

# barbecue®

## THE TASTE OF FUN

### MANUAL

001

### PEDRO

BC-WOO-6034



Register your Barbecue® on [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) and enjoy the full Barbecue® experience!

**READ ME FIRST - LEES DIT EERST - LISEZ-MOI D'ABORD - LESEN SIE MICH ZUERST**

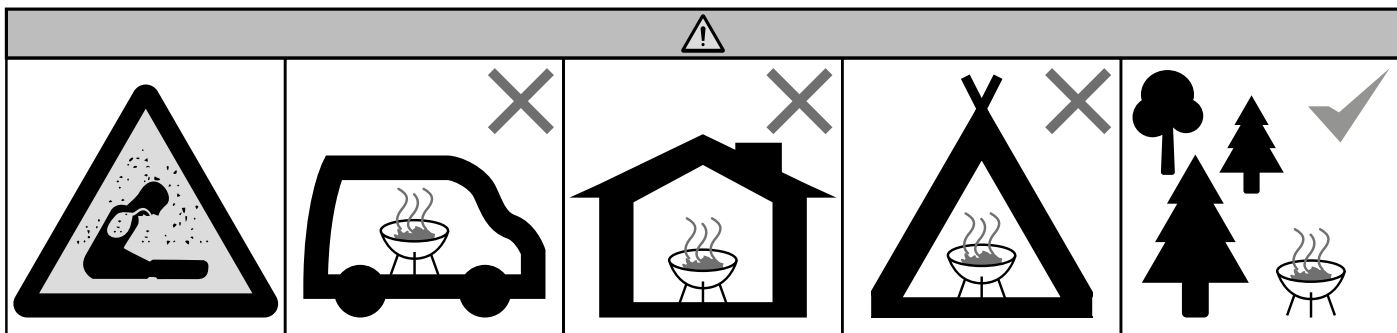
**ENG:** Do not stack the wood too high and avoid excess use of wood

**NL:** Stapel het hout niet te hoog en vermijd overtollig houtgebruik

**FR:** Ne pas empiler le bois trop haut et éviter l'utilisation excessive de bois

**DE:** Stapeln Sie das Holz nicht zu hoch und vermeiden Sie eine übermäßige Verwendung von Holz

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



NL **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken! Gebruik de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond. Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

FR **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre. Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable comme des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

EN **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Always use the barbecue on a safe, flat surface. Do not use the barbecue in enclosed or habitable spaces e.g. houses, tents, caravans, motorhomes or boats etc. You risk carbon monoxide poisoning.

DE **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Zünden des Feuers benutzen! Verwenden Sie den Grill immer auf einem sicheren, ebenen Untergrund. Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen, wie beispielsweise Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. Andernfalls besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

ES **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol o gasolina para encender el carbón o para volver a encender el fuego! Utilice siempre la barbacoa sobre una superficie plana y segura. No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, tales como casas, tiendas de campaña, caravanas y autocaravanas, barcos, etc. Corre el riesgo de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.

IT **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare sempre il barbecue su una superficie piana e sicura. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi o abitabili, ad esempio in casa, in tenda, in roulotte, in camper, in barca e così via. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

PT **ATENÇÃO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use sempre o grelhador numa superfície plana e segura. Não use o grelhador em espaços fechados ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos, etc. Correria o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

SV **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd alltid grillen på en säker, plan yta. Använd inte grillen i slutna eller bebodda utrymmen, t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar eller på båtar etc. Du riskerar då kolmonoxidförgiftning.

FI **VAROITUS!** Älä käytä tulen sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä! Käytä grilliä aina turvallisella, tasaisella alustalla! Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai tiloissa, joissa asutaan kuten taloissa, teltoissa, matkailuvaunuissa, matkailuautoissa, veneissä jne. Jos teet niin, hääkämyrkytyksen vaara on olemassa.

DA **ADVARSEL!** Brug ikke spiritus eller benzin til tænding eller gentænding! Brug altid grillen på en sikker, plan overflade. Brug ikke grillen i lukkede eller beboelige rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både osv. Du risikerer kulilteforgiftning.

ET **HOIATUS!** Ärge kasutage süütamisks või taassüütamiseks piiritust või bensiini! Kasutage grilli alati turvalisel tasasel pinnal! Ärge kasutage grilli suletud või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagis- ja autosuvilas või paadis jm. On olemas vingugaasi mürgituse oht.

HR **UPOZORENJE!** Nemojte koristiti alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena! Roštilj uvijek koristite na sigurnoj, ravnoj površini. Ne koristite roštilj u zatvorenim ili stambenim prostorima, npr. u kućama, šatorima, kamp kućicama, kamperima, čamcima itd. Time biste se doveli u opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.

SLO **OPOZORILO!** Za podžig ali ponovni vžig ne uporabljajte špirta ali bencina! Žar vedno uporabljajte na varni, ravni površini. Žara ne uporabljajte v zaprtih ali bivalnih prostorih, npr. v hišah, šotorih, prikolicah, avtomobilih, čolnih itd. Tvegate zastrupitev z ogljikovim monoksidom.

CS **VAROVÁNÍ!** K (opětovnému) zapálení nepoužívejte lihoviny ani benzin! Grilujte vždy na bezpečném a rovném povrchu. Nepoužívejte gril v uzavřených nebo obytných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy nebo čluny atd. Riskujete tak otravu oxidem uhelnatým.

HU **FIGYELMEZTETÉS!** Ne használjon spirituszt vagy benzint a gyújtáshoz és az újragyújtáshoz! A grillt mindig biztonságos, sík felületen használja. Ne használja a grillsütőt zárt vagy lakóhelyiségben, például házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban vagy csónakban stb. Fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.

RO **AVERTIZARE!** Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați întotdeauna grătarul pe o suprafață plană și sigură. Nu folosiți grătarul în spații închise sau locuibile, de exemplu, case, corturi, rulote sau bărci etc. Riscați intoxicația cu monoxid de carbon.

PL **UWAGA!** Nie używać do rozpalenia i ponownego rozpalenia grilla wyrobów spirytusowych i benzyny. Grilla należy używać na równej nawierzchni w bezpiecznym miejscu. Zabrania się używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach i pomieszczeniach mieszkalnych jak np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery czy łodzie. Istnieje ryzyko zatrucia tlenkiem węgla.

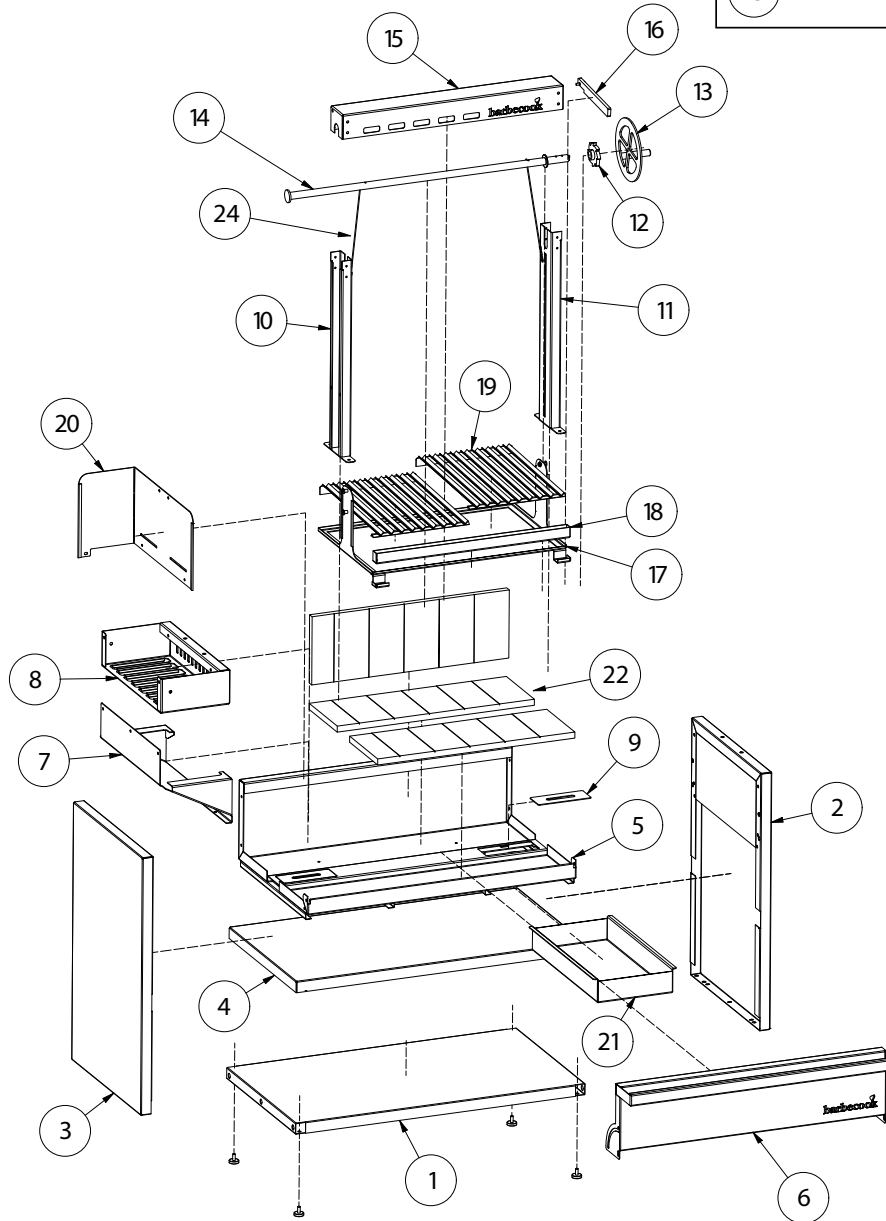
TR **UYARI!** Mangalınızı yakmak veya tekrar tutuşturmak için ispirto veya benzin gibi yanıcı maddeler kullanmayın! Mangalı her zaman güvenli, düz bir yüzeyde kullanın! Mangalı evler, çadırlar, karavanlar veya tekneler gibi kapalı alanlarda kullanmayın! Aksi kullanım durumunda Karbon monoksit zehirlenmesi riskiniz olabilir.

Did you not find your language? Check it on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

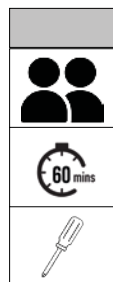
<b>EN - USER MANUAL</b>	<b>18</b>
<b>NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING</b>	<b>21</b>
<b>FR - MODE D'EMPLOI</b>	<b>27</b>
<b>DE - BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	<b>32</b>



**ILLUSTRATIES**  
**ILLUSTRATIONS**  
**ILLUSTRATIONEN**



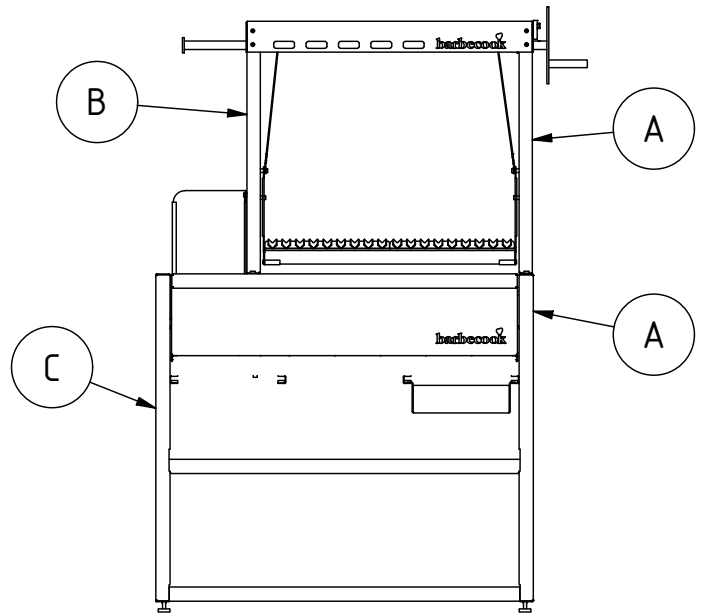
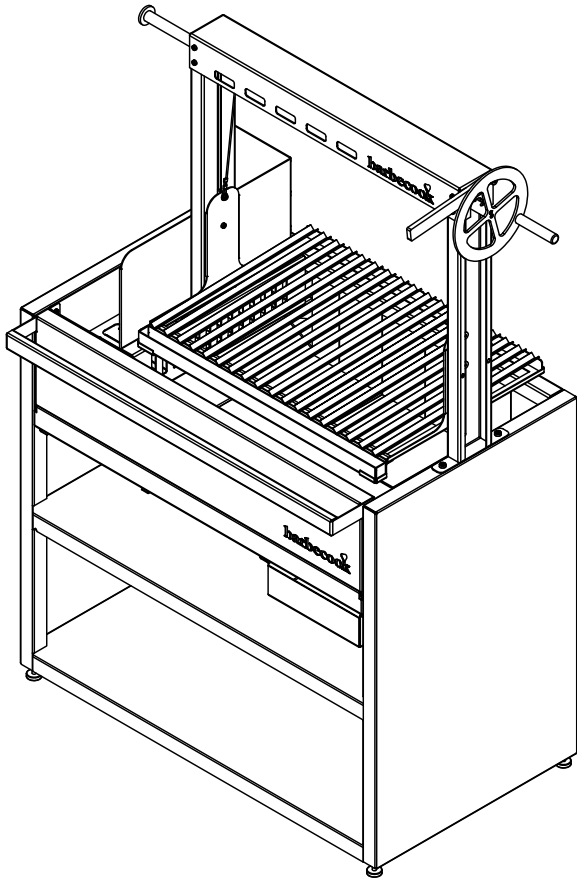
Nr	Qty	Picture	Size
A	32		M6x14
B	4		M6L8
C	4		M8x20
D	2		M4x8
E	1		M6L12
F	4		M6x12
G	2		6x15
H	2		M6x8
I	4		M8
J	5		1x M4 1x M5 2x M6 1x M8



