BONFEU
ORIGINAL

PLANCHA V34

for BonVes 34



NL • **MONTAGEHANDLEIDING** •
UK • **ASSEMBLY INSTRUCTIONS** •
DE • **MONTAGEANLEITUNG** •
FR • **INSTRUCTIONS DE MONTAGE** •

HANDLEIDING EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES NED

ARTIKELNUMMER: BPR6.450.G en BPR6.550.G

De BonFeu bakplaat is uniek om te bakken op een BonVes.
- De BonFeu bakplaat is dé ideale vervanging voor het conventionele BBQ rooster.
- De BonFeu bakplaat is geheel vlak in textuur en daardoor zeer gemakkelijk te reinigen met de speciale BonFeu spatel.
- Met de BonFeu bakplaat is er geen lange wachttijd meer om met BBQ'en te beginnen , zoals bij het conventionele BBQ'en veelal wel het geval is.
- De BonFeu haard is eenvoudig te ontsteken met enig aanmaakhout om daarna, met gebruik van het juiste haardhout, te genieten van de warmte.
- De BonFeu bakplaat is zeer toegankelijk in het gebruik. Het uitneembare deksel van de haard wegnemen en de bakplaat plaatsen op de vrijgekomen opening van de haard. Uiteraard voorzichtigheid in acht nemen als de haard reeds brandt!
- De BonFeu bakplaat is in een snel tempo op de juiste werk temperatuur en het bakken kan dan onmiddellijk aanvangen. Het vlees zal snel dichtschroeien en bijna geen vocht verliezen waardoor het vlees lekker mals blijft.
- De BonFeu bakplaten zijn uiteraard ook uitstekend geschikt voor het bereiden van diverse groenten!

TIP: na het bakken van het vlees deze in aluminium folie verpakken en een paar minuten tot rust laten komen. Dit bevorderd de malsheid van het vlees aanzienlijk!

Bakken met de BonFeu bakplaat heeft veel voordelen t.o.v. het conventionele barbecueën:
- Voedsel bereiden kan nagenoeg onmiddellijk beginnen omdat de bakplaat snel op werk temperatuur is.
- Bakplaat blijft, door af en toe aanvullen van hout, eenvoudig en lang op werk temperatuur
- Vlees blijft, door het snel dichtschroeien op de plaat, zeer mals
- Vlees kan hierdoor nagenoeg niet verbranden en uitdrogen.
- Geleidelijke garing van het te bereiden voedsel, geen risico van directe verbranding.
- Vleesproducten, zoals speklappen, met een hoog vetgehalte zullen niet verbranden.
- Vleesproducten met een hoog vetgehalte kunnen geen vlam vatten.
- Overtollig vet/vetresten eenvoudig met BonFeu spatel te verwijderen door het naar het midden gat van de bakplaat te schuiven.

WAARSCHUWINGEN - LET OP!
- Dit product is ALLEEN VOOR HET BUITEN GEBRUIK.
- Laat NOOIT een brandend vuur achter met de BonFeu bakplaat, zonder toezicht.
- Verplaats de bakplaat NIET terwijl u de bakplaat in gebruik heeft, omdat deze dan zeer heet is.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de bakplaat tijdens het gebruik

VERZORGING & GEBRUIK
- Zorg ervoor dat de bakplaat op een vlak niveau gepositioneerd is.
- Zorg ervoor dat de bakplaat minimaal 2 m van andere omringende voorwerpen verwijderd is.
- **Voor gebruik goed invetten, ingevet bewaren.**
- **Na verloop van tijd en gebruik zal de beschermlaag van de plaat afkomen, dit is normaal, maar kan eruitzien als 'afbladderen' van een lak. De deeltjes die dan loskomen zijn niet schadelijk.**
- Laat de bakplaat langzaam afkoelen.
- Maak de bakplaat tijdens het afkoelen eerst schoon met een spatel, daarna met heet water.
- Gebruik nooit agressieve of corrosieve reinigingsmiddelen.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

OPSLAG
- **Bakplaat ingevet bewaren in warme droge ruimte**
- Houd de bakplaat droog voor opslag, vocht heeft invloed op de corrosie van het staal.
- Behandel de plaat voor langdurige opslag met voedselolie om corrosieve van het staal te vermijden

MANUAL AND SAFETY INSTRUCTIONS UK

ARTICLE NUMBER: BPR6.450.G and BPR6.550.G

De BonFeu bakplaat is uniek.
- Unique is the BonFeu baking tray.
- The BonFeu baking tray is the ideal replacement for the conventional BBQ grate.
- The BonFeu baking tray is completely flat in texture and therefore very easy to clean with the special BonFeu spatula.
- With the BonFeu baking tray there is no longer a long waiting time to start with BBQs, as is the case with conventional BBQs.
- The BonFeu fireplace is easy to light with some firewood and then, using the right firewood, enjoy the warmth.
- The BonFeu baking tray is very accessible in use. Remove the removable lid of the fireplace and place the baking tray on the opening of the fireplace. Of course, be careful if the fire is already burning!
- The BonFeu baking tray is quickly at the right working temperature and baking can then start immediately.
- The meat will quickly grow dense and lose almost no moisture, so that the meat remains tender.
- The BonFeu baking trays are of course also excellent for preparing various vegetables!

