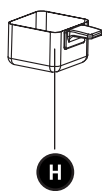
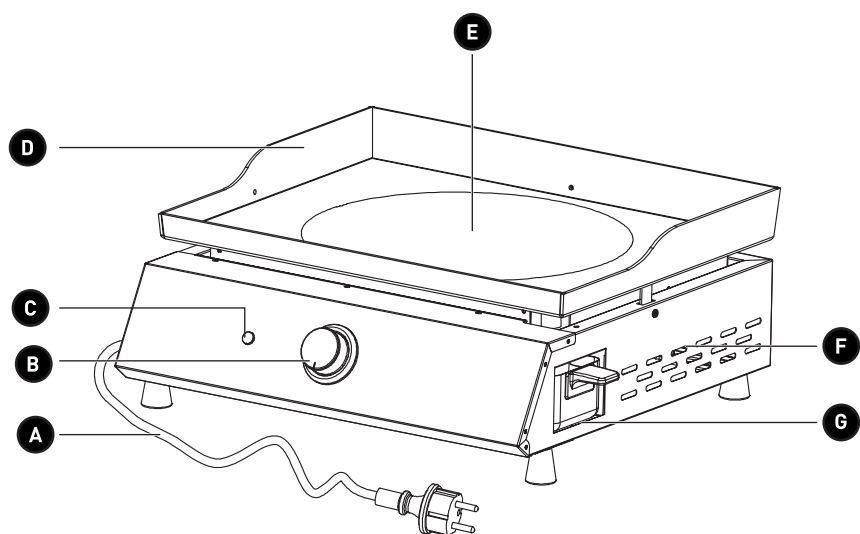


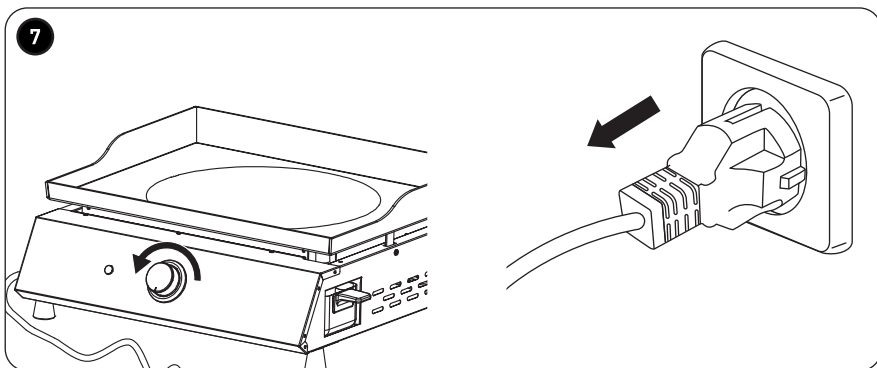
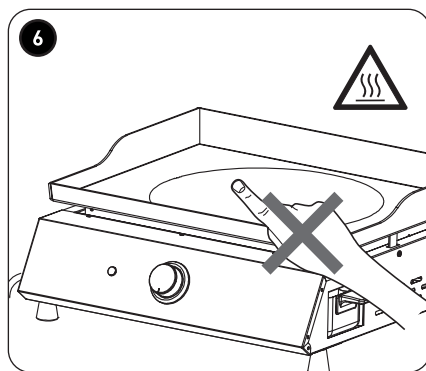
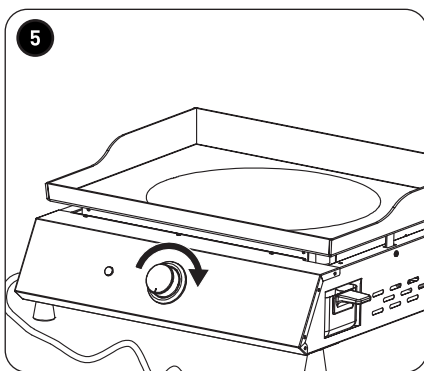
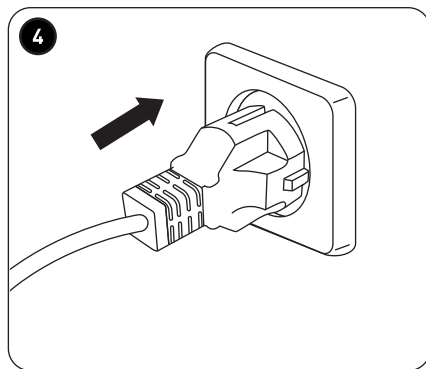
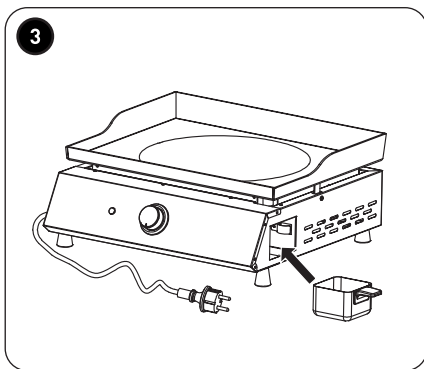
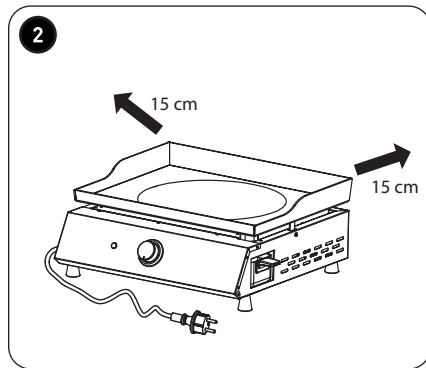
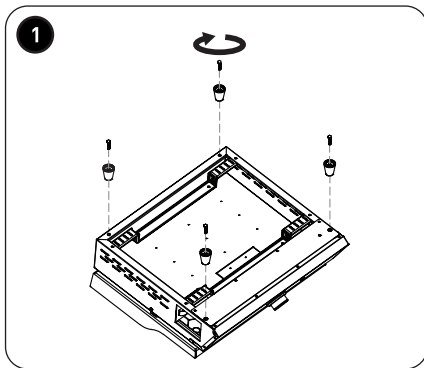
Plancha
Plancha
Plancha
Plancha

