

Charcoal BBQ
Barbecue à charbon
Houtskoolbarbecue
Barbacoa de carbón

984343 - CH-VAL-KETTLE57

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN22
INSTRUCCIONES DE USO32

VALBERG

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.



Table of Contents

A

Product overview

Product overview
Intended use
Technical specifications

B

Product usage


Assembly
Before first use
Using the barbecue

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Rust
Storage

Product overview

- Unpack the product. Remove all labels from the product. Check that all the product's parts are included and in good condition. If the product is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- The product may present traces of heating. This is because it has undergone a series of quality control tests. It will not affect the quality and the properties of your product.
-  **RISK OF SUFFOCATION! KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN** – This product contains small parts that may pose a choking or suffocation risk, if swallowed. Keep all 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 should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

Technical specifications

Model:	984343 - CH-VAL-KETTLE57
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):	67 x 100 x 66 cm
Weight:	13 kg
Maximum charcoal load:	2.1 kg The charcoal used should be distributed in such a way that it is 2 cm below the cooking grill.

Assembly



NOTE:

- Before assembling, we recommend that you lay out all the product 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 that you loosely insert them first, and then once that particular section of the barbecue is assembled, use 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 before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Always place the product on a firm, stable, flat and non-slip surface.

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, e.g. houses, tents, caravans, motor homes, or boats, as there is a risk of carbon monoxide poisoning.
- The barbecue will become very hot. Do not touch any part of the barbecue while it is in use or cooling down. Always wear oven gloves when using the barbecue.
- Keep the barbecue at least 1.5 metres away from any flammable objects, such as wooden fences or garden furniture, and at least 15 cm away from any walls.
- Never move the barbecue while it is hot. Allow it to cool down completely before moving it.
- Never use any kind of ignition fluid to start or restart a fire.
- 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.
- Do not use the barbecue if any of its components have not been correctly assembled.
- Do not wear synthetic clothing, or clothes with loose or flowing sleeves when lighting or using the barbecue.
- Do not use the barbecue when there is a strong wind.

Lighting the fuel



WARNING! RISK OF BURNS!

- Only use non-hazardous fuels, such as solid BBQ igniters for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.
- Only use charcoal or NF EN 1860-2 standard charcoal briquettes, coco briquettes or vine wood.
- Do not use methylated spirit or petrol for ignition purposes, as explosion-triggered uncontrollable heat generation may occur.
- When using the barbecue, it must be placed on a firm, stable and flat surface.



Note: For a perfect charcoal fire, the use of a charcoal chimney starter is recommended (not included in the package).

1. Before lighting the fuel, make sure the barbecue is clean.
2. Open the hood to maximise the amount of oxygen available while the charcoal in the barbecue is burning.
3. Place a layer of charcoal or briquettes (not included) in the fire bowl (maximum 50% charcoal of its normal capacity).
4. Lay one or two fire starters (not included) on top of the charcoal bed. Light them with a match.
5. 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.
6. After approximately 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. Then, evenly spread the embers.
7. Position the pre-greased grill and start cooking the food. If the charcoal is burning too quickly or the cooking heat is too intense, partially or fully close the hood.

**Note:**

- Never place glass plates or dishes on the barbecue grill as they may 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 they 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.
- After each cooking session, wait until the fuel is fully extinguished and the barbecue is completely cooled down. Then, empty the fire bowl before cleaning.
- Never leave water in the fire bowl. This will result in rust and a rapid deterioration of the equipment.
- Regularly check the barbecue to ensure that none of the screws or bolts are loose, and if necessary, tighten them.

Parts	Cleaning method
Grills	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and clean in hot soapy water (leave it to soak if necessary) with a non-abrasive sponge. • Rinse with clean water and dry well. <p>NOTE: Do not put them in the dishwasher.</p>

-
- Fire bowl (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
- 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.
- 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 outdoors uncovered 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 and the 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.

