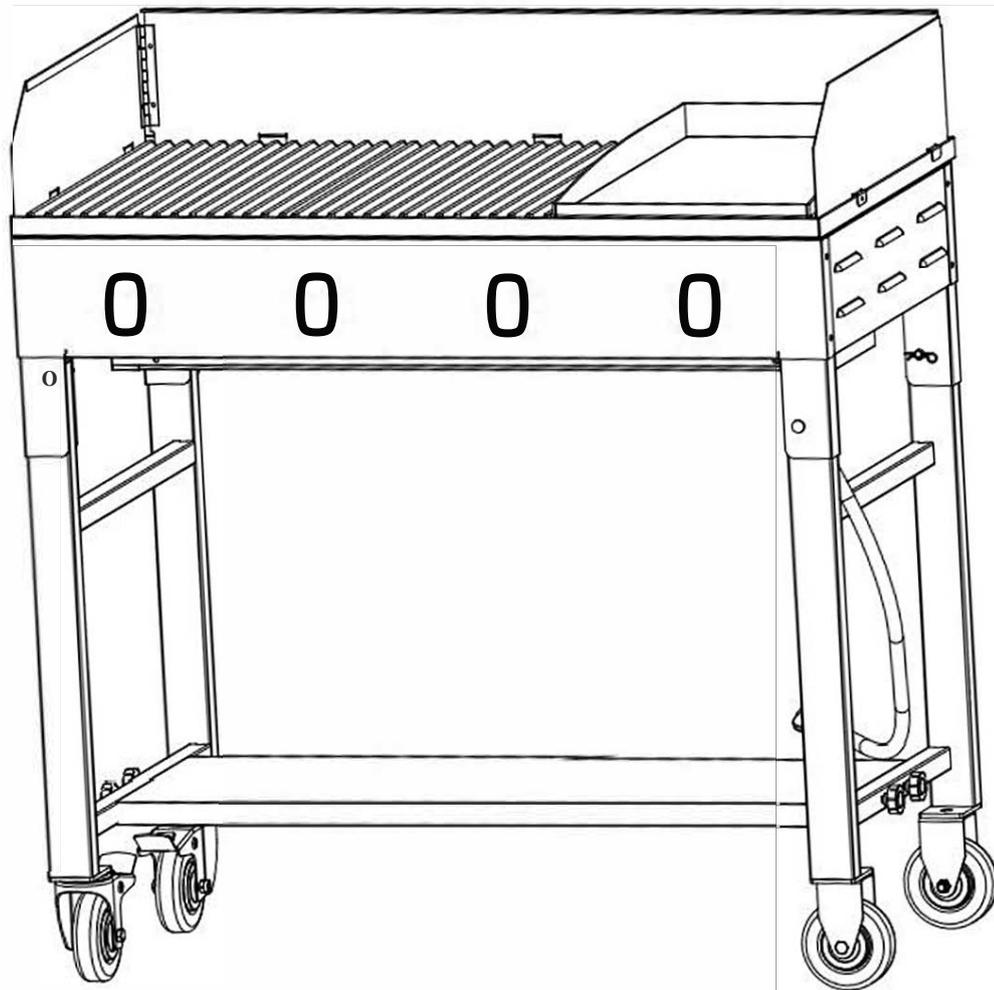


Companion Pro

Montage et mode d'emploi

MODÈLE : ZCH-BBQ (G1550)



Total heat input: 14kW(1000g/h)
Gas category: I3+ (28-30/37)
Gas pressure: Butane: 28-30mbar,Propane:37mbar
Gas category: I3B/P(37)
Gas pressure: Butane: propane or their mixture 37mbar
Gas category: I3B/P (50) :
Gas pressure: Butane, Propane or their mixture:50mbar



DANGER

Si vous sentez du gaz

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, ne vous approchez pas de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



DANGER

1. ne pas stocker ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou substance inflammable vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre d'un autre appareil.
2. une bouteille de gaz non raccordée ne doit pas être pas à proximité de cet appareil ou d'un autre d'un autre appareil.

AVERTISSEMENT

Avant de continuer, assurez-vous d'avoir lu la section **IMPORTANTES INFORMATIONS** contenues dans ce guide.

Le non-respect des instructions peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que le barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.
2. Éteignez toutes les flammes nues ; n'utilisez pas d'appareils électriques.
3. Aérez la zone.
4. Vérifier l'étanchéité comme décrit dans ce manuel.

MESURES DE PRÉCAUTION

1. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords après chaque changement de bouteille.
2. Ne vérifiez jamais les fuites avec une allumette ou une flamme nue.
3. Ne stockez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.
4. Une bouteille de gaz non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
5. Ne stockez pas de bouteille de gaz supplémentaire sous ou à proximité de cet appareil.
Si les informations contenues dans les deux paragraphes ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se déclarer et entraîner la mort ou des blessures graves.
6. Distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la construction combustible 100 cm à partir des côtés et 100 cm à partir de l'arrière. N'utilisez pas l'appareil sous ou au-dessus de surfaces inflammables.

