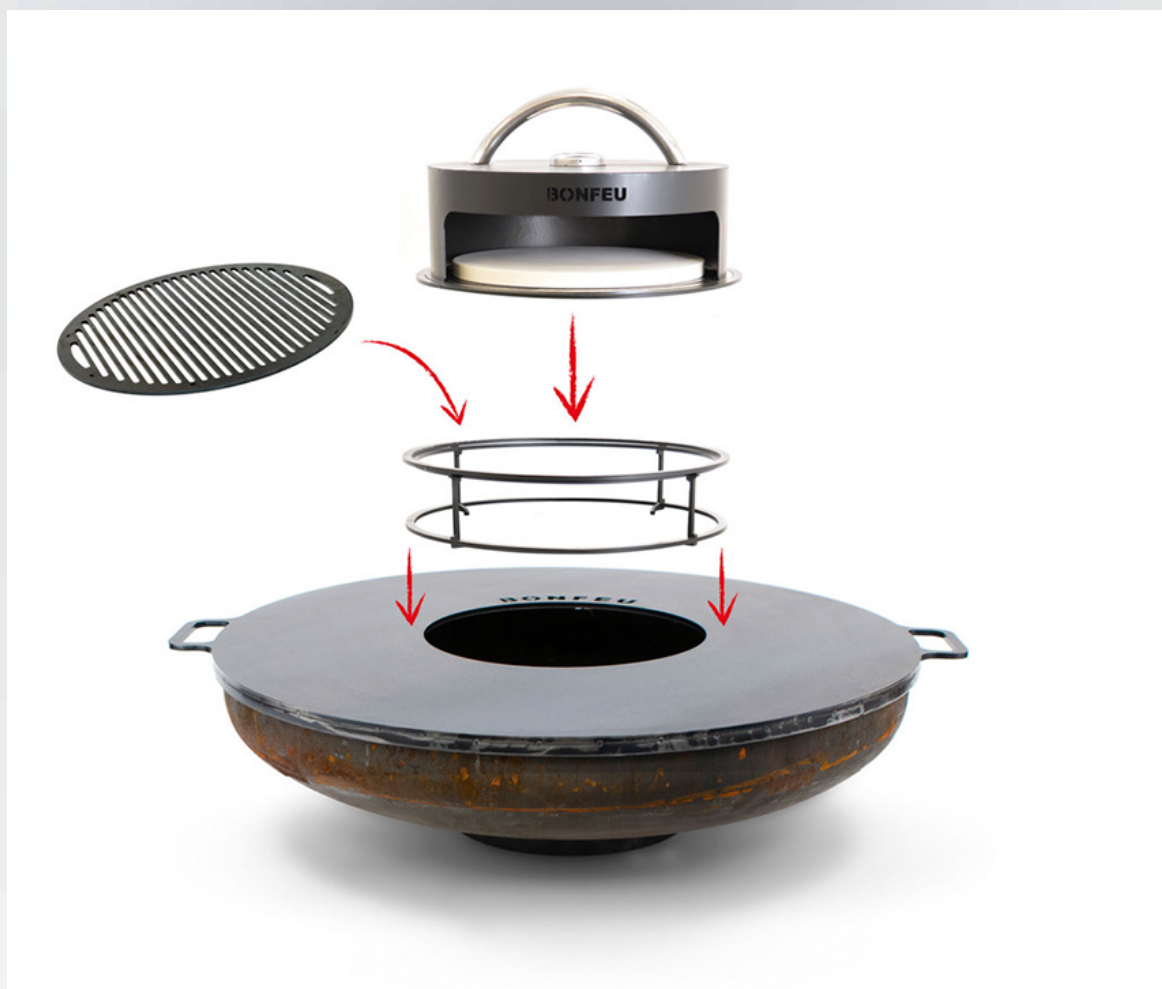




# BONBOWL/PLANCHASOPORTE/ GRILL/PIZZA

60/80/100/120

Contemporary steel chimenea



ES • INSTRUCCIONES DE USO •



Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de utilizar el producto. Tenga en cuenta que la superficie del metal fundido contiene irregularidades naturales. Estas no son defectos, sino aspectos que realzan la belleza del producto.