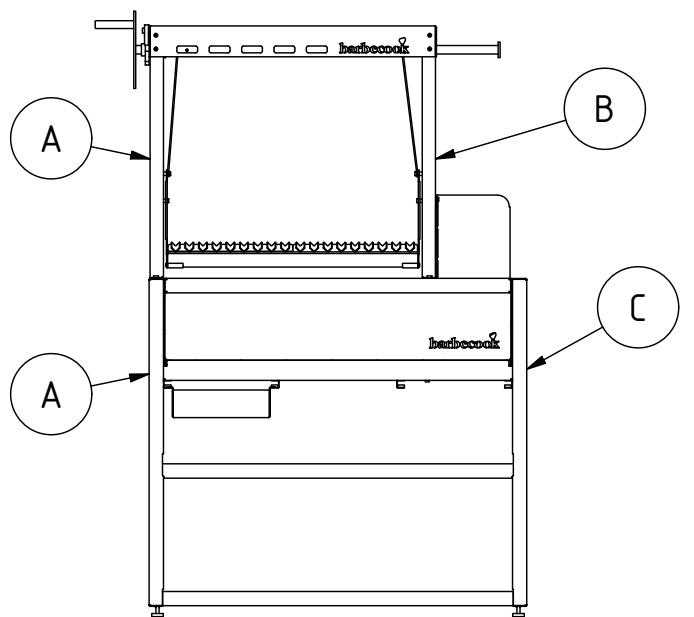
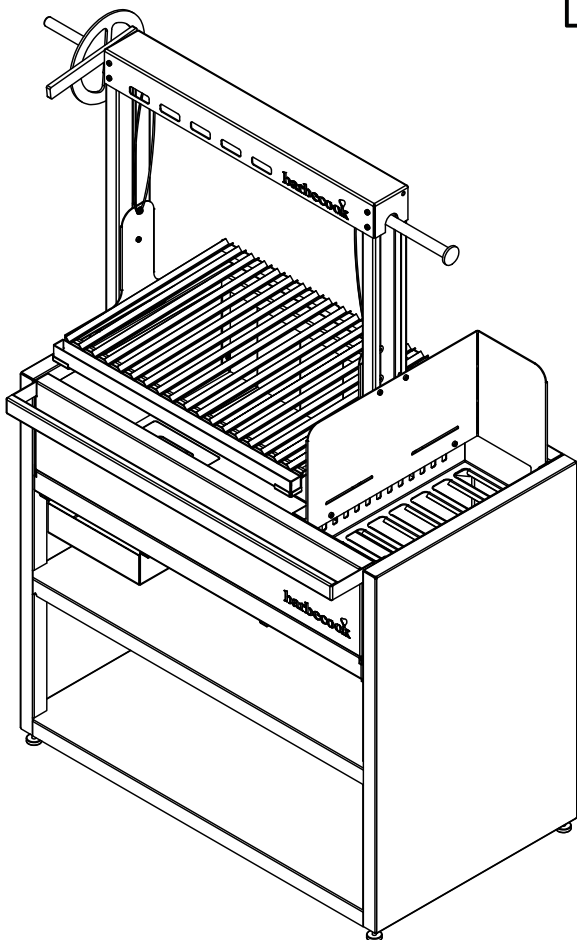
Corten staal / Poeder lak Acier corten / Peinture en poudre Corten steel / Powder coat Cortenstahl / Pulverbeschichtung	
Roestvast staal Acier inoxydable Stainless steel Rostfreier stahl	

Alle spareparts zijn beschikbaar op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
 All spare parts are available at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
 Alle Ersatzteile sind unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) erhältlich.

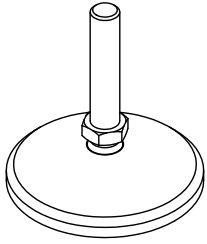
# RIGHT



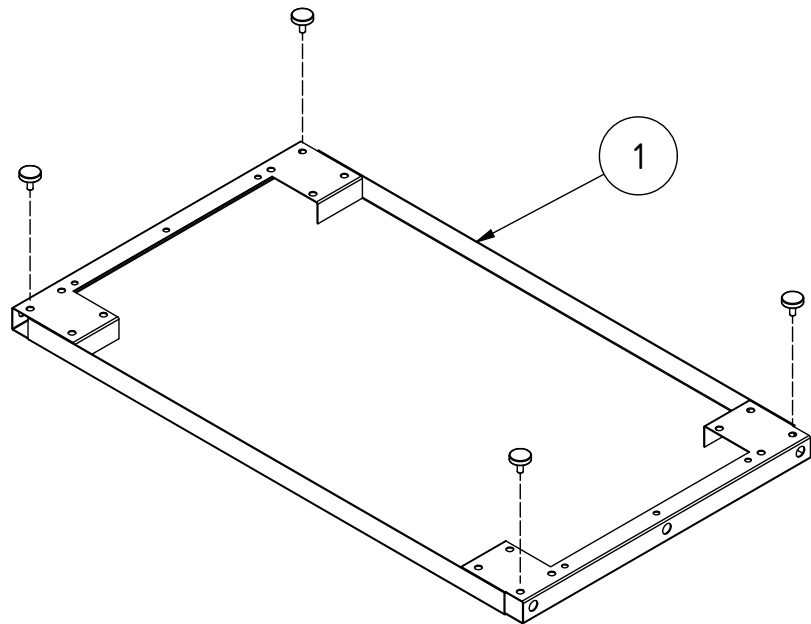
# LEFT



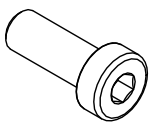
1



1 x4

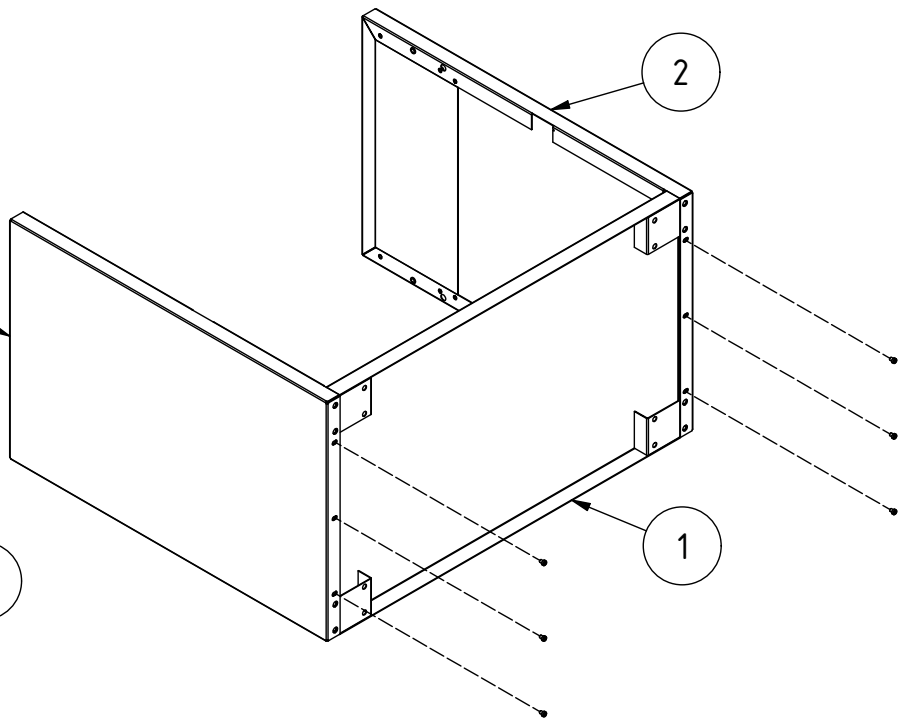


2



A x6

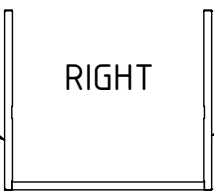
3



C

RIGHT

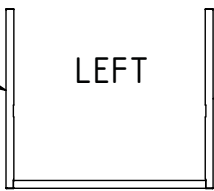
A



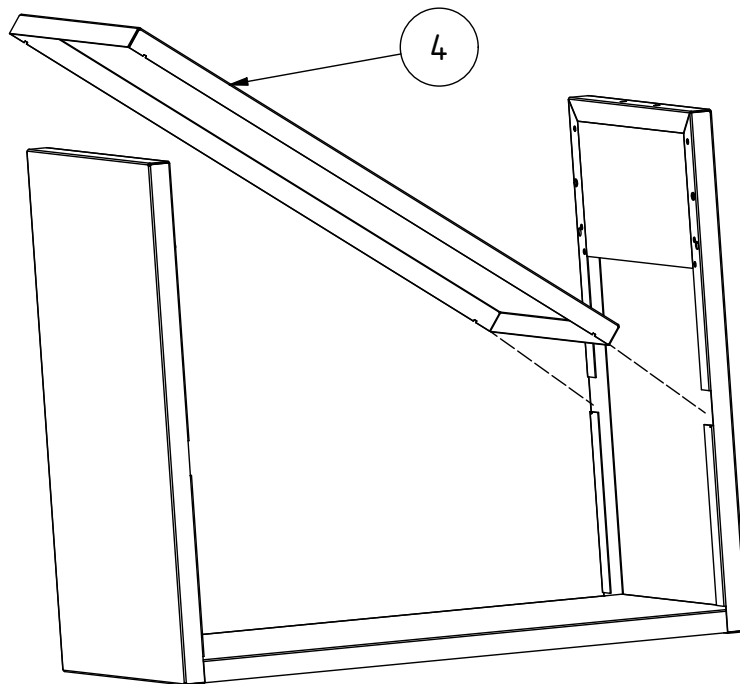
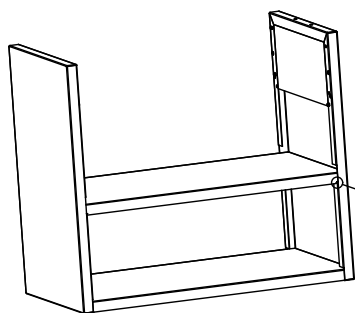
A

LEFT

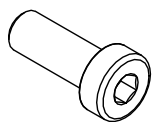
C



3

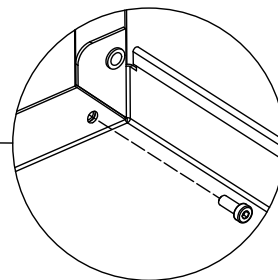
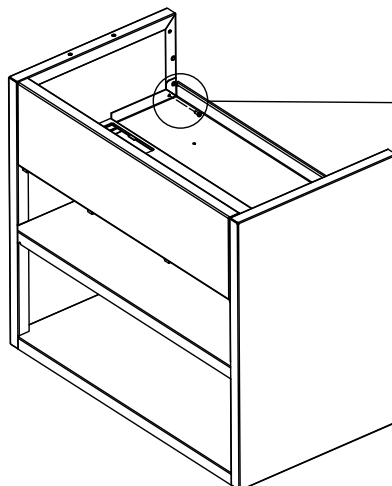
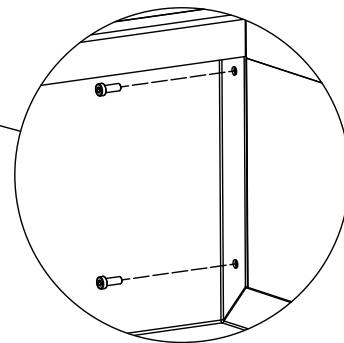
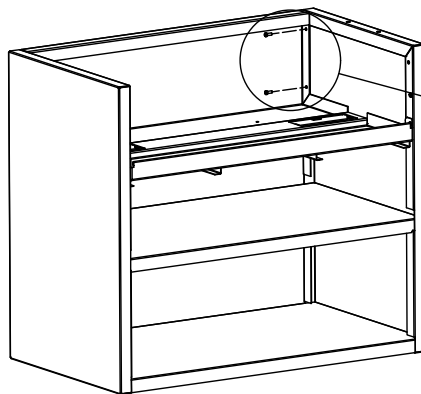
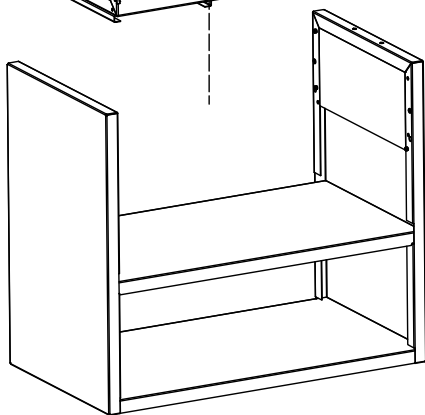
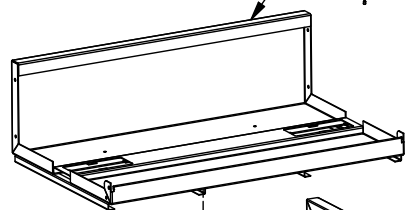


