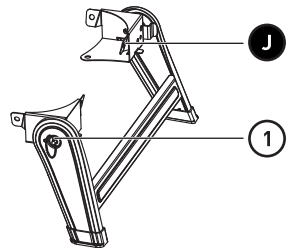
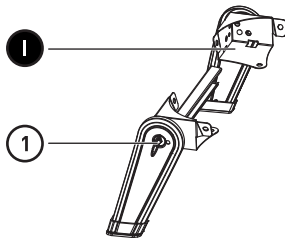
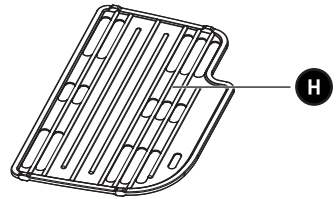
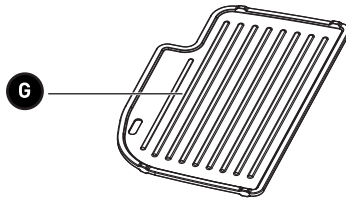
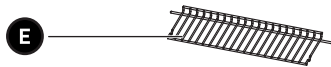
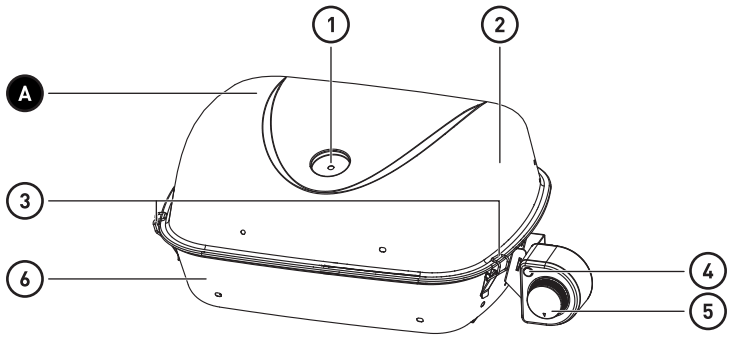


**Electrical portable BBQ**  
**Barbecue électrique portable**  
**Elektrische draagbare barbecue**  
**Barbacoa eléctrica portátil**

10011973

INSTRUCTIONS FOR USE	.....02
CONSIGNES D'UTILISATION	.....16
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....30
INSTRUCCIONES DE USO	.....44

**VALBERG**



K

L

M



# 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  
Assembly  
Using the barbecue

---

**C**

## **Cleaning and maintenance**

Cleaning and maintenance  
Storage

Please read the regulatory instructions before using the product.

## Parts

- A** Main unit
- 1** Temperature gauge slot
- 2** Hood
- 3** Toggle latch (2)
- 4** Heating indicator light
- 5** Temperature control knob
- 6** Base
- B** Handle
- C** Temperature gauge and wing nut
- D** Trivet hanger
- E** Trivet
- F** Drip tray
- G** Grill plate
- H** Crisper plate
- I** Foldable leg (left)

- ① Leg release safety pin
- J Foldable leg (right)
- ① Leg release safety pin
- K M5x10 screw (12)
- L Wing nut (12)
- M M6x15 screw (2)

## Product overview

- Unpack and remove all labels from the product except the nameplate. Check that all product 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.
- **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.

## Specifications

Model:	10011973
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
Rated voltage:	230 V~
Frequency:	50 Hz
Power rating:	2200 W
Off mode power consumption:	0 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	0 minute
Protection degree level:	IPX4
Protection Class:	I

## Before first use

- Run the product for 5 minutes to remove all production residues. This will eliminate any residue created during the manufacturing process.
- The residue created during the manufacturing process may result in the product emitting a faint burning smell when first turned on. This is completely normal and does not indicate a manufacturing defect or risk.
- Clean the product and accessories before first use (see **Cleaning and maintenance**).
- Always place the product on a firm, stable, flat and non-slip surface.

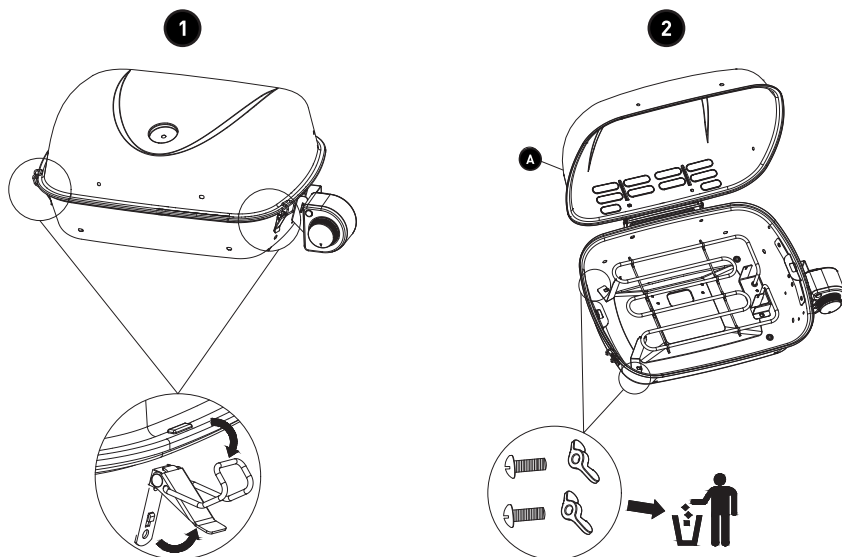
## Assembly



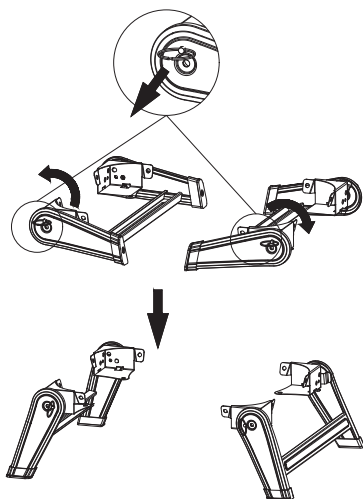
### NOTE:

- 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.

