

<b>1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION</b> .....	<b>42</b>
<b>2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>43</b>
<b>3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS</b> .....	<b>44</b>
<b>4. UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>46</b>
4.1 Exemples d'utilisation en plein air .....	46
<b>5. CONNAÎTRE CET APPAREIL</b> .....	<b>47</b>
<b>6. AVANT L'INSTALLATION</b> .....	<b>48</b>
<b>7. INSTALLATION</b> .....	<b>48</b>
7.1 Appareil sur pieds .....	48
7.2 Installation sur chariot (en option).....	48
7.3 Appareil encastré.....	49
7.4 Raccordement de la bouteille à l'appareil .....	50
7.5 Tableaux des caractéristiques des brûleurs, injecteurs et consommations de gaz .....	50
7.6 Contrôler d'éventuelles fuites de gaz.....	50
<b>8. LE BANDEAU DE COMMANDES</b> .....	<b>51</b>
<b>9. UTILISATION DU BARBECUE</b> .....	<b>53</b>
9.1 Introduction et remplacement de la pile.....	53
9.2 Positionnement des grilles .....	53
<b>10. ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT</b> .....	<b>54</b>
9.3 Allumage.....	54
9.4 Diamètres des récipients .....	54
<b>11. CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>55</b>
11.1 Viande.....	55
11.2 Légumes frais .....	55
11.3 Tableau de cuisson.....	56
11.4 Indications de cuisson .....	56
<b>12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>58</b>
12.1 Nettoyage des parties externes (acier inox) .....	58
12.2 Nettoyage des composants internes du plan de cuisson .....	58
12.3 Nettoyage de la lèchefrite .....	59



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT SON CYCLE DE VIE.

NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. **L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.** CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE, DANS DES LIEUX OUVERTS ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

**SMEG DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



NE PAS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES OUIËS DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR PLACÉES SUR LES CÔTÉS ET DERRIÈRE L'APPAREIL.



LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE DERRIÈRE L'APPAREIL. LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



**NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT SON FONCTIONNEMENT.**



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION SUR LES SURFACES EXTÉRIEURES D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER CES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAIM.



NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS POUR LAVÉER LE PRODUIT, LA PUISSANCE DU JET D'EAU POURRAIT PORTER PRÉJUDICE À LA SÉCURITÉ ET À L'ESTHÉTIQUE DU PRODUIT.



***Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.***



### **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de zone les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

**Important** : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité.

### 3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



**AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR DE CELUI-CI.**



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, CONTACTER LE SAV LE PLUS PROCHE. NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



**À SA SORTIE D'USINE L'APPAREIL EST RÉGLÉ POUR FONCTIONNER AVEC LE GAZ GPL VENDU DANS DES BOUTEILLES AUPRÈS DE CENTRES AGRÉÉS. SI L'UTILISATION D'UN AUTRE TYPE DE GAZ S'AVÈRE NÉCESSAIRE, S'ADRESSER AU SAV LE PLUS PROCHE.**



UNE BOUTEILLE DE GAZ, MÊME SI ELLE PARAÎT VIDE, DOIT ÊTRE MANIPULÉE AVEC SOIN ET EN RESPECTANT LES NORMES DE SÉCURITÉ CONTENUES DANS LES INSTRUCTIONS. NE PAS UTILISER UNE BOUTEILLE DE GAZ BOSSELÉE OU AVEC DES ZONES ROUILLÉES.



NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR VÉRIFIER LA SORTIE CORRECTE DU GAZ DES BRÛLEURS OU POUR RECHERCHER D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ DE L'APPAREIL.



**NE PAS CONSERVER DE BOUTEILLE DE RÉSERVE À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.** NE JAMAIS DÉBRANCHER LA BOUTEILLE DE L'APPAREIL LORSQU'IL FONCTIONNE. POUR TOUTE OPÉRATION CONCERNANT LA BOUTEILLE, IL FAUT TOUJOURS S'ÉLOIGNER DE L'APPAREIL.



EN CAS DE REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE, S'ÉLOIGNER DE TOUTE SOURCE D'IGNITION POSSIBLE.



**NE PAS POSER** SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES OU DES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



L'APPAREIL CHAUFFE BEAUCOUP PENDANT SON UTILISATION ; IL EST CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS ISOLANTS SPÉCIAUX POUR ÉVITER LES BRÛLURES.



**NE PAS UTILISER** DE RÉCIPIENTS OU DE GRILLE-VIANDE QUI DÉPASSENT LE PÉRIMÈTRE EXTÉRIEUR DU PLAN DE CUISSON.



NE JAMAIS POSER D'OBJETS INFLAMMABLES SUR L'APPAREIL : S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



**PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD.** ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.



BAISSER LE COUVERCLE (SI PRÉSENT) EN L'ACCOMPAGNANT AVEC LA MAIN. FAIRE ATTENTION AU THERMOMÈTRE FOURNI QUI SE TROUVE SUR LE COUVERCLE: **LORSQUE LA TEMPÉRATURE DÉPASSE 300°C (ZONE ROUGE), LE COUVERCLE DOIT ÊTRE LEVÉ POUR ÉVITER DES SURCHAUFFES DANGEREUSES.**



**L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.

LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ IL PEUT DEVENIR TRÈS CHAUD : **ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.**



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION (OFF).



NE PAS UTILISER CET APPAREIL DANS UN LIEU FERMÉ : VOITURE, VAN, CAMPING-CAR OU ROULOTTE.



POUR LES RACCORDEMENTS À LA BOUTEILLE, N'UTILISER QUE LES RACCORDS ET LES RÉGULATEURS FOURNIS EN ÉQUIPEMENT À L'APPAREIL. ON TROUVE CES PRODUITS AUPRÈS DE CENTRE AGRÉÉS. L'UTILISATION D'AUTRES PRODUITS POURRAIT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL.



APRÈS UNE PÉRIODE D'INUTILISATION DU BARBECUE, AVANT LA REMISE EN SERVICE, VÉRIFIER QUE LES TROUS DE SORTIE DU GAZ NE SOIENT PAS BOUCHÉS AVEC DE LA POUSSIÈRE OU DES FILS D'ARAIGNÉE.

POUR LA PROCÉDURE CORRECTE, SE REPORTER AU PARAGRAPHE « 12.2.2 LES BRÛLEURS »



CET APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'EN PRÉSENCE DE VENTILATION NATURELLE, À L'EXTÉRIEUR DE ZONES STAGNANTES OÙ D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ ET DE PRODUITS DE LA COMBUSTION PEUVENT ÊTRE DISPERSÉES RAPIDEMENT PAR LE VENT ET PAR LA CONVECTION NATURELLE DE L'AIR.



