

Handleiding



Gefeliciteerd met de aankoop van jouw nieuwe barbecue van Vikkieerin.nl. Herken je dit? Barbecueën is jouw passie. Je houdt van het buitenleven. Je doet dit het liefst met vrienden of familie. Victor een Nederlander die in India woont denkt er ook zo over. Hij mist barbecueën in het park, op de boot en op festivals van toen hij nog in Nederland woonde, in Amsterdam. Daarom heeft hij deze barbecue in India ontwikkelend, dat doet hem herinneren aan die goede oude tijd. Dit goede gevoel wil hij aan jou doorgeven met Vikkieerin.

Hij is ervan overtuigd dat jij, met jouw passie voor barbecueën en het buitenleven, een alledaags moment zal omtoveren in een prachtige barbecue ervaring.

Belangrijke Veiligheidsinformatie

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

1.0 Algemene Veiligheidsvoorschriften:

- Lees voor gebruik **éérst** alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- Laat kinderen en huisdieren **nooit** in de buurt van deze barbecue.
- Deze barbecue mag **nooit** gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materiaal altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- Plaats de barbecue op een stevige, stabiele de hittebestendige ondergrond.
- Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften, waarschuwingen en gevaren kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.

1.1 Montage en reparatie

- De barbecue hoeft niet gemonteerd te worden, deze is klaar voor gebruik.
- Het onjuist op andere wijze terugplaatsen van het rooster, anders dan bij ontvangst is niet toegestaan, dit kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.
- Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig met het terugplaatsen van het rooster.
- Mist er een onderdeel en/of twijfelt u aan de juistheid van het monteren, neem dan direct contact op met Vikkieerin.nl, via csdesk-nl@bigbasket.nl.
- Repareer of vervang *nooit* zelf onderdelen van dit apparaat, dit kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.

1.2 Plaats van gebruik

- Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis (buiten) en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in welke (deels) afgesloten ruimte dan ook. Giftige dampen hopen zich op en deze veroorzaken zeer ernstig lichamelijk letsel of hebben de dood tot gevolg.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.
- Gebruik de barbecue *nooit* op een brandbare en/of ontvlambare ondergrond, zoals een houten tafel of op een andere ondergrond met deze eigenschap(en).
- Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte en stabiele ondergrond.
- Plaats de barbecue nooit op een verhoging, zoals een tafel.
- Plaats de barbecue op de grond, bij voorkeur in het zand, en nooit op een voorwerp of stenen terras. De Barbecue kan heet worden, hierdoor kan de ondergrond waar de barbecue opstaat verhit worden of zelfs verkleuren.
- Houd minimaal 3 meter afstand tussen de barbecue en *alle* brandbare en/ of ontvlambare materialen (hout, plastic, beplanting e.a.) als de barbecue in gebruik is.
- Houd de barbecue *altijd* uit de buurt van benzine en/of andere brandbare en/of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- Gebruik de barbecue *nooit* bij harde wind.
- De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.

1.3 Het aansteken van de barbecue

- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- Zodra de houtskool roodgloeiend is kan het vlees/groente/vis bereid worden.
- Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Gebruik de barbecue nooit als de asopvanger mist.

1.4 Gebruik van uw barbecue: Aansteken van het vuur

Verwijder het grillrooster. Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit te veel houtskool/briketten. Zorg ervoor dat het rooster goed aansluit en verwijder eventueel te veel houtskool/briketten.

Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Gebruik *nooit* een kolenstarter in combinatie met barbecue aanmaakvloeistof.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

Voor een optimale smaak aan uw gerecht, geeft u de houtskool/briketten voldoende tijd om door te warmen en wacht u totdat eventuele aanmaakblokjes volledig zijn verbrand. Zodra de houtskool roodgloeiend is kan het vlees bereid worden.

Als de houtskool/briketten goed brandt, verspreidt deze dan tot een gelijke laag in de kolenbak met behulp van een barbecuetang voorzien van een lang en hittebestendig handvat. Draag hierbij hittebestendige handschoenen. Voor uw veiligheid en voor uw barbecuecomfort wordt speciaal barbecuegereedschap aanbevolen.