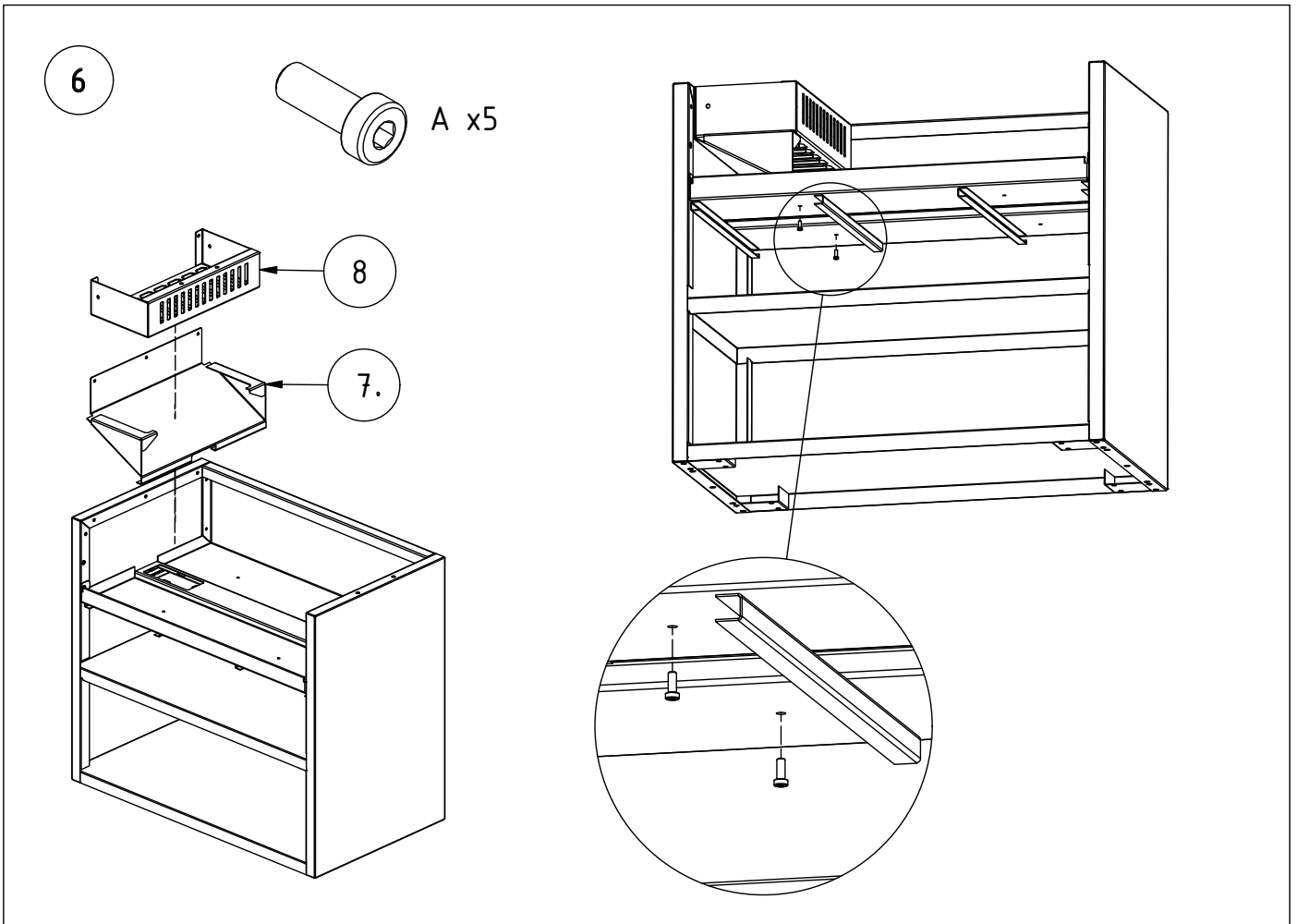
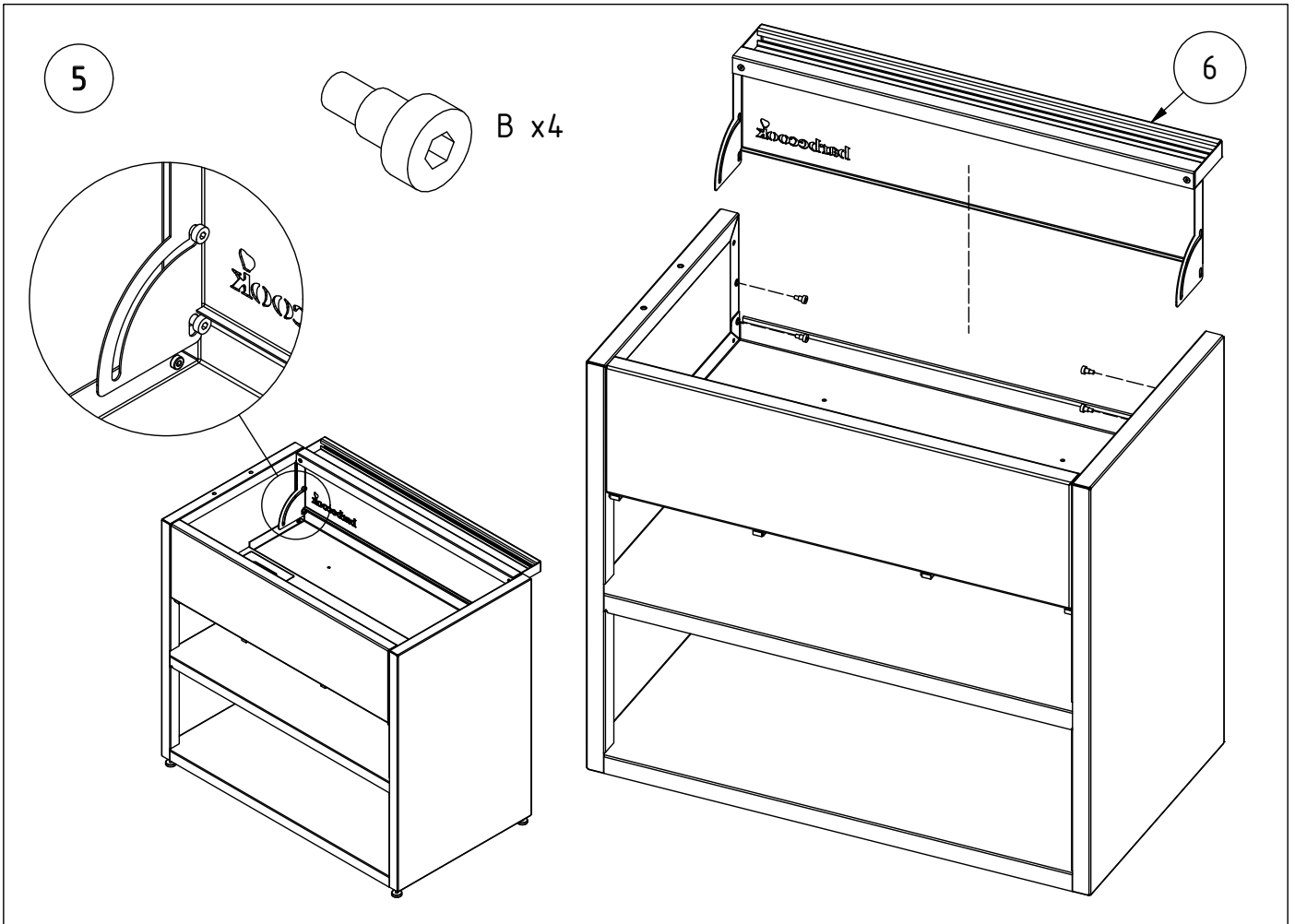
4

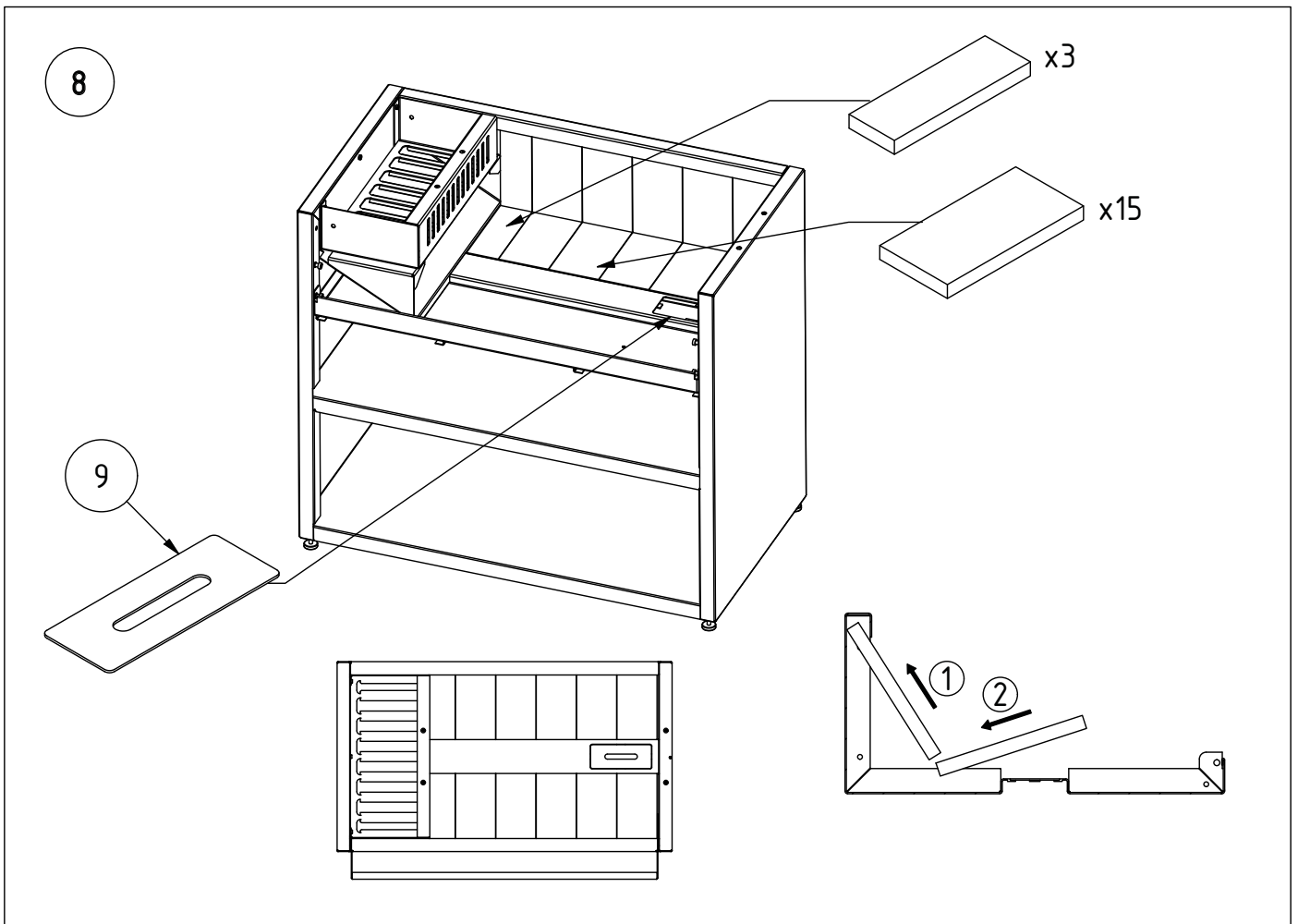
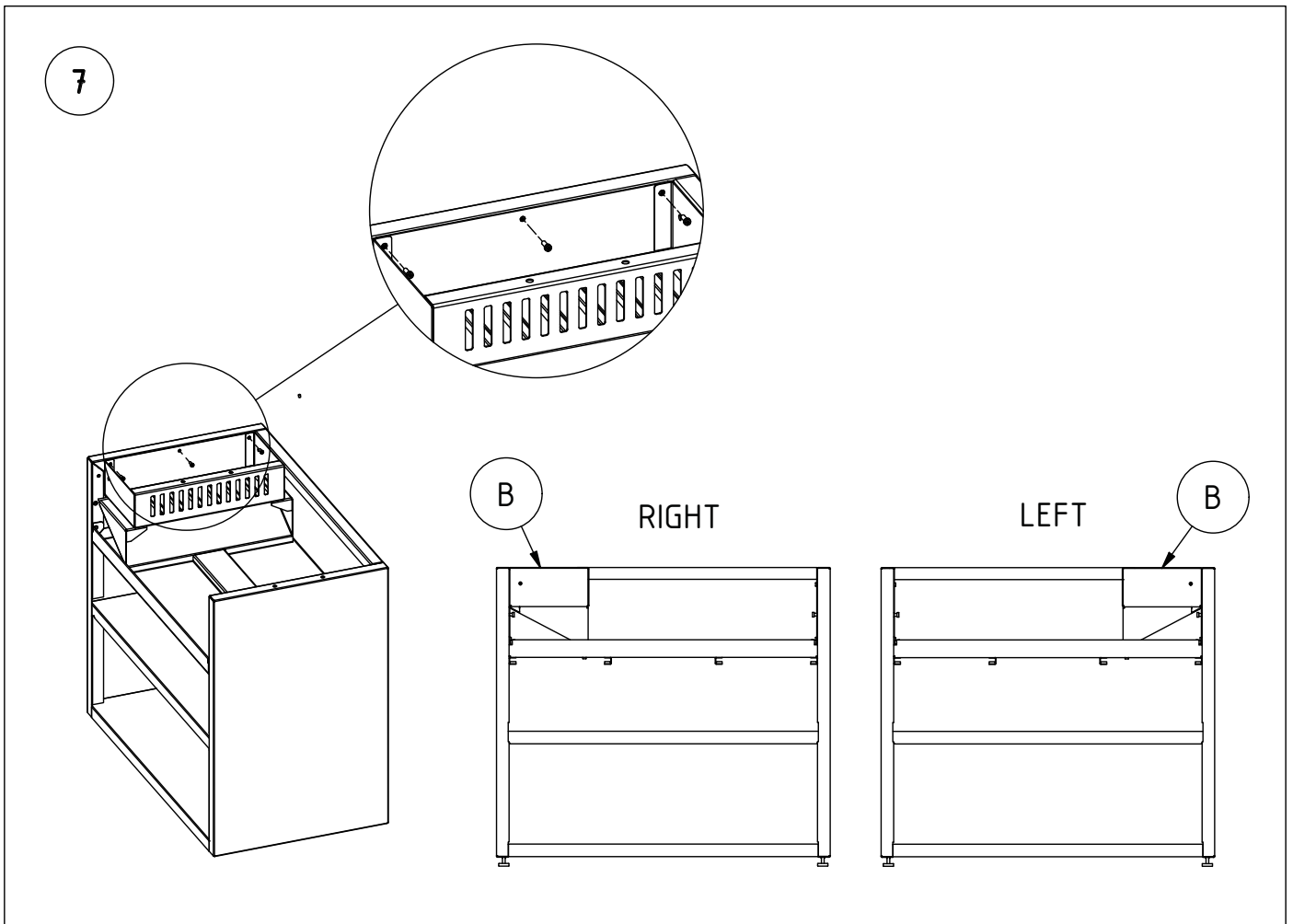


