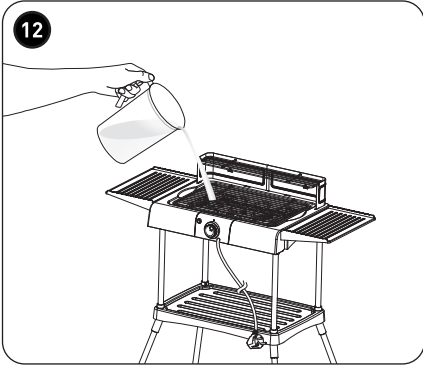




FR

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.

2/2

Barbecue électrique d'extérieur
Outdoor electric barbecue
Elektrische barbecue voor buiten
Barbacoa eléctrica de exterior

984020 - VAL-EL2200

10/2023-01

CONSIGNES D'UTILISATION02

INSTRUCTIONS FOR USE12

GEBRUIKSAANWIJZINGEN22

INSTRUCCIONES DE USO32

ELECTRO DEPOT

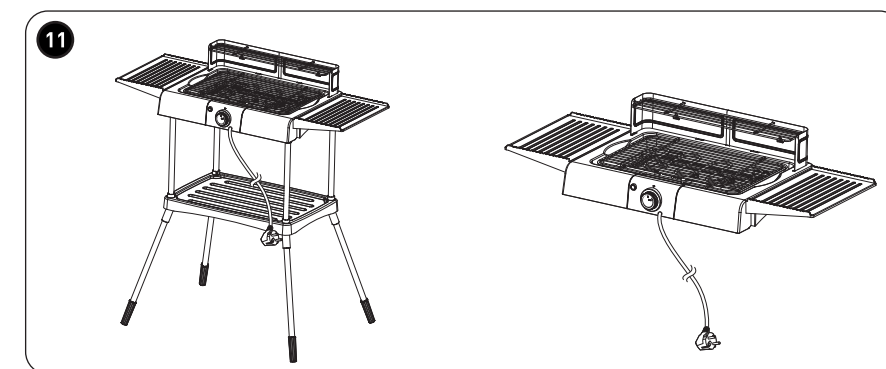
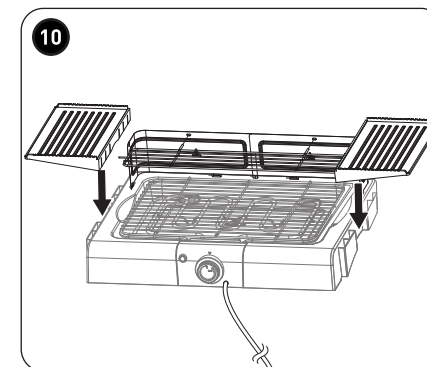