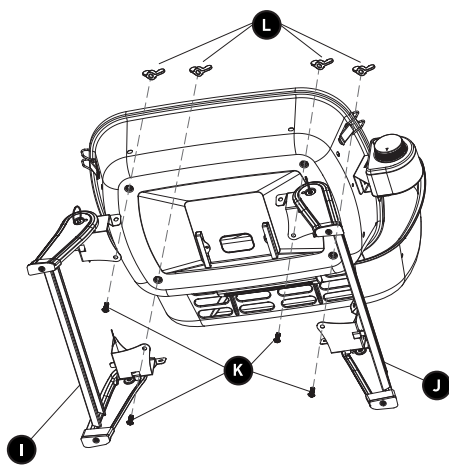
All screws and nuts are turned clockwise.




3

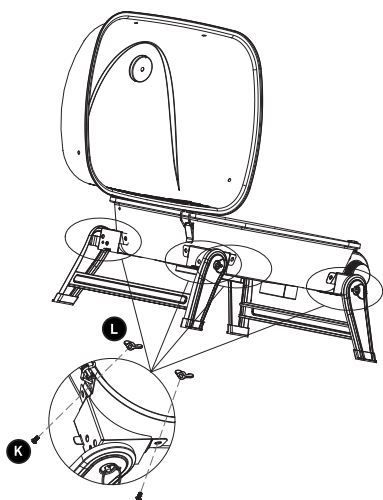




4



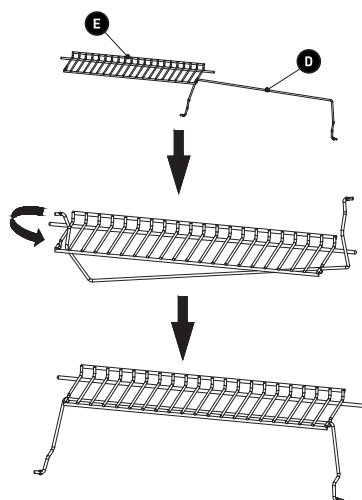
K		x4
L		x4

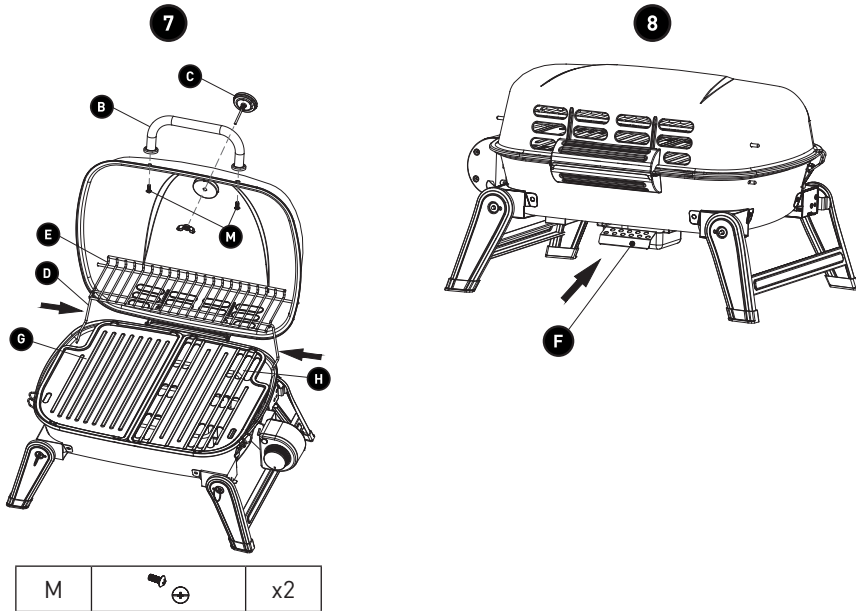
5



K		x8
L		x8

6





## Using the barbecue

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



### WARNING: RISK OF BURNS / FIRE!

- 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 15 cm away from any walls.
- Never move the barbecue while it is hot. Allow it to cool down completely before moving it.
- Do not use excessive oil or grease when barbecuing food. 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 using the barbecue.

**NOTE:**

Before using the product for the first time, we recommend that you heat it “blind” (i.e. without food) for 5 minutes on the highest setting with all the accessories. This may cause some odour and/or smoke emissions due to the carbonisation of material residues. Wait until the appliance is completely cold, clean with water and a soft cloth, and then lightly oil the cooking surfaces.

1. Place the product on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Check that the drip tray (**F**) is fully pushed into the slot under the base (**A6**).
3. Wipe the grill plate (**G**) and/or crisper plate (**H**) with a little cooking oil.
4. Plug the product into the mains socket.
5. Turn the temperature control knob (**A5**) to set the desired operating temperature. The heating indicator light (**A4**) will light up to indicate the unit is heating up to the selected temperature.

**NOTE:**

When the product is heated for the first time, it may emit slight smoke or odour. This is normal because some parts of the appliance have been slightly greased. After a short while the smoke or odour will disappear.

6. When the grill plate (**G**) and the crisper plate (**H**) have reached the set temperature, the indicator light will go out, indicating that the product is ready for cooking.

**NOTE:**

It may take 7 - 8 minutes to reach the set temperature, depending on how high is the set temperature.

7. Place food on the grill plate (**G**) and/or the crisper plate (**H**) and wait till the food is cooked. You may turn the temperature control knob (**A5**) during cooking to increase or decrease the temperature.
8. Remove food with a spatula or tongs (not supplied).
9. Turn the temperature control knob (**A5**) to the **OFF** position and unplug the product from the mains socket.

**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.

**NOTE:**

There are 2 possible cooking modes:

- Traditional grilling with the hood **(A2)** open.
- Oven-type grilling with the hood **(A2)** closed - ideal for large cuts of meat.

**WARNING!**

For traditional grilling like grilled sausages, do not close the hood. This type of food gives off a lot of fat and oven-type grilling is not suitable.

**TIPS:**

- If fat gets burned, lower the temperature and move the food onto the trivet **(E)**.
- 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 the 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!

- Make sure the product is unplugged from the mains socket and is completely cool before cleaning and storing it away.
- DO NOT immerse the base, power cord or the plug in water, as they contain electrical components that can be damaged by water. Do not allow water to get onto the electrical connections.
- 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, as this could crack the varnish and damage the product. Furthermore, the generated steam could also burn you.