984019 - VAL-PL4333X

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	22
INSTRUCCIONES DE USO	32

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Assembly
Before first use
Use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

- | | |
|--|--------------------------------|
| A Power cord with plug | F Air vent |
| B Temperature control knob | G Drip tray housing |
| C Heating indicator light | H Drip tray (removable) |
| D Splash guard | I Anti-slip foot (x4) |
| E Grill plate (with built-in heating plate) | J Screws (x4) |

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. Please check that all parts are included and intact. 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 is intended for household use only. It is not suitable for commercial or industrial use. The unit has been designed exclusively to cook food. Do not use the unit for any purpose other than its intended use.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	984019 - VAL-PL4333X
Operating voltage:	230 V ~, 50 Hz
Power consumption:	2200 W
Protection class:	Class I

Assembly

1. Turn the unit upside down and place on a firm surface with a soft covering, such as a floor with carpet on it, to prevent scratching the unit. Take one of the feet and thread a screw through the wide end of the foot so that the screw protrudes through the narrow end of the foot.
2. Place the protruding end of the screw into the screw hole. Turn the foot clockwise until it is firmly secured into place. Repeat this step to install the other 3 feet. Turn the unit back over.

Before first use

- Assemble the unit and turn the temperature control knob to the highest setting for about 7 minutes (→ Use). This can burn off the “new” odour. Please keep the room ventilated during this process.
- Then, turn off and disconnect the unit from the mains outlet and allow it to cool before wiping it clean with a damp, soft cloth (→ Cleaning and maintenance).

Use



CAUTION!

- Before connecting the power cord to the mains outlet, make sure the temperature control knob is in the **OFF** position.
- Always make sure the drip tray is inserted before using the unit.

Use the unit only indoors, in a dry and well-ventilated area.

- 2 Place the unit on a flat, stable, level, dry and heat-resistant surface at least 15 cm away from any other objects. We recommend placing a heat-resistant mat between the unit and the countertop to protect the surface from heat.
- 3 Slide the drip tray into the drip tray housing. Make sure it is fully inserted and sits below the drain hole on the grill plate.

Wipe a small amount of cooking oil around the grill plate.

- 4 Insert the plug into a suitable mains socket.

- 5 Turn the temperature control knob clockwise to the desired temperature (100°C to 300°C). You will hear a click sound and the heating indicator light turns on when the unit is heating up. The heating indicator light turns off when it reaches the set temperature. The unit takes up to 8 minutes to heat up, depending on the set temperature.

