Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit **VALBERG** :
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque **VALBERG** vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état.
  Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT ! TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS –** Ce produit possède de petites pièces qui présentent un risque d'étouffement et de suffocation en cas d'ingestion. Gardez l'ensemble des matériaux d'emballage et les petits éléments hors de portée des bébés et des enfants.

Utilisation prévue

Ce produit est conçu pour cuire les viandes, les fruits de mer, les poissons et les légumes au barbecue et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Il est conçu exclusivement pour un usage en extérieur et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	984071
Nom de la société ou marque déposée, numéro d'entreprise et adresse du fabricant :	ELECTRO DEPOT /R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCE
Dimensions (l x H x P) :	85,5 x 78 x 41,5 cm
Poids :	5,8 kg
Charge maximale de charbon :	0,8 kg Le charbon de bois utilisé doit être réparti de sorte qu'il soit à 2cm en dessous de la grille de cuisson installée en postion basse.

Assemblage

REMARQUE :
- Nous vous recommandons de disposer toutes les pièces du barbecue à proximité de la zone d'assemblage.
- Ne forcez jamais de facon excessive pendant l'assemblage ou lorsque vous serrez les vis/boulons, car cela peut endommager le produit.
- Lorsque vous assemblez des pièces avec de multiples boulons ou écrous, nous vous recommandons de les insérer d'abord sans serrer, puis, une fois que vous avez assemblé cette section du barbecue, de serrer légèrement tous les éléments de fixation.
- Serrez toutes les vis seulement après avoir terminé le montage, car d'éventuelles contractions de la matière sont susceptibles de gêner l'assemblage final.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le produit (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez le produit sur une surface stable, plane et antidérapante.
- Positionnez le produit à au moins 2 mètres des objets inflammables, tels que les clôtures en bois ou les meubles de jardin, et à au moins 15 cm de tout mur.

Utilisation du barbecue

Ce barbecue peut être utilisé pour cuire des viandes, des fruits de mer, des poissons et des légumes en extérieur.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES/D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE/D'INCENDIE
- N'utilisez jamais le barbecue en intérieur ou dans un espace clos, car il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'utilisez jamais de liquide d'allumage de quelque sorte que ce soit pour démarrer ou rallumer un feu.
- Pour éviter toute brûlure, ne touchez aucune partie du barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en train de refroidir. Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous utilisez le barbecue.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est chaud. Attendez que le produit refroidisse complètement avant de le déplacer.
- N'utilisez pas d'huile ou de graisse à l'excès lorsque vous cuisinez avec le barbecue. Trop d'huile ou de graisse peut produire des flammes plus grandes que la normale, mettre un feu de barbecue incontrôlable. Utilisez un pinceau à badigeonner pour appliquer une fine couche d'huile ou de graisse sur les aliments si nécessaire.

Allumer le combustible

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES !
- Si de l'essence ou de l'alcool à brûler sont utilisés pour allumer, cela est susceptible de provoquer des générations de chaleur incontrôlables dues à des déflagrations. Ainsi, utilisez uniquement des combustibles non dangereux, comme par exemple des allumeurs solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et plane.

Remarque : pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon est recommandée (non comprise dans le contenu de l'emballage).

- Assurez-vous que le barbecue est propre.
- Placez une couche de charbon ou de briquettes (non inclus) dans la base du barbecue .
- Placez un ou deux allume-feu (non inclus) sur la couche de charbon. Allumez-les avec une allumette.
- Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, morceau par morceau, ajoutez le charbon de bois ou les briquettes en formant une pyramide.
- Au bout d'environ 30 minutes, une couche de cendres blanches devrait s'être formée sur le charbon ou les briquettes. Cela indique que la température idéale de cuisson a été atteinte. Étalez les braises de façon homogène.
- Placez la grille préalablement graissée et commencez la cuisson.
- Vous pouvez ajuster le degré de chaleur en changeant la hauteur de la grille.

Remarque :
- Ne placez jamais d'assiettes ou de plats en verre sur la grille du barbecue, car ils pourraient se fissurer.
- Utilisez toujours des ustensiles pour barbecue avec de longs manches résistant à la chaleur. Ne laissez pas d'ustensiles reposer sur la grille pendant de longues durées.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de manger.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments. Des éclaboussures d'huile ou de graisse peuvent se produire lorsque vous cuisinez au barbecue. Respectez une distance de sécurité.

CONSEILS :
- Tournez les aliments de temps en temps pour une cuisson homogène.
- Badigeonnez les viandes, les fruits de mer, les poissons et les légumes d'huile, de graisse ou d'une marinade pour éviter qu'ils ne se dessèchent pendant la cuisson et qu'ils ne collent à la grille.
- Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur des aliments et la température du barbecue.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, faites-les toujours tremper dans l'eau pendant 10 minutes. Cela empêchera les brochettes de brûler pendant la cuisson.
- L'utilisation d'une marinade permet de donner de la saveur et peut rendre la viande plus tendre.

Nettoyage et entretien

ATTENTION !
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Assurez-vous que le charbon est complètement brûlé et a refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer le produit, car ils peuvent endommager de façon permanente son vernis.
- Ne versez pas d'eau froide sur des surfaces chaudes ou directement sur les braises pour les éteindre, car cela pourrait fissurer le vernis et endommager le produit. La vapeur générée pourrait également vous brûler. Utilisez de vieilles cendres, du sable ou de l'eau aspergée finement sur une certaine durée pour éteindre les braises.

- Nettoyez le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement le barbecue pour vous assurer que les vis et les boulons ne sont pas desserrés, et resserrez-les si nécessaire.

