

# CAMPINGGAZ®

**bonesco**  
SC

**bonesco**  
QST S

**bonesco**  
LC

**bonesco**  
QST L

**bonesco**  
Junior

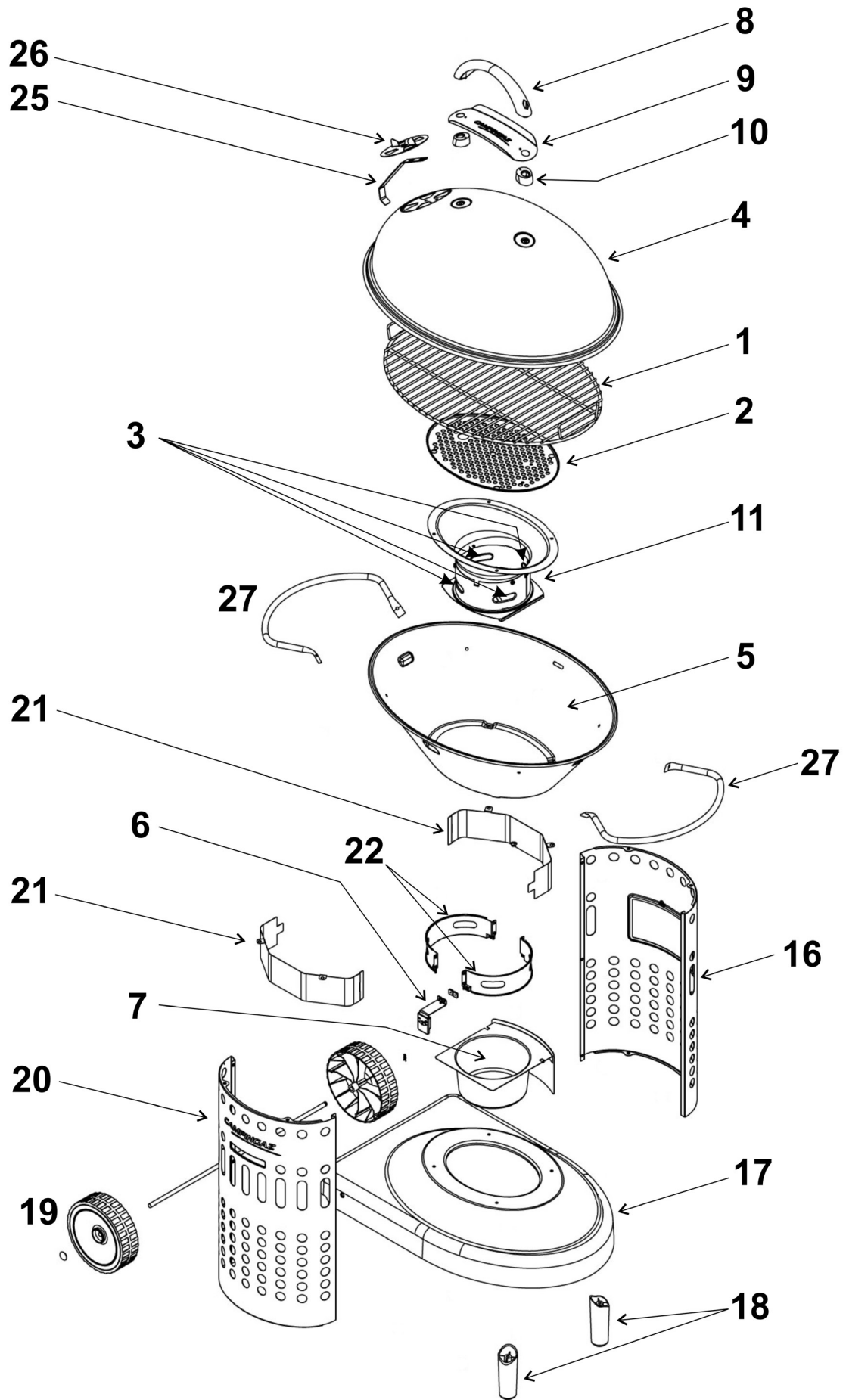
<b>FR</b>	MODE D'EMPLOI	7
<b>GB</b>	INSTRUCTIONS FOR USE	14
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	20
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING	26
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'USO	32
<b>ES</b>	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	38
<b>PT</b>	MODO DE EMPREGO	44
<b>DK</b>	BETJENINGSVEJLEDNING	50
<b>NO</b>	BRUKSANVISNING	56
<b>SE</b>	BRUKSANVISNING	62
<b>FI</b>	KÄYTTÖOHJE	68
<b>CZ</b>	NÁVOD NA POUŽITÍ	74
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	80
<b>SK</b>	NÁVOD NA POUZITIE	86
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	92
<b>RU</b>	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	98
<b>TR</b>	KULLANIM KILAVUZU	104
<b>GR</b>	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	110



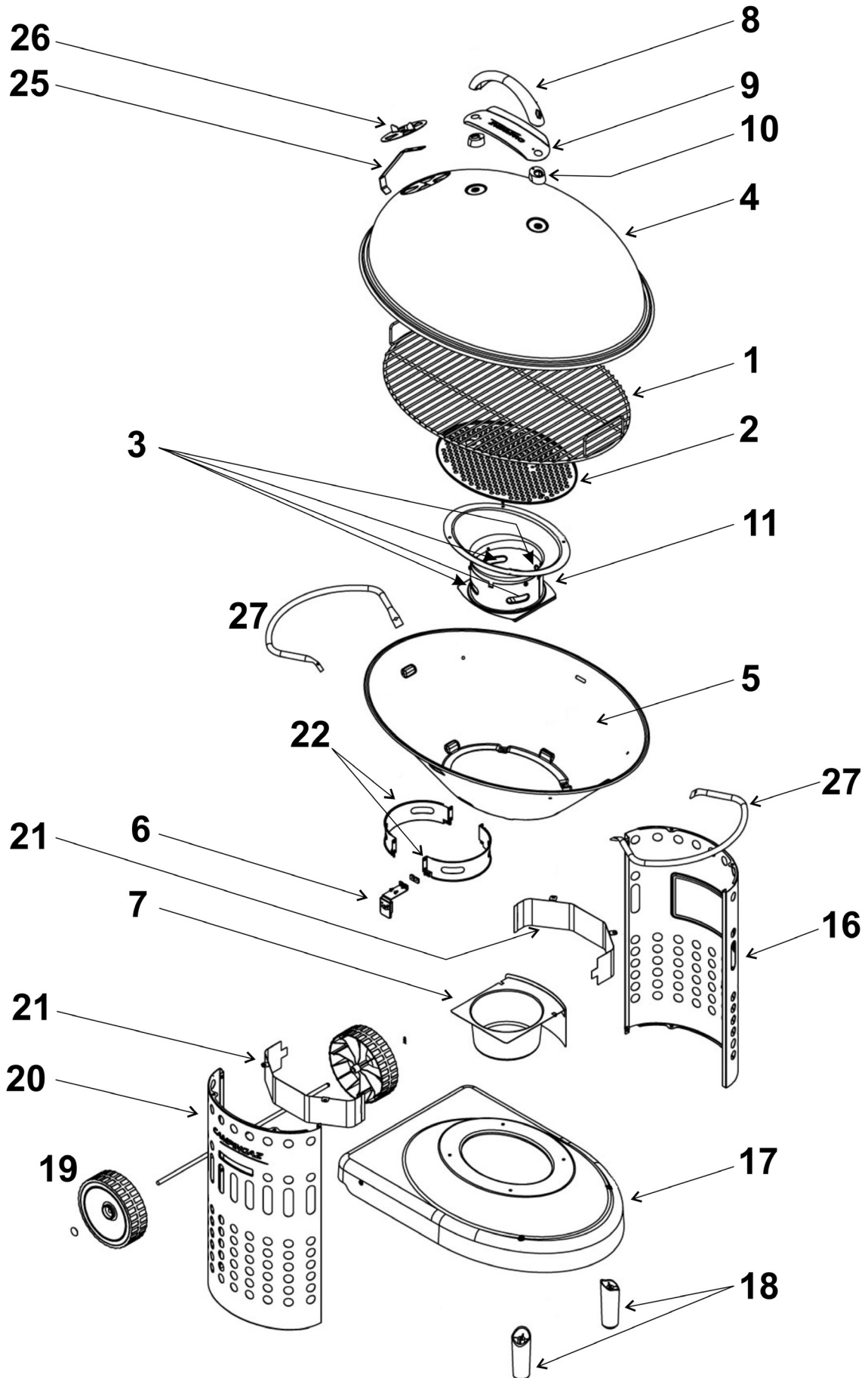
APPAREILS MÉNAGERS  
UTILISANT DES COMBUSTIBLES  
LIQUIDES OU SOLIDES

[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

# BONESCO SC

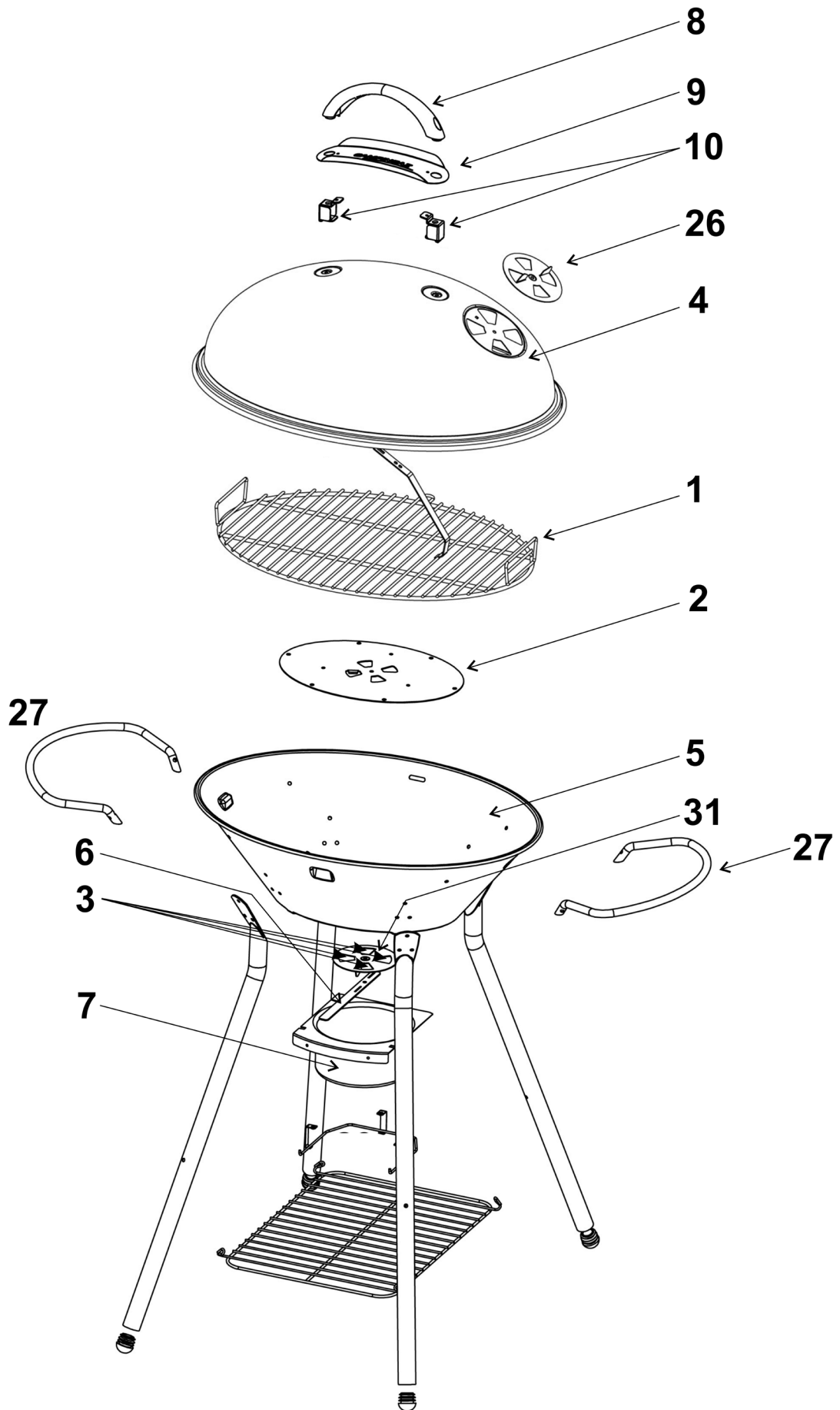


# BONESCO LC



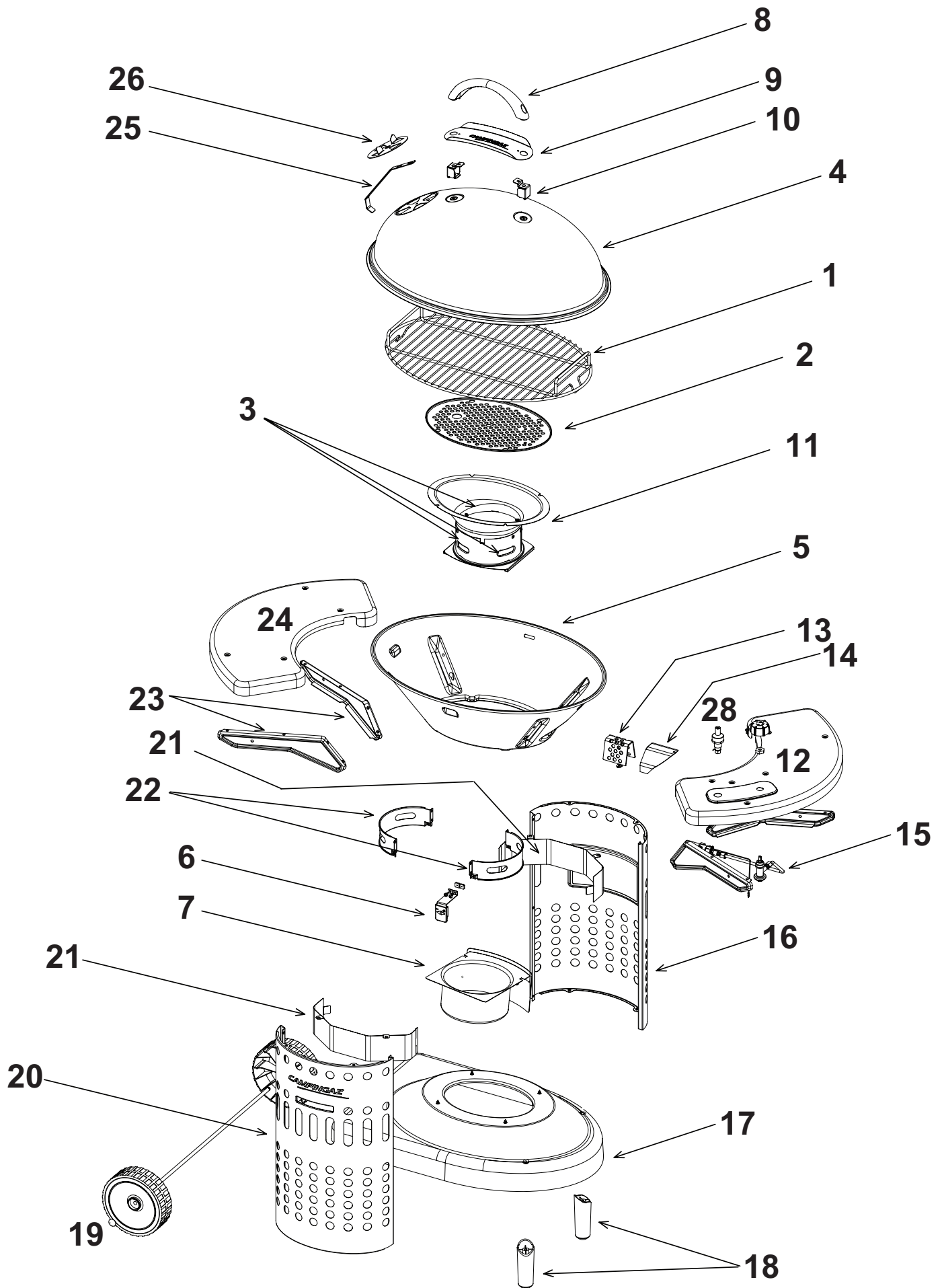
# BONESCO

Junior



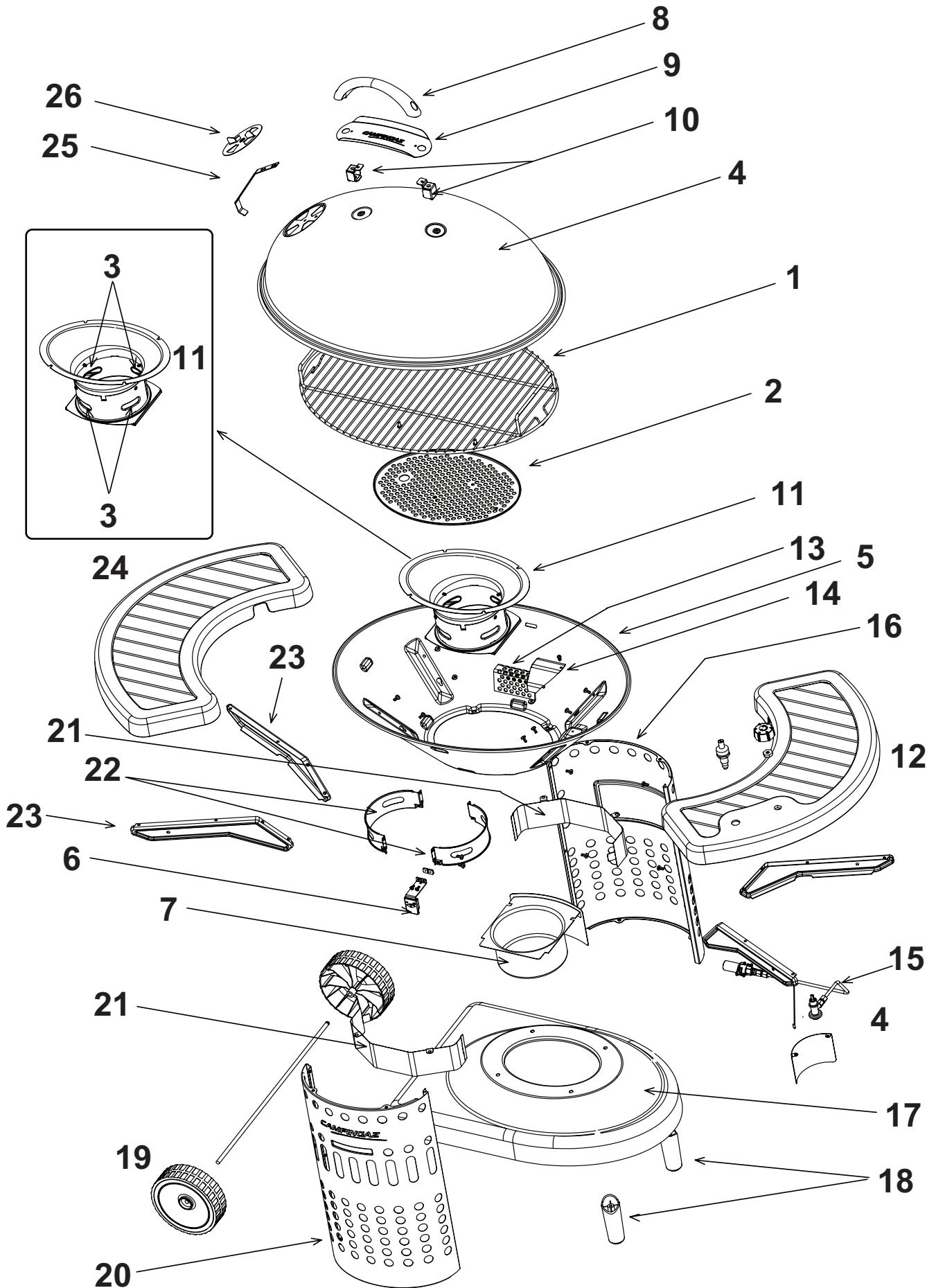
# BONESCO

QST S



# BONESCO

QST L



# Table des matières

Nomenclature .....	page 7
Instructions d'utilisation pour les modèles <b>Bonesco SC</b> , <b>Bonesco LC</b> et <b>Bonesco Junior</b> .....	page 8
Instructions d'utilisation pour les modèles <b>Bonesco QST S</b> et <b>Bonesco QST L</b> .....	page 10
Conditions d'application de la garantie .....	page 13

FR

## Nomenclature

- 1 - Grille de cuisson
- 2 - Grille foyère
- 3 - Clapets d'aération
- 4 - Couvercle
- 5 - Cuve
- 6 - Levier de commande des volets d'air
- 7 - Bac à cendres
- 8 - Poignée du couvercle
- 9 - Ecran thermique de la poignée
- 10 - Entretoises plastique
- 11 - Support du bac à cendres
- 12 - Etagère latérale droite (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)
- 13 - Tunnel pour flamme (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)
- 14 - Ecran thermique du brûleur (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)
- 15 - Rampe gaz (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 pied central (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 17 - Base (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 18 - Pieds platique (x2) (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 19 - Roue (x2)
- 20 - 1/2 pied central (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 21 - Ecran thermique pour le pied central (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 volet d'air (modèles **Bonesco QST L**, **Bonesco QST S**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 23 - Support étagère (modèles **Bonesco QST L** et **Bonesco QST S**)
- 24 - Etagère latérale gauche (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)
- 25 - Crochet du couvercle
- 26 - Ventilation du couvercle
- 27 - Poignée latérale (modèles **Bonesco Junior**, **Bonesco SC**, **Bonesco LC**)
- 28 - Allumeur PIEZO (modèles **Bonesco QST L** & **Bonesco QST S**)

Nous vous remercions d'avoir choisi ce barbecue à charbon de bois Campingaz®.

Ce mode d'emploi a pour objet de vous permettre d'utiliser correctement et en toute sécurité votre barbecue à charbon de bois Campingaz®. Conservez ce mode d'emploi en permanence en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.

## A - ASSEMBLAGE

Veillez respecter les instructions de montage indiquées dans le livret de montage.

## B - AVERTISSEMENTS POUR VOTRE SECURITE

- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ne pas utiliser dans un garage, sous une véranda, sous une tonnelle ou toute autre zone fermée. Ne pas utiliser à moins de 2 mètres d'un matériau combustible.

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

Nous recommandons l'utilisation d'allume-feux conformes à la norme EN1860-3 pour l'allumage sans notre système à gaz.

En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'enflammer le charbon.

- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Utiliser du charbon de bois conforme à la norme EN1860-2. Le temps d'allumage de votre barbecue dépend de la qualité du charbon utilisé. Plus les morceaux sont gros (qualité restaurant), plus l'allumage est aisé et inversement.

- Ce barbecue est conforme à la norme NF EN 1860-1. Toutefois, son utilisation exige un minimum de surveillance et de précaution.

- En particulier, il ne faut pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu, ni laisser les enfants s'approcher du foyer. On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures qui en résultent sont particulièrement graves chez les enfants car, du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.

- S'assurer que le Barbecue est bien installé sur une surface stable, horizontale et éloigné de tout matériau combustible avant utilisation.

- Par journée de vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas les étincelles.

- Portez des gants pour barbecue, pour cuisiner ou ajuster les clapets d'aération (3).

- Ne jamais laisser votre barbecue sans surveillance pendant son utilisation

- Ne touchez jamais la grille de cuisson (1), la grille foyère (2), les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

- Les poignées de la grille de cuisson (1) doivent être utilisées uniquement pour le nettoyage et le chargement du combustible. Elles ne doivent pas être manipulées pendant la cuisson.

- N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le revêtement en émail pourrait être endommagé. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle sur la cuve de cuisson.

- Eteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération (3) puis placez le couvercle (4) sur la cuve de cuisson (5).

- Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à long manches résistant à la chaleur.

- Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit non approprié (risque d'incendie ou de brûlures) Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.

- Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables ainsi que tout matériau combustible.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

## C - CONSEILS D'UTILISATION

- Répartir uniformément le charbon de bois dans le foyer (5). ne remplissez pas trop la cuve (maximum 50%)

- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume Barbecues conformes à la norme EN 1860-3 que vous trouverez facilement dans le commerce et qui sont absolument sans danger.

- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant vos aliments sur un barbecue qui n'est pas prêt. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

- Utiliser une spatule et une pince de préférence à une fourchette. Percer les aliments n'est pas recommandé. Cela provoque l'écoulement des jus, la perte de saveur et risque d'assécher les aliments.

- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'un pinceau) et non sur la grille de cuisson.

- Pour obtenir un saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées (romarin, thym, laurier). Placez le bois ou les herbes humidifiées directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

- Pendant l'utilisation, vous pouvez accrocher le couvercle à l'arrière de la cuve grâce au crochet prévu à cet effet.

## D - UTILISATION

1) Retirez le couvercle et ouvrez tous les clapets d'aération (3) avant de préparer le feu. Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue. Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération (3) ne soient pas obstrués.

2) Vous pouvez évacuer la cendre résiduelle dans le bac à cendres en soulevant un côté de la grille foyère (2) (Bonesco SC et Bonesco LC).

### 3a) modèles Bonesco SC et Bonesco LC

Retirez complètement la grille foyère (2). Placez un allume-feu (conforme à la norme EN1860-3) sur le logement rectangulaire prévu à cet effet dans le fond de la cuve (voir la figure ci-dessous - a, puis froissez 2 ou 3 feuilles de papier de façon à remplir l'espace entre la croix et la grille foyère - b.



Repositionnez la grille foyère (2) - c.



Placez du charbon de bois conforme à la norme EN1860-2 dans le foyer (5), sur la grille foyère (2). Ne remplissez pas trop la cuve :

- 1 kg de charbon suffit pour le **Bonesco SC** et **Bonesco Junior**.
- 1,5 kg suffit pour le **Bonesco LC**.

Créez un monticule au centre de la grille facilitera l'allumage de votre barbecue. Nous recommandons de ne pas remplir à plus de 50% de la capacité de la cuve.

Retirez le bac à cendres (7). Allumez les feuilles de papier et l'allume-feu à l'aide d'une allumette en utilisant le passage ainsi créé.



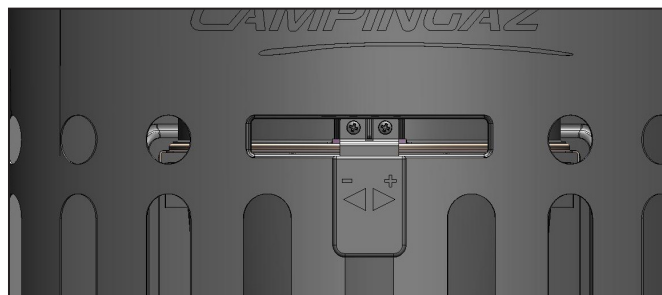
modèles **Bonesco SC** et **Bonesco LC**

Remettre le bac à cendres en place.

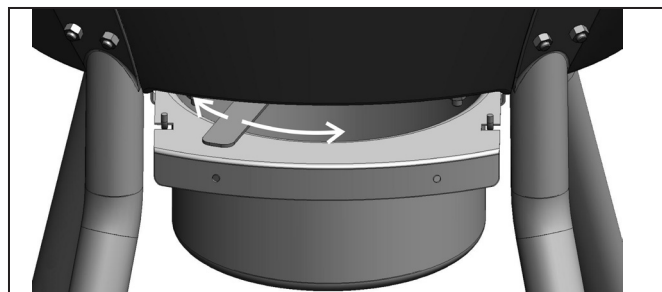
### 3b) modèle Bonesco Junior

Créez un monticule de charbon au centre de la cuve. Placez des allume-feux ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3).

- 4) Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, utilisez une pince pour répartir le charbon de manière homogène dans la cuve.
- 5) Vous pouvez au choix placer vos aliments sur la grille de cuisson (1) et ensuite placer cette dernière sur le foyer (5) ou mettre en place la grille de cuisson sur le foyer avant de disposer les aliments. Utilisez des gants dans tous les cas.
- 6) Vous pouvez régler l'incandescence et la température du charbon en utilisant la tirette de commande (6) des volets d'air de la cuve :
  - Vers la droite (+) augmentation de l'ouverture et donc de la température du charbon.
  - Vers la gauche (-) diminution de l'ouverture et donc de la température du charbon.
- 7) La température de la grille de cuisson n'est pas homogène. Le centre de la grille est plus chaude que la périphérie. Utiliser le centre pour saisir les aliments et réduire le temps de cuisson. Utiliser la périphérie pour cuire plus lentement et/ou maintenir au chaud.
- 8) Vous pouvez également utiliser le couvercle pour une cuisson de type four.



modèles **Bonesco SC** et **Bonesco LC**



modèle **Bonesco Junior**

## E - CONSEILS D'ENTRETIEN

- Après utilisation, vous pouvez faire glisser les cendres dans le bac à cendre en soulevant un côté de la grille foyère (2) (Bonesco SC et Bonesco LC).
- Après complet refroidissement des cendres vous pouvez retirer le bac à cendre (7) et jeter les cendres.
- Nettoyer la grille de cuisson (1) avec de l'eau additionnée de liquide pour la vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Son traitement pourrait être endommagé
- Entreposer le Barbecue dans un endroit sec et aéré.

## F - ACCESSOIRES

«Application Des Gaz» recommande l'utilisation systématique de ses barbecues avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campinggaz. «Application Des Gaz» décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

## G - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pensez à l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

## H - CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Voir page 13.

Nous vous remercions d'avoir choisi ce barbecue à charbon de bois Campinggaz®.

Ce mode d'emploi a pour objet de vous permettre d'utiliser correctement et en toute sécurité votre barbecue à charbon de bois Campinggaz®. Conservez ce mode d'emploi en permanence en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.

Débit : 140 g/h (1,9 kW) – marque sur injecteur 30

Catégorie : pression directe butane

## A - ASSEMBLAGE

Veuillez respecter les instructions de montage indiquées dans le livret de montage.

## B - AVERTISSEMENTS POUR VOTRE SECURITE

- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ne pas utiliser dans un garage, sous une véranda, sous une tonnelle ou toute autre zone fermée. Ne pas utiliser à moins de 2 mètres d'un matériau combustible.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.  
Nous recommandons l'utilisation d'allume-feux conformes à la norme EN1860-3 pour l'allumage sans notre système à gaz.  
En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'enflammer le charbon.
- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Utiliser du charbon de bois conforme à la norme EN1860-2.  
Le temps d'allumage de votre barbecue dépend de la qualité du charbon utilisé. Plus les morceaux sont gros (qualité restaurant), plus l'allumage est aisé et inversement.
- Ce barbecue est conforme à la norme NF EN 1860-1. Toutefois, son utilisation exige un minimum de surveillance et de précaution.
- En particulier, il ne faut pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu, ni laisser les enfants s'approcher du foyer. On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures qui en résultent sont particulièrement graves chez les enfants car, du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
- S'assurer que le Barbecue est bien installé sur une surface stable, horizontale et éloigné de tout matériau combustible avant utilisation.
- Par journée de vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas les étincelles.
- Portez des gants pour barbecue, pour cuisiner ou ajuster les clapets d'aération (3).
- Ne jamais laisser votre barbecue sans surveillance pendant son utilisation
- Ne touchez jamais la grille de cuisson (1), la grille foyère (2), les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Les poignées de la grille de cuisson (1) doivent être utilisées uniquement pour le nettoyage et le chargement du combustible. Elles ne doivent pas être manipulées pendant la cuisson.

- N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le revêtement en émail pourrait être endommagé. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle (4) sur la cuve de cuisson (5).
- Eteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération (3) puis placez le couvercle (4) sur la cuve de cuisson (5).
- Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à long manches résistant à la chaleur.
- Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit non approprié (risque d'incendie ou de brûlures). Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables ainsi que tout matériau combustible.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

## C - IMPORTANT : VOUS UTILISEZ DU GAZ, SOYEZ PRUDENT !

**N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.**

**Respectez les instructions de ce mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité figurant sur les cartouches Campinggaz® CV470 PLUS et CV300 PLUS. Le non respect de ces instructions peut être dangereux pour l'utilisateur et son entourage.**

**Cet appareil doit être utilisé exclusivement avec les cartouches Campinggaz® CV300 PLUS et CV470 PLUS. Il peut être dangereux d'essayer d'utiliser d'autres récipients de gaz.**

**La société Application Des Gaz décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'une cartouche de toute autre marque.**

**Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.**

**Ne pas utiliser un appareil qui fuit, qui fonctionne mal ou qui est détérioré. Le rapporter à votre vendeur qui vous indiquera le service après-vente le plus proche.**

**Ne jamais modifier cet appareil, ni l'utiliser pour des applications auxquelles il n'est pas destiné.**

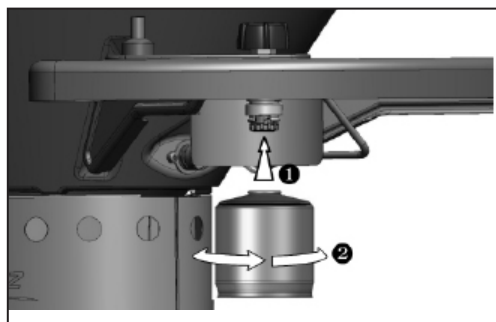
**Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.**

## D - MISE EN PLACE D'UNE CARTOUCHE CAMPINGAZ® CV 470 PLUS OU CV 300 PLUS

Si une cartouche vide est en place, voir paragraphe «Démontage de la cartouche». Pour la mise en place ou le démontage d'une cartouche, opérer toujours quand l'appareil est froid (pas de braise de charbon de bois), dans un endroit très aéré, de préférence à l'extérieur et jamais en présence d'une flamme, source de chaleur ou étincelle (cigarette, appareil électrique, etc.), loin d'autres personnes et de matériaux inflammables.

LES CARTOUCHES CAMPINGAZ® CV300 PLUS ET CV 470 PLUS ÉTANT À VALVE, ELLES PEUVENT ÊTRE DÉMONTÉES DE CET APPAREIL AFIN DE FACILITER SON TRANSPORT MÊME SI ELLES NE SONT PAS VIDES ET REMONTÉES SUR D'AUTRES APPAREILS CAMPINGAZ® DE LA GAMME 470PLUS / 300PLUS CONÇUS POUR FONCTIONNER EXCLUSIVEMENT SUR CES CARTOUCHES.

- 1) Vérifier que le gaz est bien fermé en tournant le volant de réglage dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre (position ●) (voir fig. 2 ci-dessous).
- 2) Maintenir l'appareil, puis visser doucement la cartouche sur l'appareil en la tournant dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic » (environ un sixième de tour). Ne plus visser la cartouche au delà : vous risquez de détériorer sa valve.



En cas de fuite (odeur de gaz avant l'ouverture du volant de robinet), mettez immédiatement l'appareil dans un endroit très ventilé, sans source d'inflammation, où la fuite pourra être recherchée et arrêtée. Si vous voulez vérifier l'étanchéité de votre appareil, faites-le à l'extérieur. Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide de détection de fuite gazeuse.

## E - CONSEILS D'UTILISATION

- Répartir uniformément le charbon de bois dans le foyer (5). ne remplissez pas trop la cuve (maximum 50%)
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Utiliser une spatule et une pince de préférence à une fourchette. Percer les aliments n'est pas recommandé. Cela provoque l'écoulement des jus, la perte de saveur et risque d'assécher les aliments.
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'un pinceau) et non sur la grille de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées (romarin, thym, laurier). Placez le bois ou les herbes humidifiées directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.
- Pendant l'utilisation, vous pouvez accrocher le couvercle à l'arrière de la cuve grâce au crochet prévu à cet effet.

## F - UTILISATION

- 1) Retirez le couvercle (4) et ouvrez tous les clapets d'aération (3) avant de préparer le feu. Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue. Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération (3) ne soient pas obstrués.
- 2) Vous pouvez évacuer la cendre résiduelle dans le bac à cendre (7) en soulevant un coté de la grille foyère.
- 3) Repositionnez la grille foyère (2).
- 4) Placer du charbon de bois conforme à la norme EN1860-2 dans le foyer (5), sur la grille foyère (2).

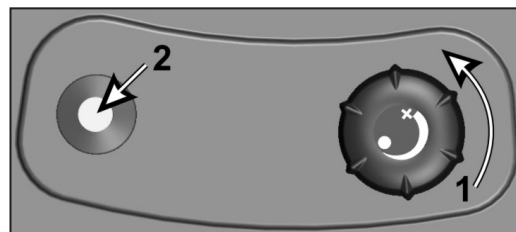
Ne remplissez pas trop la cuve :

1 kg de charbon suffit pour le **Bonesco QST S**, et 1,5 kg suffit pour le **Bonesco QST L**.

Nous recommandons de ne pas remplir à plus de 50% de la capacité de la cuve.

- 5) Ouvrez le gaz en tournant le volant de réglage à fond dans le sens inverse de rotation des aiguilles d'une montre (sens + de la flèche). Appuyez sur le bouton rouge de l'allumeur (↗) (voir Fig. 1 ci-dessous). Un ronflement caractéristique de l'allumage du brûleur vous indique que le brûleur est allumé. Si l'allumage ne se produit pas au premier coup, recommencez l'opération.

Fig. 1




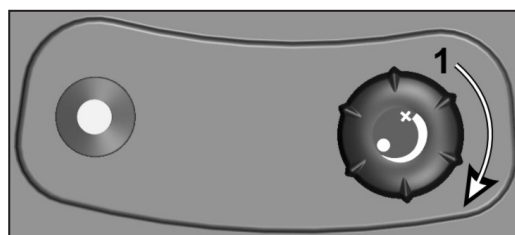
- 6) Si l'allumage ne se produit après 3 claquages, fermez le gaz en tournant le volant dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre (position ●) (voir fig. 2 ci-dessous), attendez 1 minute et renouvelez l'opération. Le charbon rougit rapidement dans la zone d'allumage puis le rougeoiement se diffuse dans tout le charbon.
- 7) Pour les barbecues à charbon de bois, il est recommandé de chauffer le barbecue et maintenir le combustible incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- 8) Grâce au système **QST**, 1kg de charbon est allumé en 10 minutes. Si vous souhaitez utiliser plus de charbon (nous conseillons 1,5 kg pour le modèle **QST L**) vous pouvez maintenir le brûleur allumé pendant 15 minutes. Ce temps peut varier en fonction de la qualité du charbon. Un charbon contenant des gros morceaux (qualité restaurant) facilite l'allumage, un charbon contenant des petits morceaux le rendra plus difficile.
- 9) Nous recommandons de mélanger le charbon 1 à 2 fois avec une pince ou une spatule à charbon pendant la phase d'allumage pour accélérer le processus et permettre un allumage du charbon plus homogène.
- 10)  **Eteindre le brûleur à gaz en tournant le volant de réglage (1) dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre (position ●) au bout de 15 minutes maximum (Fig. 2).**

Fig. 2



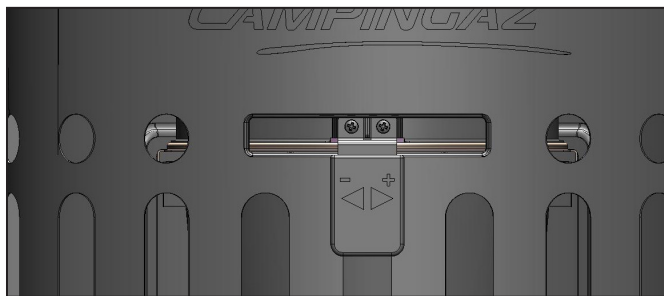
**Remarque :** Si vous ne souhaitez pas utiliser le gaz pour allumer votre appareil, créez un monticule de charbon au centre de la cuve. Placez des allume-feux ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3).

- 11) Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, utilisez une pince pour répartir le charbon de manière homogène dans la cuve si nécessaire.
- 12) Vous pouvez au choix placer vos aliments sur la grille de cuisson (1) et ensuite placer cette dernière sur le foyer ou mettre en place la grille de cuisson sur le foyer (5) avant de disposer les aliments. Utilisez des gants dans tous les cas.

- 13) Vous pouvez régler l'incandescence et la température du charbon en utilisant la tirette de commande des volets d'air de la cuve :

Vers la droite (+) augmentation de l'ouverture et donc de la température du charbon

Vers la gauche (-) diminution de l'ouverture et donc de la température du charbon.



- 14) La température de la grille de cuisson n'est pas homogène. Le centre de la grille est plus chaude que la périphérie. Utiliser le centre pour saisir les aliments et réduire le temps de cuisson. Utiliser la périphérie pour cuire plus lentement et/ou maintenir au chaud.
- 15) Vous pouvez également utiliser le couvercle pour une cuisson de type four.

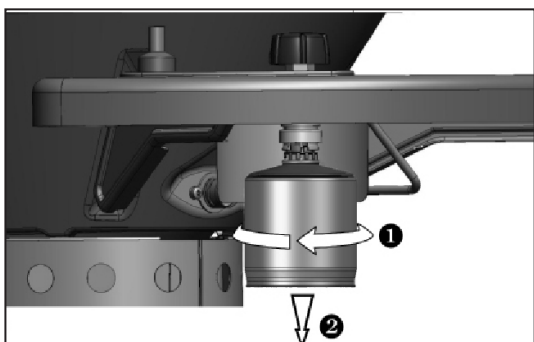
## G - DEMONTAGE DE LA CARTOUCHE

**NOTA : Ne pas changer la cartouche s'il reste des braises de charbon de bois.**

**La cartouche peut être démontée même si elle n'est pas vide.**

**Changer la cartouche à l'extérieur, loin de toute autre flamme et loin de toute autre personne.**

- 1) Vérifier que le gaz est bien fermé en tournant le volant de réglage dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre (position ●) (voir Fig. 2 ci-dessus).
- 2) Maintenir l'appareil, puis desserrer la cartouche en la tournant dans le sens inverse de rotation des aiguilles d'une montre et la retirer.



Ne jamais jeter une cartouche qui n'est pas vide (vérifier l'absence de bruit de liquide en la secouant).

## H - CONSEILS D'ENTRETIEN

- Après utilisation, vous pouvez faire glisser les cendres dans le bac à cendre en soulevant un côté de la grille foyère (2).
- Après complet refroidissement des cendres vous pouvez retirer le bac à cendre (7) et jeter les cendres.
- Nettoyer la grille de cuisson (1) avec de l'eau additionnée de liquide pour la vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Son traitement pourrait être endommagé
- Entreposer le Barbecue dans un endroit sec et aéré (cartouche de gaz éventuelle enlevée).

## I - ACCESSOIRES

«Application Des Gaz» recommande l'utilisation systématique de ses barbecues avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz. «Application Des Gaz» décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

## J - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pensez à l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

Déposez vos cartouches de gaz vides dans un endroit approprié.

## K - ANOMALIES

### Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifier que la cartouche de gaz contient encore du gaz.
- Vérifier que les fils d'alimentation et de masse sont connectés et ne sont pas coupés.
- Consulter le S.A.V.

### Le brûleur a des ratés ou s'éteint :

- Vérifier que la cartouche de gaz contient encore du gaz.
- Vérifier que la sortie du brûleur n'est pas obstruée par du charbon.
- Consulter le S.A.V.

### Chaleur insuffisante - Allongement important du temps d'allumage :

- Injecteur ou tube du brûleur bouché.
- Charbon de bois humide
- Quantité de charbon trop importante
- Utilisation de morceaux de charbon trop petits
- Conditions climatiques très humides
- Température extérieure trop froide
- Consulter le S.A.V.

### Fuite enflammée derrière le volant de réglage :

- Robinet défectueux.
- Arrêter l'appareil.
- Consulter le S.A.V.

## L - CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Voir page 13.

## CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

- Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'oeuvre de 2 (deux) ans à compter de sa date d'achat.
- La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défectueux, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex : facture, ticket de caisse) et d'une description du problème rencontré.
- Tout produit fonctionnant au gaz devra être séparé de la cartouche ou du cylindre auquel il est connecté avant d'être retourné à un centre de service après-vente agréé.
- Le produit sera soit réparé, remplacé ou remboursé - en tout ou partie.
- La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par un tiers non agréé, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.
- **NOTA** : l'usage professionnel de ce produit est exclu de la garantie.
- Toute prise en charge pendant la période de garantie est sans incidence sur la date d'expiration de la garantie.
- Cette garantie n'affecte en rien les droits légaux du consommateur qui bénéficie en tout état de cause des conditions des articles 1604 et suivants et 1386.1 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.
- Consulter notre service consommateurs pour toute réclamation.

**Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur qui vous indiquera le Service après Vente le plus proche de votre domicile, ou à défaut téléphonez au Service Informations Consommateurs CAMPINGAZ.**

### APPLICATION DES GAZ SA

219, Route de Brignais - BP 55  
69563 Saint Genis Laval - France  
Tél. : +33 (0)4 78 86 88 94 - Fax : +33 (0)4 78 86 88 38

### CAMPINGAZ SUISSE SA

Route du Tir-Fédéral 10  
1762 Givisiez - Suisse  
Tél. : +41 26 460 40 40 - Fax : +41 26 460 40 50  
E-Mail: info@campingaz.ch

### COLEMAN BENELUX B.V.

Minervum 7168  
4817 ZN BREDA - Pays-Bas  
Tél. : +31 76 572 85 00 - Fax : +31 76 571 10 14

# Contents

Parts list.....	page 14
Instructions for use for <b>Bonesco SC</b> , <b>Bonesco LC</b> and <b>Bonesco Junior</b> models.....	page 15
Instructions for use for <b>Bonesco QST S</b> and <b>Bonesco QST L</b> models .....	page 17
Term of application of the guarantee .....	page 19

## Parts List

- 1 – Cooking grid
- 2 – Hearth grate
- 3 – Air control system 1
- 4 – Lid
- 5 – Firebox
- 6 – Air control handle
- 7 – Ash tray
- 8 – Lid handle
- 9 – Thermal screen for handle
- 10 – Steel bracket
- 11 – Ash tray holder
- 12 – Right side shelf (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 13 – Tunnel for flame (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 14 – Burner protection (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 15 – Gas rail (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 16 – Back of central stand (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 17 – Base (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 18 – Plastic feet (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 19 – Wheel (x2)
- 20 – Front of central stand (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 21 – Thermal screen for central stand (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 22 – Air control (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 23 – Shelf holder (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 24 – Left side shelf (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)
- 25 – Lid hook
- 26 – Lid damper
- 27 – Side handle (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC** models)
- 28 - PIEZO button (**Bonesco QST L & Bonesco QST S** models)

Thank you for choosing this Campingaz® charcoal barbecue. These instructions aim to enable you to safely and correctly use your Campingaz® charcoal barbecue. Always keep this manual in a safe place, readily available for reference if necessary.

## A - ASSEMBLING

Assemble the different parts in the order described in the enclosed leaflet.

## B - SAFETY WARNINGS

- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- **WARNING!** Do not use indoors! Do not use in a garage, under a veranda, under an arbor or in any other type of closed area. Do not use less than two metres from combustible material.
- **WARNING!** Do not use alcohol or gasoline to light or reactivate a fire.  
We recommend using a starter which complies with the EN1860-3 standard to light your gas system.  
If you use a charcoal lighting fluid, remove all traces of any liquid which may have dripped into the lower aeration vents before lighting the charcoal.
- **WARNING!** Do not leave the barbecue within reach of children and household pets.
- This barbecue complies with the standard NF EN 1860-1. However, when using it, a certain amount of supervision and caution is necessary.
- Do not let children come close to the heat source.
- There are a high number of accidents reported every year and burns caused to children are particularly serious as their faces tend to be at the same level as the fire.
- The time it takes to light your barbecue depends on the type of charcoal. The larger the chunks (restaurant size), the easier it is to light, and vice versa.
- Before using, check that the barbecue is solidly installed on a stable, horizontal surface away from any combustible material.
- By windy day, place your grill so that the wind does not raise the sparks.
- Wear barbecue gloves for cooking or adjusting the air control system (6).
- Never leave your barbecue unattended while in use.
- Never touch the cooking grid (1), the charcoal grate (2), the ashes, the charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- The cooking handles (1) should be used only for cleaning and loading fuel. They must not be manipulated during cooking.
- Do not try to stop flare-ups or extinguish charcoal using water. The enamel surface of the barbecue could be damaged. Slightly close the lower air control system and put the lid on the firebox.
- Extinguish the charcoal when cooking is finished. Close the Air Control System (3) and place the lid (4) over the firebox.
- Use appropriate long-handled and heat-resistant barbecue utensils.
- Never put hot charcoal in an inappropriate place (risk of fire or burns). Never throw the charcoal ashes away before they are fully extinguished. Never store the barbecue if the ashes and charcoal have not completely cooled.
- Keep inflammable liquids and sprays, as well as all combustible materials, away from the cooking area.
- Do not store or use gasoline or other inflammable liquids and sprays near your device. The barbecue should be kept away from inflammable materials when it is in use.
- Parts which have been protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.

## C - USAGE RECOMMENDATIONS

- Spread the charcoal evenly in the firebox (5). Do not overfill the receptacle.
- The easiest way to light the charcoal is to use a barbecue starter which is compliant with the EN 1860-3 standard and which you can easily find in stores. It is absolutely safe.
- Before starting to cook, wait until a layer of ashes covers the charcoal.
- Do not try to save time by putting your food on a barbecue that is not ready. The barbecue should be heated and the coals glowing for at least 30 minutes before starting to cook.
- Use a spatula and tongs rather than a fork. Piercing the food is not recommended. This makes juices run out and the food will lose taste and dry out.
- A light application of oil will enable you to brown food evenly and prevent it from sticking to the cooking grill. Always apply oil directly on food (using a brush) and not on the cooking grid.
- To obtain a stronger smoked flavor, add wood chips or fresh herbs which have been moistened (rosemary, thyme, laurel). Place the wood chips or moistened herbs directly on the charcoal before starting to cook.
- During use, you can hook the lid at the rear of the bowl on the hook designed for this purpose.

## D - USAGE

- 1) Remove the lid and open the Air Control System (3) before preparing the fire. To ensure proper air circulation, remove accumulated ashes from the bottom of the barbecue. Charcoal needs oxygen to burn. It is therefore important to make sure that the vents of the Air Control System (3) are not blocked.
- 2) You can remove residual ashes from the ash tray by lifting one side of the charcoal grate (2) (Bonesco SC and Bonesco LC).
- 3a) **Bonesco SC and Bonesco LC models**  
Take out the charcoal grate (2). Put a starter (compliant with the EN1860-3 standard) in the rectangular area designed to hold it on the bottom of the firebox (see figure below – a, then crush two or three sheets of paper to fill the space between the cross and the charcoal grate – b. Put the charcoal grate back in place (2) – c.



Put charcoal meeting the EN1860-2 standard in the firebox (5) on the charcoal grate (2). Do not overfill the firebox:

- 1 kg of charcoal is sufficient for the **Bonesco SC** and the **Bonesco Junior**.
  - 1.5 kg is sufficient for the **Bonesco LC**.
- Piling the charcoal in the center of the firebox will facilitate lighting your barbecue. we recommend filling the firebox not more than 50% of its capacity.
- Remove the ash tray (7). Light the paper and the starter with a match using the passageway that is opened by removing the ash tray.



Bonesco SC and Bonesco LC models

Put the ash tray back in place.

### 3b) **Bonesco Junior model**

- Pile charcoal in the center of the receptacle. Put starters or crushed newspapers under the pile of charcoal, then light it (use only starters which are compliant with the EN1860-3 standard).
- 4) Do not start to cook until the charcoal is covered with a film of ashes. When the charcoal is covered with a film of light gray ash, use tongs or charcoal slider to distribute it evenly on the bottom of firebox.
  - 5) You can either place your food on the cooking grid (1) and then place the grid on the firebox (5) or first place the grid on the firebox and then put the food on it. In both cases use gloves.
  - 6) You can control charcoal glow and temperature by using the air control handle (6):
    - Toward the right (+) increases the air flow and the charcoal temperature.
    - Toward the left (-) decreases the air flow and the charcoal temperature.
  - 7) The temperature of the cooking grid is not uniform. The center of the grill is hotter than the outside. Use the center to brown food and reduce cooking time. Use the outside to cook slower, to cook delicate food and/or to keep food warm.
  - 8) You can also use the lid for oven-type cooking.

- After the ashes have completely cooled, you can remove the ash container (7) and throw the ashes away.
- Clean the cooking grid (1) with water and dishwashing detergent. Never use abrasive products. They may cause damage.
- Store the barbecue in a dry and well-ventilated place.

## F - ACCESSORIES

«Application Des Gaz» advises that its barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz®. «Application Des Gaz» accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.

## G - PROTECTING THE ENVIRONMENT

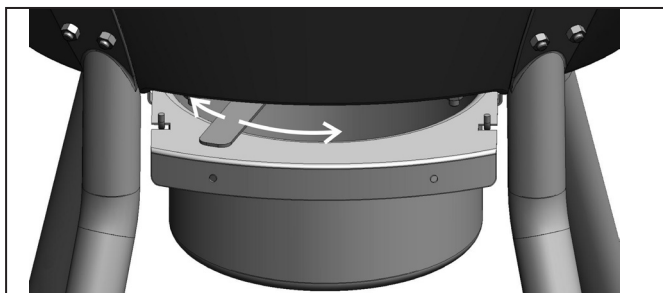
Think about protecting the environment! Your equipment contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

## H - TERMS AND CONDITIONS OF THE GUARANTEE

See page 19.



Bonesco SC and Bonesco LC models



Bonesco Junior model

## E - MAINTENANCE

- After using, you can slide the ashes into the ash tray by lifting one side of the charcoal grate (2) (Bonesco SC and Bonesco LC).



Thank you for choosing this Campingaz® charcoal barbecue. These instructions aim to enable you to safely and correctly use your Campingaz® charcoal barbecue. Always keep this manual in a safe place, readily available for reference if necessary.

Rate: 140 g/h (1.9 kW) - injector n° 30  
Category: butane direct pressure

## A - ASSEMBLING

Assemble the different parts in the order described in the enclosed leaflet.

## B - SAFETY WARNINGS

- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- **WARNING!** Do not use indoors! Do not use in a garage, under a veranda, under an arbor or in any other type of closed area. Do not use less than two metres from combustible material.
- **WARNING!** Do not use alcohol or gasoline to light or reactivate a fire.  
We recommend using a starter which complies with the EN1860-3 standard to light your gas system.  
If you use a charcoal lighting fluid, remove all traces of any liquid which may have dripped into the lower aeration vents before lighting the charcoal.
- **WARNING!** Do not leave the barbecue within reach of children and household pets.
- This barbecue complies with the standard NF EN 1860-1. However, when using it, a certain amount of supervision and caution is necessary.
- Do not let children come close to the heat source.
- There are a high number of accidents reported every year and burns caused to children are particularly serious as their faces tend to be at the same level as the fire.
- The time it takes to light your barbecue depends on the type of charcoal. The larger the chunks (restaurant size), the easier it is to light, and vice versa.
- Before using, check that the barbecue is solidly installed on a stable, horizontal surface away from any combustible material.
- By windy day, place your grill so that the wind does not raise the sparks.
- Wear barbecue gloves for cooking or adjusting the air control system (6).
- Never leave your barbecue unattended while in use.
- Never touch the cooking grid (1), the charcoal grate (2), the ashes, the charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- The cooking handles (1) should be used only for cleaning and loading fuel. They must not be manipulated during cooking.
- Do not try to stop flare-ups or extinguish charcoal using water. The enamel surface of the barbecue could be damaged. Slightly close the lower air control system and put the lid on the firebox.
- Extinguish the charcoal when cooking is finished. Close the Air Control System (3) and place the lid (4) over the firebox.
- Use appropriate long-handled and heat-resistant barbecue utensils.
- Never put hot charcoal in an inappropriate place (risk of fire or burns). Never throw the charcoal ashes away before they are fully extinguished. Never store the barbecue if the ashes and charcoal have not completely cooled.
- Keep inflammable liquids and sprays, as well as all combustible materials, away from the cooking area.
- Do not store or use gasoline or other inflammable liquids and sprays near your device. The barbecue should be kept away from inflammable materials when it is in use.

- Parts which have been protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.

## C - IMPORTANT: YOU ARE USING GAS, BE CAREFUL!

Do not keep or use gasoline or other inflammable liquids or sprays near your barbecue. The device should be kept away from inflammable materials during use.

Respect the instructions in this manual and the safety recommendations displayed on the Campingaz® CV 300 PLUS and CV 470 PLUS cartridges. Failure to comply with these instructions can be dangerous for the user and those around him.

This appliance must only be used with Campingaz® CV 300 PLUS and CV 470 PLUS cartridges. It could be dangerous to try using any other gas container.

The company «Application Des Gaz» disclaims all responsibility if any other brand of cartridge is used.

This appliance must only be used outdoors.

Do not use an appliance that leaks, operates badly or which is damaged. Return it to your retailer who will inform you of the nearest after-sales service.

Never carry out any modifications to this appliance or use it for any purpose other than that for which it was designed.

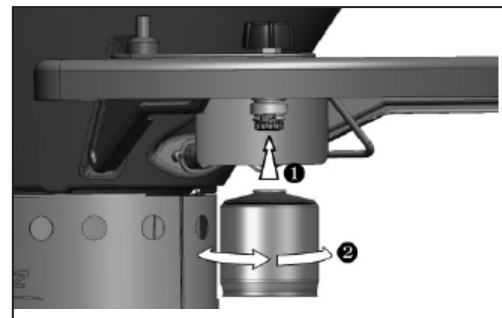
Do not move the device during use.

## D - FITTING A CAMPINGAZ® CV 300 PLUS OR CV 470 PLUS CARTRIDGE

If the cartridge is empty, see the section on cartridge disassembly. Install or remove a cartridge only when the device has completely cooled (no glowing charcoal coals) and in a very well-ventilated area, preferably outdoors and never near an open flame, heat source or spark (cigarette, electrical appliance, etc.), away from other people and inflammable materials.

CAMPINGAZ® CV 300 PLUS AND CV 470 PLUS CARTRIDGES HAVE VALVES SO THEY CAN BE REMOVED FROM THIS APPLIANCE TO FACILITATE TRANSPORT EVEN IF THEY ARE NOT EMPTY AND CAN BE FITTED TO OTHER CAMPINGAZ® APPLIANCES IN THE CV 300 PLUS AND CV 470 PLUS RANGE THAT ARE DESIGNED TO OPERATE EXCLUSIVELY WITH THESE CARTRIDGES.

- 1) Check that the gas supply is fully turned off by turning the control wheel (1) clockwise (position ●) (see fig. 2 below).
- 2) Hold the device (caution - it may be hot!) and gently screw the cartridge clockwise until you hear a click (about one sixth of a turn). Do not tighten the cartridge further, as you may damage its valve.



If there is a leak (smell of gas), put the device outside immediately, in a well ventilated area, without heat source, where the leak can be traced and stopped. If you wish to check that your appliance is not leaking, do so outside. Never trace leaks using a flame, use a gas leak solution.

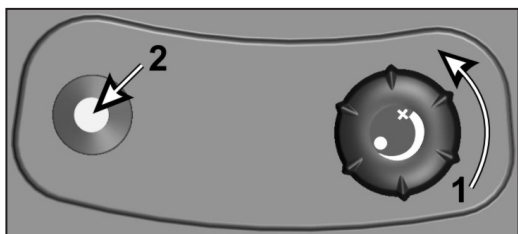
## E – USAGE RECOMMENDATION

- Spread the charcoal evenly on the charcoal grate (5). Do not overfill the firebox (50% maximum).
- Use a spatula and tongs rather than a fork. Piercing the food is not recommended. This makes juices run out and the food will lose taste and dry out.
- A light application of oil will enable you to brown food evenly and prevent it from sticking to the cooking grill. Always apply oil directly on food (using a brush) and not on the cooking grill.
- To obtain a stronger smoked flavor, add wood chips or fresh herbs which have been moistened (rosemary, thyme, laurel). Place the wood chips or moistened herbs directly on the charcoal before starting to cook.
- During use, you can hook the lid at the rear of the receptacle on the hook designed for this purpose.

## F - USAGE

- 1) Remove the lid and open all aeration flaps (3) before preparing the fire. To ensure proper air circulation, remove accumulated ashes from the bottom of the barbecue. Charcoal needs oxygen to burn. It is therefore important to make sure that the aeration flaps (3) are not blocked.
- 2) You can remove residual ashes from the ash container by lifting one side of the hearth grill (2) (Bonesco SC and Bonesco LC).
- 3) Replace the hearth grill (2).
- 4) Put charcoal meeting the EN1860-2 standard in the hearth (5) on the hearth grill (2). Do not overfill the receptacle:
  - 1 kg of charcoal is enough for the **Bonesco QST S**
  - 1.5 kg is enough for the **Bonesco QST L**.we recommend filling the firebox not more than 50% of its capacity.
- 5) Open the gas by turning the adjustment wheel all the way in a counterclockwise direction (toward the “+” on the arrow). Push the red lighter button (↗) (see Fig. 1 below). The characteristic sound of the burner will indicate that it has been lighted. If lighting does not occur on the first try, repeat the steps.

Fig. 1



- 6) If lighting has not occurred after three tries, stop the flow of gas by turning the adjustment wheel in a clockwise direction (position ●; see Fig. 2 below). Wait one minute and repeat the steps.
- 7) The charcoal reddens quickly in the lighting area, then a red glow spreads throughout the charcoal. (7) For charcoal barbecues, it is recommended to heat up the barbecue and wait for the charcoal has been glowing for 30 minutes (charcoal totally covered by a film of ashes) before starting to cook;
- 8) The QST system enables 1 kg of charcoal to be lighted in 10 minutes. If you would like to add more charcoal (we suggest 1.5kg for the QST L model), you can keep the burner on for 15 minutes. Time may vary depending on the type of charcoal. Charcoal in large chunks (restaurant size) facilitates lighting, charcoal in small chunks is more difficult to light.
- 9) We recommend mixing the charcoal during the gas ignition process 1 or 2 times with a tong or charcoal slider in order to speed-up the process and to allow an evenly ignited charcoal.


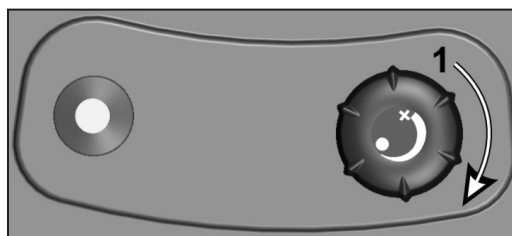
- 10)  **Extinguish the gas burner by turning the adjustment wheel (1) in a clockwise direction (position ●) after a maximum of 15 minutes (Fig. 2)**

Fig. 2



**Please note:** If you do not wish to use gas to light your barbecue, pile charcoal in the center of the cooking receptacle. Put starters or crushed newspapers under the pile of charcoal, then light the pile (use only starters compliant with the EN1860-3 standard).

- 11) Do not start to cook until the charcoal is covered with a film of ashes. When the charcoal is covered with a film of light gray ash, use tongs to distribute it evenly around the receptacle.
- 12) You can either place your food on the cooking grill (1) and then place the grill over the hearth (5) or first place the grill over the hearth and then put the food on it. In both cases, use gloves.
- 13) You can control charcoal glow and temperature by using the aeration flap control tab (6):
  - Toward the right (+) increases the opening and the charcoal temperature.
  - Toward the left (-) decreases the opening and the charcoal temperature.

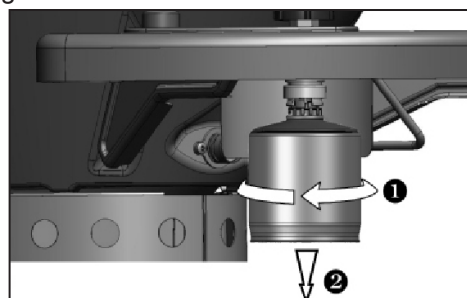


- 14) The temperature of the cooking grill is not uniform. The center of the grill is hotter than the outside. Use the center to brown food and reduce cooking time. Use the outside to cook more slowly and/or to keep food warm.
- 15) You can also use the lid for oven-type cooking.

## G - REMOVING THE CARTRIDGE

**N.B.:** Do not change the cylinder if the charcoal is still glowing. The cartridge may be removed even if it is not empty. Replace the cartridge outside and away from other people.

- Wait for the barbecue to cool down.
- Check that the gas supply is fully turned off by turning the control wheel clockwise to its full extent (position ●) (see Fig. 2 above).
- Hold the equipment, then unscrew the cartridge by turning it anti-clockwise and remove it.



Never throw away a cartridge which is not completely empty, (check there is no liquid in the cartridge by shaking it).

## H - MAINTENANCE

- After using, you can slide the ashes into the ash container by lifting one side of the hearth grill (2) (Bonesco SC and Bonesco LC).
- After the ashes have completely cooled, you can remove the ash container (7) and throw the ashes away.
- Clean the cooking grill (1) with water and dishwashing detergent. Never use abrasive products. They may cause damage.
- Store the barbecue in a dry and well-ventilated place.

## I - ACCESSORIES

**«Application Des gaz» advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campinggaz. «Application Des gaz» accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.**

## J - PROTECTING THE ENVIRONMENT

Think about protecting the environment! Your equipment contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

## K - PROBLEMS

### **The burner does not ignite :**

- Check that there is still gas in the cylinder.
- Check that the power and grounding wires are connected and have not been damaged.
- Contact your After Sales Service

### **The burner does not burn smoothly or goes out :**

- Check that gas is present.
- Check that the burner opening has not been blocked by charcoal.
- Contact your After Sales Service

### **Insufficient heat – overly long lighting time:**

- Burner injector or tube blocked.
- Wet charcoal
- Use of too much charcoal
- Use of only / mainly very small pieces of charcoal
- Very humid weather conditions
- Too cold outside temperature
- Contact your After Sales Service

### **Burning leak behind the adjustment knob :**

- Defective valve
- Shut down the burner immediately
- Contact your After Sales Service

## L - TERMS AND CONDITIONS OF THE GUARANTEE

- The product is covered by a total parts and labor warranty for a period of 2 (two) years from its purchase date.
- The warranty applies to products that do not conform to the order or that are defective.
- Within the guarantee period, the product shall be either repaired, replaced or reimbursed - in full or in part. Liability to Buyer under a claim shall in no event exceed the price of the product.
- The warranty is null and void and does not apply should the damage arise from (i) abuse of the products (ii) failure to operate and maintain the products in accordance with the instructions of use (iii) repair, service, alteration or modification of the product by unauthorized third parties (iv) original parts are not used. It does not cover perforations or abrasion resulting from normal use.
- The warranty is excluded in case of professional use.
- Proof of the purchase date (ie. invoice, till receipt) and claim report are required to obtain a free warranty service.
- Service under the guarantee does not affect the expiry date of the warranty.
- All other claims including for damages resulting from this warranty are excluded unless ADG's liability is legally mandatory.
- This guarantee in no way affects a Buyer's statutory rights.
- In the event of difficulty, please contact the Local Customer Service in your country. List of contacts is available in this leaflet.

## CONSUMER SERVICE

**In case of continued difficulty, please contact your local retailer who will give you details of the nearest After Sales Service point, or call the CAMPINGGAZ Customer Service at:**

### **COLEMAN UK Ltd**

Gordano Gate - Wyndham Way  
Portishead  
BRISTOL BS20 7GG  
ENGLAND

Tel: +44 (0)1275 845 024

Fax: +44 (0)1275 849 255

**Warning:** Due to our policy of continual product development, the company reserves the right to alter or modify this product without prior notice.

[www.campinggaz.com](http://www.campinggaz.com)

# Inhaltsverzeichnis

Nomenklatur.....	Seite 20
Bedienungsanleitungen für die Modelle <b>Bonesco SC, Bonesco LC</b> und <b>Bonesco Junior</b> .....	Seite 21
Bedienungsanleitungen für die Modelle <b>Bonesco QST S</b> and <b>Bonesco QST L</b> .....	Seite 23
Garantiebedingungen.....	Seite 25

## Nomenklatur

- 1 - Grillrost
- 2 - Kohlerost
- 3 - Lüftungsschlitze
- 4 - Deckel
- 5 - Feuerschale
- 6 - Bedienungshebel für Luftklappen
- 7 - Aschebehälter
- 8 - Deckelgriff
- 9 - Hitzeschild für Griff
- 10 - Plastikstreben
- 11 - Halterung für Aschebehälter
- 12 - Seitliche Ablage rechts (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Flammentunnel (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Hitzeschild des Brenners (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Gasrampe (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 Mittelfuß (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Basis (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastikfüße (2) (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Rad (2)
- 20 - 1/2 Mittelfuß (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Hitzeschild für Mittelfuß (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 Luftklappe (Modelle **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Ablagehalterung (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Seitliche Ablage links (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Deckelhaken
- 26 - Deckellüftung
- 27 - Seitlicher Griff (Modelle **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO-Anzünder (Modelle **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Die Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, Ihren Campinggaz®-Holzkohlegrill ordnungsgemäß und sicher zu benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, um jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

## A - ZUSAMMENBAU

Beachten Sie die im Montageheft aufgeführten Montageanleitungen.

## B - SICHERHEITSHINWEISE

- **ACHTUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Gerät während des Betriebs nicht verschieben.
- **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Nicht in einer Garage, unter einer Veranda, Laube oder einem anderen geschlossenen Bereich benutzen. Nicht in weniger als 2 Metern Entfernung von brennbarem Material verwenden.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills keinen Alkohol oder Benzin verwenden.
- Wir empfehlen die Verwendung von Anzündern nach Norm EN1860-3 zum Anzünden ohne unser Gassystem.
- Bei Verwendung von flüssigem Anzünder für Holzkohle sind alle Reste der Flüssigkeit, die eventuell über die unteren Lüftungslappen gelaufen sind, zu entfernen, bevor die Holzkohle angezündet wird.
- **ACHTUNG!** Grill nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren lassen.
- Verwenden Sie eine den Normen entsprechende Holzkohle (EN 1860-2).
- Die Zündzeit Ihres Grills hängt von der Qualität der verwendeten Holzkohle ab. Je größer die Stücke sind (Restaurant-Qualität), umso leichter ist das Anzünden, und umgekehrt.
- Dieses Grillgerät entspricht dem Standard NF EN 1860-1. Für seine Bedienung ist ein gewisses Maß an Achtsamkeit und Überwachung notwendig.
- Den Grill insbesondere nicht mit Alkohol oder Benzin anzünden oder wiederanzünden; Kinder fernhalten. Jedes Jahr sind leider eine Vielzahl von Unfällen zu bedauern. Die erlittenen Verbrennungen sind besonders schwerwiegend bei Kindern, da sie aufgrund ihrer Körpergröße oft Verbrennungen auf Höhe der Feuerstelle und somit in Gesichtshöhe erleiden.
- Vor der Nutzung dafür sorgen, dass der Grill auf einer stabilen, horizontalen Fläche steht und nicht in der Nähe von brennbarem Material.
- Bei starkem Wind positionieren Sie Ihren Grill so, dass Funkenflug vermieden wird.
- Grillhandschuhe tragen zum Grillen oder zum Regeln der Lüftungsschlitze (3).
- Während der Nutzung den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.
- Grillrost (1), Kohlerost (2), Asche, Holzkohle oder Grill nie anfassen, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Die Griffe des Grillrostes (1) dürfen nur zum Reinigen und Befüllen von Brennmaterial benutzt werden. Beim Grillen dürfen sie nicht angefasst werden.
- Versuchen Sie nicht, mit Wasser das Feuer zu reduzieren oder die Holzkohle zu löschen. Die Email-Beschichtung könnte beschädigt werden. Untere Lüftungsschlitze leicht schließen und Deckel auf die Feuerschale legen.
- Holzkohle löschen, sobald das Grillen beendet ist. Dazu alle Lüftungsschlitze (3) schließen und Deckel (4) auf die Feuerschale (5) legen.
- Geeignetes Grillwerkzeug mit langen hitzefesten Griffen verwenden.
- Nie heiße Holzkohle an einen ungeeigneten Ort legen (Gefahr von Brand oder Verbrennungen). Asche und Holzkohle nie wegwerfen, bevor sie komplett erloschen sind. Grill nicht wegräumen, bevor Asche und Holzkohle komplett erloschen sind.