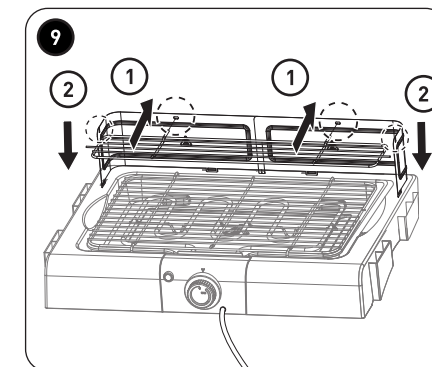
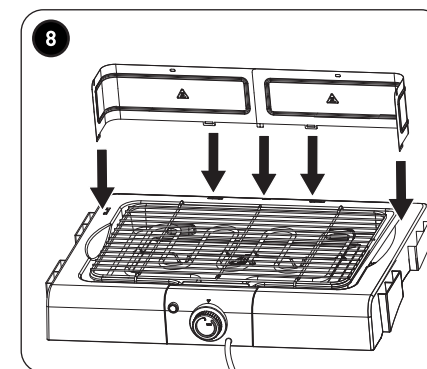
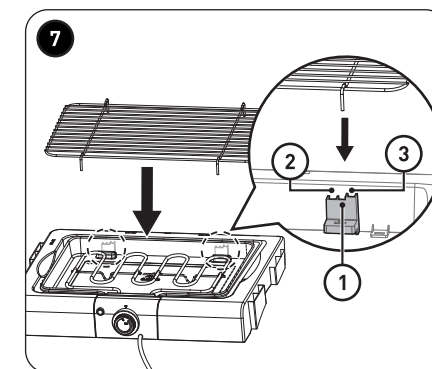
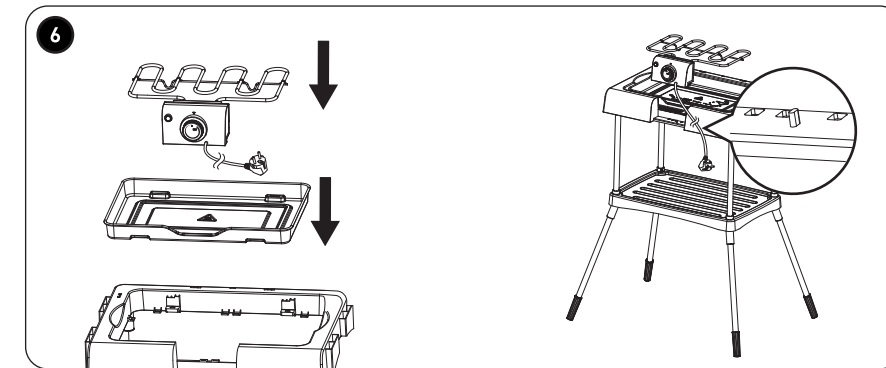
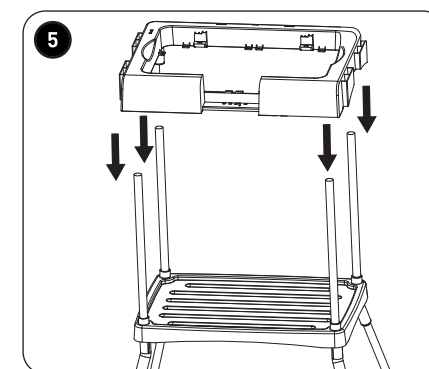
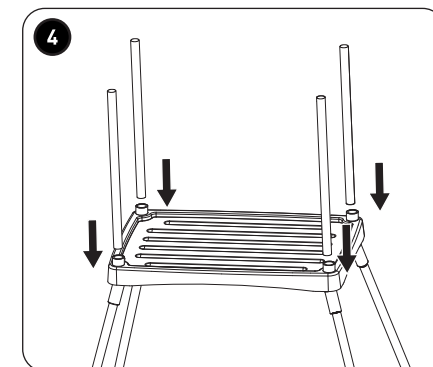
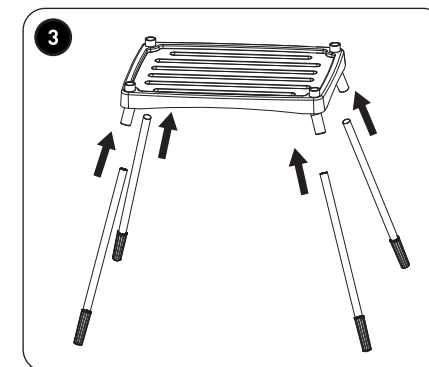
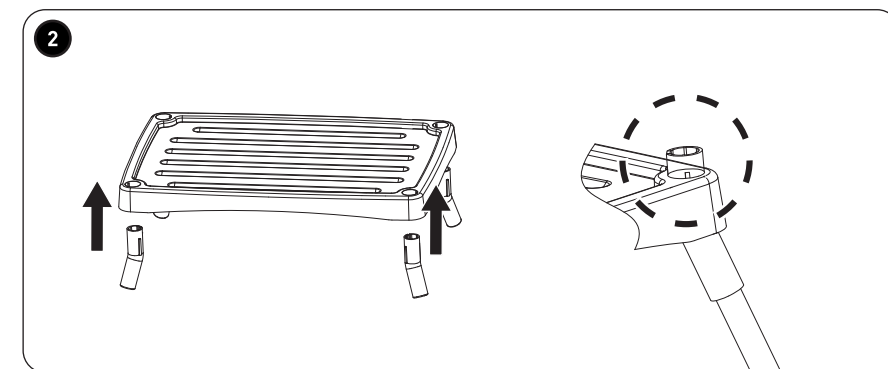
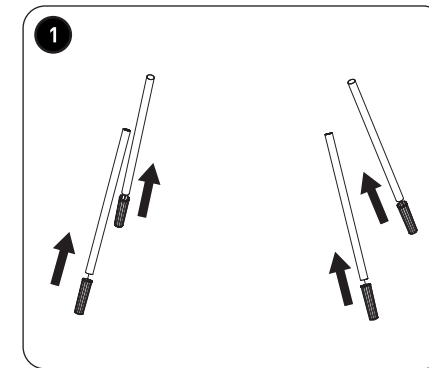
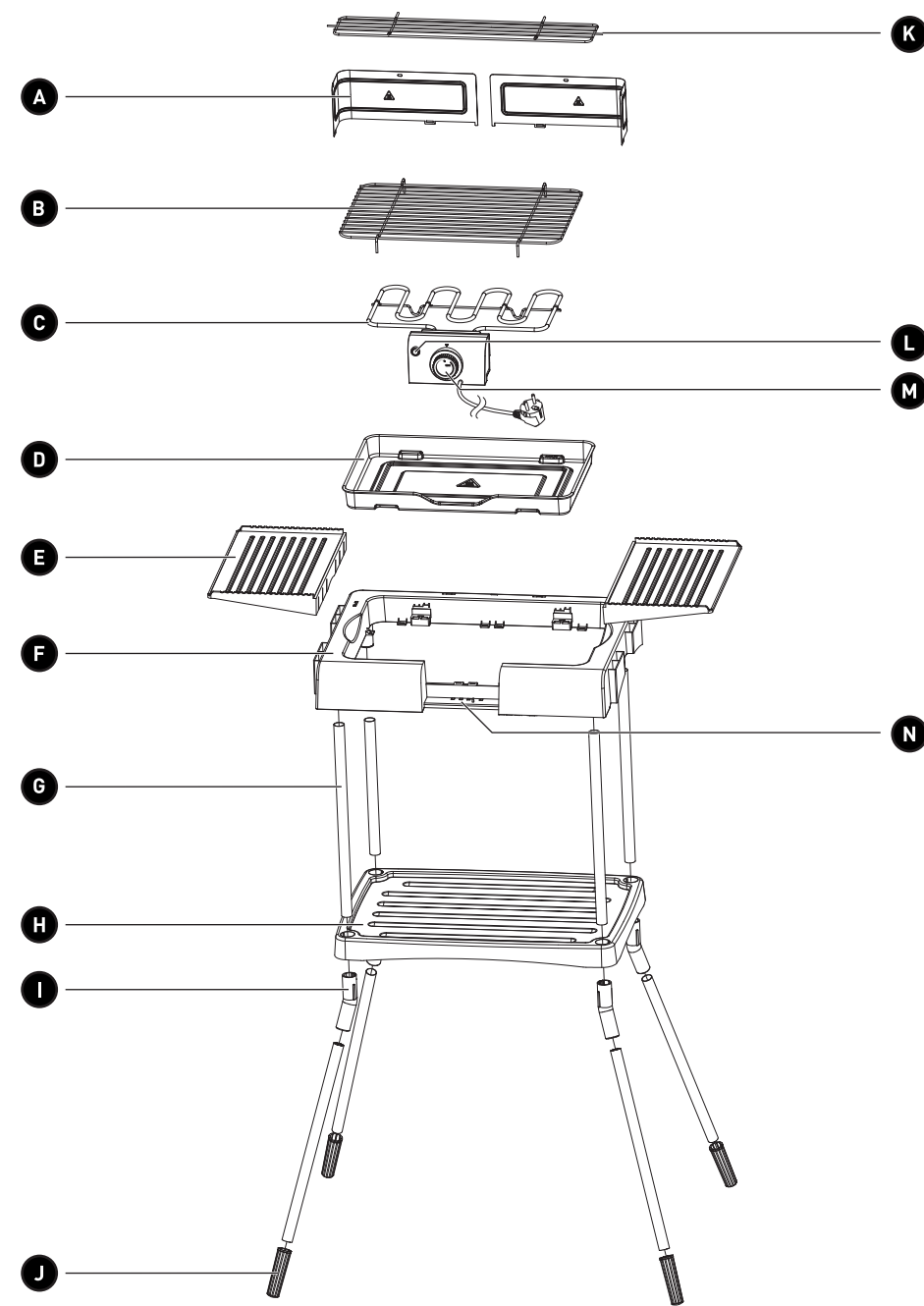
1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