Raccord de la bouteille de gaz liquide

1. Raccordement de la bouteille de gaz

- Il faut utiliser des bouteilles de propane de 5 kg, 7,5 kg ou 10,5 kg disponibles dans le commerce.
- Dévisser le capuchon de la bouteille de gaz
- Raccorder le régulateur de pression au robinet de la bouteille (filetage à gauche)

-Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz et vérifiez tous les raccords de gaz à l'aide d'une solution d'eau et de savon ou d'une solution d'eau et de savon.
avec un spray de détection des fuites (n'utilisez jamais de flamme nue !!).

Indications sur la rondelle de la bouteille de gaz

DANGER !



Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue. Avant de rechercher des fuites, assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme nue ne peut se former à proximité. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer une explosion qui peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

Nettoyage et entretien

Pour que votre barbecue à gaz vous rende de bons et loyaux services pendant de nombreuses années, il doit être nettoyé après chaque utilisation.



DANGER !

- 1. Il existe un risque de brûlure, car certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Laissez le barbecue refroidir suffisamment avant de le nettoyer.**
- 2. Une accumulation excessive de restes d'aliments et de graisse de cuisson peut provoquer un feu de graisse.**

Si le barbecue à gaz n'est pas nettoyé et entretenu régulièrement, ses performances peuvent se dégrader avec le temps. Des températures basses, une répartition inégale de la chaleur et des aliments qui collent à la grille sont des signes qui indiquent que le barbecue doit être nettoyé et entretenu. Assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il a refroidi. Le nettoyage et l'entretien dépendent de l'utilisation.

NETTOYER L'INTÉRIEUR DU GRIL :

Pendant l'utilisation, la graisse et la fumée évaporées forment du carbone qui se dépose à l'intérieur du barbecue. Ces dépôts bruns et noirs ressemblent à des taches de peinture, mais ne sont pas toxiques.

Enlevez tous les restes d'aliments et les accumulations de graisse dans toute la chambre de cuisson. Ces dépôts peuvent être facilement éliminés à l'aide d'une brosse spéciale pour barbecue.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon doux. Les salissures importantes peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. et essuyez avec un chiffon non abrasif.

LE NETTOYAGE DES BRÛLEURS :

Nettoyez toute la surface extérieure des brûleurs à l'aide d'une brosse métallique afin d'éliminer les restes d'aliments et les saletés. Veillez à ne pas tordre ou endommager l'électrode d'allumage lors du nettoyage. Brossez délicatement autour de l'électrode d'allumage.

Assurez-vous que les entrées d'air latérales de chaque tuyau de brûleur sont dégagées. Si nécessaire, nettoyez les ouvertures d'entrée d'air, par exemple avec un cure-pipe.

Les buses de sortie de gaz sur les régulateurs (derrière le panneau frontal) peuvent être nettoyées avec une aiguille si nécessaire.

LE NETTOYAGE DU BAC À GRAISSES :

Le bac de récupération des graisses est conçu de manière à pouvoir être facilement retiré et nettoyé avec du papier ménage.

Videz et nettoyez le bac de récupération des graisses avant chaque utilisation. La vieille graisse est facilement inflammable et peut provoquer un feu de graisse. Vous pouvez également recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium, qui peut ensuite être facilement jetée.

Éteindre le barbecue

- Tournez tous les boutons sur la position OFF. Fermez la bouteille de gaz en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Vérifier l'allumeur

- Couper le gaz sur la bouteille. Appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique et le maintenir enfoncé. Un "clac" doit se faire entendre et une étincelle doit être visible à chaque fois. Voir "Dépannage" s'il n'y a pas de clic ou d'étincelle.

Contrôle des vannes

- Important : assurez-vous que le gaz est coupé au niveau de la bouteille de gaz liquide avant de la vérifier. Les boutons s'enclenchent en position OFF. Pour vérifier les vannes, enfoncez d'abord les boutons, puis relâchez-les ; les boutons doivent revenir à leur position initiale. Si les boutons ne reviennent pas en place, remplacez-les avant d'utiliser le barbecue. Tournez les boutons en position basse, puis revenez en position d'arrêt. Les soupapes doivent tourner facilement.
- Respectez la date d'expiration indiquée sur le régulateur de pression.

Contrôle des tuyaux

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tuyaux ne sont pas endommagés ou usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le barbecue. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine!valve/tuyau/régulateur, comme indiqué dans la liste des pièces de ce mode d'emploi et d'entretien.
- Respectez la date d'expiration indiquée sur le tuyau de gaz.

Rangement du barbecue

- Nettoyer les grilles et les plaques.
- Conserver dans un endroit sec.
- Si une bouteille de gaz est raccordée au barbecue, stockez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Ne stockez pas le barbecue à l'intérieur, à moins que la bouteille de gaz ne soit fermée, éloignée du barbecue et stockée à l'extérieur.
- Si vous retirez le barbecue du stock, suivez les instructions de la section "Entretien du brûleur" avant d'utiliser le barbecue.

Nettoyage et entretien

SURFACES PEINTES, ÉMAILLÉES À LA PORCELAINES ET EN ACIER

Pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et des torchons de cuisine ou un chiffon doux. Nettoyez la surface, rincez-la et essuyez-la.

N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, car ils peuvent endommager les surfaces.