C

Cleaning and maintenance

- Store the barbecue in a cool, dry place, out of direct sunlight and away from dust or dirt.



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

12

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Aperçu du produit
Utilisation prévue
Spécifications techniques

B

Utilisation de l'appareil

Montage
Avant la première utilisation
Utilisation du barbecue


C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rouille
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Aperçu du produit

- Déballez le produit. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier que toutes les pièces du produit sont présentes et en bon état. Si le produit est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Ce produit peut présenter des traces dues à la chauffe. Cela est dû à la série de contrôles de qualité effectués après la fabrication. Cela n'affectera pas la qualité et les propriétés du produit.
-  **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT ! TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS** – Ce produit contient de petites pièces qui présentent un risque d'étouffement ou 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 a été 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.

Spécifications techniques

Modèle :	984343 - CH-VAL-KETTLE57
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) :	67 x 100 x 66 cm
Poids :	13 kg
Charge maximale de charbon :	2,1 kg Le charbon de bois utilisé doit être réparti de façon à ce qu'il soit situé 2 cm sous la grille de cuisson.

Montage



REMARQUE :

- Avant l'assemblage, nous vous recommandons de disposer toutes les pièces du produit à proximité de la zone d'assemblage.
- Ne forcez jamais de façon excessive pendant l'assemblage ou lorsque vous serrez les vis, car cela peut endommager le produit.
- Pour les pièces à assembler avec plusieurs écrous ou boulons, nous vous recommandons d'insérer d'abord les écrous et les boulons sans trop les serrer, puis, une fois cette partie du barbecue assemblée, d'appliquer une légère pression afin de serrer toutes les pièces.
- Ne serrez l'ensemble des vis qu'une fois l'assemblage terminé, car la contraction des matériaux pourrait impacter l'assemblage final.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le produit avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Placez toujours le produit sur une surface ferme, stable, plane et antidérapante.

Utilisation du barbecue

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



AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES/D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE/D'INCENDIE

- N'utilisez jamais le barbecue en intérieur ou dans un espace clos, comme dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau, car il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ce barbecue devient très chaud. Ne touchez aucune partie du barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en train de refroidir. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous utilisez le barbecue.
- Gardez le barbecue à au moins 1,5 mètre de tout objet inflammable, comme une clôture ou des meubles de jardin en bois, et à au moins 15 cm de tout mur.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer.
- N'utilisez jamais de liquide allume-feu pour démarrer ou relancer un feu.
- N'utilisez pas d'huile ou de graisse à l'excès lorsque vous cuisez des aliments au barbecue. L'ajout de trop d'huile ou de graisse peut produire des flammes plus grandes que la normale, voire un feu de barbecue incontrôlable. Si nécessaire, utilisez un pinceau à badigeonner pour appliquer une fine couche d'huile ou de graisse sur les aliments.
- N'utilisez pas ce barbecue si une partie, quelle qu'elle soit, n'a pas été correctement assemblée.
- Ne portez pas de vêtements synthétiques ou de vêtements aux manches larges ou amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue en cas de vent fort.

Allumage du combustible



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES !

- N'utilisez que des combustibles non dangereux, tels qu'un allume-feu solide, pour allumer ou relancer le barbecue. N'utilisez que des allume-feu conformes à la réglementation EN1860-3.
- N'utilisez que du charbon ou des briquettes de charbon, des briquettes de coco ou du bois de vigne conformes à la norme NF EN 1860-2.
- N'utilisez pas d'alcool à brûler ni d'essence pour l'allumage, car cela pourrait entraîner une explosion suivie d'une génération de chaleur incontrôlable.
- Le barbecue doit être placé sur une surface ferme, stable et plane pendant l'utilisation.



Remarque : Pour un feu de charbon parfait, il est recommandé d'utiliser une cheminée d'allumage (non fournie dans l'emballage).