- Asegúrese de que no haya niños cerca durante la ubicación del brasero
- Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

**Componentes: Brasero de fuego y Plancha.**

**Cantidad: 1**

## EMBALAJE

Nuestras braseros están hechos de acero Corten robusto, que generalmente tiene un peso considerable. Sin embargo, para proporcionar la protección necesaria durante el transporte, el brasero se envuelve cuidadosamente en plástico retractilado antes del envío. la plancha viene embalada en caja de cartón.

## EL PROCESO DE OXIDACIÓN

Tenga en cuenta: Nuestros braseros de acero Corten pueden llegar a usted en diversas etapas de oxidación. El proceso de oxidación puede haber comenzado antes de que el brasero sea entregado. Como resultado, pueden estar presentes irregularidades. Finalmente, el brasero adquirirá un color de óxido completo. Observe el progreso del proceso de oxidación a continuación.



## INSTRUCCIONES GENERALES

Durante el uso del brasero Bonbowl, se debe tener cuidado y precaución. Este producto es sólo para uso en exteriores y se calentará mucho durante y después de su uso.

## ANTES DE UTILIZAR

Este producto debe utilizarse sólo en exteriores. Cuando se use en una terraza/patio, no debe haber objetos en las inmediaciones y cualquier techo debe estar abierto para que el humo pueda salir fácilmente. Coloque el brasero sobre una superficie lisa y lejos de cualquier objeto inflamable. Mantenga siempre vigilado el fuego, ya que este producto está ubicado cerca del suelo.

## ATENCIÓN

- NO use el producto si tiene problemas cardíacos o pulmonares, ya que inhalar humo puede agravar estos problemas.
- NO mueva el producto después de que se haya encendido el fuego.
- NO se sienta/pare demasiado cerca del producto, mantenga una distancia segura.
- NO llene en exceso el producto durante el uso.
- NO use acelerantes para encender el fuego.
- Solo use leña seca como combustible.
- NO use el producto durante el mal tiempo.
- Mantenga los líquidos inflamables lejos del producto, ya que el calor que desprende puede hacer que estos líquidos se incendien.
- Use el producto sólo junto con un atizador.
- Mantenga una distancia suficiente del producto. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del producto.
- El producto debe ser operado y mantenido por adultos.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables en el área donde se coloca el producto. Las hojas secas, el papel, la hierba seca o las hojas de pino pueden incendiarse fácilmente al entrar en contacto con brasas o chispas.
- Camine con cuidado hacia y cerca del producto una vez encendido el fuego para evitar resbalar o caer cerca del producto.



## ASPECTOS IMPORTANTES ANTES DEL USO DE BONBOWL

- Haga un fuego suave la primera vez para permitir que el recubrimiento se acostumbre a las altas temperaturas. Esto evita dañar el recubrimiento.
- Contacte con el servicio contra incendios de su localidad para conocer las prohibiciones y reglamentos sobre barbacoas exteriores en su región.
- Los braseros y barbacoas de exterior pueden permanecer calientes y con brasas hasta 24 horas después de la extinción del fuego visible.
- Las chimeneas de exterior con brasas son una causa frecuente de lesiones y quemaduras, especialmente en niños.
- Cuando se coloca en el exterior, la superficie del brasero de exterior se decolora debido a la luz solar. Además, ocurre una decoloración debido a la reacción del producto al calor/fuego abierto.

## UBICACIÓN ADECUADA

El brasero BonBowl debe colocarse en un lugar seguro. No debe situarse cerca de muros, paredes, muebles de exterior, piscinas inflables u otros objetos inflamables. Los objetos cercanos pueden incendiarse debido al calor o las llamas. Coloque el artículo sobre una superficie no inflamable, sin objetos que lo sobresalgan.

## USO

Este brasero debe utilizarse únicamente al aire libre. Se calienta mucho durante su uso. El uso de materiales inadecuados en una chimenea de terraza puede ser peligroso. Use únicamente madera. No utilice objetos altamente inflamables como ropa, trapos, toallas de papel, pañuelos u otros materiales que puedan arder de manera incontrolada. No use gasolina, aguarrás, líquido de encendido alcohol u otras sustancias similares para encender el fuego. Nunca deje el producto sin supervisión.