REMARQUE

Si le barbecue est exposé à un environnement particulièrement rude, l'extérieur du barbecue doit être nettoyé plus souvent.

Dans les environnements contenant des chlorures et des sulfures, l'acier inoxydable peut également s'oxyder ou se tacher. C'est notamment le cas dans les zones côtières, l'eau salée, les pluies acides et d'autres conditions extrêmes, par exemple à proximité des piscines et des jacuzzis, qui se caractérisent par une chaleur et une humidité élevées. Ces taches sont parfois mélangées à de la rouille, mais elles sont faciles à éliminer et à éviter. Essuyez toutes les 3 à 4 semaines toutes les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau du robinet et un nettoyant pour acier inoxydable afin d'éviter les taches.

Informations environnementales et mesures de gestion des déchets

Veillez à la propreté lorsque vous utilisez le barbecue et éliminez les déchets de manière propre et sûre. Les emballages et les vieux appareils doivent également être éliminés correctement.

Pour jeter le barbecue, démontez-le en pièces détachées et recyclez les parties métalliques et plastiques.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Les appareils électriques usagés sont des matériaux recyclables et ne doivent donc pas être jetés avec les ordures ménagères.

Lorsque vous vous débarrassez de votre barbecue, tous les composants électriques, comme le moteur électrique de la broche, les modules d'allumage, les piles, etc. doivent être jetés séparément.

Nous vous invitons donc à nous soutenir en contribuant activement à la préservation des ressources et à la protection de l'environnement en déposant ces appareils, le cas échéant, dans les points de collecte.

Les réglementations nationales locales s'appliquent. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre administration locale ou votre bureau de consommateurs.

Droits de garantie

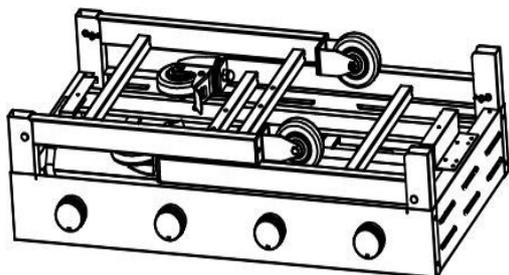
Votre barbecue a quitté l'usine en parfait état technique.

L'utilisation inappropriée du barbecue ou l'utilisation d'un combustible non autorisé annule tout droit à la garantie. Les décolorations, la formation de rouille ou les légères déformations des pièces directement exposées aux flammes (grille, plaque de cuisson, brûleur, pare-flamme, etc.) n'affectent pas le fonctionnement du barbecue et ne donnent donc pas droit à la garantie.

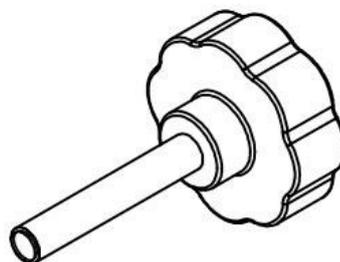
Veillez conserver la preuve d'achat au cas où vous auriez besoin de faire valoir la garantie ou les droits de garantie.

pièces détachées :

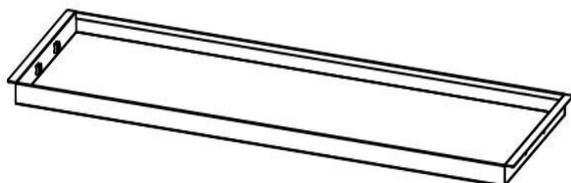
1. gril 1 pc



2. vis à main 4 pcs



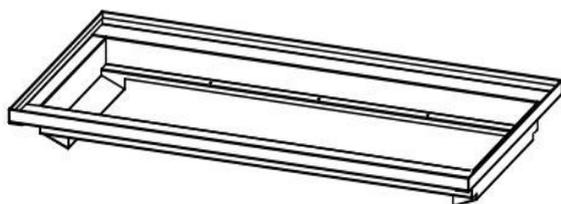
3. Plateau inférieur 1 pce



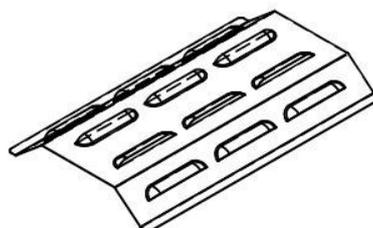
4. bac de récupération des graisses 1 pce