VALBERG





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

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation du barbecue

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

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

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

- A** Pare-vent (x2)
- B** Grande grille
- C** Résistance avec cordon et fiche d'alimentation
- D** Bac d'écoulement
- E** Table latérale (x2)
- F** Cadre du barbecue
- G** Barre (x8)
- H** Plateau
- I** Raccord de barre (x4)
- J** Pieds antidérapants (x4)
- K** Petite grille
- L** Voyant
- M** Bouton du thermostat
- N** Mécanisme de sécurité (pour la résistance)

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. 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.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour cuire les viandes 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 :	984020 - VAL-EL2200
Tension :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2 000 - 2 400W
Température max :	200 °C
Poids maximal pour la grande grille :	2 kg
Dimensions (l x H x P) :	92,7 x 96 x 55 cm
Classe de protection :	Classe I (usage en extérieur uniquement)

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Trouvez un emplacement sur une surface stable, plane, non glissante et résistant à la chaleur pour l'appareil.
- Positionnez l'appareil à au moins **1 mètre** des objets inflammables, tels que les clôtures en bois ou les meubles de jardin, et à au moins **15 cm** de tout mur.
- Lorsque vous utilisez le barbecue pour la première fois, une fine fumée et une odeur peuvent s'en dégager. Cela est normal et dû au chauffage initial de l'appareil.
- Nous vous recommandons de mettre le barbecue en marche pendant 30 minutes avant la première utilisation afin d'éliminer le film de protection de la résistance et de dissiper toute odeur ou fumée.

Assemblage

- 1** Insérez fermement un pied antidérapant sur une barre. Répétez l'opération jusqu'à ce que les 4 pieds antidérapants soient fixés sur les barres.
- 2** Insérez un raccord de barre (x4) dans chacun des trous situés aux quatre coins du plateau. Assurez-vous d'aligner les nervures des raccords et les rainures se trouvant dans les trous du plateau et d'orienter la partie inférieure des raccords vers l'extérieur. Un clic se fait entendre une fois le raccord en place. Lorsqu'ils sont correctement insérés, les raccords dépassent du haut du plateau.
- 3** Retournez le plateau en plastique et fixez les barres avec pieds (x4) sur les raccords afin de former la base du barbecue. Les barres de la base doivent être orientées vers l'extérieur. Retournez la base et vérifiez sa stabilité. Si elle est bancal, vérifiez que les barres, les pieds et les raccords sont fermement insérés.
- 4** Insérez les 4 barres restantes dans la partie supérieure des raccords.
- 5** Placez le cadre du barbecue sur les 4 barres. Assurez-vous de bien aligner les barres et les fentes du cadre. Appuyez fermement sur les coins du cadre du barbecue pour le maintenir en place.
- 6** Placez le bac d'écoulement sur le cadre du barbecue. Placez ensuite la résistance sur le bac d'écoulement. Vérifiez que la résistance avec le bouton du thermostat est bien fixée au cadre du barbecue.

**REMARQUE :**

- La résistance est équipée d'un mécanisme de sécurité qui l'empêche de chauffer si elle n'est pas placée sur le cadre du barbecue. Lorsque la résistance est fixée au cadre du barbecue, ce mécanisme de sécurité est désactivé et la résistance peut être allumée via le bouton du thermostat.
- Si la résistance ne s'allume pas, vérifiez qu'elle est correctement installée sur le cadre du barbecue et que l'appareil est branché à la prise secteur.

- 7 Placez la grande grille sur le dessus du barbecue. Vous pouvez changer la hauteur de la grille en la plaçant sur 1 des 3 crans sur le cadre du barbecue.
- 8 Placez le pare-vent (x2) sur le cadre du barbecue en alignant les renflements du pare-vent et les fentes du cadre du barbecue et appuyez pour le maintenir en place.
- 9 Placez la petite grille sur le pare-vent en accrochant d'abord les crochets métalliques à l'arrière, puis en baissant les crochets latéraux dans leurs emplacements respectifs.
- 10 Insérez la table latérale (x2) sur les encoches situées sur les côtés du cadre du barbecue. Appuyez fermement sur chaque table pour la maintenir en place.
- 11 Vous pouvez utiliser le barbecue intégralement assemblé, ou vous pouvez placer le cadre du barbecue assemblé sur une table résistant à la chaleur.

Utilisation du barbecue

Ce barbecue peut être utilisé pour cuire des viandes et des légumes en extérieur.



AVERTISSEMENT :

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le barbecue est propre avant chaque utilisation.
- Vérifiez que les informations de la plaque signalétique du barbecue correspondent à la tension de la prise secteur.
- Pour éviter toute brûlure, ne touchez aucune partie du barbecue lorsqu'il est en train de chauffer, en cours d'utilisation ou en train de refroidir. Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous utilisez le barbecue.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le bac d'écoulement.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est chaud ou lorsque le bac d'écoulement contient de l'eau, de l'huile ou des graisses chaudes. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer.
- N'utilisez pas d'huile ou de graisse à l'excès lorsque vous cuisinez avec le barbecue. Utiliser trop d'huile ou trop de graisse peut entraîner un incendie. Utilisez un pinceau à badigeonner pour appliquer une fine couche d'huile ou de graisse sur les aliments si nécessaire.
- Ne réglez pas la hauteur de la grande grille lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou chaude.