NE PAS UTILISER L'APPAREIL EN PLEIN AIR EN CAS DE MAUVAIS TEMPS. D'ÉVENTUELS CONTACTS AVEC L'EAU POURRAIENT ENDOMMAGER GRAVEMENT LE PRODUIT ET COMPROMETTRE SA SÉCURITÉ.



N'ALLUMER LES BRÛLEURS QUE LORSQUE LE COUVERCLE (SI PRÉSENT) EST SOULÉVÉ.



**PENDANT LES CUISSONS, FAIRE TRÈS ATTENTION DE NE PAS BOUCHER LE TROU D'ÉVACUATION DES GRAISSES SE TROUVANT DANS LA PARTIE AVANT DU PRODUIT. SI NÉCESSAIRE, BIEN LE NETTOYER EN SE SERVANT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE.**



CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION SONT REPORTÉS SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



***Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.***



#### 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil a été conçu de façon spécifique pour une utilisation **domestique en plein air**, par conséquent, il est adapté à la cuisson et au réchauffement d'aliments. L'appareil n'a pas été conçu et fabriqué pour une utilisation professionnelle. Smeg décline toute responsabilité pour des dommages dérivant de l'utilisation non correcte de l'appareil.

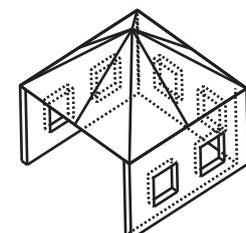
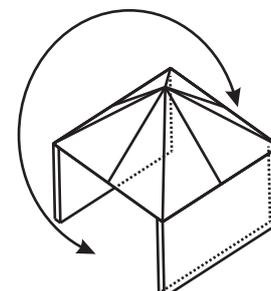
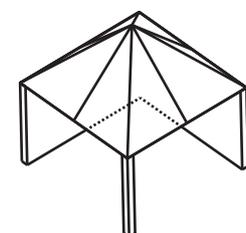
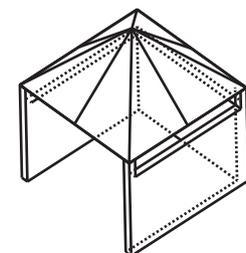
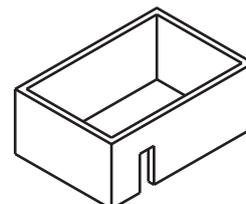


**CET APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'EN PRÉSENCE DE VENTILATION NATURELLE, À L'EXTÉRIEUR DE ZONES STAGNANTES OÙ D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ ET DE PRODUITS DE LA COMBUSTION PEUVENT ÊTRE DISPERSÉES RAPIDEMENT PAR LE VENT ET PAR LA CONVECTION NATURELLE DE L'AIR.**

##### 4.1 Exemples d'utilisation en plein air

Choix de l'emplacement de l'appareil :

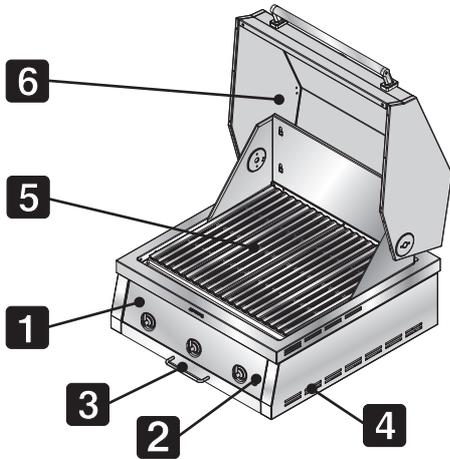
- Dans une zone délimitée par des murs sur tous les côtés, au moins une ouverture permanente au sol, aucun toit.
- Dans une zone délimitée qui comprend une couverture mais pas plus de deux murs.
- Avec une fermeture partielle comprenant une couverture mais pas plus de deux murs qui doivent remplir les conditions suivantes :  
 Au moins 25% de la surface totale du mur doit être complètement ouverte.  
 Au moins 30% de la surface restante est ouvert et non délimité.
- Dans le cas de terrasses, au moins 20% du total de la surface des parois, arrière et frontale, doit être ouvert.



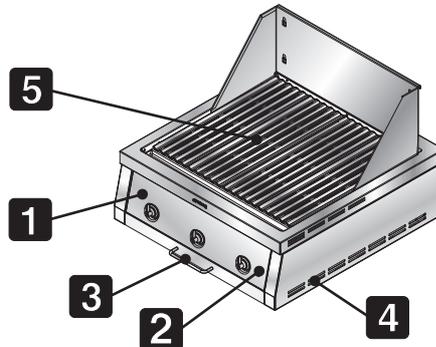


## 5. CONNAÎTRE CET APPAREIL

BQ61S

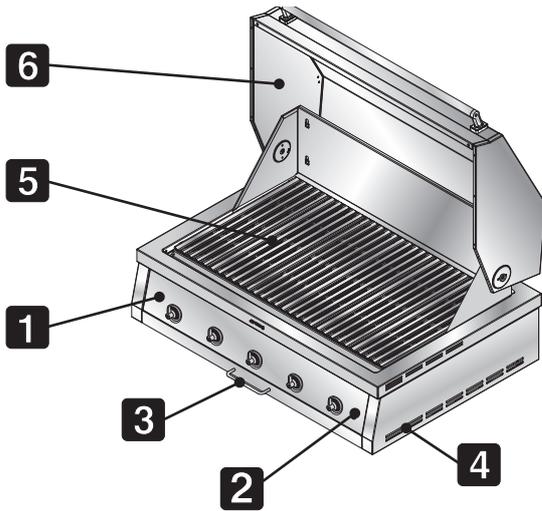


BQ61

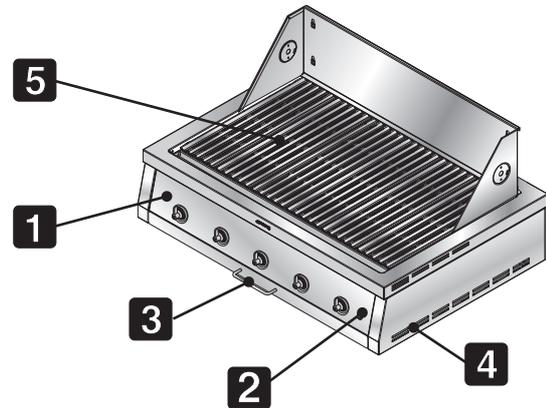


- 1** BANDEAU DE COMMANDES
- 2** BOUTON D'ALLUMAGE
- 3** LÈCHEFRITE
- 4** OUÏES D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR
- 5** GRILLES
- 6** COUVERCLE
- 7** BRÛLEUR AUXILIAIRE
- 8** BRÛLEUR RAPIDE
- 9** GRILLE DES BRÛLEURS