Composants	Méthode de nettoyage
Grille	• Retirez-la et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse (faites-la tremper si nécessaire) et une éponge non abrasive. • Rincez à l'eau claire et séchez bien. **REMARQUE :** Ne les passez pas au lave-vaisselle.
Base du barbecue (intérieur)	• Retirez les cendres ou les débris avec une pelle à poussière et une brosse. • Grattez toutes les graisses ou résidus durcis à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois. • Lavez avec une éponge ou un chiffon doux en utilisant un détergent si nécessaire. • Rincez à l'eau claire et séchez bien. **REMARQUE :** Nettoyez-la régulièrement. Une accumulation excessive de graisses peut entraîner un incendie. Cela peut causer de graves dommages au barbecue et n'est pas couvert par la garantie.
Extérieur, ainsi que le pare-vent	• Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive ou une brosse à poils en nylon. • Rincez avec de l'eau claire ou essuyez avec un chiffon humide avant de sécher complètement.

Rouille

- Pour les zones qui n'entrent pas en contact avec des aliments, traitez la rouille avec un agent antirouille, puis peignez le barbecue avec une peinture résistant à la chaleur ou une peinture spéciale pour barbecues.
- Pour la rouille affectant des éléments en chrome, utilisez un produit nettoyant pour chrome. Pour éviter la rouille, enduisez les éléments en chrome d'une fine couche d'huile, comme de l'huile végétale ou du WD40.

Rangement

- Ne laissez pas le barbecue en extérieur exposé aux conditions météorologiques ou dans un endroit humide.
- Nous vous recommandons fortement d'acheter une couverture auprès de votre revendeur local afin de protéger le barbecue s'il reste à l'extérieur, quelle que soit la durée. Cela améliorera de façon significative la durée de vie du produit.
- Si vous utilisez une couverture avec le barbecue, inspectez-les régulièrement afin de vérifier que la couverture (notamment son envers) et le barbecue ne sont pas humides ou atteints par la moisissure. En cas d'humidité ou de moisissure, nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher.
- Assurez-vous que le barbecue est complètement propre avant de le recouvrir ou de le ranger.
- Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, de la poussière et des saletés.

Thank you!

Thank you for choosing this **VALBERG** product.
VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Product overview

- Unpack the unit. Check that it is complete and in a good condition.
  If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- **RISK OF SUFFOCATION! KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN –** This product has small parts that may pose a choking or suffocation risk, if swallowed. Keep all the packaging and small parts out of the reach of babies and children.

Intended use

This product has been designed to barbecue meat, seafood, fish and vegetables, and should not be used for any other purpose. It is intended for outdoor use only and may not be used for commercial purposes. Any other use may damage the unit or cause injury.

Technical specifications

Model:	984071
Company name or registered trademark, business registration number and manufacturer's address:	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCE
Dimensions (W x H x D):	85.5 x 78 x 41.5 cm
Weight:	5.8 kg
Maximum charcoal load:	0.8 kg The charcoal used should be distributed in such a way that it is 2 cm below the cooking grill installed in the lower position.

Assembly

NOTE:
- We recommend that you lay out all the barbecue parts next to the assembly area.
- Never use excessive force during assembly or when tightening screws/bolts, as this may damage the product.
- When assembling parts with multiple nuts or bolts, we recommend loosely inserting them first, and then, once that particular section of the barbecue has been assembled, using light pressure to tighten all the hardware.
- Only tighten all the screws once assembly is complete, as any material shrinkage may interfere with the final assembly.

Before first use

- Clean the product (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Place the product on a stable, flat and non-slip surface.
- Position the product at least 2 metres away from any flammable objects, such as wooden fences or garden furniture, and at least 15 cm away from any walls.

Using the barbecue

This barbecue can be used to cook meat, seafood, fish and vegetables al fresco.

WARNING: RISK OF BURNS / CARBON MONOXIDE POISONING / FIRE
- Never use the barbecue indoors or in an enclosed space, as there is a risk of carbon monoxide poisoning.
- Never use any kind of ignition fluid to start or rekindle a fire.
- To avoid burns, do not touch any part of the barbecue while it is in use or cooling down. Use protective gloves, such as oven mitts, when using the unit.
- Never move the barbecue while it is hot. Allow the unit to cool before moving it.
- Do not use excessive oil or grease when barbecuing food. Too much oil or grease can produce larger-than-normal flames or even an out-of-control barbecue fire. If necessary, use a basting brush to apply a thin layer of oil or grease to food.

Lighting the fuel

WARNING! RISK OF BURNS!
- If petrol or methylated spirits are used for ignition purposes, explosion-triggered uncontrollable heat generation may occur. Therefore, only ever use non-hazardous fuels, such as solid BBQ igniters. When using the barbecue, it must be placed on a stable and flat surface.

Note: To light the charcoal perfectly, the use of a charcoal chimney starter is recommended (not included in the package).

- Make sure the barbecue is clean.
- Place a layer of charcoal or briquettes (not included) in the base of the barbecue.
- Lay one or two fire starters (not included) on top of the charcoal bed. Light them with a match.
- Let the fire starters burn for 2 to 4 minutes. Then, piece by piece, add the charcoal or briquettes in such a way as to create a pyramid.
- After approx. 30 minutes, a layer of white ash should have formed on the charcoal or briquettes. This indicates that the ideal cooking temperature has been reached. Evenly spread the embers.
- Position the pre-greased grill and start cooking the food.
- You can adjust the degree of heat by changing the height of the grid.

Note:
- Never place glass plates or dishes on the barbecue grill as these could crack.
- Always use barbecue utensils with long, heat-resistant handles. Do not leave utensils on the grill for long periods of time.
- Always make sure that the food is thoroughly cooked before eating it.
- Take special care when cooking food. Oil or grease may splatter when cooking on the barbecue. Stand a safe distance away from it.