1.5 Controleren van het vuur

Het opbouwen van een mooi vuur heeft zowel tijd als aandacht nodig. Een zorgvuldig opgebouwd vuur zorgt voor een maximaal rendement. Uw barbecue blijft gedurende lange tijd op temperatuur en het houtskool-/brikettenverbruik is minimaal.

Let op! De barbecue kan heet worden, gebruik bij de bediening ervan hittebestendige handschoenen.

Let op! Gebruik geen aluminiumfolie in de kolenbak. Dit belemmert de luchttoevoer en heeft direct een negatief effect op de temperatuur. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Indien gewenst kunt u tijdens het barbecueën voorzichtig met een barbecuetang extra houtskool/briketten toevoegen. Gebruik hierbij *nooit* aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

1.6 Doven van het vuur

- Laat al het houtskool/briketten en as volledig opbranden. Door deze goed met een barbecuetang te verspreiden in de kolenbak zal het vuur sneller doven.
- Gebruik *nooit* water om het vuur te doven. Gebruik van water kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Raak de barbecue nooit aan, deze kan heet zijn. Wacht totdat alle houtskool/briketten en as volledig zijn gedoofd en de barbecue goed is afgekoeld.

1.7 Onderhoud van uw barbecue

Na het gebruik van de barbecue raden wij u aan deze op te bergen onder een barbecuebeschermer of in de schuur.

Berg de barbecue pas op nadat deze volledig is afgekoeld en bewaar deze *nooit* in een vochtige ruimte en *nooit* in een ruimte waar ook brandbare en/of ontvlambare stoffen worden opgeslagen.

1.8 Reiniging van uw houtskoolbarbecue

Het is aan te raden om de grillroosters direct na gebruik te reinigen. U kunt hierbij gebruik maken van een roestvrijstalen barbecueborstel of u kunt kiezen voor reiniging met water en een mild afwasmiddel. Droog na het reinigen met water de grillroosters altijd goed af.



1.9 Milieuriichtlijn, Garantievoorwaarden, Garantielevering, Retourbeleid & Contactinfo

Wilt u om wat voor reden dan ook de houtskoolbarbecue afdanken, neem dan onderstaande richtlijnen in acht: Milieuriichtlijn: Bezorg de barbecue bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van de afgedankte huishoudelijke apparaten. Informeer bij uw gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.

Garantievoorwaarde: Voor alle artikelen die je koopt, geldt de wettelijke garantie. Wettelijke garantie wil zeggen dat een product datgene is of moet doen wat de consument er in alle redelijkheid van mag verwachten.

Garantie levering: Wij staan garant voor de kwaliteit van uw bestelling. Mocht uw barbecue onverhoopt beschadigd, incompleet of foutief geleverd worden, dan vragen wij u om dit zo snel mogelijk (binnen twee weken) nadat u het gebrek opgemerkt hebt retour te zenden. Zodra wij het product ontvangen hebben, ruilen wij dit voor u om, wij betalen de verzendkosten. Indien uw barbecue door u toedoen beschadigd of incompleet raakt, kunt u ons hier niet verantwoordelijk voor stellen. Wij nemen de barbecue niet retour, ook betalen wij geen verzendkosten.

Retourbeleid: Binnen 14 dagen kan de barbecue zonder opgaaf van rede retour worden verzonden. Indien u gebruik wilt maken van het herroepingsrecht, zal de barbecue met alle geleverde toebehoren en in de originele staat en originele verpakking geretourneerd worden. Om gebruik te maken van dit recht kunt u contact met ons opnemen ons via csdesk-nl@bigbasket.nl. Wij zullen vervolgens het aankoopbedrag, binnen 14 dagen na aanmelding van uw retour terugstorten mits het product reeds in goede orde retour ontvangen is. U betaalt zelf de verzendkosten.

Contactinformatie: <https://vikkieerin.nl> csdesk-nl@bigbasket.nl