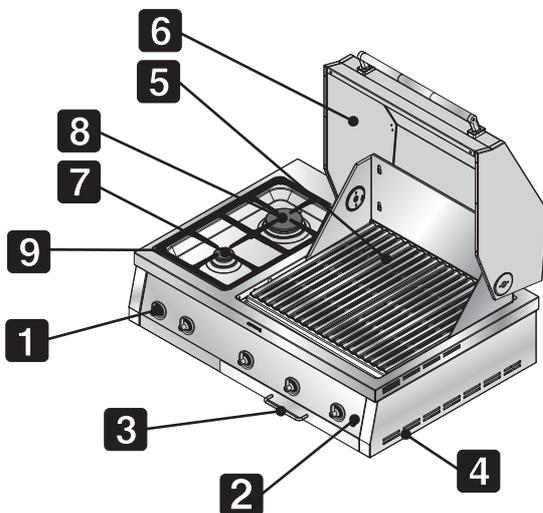
BQ91S



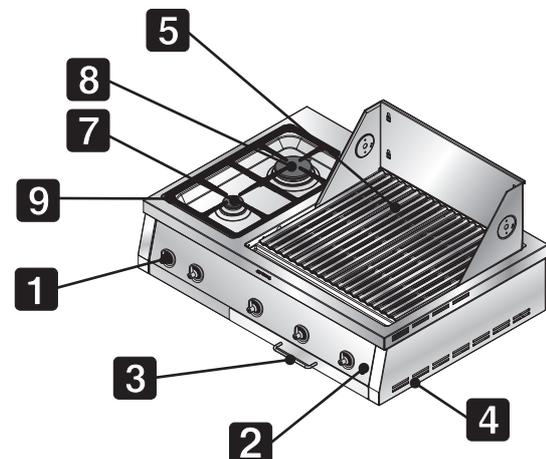
BQ91



BQ6130S



BQ6130





## 6. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.



Il est opportun de bien choisir l'endroit où l'appareil sera installé :

- 1 il ne doit pas être trop poussiéreux : avec le temps, la poussière pourrait obstruer les brûleurs et l'utilisation du produit serait dangereuse ;
- 2 il ne doit pas être trop exposé au vent: pendant son utilisation un vent trop fort pourrait compromettre le fonctionnement correct du produit ;
- 3 lorsque l'appareil est installé sur le chariot prévu à cet effet, le positionner sur une surface plane afin d'assurer sa stabilité et sa planéité.

## 7. INSTALLATION



*Cet appareil peut être sur pieds, en appui sur une table ou une étagère, encastré dans une structure en maçonnerie/bois (voir « 7.3 Appareil encastré ») ou installé sur le chariot prévu à cet effet qui peut être acheté séparément.*

*De toute façon, se conformer aux normes décrites ci-après.*

### 7.1 Appareil sur pieds

Quatre pieds sont fournis avec le barbecue; les visser aux quatre coins de l'appareil.

Après fixation de ces pieds et avoir vérifié la planéité correcte du produit, il suffit de le placer sur une surface plane pour pouvoir l'utiliser.



*Ne jamais utiliser le produit sans les pieds fournis bien vissés.  
Danger de surchauffe qui pourrait compromettre la sécurité de l'utilisateur et l'aspect esthétique du produit.*



*Le seul cas où le montage des pieds fournis n'est pas permis est lorsque l'appareil est monté sur son chariot.*

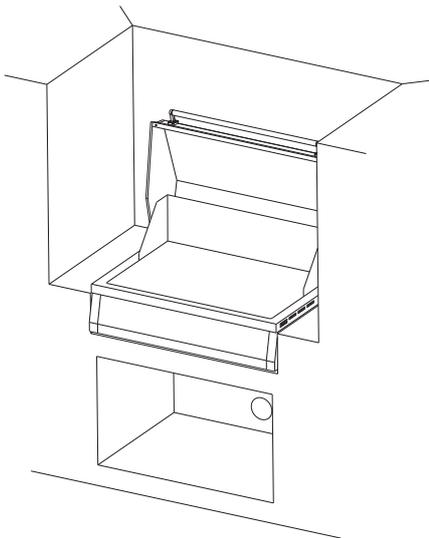
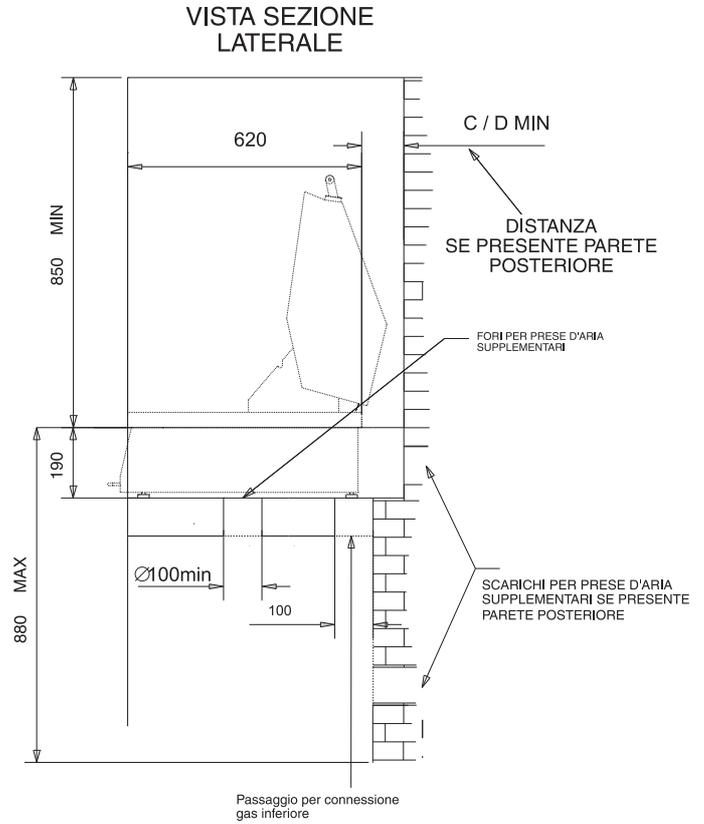
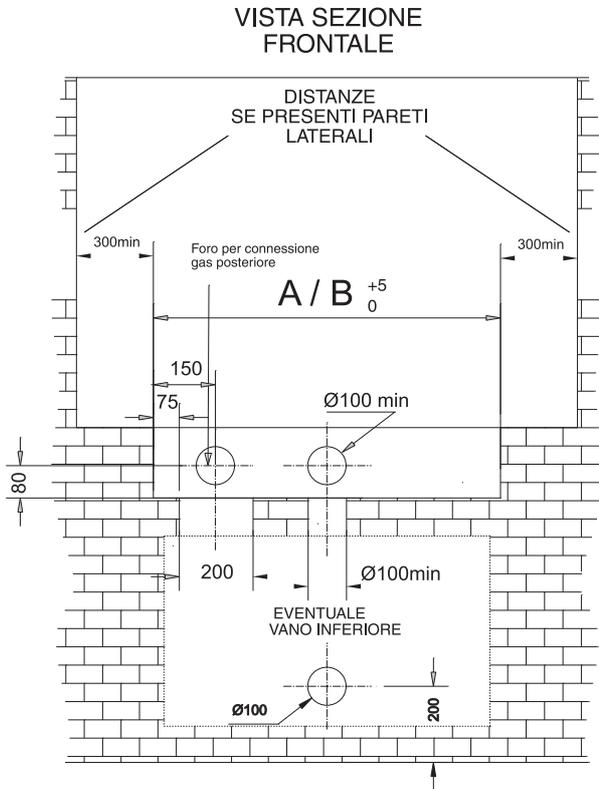
### 7.2 Installation sur chariot (en option)