TIPS:
- Occasionally turn the food to ensure that it cooks evenly.
- Brush meat, seafood, fish and vegetables with oil, grease or a marinade to prevent them from drying out during the cooking process and sticking to the grill.
- Cooking times may vary, depending on the thickness of the food and temperature of the barbecue.
- When using wooden skewers, always soak them in water for 10 minutes beforehand. This will prevent the skewers from burning during the cooking process.
- A marinade helps add flavour and can also make the meat more tender.

Cleaning and maintenance

CAUTION!
- Let the product cool completely before cleaning and storing it away.
- Make sure the charcoal has fully burnt and cooled before removing the ashes and storing away the product.
- Under no circumstances should solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads be used to clean the product, as these could permanently damage its varnish.
- Do not pour cold water on hot surfaces or directly onto the embers to extinguish them, as this could crack the varnish and damage the product. Furthermore, the generated steam could also burn you. Gradually use old ashes, sand or a fine spray of water to extinguish the embers.

- Clean the product before first use and after each use.
- Regularly check the barbecue to ensure that none of the screws or bolts are loose, and if necessary, tighten them.

Parts	Cleaning method
Grill	• Remove and clean it in hot soapy water (leave it to soak if necessary) with a non-abrasive sponge. • Rinse with clean water and dry well. **NOTE:** Do not put them in the dishwasher.
Barbecue base (interior)	• Remove any ash or debris with a dustpan and brush. • Scrape off any hardened grease or residue with a plastic or wooden scraper. • Wash with a sponge or soft cloth, and if necessary, use washing-up liquid. • Rinse with clean water and dry well. **NOTE:** Clean it on a regular basis. Excessive grease build-up can lead to a fire. This could seriously damage the barbecue and is not covered by the guarantee.
External surfaces, including the windshield	• Clean them with hot soapy water and a non-abrasive sponge or nylon bristle brush. • Rinse with clean water or wipe with a damp cloth before drying thoroughly.

Rust

- For areas that do not come into contact with food, treat the rust with an anti-rust agent, then paint the barbecue with heat-resistant paint or a barbecue-specific paint.
- On the other hand, use a chrome cleaner on any rust found on the chrome parts. To prevent rust, coat the chrome parts with a thin layer of oil, such as vegetable oil or WD40.

Storage

- Do not leave the barbecue exposed to the elements outdoors or in a humid environment.
- We strongly recommend purchasing a cover from your local retailer to protect the barbecue, should it be left outside for any length of time. This will significantly increase the product's service life.
- If you decide to cover over your barbecue, regularly inspect both the cover (especially the back) and barbecue to check that they are not damp or affected by mould. Should they be damp or mouldy, wash them with hot soapy water and allow them to dry.
- Make sure that the barbecue has been fully cleaned before covering or storing it away.
- Store the barbecue in a cool, dry place, out of direct sunlight and away from dust or dirt.

FR — Cet appareil et ses accessoires se recyclent — REPRISE À LA LIVRAISON ou À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

FR

CONDITION DE GARANTIE
Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
*sur présentation du ticket de caisse.

EN

WARRANTY CONDITIONS
This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.
*proof of purchase required.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN
Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
*op vertoon van kassabon.

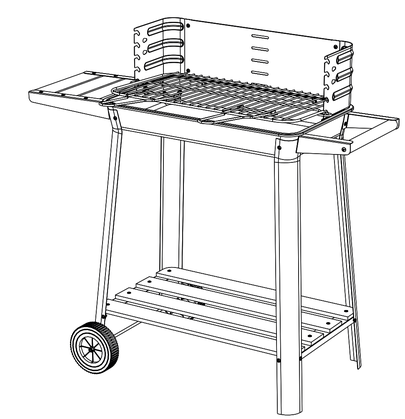
ES

CONDICIONES DE GARANTÍA
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
*previa presentación del comprobante de compra.

10/2022

Barbecue
Barbecue
Barbecue
Barbacoa

984071 - VAL-5230



VALBERG

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van **VALBERG** .
De selectie en de testen van de toestellen van **VALBERG** gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van **VALBERG** die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de **VALBERG** toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Controleer het apparaat op volledigheid en of het zich in een goede staat bevindt. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- **VERSTIKKINGSGEVAAR! BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN** – Dit product bevat kleine onderdelen die een verstikkingsgevaar kunnen opleveren als ze worden ingeslikt. Houd alle verpakkingsmateriaal en de kleine onderdelen buiten het bereik van baby's en kinderen.

Doelmatig gebruik

Dit product is bestemd voor het barbecueën van vlees, schaaldieren, vis en groente en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Het apparaat is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	984071
Naam van de vennootschap of handelsmerk, ondernemingsnummer en adres van de fabrikant:	ELECTRO DEPOT /R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANKRIJK
Afmetingen (B x H x D):	85,5 x 78 x 41,5 cm
Gewicht:	5,8 kg
Maximale hoeveelheid houtskool:	0,8 kg Verdeel de gebruikte houtskool zodat deze zich 2 cm onder het bakrooster bevindt wanneer het rooster in een lage positie is aangebracht.

Montage

OPMERKING:
- We bevelen aan om alle onderdelen van de barbecue in de buurt van het montagegebied te leggen.
- Oefen tijdens de montage of het vastdraaien van de schroeven/bouten geen overmatige druk uit om het product niet te beschadigen.
- Wanneer u onderdelen met meerdere bouten of moeren in elkaar zet, bevelen we u aan om ze eerst aan te brengen zonder ze vast te draaien en zodra dit gedeelte van de barbecue in elkaar is gezet alle bevestigingsmiddelen lichtjes vast te draaien.
- Draai alle schroeven pas stevig vast nadat de montage is voltooid, mogelijke samentrekkingen van het materiaal kunnen een negatieve impact op het in elkaar gezet product hebben.