1. Avant d'allumer le combustible, assurez-vous que le barbecue est propre.
2. Ouvrez le couvercle pour maximiser la quantité d'oxygène disponible lorsque le charbon brûle dans le barbecue.
3. Placez une couche de charbon ou de briquettes (non inclus) dans la cuve à combustible du barbecue (remplissez la cuve de charbon à 50 % de sa capacité normale au maximum).
4. Placez un ou deux allume-feu (non inclus) sur la couche de charbon. Allumez-les avec une allumette.
5. Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, ajoutez le charbon de bois ou les briquettes morceau par morceau, de façon à former une pyramide.
6. 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. Répartissez ensuite les braises de façon homogène.
7. Positionnez la grille préalablement graissée, puis commencez à cuire les aliments. Si le charbon de bois brûle trop vite ou si la chaleur de cuisson est trop intense, fermez partiellement ou totalement le couvercle.



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 toujours que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.
- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisez des aliments. Des éclaboussures d'huile ou de graisse peuvent se produire lorsque vous cuisez des aliments sur le barbecue. Respectez une distance de sécurité par rapport au barbecue.

CONSEILS :

- Retournez occasionnellement les aliments pour garantir une cuisson uniforme.
- 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 peuvent varier selon l'épaisseur des aliments et la température du barbecue.
- Lorsque vous utilisez des brochettes en bois, faites-les toujours tremper dans de l'eau pendant 10 minutes au préalable. Cela empêchera les brochettes de brûler pendant la cuisson.
- Une marinade permet d'apporter de la saveur et de 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 a complètement brûlé et 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 tranchants 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 produite pourrait de plus vous brûler. Utilisez de vieilles cendres, du sable ou de l'eau en gouttelettes de façon graduelle pour éteindre les braises.
-
- Nettoyez le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation.
 - Après chaque utilisation, attendez que le combustible soit complètement éteint et que le barbecue ait complètement refroidi. Videz ensuite la cuve à combustible avant le nettoyage.
 - Ne laissez jamais d'eau dans la cuve à combustible. Cela entraînerait la formation de rouille et une détérioration rapide du produit.
 - Vérifiez régulièrement le barbecue pour vous assurer que les vis et les boulons ne sont pas desserrés et, si nécessaire, resserrez-les.

Pièces	Méthode de nettoyage
Grilles	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-les et nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse (laissez-les tremper si nécessaire) et une éponge non abrasive. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les bien. <p>REMARQUE : Ne les passez pas au lave-vaisselle.</p>
Cuve à combustible (intérieure)	<ul style="list-style-type: none"> 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-la avec une éponge ou un chiffon doux en utilisant du liquide vaisselle si nécessaire. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les bien. <p>REMARQUE : Nettoyez-la de façon régulière. Une accumulation excessive de graisse peut entraîner un incendie. Cela peut causer de graves dommages au barbecue et n'est pas couvert par la garantie.</p>
Surfaces extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive ou une brosse à poils en nylon. Rincez-les avec de l'eau claire ou essuyez-les avec un chiffon humide avant de les 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.
- Utilisez un produit nettoyant pour chrome afin d'éliminer la rouille affectant les pièces en chrome. Pour éviter la rouille, enduisez les pièces en chrome d'une fine couche d'huile, comme de l'huile végétale ou du WD40.

Rangement

- Ne laissez pas le barbecue découvert en extérieur ou dans un environnement humide.

- Nous vous recommandons fortement d'acheter une housse auprès de votre revendeur local afin de protéger le barbecue s'il doit rester à l'extérieur, quelle que soit la durée. Cela prolongera de façon significative la durée de vie du produit.
- Si vous décidez de placer une housse sur le barbecue, inspectez régulièrement la housse et le barbecue pour vérifier qu'ils ne sont pas humides ou couverts de 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 parfaitement propre avant de le couvrir ou de le ranger.
- Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la poussière et des saletés.