Pour une plus grande maniabilité, le barbecue peut être installé sur un chariot (en option). Vérifier si le produit est positionné correctement sur ce chariot et le fixer avec les vis fournies en équipement. Pour des informations supplémentaires sur ce type d'installation, voir les instructions fournies avec le chariot.



## 7.3 Appareil encastré

Après avoir vissé les 4 pieds fournis en équipement, il est possible d'installer le barbecue en respectant les mesures fournies et les indications suivantes.



### MESURES POUR LA POSE ENCASTRÉE DU BARBECUE

MATÉRIAU	COTE	MODÈLES		
		BQ61 BQ61S	BQ91 BQ91S	BQ6130 BQ6130S
NON COMBUSTIBLE	A	610	910	910
	C	150	150	150
COMBUSTIBLE	B	620	920	920
	D	200	200	200



Des distances inférieures à celles indiquées peuvent être dangereuses pour la structure et l'utilisateur.



Il est possible d'atteindre la bouteille par un trou fait dans la structure (attention de protéger le bord du trou pour ne pas abîmer le tuyau de raccordement du gaz).



Pour une garantie supplémentaire dans le cas de l'installation sur du matériau combustible, il est conseillé d'utiliser le kit pour installation encastrable code 901719 (mod. 60cm) / code 901720 (mod. 90cm), disponible auprès de nos SAV.



#### 7.4 Raccordement de la bouteille à l'appareil



Tous les réglages nécessaires au fonctionnement correct de l'appareil sont effectués en usine. Pour un fonctionnement correct, il ne faut rien faire de spécial sauf raccorder le tuyau fourni à l'appareil, comme décrit dans le paragraphe suivant.

Cet appareil est prévu pour l'utilisation **exclusive de gaz GPL** vendu dans des bouteilles spéciales dans les magasins spécialisés. Un tuyau en caoutchouc avec régulateur de pression et raccords est fourni en équipement. Le régulateur de pression est réglé en usine pour un fonctionnement optimal du produit. Le dessin ci-dessous montre comment raccorder au produit et à la bouteille le tuyau fourni.



À sa sortie d'usine l'appareil est réglé pour fonctionner au GPL. S'il s'avère nécessaire de changer le type de gaz et donc le diamètre des injecteurs, contacter le SAV le plus proche.

Le produit peut être réglé pour le fonctionnement au **MÉTHANE**. Consulter le SAV agréé le plus proche.



Si le fonctionnement n'est pas optimal, **NE PAS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL**, mais s'adresser au SAV le plus proche.



Pour le montage ou le remplacement du tuyau (contrôler périodiquement sa date limite d'utilisation), se reporter aux normes en vigueur.

#### 7.5 Tableaux des caractéristiques des brûleurs, injecteurs et consommations de gaz

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz liquide – G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre de l'injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Gauche	3.0	80	75	1800	218	214
Gauche central (BQ91S - BQ91)	3.0	80	75	1800	218	214
Central	3.0	80	75	1800	218	214
Droit central (BQ91S - BQ91)	3.0	80	75	1800	218	214
Droit	3.0	80	75	1800	218	214
Rapide (BQ6130 - S)	3.0	85	45	800	218	214
Auxiliaire (BQ6130 - S)	1.05	50	30	400	76	75

#### 7.6 Contrôler d'éventuelles fuites de gaz



Ces opérations doivent être exécutées au premier branchement du barbecue et à chaque fois qu'il est raccordé ou débranché de l'alimentation du gaz.

Après raccordement du tuyau du barbecue à l'alimentation du gaz (GPL), exécuter les opérations suivantes :

- 1 Ouvrir la soupape du gaz placée sur la bouteille de GPL, **MAIS NE PAS ESSAYER D'ALLUMER LES BRÛLEURS**.
- 2 La pression du gaz étant présente dans le tuyau, contrôler s'il y a des fuites sur toutes les connexions en utilisant une solution savonneuse à base d'eau. **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR RELEVÉR LES FUITES**.
- 3 S'il y a une fuite, des bulles apparaîtront par la connexion erronée d'où sort le gaz.
- 4 Fermer le robinet du gaz de la bouteille, serrer le raccord où il y avait la fuite et répéter le test.
- 5 Si les fuites de gaz continuent, contacter le fournisseur le plus proche.

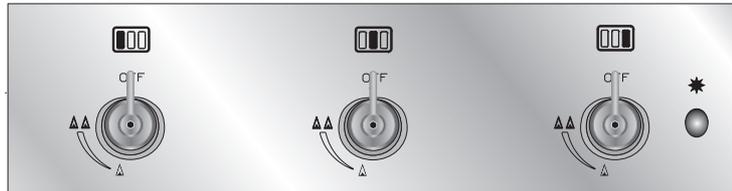


## 8. LE BANDEAU DE COMMANDES

Toutes les commandes et tous les contrôles de l'appareil sont réunis sur le bandeau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.