Voor ingebruikname

- Reinig het product (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het product op een stabiel en vlak antislipoppervlak.
- Plaats het product op minstens 2 meter van brandbare voorwerpen, zoals een houten omheining of tuinmeubilair, en op minstens 15 cm van een muur.

De barbecue gebruiken

Deze barbecue kan worden gebruikt voor het buitenshuis bakken van vlees, schaaldieren, vis en groente.

WAARSCHUWING: RISICO OP BRANDWONDEN/ KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING/ BRAND
- Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in een afgesloten ruimte om het risico op koolmonoxidevergiftiging te vermijden.
- Gebruik nooit een vloeibare brandstof om de barbecue (opnieuw) aan te steken.
- Om het risico op brandwonden te vermijden, raak geen enkel onderdeel van de barbecue aan tijdens het gebruiken of afkoelen van het apparaat. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen wanneer u de barbecue gebruikt.
- Verplaats de barbecue nooit wanneer deze warm is. Wacht totdat het product volledig is afgekoeld alvorens het te verplaatsen.
- Gebruik tijdens het barbecueën niet te veel olie of vet. Te veel olie of vet gebruiken kan te hoge vlammen produceren die niet meer onder controle te krijgen zijn. Indien gewenst breng een dun laagje olie of vet op de levensmiddelen aan met behulp van een kwast.

De brandstof aansteken

WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN!
- Als benzine of alcohol wordt gebruikt om het vuur aan te steken, is het mogelijk dat er een oncontroleerbare generatie van hitte ontstaat als gevolg van explosies. Gebruik dus alleen ongevaarlijke brandstoffen, zoals bijvoorbeeld aanmaakblokjes. Gebruik de barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond.

Opmerking: Om perfect aangestoken houtskool te krijgen, wordt het aanbevolen om een houtskoolaansteker te gebruiken (niet in de verpakking inbegrepen).

- Zorg dat de barbecue schoon is.
- Leg een laag houtskool of briketten (niet inbegrepen) in de barbecuekuip.
- Leg één of twee aanmaakblokjes (niet inbegrepen) op de houtskoollaag. Steek ze aan met een lucifer.
- Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Voeg vervolgens één voor één houtskoolstukken of -briketten in een piramidevorm toe.
- Na ongeveer 30 minuten zou er zich een witte aslaag op de houtskool of briketten moeten bevinden. Dit geeft aan dat de ideale baktemperatuur is bereikt. Leg de gloeiende houtskool gelijkmatig open.
- Plaats het vooraf ingevette rooster en start met barbecueën.
- U kunt het warmteniveau regelen door de hoogte van het rooster aan te passen.

Opmerking:
- Plaats nooit een glazen bord of schaal op het barbecuerooster, deze kan barsten.
- Gebruik altijd gepast barbecuegerei met een lang en warmtebestendig handvat. Laat niet gedurende een lange tijd barbecuegerei op het rooster achter.
- Controleer of de levensmiddelen gaar zijn alvorens ze op te eten.
- Wees zeer voorzichtig tijdens het bakken van uw levensmiddelen. Het opspatten van olie of vet kan zich tijdens het barbecueën voordoen. Handhaaf een veilige afstand.

TIPS:
- Draai de levensmiddelen regelmatig om voor gelijkmatige bakprestaties.
- Bestrijk het vlees, de schaaldieren, de vis en de groente met olie, vet of een marinade om het uitdrogen of vastkleven van de levensmiddelen aan het rooster tijdens het bakproces te vermijden.
- De baktijden variëren afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen en de temperatuur van de barbecue.
- Als u houten vleespennen gebruikt, laat ze eerst gedurende 10 minuten in water weken. Dit vermijdt dat de vleespennen tijdens het bakproces in brand vliegen.
- Het gebruiken van een marinade voegt smaak toe en kan het vlees zachter maken.

Reiniging en onderhoud

OPGELET!
- Laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te bergen.
- Zorg dat de houtskool volledig is opgebrand en afgekoeld alvorens de as te verwijderen en het product op te bergen.
- Maak het product nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje om het permanent beschadigen van de lak te vermijden.
- Giet geen koud water op warme oppervlakken of direct op de gloeiende houtskool om het te doven, dit kan de lak doen barsten en het product beschadigen. U kunt tevens brandwonden oplopen door de vrijgegeven stoom. Gebruik oude as of zand of besproei de gloeiende houtskool lichtjes met water gedurende een bepaalde tijd om het te doven.

- Maak het product voor ingebruikname en na elk gebruik schoon.
- Controleer de barbecue regelmatig op loszittende schroeven en bouten en, indien nodig, draai ze opnieuw vast.

Onderdelen	Reinigingsmethode
Rooster	• Verwijder het rooster en maak het schoon met warm zeepwater (indien nodig, laat weken) en een niet schurende spons. • Spoel met schoon water en veeg grondig droog. **OPMERKING:** Stop ze niet in de vaatwasser.
Barbecuekuip (binnenkant)	• Verwijder de as en vuil met een veger en blik. • Schraap alle vet of vastgekoekte resten weg met een kunststof of houten krabber. • Maak vervolgens schoon met een spons of zachte doek en, indien nodig, een beetje afwasmiddel. • Spoel met schoon water en veeg grondig droog. **OPMERKING:** Maak de kuip regelmatig schoon. Een overmatige vetophoping kan brandgevaar opleveren. Dit kan de barbecue ernstig beschadigen en wordt niet door de garantie gedekt.
Buitenkant en het windscherm	• Maak deze delen schoon met warm zeepwater en een niet schurende spons of een nylon borstel. • Spoel met schoon water of veeg schoon met een vochtige doek alvorens het volledig droog te vegen.