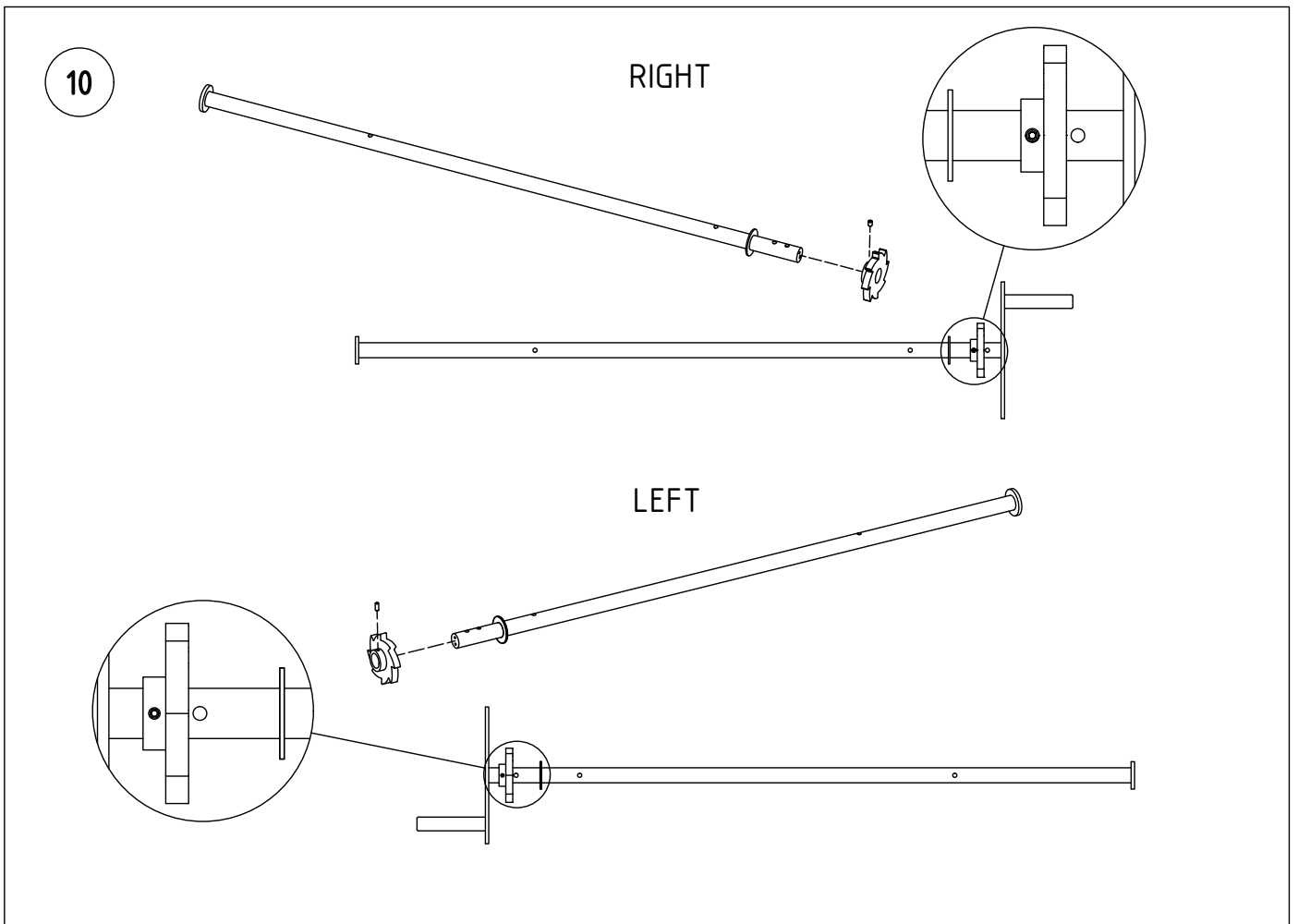
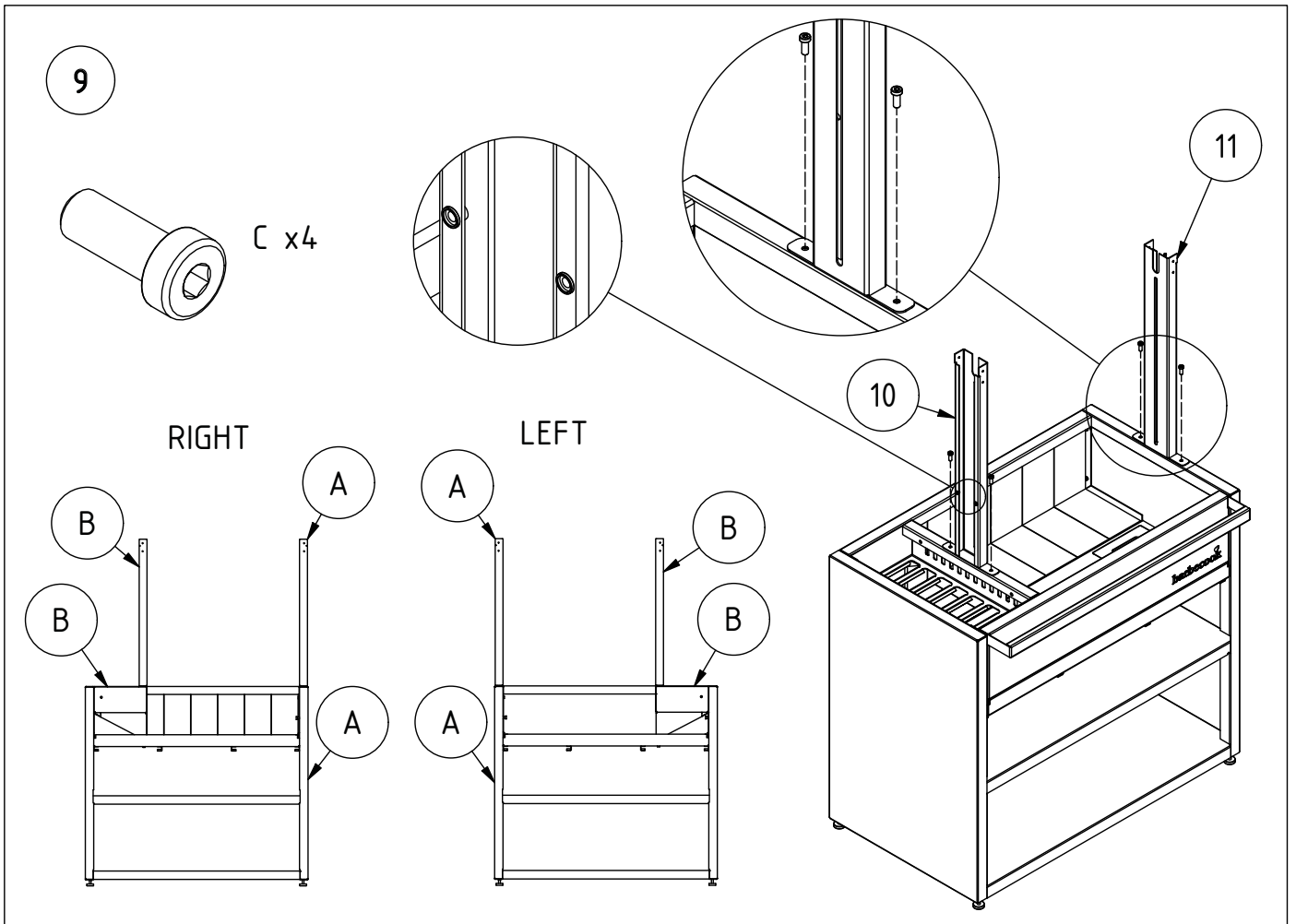
A x6

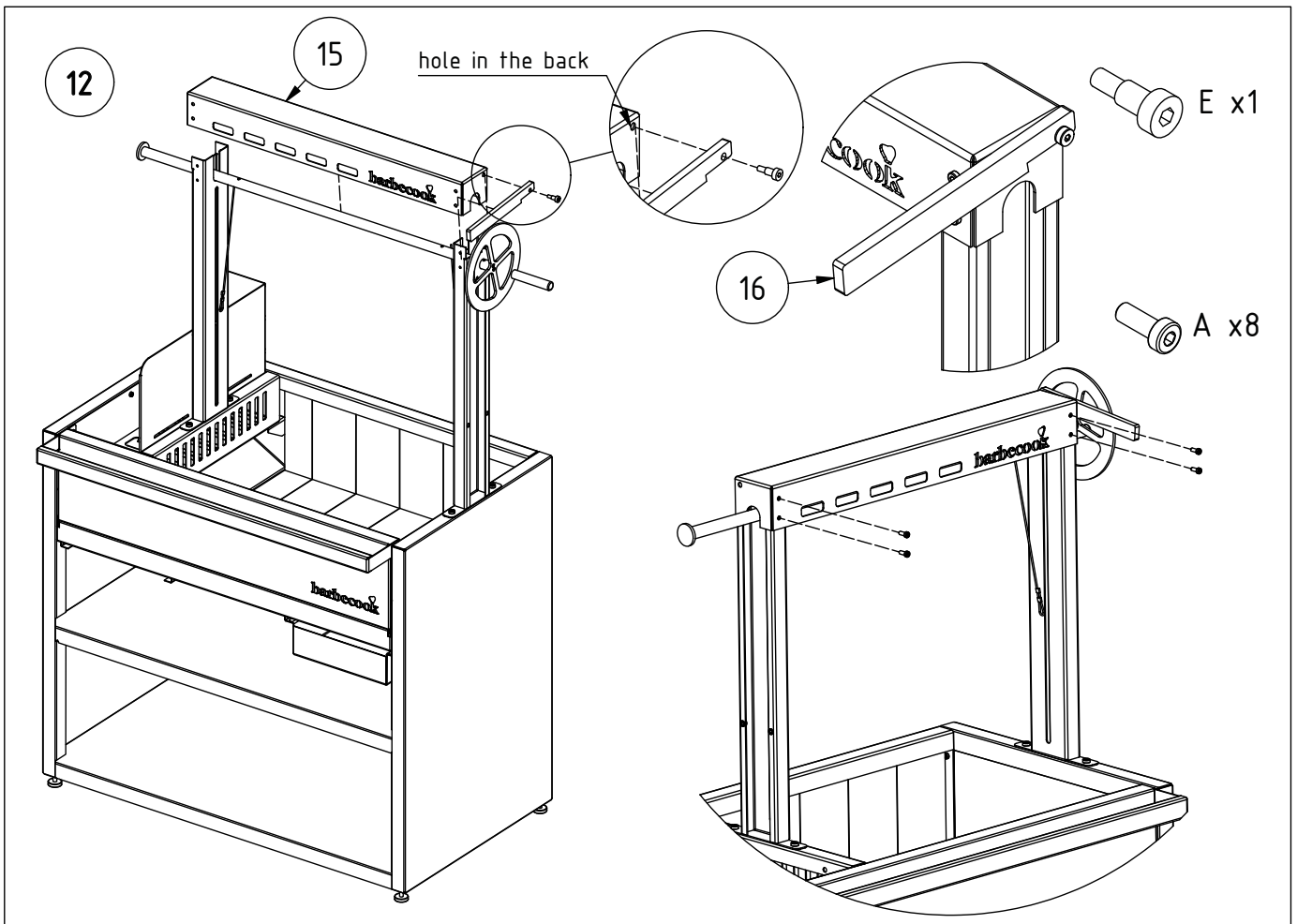
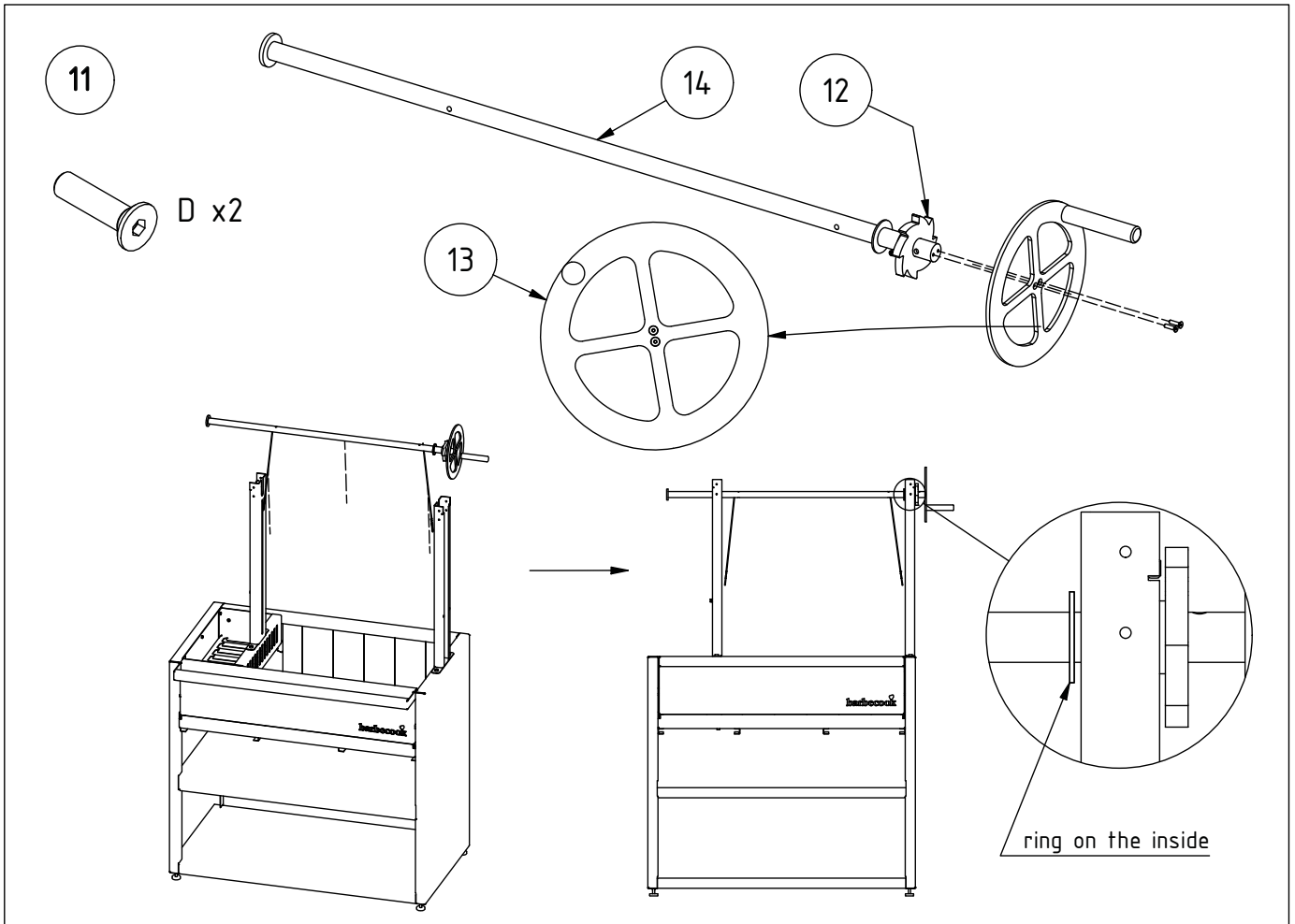
5