- 12** Remplissez le bac d'écoulement d'eau froide jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère.



ATTENTION :

- Lors de la cuisson, remplissez toujours le bac d'écoulement d'eau, car cela réduit le risque d'embrasement d'huile ou de graisse.
 - Ne laissez jamais le niveau d'eau passer au-dessus du repère de niveau maximum. Ajoutez de l'eau avec un pichet lorsque cela est nécessaire.
 - Si le bac d'écoulement est plein, videz-le prudemment de l'huile ou la graisse collectée. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le vider.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Disposez-le de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux ou présenter un risque de trébuchement.
 - Branchez le cordon d'alimentation à la prise secteur.
 - Mettez le barbecue en marche et réglez-le sur la température maximum en faisant tourner le bouton du thermostat jusqu'à ce que **MAX** et le symbole de triangle soient alignés. Préchauffez le barbecue pendant 1 minute avant de commencer la cuisson. La température maximale est de **200 °C**.

- Le voyant s'allume lorsque le barbecue chauffe et s'éteint une fois la température réglée atteinte.
- Pendant l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint, car la résistance s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température au niveau sélectionné avec le bouton du thermostat.
- Faites tourner le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température.
- Retirez tout excès de jus des aliments avant de les placer directement sur la grille.
- Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, faites tourner le bouton du thermostat jusque **0** pour l'éteindre et débranchez-le de la prise secteur.

**REMARQUE :**

- Ne placez jamais d'assiettes, de plateaux ou de papier aluminium sur la grande grille.
- 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.
- Si la préparation de la fournée d'aliments suivante prend du temps, débranchez l'appareil jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser afin d'éviter une surchauffe.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments. Des éclaboussures d'huile ou de graisse peuvent se produire lorsque vous faites griller des aliments. Respectez une distance de sécurité.

CONSEILS :

- Tournez les aliments de temps en temps pour une cuisson homogène.
- Badigeonnez les viandes 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.
- Préchauffer le barbecue permet de s'assurer que les aliments sont brunis rapidement pendant la cuisson et restent juteux.
- Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur des aliments et la température.
- 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.
- Si vous cuisinez une grande quantité d'aliments, cuisez-les par petites quantités afin d'éviter une surcharge de la grille.
- Utilisez la petite grille pour garder les aliments au chaud.

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- N'immergez en aucun cas la résistance avec le bouton du thermostat, le cordon ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- 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 l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Retirez les grilles, la résistance et le bac d'écoulement, puis nettoyez-les comme suit :

Composants	Méthode de nettoyage
Résistance avec bouton du thermostat	• Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de détergent. Séchez complètement.
Toutes les autres parties	• Lavez abondamment. • Si nécessaire, faites tremper les grilles et le bac d'écoulement dans de l'eau avec du détergent pour ramollir les résidus de nourriture. • Rincez à l'eau claire. • Après nettoyage, séchez bien toutes les pièces.

Rangement

- Vérifiez toujours que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec. Évitez toute exposition à la lumière directe du soleil.
- Gardez l'appareil hors de portée des bébés, des enfants et des animaux.
- Conservez l'emballage d'origine pour ranger l'appareil lorsque vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une longue période.

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

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Using the barbecue

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Before using the unit, carefully read both the **Manual and Regulatory Warnings** booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

Parts

- A** Windshield (x2)
- B** Large grill
- C** Heating element with cable and power plug
- D** Drip tray
- E** Side table (x2)
- F** Barbecue frame
- G** Bar (x8)
- H** Tray
- I** Bar connector (x4)
- J** Non-slip feet (x4)
- K** Small grill
- L** Indicator light
- M** Thermostat knob
- N** Safety mechanism (for the heating element)

Product overview

- Unpack the product. Remove all the labels from the product. 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.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit has been designed to barbecue meat 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.

Specifications

Model:	984020 - VAL-EL2200
Voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2000 - 2400 W
Max. temperature:	200 °C
Maximum weight for the large grill:	2 kg
Dimensions (W x H x D):	92.7 x 96 x 55 cm
Protection class:	Class I (outdoor use only)

Before first use

- Clean the unit before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Place the unit on a stable, level, non-slip and heat-resistant surface.
- Position the unit at least **1 metre** away from any flammable objects, such as wooden fences or garden furniture, and at least **15 cm** away from any walls.
- When you use the barbecue for the first time, it may emit a wisp of smoke and a slight odour. This is completely normal and caused by the unit being heated for the first time.
- We recommend turning on the barbecue 30 minutes before using it for the first time, in order to burn off the heating element's protective film and dissipate any odour or smoke.

Assembly

- 1 Firmly insert a non-slip foot onto a bar. Repeat the operation until the 4 non-slip feet are attached to the bars.
- 2 Insert a bar connector (x4) into each of the holes on the four corners of the tray. Be sure to line up the ribs on the connectors with the grooves in the tray's holes and face the bottom of the connectors outward. The connector will click into place. Once properly inserted, the connectors will protrude from the top of the tray.
- 3 Turn the plastic tray over and secure the feet-mounted bars (x4) to the connectors to form the base of the barbecue. The bars of the base should face outward. Turn the base over and check that it is stable. If it is wobbly, check that the bars, feet and connectors have been inserted correctly.
- 4 Insert the remaining 4 bars into the top of the connectors.
- 5 Place the barbecue frame on the 4 bars. Ensure that the bars are aligned with the slots in the frame. Press down firmly on the corners of the barbecue frame to secure it in place.
- 6 Mount the drip tray to the barbecue frame. Next, place the heating element on top of the drip tray. Check that the thermostat knob-fitted heating element has been securely attached to the barbecue frame.