- Clean the product before first use and after each use.
- After each cooking session, wait until the barbecue is completely cooled down before cleaning.
- Regularly check the barbecue to ensure that none of the screws or bolts are loose, and if necessary, tighten them.

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

---

**Hood and base (interior)**

- Remove any debris with a dustpan and brush.
- Scrape off any hardened grease or residue with a plastic or wooden scraper.
- Wipe clean with a sponge or soft cloth, and if necessary, use washing-up liquid.  
**CAUTION!** DO NOT immerse the base, power cord or the plug in water, as they contain electrical components that can be damaged by water. Do not allow water to get onto the electrical connections.  
**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**

- Wipe clean with a sponge or soft, damp cloth.

**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 or in a humid environment.
- Make sure that the barbecue has been fully cleaned before covering or storing it away.
- Store the barbecue in a cool, dry place, out of direct sunlight and away from dust or dirt.



# 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://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**

Pièces  
Présentation du produit  
Utilisation prévue  
Caractéristiques

---

**B**

## **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation  
Assemblage  
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>

**Veillez lire attentivement les avertissements réglementaires avant d'utiliser ce produit.**

## Pièces

- A** Partie principale
- 1** Logement de l'indicateur de température
- 2** Couvercle
- 3** Clip de verrouillage (2)
- 4** Voyant de chauffe
- 5** Bouton de réglage de la température
- 6** Base
- B** Poignée
- C** Indicateur de température et écrou papillon
- D** Support de grille
- E** Grille
- F** Bac d'égouttement
- G** Plaque de cuisson
- H** Plaque de gril
- I** Pied pliable (gauche)

- ① Goupille de libération du pied
- J Pied pliable (droit)
- ① Goupille de libération du pied
- K Vis M5 x 10 (12)
- L Écrou papillon (12)
- M Vis M6 x 15 (2)

## Présentation du produit

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes du produit, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez 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.
- 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.

## Caractéristiques

Modèle :	10011973
Nom de la société ou marque déposée, numéro d'enregistrement de l'entreprise et adresse du fabricant :	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCE
Tension nominale :	230 V~
Fréquence :	50 Hz
Puissance nominale :	2 200 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	0 minute
Indice de protection :	IPX4
Classe de protection:	I

## Avant la première utilisation

- Laissez le produit fonctionner pendant 5 minutes pour éliminer tous les résidus de fabrication. Vous éliminerez ainsi tout résidu créé au cours du processus de fabrication.
- Ces résidus issus de la fabrication peuvent produire une légère odeur de brûlé lorsque le produit est mis en marche pour la première fois. Cela est tout à fait normal et n'indique pas un vice de fabrication ou un risque.
- Nettoyez le produit et les accessoires avant la première utilisation (voir **Nettoyage et entretien**).
- Placez toujours le produit sur une surface ferme, stable, plane et antidérapante.

## Assemblage



### 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.

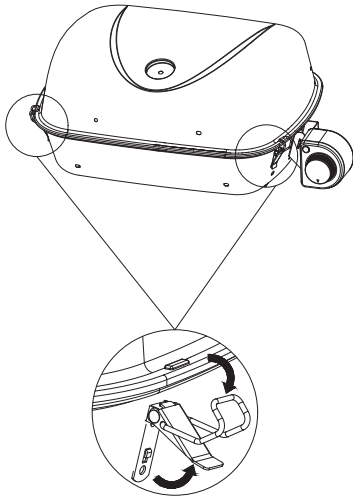
# B

## Utilisation de l'appareil

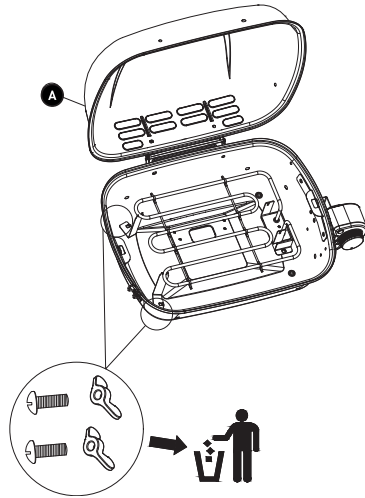
Toutes les vis et tous les écrous se tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.