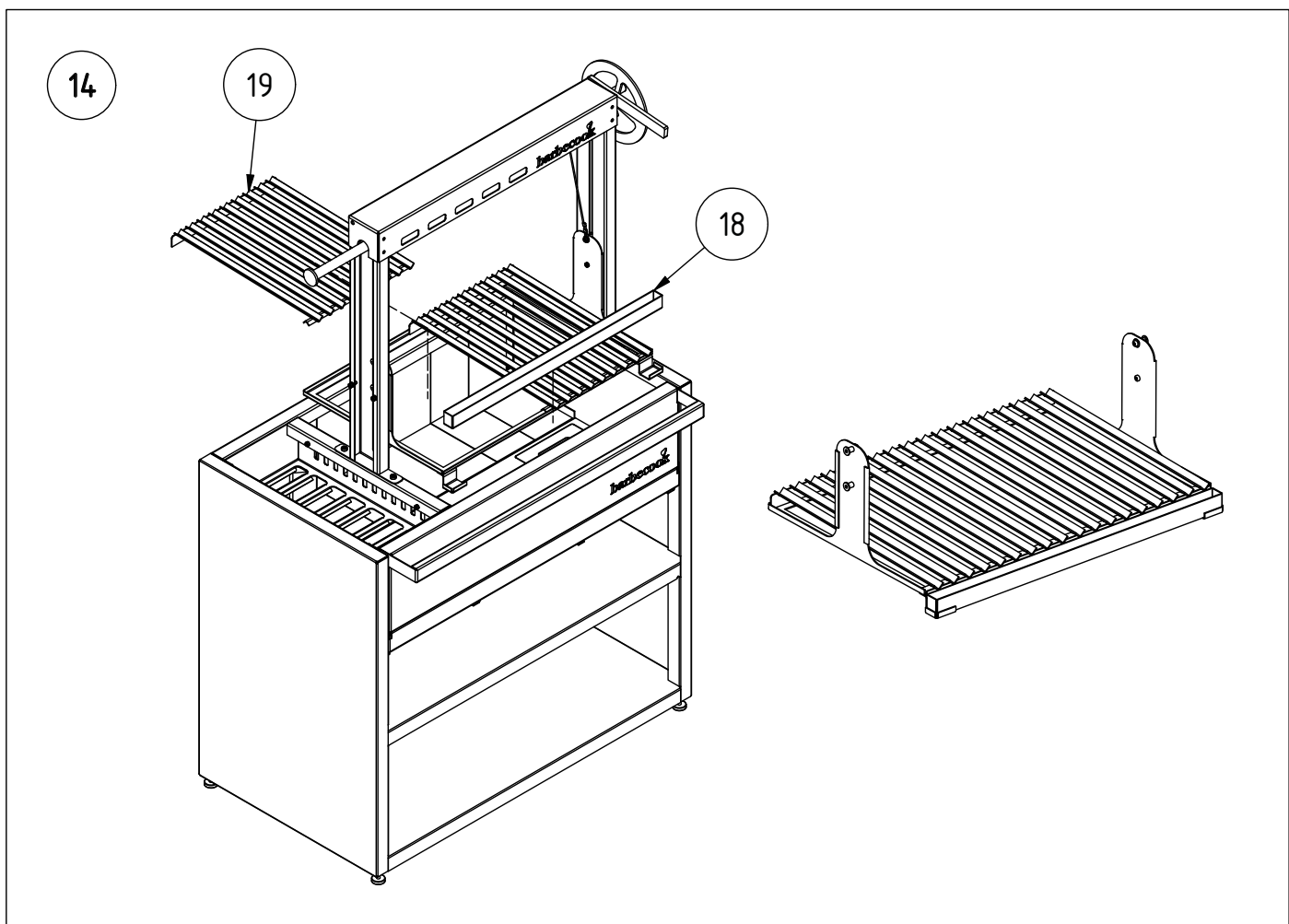
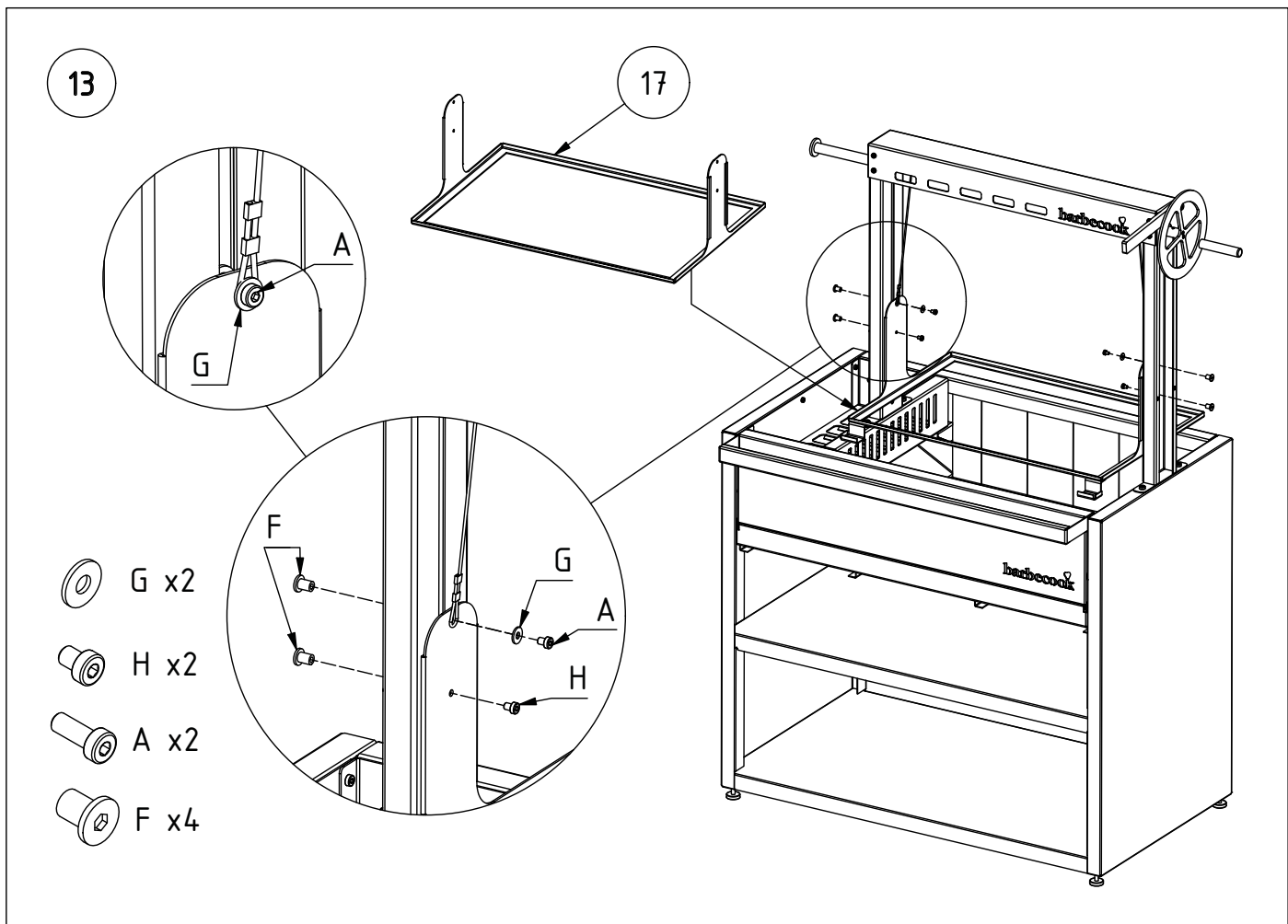








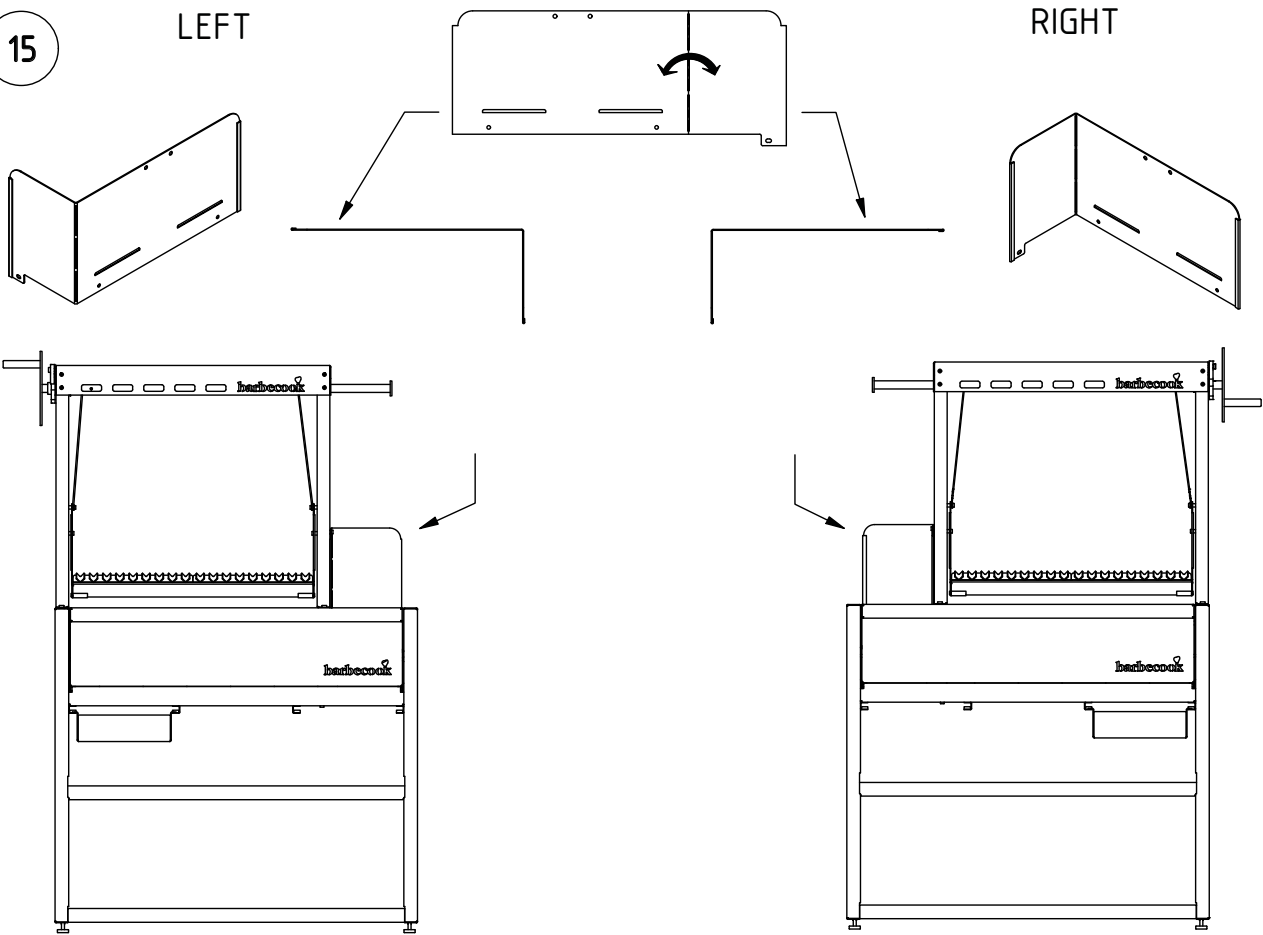




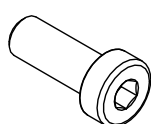
15

LEFT

RIGHT

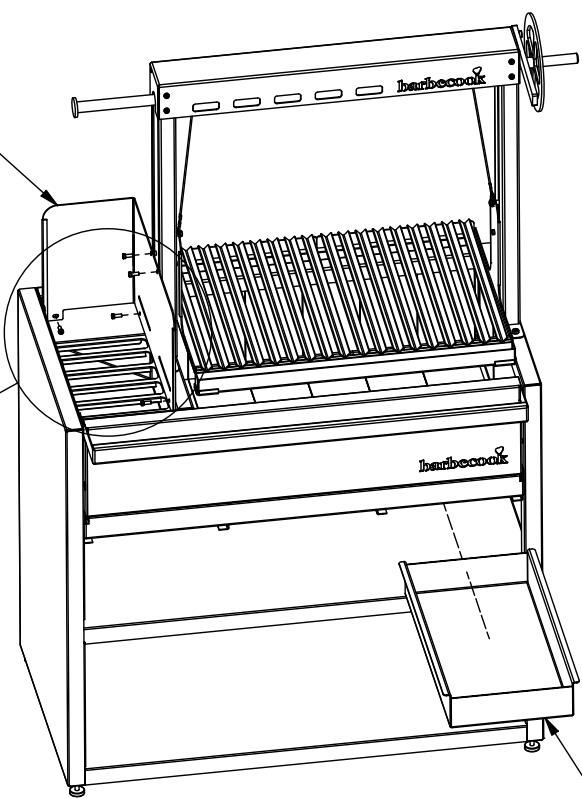
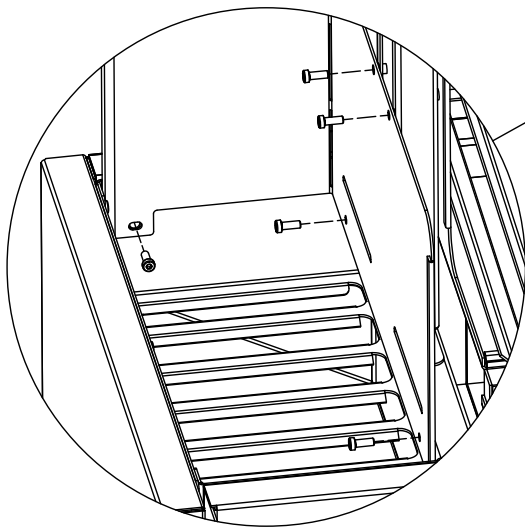