NOTE:

- The heating element is equipped with a safety mechanism that prevents it from generating heat if it has not been correctly placed on the barbecue frame. When the heating element is fitted to the barbecue frame, this safety mechanism is deactivated and the heating element can be turned on via the thermostat button.
- If the heating element does not turn on, check that it has been correctly installed on the barbecue frame and that the unit is plugged into the mains socket.

- 7** Place the large grill on top of the barbecue. You can change the height of the grill by placing it on 1 of the 3 notches on the barbecue frame.
- 8** Place the windshield (x2) on the barbecue frame by aligning the protruding parts on the windshield with the slots on the barbecue frame, then pressing down to secure it in place.
- 9** Place the small grill on the windshield by first hooking the metal hooks on the back, then lowering the side hooks into their respective housing.
- 10** Insert the 2 side tables into the notches on the sides of the barbecue frame. Press down firmly on each table to secure it in place.
- 11** You can either use the barbecue fully assembled, or you can place the assembled barbecue frame on a heat-resistant table.

Using the barbecue

This barbecue can be used to cook meats and vegetables outdoors.



WARNING:

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the wall socket before cleaning it.
- Make sure that the barbecue is clean before each use.
- Check that the information provided on the barbecue's rating plate matches the mains socket voltage.
- To avoid burns, do not touch any part of the barbecue while it is heating up, in use or cooling down. Use protective gloves, such as oven mitts, when using the unit.
- Never use the unit without water in the drip tray.
- Never move the barbecue when it is hot or the drip tray contains hot water, oil or grease. Allow the unit to cool completely before moving it.
- Do not use excessive oil or grease when barbecuing food. Using too much oil or grease could cause a fire. If necessary, use a basting brush to apply a thin layer of oil or grease to food.
- Do not adjust the height of the large grill when it is in use or hot.

- 12** Fill the drip tray with cold water to the maximum level mark.



ATTENTION:

- When cooking, always fill the drip tray with water, as this reduces the risk of oil or grease catching fire.
 - Never allow the water level to rise above the maximum level mark. Use a jug to add more water, as and when needed.
 - If the drip tray is full, carefully empty the oil or grease that has collected. Wait for the unit to cool completely before emptying it.
- Fully unwind the power cable. Arrange the power cable in such a way as to ensure that it cannot be pulled by children or animals, and does not pose a tripping hazard.
 - Plug the power cable into the mains socket.
 - Switch on the barbecue and set it to the maximum temperature by turning the thermostat knob until **MAX** and the triangle symbol are aligned. Preheat the barbecue for 1 minute before starting to cook food. The maximum temperature is **200 °C**.
 - The indicator light will come on when the barbecue is heating up and turn off when the set temperature is reached.
 - During use, the indicator light will cycle on and off as the heating element automatically turns on and off to keep the temperature at the level selected via the thermostat button.
 - Turn the thermostat knob anticlockwise to reduce the temperature.
 - Remove any excess juice from the food before placing it directly on the grill.

- When the unit is no longer in use, turn the thermostat knob to **0** to switch it off, then unplug it from the mains.

**NOTE:**

- Never place plates, trays or kitchen foil on the large grill.
- 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.
- If it will take you some time to prepare the next batch of food, unplug the unit until you are ready to use it again, in order to prevent it from overheating.
- Take special care when cooking food. Oil or grease may splatter when grilling food. Stand a safe distance away from the unit.

TIPS:

- Occasionally turn the food to ensure that it cooks evenly.
- Brush meat and vegetables with oil, grease or a marinade to prevent them from drying out during the cooking process and sticking to the grill.
- Preheat the barbecue to help ensure that the food browns quickly whilst being cooked and stays juicy.
- Cooking times may vary, depending on the thickness of the food and temperature.
- 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.
- If you are cooking a large amount of food, cook it in small batches to avoid overloading the grill.
- Use the small grill to keep food warm.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the mains socket before cleaning.
- Let the unit cool completely before cleaning and storing it away.
- Under no circumstances should you immerse the thermostat knob-fitted heating element, power cable or plug in water or any other liquid, as these contain electrical components. Do not rinse them under the tap.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning products, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

- Clean the unit before first use and after each use.
- Remove the grills, heating element and drip tray, then clean them as follows:

Parts	Cleaning method
Heating element with thermostat knob	• Clean with a soft, slightly damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Dry it thoroughly.
All other parts	• Wash thoroughly. • If necessary, soak the grills and drip tray in soapy water to soften any stubborn food residue. • Rinse off with clean water. • Once clean, dry all parts well.

Storage

- Always check the unit is unplugged and has cooled completely before putting it away.
- Store the unit in a clean, cool and dry place. Avoid exposure to direct sunlight.
- Store the unit out of the reach of babies, children and pets.
- Keep the original packaging to store the unit when you are not going to use it for a long period of time.

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

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
De barbecue gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Lees deze gebruiksaanwijzing en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

Onderdelen

- A** Windscherm (x2)
- B** Groot rooster
- C** Verwarmingselement met snoer en stekker
- D** Lekbak
- E** Zijtafel (x2)
- F** Barbecueframe
- G** Stang (x8)
- H** Plaat
- I** Stangkoppelstuk (x4)
- J** Antislipvoetjes (x4)
- K** Klein rooster
- L** Controlelampje
- M** Thermostaatknop
- N** Veiligheidsmechanisme (voor het verwarmingselement)

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- Bewaar alle verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het barbecueën van vlees 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:	984020 - VAL-EL2200
Spanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Elektriciteitsverbruik:	2 000 - 2 400W
Max. temperatuur:	200 °C
Maximum gewicht voor het groot rooster:	2 kg
Afmetingen (B x H x D):	92,7 x 96 x 55 cm
Beschermingsklasse:	Klasse I (alleen voor gebruik buitenshuis)

Voor ingebruikname

- Maak het apparaat voor ingebruikname schoon (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Installeer het apparaat op een stevige, vlakke, niet gladde en warmtebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat op minstens **1 meter** van brandbare voorwerpen, zoals een houten omheining of tuinmeubilair, en op minstens **15 cm** van een muur.
- Als u de barbecue voor de eerste keer gebruikt kan er wat rook en een lichte geur worden waargenomen. Dit is normaal en te wijten aan de initiële opwarming van het apparaat.
- Wij raden aan om de barbecue 30 minuten in te schakelen voordat u deze voor de eerste keer gebruikt om de beschermfolie van het verwarmingselement te elimineren en alle geuren of rook te verdrijven.