- 6 **Allow the unit to preheat until the heating indicator light turns off. Never attempt to touch the cooking surface as a way of checking its temperature.**

Place the prepared ingredients on the grill plate to start cooking. During use, the indicator light will turn on and off while the thermostat maintains the set temperature. You can adjust the temperature of the grill plate while cooking. Turn the temperature control knob anticlockwise to lower the temperature or clockwise to increase the temperature.

- 7 When you have finished using the unit, turn the temperature control knob anti-clockwise to the **OFF** position to turn off the unit.
Disconnect the power cord from the mains socket. Allow the unit to cool down completely before removing the drip tray and cleaning



WARNING – Risk of burns!

- Do not touch hot surfaces. The heating element, metal surfaces and accessible surfaces become hot during use and can remain hot for some time after use.
- Keep the unit out of the reach of children and pets during cooking and while the unit is cooling down.
- Never pour cold water on a hot plate, this can damage the unit and cause hot splashes.



Important:

- Do not cut foods on the grill plate or use metal or sharp utensils. Use wooden or silicone cooking utensils.
- Do not rest cooking utensils on the grill plate.
- Never use the unit to cook or defrost frozen food. Thermal shock can damage the unit.

Grilling tips

- Cut meats and vegetables into thin slices and small pieces to reduce the cooking time. Marinade meats or season to taste with herbs and spices.
- Remove excess water and juices from ingredients before grilling.
- Make sure foods are cooked through before eating.
- The centre of the grill plate is the hottest part and best suited for searing or grilling foods. The area outside the circular part of the grill plate is comparatively cooler and can be used to keep cooked food warm.

Cleaning and maintenance



WARNING – RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning, always unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down completely.
- Never immerse the main unit, power cord or plug in water or any other liquid. Never rinse them under the tap.



NOTE: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning products, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

- Clean the unit after each use to prevent grease and food residue from accumulating and ensure good hygiene.
- **Drip tray:** Remove the drip tray. Dispose of the oil in an environmentally friendly manner. Wash the drip tray in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. The drip tray is dishwasher safe. When cleaning, make sure the drip tray does not come into contact with sharp objects that may scratch or damage the surface.
- **Grill plate area / splash guard:** Use a soft, damp cloth with mild soap detergent solution to remove food residue. To clean stubborn food residue, let a small amount of warm, mild detergent solution soak into the stain and then wipe off.
- **Exterior of the unit:** Clean with a slightly damp cloth. Clean the drip tray housing and if necessary, wipe the power cord to clean off any grease that may have splashed onto it.
- Dry all parts thoroughly.

Troubleshooting

Use this troubleshooting guide to resolve any common problems that you may encounter with the unit. If the problem persists, do not use the unit and contact an authorised repair centre to have it inspected and if necessary, repaired.

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not turn on. The heating indicator light is off.	• The power supply is incorrectly connected. • The temperature control knob is damaged.	• Check the plug is correctly connected to the power supply. Pull out and re-insert the plug. • Unplug the unit. Turn the temperature control knob to the OFF position and then to the maximum temperature position. You should hear a faint click when you rotate the temperature control knob. If no sound is heard, then there is a problem with the temperature control knob. Contact an authorised repair technician to repair the unit.
The unit is heating but the indicator light is off.	• The unit has reached the set temperature. • The indicator light is faulty.	• No need to take action, the indicator light will turn on when the unit starts heating again to maintain the set temperature. • Contact an authorised repair technician to repair the unit.
The unit is not heating but the heating indicator light is on.	• The heating element is faulty.	• Contact an authorised repair technician to repair the unit.
The heating indicator light is always on, the unit is constantly on and the grill plate is hot.	• The temperature control knob or internal thermostat is faulty.	• Contact an authorised repair technician to repair the unit.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



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

Pièces
Aperçu du produit
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Assemblage
Avant la première utilisation
Utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

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

Pièces

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A Cordon d'alimentation avec fiche | F Sortie d'air |
| B Bouton de réglage de la température | G Logement du bac récupérateur |
| C Voyant de chauffe | H Bac récupérateur (amovible) |
| D Paroi anti-projections | I Pieds antidérapants (x4) |
| E Plaque de cuisson (avec plaque chauffante intégrée) | J Vis (x4) |

Aperçu du produit

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique. Veuillez vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou industrielle. Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	984019 - VAL-PL4333X
Tension de fonctionnement :	230 V ~, 50 Hz
Consommation électrique :	2 200 W
Classe de protection :	Classe I

Assemblage

1. Retournez l'appareil et placez-le sur une surface solide avec un revêtement souple, comme un sol couvert d'un tapis, afin d'éviter de rayer l'appareil. Insérez une vis dans l'extrémité large d'un pied et vissez-la afin qu'elle ressorte de l'extrémité étroite.
2. Placez la partie saillante de la vis dans le trou de vis. Faites tourner le pied dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Répétez cette étape pour assembler les 3 autres pieds. Retournez l'appareil.