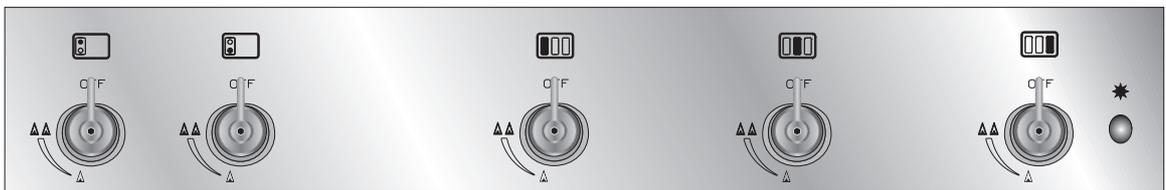
GAMME STANDARD

**2**                      **4**                      **6**   **1**



**BQ61 - BQ61S**

**8**                      **7**                      **2**                      **4**                      **6**   **1**



**BQ6130 - BQ6130S**

**2**                      **3**                      **4**                      **5**                      **6**   **1**



**BQ91 - BQ91S**

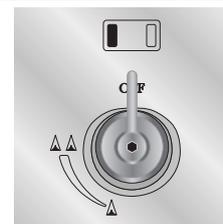
- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> BOUTON D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE              | <b>5</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR DROIT / CENTRAL |
| <b>2</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR GAUCHE           | <b>6</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR DROIT           |
| <b>3</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR GAUCHE / CENTRAL | <b>7</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR AUXILIAIRE      |
| <b>4</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR CENTRAL          | <b>8</b> MANETTE D'ALLUMAGE BRÛLEUR RAPIDE          |



### MANETTE DE COMMANDE DES BRÛLEURS

Ces manettes permettent d'allumer les brûleurs placés dans le logement du barbecue.

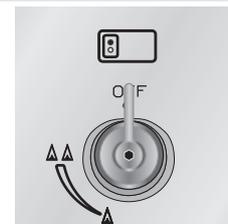
L'allumage de la flamme se fait selon les modalités décrites dans le paragraphe « 9.3.1 Allumage électronique des brûleurs », par ailleurs, il est possible d'effectuer un allumage manuel, pour plus de détails, voir le paragraphe « 9.3.2 Allumage manuel des brûleurs (seulement pour les brûleurs à l'intérieur du barbecue) ».



### MANETTE DE COMMANDE DU BRÛLEUR AUXILIAIRE/RAPIDE (Seulement dans les modèles BQ6130 - BQ6130S)

Avec ces manettes on peut allumer les brûleurs latéraux auxiliaire ou rapide. Utiles pour des cuissons traditionnelles ou pour tenir au chaud des mets cuits au barbecue.

L'allumage de la flamme se fait selon les modalités décrites dans le paragraphe « 9.3.1 Allumage électronique des brûleurs ».



*Ce produit n'est pas équipé de soupapes de sécurité pour les brûleurs à l'intérieur du logement. Il est par conséquent interdit de le laisser sans surveillance pendant son fonctionnement. Si l'on remarque que les flammes sont éteintes, tourner **IMMÉDIATEMENT** les manettes sur la position **OFF** et attendre quelques minutes avant de tenter un nouvel allumage.*



*Le couvercle (si présent) doit rester ouvert pendant l'allumage. On peut le baisser après allumage. Le relever dès que le thermomètre qui est installé dessus atteint 300°C. Faire attention de ne pas boucher la sortie des fumées de la combustion dans la partie arrière du couvercle.*



*À la première utilisation de l'appareil, faire fonctionner à vide et avec le couvercle ouvert (si présent) tous les brûleurs pendant 15 minutes afin de brûler les résidus de fabrication et les huiles qui peuvent se trouver sur les brûleurs.*



**ATTENTION : POUR ÉVITER LA COMBUSTION DES RÉSIDUS DES CUISSONS PRÉCÉDENTES, AVANT TOUTE UTILISATION NETTOYER LA LÈCHEFRITE, LE LOGEMENT DES BRÛLEURS, LES PLAQUES CÉRAMIQUES ET LES BRÛLEURS.**



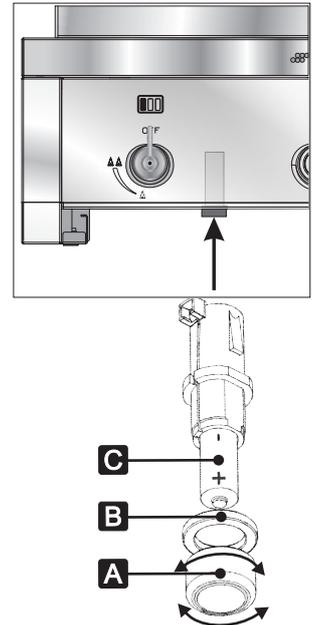
## 9. UTILISATION DU BARBECUE

### 9.1 Introduction et remplacement de la pile

Les modèles de cette gamme sont munis d'un logement pour une pile type AA de 1.5 V qui doit alimenter les bougies d'allumage des brûleurs.

Pour l'introduction ou le remplacement de la pile, suivre les instructions fournies ci-après en se référant au dessin :

- enlever la lèchefrite ;
- accéder au logement de la pile par l'ouverture qui se trouve sur la partie frontale (voir dessin) ;
- dévisser le bouchon **A** et enlever le joint **B** ;
- remplacer la pile **C** par une du même type ;
- faire attention à la polarité de la pile (suivre rigoureusement le dessin ci-contre) ;
- remettre le joint **B** et revisser le bouchon **A**.



*S'il n'y a aucune étincelle en appuyant sur n'importe quelle manette de commande du brûleur, il faut peut-être remplacer la pile d'alimentation.*



*Attention : les piles usées ne doivent pas être jetées dans le milieu ambiant ou avec d'autres objets. Elles doivent être recueillies séparément et remises à l'entreprise de zone compétente qui l'acheminera au site de traitement approprié ou déposées dans les contenants prévus à cet effet.*

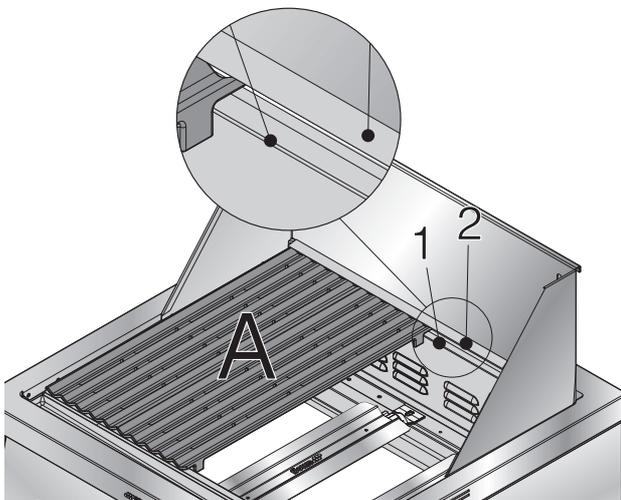


*Si la pile est neuve et malgré cela il n'y a pas d'étincelle, ne pas essayer d'utiliser l'appareil et contacter le SAV agréé le plus proche.*