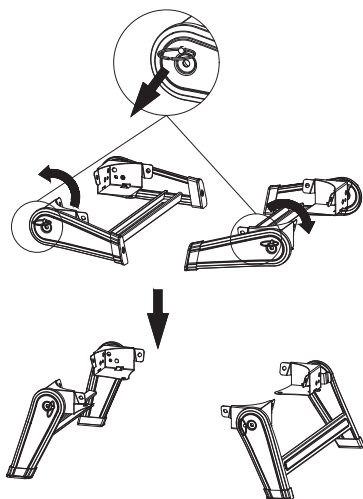
1



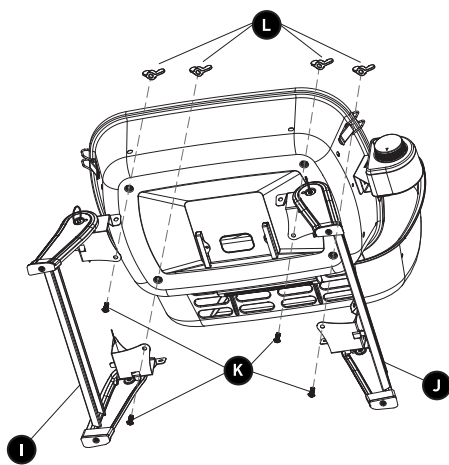
2



3

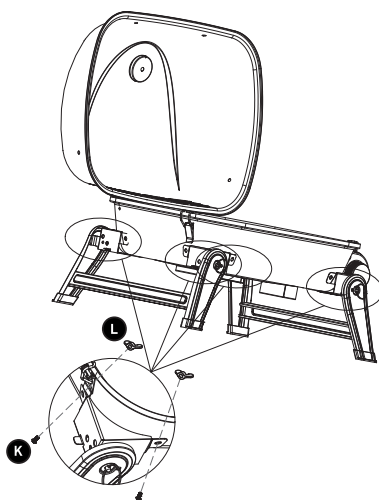




4



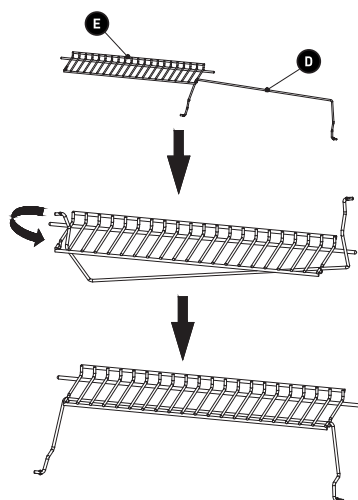
K		x4
L		x4

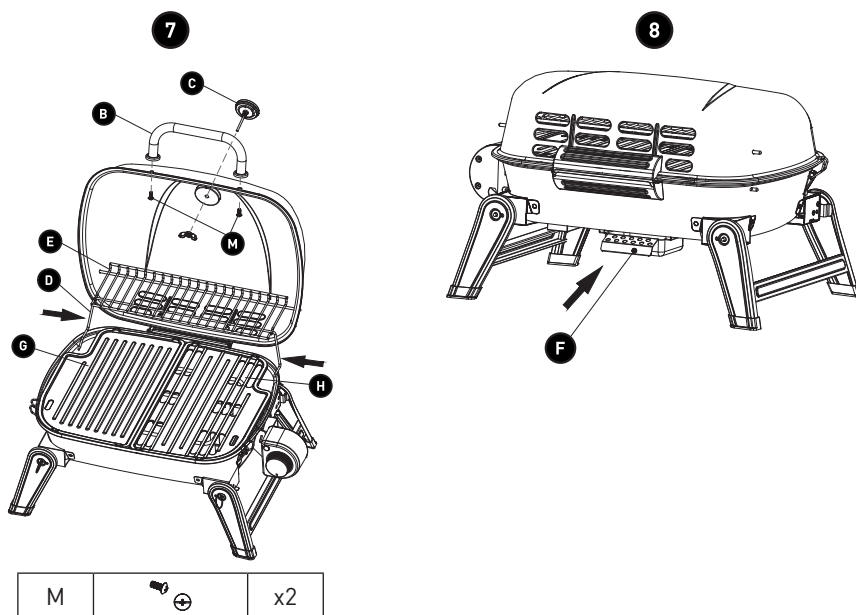
5



K		x8
L		x8

6





## Utilisation du barbecue

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



### AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES/D'INCENDIE !

- 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 une distance d'au moins 15 cm entre le barbecue et les murs alentours.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer.
- N'utilisez pas d'huile ou de graisse à l'excès lorsque vous cuisez des aliments au barbecue. 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 utilisez le barbecue.

**REMARQUE :**

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nous vous recommandons de le faire chauffer à vide (c'est-à-dire sans aliments) pendant 5 minutes sur le réglage le plus élevé avec tous les accessoires installés. Cela pourrait entraîner des odeurs ou de la fumée, dus à la carbonisation des résidus de matériaux. Attendez que le produit refroidisse complètement, nettoyez-le avec de l'eau et un chiffon doux, puis huilez légèrement les surfaces de cuisson.

1. Placez le produit sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur.
2. Vérifiez que le bac d'égouttement (**F**) est complètement inséré dans l'espace situé sous la base (**A6**).
3. Badigeonnez la plaque de cuisson (**G**) et/ou la plaque de gril (**H**) avec un peu d'huile de cuisson.
4. Branchez le produit sur la prise secteur.
5. Tournez le bouton de réglage de la température (**A5**) pour régler la température de cuisson souhaitée. Le voyant de chauffe (**A4**) s'allumera pour confirmer que l'appareil chauffe pour atteindre la température sélectionnée.

**REMARQUE :**

Lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une légère odeur. Cela est normal, car certaines pièces de l'appareil ont été légèrement graissées. La fumée ou l'odeur s'estomperont après un court instant.

6. Lorsque la plaque de cuisson (**G**) et la plaque de gril (**H**) ont atteint la température réglée, le voyant s'éteindra, indiquant que le produit est prêt pour la cuisson.

**REMARQUE :**

Il peut falloir 7 à 8 minutes au produit pour atteindre la température réglée, selon le niveau de température sélectionnée.

7. Posez les aliments sur la plaque de cuisson (**G**) et/ou la plaque de gril (**H**) et attendez qu'ils soient cuits. Vous pouvez tourner le bouton de réglage de la température (**A5**) pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer la température.
8. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule ou d'une pince (non fournies).
9. Tournez le bouton de réglage de la température (**A5**) sur la position d'arrêt **OFF** et débranchez le produit de la prise secteur.

**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.

**REMARQUE :**

2 modes de cuisson sont disponibles :

- Grillade traditionnelle avec le couvercle **(A2)** ouvert.
- Grillade de type four avec le couvercle **(A2)** fermé, idéal pour les gros morceaux de viande.

**AVERTISSEMENT !**

Pour les grillades traditionnelles, comme des saucisses grillées, ne fermez pas le couvercle. Ce type d'aliments produit beaucoup de graisse et ne convient pas à une grillade de type four.

**CONSEILS :**

- Si la graisse brûle, diminuez la température et placez les aliments sur la grille **(E)**.
- 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 !

- Assurez-vous que le produit est débranché de la prise secteur et a complètement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- N'immergez PAS la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau, car ils contiennent des composants électriques pouvant être endommagés par l'eau. Ne laissez pas d'eau entrer en contact avec les branchements électriques.
- 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 les surfaces chaudes, car cela pourrait fissurer le vernis et endommager le produit. La vapeur produite pourrait de plus vous brûler.

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

#### Pièces

Plaque de cuisson, plaque de grill, grille et bac d'égouttement

#### Méthode de nettoyage

- 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.
- REMARQUE :** Ne les placez pas dans le lave-vaisselle.

---

**Couvercle et base (intérieur)**

- Retirez 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.
- Essuyez-les avec une éponge ou un chiffon doux en utilisant du liquide vaisselle si nécessaire.

**ATTENTION !** N'immergez PAS la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau, car ils contiennent des composants électriques pouvant être endommagés par l'eau. Ne laissez pas d'eau entrer en contact avec les branchements électriques.

**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.

---

**Surfaces extérieures**

- Essuyez-les avec une éponge ou un chiffon doux humidifié.