- Brennbare Flüssigkeiten und Gase sowie alles brennbare Material aus dem Grillbereich fernhalten.
- Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase nicht in der Nähe Ihres Gerätes lagern und benutzen. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten gesicherten Teile nicht verändern.

## C - EMPFEHLUNGEN FÜR DIE NUTZUNG

- Holzkohle in der Feuerschale (5) gleichmäßig verteilen, nicht zu sehr füllen (höchstens 50%).
- Die bequemste Methode zum Anzünden Ihrer Holzkohle ist die Verwendung der Grillanzünder nach der Norm EN 1860-3, die Sie im Handel finden und die völlig ungefährlich sind.
- Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten, bis sich auf der Holzkohle eine Schicht Asche gebildet hat.
- Nicht versuchen, Zeit zu gewinnen, indem Sie Ihre Speisen auf einen noch nicht bereiten Grill legen. Der Grill muss angeheizt werden und das Brennmaterial muss dann mindestens 30 Minuten glühen, bevor Sie zum ersten Mal grillen.
- Statt einer Gabel lieber eine Grillschaufel und eine Grillzange benutzen. Das Anstechen des Grillguts ist nicht empfehlenswert. Dadurch kann der Saft auslaufen, der Geschmack geht verloren und das Grillgut kann austrocknen.
- Mit ein wenig Öl kann das Grillgut gleichmäßiger bräunen und klebt nicht am Grillrost an. Das Grillgut mit einem Pinsel mit Öl bestreichen, nicht den Grillrost.
- Für einen rauchigeren Geschmack können Holzspäne oder angefeuchtete frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeer) zugefügt werden. Holzspäne oder Kräuter direkt auf die Holzkohle legen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Während der Nutzung können Sie den Deckel hinten am Feuerschale an dem dazu vorgesehenen Haken aufhängen.

## D - NUTZUNG

- 1) Deckel abnehmen und alle Lüftungsschlitze (3) öffnen, bevor Sie das Feuer vorbereiten. Um einen korrekten Luftstrom zu haben, Asche am Boden des Grills entfernen. Holzkohle braucht Sauerstoff zum Verbrennen. Es muss daher unbedingt darauf geachtet werden, dass die Lüftungsschlitze (3) nicht verstopft sind.
- 2) Sie können restliche Asche in den Aschebehälter kippen, indem Sie eine Seite des Kohlerostes (2) hochheben (Bonesco SC und Bonesco LC).
- 3a) **Modelle Bonesco SC und Bonesco LC**  
Kohlerost (2) vollständig entfernen. Einen Anzünder (nach Norm EN1860-3) auf das dazu vorgesehene Rechteck am Feuerschaleboden legen (siehe Abb. – a). dann 2 oder 3 Blatt Papier zerknüllen, um den Platz zwischen dem Kreuz und dem Kohlerost zu füllen – b. Kohlerost (2) wieder einsetzen – c.



Holzkohle nach Norm EN1860-2 in das Gefäß (5) auf dem Kohlerost (2) einfüllen. Feuerschale nicht überfüllen.

- Für Bonesco SC und Bonesco Junior genügt 1 kg Holzkohle.
- Für Bonesco LC 1,5 kg.

DE

Mit in der Mitte des Rosts angehäufter Holzkohle lässt sich Ihr Grill leichter anzünden. Wir empfehlen, die Feuerschale nur zu 50% zu füllen.

Aschebehälter (7) entfernen. Papier und Anzünder mit einem Streichholz an dem so geschaffenen Schacht anzünden.



Bonesco SC & Bonesco LC

Aschebehälter wieder einsetzen.

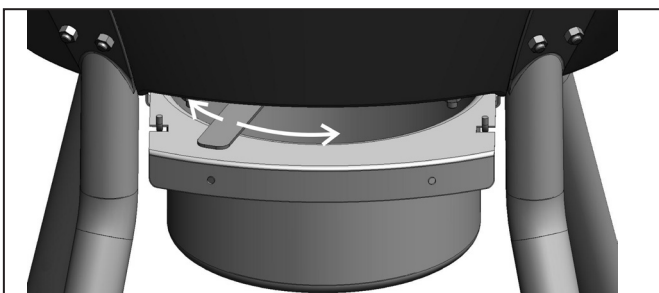
### 3b) Modell Bonesco Junior

Holzkohle in der Mitte der Feuerschale anhäufen. Anzünder oder zerknülltes Zeitungspapier unter die Holzkohle legen (nur Anzünder nach Norm EN1860-3) verwenden.

- 4) Mit dem Grillen erst beginnen, wenn die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt ist. Sobald auf der Holzkohle eine hellgraue Ascheschicht liegt, Holzkohle mit einer Zange gleichmäßig in der Feuerschale verteilen.
- 5) Sie können Ihr Grillgut nach Wahl auf den Grillrost legen und dann diesen auf den Grill. Alternativ können sie den Grillrost auf dem Grill lassen und das Grillgut direkt darauf verteilen. Auf alle Fälle immer Handschuhe verwenden.
- 6) Sie können die Glut und die Temperatur der Holzkohle mit dem Bedienungshebel (6) der Luftklappen regeln:
  - Nach rechts (+) wird die Öffnung größer und damit steigt die Temperatur der Holzkohle.
  - Nach links (-) wird die Öffnung kleiner und damit sinkt die Temperatur der Holzkohle.
- 7) Die Temperatur des Grillrosts ist nicht gleichmäßig. In der Mitte ist sie größer als am Rand. Verwenden Sie die Mitte zum Anbraten und Verkürzen der Grillzeit, den Rand zum langsameren Grillen und/oder Warmhalten.
- 8) Sie können auch den Deckel verwenden, um wie in einem Backofen zu grillen.



Bonesco SC & Bonesco LC



Bonesco Junior

## E - WARTUNGSEMPFEHLUNGEN

- Nach dem Benützen können Sie die Asche in den Aschebehälter fallen lassen; dazu eine Seite des Kohlerostes (2) hochheben (Bonesco SC und Bonesco LC).
- Wenn die Asche vollständig kalt ist, können Sie den Aschebehälter (7) herausnehmen und die Asche entsorgen.
- Grillrost (1) mit Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden, sie könnten die Beschichtung beschädigen.
- Grill an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren.

## F - ZUBEHÖRTEILE

«Application Des Gaz» empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campingaz. «Application Des Gaz» haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen aufgrund des Einsatzes von Zubehör- und/oder Ersatzteilen einer anderen Marke.

## G - UMWELTSCHUTZ

Beachten Sie die Umweltschutzvorschriften! Ihr Gerät besteht aus Materialien, die wieder verwertet oder recycelt werden können. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde und sortieren Sie das Verpackungsmaterial aus.

## H - GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe Seite 25.

Die Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, Ihren Campinggaz®-Holzkohlegrill ordnungsgemäß und sicher zu benützen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, um jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

Durchfluss: 140 g/h (1,9 kW) - Injektor Nr. 30  
Kategorie: Butangasdruck

## A - ZUSAMMENBAU

Beachten Sie die im Montageheft aufgeführten Montageanleitungen.

## B - SICHERHEITSHINWEISE

- **ACHTUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Gerät während des Betriebs nicht verschieben.
- **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Nicht in einer Garage, unter einer Veranda, Laube oder einem anderen geschlossenen Bereich benützen. Nicht in weniger als 2 Metern Entfernung von brennbarem Material verwenden.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills keinen Alkohol oder Benzin verwenden.
- Wir empfehlen die Verwendung von Anzündern nach Norm EN1860-3 zum Anzünden ohne unser Gassystem.
- Bei Verwendung von flüssigem Anzünder für Holzkohle sind alle Reste der Flüssigkeit, die eventuell über die unteren Lüftungsklappen gelaufen sind, zu entfernen, bevor die Holzkohle angezündet wird.
- **ACHTUNG!** Grill nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren lassen.
- Verwenden Sie eine den Normen entsprechende Holzkohle (EN 1860-2).
- Die Zündzeit Ihres Grills hängt von der Qualität der verwendeten Holzkohle ab. Je größer die Stücke sind (Restaurant-Qualität), umso leichter ist das Anzünden, und umgekehrt.
- Dieses Grillgerät entspricht dem Standard NF EN 1860-1. Für seine Bedienung ist ein gewisses Maß an Achtsamkeit und Überwachung notwendig.
- Den Grill insbesondere nicht mit Alkohol oder Benzin anzünden oder wiederanzünden; Kinder fernhalten. Jedes Jahr sind leider eine Vielzahl von Unfällen zu bedauern. Die erlittenen Verbrennungen sind besonders schwerwiegend bei Kindern, da sie aufgrund ihrer Körpergröße oft Verbrennungen auf Höhe der Feuerstelle und somit in Gesichtshöhe erleiden.
- Vor der Nutzung dafür sorgen, dass der Grill auf einer stabilen, horizontalen Fläche steht und nicht in der Nähe von brennbarem Material.
- Bei starkem Wind positionieren Sie Ihren Grill so, dass Funkenflug vermieden wird.
- Grillhandschuhe tragen zum Grillen oder zum Regeln der Lüftungsschlitze (3).
- Während der Nutzung den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.
- Grillrost (1), Kohlerost (2), Asche, Holzkohle oder Grill nie anfassen, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Die Griffe des Grillrostes (1) dürfen nur zum Reinigen und Befüllen von Brennmaterial benützt werden. Beim Grillen dürfen sie nicht angefasst werden.
- Versuchen Sie nicht, mit Wasser das Feuer zu reduzieren oder die Holzkohle zu löschen. Die Email-Beschichtung könnte beschädigt werden. Untere Lüftungsschlitze leicht schließen und Deckel auf die Feuerschale legen.
- Holzkohle löschen, sobald das Grillen beendet ist. Dazu alle Lüftungsschlitze (3) schließen und Deckel (4) auf die Feuerschale (5) legen.
- Geeignetes Grillwerkzeug mit langen hitzefesten Griffen verwenden.
- Nie heiße Holzkohle an einen ungeeigneten Ort legen (Gefahr von Brand oder Verbrennungen). Asche und

Holzkohle nie wegwerfen, bevor sie komplett erloschen sind. Grill nicht wegräumen, bevor Asche und Holzkohle komplett erloschen sind.

- Brennbare Flüssigkeiten und Gase sowie alles brennbare Material aus dem Grillbereich fernhalten.
- Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase nicht in der Nähe Ihres Gerätes lagern und benützen. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten gesicherten Teile nicht verändern.

## C - WICHTIG: VORSICHT BEI DER VERWENDUNG VON GAS!

**Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase nicht in der Nähe Ihres Gerätes lagern und verwenden. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.**

**Beachten Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise, die auf den Campinggaz® Kartuschen CV 300 PLUS und CV 470 PLUS angebracht sind. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zur Gefährdung des Benutzers und seiner Umgebung führen. Dieses Gerät darf nur mit den Campinggaz® Kartuschen CV 300 PLUS und CV 470 PLUS benutzt werden. Die Benutzung anderer Gaskartuschen könnte gefährlich sein. Die Firma Application des Gaz lehnt jegliche Haftung ab, wenn Gaskartuschen einer anderen Marke verwendet werden.**

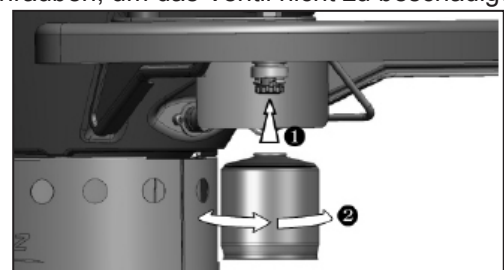
**Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden. Auf keinen Fall ein Gerät verwenden, das undicht ist, schlecht funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie ein solches Gerät Ihrem Händler zurück, der Ihnen die Adresse der nächstgelegenen Kundendienststelle nennen wird. Das Gerät weder umfunktionieren noch in einer Anwendung benutzen, für die es nicht bestimmt ist. Den Grill in heißem Zustand nicht bewegen.**

## D - MONTAGE EINER CAMPINGGAZ® KARTUSCHE CV 300 PLUS und CV 470 PLUS

Bei leerer Gaskartusche siehe Abschnitt „Entfernen der Kartusche“. Beim Einsetzen oder Abnehmen einer Kartusche ist darauf zu achten, dass das Gerät kalt ist (keine Holzkohlenglut), dass der Raum gut belüftet ist, vorzugsweise im Freien und nie bei offenem Feuer, nicht bei einer Heizquelle oder Funkenflug (Zigaretten, Elektrogerät, usw.), nicht in der Nähe von Personen und brennbaren Stoffen.

DIE CAMPINGGAZ® KARTUSCHEN CV 300 PLUS UND CV 470 PLUS, DIE MIT EINEM WIEDERVERSCHLIESSBAREN VENTIL VERSEHEN SIND, KÖNNEN AUCH DANN VOM GERÄT ENTFERNT WERDEN, WENN SIE NOCH NICHT VOLLSTÄNDIG ENTLERT SIND UND AN ANDEREN CAMPINGGAZ® GERÄTEN DER SERIE CV 300 PLUS UND CV 470 PLUS WIEDER ANGEBRACHT WERDEN.

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr richtig geschlossen ist, indem Sie den Regelknopf (1) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen (Stellung ●) (siehe Abb. 2 weiter unten).
- 2) Gerät festhalten und Kartusche im Uhrzeigersinn vorsichtig auf das Gerät schrauben, bis ein Klick zu hören ist (etwa 1/6 Umdrehung). Kartusche nicht weiter einschrauben, um das Ventil nicht zu beschädigen.



Ist das Gerät undicht (Gasgeruch vor dem Öffnen des Regelknopfes), das Gerät sofort ins Freie bringen und an einem gut durchlüfteten Ort abseits von Zündquellen die undichte Stelle herausfinden und beseitigen. Wenn Sie die Dichtheit Ihres Geräts überprüfen wollen, so tun Sie dies bitte nur im Freien. Suchen Sie undichte Stellen unter keinen Umständen mit Hilfe einer Flamme (eine Flüssigkeit für die Gasleckererkennung verwenden).

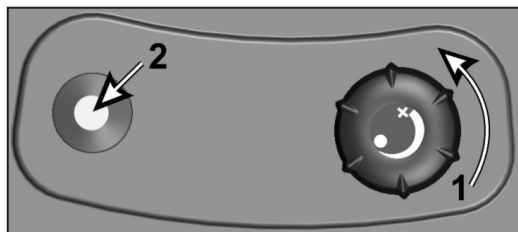
## E - BEDIENUNGSEMPFEHLUNGEN

- Holzkohle in der Feuerschale (5) gleichmäßig verteilen, nicht zu sehr füllen (höchstens 50%).
- Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten, bis sich auf der Holzkohle eine Schicht Asche gebildet hat.
- Statt einer Gabel lieber eine Grillschaufel und eine Grillzange benutzen. Das Anstechen des Grillguts ist nicht empfehlenswert. Dadurch kann der Saft auslaufen, der Geschmack geht verloren und das Grillgut kann austrocknen.
- Mit ein wenig Öl kann das Grillgut gleichmäßiger bräunen und klebt nicht am Grillrost an. Das Grillgut mit einem Pinsel mit Öl bestreichen, nicht den Grillrost.
- Für einen rauchigeren Geschmack können Sie Holzspäne oder angefeuchtete frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeer) zugeben. Holzspäne oder Kräuter direkt auf die Holzkohle legen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Während der Nutzung können Sie den Deckel hinten an der Feuerschale an dem dazu vorgesehenen Haken aufhängen.

## F - NUTZUNG

- 1) Deckel (4) abnehmen und alle Lüftungsschlitze (3) öffnen, bevor Sie das Feuer vorbereiten. Um einen guten Luftstrom zu haben, Asche am Boden des Grills entfernen. Holzkohle braucht Sauerstoff zum Verbrennen. Es muss daher unbedingt darauf geachtet werden, dass die Lüftungsschlitze (3) nicht verstopft sind.
- 2) Sie können die restliche Asche aus dem Aschebehälter entfernen, wenn Sie eine Seite des Kohlerostes (2) hochheben.
- 3) Kohlerost (2) wieder einsetzen.
- 4) Holzkohle nach Norm EN1860-2 in das Gefäß (5) auf dem Kohlerost (2) einfüllen. Feuerschale nicht überfüllen.
  - Für Bonesco QST S genügt 1 kg Holzkohle.
  - Für Bonesco QST L 1,5 kg.
 Wir empfehlen, die Feuerschale höchstens 50% zu füllen.
- 5) Gas öffnen durch Drehen des Einstellrads entgegen dem Uhrzeigersinn (Pfeil +). Roten Knopf des Anzünders (✓) drücken (siehe Abb. 1 unten). Ein charakteristisches Brummen der Brennerzündung zeigt, dass der Brenner gezündet hat. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Mal, das Ganze wiederholen

Abb. 1



- 6) Erfolgt die Zündung nicht nach 3 Versuchen, Gas schließen durch Drehen im Uhrzeigersinn (Stellung ●) (siehe Abb. 2 weiter unten), 1 Minute warten und erneut versuchen. Holzkohle wird im Zündbereich rasch rot, und die Glut verteilt sich dann auf die gesamte Holzkohle.
- 7) Bei Holzkohlegrills wird empfohlen, den Grill anzuheizen und das Brennmaterial 30 Minuten lang am Glühen zu halten, bevor zum ersten Mal gegrillt wird.
- 8) Mit dem System QST ist 1 kg Holzkohle in 10 Minuten entzündet. Wenn Sie mehr Holzkohle verwenden möchten (für das Modell QST L empfehlen wir 1,5 kg),

können Sie den Brenner 15 Minuten lang eingeschaltet lassen.

Die Zeit kann je nach Holzkohlenqualität schwanken. Holzkohle in großen Stücken (Restaurant-Qualität) ist leichter anzuzünden, bei kleineren Stücken ist es schwieriger.


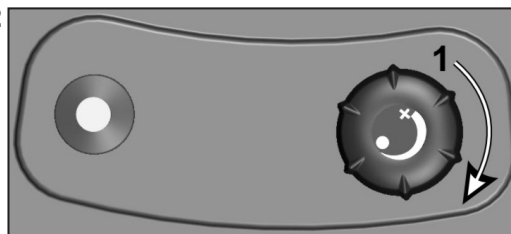
- 9) Wir empfehlen, die Holzkohle während des Anzündens 1-2 mal mit einer Zange oder Schaufel zu mischen, um den Vorgang zu beschleunigen und die Holzkohle gleichmäßiger zum Brennen zu bringen.
- 10)  **Gasbrenner ausschalten, dazu Einstellrad (1) im Uhrzeigersinn (Stellung ●) nach höchstens 15 Minuten drehen (Abb. 2).**

Abb. 2



**Anmerkung:** Wenn Sie zum Anzünden Ihres Geräts kein Gas verwenden möchten, häufen Sie Holzkohle in der Mitte der Feuerschale an. Anzünder oder zerknülltes Zeitungspapier unter die Holzkohle legen (nur Anzünder nach Norm EN1860-3) verwenden.

- 11) Mit dem Grillen erst beginnen, wenn die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt ist. Sobald auf der Holzkohle eine hellgraue Ascheschicht liegt, Holzkohle mit einer Zange gleichmäßig in der Feuerschale verteilen.
- 12) Sie können Ihr Grillgut nach Wahl auf den Grillrost legen (1) und dann diesen auf den Kohlerost (5) oder den Grillrost zuerst auf den Kohlerost legen, bevor Sie das Grillgut darauf verteilen. Auf alle Fälle immer Handschuhe verwenden.
- 13) Sie können die Glut und die Temperatur der Holzkohle mit dem Bedienungshebel der Luftklappen regeln:
  - Nach rechts (+) wird die Öffnung größer und damit steigt die Temperatur der Holzkohle.
  - Nach links (-) wird die Öffnung kleiner und damit sinkt die Temperatur der Holzkohle.



- 14) Die Temperatur des Grillrosts ist nicht gleichmäßig. In der Mitte ist sie größer als am Rand. Verwenden Sie die Mitte zum Anbraten und Verkürzen der Grillzeit, den Rand zum langsameren Grillen und/oder Warmhalten.
- 15) Sie können auch den Deckel verwenden, um wie in einem Backofen zu grillen.

## G - ENTFERNEN DER KARTUSCHE

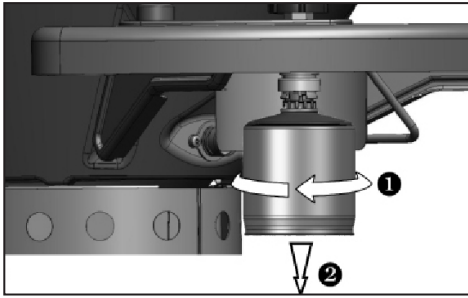
**ACHTUNG:** Nicht die Kartusche auswechseln, wenn noch Holzkohlenglut vorhanden ist. Kartusche im Freien und nicht in der Nähe anderer Personen auswechseln.

Die Kartusche kann entfernt werden, auch wenn sie noch nicht leer ist.

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr richtig geschlossen ist, indem Sie den Regelknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen (Stellung ●) (siehe Abb. 2 oben).



- 2) Gerät festhalten, dann Kartusche (gegen den Uhrzeigersinn lösen (Abb. 13) und abnehmen.



Niemals eine nicht vollständig entleerte Kartusche wegwerfen (überprüfen Sie durch Schütteln der Kartusche, ob sie noch Flüssigkeit enthält).

## H - WARTUNGSEMPFEHLUNGEN

- Nach dem Benützen können Sie die Asche in den Aschebehälter fallen lassen; dazu eine Seite des Kohlerostes (2) hochheben (Bonesco SC und Bonesco LC).
- Wenn die Asche vollständig kalt ist, können Sie den Aschebehälter (7) herausnehmen und die Asche entsorgen.
- Grillrost (1) mit Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden, sie könnten die Beschichtung beschädigen.
- Grill an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren.

## I - ZUBEHÖRTEILE

«Application Des Gaz» empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campinggaz. «Application Des Gaz» haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen aufgrund des Einsatzes von Zubehör- und/oder Ersatzteilen einer anderen Marke.

## J - UMWELTSCHUTZ

Beachten Sie die Umweltschutzvorschriften! Ihr Gerät besteht aus Materialien, die wieder verwertet oder recycelt werden können. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde und sortieren Sie das Verpackungsmaterial aus.

## K - STÖRUNGSBEHEBUNG

### Der Brenner lässt sich nicht zünden:

- Prüfen, ob die Gaskartusche noch Gas enthält.
- Überprüfen, ob die Netz- und Masseleitungen angeschlossen und nicht getrennt sind.
- Kundendienst kontaktieren

### Der Brenner brennt unregelmäßig oder geht aus:

- Prüfen, ob Gas austritt.
- Überprüfen, ob der Brennerauslass nicht mit Holzkohle verstopft ist.
- Kundendienst kontaktieren

### Ungenügende Hitze - deutlich verlängerte Zündzeit:

- Einspritzdüse oder Brennerrohr verstopft.
- Feuchte Holzkohle
- Zu große Menge an Holzkohle
- Zu kleine Stücke Holzkohle
- Sehr feuchtes Klima
- Zu kalte Außentemperatur
- Kundendienst kontaktieren

## Flammenbildung hinter dem Drehknopf:

- Gashahn defekt
- Gaszufuhr sofort schließen
- Kundendienst kontaktieren

## L - GARANTIEBEDINGUNGEN

- Für das Produkt gilt eine vollständige Garantie von 2 (zwei) Jahren ab Kaufdatum für Teile und Arbeitszeit.
- Die Garantie kommt zur Anwendung, wenn das gelieferte Gerät nicht der Bestellung entspricht oder fehlerhaft ist; dazu muss der Reklamation ein Nachweis des Kaufdatums (z.B.: Rechnung, Kassenbeleg) und eine Beschreibung des festgestellten Problems beigelegt werden.
- Das Gerät wird entweder repariert, ersetzt oder erstattet - ganz oder teilweise.
- Die Garantie ist unwirksam und kommt nicht zur Anwendung, wenn der Schaden verursacht wurde (i) durch falsche Bedienung oder Lagerung des Geräts, (ii) durch einen Wartungsfehler oder nicht gemäß den Bedienungsanweisungen durchgeführte Wartung des Geräts, (iii) durch Reparatur, Änderung, Wartung des Geräts durch einen nicht zugelassenen Dritten, (iv) durch Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen. Sie deckt keine Löcher oder Abrieb durch normalen Verschleiß.
- Ausgeschlossen sind alle weiteren Reklamationen einschließlich für Schäden aus der Garantie, außer wenn die Haftung von «Application Des Gaz» gesetzlich vorgeschrieben ist.
- **HINWEIS:** die gewerbliche Verwendung des Geräts ist von der Garantie ausgeschlossen.
- Jede Übernahme während der Garantiezeit ist ohne Auswirkung auf das Ablaufdatum der Garantie.
- Diese Garantie beeinträchtigt keinesfalls die gesetzlichen Ansprüche des Verbrauchers.
- Für jede Reklamation wenden Sie sich bitte an unseren Verbraucher-Service.

## VERBRAUCHERSERVICE DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

**CAMPING GAZ (DEUTSCHLAND) GmbH**  
EZetilstraße 5 - D-35410 Hungen-Inheiden  
Tel. D: 06402 89-0 - Fax D: 06402 89-246  
Tel. A: 01 6165118 - Fax A: 01 6165119

E-Mail: [info@campinggaz.de](mailto:info@campinggaz.de)

## VERBRAUCHERSERVICE SCHWEIZCAMPINGGAZ SA

Tir-Fédéral 10 - 1762 GIVISIEZ - Schweiz  
Tel: +41 26 460 40 40 - Fax: +41 26 460 40 50

E-Mail: [info@campinggaz.ch](mailto:info@campinggaz.ch)

# Inhoud

Terminologie.....	Pag. 26
Gebruiksaanwijzing voor de modellen <b>Bonesco SC, Bonesco LC en Bonesco Junior</b> .....	Pag. 27
Gebruiksaanwijzing voor de modellen <b>Bonesco QST S en Bonesco QST L</b> .....	Pag. 29
Garantievoorwaarden.....	Pag. 31

## Terminologie

- 1 - Grillrooster
- 2 - Houtskoolrooster
- 3 - Ontluchtungskleppen
- 4 - Deksel
- 5 - Kuip
- 6 – Hendel luchtkleppen
- 7 - Aslade
- 8 – Handgreep deksel
- 9 – Hitteschild van de handgreep
- 10 – Afstandhouders
- 11 – Steun voor de aslade
- 12 – Rechter zijtafel (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Vlampiep (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Hitteschild van de brander (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Gasstraat (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 centrale voet (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Basis (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 – Plastic voeten (x2) (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Wieltje (x2)
- 20 - 1/2 centrale voet (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Hittescherm voor de centrale voet (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 luchtklep (modellen **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Steun zijtafel (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Linker zijtafel (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Dekselhaak
- 26 - Dekselventilatie
- 27 - Zijhandvat (modellen **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - Aansteker PIEZO (modellen **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze houtskoolbarbecue van Campingaz®.

Deze handleiding werd opgesteld met het oog op een correct en veilig gebruik van uw houtskoolbarbecue van Campingaz®. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u haar zonedig opnieuw kunt raadplegen.

## A - MONTAGE

Volg de instructies in de bijgeleverde handleiding.

## B - WAARSCHUWINGEN VOOR UW VEILIGHEID

- **OPGELET:** Deze barbecue zal erg heet worden. Niet verplaatsen wanneer deze wordt gebruikt.
- **OPGELET:** Gebruik de barbecue nooit in een afgesloten ruimte. Niet gebruiken in een garage, in een veranda, onder een priel of een andere afgesloten ruimte. Niet gebruiken op minder dan 2 meter afstand van brandbare materialen.
- **OPGELET:** Gebruik geen alcohol of benzine om de barbecue aan te steken of te reactiveren.
- Wij adviseren het gebruik van aanmaakblokjes conform norm EN1860-3 voor het aanmaken zonder gassysteem.
- Bij gebruik van een aanmaakvloeistof voor houtskool moet u alle vloeistoffen verwijderen die eventueel via de onderste ontluuchtingskleppen zijn weggestroomd alvorens het vuur aan te steken.
- **OPGELET:** De barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren houden.
- Gebruik houtskool die voldoet aan de norm EN 1860-2. De tijd die nodig is voor het aansteken van de barbecue hangt af van de kwaliteit van de gebruikte houtskool. Hoe groter de stukken (restaurantkwaliteit), hoe gemakkelijker het vuur aangaat, en omgekeerd.
- Deze barbecue voldoet aan de norm NF EN 1860-1. Niettemin vereist het gebruik enige controle en voorzorgsmaatregelen.
- Elk jaar zijn er vele ongelukken te betreuren. De veroorzaakte brandwonden zijn met name bij kinderen vaak zeer ernstig, omdat door hun lengte hun gezicht zich vaak op de hoogte van de vuurhaard bevindt.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond, ver verwijderd van eventueel brandbaar materiaal.
- Plaats bij harde wind uw barbecue zodanig dat de wind geen vonken wegblaast.
- Draag barbecuehandschoenen tijdens het koken of om de ontluuchtingskleppen (3) bij te stellen.
- Verlies de barbecue niet uit het oog tijdens het gebruik.
- Raak het grillrooster (1), het Houtskoolrooster (2), de as, de houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of ze warm zijn.
- Gebruik de handvatten van het grillrooster (1) enkel tijdens het reinigen en om brandstof toe te voegen. Raak ze niet aan tijdens het grillen.
- Tracht de houtskool of eventuele vlammen nooit met water te doven. Je zou het email immers kunnen beschadigen. Doe de onderste ontluuchtingskleppen wat verder dicht en zet het deksel op de kuip.
- Doof de houtskool zodra al het eten bereid is. Sluit alle ontluuchtingskleppen (3) en zet het deksel (4) op de kuip (5).
- Gebruik geschikt barbecuegerei met lange stelen, hittebestendig.
- Leg nooit warme houtskolen op een ongeschikte plaats (risico op brand of brandwonden). Gooi de as en houtskool nooit weg voordat ze volledig gedooft zijn. Berg de barbecue niet op zolang de as en houtskool niet volledig gedooft zijn.
- Ontvlambare vloeistoffen en dampen horen niet thuis in de barbecuezone, evenmin als brandbare materialen.

- Plaats of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en dampen in de buurt van het barbecuetoestel. Het toestel moet tijdens het gebruik ver verwijderd staan van brandbare materialen.
- De gebruiker mag niets wijzigen aan onderdelen die speciaal beschermd werden door de fabrikant of zijn gemachtigde.

## C - AANBEVELINGEN

- Verdeel de houtskool gelijkmatig in de kuip (5). Doe er niet te veel in (maximum 50%).
- De makkelijkste manier om de houtskool aan te steken is met behulp van aanmaakblokjes conform norm EN 1860-3. Ze zijn absoluut veilig en overal verkrijgbaar.
- Wacht met grillen tot er een laagje as op de houtskool ligt.
- Probeer geen tijd te winnen door alvast etenswaren op een barbecue te leggen die niet klaar is. De barbecue moet warm zijn en de houtskool moet al gedurende minstens 30 minuten gloeien voordat je kan beginnen bakken.
- Gebruik liefst geen vork, maar een tang en een spatel. Het is niet goed om in de etenswaren te prikken. Zo verliezen ze sappen, wat de smaak niet ten goede komt en waardoor ze mogelijk ook zullen uitdrogen.
- Met een beetje olie kleuren de etenswaren gelijkmatig goudbruin en blijven ze niet aan het grillrooster kleven. Strijk de olie steeds over de eetwaren uit (met een kwastje) en niet op het grillrooster.
- Voor een meer uitgesproken rokerige smaak kun je wat houtsnippers of verse, vochtig gemaakte kruiden toevoegen (rozemarijn, tijm, laurier). Leg de houtsnippers of vochtige kruiden rechtstreeks op de houtskool en begin pas daarna te bakken.
- Tijdens het gebruik kun je het deksel aan de achterzijde van de kuip hangen met de speciale haak.

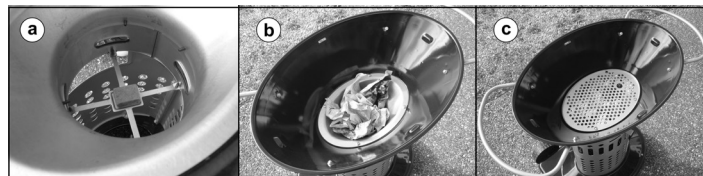
## D - GEBRUIK

- 1) Verwijder het deksel en zet alle ontluuchtingskleppen (3) open alvorens het vuur aan te maken. Verwijder de as op de bodem van de barbecue voor een goede luchtstroom. De houtskool heeft immers zuurstof nodig om te kunnen branden. Controleer dus ook of de ontluuchtingskleppen (3) niet versperd zijn.
- 2) As die in de opvangbak is blijven liggen kun je verwijderen door een zijde van het houtskoolrooster (2) op te tillen (Bonesco SC en Bonesco LC).

### 3a) modellen Bonesco SC en Bonesco LC

Verwijder het houtskoolrooster (2). Leg een aanmaakblokje (conform norm EN1860-3) op de speciaal daartoe voorziene rechthoekige uitsparing onderin de kuip (zie onderstaande afbeelding - a, stop 2 à 3 proppen papier in de ruimte tussen het kruis en het houtskoolrooster - b.

Leg het houtskoolrooster (2) terug op zijn plaats - c.



Doe houtskool conform norm EN1860-2 in de kuip (5) en op het houtskoolrooster (2). Doe niet te veel in de kuip:

- 1 kg houtskool volstaat voor Bonesco SC en Bonesco Junior.
- 1,5 kg volstaat voor Bonesco LC.

Door een hoopje te vormen in het midden van de rooster kan u barbecue gemakkelijker aangestoken worden. We raden u aan niet meer dan 50 % van de capaciteit van de bak op te vullen.

Trek de aslade (7) uit het toestel. Via de zo ontstane opening kun je de proppen papier en het aanmaakblokjes aansteken met een lucifer.



**Bonesco SC & Bonesco LC**

Zet de aslade weer op zijn plaats.

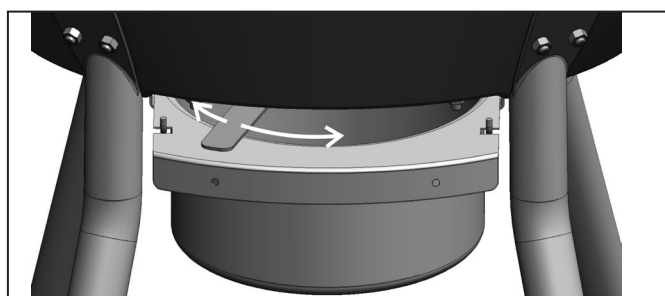
### 3b) model Bonesco Junior

Vorm een hoopje houtskool in het midden van de kuip. Plaats aanmaakblokjes of proppen krantenpapier onder de kolen en steek ze aan (gebruik enkel aanmaakblokjes conform norm EN1860-3).

- 4) Wacht met grillen tot er een laagje as op de houtskool ligt. Zodra de houtskool bedekt is met een laagje lichtgrijze as verdeel je de kolen gelijkmatig in de kuip met behulp van een tang.
- 5) Je hebt nu de keuze: ofwel leg je de etenswaren op het grillrooster (1), waarna je het op de kuip (5) plaatst, ofwel plaats je het grillrooster eerst op de kuip en leg je de etenswaren er pas nadien op. Gebruik in beide gevallen ovenwanten.
- 6) Het gloeiniveau en de temperatuur van de kolen kun je regelen met behulp van de hendel (6) van de luchtkleppen in de kuip:
  - Naar rechts (+) meer opening en dus een stijging van de temperatuur van de houtskool.
  - Naar links (-) minder opening en dus een daling van de temperatuur van de houtskool.
- 7) De temperatuur van het grillrooster is niet homogeen. Het rooster is warmer in het midden dan aan de rand. Gebruik het midden om etenswaren dicht te schroeien en de gaartijd in te korten. Gebruik de rand om het eten traag te garen en/of warm te houden.
- 8) Je kan ook gebruik maken van het deksel om te braden zoals in een oven.



**Bonesco SC & Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E - ONDERHOUD

- Na gebruik kun je de as in de aslade laten glijden door een kant van het etenswaren (2) op te tillen (Bonesco SC et Bonesco LC).
- Zodra de as volledig is afgekoeld kun je de aslade (7) verwijderen en de as weggooien.
- Reinig het grillrooster (1) met een sopje (op basis van afwasmiddel). Gebruik geen schuurproducten om de behandelde buitenlaag niet te beschadigen.
- Zet de barbecue weg op een droge, goed geventileerde plaats.

## F - ACCESSOIRES

«Application Des Gaz» adviseert zijn barbecues systematisch te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campinggaz. «Application Des Gaz» wijst elke aansprakelijkheid af in geval van beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van een ander merk.

## G - BESCHERMING VAN HET MILIEU

Denk aan de bescherming van het milieu! Uw apparaat bevat materialen die ingezameld of gerecycled kunnen worden. Breng het naar de milieustraat in uw gemeente en scheidt de verpakkingsmaterialen.

## H - GARANTIEVOORWAARDEN

Zie pagina 31.

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze houtskoolbarbecue van Campinggaz®.

Deze handleiding werd opgesteld met het oog op een correct en veilig gebruik van uw houtskoolbarbecue van Campinggaz®. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u haar zonedig opnieuw kunt raadplegen.

Verbruik: 140 g/u (1,9 kW) - injector nr. 30  
Categorie: directe druk butaan

## A - MONTAGE

Volg de instructies in de bijgeleverde handleiding.

## B - WAARSCHUWINGEN VOOR UW VEILIGHEID

- **OPGELET:** Deze barbecue zal erg heet worden. Niet verplaatsen wanneer deze wordt gebruikt.
- **OPGELET:** Gebruik de barbecue nooit in een afgesloten ruimte. Niet gebruiken in een garage, in een veranda, onder een prieel of een andere afgesloten ruimte. Niet gebruiken op minder dan 2 meter afstand van brandbare materialen.
- **OPGELET:** Gebruik geen alcohol of benzine om de barbecue aan te steken of te reactiveren.
- Wij adviseren het gebruik van aanmaakblokjes conform norm EN1860-3 voor het aanmaken zonder gassysteem.
- Bij gebruik van een aanmaakvloeistof voor houtskool moet u alle vloeistoffresten verwijderen die eventueel via de onderste ontluuchtingskleppen zijn weggestroomd alvorens het vuur aan te steken.
- **OPGELET:** De barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren houden.
- Gebruik houtskool die voldoet aan de norm EN 1860-2. De tijd die nodig is voor het aansteken van de barbecue hangt af van de kwaliteit van de gebruikte houtskool. Hoe groter de stukken (restaurantkwaliteit), hoe gemakkelijker het vuur aangaat, en omgekeerd.
- Deze barbecue voldoet aan de norm NF EN 1860-1. Niettemin vereist het gebruik enige controle en voorzorgsmaatregelen.
- Elk jaar zijn er vele ongelukken te betreuren. De veroorzaakte brandwonden zijn met name bij kinderen vaak zeer ernstig, omdat door hun lengte hun gezicht zich vaak op de hoogte van de vuurhaard bevindt.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond, ver verwijderd van eventueel brandbaar materiaal.
- Plaats bij harde wind uw barbecue zodanig dat de wind geen vonken wegblaast.
- Draag barbecuehandschoenen tijdens het koken of om de ontluuchtingskleppen (3) bij te stellen.
- Verlies de barbecue niet uit het oog tijdens het gebruik.
- Raak het grillrooster (1), het Houtskoolrooster (2), de as, de houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of ze warm zijn.
- Gebruik de handvatten van het grillrooster (1) enkel tijdens het reinigen en om brandstof toe te voegen. Raak ze niet aan tijdens het grillen.
- Tracht de houtskool of eventuele vlammen nooit met water te doven. Je zou het email immers kunnen beschadigen. Doe de onderste ontluuchtingskleppen wat verder dicht en zet het deksel op de kuip.
- Doof de houtskool zodra al het eten bereid is. Sluit alle ontluuchtingskleppen (3) en zet het deksel (4) op de kuip (5).
- Gebruik geschikt barbecuegerei met lange stelen, hittebestendig.
- Leg nooit warme houtskolen op een ongeschikte plaats (risico op brand of brandwonden). Gooi de as en houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn. Berg de barbecue niet op zolang de as en houtskool niet volledig gedoofd zijn.

- Ontvlambare vloeistoffen en dampen horen niet thuis in de barbecuezone, evenmin als brandbare materialen.
- Plaats of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en dampen in de buurt van het barbecuetoestel. Het toestel moet tijdens het gebruik ver verwijderd staan van brandbare materialen.
- De gebruiker mag niets wijzigen aan onderdelen die speciaal beschermd werden door de fabrikant of zijn gemachtigde.

## C - BELANGRIJK: U GEBRUIKT GAS, WEES VOORZICHTIG!

**Plaats of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en dampen in de buurt van het barbecuetoestel. Het toestel moet tijdens gebruik ver verwijderd staan van brandbare materialen.**

Houd u aan de instructies in deze gebruiksaanwijzing en aan de veiligheidsaanbevelingen vermeld op de Campinggaz®-tanks CV 300 PLUS en CV 470 PLUS. Het niet opvolgen van deze instructies kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en zijn omgeving.

**Dit apparaat moet uitsluitend worden gebruikt met de Campinggaz®-tanks CV 300 PLUS en CV 470 PLUS. Het kan gevaarlijk zijn om te proberen andere gastanks aan te sluiten.**

De onderneming Application Des Gaz draagt geen enkele verantwoordelijkheid indien een gastank van enig ander merk worden gebruikt.

**Dit apparaat moet uitsluitend in de buitenlucht worden gebruikt.**

**Gebruik geen apparaat dat lekt, slecht functioneert of is beschadigd. Breng in dit geval het apparaat terug naar de winkel. De winkelier kan u het adres van het dichtstbijzijnde servicecentrum verstrekken.**

**Breng nooit wijzigingen aan het apparaat aan en gebruik hem niet voor toepassingen waar hij niet voor is bestemd.**

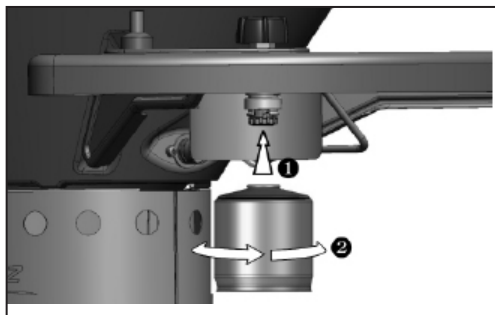
**Verplaats het toestel niet terwijl het brandt.**

## D - AANSLUITEN VAN EEN CAMPINGGAZ®-TANK CV 300 PLUS of CV 470 PLUS:

Is de aanwezige cartouche leeg, zie paragraaf 'Uitnemen van de cartouche'. Het plaatsen en uitnemen van een cartouche moet altijd gebeuren wanneer het toestel koud is (geen gloeiende houtskool), in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur buiten en nooit in aanwezigheid van een vlam, warmtebron of vonk (sigaret, elektrisch toestel, enz.), ver van andere aanwezigen en van ontvlambare materialen.

DE CAMPINGGAZ®-TANKS CV 300 PLUS EN CV 470 PLUS ZIJN VOORZIEN VAN EEN VENTIEL. ZE KUNNEN DUS VAN HET APPARAAT WORDEN LOSGEKOPPELD OM HET TRANSPORT TE VERGEMAKKELIJKEN, ZELFS ALS ZE NOG NIET LEEG ZIJN. DE TANKS KUNNEN WORDEN AANGESLOTEN OP ANDERE CAMPINGGAZ®-APPARATEN VAN DE SERIE CV 300 PLUS EN CV 470 PLUS, DIE ZIJN ONTWERPEN VOOR HET FUNCTIONEREN MET DEZE TANKS.

- 1) Kijk na of de gastoevoer goed gesloten is door de draaiknop tot aan de aanslag met de klok mee te draaien, (positie ●) (zie onderstaande fig. 2).
- 2) Houd het apparaat vast (attentie: deze kan heet zijn!), om voorzichtig het patroon op het apparaat te schroeven door het in de richting van de wijzers van de klok te draaien totdat u een 'klik' hoort (ongeveer een zesde draaiing). Schroef het patroon niet steviger vast: u loopt het risico het ventiel te beschadigen.



Bij lekkage (gaslucht voordat de kraan geopend wordt) moet het apparaat onmiddellijk naar buiten worden gebracht, naar een zeer goed geventileerde plaats waar geen vlam, vonk of verwarmingsbron aanwezig is, zodat daar de oorzaak van het gaslek kan worden opgespoord en verholpen. Controleer de gasdichtheid van uw apparaat altijd buiten. Spoor geen lekken op met behulp van een vlam. Gebruik een speciale vloeistof voor het opsporen van gaslekken.

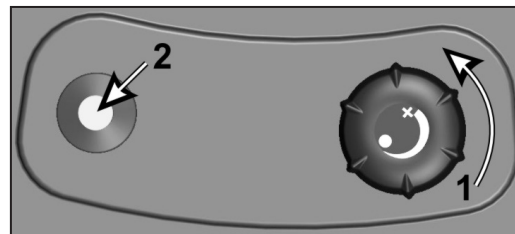
## E - GEBRUIKSAANWIJZING

- Verdeel de houtskool gelijkmatig in de kuip (5). Doe er niet te veel in (maximum 50%).
- Wacht met grillen tot er een laagje as op de houtskool ligt.
- Gebruik liefst geen vork, maar een tang en een spatel. Het is niet goed om in de etenswaren te prikken. Zo verliezen ze sappen, wat de smaak niet ten goede komt en waardoor ze mogelijk ook zullen uitdrogen.
- Met een beetje olie kleuren de etenswaren gelijkmatig goudbruin en blijven ze niet aan het grillrooster kleven. Strijk de olie steeds over de etenswaren uit (met een kwastje) en niet op het grillrooster.
- Voor een meer uitgesproken rokerige smaak kun je wat houtsnippers of verse, vochtig gemaakte kruiden toevoegen (rozemarijn, tijm, laurier). Leg de houtsnippers of vochtige kruiden rechtstreeks op de houtskool en begin pas daarna te bakken.
- Tijdens het gebruik kun je het deksel aan de achterzijde van de kuip hangen met de speciale haak.

## F - GEBRUIK

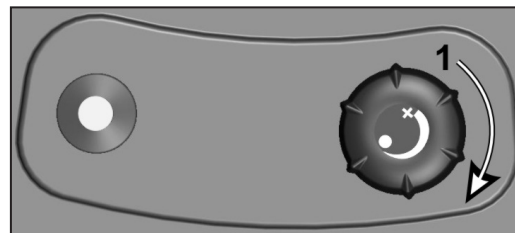
- 1) Verwijder het deksel en zet alle ontluchtingskleppen (3) open alvorens het vuur aan te maken. Verwijder de as op de bodem van de barbecue voor een goede luchtstroom. De houtskool heeft immers zuurstof nodig om te kunnen branden. Controleer dus ook of de ontluchtingskleppen (3) niet versperd zijn.
- 2) As die in de opvangbak is blijven liggen kun je verwijderen door een zijde van het Houtskoolrooster (2) op te tillen.
- 3) Leg het vuurrooster (2) terug op zijn plaats.
- 4) Doe houtskool conform norm EN1860-2 in de kuip (5) en op het Houtskoolrooster (2). Doe niet te veel in de kuip:
  - 1 kg houtskool volstaat voor Bonesco QST S.
  - 1,5 kg volstaat voor Bonesco QST L.
 We raden u aan niet meer dan 50 % van de capaciteit van de bak op te vullen.
- 5) Zet het gas open door de draaiknop helemaal tegen de klok in open te draaien (richting + van de pijl). Druk op de rode knop van de ontsteker (⚡) (zie onderstaande Fig. 1). Het typisch ruisende geluid geeft aan dat de brander in werking is. Herhaal de operatie indien er geen ontbranding optreedt vanaf de eerste keer.

Fig. 1



- 6) Indien er na 3 pogingen geen ontbranding optreedt, moet je de gastoevoer sluiten door de draaiknop met de klok mee te draaien (positie ●) (zie onderstaande fig. 2), wacht 1 minuut en begin opnieuw. De kolen kleuren snel rood in de aansteekzone; daarna verspreidt de gloed zich over alle kolen.
- 7) Bij barbecues op houtskool wordt aangeraden de barbecue op te warmen en de houtskool gedurende 30 minuten te laten gloeien voordat gestart wordt met grillen.
- 8) Dankzij het QST-systeem steek je 1 kg kolen aan in 10 minuten. Wil je meer kolen gebruiken (wij adviseren 1,5 kg voor model QST L), dan kun je de brander gedurende 15 minuten in werking houden. Deze tijd kan variëren afhankelijk van de kwaliteit van de kolen. Kolen met grote stukken (restaurantkwaliteit) zijn makkelijker aan te steken, met kleinere stukken duurt het iets langer.
- 9) We raden aan de houtskool tijdens de onstekingsfase 1 tot 2 keer te mengen met een tang of spatel om het procedé te versnellen en ervoor te zorgen dat de houtskool op een homogene wijze ontbrandt.
- 10)  **Doof de gasbrander door de draaiknop (1) tegen de klok in te draaien (positie ●) na maximaal 15 minuten (Fig. 2).**

Fig. 2



**Opmerking:** je kan het toestel ook zonder gas aansteken. Vorm in dat geval een hoopje kolen in het midden van de kuip, leg er aanmaakblokjes of proppen krantenpapier onder en steek ze aan (gebruik enkel aanmaakblokjes conform norm EN1860-3).

- 11) Wacht met grillen tot er een laagje as op de houtskool ligt. Zodra de houtskool bedekt is met een laagje lichtgrijze as verdeel je de kolen gelijkmatig in de kuip met behulp van een tang.
- 12) Je hebt nu de keuze: ofwel leg je de etenswaren op het grillrooster (1), waarna je het op de kuip (5) plaatst, ofwel plaats je het grillrooster eerst op de kuip en leg je de etenswaren er pas nadien op. Gebruik in beide gevallen ovenwanten.
- 13) Het gloeiniveau en de temperatuur van de kolen kun je regelen met behulp van de hendel van de luchtkleppen in de kuip:
  - Naar rechts (+) meer opening en dus een stijging van de temperatuur van de houtskool.
  - Naar links (-) minder opening en dus een daling van de temperatuur van de houtskool.



- 14) De temperatuur van het grillrooster is niet homogeen. Het rooster is warmer in het midden dan aan de rand. Gebruik het midden om etenswaren dicht te schroeien en de gaartijd in te korten. Gebruik de rand om het eten traag te garen en/of warm te houden.
- 15) Je kan ook gebruik maken van het deksel om te braden zoals in een oven.

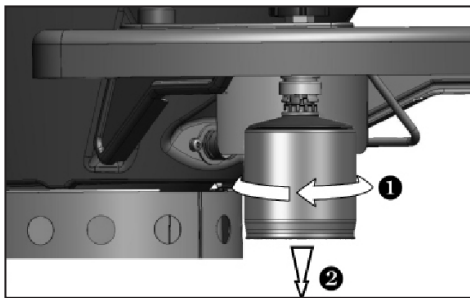
## G - VERWIJDEREN VAN DE GASCARTOUCHE

**NOOT:** de cartouche niet vervangen zolang de houtskool nog gloeit.

De cartouche kan eruit genomen worden zelfs indien deze niet leeg is.

Vervang cartouche buiten en op afstand van andere personen.

- 1) Sluit de kraan door de knop volledig met de klok mee te draaien (positie ●) (zie onderstaande Fig. 2).
- 2) Houd de cartouche vast en draai hem los, in de richting aangegeven door de pijl gemerkt met «1».



Trek aan de cartouche om deze (b) van de bevestigingsklem (a) te halen. De cartouche kan zelfs wanneer deze nog gas bevat, worden losgekoppeld. Controleer alvorens de cartouche weg te gooien of deze leeg is door hem te schudden. Als u niet het geluid van een vloeistof hoort, is de cartouche leeg.

## H - ONDERHOUD

- Na gebruik kun je de as in de aslade laten glijden door een kant van het Houtskoolrooster (2) op te tillen.
- Zodra de as volledig is afgekoeld kun je de aslade (7) verwijderen en de as weggooien.
- Reinig het grillrooster (1) met een sopje (op basis van afwasmiddel). Gebruik geen schuurproducten om de behandelde buitenlaag niet te beschadigen.
- Zet de barbecue weg op een droge, goed verluchte plaats.

## I - ACCESSOIRES

«Application Des Gaz» adviseert zijn barbecues systematisch te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campingaz. «Application Des Gaz» wijst elke aansprakelijkheid af in geval van beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van een ander merk.

## J - BESCHERMING VAN HET MILIEU

Denk aan de bescherming van het milieu! Uw apparaat bevat materialen die ingezameld of gerecycled kunnen worden. Breng het naar de milieustraat in uw gemeente en scheidt de verpakkingsmaterialen.

## K - STORINGEN

### De brander gaat niet aan:

- Controleer of de gascartouche nog gas bevat.
- Controleer of de stroom- en aardingsdraden aangesloten zijn en nergens onderbroken zijn.
- Neem contact op met de after sales service

### De brander brandt onregelmatig of gaat uit:

- Controleer de gastoevoer
- Controleer of de uitlaat van de brander niet versperd is door kolen.
- Neem contact op met de after sales service

### Onvoldoende warmte – De ontstekingstijd duurt aanzienlijk langer:

- De injector of buis van de brander is verstopt.
- Natte houtskool
- Te grote hoeveelheid houtskool
- Er worden te kleine stukjes houtskool gebruikt
- Heel natte weersomstandigheden
- Te koude buitentemperatuur
- Neem contact op met de after sales service

### Brandend lek achter de regelknop:

- Defecte kraan
- Zet de brander direct uit
- Neem contact op met de after sales service

## L - GARANTIEVOORWAARDEN

- Voor dit product geldt een volledige garantie op onderdelen en arbeidsloon gedurende 2 (twee) jaar vanaf de datum van aankoop.
- De garantie is van toepassing wanneer een geleverd product niet conform is aan de bestelling of wanneer het defect is, op voorwaarde dat een bewijs van de datum van aankoop bij de klacht wordt gevoegd (bijv.: een factuur, een kassabon) en een beschrijving van het probleem.
- Het product wordt gerepareerd, vervangen of terugbetaald - in zijn geheel of gedeeltelijk.
- De garantie is niet geldig en is niet van toepassing wanneer de schade ontstaan is door (i) onjuist gebruik of onjuiste opslag van het product, (ii) gebrek aan onderhoud van het product of onderhoud dat niet conform is aan de gebruiksinstructies, (iii) reparatie, wijziging, onderhoud van het product door niet erkende derde personen, (iv) het gebruik van niet-originele reserveonderdelen. Gat en of afschuring die het gevolg zijn van normale slijtage worden niet door de garantie gedekt.
- Alle andere klachten, inclusief klachten voor schade die het resultaat is van de garantie, zijn uitgesloten, behalve wanneer de verantwoordelijkheid van «Application Des Gaz» wettelijk verplicht is.
- OPMERKING: gebruik van dit product voor professionele doeleinden valt niet onder de garantie.
- De service op het product tijdens de garantieperiode heeft geen invloed op de vervaldatum van de garantie.
- Deze garantie doet geen afbreuk aan de wettelijke rechten van de consument.
- Raadpleeg onze consumentendienst in geval van klachten.

Indien u de storing niet zelf kunt oplossen, neemt u dan contact op met uw dealer die u de dichtstbijzijnde klantenservice afdeling zal opgeven of neem contact op met CAMPINGAZ.

**COLEMAN BENELUX B.V.**

Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - NEDERLAND

Tel.: +31 76 572 85 00

Fax: + 31 76 571 10 14

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

# Indice

Nomenclatura .....	Pagina 32
Istruzioni per l'uso dei modelli <b>Bonesco SC, Bonesco LC e Bonesco Junior</b> .....	Pagina 33
Istruzioni per l'uso dei modelli <b>Bonesco QST S e Bonesco QST L</b> .....	Pagina 35
Condizioni di applicazione della garanzia .....	Pagina 37

## Nomenclatura

- 1 – Griglia di cottura
- 2 – Griglia del focolare
- 3 – Valvole di ventilazione
- 4 - Coperchio
- 5 - Vaschetta
- 6 – Leva di comando delle valvole di aspirazione dell'aria
- 7 – Contenitore di raccolta della cenere
- 8 – Impugnatura del coperchio
- 9 – Protezione termica dell'impugnatura
- 10 – Distanziatori di plastica
- 11 – Supporto del contenitore per la cenere
- 12 – tavoletta laterale destra (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Tunnel per la fiamma (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Protezione termica del bruciatore (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Rampa di accensione del gas (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 piede centrale (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Base (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 – Piedi di plastica (x2) (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Ruota (x2)
- 20 - 1/2 piede centrale (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Protezione termica per piede centrale (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 valvola di aspirazione (modelli **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Supporto tavoletta (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Tavoletta laterale sinistra (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Gancio del coperchio
- 26 – Ventilazione del coperchio
- 27 – Impugnatura laterale (modelli **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 -Accendere PIEZO (modelli **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)



Vi ringraziamo per aver scelto questo barbecue a carbone fossile Campingaz®.

Les presenti istruzioni vi consentiranno di utilizzare correttamente e in modo del tutto sicuro il vostro barbecue a carbone fossile Campingaz®. Conservare sempre questo libretto d'istruzioni in un luogo sicuro affinché possa essere consultato in caso di necessità.

## A - MONTAGGIO

Rispettare le istruzioni per il montaggio contenute nell'opuscolo di montaggio.

## B - NORME DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE !** questo barbecue diventa molto caldo. Non spostatelo mentre funziona.
- **ATTENZIONE !** Non utilizzare in luoghi chiusi. Il barbecue non va usato dentro un garage, sotto una veranda, sotto un pergolato o in altri spazi chiusi. Non usare a una distanza inferiore a 2 metri da materie combustibili.
- **ATTENZIONE !** Non usare, per accendere o riattivare il barbecue, alcool o benzina.
- Consigliamo l'uso di accendifuoco conformi alla norma EN1860-3 qualora venga scelto un tipo di accensione diverso dal nostro sistema a gas. Qualora venisse utilizzato un liquido combustibile per carbone, eliminare, prima di accendere il carbone, eventuali tracce di liquido che fossero passate attraverso le valvole d'aerazione.
- **ATTENZIONE !** Sistemare il barbecue lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Utilizzare carbonella conforme alla norma EN 1860-2.
- Il tempo di accensione del barbecue dipende dalla qualità del carbone utilizzato. Se i pezzi sono grossi (qualità per ristoranti), l'accensione è più facile e viceversa.
- Questo barbecue è conforme alla norma NF EN 1860-1. Tuttavia, il suo utilizzo richiede un minimo di attenzione e precauzione.
- In particolare, non usare, per accendere o riattivare il barbecue, alcool o benzina, e impedire ai bambini di avvicinarsi al fuoco. Infatti, ogni anno si contano un numero elevato d'incidenti. Le ustioni che ne derivano sono particolarmente gravi nei bambini in quanto, essendo piccoli di statura, il viso si trova quasi sempre all'altezza del fuoco.
- Prima dell'uso, verificare che il barbecue sia correttamente installato su una superficie stabile, orizzontale, lontano da materiale combustibile.
- Nelle giornate di vento forte, sistemare il barbecue in modo che il vento non sollevi le scintille.
- Indossare guanti da barbecue, per cucinare o regolare le valvole di ventilazione (3).
- Non lasciare incustodito il barbecue durante l'uso.
- Non toccare la griglia di cottura (1), la griglia del focolare (2), la cenere, il carbone o il barbecue per verificarne il calore.
- I manici della griglia di cottura (1) vanno usati solamente per la pulizia e il riempimento del combustibile. Non vanno toccati durante la cottura.
- Non tentare di limitare la fiamma o di spegnere il carbone con acqua, per non danneggiare il rivestimento di smalto. Socchiudere le valvole di ventilazione inferiori e posare il coperchio sulla vasca di cottura.
- Spegnere il carbone quando è terminata la cottura. Chiudere tutte le valvole d'aerazione (3), quindi sistemare il coperchio (4) sulla vasca di cottura (5).
- Utilizzare utensili da barbecue adatti, con manico lungo, resistenti al calore.
- Non posare carbone caldo in un luogo non previsto a tale scopo (rischio d'incendio o di bruciature) Non buttare la cenere e il carbone prima che siano completamente

spenti. Non riporre il barbecue prima che la cenere e il carbone siano completamente spenti.

- Allontanare dalla zona di cottura i liquidi e i vapori infiammabili e i materiali combustibili.
- Non riporre e non usare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili vicino all'apparecchio. L'apparecchio va allontanato da materiali infiammabili durante l'uso.
- I pezzi protetti dal costruttore o dal relativo mandatario non vanno manipolati dall'utente.

## C - CONSIGLI PER L'USO

- Distribuire uniformemente il carbone fossile dentro il focolare (5). Evitare di riempire eccessivamente la vasca (riempire al massimo al 50%)
- Il metodo più facile per accendere il carbone fossile sono gli accendi-Barbecue conformi alla norma EN 1860-3, facilmente reperibili nei negozi e assolutamente privi di rischi.
- Prima di lanciare la cottura, aspettare che il combustibile sia coperto da uno strato di cenere.
- Non cercare di guadagnare tempo sistemando il cibo su un barbecue non ancora pronto per la cottura. Il barbecue va riscaldato e il combustibile deve rimanere incandescente per almeno 30 minuti prima d'iniziare la cottura.
- Usare una spatola e una pinza, invece di una forchetta. Si sconsiglia d'intagliare il cibo in quanto ciò può provocare la fuoriuscita del sugo e una perdita di sapore, rischiando anche di rendere secco il cibo.
- Cospargendo lievemente d'olio il cibo, questo verrà dorato in modo omogeneo e non rimarrà attaccato alla griglia di cottura. Applicare sempre l'olio sul cibo (con un pennello) e non sulla griglia di cottura.
- Per ottenere un sapore affumicato più accentuato, potrete aggiungere trucioli di legna o erbe fresche preventivamente umidificate (rosmarino, timo, alloro). Mettere direttamente i trucioli o le erbe sul carbone prima d'iniziare la cottura.
- Durante l'uso, potrete appendere il coperchio dietro la vasca con il gancio appositamente previsto.

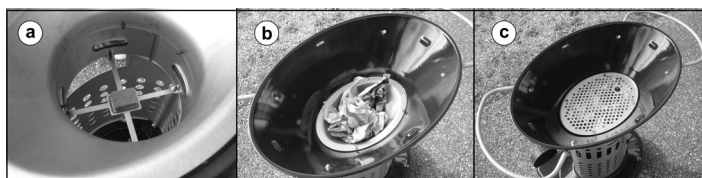
## D - USO

- 1) Togliere il coperchio e aprire tutte le valvole di ventilazione (3) prima di preparare il fuoco. Per garantire una corretta circolazione dell'aria, togliere la cenere che si è accumulata in fondo al barbecue. Il carbone ha bisogno di ossigeno per consumarsi. Pertanto, occorre verificare che le valvole di ventilazione non siano ostruite (3).
- 2) La cenere residua può essere scaricata nel contenitore di raccolta sollevando un lato della griglia del focolare (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).

### 3a) modelli Bonesco SC e Bonesco LC

Togliere completamente la griglia del focolare (2). Mettere un accendi-fuoco (conforme alla norma EN1860-3) nello scomparto rettangolare appositamente previsto in fondo alla vasca (vedi figura sottostante - a, quindi stropicciare 2 o 3 fogli di carta per riempire lo spazio tra la croce e la griglia del focolare - b.

Risistemare la griglia del focolare (2) - c.



Riempire il focolare con carbone fossile conforme alla norma EN1860-2 (5), sulla griglia del focolare (2). La vasca non va riempita eccessivamente :

- 1 kg di carbone basta per il Bonesco SC et il Bonesco Junior.

- 1,5 kg basta per il Bonesco LC.

Creare un mucchietto al centro della griglia faciliterà l'accensione del vostro barbecue. Raccomandiamo di non riempire la vasca del barbecue per più del 50% della sua capacità.

Togliere il contenitore di raccolta della cenere (7). Accendere i fogli di carta e l'accendi-fuoco con un fiammifero, attraverso il passaggio appositamente praticato.



**Bonesco SC e Bonesco LC**

Rimettere a posto il contenitore di raccolta della cenere.

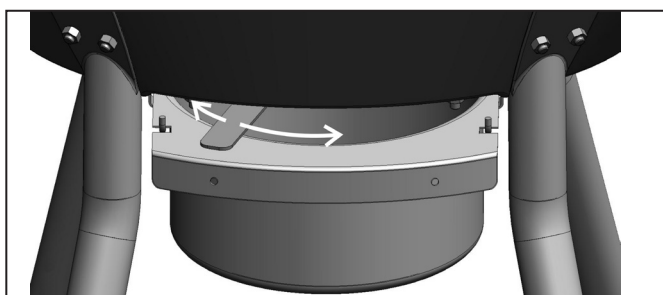
### 3b) modello Bonesco Junior

Formare un mucchietto di carbone in mezzo alla vasca. Mettere degli accendi-fuoco o carta da giornale stropicciata sotto la pila di carbone e accenderli (usare solo accendi-fuoco conformi alla norma EN1860-3).

- Prima d'incominciare la cottura, il carbone deve essere ricoperto da una pellicola di cenere grigio chiaro; quindi, usare una pinza per distribuire in modo omogeneo il carbone dentro la vasca.
- Il cibo può essere sistemato sulla griglia di cottura (1) prima di posare la stessa sul focolare (5) oppure dopo. Indossare guanti in entrambi i casi.
- Il livello d'incandescenza e la temperatura si possono regolare mediante la levetta di comando (6) delle valvole d'aspirazione della vasca:
  - Verso destra (+), per aumentare l'apertura e, pertanto, la temperatura del carbone.
  - Verso sinistra (-), per diminuire l'apertura e, pertanto, la temperatura del carbone.
- La temperatura della griglia di cottura non è omogenea. Il centro della griglia è più caldo dei bordi. Sistemare il cibo al centro per arrostitirlo a fuoco vivo e ridurre il tempo di cottura. Posarlo sui bordi, per cuocerlo più lentamente et/o tenerlo al caldo.
- Potrete anche usare il coperchio per una cottura di tipo « al forno ».



**Bonesco SC e Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E – CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Dopo l'uso, far scorrere la cenere dentro il contenitore di raccolta, sollevando un lato della griglia del focolare (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- Quando la cenere è completamente fredda, potete estrarre la vaschetta di raccolta (7) e buttare la cenere.
- Pulire la griglia di cottura (1) con acqua e detersivo per i piatti. Non usare prodotti abrasivi per non danneggiare il rivestimento superficiale della griglia.
- Riporre il Barbecue in luogo asciutto e ventilato.

## F - ACCESSORI

«Application Des Gaz» consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz. «Application Des Gaz» declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.

## G - TUTELA DELL'AMBIENTE

Pensate a proteggere l'ambiente ! Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili o recuperabili. Depositatelo presso il servizio di raccolta degli scarti del vostro comune e differenziate gli imballaggi.

## H - CONDIZIONI DI APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

Vedi pagina 37.

Vi ringraziamo per aver scelto questo barbecue a carbone fossile Campingaz®.

Le presenti istruzioni vi consentiranno di utilizzare correttamente e in modo del tutto sicuro il vostro barbecue a carbone fossile Campingaz®. Conservare sempre questo libretto d'istruzioni in un luogo sicuro affinché possa essere consultato in caso di necessità.

Capacità: 140 g/h (1,9 KW) - iniettore n° 30

Categoria: pressione diretta butano

## A - MONTAGGIO

Rispettare le istruzioni per il montaggio contenute nell'opuscolo di montaggio.

## B - NORME DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE !** questo barbecue diventa molto caldo. Non spostatelo mentre funziona.
- **ATTENZIONE !** Non utilizzare in luoghi chiusi. Il barbecue non va usato dentro un garage, sotto una veranda, sotto un pergolato o in altri spazi chiusi. Non usare a una distanza inferiore a 2 metri da materie combustibili.
- **ATTENZIONE !** Non usare, per accendere o riattivare il barbecue, alcool o benzina.
- Consigliamo l'uso di accendifuoco conformi alla norma EN1860-3 qualora venga scelto un tipo di accensione diverso dal nostro sistema a gas.
- Qualora venisse utilizzato un liquido combustibile per carbone, eliminare, prima di accendere il carbone, eventuali tracce di liquido che fossero passate attraverso le valvole d'aerazione.
- **ATTENZIONE !** Sistemare il barbecue lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Utilizzare carbonella conforme alla norma EN 1860-2.
- Il tempo di accensione del barbecue dipende dalla qualità del carbone utilizzato. Se i pezzi sono grossi (qualità per ristoranti), l'accensione è più facile e viceversa.
- Questo barbecue è conforme alla norma NF EN 1860-1. Tuttavia, il suo utilizzo richiede un minimo di attenzione e precauzione.
- In particolare, non usare, per accendere o riattivare il barbecue, alcool o benzina, e impedire ai bambini di avvicinarsi al fuoco. Infatti, ogni anno si contano un numero elevato d'incidenti. Le ustioni che ne derivano sono particolarmente gravi nei bambini in quanto, essendo piccoli di statura, il viso si trova quasi sempre all'altezza del fuoco.
- Prima dell'uso, verificare che il barbecue sia correttamente installato su una superficie stabile, orizzontale, lontano da materiale combustibile.
- Nelle giornate di vento forte, sistemare il barbecue in modo che il vento non sollevi le scintille.
- Indossare guanti da barbecue, per cucinare o regolare le valvole di ventilazione (3).
- Non lasciare incustodito il barbecue durante l'uso.
- Non toccare la griglia di cottura (1), la griglia del focolare (2), la cenere, il carbone o il barbecue per verificarne il calore.
- I manici della griglia di cottura (1) vanno usati solamente per la pulizia e il riempimento del combustibile. Non vanno toccati durante la cottura.
- Non tentare di limitare la fiamma o di spegnere il carbone con acqua, per non danneggiare il rivestimento di smalto. Socchiudere le valvole di ventilazione inferiori e posare il coperchio sulla vasca di cottura.
- Spegnere il carbone quando è terminata la cottura. Chiudere tutte le valvole d'aerazione (3), quindi sistemare il coperchio (4) sulla vasca di cottura (5).
- Utilizzare utensili da barbecue adatti, con manico lungo, resistenti al calore.
- Non posare carbone caldo in un luogo non previsto a

tale scopo (rischio d'incendio o di bruciature) Non buttare la cenere e il carbone prima che siano completamente spenti. Non riporre il barbecue prima che la cenere e il carbone siano completamente spenti.