*Si l'on ne doit pas utiliser le barbecue pendant un certain temps, enlever la pile pour éviter une oxydation du logement.*

### 9.2 Positionnement des grilles



Sur la partie arrière du barbecue, il est possible de placer les grilles à deux hauteurs différentes. Ces deux niveaux permettent de changer l'inclinaison de celles-ci pour faciliter l'écoulement des graisses ou des liquides.

Le niveau **2** est conseillé pour des cuissons très grasses, le niveau **1** pour les autres cuissons.

Si **toutes** les grilles sont montées correctement, on peut effectuer la cuisson. Toute autre configuration incomplète entraînerait des risques pour l'utilisateur et pourrait compromettre le bon usage et l'aspect extérieur de l'appareil.



**Avant de commencer une cuisson, toujours vérifier le positionnement correct des grilles.**



### 9.3 Allumage



Pour vérifier l'allumage des brûleurs, mettre la main à environ 10 cm de hauteur au-dessus des grilles: on doit sentir une chaleur croissante.



Pour l'allumage du brûleur auxiliaire et/ou rapide, tenir la manette pressée pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où on lâche la manette : cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. Répéter l'opération en tenant pressée la manette plus longtemps.



Après plusieurs tentatives d'allumage non réussies, attendre 5 minutes avant d'essayer un nouvel allumage. Ce temps est nécessaire pour disperser le gaz qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil. S'il n'y a pas de flamme même après plusieurs tentatives, s'adresser au SAV le plus proche.

#### 9.3.1 Allumage électronique des brûleurs

En correspondance de chaque manette est indiqué le brûleur associé (Voir « Le bandeau de commandes » page 51). L'allumage de la flamme a lieu en pressant et en tournant la manette en sens anti-horaire sur la valeur de débit réduit  $\Delta$  et en appuyant sur le bouton d'allumage. Pour régler la flamme, tourner la manette sur la zone entre le débit maximum ( $\Delta \Delta$ ) et le débit réduit ( $\Delta$ ). Pour éteindre le brûleur, reporter la manette en position OFF.

#### 9.3.2 Allumage manuel des brûleurs (seulement pour les brûleurs à l'intérieur du barbecue)

On peut allumer les brûleurs à l'intérieur du barbecue avec une allumette (longue) ou un allumeur électrique de cuisine. Lever la plaque sur le brûleur à allumer, approcher l'allumette allumée ou l'allumeur électrique au brûleur et tourner la manette de commande de celui-ci sur la position de débit maximum. *Faire très attention de ne pas faire sortir de grandes quantités de gaz imbrûlé.* Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 secondes, tourner la manette sur OFF et, au bout de quelques minutes, répéter l'opération décrite.

Pour un allumage manuel de plusieurs brûleurs, il est conseillé d'allumer le brûleur central comme décrit ci-dessus ; puis en profitant de l'interallumage, tourner les manettes des brûleurs adjacents à celui que l'on vient d'allumer. L'interallumage entre brûleurs est possible si un ou plusieurs brûleurs adjacents sont allumés.



Faire attention avant d'enlever la grille pour effectuer l'allumage manuel du brûleur, elle pourrait être chaude.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas (même pas en mode manuel), contacter le SAV.

### 9.4 Diamètres des récipients



On peut mettre sur le brûleur rapide des récipients d'un diamètre minimum de 18 cm à un maximum de 26 cm.

On peut mettre sur le brûleur auxiliaire des récipients d'un diamètre minimum de 12 cm à un maximum de 16 cm.



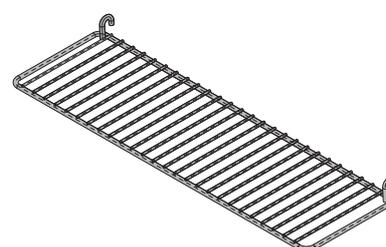
Des dimensions différentes de celles spécifiées pourraient entraîner des risques pour la sécurité de l'utilisateur et compromettre le bon emploi et l'aspect extérieur de l'appareil.

## 10. ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT

**Grille garde au chaud :** utile pour maintenir au chaud les aliments après la cuisson. Cette grille doit être suspendue au-dessus des brûleurs. L'introduire dans les trous présents sur le panneau de fond.



D'autres accessoires fournis sur demande sont disponibles auprès des SAV agréés.





### 11. CONSEILS DE CUISSON

Ci-après, nous vous donnons quelques suggestions et conseils de cuisson pour tirer profit des potentialités de votre barbecue. Cependant les temps et les intensités de cuisson seront modifiés selon le goût de l'utilisateur.



*Cuisson directe : lorsque la viande ou les légumes sont cuits directement sur la grille au-dessus du brûleur.*

*Cuisson indirecte : lorsque la viande ou les légumes sont cuits sur la grille à côté du brûleur.*



*Pendant les cuissons indirectes le couvercle (si présent) doit rester fermé; il ne doit être ouvert que lorsque la température dépasse 300°C. On peut le refermer au bout de 5 minutes environ.*



*Il faut toujours verser de l'eau dans la lèchefrite afin de rendre l'aliment plus tendre et faciliter les opérations de nettoyage en fin de cuisson.*

#### 11.1 Viande



*Il est conseillé pour tout type de cuisson de la viande de préchauffer (avec les brûleurs) au minimum les grilles pendant au moins 10-15 minutes selon l'épaisseur de la viande. Pour des morceaux de viande peu épais (côtes de porc, poitrine de porc, tranches de pancetta, etc), un préchauffage bref est conseillé (10 minutes environ). Pour des morceaux de viande plus gros (rôti, poulet entier, etc), un préchauffage plus long est conseillé (15 minutes environ). Dans les deux cas le préchauffage doit être effectué avec le couvercle (si présent) baissé.*

##### 11.1.1 Cuisson directe

En général, pour la cuisson directe de la viande, les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis que pour le poisson et les légumes ils doivent être réglés entre le débit moyen et le débit réduit.