## 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 à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- 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](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

30

NL

**A**

## Overzicht van het toestel

Onderdelen  
Productoverzicht  
Beoogd gebruik  
Specificaties

---

**B**

## Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik  
Montage  
De barbecue gebruiken

---

**C**

## Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud  
Opslag

Lees de veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt.

## Onderdelen

- A** Hoofdeenheid
- 1** Uitsparing voor thermometer
- 2** Deksel
- 3** Sluitklem (2)
- 4** Opwarmcontrolelampje
- 5** Temperatuurregelaar
- 6** Basis
- B** Handgreep
- C** Thermometer en vleugelmoer
- D** Onderzetterhouder
- E** Onderzetter
- F** Lekbak
- G** Grillplaat
- H** Crisperplaat
- I** Inklapbare poot (links)

- ① Vergrendelpen voor poot
- J Inklapbare poot (rechts)
- ① Vergrendelpen voor poot
- K M5x10 schroef (12)
- L Vleugelmoer (12)
- M M6x15 schroef (2)

## Productoverzicht

- Pak het product uit en verwijder alle labels van het product, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen van het product aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als het product beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- **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.

## Specificaties

Model:	10011973
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
Nominale spanning:	230 V~
Frequentie:	50 Hz
Vermogen:	2200 W
Stroomverbruik in uit-modus:	0 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	0 minuten
Beschermingsgraad:	IPX4
Beschermingsklasse:	I

## Voor het eerste gebruik

- Laat het product 5 minuten draaien om alle fabricageresten te verwijderen. Dit zal alle resten verwijderen die tijdens het fabricageproces zijn ontstaan.
- De resten die tijdens het fabricageproces ontstaan, kunnen ervoor zorgen dat het product bij het eerste gebruik een lichte brandgeur afgeeft. Dit is volkomen normaal en duidt niet op een fabricagefout of gevaar.
- Reinig het product en de accessoires voor het eerste gebruik (zie **Reiniging en onderhoud**).
- Plaats het product altijd op een stevige, stabiele, vlakke en antislip ondergrond.

## 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.

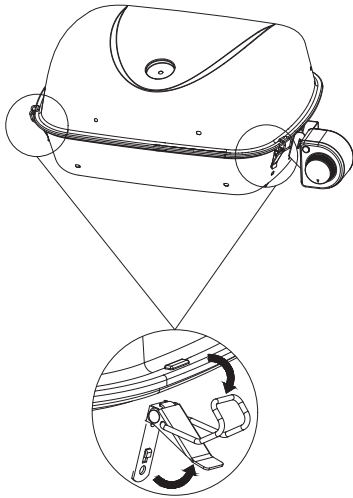
# B

## Gebruik van het toestel

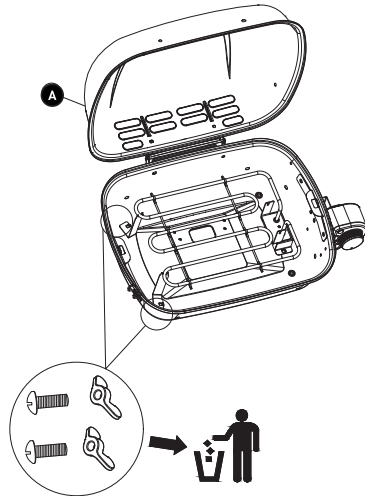
Alle schroeven en moeren worden met de klok mee gedraaid.

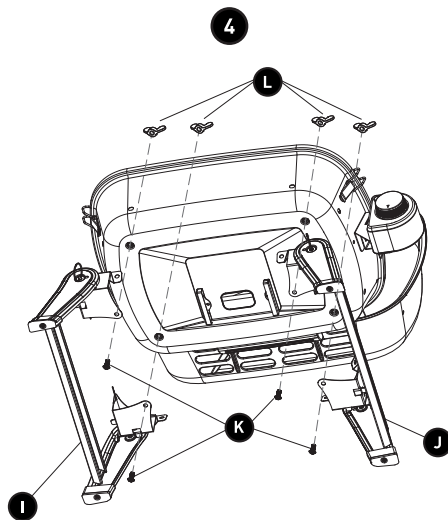
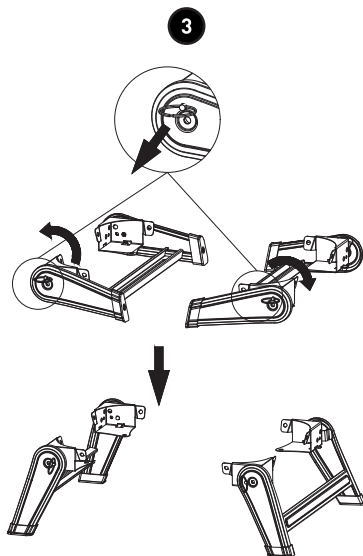