16

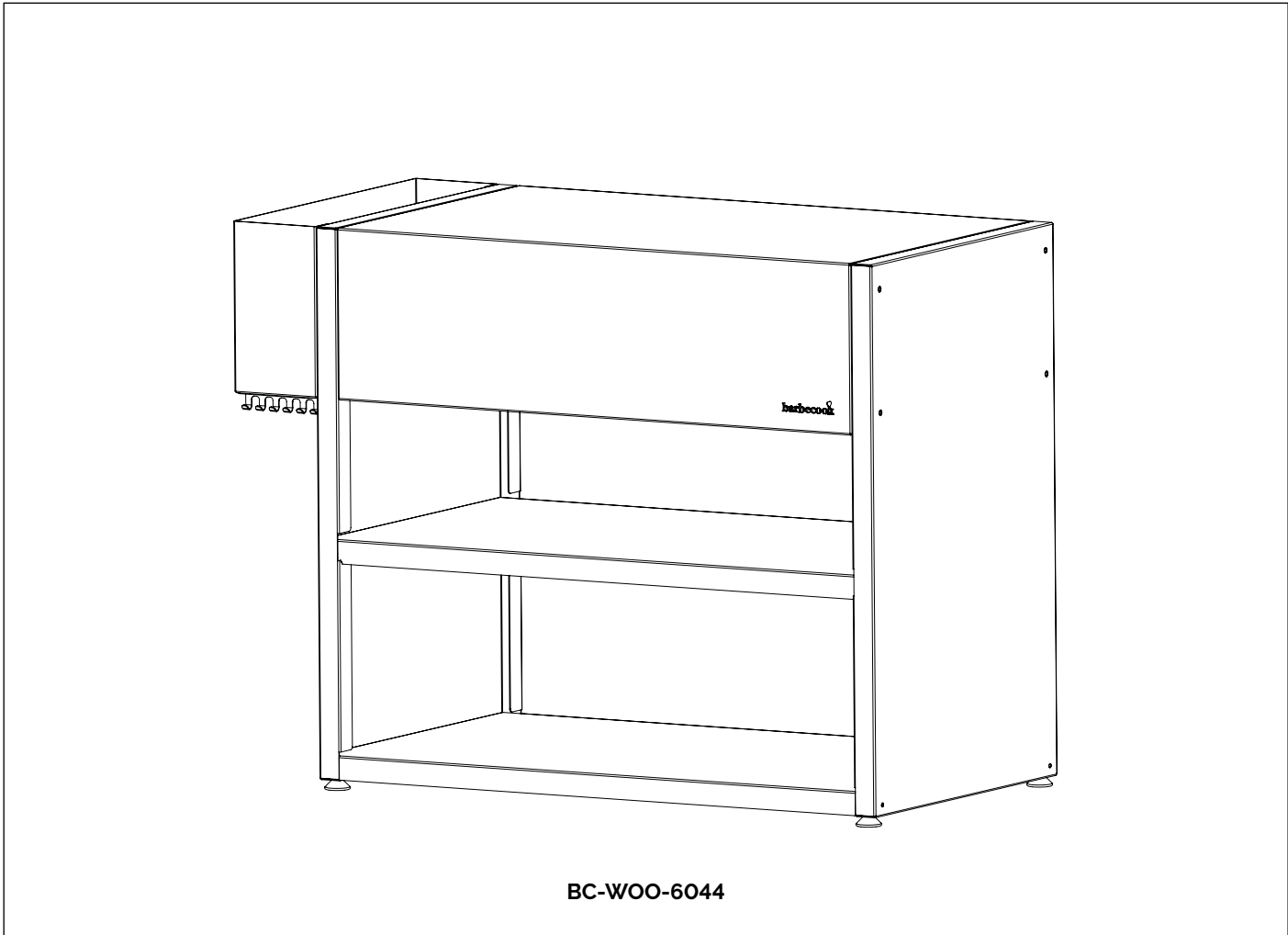
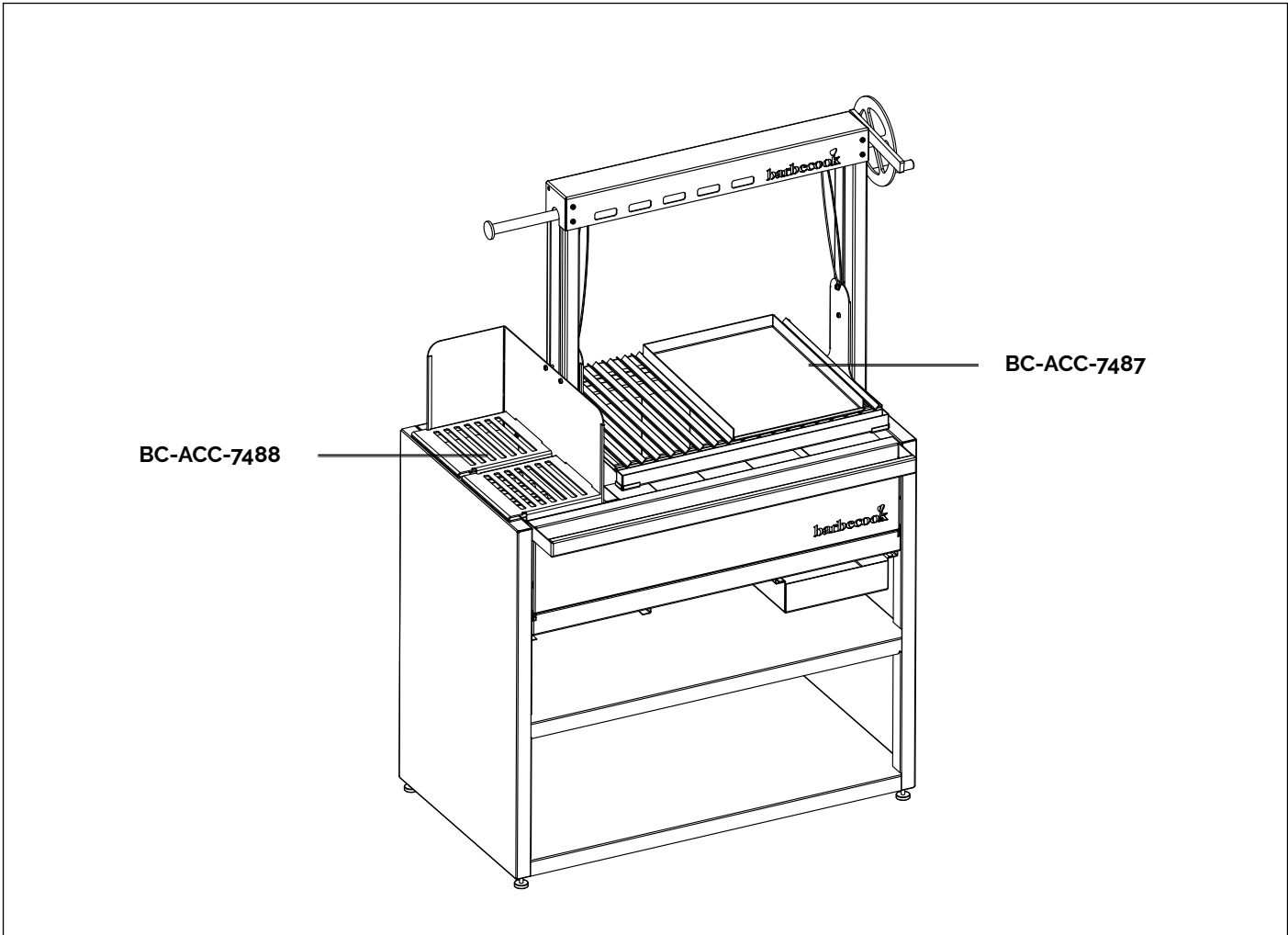


A x5

20



21



# EN - USER MANUAL


## 1. REGISTER YOUR APPLIANCE

---

Thank you for purchasing a Barbecook appliance! A whole new world of grilling awaits you, whether in the tranquility of nature or the buzz of the city. Become a grill master in our #barbecook community and let us showcase your grilling skills.

Register your Barbecook appliance online and enjoy some fantastic benefits:

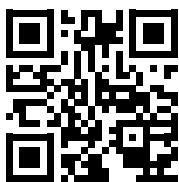
- You will have access to the complete user manual so that you can get to know your appliance down to the smallest detail.
- You will receive a personalised after-sales service, enabling you to quickly find spare parts and benefit from optimal warranty service.
- We'll keep you updated on new products and share tips, tricks, and grilling inspiration to bring out your inner grill master.

 For more information about registering your appliance, visit [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

Barbecook respects your privacy. Your data will not be sold, distributed or passed on to third parties.

Ready for an adventure? Register your appliance and join the #barbecook community!

### REGISTER HERE:



## 2. ABOUT THIS MANUAL

---

This manual consists of two parts. The first part starts on page 5. There you will find various illustrations:

- Exploded drawings, parts lists and assembly drawings of the appliances described in this manual.
- Illustrations accompanying the key instructions from the first part of the manual.

The second part is the section you are currently reading. Here you will find instructions to assemble, use and maintain your appliance.

## 3. SAFETY INSTRUCTIONS

---


Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. If the appliance is assembled or used in any other way, this may result in fire and material damage.


The appliance is intended for grilling and roasting food.

The appliance is not intended for commercial use.

Any other use or modification of the appliance is considered improper use and may cause significant hazards.

Damage resulting from failure to follow the instructions (incorrect assembly, misuse, incorrect maintenance, etc.) is not covered by the warranty.

 CAUTION! Do not leave the appliance unattended while in use.

 CAUTION! This barbecue gets very hot; do not move it during use.

### 3.1. Placement

Place the barbecue on a stable, level surface outdoors, at least 3 metres from combustible materials and buildings.

 CAUTION! Observe the following when choosing a location:

- Position the appliance at least three metres from any building, in an open and well-ventilated area.
- Do not place the appliance under an overhanging structure (covered patio, awning, etc.) or under foliage.
- Place the appliance on a solid and stable surface.
- Never place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).


### 3.2. Ventilation


Ensure adequate ventilation; never use the barbecue indoors or in an enclosed space.


### 3.3. Fire

Use only charcoal and dry wood; do not use liquid fuels (such as methylated spirits or petrol).

### 3.4. Personal safety

 Keep children and pets at a safe distance. Wear heat-resistant gloves when lighting and when moving hot parts.

 Do not wear clothing with wide sleeves while using the grill.

 Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to prevent burns. Wear protective gloves when handling heated parts.

### 3.5. Fire extinguishers

Always keep a fire extinguisher or a bucket of water/sand nearby for emergencies.

### 3.6. Use

Open the lid/door slowly to avoid sudden heat release or sparks. In windy weather, it is recommended to place the grill in a sheltered spot to reduce flying sparks and ash.

## 4. THE HISTORY OF ASADO

---

Asado is a traditional South American barbecue style, especially beloved in Argentina, Uruguay, Chile and Paraguay. It's about bringing people together around the fire to cook meat slowly and flavourfully. Asado literally means "roasted," and the technique uses charcoal and wood to create a rich, smoky flavour. It's more than just a cooking method – it's a social and cultural ritual.

Asado isn't simply another way to barbecue. It's a craft centred on slow cooking, heat management, and respect for the ingredients. The hallmark of asado is indirect heat, where the fire or charcoal sits to the side or beneath the grate, rather than directly under the food. This ensures even cooking while preserving juiciness and flavour.

With the Pedro, heat is generated in the ember box. Wood logs slowly transform into glowing coals, which then fall through the ember box grate into the fire bowl below. By adjusting the distance between the grill grate and the embers using the crank handle, you can precisely control the intensity of the heat.

## 5. RECURRING CONCEPTS

---

This section includes definitions of several less familiar concepts. These concepts are used across various topics in the manual.

### 5.1. Corten steel

Pedro is made with a corten steel base and a stainless steel top.

It is made of pre-rusted corten steel, a weathering steel with a protective oxide layer. This rust-coloured layer protects the underlying material against further corrosion. Corten steel is also more heat-resistant than ordinary steel, making it perfect for an open-fire BBQ!

In the first weeks the rust colour is bright orange, but over time and under the influence of heat it turns dark brown. This patina effect continues to evolve over time and with temperature variations. Flaking of the oxide layer, especially after winter, is normal. This is the mill scale coming loose, after which the corten steel forms a new protective layer. Simply remove the flaked parts with a putty knife or a soft brush.

### 5.2. Stainless steel

Stainless steel (inox) is durable and resistant to high temperatures, but regular maintenance is important to keep it in top condition. After each use, it is advisable to clean the stainless steel parts with warm water, a mild washing-up liquid and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive products or steel wool, as these can damage the surface and leave fine scratches in which dirt accumulates.

After cleaning, dry thoroughly to prevent water marks or flash rust. With intensive use or prolonged exposure to the elements, it is recommended to treat the stainless steel parts periodically with a special stainless steel care product. This not only helps to protect the steel but also preserves the shine and appearance of your Asado BBQ.

Never leave stainless steel parts in prolonged contact with salt, acids or grease residues, and preferably store the BBQ covered when not in use.

## 6. ASSEMBLING THE APPLIANCE

---



### 6.1. Safety instructions

- Remove all packaging materials.
- Do not make any modifications to the appliance when assembling it. You must not alter any parts of the appliance, as this is very dangerous.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.

### 6.2. Assembling the appliance

1. Place the appliance on a flat and stable surface before use.
2. Assemble the appliance as shown in the assembly drawings.


You will find the assembly drawings in the first part of this manual (on page 5), after the exploded drawing of your appliance. All the necessary materials for the assembly of the Pedro are supplied in the packaging.

-  Assembly must always be carried out by at least two people, as the Pedro is very heavy.
-  Tighten screws and bolts with moderate force to prevent damage.

## 7. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

---

You will need wood or charcoal, wood wool firelighters and long matches.


-  Clean the grate and interior: Check that there is no dust or production residue present.

### 7.1. Which wood or charcoal should I use?


You can choose to start with wood in the ember box, or start faster with a charcoal starter and charcoal.


First light your appliance with small kindling before adding larger pieces of wood. It is best to use the following types of wood, as they contain no resin.

- Beech – burns long and evenly
- Oak – gets very hot and burns slowly
- Ash – fast and hot
- Olive – burns slowly, produces few sparks

-  Do you want to start cooking a little faster? Then use a charcoal starter with charcoal.

Always light your appliance with classic charcoal. Use good-quality charcoal, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good-quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not produce much dust.

-  Close the bag of charcoal well before storing it. Always store the charcoal in a dry place.

-  Do not store the charcoal in a cellar.

-  Always use charcoal, never briquettes.


### 7.2. The internal layout of the appliance

1. Place all stones in the ember pit and against the sides
2. Place your grill grates in the frame

### 7.3. Lighting the appliance

#### 7.3.1 Lighting with wood

1. Always start with a base of fine kindling in the ember box.
2. Add some wood wool firelighters and light them with a long match.
3. As soon as the small pieces of wood are burning well, you can gradually add larger pieces.


-  Do not overfill the ember box; you can place a maximum of 4 logs in the ember box. This is for safety.

During cooking, occasionally top up the ember box with pieces of wood. Once they have burned down sufficiently, the smaller pieces will fall through the grate and can be used for grilling. When enough glowing coals have fallen down through the grate, spread them over the stones beneath the grill grate using the supplied rake.

#### 7.3.2 Lighting with charcoal

1. Turn the grate/frame all the way up.
2. Place the filled charcoal starter in the ember pit.
3. Use wood wool firelighters to light the charcoal starter.
4. Use a long match to light the wood wool firelighters.


5. When the coals are covered with a layer of white ash, pour the coals into the ember pit.
6. During start-up, it is best to leave the door open so that as much ventilation as possible can reach the flame.

 **WARNING!** Do not use methylated spirits, petrol or any other flammable liquids to light or relight!

## 8. PREPARING THE PEDRO FOR COOKING

---


The Pedro comes as standard with 2 V-shaped grates. These have a slope and are higher at the back. Always install them correctly in the appliance. The grates slope towards a grease drip tray at the front of the frame.

 Do not place the grate on the appliance yet. An empty grate can deform if it is kept in the heat for too long.

### 8.1. Preparing the grill

1. The grate is made of high-quality stainless steel and does not need to be seasoned.
2. Clean the grate with water before use and dry it.
3. Then rub the grate with a little oil. Use an oil that is resistant to high temperatures, such as sunflower oil, rapeseed oil or coconut oil. Cold-pressed oils are unsuitable.

After the first use, all bolts and screws must be checked. We recommend checking them regularly. Do not overtighten the bolts and screws to avoid breakage.

 **Tip:** Salt is often added only before or during grilling; marinades are rarely used. The focus is on the pure flavour of the meat.

## 9. HANDY TIPS

---


### 9.1. Controlling the intensity of the fire

The heat can be regulated by moving the grate up or down with the crank to decrease or increase the distance between the food and the embers.

 The lower the grill grate hangs, the more heat reaches the food.

 The higher the grill grate hangs, the less heat reaches the food.


To keep the temperature constant or increase it during grilling, it may be necessary to move more glowing coals from beneath the fire bowl to under the grill grate. With the supplied rake, different grill zones can also be created under the grill grate, depending on where there are more or fewer glowing coals under the grill grate. The ceramic stones in the grill heat up during the grilling process and support indirect grilling.

 **NOTE:** Always use dry wood. It burns better and also produces less smoke. Hardwoods such as oak, hickory, mesquite, fruitwood and walnut are excellent fuels. Make sure the wood is dry.

### Heat management and asado zones


A good asado depends on controlling the fire. You can create multiple heat zones:

- Hot zone – directly above the freshly fallen embers: ideal for searing
- Medium zone – next to the embers: for slow finishing
- Resting zone – the side of the grate: ideal for resting meat or keeping it warm

 Use the supplied rake to distribute glowing coals strategically under the grill grate. This way you maintain constant control over the temperature.