La durée de cuisson varie selon l'épaisseur de l'aliment et le goût personnel.

Pour obtenir une bonne grillade, il est conseillé de commencer la cuisson à la puissance maximum et de régler ensuite (à l'aide des manettes) les brûleurs sur une valeur moyenne / minimale pour permettre à la viande de cuire complètement à l'intérieur et de ne pas brûler à l'extérieur.

Pendant la cuisson, surtout de viandes de porc (donc d'aliments gras), il est normal qu'il y ait des flammes de brève durée à cause des graisses qui coulent. Il ne faut pas avoir peur. Déplacer tout simplement les aliments que l'on est en train de cuire sur la grille.

Pour cette raison, ne pas remplir complètement la grille de viande à cuire.

##### 11.1.2 Cuisson indirecte

Toujours après avoir préchauffé avec les brûleurs au minimum et le couvercle (si présent) fermé, positionner la viande sur la grille adjacente au brûleur allumé. Dans le cas du barbecue de 90 cm par exemple, on peut positionner la viande sur la grille centrale, après avoir allumé les brûleurs latéraux.

La cuisson indirecte a pour avantage d'être moins agressive. Commencer la cuisson avec les brûleurs réglés sur la valeur minimale puis augmenter de façon graduelle.

Naturellement les temps sont plus longs que pour une cuisson directe, mais un résultat optimal est garanti.

Pour la cuisson indirecte, il faut prendre de gros morceaux de viande ou de poisson comme par exemple : rôtis, poulets entiers, agneau ou aliments très épais et/ou gras.

#### 11.2 Légumes frais



*Comme pour la viande, dans le cas de légumes frais, il est conseillé de préchauffer les brûleurs au minimum avec le couvercle (si présent) fermé. Dans ce cas, le préchauffage doit toujours être de 15 minutes.*

##### 11.2.1 Cuisson directe

À la fin du préchauffage, placer les légumes sur la grille. Étant donné la nature de cet aliment, il est conseillé de compléter la cuisson au ralenti.



### 11.3 Tableau de cuisson

CHALEUR	TEMPÉRATURE	RÉGLAGE DES BRÛLEURS	PRÉPARATION DU BARBECUE	UTILISATION
Élevée	230-250 °C	Débit maximum (▲ ▲)	230-250 °C sur le thermomètre du barbecue (si présent).	Indiqué pour le préchauffage avant de commencer les cuissons.
Moyenne-Élevée	200 °C	Débit moyen-maximum	200 °C sur le thermomètre du barbecue (si présent).	Pour des cuissons directes de morceaux de viande, de poisson, de légumes minces, de poissons peu épais.
Moyenne	160-180 °C	Position intermédiaire	160-180 °C sur le thermomètre du barbecue (si présent).	Pour cuissons directes de morceaux de viande moyens tels que demi-poulet ou poulet à la diable. Indiqué aussi pour des cuissons indirectes
Moyenne-Basse	150 °C	Débit moyen-minimum	150 °C sur le thermomètre du barbecue (si présent).	Pour cuissons indirectes et pour fumer, ou pour maintenir au chaud un aliment grillé précédemment.
Basse	110-120 °C	Débit minimum (▲)	110-120 °C sur le thermomètre du barbecue (si présent).	Pour fumer et cuire de manière indirecte des aliments gras ou délicats, en morceaux assez gros, ou pour maintenir au chaud un aliment grillé précédemment.

### 11.4 Indications de cuisson

- Le préchauffage doit toujours être effectué au minimum.
- Pour les cuissons qui demandent un dorage plus fort, préchauffer les brûleurs pendant 15'.
- Pour la cuisson indirecte, le préchauffage est effectué en allumant le brûleur où l'on a placé l'aliment pendant 5' au débit réduit, les autres brûleurs pendant 10' au débit maximum.
- Pour les cuissons directes (viande ou poisson), si le feu vif brûle les aliments, baisser l'intensité des brûleurs à l'aide de la manette ou déplacer l'aliment.
- La cuisson est effectuée de préférence avec le couvercle (si présent) fermé.



**SE RAPPELER DE TOUJOURS VERSER DE L'EAU DANS LA LÈCHEFRITE.**



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS AU BARBECUE

### METS

		Type de cuisson	Poids (hg) / Q.té	Préchauffage	Temps de	Divers / conseils
VIANDE	BOEUF	Biftecks de boeuf	Kg 0,5	10'	3' / 5'	Flamme maximum
		Côtes à l'os	2,0 Kg = 4 morc.	15'	4' par côté	Flamme moyenne / haute
		Filet	Kg 1,5	10'	40' / 50'	Flamme moyenne / haute
	POULET	Poulet en morceaux	Kg 2,0	10'	45'	Brûleurs sur la position débit réduit
		Poulet entier	Kg 3,0	10'	150'	Brûleurs sur la position débit moyen / réduit
		Côtes	Kg 1,0	10'	15' / 18'	Flamme moyenne / minimum
	PORC	Pancetta	Kg 0,5	10'	5' / 7'	Incliner les grilles pour faire couler le liquide
		Échine entière	Kg 2,5	10'	4 h	Début de cuisson au ralenti puis augmenter graduellement
		Rôti de porc farci	Kg 2,5	10'	150'	Début de cuisson au ralenti puis augmenter graduellement
		Jarret	Kg 1,0	10'	70'	Début de cuisson au ralenti puis augmenter graduellement
Poitrine		Kg 2,0	8' / 10'	30' / 40'	Retourner les morceaux et flamme moyenne / minimum	
Saucisses		Kg 1,0	10'	13' / 15'	Brûleurs sur la position débit moyen / réduit	
Gigot		Kg 2,5	10'	150' / 180'	Cuisson sur plaque inox/fonte (en option)	
LÉGUMES	AGNEAU	Oignons en tranches	600 g	15'	10' / 15'	Cuisson sur plaque inox/fonte (en option) préchauffée
		Aubergines en tranches	500 g	10'	8' / 13'	Flamme débit moyen
	Pommes de terre entières	Kg 1,0	10'	90' / 110'	Flamme maximum	
	Pommes de terre en morceaux	Kg 1,0	10'	80' / 90'	Flamme débit moyen	
	Courgettes	0,5 g	10'	15' / 18'	Flamme moyenne / minimum	
	Poivrons	3 morceaux	10'	13' / 15'	Flamme débit moyen	
	Grosses crevettes	750 g	10'	10' / 12'	Flamme moyenne / minimum	
	Truite	Kg 1,0	10'	18'	Flamme minimum	
	POISSON	Filets de harengs (petit poisson)	Kg 0,3	15'	4' par côté	Cuisson sur plaque inox/fonte (en option) et flamme maximum
		Daurade	Kg 3,0	10'	40'	Flamme moyenne / minimum
Saumon en tranches		Kg 0,5	10'	15'	Flamme minimum	
FRUITS	Bar	Kg 1,0	10'	40'	Flamme minimum	
	Ananas	Kg 0,8	10'	8'	Flamme minimum	
PIZZA	Pâte déjà prête vendue dans le commerce	Kg 0,4	15'	7'	Seul le brûleur sous la plaque inox/fonte (en option)	
PIZZA	Pâte avec farine et levure artisanale	Kg 0,4	15'	4' / 6'	Les 2 brûleurs sont allumés sous la plaque pizza flamme maxi	
PIZZA	Préparations en boîte	Kg 0,4	15'		Les 2 brûleurs sont allumés sous la plaque pizza flamme maxi	
PAIN	Pâte avec farine et levure artisanale	petits pains de 200 g	5'	20' / 25'	Les 2 brûleurs sont allumés sous la plaque pizza flamme mini	
POLENTA EN TRANCHES VENDUE DANS LE COMMERCE		Kg 1,0	10'	4' / 5' par côté	Brûleurs au maximum	
BRUSCHETTA EN TRANCHES VENDUE DANS LE COMMERCE			5'	6' / 8' par côté	Flamme moyenne / minimum	