1

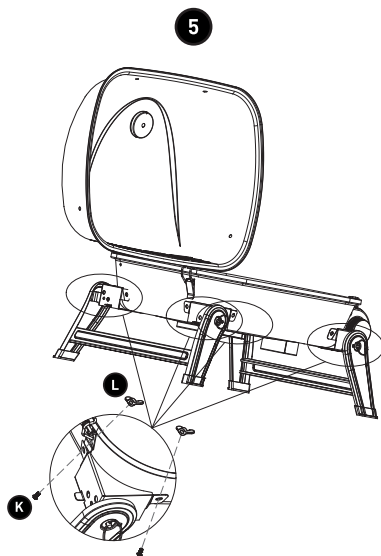




2

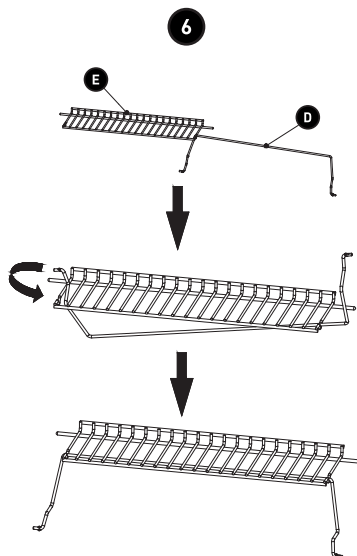


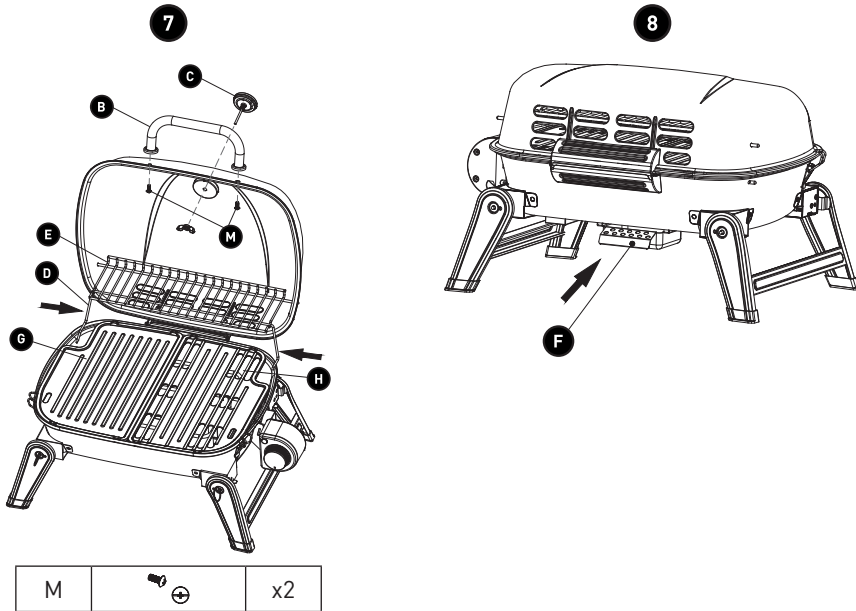


K		x4
L		x4



K		x8
L		x8





## De barbecue gebruiken

Deze barbecue kan worden gebruikt voor het bereiden van vlees, zeevruchten, vis en groenten.



### WAARSCHUWING: RISICO OP BRANDWONDEN / BRANDGEVAAR!

- De barbecue wordt zeer 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 minstens 15 cm afstand van muren.
- Verplaats de barbecue nooit terwijl deze heet is. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze verplaatst.
- Gebruik niet te veel olie of vet bij het barbecueën van voedsel. 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 wijde mouwen tijdens het gebruik van de barbecue.

**OPMERKING:**

Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, raden wij aan het gedurende 5 minuten op de hoogste stand zonder voedsel ('blind') te verhitten, met alle accessoires geplaatst. Hierbij kunnen geur en/of rook vrijkomen door het verbranden van materiaalresten. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld, reinig het met water en een zachte doek en wrijf de kookoppervlakken vervolgens lichtjes in met olie.

1. Plaats het product op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Controleer of de lekbak (**F**) volledig in de sleuf onder de basis (**A6**) is geschoven.
3. Wrijf de grillplaat (**G**) en/of de crisperplaat (**H**) in met een beetje bakolie.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
5. Draai de temperatuurregelaar (**A5**) om de gewenste bedrijfstemperatuur in te stellen. Het opwarmcontrolelampje (**A4**) brandt om aan te geven dat het apparaat wordt opgewarmd tot de geselecteerde temperatuur.

**OPMERKING:**

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verhit, kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal, omdat sommige onderdelen van het apparaat lichtjes zijn ingevet. Na korte tijd zal de rook of geur verdwijnen.

6. Wanneer de grillplaat (**G**) en de crisperplaat (**H**) de ingestelde temperatuur hebben bereikt, gaat het controlelampje uit om aan te geven dat het product klaar is voor gebruik.

**OPMERKING:**

Het kan 7-8 minuten duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt, afhankelijk van hoe hoog de temperatuur is ingesteld.

7. Plaats het voedsel op de grillplaat (**G**) en/of de crisperplaat (**H**) en wacht tot het voedsel gaar is. U kunt tijdens het koken de temperatuurregelaar (**A5**) draaien om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
8. Verwijder het voedsel met een spatel of tang (niet meegeleverd).
9. Draai de temperatuurregelaar (**A5**) naar de stand **OFF** (UIT) en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

**OPMERKING:**

- Plaats nooit glazen borden of schalen op het barbecueeroster, 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.

**OPMERKING:**

Er zijn 2 mogelijke kookmodi:

- Traditioneel grillen met het deksel (**A2**) open.
- Grillen met gesloten deksel (ovenfunctie/ **A2**) – ideaal voor grote stukken vlees.

**WAARSCHUWING!**

Voor traditioneel grillen, zoals het grillen van worsten, mag het deksel niet worden gesloten. Dit type voedsel geeft veel vet af en grillen met gesloten deksel is hiervoor niet geschikt.

**TIPS:**

- Als vet verbrandt, verlaag de temperatuur en plaats het voedsel op de onderzetter (**E**).
- 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!

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt of opbergt.
- Dompel de basis, het netsnoer of de stekker NIET onder in water, aangezien deze elektrische onderdelen bevatten die door water kunnen worden beschadigd. Zorg ervoor dat er geen water op de elektrische aansluitingen komt.
- 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 hete oppervlakken, aangezien dit de lak kan doen barsten en het product kan beschadigen. U kunt tevens brandwonden door de gegenereerde stoom oplopen.

- Reinig het product voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Wacht na elke grillsessie tot de barbecue volledig is afgekoeld voordat u start met reinigen.
- 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
Grillplaat, crisperplaat, onderzetter en lekbak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder en reinig in een warm sopje (laat het indien nodig inwerken) met een niet-schurende spons.</li> <li>• Spoel af met schoon water en veeg grondig droog. <b>OPMERKING:</b> Steek ze niet in de vaatwasser.</li> </ul>

---

**Deksel en basis (binnenkant)**

- Verwijder vuil of etensresten met een handveger en blik.
  - Verwijder eventueel gehard vet en resten weg met een plastic of houten schraper.
  - Maak schoon met een spons of zachte doek en gebruik indien nodig afwasmiddel.  
**VOORZICHTIG!** Dompel de basis, het netsnoer of de stekker NIET onder in water, aangezien deze elektrische onderdelen bevatten die door water kunnen worden beschadigd. Zorg ervoor dat er geen water op de elektrische aansluitingen komt.  
**OPMERKING:** Maak het regelmatig schoon. Overmatige vetophoping kan tot brand leiden. Dit kan de barbecue ernstig beschadigen en valt niet onder de garantie.
- 

**Buitenkant**

- Maak schoon met een spons of een zachte, vochtige doek.