- Allontanare dalla zona di cottura i liquidi e i vapori infiammabili e i materiali combustibili.
- Non riporre e non usare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili vicino all'apparecchio. L'apparecchio va allontanato da materiali infiammabili durante l'uso.
- I pezzi protetti dal costruttore o dal relativo mandatario non vanno manipolati dall'utente.

## C - IMPORTANTE: UTILIZZATE GAS, SIATE PRUDENTI!

Non riporre et non usare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili vicino all'apparecchio. L'apparecchio va allontanato da eventuali materie infiammabili durante l'uso. Rispettare le istruzioni di questo manuale nonché le norme di sicurezza che sono riportate sulle cartucce Campingaz CV 300 PLUS e CV 470 PLUS. Il mancato rispetto di tali istruzioni può essere pericoloso per l'utilizzatore e per coloro che gli stanno vicino.

Tale apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con le cartucce Campingaz CV 300 PLUS e CV 470 PLUS. Tentare di usare altri recipienti per gas può essere pericoloso.

La società «Application Des Gaz» declina ogni responsabilità in caso di utilizzo di una cartuccia di tutt'altra marca. Il suddetto barbecue deve essere usato soltanto all'aria aperta.

Non usare un apparecchio che perde, funziona male o è usurato. Riportarlo al proprio venditore che v'indicherà il servizio di assistenza clienti più vicino.

Non modificare mai questo apparecchio, né utilizzarlo per delle applicazioni alle quali non è destinato.

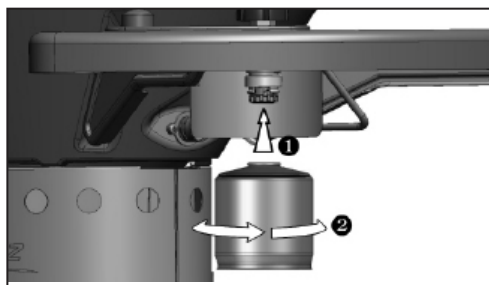
Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

## D - INSTALLAZIONE DI UNA CARTUCCIA CAMPINGAZ CV 300 PLUS e CV 470 PLUS

Se l'apparecchio contiene una cartuccia vuota, vedi paragrafo «Come smontare la cartuccia». Per procedere alla sistemazione o all'estrazione della cartuccia, l'apparecchio deve essere completamente freddo (non ci devono essere braci di carbone), deve essere sistemato in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aria aperta, e lontano da fiamme, sorgenti di calore o scintille (sigarette, apparecchi elettrici, ec.), o da altre persone e da materie infiammabili.

LE CARTUCCE CAMPINGAZ CV 300 PLUS E CV 470 PLUS ESSENDO A VALVOLA, POSSONO ESSERE SMONTATE DA QUESTO APPARECCHIO PER FACILITARE IL TRASPORTO, ANCHE SE NON SONO VUOTE E, RIMONTATE SU ALTRI APPARECCHI CAMPINGAZ DELLA GAMMA CV 300 PLUS E CV 470 PLUS PROGETTATI PER FUNZIONARE ESCLUSIVAMENTE CON QUESTE CARTUCCE.

- 1) Controllare che l'arrivo del gas sia ben chiuso, girando fino al punto di arresto il volano di regolazione (1) in senso orario posizione «OFF» (●) (vedi fig. 2 qui sotto).
- 2) Sostenere l'utensile e avvitare dolcemente la cartuccia all'utensile, girandola in senso orario fino al «clac» (circa un sesto di giro). Non continuare ad avvitare ulteriormente la cartuccia : la valvola potrebbe deteriorarsi.



In caso di fuga di gas (odore di gas prima dell'apertura del rubinetto), portare immediatamente fuori l'apparecchio, in luogo molto ventilato, lontano da qualunque fonte di combustione, per cercare l'origine della fuga e risolvere il problema. Se desiderate verificare la tenuta stagna del vostro apparecchio, fatelo all'aria aperta. Non utilizzate una fiamma per cercare la fuga, ma un apposito liquido per la rilevazione delle fughe di gas.

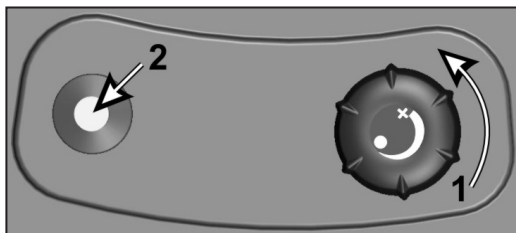
## E – CONSIGLI PER L'USO

- Distribuire uniformemente il carbone dentro il focolare (5). Non riempire eccessivamente la vasca (al massimo al 50%)
- Prima di lanciare la cottura, aspettare che il combustibile sia coperto da uno strato di cenere.
- Non cercare di guadagnare tempo sistemando il cibo su un barbecue non ancora pronto per la cottura. Il barbecue va riscaldato e il combustibile deve rimanere incandescente per almeno 30 minuti prima d'iniziare la cottura.
- Usare una spatola e una pinza, invece di una forchetta. Si sconsiglia d'intagliare il cibo in quanto ciò può provocare la fuoriuscita del sugo e una perdita di sapore, rischiando anche di rendere secco il cibo.
- Cospargendo lievemente d'olio il cibo, questo verrà dorato in modo omogeneo e non rimarrà attaccato alla griglia di cottura. Applicare sempre l'olio sul cibo (con un pennello) e non sulla griglia di cottura.
- Per ottenere un sapore affumicato più accentuato, potrete aggiungere trucioli di legna o erbe fresche preventivamente umidificate (rosmarino, timo, alloro). Mettere direttamente i trucioli o le erbe sul carbone prima d'iniziare la cottura.
- Durante l'uso, potrete appendere il coperchio dietro la vasca con il gancio appositamente previsto.

## F - USO

- 1) Togliere il coperchio e aprire tutte le valvole di ventilazione (3) prima di preparare il fuoco. Per garantire una corretta circolazione dell'aria, togliere la cenere che si è accumulata in fondo al barbecue. Il carbone ha bisogno di ossigeno per consumarsi. Pertanto, occorre verificare che le valvole di ventilazione non siano ostruite (3).
- 2) La cenere residua può essere scaricata nel contenitore di raccolta sollevando un lato della griglia del focolare (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- 3) Risistemare la griglia del focolare (2).
- 4) Riempire il focolare con carbone fossile conforme alla norma EN1860-2 (5), sulla griglia del focolare (2). La vasca non va riempita eccessivamente :
  - 1 kg di carbone basta per il Bonesco QST S
  - 1,5 kg basta per il Bonesco QST L.
 Raccomandiamo di non riempire la vasca del barbecue per più del 50% della sua capacità.
- 5) Aprire il gas girando al massimo la manopola di regolazione in senso antiorario (freccia in direzione +). Premere il pulsante rosso del dispositivo di accensione (4) (vedi Fig. 1 qui sotto). Il ronzio tipico dell'accensione del bruciatore indica che lo stesso è acceso. Se non si accende subito, ripetere l'operazione.

Fig. 1



- 6) Se l'accensione non avviene dopo il terzo tentativo, chiudere il gas girando la manopola in senso orario (posizione ●) (vedi fig. 2 qui sotto), aspettare 1 minuto e ripetere l'operazione.

Il carbone diventa rapidamente incandescente nella zona di accensione; quindi, l'incandescenza si propaga al resto del carbone.

- 7) Per i barbecue a carbone di legna, si raccomanda di riscaldare il barbecue e di mantenere il combustibile incandescente per 30 minuti prima di effettuare la prima cottura.
- 8) Grazie al sistema QST, 1 kg di carbone viene acceso in 10 minuti.

Se volete usare una maggiore quantità di carbone (si consiglia 1,5 kg per il modello QST L), il bruciatore rimarrà acceso per 15 minuti.

Tale durata può variare in funzione della qualità del carbone. Il carbone contenente grossi pezzi (qualità da ristorante) facilita l'accensione, e viceversa.

- 9) Raccomandiamo di mescolare il carbone 1 o 2 volte con una pinza o con una spatola per carbone durante la fase di accensione per accelerare il processo e permettere un'accensione più omogenea del carbone.


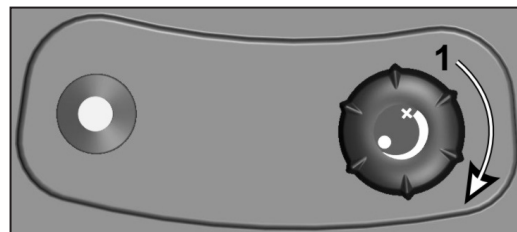
- 10)  **Spegnere il bruciatore a gas girando la manopola del gas (1) in senso orario (posizione ●) dopo 15 minuti al massimo (Fig. 2).**

Fig. 2



**Osservazione :** Se non si vuole usare il gas per l'accensione dell'apparecchio, procedere come segue : creare un mucchietto di carbone al centro della vasca, sistemare l'accendifuoco o carta da giornale sotto la pila di carbone e accendere (usare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3).

- 11) Prima d'incominciare la cottura, il carbone deve essere ricoperto da una pellicola di cenere grigio chiaro; quindi, usare una pinza per distribuire in modo omogeneo il carbone dentro la vasca.
- 12) Il cibo può essere sistemato sulla griglia di cottura (1) prima di posare la stessa sul focolare (5) oppure dopo. Indossare guanti in entrambi i casi.
- 13) Il livello d'incandescenza e la temperatura si possono regolare mediante la levetta di comando (6) delle valvole d'aspirazione della vasca :
  - Verso destra (+), per aumentare l'apertura e, pertanto, la temperatura del carbone.
  - Verso sinistra (-), per diminuire l'apertura e, pertanto, la temperatura del carbone.



- 14) La temperatura della griglia di cottura non è omogenea. Il centro della griglia è più caldo dei bordi. Sistemare il cibo al centro per arrostito a fuoco vivo e ridurre il tempo di cottura. Posarlo sui bordi, per cuocerlo più lentamente et/o tenerlo al caldo.

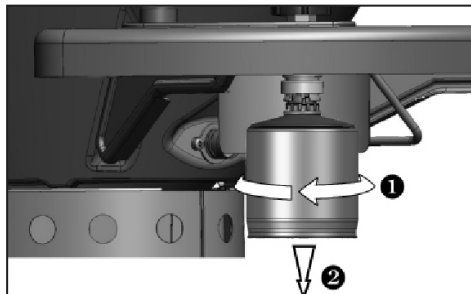
- 15) Potrete anche usare il coperchio per una cottura di tipo « al forno ».

## G - SMONTAGGIO DELLA CARTUCCIA

**NOTA: Non cambiare la cartuccia se ci sono ancora dei carboni accesi.**

**La bombola può essere estratta anche se non è vuota. Sostituire la cartuccia in ambienti esterni e lontano da altre persone.**

- Controllare che l'arrivo del gas sia ben chiuso girando il volano (1) a fondo in senso orario (vedi Fig. 2 qui sotto).
- Sostenere l'utensile, quindi allentare la cartuccia girandola in senso antiorario ed estrarla.



Non gettare mai una bombola che non è vuota (controllare che non vi sia liquido all'interno, agitandola).

## H - CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Dopo l'uso, far scorrere la cenere dentro il contenitore di raccolta, sollevando un lato della griglia del focolare (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- Quando la cenere è completamente fredda, potete estrarre la vaschetta di raccolta (7) e buttare la cenere.
- Pulire la griglia di cottura (1) con acqua e detersivo per i piatti. Non usare prodotti abrasivi per non danneggiare il rivestimento superficiale della griglia.
- Riporre il Barbecue in luogo asciutto e ventilato.

## I - ACCESSORI

«Application Des Gaz» consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz. «Application Des Gaz» declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.

## J - TUTELA DELL'AMBIENTE

Pensate a proteggere l'ambiente ! Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili o recuperabili. Depositatelo presso il servizio di raccolta degli scarti del vostro comune e differenziate gli imballaggi.

## K - ANOMALIE

**Il bruciatore non si accende :**

- verificare se la cartuccia del gas è ancora piena.
- verificare il corretto allacciamento dei fili di alimentazione e di collegamento alla terra ; accertarsi che non siano tagliati.
- Consultare il Servizio Assistenza

**Il bruciatore è intermittente o si spegne :**

- Verificare che ci sia gas.
- Verificare che l'uscita del bruciatore non sia ostruita dal carbone.
- Consultare il Servizio Assistenza

**Calore insufficiente – tempo di accensione anormalmente lungo :**

- Ostruzione dell'iniettore o del tubo del bruciatore.
- Carbone di legna umido
- Quantità esagerata di carbone

- Utilizzo di pezzetti di carbone troppo piccoli
- Condizioni climatiche particolarmente umide
- Temperatura esterna troppo fredda
- Consultare il Servizio Assistenza

**Fuga con fiamma dietro il bottone di regolazione :**

- Rubinetto difettoso
- Spegnere l'apparecchio
- Consultare il Servizio Assistenza

## L - CONDIZIONI DI APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

- Il prodotto gode di una garanzia totale pezzi e manodopera di 2 (due) anni a decorrere dalla data dell'acquisto.
- La garanzia si applica quando il prodotto consegnato non è conforme all'ordine o è difettoso e quando il reclamo è accompagnato da un documento comprovante la data dell'acquisto (ad es. : fattura, scontrino) nonché da un descrittivo del problema riscontrato.
- Il prodotto oggetto del reclamo verrà riparato, sostituito o rimborsato, in tutto o in parte.
- La garanzia non è valida e non si applica quando il danno è conseguente (i) ad un uso o ad una conservazione non conforme del prodotto, (ii) ad un difetto di manutenzione del prodotto o ad una manutenzione non conforme alle istruzioni, (iii) alla riparazione, modifica, manutenzione del prodotto da parte di terzi non autorizzati, (iv) all'uso di pezzi di ricambio non originali. Non copre le deformazioni o l'abrasione risultante dalla normale usura.
- Sono esclusi tutti gli altri tipi di reclamo, compresi quelli concernenti danni risultanti dalla garanzia, salvo nei casi in cui la responsabilità d'ADG costituisce un obbligo di natura legale.
- NOTA: l'uso del prodotto in ambito professionale è escluso dalla garanzia.
- Qualsiasi eventuale presa in consegna durante il periodo della garanzia è senza incidenza sulla data di scadenza della garanzia.
- La presente garanzia non influisce sui diritti legali del consumatore.
- Il nostro Servizio Consumatori si tiene a disposizione per qualunque reclamo.

**Se non riuscite a risolvere il problema, contattate il rivenditore che vi indicherà il Servizio Assistenza più vicino al vostro domicilio, oppure telefonate al Servizio Informazioni Consumatori CAMPINGAZ.**

**CAMPING GAZ ITALIA Srl**

Via Ca' Nova, 11

25010 Centenaro di Lonato (Brescia) ITALIA

Tel: +39 (0)30 99 921

Fax: +39 (0)30 910 31 72

**SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA**

800111147 Numero Verde

**CAMPINGAZ SUISSE SA**

Route du Tir-Fédéral 10 - 1762 GIVISIEZ

Tel: 41 26 460 40 40

Fax: 41 26 460 40 50

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

## Indice

Nomenclatura .....	página 38
Instrucciones de utilización para los modelos <b>Bonesco SC, Bonesco LC y Bonesco Junior</b> .....	página 39
Instrucciones de utilización para los modelos <b>Bonesco QST S y Bonesco QST L</b> .....	página 41
Garantía .....	página 43

## Nomenclatura

- 1 - Rejilla de cocción
- 2 - Rejilla focal
- 3 - Válvulas de ventilación
- 4 - Tapa
- 5 - Recipiente
- 6 - Palanca de mando de los controles de aire
- 7 - Bandeja para cenizas
- 8 - Empuñadura de la tapa
- 9 - Pantalla térmica de la empuñadura
- 10 - Tirantes de plástico
- 11 - Soporte de la bandeja para cenizas
- 12 - Estantería lateral derecha (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Túnel para llama (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Pantalla térmica del quemador (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Rampa gas (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - Parte posterior del stand central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Base (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Pie plástico (x2) (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Rueda (x2)
- 20 - Frontal del caballete central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Pantalla térmica para el pie central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 control de aire (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Soporte estantería (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Estantería lateral izquierda (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Gancho de la tapa
- 26 - Ventilación de la tapa
- 27 - Empuñadura lateral (modelos **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - Encendedor PIEZO (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Le agradecemos haber elegido esta barbacoa de carbón vegetal Campingas®.

Este manual de instrucciones está destinado a permitirle utilizar correctamente y con total seguridad su barbacoa de carbón vegetal Campingas®. Conserve siempre el manual en un lugar seguro para que lo pueda consultar en caso de necesidad.

## A - ENSAMBLADO

Rogamos respete las instrucciones de montaje indicadas en el folleto.

## B - PRECAUCIONES PARA SU SEGURIDAD

- **ATENCIÓN:** Esta barbacoa va a estar muy caliente. No la desplace mientras la esté utilizando.
- **ATENCIÓN:** No utilizar en interiores! No lo use en un garaje, en una terraza, bajo un árbol o en cualquier otro tipo de área cerrada. No utilizar a menos de dos metros de material combustible.
- **ATENCIÓN:** No utilizar alcohol o gasolina para encender o reactivar la barbacoa.
- Recomendamos la utilización de encendedores conformes a la norma EN1860-3 para encender sin nuestro sistema de gas.
- En caso de utilización de líquido de encendido para carbón, elimine cualquier huella de líquido que haya podido salirse a través de las válvulas de ventilación inferiores antes de inflamar el carbón.
- **ATENCIÓN:** No dejar la barbacoa al alcance de los niños ni de los animales domésticos.
- Utilice carbón de leña que sea conforme a la normativa EN 1860-2.
- El tiempo de encendido de su barbacoa depende de la calidad del carbón utilizado. Cuanto mayores son los trozos (calidad restaurante), más fácil es el encendido e inversamente.
- Esta barbacoa es conforme a la norma NF EN 1860-1. Sin embargo, su uso requiere una vigilancia y precaución mínimas.
- Especialmente, no ha de utilizarse alcohol o gasolina para encender o reactivar la barbacoa ni permitir que los niños se acerquen al fuego. Efectivamente, cada años debemos lamentar un gran número de accidentes. Las quemaduras que provoca son especialmente graves en niños, ya que, debido a su corta estatura, la cara se encuentra casi siempre a la altura del hogar.
- Comprobar que la barbacoa está bien instalada sobre una superficie estable, horizontal y alejada de cualquier material combustible antes de utilización.
- En días de viento fuerte, coloque la barbacoa de forma que el viento no levante chispas.
- Lleve guantes para barbacoa, para cocinar o ajustar las válvulas de ventilación (3).
- No deje nunca su barbacoa sin vigilancia durante su utilización.
- No toque nunca la rejilla de cocción (1), la rejilla focal (2), las cenizas, el carbón o la barbacoa para verificar si están calientes.
- Las empuñaduras de la rejilla de cocción (1) tienen que ser utilizadas únicamente para la limpieza y la carga del combustible. No deben ser manipuladas durante la cocción.
- NO intente limitar las llamas ni apagar el carbón con la ayuda de agua. Podría dañar el revestimiento de esmalte. Cierre ligeramente las válvulas de ventilación inferiores y coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
- Apague el carbón cuando haya terminado la cocción. Cierre todas las válvulas de ventilación (3) y coloque la tapa (4) sobre el recipiente de cocción (5).
- Utilice utensilios para barbacoa apropiados con mangos largos resistentes al calor.

- No ponga nunca el carbón caliente en un lugar no apropiado (riesgo de incendio o quemaduras) no tire nunca las cenizas y el carbón antes de su extinción completa. No guarde la barbacoa antes de la extinción completa de las cenizas y del carbón.
- Aleje de la zona de cocción los líquidos y vapores inflamables así como cualquier material combustible.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de su aparato. Este aparato tiene que estar alejado de los materiales inflamables durante la utilización.
- Las partes protegidas por el fabricante o su mandatario no deben ser manipuladas por el usuario.

## C - CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Reparta con uniformidad el carbón vegetal en el foco (5).
- No llene demasiado el recipiente (máximo 50%)
- El método más fácil para encender su carbón vegetal es utilizar enciende barbacoas conformes a la norma EN 1860-3 que encontrará fácilmente en el comercio y que son absolutamente seguros.
- Antes de comenzar la cocción, espere que una capa de cenizas cubra el combustible.
- NO intente ganar tiempo colocando sus alimentos sobre una barbacoa que no esté lista. La barbacoa tiene que ser calentada y el combustible tiene que ser mantenido incandescente durante por lo menos 30 minutos antes de efectuar la primera cocción.
- Utilizar una espátula y una pinza mejor que un tenedor. No se recomienda pinchar los alimentos. Esto provoca la salida de los jugos, la pérdida de sabor y puede researlos.
- Una ligera aplicación de aceite le permitirá dorar los alimentos de forma homogénea e impedir que se peguen a la rejilla de cocción. Aplique siempre el aceite sobre los alimentos (con la ayuda de un pincel) y no sobre la rejilla de cocción.
- Para obtener un sabor ahumado más pronunciado, puede añadir virutas de madera o hierbas frescas humedecidas (romero, tomillo, laurel). Coloque la madera o las hierbas humedecidas directamente sobre el carbón antes de comenzar la cocción.
- Durante la utilización, puede enganchar la tapa en la parte trasera del recipiente gracias al gancho previsto para ello.

## D - UTILIZACIÓN

- 1) Retire la tapa y abra todas las válvulas de ventilación (3) antes de preparar el fuego. Para garantizar un flujo de aire correcto, retire la ceniza acumulada en el fondo de la barbacoa. El carbón necesita oxígeno para consumirse. Por ello, es importante asegurarse de que las válvulas de ventilación (3) no estén obstruidas.
- 2) Puede evacuar la ceniza residual en la bandeja para cenizas levantando un lado de la rejilla focal (2) (Bonesco SC y Bonesco LC).
- 3a) **modelos Bonesco SC y Bonesco LC**  
Retire completamente la rejilla focal (2). Coloque un encendedor (conforme a la norma EN1860-3) sobre el alojamiento rectangular previsto para ello en el fondo del recipiente (ver la figura siguiente – a, y arrugue 2 o 3 hojas de papel para rellenar el espacio entre la cruz y la rejilla focal - b. Vuelva a colocar la rejilla focal (2) - c.



Coloque del carbón vegetal conforme a la norma EN1860-2 en el foco (5), sobre la rejilla focal (2). No llene demasiado el recipiente:

- 1 kg de carbón basta para el Bonesco SC y Bonesco Junior.
- 1, 5 kg basta para el Bonesco LC.

Creando un montículo en el centro de la rejilla, facilitará el encendido de su barbacoa. Recomendamos no rellenar la capacidad de la bandeja a más del 50%.

Retire la bandeja para cenizas (7). Encienda las hojas de papel y el encendedor con la ayuda de una cerilla utilizando el paso que se ha creado.



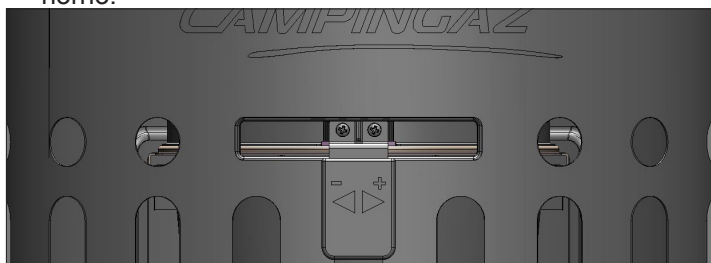
**Bonesco SC y Bonesco LC**

Volver a colocar la bandeja para cenizas.

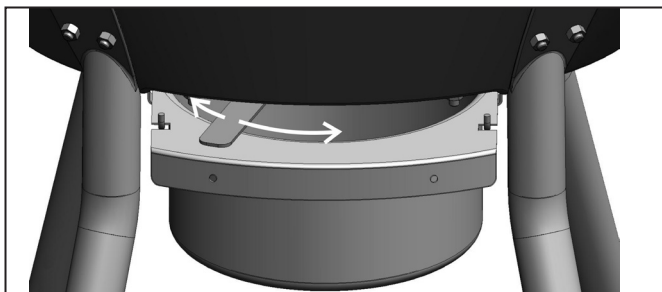
### 3b) **modelo Bonesco Junior**

Cree un montículo de carbón en el centro de la cuba. Coloque encendedores o papel de periódico arrugado debajo de la pila de carbón, e inflámelos (utilice únicamente encendedores conformes a la norma EN1860-3).

- 4) No comience la cocción antes de que el carbón esté cubierto por una película de cenizas. Cuando el carbón esté cubierto por una película de cenizas gris claro, utilice una pinza para repartir el carbón de forma homogénea en la cuba.
- 5) Si prefiere, puede colocar sus alimentos sobre la rejilla de cocción (1) y luego colocar esta última sobre el foco (5) o colocar la rejilla de cocción sobre el foco antes de colocar los alimentos. Utilice guantes en todos los casos.
- 6) Puede ajustar la incandescencia y la temperatura del carbón utilizando el cordón de mando (6) de los controles de aire de la cuba:
  - Hacia la derecha (+) incremento de la apertura y por tanto de la temperatura del carbón.
  - Hacia la izquierda (-) disminución de la apertura y por tanto de la temperatura del carbón.
- 7) La temperatura de la rejilla de cocción no es homogénea. El centro de la rejilla está más caliente que la periferia. Utilizar el centro para asar los alimentos y reducir el tiempo de cocción. Utilizar la periferia para cocer más lentamente y/o conservar caliente.
- 8) También puede utilizar la tapa para una cocción de tipo horno.



**Bonesco SC y Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E - CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Después de la utilización, puede hacer deslizar las cenizas en la bandeja para cenizas levantando un lado de la rejilla focal (2) (Bonesco SC y Bonesco LC).
- Después del enfriamiento completo de las cenizas puede retirar la bandeja para cenizas (7) y tirar las cenizas.
- Limpiar la rejilla de cocción (1) con agua y líquido para la vajilla. No utilice productos abrasivos. Su tratamiento podría quedar dañado
- Almacene la barbacoa en un lugar seco y ventilado.

## F - ACCESORIOS

«Application Des Gaz» recomienda utilizar sistemáticamente sus barbacoas con los accesorios y piezas de repuesto de marca Campingaz. «Application Des Gaz» declina toda clase de responsabilidad en caso de daños o de mal funcionamiento provocado por la utilización de accesorios o de piezas de repuesto de marca diferente.

## G - PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

¡Piense en la protección del medioambiente! Su aparato contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. Entréguelos al servicio de recogida de residuos de su municipio y seleccione los materiales de embalaje.

## H - CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

Ver página 43.



Le agradecemos haber elegido esta barbacoa de carbón vegetal Campingaz®.

Este manual de instrucciones está destinado a permitirle utilizar correctamente y con total seguridad su barbacoa de carbón vegetal Campingaz®. Conserve siempre el manual en un lugar seguro para que lo pueda consultar en caso de necesidad.

Caudal: 140 g/h (1,9 kW) - inyector n° 30  
Categoría: presión directa de butano

## A - ENSAMBLADO

Rogamos respete las instrucciones de montaje indicadas en el folleto.

## B - PRECAUCIONES PARA SU SEGURIDAD

- **ATENCIÓN:** Esta barbacoa va a estar muy caliente. No la desplace mientras la esté utilizando.
- **ATENCIÓN:** No la utilice en sitios cerrados. No utilizar en un garaje, debajo de una veranda, debajo de un emparrado o cualquier otra zona cerrada. No utilizar a menos de 2 metros de un material combustible.
- **ATENCIÓN:** No utilizar alcohol o gasolina para encender o reactivar la barbacoa.
- Recomendamos la utilización de encendedores conformes a la norma EN1860-3 para encender sin nuestro sistema de gas.  
En caso de utilización de líquido de encendido para carbón, elimine cualquier huella de líquido que haya podido salirse a través de las válvulas de ventilación inferiores antes de inflamar el carbón.
- **ATENCIÓN:** No dejar la barbacoa al alcance de los niños ni de los animales domésticos.
- Utilice carbón de leña que sea conforme a la normativa EN 1860-2.  
El tiempo de encendido de su barbacoa depende de la calidad del carbón utilizado. Cuanto mayores son los trozos (calidad restaurante), más fácil es el encendido e inversamente.
- Esta barbacoa es conforme a la norma NF EN 1860-1. Sin embargo, su uso requiere una vigilancia y precaución mínimas.
- Especialmente, no ha de utilizarse alcohol o gasolina para encender o reactivar la barbacoa ni permitir que los niños se acerquen al fuego. Efectivamente, cada año debemos lamentar un gran número de accidentes. Las quemaduras que provoca son especialmente graves en niños, ya que, debido a su corta estatura, la cara se encuentra casi siempre a la altura del hogar.
- Comprobar que la barbacoa está bien instalada sobre una superficie estable, horizontal y alejada de cualquier material combustible antes de utilización.
- En días de viento fuerte, coloque la barbacoa de forma que el viento no levante chispas.  
Lleve guantes para barbacoa, para cocinar o ajustar las válvulas de ventilación (3).
- No deje nunca su barbacoa sin vigilancia durante su utilización.
- No toque nunca la rejilla de cocción (1), la rejilla focal (2), las cenizas, el carbón o la barbacoa para verificar si están calientes.
- Las empuñaduras de la rejilla de cocción (1) tienen que ser utilizadas únicamente para la limpieza y la carga del combustible. No deben ser manipuladas durante la cocción.
- NO intente limitar las llamas ni apagar el carbón con la ayuda de agua. Podría dañar el revestimiento de esmalte. Cierre ligeramente las válvulas de ventilación inferiores y coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
- Apague el carbón cuando haya terminado la cocción.

Cierre todas las válvulas de ventilación (3) y coloque la tapa (4) sobre el recipiente de cocción (5).

- Utilice utensilios para barbacoa apropiados con mangos largos resistentes al calor.
- No ponga nunca el carbón caliente en un lugar no apropiado (riesgo de incendio o quemaduras) no tire nunca las cenizas y el carbón antes de su extinción completa. No guarde la barbacoa antes de la extinción completa de las cenizas y del carbón.
- Aleje de la zona de cocción los líquidos y vapores inflamables así como cualquier material combustible.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de su aparato. Este aparato tiene que estar alejado de los materiales inflamables durante la utilización.
- Las partes protegidas por el fabricante o su mandatario no deben ser manipuladas por el usuario.

## C - IMPORTANTE: ESTÁ UTILIZANDO GAS, ¡SEA PRUDENTE!

**NO almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de su aparato. Este aparato tiene que permanecer alejado de los materiales inflamables durante la utilización.**

**Respete las instrucciones de este manual de uso, así como las consignas de seguridad que figuran en los cartuchos Campingaz® CV 300 PLUS y CV 470 PLUS. Si no respeta dichas instrucciones, tanto el usuario como su entorno pueden estar en peligro.**

**Este aparato debe usarse exclusivamente con los cartuchos de Campingaz® CV 300 PLUS y CV 470 PLUS. Puede resultar peligroso intentar usar otros recipientes de gas.**

**La sociedad Application Des Gaz declina cualquier responsabilidad en caso de usar un cartucho que sea de otra marca distinta.**

**Este aparato solo debe usarse en el exterior de los locales.**

**Nunca utilice un aparato que pueda tener fugas, que no funciona bien o que está deteriorado. Llévelo a su vendedor y le indicará cual es el servicio posventa más cercano.**

**Nunca modifique este aparato, ni lo use en aplicaciones para las que no esté destinado.**

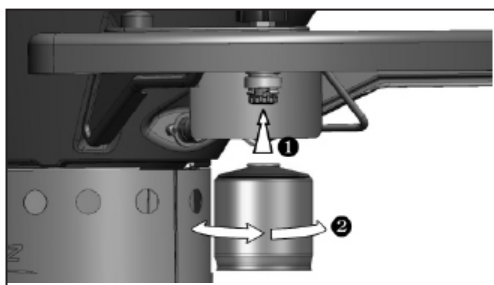
**No desplace el aparato durante su funcionamiento.**

## D - COLOCACIÓN DE UN CARTUCHO CAMPINGAZ® CV 300 PLUS Y CV 470 PLUS

Si un cartucho vacío está instalado, ver apartado «Desmontaje del cartucho». Para la instalación o el desmontaje de un cartucho, opere siempre cuando el aparato está frío (sin brasa de carbón vegetal), en un lugar muy ventilado, preferiblemente en el exterior y nunca en presencia de una llama, fuente de calor o chispa (cigarrillo, aparato eléctrico, etc. ), alejado de otras personas y de materiales inflamables.

LOS CARTUCHOS CAMPINGAZ® CV 300 PLUS Y CV 470 PLUS CONTIENEN UNA VÁLVULA, POR LO TANTO SE PUEDE DESMONTAR EL APARATO PARA FACILITAR SU TRANSPORTE, INCLUSO SI NO ESTÁN VACÍAS Y VOLVERSE A MONTAR EN OTROS APARATOS CAMPINGAZ® DE LA GAMA CV 300 PLUS Y CV 470 PLUS DISEÑADOS PARA FUNCIONAR EXCLUSIVAMENTE CON ESTOS CARTUCHOS.

- 1) Verificar que la llave de gas se encuentre bien cerrada girando hasta el tope el volante de regulación en el sentido de rotación de las agujas de un reloj (posición ●) (ver fig. 2 siguiente).
- 2) Sujetar el aparato y atornillar el cartucho con cuidado en el aparato girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un «clic» (aproximadamente un sexto de vuelta). No siga atornillando el cartucho después de oír el clic: se arriesga a deteriorar la válvula.



En caso de pérdidas (olor a gas antes de abrir el grifo), ponga inmediatamente el aparato en el exterior, en un lugar muy bien ventilado, sin fuentes de inflamación, donde podrá buscarse y repararse la pérdida. Si desea comprobar la estanqueidad de su aparato, hágalo en el exterior. No busque pérdidas con una llama; utilice un líquido de detección de pérdida gaseosa.

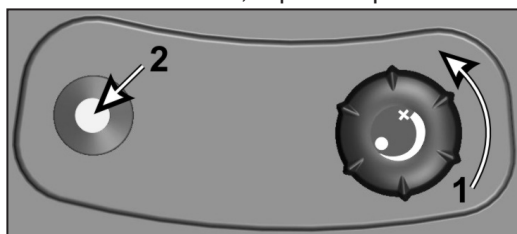
## E - CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Repartir con uniformidad el carbón vegetal en el foco (5). No llene demasiado el recipiente (máximo 50%)
- Antes de comenzar la cocción, espere que una capa de cenizas cubra el combustible.
- Utilizar una espátula y una pinza mejor que un tenedor. No se recomienda pinchar los alimentos. Esto provoca la salida de los jugos, la pérdida de sabor y puede reseca los alimentos.
- Una ligera aplicación de aceite le permitirá dorar los alimentos de forma homogénea e impedir que se peguen a la rejilla de cocción. Aplique siempre el aceite sobre los alimentos (con la ayuda de un pincel) y no sobre la rejilla de cocción.
- Para obtener un sabor ahumado más pronunciado, puede añadir virutas de madera o hierbas frescas humedecidas (romero, tomillo, laurel). Coloque la madera o las hierbas humedecidas directamente sobre el carbón antes de comenzar la cocción.
- Durante la utilización, puede enganchar la tapa en la parte trasera del recipiente gracias al gancho previsto para ello.

## F - UTILIZACIÓN

- 1) Retire la tapa y abra todas las válvulas de ventilación (3) antes de preparar el fuego. Para garantizar un flujo de aire correcto, retire la ceniza acumulada en el fondo de la barbacoa. El carbón necesita oxígeno para consumirse. Por ello, es importante asegurarse de que las válvulas de ventilación (3) no estén obstruidas.
- 2) Puede evacuar la ceniza residual en la bandeja para cenizas levantando un lado de la rejilla focal (2) (Bonesco SC y Bonesco LC).
- 3) Vuelva a colocar la rejilla focal (2).
- 4) Coloque del carbón vegetal conforme a la norma EN1860-2 en el foco (5), sobre la rejilla focal (2). No llene demasiado el recipiente:
  - 1 kg de carbón basta para el Bonesco QST S.
  - 1, 5 kg basta para el Bonesco QST L.
 Recomendamos no rellenar la capacidad de la bandeja a más del 50%.
- 5) Abra el gas girando la rueda de ajuste a fondo en el sentido anti horario (sentido + de la flecha). Presione el botón rojo del encendedor (↗) (ver Fig. 1 siguiente). Un zumbido característico del encendido del quemador le indica que el quemador está encendido. Si el encendido no se produce de inmediato, repita la operación.

Fig. 1




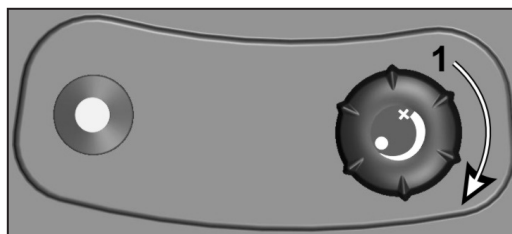
- 6) Si el encendido no se produce después de 3 cebados, cierre el gas girando la rueda en el sentido horario (posición ●) (ver fig. 2 siguiente), espere 1 minuto y repita la operación. El carbón enrojece rápidamente en la zona de encendido y el enrojecimiento se difunde a todo el carbón.
- 7) Para las barbacoas de carbón vegetal, se recomienda calentar la barbacoa y mantener el combustible incandescente durante 30 minutos antes de efectuar la primera cocción.
- 8) Gracias al sistema QST, 1 kg de carbón se enciende en 10 minutos. Si desea utilizar más carbón (aconsejamos 1,5 kg para el modelo QST L), puede conservar el quemador encendido durante 15 minutos. Este tiempo puede variar en función de la calidad del carbón. Un carbón que contenga trozos grandes (calidad restaurante) facilita el encendido, un carbón que contenga trozos pequeños lo dificultará.
- 9) Recomendamos mezclar el carbón 1 o 2 veces con una pinza o una espátula para carbón durante la fase de encendido para acelerar el proceso y permitir un encendido más homogéneo del carbón.
- 10)  **Apagar el quemador de gas girando la rueda de ajuste (1) en el sentido horario (posición ●) al cabo de 15 minutos máximo (Fig. 2).**

Fig. 2



**Nota:** Si no desea utilizar el gas para encender su aparato, cree un montículo de carbón en el centro del recipiente. Coloque encendedores o papel de periódico arrugado debajo de la pila de carbón, e inflámelos (utilice únicamente encendedores conformes a la norma EN1860-3).

- 11) No comience la cocción antes de que el carbón esté cubierto por una película de cenizas. Cuando el carbón esté cubierto por una película de cenizas gris claro, utilice una pinza para repartir el carbón de forma homogénea en la cuba.
- 12) Si prefiere, puede colocar sus alimentos sobre la rejilla de cocción (1) y luego colocar esta última sobre el foco (5) o colocar la rejilla de cocción sobre el foco antes de colocar los alimentos. Utilice guantes en todos los casos.
- 13) Puede ajustar la incandescencia y la temperatura del carbón utilizando el cordón de mando (6) de los controles de aire de la cuba:
  - Hacia la derecha (+) incremento de la apertura y por tanto de la temperatura del carbón.
  - Hacia la izquierda (-) disminución de la apertura y por tanto de la temperatura del carbón.



- 14) La temperatura de la rejilla de cocción no es homogénea. El centro de la rejilla está más caliente que la periferia. Utilizar el centro para asar los alimentos y reducir el tiempo de cocción. Utilizar la periferia para cocer más lentamente y/o conservar caliente.
- 15) También puede utilizar la tapa para una cocción de tipo horno.

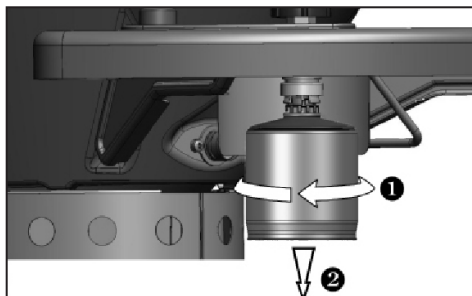
## G - DESMONTAJE DEL CARTUCHO

**NOTA: No cambiar el cartucho si quedan brasas de carbón vegetal.**

**El cartucho puede ser desmontado aún cuando no esté vacío.**

**Cambiar el cartucho en el exterior y lejos de otras personas.**

- Verificar que la llegada del gas se encuentra bien cerrada, girando el volante a fondo en el sentido de las agujas de un reloj (posición ●) (ver Fig. 2 superior).
- Sujetar el aparato, luego aflojar el cartucho girándolo en sentido contrario a las agujas de reloj, y retirarlo.



Jamás deshacerse de un cartucho que no esté vacío (verificar la ausencia de ruido del líquido sacudiéndolo).

## H - CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Después de la utilización, puede hacer deslizar las cenizas en la bandeja para cenizas levantando un lado de la rejilla focal (2) (Bonesco SC y Bonesco LC).
- Después del enfriamiento completo de las cenizas puede retirar la bandeja para cenizas (7) y tirar las cenizas.
- Limpiar la rejilla de cocción (1) con agua y líquido para la vajilla. No utilice productos abrasivos. Su tratamiento podría quedar dañado
- Almacene la barbacoa en un lugar seco y ventilado.

## I - ACCESORIOS

«Application Des Gaz» recomienda utilizar sistemáticamente sus barbacoas con los accesorios y piezas de repuesto de marca Campingaz. «Application Des Gaz» declina toda clase de responsabilidad en caso de daños o de mal funcionamiento provocado por la utilización de accesorios o de piezas de repuesto de marca diferente.

## J - PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

¡Piense en la protección del medioambiente! Su aparato contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. Entréguelos al servicio de recogida de residuos de su municipio y seleccione los materiales de embalaje.

## K - PROBLEMAS

**El quemador no se enciende :**

- Compruebe que todavía hay gas en el cilindro.
- Compruebe que los cables de alimentación y de puesta a tierra están conectados y que no han sufrido daños.
- Ver el S.P.V (Servicio Post Venta)

**El quemador tiene fallos o se apaga :**

- Verificar si hay gas
- Verificar que la salida del quemador no está obstruida por carbón.
- Ver el S.P.V (Servicio Post Venta)

**Calor insuficiente - Alargamiento importante tiempo de encendido:**

- Inyector o tubo del quemador obstruido.
- Carbón vegetal húmedo
- Demasiado carbón
- Utilización de trozos de madera demasiado pequeños
- Condiciones climáticas muy húmedas
- Temperatura exterior demasiado fría
- Ver el S.P.V (Servicio Post Venta)

**Escape encendido detrás del llave de encendido :**

- Grifo defectuoso
- Parar el aparato
- Ver el S.P.V (Servicio Post Venta)

## L - CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

- El producto tiene una garantía total piezas y mano de obra de 2 (dos) años a contar de su fecha de compra.
- La garantía se aplica cuando el producto suministrado no está en conformidad con el pedido o cuando se avería, a condición de que la reclamación se acompañe con una pieza justificativa de la fecha de compra (ej.: factura, ticket de caja) y de una descripción del problema encontrado.
- El producto será reparado, reemplazado o reembolsado, en totalidad o en parte.
- La garantía es nula y no se aplica cuando el problema resulta de: (i) un empleo o un almacenamiento incorrecto del producto; (ii) la falta de mantenimiento del producto o si resulta de un mantenimiento no conforme con las instrucciones de utilización; (iii) la reparación, modificación, mantenimiento de la barbacoa por un tercero no homologado; (iv) la utilización de piezas de repuesto que no serían de origen. No cubre las perforaciones o la abrasión resultante de un desgaste normal.
- NOTA: El uso profesional de este producto queda excluido de la garantía.
- Todas las otras reclamaciones, incluyendo las reclamaciones por daños y perjuicios, resultantes de la garantía quedan excluidas, salvo si la responsabilidad de «Application Des Gaz» es obligatoria legalmente.
- Cualquier operación de tratamiento durante el período de garantía no tiene incidencia en la fecha de expiración de la garantía.
- Esta garantía no suprime los derechos legales del consumidor.
- Consulte con nuestro servicio Clientes para cualquier reclamación.

## SERVICIOS DE CONSUMIDORES

### PRODUCTOS COLEMAN SA

Cañada Real de las Merinas N° 13, planta 5ª  
Centro de Negocios Eisenhower  
28042 MADRID

Tel: +34-91-275-43-96  
Fax: +34-91-275-43-97

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

# Índice

Nomenclatura .....	página 44
Instruções de utilização para os modelos <b>Bonesco SC, Bonesco LC e Bonesco Junior</b> .....	página 45
Instruções de utilização para os modelos <b>Bonesco QST S e Bonesco QST L</b> .....	página 47
Garantia.....	página 49

## Nomenclatura

- 1 - Grelha para cozinhar
- 2 - Grelha de fundo
- 3 – Ranhuras de ventilação
- 4 - Tampa
- 5 - Tina
- 6 – Alavanca de comando das grelhas de ventilação
- 7 – Cuba para cinzas
- 8 – Pega da tampa
- 9 – Protetor térmico da pega
- 10 - Espaçadores plásticos
- 11 – Suporte da cuba para cinzas
- 12 - Prateleira lateral direita (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 – Túnel para chama (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Protetor térmico do queimador (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Calha do gás (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 pé central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Base (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Pés plásticos (x2) (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Roda (x2)
- 20 - 1/2 pé central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Proteção térmica para o pé central (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 grelha de ar (modelos **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Suporte prateleira (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Prateleira lateral esquerda (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Gancho da tampa
- 26 – Ventilação da tampa
- 27 - Pega lateral (modelos **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - Acendedor PIEZO (modelos **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Obrigado por ter escolhido este grelhador a carvão de madeira Campingaz®.

Estas instruções de utilização têm como objectivo permitirem-lhe uma utilização correcta e segura do seu grelhador a carvão de madeira Campingaz®. Conservar sempre em local seguro estas instruções de utilização, para poder consultá-las sempre que necessário.

## A - MONTAGEM

Por favor respeite as instruções de montagem indicadas no livro de montagem.

## B - ADVERTÊNCIAS PARA A SUA SEGURANÇA

- **ATENÇÃO!** Este grelhador vai ficar muito quente. Não o deslocar durante a utilização.
- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados. Não utilizar no interior de uma garagem, por baixo de uma varanda, por baixo de uma pérgola ou qualquer outra zona fechada. Não utilizar a menos de 2 metros de qualquer material combustível.
- **ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o grelhador.  
Recomendamos a utilização de acendedores que cumpram a norma EN1860-3 para acendimento sem o nosso sistema a gás.  
No caso de utilização de líquido de acendimento para carvão, elimine qualquer vestígio do líquido que possa ter escorrido pelas ranhuras de ventilação inferiores, antes de acender o carvão.
- **ATENÇÃO!** Não deixar o grelhador ao alcance das crianças e dos animais de estimação.
- Utilize carvão de madeira de acordo com a norma EN 1860-2.  
O tempo de acendimento do grelhador depende da qualidade do carvão utilizado. Quando maiores forem os pedaços (qualidade para restaurante), mais o acendimento é fácil e vice versa.
- Esta grelha é conforme à norma NF EN 1860-1. Todavia, a sua utilização exige o mínimo de vigilância e precaução.
- Especialmente, não deverá utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o grelhador, nem deixar que crianças se aproximem do lume. De facto, lastimamos que haja anualmente um grande número de acidentes. As queimaduras resultantes destes acidentes são particularmente graves para as crianças que, devido ao seu pequeno tamanho, encontram-se quase sempre com os seus rostos à altura da fornalha.
- Se houver vento forte, instale a sua grelha de tal maneira que o vento não levante as faíscas.
- Usar luvas de protecção para grelhadores, para cozinhar ou regular as ranhuras de ventilação (3).
- Nunca deixar o grelhador sem ser vigiado enquanto está a ser utilizado.
- Nunca tocar na grelha de cozinhar (1), na grelha de fundo (2), nas cinzas, no carvão ou no grelhador para verificar se estão quentes.
- As pegas da grelha de cozinhar (1) devem apenas ser utilizadas para a limpeza e carregamento do combustível. Não devem ser manuseadas enquanto se cozinha.
- Não tentar limitar as chamas nem apagar o carvão com água. O revestimento em esmalte poderá ficar danificado. Fechar ligeiramente as ranhuras de ventilação inferiores e colocar a tampa sobre a cuba de cozinhar.
- Apagar o carvão assim que tenha terminado de cozinhar. Fechar todas as ranhuras de ventilação (3) e em seguida colocar a tampa (4) sobre a cuba de cozinhar (5).
- Utilizar utensílios para grelhador adequados, com cabos compridos e resistentes ao calor.

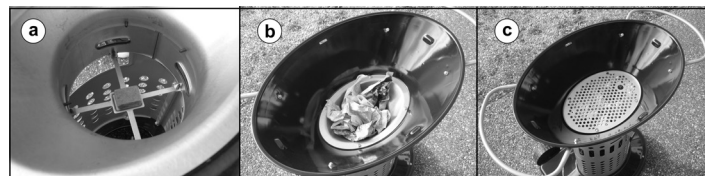
- Nunca eliminar o carvão quente em local não adequado (risco de incêndio ou de queimaduras) Nunca deitar fora as cinzas e o carvão sem que estejam totalmente apagados. Não guardar o grelhador antes de as cinzas e o carvão estarem totalmente apagados.
- Afastar da zona de cozinhar os líquidos e vapores inflamáveis, assim como qualquer material combustível.
- Não colocar e não utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. Durante a utilização, este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis.
- As partes com garantia do fabricante ou respetivo mandatário não devem ser manipuladas pelo utilizador.

## C - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Distribuir uniformemente o carvão de madeira na grelha de fundo (5). Não encher demasiado a cuba (máximo 50%).
- O método mais prático para acender o carvão de madeira é utilizar acendalhas para grelhadores em conformidade com a norma EN 1860-3 que encontrará facilmente disponíveis no comércio e que não apresentam qualquer perigo.
- Antes de começar a cozinhar, aguardar que uma camada de cinzas cubra o combustível.
- Não tentar ganhar tempo colocando os alimentos num grelhador que ainda não está pronto. O grelhador deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido incandescente durante pelo menos 30 minutos antes de efectuar o primeiro cozinhado.
- Utilizar uma espátula e uma tenaz preferencialmente a um garfo. Não se recomenda picar os alimentos. Isso provoca sucos, perda de sabor e risco de os alimentos ficarem secos.
- Um pouco de óleo doura os alimentos homogeneamente e impede que colem à grelha de cozinhar. Com um pincel aplicar sempre óleo sobre os alimentos, e não na grelha de cozinhar.
- Para obter um sabor fumado mais pronunciado, pode adicionar lascas de madeira ou ervas aromáticas frescas humedecidas (rosmaninho, tomilho, louro). Colocar a madeira ou as ervas humedecidas diretamente sobre o carvão antes de começar a cozinhar.
- Durante a utilização, pode pendurar a tampa na parte de trás da cuba graças ao gancho previsto para o efeito.

## D – UTILIZAÇÃO

- 1) Antes de preparar o lume, retirar a tampa e abra todas as ranhuras de ventilação (3). Para garantir um caudal de ar correcto, retirar as cinzas acumuladas no fundo do grelhador. O carvão precisa de oxigénio para consumir-se. Por isso, é importante verificar que as ranhuras de ventilação (3) não fiquem obstruídas.
- 2) É possível retirar as cinzas residuais da cuba para cinzas levantando a lateral da grelha de fundo (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- 3a) **Modelos Bonesco SC e Bonesco LC**  
Retirar totalmente a grelha de fundo (2). Colocar uma acendalha (em conformidade com a norma EN1860-3) no recetáculo retangular previsto para o efeito no fundo da cuba (ver a figura abaixo – a, em seguida encorrihar 2 ou 3 folhas de papel de maneira a preencher o espaço entre a cruz e a grelha de fundo - b. Colocar novamente a grelha de fundo (2) - c.



Colocar carvão de madeira em conformidade com a norma EN1860-2 no recipiente (5), sobre a grelha de fundo (2). Não encher demasiado a cuba:

- 1 kg de carvão é suficiente para o Bonesco SC e o Bonesco Junior.
- 1,5 kg é suficiente para o Bonesco LC.

A criação de um pequeno monte no centro da grelha facilitará o acendimento do grelhador. Recomendamos que não encha a mais de 50% da capacidade da cuba. Retirar a cuba para cinzas (7). Com um fósforo, acender as folhas de papel e a acendalha, utilizando a passagem criada deste modo.



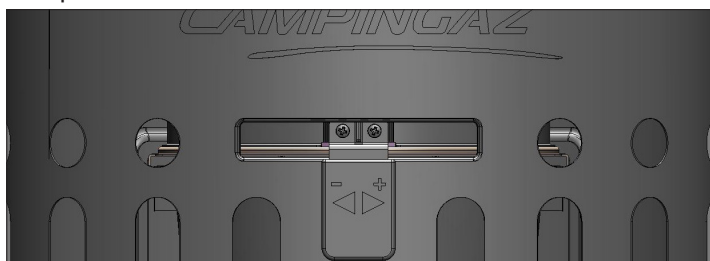
modelos Bonesco SC e Bonesco LC

Colocar novamente a a cuba para cinzas no devido lugar.

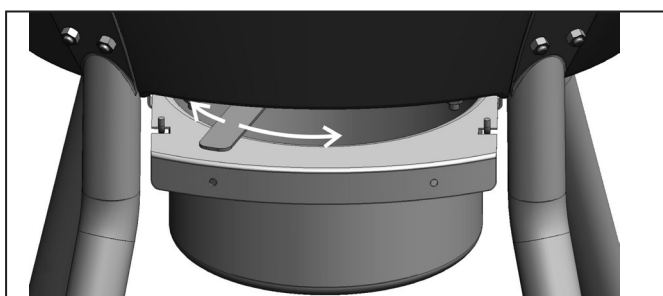
### 3b) modelo Bonesco Junior

Fazer um pequeno monte de carvão no centro da cuba. Colocar acendalhas ou papel de jornal encorruilhado por baixo da do carvão, e em seguida chegue o fogo (utilizar apenas acendalhas em conformidade com a norma EN1860-3).

- 4) Não iniciar o cozinhado antes de o carvão estar coberto por uma fina camada de cinza. Assim que o carvão de madeira esteja coberto com uma fina camada de cinzas de cor cinza clara, utilize uma tenaz para espalhar o carvão homogeneamente na cuba.
- 5) Como preferir, colocar os alimentos sobre a grelha de cozinhar (1) e em seguida colocá-la sobre a cuba (5) ou colocar a grelha de cozinhar sobre a cuba antes de colocar os alimentos. Utilizar luvas em qualquer das situações.
- 6) É possível regular a incandescência e a temperatura do carvão utilizando a alavanca de controlo (6) dos ventiladores de ar da cuba:
  - Para a direita (+) aumento da abertura e da temperatura do carvão.
  - Para a esquerda (-) diminuição da abertura e da temperatura do carvão.
- 7) A temperatura da grelha de cozinhar não é homogénea. O centro da grelha é mais quente do que as extremidades. Utilizar o centro para selar os alimentos e reduzir o tempo de cozedura. Utilizar as extremidades para cozinhar mais lentamente e/ou manter quente.
- 8) Também é possível utilizar a tampa para um cozinhado tipo forno.



Bonesco SC e Bonesco LC



Bonesco Junior

## E - CONSELHOS DE MANUTENÇÃO

- Depois da utilização, é possível retirar as cinzas residuais da cuba para cinzas levantando a lateral da grelha de fundo (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- Depois de as cinzas estarem totalmente frias, pode retirar a cuba para cinzas (7) e deitá-las fora.
- Limpar a grelha de cozinhar (1) com água e um pouco de líquido lava-loiça. Não utilizar produtos abrasivos. O revestimento poderia ficar danificado
- Arrumar o aparelho em local seco e arejado.

## F - ACESSÓRIOS

«Application Des Gaz» recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gaz com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campinggaz. «Application Des Gaz» declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobrevindo do facto de uma utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de marca diferente.

## G - PROTECÇÃO DO MEIO-AMBIENTE

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

Protecção do meio-ambiente

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

## H - CONDIÇÕES DE APLICAÇÃO DA GARANTIA

Consultar a página 49.

Obrigado por ter escolhido este grelhador a carvão de madeira Campingaz®.

Estas instruções de utilização têm como objectivo permitirem-lhe uma utilização correcta e segura do seu grelhador a carvão de madeira Campingaz®. Conservar sempre em local seguro estas instruções de utilização, para poder consultá-las sempre que necessário.

Fluxo : 140 g/h (1,9 kW) - injector n° 30

Categoria : pressão directa butano

## A - MONTAGEM

Por favor respeite as instruções de montagem indicadas no livro de montagem.

## B - ADVERTÊNCIAS PARA A SUA SEGURANÇA

- **ATENÇÃO!** Este grelhador vai ficar muito quente. Não o deslocar durante a utilização.
- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados. Não utilizar no interior de uma garagem, por baixo de uma varanda, por baixo de uma pérgola ou qualquer outra zona fechada. Não utilizar a menos de 2 metros de qualquer material combustível.
- **ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o grelhador. Recomendamos a utilização de acendedores que cumpram a norma EN1860-3 para acendimento sem o nosso sistema a gás. No caso de utilização de líquido de acendimento para carvão, elimine qualquer vestígio do líquido que possa ter escorrido pelas ranhuras de ventilação inferiores, antes de acender o carvão.
- **ATENÇÃO!** Não deixar o grelhador ao alcance das crianças e dos animais de estimação.
- Utilize carvão de madeira de acordo com a norma EN 1860-2. O tempo de acendimento do grelhador depende da qualidade do carvão utilizado. Quando maiores forem os pedaços (qualidade para restaurante), mais o acendimento é fácil e vice versa.
- Esta grelha é conforme à norma NF EN 1860-1. Todavia, a sua utilização exige o mínimo de vigilância e precaução.
- Especialmente, não deverá utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o grelhador, nem deixar que crianças se aproximem do lume. De facto, lastimamos que haja anualmente um grande número de acidentes. As queimaduras resultantes destes acidentes são particularmente graves para as crianças que, devido ao seu pequeno tamanho, encontram-se quase sempre com os seus rostos à altura da fornalha.
- Se houver vento forte, instale a sua grelha de tal maneira que o vento não levante as faíscas.
- Usar luvas de protecção para grelhadores, para cozinhar ou regular as ranhuras de ventilação (3).
- Nunca deixar o grelhador sem ser vigiado enquanto está a ser utilizado.
- Nunca tocar na grelha de cozinhar (1), na grelha de fundo (2), nas cinzas, no carvão ou no grelhador para verificar se estão quentes.
- As pegas da grelha de cozinhar (1) devem apenas ser utilizadas para a limpeza e carregamento do combustível. Não devem ser manuseadas enquanto se cozinha.
- Não tentar limitar as chamas nem apagar o carvão com água. O revestimento em esmalte poderá ficar danificado. Fechar ligeiramente as ranhuras de ventilação inferiores e colocar a tampa sobre a cuba de cozinhar.
- Apagar o carvão assim que tenha terminado de cozinhar. Fechar todas as ranhuras de ventilação (3) e em seguida colocar a tampa (4) sobre a cuba de cozinhar (5).
- Utilizar utensílios para grelhador adequados, com cabos compridos e resistentes ao calor.

- Nunca eliminar o carvão quente em local não adequado (risco de incêndio ou de queimaduras) Nunca deitar fora as cinzas e o carvão sem que estejam totalmente apagados. Não guardar o grelhador antes de as cinzas e o carvão estarem totalmente apagados.
- Afastar da zona de cozinhar os líquidos e vapores inflamáveis, assim como qualquer material combustível.
- Não colocar e não utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. Durante a utilização, este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis.
- As partes com garantia do fabricante ou respetivo mandatário não devem ser manipuladas pelo utilizador.

## C - IMPORTANTE : CUIDADO! VOCÊ ESTÁ A UTILIZAR GÁS!

Não colocar e não utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. Durante a utilização, este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis.

Obedeça às instruções deste modo de utilização bem como às ordens de segurança que constam nos cartuchos Campingaz® CV 300 PLUS e CV 470 PLUS. É perigoso, para o utilizador e todos os que o rodeiam, não cumprir estas instruções.

Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente com os cartuchos Campingaz® CV 300 PLUS e CV 470 PLUS. Pode ser perigoso utilizar outros recipientes a gás.

A sociedade Application des Gaz declina qualquer responsabilidade no caso de utilização de um cartucho de qualquer outra marca.

Este aparelho só deve ser utilizado no exterior dos locais.

Não utilize um aparelho que está a vazar, funciona mal ou deteriorado. Traga-o ao seu vendedor para que lhe indique o serviço após-venda mais próximo.

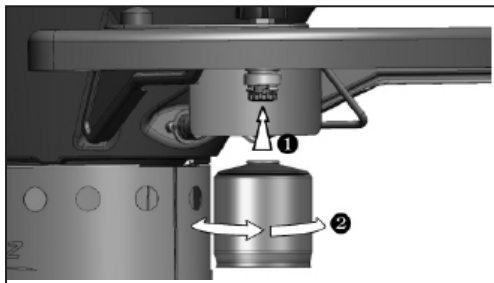
Nunca modifique este aparelho, nem o utilize para outras aplicações que não sejam as indicadas na notícia. Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.

## D - COLOCAÇÃO DE UM CARTUCHO CAMPINGAZ® CV 300 PLUS E CV 470 PLUS

Caso esteja instalado um cartucho vazio, consultar o parágrafo «Desmontagem do cartucho». A instalação ou desmontagem de um cartucho, deve ser sempre efectuada com o aparelho frio (sem brasas de carvão de madeira), em local muito arejado, de preferência ao ar livre e nunca em presença de chamas, fonte de calor ou faíscas (cigarros, aparelhos eléctricos, etc.), longe de outras pessoas e de materiais inflamáveis.

OS CARTUCHOS CAMPINGAZ® CV 300 PLUS E CV 470 PLUS FUNCIONAM À VÁLVULA E, ASSIM, PODEM SER DESMONTADOS DESTE APARELHO PARA FACILITAR O SEU TRANSPORTE, INCLUSIVE SE NÃO ESTÃO VAZIOS E REMONTADOS EM OUTROS APARELHOS CAMPINGAZ® DA SÉRIE CV 300 PLUS E CV 470 PLUS CONCEBIDOS PARA FUNCIONAR EXCLUSIVAMENTE COM ESTES CARTUCHOS.

- 1) Verificar se a chegada do gás está bem fechada rodando o manípulo de ajuste até encaixe no sentido de rotação dos ponteiros de um relógio (sentido «-» da seta) (consultar a fig. 2 abaixo).
- 2) Segurar o aparelho, e apertar o cartucho cuidadosamente no aparelho rodando para a direita até ouvir um «clique» (cerca de 1/6 de volta). Não apertar o cartucho demais: poderá danificar a válvula.



No caso de detectar uma fuga (cheiro a gás antes de abrir a torneira), leve imediatamente o aparelho para um local ao ar livre, em local bem ventilado, sem qualquer fonte de inflamação, onde a fuga poderá ser detectada e eliminada. Caso pretenda verificar a estanquicidade do aparelho, faça-a ao ar livre. Não tente localizar as fugas com uma chama, utilizar um líquido de detecção de fuga gasosa.

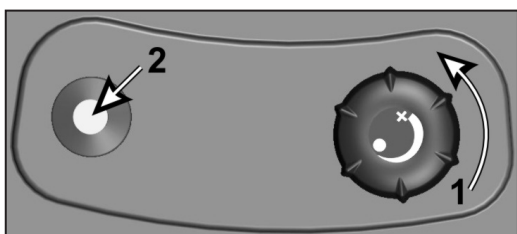
## E – CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Distribuir uniformemente o carvão de madeira na grelha de fundo (5). Não encher demasiado a cuba (máximo 50%)
- Antes de começar a cozinhar, aguardar que uma camada de cinzas cubra o combustível.
- Utilizar uma espátula e uma tenaz preferencialmente a um garfo. Não se recomenda picar os alimentos. Isso provoca sucos, perda de sabor e risco de os alimentos ficarem secos.
- Um pouco de óleo doura os alimentos homogeneamente e impede que colem à grelha de cozinhar. Com um pincel aplicar sempre óleo sobre os alimentos, e não na grelha de cozinhar.
- Para obter um sabor fumado mais pronunciado, pode adicionar lascas de madeira ou ervas aromáticas frescas humedecidas (rosmaninho, tomilho, louro). Colocar a madeira ou as ervas humedecidas diretamente sobre o carvão antes de começar a cozinhar.
- Durante a utilização, pode pendurar a tampa na parte de trás da cuba graças ao gancho previsto para o efeito.

## F - UTILIZAÇÃO

- 1) Antes de preparar o lume, retirar a tampa e abra todas as ranhuras de ventilação (3). Para garantir um caudal de ar correcto, retirar as cinzas acumuladas no fundo do grelhador. O carvão precisa de oxigénio para consumir-se. Por isso, é importante verificar que as ranhuras de ventilação (3) não fiquem obstruídas.
- 2) É possível retirar as cinzas residuais da cuba para cinzas levantando a lateral da grelha de fundo (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- 3) Colocar novamente a grelha de fundo (2)
- 4) Colocar carvão de madeira em conformidade com a norma EN1860-2 no recipiente (5), sobre a grelha de fundo (2). Não encher demasiado a cuba:
  - 1 kg de carvão é suficiente para o Bonesco QST S.
  - 1,5 kg é suficiente para o Bonesco QST L.
 Recomendamos que não encha a mais de 50% da capacidade da cuba.
- 5) Abrir o gás rodando a botoneira a fundo para a esquerda (sentido “+” da seta). Premir o botão vermelho do acendedor (✂) (consultar a Fig. 1 abaixo). Um ronco característico do acendimento do queimador indica que este está aceso. Se não acender à primeira vez, recomeçar a operação.

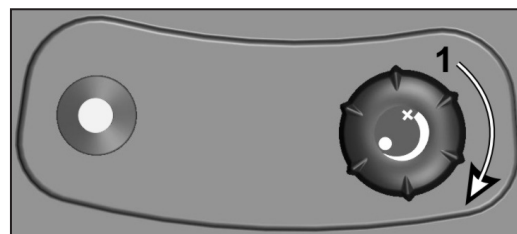
Fig. 1



- 6) Se o acendimento não ocorrer ao fim de 3 tentativas, fechar o gás rodando o regulador para a direita (posição ●) (consultar a fig. 2 abaixo), aguardar 1 minuto e reiniciar a operação.  
O carvão fica vermelho rapidamente na zona de acendimento e em seguida a vermelhidão alarga-se a todo o carvão.
- 7) Para os grelhadores a carvão de madeira, é recomendado o aquecimento do grelhador e a manutenção do combustível em estado de incandescência durante 30 minutos antes de começar a cozinhar.
- 8) Graças ao sistema QST, 1 kg de carvão acende em 10 minutos. Se pretender utilizar mais carvão (aconselhamos 1,5 kg para o modelo QST L), pode manter o queimador aceso durante 15 minutos. Este tempo pode variar conforme a qualidade do carvão. Carvão com bocados grandes (qualidade restaurante) facilita o acendimento, carvão mais miúdo dificulta o acendimento.
- 9) Recomendamos que misture o carvão 1 ou 2 vezes com uma pinça ou espátula apropriadas durante a fase de acendimento para acelerar o processo e permitir a ignição mais homogéna do carvão.
- 10) **Apagar o queimador de gás rodando o regulador (1) para a direita (posição ●) ao fim de no máximo 15 minutos (Fig. 2).**



Fig. 2



**Observação:** Se não pretende utilizar o gás para acender o aparelho, fazer um pequeno monte de carvão no centro da cuba. Colocar acendalhas ou papel de jornal encorilhado por baixo da do carvão, e em seguida chegue o lume (utilizar apenas acendalhas em conformidade com a norma EN1860-3).

- 11) Não iniciar o cozinhado antes de o carvão estar coberto por uma fina camada de cinza. Assim que o carvão de madeira esteja coberto com uma fina camada de cinzas de cor cinza clara, utilize uma tenaz para espalhar o carvão homogeneamente na cuba.
- 12) Como preferir, colocar os alimentos sobre a grelha de cozinhar (1) e em seguida colocá-la sobre a cuba (5) ou colocar a grelha de cozinhar sobre a cuba antes de colocar os alimentos. Utilizar luvas em qualquer das situações.
- 13) É possível regular a incandescência e a temperatura do carvão utilizando a alavanca de controlo (6) dos ventiladores de ar da cuba:
  - Para a direita (+) aumento da abertura e da temperatura do carvão.
  - Para a esquerda (-) diminuição da abertura e da temperatura do carvão.



- 14) A temperatura da grelha de cozinhar não é homogénea. O centro da grelha é mais quente do que as extremidades. Utilizar o centro para selar os alimentos e reduzir o tempo de cozedura. Utilizar as extremidades para cozinhar mais lentamente e/ou manter quente.



- 15) Também é possível utilizar a tampa para um cozinhado tipo forno.

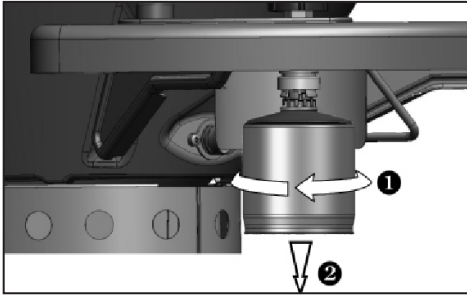
## G - DESMONTAGEM DO CARTUCHO

**OBSERVAÇÃO:** Não substituir o cartucho se ainda houver brasas de carvão de madeira.

**O cartucho pode ser desmontado mesmo se não estiver vazio.**

**Mudar o cartucho ao ar livre e afastado de outras pessoas.**

- Verificar se a chegada do gás está bem fechada rodando o manípulo a fundo no sentido de rotação dos ponteiros de um relógio (posição ●) (consultar a fig. 2 acima).
- Segurar o aparelho e depois desapertar o cartucho rodando-o para a esquerda e retirá-lo.



Nunca colocar no lixo um cartucho que não estiver vazio, (verificar a ausência de ruído de líquido sacudindo o cartucho).

## H – CONSELHOS DE MANUTENÇÃO

- Depois da utilização, é possível retirar as cinzas residuais da cuba para cinzas levantando a lateral da grelha de fundo (2) (Bonesco SC e Bonesco LC).
- Depois de as cinzas estarem totalmente frias, pode retirar a cuba para cinzas (7) e deitá-las fora.
- Limpar a grelha de cozinhar (1) com água e um pouco de líquido lava-loiça. Não utilizar produtos abrasivos. O revestimento poderia ficar danificado
- Arrumar o aparelho em local seco e arejado.

## I - ACESSÓRIOS

«Application Des Gaz» recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gaz com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campinggaz. «Application Des Gaz» declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobrevindo do facto de uma utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de marca diferente.