## 9.2. Preventing food from burning

Keep the following in mind to prevent food from burning:

 Never start grilling while there are still flames in the fire bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.

## 9.3. Preventing food from sticking


Keep the following in mind to prevent food from sticking to the grate: Use a brush to apply a little oil to the food before placing it on the grate. You can also oil the grate itself.

 Do not turn the food too quickly. Let it get properly hot first.

## 10. EXTINGUISHING THE APPLIANCE

---

At the end of the cooking session, allow the coals to cool down properly by spreading them over the fire pit and closing the door. Let everything cool down thoroughly and do not use water to extinguish the charcoal or the wood. This will damage the appliance.

 Do not under any circumstances use water to extinguish the charcoal or wood. This will damage the appliance.


## 11. MAINTAINING THE APPLIANCE

---

### 11.1. Cleaning the ember pit

Remove charcoal and/or wood residues from the side walls of the grill. Otherwise, the service life of the grill will be greatly reduced. Never leave the firewood, charcoal and ashes unattended in the grill. Only remove the ash once the charcoal or firewood has completely burned out, been extinguished and the grill has cooled down.

There is a small plate in the bowl that you can remove to sweep all ashes through this opening into the ash tray. Use a tool to lift this plate; it can be very hot. Use the rake or a brush to sweep everything through the opening. Afterwards, you can pull out the ash tray and dispose of the ash. Ensure that all ash residues are extinguished and will not reignite before you discard them.

 Never use water and/or cleaning products to clean the stones (on the inside). The stones are porous and will absorb the water and/or cleaning products, which will cause the stones to crack over time.

### 11.2. Cleaning the grate

The grate supplied with the Pedro is dishwasher-safe. In addition, Barbecook offers a wide range of accessories to make cleaning the grate quick and easy.

Clean the grill thoroughly after each use. Cover the grill to protect it from rust. If the grill is not cleaned or maintained, in combination with acidic food, stainless steel can also begin to rust.

Store the grill in a dry place out of the reach of children when not in use.

### 11.3. Storing the Pedro

To extend the life of the appliance, it is strongly recommended to cover it with a Barbecook cover.


Register your appliance at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) to find out which cover you need.

Always make sure that all ashes and grease residues have been removed before you cover the appliance. This will prevent mould,

#### 11.4. Maintaining ceramic, stainless steel and corten steel parts

The appliance is made of ceramic, stainless steel and corten steel components. Each material must be maintained in a specific way.

Material	Maintenance of this material
Ceramic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Never use liquids.</li> <li>• Never use sharp objects.</li> <li>• Avoid drops and impacts. Ceramic is fragile.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning agents.</li> <li>• Use non-aggressive cleaning agents and allow them to act on the steel.</li> <li>• Use a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse the appliance thoroughly after cleaning and allow it to dry very well before you store it.</li> </ul>
Corten steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean with a soft, damp cloth without aggressive products.</li> <li>• Do not use sharp objects.</li> </ul>

 Damage resulting from failure to follow these instructions is considered improper maintenance and is not covered by the warranty.

Under the exploded drawing of your appliance (second part of the manual, on page), you will find a list of all parts that make up the appliance. This list includes a symbol indicating the material of each part so that you can check how a specific part should be maintained.

The following symbols are used in the parts list:

Material	Symbol
Ceramic	▲
Corten steel	★
Stainless steel	■

#### 11.5. Ordering spare parts

Parts exposed to fire or intense heat, such as grates, ember grill, fire stones, will need to be replaced over time.

##### Ordering spare parts:

1. Find the reference number of the required part. You will find a list of all reference numbers under the exploded drawings in the second part of this manual and at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
2. If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. There you can order spare parts online.
3. Order the spare part via <https://www.barbecook.com/pages/order-spare-parts> or from your retailer. Parts under warranty can only be ordered via your retailer.

## 12. WARRANTY

### 12.1. Covered

Your appliance has a limited 5-year warranty on the corten steel. A 2-year warranty applies to all other parts. This warranty covers all manufacturing defects from the date of purchase provided that:

- You have used, assembled and maintained your appliance in accordance with the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly, drop damage or incorrect maintenance is not considered a manufacturing defect.
- You have used your appliance normally and exclusively for household use.
- You can present the proof of purchase and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 characters. You will find this:
  - on the manual
  - on the packaging of the appliance
- The Barbecook Quality Department will determine whether the parts are defective and whether the defect occurred during normal use, correct assembly and proper maintenance. If any of these conditions are not met, you cannot benefit from the warranty. In all cases, the warranty is limited to repairing or replacing the defective parts.

### 12.2. Not covered

The following damage and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear (rust formation, deformation, discolouration, etc.) of parts directly exposed to fire or intense heat. These parts must be replaced from time to time.
- Visual irregularities inherent to the manufacturing process. These irregularities are not considered manufacturing defects. Corten steel is a natural product and may therefore vary in colour, structure and texture.
- Any damage caused by poor maintenance, incorrect storage, incorrect assembly or modifications to pre-assembled parts.
- Damage due to own transport or drop damage.
- Any damage resulting from misuse of the appliance (not used according to the instructions in this manual, used for commercial purposes, used as a fire pit, etc.).
- Any consequential damage due to negligence or non-prescribed use of the appliance.
- Rust or discolouration due to external influences, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine, etc. This damage is not considered a manufacturing defect.

# NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 1. UW TOESTEL REGISTREREN


---


Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook-toestel!

Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecue community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

Registreer uw Barbecook-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeelje leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en genieten van een optimale garanteservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

 Ga voor meer informatie over het registreren van je apparaat naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respecteert uw privacy. Uw gegevens worden niet verkocht, verspreid of doorgegeven aan derden.

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecue community!

### REGISTREER HIER:



## 2. OVER DEZE HANDLEIDING

---

Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel begint op pagina 5. Daarin vindt u diverse illustraties:

- Explosietekeningen, onderdelenlijsten en montage-tekeningen van de toestellen die in deze handleiding beschreven zijn.
- Illustraties bij de belangrijkste instructies uit het eerste deel van de handleiding.

Het tweede deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.

## 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES


---


Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.

Het toestel is bedoeld voor het grillen en braden van gerechten. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet


gedekt onder de garantie.

 **WAARSCHUWING!** Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.

 **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

### 3.1. Plaatsing

Zet de barbecue op een stabiele, vlakke ondergrond buiten, minstens 3 meter van brandbare materialen en gebouwen.

 **WAARSCHUWING!** Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger...).


### 3.2. Ventilatie


Zorg voor voldoende ventilatie; gebruik de barbecue nooit binnen of in een afgesloten ruimte.


### 3.3. Vuur

Gebruik uitsluitend houtskool en droog hout; gebruik geen vloeibare brandstoffen (zoals spiritus of benzine).

### 3.4. Persoonlijke veiligheid

 Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand. Draag hittebestendige handschoenen bij het aansteken en verplaatsen van hete onderdelen.

 Draag geen kleding met wijde mouwen tijdens het gebruik van de grill.

 Gebruik barbecuebestek met een lange steel en ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van verwarmde onderdelen.

### 3.5. Blusmiddelen

Zorg dat er altijd een brandblusser of emmer water/zand in de buurt is voor noodgevallen.

### 3.6. Gebruik

Open het deksel/deur voorzichtig om terugslag van hitte of vonken te vermijden.

Bij winderig weer is het aangeraden om de grill op een beschutte plaats te zetten zodat er minder vonken en asresten rond vliegen.

## 4. DE GESCHIEDENIS VAN ASADO

---

Asado is een traditionele Zuid-Amerikaanse barbecue, vooral populair in Argentinië, Uruguay, Chili en Paraguay. Het draait om het samenbrengen van mensen rond het vuur om vlees langzaam en op smaakvolle wijze te garen. Asado betekent letterlijk "geroosterd" en de techniek gebruikt houtskool en hout om een rijke rooksmak te creëren. Het is meer dan een kookmethode; het is een sociaal en cultureel ritueel.

Asado is niet zomaar een manier van barbecueën. Het is een ambacht dat draait rond traag garen, warmtebeheersing en respect voor het product. Typisch voor asado is het gebruik

van indirecte hitte, waarbij het vuur of de houtskool zich aan de zijkant of onder het rooster bevindt, en niet rechtstreeks onder het voedsel. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing en behoud van sappigheid en smaak.

Bij Pedro wordt de warmte gegenereerd in de emberbox. De houtblokken worden langzaam omgezet in gloeiende kooltjes, die vervolgens via het rooster in de emberbox naar de vuurkuip vallen. Door de afstand tussen het grillrooster en de sintels aan te passen via de zwengel, kunt u nauwkeurig de intensiteit van de hitte controleren.

## 5. TERUGKERENDE CONCEPTEN

---

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.

### 5.1. Cortenstaal

Pedro is gemaakt van een cortenstaal basis met inox bovenkant.

Pedro is gemaakt van voorgeroest cortenstaal, een weervast staal met een beschermende oxidehuid. Deze roestkleurige laag beschermt het onderliggende materiaal tegen verdere roestvorming. Cortenstaal is ook beter bestand tegen hitte dan gewoon staal, waardoor het perfect is voor een openvuur BBQ! In de eerste weken is de roestkleur fel oranje, maar na verloop van tijd en onder invloed van warmte verandert deze in donkerbruin. Dit patina-effect blijft zich aanpassen door de tijd heen en bij temperatuurverschillen. Het afbladderen van de oxidehuid, vooral na de winter, is normaal. Dit is de walshuid die loslaat, waarna het cortenstaal weer een nieuwe bescherm laag vormt. Verwijder de afgebladderde delen eenvoudig met een plamuurmes of zachte borstel.

### 5.2. Inox

Roestvrij staal (inox) is duurzaam en bestand tegen hoge temperaturen, maar om het in topconditie te houden is regelmatig onderhoud belangrijk.

Na elk gebruik is het aan te raden om de inox onderdelen te reinigen met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek.

Vermijd schurende middelen of staalwol, omdat die het oppervlak kunnen beschadigen en kleine krasjes kunnen achterlaten waarin vuil zich ophoopt.

Na het reinigen goed afdrogen om watervlekken of vliegroeft te voorkomen. Bij intensief gebruik of langdurige blootstelling aan weersinvloeden is het aanbevolen om de inox onderdelen periodiek te behandelen met een speciaal inox-onderhoudsproduct. Dit helpt niet alleen om het staal te beschermen, maar behoudt ook de glans en uitstraling van je Asado BBQ.

Laat inox onderdelen nooit langdurig in contact met zout, zuren of vetresten staan, en berg de BBQ bij voorkeur afgedekt op wanneer hij niet wordt gebruikt.

## 6. HET TOESTEL MONTEREN

---




### 6.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, want dit is zeer gevaarlijk.

- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

### 6.2. Het toestel monteren


1. Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage- tekeningen.

-  U vindt de montagetekeningen in het eerste deel van deze handleiding (op pagina 5), na de explosietekening van uw toestel. Al het nodige materiaal voor de montage van de Pedro wordt geleverd in de verpakking.
-  De montage dient altijd te gebeuren met ten minste twee personen, aangezien de Pedro erg zwaar is.
-  Span vijzen en bouten met matige kracht aan, zodat beschadiging kan worden voorkomen.

## 7. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

---

U hebt hout of houtskool, houtwokkels en lange lucifers nodig.


-  Reinig rooster en binnenkant: Controleer of er geen stof of productieresten aanwezig zijn.

### 7.1. Welk hout of houtskool moet ik gebruiken?




Je kan kiezen om met hout te starten in de Emberbox of sneller te starten met een houtskoostarter en houtskool.

Maak uw toestel eerst aan met kleine houtjes vooraleer grote stukken hout toe te voegen. Je kan best de volgende houtsoorten gebruiken, deze bevatten geen hars.

- Beuk – brandt lang en gelijkmatig
- Eik – wordt zeer heet en brandt langzaam
- Essen – snel en heet
- Olijf – brandt langzaam, geeft weinig vonken

-  Wenst u iets sneller te kunnen starten met bakken? Gebruik dan een houtskoolstarter met houtskool.

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool. Gebruik houtskool van goede kwaliteit, bij voorkeur houtskool dat voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

-  Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats;
-  Bewaar de houtskool niet in een kelder.
-  Gebruik altijd houtskool, nooit briketten.


### 7.2. De binnenopstelling van het toestel

1. Plaats alle stenen in de emberpit en tegen de zijkant
2. Plaats uw grill roosters in het frame

### 7.3. Het toestel aanmaken

#### 7.3.1 Met hout aanmaken

1. Begin steeds met een basis van fijn aanmaakhout in de emberbox.
2. Voeg enkele houtwollen toe en steek deze aan met een lange lucifer
3. Zodra de houtjes goed branden kan je geleidelijk aan grotere stukken toevoegen.


 Overvul de emberbox niet, je kan max 4 houtblokken in de emberbox leggen. Dit voor de veiligheid.

Tijdens het koken vul je de emberbox af en toe aan met stukken hout. Eens ze genoeg opgebrand zijn vallen de kleinere stukken door het rooster en kunnen ze gebruikt worden om te grillen.

Als er genoeg gloeiende kooltjes door het rooster naar beneden is gevallen, verspreidt u het over de stenen onder het grillrooster met de bijgeleverde raak.


### 7.3.2 Met houtskool aanmaken

1. Draai het rooster/frame helemaal naar boven.
2. Plaats de gevulde houtskoolstarter in de emberpit.
3. Gebruik houtwollen om de houtskoolstarter aan te maken.
4. Gebruik een lange lucifer om de houtwollen aan te steken.
5. Wanneer de kooltjes een laagje witte as vertonen, giet je de kolen uit in de emberpit.
6. Bij de opstart laat je de deur best open staan zodat er zoveel mogelijk ventilatie tot bij de vlam kan.

 **WAARSCHUWING!** Gebruik geen enkele spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken!

## 8. PEDRO KLAARMAKEN VOOR HET KOKEN


Pedro is standaard uitgerust met 2 V-vormige roosters. Deze hebben een afloop en zijn hoger achteraan. Installeer ze steeds op de juiste manier in het toestel. De grills lopen af in een vetopvangbakje vooraan in het frame.

 Plaats het rooster nog niet op het toestel. Een leeg rooster kan vervormd raken wanneer het te lang in de hitte wordt gehouden.

### 8.1. Voorbereiding van de grill

1. Het rooster is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en inbranden is niet nodig.
2. Reinig het rooster voor het gebruik met water en droog het af.
3. Wrijf het rooster vervolgens in met wat olie. Gebruik een olie die bestand is tegen een hoge temperatuur, zoals zonnebloemolie, koolzaadolie of kokosolie. Koudgeperste oliën zijn ongeschikt.