**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 buiten staan of in een vochtige omgeving achter.
- 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](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Descripción del aparato

Partes  
Descripción general del producto  
Uso previsto  
Especificaciones

---

## B

### Utilización del aparato

Antes del primer uso  
Montaje  
Uso de la barbacoa

---

## C

### Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento  
Almacenamiento

Lea las instrucciones regulatorias antes de usar el producto.

## Partes

- A** Unidad principal
- 1** Ranura para el termómetro
- 2** Tapa
- 3** Cierre de palanca (2)
- 4** Luz indicadora de calentamiento
- 5** Mando de control de la temperatura
- 6** Base
- B** Asa
- C** Termómetro y tuerca de mariposa
- D** Soporte para la parrilla
- E** Parrilla
- F** Bandeja de goteo
- G** Placa de asar
- H** Placa de dorar
- I** Pata plegable (izquierda)

- ① Pasador de seguridad de liberación de pata
- J Pata plegable (derecha)
- ① Pasador de seguridad de liberación de pata
- K Tornillo M5x10 (12)
- L Tuerca de mariposa (12)
- M Tornillo M6x15 (2)

## Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas del producto, excepto la placa de especificaciones. 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.
- **¡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 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

Modelo:	10011973
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
Tensión nominal:	230 V~
Frecuencia:	50 Hz
Potencia nominal:	2200 W
Consumo de energía en modo apagado:	0 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	0 minutos
Nivel del grado de protección:	IPX4
Clase de protección:	I

## Antes del primer uso

- Ponga en funcionamiento el producto durante 5 minutos para eliminar todos los residuos de la fabricación. Así eliminará cualquier residuo creado durante el proceso de fabricación.
- Los residuos creados durante el proceso de fabricación pueden hacer que el producto desprenda un ligero olor a quemado cuando se encienda por primera vez. Esto es totalmente normal y no indica ningún riesgo ni defecto de fabricación.
- Limpie el producto y los accesorios antes del primer uso (consulte el apartado **Limpieza y mantenimiento**).
- Coloque siempre el producto sobre una superficie firme, estable, plana y antideslizante.

## 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.

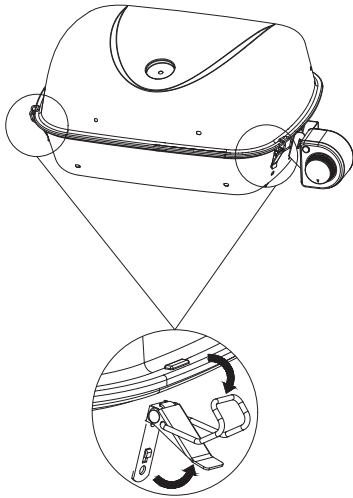
# B

## Utilización del aparato

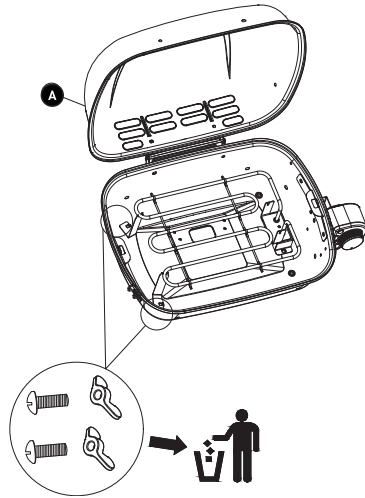
Todos los tornillos y tuercas se giran en el sentido de las agujas del reloj.