## J - PROTECÇÃO DO MEIO-AMBIENTE

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

Protecção do meio-ambiente

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

## K - DEFEITOS

**O queimador não acende :**

- Verificar que o cartucho de gás anda tem gás.
- Verificar que os fios de alimentação e de ligação à terra estão ligados e não estão cortados.
- Ver o serviço de pós-venda

**O queimador tem falhas ou apaga-se :**

- Verificar se há gás.
- Verificar que a saída do queimador não está obstruída com carvão.
- Ver o serviço de pós-venda

**Calor insuficiente – Demasiado tempo de acendimento:**

- Injetor ou tubo do queimador entupido.
- Carvão de madeira húmido
- Quantidade em excesso de carvão
- Utilização de pedras de carvão demasiado pequenas
- Condições meteorológicas muito húmidas
- Temperatura exterior demasiado baixa
- Ver o serviço de pós-venda

**Fuga com chama atrás do botão de regulagem :**

- Torneira defeituosa
- Apagar o aparelho
- Ver o serviço de pós-venda

## L - CONDIÇÕES DE APLICAÇÃO DA GARANTIA.

- O produto beneficia de uma garantia total nas peças e mão-de-obra durante 2 (dois) anos a contar da data de aquisição.
- A garantia é activada quando o produto entregue não está em conformidade com a encomenda ou quando apresenta uma avaria, desde que a reclamação seja acompanhada de um documento justificativo da data de aquisição (Exp.: factura, talão de caixa) e descrição do problema encontrado.
- O produto será reparado, substituído ou reembolsado - na totalidade ou em parte.
- A garantia é anulada e não será accionada quando o problema seja resultado (i) de utilização ou armazenagem incorrecta do produto, (ii) de manutenção incorrecta do produto ou de uma manutenção contrária às instruções de utilização, (iii) da reparação, alteração, manutenção do produto por terceiros não autorizados, (iv) da utilização de peças de substituição que não sejam de origem. A garantia não cobre as perfurações ou a abrasão resultantes do desgaste normal.
- Quaisquer outras reclamações, incluindo as reclamações por danos resultantes da garantia estão excluídas, salvo se a responsabilidade da «Application Des Gaz» for legalmente obrigatória.
- OBSERVAÇÃO: A utilização profissional deste produto está excluída da garantia.
- Qualquer reparação durante o período de garantia não altera a data de validade da mesma.
- Esta garantia não afecta em nada os direitos legais do consumidor.
- Consultar o nosso serviço ao cliente para qualquer reclamação.

**Se não conseguir resolver o problema, contacte o seu vendedor que lhe indicará o Serviço Após Venda mais próximo do seu domicílio, ou se necessário ligue para o Serviço Após Venda CAMPINGGAZ.**

## SERVIÇO CONSUMIDORES

### CAMPING GAZ INTERNATIONAL (PORTUGAL)

Av. Eng° Duarte Pacheco  
Torre 115° piso  
1070 Lisboa - PORTUGAL

Tel. +00 351 21 415 40 66  
Fax. +00351 21 415 40 67

[www.campinggaz.com](http://www.campinggaz.com)

## Indice

Oversigt .....	side 50
Brugsvejledninger for modellerne <b>Bonesco SC, Bonesco LC</b> og <b>Bonesco Junior</b> .....	side 51
Brugsvejledninger for modellerne <b>Bonesco QST S</b> og <b>Bonesco QST L</b> .....	side 53
Garantibetingelser .....	side 55

## Oversigt

- 1 - Grillrist
- 2 - Bundrist
- 3 - Luftspjæld
- 4 - Låg
- 5 - Beholder
- 6 - Greb til luftspjæld
- 7 - Askebakke
- 8 - Lågets håndtag
- 9 - Varmeskærm til greb
- 10 - Mellemstykker af plast
- 11 - Støtte til askebakke
- 12 - Højre sidehylde (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Flammetunnel (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Varmeskærm til brænder (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Gasrampe (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 midterfod (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Base (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastikfødder (x2) (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Hjul (x2)
- 20 - 1/2 midterfod (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Varmeskærm til midterfod (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 luftspjæld (modellerne **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Hyldeholder (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Venstre sidehylde (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Krog til låget
- 26 - Ventilation i låget
- 27 - Sidehåndtag (modellerne **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO-tænder (modellerne **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Vi takker dig for at have købt denne Campingaz® trækulsgrill. Denne brugsvejledning gør det muligt for dig at anvende trækulsgrillen fra Campingaz® på en sikker og korrekt måde. Opbevar altid vejledningen på et sikkert sted, således at du kan kigge i den, hvis du får brug for det.

## A - SAMLING

Sørg for at følge samlingsinstruktionerne i denne brugsvejledning.

## B - ADVARSLER FOR DIN SIKKERHED

- **PAS PÅ!** Barbecuen bliver meget varm. Den må ikke flyttes under brug
- **PAS PÅ!** Må ikke anvendes i lukkede rum. Anvend ikke grillen i en garage, under en veranda, i et lysthus eller under et hvilken som helst andet lukket område. Anvend grillen mindst 2 meter væk fra brandbart materiale.
- **PAS PÅ!** Der må ikke bruges sprit eller benzin, for at tænde eller rage grillen op.  
Vi anbefaler anvendelsen af optændingsmateriale i henhold til standarden EN1860-3 til optænding uden vores gassystem.  
I tilfælde af anvendelse af optændingsvæske til kul, fjernes enhver rest væske, der kan være løbet via de nedre luftspjæld, inden kullet antændes.
- **PAS PÅ!** Grillen skal opbevares utilgængeligt for børn og husdyr.
- Anvend trækul i overensstemmelse med den franske standard EN 1860-2.  
Optændingstiden for grillen afhænger af det anvendte kuls kvalitet. Jo større stykkerne er (restaurantskvalitet), jo nemmere er optændingen og omvendt.
- Denne grill opfylder bestemmelserne i den standard NF EN 1860-1. Men brug af grillen kræver imidlertid et minimum af overvågning og forsigtighed.
- I særdeleshed må der ikke bruges sprit eller benzin, for at tænde eller rage grillen op, og børn skal holdes på god afstand fra ildstedet. Man oplever desværre et stort antal ulykker hvert år. Forbrændingerne er specielt alvorlige for børn. Det skyldes, at børnenes ansigter på grund af deres lave højde næsten altid er ud for ilden.
- Sørg for, at grillen står på en stabil og vandret overflade, samt at den står langt væk fra ethvert brandbart materiale, inden den tages i anvendelse.
- På dage med kraftig vind skal du anbringe din Barbecue på en sådan måde, at vinden ikke blæser gnister op.
- Bær handsker, når du rører ved grillen, steger eller justerer luftspjældene (3).
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i anvendelse.
- Rør aldrig ved grillristen (1), den nedre rist (2), asken, kullet eller grillen for at tjekke, om de er varme.
- Grillristens håndtag (1) må kun røres i forbindelse med rengøring og påfyldning af det brandbare materiale. De må ikke røres i løbet af madtilberedningen.
- Forsøg ikke at begrænse flammerne eller at slukke kullet med vand. Emaljebeklædningen kan beskadiges. Luk de indre luftspjæld let i, og sæt låget på stegebeholderen.
- Når tilberedningen er overstået, slukkes kullet. Luk alle luftspjæld (3) i, og placér låget (4) på stegebeholderen (5).
- Anvend egnede grillredskaber med lange greb, der er varmebestandige.
- Anbring aldrig varmt kul på steder, der ikke egner sig til det (risiko for ildebrand eller brandskader). Smid aldrig aske eller kul ud, inden det er helt kølet af. Gem ikke grillen væk, før asken og kullet er helt kølet af.

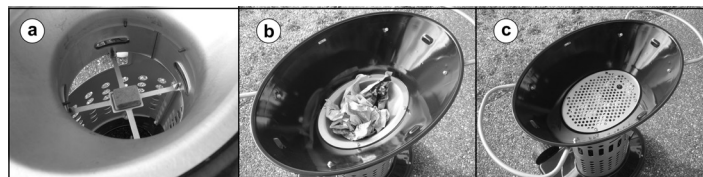
- Hold brandbare væsker og dampe såvel som ethvert brandbart materiale væk fra stegezone.
- Opbevar og anvend ikke benzin eller andre brandbare væsker eller dampe i nærheden af grillen. Grillen skal holdes væk fra brandbare materialer, når den er i anvendelse.
- De dele, der beskyttes af fabrikanten eller dennes fuldmægtig må ikke ændres af brugeren.

## C – RÅD VEDRØRENDE ANVENDELSE

- Fordel grillkullet jævnt i bunden (5). Fyld ikke beholderen for meget op (maksimum 50 %).
- Den nemmeste måde at tænde trækullet på er ved at anvende tændblokke i overensstemmelse med normen EN 1860-3, som kan findes i handlen, og som er helt ufarlige.
- Tilberedningen skal først påbegyndes, når et askelag dækker kullet.
- Forsøg ikke at vinde tid ved lægge maden på grillen, inden den er klar. Grillen skal være opvarmet, og kullet skal have glødet i mindst 30 minutter, inden tilberedningen påbegyndes.
- Anvend en spatel og en tang frem for en gaffel. Det anbefales at undgå at stikke i madvarerne, da dette forårsager saftudsivning, tab af smag og maden risikerer at blive tør.
- Ved at påføre en smule olie på madvarerne er det muligt at brune dem på en ensartet måde samtidigt med, at madvarerne forhindres i at sidde fast i grillristen. Påfør altid olien på madvarerne (med en pensel) og ikke på grillristen.
- For at opnå en mere røget smag kan træspåner eller friske og fugtede urter (rosmarin, timian, laurbærblade) tilføjes. Læg træspånerne eller de fugtede urter direkte på kullet, inden tilberedningen påbegyndes.
- Under tilberedningen kan låget hænges på den hertil beregnede krog bag på beholderen.

## D - ANVENDELSE

- 1) Løft låget af, og åbn for alle luftspjæld (3), inden grillen antændes. Fjern gammel aske fra bunden af grillen for at sikre en korrekt luftgennemstrømning. Kullet har brug for ilt for at kunne brænde. Det er derfor vigtigt at sørge for, at luftspjældene (3) ikke er tilstoppede.
- 2) Den gamle aske i askebakken kan fjernes ved at løfte den side af den nedre rist (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- 3a) **modellerne Bonesco SC og Bonesco LC**  
Fjern helt den nedre rist (2). Anbring optændingsmateriale (i overensstemmelse med standarden EN1860-3) på det hertil beregnede, rektangulære leje i bunden af beholderen (se figuren nedenfor – a, krøl dernæst 2 eller 3 stykker papir sammen for at udfylde området mellem krydset og den nedre rist - b.  
Sæt den nedre rist på plads (2) - c.



Anbring trækul i overensstemmelse med standarden EN1860-2 i beholderen (5), på den nedre rist (2). Fyld ikke beholderen for meget op:

- 1 kg kul er tilstrækkeligt til modellerne Bonesco SC og Bonesco Junior.
- 1,5 kg er tilstrækkeligt til Bonesco LC.

Ophob kullet midt på grillen, det vil lette barbecuens antænding. Det tilrådes ikke at fylde beholderen med mere end 50% af beholderens kapacitet. Fjern askebakken (7). Optænd papirstykkerne og optændingsmaterialet ved hjælp af tændstikker via den hertil beregnede passage.

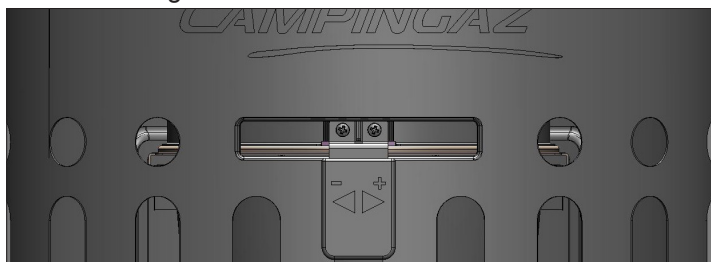


Bonesco SC & Bonesco LC

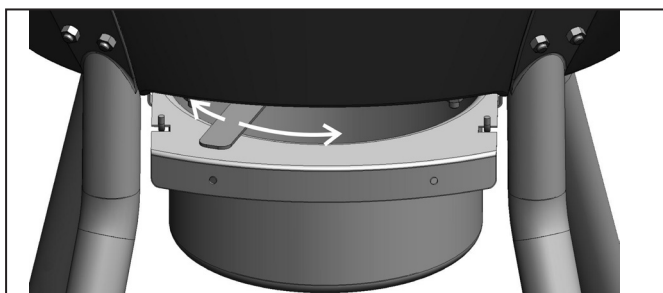
Sæt askebakken tilbage på plads.

### 3b) modellen Bonesco Junior

- 1) Lav en lille høj af kul i midten af beholderen. Anbring tændblokke eller krøllet avispapir under bunken af kul, og antænd dem herefter (anvend udelukkende tændblokke i overensstemmelse med standarden EN1860-3).
- 2) Påbegynd ikke tilberedningen, inden kullet er dækket af et lag aske. Når kullet er dækket af et lag lysegrå aske, anvendes en tang til at fordele kullet ensartet i beholderen.
- 3) Vælg enten at anbringe madvarerne på grillristen (1) og derefter placere denne på le foyer (5) eller at anbringe grillristen på le foyer, inden madvarerne lægges på grillristen. Anvend under alle omstændigheder handsker.
- 4) Kullets gløden og temperatur kan reguleres med betjeningsgrebet (6) til beholderens luftspjæld:
  - Mod højre (+) gøres åbningen større og kullets temperatur dermed højere.
  - Mod venstre (-) formindskes åbningen, og kullets temperatur sænkes dermed.
- 5) Grillristens temperatur er ikke ensartet. Midten af grillristen er varmere end yderkanterne. Anvend midten af risten til at brase madvarerne og reducere tilberedningstiden. Anvend yderkanterne til en mere langsom tilberedning og/eller til at holde madvarerne varme.
- 6) Låget kan ligeledes anvendes til en ovnlignende tilberedning.



Bonesco SC & Bonesco LC



Bonesco Junior

## E – RÅD VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE

- Efter anvendelse kan asken skubbes ned i askebakken ved at løfte op i en side af bundristen (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).

- Når asken er fuldstændigt kølet af, kan askebakken trækkes ud (7), og asken bortsmides.
- Rengør grillristen (1) med vand tilført opvaskemiddel. Anvend ikke slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige overfladen.
- Opbevar grillen på et tørt og ventileret sted.

## F - TILBEHØR

«Application Des Gaz» anbefaler systematisk anvendelsen af tilbehør og reservedele af mærket Campinggaz i forbindelse med brugen af deres gas-grill. «Application Des Gaz» fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af beskadigelse eller dårlig funktion grundet brugen af tilbehør og/eller reservedele af et andet mærke.

## G - MILJØBESKYTTELSE

Tænk på miljøbeskyttelsen ! Dit apparat indeholder dele der kan genvindes eller genbruges. Bring det til kommunens affaldsindsamling og skil emballagematerialerne ad fra resten af delene.

## H - GARANTIBETINGELSER

Se side 55.

Vi takker dig for at have købt denne Campingaz® trækulsgrill. Denne brugsvejledning gør det muligt for dig at anvende trækulsgrillen fra Campingaz® på en sikker og korrekt måde. Opbevar altid vejledningen på et sikkert sted, således at du kan kigge i den, hvis du får brug for det.

Ydelse: 140 g/t (1,9 kW) - injektor nr. 30  
Kategori: direkte tryk, butan

## A - SAMLING

Sørg for at følge samlingsinstruktionerne i denne brugsvejledning.

## B - ADVARSLER FOR DIN SIKKERHED

- **PAS PÅ!** Barbecuen bliver meget varm. Den må ikke flyttes under brug
- **PAS PÅ!** Må ikke anvendes i lukkede rum. Anvend ikke grillen i en garage, under en veranda, i et lysthus eller under et hvilken som helst andet lukket område. Anvend grillen mindst 2 meter væk fra brandbart materiale.
- **PAS PÅ!** Der må ikke bruges sprit eller benzin, for at tænde eller rage grillen op.  
Vi anbefaler anvendelsen af optændingsmateriale i henhold til standarden EN1860-3 til optænding uden vores gassystem.  
I tilfælde af anvendelse af optændingsvæske til kul, fjernes enhver rest væske, der kan være løbet via de nedre luftspjæld, inden kullet antændes.
- **PAS PÅ!** Grillen skal opbevares utilgængeligt for børn og husdyr.
- Anvend trækul i overensstemmelse med den franske standard EN 1860-2.  
Optændingstiden for grillen afhænger af det anvendte kuls kvalitet. Jo større stykkerne er (restaurantskvalitet), jo nemmere er optændingen og omvendt.
- Denne grill opfylder bestemmelserne i den standard NF EN 1860-1. Men brug af grillen kræver imidlertid et minimum af overvågning og forsigtighed.
- I særdeleshed må der ikke bruges sprit eller benzin, for at tænde eller rage grillen op, og børn skal holdes på god afstand fra ildstedet. Man oplever desværre et stort antal ulykker hvert år. Forbrændingerne er specielt alvorlige for børn. Det skyldes, at børnenes ansigter på grund af deres lave højde næsten altid er ud for ilden.
- Sørg for, at grillen står på en stabil og vandret overflade, samt at den står langt væk fra ethvert brandbart materiale, inden den tages i anvendelse.
- På dage med kraftig vind skal du anbringe din Barbecue på en sådan måde, at vinden ikke blæser gnister op.
- Bær handsker, når du rører ved grillen, steger eller justerer luftspjældene (3).
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i anvendelse.
- Rør aldrig ved grillristen (1), den nedre rist (2), asken, kullet eller grillen for at tjekke, om de er varme.
- Grillristens håndtag (1) må kun røres i forbindelse med rengøring og påfyldning af det brandbare materiale. De må ikke røres i løbet af madtilberedningen.
- Forsøg ikke at begrænse flammerne eller at slukke kullet med vand. Emaljebeklædningen kan beskadiges. Luk de indre luftspjæld let i, og sæt låget på stegebeholderen.
- Når tilberedningen er overstået, slukkes kullet. Luk alle luftspjæld (3) i, og placér låget (4) på stegebeholderen (5).
- Anvend egnede grillredskaber med lange greb, der er varmebestandige.
- Anbring aldrig varmt kul på steder, der ikke egner sig til det (risiko for ildebrand eller brandskader). Smid aldrig aske eller kul ud, inden det er helt kølet af. Gem ikke grillen væk, før asken og kullet er helt kølet af.

- Hold brandbare væsker og dampe såvel som ethvert brandbart materiale væk fra stegezone.
- Opbevar og anvend ikke benzin eller andre brandbare væsker eller dampe i nærheden af grillen. Grillen skal holdes væk fra brandbare materialer, når den er i anvendelse.
- De dele, der beskyttes af fabrikanten eller dennes fuldmægtig må ikke ændres af brugeren.

## C - VIGTIGT: DU ANVENDER GAS - VÆR FORSIGTIG!

Henstil og anvend ikke benzin eller andre brandbare væsker eller dampe i nærheden af grillen. Denne grill skal holdes langt væk fra brandbare materialer, når den er i anvendelse.

Overhold instrukserne i denne brugsvejledning samt sikkerhedsanvisningerne, der er anført på beholderne fra Campingaz® CV 300 PLUS og CV 470 PLUS. Hvis ikke instrukserne overholdes, kan det blive farligt for brugeren og omgivelserne.

Apparatet må udelukkende anvendes sammen med beholdere fra Campingaz® CV 300 PLUS og CV 470 PLUS. Det kan være farligt at forsøge at anvende andre gasbeholdere.

Selskabet Application Des Gaz fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af anvendelse af en beholder af et andet mærke.

Apparatet må kun anvendes i fri luft.

Du må aldrig anvende et apparat, der lækker, fungerer dårligt eller er ødelagt. Du skal informere din forhandler herom, der så vil henvise dig til den nærmeste serviceafdeling.

Du må aldrig foretage ændringer på apparatet eller anvende det til formål, hvortil det ikke er beregnet.

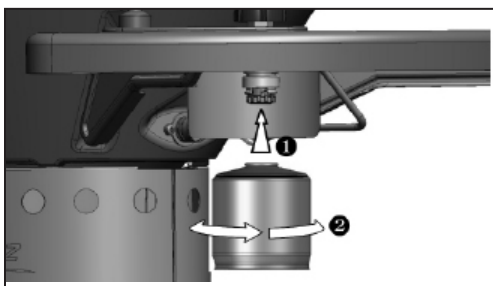
Flyt ikke apparatet, mens det anvendes.

## D - SÅDAN MONTERES EN NY CAMPINGAZ® CV 300 PLUS OG CV 470 PLUS-GASPATRON

Hvis der er en tom beholder, se afsnittet "Afmontning af beholder". For isætning eller afmontering af en beholder skal grillen altid være kold (ingen gløder i trækullet) og befinde sig på et sted med megen udluftning, fortrinsvis udenfor og aldrig i nærheden af en flamme, varmekilde eller gnist (cigaret, elektrisk apparat etc.) samt langt væk fra andre mennesker og brandbare materialer.

DA CAMPINGAZ® CV 300 PLUS OG CV 470 PLUS-GASPATRONERNE ER UDSTYRET MED VENTIL, KAN DE TAGES AF APPARATET, SÅ DE ER NEMMERE AT TRANSPORTERE, OGSÅ SELV OM DE IKKE ER TOMME, OG KAN SÆTTES PÅ ANDRE CAMPINGAZ® APPARATER I SERIEN CV 300 PLUS OG CV 470 PLUS, SOM UDELUKKENDE KAN FUNGERE MED DISSE GASPATRONER.

- 1) Kontroller, at der er lukket helt for gassen, ved at dreje reguleringsknappen med uret helt i bund (position ●) (se fig. 2 nedenfor).
- 2) Hold apparatet, og skru forsigtigt patronen mod apparatet ved at dreje med uret, indtil der høres et «klik» (cirka en sjettedel af en omgang). Stram ikke patronen yderligere, idet det kan beskadige ventilen.



Hvis apparatet lækker gas (gaslugt, før ventilen åbnes), skal det straks tages med ud i fri luft, hvor der ikke er antændelseskilder, og hvor du kan undersøge årsagen til lækagen og afhjælpe denne. AI kontrol af gaslækage skal foregå udendørs. Brug ikke åben ild hertil, men sæbevand i stedet.

## E – RÅD VEDRØRENDE ANVENDELSE

- Fordel trækul jævnt i bunden (5). Fyld ikke beholderen for meget op (maksimum 50 %)
- Tilberedningen skal først påbegyndes, når et askelag dækker kullet.
- Anvend en spatel og en tang frem for en gaffel. Det anbefales at undgå at stikke i madvarerne, da dette forårsager saftudsivning, tab af smag og maden risikerer at blive tør.
- Ved at påføre en smule olie på madvarerne, er det muligt at brune dem på en ensartet måde samtidigt med, at madvarerne forhindres i at sidde fast i grillristen. Påfør altid olien på madvarerne (med en pensel) og ikke på grillristen.
- For at opnå en mere røget smag kan træspåner eller friske og fugtede urter (rosmarin, timian, laurbærblade) tilføjes. Læg træspånerne eller de fugtede urter direkte på kullet, inden tilberedningen påbegyndes.
- Under tilberedningen kan låget hænges på den hertil beregnede krog bag på beholderen.

## F - ANVENDELSE

- 1) Løft låget af, og åbn for alle luftspjæld (3), inden grillen antændes. Fjern gammel aske fra bunden af grillen for at sikre en korrekt luftgennemstrømning. Kullet har brug for ilt for at kunne brænde. Det er derfor vigtigt at sørge for, at luftspjældene (3) ikke er tilstoppede.
- 2) Den gamle aske i askebakken kan fjernes ved at løfte den side af den nedre rist (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- 3) Anbring bundristen (2).
- 4) Anbring trækul i overensstemmelse med standarden EN1860-2 i beholderen (5), på den nedre rist (2). Fyld ikke beholderen for meget op:
  - 1 kg kul er tilstrækkeligt til modellerne Bonesco QST S.
  - 1,5 kg er tilstrækkeligt til Bonesco QST L.
 Det tilrådes ikke at fylde beholderen med mere end 50% af beholderens kapacitet.
- 5) Åbn for gassen ved at dreje reguleringsgrebet helt i bund mod uret (pilens retning +). Tryk på tænderens røde knap (✂) (se fig. 1 nedenfor). En summen, der er karakteristisk for optændingen af brænderen, indikerer, at brænderen er tændt. Hvis optændingen ikke lykkes i første forsøg, startes processen forfra igen.

Fig. 1

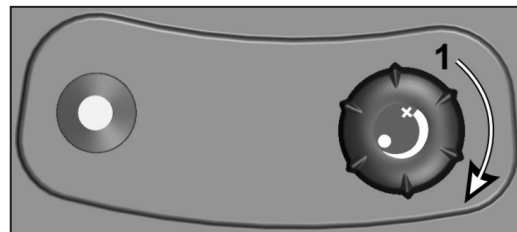


- 6) Hvis optændingen ikke lykkes efter 3 forsøg, lukkes for gassen ved at dreje grebet med uret (position ●) (se fig. 2 nedenfor). Vent 1 minut, og forsøg igen.

Kullet gløder hurtigt i optændingszonen, og dernæst spredes gløderne til hele kullet.

- 7) Med barbecueudstyr der anvender trækul, tilrådes det at opvarme barbecueen og vente 30 minutter med glødende brændstof før den første stegning gennemføres.
- 8) Takket være QST-systemet er 1 kg kul optændt på 10 minutter. Ønsker du at anvende mere kul (vi anbefaler 1,5 kg til QST L-modellen), kan du lade tænderen brænde i 15 minutter. Denne tid kan variere alt efter kullets kvalitet. Kul, der indeholder store stykker (restaurantskvalitet), gør optændingen nemmere, og kul med mindre stykker gør optændingen sværere.
- 9) Det tilrådes at røre rundt i kullet 1 eller 2 gange med en kultang under antænding for at fremskynde forløbet og fremme en jævnere antænding af kullet.
- 10)  **Sluk for gasbrænderen ved at dreje reguleringsgrebet (1) med uret (position ●) efter maksimum 15 minutter (Fig. 2).**

Fig. 2



**Anmærkning:** Ønsker du ikke at anvende gas til optænding af grillen, dannes en lille høj af kul i midten af beholderen. Anbring optændingsmateriale eller sammenkrøllet avis uden bunken af kul, og antænd dem herefter (anvend udelukkende optændingsmateriale, der er i overensstemmelse med standarden EN1860-3).

- 11) Påbegynd ikke tilberedningen, inden kullet er dækket af et lag aske. Når kullet er dækket af et lag lysegrå aske, anvendes en tang til at fordele kullet ensartet i beholderen.
- 12) Vælg enten at anbringe madvarerne på grillristen (1) og derefter placere denne på le foyer (5) eller at anbringe grillristen på le foyer, inden madvarerne lægges på grillristen. Anvend under alle omstændigheder handsker.
- 13) Kullets gløden og temperatur kan reguleres med betjeningsgrebet (6) til beholderens luftspjæld:
  - Mod højre (+) gøres åbningen større og kullets temperatur dermed højere.
  - Mod venstre (-) formindskes åbningen, og kullets temperatur sænkes dermed.

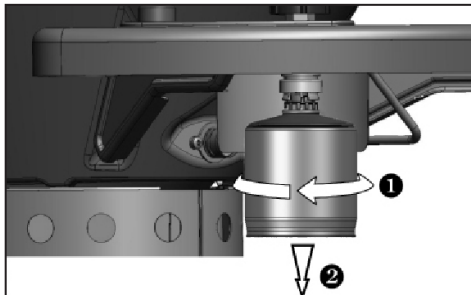


- 14) Grillristens temperatur er ikke ensartet. Midten af grillristen er varmere end yderkanterne. Anvend midten af risten til at brase madvarerne og reducere tilberedningstiden. Anvend yderkanterne til en mere langsom tilberedning og/eller til at holde madvarerne varme.
- 15) Låget kan ligeledes anvendes til en ovnlignende tilberedning.

## G - UDSKIFTNING AF GASPATRON

**OBS:** Skift ikke beholderen, hvis der stadig er gløder i trækullet. Gaspatronen kan tages af, selv om den ikke er tom. Udskift patronen udenfor og væk fra andre personer.

- Kontroller, at der er lukket helt for gassen ved at dreje reguleringsknappen med uret helt i bund (se fig. 2 nedenfor).
- Hold på apparatet, og løsne herefter patronen ved at dreje den mod uret og tage den af.



Inden du smider en beholder ud, skal du kontrollere, at den er tom ved at ryste den. Hvis der ikke høres støj fra væske, er beholderen tom.

## H – RÅD VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE

- Efter anvendelse kan asken skubbes ned i askebakken ved at løfte op i en side af bundristen (2).
- Når asken er fuldstændigt kølet af, kan askebakken trækkes ud (7), og asken bortsmides.
- Rengør grillristen (1) med vand tilført opvaskemiddel. Anvend ikke slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige overfladen.
- Opbevar grillen på et tørt og ventileret sted.

## I - TILBEHØR

«Application Des Gaz» anbefaler systematisk anvendelsen af tilbehør og reservedele af mærket Campinggaz i forbindelse med brugen af deres gasgrill. «Application Des Gaz» fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af beskadigelse eller dårlig funktion grundet brugen af tilbehør og/eller reservedele af et andet mærke.

## J - MILJØBESKYTTELSE

Tænk på miljøbeskyttelsen! Dit apparat indeholder dele der kan genvindes eller genbruges. Bring det til kommunens affaldsindsamling og skil emballagematerialerne ad fra resten af delene.

## K - PROBLEMER

### Brænderen vil ikke tænde :

- Tjek, at gasbeholderen stadig indeholder gas.
- Tjek, at tilførslerne er forbundne og ikke spærrede.
- Kontakt kundeservice

### Brænderen sprutter eller slukker :

- Se efter, om der er gas i flasken
- Tjek, at gasbrænderen ikke er tilstoppet af kul.
- Kontakt kundeservice

### Utilstrækkelig varme – Væsentlig forlængelse af optændingstiden:

- Tilstoppet injektor eller brænderrør.
- Fugtigt trækul.
- For meget kul.
- Anvendelse af for små trækulsstykker.
- Meget fugtigt vejr.
- For kold udendørstemperatur.
- Kontakt kundeservice

### Brændende gasudslip bag reguleringsknappen :

- Hanen er defekt
- Luk for apparatet
- Kontakt kundeservice

## L - GARANTIBETINGELSER

- Der ydes op til 2 (to) års fuld garanti på produktet, både på dele og på arbejdskraft, startende fra den dag hvor apparatet er blevet købt.
- Garantien ydes når det leverede produkt ikke er i overensstemmelse med ordren eller når det er fejlagtigt, såfremt klagen ledsages med et bevisdokument der attesterer indkøbsdatoen (f.eks. kvittering eller købsbevis) og med en beskrivelse på det opståede problem.
- Produktet bliver enten repareret eller ombyttet, eller også ydes tilbagebetaling - fuld eller delvis.
- Garantien bortfalder og er ikke gældende hvis skaden skyldes (i) ukorrekt brug eller opbevaring af produktet, (ii) fejl under vedligeholdelse af produktet eller vedligeholdelse der ikke er i henhold med brugsanvisningerne, (iii) reparation, ændring eller vedligeholdelse af produktet udført af en ikke godkendt tredjemand, (iv) brug af ikke originale reservedele. Garantien dækker ikke punktering eller nedslidning som skyldes normal brug.
- Alle andre erstatningskrav inklusive skader der opstår fra denne garanti, er udelukkede undtagen hvis ADG's ansvar er lovformeligt obligatorisk.
- BEMÆRK: kommerciel brug af produktet er ikke dækket af garantien.
- Indgreb i garantiperioden har ingen indflydelse på selve garantiens udløbsdato.
- Denne garanti påvirker på ingen måde forbrugers lovbestemte rettigheder.
- Rådspørg vores kundeservice i tilfælde af klage.

Hvis De ikke kan løse problemet, bedes de kontakte Deres forhandler, der vil henvise Dem til den serviceafdeling, der er nærmest, hvor De bor, eller ring til CAMPINGAZ Kundeservice.

### DOWN TO EARTH APS

The Outdoor Agents  
Stationsvej 5c - 9280 Storvorde  
Denmark  
T. 0045 5089 5002  
F. 0045 7025 5203

[service@coleman-danmark.dk](mailto:service@coleman-danmark.dk)

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

# Innhold

Oversikt over komponenter .....	side 56
Bruksanvisning for modellene <b>Bonesco SC, Bonesco LC og Bonesco Junior</b> .....	side 57
Bruksanvisning for modellene <b>Bonesco QST S og Bonesco QST L</b> .....	side 59
Garantibestemmelser .....	side 61

## Oversikt over komponenter

- 1 - Grillrist
- 2 - Kullrist
- 3 - Lufteventiler
- 4 - Lokk
- 5 - Grillskål
- 6 - Reguleringshendel for lufteventiler
- 7 - Askeoppsamler
- 8 - Håndtak til lokk
- 9 - Varmeskjold til håndtak
- 10 - Avstandsstykker i plast
- 11 - Holder for askeoppsamler
- 12 - Høyre sidehylle (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Flammerør (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Varmeskjold for brenner (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Gassrampe (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - Sokkelhalvdel (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Sokkelplate (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastføtter (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Hjul (x2)
- 20 - Sokkelhalvdel (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Varmeskjold for sokkel (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 lufteventil (modellene **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Hyllefeste (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Venstre sidehylle (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Krok til lokk
- 26 - Ventil til lokk
- 27 - Sidehåndtak (modellene **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO-tenner (modellene **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)



Vi er glade for at du har valgt denne kullgrillen fra Campinggaz®.

Bruksanvisningen inneholder informasjon om riktig og sikker bruk av denne kullgrillen fra Campinggaz®. Ta godt vare på bruksanvisningen, slik at du kan lese den igjen om nødvendig.

## A - MONTERING

Følg instruksene for montering i monteringsveiledningen.

## B - ADVARSLER FOR SIKKERHETENS SKYLD

- **ADVARSEL!** Denne grillen blir svært varm. Må ikke flyttes mens den er i bruk.
- **ADVARSEL!** Skal ikke brukes i lukkede rom. Grillen må ikke brukes i en garasje, under en veranda, i et lysthus eller i noe annet lukket område. Det må være minst to meter fra grillen til brennbart materiale når grillen er i bruk.
- **ADVARSEL!** Bruk aldri alkohol eller bensin for å antenne eller live opp grillen.  
Vi anbefaler bruk av tennbriketter som er i samsvar med norm EN1860-3 for tenning av grillen uten vårt gassystem. Hvis du bruker tennvæske for grillkull, må du fjerne alle spor av væske som kan ha rent ut via de nedre lufterventilene før du tenner på grillkullet.
- **ADVARSEL!** Hold grillen borte fra barns og dyrs rekkevidde.
- Bruk trekull som oppfyller standarden EN 1860-2.  
Tiden det tar å tenne grillen avhenger av kvaliteten på kullet som brukes. Jo større kullbitene er (restaurantkvalitet), jo lettere er det å tenne dem og omvendt.
- Denne barbecuen oppfyller standard NF EN 1860-1. Imidlertid kreves det et minimum av tilsyn og forholdsregler når man bruker den.
- Vær særlig oppmerksom på at det ikke må brukes alkohol eller bensin for å antenne eller live opp grillen, ei heller må barn komme i nærheten av ildstedet. Dessverre skjer det svært mange ulykker hvert år. Brannsårene som oppstår etter slike ulykker er spesielt alvorlige når det er barn som utsettes for dem, fordi barn er små og derfor nesten alltid har ansiktet i høyde med ildstedet.
- Før bruk må du kontrollere at grillen er riktig montert på et stabilt og flatt underlag på trygg avstand fra alt brennbart materiale.
- På dager med sterk vind, må barbecuen plasseres slik at vinden ikke sprer gnister fra den.
- Bruk hansker ved håndtering av grillen, både under matlagingen og ved justering av lufterventilene (3).
- Ikke forlat grillen uten tilsyn når den er i bruk.
- Ikke ta på grillristen (1), kullristen (2), asken, kullet eller grillen for å kontrollere om de er varme.
- Håndtakene på grillristen (1) skal bare brukes under rengjøring og påfylling av kull. De må ikke brukes under grillingen.
- Ikke prøv å begrense oppflammer eller slukke kullet med vann. Det kan føre til at emaljebelegget blir ødelagt. Lukk de nedre lufterventilene litt, og sett lokket på grillskålen.
- Slukk kullet når tilberedningen av maten er ferdig. Steng alle lufterventilene (3), og sett deretter lokket (4) på grillskålen (5).
- Bruk egnede grillredskaper med langt, varmebestandig skaft.
- Ikke plasser varmt kull på uegnede steder (fare for brann eller forbrenninger). Ikke kast aske og kull før de er helt sluknet. Vent med å rydde bort grillen til asken og kullet er helt sluknet.
- Hold brennbar væske og damp og alt annet brennbart materiale unna området der du griller.

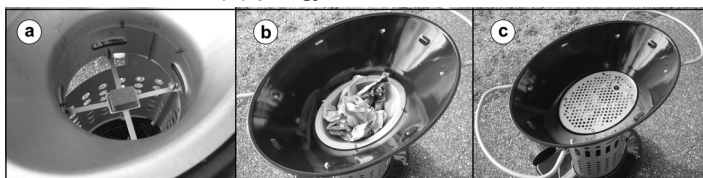
- Ikke plasser og ikke bruk bensin eller andre brennbare væsker eller gasser i nærheten av apparatet. Dette apparatet må holdes på avstand fra brennbare materialer under bruk.
- Brukeren må ikke tukle med deler som er beskyttet av produsenten eller andre med fullmakt fra produsenten.

## C - BRUKSRÅD

- Fordel trekullet jevnt utover, og ikke ha for mye i grillskålen (5) (maks. 50 %)
- Du tenner lettest på trekullet ved hjelp av tennbriketter som er i samsvar med normen EN 1860-3. Tennbriketter vanlige i handelen, og du får tent grillen helt risikofritt.
- Vent med å legge på grillmaten til det er kommet et lag med aske på trekullet.
- Ikke prøv å spare tid ved å legge maten på grillen før den er klar. Grillen skal varmes opp og kullet skal gløde i minst 30 minutter før noe mat legges på.
- Det er bedre å bruke stekespade og grillklype enn gaffel. Vi anbefaler ikke å stikke hull på maten. Det fører til at noe av saften renner ut; noe av smaken går tapt, og du risikerer at maten tørkes ut.
- Det kan være lurt å pensle grillmaten jevnt med litt olje for å hindre at den kleber seg fast til grillristen. Smør alltid olje på grillmaten (med en pensel) og ikke på grillristen.
- Hvis du ønsker en kraftigere røkt smak, kan du legge på trespon eller friske fuktige urter (rosmarin, timian, laurbærblad). Legg tresponen eller de fuktige urtene rett på kullet før du begynner å legge på mat.
- Under grillingen kan du henge lokket på den praktiske kroken på baksiden av grillskålen.

## D – FREMGANGSMÅTE VED BRUK

- 1) Ta av lokket og åpne alle lufterventilene (3) før du gjør klar grillen. Fjern asken som har samlet seg i bunnen av grillen for å sikre riktig luftstrøm. Kullet trenger oksygen til forbrenningen. Derfor er det viktig å passe på at lufterventilene (3) ikke er blokkert.
- 2) Du kan slippe askerester ned i askeoppsamleren ved å løfte opp den ene siden av kullristen (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- 3a) **Modellene Bonesco SC og Bonesco LC**  
Ta kullristen helt av (2). Plasser en tennbrikett (i samsvar med normen EN1860-3) på krysset som er beregnet til formålet i bunnen av grillskålen (se figuren nedenfor – a, og krøll deretter sammen 2 eller 3 ark med avispapir for å fylle rommet mellom krysset og kullristen – b. Sett kullristen (2) på igjen – c.



Legg trekull som oppfyller normen EN1860-2 på kullristen (2) i grillskålen (2). Ikke ha for mye kull i grillskålen:

- 1 kg kull er nok til Bonesco SC og Bonesco Junior.
- 1,5 kg er nok til Bonesco LC.

Lag en liten haug midt på grillen for å lette antenningen. Vi anbefaler at du ikke fyller opp mer enn 50% av kapasiteten.

Ta ut askeoppsamleren (7). Tenn på papiret og tennbriketten med en fyrstikk ved å bruke frirommet som oppstår på denne måten.



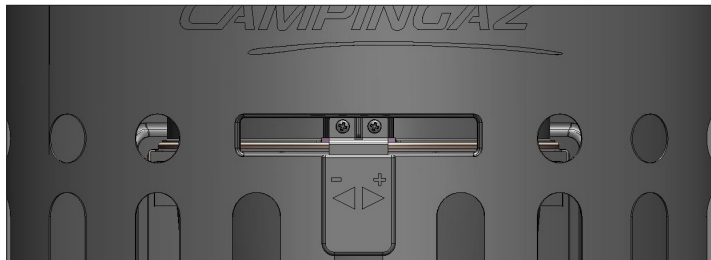
Bonesco SC &amp; Bonesco LC

Sett askeoppsamleren på plass igjen.

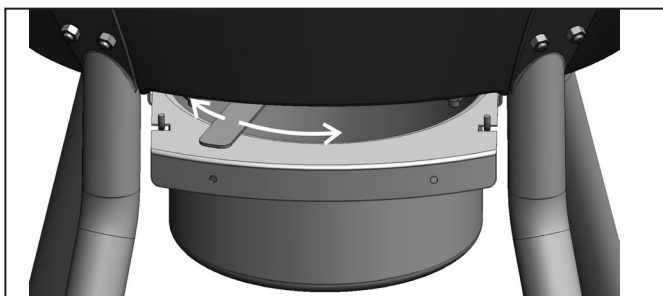
### 3b) **Modell Bonesco Junior**

Lag en liten haug med kull midt i grillskålen. Plasser tennbriketten eller sammenkrøllet avisepapir under kullhaugen, og tenn på (bruk bare tennbriketter som er i samsvar med normen EN1860-3).

- 4) Ikke begynn å grille før kullet er dekket av et tynt lag med aske. Når kullet er dekket av et tynt lag med grå aske, bruker du en grillklype til å spre kullet jevnt utover i grillskålen.
- 5) Du kan enten legge maten på grillristen (1) og deretter sette risten på grillskålen (5) eller først plassere grillristen på varmen og deretter legge på grillmaten. Bruk hansker uansett hva du velger.
- 6) Du kan regulere gløerne og temperaturen på kullet ved hjelp av reguleringshendelen (6) for lufteventilene i grillskålen:
  - Mot høyre (+) blir åpningen større og dermed økes temperaturen på kullet.
  - Mot venstre (-) blir åpningen mindre og dermed reduseres temperaturen på kullet.
- 7) Temperaturen er ikke den samme over hele grillristen. Grillristen er varmest på midten og kaldere ut mot sidene. Bruk midten til rask grilling som gir kortere tilberedningstid. Bruk sidene til å steke langsommere og/eller holde maten varm.
- 8) Du kan også bruke lokket hvis du ønsker å tilberede maten omtrent som i en stekeovn.



Bonesco SC &amp; Bonesco LC



Bonesco Junior

## E – RÅD OM VEDLIKEHOLD

- Etter bruk kan du slippe asken ned i askeoppsamleren ved å løfte opp den ene siden av kullristen (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- Når asken er helt avkjølt, kan du ta ut askeoppsamleren (7) og kaste asken.
- Rengjør grillristen (1) med vann tilsatt flytende oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Det kan ødelegge overflatebehandlingen på risten
- Oppbevar grillen på et tørt sted med god ventilasjon.

## F - TILBEHØR

«Application Des Gaz» anbefaler at det systematisk brukes tilbehør og reservedeler av merket Campinggaz til grillen. «Application Des Gaz» frasier seg ethvert ansvar for skade eller for at grillen fungerer dårlig, som følge av bruk av tilbehør og/eller reservedeler av et annet merke.

## G - MILJØVERN

Tenk miljøvern ! Apparatet ditt inneholder materialer som kan bli tatt vare på eller resirkulert. Lever det til oppsamlingsstasjonen i din kommune og sorter materialene fra emballasjen.

## H - GARANTIBESTEMMELSER

Se side 61.

Vi er glade for at du har valgt denne kullgrillen fra Campinggaz®. Bruksanvisningen inneholder informasjon om riktig og sikker bruk av denne kullgrillen fra Campinggaz®. Ta godt vare på bruksanvisningen, slik at du kan lese den igjen om nødvendig.

Ytelse : 140 g/t (1,9 kW) - injektor nr. 30  
Kategori: Butangass direkte trykk

## A - MONTERING

Følg instruksene for montering i monteringsveiledningen.

## B - ADVARSLER FOR SIKKERHETENS SKYLD

- **ADVARSEL!** Denne grillen blir svært varm. Må ikke flyttes mens den er i bruk.
- **ADVARSEL!** Skal ikke brukes i lukkede rom. Grillen må ikke brukes i en garasje, under en veranda, i et lysthus eller i noe annet lukket område. Det må være minst to meter fra grillen til brennbart materiale når grillen er i bruk.
- **ADVARSEL!** Bruk aldri alkohol eller bensin for å antenne eller live opp grillen.  
Vi anbefaler bruk av tennbriketter som er i samsvar med norm EN1860-3 for tenning av grillen uten vårt gassystem. Hvis du bruker tennvæske for grillkull, må du fjerne alle spor av væske som kan ha rent ut via de nedre lufteventilene før du tenner på grillkullet.
- **ADVARSEL!** Hold grillen borte fra barns og dyrs rekkevidde.
- Bruk trekull som oppfyller standarden EN 1860-2.  
Tiden det tar å tenne grillen avhenger av kvaliteten på kullet som brukes. Jo større kullbitene er (restaurantkvalitet), jo lettere er det å tenne dem og omvendt.
- Denne barbecuen oppfyller standard NF EN 1860-1. Midlertid kreves det et minimum av tilsyn og forholdsregler når man bruker den.
- Vær særlig oppmerksom på at det ikke må brukes alkohol eller bensin for å antenne eller live opp grillen, ei heller må barn komme i nærheten av ildstedet. Dessverre skjer det svært mange ulykker hvert år. Brannsårene som oppstår etter slike ulykker er spesielt alvorlige når det er barn som utsettes for dem, fordi barn er små og derfor nesten alltid har ansiktet i høyde med ildstedet.
- Før bruk må du kontrollere at grillen er riktig montert på et stabilt og flatt underlag på trygg avstand fra alt brennbart materiale.
- På dager med sterk vind, må barbecuen plasseres slik at vinden ikke sprer gnister fra den.
- Bruk hansker ved håndtering av grillen, både under matlagingen og ved justering av lufteventilene (3).
- Ikke forlat grillen uten tilsyn når den er i bruk.
- Ikke ta på grillristen (1), kullristen (2), asken, kullet eller grillen for å kontrollere om de er varme.
- Håndtakene på grillristen (1) skal bare brukes under rengjøring og påfylling av kull. De må ikke brukes under grillingen.
- Ikke prøv å begrense oppflammer eller slukke kullet med vann. Det kan føre til at emaljebelegget blir ødelagt. Lukk de nedre lufteventilene litt, og sett lokket på grillskålen.
- Slukk kullet når tilberedningen av maten er ferdig. Steng alle lufteventilene (3), og sett deretter lokket (4) på grillskålen (5).
- Bruk egnede grillredskaper med langt, varmebestandig skaft.
- Ikke plasser varmt kull på uegnede steder (fare for brann eller forbrenninger). Ikke kast aske og kull før de er helt sluknet. Vent med å rydde bort grillen til asken og kullet er helt sluknet.
- Hold brennbar væske og damp og alt annet brennbart materiale unna området der du griller.

- Ikke plasser og ikke bruk bensin eller andre brennbare væsker eller gasser i nærheten av apparatet. Dette apparatet må holdes på avstand fra brennbare materialer under bruk.
- Brukeren må ikke tukle med deler som er beskyttet av produsenten eller andre med fullmakt fra produsenten.

## C - VIKTIG: DU BRUKER GASS, VÆR FORSIKTIG!

**Ikke plasser og ikke bruk bensin eller andre brennbare væsker eller gasser i nærheten av apparatet. Dette apparatet må holdes på avstand fra brennbare materialer under bruk.**

Forhold deg til instruksjonene i denne bruksanvisningen samt til sikkerhetsforskriftene på Campinggaz® patronene CV 300 PLUS og CV 470 PLUS. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det være farlig for brukeren og for omgivelsene.

Apparatet må kun brukes med gasspatroner CV 300 PLUS og CV 470 PLUS Campinggaz®. Det kan være farlig å forsøke å bruke andre gassbeholdere.

Firmaet Application Des Gaz fraskriver seg alt ansvar i tilfelle bruk av en patron av et hvilket som helst annet merke.

Apparatet skal kun brukes utendørs.

Bruk aldri et apparat som lekker, fungerer dårlig eller er beskadiget. Ta det tilbake til forhandleren, som kan gi deg adressen til nærmeste sted som yter service etter salg.

Apparatet må aldri bygges om og heller ikke brukes til formål det ikke er ment for.

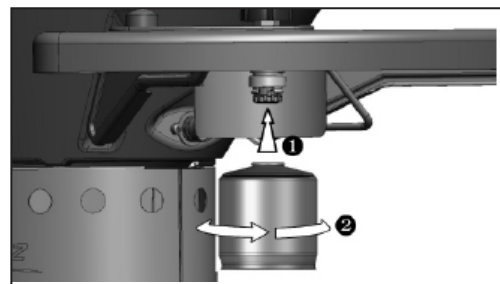
Flytte ikke apparaten mens den er i igang.

## D - SETTE I EN CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS og CV 470 PLUS-BEHOLDER

Hvis det er en tom patron i apparatet, må du følge anvisningene under «Demontering av patron». Montering og demontering av en patron må gjøres når apparatet er helt kaldt (alle gjør sluknet), på et sted med svært god ventilasjon, helst utendørs, og aldri i nærheten av åpen ild, varmekilder eller gnister (sigaretter, elektriske apparater osv), langt fra andre personer og brennbare materialer.

ETTERSOM CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS-BEHOLDEREN ER UTSTYRT MED EN MED VENTIL, KAN DEN DEMONTERES FJERNES FRA SELVE APPARATET SELV OM DEN IKKE ER TOM. DERMED BLIR DET ENKLERE Å TRANSPORTERE DEN, SAMTIDIG SOM DEN KAN BRUKES PÅ ANDRE CAMPINGGAZ®-APPARATER I SERIEN CV 300 PLUS / CV 470 PLUS SOM ER UTARBEIDET FOR KUN Å FUNGERE MED DISSE BEHOLDERNE.

- a) Kontroller at gasstilførselen er ordentlig avstengt ved å vri gassknappen mot klokken til stoppunktet (posisjon ●) (se fig. 2 nedenfor).
- b) Hold apparatet og skru forsiktig patronen på apparatet ved å snu det i klokkeretning helt til man hører et klikk (omtrent en sjettedels omdreining). Ikke skru patronen mer enn dette: du risikerer å ødelegge dens ventilen.



Ved lekkasje (gasslukket før kranen åpnes) må du umiddelbart sette apparatet utendørs i et område med god ventilasjon og uten antenningskilder. Deretter kan du lete etter lekkasjen og stoppe den. Hvis du vil kontrollere at apparatet er tett, må du gjøre dette utendørs. Du må ikke lete etter lekkasjene ved hjelp av ild, men bruke såpevann.

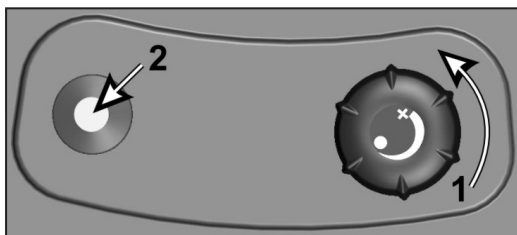
## E - BRUKSRÅD

- Fordel trekullet jevnt utover, og ikke ha for mye i grillskålen (5) (maks. 50 %)
- Vent med å legge på grillmaten til det er kommet et lag med aske på trekullet.
- Det er bedre å bruke stekespade og grillklype enn gaffel. Vi anbefaler ikke å stikke hull på maten. Det fører til at noe av saften renner ut; noe av smaken går tapt, og du risikerer at maten tørkes ut.
- Det kan være lurt å pensle grillmaten jevnt med litt olje for å hindre at den kleber seg fast til grillristen. Smør alltid olje på grillmaten (med en pensel) og ikke på grillristen.
- For å oppnå en mer markant røkt smak kan du legge på trespon eller friske fuktige urter (rosmarin, timian, laurbærblad). Legg tresponen eller de fuktige urtene rett på kullet før du begynner å legge på mat.
- Under grillingen kan du henge lokket på den praktiske kroken på baksiden av grillskålen.

## F – FREMGANGSMÅTE VED BRUK

- 1) Ta av lokket og åpne alle lufteventilene (3) før du gjør klar grillen. Fjern asken som har samlet seg i bunnen av grillen for å sikre riktig luftstrøm. Kullet trenger oksygen til forbrenningen. Derfor er det viktig å passe på at lufteventilene (3) ikke er blokkert.
- 2) Du kan slippe askerester ned i askeoppsamleren ved å løfte opp den ene siden av kullristen (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- 3) Sett kullristen (2) på plass igjen.
- 4) Legg trekull som oppfyller normen EN1860-2 på kullristen (2) i grillskålen (2). Ikke ha for mye kull i grillskålen:
  - 1 kg kull er nok til Bonesco QST S.
  - 1,5 kg er nok til Bonesco QST L.
 Vi anbefaler at du ikke fyller opp mer enn 50% av kapasiteten.
- 5) Åpne gassen ved å dreie reguleringsbryteren så langt det går mot urviseren (mot +). Trykk på den røde knappen på tenneren (↗) (se fig. 1 nedenfor). En karakteristisk brumming fra tenneren betyr at brenneren er tent. Hvis grillen ikke tennes på første forsøk, gjentar du operasjonen.

Fig. 1

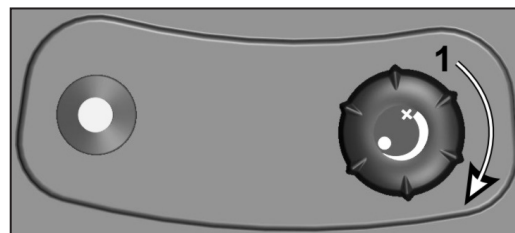


- 6) Hvis grillen ikke tennes etter tre forsøk, stenger du gassen ved å dreie bryteren med urviseren (posisjon ●) (se fig. 2 nedenfor), venter 1 minutt og gjentar operasjonen. Trekullet blir raskt rødt i tennområdet, og deretter sprer rødfargen seg ut over alt trekullet.
- 7) For griller for trekull anbefales det å tenne opp kullet og la det brenne i omtrent 30 minutter før du begynner å tilberede maten.
- 8) Ved hjelp av QST-systemet tennes 1 kg kull i løpet av ti minutter. Hvis du vil bruke mer kull (vi anbefaler 1,5 kg for modellen QST L), kan du holde brenneren tent i 15 minutter. Denne tiden kan variere ut fra kullets kvalitet. Kull som inneholder store biter (restaurantkvalitet) gjør tenningen enklere, kull som inneholder små biter, gjør den vanskeligere.

- 9) Vi anbefaler at du rører i kullet 1 til 2 ganger med en kullrake eller –spatel under antenningsfasen for å framskynde prosessen og gjøre en jevnere antenning mulig.

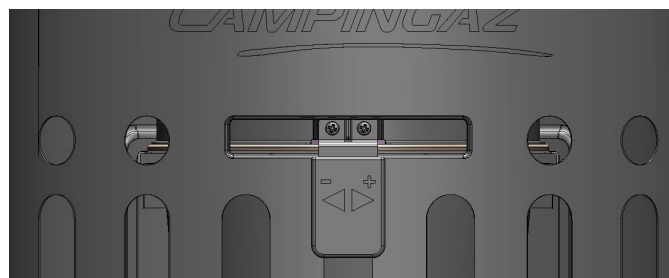
- 10)  **Slukk gassbrenneren ved å dreie reguleringsbryteren (1) med urviseren (posisjon ●) i løpet av maks. 15 minutter (fig. 2).**

Fig. 2



**Merk!** Hvis du ikke vil bruke gassen til å tenne apparatet, lager du en liten haug med kull midt i grillskålen. Plasser tennbriketten eller sammenkrøllet avisepapir under kullhaugen, og tenn på (bruk bare tennbriketter som er i samsvar med normen EN1860-3).

- 11) Ikke begynn å grille før kullet er dekket av et tynt lag med aske. Når kullet er dekket av et tynt lag med grå aske, bruker du en grillklype til å spre kullet jevnt utover i grillskålen.
- 12) Du kan enten legge maten på grillristen (1) og deretter sette risten på grillskålen (5) eller først plassere grillristen på varmen og deretter legge på grillmaten. Bruk hansker uansett hva du velger.
- 13) Du kan regulere glørene og temperaturen på kullet ved hjelp av reguleringshendelen (6) for lufteventilene i grillskålen:
  - Mot høyre (+) blir åpningen større og dermed økes temperaturen på kullet.
  - Mot venstre (-) blir åpningen mindre og dermed reduseres temperaturen på kullet.



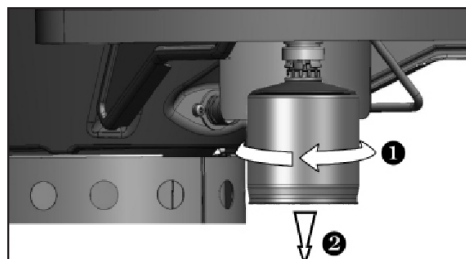
- 14) Temperaturen er ikke den samme over hele grillristen. Grillristen er varmest på midten og kaldere ut mot sidene. Bruk midten til rask grilling som gir kortere tilberedningstid. Bruk sidene til å steke langsommere og/eller holde maten varm.
- 15) Du kan også bruke lokket hvis du ønsker å tilberede maten omtrent som i en stekeovn.

## D- FJERNE BEHOLDEREN

**MERK ! Ikke skift patron hvis det fremdeles er glør i grillen.**

**Beholderen kan fjernes selv om den ikke er tom. Skift patronen ute og i avstand fra andre personer.**

- Kontroller at gasstilførselen er helt stengt ved å vri rattet helt rundt mot klokken (posisjon ●) (se fig. 2 nedenfor).
- Hold apparatet, skru deretter patronen løs ved å snu den mot klokken (fig. 13) og trekk den ut.



Du må aldri kaste en beholder som ikke er tom (kontroller ved å riste på den).

## H – RÅD OM VEDLIKEHOLD

- Etter bruk kan du slippe asken ned i askeoppsamleren ved å løfte opp den ene siden av kullristen (2) (Bonesco SC og Bonesco LC).
- Når asken er helt avkjølt, kan du ta ut askeoppsamleren (7) og kaste asken.
- Rengjør grillristen (1) med vann tilsatt flytende oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Det kan ødelegge overflatebehandlingen på risten
- Oppbevar grillen på et tørt sted med god ventilasjon.

## I - TILBEHØR

«Application Des Gaz» anbefaler at det systematisk brukes tilbehør og reservedeler av merket Campingaz til grillen. «Application Des Gaz» frasier seg ethvert ansvar for skade eller for at grillen fungerer dårlig, som følge av bruk av tilbehør og/eller reservedeler av et annet merke.

## J - MILJØVERN

Tenk miljøvern ! Apparatet ditt inneholder materialer som kan bli tatt vare på eller resirkulert. Lever det til oppsamlingsstasjonen i din kommune og sorter materialene fra emballasjen.

## K - UREGELMESSIGHETER

### Brenneren tennes ikke :

- Kontroller at gasspatronen fremdeles inneholder gass.
- Kontroller at tilførselsledningene og jordingen er koblet til og ikke brutt.
- Se vedlikeholdsservice

### Brenneren tennes, men slukker deretter :

- Forsikre om at der er gass
- Kontroller at utgangen fra brenneren ikke er blokkert av kull.
- Se vedlikeholdsservice

### For lav varme – tenningen tar svært lang tid:

- Tilstoppet injektor eller rør i brenneren.
- Fuktig trekull
- For mye kull
- Bruk av for små kullbiter
- Svært fuktig vær
- For kald utetemperatur
- Se vedlikeholdsservice

### Flammer oppstår bak reguleringsbryteren :

- Hanen er defekt
- Slukk apparatet
- Se vedlikeholdsservice

## L - GARANTIBESTEMMELSER

- Produktet har en total garanti for deler og arbeid i 2 (to) år fra datoen da produktet ble kjøpt.
- Garantien trer i kraft når det leverte produktet ikke svarer til bestillingen eller hvis produktet har mangler. Reklamasjonen må inneholde et bevis på kjøpsdatoen (f.eks. kvittering, kasselapp) og en beskrivelse over problemet.
- Produktet blir enten reparert eller refundert - fullstendig eller delvis.
- Garantien trer ikke i kraft når feilen er forårsaket av (i) en feilaktig bruk eller lagring av produktet, (ii) et feilaktig vedlikehold av produktet eller et vedlikehold som ikke følger bruksanvisningen, (iii) ved reparasjon, endring, vedlikehold av produktet av en tredjepart som ikke har nødvendig godkjenning, (iv) ved bruk av reservedeler som ikke er originaldeler. Den dekker ikke hull eller slitasje som følge av normal bruk.
- Alle andre krav, inkludert erstatningskrav for skade som følge av denne garantien er ikke gjeldende med mindre ADGs ansvar er lovpålagt.
- MERK: Profesjonell bruk av dette produktet dekkes ikke av garantien.
- All overtakelse i garantiperioden har ikke noen innflytelse på utløpsdatoen for garantien.
- Denne garantien påvirker ikke de vanlige forbruksrettighetene.
- Konsulter vår forbrukertjeneste for all reklamasjon.

Hvis du ikke kan løse problemet, bes du kontakte forhandleren, som kan henvise deg til nærmeste verksted. Du kan også ta kontakt med Campingaz på følgende adresse:

### Kundeservice

**NORDIC OUTDOOR AS**  
VESTVOLLVEIEN 10  
NO-2019 SKEDSMOKORSET - NORGE  
Tlf. +47 9171 5990

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

## Innehållsförteckning

Förteckning .....	sida 62
Handbok för modellerna <b>Bonesco SC, Bonesco LC</b> och <b>Bonesco Junior</b> .....	sida 63
Handbok för modellerna <b>Bonesco QST S</b> och <b>Bonesco QST L</b> .....	sida 65
Garantivillkor .....	sida 67

## Förteckning

- 1 - Grillgaller
- 2 - Kolgaller
- 3 - Luftventiler
- 4 - Lock
- 5 - Behållare
- 6 – Manöverspak för luftspjäll
- 7 - Askuppsamlare
- 8 – Handtag på lock
- 9 – Värmeskydd för handtaget
- 10 – Distansstycke av plast
- 11 – Stöd för askuppsamlare
- 12 – Sidohylla på höger sida (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 – Röckkanal (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Värmeskydd för brännaren (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Brännare (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 mittre ben (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Sockel (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastben (x2) (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 – Hjul (x2)
- 20 - 1/2 mittre ben (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Värmeskydd för mittre ben (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 mittre ben (modellerna **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Hyllstöd (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Sidohylla på vänster sida (modellerna **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Krok på lock
- 26 – Ventilation på lock
- 27 – Sidohandtag (modellerna **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO-tändare (modellerna **Bonesco QST L** och **Bonesco QST S**)

Vi tackar för att du har valt denna träkolsgrill från Campinggaz®.

Denna handbok gör att du kan använda din träkolsgrill från Campinggaz® på rätt sätt och under säkra former. Spara bruksanvisningen och lägg den på ett säkert och lättåtkomligt ställe så att den kan konsulteras vid behov.

## A - MONTERING

Följ angivna monteringsanvisningar i monteringshäftet.

## B - SÄKERHETSREGLER

- **WARNING!** Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- **WARNING!** Får ej användas i slutna lokaler. Använd den inte i ett garage, under en veranda, i en berså eller i något annat inneslutet område. Använd den minst två meter från brännbart material.
- **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att sätta på eller få fart på grillen.  
Vi rekommenderar att du använder braständare som följer normen EN1860-3 vid tändning utan vårt gassystem. Om du använder tändvätska för kol, torka bort alla droppar som hamnat på de nedre luftventilerna innan kolet tänds.
- **WARNING!** Låt inte utomhusgrillen vara inom räckhåll för barn eller husdjur.
- Använd endast träkol som överensstämmer med NF-normerna EN 1860-2.  
Tändningstiden för din grill berår på kolets kvalitet. Ju större kolbitarna är (restaurangkvalitet), desto lättare går det att tända och vice versa.
- Denna grill överensstämmer med den normen NF EN 1860-1. Detta hindrar inte att användningen av apparaten kräver tillsyn och att försiktighetsanvisningarna måste respekteras.  
I synnerhet ska du inte använda sprit eller bensin för att sätta på eller få fart på grillen om det finns barn i närheten som kan närma sig elden. Varje år konstateras tyvärr ett stort antal olyckor vid utegrillning.
- Se till att grillen har placerats på en stabil yta, i våg och långt från allt brännbart material innan den används.
- Vid kraftig vind, bör grillen placeras så att det inte finns någon risk att gnister blåser iväg.
- Ha alltid handskar på dig när du grillar, tillreder mat eller när du justerar luftventilerna (3).
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Rör aldrig grillgallret (1), kolgallret (2), askan, kolet eller grillen för att kontrollera om det är varmt.
- Handtagen på grillgallret (1) ska endast användas vid rengöring och när du lägger dit kolet. De ska inte användas under tillagningen.
- Försök inte att begränsa flammor eller att släcka kolen med vatten. Emaljbeklädnaden kan skadas. Stäng de nedre luftventilerna en aning och lägg locket på tillagningsbehållaren.
- Släck kolen när tillagningen är avslutad. Stäng alla luftventiler (3) och sätt locket (4) på tillagningsbehållaren (5).
- Använd lämpliga grillredskap med långa skaft som står emot värme.
- Lägg aldrig varm kol på ett olämpligt ställe (risk för eldsvåda eller brännmärken). Kasta aldrig aska och kol innan de har slocknat helt. Ställ aldrig undan grillen förrän aska och kol har slocknat helt.
- Håll brännbar vätska och ånga på avstånd från tillagningsområdet. Det gäller även lättantändligt material.
- Förvara inte och använd inte bensin och andra vätskor eller lättantändliga ånga i närheten av grillen. Denna grill ska placeras på avstånd från lättantändliga material när den används.

- De delar som försetts med skydd av tillverkaren eller dess uppdragsgivare ska inte ändras av användaren.

## C – RÅD VID ANVÄNDNING

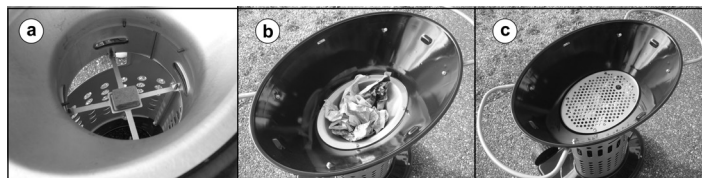
- Fördela träkolen jämnt på kolgallret (5). Fyll inte behållaren för mycket (maximalt 50 procent)
- Den enklaste metoden att tända träkol är att använda en grilltändare som följer normen EN 1860-3. En sådan finns att köpa i handeln och är helt ofarlig.
- Innan du börjar grilla ska du vänta tills det är ett lager aska på träkolen.
- Försök inte att vinna tid genom att lägga ut maten på en grill som inte är redo för grillning. Grillen ska vara uppvärmd och grillkolen ska ha varit glödande i minst 30 minuter innan du börjar att grilla.
- Använd hellre en grillspade och en grilltång i stället för en gaffel. Du bör inte sticka hål i livsmedlen. Det gör att kötsaften rinner ut och köttet förlorar smak och du riskerar att torka ut maten.
- En lätt anstrykning av olja gör livsmedlen jämnt gyllenbruna och förhindrar dem att fastna i varandra eller att fastna på grillgallret. Pensla alltid olja på livsmedlen (med en pensel) och inte på grillgallret.
- För att få en mer utpräglad rökgig smak, kan du tillsätta träspån eller färska fuktade örter (rosmarin, timjan, lager). Lägg spånen eller örterna direkt på grillkolen innan du börjar grilla.
- Under grillningen kan du fästa locket baktill på behållaren i den krok som är avsedd för detta.

## D - ANVÄNDNING

- 1) Dra tillbaka locket och öppna alla luftventiler (3) före antändning. För att få ett korrekt luftflöde drar du tillbaka den ackumulerade askan till grillens bakkant. Kolet måste få syre för att ta sig. Det är alltså viktigt att se till att luftventilerna (3) inte är tilltäppta.
- 2) Du kan ta bort den aska som finns kvar i behållaren genom att lyfta en sida på kolgallret (2) (Bonesco SC och Bonesco LC).

### 3a) modellerna Bonesco SC och Bonesco LC

Dra tillbaka kolgallret helt och hållet (2). Lägg en braständare (enligt normen EN1860-3) på den rektangulära plats som är avsedd för detta i behållarens bakkant (se bild nedan – a, skrynkla sedan ihop 2 eller 3 tidningspappersark så att de fyller utrymmet mellan krysset och kolgallret - b. Sätt tillbaka kolgallret (2) - c.



Lägg träkol enligt normen EN1860-2 i behållaren (5), på kolgallret (2). Fyll inte behållaren för mycket:

- 1 kg kol räcker för Bonesco SC och Bonesco Junior.
- 1,5 kg kol räcker för Bonesco LC.

Genom att forma en hög mitt på gallret gör det lättare att tända grillen. Vi rekommenderar att du inte fyller behållaren mer än 50% av dess kapacitet. Dra ut askuppsamlaren (7). Tänd tidningspapperet och braständaren med en tändsticka genom att utnyttja den passage som du har gjort.



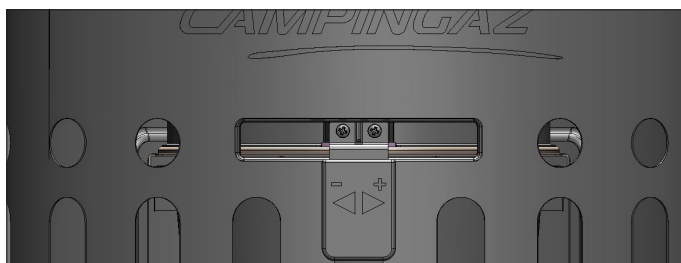
**Bonesco SC & Bonesco LC**

Sätt tillbaka askuppsamlaren.

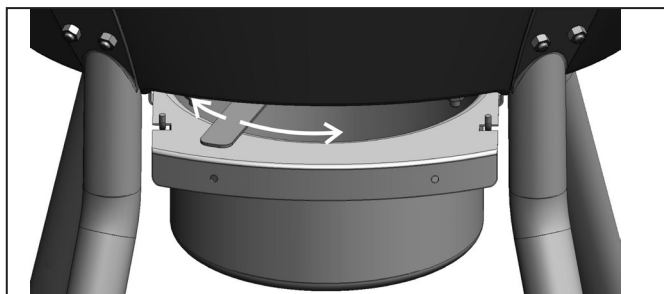
### 3b) **modellen Bonesco Junior**

Gör en liten kolhög på mitten av behållaren. Lägg braständare eller hopknycklat tidningspapper under kolhögen och tänd den sedan (använd endast braständare enligt normen EN1860-3).