Avant la première utilisation

- Assemblez l'appareil et tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage le plus élevé pendant environ 7 minutes (→ Utilisation). Cela permettra de brûler l'odeur de « neuf ». Veillez à garder la pièce aérée pendant cette procédure.
- Ensuite, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer en l'essuyant à l'aide d'un chiffon doux et humide (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation



ATTENTION !

- Avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur, veillez à ce que le bouton de réglage de la température soit sur la position **OFF** (arrêt).
- Vérifiez toujours que le bac récupérateur est inséré avant d'utiliser l'appareil.

Utilisez l'appareil uniquement en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

- 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable, régulière, sèche et résistant à la chaleur, à au moins 15 cm de tout autre objet. Nous recommandons de placer un dessous-de-plat résistant à la chaleur entre l'appareil et le plan de travail pour protéger la surface de la chaleur.
- 3 Insérez le bac récupérateur dans le logement du bac. Assurez-vous que le bac est inséré en plein et placé sous le trou d'évacuation de la plaque de cuisson.

Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson.

- 4 Branchez la fiche sur une prise secteur adaptée.

- 5 Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée (de 100 °C à 300 °C). Vous entendrez un clic et le voyant de chauffe s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le voyant de chauffe s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Il faut jusqu'à 8 minutes à l'appareil pour chauffer, selon la température réglée.

- 6 **Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'éteigne. Ne tentez jamais de toucher la surface de cuisson pour vérifier sa température.**

Placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson pour commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant s'allumera et s'éteindra en alternance tandis que l'appareil maintiendra la température réglée. Vous pouvez régler la température de la plaque de cuisson pendant la cuisson. Tournez le bouton de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.

- 7 Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position **OFF** (arrêt) pour éteindre l'appareil.

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer le bac récupérateur et de le nettoyer.



AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. L'élément de chauffe, les surfaces métalliques et les surfaces accessibles deviennent très chaudes pendant l'utilisation et peuvent rester chaudes pendant un certain temps après l'utilisation.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux pendant la cuisson et lorsque l'appareil est en train de refroidir.
- Ne versez jamais d'eau froide sur une plaque chaude, car cela pourrait endommager l'appareil et causer des éclaboussures d'eau chaude.



Important :

- Ne coupez pas d'aliments sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles coupants ou en métal. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine sur la plaque plancha/gril.
- N'utilisez jamais cet appareil pour cuire ou décongeler des aliments surgelés. Le choc thermique engendré pourrait endommager l'appareil.

Conseils de cuisson

- Coupez les viandes et les légumes en fines tranches et en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson. Faites mariner les viandes ou assaisonnez-les avec des herbes et des épices.
- Retirez l'excès d'eau et de jus des ingrédients avant de les faire griller.

- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.
- Le centre de la plaque de cuisson est la zone la plus chaude et convient davantage pour faire griller ou saisir des aliments. La zone à l'extérieur de la partie circulaire de la plaque de cuisson est plus froide en comparaison et peut être utilisée pour garder les aliments cuits au chaud.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT – RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.



REMARQUE : 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'aspirateur.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires et de garantir une bonne hygiène.
- **Bac récupérateur :** Retirez le bac récupérateur de graisse, huile et jus. Jetez l'huile d'une manière respectueuse de l'environnement. Nettoyez le bac récupérateur dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le complètement. Le bac récupérateur peut passer au lave-vaisselle. Lors du nettoyage, veillez à ce que le bac récupérateur n'entre pas en contact avec des objets coupants qui pourraient rayer ou endommager sa surface.
- **Zone de la plaque de cuisson/paroi anti-projections :** Utilisez un chiffon doux et humidifié avec une solution de détergent doux afin d'éliminer les résidus alimentaires. Pour éliminer les résidus alimentaires tenaces, humidifiez les taches avec un peu de solution de détergent doux, laissez reposer et essuyez.
- **Surface extérieure de l'appareil :** Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon légèrement humide. Nettoyez le logement du bac

récupérateur et, si nécessaire, essuyez le cordon d'alimentation pour éliminer les graisses qui auraient pu s'y déposer.