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

22

NL

A

Overzicht van het toestel

Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Technische specificaties

B

Gebruik van het toestel

Montage
Voor ingebruikname
De barbecue gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Roest
Opslag

Overzicht van het product

- Pak het product uit. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen van het product geleverd en in een goede staat zijn. Als het product beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Het product kan sporen van verhitting vertonen. Dit komt omdat het een reeks kwaliteitscontroletests heeft ondergaan. Het heeft geen invloed op de kwaliteit en de eigenschappen van uw product.
-  **VERSTIKKINGSGEVAAR! BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN** — Dit product bevat kleine onderdelen die bij inslikken verstikking kunnen opleveren. Bewaar alle verpakking en kleine onderdelen buiten het bereik van baby's en kinderen.

Beoogd gebruik

Dit product is ontworpen voor het barbecueën van vlees, zeevruchten, vis en groenten en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Het is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Elk ander gebruik kan het product beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Technische specificaties

Model:	984343 - CH-VAL-KETTLE57
Bedrijfsnaam of geregistreerd handelsmerk, bedrijfsregistratienummer en adres van fabrikant:	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANKRIJK
Afmetingen (B x H x D):	67 x 100 x 66 cm
Gewicht:	13 kg
Maximale hoeveelheid houtskool:	2,1 kg De gebruikte houtskool moet zo worden verdeeld dat deze zich 2 cm onder het bakrooster bevindt.

Montage



OPMERKING:

- Wij raden u aan om vóór de montage alle productonderdelen naast de montageplaats open te leggen.
- Gebruik nooit overmatige kracht tijdens het monteren of het aandraaien van de schroeven of bouten, dit kan het product beschadigen.
- Wanneer u onderdelen met meerdere moeren of bouten monteert, raden wij u aan deze eerst losjes aan te brengen en vervolgens, zodra dat specifiek gedeelte van de barbecue is gemonteerd, lichte druk uit te oefenen om alle bevestigingen vast te draaien.
- Draai alle schroeven pas vast wanneer de montage voltooid is, het krimpen van het materiaal kan een invloed op het product hebben wanneer volledig in elkaar gezet.

Voor ingebruikname

- Reinig het product voor het eerste gebruik (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het product altijd op een stevige, stabiele, vlakke en antislip ondergrond.

De barbecue gebruiken

Deze barbecue kan worden gebruikt om vlees, zeevruchten, vis en groenten in de buitenlucht te bereiden.



WAARSCHUWING: GEVAAR VOOR BRANDWONDEN/ KOOlMONOXIDEVERGIFTIGING/BRAND

- Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in een afgesloten ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers of boten, er bestaat gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- De barbecue wordt erg heet. Raak geen enkel onderdeel van de barbecue aan terwijl deze in gebruik is of afkoelt. Draag altijd ovenwanten wanneer u de barbecue gebruikt.
- Houd de barbecue op een afstand van minstens 1,5 meter van brandbare voorwerpen, zoals houten schuttingen of tuinmeubilair, en op minsten 15 cm van muren.
- Verplaats de barbecue nooit terwijl deze heet is. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze verplaatst.
- Gebruik nooit een ontstekingsvloeistof om het vuur (opnieuw) aan te steken.
- Gebruik niet te veel olie of vet bij het barbecueën van voedsel. Te veel olie of vet kan grotere vlammen dan normaal veroorzaken of zelfs leiden tot een uit de hand gelopen barbecuevuur. Gebruik indien nodig een keukenkwast om een dun laagje olie of vet op het voedsel aan te brengen.
- Gebruik de barbecue niet als een van de onderdelen niet juist is gemonteerd.
- Draag geen synthetische kleding, of kleding met losse of vloeïende mouwen bij het aansteken of gebruiken van de barbecue.
- Gebruik de barbecue niet bij felle wind.

De brandstof aansteken



WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN!