Montage

- 1 Breng een antislipvoetje stevig in een stang aan. Herhaal deze handeling om de 4 antislipvoetjes op de stangen te bevestigen.
- 2 Breng een stangkoppelstuk (x4) in elk van de gaten aan de vier hoeken van de plaat. Zorg dat de uitsteeksels op de koppelstukken zich op één lijn bevinden met de gleuven in de gaten van de plaat en richt het onderste deel van de koppelstukken naar buiten. U hoort een klik wanneer het koppelstuk zich op zijn plaats bevindt. Als de koppelstukken juist zijn aangebracht, komen ze uit de bovenkant van de plaat.
- 3 Draai de kunststof plaat om en maak de stangen met de voetjes (x4) vast aan de koppelstukken om de basis van de barbecue te vormen. De stangen van de basis moeten naar buiten zijn gericht. Draai de basis opnieuw om en controleer of het stabiel staat. Als het wankel is, controleer of de stangen, voetjes en koppelstukken juist zijn aangebracht.
- 4 Steek de 4 resterende stangen in het bovenste deel van de koppelstukken.
- 5 Plaats het barbecueframe op de 4 stangen. Zorg dat de stangen en de gleuven van het frame zich op één lijn bevinden. Druk stevig op de hoeken van het barbecueframe om alles mooi op zijn plaats te houden.
- 6 Plaats de lekbak op het barbecueframe. Plaats het verwarmingselement op de lekbak. Controleer of het verwarmingselement met de thermostaatknop stevig aan het barbecueframe is vastgemaakt.

**OPMERKING:**

- Het verwarmingselement is uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat vermijdt dat het verwarmingselement wordt verwarmd wanneer het niet in het barbecueframe is geplaatst. Wanneer het verwarmingselement aan de barbecueframe is vastgemaakt wordt dit veiligheidsmechanisme gedeactiveerd en kan het verwarmingselement met behulp van de thermostaatknop worden ingeschakeld.
- Als het verwarmingselement niet wordt ingeschakeld, controleer of het juist op het barbecueframe is geïnstalleerd en de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

- 7 Breng het groot rooster aan de bovenkant van de barbecue aan. U kunt de hoogte van het rooster afstellen door het op 1 van de 3 standen op het barbecueframe te plaatsen.
- 8 Breng het windscherm (x2) op het barbecueframe aan door de verdikking van het windscherm op één lijn met de gleuven in het barbecueframe te brengen en druk vervolgens om het op zijn plaats vast te zetten.
- 9 Breng het klein rooster op het windscherm aan door de metalen haken aan de achterkant vast te maken en vervolgens de haken aan de zijkant in hun respectievelijke posities te laten zakken.
- 10 Breng de zijtafel (x2) in de inkepingen aan weerskanten van het barbecueframe aan. Druk stevig op elke tafel om het op zijn plaats vast te zetten.
- 11 U kunt de barbecue volledig in elkaar gezet gebruiken of u kunt het in elkaar gezet barbecueframe op een hittebestendige tafel plaatsen.

De barbecue gebruiken

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



WAARSCHUWING:

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Zorg dat de barbecue voor elk gebruik schoon is.
- Controleer of de gegevens op het typeplaatje van de barbecue overeenstemmen met de spanning van het gebruikte stopcontact.
- Om het risico op brandwonden te vermijden, raak geen enkel onderdeel van de barbecue aan tijdens het opwarmen, gebruiken of afkoelen van het apparaat. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen wanneer u de barbecue gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in de lekbak.
- Verplaats de barbecue nooit wanneer deze warm is of wanneer de lekbak water, olie of heet vet bevat. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te verplaatsen.
- Gebruik tijdens het barbecueën niet te veel olie of vet. Te veel olie of vet gebruiken kan brandgevaar opleveren. Indien gewenst breng een dun laagje olie of vet op de levensmiddelen aan met behulp van een kwast.
- Pas de hoogte van het groot rooster niet aan tijdens het gebruik of wanneer het nog warm is.

- 12** Vul de lekbak met koud water tot aan het maximum aangegeven niveau.



OPGELET:

- Zorg dat de lekbak tijdens het bakproces altijd met water is gevuld om het risico op het in brand vliegen van olie of vet te vermijden.
 - Zorg dat het waterpeil nooit het maximum teken komt. Vul het water indien nodig bij met een kannetje.
 - Als de lekbak vol is, voer de opgevangen olie of vet voorzichtig af. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te legen.
- Wikkel het snoer volledig af voor gebruik. Leg het snoer op een dergelijke manier zodat kinderen of dieren er niet aan kunnen trekken of personen er niet over kunnen struikelen.
 - Steek de stekker in een gepast stopcontact.
 - Schakel de barbecue in en stel de temperatuur in op maximum door de thermostaatknop te draaien totdat **MAX** en het driehoek-symbool zich op één lijn bevinden. Verwarm de barbecue 1 minuut voor alvorens te barbecueën. De maximum temperatuur is **200 °C**.
 - Het controlelampje brandt wanneer de barbecue wordt opgewarmd en dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

- Het controlelampje wordt tijdens de werking afwisselend in- en uitgeschakeld gezien het verwarmingselement automatisch wordt in- en uitgeschakeld om de temperatuur die met de thermostaatknop werd ingesteld te handhaven.
- Draai de thermostaatknop tegen de klok in om de temperatuur te verlagen.
- Verwijder het overtollig sap van de levensmiddelen voordat u ze op het rooster legt.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, stel de thermostaatknop in op **0** om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.