- Séchez bien toutes les pièces.

Guide de dépannage

Utilisez ce guide de dépannage pour résoudre tout problème fréquent que vous pourriez rencontrer en utilisant cet appareil. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre de réparation agréé pour le faire inspecter et réparer, si nécessaire.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche. Le voyant de chauffe est éteint.	• L'appareil est mal branché à la prise de courant. • Le bouton de réglage de la température est endommagé.	• Vérifiez que la fiche est fermement branchée sur la prise de courant. Retirez la fiche et branchez-la à nouveau. • Débranchez l'appareil. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position OFF (arrêt), puis sur la position de température maximale. Vous devriez entendre un léger clic en tournant le bouton de réglage de la température. Si vous n'entendez rien, cela signifie qu'il y a un problème au niveau du bouton de réglage de la température. Contactez un réparateur agréé pour faire réparer l'appareil.
L'appareil chauffe, mais le voyant de chauffe est éteint.	• L'appareil a atteint la température réglée. • Le voyant est défectueux.	• Aucune action n'est nécessaire. Le voyant s'allumera lorsque l'appareil commencera à chauffer à nouveau pour maintenir la température réglée. • Contactez un réparateur agréé pour faire réparer l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas, mais le voyant de chauffe est allumé.	• L'élément chauffant est défectueux.	• Contactez un réparateur agréé pour faire réparer l'appareil.
Le voyant de chauffe reste toujours allumé, l'appareil est constamment en marche et la plaque de cuisson est chaude.	• Le bouton de réglage de la température ou le thermostat interne sont défectueux.	• Contactez un réparateur agréé pour faire réparer l'appareil.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

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 product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Montage
Voor ingebruikname
Gebruik

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

A Snoer met stekker

B Temperatuurregelaar

C Opwarmcontrolelampje

D Spatscher

E Grillplaat (met ingebouwde verwarmingsplaat)

F Ventilatieopening

G Behuizing voor lekbak

H Lekbak (uitneembaar)

I Antislipvoetje (x4)

J Schroeven (x4)

Overzicht van het product

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen aanwezig en intact zijn. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik. Het toestel is uitsluitend ontworpen om voedsel te bereiden. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	984019 - VAL-PL4333X
Bedrijfsspanning:	230 V ~, 50 Hz
Energieverbruik:	2200 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Montage

1. Draai het toestel ondersteboven en leg het op een stevig oppervlak met een zachte bekleding, zoals vloerbekleding, om krassen op het toestel te voorkomen. Neem een van de voetjes en draai een schroef door het brede uiteinde van het voetje totdat de schroef door het smalle uiteinde van het voetje steekt.
2. Breng het uitstekende uiteinde van de schroef in het schroefgat aan. Draai het voetje met de klok mee totdat die stevig op zijn plaats zit. Herhaal deze stap om de andere 3 voetjes te installeren. Draai het toestel weer om.

Voor ingebruikname

- Zet het toestel in elkaar en draai de temperatuurregelaar ongeveer 7 minuten naar de hoogste stand (→ Gebruik). De 'nieuwe' geur wordt aldus weggebrand. Houd de kamer tijdens dit proces goed geventileerd.
- Schakel het toestel vervolgens uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het schoonveegt met een vochtige, zachte doek (→ Reiniging en onderhoud).

Gebruik



VOORZICHTIG!

- Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken, zorg dat de temperatuurregelaar op de stand **OFF** (uit) staat.
- Zorg er altijd voor dat de lekbak is aangebracht voordat u het toestel gebruikt.

Berg het toestel alleen binnenshuis op, in een droge en goed geventileerde ruimte.

- 2 Plaats het toestel op een vlak, stabiel, effen, droog en hittebestendig oppervlak, op een afstand van minstens 15 cm van andere voorwerpen. Wij raden u aan om een hittebestendige mat tussen het toestel en het aanrechtblad te plaatsen om het oppervlak tegen hitte te beschermen.
- 3 Schuif de lekbak in de behuizing. Zorg ervoor dat de lekbak volledig in de behuizing zit en onder het afvoergat van de grillplaat is geplaatst.

Breng een kleine hoeveelheid bakolie over de grillplaat aan.

- 4 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

- 5 Draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar de gewenste temperatuur (100°C tot 300°C). U hoort een klikgeluid en het opwarmcontrolelampje brandt wanneer het toestel aan het opwarmen is. Het opwarmcontrolelampje dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Afhankelijk van de ingestelde temperatuur duurt het tot 8 minuten voordat het toestel is opgewarmd.