TIP: after baking the meat, wrap it in aluminium foil and let it settle down for a few minutes. This significantly increases the tenderness of the meat!

Baking with the BonFeu griddle has many advantages over conventional barbecuing:
- Food preparation can begin almost immediately because the baking tray is at working temperature quickly.
- Baking sheet remains, by occasional replenishment of wood, simple and long at work temperature
- Meat remains very tender due to the rapid scrubbing on the plate.
- As a result, meat can hardly burn and dry out.
- Gradual gathering of the food to be prepared, no risk of direct combustion.
- Meat products, such as bacon bites, with a high fat content will not burn.
- Meat products with a high fat content cannot catch fire.
- Remove excess fat/fats easily with BonFeu spatula by sliding it to the middle hole of the baking tray.

WARNINGS - CAUTION!
- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY.
- NEVER leave a burning fire with the BonFeu baking tray unattended.
- DO NOT handle or move the baking plate whilst alight as it will become hot.
- Keep children and pets at a safe distance from the baking tray when in use.

CARE & USE
- Ensure that the baking tray is positioned on a flat level.
- Ensure the baking tray has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum of 2m clearance from other surrounding items.
- **Grease well before use, keep greased.**
- **Over time and use, the protective layer will come off the plate, this is normal, but can look like 'flaking' of a lacquer. This is normal, but can look like 'peeling' of a lacquer. The particles that come off are not harmful.**
- Decide on the location as above. The baking tray is quite heavy and it is recommended the tray is not moved once positioned and must not be moved while in use.
- Let the baking tray cool down slowly.
- During cool down clean the tray first with spatula, thereafter with hot water
- Never use aggressive or corrosive cleaning products.
- Not dishwasher safe.

STORAGE
- **Keep baking tray greased in a warm and dry place**
- Keep the tray dry for storage, moisture have influence on corrossive of the steel.
- Treat the baking tray for long term storage with food oil to avoid corrosive of the steel.

HANDBUCH UND SICHERHEITSHINWEISE DE

ARTIKELNUMMER: BPR6.450.G und BPR6.550.G

Einzigartig ist das BonFeu-Backblech.
- Das BonFeu-Backblech ist der ideale Ersatz für den herkömmlichen BBQ-Grill.
- Das BonFeu-Backblech ist völlig flach in der Struktur und daher mit dem speziellen BonFeu-Spatel sehr einfach zu reinigen.
- Mit dem BonFeu-Backblech gibt es keine lange Wartezeit mehr, um mit dem Grillen zu beginnen, wie es bei herkömmlichen BBQs oft der Fall ist.
- Der BonFeu-Kamin lässt sich leicht mit jedem Anmachholz anzünden und dann mit dem richtigen Brennholz die Wärme genießen.
- Das BonFeu-Backblech ist im Gebrauch sehr gut zugänglich. Entfernen Sie den abnehmbaren Deckel des Gerätes und legen Sie das Backblech auf die freigegebene Öffnung des Gerätes. Seien Sie natürlich vorsichtig, wenn das Feuer bereits brennt!
- Das BonFeu-Backblech hat im Schnelldurchlauf die richtige Arbeitstemperatur und kann dann sofort mit dem Backen beginnen.
- Das Fleisch verbrennt schnell und verliert fast keine Feuchtigkeit, so dass das Fleisch schön und zart bleibt.
- Die BonFeu-Backbleche eignen sich natürlich auch hervorragend für die Zubereitung von unterschiedlichem Gemüse!

TIPP: Nach dem Backen des Fleisches in Alufolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Dadurch wird die Zartheit des Fleisches deutlich verbessert!

Das Backen mit dem BonFeu-Backblech hat viele Vorteile gegenüber dem herkömmlichen Grillen:
- Die Zubereitung von Speisen kann fast sofort beginnen, da das Backblech schnell auf Betriebstemperatur ist.
- Backblechreste, durch gelegentliches Nachfüllen von Holz, einfach und lang bei Arbeitstemperatur
- Das Fleisch bleibt durch das schnelle Brennen auf dem Teller sehr empfindlich.
- Infolgedessen kann Fleisch kaum brennen und austrocknen.
- Allmähliches Garen der zu zubereitenden Speisen, keine Gefahr der direkten Verbrennung.
- Fleischprodukte, wie z.B. Specksteaks, mit hohem Fettgehalt werden nicht verbrannt.
- Fleischprodukte mit hohem Fettgehalt können kein Feuer fangen.
- Entfernen Sie überschüssige Fett-/Fettreste einfach mit dem BonFeu-Spatel, indem Sie ihn in das mittlere Loch des Backblechs schieben.

WARNHINWEISE - HÜTE DICH!
- Dieses Produkt wird NUR für den Außenbereich verwendet.
- Lassen Sie NIEMALS ein brennendes Feuer mit dem BonFeu-Backblech unbeaufsichtigt zurück.
- Bewegen Sie das Backblech NICHT, während Sie es benutzen, da es sehr heiß wird.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Benutzung in sicherer Entfernung vom Backblech.