## VIENTO

El brasero Bonbowl debe estar protegido del viento y no debe usarse en caso de viento fuerte o ráfagas de viento. El viento mueve el humo y el fuego, lo que puede provocar la propagación de chispas y brasas. Cuando utilice el producto con una ligera brisa, asegúrese de que ninguna pequeña chispa o brasa sea proyectada. No coloque el producto cerca de objetos que puedan incendiarse.

## PERSONAS Y ANIMALES DE COMPAÑÍA

Supervise a los niños y a las mascotas cuando use este artículo. Asegúrese de que todas las personas cerca del producto entiendan que se trata de un fuego activo que puede producir humo y brasas. Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura del producto para evitar la inhalación de humo y las quemaduras. El producto se calienta mucho y puede provocar quemaduras a personas y animales.

## APAGADO CORRECTO DEL FUEGO

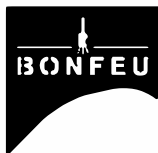
El producto es peligroso si el fuego no se apaga correctamente. No apague el fuego echando agua en el brasero caliente, ya que esto podría causar deformaciones, óxido o desconchamiento de la pintura. El fuego debe poder extinguirse por sí solo, o ser apagado con un extintor. Es importante tener en cuenta que el fuego puede seguir activo y las brasas pueden seguir calientes, incluso si no hay llamas visibles. Permanezca cerca del producto después de la extinción de las llamas para verificar si hay brasas ardientes o humo. Esto indica que el fuego aún arde. En caso de duda, cuando el brasero se haya enfriado completamente, llene el interior con agua para asegurarse de que el fuego esté completamente apagado. El brasero puede permanecer caliente durante muchas horas después de su uso.

## LIMPIEZA

Una vez que esté seguro de que el fuego está apagado y no hay peligro de quemaduras, vacíe el brasero de cenizas y combustible (madera) restante. Luego, limpie el brasero con un paño y agua. NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUÍMICOS ya que podrían provocar una llama en el próximo uso.

## ALMACENAMIENTO

El brasero Bonbowl debe preferiblemente almacenarse en un lugar seco. Después de asegurarse de que el fuego esté completamente apagado, limpie el brasero y colóquelo en un lugar donde no pueda mojarse. Se recomienda poner el producto a salvo de la lluvia cuando no esté en uso. El almacenamiento y el uso del producto según lo descrito no constituyen una garantía contra la oxidación que pudiera ocurrir.



**CARACTERÍSTICAS PLANCHA BONFEU:** La plancha de cocción BonFeu es una alternativa a la parrilla de barbacoa convencional, ES UN ACCESORIO CULINARIO PARA USO EXTERIOR JUNTO AL BRASERO BONBOWL/ BONBOWL PLUS DE BONFEU.

La plancha de cocción BonFeu es completamente plana y, por lo tanto, muy fácil de limpiar con la espátula especial BonFeu. Con la plancha de cocción BonFeu, no hay largos tiempos de espera para comenzar una barbacoa. La plancha de cocción BonFeu es muy accesible en uso.

Coloque la placa de cocción en la apertura del brasero BonBowl / BonBowl Plus de Bonfeu. ¡Por supuesto, tenga cuidado cuando el fuego ya esté ardiendo!

La plancha de cocción BonFeu alcanza la temperatura de trabajo rápidamente y la cocción puede comenzar de inmediato. La carne se cocinará rápidamente y casi no perderá humedad, manteniéndose tierna y sabrosa.

Las planchas de cocción BonFeu también son excelentes para la preparación de diversos vegetales.

**CONSEJO:** Después de cocinar la carne, envuélvala en papel de aluminio y déjela reposar unos minutos. ¡Esto mejora considerablemente la ternura de la carne!

La preparación de los alimentos puede comenzar casi de inmediato, ya que la placa de cocción alcanza rápidamente la temperatura de trabajo.

La placa de cocción se mantiene a la temperatura de trabajo durante mucho tiempo con reposición ocasional de leña. La carne se mantiene muy tierna debido a la cocción rápida en la placa.

Como resultado, es difícil que la carne se queme o se seque.

Cocción progresiva de los alimentos, sin riesgo de quemaduras directas.

Los productos cárnicos con alto contenido de grasa, como los filetes de tocino, no se queman.