- 4) Börja inte tillagningen innan kolen är täckt med ett lager av aska. När kolen är täckt av ett lager ljusgrå aska använder du en tång för att fördela kolen jämnt i behållaren.
- 5) Du kan välja att lägga livsmedlen som ska grillas på grillgallret (1) och sedan lägga detta på behållaren (5) eller sätta grillgallret på behållaren innan du lägger dit livsmedlen. Använd handskar oavsett vad du väljer att göra.
- 6) Du kan reglera kolens glöd och temperatur genom att använda manöverspaken (6) till behållarens luftspjäll:
  - Mot höger (+) ökas öppningen och följaktligen ökar kolens temperatur.
  - Mot vänster (-) minskas öppningen och följaktligen minskar kolens temperatur.
- 7) Temperaturen på grillgallret varierar. Mitten av gallret är varmare än kanterna. Använd mitten för att bryna livsmedlen och minska tillagningstiden. Använd kanterna för att tillaga livsmedlen långsammare och/eller för varmhållning.
- 8) Du kan även använda locket för en ugnsliknande tillagning.



**Bonesco SC & Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## **E – RÅD VID UNDERHÅLL**

- Efter användning kan du raka ned askan i askbehållaren genom att lyfta en sida på kolgallret (2) (Bonesco SC och Bonesco LC).
- Efter att askan kallnat helt kan du dra ut askbehållaren (7) och slänga askan.
- Rengör grillgallret (1) med vatten och diskmedel. Använd produkter som innehåller slipmedel. Det kan skada grillen.
- Förvara grillen på en torr och välventilerad plats.

## **F - TILLBEHÖR**

«Application Des Gaz» rekommenderar att man systematiskt använder tillbehör och reservdelar av märket Campinggaz till sina gasgrillar. «Application Des Gaz» avsäger sig allt ansvar vid skador eller felaktig funktion som ett resultat av användning av tillbehör och / eller reservdelar av annat märke.

## **G - MILJÖSKYDD**

Tänk på att skydda miljön! Din apparat innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna in dem på ett återvinningscenter i din kommun och sortera emballagematerialet.

## **H - GARANTIVILLKOR**

Se sid. 67.



Vi tackar för att du har valt denna träkolsgrill från Campinggaz®.

Denna handbok gör att du kan använda din träkolsgrill från Campinggaz® på rätt sätt och under säkra former. Spara bruksanvisningen och lägg den på ett säkert och lättåtkomligt ställe så att den kan konsulteras vid behov.

Kapacitet 140 g/tim ( 1,9 kW)- munstycke nr 30  
Kategori : direktryck med butan

## A - MONTERING

Följ angivna monteringsanvisningar i monteringshäftet.

## B - SÄKERHETSREGLER

- **WARNING!** Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- **WARNING!** Får ej användas i slutna lokaler. Använd den inte i ett garage, under en veranda, i en berså eller i något annat inneslutet område. Använd den minst två meter från brännbart material.
- **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att sätta på eller få fart på grillen.  
Vi rekommenderar att du använder braständare som följer normen EN1860-3 vid tändning utan vårt gassystem. Om du använder tändvätska för kol, torka bort alla droppar som hamnat på de nedre luftventilerna innan kolet tänds.
- **WARNING!** Låt inte utomhusgrillen vara inom räckhåll för barn eller husdjur.
- Använd endast träkol som överensstämmer med NF-normerna EN 1860-2.
- Tändningstiden för din grill berår på kolets kvalitet. Ju större kolbitarna är (restaurangkvalitet), desto lättare går det att tända och vice versa.
- Denna grill överensstämmer med den normen NF EN 1860-1. Detta hindrar inte att användningen av apparaten kräver tillsyn och att försiktighetsanvisningarna måste respekteras.  
I synnerhet ska du inte använda sprit eller bensin för att sätta på eller få fart på grillen om det finns barn i närheten som kan närma sig elden. Varje år konstateras tyvärr ett stort antal olyckor vid utegrillning.
- Se till att grillen har placerats på en stabil yta, i våg och långt från allt brännbart material innan den används.
- Vid kraftig vind, bör grillen placeras så att det inte finns någon risk att gnister blåser iväg.
- Ha alltid handskar på dig när du grillar, tillreder mat eller när du justerar luftventilerna (3).
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Rör aldrig grillgallret (1), kolgallret (2), askan, kolet eller grillen för att kontrollera om det är varmt.
- Handtagen på grillgallret (1) ska endast användas vid rengöring och när du lägger dit kolet. De ska inte användas under tillagningen.
- Försök inte att begränsa flammor eller att släcka kolen med vatten. Emaljbeklädnaden kan skadas. Stäng de nedre luftventilerna en aning och lägg locket på tillagningsbehållaren.
- Släck kolen när tillagningen är avslutad. Stäng alla luftventiler (3) och sätt locket (4) på tillagningsbehållaren (5).
- Använd lämpliga grillredskap med långa skaft som står emot värme.
- Lägg aldrig varm kol på ett olämpligt ställe (risk för eldsvåda eller brännmärken). Kasta aldrig aska och kol innan de har slocknat helt. Ställ aldrig undan grillen förrän aska och kol har slocknat helt.
- Håll brännbar vätska och ånga på avstånd från tillagningsområdet. Det gäller även lättantändligt material.
- Förvara inte och använd inte bensin och andra vätskor eller lättantändlig ånga i närheten av grillen. Denna grill ska placeras på avstånd från lättantändliga material när den används.

- De delar som försetts med skydd av tillverkaren eller dess uppdragsgivare ska inte ändras av användaren.

## C - VIKTIGT : VAR ALLTID FÖRSIKTIG VID ANVÄNDNING AV GASOL !

Förvara inte och använd inte bensin och andra vätskor eller lättantändlig ånga i närheten av grillen. Denna grill ska placeras på avstånd från lättantändligt material när den används.

Respektera användningsråden i bruksanvisningen liksom säkerhetsanvisningarna som finns på Campinggaz-behållarna CV 300 PLUS och CV 470 PLUS. Om inte dessa anvisningar åtföljs kan det medföra risker för användaren och de som befinner i närheten.

Apparaten får endast användas tillsammans med gasbehållare Campinggaz CV 300 PLUS och CV 470 PLUS. Det kan vara farligt att använda andra gasbehållare.

Företaget Application des Gaz avsäger sig allt ansvar om andra gasbehållare än de ovannämnda används.

Denna apparat är endast avsedd för utomhusanvändning. Använd aldrig en apparat som läcker, fungerar dåligt eller är skadad. Ta tillbaks den till återförsäljaren som kan hänvisa till närmaste reparationsverkstad.

Modifiera aldrig apparaten. Använd den aldrig till annat än de funktioner den är avsedd för.

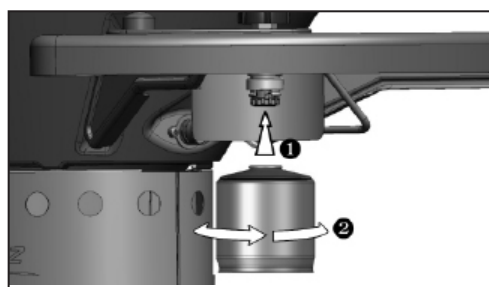
Flytta inte apparaten medan den är i gång.

## D - MONTERING AV GASPATRONEN TILL CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS

Om det sitter en tom patron på plats, se avsnittet "Borttagning av patron". Vid ditsättning eller borttagning av en patron ska grillen alltid vara kall (ingen träkolsglöd) och du ska vara på en mycket välventilerad plats helst utomhus och aldrig i närheten av öppen låga, en värmekälla eller en gnista (cigarrett, elektrisk apparat etc.), långt ifrån andra personer och från lättantändligt material.

GASPATRONERNA CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS ÄR UTRUSTADE MED EN VENTIL, DET ÄR ALLTSÅ MÖJLIGT ATT DEMONTERA DEM FRÅN GASOLKÖKET FÖR ATT UNDERLÄTTA TRANSPORT ÄVEN OM DE INTE ÄR TOMMA. DE KAN DÄREFTER I STÄLLET ANVÄNDAS PÅ ANDRA APPARATER I CAMPINGGAZ®-SORTIMENTET, PRODUKTER SOM HAR TILLVERKATS FÖR DRIFT UTESLUTANDE MED DESSA GASBEHÅLLARE.

- 1) Kontrollera att gastillförslen är avstängd genom att vrida gaskranen medurs till stopp (läge ●) (se fig. 2 nedan).
- 2) Håll fast apparaten och skruva sedan fast behållaren på apparaten genom att skruva den medurs tills det hörs ett «klick» (ungefär ett sjättedels varv). Skruva inte behållaren mer än så: det finns risk att ventilen förstörs.



Vid läckage (det luktar gas innan kranen öppnas), ställ apparaten omedelbart utomhus, på ett ställe med god luftväxling, utan antändningskälla, där läckan kan spåras upp och åtgärdas. Om du vill kontrollera om apparaten håller tätt, gör det utomhus. Gör ingen läcksökning med en låga, använd i stället specialvätska för sökning av gasläckor.

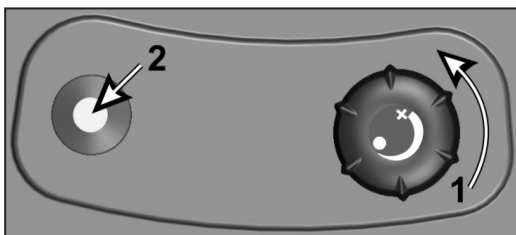
## E – RÅD VID ANVÄNDNING

- Fördela jämnt träkolen på kolgallret (5). Fyll inte behållaren för mycket (maximalt 50 procent)
- Innan du börjar grilla ska du vänta tills det är ett lager aska på träkolen.
- Använd hellre en grillspade och en grilltång i stället för en gaffel. Du bör inte sticka hål i livsmedlen. Det gör att köttsaften rinner ut och köttet förlorar smak och du riskerar att torka ut maten.
- En lätt anstrykning av olja gör livsmedlen jämnt gyllenbruna och förhindrar dem att fastna i varandra eller att fastna på grillgallret. Pensla alltid olja på livsmedlen (med en pensel) och inte på grillgallret.
- För att få en mer utpräglad rökig smak, kan du tillsätta träspån eller färska fuktade örter (rosmarin, timjan, lager). Lägg spånen eller örterna direkt på grillkolen innan du börjar grilla.
- Under grillningen kan du fästa locket baktill på behållaren i den krok som är avsedd för detta.

## F - ANVÄNDNING

- 1) Dra tillbaka locket och öppna alla luftventiler (3) före användning. För att få ett korrekt luftflöde drar du tillbaka den ackumulerade askan till grillens bakkant. Kolet måste få syre för att ta sig. Det är alltså viktigt att se till att luftventilerna (3) inte är tilltäppta.
- 2) Du kan ta bort den aska som finns kvar i behållaren genom att lyfta en sida på kolgallret (2) (Bonesco SC och Bonesco LC).
- 3) Sätt tillbaka kolgallret (2).
- 4) Lägg träkol enligt normen EN1860-2 i behållaren (5), på kolgallret (2). Fyll inte behållaren för mycket:
  - 1 kg kol räcker för Bonesco QST S.
  - 1,5 kg kol räcker för Bonesco QST L.Vi rekommenderar att du inte fyller behållaren mer än 50% av dess kapacitet.
- 5) Öppna gasen genom att vrida på reglageratten nedtill motsols (riktning + pilen). Tryck på den röda tändarknappen (↖) (se figur 1 nedan). Ett karakteristiskt surrande vid tändning av brännaren anger att brännaren är tänd. Om tändningen inte lyckas vid första försöket, gör du om tändningsproceduren.

Fig. 1



- 6) Om tändningen inte lyckas efter tre försök, stänger du av gasen genom att vrida reglageratten medsols (läge ●) (se figur 2 nedan). Vänta 1 minut och försök igen. Kolen blir snabbt röda i tändningsområdet och därefter sprider sig skiftningen i rött till hela kolbädden.
- 7) För träkolsgrillning, rekommenderar vi att värma grillen och hålla träkolen glödande i 30 minuter före första tillagningen.
- 8) Tack vare QST-systemet, tänds 1 kg kol på tio minuter. Om du vill använda mer kol (vi rekommenderar 1,5 kg för QST L-modellen) kan du hålla brännaren tänd i 15 minuter. Denna tid kan variera beroende på kolets kvalitet. Ett kol som innehåller stora bitar (restaurangkvalitet) underlättar tändningen. Ett kol som består av små bitar gör tändningen svårare.
- 9) Vi rekommenderar att röra om i kolet 1 till 2 gånger med en tång eller ett grillverktyg under tändningsfasen för att påskynda processen och få kolet att tändas jämnare.


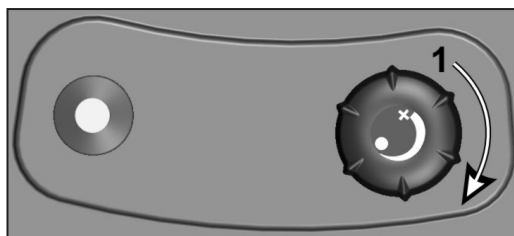
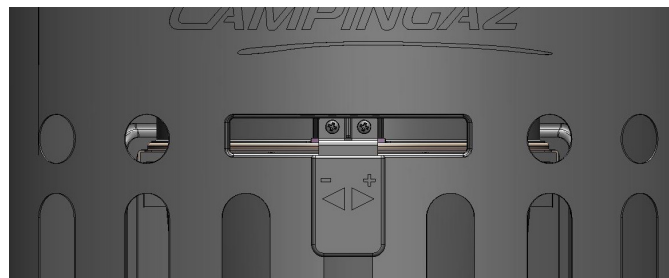
- 10)  **Släck gasbrännaren genom att vrida reglageratten (1) medsols (läge ●) efter maximalt 15 minuter.**

Fig. 2



**ANM.:** Om du inte vill använda gas för att tända apparaten, gör du en hög av kolen i mitten av behållaren. Lägg braständare eller hopknycklat tidningspapper under kolhögen och tänd sedan på den (använd endast branständare enligt normen EN1860-3).

- 11) Börja inte tillagningen innan kolen är täckt med ett lager av aska. När kolen är täckt av ett lager ljusgrå aska använder du en tång för att fördela kolen jämnt i behållaren.
- 12) Du kan välja att lägga livsmedlen som ska grillas på grillgallret (1) och sedan lägga detta på behållaren (5) eller sätta grillgallret på behållaren innan du lägger dit livsmedlen. Använd handskar oavsett vad du väljer att göra.
- 13) Du kan reglera kolens glöd och temperatur genom att använda manöverspaken (6) till behållarens luftspjäll:
  - Mot höger (+) ökas öppningen och följaktligen ökar kolens temperatur.
  - Mot vänster (-) minskas öppningen och följaktligen minskar kolens temperatur.

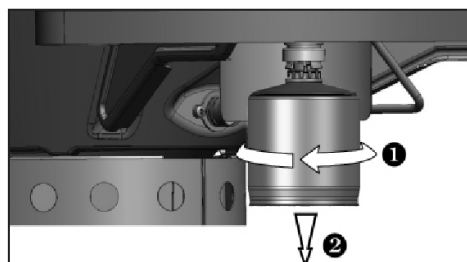


- 14) Temperaturen på grillgallret varierar. Mitten av gallret är varmare än kanterna. Använd mitten för att bryna livsmedlen och minska tillagningstiden. Använd kanterna för att tillaga livsmedlen långsammare och/eller för varmhållning.
- 15) Du kan även använda locket för en ugnslignande tillagning.

## G - BYTE AV GASBEHÅLLAREN

**OBS!** Byt inte patron om det finns glödande träkol kvar. Behållaren får aldrig bytas ut om den inte är tom. Byt ut behållaren utomhus och på avstånd från andra personer.

- Kontrollera att gastillförseln är avstängd genom att vrida ratten helt medsols (läge ●) (se fig. 2 ovan).
- Håll i apparaten och vrid loss behållaren genom att vrida den moturs och ta bort den.



Släng aldrig en gaspatron som inte är tom, (kontrollera det genom att skaka på den, inget skvalpande ljud skall höras om den är tom).

## H – RÅD VID UNDERHÅLL

- Efter användning kan du skrapa ned askan, i asklådan genom att ena sidan av kolgallret (2).
- Efter att askan har kallnat helt kan du dra ut asklådan och slänga askan (7).
- Rengör grillgallret (1) med diskmedelsblandat vatten. Använd inga produkter som repar. Ytan kan då skadas.
- Förvara grillen på ett torrt och ventilerat ställe (med eventuellt borttagen gaspatron).

## I - TILLBEHÖR

«Application Des Gaz» rekommenderar att man systematiskt använder tillbehör och reservdelar av märket Campinggaz till sina grillar. «Application Des Gaz» avsäger sig allt ansvar vid skador eller felaktig funktion som ett resultat av användning av tillbehör och / eller reservdelar av annat märke.

## J - MILJÖSKYDD

Tänk på att skydda miljön! Din apparat innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna in dem på ett återvinningscenter i din kommun och sortera emballagematerialet.

## K - AVVIKELSER

### Brännaren tänds inte:

- Kontrollera att gaspatronen innehåller tillräckligt med gas.
- Kontrollera att matningsledningen och jordledningen inte är trasiga.
- Kontakta serviceverkstaden

### Brännare misständer eller slocknar:

- Kontrollera att det finns gas
- Kontrollera att brännarens utgång inte är tilltäppt av kol.
- Kontakta serviceverkstaden

### Otillräcklig värme – ansenlig förlängning av tändningstiden:

- Injektor eller brännarrör är tilltäppt.
- Fuktigt kol
- För mycket kol
- Använder för små kolbitar
- För fuktig omgivande miljö
- För låg utomhustemperatur
- Kontakta serviceverkstaden

### Antänd läcka bakom ställknappen:

- Kran trasig
- Stäng av apparaten
- Kontakta serviceverkstaden

## L - GARANTIVILLKOR

Produkten har en fullständig garanti på 2 (två) år när det gäller delarna och fabrikationen och börjar gälla från och med inköpsdatumet.

Garantin tillämpas om den levererade produkten inte överensstämmer med beställningen eller om den är felaktig, förutsatt att man vid reklamationen bifogar ett kvitto där inköpsdatumet indikeras (t.ex. en faktura eller ett kassakvitto) samt en beskrivning av problemet.

Alla produkter som fungerar med gas ska separeras från patronen eller cylindern som den är ansluten till, innan man lämnar in dem till en auktoriserad reparationsverkstad.

Produkten blir då reparerad, utbytt eller så får kunden ersättning för den - helt eller delvis.

Garantin annulleras och gäller inte för skador som inträffar på grund av (i) en felaktig användning eller lagring av produkten, (ii) ett felaktigt underhåll av produkten eller ett underhåll som inte överensstämmer med bruksanvisningen, (iii) reparationer, ändringar, underhåll av produkten som utförs av tredje man som inte auktoriserats, (iv) användning av reservdelar som inte är original.

OBS: all professionell användning av denna produkt är utesluten från garantin.

Alla reparationer som utförs under garantiperioden påverkar inte garantins förfallodatum.

Denna garanti påverkar inte på något sätt konsumentens juridiska rättigheter.

Konsultera vår konsumentservice vid eventuella reklamationer.

**Om du inte lyckas avklara felet, så kontakta återförsäljaren som kan anvisa närmaste Servicebutik, om inte så ring till CAMPINGAZ Konsumentinformationsavdelning:**

### BIOS AB

Vja Industrigatan 10 Box 106  
782 23 Malung - SWEDEN

T. 0046 28044100  
F. 0046 28044125

info@bios.se

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

## Sisällysluettelo

Laitteen osat .....	sivu 68
Käyttöohjeet malleille <b>Bonesco SC, Bonesco LC</b> ja <b>Bonesco Junior</b> .....	sivu 69
Käyttöohjeet malleille <b>Bonesco QST S</b> ja <b>Bonesco QST L</b> .....	sivu 71
Takuuehtojen soveltaminen .....	sivu 73

## Laitteen osat

- 1 – Grillausritilä
- 2 – Hiiliritilä
- 3 – Ilma-aukot
- 4 – Kansi
- 5 – Kulho
- 6 – Ilma-aukkojen sulkumekanismiin säädin
- 7 – Tuhka-astia
- 8 – Kannen kahva
- 9 – Kahvan lämpösuoja
- 10 – Muoviset välikappaleet
- 11 – Tuhka-astian kannatin
- 12 – Oikean puolen tarvikeataso (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 – Liekin ulostuloaukko (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Polttimen lämmöntasauslevy (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Kaasun syöttö (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 – Rungon puolikas (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 – Jalusta (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 – Tukijalat (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 – Renkaat (x2)
- 20 – Rungon puolikas (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Rungon lämmöntasauslevy (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 – Ilma-aukkojen sulkumekanismiin puolikas (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Tarviketason kannatin (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Vasemman puolen tarvikeataso (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Kannen pidike
- 26 – Kannen ilmaventtiili
- 27 – Sivukahva (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 – PIEZO-sytytin (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Kiitos, kun valitsit Campingaz®-hiiligrillin. Tämän käyttöohjeen avulla voit käyttää Campingaz®-hiiligrilliasi oikein ja täysin turvallisesti. Säilytä käyttöohjeet voidaksesi tutustua niihin uudelleen tarpeen vaatiessa.

## A – KOKOAMINEN

Noudata erillisessä kokoamisohjeessa annettuja ohjeita.

## B - TURVALLISUUSOHJE

- **VAROITUS:** Tämä grilli kuumenee erittäin paljon. Ei saa siirtää käytön aikana.
- **VAROITUS:** Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa. Laitetta ei saa käyttää autotallissa, kuistilla, katetulla terassilla tai muulla suljetulla alueella. Laitetta ei saa käyttää alle 2 metrin etäisyydellä palavista materiaaleista.
- **VAROITUS:** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin syyttämiseen tai sen tulen kohentamiseen. Jos grilliä ei sytytetä kaasujärjestelmän avulla, suosittelemme käyttämään EN 1860-3 standardin mukaisia sytykkeitä. Jos käytät hiilille tarkoitettua sytytysnesteä, pyyhi grillin alaosaan olevien ilma-aukkojen kautta mahdollisesti valuneet nesteet huolellisesti ennen hiilten syyttämistä.
- **VAROITUS:** Älä jätä grilliä lasten tai kotieläinten ulottuville.
- Käytä normien EN 1860-2 mukaisia grillihiiliä. Grillin syttymisaika vaihtelee käytettävien hiilten laadun mukaan. Mitä suurikokoisempia hiilet ovat (ravintoloissa käytettävä laatu), sitä helpommin ne sytyvät – ja päinvastoin.
- Tämä grilli vastaa NF EN 1860-1 normeja. Siitä huolimatta, grillin käyttö vaatii varovaisuutta ja tarkkavaisuutta.
- Alkoholia tai bensiiniä ei saa missään tapauksessa käyttää grillin syyttämiseen tai sen tulen kohentamiseen eikä lasten saa antaa tulla tulisijan lähelle. Lapsia ei tule päästää grillin lähelle. Valitettavasti tietoomme tulee vuosittain onnettomuuksia. Lapsilla palovammat ovat erittäin vakavia, sillä pienen kokonsa johdosta kasvot ovat tulisijan korkeudella.
- Ennen grillin käyttöä on varmistettava, että se on asetettu vakaasti tasaiselle alustalle ja että sen läheisyydessä ei ole palavia materiaaleja.
- Aseta grilli tuulisella säällä siten, ettei tuuli pääse lennättämään kipinöitä.
- Käytä grillauskäsineitä, kun valmistat ruokaa tai säädät ilma-aukkoja (3).
- Älä jätä grilliä hetkeksikään päälle valvomatta
- Älä koskaan kokeile grillausritilän (1), hiiliritilän (2), tuhkan, hiilten tai grillin rungon kuumuutta paljain käsin.
- Grillausritilää (1) on tarkoitus nostaa kädensijoista ainoastaan grilliä puhdistettaessa tai hiiliä lisättäessä. Älä koske niihin grillauksen aikana.
- Älä yritä hillitä liekkiä tai sammuttaa hiiliä vedellä, ettei grillin emalipinnoite vahingoitu. Sen sijaan voit säätää grillin alaosaan olevia ilma-aukkoja hieman pienemmiksi ja asettaa kannen kulhon päälle.
- Sammuta hiilet heti, kun olet lopettanut grillauksen. Sulje kaikki ilma-aukot (3) ja aseta kansi (4) kulhon (5) päälle.
- Käytä grillaukseen soveltuvia pitkävirtaisia ja kuumuutta kestäviä grillausvälineitä.
- Älä jätä kuumia hiiliä niille sopimattomaan paikkaan (tulipalon tai palovammojen vaara). Älä hävitä tuhkaa ja hiiliä, ennen kuin hiillos on täysin sammunut. Grilliä ei saa siirtää, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin sammuneet.
- Herkästi syttyvät nesteet ja höyryt sekä kaikki palavat materiaalit on pidettävä poissa grillauspaikan läheisyydestä.
- Poltonesteitä tai muita herkästi syttyviä nesteitä tai höyryjä ei saa varastoida tai käyttää laitteen läheisyydessä. Laitteen lähellä ei saa olla herkästi syttyviä materiaaleja sen käytön aikana.

- Käyttäjä ei saa käsitellä laitteen valmistajan tai tämän edustajan suojaamia osia.

## C – KÄYTTÖOHJEET

- Levitä grillihiilet tasaisesti grillipesään (5). Älä täytä kulhoa liikaa (enintään 50 %).
- Hiilten syyttäminen onnistuu vaivattomimmin käyttämällä helposti saatavilla olevia EN 1860-3 standardin mukaisia grillaukseen tarkoitettuja sytykkeitä, jotka ovat täysin vaarattomia.
- Odota ennen grillauksen aloittamista, että hiilten päälle on muodostunut tuhkerros.
- Ei kannata yrittää säästää aikaa laittamalla ruokia grilliin, joka ei ole vielä käyttövalmis. Grillin on oltava kuuma ja hiilten hehkuttava vähintään 30 minuutin ajan, ennen kuin grillauksen voi aloittaa.
- Käytä haarukan sijaan apuna mieluiten grillauslastaa ja grillipihtejä. Ruokiin ei kannata pistää reikiä, sillä tällöin niistä saattaa valua grilliin nesteitä, ruoka-aineiden maku voi kärsiä ja ruoat voivat kuivua liikaa.
- Sipaise ruokien päälle tilkka öljyä, niin ne saavat kypsyessään kauniin, tasaisen pinnan eivätkä tartu grillausritilään. Levitä öljy sudilla aina suoraan ruokien pintaan äläkä grillausritilälle.
- Jos haluat ruokaan selvästi savustetun makuvahteen, voit lisätä grilliin puulastuja tai kostutettuja tuoreita yrttejä (rosmarinia, timjampia tai laakerinlehtiä). Aseta puulastut tai kostutetut yrtit suoraan grillihiilten päälle ennen grillauksen aloittamista.
- Kannessa olevan pidikkeen avulla voit kiinnittää kannen kulhon takaosaan grillauksen ajaksi.

## D – KÄYTTÖ

- 1) Poista kansi ja avaa kaikki ilma-aukot (3) ennen tulentekoa. Jotta ilma voisi virrata esteettömästi, poista grillin pohjalle kertynyt tuhka. Grillihiilet tarvitsevat hapetta palaakseen. Tästä syystä on tärkeää huolehtia, ettei ilma-aukkojen (3) edessä ole esteitä.
- 2) Voit kaataa tuhkat tuhka-astiaan nostamalla hiiliritilää (2) yhdeltä reunalta (Bonesco SC ja Bonesco LC).

### 3a) mallit Bonesco SC ja Bonesco LC

Nosta hiiliritilä (2) kokonaan pois paikoiltaan. Aseta yksi sytyke (EN 1860-3 standardin mukainen) kulhon pohjalla olevaan suorakulmaiseen tilaan (katso alla olevaa kuvaa – a), rypistä sitten 2–3 paperiarkkia ja täytä niillä ristin ja hiiliritilän väliin jäävä tila – b. Aseta hiiliritilä (2) takaisin paikoilleen – c.



Aseta hiiliritilän (2) päällä olevaan kulhoon (5) EN 1860-2 standardin mukaisia grillihiiliä. Älä täytä kulhoa liikaa:

- 1 kg hiiliä on riittävä määrä malleissa Bonesco SC ja Bonesco Junior.
- 1,5 kg on riittävä määrä mallissa Bonesco LC.

Luo kasa kehikon keskelle syyttämisen helpottamiseksi. Suosittelemme, ettet täytä enempää kuin 50 % säiliön tilavuudesta.

Irrota tuhka-astia (7). Sytytä paperit ja sytyke alakautta tulitikulla.



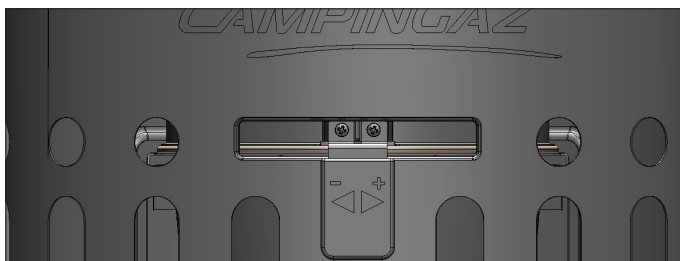
**Bonesco SC & Bonesco LC**

Aseta tuhka-astia takaisin paikoilleen.

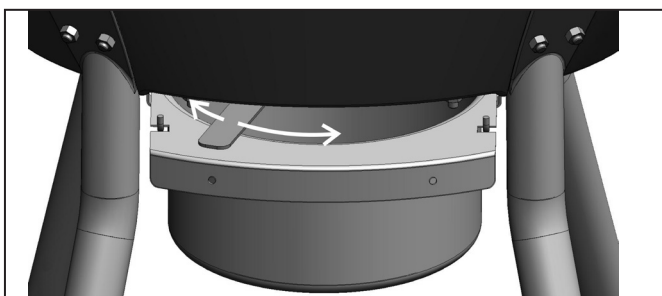
3b) **malli Bonesco Junior**

Kokoa hiilet kulhon keskelle pieneksi keoksi. Aseta hiilten alle sytykkeitä tai rypistettyjä sanomalehtipapereita ja sytytä ne. (Käytä ainoastaan EN 1860-3 standardin mukaisia sytykkeitä).

- 4) Aloita grillaus vasta, kun hiiliä peittää tuhkakeros. Kun hiilet ovat peittyneet vaaleanharmaaseen tuhkakerrokseen, levitä ne tasaisesti kulhon grillipihtien avulla.
- 5) Voit asettaa ruoat grillausritilälle (1) joko ennen kuin nostat ritilän kulhon (5) päälle tai sen jälkeen, kun olet nostanut ritilän paikoilleen. Kummassakin tapauksessa on käytettävä grillauskäsineitä.
- 6) Voit säädellä hiilten hehkua ja lämpötilaa ohjaamalla kuvussa olevien ilma-aukkojen sulkumekanismia säätimen (6) avulla.
  - Liikuttamalla säädintä oikealle (+) voit suurentaa aukkoja nostaaksesi hiilten lämpötilaa.
  - Liikuttamalla säädintä vasemmalle (-) voit pienentää aukkoja laskeaksesi hiilten lämpötilaa.
- 7) Grillausritilän lämpötila ei ole tasainen joka kohdassa, vaan ritilä on keskeltä kuumempi kuin reunoilta. Voit käyttää keskiosaa, kun otat ruokia pois grillistä tai kun haluat vähentää kypsentämiseen kuluvaa aikaa. Grilliritilän reunoilla voit kypsentää ruokia hitaasti ja/tai pitää niitä lämpiminä.
- 8) Käyttämällä kantta voit kypsentää ruokaa kuten uunissa.



**Bonesco SC ja Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E – HUOLTO-OHJEET

- Käytön jälkeen voit kaataa tuhkat tuhka-astiaan nostamalla hiiliritilää (2) yhdeltä reunalta (Bonesco SC ja Bonesco LC).
- Kun tuhka on täysin jäähtynyt, voit irrottaa tuhka-astian (7) ja hävittää tuhkan.
- Puhdista grillausritilä (1) veden ja nestemäisen astianpesuaineen seoksella. Älä käytä hankaavia aineita, koska ritilän pintakäsittely saattaa vahingoittaa.
- Grilliä on säilytettävä kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

## F - LISÄVARUSTEET

«Application Des Gaz» suosittelee yksinomaan Campingaz-merkkisten lisävarusteiden ja varaosien Käyttö Campingaz-grillin kanssa. «Application Des Gaz» ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat grillille käytettäessä muiden merkkien osia.

## G - YMPÄRISTÖNSUOJELU

Huomioi ympäristönsuojelu! Laitteesi sisältää materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jätä se kuntasi jätteenkeräyspisteeseen ja erottele pakkausmateriaalit.

## H - TAKUUEHTOJEN SOVELTAMINEN

Katso sivu 73.

Kiitos, kun valitsit Campingaz®-hiiligrillin. Tämän käyttöohjeen avulla voit käyttää Campingaz®-hiiligrilliasi oikein ja täysin turvallisesti. Säilytä käyttöohjeet voidaksesi tutustua niihin uudelleen tarpeen vaatiessa.

Voimakkuus : 140 g/h (1,9 kW) - ruisku nro. 30.  
Luokka : Suora butaanipaine

## A – KOKOAMINEN

Noudata erillisessä kokoamisohjeessa annettuja ohjeita.

## B - TURVALLISUUSOHJE

- **VAROITUS:** Tämä grilli kuumenee erittäin paljon. Ei saa siirtää käytön aikana.
- **VAROITUS:** Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa. Laitetta ei saa käyttää autotallissa, kuistilla, katetulla terassilla tai muulla suljetulla alueella. Laitetta ei saa käyttää alle 2 metrin etäisyydellä palavista materiaaleista.
- **VAROITUS:** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseen tai sen tulen kohentamiseen. Jos grilliä ei sytytetä kaasujärjestelmän avulla, suosittelemme käyttämään EN 1860-3 standardin mukaisia sytykkeitä. Jos käytät hiilille tarkoitettua sytytysnestettä, pyyhi grillin alaosassa olevien ilma-aukkojen kautta mahdollisesti valuneet nesteet huolellisesti ennen hiilten sytyttämistä.
- **VAROITUS:** Älä jätä grilliä lasten tai kotieläinten ulottuville.
- Käytä normien EN 1860-2 mukaisia grillihiiliä.
- Grillin syttymisaika vaihtelee käytettävien hiilten laadun mukaan. Mitä suurikokoisempia hiilet ovat (ravintoloissa käytettävä laatu), sitä helpommin ne sytyvät – ja päinvastoin.
- Tämä grilli vastaa NF EN 1860-1 normeja. Siitä huolimatta, grillin käyttö vaatii varovaisuutta ja tarkkavaisuutta.
- Alkoholia tai bensiiniä ei saa missään tapauksessa käyttää grillin sytyttämiseen tai sen tulen kohentamiseen eikä lasten saa antaa tulla tulisijan lähelle. Lapsia ei tule päästää grillin lähelle. Valitettavasti tietoomme tulee vuosittain onnettomuuksia. Lapsilla palovammat ovat erittäin vakavia, sillä pienen kokonsa johdosta kasvot ovat tulisijan korkeudella.
- Ennen grillin käyttöä on varmistettava, että se on asetettu vakaasti tasaiselle alustalle ja että sen läheisyydessä ei ole palavia materiaaleja.
- Aseta grilli tuulisella säällä siten, ettei tuuli pääse lennättämään kipinöitä.
- Käytä grillauskäsineitä, kun valmistat ruokaa tai säädät ilma-aukkoja (3).
- Älä jätä grilliä hetkeksikään päälle valvomatta.
- Älä koskaan kokeile grillausritilän (1), hiiliritilän (2), tuhkan, hiilten tai grillin rungon kuumuutta paljain käsin.
- Grillausritilää (1) on tarkoitettu nostaa kädensijoista ainoastaan grilliä puhdistettaessa tai hiiliä lisättäessä. Älä koske niihin grillauksen aikana.
- Älä yritä hillitä liekkejä tai sammuttaa hiiliä vedellä, ettei grillin emalipinnoite vahingoitu. Sen sijaan voit säätää grillin alaosassa olevia ilma-aukkoja hieman pienemmiksi ja asettaa kannen kulhon päälle.
- Sammuta hiilet heti, kun olet lopettanut grillauksen. Sulje kaikki ilma-aukot (3) ja aseta kansi (4) kulhon (5) päälle.
- Käytä grillaukseen soveltuvia pitkävartisia ja kuumuutta kestäviä grillausvälineitä.
- Älä jätä kuumia hiiliä niille sopimattomaan paikkaan (tulipalon tai palovammojen vaara). Älä hävitä tuhkaa ja hiiliä, ennen kuin hiillos on täysin sammunut. Grilliä ei saa siirtää, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin sammuneet.
- Herkästi syttyvät nesteet ja höyryt sekä kaikki palavat materiaalit on pidettävä poissa grillauspaikan läheisyydestä.

- Polttonesteitä tai muita herkästi syttyviä nesteitä tai höyryjä ei saa varastoida tai käyttää laitteen läheisyydessä. Laitteen lähellä ei saa olla herkästi syttyviä materiaaleja sen käytön aikana.
- Käyttäjää ei saa käsitellä laitteen valmistajan tai tämän edustajan suojaamia osia.

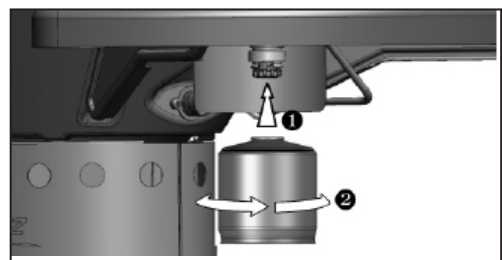
## C - HUOM. : KAASUN KÄYTTÖ VAATII VAROVAISUUTTA

Polttoneiteitä tai muita herkästi syttyviä nesteitä tai höyryjä ei saa varastoida tai käyttää laitteen läheisyydessä. Laitteen lähellä ei saa olla herkästi syttyviä materiaaleja sen käytön aikana. Noudata käyttöohjeita ja Campingaz® CV 300 PLUS- ja CV 470 PLUS-kartussien antamia turvallisuusohjeita. Huolimattomuus sekä ohjeiden noudattamatta jättäminen voi olla vaaraksi. Tätä laitetta tulee käyttää yksinomaan Campingaz® CV 300 PLUS- ja CV 470 PLUS-kartusseilla. Toisten kartussien käyttö voi koitua vaaralliseksi Emme ota vastuuta vahingoista, jotka voivat aiheutua toisten kartussimerkkien käytöstä. Tämä laite soveltuu vain ulkokäyttöön. Vuotavaa, huonosti toimivaa tai rikkoutunutta laitetta ei tule käyttää. Pyydämme sinua toimittamaan laite lähimmälle jälleenmyyjälle. Laitteen rakennetta ei tule muutella. Laite soveltuu vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.

## D - MONTERING AV GASPATRONEN TILL CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS

Jos tyhjä kaasupullo on kytkettynä grilliin, katso kohta "Kaasupullon irrottaminen". Kaasupulloja kytkettäessä tai irrottaessa laitteen on aina oltava jäähtynyt. (Grillissä ei saa olla jäljellä hiillosta.) Laitetta on käsiteltävä hyvin ilmastoidussa tilassa, mieluiten ulkona, kaukana liekeistä, muista lämmönlähteistä tai kipinän aiheuttajista (tupakasta, sähkölaitteista jne.), muista ihmisistä ja helposti syttyvistä materiaaleista. GASPATRONERNA CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS ÄR UTRUSTADE MED EN VENTIL, DET ÄR ALLTSÅ MÖJLIGT ATT DEMONTERA DEM FRÅN GASOLKÖKET FÖR ATT UNDERLÄTTA TRANSPORT ÄVEN OM DE INTE ÄR TOMMA. DE KAN DÅREFTER I STÄLLET ANVÄNDAS PÅ ANDRA APPARATER I CAMPINGAZ®-SORTIMENTET, PRODUKTER SOM HAR TILLVERKATS FÖR DRIFT UTESLUTANDE MED DESSA GASBEHÅLLARE.

- 1) Kontrollera att gastillförslen är avstängd genom att vrida gaskranen medurs till stopp (asentoon ●)(katso kuva 2 alla).
- 2) Håll fast apparaten och skruva sedan fast behållaren på apparaten genom att skruva den medurs tills det hörs ett «klick» (ungefär ett sjättedels varv). Skruva inte behållaren mer än så: det finns risk att ventilen förstörs.



Vid läckage (det luktar gas innan kranen öppnas), ställ apparaten omedelbart utomhus, på ett ställe med god luftväxling, utan antändningskälla, där läckan kan spåras upp och åtgärdas. Om du vill kontrollera om apparaten håller tätt, gör det utomhus. Gör ingen läcksökning med en låga, använd i stället specialvätska för sökning av gasläckor.

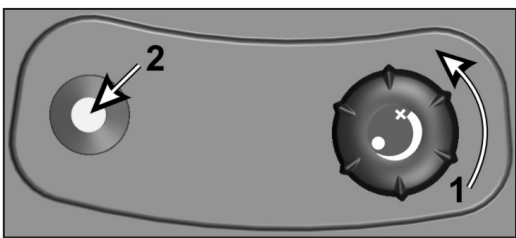
## E – KÄYTTÖOHJEET

- Levitä grillihiilet tasaisesti grillipesään (5). Älä täytä kulhoa liikaa (enintään 50 %).
- Odota ennen grillauksen aloittamista, että hiilten päälle on muodostunut tuhkerkerros.
- Käytä haarukan sijaan apuna mieluiten grillauslastaa ja grillipihtejä. Ruokiin ei kannata pistää reikiä, sillä tällöin niistä saattaa valua grilliin nesteitä, ruoka-aineiden maku voi karsiä ja ruoat voivat kuivua liikaa.
- Sipaise ruokien päälle tilkka öljyä, niin ne saavat kypsyyssään kauniin, tasaisen pinnan eivätkä tartu grillausritilään. Levitä öljy sudilla aina suoraan ruokien pintaan äläkä grillausritilälle.
- Jos haluat ruokaan selvästi savustetun makuvivahteen, voit lisätä grilliin puulastuja tai kostutettuja tuoreita yrttejä (rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä). Aseta puulastut tai kostutetut yrtit suoraan grillihiilten päälle ennen grillauksen aloittamista.
- Kannessa olevan pidikkeen avulla voit kiinnittää kannen kulhon takaosaan grillauksen ajaksi.

## F – KÄYTTÖ

- 1) Poista kansi ja avaa kaikki ilma-aukot (3) ennen tulentekoa. Jotta ilma voisi virrata esteettömästi, poista grillin pohjalle kertynyt tuhka. Grillihiilet tarvitsevat happea palaakseen. Tästä syystä on tärkeää huolehtia, ettei ilma-aukkojen (3) edessä ole esteitä.
- 2) Voit kaataa tuhkat tuhka-astiaan nostamalla hiiliritilää (2) yhdeltä reunalta (Bonesco SC ja Bonesco LC).
- 3) Aseta hiiliritilä (2) takaisin paikoilleen.
- 4) Aseta hiiliritilän (2) päällä olevaan kulhoon (5) EN 1860-2 standardin mukaisia grillihiiliä. Älä täytä kulhoa liikaa:
  - 1 kg hiiliä on riittävä määrä malleissa Bonesco QST S.
  - 1,5 kg on riittävä määrä mallissa Bonesco QST L.Suosittelimme, ettet täytä enempää kuin 50 % säiliön tilavuudesta.
- 5) Avaa kaasuhana kiertämällä säätökierroa mahdollisimman pitkälle vastapäivään (nuolen osoittamaan suuntaan kohti merkkiä +). Paina punaista sytytinpainiketta (↗) (katso kuva 1 alla). Kun kuulet polttimen hurahduksen, se on syttynyt. Jos poltin ei syty ensimmäisellä painalluksella, yritä uudelleen.

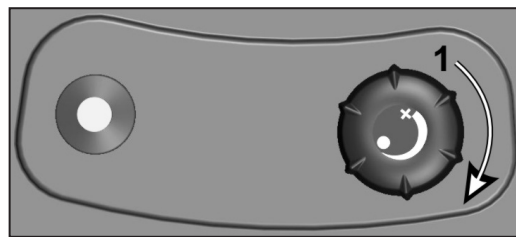
Kuva 1



- 6) Jos poltin ei syty kolmen yrityskerran jälkeen, sulje kaasuhana kiertämällä säätökierroa myötäpäivään (asettoon ●) (katso kuva 2 alla), odota 1 minuutti ja yritä sitten uudelleen. Syttymiskohdassa olevat hiilet muuttuvat nopeasti punaisiksi, ja vähitellen kaikki hiilet hehkuvat punaisina.
- 7) Puuhiilellä käytettävien grillien tapauksessa suositellaan, että grilli kuumennetaan ja hiilet pidetään hehkuvana 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä grillaamista.
- 8) QST-järjestelmän ansiosta 1 kg hiiliä syttyy 10 minuutissa. Jos haluat käyttää enemmän hiiliä (suositeltava määrä mallille QST L on 1,5 kg), voit pitää poltinta päällä 15 minuutin ajan. Tarvittava aika vaihtelee hiilten laadun mukaan. Grilli syttyy helposti, kun käytät suurikokoisia hiiliä (ravintoloissa käytettävä laatu), mutta pienten hiilten syttyminen saattaa kestää kauemmin.
- 9) Suosittelemme hiilien sekoittamista 1–2 kertaa pihdeillä tai hiililastalla syttymisvaiheen aikana, jotta prosessi nopeutuu ja hiilet syttyvät tasaisemmin.

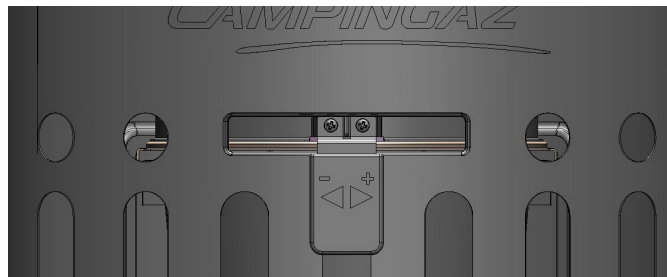
- 10)  **Sammuta kaasupoltin kiertämällä säätökierroa (1) myötäpäivään (asettoon ●) viimeistään, kun 15 minuuttia on kulunut (kuva 2).**

Kuva 2



**Huomautus:** Jos et halua käyttää grillin sytyttämiseen kaasua, kokoa hiilet kulhon keskelle pieneksi keoksi. Aseta hiilten alle sytykkeitä tai rypistettyjä sanomalehtipapereita ja sytytä ne. (Käytä ainoastaan EN 1860-3 standardin mukaisia sytykkeitä).

- 11) Aloita grillaus vasta, kun hiiliä peittää tuhkerkerros. Kun hiilet ovat peittyneet vaaleanharmaaseen tuhkerkerrokseen, levitä ne tasaisesti kulhoon grillipihtien avulla.
- 12) Voit asettaa ruoat grillausritilälle (1) joko ennen kuin nostat ritilän kulhon (5) päälle tai sen jälkeen, kun olet nostanut ritilän paikoilleen. Kummassakin tapauksessa on käytettävä grillauskäsineitä.
- 13) Voit säädellä hiilten hehkua ja lämpötilaa ohjaamalla kuvussa olevien ilma-aukkojen sulkumekanismeja säätimen (6) avulla.
  - Liikuttamalla säädintä oikealle (+) voit suurentaa aukkoja nostaaksesi hiilten lämpötilaa.
  - Liikuttamalla säädintä vasemmalle (-) voit pienentää aukkoja laskeaksesi hiilten lämpötilaa.



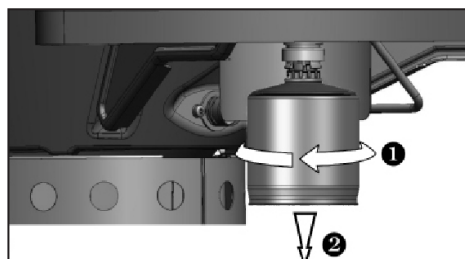
- 14) Grillausritilän lämpötila ei ole tasainen joka kohdassa, vaan ritilä on keskeltä kuumempi kuin reunoilta. Voit käyttää keskiosaa, kun otat ruokia pois grillistä tai kun haluat vähentää kypsentämiseen kuluvaa aikaa. Grilliritilän reunoilla voit kypsentää ruokia hitaasti ja/tai pitää niitä lämpiminä.
- 15) Käyttämällä kantta voit kypsentää ruokaa kuten uunissa.

## G - BYTE AV GASBEHÄLLAREN

**HUOMAUTUS:** Älä vaihda kaasupulloa, jos grillissä on vielä jäljellä hiillosta.

**Behållaren får aldrig bytas ut om den inte är tom. Byt ut behållaren utomhus och på avstånd från andra personer.**

- Kontrollera att gastillförslen är avstängd genom att vrida ratten helt medurs (asettoon ●) (katso kuva 2 yllä).
- Håll i apparaten och vrid loss behållaren genom att vrida den moturs och ta bort den.





Släng aldrig en gaspatron som inte är tom, (kontrollera det genom att skaka på den, inget skvalpande ljud skall höras om den är tom).

## H – HUOLTO-OHJEET

- Käytön jälkeen voit kaataa tuhkat tuhka-astiaan nostamalla hiiliritilää (2) yhdeltä reunalta (Bonesco SC ja Bonesco LC).
- Kun tuhka on täysin jäähtynyt, voit irrottaa tuhka-astian (7) ja hävittää tuhkan.
- Puhdista grillausritilä (1) veden ja nestemäisen astianpesuaineen seoksella. Älä käytä hankaavia aineita, koska ritilän pintakäsittely saattaa vahingoittaa.
- Grilliä on säilytettävä kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

## I - LISÄVARUSTEET

«Application Des Gaz» suosittelee yksinomaan Campingaz-merkkisten lisävarusteiden ja varaosien käyttöä Campingaz-grillin kanssa. «Application Des Gaz» ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat grillille käytettäessä muiden merkkien osia.

## J - YMPÄRISTÖNSUOJELU

Huomioi ympäristönsuojelu! Laitteesi sisältää materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jätä se kuntasi jätteenkeräyspisteeseen ja erottele pakkausmateriaalit.

## K - VIAT / KORJAUKSET

### Poltin ei syty :

- Varmista, että kaasupullossa on jäljellä kaasua.
- Varmista, että kaasupullosta lähtevä letku ja kaasun syöttöön johtava letku ovat kytkettyinä ja että ne ovat ehjiä.
- Ota yhteys huoltopalveluun

### Poltin sammuu välillä tai kokonaan :

- Tarkista onko säiliössä vielä kaasua
- Varmista, ettei polttimen suuaukon edessä ole hiiliä.
- Ota yhteys huoltopalveluun

### Grilli ei ole tarpeeksi kuuma – Grilli sytty selvästi aiempaa hitaammin:

- Injektori tai polttimen letku on tukossa
- Kosteaa puuhiiliä
- Liian paljon hiiltä
- Liian pienten hiilipalojen käyttö
- Erittäin kostea ilma
- Liian alhainen ulkolämpötila
- Ota yhteys huoltopalveluun

### Liekehtivä vuoto säätönupin takana :

- Viallinen hana
- Pysäytä laite
- Ota yhteys huoltopalveluun

## L - TAKUUEHTOJEN SOVELTAMINEN

- Tuote sisältää 2 (kahden) vuoden täyden takuun, joka on voimassa ostopäivästä lähtien. Takuu kattaa osat ja valmistuksen.
- Takuu pätee silloin, jos toimitettu tuote ei vastaa tilausta tai jos tuote on viallinen, edellyttäen, että reklamaatioon on liitetty todiste ostopäivästä (esim. lasku, kassakuitti) ja kuvaus havaitusta ongelmasta.
- Jokainen kaasukäyttöinen tuote on otettava erilleen patruunasta tai säiliöstä, johon se on liitetty, ennen tuotteen palauttamista valtuutettuun palvelupisteeseen.
- Tuote joko korjataan, vaihdetaan uuteen tai siitä annetaan raha takaisin - kokonaan tai osittain.
- Takuu ei ole voimassa, jos vika on aiheutunut tuotteen (i) väärästä käyttö- tai säilytystavasta, (ii) tuotteen huoltovirheestä tai käyttöohjeiden vastaisesta huollosta, (iii) ei-valtuutetun osapuolen suorittamasta korjauksesta, muutoksesta tai huollosta, (iv) sellaisten varaosien käytöstä, jotka eivät ole alkuperäisiä.
- HUOM.: tämän tuotteen ammattikäyttö ei kuulu takuun alaisuuteen.
- Kaikki takuun aikainen huolto päättyy takuun umpenemispäivänä.
- Tämä takuu ei vaikuta mitenkään kuluttajan laillisiin oikeuksiin.
- Ota yhteyttä kuluttajapalveluumme kaikissa reklamaatioon liittyvissä kysymyksissä.

**Jos et onnistu korjaamaan vikaa, ota yhteys maahantuojaan, joka ilmoittaa kotipaikkaasi lähimpänä olevan huoltopisteen osoitteen.**

### KAASUVALO OY

Porttikaari 18 - 01200 Vantaa - Finland

Tel: +358 9 876 1935

Fax: +358 9 876 1865

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

## Obsah

Terminologie .....	74
Návod k použití pro modely <b>Bonesco SC, Bonesco LC a Bonesco Junior</b> .....	75
Návod k použití pro modely <b>Bonesco QST S a Bonesco QST L</b> .....	77
Podmínky uplatnění záruky .....	79

## Terminologie

- 1 - Rošt pro pečení
- 2 - Ohnišťový rošt
- 3 - Air Control System
- 4 - Víko
- 5 - Nádoba
- 6 - páčka regulace přívodu vzduchu
- 7 - Popelník
- 8 - Rukojeť víka
- 9 - Tepelný štít rukojeti
- 10 - Kovové podpěry
- 11 - Držák popelníku
- 12 - Pravý boční stolek (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Tunel pro plamen (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Tepelný štít hořáku (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - držák plynové kartuše (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - Prostřední stojan 1/2 (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Podstavec (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastové stojany (x2) (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Kolečka (x2)
- 20 - Prostřední stojan 1/2 (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Tepelný štít pro prostřední stojan (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - páčka regulace přívodu vzduchu 1/2 (modely **Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Držák stolku (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Levý boční stolek (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Hák víka
- 26 - Odvětrávání víka
- 27 - Boční rukojeť (modely **Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO zapalování (modely **Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Děkujeme Vám, že jste si vybrali tento gril na dřevěné uhlí značky Campingaz®.

Cílem tohoto návodu k použití je vysvětlit Vám správné a bezpečné používání Vašeho grilu na dřevěné uhlí od firmy Campingaz®. Ušchovejte tento návod tak, abyste do něho mohli v případě potřeby kdykoli nahlédnout.

## A - MONTÁŽ

Dbejte montážních pokynů, které jsou uvedeny v montážní příručce.

## B - DULEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO VAŠI BEZPEČNOST

- **POZOR!** Přístroj zásadně nepřenášejte, je-li zahřátý nebo v chodu.
- **POZOR!** Nepoužívejte v uzavřených místnostech. Nepoužívejte ho v garáži, pod uzavřeným přístřeškem, nebo v jakémkoliv jiném uzavřeném prostoru. Používejte minimálně 2 metry od hořlavých látek.
- **POZOR!** Pro zažehnutí grilu nepoužívejte alkohol ani benzin. Doporučujeme používat pevné podpalovače, které odpovídají normě EN1860-3 (platí pro modely bez QUICK START TECHNOLOGY). V případě použití zapalovací kapaliny pro uhlí, odstraňte všechny stopy této kapaliny, která mohla vytéci dolními větracími klapkami než zapálila uhlí.
- **POZOR!** Gril nechávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Používejte dřevěné uhlí v souladu s normou EN 1860-2. Doba zapálení Vašeho grilu závisí na kvalitě používaného uhlí. Čím budou kusy větší, tím snazší je zapalování a obráceně.
- Tento přístroj odpovídá normě NF EN 1860-1. Jeho užívání nicméně vyžaduje jistou dávku pozornosti a opatrnosti.
- V žádném případě nepoužívejte alkohol ani benzin pro zažehnutí grilu. Hlídejte, aby se děti nepřibližovaly ke zdroji plamene. Každoročně dochází k velkému počtu politováníhodných nehod a úrazů. Spáleniny vznikající následkem těchto nehod bývají obzvláště vážné u dětí, neboť vzhledem k jejich malému vzrůstu jsou jejich obličejové většinou právě ve výšce ohniště grilu.
- Před použitím se ujistěte, že je gril řádně postaven na stabilním, vodorovném povrchu a mimo dosah všech hořlavých látek.
- Při silném větru umístěte gril tak, aby vítr nerozfoukával jiskry.
- V průběhu grilování, nebo když upravujete Air Control System (3), noste vhodné ochranné rukavice.
- Během používání nikdy nenechávejte gril bez dozoru.
- Nikdy se nedotýkejte roštu pro pečení (1), ohnišťového roštu (2), popelu, uhlí nebo samotného grilu, abyste ověřili, zda jsou teplé.
- Rukojeti roštu pro pečení (1) se musí používat výhradně pro čištění a nabírání paliva. Během pečení se s nimi nesmí manipulovat.
- Nepokoušejte se uhasit plápolavý oheň či uhlí pomocí vody. Smaltový potah by se mohl poškodit. Lehce uzavřete dolní větrací klapky a nasadte víko na pečicí nádobu.
- Uhasťte uhlí, jakmile pečení dokončíte. Uzavřete Air Control System (3), poté nasadte víko (4) na pečicí nádobu (5).
- Používejte nástroje vhodné pro grilování s dlouhými násadami, které jsou odolné vůči teplu.
- Nikdy nepokládejte horké uhlí do místa, které pro to není vhodné (nebezpečí požáru nebo popálení). Nikdy nevyhazujte popel a uhlí, dokud nebudou zcela uhašené. Neuklízejte barbecue, dokud popel a uhlí nebudou zcela uhašené.

- Místo, kde probíhá grilování, zbavte zápalných kapalin a par, jakož i veškerých hořlavých látek.
- V blízkosti Vašeho grilu neskladujte a nepoužívejte benzin či jiné zápalné kapaliny nebo páry. Při používání tohoto grilu je třeba odstranit zápalné látky.
- Uživatel nesmí manipulovat s částmi chráněnými výrobcem.

## C - RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

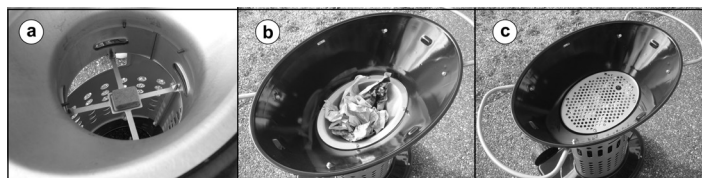
- Dřevěné uhlí rozložte stejnoměrně v ohništi (5). Nádobu nenaplňujte příliš (maximálně z 50%).
- Nejsnadnější způsob pro zapálení Vašeho dřevěného uhlí je použití zápalky pro grilování, které jsou v souladu s normou EN 1860-3 a které nepředstavují žádné nebezpečí.
- Před zahájením pečení vyčkejte, dokud vrstva popelu nepokryje palivo.
- Nesnažte se ušetřit čas tím, že své potraviny umístíte na gril, které není připraven. Gril musí být vyhřátý a palivo musí být udržováno rozpálené minimálně po dobu 30 minut před tím, než budete péci první potraviny.
- Používejte škrabku a kleště. Nedoporučujeme potraviny propichovat. To způsobí odtékání šťávy, potraviny ztratí chuť a hrozí, že se vysuší.
- Jemné přidání oleje Vám umožní, že se potraviny zbarví dozlatova stejnoměrně a zabrání, aby se připekly k roštu pro pečení. Olej přidávejte vždy na potraviny nikoliv přímo na rošt.
- Abyste dosáhli výraznější uzené příchuti, můžete přidat dřevěné třísky či navlhčené čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián, vavřík). Umístěte dřevo či navlhčené bylinky přímo na uhlí před tím, než začnete potraviny opékat.
- Během používání můžete víko zaháknout na zadní část nádoby díky háku, který je k tomu určený.

## D - POUŽÍVÁNÍ

- 1) Sejměte víko a otevřete Air Control System (3) před tím, než zapálíte oheň. Abyste zajistili správné proudění vzduchu, odstraňte popel, který se nahromadil na dně grilu. Aby uhlí hořelo, potřebuje kyslík. Je proto důležité dbát na to, aby se Air Control System (3) neucpal.
- 2) Zbývající popel můžete odvést do popelníku tím, že nazdvihnete jednu stranu ohnišťového roštu (2) (Bonesco SC a Bonesco LC).

### 3a) Modely Bonesco SC a Bonesco LC

Zcela vyjměte ohnišťový rošt (2). Umístěte pevný podpalovač (v souladu s normou EN1860-3) na obdélníkové umístění k tomu určené na dně nádoby (viz obrázek níže – a, poté zmačkejte 2 až 3 listy papíru, abyste vyplnili prostor mezi křížem a ohnišťovým roštem – b. Opět nasadte ohnišťový rošt (2) – c.



Umístěte dřevěné uhlí, které je v souladu s normou EN1860-2 do ohniště (5), na ohnišťový rošt (2). Nádobu nenaplňujte příliš.

- 1 kg uhlí stačí pro modely Bonesco SC a Bonesco Junior.
  - 1,5 kg stačí pro model Bonesco LC.
- Vyskládejte větší kusy dřevěného uhlí do podoby pyramidy. Doporučujeme naplnit maximálně 50 % kapacity zásobníku. Vyjměte popelník (7). Zapalte listy papíru a PEVNÝ PODPALOVAČ pomocí zápalky a přitom použijte průchodu, který se takto vytvoří.



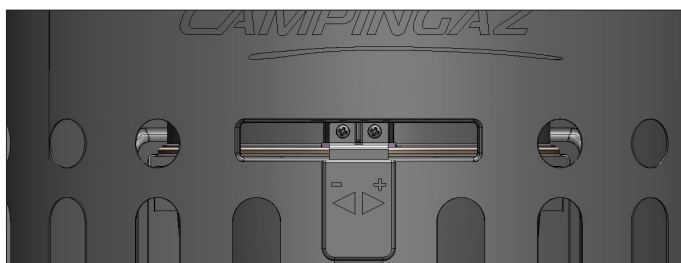
Bonesco SC &amp; Bonesco LC

Nádržku na popel vraťte zpět na místo.

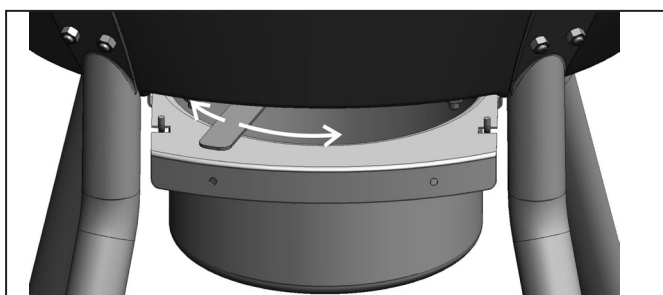
### 3b) Model Bonesco Junior

Vytvořte hromádku uhlí uprostřed nádoby. Umístěte pevný podpalovač nebo zmačkaný novinový papír pod hromádku uhlí, poté je zapalte (používejte výhradně pevné podpalovače, které jsou v souladu s normou EN1860-3).

- 4) Nezahajujte pečení, dokud nebude ohniště pokryto vrstvou žhavého popela. Jakmile bude uhlí pokryto světle šedou vrstvičkou popela, použijte kleště, abyste uhlí rozmístili rovnoměrně v nádobě.
- 5) Můžete rozmístit své potraviny na rošt pro pečení (1) a poté umístit tento rošt na ohniště (5) nebo položit rošt pro pečení na ohniště před tím, než na něm rozložíte potraviny. Ve všech případech používejte rukavice.
- 6) Můžete řídit rozžhavení a teplotu uhlí pomocí páčky regulace přívodu vzduchu (6) u nádoby:
  - Směrem doprava (+) se zvyšuje otevření a tedy i teplota uhlí.
  - Směrem doleva (-) se snižuje otevření a tedy i teplota uhlí.
- 7) Teplota roštu pro pečení není jednotná. Střed roštu je teplejší než jeho okraje. Používejte střed pro rychlé grilování potravin a pro snížení doby pečení. Okrajů používejte pro pomalejší pečení a/nebo pro udržování v teple.
- 8) Můžete rovněž používat víko pro pečení jako v troubě.



Bonesco SC &amp; Bonesco LC



Bonesco Junior

## E - RADY PRO ÚDRŽBU

- Po použití můžete popel nechat sklouznout do popelníku tak, že nadzdvihnete jednu stranu ohnišťového roštu (2) (Bonesco SC et Bonesco LC).
- Poté, až popel zcela vychladne, můžete vyjmout nádržku popelníku (7) a popel vyhodit.
- Vyčistěte rošt pro pečení (1) vodou s prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní přípravky. Mohly by gril poškodit.
- Uskladněte gril na suchém a větraném místě.

## F - DOPLŇKY

«Application Des Gaz» doporučuje při používání výrobků Campingaz systematicky používat též doplňky a náhradní díly této značky. «Application Des Gaz» odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě škody nebo závady vzniklé používáním doplňků nebo/a náhradních dílů odlišných značek.

## G - OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Nezapomínejte na ochranu životního prostředí! Váš přístroj se skládá z materiálu, který může být znovu použit nebo recyklován. Proto jej při likvidaci zanechte na sběrné místo a obal vyhazujte do tříděného odpadu.

## H - PODMÍNKY UPLATNĚNÍ ZÁRUKY

Viz strana 79.

Děkujeme Vám, že jste si vybrali tento gril na dřevěné uhlí značky Campingaz®.

Cílem tohoto návodu k použití je vysvětlit Vám správné a bezpečné používání Vašeho grilu na dřevěné uhlí od firmy Campingaz®. Ušchovejte tento návod tak, abyste do něj mohli v případě potřeby kdykoli nahlédnout.

Výkon: 140 g/h (1,9 kW) - hořák c. 30

Kategorie: primý tlak butan

## A - MONTÁŽ

Dbejte montážních pokynů, které jsou uvedeny v montážní příručce.

## B - DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO VAŠI BEZPEČNOST

- **POZOR!** Přístroj zásadně nepřenášejte, je-li zahřátý nebo v chodu.
- **POZOR!** Nepoužívejte v uzavřených místnostech. Nepoužívejte ho v garáži, pod uzavřeným přístřeškem, nebo v jakémkoliv jiném uzavřeném prostoru. Používejte minimálně 2 metry od hořlavých látek.
- **POZOR!** Pro zažehnutí grilu nepoužívejte alkohol ani benzin. Doporučujeme používat pevné podpalovače, které odpovídají normě EN1860-3 (pro modely bez QUICK START TECHNOLOGY). V případě použití zapalovací kapaliny pro uhlí, odstraňte všechny stopy této kapaliny, která mohla vytéci dolními větracími klapkami než zapálila uhlí.
- **POZOR!** Gril nechávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Používejte dřevěné uhlí v souladu s normou EN 1860-2. Doba zapálení Vašeho grilu závisí na kvalitě používaného uhlí. Čím budou kusy větší, tím snazší je zapalování a obráceně.
- Tento přístroj odpovídá normě NF EN 1860-1. Jeho užívání nicméně vyžaduje jistou dávku pozornosti a opatrnosti.
- V žádném případě nepoužívejte alkohol ani benzin pro zažehnutí grilu. Hlídejte, aby se děti nepřibližovaly ke zdroji plamene. Každoročně dochází k velkému počtu politováníhodných nehod a úrazů.
- Spáleniny vznikající následkem těchto nehod bývají obzvláště vážné u dětí, neboť vzhledem k jejich malému vzrůstu jsou jejich obličejové většinou právě ve výši ohniště grilu.
- Před použitím se ujistěte, že je gril řádně postaven na stabilním, vodorovném povrchu a mimo dosah všech hořlavých látek.
- Při silném větru umístěte gril tak, aby vítr nerozfoukával jiskry.
- V průběhu grilování, nebo když upravujete Air Control System (3), noste vhodné ochranné rukavice.
- Během používání nikdy nenechávejte gril bez dozoru.
- Nikdy se nedotýkejte roštu pro pečení (1), ohnišťového roštu (2), popelu, uhlí nebo samotného grilu, abyste ověřili, zda jsou teplé.
- Rukojeti roštu pro pečení (1) se musí používat výhradně pro čištění a nabírání paliva. Během pečení se s nimi nesmí manipulovat.
- Nepokoušejte se uhasit plápolavý oheň či uhlí pomocí vody. Smaltový potah by se mohl poškodit. Lehce uzavřete Air Control System a nasadte víko na pečící nádobu.
- Uhasťte uhlí, jakmile pečení dokončíte. Uzavřete Air Control System (3), poté nasadte víko (4) na pečící nádobu (5).
- Používejte nástroje vhodné pro grilování s dlouhými násadami, které jsou odolné vůči teplotě.

- Nikdy nepokládejte horké uhlí do místa, které pro to není vhodné (nebezpečí požáru nebo popálení). Nikdy nevyhazujte popel a uhlí, dokud nebudou zcela uhašené. Neuklízejte gril, dokud popel a uhlí nebudou zcela uhašené.
- Místo, kde probíhá pečení, zbavte zápalných kapalin a par, jakož i veškerých hořlavých látek.
- V blízkosti Vašeho přístroje neskladujte a nepoužívejte benzin či jiné zápalné kapaliny nebo páry. Při používání tohoto grilu je třeba odstranit zápalné látky.
- Uživatel nesmí manipulovat s částmi chráněnými výrobcem.

## C - DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: BUĎTE OPATRNÍ, ZACHÁZÍTE S PLYNEM!

V blízkosti Vašeho přístroje neskladujte a nepoužívejte benzin či jiné zápalné kapaliny nebo páry. Při používání tohoto přístroje je třeba odstranit zápalné látky.

Riďte se podle pokynu tohoto návodu a dodržujte bezpečnostní předpisy uvedené na náplních Campingaz® CV 300 PLUS a CV 470 PLUS. Nedodržování těchto pokynů může být nebezpečné jak pro uživatele grilu, tak pro jeho okolí.

Tento gril může být používán výhradně s plynovými kartuškami Campingaz® CV 300 PLUS a CV 470 PLUS. Pokusy použít jiné plynové kartušky mohou být nebezpečné. Společnost «Application Des Gaz» odmítá veškerou zodpovědnost v případě použití kartušky jakékoli jiné značky.

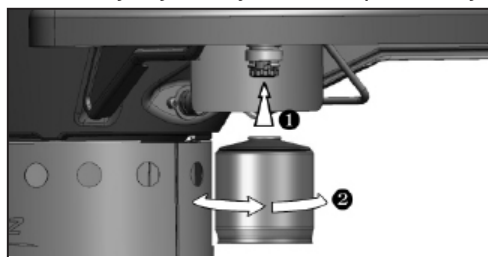
Tento gril nesmí být používán v uzavřených prostorách. Nepoužívejte gril, který netěsní, špatně funguje nebo je poškozen. V případě potíží se obraťte na Servis společnosti Camping Gaz CS.

Na přístroji neprovádějte žádné změny, ani jej nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen. S grilem nepohybujte pokud je v provozu.