- Gebruik voor het (opnieuw) aansteken alleen ongevaarlijke brandstoffen, zoals vaste barbecue-ontstekers. Gebruik alleen aanmaakblokje die voldoen aan EN1860-3.
- Gebruik alleen houtskool of NF EN 1860-2 standaard houtskoolbriketten, kokosbriketten of wijnstokhout.
- Gebruik geen spiritus of benzine voor ontstekingsdoeleinden, dit kan leiden tot een explosieve en oncontroleerbare warmteontwikkeling.
- Plaats de barbecue op een stevige, stabiele en vlakke ondergrond voor gebruik.



Opmerking: Voor een perfect houtskoolvuur wordt het gebruik van een houtskoolstarter aanbevolen (niet inbegrepen).

1. Zorg ervoor dat de barbecue schoon is voordat u de brandstof aansteekt.
2. Open de kap om de aanwezige hoeveelheid zuurstof te maximaliseren terwijl de houtskool in de barbecue brandt.
3. Leg een laag houtskool of briketten (niet inbegrepen) in de vuurschaal (maximaal 50% houtskool van zijn normale capaciteit).
4. Leg een of twee aanmaakblokjes (niet inbegrepen) bovenop het houtskoolbed. Steek ze aan met een lucifer.
5. Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Voeg vervolgens beetje voor beetje de houtskool of briketten toe, zodat er een piramide ontstaat.
6. Na ongeveer 30 minuten moet er zich een laagje witte as op de houtskool of briketten hebben gevormd. Dit geeft aan dat de ideale baktemperatuur is bereikt. Verdeel vervolgens de sintels gelijkmatig.
7. Breng het ingevette rooster aan en start met het bakken van het voedsel. Als de houtskool te snel opbrandt of de bakwarmte is te intens, sluit de kap geheel of gedeeltelijk.



Opmerking:

- Plaats nooit glazen borden of schalen op het barbecuerooster, deze kunnen barsten.
- Gebruik altijd barbecuegerei met een lange en hittebestendige handgreep. Laat keukengerei niet langere tijd op het rooster liggen.
- Zorg er altijd voor dat het voedsel voldoende gaar is voordat het wordt gegeten.
- Wees extra voorzichtig bij het bereiden van voedsel. Tijdens het bakken op de barbecue kan er olie of vet spatten. Ga er op een veilige afstand van staan.

TIPS:

- Draai het voedsel af en toe om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gaart.
- Bestrijk vlees, zeevruchten, vis en groente met olie, vet of een marinade om te voorkomen dat ze tijdens het bakproces uitdrogen en aan het rooster blijven kleven.
- De baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de dikte van het voedsel en de temperatuur van de barbecue.
- Als u houten spiesen gebruikt, leg ze dan altijd eerst 10 minuten in water. Zo voorkomt u dat de spiesen verbranden tijdens het bakproces.
- Een marinade voegt smaak toe en kan het vlees tevens malser maken.

Reiniging en onderhoud



VOORZICHTIG!

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert en het product opbergt.
- Maak het product nooit schoon met behulp van oplosmiddelen, chemische of schurende schoonmaakmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes, de lak kan permanent worden beschadigd.
- Giet geen koud water op de hete oppervlakken of direct op de sintels om deze te doven, de lak kan barsten en het product kan beschadigd raken. U kunt tevens brandwonden door de gegenereerde stoom oplopen. Gebruik geleidelijk aan oude as, zand of een fijne waterstraal om de sintels te doven.

- Reinig het product voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Wacht na elke baksessie totdat de brandstof volledig is gedooft en de barbecue volledig is afgekoeld. Leeg vervolgens de vuurschaal voordat u deze schoonmaakt.
- Laat nooit water in de vuurschaal achter. Dit zal leiden tot roestvorming en een snelle achteruitgang van het apparaat.
- Controleer de barbecue regelmatig om er zeker van te zijn dat er geen schroeven of bouten los zitten en draai deze indien nodig vast.

Onderdelen

Reinigingsmethode

Roosters

- Verwijder en reinig in een warm sopje (laat het indien nodig inwerken) met een niet-schurende spons.
- Spoel af met schoon water en veeg grondig droog.