**OPMERKING:**

- Plaats nooit borden, schalen of aluminiumpapier op het groot rooster.
- 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.
- Als het enige tijd duurt voordat u het apparaat opnieuw zult gebruiken, haal de stekker uit het stopcontact voordat u opnieuw klaar bent om ingrediënten te bakken, zodat oververhitting van het apparaat wordt vermeden.
- Wees zeer voorzichtig tijdens het bakken van uw levensmiddelen. Het opspatten van olie en vet kan zich tijdens het grillen van levensmiddelen voordoen. Handhaaf een veilige afstand.

TIPS:

- Draai de levensmiddelen regelmatig om voor gelijkmatige bakprestaties.
- Bestrijk het vlees 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.
- Het voorverwarmen van de barbecue zorgt ervoor dat de levensmiddelen tijdens het bakproces snel bruinen en sappig blijven.
- De baktijden variëren afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen en de temperatuur.
- 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.
- Als u een grote hoeveelheid levensmiddelen dient te bakken, bak ze in verschillende keren om overbelasting van het rooster te vermijden.
- Gebruik het klein rooster om de levensmiddelen warm te houden.

Reiniging en onderhoud



OPGELET!

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te bergen.
 - Dompel het verwarmingselement met de thermostaatknop, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof, ze bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan.
 - Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje.
- Maak het apparaat voor ingebruikname en na elk gebruik schoon.
 - Verwijder de roosters, het verwarmingselement en de lekbak en maak ze als volgt schoon:

Onderdelen	Reinigingsmethode
Verwarmingselement met thermostaatknop	• Maak schoon met een licht bevochtigde, zachte doek en een beetje afwasmiddel. Veeg volledig droog.
Alle andere onderdelen	• Was overvloedig. • Indien nodig, laat de roosters en de lekbak in water met afwasmiddel weken om de etensresten zacht te maken. • Spoel met schoon water. • Na reiniging, veeg alle onderdelen grondig droog.

Opslag

- Zorg dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opbergt.
- Berg het apparaat in een schone ruimte op. Vermijd elke blootstelling aan direct zonlicht.
- Berg het product op buiten het bereik van baby's, kinderen en dieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen wanneer u het langere tijd niet denkt te gebruiken.

¡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

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Utilización de la barbacoa

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Lea detenidamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar el aparato. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas y entrégueselo a los posibles nuevos propietarios del aparato.

Componentes

- A** Cortavientos (x2)
- B** Rejilla grande
- C** Resistencia con cable y enchufe de alimentación
- D** Bandeja recogejugos
- E** Placa lateral (x2)
- F** Bastidor de la barbacoa
- G** Barra (x8)
- H** Bandeja
- I** Conector de barra (x4)
- J** Patas antideslizantes (x4)
- K** Rejilla pequeña
- L** Indicador luminoso
- M** Botón del termostato
- N** Mecanismo de seguridad (de la resistencia)

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas adhesivas presentes en el producto. Compruebe que el aparato esté completo y en buen estado. Si por cualquier motivo el aparato presenta daños o no funciona como es debido, no lo utilice y llévelo a nuestro distribuidor o servicio posventa.
- Mantenga todos los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían producirse accidentes si los niños juegan con los materiales del embalaje.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para cocinar carnes y vegetales a la barbacoa y no deberá utilizarse para otros fines. Este aparato está pensando 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:	984020 - VAL-EL2200
Tensión:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo eléctrico:	2000-2400 W
Temperatura máx.:	200 °C
Peso máximo de la rejilla grande:	2 kg
Dimensiones (L x An x Pr):	92,7 x 96 x 55 cm
Clase de protección:	Clase I (solo para uso al aire libre)

Antes del primer uso

- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Busque un emplazamiento para el aparato cuya superficie sea estable, plana, no resbaladiza y resistente al calor.
- Coloque el aparato al menos a **1 metro** de objetos inflamables, como cercas de madera o muebles de jardín, y al menos a **15 cm** de cualquier pared.
- Cuando utilice la barbacoa por primera vez, es probable que desprenda un poco de humo y de olor. Esto es normal y se debe al calentamiento inicial del aparato.
- Le recomendamos que ponga en marcha la barbacoa durante 30 minutos antes de utilizarla por primera vez para eliminar la película protectora de la resistencia y disipar el olor y el humo.

Montaje

- 1** Inserte firmemente una pata antideslizante en una barra. Repita la operación hasta que las cuatro patas antideslizantes estén puestas en las barras.
- 2** Inserte un conector de barra (x4) en cada uno de los orificios situados en las cuatro esquinas de la bandeja. Asegúrese de alinear bien los salientes de los conectores con las ranuras que hay en los orificios de la bandeja y de orientar la parte inferior de los conectores hacia afuera. Se oirá un clic cuando el conector esté en su sitio. Cuando están bien puestos, los conectores sobresalen por encima de la bandeja.
- 3** Gire la bandeja de plástico y sujete las barras con las patas (x4) a los conectores para formar la base de la barbacoa. Las barras de la base deben orientarse hacia fuera. Gire la base y compruebe su estabilidad. Si se tambalea, compruebe que las barras, las patas y los conectores estén firmemente insertados.
- 4** Inserte las cuatro barras restantes en la parte superior de los conectores.
- 5** Coloque el bastidor de la barbacoa encima de las cuatro barras. Asegúrese de alinear bien las barras con las ranuras del bastidor. Presione firmemente en las esquinas del bastidor de la barbacoa para ponerlo en su sitio.
- 6** Ponga la bandeja recogejugos encima del bastidor de la barbacoa. A continuación, coloque la resistencia encima de la bandeja recogejugos. Compruebe que la resistencia con el botón del termostato esté bien sujeta al bastidor de la barbacoa.