- 6 **Laat het toestel voorverwarmen totdat het opwarmcontrolelampje dooft. Raak nooit het bakoppervlak aan om de temperatuur te controleren.**

Leg de voorbereide ingrediënten op de grillplaat om te beginnen met bakken. Tijdens het gebruik gaat het controlelampje afwisselend aan en uit terwijl de thermostaat de ingestelde temperatuur handhaaft. U kunt tijdens het bakken de temperatuur van de grillplaat aanpassen. Draai de temperatuurregelaar tegen de klok in om de temperatuur te verlagen of met de klok mee om de temperatuur te verhogen.

- 7 Wanneer u klaar bent met het gebruiken van het toestel, draai de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de stand **OFF** (uit) om het toestel uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u de lekbak verwijdt en schoonmaakt



WAARSCHUWING – Gevaar voor brandwonden!

- Raak de hete oppervlakken niet aan. Het verwarmingselement, de metalen oppervlakken en de toegankelijke oppervlakken worden heet tijdens het gebruik en kunnen na gebruik nog enige tijd heet blijven.
- Houd het toestel tijdens het bakken en afkoelen buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Giet nooit koud water op een hete plaat, dit kan het toestel beschadigen en hete spetters veroorzaken.



Belangrijk:

- Snij geen voedsel op de grillplaat en gebruik geen metalen of scherp keukengerei. Gebruik houten of siliconen kookgerei.
- Leg geen kookgerei op de grillplaat.
- Gebruik het toestel nooit om bevroren voedsel te bereiden of te ontdooien. Thermische schokken kunnen het toestel beschadigen.

Tips voor het grillen

- Snij vlees en groenten in dunne plakjes en kleine stukjes om de baktijd te versnellen. Marineer vlees of breng het op smaak met kruiden en specerijen.
- Verwijder overtollig water en sappen van de ingrediënten voor het grillen.
- Zorg ervoor dat het voedsel gaar is voordat u het eet.
- Het midden van de grillplaat is het heetste gedeelte en het meest geschikt voor het dichtschroeien of grillen van voedsel. Het gebied buiten het ronde deel van de grillplaat is relatief koeler en kan worden gebruikt om bereid voedsel warm te houden.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING – RISICO OP BRAND OF ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Dompel de hoofdeenheid, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof. Spoel ze nooit onder de kraan schoon.



OPMERKING: Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.

- Reinig het toestel na elk gebruik om het ophopen van vet en etensresten te voorkomen en een goede hygiëne te waarborgen.
- **Lekbak:** Verwijder de lekbak. Verwijder de olie op een milieuvriendelijke manier. Was de lekbak in een warm sopje, spoel af en veeg grondig droog. De lekbak is vaatwasmachinebestendig. Zorg er bij het reinigen voor dat de lekbak niet in contact komt met scherpe voorwerpen, deze kunnen het oppervlak krassen of beschadigen.
- **Grillplaat/spatscherm:** Gebruik een zachte en vochtige doek met een milde zeepoplossing om voedselresten te verwijderen. Om hardnekkige voedselresten te verwijderen, laat een kleine hoeveelheid warm en mild schoonmaakmiddel in de vlek trekken en veeg het vervolgens weg.
- **Buitenkant van het toestel:** Reinig met een licht bevochtigde doek. Maak de behuizing van de lekbak schoon en, indien nodig, veeg het snoer schoon om eventuele vetresten te verwijderen.
- Droog alle onderdelen grondig af.