Los productos cárnicos con alto contenido de grasa no pueden incendiarse.

Retire fácilmente el exceso de grasa con la espátula BonFeu deslizando en el agujero central de la plancha de cocción.

## **ADVERTENCIAS - ¡ATENCIÓN!**

Este producto se USA ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.

Nunca deje un fuego encendido sin supervisión con la plancha de cocción BonFeu.

NO mueva la plancha de cocción mientras la esté usando, ya que estará muy caliente.

Mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura de la plancha de cocción durante su uso.

## **CUIDADO Y USO**

Asegúrese de que la plancha de cocción esté colocada de manera plana sobre el brasero BonBowl/ BonBowl Plus

Asegúrese de que la plancha de cocción esté al menos a 2 metros de otros objetos circundantes.

Engrase bien antes de usar, mantenga engrasada.

Con el tiempo y el uso, la capa protectora de la plancha se desprenderá, lo cual es normal, pero puede parecer un "descascarillado". Las partículas que se desprenden no son nocivas.

Deje enfriar lentamente la plancha de cocción.

Durante el enfriamiento, primero limpie la placa de cocción con una espátula y luego con agua caliente.

Nunca use productos de limpieza agresivos o corrosivos.

No es apta para lavavajillas.

## **CONSERVACIÓN**

Guarde la plancha de cocción engrasada en un lugar cálido y seco.

Mantenga la plancha de cocción seca antes de almacenarla, la humedad afectará la corrosión del acero.

Trate la plancha para un almacenamiento prolongado con aceite alimentario para evitar la corrosión del acero.





## PRIMER USO

Es esencial una preparación adecuada antes del primer uso. A continuación se presentan algunos pasos sencillos para preparar su plancha para sesiones de cocina deliciosas:

### Preparación

Antes de comenzar, retire todo el embalaje y los materiales protectores de la plancha.

**Limpieza con agua tibia:** Limpie a fondo la superficie de cocción con agua tibia y un paño suave. Esto eliminará cualquier residuo de polvo y suciedad del embalaje. Nota: ya se ha aplicado aceite natural a la plancha para evitar la oxidación. El aceite natural no es dañino.

**Primer curado:** Caliente la plancha a temperatura media hasta que la superficie esté bien caliente. Luego, añada una capa delgada de aceite a la superficie de cocción. Extienda el aceite uniformemente con un paño o papel de cocina. Este proceso de curado ayuda a crear una capa antiadherente natural y protege la superficie de la oxidación.

**El primer plato:** ¡Ahora su plancha está lista para el primer plato! Por ejemplo, puede freír algunas rodajas de cebolla o verduras para fortalecer aún más la nueva capa antiadherente. Esto no solo ayuda a mejorar el sabor, sino que también familiariza la plancha con el proceso de cocción.

**Enfriamiento:** Retire cualquier residuo de comida mientras la plancha se enfría. Limpie de nuevo la superficie de cocción con un paño seco.

## LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Después de cada sesión de cocina, es esencial limpiar a fondo la plancha. Retire los residuos de alimentos y el exceso de grasa con una espátula mientras la plancha aún está caliente (pero no caliente). Esto evitará que los residuos pegados interfieran en el proceso de cocción la próxima vez. Luego, puede limpiar la superficie con un paño húmedo o papel de cocina para eliminar cualquier suciedad restante.

## TRATAMIENTO CON ACEITE

Para prolongar la vida útil de su plancha, se recomienda aplicar siempre una capa delgada de aceite vegetal a la superficie de cocción, incluso cuando la plancha no esté en uso. Esto protegerá la superficie de la oxidación y preservará la valiosa capa antiadherente. Extienda el aceite uniformemente con un paño o papel de cocina para asegurar que cada plato se deslice sin esfuerzo de la plancha.

Por favor, tenga en cuenta: asegúrese de no usar jabón ni detergente. Esto en realidad fomenta la oxidación.

## PREVENCIÓN DE ÓXIDO

Para evitar la oxidación, almacene siempre su plancha en un lugar seco, especialmente cuando no se use durante largos periodos de tiempo. El almacenamiento en seco protege contra las condiciones climáticas adversas y prolonga significativamente la vida útil de su plancha.

