

Goldfish

party rental



ONDERDELEN

1. Mobile basis
2. Schaal
3. Ringplaat
4. Donkergrijze keramiek snijblok
5. Accessoire houder

OPSTELLING

De Ofyr Island Pro BBQ bestaat uit 4 losse onderdelen; de mobiele basis, de schaal, de ringplaat en een donkergrijze keramiek snijblok.

1. Zorg dat de basis op een stabiele en brandveilige plek staat.
 - Opgelet: het geheel dient waterpas te staan.
2. Plaats de schaal in de voorziene inkeping op de basis.
3. Plaats de ringplaat gecentreerd op de schaal.
 - Opgelet: de ringplaat bevat oliën die de plaat optimaal houden, wees dus voorzichtig met kledij.
4. Plaats de keramiek snijblok naast de schaal, tegen de accessoire houder.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Bouw een toren van houtblokken (niet meegeleverd tenzij apart besteld) per 2. Schrank de blokken per rij zodat je een stabiele toren vormt. Bouw tot je 4 à 5 lagen hout hebt, afhankelijk van de grote van de blokken. De laatste laag mag niet hoger starten dan de top van de ringplaat.
 - Opgelet: zorg ervoor dat je droog hout gebruikt en dat de schors van de houtblokken naar buiten gericht is.
2. Plaats aanmaakblokjes (niet meegeleverd) in het midden van de toren en steek ze aan.
3. Laat het vuur 30 minuten branden alvorens meer hout toe te voegen en aan het bakproces te starten. Dit is nodig omdat het staal zich door de verhitting zet. Te veel hout en dus een te hoge en te snelle verhitting zorgt voor schade aan de Ofyr.
4. Breng olie (niet meegeleverd) aan op de ringplaat en wrijf deze in met een droge doek. Herhaal deze stap enkele keren totdat de hele ringplaat behandeld is. 5. U kan nu starten met het bakken.
 - Opgelet: gebruik geen keramische messen op het snijblok.



party rental

SCHOONMAAK NA GEBRUIK

1. Breng olie aan op de hete ringplaat.
2. Schraap met de Ofyr spatel alle etensresten van de plaat naar het midden van de schaal.
3. Herhaal stap 1 en 2 tot de ringplaat volledig schoon is.
4. Breng olie aan op de ringplaat en wrijf deze in met een droge doek. Herhaal deze stap enkele keren totdat de hele ringplaat behandeld is.
5. Laat de Ofyr Island Pro BBQ volledig afkoelen.
 - Opgelet: blus het vuur NOOIT met water; laat dit natuurlijk doven of breng een stalen plaat aan boven de schaal zodat het vuur sneller dooft.
6. Verwijder alle assen en houtresten uit de schaal.
 - Opgelet: indien de assen nog gloeien plaatst u ze best in een stalen emmer en dooft u deze met water (assen kunnen nl. nog nagloeien zelfs wanneer de Ofyr afgekoeld is)
7. Wrijf de ringplaat schoon met een droge doek en herhaal stap 4.