## D - NASAZENÍ PLYNOVÉ KARTUŠE CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS NA VARIC

Pokud je na místě prázdná kartuška, přečtěte si odstavec „Demontáž kartušky“. Pro usazení na místo či demontáž kartušky pracujte vždy, když je přístroj studený (žádné žhavé dřevěné uhlí), na odvětraném místě, raději venku a nikdy v blízkosti ohně, zdroje tepla či jisker (cigaret, elektrického zařízení atd.), daleko od jiných osob a zápalných látek. PLYNOVÉ KARTUŠKY CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS JSOU VYBAVENY VENTILEM A MOHOU BÝT SEJMUTY Z PLYNOVÉHO SPOTŘEBIČE, I KDYŽ NEJSOU PRAZDNÉ A OPĚT NAMONTOVÁNY NA JINÝ SPOTŘEBIČ ZNAČKY CAMPINGAZ® TYPOVÉ ŘADY CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. PLYNOVÉ SPOTŘEBIČE ŘADY CAMPINGAZ® SMÍ BÝT UVÁDĚNY DO PROVOZU POUZE VE SPOJENÍ S PLYNOVÝMI KARTUŠKAMI CAMPINGAZ®. ZAMEZTE PŘÍSTUPU MALÝCH DĚTÍ KE SPOTŘEBIČI.

- a) Ujistěte se, že přívod plynu je dobře uzavřen tak, že regulační ventil utáhnete na doraz ve směru hodinových ručiček (poloha ●) (viz obr. 2 níže).
- b) Přidržte přístroj a bez použití síly na něj našroubujte kartuši otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí (cca po šesté otáčce). Poté již kartuši neutahujte, jinak byste mohli poškodit její ventil.



V případě, že z přístroje uniká plyn (při otočení kohoutkem je patrný zápach plynu), bez prodlení přemístěte přístroj do venkovního prostoru nebo alespoň do dobře větrané místnosti, ve které nejsou přítomny vznětlivé látky. Na bezpečném místě se můžete pokusit zjistit místo úniku plynu, případně úniku zabránit. Zjišťování netěsností provádějte venku. Při hledání úniků nepoužívejte plamen, ale detekční kapalinu ke zjištění úniků plynů.

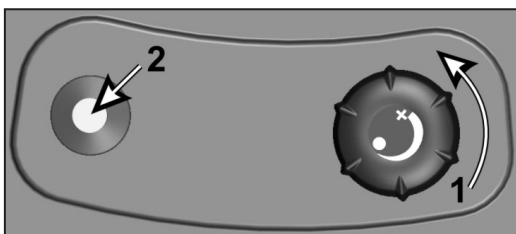
## E - RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

- Dřevěné uhlí rozložte stejnoměrně v ohništi (5). Nádoby nenaplňujte příliš (maximálně z 50%).
- Před zahájením pečení vyčkejte, než je ohniště pokryto vrstvou žhavého uhlí.
- Používejte škrabku a kleště. Nedoporučujeme potraviny propichovat. To způsobí odtékání šťávy, potraviny ztratí chuť a hrozí, že se vysuší.
- Jemné přidání oleje Vám umožní, že se potraviny zbarví dozlatova stejnoměrně a zabrání, aby se připekly k roštu pro pečení. Olej přidávejte vždy na potraviny nikoliv přímo na rošt.
- Abyste dosáhli výraznější uzenější příchuti, můžete přidat dřevěné třísky či navlhčené čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián, vavřín). Umístěte dřevo či navlhčené bylinky přímo na uhlí před tím, než začnete potraviny opékat.
- Během používání můžete víko zaháknout na zadní část nádoby díky háku, který je k tomu určený.

## F - POUŽÍVÁNÍ

- 1) Sejměte víko a otevřete Air Control System (3) před tím, než zapálíte oheň. Abyste zajistili správné proudění vzduchu, odstraňte popel, který se nahromadil na dně grilu. Aby uhlí hořelo, potřebuje kyslík. Je proto důležité dbát na to, aby se Air Control System (3) neucpaly.
- 2) Zbývající popel můžete odvést do popelníku tak, že nadzdvihnete jednu stranu ohnišťového roštu (2).
- 3) Znovu vložte na místo ohnišťový rošt (2).
- 4) Umístěte dřevěné uhlí, které je v souladu s normou EN1860-2 do ohniště (5), na ohnišťový rošt (2). Nádoby nenaplňujte příliš.
  - 1 kg uhlí stačí pro modely Bonesco QST S.
  - 1,5 kg stačí pro model Bonesco QST L.
 Doporučujeme naplnit maximálně 50 % kapacity zásobníku.
- 5) Spusťte plyn otočením regulátoru na doraz proti směru hodinových ručiček (směr šipky „+“). Stiskněte červené tlačítko PIEZO zapalování (viz obr. 1 níže). Typické vrčení při zapalování hořáku Vás upozorňuje, že je hořák zapálený. Pokud k zapálení nedojde na poprvé, postup opakujte znovu.


Obr.1



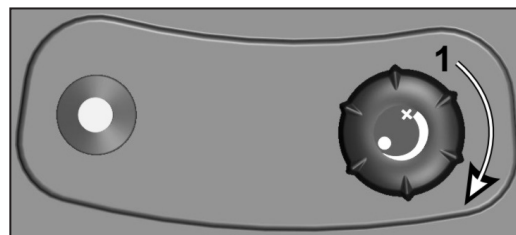
- 6) Pokud k zapálení nedojde po 3 pokusech, vypněte plyn otočením ovladače ve směru hodinových ručiček (poloha ●) (viz obr. 2 níže), vyčkejte 1 minutu a úkon zopakujte. Uhlí se zbarvuje červeně rychle v místě zapalování, poté se rudé záblesky šíří do celého uhlí.
- 7) Při opékání na dřevěném uhlí doporučujeme rozehrát gril a nechat jej rozehrát po dobu 30 minut před začátkem prvního opékání.
- 8) Díky systému QST se 1 kg uhlí zapálí během 10 minut. Pokud již nechcete používat uhlí (doporučujeme 1,5 kg pro model QST L), můžete udržovat hořák zapálený po dobu 15 minut.

Tato doba se může lišit v závislosti na kvalitě uhlí. Uhlí, které obsahuje velké kusy (kvalita pro restaurace), usnadňuje zapalování, uhlí, jež obsahuje drobné kousky ho učiní obtížnějším.

- 9) Doporučujeme uhlí 1 nebo 2krát prohrábnout pohrábáčem nebo kleštěmi během zapalování, aby se proces hoření nashromážděného uhlí urychlil.

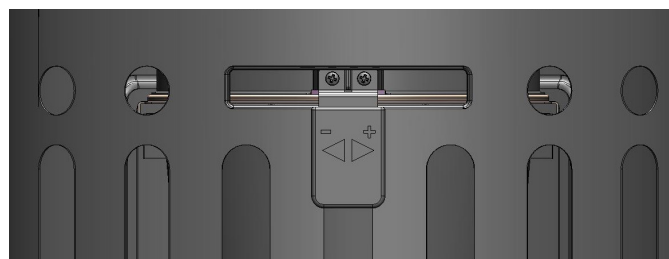
- 10)  **Vypněte plynový hořák otočením ovladače (1) ve směru hodinových ručiček (poloha ●) maximálně po 15 minutách (obr. 2).**

Obr.2



**Poznámka:** Pokud si pro zapalování Vašeho přístroje nepřejete používat plyn, vytvořte hromádku uhlí uprostřed nádoby. Umístěte pevný podpalovač nebo zmačkaný novinový papír pod hromádku uhlí, poté je zapalte (používejte výhradně pevné podpalovače, které jsou v souladu s normou EN1860-3).

- 11) Nezahajujte pečení, dokud není ohniště pokryto žhavým uhlím. Jakmile bude uhlí pokryto světle šedou vrstvičkou popela, použijte kleště, abyste uhlí rozmístili stejnoměrně v nádobě.
- 12) Můžete rozmístit své potraviny na rošt pro pečení (1) a poté umístit tento rošt na ohniště (5) nebo položit rošt pro pečení na ohniště před tím, než na něm rozložíte potraviny. Ve všech případech používejte rukavice.
- 13) Můžete řídit rozžhavení a teplotu uhlí pomocí páčky regulace přívodu vzduchu (6) u nádoby:
  - Směrem doprava (+) se zvyšuje otevření a tedy i teplota uhlí.
  - Směrem doleva (-) se snižuje otevření a tedy i teplota uhlí.



- 14) Teplota roštu pro pečení není jednotná. Střed roštu je teplejší než jeho okraje. Používejte střed pro rychlé grilování potravin a pro snížení doby pečení. Okrajů používejte pro pomalejší pečení a/nebo pro udržování v teple.
- 15) Můžete rovněž používat víko pro pečení jako v troubě.

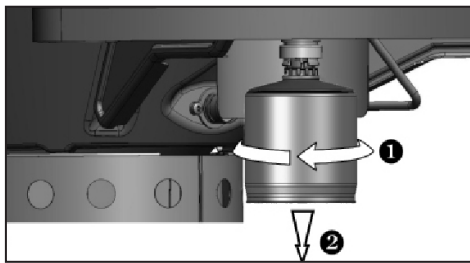
## G - SEJMUTÍ PLYNOVÉ KARTUŠE

**POZNÁMKA:** Nevyměňujte kartuši, pokud zbývá žhavé dřevěné uhlí.

**Plynovou kartuši je možné nasadit a zase odpojit, i když kartuše není prázdná.**

**Výměnu kartuše provádějte vždy venku a v dostatečné vzdálenosti od zdrojů ohně.**

- Ujistěte se, že přívod plynu je uzavřen tak, že pootočíte regulátorem ve směru hodinových ručiček (poloha ●) (viz obr. 2 výše).
- Nikdy neodhazujte plynovou kartuši, pokud si nejste jisti, že je skutečně zcela prázdná (zatřeste lahví, v případě, že není slyšet zvuk kapaliny v kartuši, je kartuše prázdná).



## H - RADY PRO ÚDRŽBU

- Po použití můžete popel nechat sklouznout do popelníku tím, že nazdvihnete jednu stranu ohnišťového roštu (2) (Bonesco SC et Bonesco LC).
- Poté, až popel zcela vychladne, můžete vyjmout popelník (7) a popel vyhodit.
- Vyčistěte rošt pro pečení (1) vodou s prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní přípravky. Mohou gril poškodit.
- Uskladněte barbecue na suchém a větraném místě.

## I - DOPLŇKY

«Application Des Gaz» doporučuje při používání výrobků Campinggaz systematicky používat též doplňky a náhradní díly této značky. «Application Des Gaz» odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě škody nebo závady vzniklé používáním doplňků nebo/a náhradních dílů odlišných značek.

## J - OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Nezapomínejte na ochranu životního prostředí! Váš přístroj se skládá z materiálu, který může být znovu použit nebo recyklován. Proto jej při likvidaci zanechte na sběrné místo a obal vyhazujte do tříděného odpadu.

## K - ZÁVADA

### Hořák nelze zapálit :

- Zkontrolujte, zda plynová kartuše ještě obsahuje plyn.
- Zkontrolujte, zda jsou napájecí a zemnicí kabely připojeny a nejsou odpojeny.
- Obráťte se na poprodejní servis

### Hořák vynechává nebo zhasíná :

- Zkontrolujte, zda je v kartuši plyn
- Zkontrolujte, zda výstupu hořáku nebrání uhlí.
- Obráťte se na poprodejní servis

### Nedostatečné teplo - Důležité nastavení doby zapalování :

- Hořák nebo trubice hořáku jsou ucpané.
- Vlhké dřevěné uhlí
- Příliš velké množství uhlí
- Použity příliš malé kousky uhlí
- Příliš vlhké klimatické podmínky
- Okolní vnější teplota je příliš nízká
- Obráťte se na poprodejní servis

### Plamen u ventilu :

- Závada regulačního ventilu
- Vypněte přístroj
- Obráťte se na poprodejní servis

## L - PODMÍNKY UPLATNĚNÍ ZÁRUKY

- Na tento produkt se vztahuje záruka na materiál i servisní práci v délce 2 (dvou) let od data jeho zakoupení.
- Záruka je platná v případě, že dodaný produkt neodpovídá objednávce, je vadný, a pokud je spolu s reklamací předložen doklad o zakoupení (např. faktura nebo pokladniční účtenka) a popis problému.
- Před vrácením do autorizovaného servisu musí být ze všech plynových přístrojů vyjmuta kartuše.
- Vadný produkt musí být opraven, vyměněn, nebo musí být vyplacena zpět jeho cena – celkově nebo částečně.
- Záruka není platná a nevztahuje se na produkt v případě, že byla škoda způsobena (i) nesprávným používáním nebo skladováním produktu, (ii) špatnou údržbou produktu nebo prováděním údržby jinak než v souladu s pokyny pro používání, (iii) opravou, úpravou, údržbou produktu nepověřenou osobou, (iv) používáním jiných než originálních náhradních dílů.
- POZNÁMKA: na profesionální použití produktu se tato záruka nevztahuje.
- Veškeré záruční plnění uplatněné během záruční doby nemá žádný vliv na datum vypršení záruky.
- Touto zárukou nejsou dotčena zákonná práva spotřebitele.
- S veškerými reklamacemi se obraťte na naše zákaznické oddělení.

### CAMPING GAZ CS s.r.o.

ul. K Dáblicům 1117/1

184 00 Praha 8 - Dolní Chabry - Czech Republic

Tel: +420-2-284686711

Fax: +420-2-28468 6769

[www.campinggaz.com](http://www.campinggaz.com)

## SPIS TRESCI

Słownictwo .....	80
Instrukcje użycia dla modeli <b>Bonesco SC, Bonesco LC &amp; Bonesco Junior</b> .....	81
Instrukcje użycia dla modeli <b>Bonesco QST S &amp; Bonesco QST L</b> .....	83
Warunki gwarancji .....	85

## SŁOWNICTWO

- 1 – Ruszt do smażenia
- 2 – Ruszt na węgiel
- 3 – Zawory wentylacji
- 4 – Pokrywa
- 5 – Zbiornik
- 6 – Dźwignia sterująca przepływem powietrza
- 7 – Pojemnik na popiół
- 8 – Rączka pokrywy
- 9 – Osłona ciepła rączki
- 10 – Rozpórka plastikowa
- 11 – Podstawka pod zbiornik na popiół
- 12 – Półka poprzeczna prawa (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 – Tunel na płomień (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Osłona ciepła palnika (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Rampa gazowa (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 – 1/2 nogi środkowej (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 – Podstawa (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 – Nogi plastikowe (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 – Koła (x2)
- 20 – 1/2 nogi środkowej (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Osłona ciepła do nogi środkowej (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 – 1/2 przepustnicy powietrza (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Podstawka półki (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Półka boczna lewa (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Haczyk do wieszania pokrywy
- 26 – Wentylator pokrywy
- 27 – Rączka boczna (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 – Zapalnik piezoelektryczny (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)



Dziękujemy państwu za wybór grilla na węgiel drzewny Campingaz.

Ta instrukcja wskazuje jak używać bezpiecznie i poprawnie grilla na węgiel drzewny Campingaz. Przechowywać ją w bezpiecznym miejscu i czytać w razie potrzeby.

## A - SKŁADANIE

Prosimy o przestrzeganie instrukcji montażu znajdujących się w książce montażu.

## B - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **UWAGA!** Ten grill rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie należy przemieszczać go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używać go w garażu, pod werandą, pod pergolą, lub w innym zamkniętym miejscu. Używać co najmniej dwa metry od palnych materiałów.
- **UWAGA!** Do zapalania lub ponownego uruchamiania grilla nie używać benzyny lub alkoholu o podobnym działaniu.  
Do zapalania grilli bez systemu gazowego zalecamy użycia rozpałek do ognia zgodnych z normą EN1860-3. W przypadku używania płynu do zapalania węgla, przed rozpaleniem węgla prosimy o usunięcie jakichkolwiek ilości płynu który mógł spłynąć poprzez otwory wentylacyjne.
- **UWAGA!** Nie pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- Używać węgla drzewnego, zgodnego z normą EN 1860-2. Czas zapalania grilla zależy od jakości używanego węgla. Im kawałki węgla są większe (jakość jak w restauracji) tym rozpalenie grilla jest łatwiejsze.
- Grill spełnia normy NF EN 1860-1. Niemniej jednak, podczas jego używania należy zachować środki ostrożności.
- W szczególności, do zapalania lub ponownego uruchamiania grilla nie należy używać benzyny ani alkoholu o podobnym działaniu. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do paleniska. Niestety każdego roku odnotowuje się dużą liczbę wypadków. Poparzenia są szczególnie poważne u dzieci, gdyż z powodu niewielkiego wzrostu, ich twarze znajdują się na wysokości paleniska.
- Przy silnym wietrze ustawić grill w taki sposób, aby wiatr nie unosił iskier.
- Prosimy zakładać rękawiczki do grillowania, do gotowania lub regulowania zaworów (3).
- Podczas używania nigdy nie zostawiać grilla bez nadzoru.
- Nigdy nie dotykać rusztu do grillowania (1), rusztu na węgiel (2), popiołu, węgla ani grilla, aby sprawdzić czy jest gorący.
- Rączki do rusztu do grillowania (1) powinny być używane tylko i wyłącznie do czyszczenia i nakładania środków palnych. Nie należy się nimi posługiwać podczas grillowania.
- Prosimy nie zmniejszać płomieni i nie gasić węgla wodą. Emaliowana powierzchnia może zostać wówczas uszkodzona. Zamknąć lekko zawory wentylacji i położyć pokrywę na zbiornik.
- Zgasić węgiel po grillowaniu. Zamknąć wszystkie zawory wentylacji (3) i położyć pokrywę na grillowania (5).
- Prosimy używać sztucze o długich rączkach przeznaczonych do grilla, odpornych na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie kłaść gorącego węgla w nieprzystosowanym do tego miejscu (ryzyko pożaru albo poparzeń).

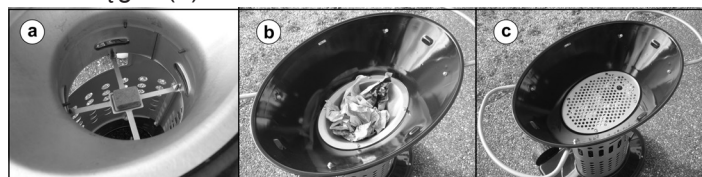
- Nie zbliżać się do strefy grillowania z płynami lub oparami łatwopalnymi, jak również z jakimikolwiek środkami palnymi.
- Nie przechowywać i nie używać paliwa lub innych płynów i środków łatwopalnych w pobliżu grilla. Podczas użycia grill musi być oddalony od środków łatwopalnych.
- Części, które zostały osłonięte przez producenta lub jego pośrednika mają takimi pozostać. Nie dopuszcza się ingerencji przez samego użytkownika.

## C - PORADY W UŻYTKOWANIU

- Rozłożyć równo węgiel drzewny w palenisku (5) nie wypełniać do końca zbiornika (maksymalnie 50%).
- Najłatwiejszą metodą rozpalania węgla jest używanie rozpałek zgodnych z normą EN1860-3, które można znaleźć w sklepach i które są bezpieczne.
- Przed rozpoczęciem grillowania poczekać aż warstwa popiołu przykryje węgiel.
- Proszę się nie spieszyć układając żywność na ruszcie grilla, który nie jest jeszcze gotowy do pracy. Grill musi być rozgrzany, a węgiel rozżarzony na co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.
- Prosimy używać raczej łopatkę i szczypiec niż widelca. Przekłuwanie potraw nie jest wskazane. Powoduje to spływanie soku, stratę smaku i wysusza grillowane produkty.
- Lekkie posmarowanie olejem pozwoli jednorodnie przypiec produkty, a przy okazji uniknąć przyklejania się do rusztu. Olejem należy smarować za pomocą pędzla tylko jedzenie, nigdy ruszt do grillowania.
- Aby otrzymać bardziej wędzony aromat, można użyć trocin lub świeże zioła (rozmaryn, tymianek, liść laurowy). Trociny lub zioła umieścić bezpośrednio na węglu przed rozpoczęciem grillowania.
- Podczas używania grilla przykrywkę można powiesić z tyłu zbiornika na przewidzianym do tego haczyku.

## D - UŻYTKOWANIE

- 1) Ściągnąć pokrywę i otworzyć wszystkie zawory wentylacji (3) przed rozpaleniem ognia. Aby zapewnić dobry przepływ powietrza, należy usunąć z dna popiół. Węgiel do spalania potrzebuje tlenu. Ważnym jest, aby sprawdzić czy zawory wentylacyjne nie są zatkane.
- 2) Można usunąć pozostałości popiołu podnosząc z jednej strony ruszt na węgiel (2) (Bonesco SC i Bonesco LC).
- 3a) **Modele Bonesco SC i Bonesco LC**  
Ściągnąć całkowicie ruszt na węgiel (2). Umieścić rozpałkę (zgodną z normą EN 1860-3) w prostokątnym miejscu na dnie zbiornika. (zobaczyć ilustrację pod spodem) – a, później pognieść 2 lub 3 kartki papieru tak, aby można było wypełnić miejsce pomiędzy krzyżem i rusztem na węgiel – b. Położyć na swoje miejsce ruszt na węgiel (2) – c.



Położyć węgiel drzewny zgodny z normą EN1860-2 do paleniska (5) na ruszt na węgiel (2) Nie wypełniać do końca zbiornika. Do grilla Bonesco SC i Bonesco Junior wystarczy jeden kilogram. Do grilla Bonesco LC wystarczy półtora kilograma.

Ułożenie węgla drzewnego w postaci kopczyka na środku rusztu ułatwi rozpalenie grilla. Zalecamy niewypełnianie zbiornika węglem w stopniu większym niż 50% jego pojemności.

Wyciągnąć zbiornik na popiół (7) stwarzając dostęp do rozpałki i papieru i zapalić je za pomocą zapalniczki.

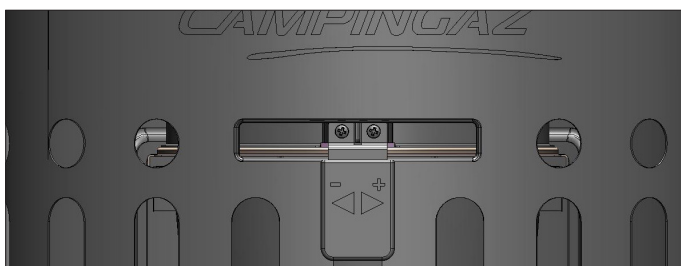


**Bonesco SC & Bonesco LC**

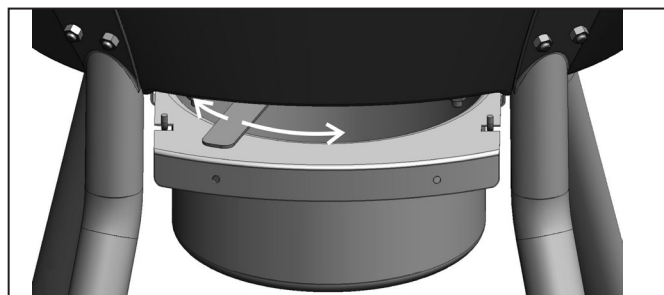
Umieścić zbiornik na popiół na swoim miejscu.

### 3b) **Model Bonesco Junior**

- Utworzyć górkę z węgla pośrodku zbiornika. Położyć rozpałkę lub pognieciony papier pod węglem, później zapalić je (używając tylko rozpałki zgodnej z normą EN1860-3).
- 4) Nie rozpoczynać grillowania za nim węgiel nie zostanie pokryty warstwą popiołu. Jak tylko węgiel pokryje się lekko jasno szarym popiołem użyć szczypiec aby rozłożyć go równomiernie w zbiorniku.
- 5) Można według uznania położyć jedzenie na ruszt do grillowania (1) i następnie położyć ten ruszt na palenisko (5) lub umieścić ruszt do grillowania nad paleniskiem, a dopiero potem ułożyć jedzenie. W każdym przypadku należy używać rękawiczek.
- 6) Można regulować rozżarzenie i temperaturę węgla używając dźwigni sterującej przepływem powietrza (6) przez otwory wentylacyjne zbiornika:
  - w prawo (+) zwiększenie światła otworów, a co za tym idzie temperatury węgla,
  - w lewo (-) zmniejszenie światła otworów, a co za tym idzie temperatury węgla.
- 7) Temperatura rusztu grillowania nie jest jednakowa. Środek rusztu jest bardziej gorący niż jego boki. Używać środka by lepiej podsmażyć grillowane produkty i skrócić czas pieczenia. Używać pobocza rusztu aby piec i podsmażać wolniej lub trzymać w ciepłe.
- 8) Można również używać pokrywy, do pieczenia tak jak w piekarniku.



**Bonesco SC & Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E- PORADY W UTRZYMANIU W DOBRYM STANIE

- Po użyciu opróżnić zbiornik na popiół, otwierając jeden bok rusztu na węgiel (2) Bonesco SC i Bonesco LC.

- Po całkowitym schłodzeniu popiołu, wyciągnąć zbiornik na popiół (7) i opróżnić go.
- Wyczyścić ruszt do grillowania (1) w wodzie z płynem do naczyń. Nie używać środków ściernych. W ten sposób nie zostanie on zniszczony.
- Schować grilla w miejscu suchym i dobrze wentylowanym.

## F - WYPOSAŻENIE DODATKOWE

«Application Des Gaz» zaleca by grille gazowe były używane tylko z wyposażeniem dodatkowym i częściami zamiennymi marki Campingaz. «Application Des Gaz» uchyla się od odpowiedzialności w przypadku szkód lub nieprawidłowego działania zaistniałych w wyniku stosowania wyposażenia dodatkowego i/lub części zamiennych innych marek.

## G - OCHRONA ŚRODOWISKA

Chrońcie środowisko! Urządzenie zawiera materiały podlegające zbiórce lub recyklingowi. Dostarczcie je do zakładu zbiórki odpadów w waszej gminie i dokonajcie segregacji opakowań.

## H - WARUNKI GWARANCJI

Zobaczyć stronę 85.

Dziękujemy państwu za wybór grilla na węgiel drzewny Campingaz.

Ta instrukcja wskazuje jak używać bezpiecznie i poprawnie grilla na węgiel drzewny Campingaz. Przechowywać ją w bezpiecznym miejscu i czytać w razie potrzeby.

Wydajność (zużycie): 140 g/h (1,9 kW) - wtryskiwacz nr 30  
Kategoria: bezpośrednie ciśnienie butanu

## A - SKŁADANIE

Prosimy o przestrzeganie instrukcji montażu znajdujących się w książce montażu.

## B - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **UWAGA!** Ten grill rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie należy przemieszczać go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używać go w garażu, pod werandą, pod pergolą, lub w innym zamkniętym miejscu. Używać co najmniej dwa metry od palnych materiałów.
- **UWAGA!** Do zapalania lub ponownego uruchamiania grilla nie używać benzyny lub alkoholu o podobnym działaniu.  
Do zapalania grilli bez systemu gazowego zalecamy użycia rozpalek do ognia zgodnych z normą EN1860-3. W przypadku używania płynu do zapalania węgla, przed rozpaleniem węgla prosimy o usunięcie jakichkolwiek ilości płynu który mógł spłynąć poprzez otwory wentylacyjne.
- **UWAGA!** Nie pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- Używać węgla drzewnego, zgodnego z normą EN 1860-2. Czas zapalania grilla zależy od jakości używanego węgla. Im kawałki węgla są większe (jakość jak w restauracji) tym rozpalenie grilla jest łatwiejsze.
- Grill spełnia normy NF EN 1860-1. Niemniej jednak, podczas jego używania należy zachować środki ostrożności.
- W szczególności, do zapalania lub ponownego uruchamiania grilla nie należy używać benzyny ani alkoholu o podobnym działaniu. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do paleniska. Niestety każdego roku odnotowuje się dużą liczbę wypadków. Poparzenia są szczególnie poważne u dzieci, gdyż z powodu niewielkiego wzrostu, ich twarze znajdują się na wysokości paleniska.
- Przy silnym wietrze ustawić grill w taki sposób, aby wiatr nie unosił iskier.
- Prosimy zakładać rękawiczki do grillowania, do gotowania lub regulowania zaworów (3).
- Podczas używania nigdy nie zostawiać grilla bez nadzoru.
- Nigdy nie dotykać rusztu do grillowania (1), rusztu na węgiel (2), popiołu, węgla ani grilla, aby sprawdzić czy jest gorący.
- Rączki do rusztu do grillowania (1) powinny być używane tylko i wyłącznie do czyszczenia i nakładania środków palnych. Nie należy się nimi posługiwać podczas grillowania.
- Prosimy nie zmniejszać płomieni i nie gasić węgla wodą. Emaliowana powierzchnia może zostać wówczas uszkodzona. Zamknąć lekko zawory wentylacji i położyć pokrywę na zbiorniku.
- Zgasić węgiel po grillowaniu. Zamknąć wszystkie zawory wentylacji (3) i położyć pokrywę na grillowaniu (5).
- Prosimy używać sztucze o długich rączkach przeznaczonych do grilla, odpornych na wysoką temperaturę.

- Nigdy nie kłaść gorącego węgla w nieprzystosowanym do tego miejscu (ryzyko pożaru albo poparzeń).
- Nie zbliżać się do strefy grillowania z płynami lub oparami łatwopalnymi, jak również z jakimikolwiek środkami palnymi.
- Nie przechowywać i nie używać paliwa lub innych płynów i środków łatwopalnych w pobliżu grilla. Podczas użycia grill musi być oddalony od środków łatwopalnych.
- Części, które zostały osłonięte przez producenta lub jego pośrednika mają takimi pozostać. Nie dopuszcza się ingerencji przez samego użytkownika.

## C - WAŻNE: PODCZAS UŻYWANIA GAZU ZACHOWAĆ WSZELKIE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI!

**Nie chować i nie używać paliw i innych płynów atwopalnych w pobliżu urządzenia. Podczas użytkowania to urządzenie musi być oddalone od materiałów łatwopalnych.**

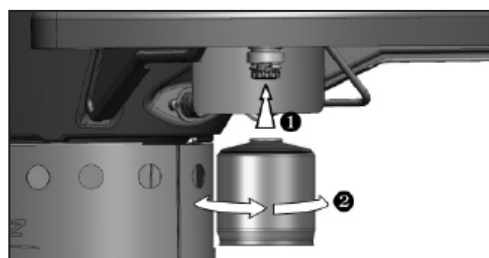
**Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji, jak również zasad bezpieczeństwa widniejących na nabojach Campingaz® CV 300 PLUS i CV 470 PLUS. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może się stać groźne dla użytkownika i jego otoczenia. Można używać wyłącznie naboju Campingaz® CV 300 PLUS i CV 470 PLUS. Używanie innych naboju gazowych może okazać się niebezpieczne. Spółka Application des Gaz nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane użyciem naboju innych firm. Nie używać urządzenia w przypadku wycieków, niewłaściwego działania czy uszkodzenia. W takiej sytuacji należy zwrócić się do sprzedawcy urządzenia, który wskaże najbliższy punkt serwisowy. Nigdy nie dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia, ani nie używać go do celów, do których nie został stworzony. Nie przestawiać urządzenia podczas jego funkcjonowania.**

## D - INSTALACJA NABOJÓW CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS

Jeśli zainstalowany nabój jest pusty zobaczyć paragraf "Demontaż naboju". Aby zainstalować lub zdemontować nabój, urządzenie musi być zimne (bez żaru węgla drzewnego) i należy to robić w przewietrzonym miejscu, najlepiej na zewnątrz i nigdy w obecności płomieni i jakiegokolwiek źródła ciepła lub iskry (papieros, urządzenia elektryczne, etc), z dala od osób i materiałów łatwopalnych.

**PONIEMIAZ NABÓJ CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS POSIADA ZAWÓR, MOŻNA GO ZDJĄĆ Z APARATU DO PRZEWOZU, NAWET JEŻELI W ŚRODKU ZNAJDUJĘ SIĘ GAZ. POJEMNIK TAKI MOŻNA RÓWNIEŻ PRZEŁOŻYĆ NA INNE URZĄDZENIE CAMPINGAZ® Z ZESTAWU CV 300 PLUS / CV 470 PLUS, POMYŚLANEGO WYŁĄCZNIE DO TEGO TYPU NABOJÓW.**

- 1) Sprawdzić, czy wlot gazu został należycie zamknięty poprzez obrót koła regulacyjnego do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara (pozycja ●) Zobacz ilustrację 2 pod spodem.
- 2) Przytrzymać urządzenie i wkręcić ostrożnie nabój obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż rozlegnie się «kliknięcie» (około szóstego obrotu). Nie wkręcać dalej naboju: istnieje ryzyko uszkodzenia zaworu.



W razie nieszczelności (zapach gazu wyczuwalny przed odkręceniem kurka) należy natychmiast wystawić urządzenie

na dwór. Następnie umieścić go w miejscu o bardzo dobrej wentylacji i bez materiałów łatwopalnych, aby odnaleźć nieszczelne miejsce i usunąć źródło uchodzenia gazu. Jeżeli chcesz sprawdzić szczelność urządzenia, rób to na dworze. Przy poszukiwaniu nieszczelności nie należy posługiwać się płomieniem, tylko wodą z mydłem.

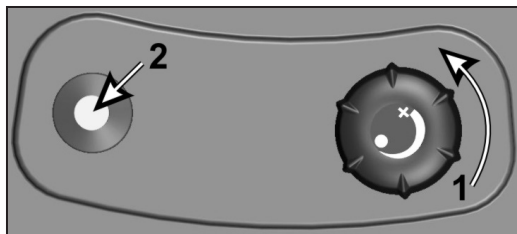
## E - PORADY W UŻYTKOWANIU

- Rozłożyć równo węgiel drzewny w palenisku (5) nie wypełniać do końca zbiornika (maksymalnie 50%).
- Proszę się nie spieszyć układając żywność na ruszcie grilla, który nie jest jeszcze gotowy do pracy.
- Prosimy używać raczej łopatkę i szczypiec niż widelca. Przekłuwanie potraw nie jest wskazane. Powoduje to spływanie soku, stratę smaku i wysusza grillowane produkty.
- Lekkie posmarowanie olejem pozwoli jednorodnie przypiec produkty, a przy okazji uniknąć przyklejania się do ruszta. Olejem należy smarować za pomocą pędzla tylko jedzenie, nigdy ruszt do grillowania.
- Aby utrzymać bardziej wędzony aromat, można użyć trocin lub świeże ziół (rozmaryn, tymianek, liść laurowy). Trociny lub zioła umieścić bezpośrednio na węglu przed rozpoczęciem grillowania.
- Podczas używania grilla przykrywą można powiesić z tyłu zbiornika na przewidzianym do tego haczyku.

## F - UŻYTKOWANIE


- 1) Ściągnąć pokrywę i otworzyć wszystkie zawory wentylacji (3) przed rozpaleniem ognia. Aby zapewnić dobry przepływ powietrza, należy usunąć z dna popiół. Węgiel do spalania potrzebuje tlenu. Ważnym jest, aby sprawdzić czy zawory wentylacyjne nie są zatkane
- 2) Można usunąć pozostałości popiołu podnosząc z jednej strony ruszt na węgiel (2).
- 3) Położyć ruszt na węgiel na swoje miejsce (2).
- 4) Położyć węgiel drzewny zgodny z normą EN1860-2 do paleniska (5) na ruszt na węgiel (2). Nie wypełniać do końca zbiornika.
- Do grilla Bonesco QST S wystarczy kilogram węgla drzewnego.
- Do grilla Bonesco QST L wystarczy półtora kilograma węgla drzewnego. Zalecamy niewypełnianie zbiornika węglem w stopniu większym niż 50% jego pojemności.
- 5) Otworzyć gaz kręcąc kurkiem do regulacji do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (kierunek + strzałki). Nacisnąć na czerwony przycisk piezo-zapalnika (✂). Zobacz ilustracje 1. pod spodem. Charakterystyczny dźwięk przy zapalaniu palnika wskazuje że palnik jest zapalony. Jeśli nie uda się zapalić za pierwszym razem, proszę spróbować jeszcze raz.

Rys.1

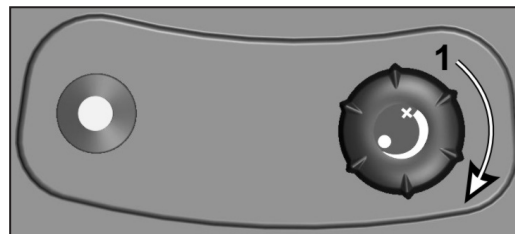


- 6) Jeśli nie można zapalić po trzech razach, wyłączyć gaz kręcąc rączką w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (pozycja ●) (Zobacz rysunek 2 pod spodem), poczekać 1 minutę i spróbować jeszcze raz. Węgiel szybko się czerwieni w strefie zapalania, później zaczerwienienie rozchodzi się po całym węglu.
- 7) W przypadku grillów na węgiel drzewny zaleca się rozgrzanie grilla i utrzymywanie rozżarzonego węgla na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

- 8) Dzięki systemowi QST 1 kilogram węgla jest rozpalany w ciągu 10 minut. Aby użyć więcej węgla (radzimy 1.5 kilograma dla modelu QST L), można podtrzymać zapalony palnik przez 15 minut. Ten czas może się różnić w zależności od jakości węgla. Węgiel zawierający duże kawałki (jakość restauracyjna) ułatwia zapalenie, węgiel zawierający małe kawałki sprawia trudności.
- 9) Podczas zapalania zaleca się jedno- lub dwukrotne zmieszanie węgla za pomocą szczypców lub łopatkę, co przyspieszy ten proces i umożliwi bardziej równomierny zapłon węgla.

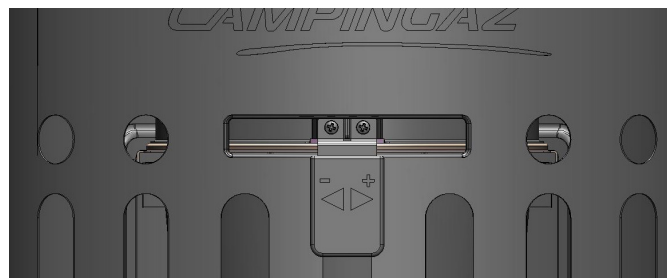
- 10)  **Zgasić palnik gazowy kręcąc pokrętłem do regulacji (1) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (pozycja ●) maksymalnie po 15 minutach.**

Rys.2



**Spostrzeżenia:** aby nie używać gazu do zapalenia urządzenia, proszę zrobić małą górkę po środku zbiornika. Podłożyć rozpałkę lub pognieciony papier pod kupką węgla i podpalić je (proszę używać tylko i wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN1860-3).

- 11) Nie rozpoczynać grillowania za nim węgiel nie zostanie pokryty warstwą popiołu. Jak tylko węgiel pokryje się lekko jasno szarym popiołem użyć szczypiec aby rozłożyć go równomiernie w zbiorniku.
- 12) Można według uznania położyć jedzenie na ruszt do grillowania (1) i następnie położyć ten ruszt na palenisko (5) lub umieścić ruszt do grillowania nad paleniskiem, a dopiero potem ułożyć jedzenie. W każdym przypadku należy używać rękawiczek.
- 13) Można regulować rozżarzenie i temperaturę węgla używając dźwigni sterującej przepływem powietrza (6) przez otwory wentylacyjne zbiornika:
  - w prawo (+) zwiększenie światła otworów, a co za tym idzie temperatury węgla,
  - w lewo (-) zmniejszenie światła otworów, a co za tym idzie temperatury węgla.



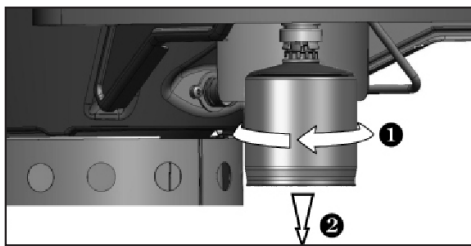
- 14) Temperatura ruszta grillowania nie jest jednakowa. Środek ruszta jest bardziej gorący niż jego boki. Używać środka by lepiej podsmażyć grillowane produkty i skrócić czas pieczenia. Używać pobocza ruszta aby piec i podsmażać wolniej lub trzymać w ciepłe.
- 15) Można również używać pokrywę, do pieczenia tak jak w piekarniku.

## G - DEMONTAŻ NABOJU

**Notka:** Nie wymieniać naboju jeśli węgiel drzewny nadal się żarzy. Nabój można zdemontować nawet jeżeli w środku znajduje się gaz. Nabój wymieniać na zewnątrz, z dala od innych osób.

- Poczekać, aż grill ostygnie.
- Sprawdzić, czy zawór gazu został należycie zamknięty poprzez obrót pokrętła regulacyjnego zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu (pozycja ●) (zobacz rysunek 2 pod spodem).

- Unieruchomić grilla, a następnie odkręcić nabój w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.



Nie należy nigdy wyrzucać pojemnika, w którym znajduje się gaz (potrząsnąć, aby sprawdzić, czy w środku nie przelewa się płyn).

## H- PORADY W UTRZYMANIU W DOBRYM STANIE

- Po użyciu opróżnić zbiornik na popiół, otwierając jeden bok rusztu na węgiel (2) Bonesco SC i Bonesco LC.
- Po całkowitym schłodzeniu popiołu, wyciągnąć zbiornik na popiół (7) i opróżnić go.
- Wyczyścić ruszt do grillowania (1) w wodzie z płynem do naczyń. Nie używać środków ściernych. W ten sposób nie zostanie on zniszczony.
- Schować grilla w miejscu suchym i dobrze wentylowanym.

## I - WYPOSAŻENIE DODATKOWE

«Application Des Gaz» zaleca by grille gazowe były używane tylko z wyposażeniem dodatkowym i częściami zamiennymi marki Campingaz. «Application Des Gaz» uchyla się od odpowiedzialności w przypadku szkód lub nieprawidłowego działania zaistniałych w wyniku stosowania wyposażenia dodatkowego i/lub części zamiennych innych marek.

## J - OCHRONA ŚRODOWISKA

Chrońcie środowisko! Urządzenie zawiera materiały podlegające zbiórce lub recyklingowi. Dostarczcie je do zakładu zbiórki odpadów w waszej gminie i dokonajcie segregacji opakowań.

## K - PROBLEMY

### Palnik nie zapala się:

- Sprawdzić czy nabój gazowy zawiera jeszcze gaz.
- Sprawdzić czy kable zasilające i przewody uziomowe są podłączone i czy nie są przecięte.
- Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży.

### Palnik strzela, lub gaśnie:

- Sprawdzić czy zawór palnika nie jest zatkany.
- Sprawdzić czy jest jeszcze gaz.
- Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży.

### Zbyt niska temperatura - zbyt długi czas zapalania:

- Wtryskiwacz albo kanał palnika zatkany.
- Wilgotny węgiel drzewny
- Zbyt duża ilość węgla
- Zbyt drobny węgiel
- Zbyt wilgotne warunki meteorologiczne
- Zbyt niska temperatura na zewnątrz
- Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży.

### Ulatniający się gaz zapala się pod pulpitem:

- Uszkodzony zawór.
- Wyłączyć grilla.
- Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży.

## L - WARUNKI GWARANCJI

- Produkt objęty jest pełną gwarancją w zakresie części i wykonawstwa przez okres 2 (dwóch) lat od daty zakupu.
- Gwarancja ma zastosowanie, gdy dostarczony produkt nie jest zgodny z zamówieniem lub jest wadliwy, jeżeli do reklamacji dołączony jest dowód zakupu potwierdzający datę zakupu (np. faktura, paragon kasowy) oraz opis napotkanego problemu.
- Przed odesłaniem, do zatwierdzonego centrum obsługi posprzedażnej produktu zasilanego gazem, należy odinstalować nabój lub odpiąć butlę z gazem, która jest podłączona.
- Produkt zostanie naprawiony, wymieniony, lub klient uzyska zwrot pieniędzy – w całości lub części.
- Gwarancja traci ważność i nie ma zastosowania, jeżeli szkoda zaistniała w wyniku (i) nieprawidłowego użycia lub przechowywania produktu, (ii) niewłaściwej konserwacji produktu lub konserwacji niezgodnej z instrukcją obsługi, (iii) napraw, modyfikacji, konserwacji produktu przez nieupoważnioną osobę trzecią lub (iv) stosowania części zamiennych innych niż oryginalne.
- UWAGA: z zakresu gwarancji wykluczone jest użytkowanie produktu do celów zawodowych.
- Żadne czynności wykonane w okresie obowiązywania gwarancji nie mają wpływu na datę wygaśnięcia gwarancji.
- Niniejsza gwarancja nie ogranicza w żaden sposób praw konsumenta.
- Z wszelkimi reklamacjami prosimy zwracać się do naszego działu obsługi klientów.

PL

## OBSAH

Zoznam súčiastok .....	86
Návod na použitie pre modely <b>Bonesco SC, Bonesco LC &amp; Bonesco Junior</b> .....	87
Návod na použitie pre modely <b>Bonesco QST S &amp; Bonesco QST L</b> .....	89
Podmienky uplatnenia záruky .....	91

## ZOZNAM SÚČIASTOK

- 1 - Grilovací rošt
- 2 - Ohniskový rošt
- 3 - Vetracie klapky
- 4 - Veko
- 5 - Nádoba
- 6 - Ovládacia páčka vzduchových klapiek
- 7 - Popolník
- 8 - Rukoväť veka
- 9 - Tepelný kryt rukoväte
- 10 - Plastové rozpery
- 11 - Držiak popolníka
- 12 - Pravá bočná polica (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Kanál pre plameň (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Tepelný kryt horáka (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Plynová rampa (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 stredového stĺpika (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Základňa (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastové nôžky (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Koliesko (x2)
- 20 - 1/2 stredového stĺpika (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Tepelný kryt pre stredový stĺpik (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 vzduchovej klapky (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Držiak police (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Ľavá bočná polica (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Háčik veka
- 26 - Vetrание veka
- 27 - Bočná rukoväť (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO zapaľovač (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Ďakujeme, že ste si vybrali tento gril na drevené uhlie Campingaz®.

Tento návod na použitie vám pomôže správne a bezpečne používať váš gril na drevené uhlie Campingaz®. Pred prvým pripojením kartuše si starostlivo prečítajte návod a uschovajte si ho pre prípadné neskoršie osvieženie pamäti.

## A - MONTÁŽ

Dodržiavajte montážne pokyny uvedené v montážnej príručke.

## B - INFORMÁCIE PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- **POZOR!** Tento gril bude veľmi horúci. Počas jeho používania ho nepremiestňujte.
- **POZOR!** Nepoužívajte ho v uzavretých priestoroch. Nepoužívajte ho v garáži, pod verandou, pod altánkom alebo pod iným uzavretým priestorom. Nepoužívajte ho vo vzdialenosti menšej ako 2 m od horľavého materiálu.
- **POZOR!** Nepoužívajte alkohol, benzín alebo iné podobné kvapaliny na zapálenie alebo opätovné rozhorenie grilu. Na zapálenie bez nášho plynového systému odporúčame používať zapaľovače, ktoré zodpovedajú norme EN1860-3. V prípade použitia zapaľovacej kvapaliny pre uhlie odstráňte pred zapálením uhlia akýkoľvek náznak kvapaliny, ktorá by mohla vytekať cez dolné vetracie klapky.
- **POZOR!** Nenechajte gril v dosahu detí a domácich zvierat.
- Používajte drevené uhlie v súlade s normou EN1860-2. Doba zapálenia vášho grilu závisí od kvality použitého uhlia. Čím sú kusy väčšie (podporná vlastnosť), tým je zapálenie ľahšie a naopak.
- Tento gril je v súlade s normou NF EN 1860-1. Avšak, jeho použitie vyžaduje minimálny dohľad a opatrnosť.
- Najmä sa nesmie používať alkohol, benzín alebo iné podobné kvapaliny na zapálenie alebo rozhorenie ohňa, ani sa deti nesmú púšťať do blízkosti grilu. Každý rok sa zaznamenáva veľký počet nehôd. Popáleniny, ktoré z toho vyplývajú, sú obzvlášť závažné u detí, pretože z dôvodu ich malej postavy sa ich tváre takmer vždy nachádzajú vo výške ohniska.
- Pred použitím skontrolujte, či je gril postavený na stabilný, vodorovný povrch a ďaleko od akéhokoľvek horľavého materiálu.
- Počas veterného dňa umiestnite gril tak, aby vietor nevyvolával iskry.
- Pri varení alebo nastavovaní vetracích klapiek (3) používajte rukavice na grilovanie.
- Nikdy nenechávajte váš gril počas používania bez dozoru.
- Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu (1), ohniskového roštu (2), popola, uhlia alebo grilu, aby ste zistili, či sú horúce.
- Rukoväte grilovacieho roštu (1) sa musia používať iba na čistenie a dopĺňovanie paliva. Nesmie sa nimi manipulovať počas pečenia.
- Nepokúšajte sa obmedziť oheň alebo uhasiť uhlie vodou. Smaltový poťah sa môže poškodiť. Mierne zatvorte dolné vetracie klapky a založte veko na grilovaciu nádobu.
- Po ukončení pečenia zahaste uhlie. Zatvorte všetky vetracie klapky (3), potom založte veko (4) na grilovaciu nádobu (5).
- Používajte vhodné grilovacie náradie s dlhými, žiaruvzdornými držadlami.
- Nikdy nedávajte horúce uhlie na nevhodné miesto (nebezpečenstvo požiaru alebo popálenia) Nikdy nevyhadzujte popol a uhlie pred ich úplným vyhasnutím. Neodkladajte gril pred úplným vyhasnutím popola a uhlia.

- Nepribližujte ku grilovacej oblasti horľavé kvapaliny a plyny ako aj akýkoľvek iný horľavý materiál.
- Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny a plyny v blízkosti vášho zariadenia. Toto zariadenie musí byť počas používania ďaleko od horľavých materiálov.
- Časťami, ktoré sú chránené výrobcom alebo jeho zástupcom, nesmie užívateľ manipulovať.

## C - NÁVOD NA POUŽITIE

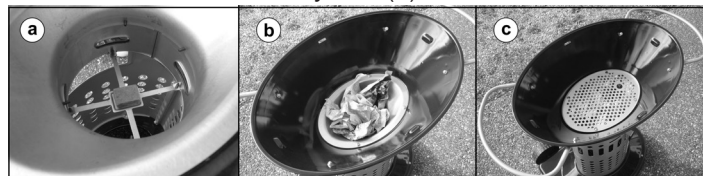
- Rovnomerne rozložte drevené uhlie v ohnisku (5). Nepreplňte nádobu (maximálne 50 %)
- Najjednoduchší spôsob ako zapáliť vaše uhlie je použitie zapaľovačov grilov, zodpovedajúcich norme EN 1860-3, ktoré ľahko nájdete na trhu, a ktoré sú úplne bezpečné.
- Skôr ako začnete grilovať, počkajte, kým palivo nepokryje vrstva popola.
- Nesnažte sa ušetriť čas tým, že položíte jedlo na gril, ktorý nie je pripravený. Pred prvým pečením musí byť gril vyhriaty a palivo sa musí udržiavať žeravé po dobu najmenej 30 minút.
- Používajte radšej špachtľu a klieštiky ako vidličku. Neodporúča sa jedlo prepichovať. Spôsobí to vytečenie šťavy, stratu chuti a riziko vysušenia jedla.
- Mierne použitie oleja vám umožní rovnomerne opieť potraviny do zlata a zabráni ich prilepeniu o grilovací rošt. Vždy nanášajte olej na potraviny (pomocou štetca) a nie na grilovací rošt.
- Pre výraznejšiu dymovú arómu môžete pridať drevené triesky alebo navlhčené čerstvé bylinky (rozmarín, tymian, bobkový list). Položte drevo alebo navlhčené bylinky priamo na uhlie pred začiatkom pečenia.
- Počas používania môžete zavesiť kryt na zadnej strane nádoby pomocou háčika určeného na tento účel.

## D - POUŽITIE

- 1) Pred prípravou ohňa odoberte veko a otvorte všetky vetracie klapky (3). Aby sa zaistilo správne prúdenie vzduchu, odstráňte popol nahromadený v dolnej časti grilu. Uhlie potrebuje na horenie kyslík. Preto je dôležité zabezpečiť, aby vetracie klapky (3) neboli upchaté.
- 2) Môžete odstrániť zvyškový popol do popolníka zdvihnutím jednej strany ohniskového roštu (2) (Bonesco SC a Bonesco LC).

### 3a) modely Bonesco SC a Bonesco LC

Úplne odoberte ohniskový rošt (2). Umiestnite zapaľovač (zodpovedajúci norme EN1860-3) na obdĺžnikové puzdro, určené na tento účel, v dolnej časti nádoby (pozri obrázok nižšie – a, potom pokrčte 2 alebo 3 listy papiera tak, aby vyplnil priestor medzi krížom a ohniskovým roštom - b. Znova založte ohniskový rošt (2) - c.



Položte drevené uhlie zodpovedajúce norme EN1860-2 do ohniska (5) na ohniskový rošt (2). Nádobu nepreplňte:

- 1 kg uhlia stačí pre Bonesco SC a Bonesco Junior.
- 1,5 kg stačí pre Bonesco LC.

Vytvorte kopček v strede roštu, čo pomôže pri zapálení vášho grilu. Odporúčame, aby ste zaplnili iba 50 % objemu nádoby.

Vyberte popolník (7). Zapáľte listy papiera a zapaľovač pomocou zápalky pomocou priechodu, ktorý sa tým vytvoril.



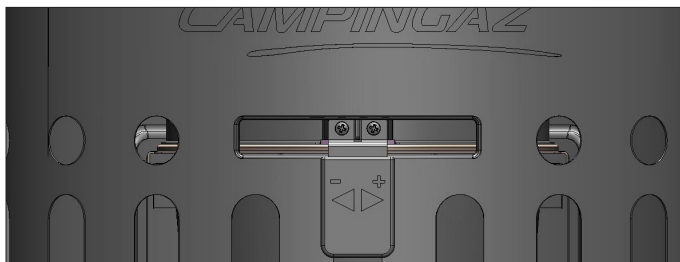
Bonesco SC &amp; Bonesco LC

Vráťte popolník na miesto.

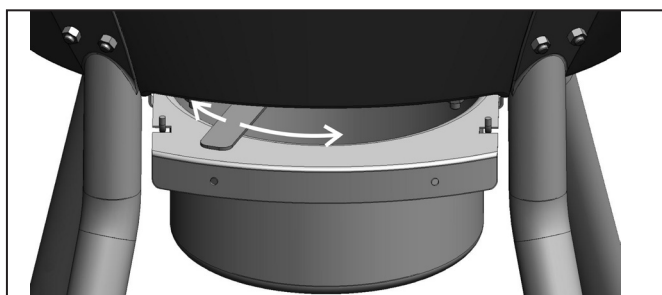
### 3b) model Bonesco Junior

Vytvorte kopček uhlia v stredu nádoby. Položte zapalovače alebo pokrčený novinový papier pod hromadu uhlia, potom ich zapáľte (používajte iba zapalovače zodpovedajúce norme EN1860-3).

- 4) Nezačínajte pečenie, kým uhlie nie je pokryté tenkou vrstvou popola. Keď je uhlie potiahnuté filmom svetlosivého popola, pomocou klieští rovnomerne rozložte uhlie v nádobe.
- 5) Môžete buď položiť jedlo na grilovací rošt (1) a potom položiť tento rošt na ohnisko (5), alebo založiť grilovací rošt na ohnisko skôr, ako rozložíte jedlo. Vo všetkých prípadoch používajte rukavice.
- 6) Pomocou ovládača (6) vzduchových klapiek nádoby môžete nastavovať žeravosť a teplotu uhlia:
  - Doprava (+) zvýšenie otvorenia a teda teploty uhlia.
  - Doľava (-) zníženie otvorenia a teda teploty uhlia.
- 7) Teplota grilovacieho roštu nie je rovnomerná. Stred roštu je teplejší ako okraj. Stred používajte na prudké opečenie jedla a zníženie času pečenia. Okraj používajte na pomalšie pečenie a/alebo udržiavanie teploty jedla.
- 8) Môžete tiež použiť veko pre pečenie ako je pečenie v rúre.



Bonesco SC &amp; Bonesco LC



Bonesco Junior

## E - NÁVOD NA ÚDRŽBU

- Po použití môžete presunúť popol do popolníka zdvihnutím jednej strany ohniskového roštu (2) (Bonesco SC a Bonesco LC).
- Po úplnom vychladnutí popola môžete vytiahnuť popolník (7) a popol zahodiť.
- Vyčistite grilovací rošt (1) vodou s prípravkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazíva. Mohla by sa poškodiť jeho povrchová úprava
- Gril skladujte na suchom a vetranom mieste.

## F - PRÍSLUŠENSTVO

«Application Des Gaz» odporúča symetrické použitie ražňov na plyn s príslušenstvom a náhradnými dielmi značky Campinggaz. «Application Des Gaz» odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia alebo zlého fungovania spôsobeného používaním inej značky príslušenstva a/alebo náhradných dielov.

## G - OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA!

Podieľajte sa na ochrane životného prostredia! V tomto prístroji sa nachádzajú užitočné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať. Zaneste ho na zberné miesto vo vašom meste a roztriedte obalový materiál.

## H - PODMIENKY UPLATNENIA ZÁRUKY

Pozri strana 91.



Ďakujeme, že ste si vybrali tento gril na drevené uhlie Campingaz®.

Tento návod na použitie vám pomôže správne a bezpečne používať váš gril na drevené uhlie Campingaz®. Pred prvým pripojením kartuše si starostlivo prečítajte návod a uschovajte si ho pre prípadné neskoršie osvieženie pamäti.

Spotreba: 140 g/h (1,9 kW) - tryska č.: 30  
Kategória: priamy tlak - bután

## A - MONTÁŽ

Dodržiavajte montážne pokyny uvedené v montážnej príručke.

## B - INFORMÁCIE PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- **POZOR!** Tento gril bude veľmi horúci. Počas jeho používania ho nepremiestňujte.
- **POZOR!** Nepoužívajte ho v uzavretých priestoroch. Nepoužívajte ho v garáži, pod verandou, pod altánkom alebo pod iným uzavretým priestorom. Nepoužívajte ho vo vzdialenosti menšej ako 2 m od horľavého materiálu.
- **POZOR!** Nepoužívajte alkohol, benzín alebo iné podobné kvapaliny na zapálenie alebo opätovné rozhorenie grilu. Na zapálenie bez nášho plynového systému odporúčame používať zapaľovače, ktoré zodpovedajú norme EN1860-3. V prípade použitia zapaľovacej kvapaliny pre uhlie odstráňte pred zapálením uhlia akýkoľvek náznak kvapaliny, ktorá by mohla vytekať cez dolné vetracie klapky.
- **POZOR!** Nenechajte gril v dosahu detí a domácich zvierat.
- Používajte drevené uhlie v súlade s normou EN1860-2. Doba zapálenia vášho grilu závisí od kvality použitého uhlia. Čím sú kusy väčšie (podporná vlastnosť), tým je zapálenie ľahšie a naopak.
- Tento gril je v súlade s normou NF EN 1860-1. Avšak, jeho použitie vyžaduje minimálny dohľad a opatrnosť.
- Najmä sa nesmie používať alkohol, benzín alebo iné podobné kvapaliny na zapálenie alebo rozhorenie ohňa, ani sa deti nesmú púšťať do blízkosti grilu. Každý rok sa zaznamenáva veľký počet nehôd. Popáleniny, ktoré z toho vyplývajú, sú obzvlášť závažné u detí, pretože z dôvodu ich malej postavy sa ich tváre takmer vždy nachádzajú vo výške ohniska.
- Pred použitím skontrolujte, či je gril postavený na stabilný, vodorovný povrch a ďaleko od akéhokoľvek horľavého materiálu.
- Počas veterného dňa umiestnite gril tak, aby vietor nevyvolával iskry.
- Pri varení alebo nastavovaní vetracích klapiek (3) používajte rukavice na grilovanie.
- Nikdy nenechávajte váš gril počas používania bez dozoru.
- Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu (1), ohniskového roštu (2), popola, uhlia alebo grilu, aby ste zistili, či sú horúce.
- Rukoväte grilovacieho roštu (1) sa musia používať iba na čistenie a dopĺňovanie paliva. Nesmie sa nimi manipulovať počas pečenia.
- Nepokúšajte sa obmedziť oheň alebo uhasiť uhlie vodou. Smaltový poťah sa môže poškodiť. Miernie zatvorte dolné vetracie klapky a zložte veko na grilovacia nádobu.
- Po ukončení pečenia zahaste uhlie. Zatvorte všetky vetracie klapky (3), potom zložte veko (4) na grilovacia nádobu (5).
- Používajte vhodné grilovacie náradie s dlhými, žiaruvzdornými držadlami.
- Nikdy nedávajte horúce uhlie na nevhodné miesto (nebezpečenstvo požiaru alebo popálenia) Nikdy nevyhadzujte popol a uhlie pred ich úplným vyhasnutím. Neodkladajte gril pred úplným vyhasnutím popola a uhlia.

- Nepribližujte ku grilovacej oblasti horľavé kvapaliny a plyny, ako aj akýkoľvek iný horľavý materiál.
- Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny a plyny v blízkosti vášho zariadenia. Toto zariadenie musí byť počas používania ďaleko od horľavých materiálov.
- Časťami, ktoré sú chránené výrobcom alebo jeho zástupcom, nesmie užívateľ manipulovať.

## C - DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: POUŽÍVATE PLYN, BUĎTE OPATRNÍ !

Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny a plyny v blízkosti vášho zariadenia. Toto zariadenie musí byť počas používania ďaleko od horľavých materiálov.

Dodržiavajte tiež inštrukcie uvedené na vymeniteľných plynových kartušiach CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. Nerešpektovanie tohto návodu na použitie môže spôsobiť únik plynu a v prípade jeho vznietenia aj zranenie užívateľa alebo osôb nachádzajúcich sa v blízkosti. Tento prístroj smie byť používaný len s kartušami CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. Používanie iných typov kartuší môže byť nebezpečné. Spoločnosť Application Des Gaz ani dovozca nepreberajú zodpovednosť za škody spôsobené pri používaní prístroja v spojení s iným typom kartuše.

Používajte iba mimo uzatvorených priestorov. Prístroj zásadne nepoužívajte, pokiaľ dôjde k úniku plynu, ak sa vyskytnú akékoľvek prevádzkové problémy alebo ak je prístroj akokoľvek poškodený. V prípade poškodenia alebo nefunkčnosti variča kontaktujte dovozcu. Na prístroji nevykonávajte žiadne úpravy a nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený výrobcom.

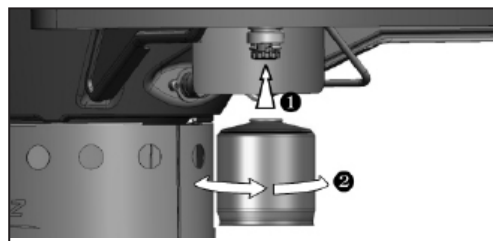
Zariadenie počas fungovania nepremiestňujte.

## D - PRIPOJENIE KARTUŠE CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS

Ak je založená prázdna plynová kartuša, pozri odsek „Vybratie plynovej kartuše.“ Zakladanie alebo vybratie plynovej kartuše vykonávajte iba, keď je zariadenie studené (žiadne žeravé uhlíky dreveného uhlia), vo veľmi vetranom priestore, najlepšie vonku, a nikdy nie v prítomnosti otvoreného plameňa, zdroja tepla alebo iskier (cigareta, elektrický spotrebič atď.), ďaleko od ostatných ľudí a horľavých materiálov.

KARTUŠE CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS SÚ VYBAVENÉ VENTILOM, MÔŽU SA Z PRÍSTROJA VYBRAŤ, ABY SA UĽAĤILA ICH PREPRAVA, AJ KEĎ NIE SÚ PRÁZDNE A OPĀŤ NAMONTOVAŤ NA INÉ PRÍSTROJE CAMPINGAZ® TYPOVEJ RADY CV 300 PLUS / CV 470 PLUS, KTORÉ SA MÔŽU POUŽÍVAŤ IBA S TÝMITO KARTUŠAMI.

- 1) Skontrolujte, či je prívod plynu dobre uzavretý otočením regulačného ovládača v smere hodinových ručičiek až na doraz (poloha ●) (pozri obr. 2 nižšie).
- 2) Prístroj pridržiňte a kartušu pomaly zaskrutkujte na prístroj, otáčajte v smere otáčania hodinových ručičiek, až kým nezačujete "cvak" (približne pri šiestej otáčke). Kartušu priveľmi nezaťahujte: mohol by sa poškodiť ventil.



V prípade, že uniká plyn (je cítiť charakteristický zápach), okamžite vynesť varič von na dobre vetrané miesto, dostatočne vzdialené od zdrojov vznietenia, kde môže byť únik detekovaný a zastavený. Nikdy nehľadajte miesto úniku otvoreným plameňom. Použite roztok mydla vo vode, ktorým potriete všetky spoje. Prípadný únik plynu sa prejaví tvorbou bublínok.

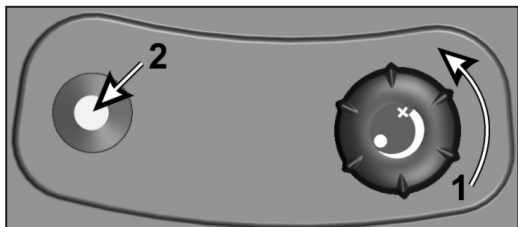
## E - NÁVOD NA POUŽITIE

- Rovnomerne rozložte drevené uhlie v ohnisku (5). Nepreplňujte nádobu (maximálne 50 %)
- Skôr ako začnete grilovať, počkajte, kým palivo nepokryje vrstva popola.
- Používajte radšej špachtľu a klieštiky ako vidličku. Neodporúča sa jedlo prepichovať. Spôsobí to vytečenie šťavy, stratu chuti a riziko vysušenia jedla.
- Mierne použitie oleja vám umožní rovnomerne opiecť potraviny do zlata a zabráni ich prilepeniu o grilovací rošt. Vždy nanášajte olej na potraviny (pomocou štetca) a nie na grilovací rošt.
- Na dosiahnutie výraznejšej dymovej arómy môžete pridať drevené triesky alebo navlhčené čerstvé bylinky (rozmarín, tymian, bobkový list). Položte drevo alebo navlhčené bylinky priamo na uhlie pred začiatkom pečenia.
- Počas používania môžete zavesiť veko na zadnej strane nádoby pomocou háčika určeného na tento účel.

## F - POUŽITIE

- 1) Pred prípravou ohňa odoberte veko a otvorte všetky vetracie klapky (3). Aby sa zaistilo správne prúdenie vzduchu, odstráňte popol nahradený v dolnej časti grilu. Uhlie potrebuje na horenie kyslík. Preto je dôležité zabezpečiť, aby vetracie klapky (3) neboli upchaté.
- 2) Môžete odstrániť zvyškový popol do popolníka zdvihnutím jednej strany ohniskového roštu (2) (Bonesco SC a Bonesco LC).
- 3) Znova založte ohniskový rošt (2).
- 4) Položte drevené uhlie zodpovedajúce norme EN1860-2 do ohniska (5) na ohniskový rošt (2). Nádobu nepreplňujte:
  - 1 kg uhlia stačí pre Bonesco QST S.
  - 1,5 kg stačí pre Bonesco QST L.
 Odporúčame, aby ste zaplnili iba 50 % objemu nádoby.
- 5) Otvorte plyn otočením regulačného kolieska na doraz proti smeru hodinových ručičiek (v smere + šípky). Stlačte červené tlačidlo zapalovača (↗) (pozri obr. 1 nižšie). Charakteristické hučanie zapálenia horáka vám oznamuje, že horák je zapálený. Ak zapálenie nenastane na prvý raz, znova zopakujte tento úkon.

Fig. 1



- 6) Ak zapálenie nenastane po 3 preskokoch iskry, zatvorte plyn otočením kolieska v smere hodinových ručičiek (poloha ●) (pozri obr. 2 nižšie), počkajte 1 minútu a zopakujte postup. Uhlie rýchlo sčervenie v oblasti zapálenia, potom sa sčervenanie šíri po celom uhlí.
- 7) (7) Pri griloch na drevené uhlie sa odporúča pred prvým pečením vyhriať gril a udržiavať palivo žeravé po dobu 30 minút.
- 8) Vďaka systému QST sa 1 kg uhlia zapáli za 10 minút. Ak chcete použiť viac uhlia (odporúčame 1,5 kg pre model QST L), môžete horák ponechať zapálený počas 15 minút. Tento čas sa môže líšiť v závislosti od kvality uhlia. Uhlie obsahujúce veľké kusy (podporná vlastnosť) uľahčuje zapálenie, uhlie obsahujúce malé kúsky ho sťažuje.


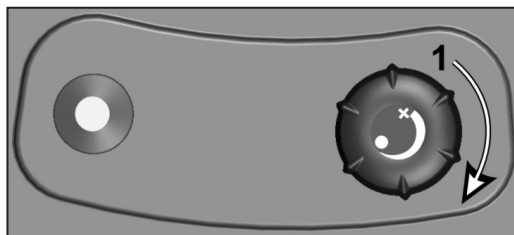
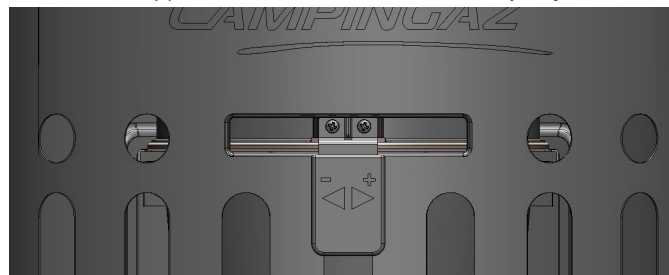
- 9) Odporúčame vo fáze zapalovania premiešať uhlie 1 až 2 krát klieštikmi alebo špachtľou na uhlie, aby sa urýchlil proces a umožnilo sa rovnomernejšie zapálenie uhlia.
- 10)  **Vypnite plynový horák otočením regulačného kolieska (1) v smere hodinových ručičiek (poloha ●) po maximálne 15 minútach (obr. 2).**

Fig. 2



**Poznámka:** Ak nechcete používať plyn na zapálenie vášho zariadenia, vytvorte kopček uhlia v strede nádoby. Položte zapalovače alebo pokrčený novinový papier pod hromadu uhlia, potom ich zapáľte (používajte iba zapalovače zodpovedajúce norme EN1860-3).

- 11) Nezačínajte pečenie, kým uhlie nie je pokryté tenkou vrstvou popola. Keď je uhlie potiahnuté filmom svetlosivého popola, pomocou klieští rovnomerne rozložte uhlie v nádobe.
- 12) Môžete buď položiť jedlo na grilovací rošt (1) a potom položiť tento rošt na ohnisko (5), alebo založiť grilovací rošt na ohnisko skôr, ako rozložíte jedlo. Vo všetkých prípadoch používajte rukavice.
- 13) Pomocou ovládača (6) vzduchových klapiek nádoby môžete nastavovať žeravosť a teplotu uhlia:
  - Doprava (+) zvýšenie otvorenia a teda teploty uhlia.
  - Doľava (-) zníženie otvorenia a teda teploty uhlia.