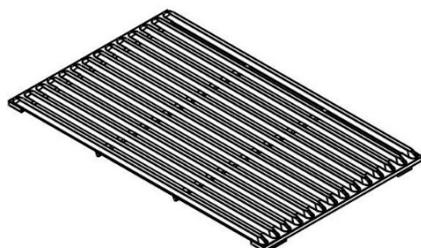
5. boîtier 1 pce



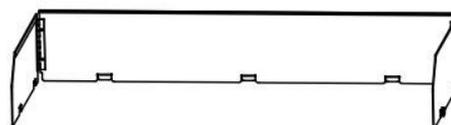
6. cache-flammes 4 pcs



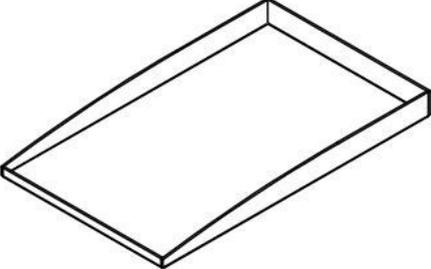
7. grille de cuisson 3 pcs

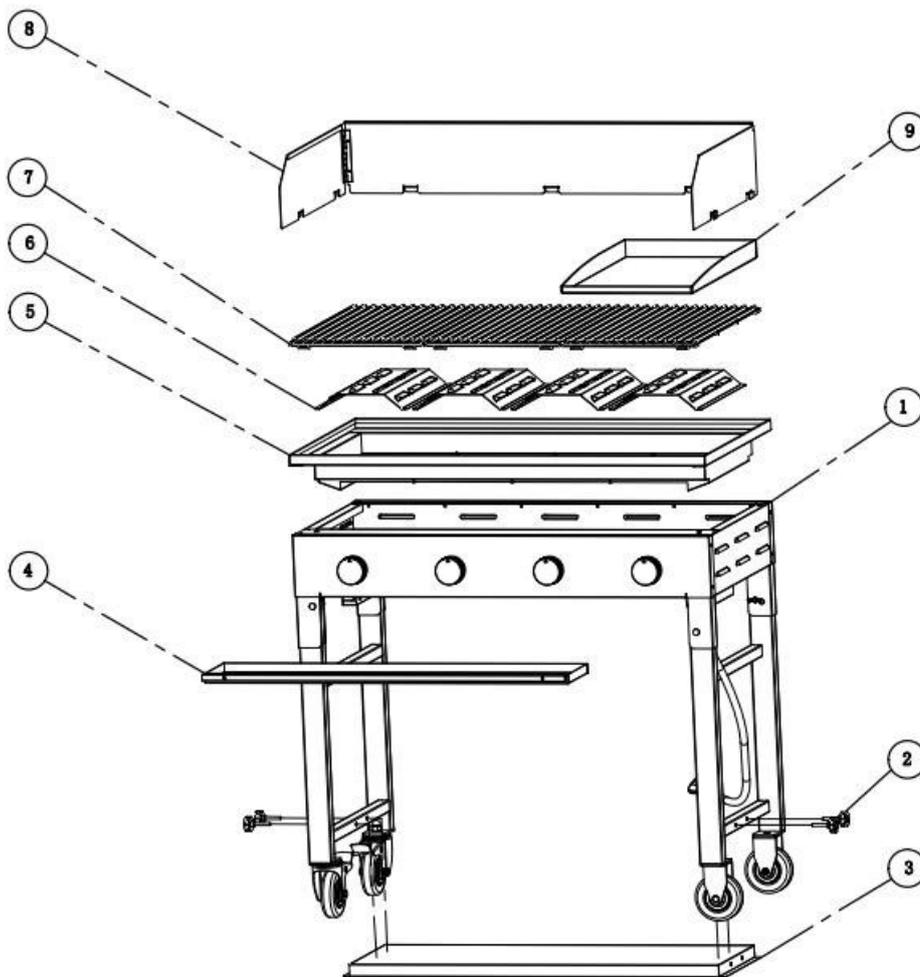


8. paravent 1 pièce (en option)



pièces détachées :

9. plaque de gril 1 pièce (en option)	10. tuyau et régulateur de pression 1 pièce chacun
	Régulateur de pression 37mbar (J1063) Tuyau 2 x 1/4" 80cm (J40295)



AVERTISSEMENT : Le fabricant a tout mis en œuvre pour éviter les bords tranchants. Il convient néanmoins de manipuler tous les composants avec précaution afin d'éviter toute blessure accidentelle. Outils requis : le seul outil requis est un tournevis cruciforme, nécessaire pour le montage du couvercle et du corps principal.

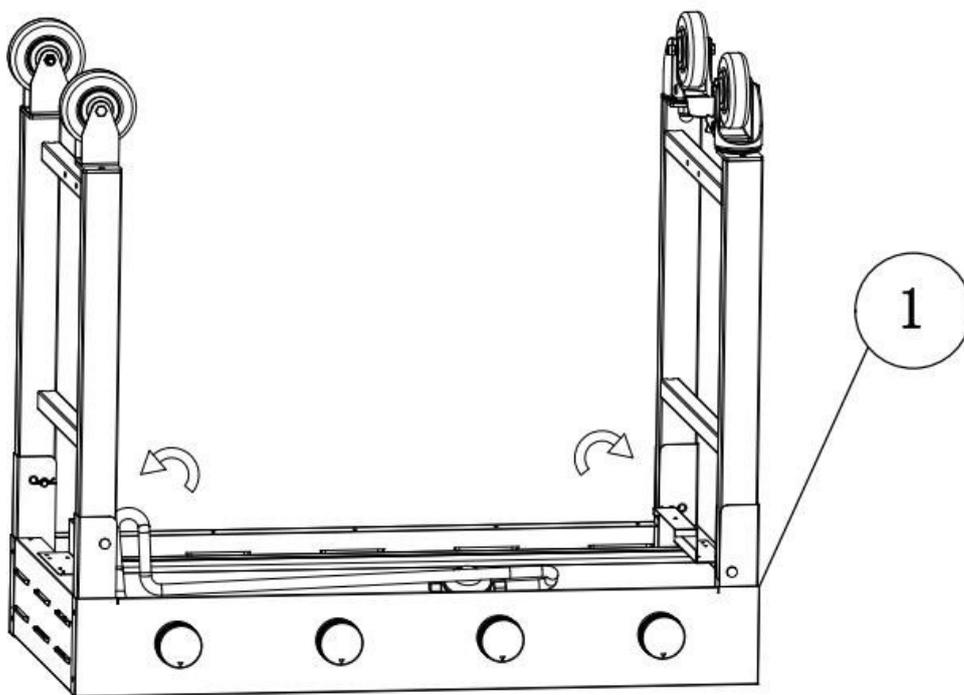
MONTAGE :