OPMERKING: Doe ze niet in de vaatwasser.

Vuurschaal
(binnenin)

- Verwijder eventuele as en vuil met een stoffer en blik.
- Verwijder eventueel gehard vet en resten weg met een plastic of houten schraper.
- Was met een spons of zachte doek en indien nodig, gebruik afwasmiddel.
- Spoel af met schoon water en veeg grondig droog.
OPMERKING: Maak het regelmatig schoon. Overmatige vetophoping kan tot brand leiden. Dit kan de barbecue ernstig beschadigen en valt niet onder de garantie.

Externe
oppervlakken

- Maak ze schoon met een warm sopje en een niet-schurende spons of nylon borstel.
- Spoel af met schoon water of veeg schoon met een vochtige doek voordat u het grondig droog veegt.

Roest

- Voor plekken die niet in contact komen met voedsel, behandel de roest met een antiroestmiddel en schilder de barbecue vervolgens met hittebestendige verf of een verf speciaal voor barbecues.
- Gebruik een chroomreiniger op roest op chromen onderdelen. Om roest te voorkomen, smeer de chromen onderdelen in met een dun laagje olie, zoals plantaardige olie of WD40.

Opslag

- Laat de barbecue niet onbedekt of in een vochtige omgeving buiten staan.
- We raden ten zeerste aan om bij uw plaatselijke detailhandelaar een hoes te kopen om de barbecue te beschermen wanneer deze langere tijd buiten staat. Dit zal de levensduur van het product aanzienlijk verlengen.
- Als u besluit uw barbecue af te dekken, controleer dan regelmatig zowel de hoes als de barbecue om te controleren of deze niet vochtig zijn of door schimmel aangetast zijn. Wanneer ze vochtig of beschimmeld zijn, was ze met een warm sopje en laat ze drogen.

- Zorg ervoor dat de barbecue volledig schoongemaakt is voordat u deze afdekt of opbergt
- Berg de barbecue op een koele en droge plaats op, niet in direct zonlicht en uit de buurt van 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

A

Descripción del aparato

Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones técnicas

B

Utilización del aparato


Montaje
Antes del primer uso
Uso de la barbacoa

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Óxido
Almacenamiento

Descripción general del producto

- Desembale el producto. Retire todas las etiquetas del producto. Compruebe que todas las piezas del producto estén incluidas y en buen estado. Si el producto estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- El producto puede presentar manchas de calentamiento. Esto se debe a que se ha sometido a una serie de pruebas de control de calidad. Esto no afectará a la calidad ni a las propiedades del producto.
-  **¡RIESGO DE ASFIXIA! MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS:** Este producto contiene piezas pequeñas que pueden suponer un riesgo de asfixia en caso de ingestión. Mantenga todo el embalaje y las piezas pequeñas fuera del alcance de los bebés y los niños.

Uso previsto

Este producto ha sido diseñado para asar carne, marisco, pescado y verduras, y no deberá utilizarse para ningún otro fin. Está destinado únicamente a un uso en exteriores y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

Especificaciones técnicas

Modelo:	984343 - CH-VAL-KETTLE57
Nombre de la empresa o marca registrada, número de registro comercial y dirección del fabricante:	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCIA
Dimensiones (An x Al x Pr):	67 x 100 x 66 cm
Peso:	13 kg
Carga máxima de carbón:	2,1 kg El carbón utilizado deberá distribuirse de forma que queden 2 cm por debajo de la parrilla de cocción.

Montaje

**NOTA:**

- Antes de proceder al montaje, le recomendamos que coloque todas las piezas del producto junto a la zona de montaje.
- No ejerza nunca una fuerza excesiva durante el montaje ni al apretar tornillos o pernos, ya que eso podría dañar el producto.
- Cuando monte piezas con varias tuercas o tornillos, le recomendamos que primero los introduzca sin apretarlos y, una vez montada esa parte concreta de la barbacoa, ejerza una ligera presión para apretar dichas tuercas o tornillos.
- Apriete todos los tornillos solamente cuando haya finalizado el montaje, ya que cualquier contracción del material podría interferir en el montaje final.