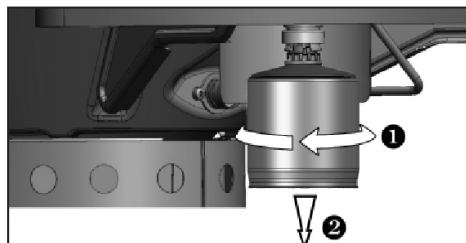


- 14) Teplota grilovacieho roštu nie je rovnomerná. Stred roštu je teplejší ako okraj. Stred používajte na prudké opečenie jedla a zníženie času pečenia. Okraj používajte na pomalšie pečenie a/alebo udržiavanie teploty jedla.
- 15) Môžete tiež použiť veko pre pečenie ako je pečenie v rúre.

## G - DEMONTÁŽ KARTUŠE

**POZNÁMKA:** Nemeňte plynovú kartušu, ak sú uhlíky dreveného uhlia žeravé. Kartuša sa môže odmontovať, aj keď nie je prázdna. Kartušu vymieňajte vonku a v dostatočnej vzdialenosti od iných osôb.

- Uistite sa, že prívod plynu je dobre uzatvorený otočením páčky v smere hodinových ručičiek až na doraz. (poloha ●) (pozri obr. 2 nižšie).
- Prístroj pridržte, kartušu potom odskrutkujte, otáčajte proti smeru otáčania hodinových ručičiek, a potom ju vyberte.



Nikdy neodhadzujte kartušu, pokiaľ nie je prázdna (zatrasením overte, či nepočuť zvuk kvapaliny).

## H - NÁVOD NA ÚDRŽBU

- Po použití môžete presunúť popol do popolníka zdvihnutím jednej strany ohniskového roštu (2) (Bonesco SC a Bonesco LC).
- Po úplnom vychladnutí popola môžete vytiahnuť popolník (7) a popol zahodiť.
- Vyčistite grilovací rošt (1) vodou s prípravkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazíva. Mohla by sa poškodiť jeho povrchová úprava
- Gril skladujte na suchom a vetranom mieste.

## I - PRÍSLUŠENSTVO

«Application Des Gaz» odporúča symetrické použitie ražnov na plyn s príslušenstvom a náhradnými dielmi značky Campingaz. «Application Des Gaz» odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia alebo zlého fungovania spôsobeného používaním inej značky príslušenstva a/alebo náhradných dielov.

## J - OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA!

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia! V tomto prístroji sa nachádzajú užitočné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať. Zaneste ho na zberné miesto vo vašom meste a roztriedte obalový materiál.

## K - ANOMÁLIE

### Horák sa nezapaľuje :

- Skontrolujte, či plynová kartuša ešte obsahuje plyn.
- Skontrolujte, či sú napájacie káble a uzemnenie pripojené a či nie sú prerušené.
- Pozri S.A.V

### Horák vynecháva, alebo sa vypína :

- Skontrolovať dostatok plynu
- Skontrolujte, či výstup horáka nie je upchatý uhlím.
- Pozri S.A.V

### Nedostatočná teplota - Významné predĺženie času zapalovania:

- Vstrekovač alebo rúrka horáka sú upchaté.
- Vlhké drevené uhlie
- Príliš veľké množstvo uhlia
- Používanie príliš malých kúskov uhlia
- Veľmi vlhké klimatické podmienky
- Príliš nízka vonkajšia teplota
- Pozri S.A.V

## Únik plameňa pod konzolou :

- Zastavte prístroj
- Zavrite fľašu
- Pozri S.A.V

## L - PODMIENKY UPLATNENIA ZÁRUKY

- Na tento výrobok sa poskytuje 2-ročná (dvojročná) záruka, ktorá platí odo dňa zakúpenia a ktorá pokrýva všetky diely a prácu.
- Záruka platí vtedy, keď dodaný výrobok nezodpovedá objednávke alebo keď je poškodený, pričom pri reklamáci sa musí predložiť potvrdenie o kúpe (napr.: faktúra, pokladničný bloček) a popis problému.
- Všetky výrobky, pri ktorých sa používa plyn, je potrebné najprv odpojiť od kartuše alebo plynovej fľaše, ku ktorej boli pripojené, a potom zaniešať do autorizovaného popredajného servisného strediska.
- Výrobok bude opravený, vymenený alebo preplatený – celý alebo časť.
- Záruka je neplatná a neplatí v prípade poškodenia, ku ktorému došlo (i) pri nesprávnom používaní alebo skladovaní výrobku, (ii) ak výrobok nebol udržiavaný alebo ak údržba nebola vykonaná v súlade s návodom na použitie, (iii) ak opravy, modifikácie, údržbu výrobku vykonávala tretia neoprávnená osoba, (iv) ak sa pri výmene nepoužívali originálne náhradné diely.
- POZNÁMKA: táto záruka nepokrýva používanie tohto výrobku na profesionálne účely.
- Žiaden zásah počas záručnej doby neovplyvňuje dátum vypršania záruky.
- Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje zákonné práva spotrebiteľa.
- V prípade akejkoľvek reklamácie sa obráťte na naše oddelenie služieb zákazníkom.

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

# TARTALOMJEGYZÉK

Az eszköz részei .....	92
Használati útmutató a <b>onesco SC, Bonesco LC &amp; Bonesco Junior</b> .....	93
Használati útmutató a <b>Bonesco QST S &amp; Bonesco QST L</b> .....	95
Garancia .....	97

## AZ ESZKÖZ RÉSZEI

- 1 - Grillrács
- 2 - Hőelosztó alátétrács
- 3 - Szellőzőnyílások
- 4 - Fedő
- 5 - Tartály
- 6 - A ventilátor vezérlőkarja
- 7 - Hamutartály
- 8 - A fedő fogantyúja
- 9 - A fogantyú hővédő lemeze
- 10 - Műanyag távtartó
- 11 - A hamutartály alátámasztása
- 12 - Jobb oldali konzoltálca (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 13 - Lángcsatorna (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 14 - Az égő hővédő lemeze (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 15 - A gáztartály fogantyúja (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 16 - Egy fél központi védőrács (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 17 - Alaplemez (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 18 - Műanyag lábak (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 19 - Kerék (x2)
- 20 - Egy fél központi védőrács (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 21 - Hővédő lemez a központi védőrácshoz (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 22 - Egy fél szellőzőnyílásos karima (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 23 - A konzoltálca tartókonzolai (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 24 - Bal oldali konzoltálca (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)
- 25 - Emelőhorog a fedőhöz
- 26 - A fedő szellőzőnyílása és fedele
- 27 - Oldalsó fogantyú (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC** típusok)
- 28 - PIEZO gyújtó (**Bonesco QST L** és **Bonesco QST S** típusok)

Köszönjük, hogy ezt a Campinggaz® faszenes grillezőt választotta.

Ez a használati útmutató azzal a céllal készült, hogy bemutassa a Campinggaz® faszenes grillező helyes és teljesen biztonságos használatát. Orizze a használati utasítást olyan helyen, hogy szükség esetén könnyen megnézhesse.

## A - ÖSSZESZERELÉS

Kövesse az ebben az összeszerelési útmutatóban található, szerelésre vonatkozó utasításokat.

## B - FIGYELMEZTETÉSEK AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- **FIGYELEM!** Ez a grillező nagyon felmelegszik. Használata során ne helyezze át.
- **FIGYELEM!** Ne használja zárt térben. Ne használja garázsban, előtető és vászontető alatt, és semmilyen egyéb zárt térben. Éghető anyagtól legalább 2 méteres távolságban használja.
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt, benzint és semmilyen egyéb hasonló folyadékot a grillező begyűjtéséhez és ismételt üzembe helyezéséhez. Javasolt az EN1860-3 számú szabványnak megfelelő gyújtósok használata a gázrendszerünk nélküli begyűjtéshez. Ha mégis gyújtófolyadékot használ a faszén begyűjtéséhez, akkor kerülje el, hogy a folyadék a belső levegőztető nyílásokon keresztül kifolyjon, és ezt ellenőrizze a faszén begyűjtése előtt.
- **FIGYELEM!** Tartsa a grillezőt gyermekektől és háziállatoktól távol.
- Használjon az EN1860-2 számú szabványnak megfelelő faszenet. Grillezőjének gyulladási ideje függ a használt faszén minőségétől. Minél vastagabbak a darabok (éttermi minőség), annál könnyebb a begyűjtés, és fordítva.
- Ez a grillező megfelel az NF EN 1860-1 számú szabványnak. Mindenesetre használata minimális felügyeletet és óvintézkedést megkövetel.
- Különösen nem szabad alkoholt, benzint vagy egyéb hasonló folyadékot használni a begyűjtéshez, vagy a tűz ismételt felélesztéséhez, és nem szabad a gyerekeket a tűzhely közelébe engedni. Sajnákozva vesszük tudomásul, hogy valójában minden évben sok a baleset. A balesetek okát jelentő égők különösen súlyos sérüléseket okoznak gyermekeknél, mivel ők kis méretüknél fogva arcukkal kerülnek a tűzhely magasságába.
- Ügyeljen arra, hogy a grillező használata előtt megfelelően legyen elhelyezve stabil vízszintes felületen, éghető anyagoktól távol.
- Erősen szeles napokon helyezze úgy el a grillezőt, hogy a szél ne tudja felkapni a szikrákat.
- Viseljen kesztyűt a grillezés során a sütéshez, és a szellőzőnyílások (3) állításához.
- Soha ne hagyja a grillezőt felügyelet nélkül, ha használatban van.
- Soha ne érjen hozzá a grillrács (1), a hőelosztó alátét (2), a hamuhoz, a faszénhez és a grillezőhöz, hogy megnézze, melegek-e.
- A grillrács fogantyúja (1) kizárólag a tisztítás megkönnyítésére és az éghető anyag utántöltése miatti eltávolításra szolgál. A grillezés során ne fogja meg a grillrács fogantyúit.
- Ne próbálja meg a lángokat visszaszorítani és ne próbálja meg a faszenet vízzel eloltani. Károsodhat a zománctbevonat. Zárja be finoman a belső szellőzőnyílásokat, és helyezze a fedőt a tartályra.

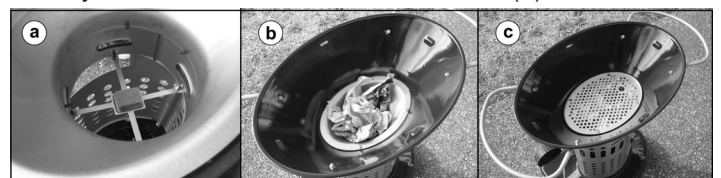
- Oltsa el a faszenet, ha a grillezést betejezte. Zárja el az összes szellőzőnyílást (3), majd helyezze a fedőt (4) a tartályra (5).
- Használjon a hőnek ellenálló, hosszú szárú grillezőszerszámokat.
- Soha ne dobja ki a faszenet nem megfelelő helyre (meggyulladhat vagy megégethet valamit vagy valakit). Soha ne dobja ki a hamut és a faszenet, amíg teljesen el nem oltotta őket. Ne tegye el úgy a grillezőt, hogy teljesen el nem oltotta a hamut és a faszenet.
- Távolítsa el a sütőzónából a gyúlékony folyadékokat és gőzöket, és minden éghető anyagot.
- Ne tároljon és ne használjon benzint vagy más gyúlékony folyadékot és gőzt a grillező közelében. Ennek a grillezőnek a közelében használata során nem lehet gyúlékony anyag.
- A használó nem nyúlhat a gyártó vagy képviselője által védett alkatrészekhez.

## C - HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Töltse fel egyenletesen faszénnel a tűzhelyet (5). Ne töltse túl a tartályt (maximum a feléig)
- A faszén meggyújtásának legegyszerűbb módja az EN 1860-3 számú szabványnak megfelelő grillező gyújtósokkal történik, melyek kereskedelmi forgalomból könnyen beszerezhetők és teljesen biztonságosak.
- A sütés megkezdése előtt várja meg, hogy egy rétegnyi hamu befedje az égésteret.
- Ne próbáljon meg időt nyerni azzal, hogy ételeit kiteszi a még elő nem készített grillezőre. A grillezőnek át kell melegednie, és az égéstérnek legalább 30 percen keresztül izzania kell az első sütés előtt.
- Használjon spatulát és fogót, illetve inkább villát. Az élelmiszerek meg/átszúrása nem ajánlott. Ezzel csak kifolyik a levük, elvesztik az ízük, és kiszáradnak.
- Finoman bánva az olajjal egyenletesen aranybarnára süthetők az ételek, és megakadályozható, hogy az ételek a grillrács (1) tapadjanak. Mindig az ételekre tegyen (ecsettel) olajat, és soha ne a grillrácsra.
- Egy mélyebb, füstösebb íz érdekében adjon hozzá faforgácsot vagy friss, benedvesített fűszereket (rozmaryngot, kakukkfűvet, babérlevelet). A faforgácsot és a benedvesített fűszereket helyezze közvetlenül a faszénre még a sütés megkezdése előtt.
- A használat során hátraakaszthatja a fedőt az erre a célra alkalmas horoggal.

## D - HASZNÁLAT

- 1) Távolítsa el a fedőt és nyisson ki minden szellőzőnyílást (3) a tűzgyújtás előtt. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében távolítsa el a grillező alján összegyűlt hamut. A faszénnek oxigénre van szüksége az égéshez. Ezért fontos, hogy eltávolítson mindent, ami a szellőzőnyílásokat (3) eltömheti.
- 2) A hamutartályban összegyűlt hamut a hőelosztó alátét (2) egyik oldalának felemelésével tudja eltávolítani (Bonesco SC et Bonesco LC).
- 3a) **Bonesco SC és Bonesco LC típusok**  
Távolítsa el teljesen a hőelosztó alátét (2). Helyezzen (az EN1860-3 számú szabványnak megfelelő) gyújtót a tartály alján erre a célra szolgáló téglalap alakú lemezre (lásd az alábbi ábrát – a, majd gyűjtsen össze 2 vagy 3 papírlapot úgy, hogy kitöltsen a teret az acélkereszt és a hőelosztó alátét között - b. Helyezze vissza a hőelosztó acélrácsot (2) - c.



Helyezzen az EN1860-2 számú szabványnak megfelelő faszenet a tartályba (5), a hőelosztó alátétrácsra (2). Ne töltse túl a tartályt:

- 1 kg faszén elég a Bonesco SC és a Bonesco Junior típusokhoz.
- 1,5 kg faszén elég a Bonesco LC típushoz.

A faszénből képezzen halmot a rács közepén, ez megkönnyíti a grillsütő begyújtását. Azt javasoljuk, hogy a tűzteret 50%-nál nagyobb mértékben ne töltse fel.

Távolítsa el a hamutartályt (7). Gyűjtsa meg a papírt és a gyújtóst gyufával, a fentiek szerint elkészített halomban.



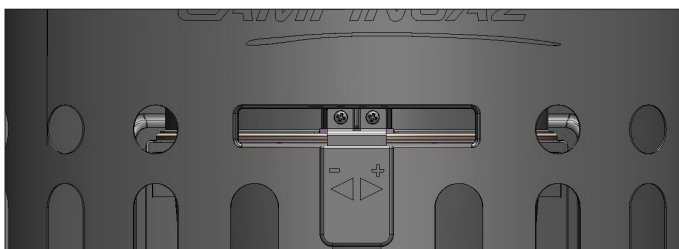
**Bonesco SC & Bonesco LC**

Helyezze vissza a hamutálcát.

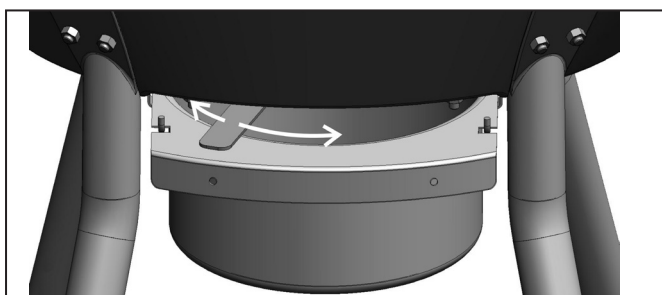
### 3b) **Bonesco Junior típus**

Hozzon létre egy kis faszénrakást a tartály közepén. Helyezze a gyújtóst vagy az összegyűrt újságpapírt a faszénrakás alá, majd gyűjtsa meg a halmot (kizárólag az EN1860-3 számú szabványnak megfelelő gyújtóst használjon).

- 4) Ne kezdje el a sütést addig, amíg a faszenet be nem vonta egy vékony rétegnyi hamu. Amint a faszenet vékony réteg világosszürke hamuréteg vonta be, egy csipesz segítségével ossza el úgy a faszenet, hogy egyenletesen töltse ki a tartályt.
- 5) Választása szerint elhelyezheti az ételeket a grillrácsra (1), majd ezt felhelyezheti a tűzhelyre (5), vagy elhelyezheti előbb a grillrácsot is a tűzhelyen, mielőtt felhelyezné az ételeket. Mindegyik esetben használjon kesztyűt.
- 6) A faszén izzását és hőmérsékletét a tartály szellőzőnyílásainak vezérlőkarjával (6) tudja szabályozni:
  - Jobbra (+) növeli a nyílás méretét és így a faszén hőmérséklete is növekszik.
  - Balra (-) csökkenti a nyílás méretét, és így a faszén hőmérséklete is csökken.
- 7) A grillrács nem egyenletes hőmérsékletű. A grillrács közepe melegebb, mint a szélei. Használja a grillrács középső részét az étel megpirítására, és a sütésidő csökkentésére. Használja a grillrács széleit, ha lassabban kíván sütni, és/vagy melegen kívánja tartani az ételt.
- 8) A fedővel ugyanazt a hatást tudja elérni, mint egy sütőben.



**Bonesco SC & Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E - KARBANTARTÁSI TANÁCSOK

- A használat után a hamut csúsztassa bele a hamutartályba a hőelosztó alátétrács egyik oldalának felemelésével (2) (Bonesco SC és Bonesco LC típusok).
- A hamu teljes kihűlését követően eltávolítható a hamutartály (7), és eldobható a hamu.
- Tisztítsa meg a grillrácsot (1) mosogatószer vizes oldatával. Ne használjon súrolószereket. A súrolószerek alkalmazása kárt okozhat.
- Tárolja a grillezőt száraz és szellőztetett helyen.

## F - TARTOZÉKOK

Az «Application Des Gaz» fokozottan javasolja, hogy a gázos grillsütőhöz mindig Campingaz márkájú tartozékokat és cserealkatrészeket használjon. Az «Application Des Gaz» semmilyen felelősséget nem vállal az olyan károkért vagy működési zavarokért, melynek oka a más márkájú tartozékok és / vagy cserealkatrészek használata.

## G - KÖRNYEZETVÉDELEM

Gondoljon a környezet védelmére is! Az Ön készüléke begyűjthető vagy újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Helyezze el ezeket a közös hulladékbegyűjtő hivatalnál, és válassza ki a csomagolóanyagokat.

## H - GARANCIA

Lásd 97. oldal.

Köszönjük, hogy ezt a Campinggaz® faszenes grillezőt választotta.

Ez a használati útmutató azzal a céllal készült, hogy bemutassa a Campinggaz® faszenes grillező helyes és teljesen biztonságos használatát. Orizze a használati utasítást olyan helyen, hogy szükség esetén könnyen megnézhesse.

Teljesítmény: 140 g/h (1,9 kW) - fúvóka sz. 30  
Kategória: közvetlen nyomás alatt - butan keverék

## A - ÖSSZESZERELÉS

Kövesse az ebben az összeszerelési útmutatóban található, szerelésre vonatkozó utasításokat.

## B - FIGYELMEZTETÉSEK AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- **FIGYELEM!** Ez a grillező nagyon felmelegszik. Használata során ne helyezze át.
- **FIGYELEM!** Ne használja zárt térben. Ne használja garázsban, előtető és vászontető alatt, és semmilyen egyéb zárt térben. Éghető anyagtól legalább 2 méteres távolságban használja.
- **FIGYELEM!** Ne használjon alkoholt, benzint és semmilyen egyéb hasonló folyadékot a grillező begyűjtéséhez és ismételt üzembe helyezéséhez. Javasolt az EN1860-3 számú szabványnak megfelelő gyújtósok használata a gázrendszerünk nélküli begyűjtéshez.
- Ha mégis gyújtófolyadékot használ a faszén begyűjtéséhez, akkor kerülje el, hogy a folyadék a belső levegőztető nyílásokon keresztül kifolyjon, és ezt ellenőrizze a faszén begyűjtése előtt.
- **FIGYELEM!** Tartsa a grillezőt gyermekektől és háziállatoktól távol.
- Használjon az EN1860-2 számú szabványnak megfelelő faszenet.
- Grillezőjének gyulladási ideje függ a használt faszén minőségétől. Minél vastagabbak a darabok (éttermi minőség), annál könnyebb a begyűjtés, és fordítva.
- Ez a grillező megfelel az NF EN 1860-1 számú szabványnak. Mindenesetre használata minimális felügyeletet és óvintézkedést megkövetel.
- Különösen nem szabad alkoholt, benzint vagy egyéb hasonló folyadékot használni a begyűjtéshez, vagy a tűz ismételt felélesztéséhez, és nem szabad a gyerekeket a tűzhely közelébe engedni. Sajnálkozva vesszük tudomásul, hogy valójában minden évben sok a baleset. A balesetek okát jelentő égők különösen súlyos sérüléseket okoznak gyermekeknél, mivel ők kis méretüknél fogva arcukkal kerülnek a tűzhely magasságába.
- Ügyeljen arra, hogy a grillező használata előtt megfelelően legyen elhelyezve stabil vízszintes felületen, éghető anyagoktól távol.
- Erősen szeles napokon helyezze úgy el a grillezőt, hogy a szél ne tudja felkapni a szikrákat.
- Viseljen kesztyűt a grillezés során a sütéshez, és a szellőzőnyílások (3) állításához.
- Soha ne hagyja a grillezőt felügyelet nélkül, ha használatban van.
- Soha ne érjen hozzá a grillrácsához (1), a hőelosztó alátétrácsához (2), a hamuhoz, a faszénhez és a grillezőhöz, hogy megnézze, melegek-e.
- A grillrács fogantyúja (1) kizárólag a tisztítás megkönnyítésére és az éghető anyag utántöltése miatti eltávolításra szolgál. A grillezés során ne fogja meg a grillrács fogantyúit.

- Ne próbálja meg a lángokat visszaszorítani és ne próbálja meg a faszenet vízzel eloltani. Károsodhat a zománcbevonat. Zárja be finoman a belső szellőzőnyílásokat, és helyezze a fedőt a tartályra.
- Oltsa el a faszenet, ha a grillezést befejezte. Zárja el az összes szellőzőnyílást (3), majd helyezze a fedőt (4) a tartályra (5).
- Használjon a hőnek ellenálló, hosszú szárú grillezőszerszámokat.
- Soha ne dobja ki a faszenet nem megfelelő helyre (meggyulladhat vagy megégethet valamit vagy valakit). Soha ne dobja ki a hamut és a faszenet, amíg teljesen el nem oltotta őket. Ne tegye el úgy a grillezőt, hogy teljesen el nem oltotta a hamut és a faszenet.
- Távolítsa el a sütőzónából a gyúlékony folyadékokat és gőzöket, és minden éghető anyagot.
- Ne tároljon és ne használjon benzint vagy más gyúlékony folyadékot és gőzt a grillező közelében. Ennek a grillezőnek a közelében használata során nem lehet gyúlékony anyag.
- A használó nem nyúlhat a gyártó vagy képviselője által védett alkatrészekhez.

## C - FONTOS: GÁZT HASZNÁL, LEGYEN ÓVATOS!

**Ne tároljon és ne használjon benzint és egyéb gyúlékony folyadékokat és gőzöket a grillező közelében. A grillezőt használata során távol kell tartani a gyúlékony anyagoktól.**

**Tartsa be a használati utasítást és a biztonsági eloirásokat melyek a Campinggaz tartályon szerepelnek. Az utasítások be nem tartása veszélyes lehet a felhasználóra és a környezetre. A készüléket kizárólag Campinggaz CV 300 PLUS / CV 470 PLUS tartállyal szabad használni. Más gáztartály használata veszélyes lehet. Az «Application des Gaz» Cég nem vállal semilyen felelősséget amennyiben más típusú gáztartályt használ.**

**Kizárólag külső térben használható.**

**Ne használjon olyan berendezést, amely szivárog, vagy rosszul működik vagy elromlott. Vigye vissza az eladónak, aki megadja a legközelebbi javítóműhely címét.**

**A berendezést ne módosítsa, és ne használja olyan módon amilyenre nincs szánva.**

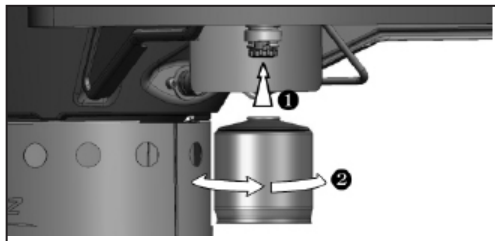
**Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.**

## D - A CAMPINGGAZ PALACKOK CV 300 PLUS / CV 470 PLUS RÁILLESZTÉSE A FOZORE

Ha üres a behelyezett palack, akkor kövesse „A palack leszerelése” című bekezdés utasításait. Palack behelyezését és leszerelését mindig akkor végezze, amikor a grillező már kihűlt (nincsenek izzó faszéndarabok), jól szellőztetett helyen, leginkább kültérben, és sohasem láng, hőforrás vagy szikra (cigaretta, elektromos készülék, stb.) jelenlétében, más személyektől és gyúlékony anyagoktól távol.

**A CAMPINGGAZ CV 300 PLUS / CV 470 PLUS GÁZPALACKOK SZELEPPEL VANNAK ELLÁTVA ÉS AKKOR IS LEVEHETŐ A KÉSZÜLÉKRŐL, HA NEM ÜRES A PALACK, ÉS A KÉSZÜLÉK ÚJRA FELSZERELHETŐ MÁS TÍPUSÚ CAMPINGGAZ PALACKRA, MINT CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. KISGYERMEKEKTŐL TARTSAK TÁVOL!**

- 1) Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáz rendszeren el van zárva, úgy, hogy a szabályozó szelepet az óramutató irányában fordítsa el. (● pozíció) (lásd 2. ábra lent).
- 2) Fogja meg a készüléket és csavarja óvatosan a tartályt a készülékre az óramutató járásával megegyező irányban, egészen addig, amíg egy kattánást nem hall (körülbelül hatodik fordulat). Ne csavarja tovább a tartályt: azzal megsérülhet a szelep.



Abban az esetben, ha a készülékből folyik a gáz (a csap elfordításával nyilvánvaló a gáz jellegzetes szaga), azonnal vigye a készüléket ki ill. egy jól szellőztetett helységebe. A biztonságos helyen megpróbálhatja megállapítani a hibát és védekezhet ellene. A gáz ellenőrzésére ne használjon nyílt lángot, csak speciális folyadékot!

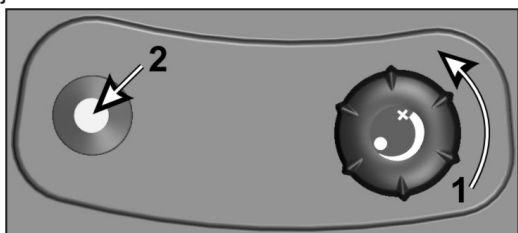
## E - HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Ossa el egyenletesen a faszenet a tűzhelyen (5). Ne töltse túl a tartályt (maximum a feléig)
- A sütés megkezdése előtt várja meg, amíg egy hamuréteg be nem fedi az égésteret.
- Használjon spatulát és fogót, illetve inkább villát. Az élelmiszerek meg/átszűrése nem ajánlott. Ezzel csak kifolyik a levük, elvesztjük az ízük, és kiszáradnak.
- Finoman bánva az olajjal egyenletesen aranybarnára süthetők az ételek, és megakadályozható, hogy az ételek a grillrácshoz tapadjanak. Mindig az ételekre tegyen (ecsettel) olajat, és soha ne a grillrácsra.
- Egy mélyebb, füstösebb íz érdekében adjon hozzá faforgácsot vagy friss, benedvesített fűszereket (rozsmaringot, kakukkfűvet, babérlevelet). A faforgácsot és a benedvesített fűszereket helyezze közvetlenül a faszénre még a sütés megkezdése előtt.
- A használat során hátraakaszthatja a fedőt az erre a célra alkalmas horoggal.

## F - HASZNÁLAT

- 1) Távolítsa el a fedőt és nyisson ki minden szellőzőnyílást (3) a tűzgyújtás előtt. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében távolítsa el a grillező alján összegyűlt hamut. A faszénnek oxigénre van szüksége az égéshez. Ezért fontos, hogy eltávolítson mindent, ami a szellőzőnyílásokat (3) eltömheti.
- 2) A hamutartályban összegyűlt hamut a hőelosztó alátétrács (2) egyik oldalának felemelésével tudja eltávolítani.
- 3) Helyezze vissza a hőelosztó alátétrácsot (2).
- 4) Helyezzen az EN1860-2 számú szabványnak megfelelő faszenet a tartályba (5), a hőelosztó alátétrácsra (2). Ne töltse túl a tartályt:
  - 1 kg faszén elég a Bonesco SC és a Bonesco Junior típusokhoz.
  - 1,5 kg faszén elég a Bonesco LC típushoz.
 Azt javasoljuk, hogy a tűzteret 50%-nál nagyobb mértékben ne töltse fel.
- 5) Nyissa meg a gázt a szabályozókereket az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva (a nyíl szerinti + irányba). Nyomja meg a gyújtókapcsoló piros gombját (↗) (lásd 1. ábra lent). Az égő meggyulladásának jellegzetes belobbanó hangja hallható, és jelzi, hogy az égő meggyulladt. Ha elsőre nem megy a begyújtás, kezdje újra a műveletet.

Fig. 1



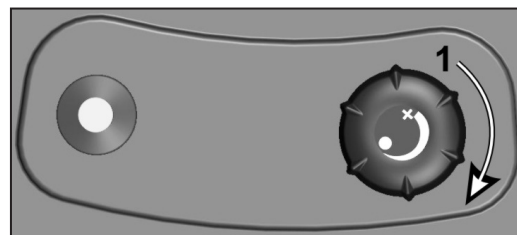
- 6) Ha nem jön létre az égés 3 gombkattanás után, akkor zárja el a gázt, a keréknek az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával (● pozíció) (lásd 2. ábra lent), várjon egy percet, és ismételje meg a műveletet.

A faszén gyorsan izzik a gyújtási zónában, majd az izzás eloszlik a teljes faszénhalmon.

- 7) Faszénes grill sütőknél ajánlott az első sütés előtt 30 perccel felmelegíteni a grill sütőt és izzásban tartani a faszénet.
- 8) Hála a QST S rendszernek, 1 kg faszén 10 percig ég. Ha több faszénet kíván használni (1,5 kg faszén ajánlott a QST L típushoz), akkor az égőt 15 percen keresztül is égve hagyhatja. Ez az időtartam a faszén minőségétől függően változhat. A nagy darabokból álló faszén (éttermi minőség) könnyebb begyújtást tesz lehetővé, míg a kis darabokból álló faszén a begyújtást nehezebbé teszi.
- 9) Azt javasoljuk, hogy begyújtás közben keverje meg egyszer-kétszer csipesszel vagy spatulával a faszénet, így felgyorsul a folyamat, a faszén eloszlása egyenletesebb lesz.
- 10) **Oltsa el a gázégőt a szabályozókerék (1) óramutató járásának megfelelő irányba történő elforgatásával (● pozíció) a maximális 15 perc leteltével (2. ábra).**

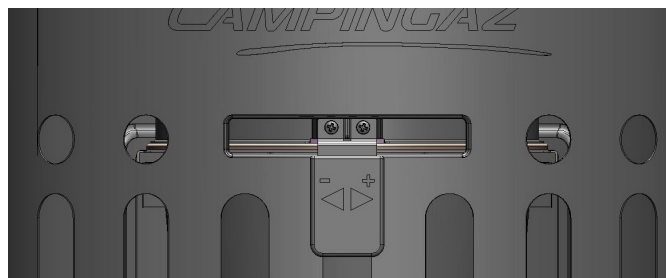


Fig. 2



**Megjegyzés:** Ha nem kíván gázt használni a grillező begyújtásához, akkor hozzon létre egy kis faszénhalmot a tartály közepén. Helyezze a gyújtóst vagy az összegyűrt újságpapírt a faszénrakás alá, majd gyújtsa meg őket (kizárólag az EN1860-3 számú szabványnak megfelelő gyújtóst használjon).

- 11) Ne kezdje el a sütést addig, amíg a faszenet be nem vonta egy vékony rétegnyi hamu. Amint a faszenet vékony réteg világosszürke hamuréteg vonta be, egy csipesz segítségével ossza el úgy a faszenet, hogy egyenletesen töltse ki a tartályt.
- 12) Választása szerint elhelyezheti az ételeket a grillrácsra (1), majd ezt felhelyezheti a tűzhelyre (5), vagy elhelyezheti előbb a grillrácsot is a tűzhelyen, mielőtt felhelyezné az ételeket. Mindegyik esetben használjon kesztyűt.
- 13) A faszén izzását és hőmérsékletét a tartály szellőzőnyílásainak vezérlőkarjával (6) tudja szabályozni:
  - Jobbra (+) növeli a nyílás méretét és így a faszén hőmérséklete is növekszik.
  - Balra (-) csökkenti a nyílás méretét, és így a faszén hőmérséklete is csökken.



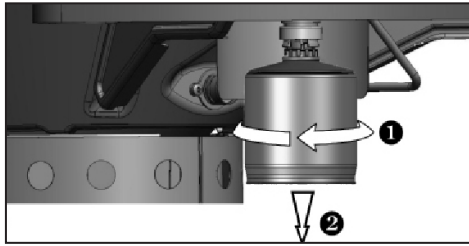
- 14) A grillrács nem egyenletes hőmérsékletű. A grillrács közepe melegebb, mint a szélei. Használja a grillrács középső részét az étel megpirítására, és a sütésidő csökkentésére. Használja a grillrács széleit, ha lassabban kíván sütni, és/vagy melegen kívánja tartani az ételt.
- 15) A fedővel ugyanazt a hatást tudja elérni, mint egy sütőben.

## G - A PALACK LEVÉTELE

**MEGJEGYZÉS:** Ne cserélje ki a palackot, ha még van izzó faszéndarab. Gázpalack levehető akkor is, ha nem üres. A tartályt a szabadban és másoktól távol cserélje ki. Várja meg, amíg készűk lehult.



- Bizonyosodjon meg arról, hogy a gáz el van zárva (● pozíció) (lásd 2. ábra fent).
- Fogja meg a készüléket, majd csavarja le a tartályt az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva, majd vegye le.



Soha ne dobja el a gázpalackot, amennyiben nem gyzodött meg róla, hogy valóban üres (rázza meg a palackot).

## H - KARBANTARTÁSI TANÁCSOK

- A használat után a hamut csúsztassa bele a hamutartályba a hőelosztó alátétrács egyik oldalának felemelésével (2) (Bonesco SC és Bonesco LC típusok).
- A hamu teljes kihűlését követően eltávolítható a hamutartály (7), és eldobható a hamu.
- Tisztítsa meg a grillrácsot (1) mosogatószer vizes oldatával. Ne használjon súrolószereket. A súrolószerek alkalmazása kárt okozhat.
- Tárolja a grillezőt száraz és szellőztetett helyen.

## I - TARTOZÉKOK

Az «Application Des Gaz» fokozottan javasolja, hogy a gázos grillsütőhöz mindig Campinggaz márkájú tartozékokat és cserealkatrészeket használjon. Az «Application Des Gaz» semmilyen felelősséget nem vállal az olyan károkért vagy működési zavarokért, melynek oka a más márkájú tartozékok és / vagy cserealkatrészek használata.

## J - KÖRNYEZETVÉDELLEM

Gondoljon a környezet védelmére is! Az Ön készüléke begyűjthető vagy újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Helyezze el ezeket a közös hulladékbegyűjtő hivatalnál, és válassza ki a csomagolóanyagokat.

## K - HIBÁK

### Az égő nem gyullad be:

- Ellenőrizze, hogy a gázpalack tartalmaz-e még gázt.
- Ellenőrizze, hogy a megtápláló vezeték és a forrás össze van-e kötve, és az összekötés nem szakadt-e meg.
- Forduljon a szervizszolgálathoz.

### Az égő kihagy, vagy elalszik:

- Ellenőrizze, hogy van-e gáz
- Ellenőrizze, hogy az égő kimenetét nem zárja-e el faszén.
- Forduljon a szervizszolgálathoz.

### Elégtelen hő - A gyújtásidő jelentős meghosszabbodása:

- Az égő befecskendezője vagy csöve el van záródva.
- A faszén nedves
- Túl sok a faszén
- Túl apró faszén használ
- Nagyon nedves időjárás
- Túlságosan hideg külső hőmérséklet

- Forduljon a szervizszolgálathoz.

### Égő szivárgás a konzol alatt:

- Kapcsolja ki a készüléket
- Zárja el a gázpalackot
- Forduljon a szervizszolgálathoz.

## L - GARANCIA

- A termék teljes alkatrész és munkadíj garanciát élvez a vásárlástól számított 2 (kettő) éven keresztül.
- A garancia érvényes akkor, ha a szállított termék nem egyezik a megrendeléssel vagy hibás, és a reklamációt a vásárlás időpontját igazoló dokumentum (pl.: számla, pénztári blokk) és az észlelt probléma leírása kíséri.
- Minden gázzal működő terméket el kell választani a tartálytól vagy hengertől, amelyre rá van kötve, mielőtt valamelyik jóváhagyott garanciális szervizünkbe visszajuttatják.
- A terméket megjavítják, kicserélik, vagy árát visszatérítik – egészben vagy részben.
- A garancia megszűnik és érvényét veszíti akkor, ha a sérülés az alábbiak miatt következett be: (i) a termék helytelen használata vagy tárolása, (ii) a termék karbantartásának hibája vagy a használati utasításnak nem megfelelő karbantartás, (iii) nem engedélyezett harmadik fél által végzett javítás, módosítás vagy karbantartás, (iv) nem eredeti cserealkatrészek felhasználása.
- MEGJEGYZÉS: e termék üzleti célú felhasználása kizárja a garanciát.
- A garancia időtartama alatt végzett garanciális beavatkozások nem befolyásolják a garancia időtartamának lejáratát.
- Ez a garancia egyáltalában nem csökkenti a fogyasztó törvényes jogait.
- Reklamációs ügyekben vegyék fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

## СОДЕРЖАНИЕ

Обозначения на иллюстрациях .....	98
Инструкции по эксплуатации моделей <b>Bonesco SC, Bonesco LC и Bonesco Junior</b> .....	99
Инструкции по эксплуатации моделей <b>Bonesco QST S &amp; Bonesco QST L</b> .....	101
условия действия гарантии .....	103

## ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ИЛЛЮСТРАЦИЯХ

- 1 – Решётка для жарения
- 2 – Решётка для угля
- 3 – Вентиляционные заслонки
- 4 – Крышка
- 5 – Котёл
- 6 – Регулятор вентиляционных заслонок
- 7 – Поддон для золы (золосборник)
- 8 – Ручка крышки
- 9 – Термозащита ручки
- 10 – Пластиковые соединители
- 11 – Опора поддона для золы
- 12 – Боковая полка (правая) (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 – Огневой канал (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 – Тепловой экран горелки (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 – Газовая рампа (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 – Центральная панель (1/2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 – Основа (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 – Пластиковые ножки (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 – Колесо (x2)
- 20 - Центральная панель (1/2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 – Тепловой экран для центральной панели (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 – Воздушная заслонка (1/2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 – Опоры полок (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 – Боковая полка (левая) (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 – Скоба крышки
- 26 – Вентиляция крышки
- 27 – Боковая ручка (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - Зажигатель PIEZO (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Благодарим вас за то, что вы выбрали этот гриль-барбекю на древесном угле производства Campingaz®. Настоящее руководство предназначено для того, чтобы помочь вам правильно и безопасно использовать ваш гриль-барбекю на древесном угле производства Campingaz®. Храните это руководство в безопасном месте, чтобы вы могли обратиться к нему в случае необходимости в любое время.

## A - СБОРКА

Пожалуйста, следуйте инструкциям, приведённым в руководстве по сборке.

## B – ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВНИМАНИЕ!** Гриль сильно нагревается. Не передвигайте его во время эксплуатации.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гриль в закрытых помещениях. В частности, не используйте гриль в гараже, на закрытой веранде, в беседке или любых других закрытых помещениях. Используйте на расстоянии не менее 2 м от горючих материалов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт, бензин или любую другую аналогичную жидкость, чтобы зажечь или усилить огонь в гриле-барбекю. Мы рекомендуем использовать для зажигания огня без использования нашей газовой системы зажигателя, соответствующие стандарту EN1860-3. При использовании жидких зажигателей перед поджиганием тщательно удалите любые остатки жидкости, которые могли вытечь через вентиляционные отверстия на дне гриля.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте гриль-барбекю в месте, доступном для маленьких детей и домашних животных.
- Используйте древесный уголь, соответствующий стандарту EN1860-2. Время воспламенения угля в вашем гриле-барбекю зависит от качества используемого угля. Чем крупнее куски угля (ресторанное качество), тем быстрее происходит возгорание, и наоборот.
- Этот гриль-барбекю соответствует стандарту EN 1860-1. Однако его использование требует минимального обслуживания и ухода.
- В частности, не используйте спирт, бензин или любую другую аналогичную жидкость, чтобы зажечь или усилить огонь в гриле-барбекю, и не разрешайте детям приближаться к котлу. Ежегодно грили становятся причиной большого количества несчастных случаев. Дети особенно подвержены риску получения ожогов, так как из-за невысокого роста их лицо почти всегда находится на уровне котла.
- Перед использованием убедитесь в том, что гриль-барбекю установлен на устойчивой горизонтальной поверхности, вдали от горючих материалов.
- В ветреную погоду устанавливайте ваш гриль-барбекю таким образом, чтобы порывы ветра не разносили искры.
- Во время приготовления блюд и регулирования вентиляционной заслонки (3) пользуйтесь перчатками для гриля.
- Никогда не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Никогда не прикасайтесь к решётке для жарения (1), решётке для угля (2), к золе, углю или мангалу, чтобы проверить, нагрелись ли они.
- Ручки решётки для жарения (1) следует использовать только во время очистки и заправки гриля топливом. К ним нельзя прикасаться в процессе приготовления пищи.

- Не пытайтесь уменьшить огонь или погасить угли водой. Это может привести к повреждению эмалированного покрытия. Слегка прикройте нижние вентиляционные заслонки и накройте котёл крышкой.
- Закончив приготовление пищи, погасите огонь. Закройте все вентиляционные заслонки (3), а затем накройте котёл (5) крышкой (4).
- Используйте для барбекю подходящую термостойкую посуду с длинными ручками.
- Никогда не оставляйте горячие угли в неподходящем месте (риск пожара или ожогов). Никогда не выбрасывайте золу и уголь до того, как они полностью остынут. Не прячьте гриль, пока зола и угли полностью не остынут.
- Держите воспламеняющиеся жидкости, пары и горючие материалы подальше от зоны приготовления пищи.
- Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости в непосредственной близости от вашего гриля. Во время эксплуатации гриль должен находиться как можно дальше от горючих материалов.
- Пользователям запрещено выполнять любые манипуляции с деталями, на которые распространяется гарантия производителя или его представителя.

## C – ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Равномерно распределите уголь в чаше котла (5). Не перегружайте котел (максимальная заполненность – 50%).
- Самый простой способ жарить уголь – это использовать зажигатель для барбекю, соответствующий стандарту EN 1860-3, который можно легко найти в продаже. Такие зажигатели совершенно безопасны.
- Прежде чем начать готовить, подождите, пока топливо прогорит и покроется тонким слоем золы.
- Не пытайтесь сэкономить время, выкладывая продукты на мангал, который еще не разогрелся. Мангал должен быть горячим, а топливо должно раскалиться и гореть в течение по крайней мере 30 минут до загрузки первой порции продуктов.
- Используйте не вилку, а лопатку и шипцы. Не рекомендуется протыкать пищу, чтобы проверить ее готовность. Это приведет к выделению сока, потере вкусовых качеств и сухости продуктов.
- Добавление небольшого количества растительного масла поможет равномерно поджарить продукты и предотвратит их прилипание к решётке. Всегда смазывайте маслом продукты (с помощью кисточки), а не решётку для жарения.
- Для усиления дымного аромата к углям можно добавить древесную щепу или влажные свежие ароматические травы и приправы (розмарин, тимьян, лавровый лист). Поместите древесную щепу или смоченную траву прямо на угли, прежде чем начать приготовление пищи.
- Во время использования гриля вы можете повесить крышку на специально предназначенный для этого крюк на задней поверхности чаши.

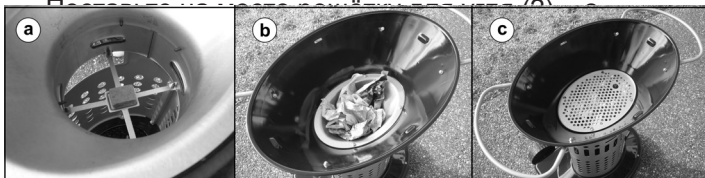
## D - ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) Снимите крышку и откройте все вентиляционные заслонки (3), прежде чем зажигать огонь. Чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха, удалите золу, собранную в нижней части гриля. Углю для горения нужен кислород. Поэтому важно убедиться в том, что вентиляционные заслонки (3) не закрыты.

- 2) Вы можете удалить остатки золы в золосборник, подняв и наклонив одну сторону решётки для угля (2) (Bonesco SC и Bonesco LC).

### 3а) модели Bonesco SC и Bonesco LC

Полностью снимите решётку для угля (2). Поместите зажигатель (соответствующий стандарту EN1860-3) в прямоугольный паз, предусмотренный для этой цели в нижней части котла (см. рисунок ниже – а), после чего скомкайте 2-3 листа бумаги и заполните ими пространство между крестом и решёткой для угля – б.



Выложите в котёл (5), на решётку для угля (2) древесный уголь, соответствующий стандарту EN1860-2. Не перегружайте котел:

- для моделей Bonesco SC и Bonesco Junior достаточно 1 кг угля.
- для модели Bonesco LC достаточно 1,5 кг угля.

Сформируйте небольшое возвышение по центру решётки – это облегчит разжигание огня в вашем гриле-барбекю. Рекомендуем заполнять котёл не более чем на 50% ёмкости.

Снимите поддон для золы (7). Через открытое дно поднесите горящую спичку к бумаге и зажгите ее и зажигатель.



### Bonesco SC и Bonesco LC

Установите поддон для золы на место.

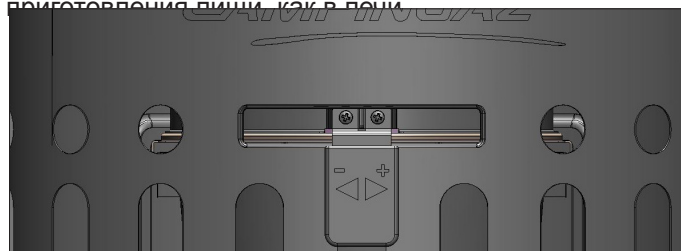
### 3б) модель Bonesco Junior

Сформируйте небольшое возвышение из угля в центре котла. Поместите зажигатели или мятую бумагу внутри этого возвышения, затем подожгите их (используйте исключительно зажигатели, соответствующие стандарту EN1860-3).

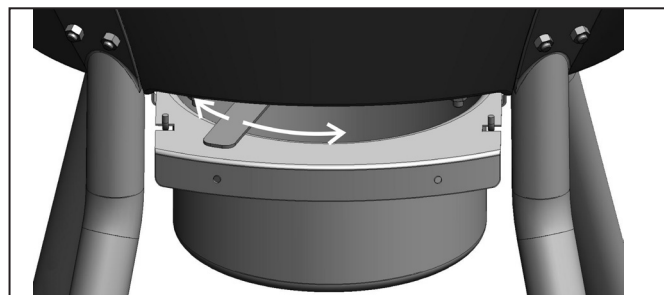
- 4) Не начинайте готовить, пока угли не покроются тонким слоем золы. Когда угли покрыты тонким слоем серой золы, с помощью щипцов равномерно распределите угли по всему дну котла.
- 5) Вы можете вначале разместить продукты на решётке (1), а затем установить её сверху на котёл (5), или вначале установить решётку для жарения на котле, а уже после этого выкладывать на неё продукты. В любом случае используйте перчатки.
- 6) Вы можете регулировать температуру и интенсивность горения угля, используя регулятор (6) вентиляционных заслонок котла:
- Поворот по часовой стрелке (+): вентиляционное отверстие увеличивается и температура угля повышается.
  - Поворот против часовой стрелки (-): вентиляционное отверстие уменьшается и температура угля понижается.

- 7) Температура решётки для жарения неоднородна. В центре решётки температура выше, чем у краев. Для быстрого поджаривания пищи используйте центр решётки, а для медленного приготовления и сохранения тепла используйте участки, отдаленные от центра.

- 8) Вы можете также использовать крышку для приготовления пищи, как в печи.



### Bonesco SC и Bonesco LC



### Bonesco Junior

## E – ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- После использования гриля вы можете сыпать золу в поддон, подняв и наклонив одну сторону решётки для угля (2) (Bonesco SC и Bonesco LC).
- После полного охлаждения золы можно снять золосборник (7) и выбросить золу.
- Мойте решётку для жарения (1) водой с жидкостью для мытья посуды. Не используйте абразивные материалы. Это может повредить защитное покрытие решётки.
- Храните гриль-барбекю в сухом проветриваемом месте.

## F - АКССУАРЫ

«Application Des Gaz» рекомендует систематическое использование барбекю с аксессуарами и запасными частями марки Campingaz. «Application Des Gaz» несет никакой ответственности за повреждения или неисправности, возникающие в связи с использованием комплектующих и / или запчастей различных марок.

## G - ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Думайте об окружающей среде! Устройство содержит материалы, которые могут быть восстановлены или повторно. Дайте ему на службу сбора отходов в Вашей стране и материалы род упаковки.

## H - УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

См. страницу 103.

Благодарим вас за то, что вы выбрали этот гриль-барбекю на древесном угле производства Campingaz®. Настоящее руководство предназначено для того, чтобы помочь вам правильно и безопасно использовать ваш гриль-барбекю на древесном угле производства Campingaz®. Храните это руководство в безопасном месте, в любое время, чтобы вы могли обратиться к нему в случае необходимости.

Расход: 140 г/ч (1,9 кВт) - форсунка n° 30  
Категория: Непосредственное давление бутана

## A - СБОРКА

Пожалуйста, следуйте инструкциям, приведённым в руководстве по сборке.

## B – ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВНИМАНИЕ!** Гриль сильно нагревается. Не передвигайте его во время эксплуатации.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гриль в закрытых помещениях. В частности, не используйте гриль в гараже, на закрытой веранде, в беседке или любых других закрытых помещениях. Используйте на расстоянии не менее 2 м от горючих материалов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт, бензин или любую другую аналогичную жидкость, чтобы зажечь или усилить огонь в гриле-барбекю. Мы рекомендуем использовать для зажигания огня без использования нашей газовой системы зажигатели, соответствующие стандарту EN1860-3. При использовании жидких зажигателей перед поджиганием тщательно удалите любые остатки жидкости, которые могли вытечь через вентиляционные отверстия на дне гриля.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте гриль-барбекю в месте, доступном для маленьких детей и домашних животных.
- Используйте древесный уголь, соответствующий стандарту EN1860-2. Время воспламенения угля в вашем гриле-барбекю зависит от качества используемого угля. Чем крупнее куски угля (ресторанное качество), тем быстрее происходит возгорание, и наоборот.
- Этот гриль-барбекю соответствует стандарту EN 1860-1. Однако его использование требует минимального обслуживания и ухода.
- В частности, не используйте спирт, бензин или любую другую аналогичную жидкость, чтобы зажечь или усилить огонь в гриле-барбекю, и не разрешайте детям приближаться к котлу. Ежегодно грили становятся причиной большого количества несчастных случаев. Дети особенно подвержены риску получения ожогов, так как из-за невысокого роста их лицо почти всегда находится на уровне котла.
- Перед использованием убедитесь в том, что гриль-барбекю установлен на устойчивой горизонтальной поверхности, вдали от горючих материалов.
- В ветреную погоду устанавливайте ваш гриль-барбекю таким образом, чтобы порывы ветра не разносили искры.
- Во время приготовления блюд и регулирования вентиляционной заслонки (3) пользуйтесь перчатками для гриля.
- Никогда не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Никогда не прикасайтесь к решётке для жарения (1), решётке для угля (2), к золе, углю или мангалу, чтобы проверить, нагрелись ли они.

- Ручки решётки для жарения (1) следует использовать только во время очистки и заправки гриля топливом. К ним нельзя прикасаться в процессе приготовления пищи.
- Не пытайтесь уменьшить огонь или погасить угли водой. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия. Слегка прикройте нижние вентиляционные заслонки и накройте котёл крышкой.
- Закончив приготовление пищи, погасите огонь. Закройте все вентиляционные заслонки (3), а затем накройте котёл (5) крышкой (4).
- Используйте для барбекю подходящую термостойкую посуду с длинными ручками.
- Никогда не оставляйте горячие угли в неподходящем месте (риск пожара или ожогов). Никогда не выбрасывайте золу и уголь до того, как они полностью остынут. Не прячьте гриль, пока зола и угли полностью не остынут.
- Держите воспламеняющиеся жидкости, пары и горючие материалы подальше от зоны приготовления пищи.
- Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости в непосредственной близости от вашего гриля. Во время эксплуатации гриль должен находиться как можно дальше от горючих материалов.
- Пользователям запрещено выполнять любые манипуляции с деталями, на которые распространяется гарантия производителя или его представителя.

## C - ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: ОСТОРОЖНО, ВЫ РАБОТАЕТЕ С ГАЗОМ !

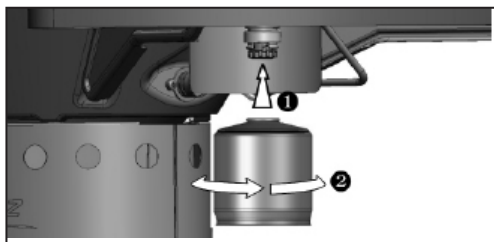
Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости в непосредственной близости от вашего гриля. Во время эксплуатации гриль должен находиться как можно дальше от горючих материалов. Соблюдайте указания этой инструкции по эксплуатации и правила по технике безопасности на баллончиках Campingaz® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. Несоблюдение этих инструкций может быть опасным как для пользователя, так и для его окружения. Храните эту инструкцию для обращения к ней при необходимости. Это устройство должно использоваться только с баллончиками Campingaz® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. Использование иных газовых емкостей может представлять опасность. Общество Аппликасьон дл Газ отклоняет любую ответственность за происшествия при использовании не регламентированных газовых баллончиков. Используйте устройство только на открытом воздухе. Не использовать устройства с газовыми утечками, если оно плохо работает или повреждено. Обратитесь в продавца, который укажет Вам ближайшее предприятие послепродажного обслуживания. Не перемещайте прибор во время работы.

## D - УСТАНОВКА БАЛЛОНЧИКА CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS

Если картридж в устройстве пустой, см. раздел «Снятие картриджа». Установку и снятие картриджа всегда следует производить, когда устройство остыло (при отсутствии жара древесного угля), в хорошо проветриваемом помещении, желательно на свежем воздухе, вдали от других людей и горючих материалов, и никогда в присутствии пламени, искр или источника тепла (сигарет, электрических приборов и т.д.).

ТАК КАК БАЛЛОНЫ CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS ОБОРУДОВАНЫ ВСТРОЕННЫМ КЛАПАНОМ, ДЛЯ УДОБСТВА ТРАНСПОРТИРОВКИ ИХ МОЖНО ОТСОЕДИНИТЬ ОТ АППАРАТА. ДАЖЕ ЕСЛИ ОНИ НЕ ДО КОНЦА ПУСТЫ, И ЗАТЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ НА ДРУГИЕ АППАРАТЫ CAMPINGAZ® ТОЙ ЖЕ ГАММЫ 3 CV 300 PLUS / CV 470 PLUS. ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ РАБОТЫ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТАКИХ БАЛЛОНОВ.

- 1) Проверить, что подача газа надёжно перекрыта, повернув до упора регулировочный маховичок крана по часовой стрелке (положение ●). Хорошо закрутить маховичок крана, чтобы полностью перекрыть подачу газа (см. Рис. 2 ниже).
- 2) Приподнимите прибор и осторожно подсоедините патрон, поворачивая его по часовой стрелке, пока не услышите щелчок (приблизительно 6 оборотов). После щелчка прекратите завинчивать, чтобы не повредить клапан патрона.



В случае утечки (запах газа до открывания крана), немедленно вынести устройство наружу, в сухое проветриваемое помещение без источника воспламенения, в котором утечку можно выявить и остановить. Проверку герметичности устройства выполнять снаружи. Не отыскивать утечек с помощью пламени, использовать специальную жидкость индикатор газовых утечек.

## Е – ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

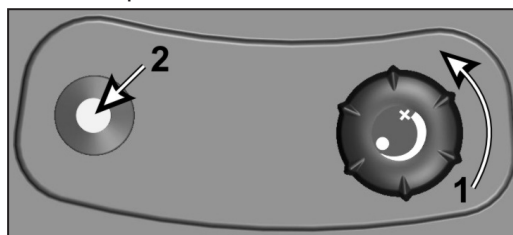
- Равномерно распределите уголь в чаше котла (5). Не перегружайте котел (максимальная заполненность – 50%).
- Прежде чем приступить к приготовлению пищи, подождите, пока топливо прогорит и покроется тонким слоем золы.
- Используйте не вилку, а лопатку и щипцы. Не рекомендуется протыкать пищу, чтобы проверить ее готовность. Это приведет к выделению сока, потере вкусовых качеств и сухости продуктов.
- Добавление небольшого количества растительного масла поможет равномерно поджарить продукты и предотвратит их прилипание к решётке. Всегда смазывайте маслом продукты (с помощью кисточки), а не решётку для жарения.
- Для усиления дымного аромата к углям можно добавить древесную щепу или влажные свежие ароматические травы и приправы (розмарин, тимьян, лавровый лист). Поместите древесную щепу или смоченную траву прямо на угли, прежде чем начать приготовление пищи.
- Во время использования гриля вы можете повесить крышку на специально предназначенный для этого крюк на задней поверхности котла.

## Ф – ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) Снимите крышку и откройте все вентиляционные заслонки (3), прежде чем зажигать огонь. Чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха, удалите золу, собранную в нижней части гриля. Углю для горения нужен кислород. Поэтому важно убедиться в том, что вентиляционные заслонки (3) не закрыты.

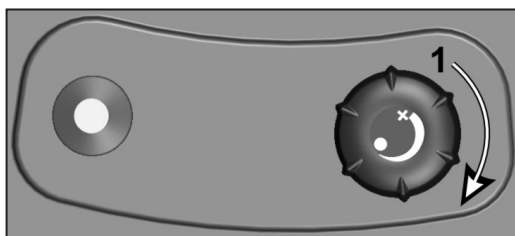
- 2) Вы можете удалить остатки золы в золосборник, подняв и наклонив одну сторону решётки для угля (2) (Bonesco SC и Bonesco LC).
- 3) Поставьте на место решётку для угля (2).
- 4) Выложите в котёл (5), на решётку для угля (2) древесный уголь, соответствующий стандарту EN1860-2. Не перегружайте котел:
  - для моделей Bonesco QST S достаточно 1 кг угля.
  - для модели Bonesco QST L достаточно 1,5 кг угля.
 Рекомендуем заполнять котёл не более чем на 50% ёмкости.
- 5) Включите газ, повернув ручку регулятора против часовой стрелки (в направлении «+»). Нажмите красную кнопку воспламенителя (↗) (см. Рис. 1 ниже). Раздастся характерный гудящий звук зажигания горелки, который свидетельствует о том, что горелка горит. Если с первого раза зажечь горелку не удалось, повторите необходимые действия.

Fig. 1



- 6) Если после трёх разрядов пламя не загорелось, выключите газ, повернув ручку регулятора по часовой стрелке (положение ●) (см. Рис. 2 ниже), подождите 1 минуту и повторите необходимые действия. Уголь быстро возгорается в зоне воспламенения, после чего жар распространяется на все угли, проникая в глубину.
- 7) (7) При использовании гриля-барбекю на древесном угле рекомендуется загружать первую порцию продуктов только после того, как мангал разогреется, а топливо раскалится и прогорит в течение 30 минут.
- 8) Благодаря использованию системы QST для возгорания 1 кг угля требуется всего 10 минут. Если вы хотите использовать больше угля (мы рекомендуем использовать 1,5 кг для модели QST L), горелка может оставаться включённой в течение 15 минут. Время возгорания может варьироваться в зависимости от качества угля. Чем крупнее куски угля (ресторанное качество), тем быстрее происходит возгорание, чем они меньше, тем больше времени для этого потребуется.
- 9) Рекомендуем при зажигании огня 1-2 раза помешать уголь щипцами или лопаткой для угля, чтобы ускорить процесс воспламенения и обеспечить более равномерное возгорание угля.
- 10) **Чтобы выключить газовую горелку, поверните ручку регулятора (1) по часовой стрелке (положение ●). Максимальное время работы горелки – 15 минут (Рис. 2).**

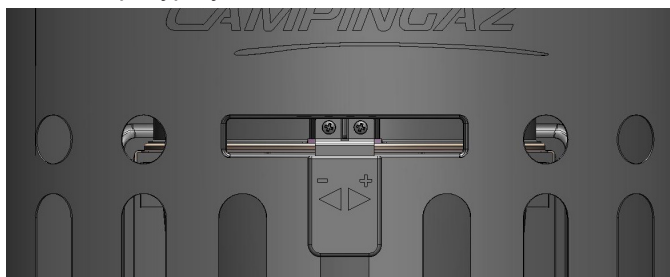
Fig. 2



**Примечание:** если вы не хотите использовать газ для зажигания гриля, сформируйте небольшое возвышение из угля в центре котла. Поместите зажигатели или мятую бумагу внутри этого возвышения, затем подожгите их (используйте исключительно зажигатели, соответствующие стандарту EN1860-3).

- 11) Не начинайте готовить, пока угли не покроются тонким слоем золы. Когда угли покрыты тонким слоем серой золы, с помощью щипцов равномерно распределите угли по всему дну котла.

- 12) Вы можете вначале разместить продукты на решётке (1), а затем установить её сверху на котёл (5), или вначале установить решётку для жарения на котле, а уже после этого выкладывать на неё продукты. В любом случае используйте перчатки.
- 13) Вы можете регулировать температуру и интенсивность горения угля, используя регулятор (6) вентиляционных заслонок котла:
- Поворот по часовой стрелке (+): вентиляционное отверстие увеличивается и температура угля повышается.
  - Поворот против часовой стрелки (-): вентиляционное отверстие уменьшается и температура угля понижается.

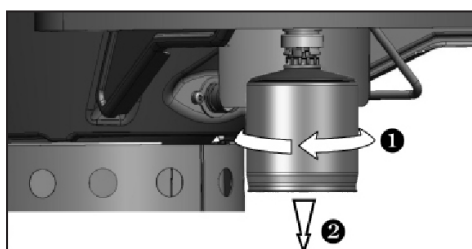


- 14) Температура решётки для жарения неоднородна. В центре решётки температура выше, чем у краев. Для быстрого поджаривания пищи используйте центр решётки, а для медленного приготовления и сохранения тепла используйте участки, отдаленные от центра.
- 15) Вы можете также использовать крышку для приготовления пищи, как в печи.

## G - ОТСОЕДИНЕНИЕ БАЛЛОНА

**ПРИМЕЧАНИЕ:** не заменяйте картридж, если в котле остался раскалённый древесный уголь. Баллон может быть отсоединён, даже если он ещё не до конца пуст. Замену патрона следует производить только вне помещения вдали от окружающих.

- Убедитесь, что подача газа перекрыта, повернув до упора рукоятку по часовой стрелке (см. Рис. 2 ниже).
- Приподнимите прибор, отсоедините патрон, поворачивая его против часовой стрелки, и снимите его.



Ни в коем случае не выбрасывать баллон, который ещё не до конца пуст (проверить отсутствие жидкости путём встряхивания баллона).

## H – ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- После использования гриля вы можете ссыпать золу в поддон, подняв и наклонив одну сторону решётки для угля (2) (Bonesco SC и Bonesco LC).
- После полного охлаждения золы можно снять золосборник (7) и выбросить золу.
- Мойте решётку для жарения (1) водой с жидкостью для мытья посуды. Не используйте абразивные материалы. Это может повредить защитное покрытие решётки.
- Храните гриль-барбекю в сухом проветриваемом месте.

## I - АКССУАРЫ

«Application Des Gaz» рекомендует систематическое использование барбекю с аксессуарами и запасными частями марки Campingaz. «Application Des Gaz» несет никакой ответственности за повреждения или неисправности, возникающие в связи с использованием комплектующих и / или запчастей различных марок.

## J - ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Думайте об окружающей среде! Устройство содержит материалы, которые могут быть восстановлены или повторно. Дайте ему на службу сбора отходов в Вашей стране и материалы род упаковки.

## K - АНОМАЛИИ

**Горелка не загорается.:**

- Проверьте, есть ли газ в картридже.
- Проверьте, подсоединены ли электрические и заземляющие провода, а также не повреждены ли они.
- Обратитесь в сервисный центр.

**Горелка не удалось или выключить:**

- Убедитесь, что газовый баллон содержит газ до сих пор.
- Проверьте, не закрыт ли выход пламени горелки углём.
- Обратитесь в сервисный центр.

**Плохое возгорание – Существенное увеличение времени воспламенения:**

- Засорение инжектора или трубки горелки.
- Древесный уголь отсырел
- Слишком большое количество угля
- Используются слишком маленькие угли
- Повышенная атмосферная влажность
- Низкая температура воздуха
- Обратитесь в сервисный центр.

**Утечка зажигается за руль:**

- Клапан неисправен.
- Остановите машину.
- Обратитесь в сервисный центр.

## L - УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

Продукт обеспечивается полной гарантией, распространяющейся на запчасти и стоимость ремонтных работ сроком на 2 (два) года, начиная со дня покупки. Гарантия применяется, когда поставленный продукт не соответствует заказу или в случае его неудовлетворительного состояния при условии, что рекламация сопровождается документом, подтверждающим дату покупки (например счетом или кассовым чеком) и описанием проблемы. Все продукты, функционирующие с использованием газа, должны быть отсоединены от патрона или цилиндра перед их отправкой в утвержденный центр послепродажного обслуживания. Продукт будет подлежать ремонту, замене или возмещению стоимости – в полном или частичном объеме. Гарантия является ничтожной и не применяется, в случае если повреждение стало результатом (i) неправильной эксплуатации или недолжного хранения продукта, (ii) неправильного или несоответствующего инструкциям по эксплуатации ухода за продуктом, (iii) ремонта, изменения или технического обслуживания продукта неутвержденными третьими сторонами, (iv) использования запчастей других производителей. ПРИМЕЧАНИЕ. Профессиональное использование данного продукта не покрывается действием гарантии. Любое покрытие расходов в течение действия гарантии не влияет на дату истечения гарантийного периода. Эта гарантия не ограничивает соответствующие права потребителя. Для направления всех рекламаций свяжитесь с нашим центром по работе с потребителями.

# İÇİNDEKİLER

Parça isimleri (Katalog) .....	104
<b>Bonesco SC, Bonesco LC ve Bonesco Junior</b> modelleri için kullanım talimatları .....	105
<b>Bonesco QST S ve Bonesco QST L</b> modelleri için kullanım talimatları .....	107
Garanti .....	109

## PARÇA ISIMLERİ (KATALOG)

- 1 - Pişirme ızgarası
- 2 - Ana ızgara
- 3 - Havalandırma kapakları
- 4 - Kapak
- 5 - Hazne
- 6 - Hava kapakçıkları kumanda kolu
- 7 - Kül haznesi
- 8 - Kapak tutacağı
- 9 - Tutacağın sığağa karşı koruyucusu
- 10 - Plastik ara halkası
- 11 - Kül haznesi desteği
- 12 - Sağ yan etajer (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Alev tüneli (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Brülörün sığağa karşı koruyucusu (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Gaz rampası (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 ana ayak (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Taban (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Plastik ayaklar (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Tekerlek (x2)
- 20 - 1/2 ana ayak (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Ana ayak için sığağa karşı koruyucu (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 hava kapağı (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Etajer desteği (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Sol yan etajer (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Kapağın çengeli
- 26 - Kapağın havalandırması
- 27 - Yan tutacak (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - PIEZO Çakmağı (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)



Campinggaz® odun kömürlü mangalı seçmiş olduğunuz için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu Campinggaz® odun kömürlü mangalınızı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmanızı sağlamak üzere hazırlanmıştır. Yhtiyacınız olduğunda yeniden başvurabilmek için bu kullanımlı kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın.

## A - BİRLEŞTİRME

Lütfen, montaj kitapçığında belirtilen montaj talimatlarına uyun.

## B - GÜVENLİĞİNİZE YÖNELİK UYARILAR

- **DİKKAT!** Bu mangal çok yüksek ısı seviyesine erişir. Kullanımı sırasında yerinden başka bir yere taşımayın.
- **DİKKAT!** Kapalı ortamlarda kullanmayın. Bir garaj içinde, veranda, çardak altında vb. kapalı ortamlarda kullanmayın. Yanıcı bir maddeye 2 metreye yakın bir mesafede kullanmayın.
- **DİKKAT!** Mangalı ateşlemek veya ateşini canlandırmak için, alkol, benzin veya diğer analog sıvıları kullanmayın. Gazlı sistemimiz olmadan ateşleme için, EN1860-3 normuna uygun ateş yakıcı kullanılması tavsiye ediyoruz.
- Kömür için ateşleme sıvısının kullanılması durumunda, kömürü ateşlemeden önce, iç havalandırma kapaklarından akabilecek her türlü sıvı kalıntısını temizleyin.
- **DİKKAT!** Mangalı çocukların ev hayvanlarının ulaşamayacakları yerlerde muhafaza edin.
- EN1860-2 normuna uygun odun kömürü kullanın. Mangalınızın ateşlenme süresi kullanılan kömürün kalitesine bağlıdır. Parçalar ne kadar iri olursa (restoran kalitesi), ateşleme o kadar kolay olur.
- Bu mangal NF EN 1860-1 normu ile uyumludur. Yine de, kullanımı sırasında minimum tedbir ve takip gerektirir.
- Bilhassa da, ateşin yakılması veya harlanması için alkol, benzin veya diğer analog sıvıların kullanılmaması, çocukları ateşe yaklaşmalarına izin verilmemesi gerekmektedir. Gerçekten de, her yıl çok sayıda kaza meydana gelmektedir. Boylarının küçük olması ve ocağın yüzlerinin seviyesinde bulunması nedeniyle, bu kazalardan meydana gelen yanıklar çocuklar çok ciddi boyutlara varabilmektedir.
- Kullanmadan önce, mangalın sağlam ve yatay bir düzlem üzerine kurulduğundan, her türlü yanıcı maddeden uzakta bulunduğundan emin olun.
- Rüzgarlı havalarda, mangalınızı kıvılcım havalanmayacak şekilde yerleştirin.
- Besinleri pişirmek veya havalandırma kapaklarını (3) ayarlamak için, mangal eldivenleri kullanın.
- Mangalınızı kullanırken daima gözetiminiz altında tutun.
- Pişirme ızgarasına (1), ocak ızgarasına (2), küllere, kömüre veya mangala, sıcak olup olmadıklarını kontrol etmek için asla dokunmayın.
- Pişirme ızgarasının tutacakları (1) yalnızca temizleme ve yakacak yüklemesi için kullanılmalıdır. Pişirme işlemi sırasında tutacaklara müdahalede bulunulmamalıdır.
- Alevleri sınırlandırmak, kömürü söndürmek için su kullanmayı denemeyin. Emaye kaplamanın hasar görmesine neden olabilirsiniz. İç havalandırma kapaklarını yavaşça kapatın ve kapağı pişirme haznesi üzerine kapatın.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde kömürü söndürün. Tüm havalandırma kapaklarını (3) kapatın, ardından kapağı (4) pişirme haznesi (5) üzerine yerleştirin.
- Sıcağa karşı dayanıklı, uzun saplı, uygun mangal gereçleri kullanın.
- Sıcak kömürü asla uygun olmayan bir alana bırakmayın (yangın veya yanma tehlikesi). Külleri ve kömürü asla tam olarak sönmeyen atmayın. Küller ve kömür tamamen sönmeyen mangalınızı yerine yerleştirmeyin.