Roest

- Voor zones die niet met levensmiddelen in contact komen, behandel de roest met een anti-roestmiddel en verf de barbecue vervolgens met een hittebestendige verf of een verf speciaal voor barbecues.
- Voor roest op de onderdelen van chroom, gebruik een reinigingsmiddel speciaal voor chroom. Om roest te vermijden, smeer de onderdelen van chroom met een fijn laagje olie, zoals plantaardige olie of WD40.

Opslag

- Laat de barbecue niet buiten aan de weersomstandigheden blootgesteld of in een vochtige omgeving achter.
- Wij bevelen ten zeerste aan om een beschermhoes bij uw handelaar te kopen om de barbecue af te dekken wanneer deze buiten wordt achtergelaten, ongeacht de duur. Dit zorgt voor een aanzienlijke verlenging van zijn levensduur.
- Als u een beschermhoes gebruikt, controleer regelmatig de hoes (in het bijzonder de achterkant) en de barbecue of deze niet vochtig is of schimmel waarneembaar is. In geval van vocht of schimmel, reinig met warm zeepwater en laat drogen.
- Zorg dat de barbecue volledig schoon is voordat de barbecue wordt afgedekt of opgeborgen.
- Berg de barbecue op in een koele en droge ruimte, uit de buurt van direct zonlicht, stof en vuil.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto **VALBERG** . Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca **VALBERG** le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.
Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Compruebe que el aparato esté completo y en perfecto estado. Si el aparato presentara daños o no funcionara como es debido, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio de posventa.
- **¡RIESGO DE ASFIXIA! MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS** – Este producto contiene piezas pequeñas que conllevan un riesgo de asfixia en caso de ingestión. Mantenga todos los materiales de embalaje y los elementos pequeños fuera del alcance de los niños y bebés.

Uso previsto

Este aparato está diseñado para cocinar carnes, mariscos, pescados y vegetales a la barbacoa y no deberá utilizarse para otros fines. Este aparato está pensado exclusivamente para utilizarse al aire libre y no deberá usarse con fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el aparato o provocar lesiones.

Características

Modelo:	984071
Nombre de la empresa o marca registrada, número de la empresa y dirección del fabricante:	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCIA
Dimensiones (L x An x Pr):	85,5 x 78 x 41,5 cm
Peso:	5,8 kg
Carga máxima de carbón:	0,8 kg El carbón vegetal utilizado deberá distribuirse de manera que quede 2 cm por debajo de la parrilla de cocción instalada en la posición inferior.

Montaje

NOTA:
- Le recomendamos que disponga todas las piezas de la barbacoa cerca de la zona donde vaya a montarla.
- No fuerce nunca en exceso durante el montaje ni al apretar los pernos/tornillos porque podría dañar el producto.
- Cuando monte piezas con varios pernos o tuercas, le recomendamos que los inserte primero sin apretarlos y, después, una vez que haya montado esa parte de la barbacoa, apriete ligeramente todos los elementos de fijación.
- Apriete todos los tornillos solamente después de haber terminado el montaje, ya que cualquier posible contracción del material puede afectar al montaje final.

Antes del primer uso

- Limpie el producto (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y antideslizante.
- Coloque el producto al menos a 2 metros de objetos inflamables, como cercas de madera o muebles de jardín, y al menos a 15 cm de cualquier pared.

Utilización de la barbacoa

Esta barbacoa se puede utilizar para cocinar carnes, mariscos, pescados y vegetales al aire libre.

ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS, INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO E INCENDIO
- No utilice nunca la barbacoa en el interior ni en un espacio cerrado porque generaría un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- No use nunca líquidos de encendido de ninguna clase para prender o reavivar el fuego.
- Para evitar quemaduras, no toque ninguna parte de la barbacoa cuando se esté utilizando o enfriando. Use siempre guantes o agarradores cuando utilice la barbacoa.
- No mueva nunca la barbacoa cuando esté caliente. Espere a que el producto se haya enfriado por completo antes de moverlo.
- No utilice aceite ni otro tipo de grasa en exceso cuando cocine en la barbacoa. Demasiado aceite o grasa puede producir llamas mayores de lo normal o incluso un incendio incontrolable de la barbacoa. Si es necesario, aplique una fina capa de aceite o grasa a los alimentos con una brocha de cocina.

Encender el combustible

¡ADVERTENCIA! ¡EXISTE RIESGO DE QUEMADURAS!
- Si se utiliza gasolina o alcohol de quemar para encenderlo, puede producirse una generación de calor incontrolable debido a la deflagración. Por lo tanto, utilice únicamente combustibles no peligrosos; como, por ejemplo, encendedores sólidos. Cuando se utilice la barbacoa, esta deberá colocarse sobre una superficie estable y plana.

Nota: Para conseguir un carbón vegetal perfectamente encendido, le recomendamos que utilice una chimenea para encender carbón (no incluida en el contenido del embalaje).

- Asegúrese de que la barbacoa está limpia.
- Ponga una capa de carbón o briquetas (no incluidos) en la base de la barbacoa.
- Ponga una o dos pastillas de encendido (no incluidas) encima de la capa de carbón. Enciéndalas con una cerilla.
- Deje que las pastillas de encendido ardan entre 2 y 4 minutos. Entonces, añada el carbón vegetal o las briquetas de una en una formando una pirámide.
- Al cabo de unos 30 minutos, debería haberse formado una capa de ceniza blanca encima del carbón o las briquetas. Eso indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para cocinar. Extienda homogéneamente las brasas.
- Coloque la parrilla previamente engrasada y empiece a cocinar.
- Puede ajustar el nivel de calor cambiando la altura de la parrilla.