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer. Trouvez un endroit spacieux et propre où vous pourrez assembler votre barbecue. Consultez si nécessaire la liste des pièces et les instructions de montage.

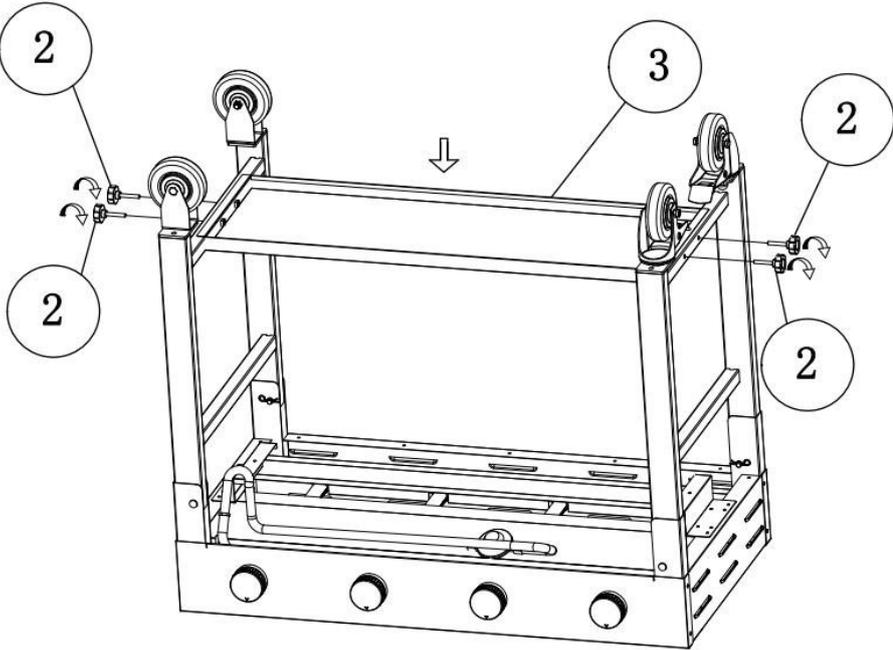
L'assemblage du barbecue comporte de grandes pièces ; il est donc conseillé de se mettre à deux pour monter l'appareil.

REMARQUE : Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré avant de procéder au montage.

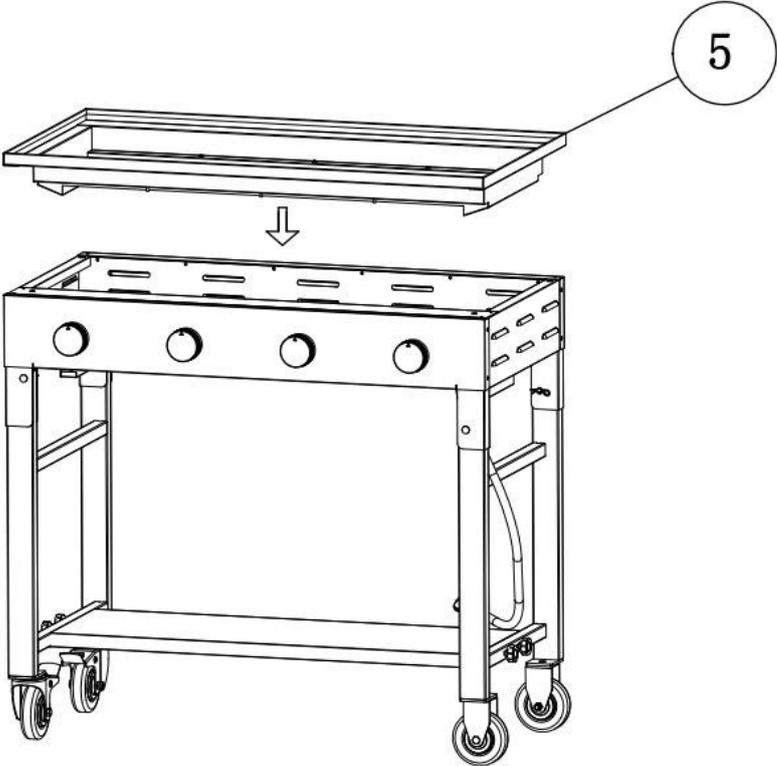
Étape 1 :



