
enregistrés sous les numéros US D798099 S et US D830095 S.



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

DEC 2020 - V01