PFLEGE & GEBRAUCH
- Achten Sie darauf, dass sich das Backblech auf einer flachen Ebene befindet.
- Achten Sie darauf, dass das Backblech mindestens 2 m von anderen umliegenden Gegenständen entfernt ist.
- **Vor Gebrauch gut einfetten, gefettet halten.**
- **Mit der Zeit und dem Gebrauch wird sich die Schutzschicht der Platte ablösen, dies ist normal, kann aber wie "Abblättern" aussehen. Dies ist normal, kann aber wie ein "Abblättern" des Lacks aussehen. Die Partikel, die sich ablösen, sind nicht schädlich.**
- Das Backblech langsam abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Backblech während der Abkühlung zunächst mit einem Spatel, dann mit heißem Wasser.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder korrosive Reinigungsmittel.
- Nicht spülmaschinenfest.

SPEICHERN
- **Bewahren Sie das gefettete Backblech an einem warmen und trockenen Ort auf.**
- Halten Sie das Backblech vor der Lagerung trocken, da Feuchtigkeit die Korrosion des Stahls beeinträchtigt.
- Behandeln Sie die Platte für eine längere Lagerung mit Speiseöl, um eine Korrosion des Stahls zu vermeiden.

MANUEL ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ FR

NUMÉRO D'ARTICLE: BPR6.450.G et BPR6.550.G

La plaque de cuisson BonFeu remplace idéalement le gril à barbecue conventionnel.
- La plaque de cuisson BonFeu est entièrement plate et donc très facile à nettoyer avec la spatule spéciale BonFeu.
- Avec la plaque de cuisson BonFeu, il n'y a plus un long temps d'attente pour commencer un BBQ, comme c'est souvent le cas avec les barbecues traditionnels.
- Le foyer BonFeu est facile à allumer avec n'importe quel bois d'allumage et ensuite, en utilisant le bon bois de chauffage, de profiter de la chaleur.
- La plaque de cuisson BonFeu est très accessible en utilisation. Retirez le couvercle amovible de l'appareil et placez la plaque de cuisson sur l'ouverture de l'appareil qui a été dégagée. Bien sûr, attention quand le feu brûle déjà !
- La plaque de cuisson BonFeu se trouve à la bonne température de travail à un rythme rapide et la cuisson peut alors commencer immédiatement.
- La viande brûlera rapidement et ne perdra presque pas d'humidité, de sorte que la viande reste tendre et agréable.
- Les plaques à pâtisserie BonFeu sont bien sûr aussi excellentes pour la préparation de divers légumes!

CONSEIL : **après la cuisson de la viande, enveloppez-la dans du papier d'aluminium et laissez-la reposer quelques minutes. Cela améliore considérablement la tendreté de la viande !**

La cuisson avec la plaque de cuisson BonFeu présente de nombreux avantages par rapport à la cuisson au barbecue traditionnelle :
- La préparation des aliments peut commencer presque immédiatement car la plaque de cuisson est rapidement à la température de travail.
- La plaque de cuisson reste, par réapprovisionnement occasionnel de bois, simple et longue à température de travail.
- La viande reste très tendre, à cause de la cuisson rapide dans l'assiette.
- En conséquence, la viande peut difficilement brûler et se dessécher.
- Cuisson progressive des aliments à préparer, pas de risque de brûlure directe.
- Les produits à base de viande, comme les steaks de bacon, à forte teneur en gras, ne brûlent pas.
- Les produits à base de viande à forte teneur en matières grasses ne peuvent pas prendre feu.
- Enlevez facilement l'excès de graisse avec la spatule BonFeu en la glissant dans le trou central de la plaque à pâtisserie.

AVERTISSEMENTS - ATTENTION !
- Ce produit est UTILISÉ UNIQUEMENT POUR L'EXTERIEUR.
- Ne laissez JAMAIS un feu brûlant derrière vous avec la plaque de cuisson BonFeu, sans surveillance.
- NE PAS déplacer la plaque de cuisson pendant que vous l'utilisez, car elle sera très chaude.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre de la plaque de cuisson pendant l'utilisation.

SOINS ET UTILISATION
- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit placée à plat.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit à au moins 2 m des autres objets environnants.
- **Bien graisser avant utilisation, garder graissé.**
- **Avec le temps et l'utilisation, la couche protectrice de la plaque se détache, ce qui est normal, mais peut ressembler à une "écaille". l'écaillage" d'une laque. Les particules qui se détachent ne sont pas nocives.**
- Laisser refroidir lentement la plaque de cuisson.
- Pendant le refroidissement, nettoyer d'abord la plaque de cuisson avec une spatule, puis avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs.
- Ne va pas au lave-vaisselle.

ÉCONOMISEZ
- **Conservez la plaque de cuisson graissée dans un endroit chaud et sec.**
- Gardez la plaque de cuisson au sec avant de l'entreposer, l'humidité affectera la corrosion de l'acier.
- Traiter la plaque pour un stockage prolongé avec de l'huile alimentaire pour éviter la corrosion de l'acier.