Nota:
- No ponga nunca platos ni bandejas de cristal encima de la parrilla de la barbacoa porque podrían agrietarse.
- Use siempre utensilios para barbacoa con mangos largos y resistentes al calor. No deje los utensilios encima de la rejilla mucho tiempo.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.
- Tenga especial cuidado cuando cocine los alimentos. Se pueden producir salpicaduras de aceite o grasa mientras se cocina en la barbacoa. Respete una distancia de seguridad.

CONSEJOS:
- Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para que la cocción sea homogénea.
- Unte las carnes, mariscos, pescados y vegetales con aceite, grasa o un adobo para evitar que, al cocinarlos, se sequen y se peguen a la parrilla.
- Los tiempos de cocción varían según el grosor de los alimentos y la temperatura de la barbacoa.
- Si utiliza brochetas de madera, póngalas siempre a remojo en agua durante 10 minutos. Así impedirá que se quemen durante la cocción.
- Adobar la carne le da sabor y puede hacer que quede más tierna.

Limpieza y mantenimiento

¡ATENCIÓN!
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Asegúrese de que el carbón se haya calcinado por completo y se haya enfriado antes de quitar la ceniza y guardar el producto.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato porque pueden estropear de forma permanente su barniz.
- No vierta agua fría sobre las superficies calientes ni directamente sobre las brasas para apagarlas porque podría agrietar el barniz y estropear al producto. Además, podría quemarse con el vapor generado. Utilice cenizas antiguas, arena o agua pulverizada ligeramente durante cierto tiempo para apagar las brasas.

- Limpie el aparato antes del primer uso y después de cada utilización.
- Inspeccione periódicamente la barbacoa para asegurarse de que los tornillos y pernos no se hayan aflojado y apriételos si es necesario.

Componentes	Método de limpieza
Parrilla	• Quítela y límpiela con agua caliente con jabón (póngala a remojo si hace falta) y con una esponja no abrasiva. • Aclare con agua limpia y seque bien. **NOTA:** No se pueden lavar en lavavajillas.
Base de la barbacoa (interior)	• Quite las cenizas o restos con un cepillo o escobilla y un recogedor de mano. • Rasque toda la grasa o los residuos endurecidos con un rascador de plástico o madera. • Lávela con una esponja o un paño suave utilizando detergente si es necesario. • Aclare con agua limpia y seque bien. **NOTA:** Límpiela con frecuencia. Una acumulación excesiva de grasa puede provocar un incendio. Esto podría causar graves daños a la barbacoa y no está cubierto por la garantía.
Zonas externas y del cortavientos	• Límpielas con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva o un cepillo de púas de nailon. • Aclárelas con agua limpia o enjuáguelas con un paño húmedo antes de secarlas totalmente.

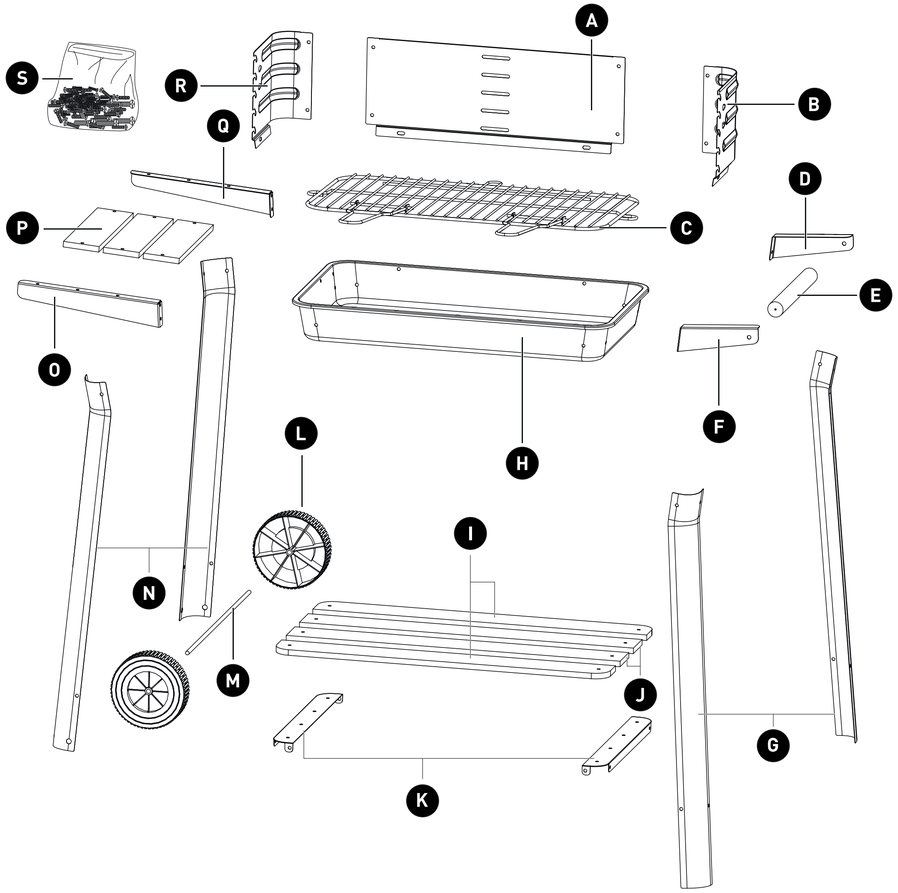
Óxido

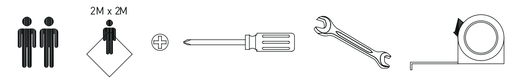
- En las zonas que no entran en contacto con los alimentos, trate la oxidación con un producto antióxido y luego pinte la barbacoa con pintura resistente al calor o pintura especial para barbacoas.
- En el óxido que afecte a elementos cromados, utilice un producto limpiador para cromo. Para evitar la oxidación, aplique una fina capa de aceite, como aceite vegetal o WD40, a los elementos de cromo.