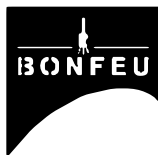
## PROTECCIÓN

Usar una cubierta protectora es una inversión sabia que prolonga significativamente la vida útil de su plancha. Consulte la gama de cubiertas protectoras para más información. Considere usar una tapa (Lid80) para proteger su plancha BonBiza del clima y el polvo cuando no esté en uso.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

Asegúrese de que la plancha se haya enfriado completamente antes de guardarla. Almacene la plancha en un lugar seguro y estable, fuera del alcance de los niños y mascotas. Use guantes resistentes al calor al limpiar o mover una plancha caliente.



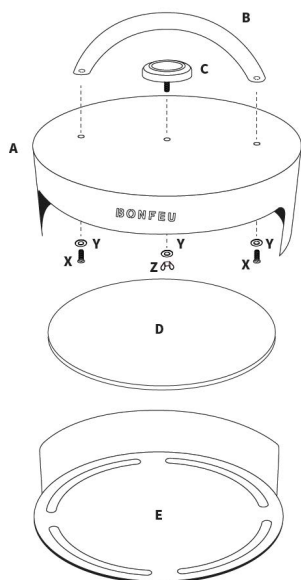


## ANTES DE EMPEZAR

Lea atentamente este manual antes de montar el horno de pizza. Le recomendamos realizar el montaje sobre una superficie suave, como una manta, para evitar daños en la pintura. Tenga en cuenta que la superficie de metal fundido puede presentar irregularidades naturales que no constituyen defectos, sino características propias del material.

- No deseche el embalaje hasta comprobar que todas las piezas y tornillería están completas.
- No monte el producto cerca de niños, contiene piezas pequeñas que podrían ser ingeridas.
- Guarde este manual para futuras consultas o descárguelo en formato PDF desde la web oficial BonFeu mediante el código QR de la caja.

**\*\*NO APRIETE LOS TORNILLOS COMPLETAMENTE HASTA QUE TODAS LAS PIEZAS ESTÉN ENSAMBLADAS\*\***



|   | COMPONENTES       | CANTIDAD |
|---|-------------------|----------|
| A | Cúpula del horno  | 1        |
| B | Asa               | 1        |
| C | Termómetro        | 1        |
| D | Piedra para pizza | 1        |
| E | Base del horno    | 1        |
| X | Tornillo Phillips | 3        |
| Y | Arandela          | 3        |

## MANUAL DE USO

Este producto está diseñado exclusivamente para uso en exteriores y alcanza temperaturas muy altas durante y después de su uso.

## ANTES DE ENCENDERLO

- Utilícelo solo al aire libre, sobre una superficie estable y lejos de materiales inflamables.
- Si se usa en terrazas cubiertas, asegúrese de que haya ventilación suficiente para evacuar el humo.
- Nunca deje el fuego desatendido. Supervise constantemente el horno mientras esté encendido.

## ADVERTENCIA

1. No usar si se padecen problemas cardíacos o respiratorios.
2. No mover el horno una vez encendido.
3. Mantenga una distancia segura.



# PLANCHA: INSTRUCCIONES DE USO

ES

4. No sobrecargar de combustible.
5. No usar líquidos acelerantes.
6. Use solo leña seca o carbón vegetal.
7. No usar durante condiciones meteorológicas adversas.
8. Mantenga líquidos inflamables alejados.
9. No toque la tapa con las manos o guantes convencionales; use un atizador.
10. Aleje a niños y mascotas.
11. Solo debe ser manipulado por adultos.
12. Evite zonas con materiales combustibles (hojas secas, papel, pasto seco).
13. Camine con precaución cerca del horno encendido.

## UBICACIÓN SEGURA

Coloque el horno en un lugar alejado de estructuras, paredes, muebles, piscinas u objetos combustibles. Debe estar sobre superficie no inflamable y sin objetos colgantes encima.

## APAGADO Y ENFRIAMIENTO

Retire las cenizas y restos de combustible solo cuando esté frío. Limpie con paño y agua. \*\*No usar productos químicos.\*\*

## ALMACENAMIENTO

Guárdelo en un lugar seco, protegido de la lluvia, una vez apagado y limpio.