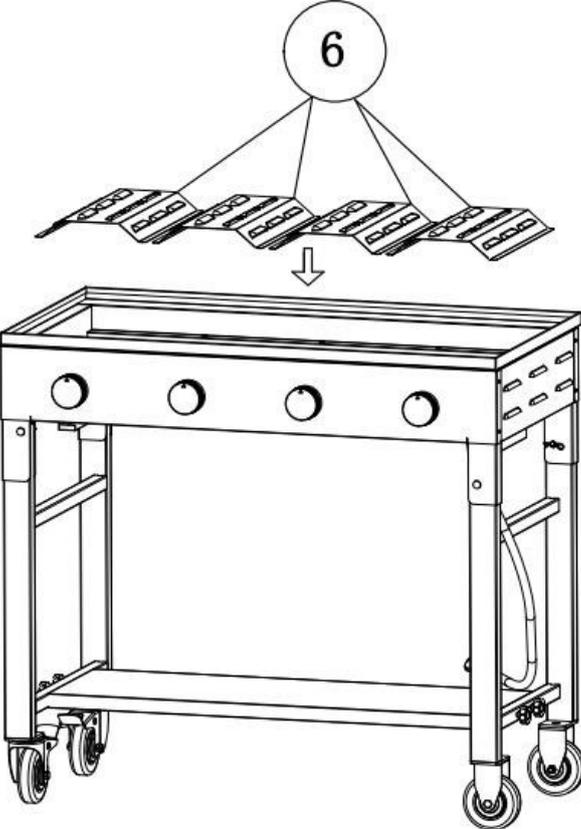
Étape 2 :



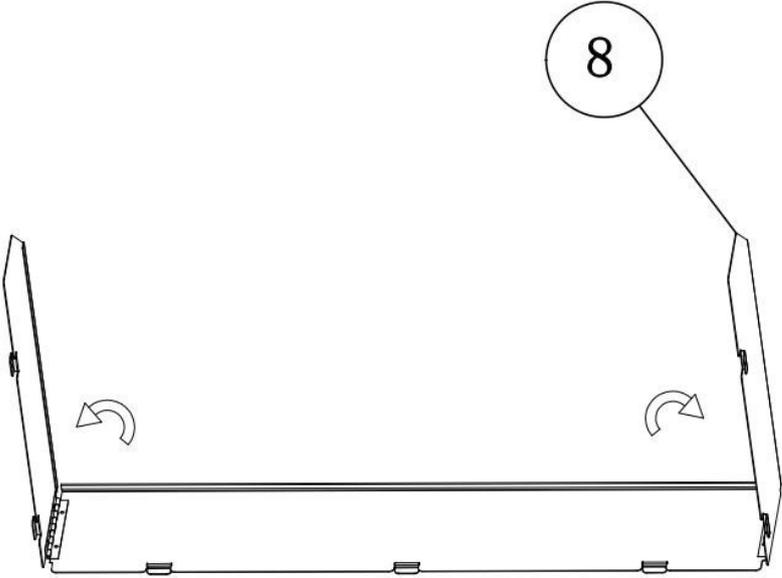
Étape 3 :



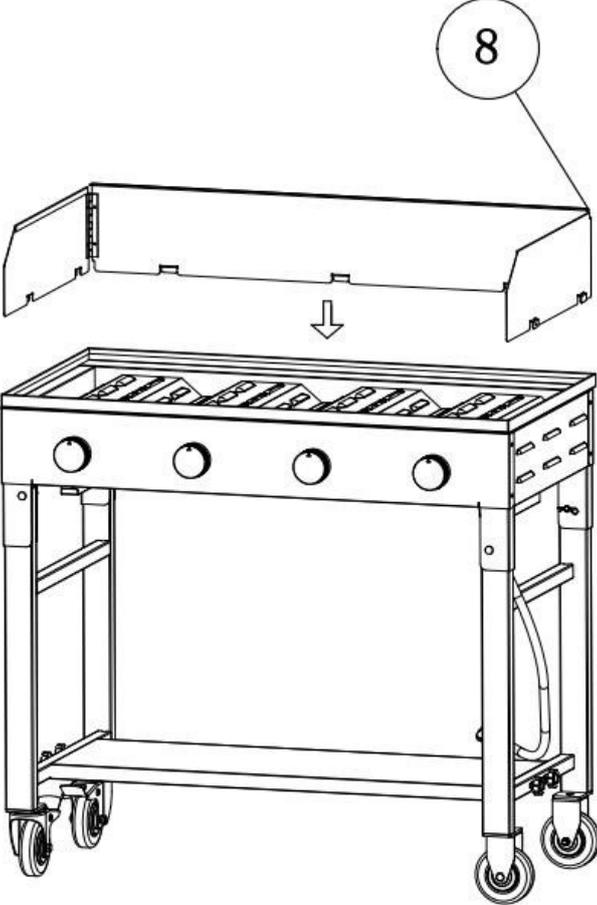
Étape 4 :