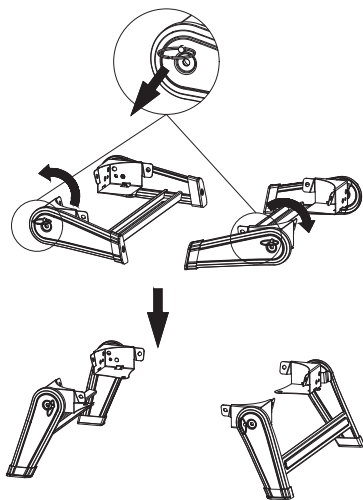
1



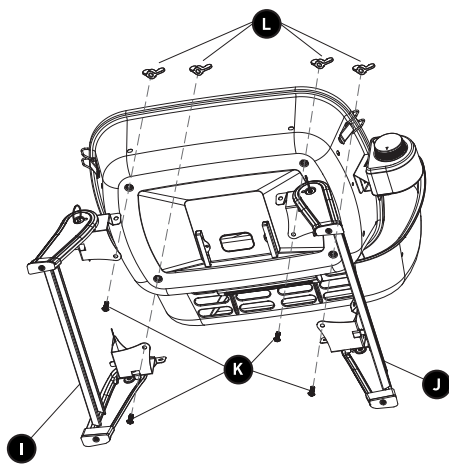
2




3

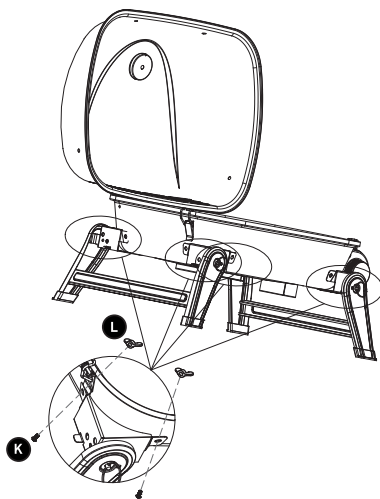




4



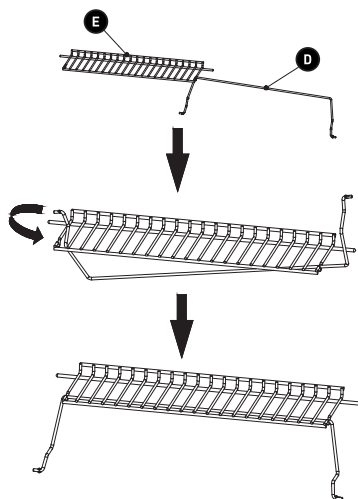
K		x4
L		x4

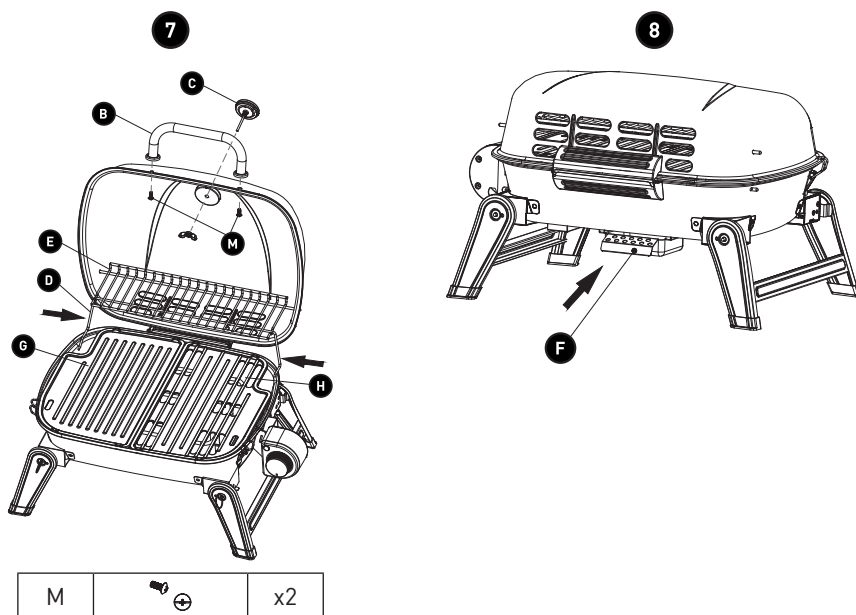
5



K		x8
L		x8

6





## Uso de la barbacoa

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



### ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS/INCENDIO!

- La barbacoa alcanzará temperaturas muy elevadas. No toque ninguna parte de la barbacoa mientras esté utilizándose o enfriándose. Utilice siempre guantes de cocina cuando utilice la barbacoa.
- Mantenga la barbacoa al menos a 15 cm de cualquier pared.
- Nunca mueva la barbacoa mientras esté caliente. Deje que se enfríe completamente antes de moverla.
- No utilice demasiado aceite o grasa cuando cocine alimentos 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 utilice la barbacoa.

**NOTA:**

Antes de usar el producto por primera vez, le recomendamos que lo caliente "en vacío" (es decir, sin comida) durante 5 minutos con el ajuste más alto con todos los accesorios. Esto puede causar algún olor y/o emisiones de humo debido a la carbonización de los restos de materiales. Espere hasta que el aparato esté completamente frío, límpielo con agua y un paño suave, y luego engrase ligeramente las superficies de cocción con aceite.

1. Coloque el producto sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo (**F**) esté completamente empujada en la ranura debajo de la base (**A6**).
3. Limpie la placa de asar (**G**) y/o la placa de dorar (**H**) con un poco de aceite de cocina.
4. Enchufe el producto en la toma de corriente.
5. Gire el mando de control de la temperatura (**A5**) para ajustar la temperatura de funcionamiento que desee. La luz indicadora de calentamiento (**A4**) se encenderá para indicar que la unidad se está calentando a la temperatura seleccionada.

**NOTA:**

Cuando el producto se caliente por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Esto es normal, ya que algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas. Después de poco tiempo, el humo u olor desaparecerán.

6. Cuando la placa de asar (**G**) y la placa de dorar (**H**) hayan alcanzado la temperatura ajustada, la luz indicadora se apagará, lo que indicará que el producto está listo para cocinar.

**NOTA:**

Puede tardar de 7 a 8 minutos en alcanzar la temperatura ajustada, dependiendo de lo alta que sea la temperatura ajustada.

7. Coloque la comida en la placa de asar (**G**) y/o en la placa de dorar (**H**) y espere hasta que la comida esté cocinada. Puede girar el mando de control de la temperatura (**A5**) durante la cocción para aumentar o disminuir la temperatura.
8. Retire la comida con una espátula o unas pinzas (no incluidas).
9. Gire el mando de control de la temperatura (**A5**) hasta la posición de apagado **OFF** y desenchufe el producto de la toma de corriente.

**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.

**NOTA:**

Hay 2 modos de cocción posibles:

- Asado tradicional con la tapa **(A2)** abierta.
- Asado tipo horno con la tapa **(A2)** cerrada: ideal para cortes grandes de carne.

**¡ADVERTENCIA!**

Para asados tradicionales como salchichas a la parrilla, no cierre la tapa. Este tipo de comida desprende mucha grasa y el asado tipo horno no es adecuado.

**CONSEJOS:**

- Si la grasa se quema, baje la temperatura y coloque la comida sobre la parrilla **(E)**.
- 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, sumérgjalas 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!

- Asegúrese de que el producto esté desenchufado de la toma de corriente y se haya enfriado completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- NO sumerja la base, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua, ya que contienen componentes eléctricos que pueden dañarse con el agua. No permita que el agua entre en contacto con las conexiones eléctricas.
- 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 vierta agua fría sobre superficies calientes, ya que podría agrietar el barniz y dañar el producto. Además, el vapor generado también podría quemarle.

- Limpie el producto antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso.
- Después de cada sesión de cocción, espere hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo antes de limpiarla.
- 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
Placa de asar, placa de dorar, parrilla y bandeja de goteo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retírelas y lávelas con agua caliente jabonosa (déjelas en remojo si es necesario) con una esponja no abrasiva.</li> <li>• Aclárela con agua limpia y séquela bien.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> No las meta en el lavavajillas.</p>

## Tapa y base (interior)

- Retire cualquier residuo con un cepillo y un recogedor.
- Raspe cualquier resto de grasa o residuo incrustado con una rasqueta de plástico o madera.
- Limpie con una esponja o un paño suave y, si es necesario, utilice un líquido lavavajillas.  
**¡PRECAUCIÓN!** NO sumerja la base, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua, ya que contienen componentes eléctricos que pueden dañarse con el agua. No permita que el agua entre en contacto con las conexiones eléctricas.  
**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.

## Superficies externas

- Limpie con una esponja o un paño suave y húmedo.

**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 ni en un ambiente húmedo.
- 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 3 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

productsupport@contact.electrodepot.fr