Almacenamiento

- No deje la barbacoa expuesta a las condiciones meteorológicas a la intemperie ni en un lugar húmedo.
- Le recomendamos encarecidamente que acuda a su distribuidor local para comprar una funda de protección para la barbacoa si la deja al aire libre, independientemente de durante cuánto tiempo. Así alargará significativamente la vida útil del producto.
- Si utiliza una funda con la barbacoa, examínela con frecuencia para asegurarse de que no haya humedad ni moho en la barbacoa ni en la funda (especialmente en su interior). Si hay humedad o moho, límpielos con agua caliente con jabón y deje secar.
- Asegúrese de que la barbacoa está totalmente limpia antes de taparla o guardarla.
- Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa del sol, del polvo y de la suciedad.

TOM 325328i



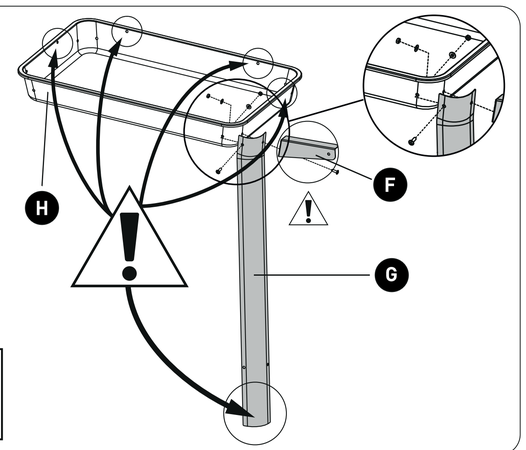


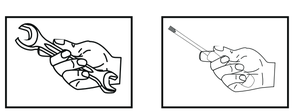
A	x 1	
B	x 1	
C	x 1	
D	x 1	
E	x 1	
F	x 1	
G	x 2	
H	x 1	
I	x 2	
J	x 2	
K	x 2	
L	x 2	
M	x 1	
N	x 2	
O	x 1	
P	x 3	
Q	x 1	
R	x 1	
S	x 1	

Ø3,5 x 20 mm	x 2	Ø4	x 40
Ø4 x 16 mm	x 14	Ø4	x 40
Ø4 x 12 mm	x 22	Ø6	x 2
Ø4 x 8 mm	x 4		