Antes del primer uso

- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Coloque siempre el producto sobre una superficie firme, estable, plana y antideslizante.

Uso de la barbacoa

Esta barbacoa puede utilizarse para cocinar carne, marisco, pescado y verduras al aire libre.



ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS / INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO / INCENDIO

- Nunca utilice la barbacoa en interiores ni en espacios cerrados; como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos; ya que existe el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- La barbacoa se calentará mucho. No toque ninguna parte de la barbacoa mientras esté utilizándose o enfriándose. Utilice siempre guantes de cocina cuando utilice la barbacoa.
- Mantenga la barbacoa a una distancia mínima de 1,5 metros de cualquier objeto inflamable, como vallas de madera o muebles de jardín, y a una distancia mínima de 15 cm de cualquier pared.
- Nunca mueva la barbacoa mientras esté caliente. Deje que se enfríe completamente antes de moverla.
- Nunca utilice ningún tipo de líquido de encendido para encender o reavivar las brasas.
- No utilice demasiado aceite o grasa cuando cocine alimentos en la barbacoa. Demasiado aceite o grasa puede producir llamas más grandes de lo normal o, incluso, un incendio fuera de control en la barbacoa. Si es necesario, utilice un pincel de barbacoa para aplicar una fina capa de aceite o grasa a los alimentos.
- No utilice la barbacoa si alguno de sus componentes no ha sido montado correctamente.
- No lleve ropa sintética ni prendas con mangas sueltas u holgadas cuando encienda o utilice la barbacoa.
- No utilice la barbacoa cuando haya viento fuerte.

Encender el combustible



¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- Utilice únicamente combustibles no peligrosos, como encendedores sólidos para barbacoas, para encender o reavivar las brasas. Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma EN1860-3.
- Utilice únicamente carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal según la norma NF EN 1860-2, briquetas de coco o madera de vid.
- No utilice alcohol metílico ni gasolina para encender las brasas, ya que podría producirse una generación incontrolable de calor desencadenada por una explosión.
- Cuando utilice la barbacoa, deberá colocarla sobre una superficie firme, estable y plana.



Nota: Para unas brasas de carbón perfectas, se recomienda el uso de un encendedor de chimenea de carbón (no incluido en el paquete).

1. Antes de encender el combustible, asegúrese de que la barbacoa está limpia.
2. Abra la tapa para maximizar la cantidad de oxígeno disponible mientras se quema el carbón de la barbacoa.
3. Coloque una capa de carbón vegetal o briquetas (no incluidas) en la cubeta de las brasas (máximo 50% de carbón vegetal de su capacidad normal).
4. Coloque uno o dos encendedores (no incluidos) sobre la capa de carbón. Enciéndalos con una cerilla.
5. Deje que los encendedores de las brasas ardan de 2 a 4 minutos. Después, pieza a pieza, añada el carbón o las briquetas de forma que se cree una pirámide.
6. Al cabo de unos 30 minutos, deberá haberse formado una capa de ceniza blanca sobre el carbón o las briquetas. Esto indica que se ha alcanzado la temperatura ideal de cocción. A continuación, reparta uniformemente las brasas.
7. Coloque la parrilla previamente engrasada y empiece a cocinar los alimentos. Si el carbón se quema demasiado rápido o el calor de cocción es demasiado intenso, cierre parcial o totalmente la tapa.



Nota:

- No coloque nunca platos o fuentes de cristal sobre la parrilla de la barbacoa, ya que podrían agrietarse.
- Utilice siempre utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor. No deje utensilios en la parrilla durante mucho tiempo.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.
- Tenga especial cuidado al cocinar los alimentos. El aceite o la grasa pueden salpicar al cocinar en la barbacoa. Manténgase a una distancia prudencial de ella.