## 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour un nettoyage optimal et en profondeur, utiliser des produits peu agressifs, à base de crème pour inox. Les produits marque SMEG qui garantissent un nettoyage optimal de votre appareil sont vendus dans les SAV agréés.



Pour le nettoyage des parties internes en acier, mettre des gants de travail.

### 12.1 Nettoyage des parties externes (acier inox)



Pour une bonne conservation du produit, il est conseillé de nettoyer régulièrement les parties externes, internes et les accessoires, à la fin de chaque utilisation, après refroidissement.

Pour un nettoyage optimal et en profondeur du barbecue, il est conseillé de mettre des gants de travail et d'utiliser des produits dégraissants pour acier inox.

Les produits marque SMEG qui garantissent un nettoyage optimal de votre appareil sont vendus dans les SAV agréés (**Puliforno et Crema inox**)

#### 12.1.1 Nettoyage ordinaire

Pour nettoyer et conserver les surfaces externes en acier inox, utiliser toujours et uniquement des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique.

**Mode d'emploi** : vaporiser plusieurs fois le produit directement sur les surfaces sales.

Passer une éponge non abrasive ; bien rincer et sécher avec un chiffon souple. Pour un résultat optimal, laisser agir le détergent dégraissant pendant un certain temps. Pour enlever le jaunissement, verser **Crema inox** sur un papier et étaler en suivant le sens du satinage.



### 12.2 Nettoyage des composants internes du plan de cuisson

#### 12.2.1 Les grilles

Pour un nettoyage optimal des grilles, il est conseillé, lorsqu'elles sont encore tièdes et en portant des gants isolants spéciaux, de les frotter avec une brosse poils laiton pour enlever d'éventuels résidus d'aliment. Terminer le nettoyage en lavant les grilles avec un détergent dégraissant et bien rincer.



Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle.



Après un nettoyage en profondeur, allumer l'appareil pour éliminer les résidus des détergents.



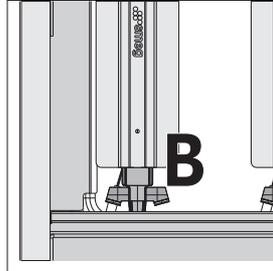
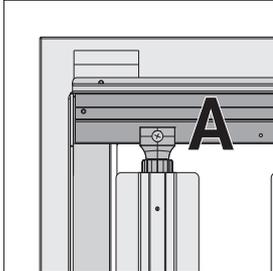
**IL FAUT ABSOLUMENT NETTOYER TOUT RÉSIDU DE CUISSON AVANT DE COMMENCER UNE AUTRE CUISSON.**



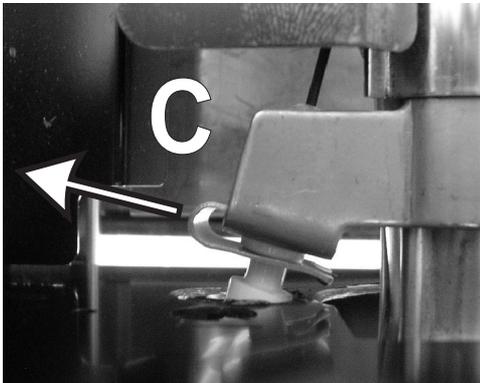
### 12.2.2 Les brûleurs

Périodiquement contrôler que les brûleurs s'allument complètement et qu'aucun trou de sortie du gaz ne soit bouché.

Si l'on remarque qu'un brûleur ne s'allume pas complètement, souffler avec de l'air comprimé pour libérer les trous bouchés par la poussière ou les fils d'araignée pourrait suffire. Si cette opération n'est pas efficace, il est possible de démonter les brûleurs pour faire un nettoyage plus soigné, par exemple en passant une aiguille dans les trous bouchés et souffler de l'air comprimé directement dans le brûleur.



Pour démonter les brûleurs, dévisser la vis de fixation **A**. Extraire de quelques centimètres les brûleurs de leur logement (partie frontale de l'appareil, pièce **B**), en faisant très attention de ne pas endommager le cordon d'allumage. Retirer la pince (pièce **C**) et extraire la bougie d'allumage du brûleur. Cette opération permettra d'enlever complètement le brûleur du barbecue pour un nettoyage complet.



Après le nettoyage, remonter le brûleur dans son logement en faisant attention de bien introduire la bougie (voir figure) et de la fixer avec la pince (pièce **C**), que l'on avait enlevée précédemment. Remettre le brûleur dans son logement (pièce **B**) et le fixer avec la vis (pièce **A**).

### 12.3 Nettoyage de la lèchefrite

À la fin de la cuisson, (**en faisant très attention**), retirer la lèchefrite, dans laquelle on a versé un peu d'eau avant de commencer la cuisson, et verser les graisses dans un récipient pour ensuite les évacuer. L'huile ou la graisse dérivée des cuissons de viande et de poisson ne doit pas être jetée, par exemple dans les égouts ou dans les éviers; les recueillir dans des récipients appropriés et les remettre à des centres de collecte prévus par les normes en vigueur. Après nettoyage de la lèchefrite avec des produits non abrasifs appropriés, la remettre dans son logement.