**NOTA:**

- La resistencia tiene un mecanismo de seguridad que impide que se caliente si no está colocada encima del bastidor de la barbacoa. Cuando se sujeta la resistencia al bastidor de la barbacoa, ese dispositivo de seguridad se desactiva y la resistencia se puede encender con el botón del termostato.
- Si no se enciende la resistencia, compruebe que esté correctamente instalada en el bastidor de la barbacoa y que el aparato esté enchufado a la red eléctrica.

- 7 Coloque la rejilla grande encima de la barbacoa. Puede cambiar la altura de la rejilla poniéndola en uno de los tres niveles del bastidor de la barbacoa.
- 8 Ponga los cortavientos (x2) en el bastidor de la barbacoa alineando los salientes del cortavientos con las ranuras del bastidor de la barbacoa y presione para sujetarlo en su sitio.
- 9 Coloque la rejilla pequeña en el cortavientos enganchando primero los ganchos metálicos por detrás y bajando a continuación los ganchos laterales hasta sus respectivos sitios.
- 10 Inserte las placas laterales (x2) en las muescas situadas a ambos lados del bastidor de la barbacoa. Presione firmemente cada placa para ponerla en su sitio.
- 11 Puede utilizar la barbacoa totalmente montada o colocar el bastidor de la barbacoa montado encima de una mesa resistente al calor.

Utilización de la barbacoa

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



ADVERTENCIA:

- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que la barbacoa esté limpia antes de cada uso.
- Compruebe que los datos de la placa de características de la barbacoa se correspondan con la tensión de su red eléctrica.
- Para evitar quemaduras, no toque ninguna parte de la barbacoa cuando se esté calentando, durante su utilización ni cuando se esté enfriando. Use siempre guantes o agarradores cuando utilice la barbacoa.
- No utilice nunca el aparato sin agua en la bandeja recogejugos.
- No mueva nunca la barbacoa cuando esté caliente ni cuando la bandeja recogejugos tenga agua, aceite o grasa caliente. Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de moverlo.
- No utilice aceite ni otro tipo de grasa en exceso cuando cocine en la barbacoa. Utilizar demasiado aceite o grasa puede provocar un incendio. Si es necesario, aplique una fina capa de aceite o grasa a los alimentos con una brocha de cocina.
- No cambie la altura de la rejilla grande cuando la esté utilizando ni cuando la barbacoa esté caliente.

- 12** Llene la bandeja recogejugos de agua fría hasta el nivel máximo indicado en la marca.



ATENCIÓN:

- Mientras esté utilizando la barbacoa, llene siempre de agua la bandeja recogejugos porque así se reduce el riesgo de que el aceite o la grasa se incendien.
 - No deje nunca que el nivel de agua supere el nivel máximo. Agregue agua con una jarra siempre que haga falta.
 - Si la bandeja recogejugos está llena, vacíe con cuidado el aceite o la grasa. Espere a que el aparato se enfríe por completo antes de vaciarlo.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación. Colóquelo de tal forma que los niños o los animales no puedan tirar de él ni suponga un riesgo de tropiezo.
 - Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
 - Ponga en marcha la barbacoa y caliéntela a la temperatura máxima girando el botón del termostato hasta que **MAX** y el símbolo del triángulo queden alineados. Precaliente la barbacoa durante 1 minuto antes de empezar a cocinar. La temperatura máxima es de **200 °C**.

- El indicador luminoso se encenderá cuando la barbacoa se esté calentando y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura elegida.
- Durante la utilización, el indicador luminoso se enciende y se apaga porque la resistencia se enciende y se apaga automáticamente para mantener la temperatura en el nivel seleccionado con el botón del termostato.
- Gire el botón del termostato en el sentido contrario a las agujas del reloj para bajar la temperatura.
- Elimine el exceso de jugos de los alimentos antes de ponerlos directamente encima de la rejilla.
- Cuando ya no se esté utilizando el aparato, gire el botón del termostato hasta **0** para apagarlo y desenchufe el cable del aparato de la toma de corriente.

**NOTA:**

- No ponga nunca platos, bandejas ni papel de aluminio encima de la rejilla grande.
- 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.
- Si tarda un tiempo en preparar la siguiente tanda de alimentos, desenchufe el aparato hasta que esté listo para utilizarlo con el fin de evitar que se caliente en exceso.
- Tenga especial cuidado cuando cocine los alimentos. Se pueden producir salpicaduras de aceite o grasa mientras se cocinan los alimentos. 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 y vegetales con aceite, grasa o un adobo para evitar que, al cocinarlos, se sequen y se peguen a la rejilla.
- Precalentar la barbacoa garantiza que los alimentos se doren rápidamente al cocinarlos y queden jugosos.
- Los tiempos de cocción varían según el grosor del alimento y la temperatura.
- 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.
- Si va a cocinar gran cantidad de alimentos, hágalos en pequeñas cantidades para no sobrecargar la parrilla.
- Utilice la rejilla pequeña para mantener calientes los alimentos.

Limpieza y mantenimiento



¡ATENCIÓN!

- Para evitar el riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No sumerja nunca la resistencia con el botón del termostato, el cable ni su enchufe en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los enjuague debajo del grifo.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato antes del primer uso y después de cada utilización.
- Quite las rejillas, la resistencia y la bandeja recogejugos y límpielos del siguiente modo:

Componentes	Método de limpieza
Resistencia con botón del termostato	• Límpielos con un paño suave ligeramente humedecido y un poco de detergente. Séquelos completamente.
Todas las demás partes	• Lávelos bien. • Si es necesario, ponga a remojo en agua con detergente las rejillas y la bandeja recogejugos para ablandar los restos de comida. • Aclárelos con agua limpia. • Cuando haya terminado de limpiar todas las piezas, séquelas bien.

Almacenamiento

- Antes de guardar el aparato, asegúrese siempre de que esté desenchufado y se haya enfriado completamente.
- Guarde el aparato en un lugar limpio, fresco y seco. Evite cualquier exposición a la luz directa del sol.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, bebés y animales.
- Conserve el embalaje original para guardar el aparato cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.