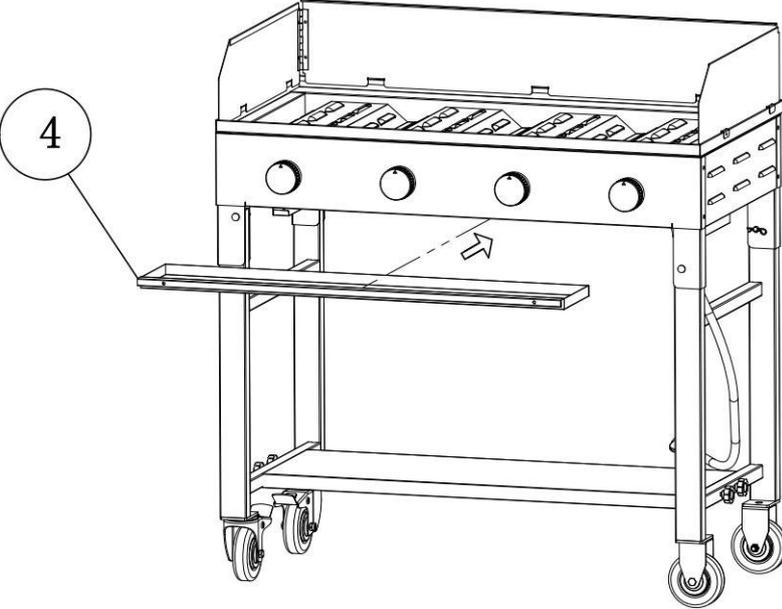
Étape 5 :



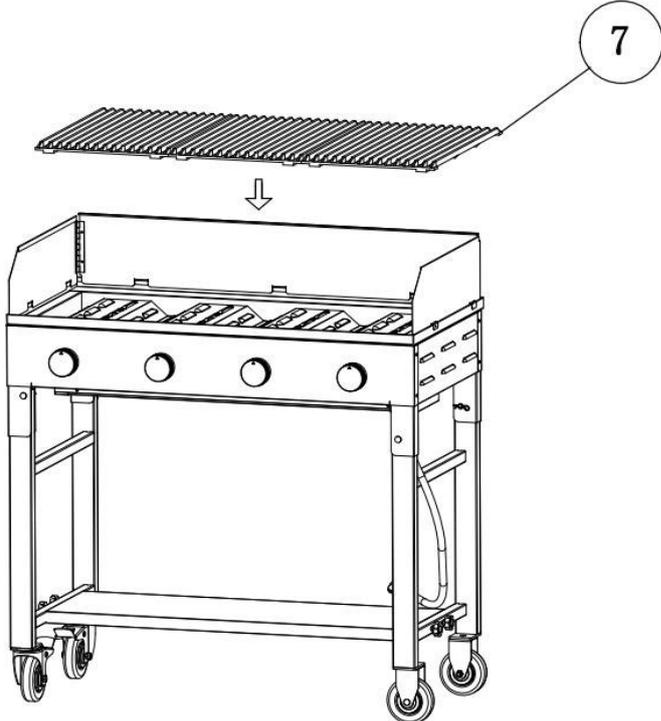
Étape 6 :



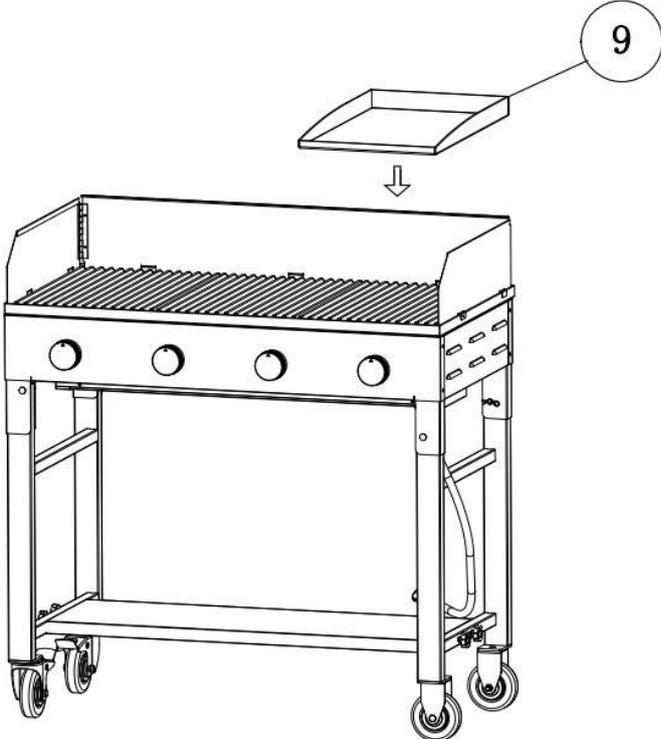
Étape 7 :



Étape 8 :



Étape 9 :



Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et surtout après un stockage prolongé. Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.

- Ne touchez jamais les pièces chaudes avec des mains non protégées.
- Afin de prolonger la durée de vie et de préserver l'état de votre barbecue, nous recommandons vivement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant une période prolongée, en particulier pendant les mois d'hiver.

Entretien du brûleur :

Dans la plupart des cas, le brûleur est maintenu propre en brûlant les résidus après la cuisson au barbecue. Le brûleur doit être démonté et nettoyé chaque année ou lorsqu'il est très sale, afin de s'assurer que ni les orifices du brûleur ni les vannes ne sont obstrués (saleté, insectes). Utilisez des cure-pipes pour éliminer les obstructions. Une brosse métallique permet d'éliminer la corrosion des surfaces du brûleur. Lors du remontage du brûleur, veillez à ce que les vannes du brûleur s'adaptent sur les sorties de vannes.