1

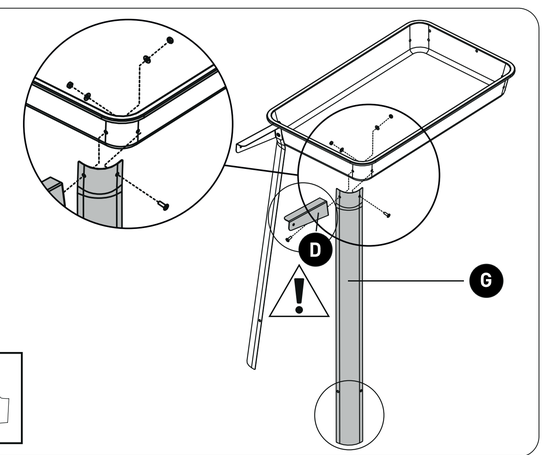
Ø4 x 12 mm	x 2
Ø4	x 2
Ø4	x 2

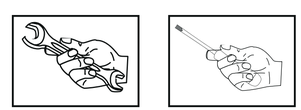




2

Ø4 x 12 mm	x 2
Ø4	x 2
Ø4	x 2



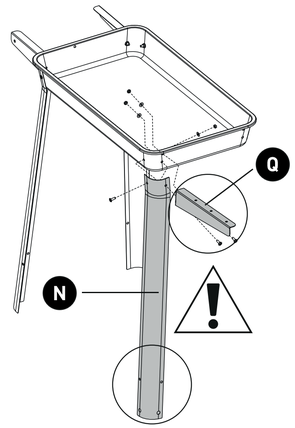


3

Ø4 x 12 mm x 3

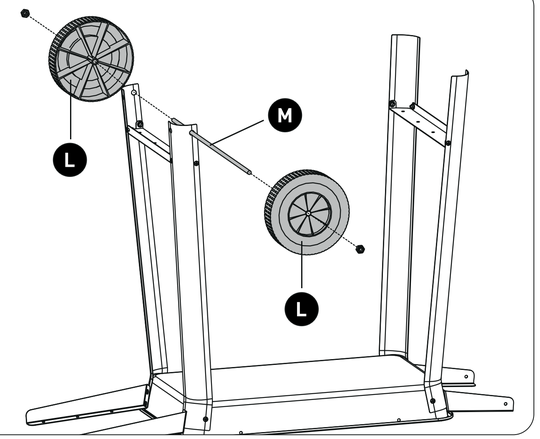
Ø4 x 3

Ø4 x 3



6

Ø6 x 2

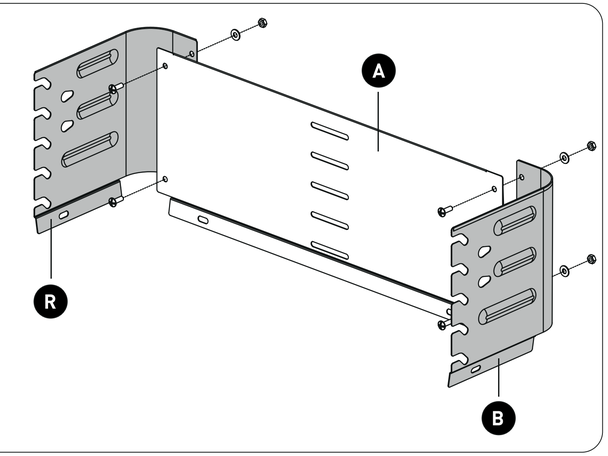


9

Ø4 x 8 mm x 4

Ø4 x 4

Ø4 x 4

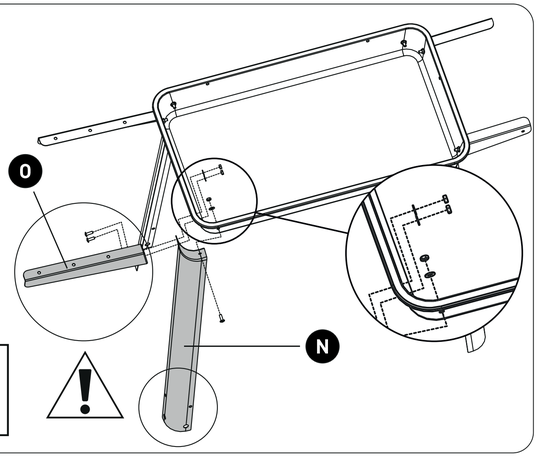


4

Ø4 x 12 mm x 3

Ø4 x 3

Ø4 x 3

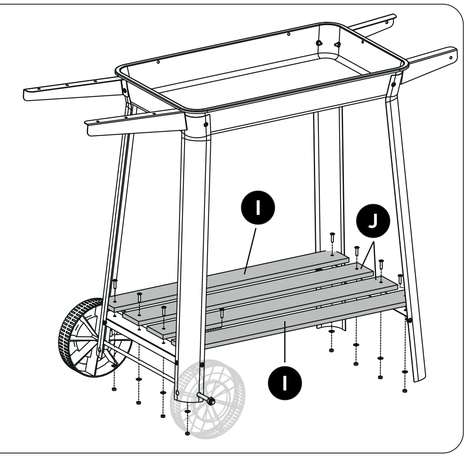


7

Ø4 x 16 mm x 8

Ø4 x 8

Ø4 x 8

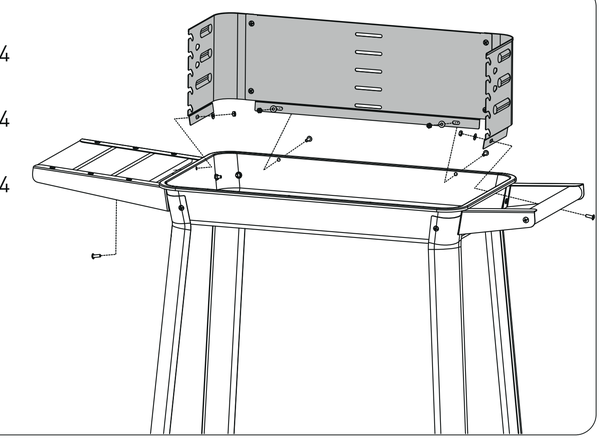


10

Ø4 x 12 mm x 4

Ø4 x 4

Ø4 x 4

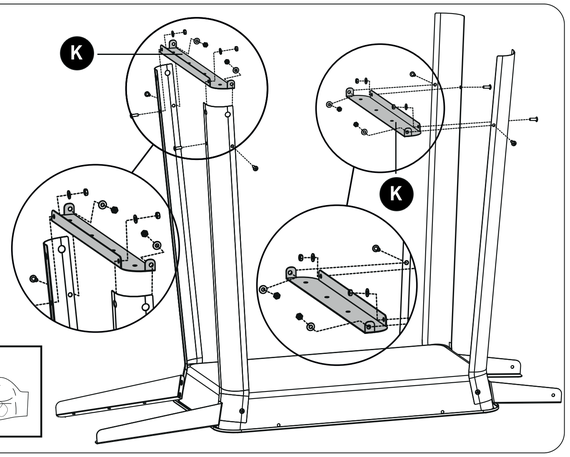


5

Ø4 x 12 mm x 8

Ø4 x 8

Ø4 x 8



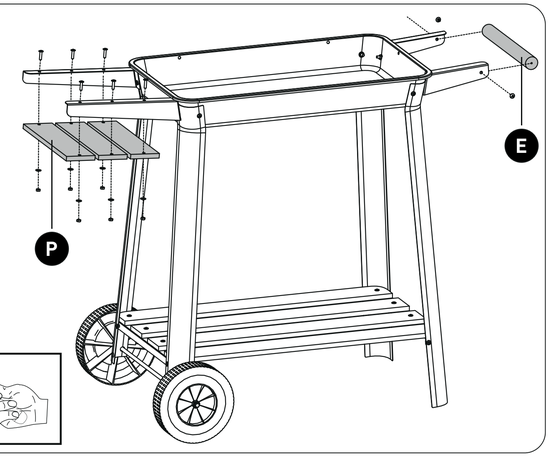
8

Ø4 x 16 mm x 6

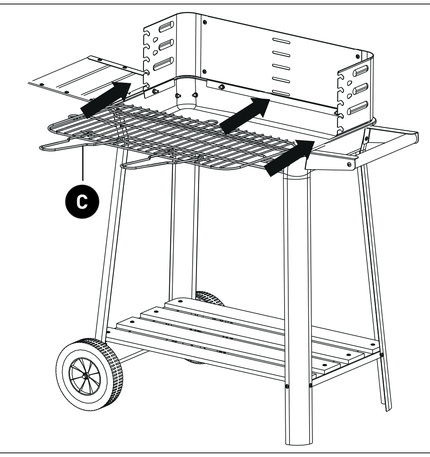
Ø4 x 6

Ø4 x 6

Ø3,5 x 20 mm x 2



11



TOM 325328i