Probleemoplossing

Gebruik deze probleemoplossingsgids om veelvoorkomende problemen met het toestel op te lossen. Als het probleem aanhoudt, gebruik het toestel dan niet en neem contact op met een erkend reparatiecentrum om het toestel te laten inspecteren en indien nodig te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld. Het opwarmcontrolelampje is gedoofd.	- De stekker zit niet goed in het stopcontact. - De temperatuurregelaar is beschadigd.	- Controleer of de stekker juist in het stopcontact zit. Trek de stekker uit en steek deze opnieuw in het stopcontact. - Haal de stekker uit het stopcontact Draai de temperatuurregelaar naar de stand OFF (UIT) en vervolgens naar de maximale temperatuur. U hoort een lichte klik wanneer u aan de temperatuurregelaar draait. Als er geen klik hoorbaar is, is er een probleem met de temperatuurregelaar. Neem contact op met een erkende reparateur om het toestel te repareren.
Het toestel warmt op, maar het controlelampje is gedoofd.	- Het toestel heeft de ingestelde temperatuur bereikt. - Het controlelampje is defect.	- U hoeft geen actie te ondernemen; het controlelampje brandt wanneer het toestel opnieuw opwarmt om de ingestelde temperatuur te behouden. - Neem contact op met een erkende reparateur om het toestel te repareren.
Het toestel warmt niet op, maar het opwarmcontrolelampje brandt.	Het verwarmingselement is defect.	Neem contact op met een erkende reparateur om het toestel te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het opwarmcontrolelampje brandt altijd, het toestel is continu ingeschakeld en de grillplaat is heet.	• De temperatuurregelaar of de interne thermostaat is defect.	• Neem contact op met een erkende reparateur om het toestel te repareren.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het toestel opbergt.
- Bewaar het toestel in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw toestel in op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet 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

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Montaje
Antes del primer uso
Modo de uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- | | |
|--|---|
| A Cable de alimentación con enchufe | F Salida de aire |
| B Mando de control de la temperatura | G Carcasa de la bandeja de goteo |
| C Luz indicadora de calentamiento | H Bandeja de goteo (extraíble) |
| D Protector contra salpicaduras | I Pata antideslizante (x4) |
| E Plancha de parrilla (con placa calefactora incorporada) | J Tornillos (x4) |

Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Compruebe que todas las piezas estén incluidas e intactas. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Si los niños juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

Uso previsto

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. No es adecuada para un uso comercial o industrial. La unidad ha sido diseñada exclusivamente para cocinar alimentos. No utilice la unidad para ningún otro uso que no sea el uso previsto.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	984019 - VAL-PL4333X
Voltaje de funcionamiento:	230 V ~, 50 Hz
Consumo de energía:	2200 W
Clase de protección:	Clase I

Montaje

1. Dé la vuelta al aparato y colóquelo sobre una superficie firme con una cubierta suave, como un suelo alfombrado, para evitar rayarlo. Tome una de las patas y pase un tornillo a través del extremo ancho de la pata para que el tornillo sobresalga a través del extremo estrecho de la pata.
2. Coloque el extremo que sobresale del tornillo en el orificio del tornillo. Gire la pata en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté firmemente asegurada en su lugar. Repita este paso para instalar las otras tres patas. Vuelva a dar la vuelta a la unidad.

Antes del primer uso

- Monte el aparato y ponga el mando de control de la temperatura en el ajuste más alto durante 7 minutos (→ Modo de uso). De esta forma, eliminará el olor «a nuevo». Mantenga la habitación ventilada durante este proceso.
- Luego, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo con un paño suave y húmedo (→ Limpieza y mantenimiento).

Modo de uso



¡PRECAUCIÓN!

- Antes de enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente, asegúrese de que el mando de control de la temperatura esté en la posición **OFF** (apagado).
- Asegúrese siempre de que la bandeja de goteo esté insertada antes de usar el aparato.

Utilice el aparato solo en el interior, en un lugar seco y bien ventilado.

- 2 Coloque la plancha sobre una superficie plana, estable, nivelada, seca y resistente al calor, al menos a 15 cm de distancia de cualquier otro objeto. Le recomendamos que coloque una alfombrilla resistente al calor entre el aparato y la encimera para proteger la superficie del calor.
- 3 Deslice la bandeja de goteo en la carcasa de la bandeja de goteo. Asegúrese de que esté completamente insertada y bien asentada debajo del orificio de drenaje en la placa de la parrilla.

Unte la plancha de la parrilla con un poco de aceite de cocina.

- 4 Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada.

- 5 Gire el mando de control de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura que desee (de 100 °C a 300 °C). Oirá un sonido de clic y la luz indicadora de calentamiento permanecerá encendida mientras el aparato se esté calentando. La luz indicadora de calentamiento se apagará cuando alcance la temperatura establecida. El aparato puede tardar hasta 8 minutos en calentarse, dependiendo de la temperatura establecida.

- 6 **Deje que la unidad se precaliente hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague. No intente nunca tocar la superficie de cocción para comprobar su temperatura.**

Ponga los ingredientes preparados en la plancha de la parrilla para empezar a cocinarlos. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y se apagará mientras el termostato mantiene la temperatura ajustada. Puede ajustar la temperatura de la plancha de la parrilla mientras cocina. Gire el mando de control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj para bajar la temperatura o en el sentido de las agujas del reloj para subirla.