Armatures et stockage :

Il est recommandé de vérifier et de resserrer les ferrures métalliques chaque année. Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec. Recouvrez les brûleurs d'une feuille d'aluminium afin d'éviter que des insectes ou d'autres impuretés ne s'accumulent dans les trous des brûleurs. Si le barbecue doit être stocké dans une pièce, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'inflammation.

RECHERCHE DE LA PERTE :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la batterie. 2. La bouteille de gaz LP est vide. 3. Régulateur défectueux. 4. des obstructions dans le brûleur. 5. Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz. 6. Le fil d'électrode est desserré ou n'est pas connecté à l'électrode ou à l'unité d'allumage. 7. L'électrode ou le fil est endommagé(e), allumeur à bouton-poussoir défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez-la par une pile de bonne qualité. 2. Remplacer par une bouteille de gaz pleine. 3. Faites vérifier ou remplacer le régulateur. 4. Nettoyer le brûleur. 5. Nettoyer les buses et le tuyau de gaz. 6. Rebranchez le câble. 7. Changer l'électrode et le fil, changer l'amorce.
Le brûleur ne peut pas être allumé avec une allumette.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bouteille de gaz LG est vide. 2. Régulateur défectueux. 3. des obstructions dans le brûleur. 4. Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer par une bouteille pleine. 2. Faites vérifier ou remplacer le régulateur. 3. Nettoyer le brûleur. 4. Nettoyer les buses et le tuyau de gaz.

Le feu dans le tube du brûleur a une flamme faible ou un retour de flamme (un sifflement ou un grognement peut se faire entendre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bouteille de gaz LP est vide. 2. des obstructions dans le brûleur. 3. Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz. 4. Conditions venteuses. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer par une bouteille pleine. 2. Nettoyer le brûleur. 3. Nettoyer les buses et le tuyau de gaz. 4. Utilisez le barbecue dans un endroit plus protégé.
---	--	---

Entretien du barbecue

Suivez ces simples instructions de nettoyage et d'entretien pour garantir des performances optimales et une longue durée de vie à votre barbecue. Nous vous recommandons vivement de couvrir l'appareil s'il doit rester à l'extérieur pendant une période prolongée, en particulier pendant les mois d'hiver.

Nettoyage de la grille

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

La grille de cuisson et la plaque plancha sont en fonte émaillée. L'émail a l'avantage de ne pas être attaqué par les acides. Les nettoyer pour la première fois à l'eau tiède savonneuse, puis les sécher avec un chiffon doux.

APRÈS CHAQUE UTILISATION :

Pour nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, grattez délicatement les restes d'aliments avec une spatule et essuyez la surface avec une serviette en papier. En cas de saleté tenace ou de brûlure, utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et laissez tremper un peu. Ensuite, travaillez avec une brosse à vaisselle, puis séchez.

Essuyez les surfaces du boîtier avec un chiffon doux. Vous pouvez éliminer les salissures importantes avec de **l'eau chaude savonneuse** et essuyer avec un chiffon non abrasif. Évitez d'utiliser des outils de nettoyage trop durs, tels que des brosses métalliques, de la laine d'acier, des produits abrasifs contenant du sable et des éponges de nettoyage avec des particules de céramique, afin de ne pas laisser de traces de rayures.

Toujours nettoyer la grille et la plaque de la plancha à la main. Nous déconseillons le nettoyage au lave-vaisselle, l'émail pourrait se ternir.

ATTENTION : si l'on passe la plaque de cuisson chaude directement sous l'eau froide, la couche d'émail peut être endommagée ou s'écailler.

RÉSERVATION :

Laissez toujours la plaque de cuisson refroidir avant de la ranger dans un endroit sec et propre.



IMPORTEUR :

Blaser + Trösch AG, Hauptstrasse 78, 4625 Oberbuchsitzen

www.blaser-troesch.ch

Téléphone: +41 62 393 22 88

Mail : info@bto-shop.ch

Blaser+TröschAG, Bestimmungsland:CH,Switzerland			Product name: Outdoor gas grill	
			Pin Number: 2531DO-0200	
			Model: ZCH-BBQ(G1550)	
Country of Destination	Appliance Category	Gas and Supply Pressure	Main Burner Injector Size Ø	Total Nominal Heat Inputs (Hs)
BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,CH,SI,LV,TR	I3+ (28-30/37)	Butane: 28-30mbar,Propane: 37mbar	0.92mm	14kW(1000g/h)
LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,HR,RO,IT,HU, LV,GR	I3B/P(30)	Butane: propane or their mixture 30mbar	0.92mm	14kW(1000g/h)
PL	I3B/P(37)	Butane: propane or their mixture 37mbar	0.87mm	14kW(1000g/h)
DE,AT,CH,SK	I3B/P (50)	Butane, Propane or their mixture:50mbar	0.81mm	14kW(1000g/h)
BE,CH,CZ,ES,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IT,LT,NL,PL,PT,SI	I3P(37)	Propane:37mbar	0.92mm	14kW(1000g/h)
Use Outdoors Only . Read the instructions before using the appliance. Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.				