CONSEJOS:

- Dé la vuelta de vez en cuando a los alimentos para asegurarse de que se cocinan uniformemente.
- Unte la carne, el marisco, el pescado y las verduras con aceite, grasa o un adobo para evitar que se sequen durante el cocinado y se peguen a la parrilla.
- Los tiempos de cocción pueden variar según el grosor de los alimentos y la temperatura de la barbacoa.
- Si utiliza brochetas de madera, sumérgalas siempre en agua durante 10 minutos. Esto evitará que las brochetas se quemen durante el cocinado.
- Un adobo ayuda a añadir sabor y también puede hacer que la carne esté más tierna.

Limpieza y mantenimiento



¡PRECAUCIÓN!

- Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
 - Asegúrese de que el carbón se haya quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas y guardar el producto.
 - En ningún caso deberán utilizarse disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el producto, ya que podrían dañar permanentemente su barniz.
 - No eche agua fría sobre las superficies calientes ni directamente sobre las brasas para apagarlas, ya que podría agrietar el barniz y dañar el producto. Además, el vapor generado también podría quemarle. Utilice poco a poco ceniza antigua, arena o una pulverización fina de agua para apagar las brasas.
- Limpie el producto antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso.
 - Después de cada sesión de cocción, espere a que el combustible se apague por completo y la barbacoa se enfríe totalmente. A continuación, vacíe la cubeta de las brasas antes de limpiarla.
 - No deje nunca agua en el recipiente de las brasas. Esto provocará óxido y un rápido deterioro del producto.
 - Compruebe periódicamente la barbacoa para asegurarse de que ninguno de los tornillos o pernos esté flojo y, si es necesario, apriételes.

Partes	Método de limpieza
Parrillas	<ul style="list-style-type: none"> Retírelas y lávelas con agua caliente jabonosa (déjelas en remojo si es necesario) con una esponja no abrasiva. Aclárelas con agua limpia y séquelas bien. <p>NOTA: No las meta en el lavavajillas.</p>
Cubeta de las brasas (interior)	<ul style="list-style-type: none"> Retire la ceniza o los restos con un recogedor y un cepillo. Raspe cualquier resto de grasa o residuo incrustado con una rasqueta de plástico o madera. Lávala con una esponja o un paño suave y, si es necesario, utilice detergente líquido. Aclárela con agua limpia y séquela bien. <p>NOTA: Límpiela con regularidad. La acumulación excesiva de grasa puede provocar un incendio. Esto podría dañar gravemente la barbacoa y la garantía no lo cubre.</p>
Superficies exteriores	<ul style="list-style-type: none"> Límpielas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva o un cepillo de cerdas de nailon. Aclárelas con agua limpia o pase un paño húmedo antes de secarlas bien.

Óxido

- Para las zonas que no están en contacto con los alimentos, trate el óxido con un antioxidante y, a continuación, pinte la barbacoa con pintura resistente al calor o una pintura específica para barbacoas.
- Utilice un limpiador de cromo en cualquier óxido encontrado en las partes cromadas. Para evitar la oxidación, recubra las piezas cromadas con una fina capa de aceite, como aceite vegetal o WD40.

Almacenamiento

- No deje la barbacoa al aire libre sin cubrirla o en un ambiente húmedo.
- Le recomendamos encarecidamente que adquiera una funda en su establecimiento habitual para proteger la barbacoa en caso de que permanezca en el exterior durante un tiempo. Esto alargará significativamente la vida útil del producto.

- Si decide cubrir su barbacoa, inspeccione regularmente tanto la funda como la barbacoa para comprobar que no estén húmedas ni afectadas por el moho. Si están húmedas o mohosas, lávelas con agua caliente jabonosa y deje que se sequen.
- Asegúrese de que la barbacoa se ha limpiado completamente antes de cubrirla o guardarla.
- Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa y del polvo o la suciedad.







WARRANTY CONDITIONS

EN

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.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