- Pişirme alanından her türlü alev alıcı sıvı ve buharı, yanıcı maddeyi uzak tutun.
- Cihazın yakınında alev alabilir özellikte sıvı veya buhar veya benzin kullanmayın, bu tip maddeleri cihaz ile birlikte depolamayın. Bu cihazın kullanımı sırasında alev alabilen malzemelerden uzak tutulması gerekmektedir.
- İmalatçı veya vekili tarafından koruma altına alınan parçalara kullanıcı tarafından müdahalede bulunulmaması gerekmektedir.

## C- KULLANIM ÖNERİLERİ

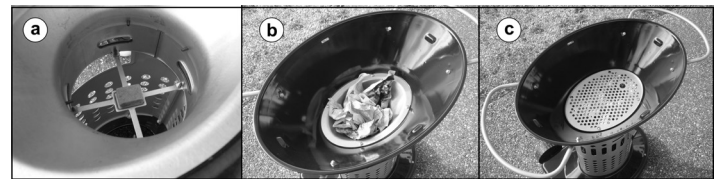
- Odun kömürünü ocak (5) içine eşit oranda dağıtın. Hazneyi aşırı doldurmayın (maksimum %50).
- Odun kömürünü ateşlemenin en rahat yolu, EN 1860-3 normuna uygun mangal yakıcı kullanmaktır; bu madde marketlerde bulunabilir ve kesinlikle tehlikesizdir.
- Pişirmeye başlamadan önce, yakacağın üzerinin bir kat kül ile örtülmesini bekleyin.
- Besin maddelerini hazır olmayan bir mangal üzerine yerleştirerek zaman kazanmayı denemeyin. Mangal ısınmalı ve ilk pişirme işlemine başlamadan önce en az 30 dakika boyunca kor ateşi muhafaza edilmiş olmalıdır.
- Tercihen çatal yerine, bir maşa ve spatula kullanın. Besin maddelerinin delinmesi tavsiye edilmez. Bu pişirme suyunun akmasına, besinin lezzetini kaybetmesine ve kurumasına neden olur.
- Hafif bir kaç yağ ile kaplanmaları besinlerin üzerlerinin eşit oranda kızarmalarını ve besinlerin pişirme ızgarasına yapışmalarını sağlar. Yağı pişirme ızgarasının üzerine değil, daima besin maddelerinin üzerine sürün (bir fırça ile).
- Daha belirgin bir füme lezzeti için, odun parçaları veya ıslak taze bitkiler (kekik, defne yaprağı, biberiye) ilave edebilirsiniz. Odun veya yeşil bitkileri, pişirmeye işlemine başlamadan önce doğrudan kömürün üzerine koyun.
- Kullanım sırasında, bu amaca yönelik olarak tasarlanmış çengel sayesinde kapağı haznenin arkasına asabilirsiniz.

## D - KULLANIM

- 1) Kapağı kaldırın ve ateşi hazırlamadan önce tüm havalandırma kapaklarını (3) açın. Düzgün bir hava akışı sağlamak için, mangalın tabanında biriken külü alın. Kömürün yanabilmesi için oksijen gereklidir. Bu nedenle havalandırma kapaklarının (3) tıkanmaması önemlidir.
- 2) Ocak ızgarasının (2) (Bonesco SC ve Bonesco LC) bir yanını kaldırarak kalan külü kül haznesi içine boşaltabilirsiniz.

### 3a) **Bonesco SC ve Bonesco LC modelleri**

Ocak ızgarasını (2) tamamen çıkarın. Haznenin tabanında bulunan dikdörtgen yuva içine bir ateş yakıcı (EN1860-3 normu ile uyumlu) yerleştirin (aşağıdaki şekle bkz. - a, ardından 2 veya 3 yaprak kağıdı buruşturun ve çarpı ve ocak ızgarası arasındaki alanı doldurun - b. Ocak ızgarasını (2) yeniden yerine yerleştirin - c.



Ocak ızgarası (2) üzerinde, ocak (5) içine EN1860-2 normuna uygun odun kömürünü yerleştirin. Hazneyi aşırı doldurmayın:

- Bonesco SC ve Bonesco Junior için 1 kg kömür yeterlidir.
- Bonesco LC için 1,5 kg kömür yeterlidir.

Yakma işlemini kolaylaştırmak için ızgaranın ortasında bir yığın oluşturun. Doldururken hazne kapasitesinin % 50'sini geçmemenizi öneririz. Kül haznesini (7) yerinden çıkarın. Kağıtları ve yakıcıyı, bu şekilde oluşturulan geçişi kullanarak bir kibrit ile ateşleyin.

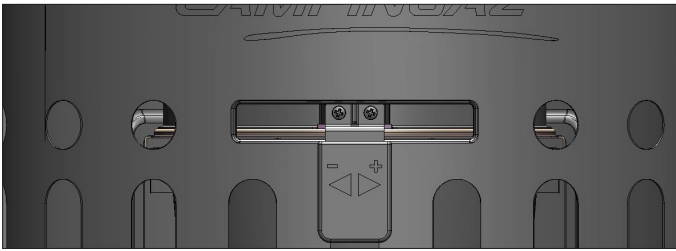


Kül haznesini yerine takın.

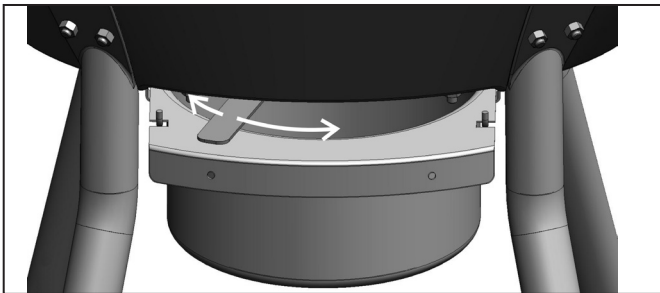
### 3b) **Bonesco Junior modeli**

Haznenin ortasında bir kömür tepciği oluşturun. Yakıcıyı ve buruşturulmuş kağıtları bu kömür tepciğinin altına yerleştirin, ardından ateşletin (yalnızca EN 1860-3 normuna uygun yakıcıları kullanın).

- 4) Kömür kül ile kaplanmadan pişirmeye başlamayın. Kömür açık gri bir kül ile kaplandığında, bir maşa kullanarak kömürü hazne içine eşit miktarda dağıtın.
- 5) Dilerseniz yiyecekleri pişirme ızgarasına (1) yerleştirilebilir ve ardından ızgarayı ocak (5) üzerine takabilirsiniz veya pişirme ızgarasını ocak üzerine takabilir ve ardından üzerine yiyecekleri yerleştirebilirsiniz. Her halükarda eldiven kullanın.
- 6) Haznenin hava kapakçıklarının kumanda kolunu (6) kullanarak kömürün sıcaklığını, yanma hızını ayarlayabilirsiniz:
  - Sağa doğru, (+) açıklığın ve dolayısı ile kömür sıcaklığının artırılması.
  - Sola doğru, (-) açıklığın ve dolayısı ile kömür sıcaklığının azaltılması.
- 7) Pişirme ızgarasının sıcaklığı tüm yüzeyde eşit değildir. Izzgaranın ortası kenarlarına göre daha sıcaktır. Yiyecekleri yüksek ısıda pişirmek ve pişirme süresini kısa tutmak için orta kısmı tercih kullanın. Yavaş pişirme ve/veya sıcak tutma için kenarları kullanın.
- 8) Fırın tipi bir pişirme için kapağı da kullanabilirsiniz.



**Bonesco SC & Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E – BAKIM TAVSİYELERİ

- Kullanım sonrasında, ocak ızgarasının (2) (Bonesco SC ve Bonesco LC) bir yanını kaldırarak kalan külü kül haznesi içine boşaltabilirsiniz.
- Küllerin tamamen soğumalarını takiben, kül haznesini (7) yerinden çıkarabilir ve külleri atabilirsiniz.
- Pişirme ızgarasını (1) sıvı bulaşık deterjanı karıştırılmış su ile temizleyin. Aşındırıcı özellikte ürünler kullanmayın. Kaplamasına zarar verebilirsiniz.
- Mangalınızı, havadar ve kuru bir ortamda muhafaza edin.

## F - AKSESUARLAR

«Application Des Gaz», gazlı mangallarının sistematik kullanımında sadece Campingaz marka yedek parça ve aksesuarları tavsiye etmektedir. «Application Des Gaz» diğer markalardan yedek parça ve/veya aksesuarlarının kullanımından doğacak hatalı iş görme veya hasarların sorumluluğunu kabul etmez.

## G - ÇEVRE KORUMASÍ

Çevre korumasına katılın! Cihazınız değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir malzemeler içermektedir. Bulduğunuz bölgedeki toplama merkezine götürün ve ambalaj malzemelerini ayırın.

## H - GARANTİ KOŞULLARI

Bkz. sayfa 109.

Campinggaz® odun kömürlü mangalı seçmiş olduğunuz için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu Campinggaz® odun kömürlü mangalınızı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmanızı sağlamak üzere hazırlanmıştır. Yhtiyacınız olduğunda yeniden başvurabilmek için bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın.

Kapasite: 140 g/h (1,9 kW) – enjektör no 30  
Kategori: direkt basınçlı butan

## A - BİRLEŞTİRME

Lütfen, montaj kitapçığında belirtilen montaj talimatlarına uyun.

## B - GÜVENLİĞİNİZE YÖNELİK UYARILAR

- **DİKKAT!** Bu mangal çok yüksek ısı seviyesine erişir. Kullanımı sırasında yerinden başka bir yere taşımayın.
- **DİKKAT!** Kapalı ortamlarda kullanmayın. Bir garaj içinde, veranda, çardak altında vb. kapalı ortamlarda kullanmayın. Yanıcı bir maddeye 2 metreye yakın bir mesafede kullanmayın.
- **DİKKAT!** Mangalı ateşlemek veya ateşini canlandırmak için, alkol, benzin veya diğer analog sıvıları kullanmayın. Gazlı sistemimiz olmadan ateşleme için, EN1860-3 normuna uygun ateş yakıcı kullanılmasını tavsiye ediyoruz.
- Kömür için ateşleme sıvısının kullanılması durumunda, kömürü ateşlemeden önce, iç havalandırma kapaklarından akabilecek her türlü sıvı kalıntısını temizleyin.
- **DİKKAT!** Mangalı çocukların ev hayvanlarının ulaşamayacakları yerlerde muhafaza edin.
- EN1860-2 normuna uygun odun kömürü kullanın. Mangalınızın ateşlenme süresi kullanılan kömürün kalitesine bağlıdır. Parçalar ne kadar iri olursa (restoran kalitesi), ateşleme o kadar kolay olur.
- Bu mangal NF EN 1860-1 normu ile uyumludur. Yine de, kullanımı sırasında minimum tedbir ve takip gerektirir.
- Bilhassa da, ateşin yakılması veya harlanması için alkol, benzin veya diğer analog sıvıların kullanılmaması, çocukları ateşe yaklaşmalarına izin verilmemesi gerekmektedir. Gerçekten de, her yıl çok sayıda kaza meydana gelmektedir. Boylarının küçük olması ve ocağın yüzlerinin seviyesinde bulunması nedeniyle, bu kazalardan meydana gelen yanıklar çocuklar çok ciddi boyutlara varabilmektedir.
- Kullanmadan önce, mangalın sağlam ve yatay bir düzlem üzerine kurulduğundan, her türlü yanıcı maddeden uzakta bulunduğundan emin olun.
- Rüzgarlı havalarda, mangalınızı kıvılcım havalanmayacak şekilde yerleştirin.
- Besinleri pişirmek veya havalandırma kapaklarını (3) ayarlamak için, mangal eldivenleri kullanın.
- Mangalınızı kullanırken daima gözetiminiz altında tutun.
- Pişirme ızgarasına (1), ocak ızgarasına (2), küllere, kömüre veya mangala, sıcak olup olmadıklarını kontrol etmek için asla dokunmayın.
- Pişirme ızgarasının tutacakları (1) yalnızca temizleme ve yakacak yüklemesi için kullanılmalıdır. Pişirme işlemi sırasında tutacaklara müdahalede bulunulmamalıdır.
- Alevleri sınırlandırmak, kömürü söndürmek için su kullanmayı denemeyin. Emaye kaplamanın hasar görmesine neden olabilirsiniz. İç havalandırma kapaklarını yavaşça kapatın ve kapağı pişirme haznesi üzerine kapatın.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde kömürü söndürün. Tüm havalandırma kapaklarını (3) kapatın, ardından kapağı (4) pişirme haznesi (5) üzerine yerleştirin.
- Sıcığa karşı dayanıklı, uzun saplı, uygun mangal gereçleri kullanın.
- Sıcak kömürü asla uygun olmayan bir alana bırakmayın

(yangın veya yanma tehlikesi). Külleri ve kömürü asla tam olarak sönmeyen atmayın. Küller ve kömür tamamen sönmeyen mangalınızı yerine yerleştirmeyin.

- Pişirme alanından her türlü alev alıcı sıvı ve buharı, yanıcı maddeyi uzak tutun.
- Cihazın yakınında alev alabilir özellikte sıvı veya buhar veya benzin kullanmayın, bu tip maddeleri cihaz ile birlikte depolamayın. Bu cihazın kullanımı sırasında alev alabilen malzemelerden uzak tutulması gerekmektedir.
- İmalatçı veya vekili tarafından koruma altına alınan parçalara kullanıcı tarafından müdahalede bulunulmaması gerekmektedir.

## C - ÖNEMLİ: GAZ KULLANIYORSUNUZ, DİKKATLİ OLUN!

Cihazın yakınında alev alabilir özellikte sıvı veya buhar veya benzin kullanmayın, bu tip maddeleri cihaz ile birlikte depolamayın. Bu cihazın kullanımı sırasında alev alabilen malzemelerden uzak tutulması gerekmektedir.

**Bu kullanım kılavuzunda ve Campinggaz® CV 300 PLUS/ CV 470 PLUS kartuflarının üzerinde bulunan güvenlik talimatlarına uyun. Bu talimatlara uyulmaması, kullanıcı ve çevresi için tehlikeli olabilir.**

**Cihazı gaz alıcısına monte etmeden önce kılavuzu dikkatle okuyun. Yhtiyacınız olduğunda yeniden başvurabilmek için bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın.**

**Bu cihaz sadece Campinggaz® CV 300 PLUS/CV 470 PLUS kartuflarıyla kullanılabilir. Diğer gaz alıcılarıyla kullanılması tehlikeli olabilir.**

**Gaz Kullanım Kurumu, başka bir marka kartufla kullanılması halinde hiçbir sorumluluk üstlenmez. Yalnızca açık ortamda kullanın.**

**Kaçak yapan, düzgün çalışmayan veya hasarlı bir cihazı kullanmayın. Böyle bir durumda cihazı satıcınıza geri götürün. Kendisi sizi en yakın satıcı sonrası servisine yönlendirecektir.**

**Cihazı asla modifiye etmeyin, kendi amacı dışında amaçlarla kullanmayın.**

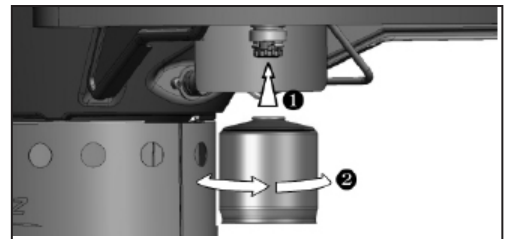
**Cihaz kullanım esnasında pozisyon değiştirilmemelidir.**

## D - CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS KARTUŞUNU YERLEŞTİRME

Bir kartuş boş ise, « Kartuşun çıkarılması » paragrafına bkz. Bir kartuşun yerine takılması veya çıkarılması için, cihazın daima soğuk olması gerekmektedir (odun kömürü kor ateşi yok); takma ve çıkarma işlemi çok havadar bir alanda, tercihen açık havada, her türlü alev, kıvılcım veya sıcaklık kaynağından (sigara, elektrikli cihaz vb.) ve diğer kişiler ve alev alabilir maddelerden kesinlikle uzakta gerçekleştirilmelidir.

CAMPINGGAZ® CV 300 PLUS, CV 470 PLUS KARTUFLARÝ VALFLÝ OLDUĐUNDAN, İÇLERİ DOLUYKEN BİLE, DAHA KOLAY TAĐYİNABİLMEK İÇİN CİHAZDAN SÖKÜLEBİLİRLER.

- 1) Regülatörü saat yönünde çevirerek (● konumu) musluğun iyi kapatıldığından emin olun (Bkz. aşağıdaki şekil 2).
- 2) Cihazı tutun ve kartusu, saat yönünde döndürerek 'tik' sesini duyuncaya kadar yavaşça cihaza geçirmeye çalışın. Kartusu döndürmeyi kesin. Aksi taktirde vanayı bozabilirsiniz.



Kaçak durumunda (musluđu açmadan önce gaz kokusu alırsanız), cihazı derhal açık havaya, iyi hava akımı olan, yanıcı madde bulunmayan, kaçakların yerini tespit edilerek durdurulabileceği bir alana çıkarın. Cihazınızın sızdırmazlığını kontrol etmek isterseniz bunu açık havada yapın. Kaçakların yerini alevle tespit etmeye çalışmayın, bunun için bir gaz kaçağı tespit sıvısı kullanın.

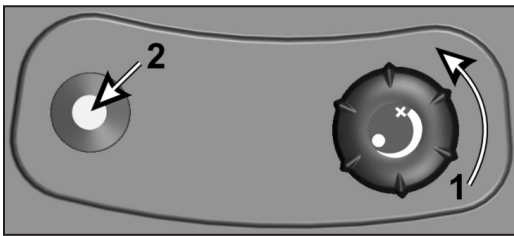
## E - KULLANIM ÖNERİLERİ

- Odun kömürünü ocak (5) içine eşit oranda dağıtın. Hazneyi aşırı doldurmayın (maksimum %50).
- Pişirmeye başlamadan önce, yakacağın üzerinin bir kat kül ile örtülmesini bekleyin.
- Tercihen çatal yerine, bir maşa ve spatula kullanın. Besin maddelerinin delinmesi tavsiye edilmez. Bu pişirme suyunun akmasına, besinin lezzetini kaybetmesine ve kurummasına neden olur.
- Hafif bir kaç yağ ile kaplanmaları besinlerin üzerlerinin eşit oranda kızarmalarını ve besinlerin pişirme ızgarasına yapışmalarını sağlar. Yağı pişirme ızgarasının üzerine değil, daima besin maddelerinin üzerine sürün (bir fırça ile).
- Daha belirgin bir füme lezzeti için, odun parçaları veya ıslak taze bitkiler (kekik, defne yaprağı, biberiye) ilave edebilirsiniz. Odun veya yeşil bitkileri, pişirmeye işlemine başlamadan önce doğrudan kömürün üzerine koyun.
- Kullanım sırasında, bu amaca yönelik olarak tasarlanmış çengel sayesinde kapağı haznenin arkasına asabilirsiniz.

## F - KULLANIM

- 1) Kapağı kaldırın ve ateşi hazırlamadan önce tüm havalandırma kapaklarını (3) açın. Düzgün bir hava akışı sağlamak için, mangalın tabanında biriken külü alın. Kömürün yanabilmesi için oksijen gereklidir. Bu nedenle havalandırma kapaklarının (3) tıkanmaması önemlidir.
- 2) Ocak ızgarasının (2) bir yanını kaldırarak kalan külü kül haznesi içine boşaltabilirsiniz.
- 3) Ocak ızgarasını (2) yeniden yerine yerleştirin.
- 4) Ocak ızgarası (2) üzerinde, ocak (5) içine EN1860-2 normuna uygun odun kömürünü yerleştirin. Hazneyi aşırı doldurmayın:
  - Bonesco QST S için 1 kg kömür yeterlidir.
  - Bonesco QST L için 1,5 kg kömür yeterlidir.
 Doldururken hazne kapasitesinin % 50'sini geçmemenizi öneririz.
- 5) Ayar düğmesini saat yönünün aksine, sonuna dek çevirerek gazı açın (okun + yönünde). Ateşleyicinin kırmızı düğmesine basın (↗) (Bkz. aşağıdaki Şek. 1). Brülörün yanması ile özgün bir horlama sesi duyulur; bu brülörün ateşlendiğini gösterir. Ateşleme ilk denemede gerçekleşmez ise, işlemi tekrarlayın.

Fig. 1



- 6) Üç deneme sonunda ateşleme halen daha gerçekleşmez ise, düğmeyi saat yönüne doğru çevirerek (● konumu) (Bkz. aşağıdaki Şek. 2) gazı kesin. Bir dakika kadar bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Ateşleme alanında kömür çabuk bir şekilde kor halini alır ve ardından kırmızılık tüm kömüre yayılır.
- 7) Kömürlü barbekülerde ilk pişirme işleminden önce 30 dakika süreyle yanıcı akkor madde yakın.
- 8) QST sistemi sayesinde, 1 kg kömür 10 dakikada ateşlenir. Daha fazla kömür kullanmayı arzu ediyorsanız (QST L modeli için 1,5 kg kullanmanızı tavsiye ederiz), brülörü 15 dakika boyunca yanar durumda tutabilirsiniz. Bu süre kömürün kalitesine göre değişiklik gösterir.

Parçalar ne kadar iri olursa (restoran kalitesi), ateşleme o kadar kolay olur, parçalar ne kadar küçük olursa da ateşleme o kadar zordur.


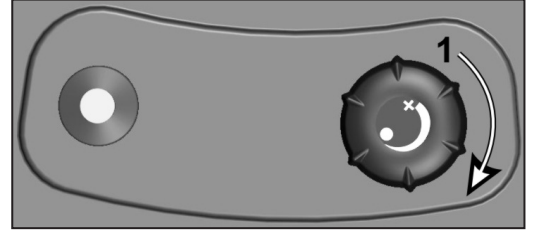
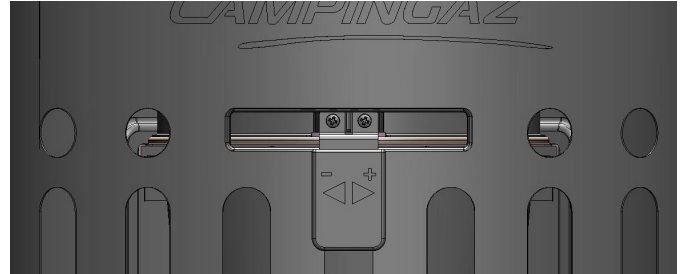
- 9) Yakma işlemini hızlandırmak ve kömürün düzgün yanmasını sağlamak için kömürü yakma esnasında kömür maşası veya spatulasıyla 1 veya 2 defa karıştırmanızı öneririz.
- 10)  **Maksimum 15 dakikanın sonunda, ayar düğmesini (1) saat yönünde çevirerek (● konumu) (Şek. 2) gazlı brülörü kapatın.**

Fig. 2



**Hatırlatma:** Cihazınızı ateşlemek için gaz kullanmayı arzu etmiyorsanız, haznenin ortasında bir kömür yığını oluşturun. Yakıcıyı ve buruşturulmuş kağıtları bu kömür tepesinin altına yerleştirin, ardından ateşletin (yalnızca EN 1860-3 normuna uygun yakıcıları kullanın).

- 11) Kömür kül ile kaplanmadan pişirmeye başlamayın. Kömür açık gri bir kül ile kaplandığında, bir maşa kullanarak kömürü hazne içine eşit miktarda dağıtın.
- 12) Dilerseniz yiyecekleri pişirme ızgarasına (1) yerleştirilebilir ve ardından ızgarayı ocak (5) üzerine takabilirsiniz veya pişirme ızgarasını ocak üzerine takabilir ve ardından üzerine yiyecekleri yerleştirebilirsiniz. Her halükarda eldiven kullanın.
- 13) Haznenin hava kapakçıklarının kumanda kolunu (6) kullanarak kömürün sıcaklığını, yanma hızını ayarlayabilirsiniz:
  - Sağa doğru, (+) açıklığın ve dolayısı ile kömür sıcaklığının artırılması.
  - Sola doğru, (-) açıklığın ve dolayısı ile kömür sıcaklığının azaltılması.

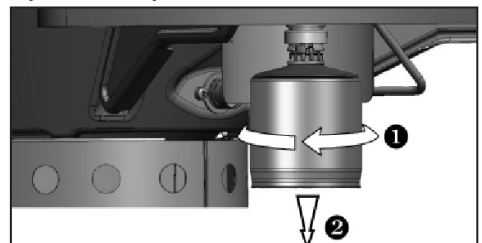


- 14) Pişirme ızgarasının sıcaklığı tüm yüzeyde eşit değildir. Izgaranın ortası kenarlarına göre daha sıcaktır. Yiyecekleri yüksek ısıda pişirmek ve pişirme süresini kısa tutmak için orta kısmı tercih kullanın. Yavaş pişirme ve/veya sıcak tutma için kenarları kullanın.
- 15) Fırın tipi bir pişirme için kapağı da kullanabilirsiniz.

## G - KARTUŞ DEĞİŞTİRME

**NOT:** Odun kömürü kor halindeyken kartuş değiştirmeyin. Kartuş değiştirme işini daima açık havada, her türlü ateş kaynağından yeterince uzak mesafede yapın. Kartuşu, dışarıda ve diğer şahıslardan uzakta bir yerde değiştirin.

- Regülatörü tümüyle kapatın (● konumu) (Bkz. yukarıdaki Şek. 2).
- Cihazı tutun. Sonra kartuşu saatin aksi yönünde çevirerek çözümlen ve yerinden ayırın.



(Sıvı sallayarak ses yokluęu doęrulamak) boş olmayan bir kartuş atmak asla.

## H – BAKIM TAVSİYELERİ

- Kullanım sonrasında, ocak ızgarasının (2) (Bonesco SC ve Bonesco LC) bir yanını kaldırarak kalan külü kül haznesi içine boşaltabilirsiniz.
- Küllerin tamamen soęumalarını takiben, kül haznesini (7) yerinden çıkarabilir ve külleri atabilirsiniz.
- Pişirme ızgarasını (1) sıvı bulaşık deterjanı karıştırılmış su ile temizleyin. Aşındırıcı özellikte ürünler kullanmayın. Kaplamasına zarar verebilirsiniz.
- Mangalınızı, havadar ve kuru bir ortamda muhafaza edin.

## I - AKSESUARLAR

«Application Des Gaz», gazlı mangallarının sistematik kullanımında sadece Campinggaz marka yedek parça ve aksesuarları tavsiye etmektedir. «Application Des Gaz» diğer markalardan yedek parça ve/veya aksesuarlarının kullanımından doğacak hatalı iş görme veya hasarların sorumluluęunu kabul etmez.

## J - ÇEVRE KORUMASY

Çevre korumasına katılın! Cihazınız değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir malzemeler içermektedir. Bulduğunuz bölgedeki toplama merkezine götürün ve ambalaj malzemelerini ayırın.

## K - SORUNLAR

### Brülör yanmıyor:

- Gaz kartuşunda halen daha gaz olduğunu kontrol edin.
- Besleme kablosunun bağlantısının doęru olduğunu, kesilmedięini kontrol edin.
- S.A.V. bakınız.

### Brülör tutukluk yapıyor ya da söniyor:

- Gaz olup olmadıęını kontrol ediniz
- Brülörün çıkışının kömür ile tıkanmadıęını kontrol edin.
- S.A.V. bakınız.

### Yetersiz sıcaklık – Ateşleme süresinin aşırı uzun olması:

- Brülörün enjektörü veya tüpü tıkanmış.
- Kömür çok nemli
- Kömür miktarı çok fazla
- Çok küçük parçalı kömür kullanımı
- Çok nemli iklim koşulları
- Dış ortam sıcaklığı çok düşük
- S.A.V. bakınız.

### Konsol altında alevli kaçak:

- Cihazı durdurunuz
- Tüpü kapatınız
- S.A.V. bakınız.

## L - GARANTİ KOŞULLARI

- Satın alındıktan sonra, 2 (iki) sene boyunca, ürün, ipçilik ve parça garanti kapsamına girmektedir.
- Garanti, teslim edilen ürün siparişe uygun olmadıęında veya kusurlu olduęunda garanti kapsamına girmektedir, ancak pikâyet, satın alm tarihini kanıtlayan belge (ör: fatura, kasa fiipi) ve karýýlabýlan problemin tanýmý sunularak yapılmaktadır.
- Ürün, anlaşma yapılan satıp sonrası hizmet merkezine geri yollanmasýndan önce, gazla çalıþan bütün ürünler kartuşundan veya bađlý olduęu silindirden ayrılmalıdır.
- Ürün, kısmen veya tümünden tamir edilecek, yerine konulacak veya parasý geri iade edilecektir.
- Garanti, ürünün (i) doęru olmayan stoklama veya yanlış çalıþtırılmasýndan kaynaklanan zararların olmasý durumunda, (ii) kullanım talimatlarına uygun olmayan bakım veya ürün bakımýndaki hatalarda veya kullanma yetisi olmayan üçüncü bir kiþi tarafından kullanımı, deđiptirilmesi, onarımı (iii) ve orijinal olmayan yedek parçaların kullanımında (iv) geçerli olmayacak ve sayılmayacaktır.
- NOT: Bu ürünün profesyonel kullanımý garanti dýþýndadır.
- Garanti dönemi boyunca, garanti süresinin bitmesinden önce olabilecek bütün aksaklıklar garantiye dâhildir.
- Bu garanti, yasal garantiye ilþkin medeni kanunun 1386.1 ve madde 1604 maddesindeki ve devamýndaki düzenlemeleri içeren tüketici haklarını saklı tutmaktadır.
- Herhangi bir pikâyet için tüketici hizmetimize başvurabilirsiniz.

### Gardena Dost

Sanayi Cad. Adil Sokak No, 1  
Kartal - İstanbul - Turkey

Tel: +90 (216) 38 93 939

[www.campinggaz.com](http://www.campinggaz.com)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ονοματολογία.....	110
Οδηγίες χρήσης για τα μοντέλα <b>Bonesco SC, Bonesco LC</b> και <b>Bonesco Junior</b> .....	111
Οδηγίες χρήσης για τα μοντέλα <b>Bonesco QST L, Bonesco QST L</b> .....	113
ΟΡΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....	115

## ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

- 1 - Σχάρα ψησίματος
- 2 - Σχάρα εστίας
- 3 - Βαλβίδες εξαερισμού
- 4 - Κάλυμμα
- 5 - Κάδος
- 6 - Μοχλός χειρισμού των περσίδων εξαερισμού
- 7 - Δοχείο στάχτης
- 8 - Λαβή καλύμματος
- 9 - Θερμικό έλασμα λαβής
- 10 - Πλαστικά διαχωριστικά
- 11 - Στήριγμα δοχείου στάχτης
- 12 - Δεξιό πλευρικό ράφι (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 13 - Δίαυλος φλόγας (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 14 - Θερμικό έλασμα εστίας (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 15 - Υποδοχή αερίου (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 16 - 1/2 κεντρικό στήριγμα (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 17 - Βάση (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 18 - Πλαστικά πόδια (x2) (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 19 - Τροχός (x2)
- 20 - 1/2 κεντρικό στήριγμα (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 21 - Θερμικό έλασμα για το κεντρικό στήριγμα (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 22 - 1/2 περσίδα εξαερισμού (**Bonesco QST L, Bonesco QST S, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 23 - Στήριγμα ραφίου (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 24 - Αριστερό πλευρικό ράφι (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)
- 25 - Γάντζος καλύμματος
- 26 - Εξαερισμός καλύμματος
- 27 - Πλευρική λαβή (**Bonesco Junior, Bonesco SC, Bonesco LC**)
- 28 - Διακόπτης ανάφλεξης PIEZO (**Bonesco QST L & Bonesco QST S**)

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το μπάρμπεκιου ξυλάνθρακα Campingaz®.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ως στόχο έχουν να επιτρέψουν σε εσάς την ορθή και απολύτως ασφαλή χρήση του μπάρμπεκιου ξυλάνθρακα Campingaz®. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος, ανά πάσα στιγμή, ώστε να μπορείτε να ανατρέχετε σε αυτό όταν χρειάζεται.

## A - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες συναρμολόγησης που αναγράφονται στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

## B - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά θα ζεσταθεί πάρα πολύ. Μην τη μετακινείτε ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κάτω από βεράντα, πέργκολα ή οποιαδήποτε άλλη κλειστή περιοχή. Μην χρησιμοποιείτε σε απόσταση μικρότερη των 2 μέτρων τουλάχιστον από οποιοδήποτε καύσιμο υλικό.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή άλλα παρόμοια υγρά για να ανάψετε ή για να αναζωπυρώσετε την ψησταριά.  
Σας συνιστούμε τη χρήση προσαναμαμάτων σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-3 για το άναμμα χωρίς το σύστημα αερίου.  
Σε περίπτωση χρήσης υγρού ανάμματος για κάρβουνα, αφαιρέστε κάθε ίχνος υγρού που θα μπορούσε να γλιστρήσει μέσω των εσωτερικών βαλβίδων εξερισμού πριν ανάψετε τα κάρβουνα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Φυλάξτε την ψησταριά μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.
- Χρησιμοποιήστε ξυλοκάρβουνο συμβατό με το πρότυπο EN1860-2.  
Ο χρόνος ανάμματος του μπάρμπεκιου εξαρτάται από την ποιότητα των κάρβουνων που χρησιμοποιείτε. Όσο μεγαλύτερα είναι τα κομμάτια (ποιότητα εστιατορίου), τόσο ευκολότερο είναι το άναμμα και αντιστρόφως.
- Αυτή η ψησταριά είναι συμβατή με το πρότυπο NF EN 1860-1. Ωστόσο, η χρήση της απαιτεί στοιχειώδη επίβλεψη και προσοχή.
- Πιο συγκεκριμένα, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο υγρό για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά, ούτε να αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την εστία. Κάθε χρόνο γινόμαστε μάρτυρες μεγάλου αριθμού ατυχημάτων. Τα εγκαύματα που προκύπτουν είναι ιδιαίτερα σοβαρά για τα παιδιά, καθώς, λόγω του μικρού τους ύψους, τα πρόσωπά τους βρίσκονται σχεδόν πάντα στο ύψος της εστίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπάρμπεκιου βρίσκεται καλά τοποθετημένο σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια και μακριά από κάθε καύσιμο υλικό πριν από τη χρήση.
- Τις μέρες με δυνατό αέρα τοποθετήστε την ψησταριά σας με τέτοιο τρόπο, ώστε ο αέρας να μην ανάβει τις σπίθες.
- Φοράτε τα γάντια για το μπάρμπεκιου, το μαγειρέμα ή τη ρύθμιση των βαλβίδων εξερισμού (3).
- Μην αφήνετε ποτέ το μπάρμπεκιου χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη σχάρα ψησίματος (1), τη σχάρα εστίας (2), τις στάχτες, τα κάρβουνα ή το μπάρμπεκιου για να ελέγξετε αν είναι ζεστά.
- Οι λαβές της σχάρας ψησίματος (1) πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον καθαρισμό και το φόρτωμα του καυσίμου. Δεν πρέπει να τις αγγίζετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μην προσπαθείτε να περιορίσετε τη φωτιά ούτε να σβήσετε τα κάρβουνα χρησιμοποιώντας νερό. Ενδέχεται να προκληθούν βλάβες στο επιστρώμα σμάλτου. Κλείστε ελαφρώς τις εσωτερικές βαλβίδες εξερισμού και τοποθετήστε το κάλυμμα στον κάδο ψησίματος.

- Σβήστε τα κάρβουνα όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Κλείστε όλες τις βαλβίδες εξερισμού (3) και έπειτα τοποθετήστε το κάλυμμα (4) στον κάδο ψησίματος (5).
- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία για το μπάρμπεκιου με τα μακριά χερούλια που είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Μην απορρίπτετε ποτέ ζεστά κάρβουνα σε ακατάλληλο μέρος (κίνδυνος πυρκαγιάς ή εγκαυμάτων). Μην πετάτε ποτέ τις στάχτες και τα κάρβουνα πριν να σβήσουν τελείως. Μην τακτοποιείτε το μπάρμπεκιου πριν οι στάχτες και τα κάρβουνα σβήσουν τελείως.
- Απομακρύνετε τα υγρά και τα εύφλεκτα αέρια, καθώς και κάθε καύσιμο υλικό, από την περιοχή του ψησίματος.
- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στην συσκευή σας. Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τα τμήματα που ελέγχονται από τον κατασκευαστή ή τον εκπρόσωπό του δεν πρέπει να μεταχειρίζονται από τον χρήστη.

## Γ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Διανείμετε ομοιόμορφα τον ξυλάνθρακα μέσα στην εστία (5). Μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο (μέγιστο ποσοστό 50%).
- Η ευκολότερη μέθοδος ανάμματος του ξυλάνθρακα είναι με τη χρήση προσαναμαμάτων για μπάρμπεκιου σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 1860-3, τα οποία θα βρείτε εύκολα στο εμπόριο και είναι απολύτως ακίνδυνα.
- Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο, περιμένετε έως ότου το καύσιμο να καλυφθεί ξανά από ένα στρώμα στάχτης.
- Μην προσπαθήσετε να κερδίσετε χρόνο τοποθετώντας τα τρόφιμα σε ένα μπάρμπεκιου που δεν είναι έτοιμο. Το μπάρμπεκιου πρέπει να είναι ζεσταμένο και το καύσιμο να διατηρείται πυρακτωμένο για 30 τουλάχιστον λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση σπάτουλα και λαβίδα αντί για πιρούνι. Το τρύπημα των τροφίμων δεν συνιστάται. Αυτό προκαλεί την απώλεια των χυμών και της γεύσης και διακινδυνεύετε έτσι να στεγνώσουν τα τρόφιμα.
- Η χρήση μιας μικρής ποσότητας λαδιού θα σας επιτρέψει να κάνετε τα τρόφιμα να ροδίσουν ομοιόμορφα και θα τα εμποδίσει από το να κολλήσουν στη σχάρα ψησίματος. Εφαρμόζετε το λάδι πάντα πάνω στα τρόφιμα (χρησιμοποιώντας πινέλο) και όχι πάνω στη σχάρα ψησίματος.
- Για να αποκτήσετε μια πιο έντονη γεύση καπνιστού, μπορείτε να προσθέσετε ροκανίδια ή νοτισμένα φρέσκα αρωματικά φυτά (δεντρολίβανο, θυμάρι, δάφνη). Τοποθετήστε το ξύλο ή τα νοτισμένα αρωματικά φυτά απευθείας στα κάρβουνα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Κατά τη χρήση, μπορείτε να κρεμάσετε το κάλυμμα στο πίσω μέρος του κάδου χάρη στον γάντζο που προβλέπεται για αυτήν την περίπτωση.

## Δ - ΧΡΗΣΗ

- 1) Αφαιρέστε το κάλυμμα και ανοίξτε όλες τις βαλβίδες εξερισμού (3) πριν από την προετοιμασία της φωτιάς. Για να εξασφαλίσετε την ορθή ροή του αέρα, αφαιρέστε την στάχτη που έχει συσσωρευθεί στον πάτο του μπάρμπεκιου. Το κάρβουνο έχει ανάγκη από οξυγόνο προκειμένου να καεί. Επομένως, είναι σημαντικό να φροντίζετε να μην καλύπτονται από κάποιο εμπόδιο οι βαλβίδες εξερισμού (3).
- 2) Μπορείτε να αδειάσετε την εναπομείνασα στάχτη μέσα στο δοχείο στάχτης ανασηκώνοντας την άκρη της σχάρας εστίας (2) (Bonesco SC και Bonesco LC).
- 3α) **μοντέλα Bonesco SC και Bonesco LC**  
Αφαιρέστε τελείως την σχάρα εστίας (2). Τοποθετήστε ένα προσάναμμα (σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-3) στην ορθογώνια υποδοχή που προβλέπεται

για αυτήν την περίπτωση στον πάτο του κάδου (βλέπε το σχήμα παρακάτω – **a**, έπειτα τσαλακώστε 2 ή 3 φύλλα χαρτιού με τρόπο τέτοιο ώστε να γεμίσετε το κενό ανάμεσα στον σταυρό και τη σχάρα εστίας - **b**. Επανατοποθετήστε τη σχάρα εστίας (2) - **c**.



Τοποθετήστε ξυλάνθρακα σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-2 στην εστία (5), πάνω στη σχάρα εστίας (2). Μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο:

- 1 kg κάρβουνα επαρκεί για τα μοντέλα Bonesco SC και Bonesco Junior.
- 1,5 kg επαρκεί για το μοντέλο Bonesco LC.

Η δημιουργία ενός σωρού στο κέντρο της σχάρας θα διευκολύνει το άναμμα του μπάρμπεκιου. Σας συνιστούμε να μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από το 50% της χωρητικότητάς του.

Αφαιρέστε το δοχείο στάχτης (7). Ανάψτε τα φύλλα χαρτιού και το προσάναμμα με τη βοήθεια ενός σπέρτου στο μέρος που δημιουργήθηκε.



**Bonesco SC / Bonesco LC**

Τοποθετήστε ξανά το δοχείο στάχτης στη θέση του.

### 3β) μοντέλο Bonesco Junior

Δημιουργήστε έναν σωρό από κάρβουνα στο κέντρο του κάδου. Τοποθετήστε τα προσανάμματα ή τα τσαλακωμένα φύλλα χαρτιού κάτω από τον σωρό με τα κάρβουνα και έπειτα ανάψτε τα (χρησιμοποιήστε αποκλειστικά προσανάμματα σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-3).

4) Μην ξεκινάτε το ψήσιμο πριν τα κάρβουνα καλυφθούν ξανά από ένα στρώμα στάχτης. Όταν τα κάρβουνα καλυφθούν από ένα στρώμα στάχτης χρώματος γκρι ανοιχτό, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να διανείμετε τα κάρβουνα με τρόπο ομοιόμορφο μέσα στον κάδο.

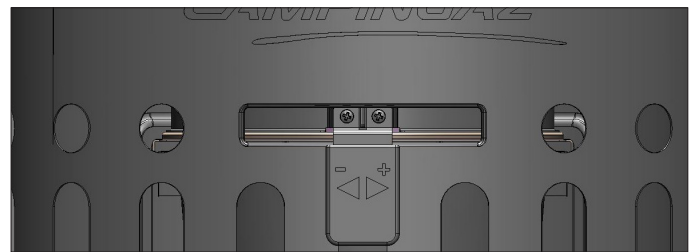
5) Μπορείτε κατ' επιλογήν να τοποθετήσετε τα τρόφιμα πάνω στη σχάρα ψησίματος (1) και στη συνέχεια να την τοποθετήσετε πάνω στην εστία (5) ή να τοποθετήσετε τη σχάρα ψησίματος πάνω στην εστία πριν να τακτοποιήσετε τα τρόφιμα. Χρησιμοποιείτε γάντια σε όλες τις περιπτώσεις.

6) Μπορείτε να ρυθμίσετε την πυράκτωση και τη θερμοκρασία των κάρβουνων χρησιμοποιώντας το στόμιο χειρισμού (6) των περσίδων εξαερισμού του κάδου:

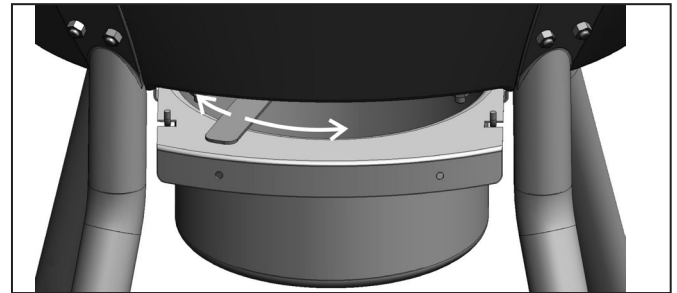
- Πιέζοντας το πλήκτρο (+) που βρίσκεται στα δεξιά, επιτυγχάνετε την αύξηση του ανοίγματος και, επομένως, της θερμοκρασίας των κάρβουνων.
- Πιέζοντας το πλήκτρο (-) που βρίσκεται στα αριστερά, επιτυγχάνετε τη μείωση του ανοίγματος και, επομένως, της θερμοκρασίας των κάρβουνων.

7) Η θερμοκρασία της σχάρας ψησίματος δεν είναι ομοιόμορφη. Το κέντρο της σχάρας είναι θερμότερο από την περιφέρεια. Χρησιμοποιήστε το κέντρο για να τσιγαρίσετε τα τρόφιμα και να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος. Χρησιμοποιήστε την περιφέρεια για πιο σιγανό ψήσιμο ή/και για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

8) Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εξίσου το κάλυμμα για ψήσιμο στον φούρνο.



**Bonesco SC / Bonesco LC**



**Bonesco Junior**

## E - ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Μετά από τη χρήση, μπορείτε να ρίξετε τις στάχτες μέσα στο δοχείο στάχτης ανασκλώνοντας την άκρη της σχάρας εστίας (2) (Bonesco SC και Bonesco LC).
- Όταν οι στάχτες κρυώσουν τελείως, μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο στάχτης (7) και να τις πετάξετε.
- Καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος (1) με νερό προσθέτοντας υγρό για τα πιάτα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα. Είναι πιθανή η πρόκληση βλαβών κατά την επεξεργασία του.
- Τοποθετήστε το μπάρμπεκιου σε περιβάλλον ξηρό και ευάερο.

## F - ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Η «Application Des Gaz» συνιστά τη συστηματική χρήση των μπάρμπεκιου αερίου της με αξεσουάρ και ανταλλακτικά που φέρουν το σήμα Campingaz. Η «Application Des Gaz» δεν θα φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας που θα προκύψει λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών διαφορετικής μάρκας.

## G - ΠΡΟΣΤΑΣΣΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΩ

Σκεφτείτε το περιβάλλον! Η συσκευή σας περιέχει υλικά τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν. Αφήστε την συσκευή στο συνεργείο καθαρισμού του δήμου σας και ξεχωρίστε τα υλικά της συσκευασίας.

## H - ΟΡΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Βλέπε σελίδα 115.



Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το μπάρμπεκιου ξυλάνθρακα Campingaz®.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ως στόχο έχουν να επιτρέψουν σε εσάς την ορθή και απολύτως ασφαλή χρήση του μπάρμπεκιου ξυλάνθρακα Campingaz®. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος, ανά πάσα στιγμή, ώστε να μπορείτε να ανατρέχετε σε αυτό όταν χρειάζεται.

Κατανάλωση: 140 g/h (1,9 kW) - Μπεκ n° 30

Κατηγορία: απευθείας πίεση βουτανίου.

## A - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες συναρμολόγησης που αναγράφονται στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

## B - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά θα ζεσταθεί πάρα πολύ. Μην τη μετακινείτε ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κάτω από βεράντα, πέργκολα ή οποιαδήποτε άλλη κλειστή περιοχή. Μην χρησιμοποιείτε σε απόσταση μικρότερη των 2 μέτρων τουλάχιστον από οποιοδήποτε καύσιμο υλικό.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή άλλα παρόμοια υγρά για να ανάψετε ή για να αναζωπυρώσετε την ψησταριά. Σας συνιστούμε τη χρήση προσαναμμάτων σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-3 για το άναμμα χωρίς το σύστημα αερίου. Σε περίπτωση χρήσης υγρού ανάμματος για κάρβουνα, αφαιρέστε κάθε ίχνος υγρού που θα μπορούσε να γλιστρήσει μέσω των εσωτερικών βαλβίδων εξαερισμού πριν ανάψετε τα κάρβουνα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Φυλάξτε την ψησταριά μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.
- Χρησιμοποιήστε ξυλοκάρβουνο συμβατό με το πρότυπο EN1860-2. Ο χρόνος ανάμματος του μπάρμπεκιου εξαρτάται από την ποιότητα των κάρβουνων που χρησιμοποιείτε. Όσο μεγαλύτερα είναι τα κομμάτια (ποιότητα εστιατορίου), τόσο ευκολότερο είναι το άναμμα και αντιστρόφως.
- Αυτή η ψησταριά είναι συμβατή με το πρότυπο NF EN 1860-1. Ωστόσο, η χρήση της απαιτεί στοιχειώδη επίβλεψη και προσοχή.
- Πιο συγκεκριμένα, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο υγρό για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά, ούτε να αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την εστία. Κάθε χρόνο γινόμαστε μάρτυρες μεγάλου αριθμού ατυχημάτων. Τα εγκαύματα που προκύπτουν είναι ιδιαίτερα σοβαρά για τα παιδιά, καθώς, λόγω του μικρού τους ύψους, τα πρόσωπά τους βρίσκονται σχεδόν πάντα στο ύψος της εστίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπάρμπεκιου βρίσκεται καλά τοποθετημένο σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια και μακριά από κάθε καύσιμο υλικό πριν από τη χρήση.
- Τις μέρες με δυνατό αέρα τοποθετήστε την ψησταριά σας με τέτοιο τρόπο, ώστε ο αέρας να μην ανάβει τις σπίθες.
- Φοράτε τα γάντια για το μπάρμπεκιου, το μαγείρεμα ή τη ρύθμιση των βαλβίδων εξαερισμού (3).
- Μην αφήνετε ποτέ το μπάρμπεκιου χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη σχάρα ψησίματος (1), τη σχάρα εστίας (2), τις στάχτες, τα κάρβουνα ή το μπάρμπεκιου για να ελέγξετε αν είναι ζεστά.
- Οι λαβές της σχάρας ψησίματος (1) πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον καθαρισμό και το φόρτωμα του καυσίμου. Δεν πρέπει να τις αγγίζετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μην προσπαθείτε να περιορίσετε τη φωτιά ούτε να σβήσετε τα κάρβουνα χρησιμοποιώντας νερό. Ενδέχεται

να προκληθούν βλάβες στο επίστρωμα σφάλτου. Κλείστε ελαφρώς τις εσωτερικές βαλβίδες εξαερισμού και τοποθετήστε το κάλυμμα στον κάδο ψησίματος.

- Σβήστε τα κάρβουνα όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Κλείστε όλες τις βαλβίδες εξαερισμού (3) και έπειτα τοποθετήστε το κάλυμμα (4) στον κάδο ψησίματος (5).
- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία για το μπάρμπεκιου με τα μακριά χερούλια που είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Μην απορρίπτετε ποτέ ζεστά κάρβουνα σε ακατάλληλο μέρος (κίνδυνος πυρκαγιάς ή εγκαυμάτων). Μην πετάτε ποτέ τις στάχτες και τα κάρβουνα πριν να σβήσουν τελείως. Μην τακτοποιείτε το μπάρμπεκιου πριν οι στάχτες και τα κάρβουνα σβήσουν τελείως.
- Απομακρύνετε τα υγρά και τα εύφλεκτα αέρια, καθώς και κάθε καύσιμο υλικό, από την περιοχή του ψησίματος.
- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στην συσκευή σας. Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τα τμήματα που ελέγχονται από τον κατασκευαστή ή τον εκπρόσωπό του δεν πρέπει να μεταχειρίζονται από τον χρήστη.

**C - ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΟΙ ΟΤΑΝ ΚΑΝΕΤΕ ΧΡΗΣΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ!**

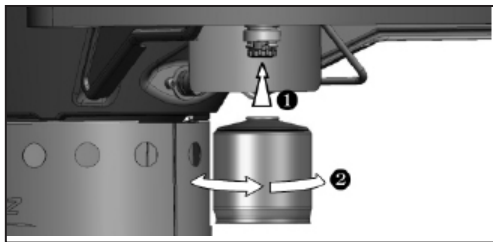
**Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στην συσκευή σας. Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.**

Ακολουθήστε τόσο αυτές τις οδηγίες χρήσεως όσο και τις οδηγίες ασφαλείας που αναγράφονται πάνω στα φιαλίδια CV 300 PLUS / CV 470 PLUS της Campingaz®. Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο το χρήστη όσο και τους ανθρώπους γύρω του. Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με τα φιαλίδια υγραερίου CV 300 PLUS / CV 470 PLUS της Campingaz®. Η χρήση άλλων φιαλιδίων υγραερίου μπορεί να αποβεί επικίνδυνη. Η Societe Application Des Gaz δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη σε περίπτωση χρήσης φιαλιδίων άλλων κατασκευαστών. Να μην χρησιμοποιείται παρά μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει διαρροή, δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί φθορά. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.

**D - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΦΙΑΛΙΔΙΟΥ CV 300 PLUS / CV 470 PLUS ΤΗΣ CAMPINGAZ®**

Εάν υπάρχει κενή φιάλη αερίου, συμβουλευθείτε την ενότητα «Αποσυναρμολόγηση της φιάλης αερίου». Η τοποθέτηση ή η αποσυναρμολόγηση μιας φιάλης αερίου να επιχειρείται πάντα όταν η συσκευή είναι κρύα (χωρίς κάρβουνα ξυλάνθρακα), σε περιβάλλον καλά αεριζόμενο, κατά προτίμηση σε εξωτερικό χώρο και ποτέ παρουσία φλόγας, πηγής θερμότητας ή σπίθας (τσιγάρο, ηλεκτρική συσκευή κ.λπ.), μακριά από άλλα άτομα και εύφλεκτα υλικά. **ΤΑ ΦΙΑΛΙΔΙΑ CAMPINGAZ® CV 300 PLUS / CV 470 PLUS ΔΟΓΩ ΤΟΥ ΟΤΙ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΒΑΛΒΙΔΑ, ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΘΕΙ Η ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΗΣ, ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ ΑΥΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΔΕΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΘΟΥΝ ΕΑΝΑ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ CAMPINGAZ® ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΦΙΑΛΙΔΙΑ CV 300 PLUS / CV 470 PLUS.**

- 1) Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι καλά κλεισμένη, στρέφοντας τη στρόφιγγα ρύθμισης σύμφωνα με την φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση ●) (βλέπε σχήμα 2 παρακάτω), μέχρι τέλους.
- 2) Κρατήστε τη συσκευή (προσοχή: μπορεί να καίει!) και τοποθετήστε το φιαλίδιο στη συσκευή πιέζοντας το με δύναμη. Κατόπιν γυρίστε το, χωρίς να πιέζετε έντονα, δεξιόστροφα μέχρι να ακουστεί ένα «κλικ» (περίπου στο ένα έκτο της στροφής). Μη βιδώνετε το φιαλίδιο πέρα από αυτό το σημείο: υπάρχει κίνδυνος φθοράς της βαλβίδας του.



Σε περίπτωση διαρροής (οσμή αερίου πριν ανοίξετε τη στρόφιγγα), βγάλτε αμέσως τη συσκευή έξω, σε καλά αεριζόμενο χώρο, χωρίς πηγές ανάφλεξης, όπου η διαρροή θα μπορεί να ανιχνευθεί και να σταματήσει. Εάν θέλετε να ελέγξετε τη στεγανότητα της συσκευής, κάντε το σε εξωτερικό χώρο. Μην προσπαθήσετε ποτέ να εντοπίσετε τυχόν διαρροές χρησιμοποιώντας φλόγα, χρησιμοποιήστε ένα υγρό ανίχνευσης διαρροής αερίου.

## E - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

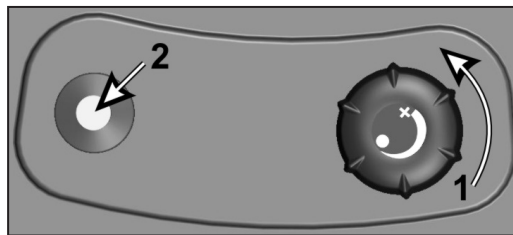
- Διανείμετε ομοιόμορφα τον ξυλάνθρακα μέσα στην εστία (5). Μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο (μέγιστο ποσοστό 50%).
- Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο, περιμένετε έως ότου το καύσιμο να καλυφθεί ξανά από ένα στρώμα στάχτης.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση σπάτουλα και λαβίδα αντί για πιρούνι. Το τρύπημα των τροφίμων δεν συνιστάται. Αυτό προκαλεί την απώλεια των χυμών και της γεύσης και διακινδυνεύετε έτσι να στεγνώσουν τα τρόφιμα.
- Η χρήση μιας μικρής ποσότητας λαδιού θα σας επιτρέψει να κάνετε τα τρόφιμα να ροδίσουν ομοιόμορφα και θα τα εμποδίσει από το να κολλήσουν στην σχάρα ψησίματος. Εφαρμόζετε το λάδι πάντα πάνω στα τρόφιμα (χρησιμοποιώντας πινέλο) και όχι πάνω στη σχάρα ψησίματος.
- Για να αποκτήσετε μια πιο έντονη γεύση καπνιστού, μπορείτε να προσθέσετε ροκανίδια ή νοτισμένα φρέσκα αρωματικά φυτά (δεντρολίβανο, θυμάρι, δάφνη). Τοποθετήστε το ξύλο ή τα νοτισμένα αρωματικά φυτά απευθείας στα κάρβουνα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Κατά τη χρήση, μπορείτε να κρεμάσετε το κάλυμμα στο πίσω μέρος του κάδου χάρη στον γάντζο που προβλέπεται για αυτήν την περίπτωση.


## ΣΤ - ΧΡΗΣΗ

- 1) Αφαιρέστε το κάλυμμα και ανοίξτε όλες τις βαλβίδες εξαερισμού (3) πριν από την προετοιμασία της φωτιάς. Για να εξασφαλίσετε την ορθή ροή του αέρα, αφαιρέστε την στάχτη που έχει συσσωρευθεί στον πάτο του μπάρμπεκιου. Το κάρβουνο έχει ανάγκη από οξυγόνο προκειμένου να καεί. Επομένως, είναι σημαντικό να φροντίζετε να μην καλύπτονται από κάποιο εμπόδιο οι βαλβίδες εξαερισμού (3).
- 2) Μπορείτε να αδειάσετε την εναπομείνουσα στάχτη μέσα στο δοχείο στάχτης ανασηκώνοντας την άκρη της σχάρας εστίας (2) (Bonesco SC και Bonesco LC).
- 3) Επανατοποθετήστε τη σχάρα εστίας (2).
- 4) Τοποθετήστε ξυλάνθρακα σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-2 στην εστία (5), πάνω στη σχάρα εστίας (2). Μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο:
  - 1 kg κάρβουνα επαρκεί για τα μοντέλα Bonesco QST S.
  - 1,5 kg επαρκεί για το μοντέλο Bonesco QST L.
 Σας συνιστούμε να μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από το 50% της χωρητικότητάς του.

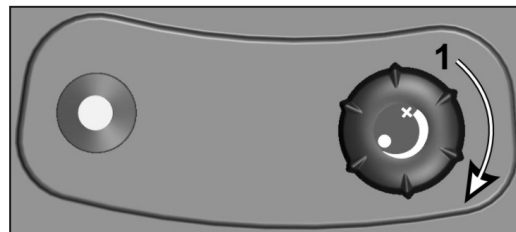
- 5) Ανοίξτε το αέριο περιστρέφοντας τον κύλινδρο ρύθμισης με φορά αντίστροφη από τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού (φορά + του βέλους). Πιέστε το κόκκινο πλήκτρο της λυχνίας ( / ) (βλέπε Σχήμα 1 παρακάτω). Ένας χαρακτηριστικός ήχος της εστίας σας υποδεικνύει ότι η εστία είναι αναμμένη. Εάν δεν ανάψει με την πρώτη προσπάθεια, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Σχήμα 1



- 6) Εάν δεν ανάψει μετά από 3 πατήματα, κλείστε το αέριο περιστρέφοντας τον κύλινδρο κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση ●) (βλέπε σχήμα 2 παρακάτω), περιμένετε 1 λεπτό και ξεκινήστε από την αρχή τη διαδικασία. Τα κάρβουνα κοκκινίζουν γρήγορα μέσα στην περιοχή ανάμματος και έπειτα το κοκκίνισμα διαχέεται στα υπόλοιπα κάρβουνα.
- 7) Όσον αφορά τα μπάρμπεκιου ξυλάνθρακα, συνιστάται να ζεσταίνετε τα κάρβουνα και να διατηρείτε πυρακτωμένο το καύσιμο για 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.
- 8) Χάρη στο σύστημα QST, 1 kg κάρβουνα ανάβει μέσα σε 10 λεπτά. Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε περισσότερα κάρβουνα (σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε 1,5 kg για το μοντέλο QST L), μπορείτε να διατηρήσετε την εστία αναμμένη για 15 λεπτά. Αυτός ο χρόνος ποικίλλει ανάλογα με την ποιότητα των κάρβουνων. Τα χοντρά κάρβουνα (ποιότητα εστιατορίου) διευκολύνουν το άναμμα, ενώ τα μικρά κάρβουνα το καθιστούν δυσκολότερο.
- 9) Σας συνιστούμε να ανακατεύετε τα κάρβουνα 1 με 2 φορές με μια λαβίδα ή μια σπάτουλα για κάρβουνα κατά το στάδιο του ανάμματος για να επιταχύνετε τη διαδικασία και να επιτύχετε ένα πιο ομοιόμορφο άναμμα των κάρβουνων.
- 10)  **Ανάψτε την εστία αερίου περιστρέφοντας τον κύλινδρο ρύθμισης (1) κατά τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού (θέση ●) για 15 λεπτά το ανώτερο (Σχήμα 2).**

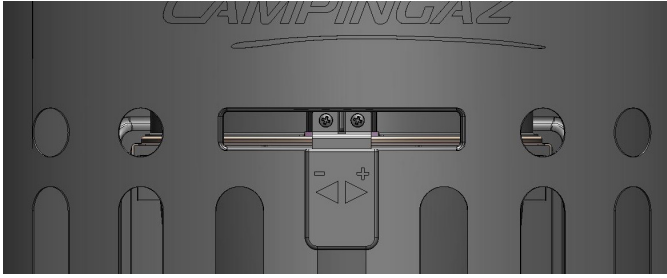
Σχήμα 2



**Παρατήρηση:** Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το αέριο για να ανάψετε την συσκευή σας, δημιουργήστε έναν σωρό από κάρβουνα στο κέντρο του κάδου. Τοποθετήστε τα προσανάμματα ή τα τσαλακωμένα φύλλα χαρτιού κάτω από τον σωρό με τα κάρβουνα και έπειτα ανάψτε τα (χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τα προσανάμματα σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN1860-3).

- 11) Μην ξεκινάτε το ψήσιμο πριν τα κάρβουνα καλυφθούν ξανά από ένα στρώμα στάχτης. Όταν τα κάρβουνα καλυφθούν από ένα στρώμα στάχτης χρώματος γκρι ανοιχτό, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να διανείμετε τα κάρβουνα με τρόπο ομοιόμορφο μέσα στον κάδο.
- 12) Μπορείτε κατ' επιλογήν να τοποθετήσετε τα τρόφιμα πάνω στη σχάρα ψησίματος (1) και στη συνέχεια να την τοποθετήσετε πάνω στην εστία (5) ή να τοποθετήσετε τη σχάρα ψησίματος πάνω στην εστία πριν να τακτοποιήσετε τα τρόφιμα. Χρησιμοποιείτε γάντια σε όλες τις περιπτώσεις.
- 13) Μπορείτε να ρυθμίσετε την πυράκτωση και τη θερμοκρασία των κάρβουνων χρησιμοποιώντας το στόμιο χειρισμού (6) των περισίμων εξαερισμού του κάδου:

- Πιέζοντας το πλήκτρο (+) που βρίσκεται στα δεξιά, επιτυγχάνετε την αύξηση του ανοίγματος και, επομένως, της θερμοκρασίας των κάρβουνων.
- Πιέζοντας το πλήκτρο (-) που βρίσκεται στα αριστερά, επιτυγχάνετε τη μείωση του ανοίγματος και, επομένως, της θερμοκρασίας των κάρβουνων.

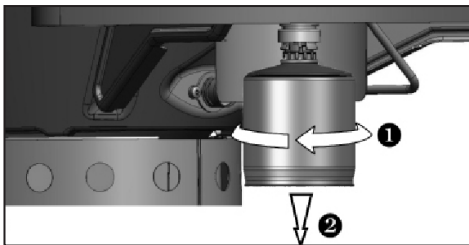


- 14) Η θερμοκρασία της σχάρας ψησίματος δεν είναι ομοιόμορφη. Το κέντρο της σχάρας είναι θερμότερο από την περιφέρεια. Χρησιμοποιήστε το κέντρο για να τσιγαρίσετε τα τρόφιμα και να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος. Χρησιμοποιήστε την περιφέρεια για πιο σιγανό ψήσιμο ή/και για να διατηρήσετε τη θερμότητα.
- 15) Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εξίσου το κάλυμμα για ψήσιμο στον φούρνο.

## G - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΦΙΑΛΙΔΙΟΥ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην αλλάζετε τη φιάλη αερίου εάν υπάρχουν ακόμα κάρβουνα ξυλάνθρακα. Το φιαλίδιο μπορεί να αφαιρεθεί ακόμη και αν δεν είναι άδειο (θέση ●) (βλέπε Σχήμα 2 παρακάτω). Αλλάξτε το φιαλίδιο σε εξωτερικό χώρο και μακριά από άλλα άτομα.

- Βεβαιωθείτε ότι η στρόφιγγα είναι καλά κλεισμένη γυρνώντας την σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του πολογιού (φορά «-» του βέλους) (εικ. 3).
- Κρατήστε τη συσκευή και στη συνέχεια ξεκουμπώστε το φιαλίδιο στρέφοντάς την αριστερόστροφα (εικ. 13) και αφαιρέστε την.



Μην πετάτε ποτέ ένα φιαλίδιο που δεν είναι άδειο. Αυτό μπορείτε να το καταλάβετε κουνώντας το φιαλίδιο και ακούγοντας τον ήχο που κάνει το υγραέριο που βρίσκεται μέσα.

## H - ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Μετά από τη χρήση, μπορείτε να ρίξετε τις στάχτες μέσα στο δοχείο στάχτης ανασηκώνοντας την άκρη της σχάρας εστίας (2) (Bonesco SC και Bonesco LC).
- Όταν οι στάχτες κρυώσουν τελείως, μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο στάχτης (7) και να τις πετάξετε.
- Καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος (1) με νερό προσθέτοντας υγρό για τα πιάτα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα. Είναι πιθανή η πρόκληση βλαβών κατά την επεξεργασία του.
- Τοποθετήστε το μπάρμπεκιου σε περιβάλλον ξηρό και ευαέρο.

## I - ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Η «Application Des Gaz» συνιστά τη συστηματική χρήση των μπάρμπεκιου αερίου της με αξεσουάρ και ανταλλακτικά που φέρουν το σήμα Campingaz. Η «Application Des Gaz» δεν θα φέρει καμία απολύτως

ευθύνη σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας που θα προκύψει λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών διαφορετικής μάρκας.

## J - ΠΡΟΣΤΑΣΣΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟ

Σκεφτείτε το περιβάλλον! Η συσκευή σας περιέχει υλικά τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν. Αφήστε την συσκευή στο συνεργείο καθαρισμού του δήμου σας και ξεχωρίστε τα υλικά της συσκευασίας.

## K - ΑΝΤΙΜΕΤΗΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο καυστήρας παρουσιάζει διαλείψεις ή σβήνει :

- Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη αερίου περιέχει ακόμα αέριο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδότησης και γείωσης είναι συνδεδεμένα και όχι φθαρμένα.
- Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης

Ο καυστήρας έχει αποτύχει ή να απενεργοποιήσετε :

- Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα του φυσικού αερίου εξακολουθεί να περιέχει αέριο.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας δεν εμποδίζεται από κάρβουνα.
- Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης

Μη επαρκής θερμότητα - Σημαντική παράταση του χρόνου ανάμματος:

- Φραγμένο στόμιο ή σωλήνας εστίας.
- Υγρός ξυλάνθρακας
- Πολύ σημαντικός ο ρόλος της ποσότητας των κάρβουνων
- Χρήση πολύ μικρών κομματιών κάρβουνου
- Πολύ υγρές κλιματικές συνθήκες
- Πολύ χαμηλή εξωτερική θερμοκρασία
- Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης

Διαρροή με φλόγα κάτω από την κονσόλα :

- Σταματήστε τη συσκευή
- Κλείστε τη φιάλη
- Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης

## L - ΟΡΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Το προϊόν καλύπτεται από συνολική εγγύηση για τα εξαρτημάτων και την εργασία, διάρκειας 2 (δύο) ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει όταν το παραδοθέν προϊόν δεν συμμορφώνεται με την παραγγελία ή είναι ελαττωματικό, εφόσον η απαίτηση συνοδεύεται από αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς (π.χ: τιμολόγιο, ταμειακή απόδειξη) και περιγραφή του προβλήματος. Πριν από την επιστροφή οποιουδήποτε προϊόντος που λειτουργεί με αέριο σε εγκεκριμένο κέντρο επισκευής για μετά την πώληση, το προϊόν πρέπει να διαχωρίζεται από το δοχείο ή τον κύλινδρο όπου είναι συνδεδεμένο. Το προϊόν επισκευάζεται, αντικαθίσταται ή επιστρέφεται το ποσό αγοράς του εν όλω ή εν μέρει. Η εγγύηση θεωρείται άκυρη και δεν ισχύει σε περίπτωση που η ζημιά προκλήθηκε από (i) ακατάλληλη χρήση ή αποθήκευση του προϊόντος, (ii) μη συντήρηση του προϊόντος ή συντήρηση που δεν συμμορφώνεται προς τις οδηγίες χρήσης, (iii) επισκευή, μετατροπή ή συντήρηση του προϊόντος από μη εγκεκριμένο τρίτο μέρος (iv) χρήση ακατάλληλων ανταλλακτικών. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η εγγύηση δεν καλύπτει την επαγγελματική χρήση του προϊόντος. Κάθε επισκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου της εγγύησης δεν επηρεάζει την ημερομηνία λήξης της εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση δεν δίνει τίποτα νόμιμα δικαιώματα του καταναλωτή. Για την υποβολή οποιασδήποτε απαίτησης, συμβουλευτείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας.

ΔΗΜΚΑ Α.Ε (RESOUL®)

Λεωφόρος Τυρταίου - 19014, Αφίδναι Αττικής  
Τηλ: (22950) 23111-13 / Fax: (22950) 23511

site : [www.resoul.gr](http://www.resoul.gr) / email : [resoul@resoul.gr](mailto:resoul@resoul.gr)

[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