- 7 Cuando haya terminado de usar la plancha, gire el mando de control de la temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **OFF** (apagado) para apagar la unidad.
Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de extraer la bandeja de goteo y limpiarla



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras!

- No toque las superficies calientes. El elemento calefactor, las superficies metálicas y las superficies accesibles se calientan durante el uso y pueden permanecer calientes durante un tiempo después del uso.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños y animales de compañía durante la cocción y mientras se esté enfriando.
- Nunca eche agua fría en una placa caliente, ya que podría dañar la unidad y provocar salpicaduras a altas temperaturas.



Importante:

- No corte los alimentos en la plancha de la parrilla ni use utensilios metálicos ni afilados. Utilice utensilios de cocina de madera o silicona.
- No apoye los utensilios de cocina en la parrilla.
- No utilice nunca el aparato para cocinar ni descongelar alimentos congelados. El choque térmico puede estropear el aparato.

Consejos para asar

- Corte las carnes y las verduras en rodajas finas y trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción. Marine las carnes o sazónelas al gusto con hierbas y especias.
- Elimine el exceso de agua y los jugos de los ingredientes antes de asarlos.
- Asegúrese de cocinar bien los alimentos antes de consumirlos.
- El centro de la plancha de la parrilla es la parte más caliente y la más indicada para dorar o asar alimentos. La zona situada fuera de la parte circular de la plancha está más fría en comparación y se puede usar para mantener calientes los alimentos ya cocinados.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de la limpieza, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- No sumerja nunca la unidad principal, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No los enjuague nunca bajo el grifo.



NOTA: No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que se acumulen grasas y restos de alimentos.
- **Bandeja de goteo:** Extraiga la bandeja de goteo. Deseche el aceite de una manera respetuosa con el medio ambiente. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabón, aclárela y séquela bien. La bandeja de goteo es apta para el lavavajillas. Al limpiar, asegúrese de que la bandeja de goteo no entre en contacto con objetos afilados que puedan rayar o dañar la superficie.
- **Área de la plancha de la parrilla y protección contra salpicaduras:** Use un paño suave y húmedo con una solución de detergente suave para eliminar los residuos de comida. Para eliminar los residuos de comida rebeldes, deje que penetre en la mancha una pequeña cantidad de solución con detergente suave tibia y luego limpie.
- **Exterior de la unidad:** Limpiar con un paño ligeramente húmedo. Limpie la carcasa de la bandeja de goteo y, si es necesario, limpie el cable de alimentación para eliminar la grasa que pueda haber salpicado.
- Seque bien todas las piezas.

Solución de problemas

Utilice esta guía de solución de problemas para resolver cualquier problema común que pueda tener con el aparato. Si el problema persiste, no utilice la unidad y póngase en contacto con un centro de reparación autorizado para que la inspeccionen y, si es necesario, la reparen.

Problema	Posible causa	Solución
La unidad no se enciende. La luz indicadora de calentamiento está apagada.	• La fuente de alimentación está conectada incorrectamente. • El mando de control de temperatura está estropeado.	• Compruebe que el enchufe esté correctamente conectado a la fuente de alimentación. Saque y vuelva a insertar el enchufe. • Desenchufe la unidad. Gire el mando de control de temperatura hasta la posición OFF y luego hasta la posición de temperatura máxima. Debería oír un leve clic cuando gire el mando de control de temperatura. Si no se oye ningún sonido, entonces hay un problema con el mando de control de temperatura. Póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado para reparar la unidad.
La unidad se está calentando pero la luz indicadora está apagada.	• La unidad ha alcanzado la temperatura establecida. • La luz indicadora está defectuosa.	• No hay que hacer nada; la luz indicadora se encenderá cuando la unidad comience a calentarse nuevamente para mantener la temperatura establecida. • Póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado para reparar la unidad.
La unidad no se está calentando, pero la luz indicadora de calentamiento está encendida.	• El elemento calefactor está defectuoso.	• Póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado para reparar la unidad.

Problema	Posible causa	Solución
La luz indicadora de calentamiento siempre está encendida, la unidad está constantemente encendida y la plancha de la parrilla está caliente.	• El mando de control de temperatura o el termostato interno están defectuosos.	• Póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado para reparar la unidad.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.



WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