Na het eerste gebruik dienen alle bouten en vijzen nagekeken worden. We raden aan dit geregeld na de kijken. Span de bouten en vijzen niet te hard aan om breuk te voorkomen.


 **Tip:** Zout wordt vaak enkel vóór of tijdens het grillen toegevoegd, marinades worden zelden gebruikt. De focus ligt op de pure vleessmaak.

## 9. HANDIGE TIPS

### 9.1. De intensiteit van het vuur regelen


De hitte kan geregeld worden door het rooster omhoog of omlaag te bewegen met de zwengel om de afstand tussen het voedsel en de sintels te verkleinen of te vergroten.

 Hoe lager het grillrooster hangt, hoe meer warmte het voedsel bereikt.

 Hoe hoger het grillrooster hangt, hoe minder warmte het voedsel bereikt.

Om de temperatuur constant te houden of te verhogen tijdens


het grillen, kan het nodig zijn om meer gloeiende kolen van onder de vuurkorf onder het grillrooster te verplaatsen. Met de meegeleverde raak kunnen ook verschillende grillzones onder het grillrooster worden gecreëerd, afhankelijk van waar er meer of minder gloeiende kolen onder het grillrooster ligt. De keramische stenen in de grill worden warm tijdens het grillproces en ondersteunen indirect grillen.

 **OPMERKING:** Gebruik steeds droog hout. Dit brandt beter en rookt ook minder. Hardhout zoals eiken, hickory, mesquite, vruchtenhout en walnoot zijn uitstekende brandstoffen. Zorg ervoor dat het hout droog is.

### Hitte management en asado-zones


Een goede asado valt of staat met het beheersen van het vuur. U kan meerdere hittezones creëren:

- Heet gebied – recht boven de vers gevallen sintels: ideaal om te schroeien
- Middelmattige zone – naast de sintels: om langzaam verder te garen
- Rustzone – de zijkant van het rooster: ideaal om vlees te laten rusten of warm te houden

 Gebruik de bijgeleverde raak om gloeiende kolen strategisch te verdelen onder het grillrooster. Zo behoudt u constante controle over de temperatuur.


### 9.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

 Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.


### 9.3. Voorkomen dat voedsel aankleeft

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft: Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. U kunt ook het rooster zelf insmeren.

 Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

## 10. HET TOESTEL DOVEN

Aan het einde van de kooksessie laat u de kolen goed afkoelen door ze te spreiden over de vuurpit en de deur te sluiten. Laat alles goed afkoelen en gebruik geen water om de houtskool of het hout te doven. Dit zal het toestel beschadigen.

 Gebruik zeker geen water om de houtskool of hout te doven. Dit zal het toestel beschadigen.

## 11. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 11.1. De Emberpit reinigen

Verwijder houtskool- en/of houtresten van de zijwanden van de grill. Anders wordt de levensduur van de grill sterk verkort. Laat het brandhout, de houtskool en de as nooit onbeheerd achter in de grill.

Verwijder de as pas als de houtskool of het brandhout volledig is uitgebrand, gedooft en de grill is afgekoeld.

Er is in de kuip een plaatje voorzien dat je eruit kan halen om alle assen via deze weg in de asopvangbak te vegen. Gebruik een tool om dit plaatje op te heffen, het kan zeer warm zijn. Gebruik de raak of een borstel om alles door het gat te vegen.

Daarna kan je asopvangbak uittrekken en de as wegdoen. Zie dat alle as resten gedooft zijn en niet opnieuw ontbranden vooraleer je ze weggooit.

- Gebruik voor het reinigen van stenen (aan de binnenkant) nooit water en/of kuisproducten. De stenen zijn poreus en zullen het water en/of kuisproducten opnemen wat ervoor zal zorgen dat de stenen op termijn zal barsten.

### 11.2. Het rooster reinigen

Het rooster dat bij Pedro wordt geleverd is vaatwas- bestendig. Verder heeft Barbecue een uitgebreid assortiment aan accessoires om het rooster gemakkelijk en snel te reinigen. Maak de grill na elk gebruik grondig schoon. Dek de grill af om hem te beschermen tegen roestvorming. Als de grill niet wordt schoongemaakt of onderhouden, in combinatie met zuur voedsel, kan roestvrij staal ook gaan roesten. Bewaar de grill buiten het bereik van kinderen op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

### 11.3. Pedro opbergen

Om het toestel langer te laten meegaan, wordt het sterk aangeraden het toestel af te dekken met een Barbecue hoes. Registreer uw toestel op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

Zorg er altijd voor dat alle assen en vetresten opgeruimd zijn voordat u het toestel afdekt. Dit zal vermijden dat er schimmel,

### 11.4. Keramische, roestvrijstalen en cortenstaal onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in keramiek, roestvrijstaal en cortenstaal materialen. Elk materiaal moet op een specifieke manier worden onderhouden.

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Keramiek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik nooit vloeistoffen.</li> <li>Gebruik nooit scherpe voorwerpen.</li> <li>Voorkom vallen en botsen. Is breekbaar.</li> </ul>
Roestvrij staal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigings- middelen.</li> <li>Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li> <li>Gebruik een zachte spons of doek.</li> <li>Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.</li> </ul>
Cortenstaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig met een zacht, vochtig doekje zonder agressieve producten.</li> <li>Gebruik geen scherpe voorwerpen.</li> </ul>

- Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding, op pagina ) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden.

In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Materiaal	Symbool
Keramiek	▲
Cortenstaal	★
Roestvrij staal	■

### 11.5. Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte zoals roosters, embergrill, vuurstenen moeten op termijn worden vervangen.

#### Reserveonderdelen bestellen:

- Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).
- Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecue account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen.
- Bestel het reserveonderdeel via <https://www.barbecue.com/pages/order-spare-parts> of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

## 12. GARANTIE

### 12.1. Gedekt

Uw toestel heeft een beperkte garantie van 5 jaar op het cortenstaal. Op al de overige onderdelen is een garantie van 2 jaar van toepassing. Deze garantie dekt alle fabricagefouten vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat:

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhoudsovereenkomstig met de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage, valschade, of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U uw toestel normaal en uitsluitend voor huishoudelijk gebruikt.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:
  - op de handleiding
  - op de verpakking van het toestel
- De Barbecue-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud. Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 12.2. Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuringen, enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.

- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd. Cortenstaal is een natuurproduct en kan dus verschillen in kleur, structuur en textuur.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorge-monteerde onderdelen.
- Schade door eigen transport of valschade.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.


# FR - MODE D'EMPLOI


## 1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un appareil Barbecue.

Un univers de la grillade totalement nouveau s'ouvre à vous, que ce soit dans le calme de la nature ou dans l'agitation de la ville. Devenez un pro des grillades dans notre communauté #barbecue et montrez vos talents dans l'art du barbecue. Enregistrez votre appareil Barbecue en ligne et profitez d'avantages alléchants :

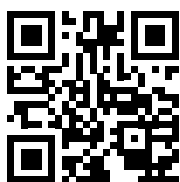
- Vous aurez accès au mode d'emploi complet pour vous permettre de connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Vous bénéficierez d'un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver rapidement des pièces de rechange et de profiter d'un service de garantie optimal.
- Vous recevrez des informations sur les nouveaux produits, des conseils, des astuces et de l'inspiration pour laisser s'exprimer le pro du barbecue qui est en vous.

 Pour plus d'informations sur l'enregistrement de votre appareil, rendez-vous sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront ni vendues, ni distribuées, ni transmises à des tiers.

Prêt(e) pour l'aventure ? Enregistrez votre appareil et rejoignez la communauté #barbecue !

### S'ENREGISTRER ICI :



## 2. À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel se compose de deux parties. La première partie commence à la page 5. Vous y trouverez plusieurs illustrations :

- Vues éclatées, listes de pièces et schémas d'assemblage des appareils décrits dans ce manuel.
- Illustrations pour accompagner les instructions clés de la première partie du manuel.

La deuxième partie est la section que vous êtes en train de lire. Vous trouverez ici des instructions pour assembler, utiliser et entretenir votre appareil.


## 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours scrupuleusement ces instructions. Assembler ou utiliser l'appareil de toute autre manière peut provoquer un incendie et des dommages matériels.

L'appareil est destiné à cuire et à griller des aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Toute autre utilisation ou toute modification de l'appareil est considérée comme une utilisation inappropriée et peut entraîner des dangers importants.


Les dommages résultant du non-respect des instructions (montage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadapté, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.

 **ATTENTION !** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

 **ATTENTION !** Ce barbecue devient très chaud ; ne le déplacez pas pendant qu'il est utilisé.

### 3.1. Installation

Installez le barbecue sur une surface stable et plane en extérieur, à au moins 3 mètres de matériel combustible et des bâtiments.

 **ATTENTION !** Respectez les consignes suivantes en choisissant l'emplacement :

- Placez l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un endroit ouvert et bien aéré.
- Ne placez pas l'appareil sous une structure en surplomb (terrasse couverte, auvent, etc.) ou sous un feuillage.
- Posez l'appareil sur une surface solide et stable.
- Ne placez jamais l'appareil dans un véhicule en mouvement (bateau, remorque, etc.).


### 3.2. Aération


Assurez une bonne aération ; n'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur ou dans un lieu clos.


### 3.3. Feu

Utilisez uniquement du charbon de bois et du bois sec ; n'utilisez pas de combustibles liquides (par exemple alcool méthylique ou essence).

### 3.4. Sécurité des personnes

 Gardez les enfants et les animaux à une distance sûre. Portez des gants résistants à la chaleur pour l'allumage et pour déplacer des pièces chaudes.

 Ne portez pas de vêtements à manches larges lorsque vous utilisez le grill.

 Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Portez des gants de protection pour manipuler des pièces chauffées.

### 3.5. Extincteurs

Gardez toujours un extincteur ou un seau d'eau ou de sable à proximité en cas d'urgence.

### 3.6. Utilisation

Ouvrez lentement le couvercle/la porte pour éviter un dégagement soudain de chaleur ou des étincelles. Par temps venteux, il est recommandé de placer le grill dans un endroit abrité pour réduire les étincelles et les cendres qui volent.

## 4. L'HISTOIRE DE L'ASADO

L'asado est un type de barbecue traditionnel sud-américain, particulièrement prisé en Argentine, en Uruguay, au Chili et au Paraguay. Il véhicule l'idée de rassembler les personnes autour du feu pour cuire la viande lentement et avec goût. Asado signifie littéralement « grillé ». Sa technique repose sur l'utilisation du charbon de bois et du bois pour créer une saveur riche et fumée. Bien plus qu'une simple méthode de cuisson, c'est un rituel social et culturel.

L'asado n'est pas simplement une autre façon de faire un barbecue. C'est un art centré sur la cuisson lente, la gestion de la chaleur et le respect des ingrédients. L'asado se caractérise par une chaleur indirecte, où le feu ou le charbon de bois se trouve sur le côté ou sous la grille, au lieu d'être directement sous les aliments. Cette particularité garantit une cuisson uniforme tout en préservant le caractère juteux et la saveur. Avec le Pedro, la chaleur est générée dans la boîte à braises. Le bois se transforme lentement en braises incandescentes, qui traversent alors la grille de la boîte à braises pour tomber dans le foyer en dessous. En réglant la distance entre la grille du gril et les braises à l'aide de la manivelle, vous pouvez contrôler avec précision l'intensité de la chaleur.

## 5. CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette section comprend des définitions de plusieurs concepts moins familiers. Ces concepts sont utilisés dans différents sujets du manuel.

### 5.1. Acier Corten

Le Pedro est fabriqué avec une base en acier Corten et un dessus en acier inoxydable.

Il est conçu en acier Corten pré-rouillé, un acier résistant aux intempéries avec une couche d'oxyde protectrice. Cette couche de couleur rouille protège la matière en dessous contre la corrosion. L'acier Corten est également plus résistant à la chaleur que l'acier ordinaire : il est donc parfait pour un barbecue non fermé !

Pendant les premières semaines, la couleur rouille est orange vif, mais elle devient brun foncé sous l'effet de la chaleur et du temps qui passe. Cet effet patine continue à évoluer dans le temps et avec les variations de température. Il est normal que la couche d'oxyde s'écaille, surtout après l'hiver. C'est la calamine qui se détache, après quoi l'acier Corten forme une nouvelle couche de protection. Il suffit de retirer les parties écaillées avec une spatule ou une brosse douce.

### 5.2. Acier inoxydable

L'acier inoxydable (inox) est durable et résistant aux températures élevées, mais il est important de l'entretenir régulièrement pour qu'il reste en parfait état.

Il est conseillé de nettoyer les pièces en acier inoxydable après chaque utilisation, en utilisant de l'eau tiède, un liquide vaisselle neutre et une éponge ou un chiffon doux. Évitez les produits abrasifs ou la paille de fer, car ils peuvent endommager la surface et laisser de fines rayures dans lesquelles la saleté s'accumule.

Après le nettoyage, séchez soigneusement pour éviter les traces d'eau ou la corrosion instantanée dite flash-rust. En cas d'utilisation intensive ou d'exposition prolongée aux éléments, il est recommandé de traiter périodiquement les pièces en acier inoxydable avec un produit d'entretien spécial pour acier inoxydable. Ce traitement aidera non seulement à protéger l'acier, mais aussi à préserver la brillance et l'aspect de votre barbecue asado.

Ne laissez jamais les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec du sel, des acides ou des résidus de graisse, et rangez de préférence le barbecue en le couvrant lorsqu'il n'est pas utilisé.




## 6. MONTAGE DE L'APPAREIL

### 6.1. Consignes de sécurité

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- N'apportez aucune modification à l'appareil lors de l'assemblage. Vous ne devez modifier aucune pièce de l'appareil, car cela est très dangereux.
- Suivez toujours scrupuleusement les instructions d'assemblage fournies.
- L'utilisateur est responsable du bon assemblage de l'appareil. Les dommages provoqués par un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.


### 6.2. Montage de l'appareil

1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable avant utilisation.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les schémas d'assemblage.

-  Vous trouverez les schémas d'assemblage dans la première partie de ce manuel (page 5), après la vue éclatée de votre appareil. Tout le matériel nécessaire à l'assemblage du Pedro est fourni dans l'emballage.
-  L'assemblage doit toujours être effectué par deux personnes minimum, en raison du poids important du Pedro.
-  Serrez les vis et les boulons avec une force modérée pour éviter tout dommage.

## 7. PRÉPARATION DE L'APPAREIL EN VUE DE SON UTILISATION

Vous aurez besoin de bois ou de charbon de bois, d'allume-feu en laine de bois et d'allumettes longues.


-  Nettoyez la grille et l'intérieur : vérifiez qu'il n'y a pas de poussière ou de résidus de production.

### 7.1. Quel bois ou charbon de bois dois-je utiliser ?




Vous pouvez choisir de commencer avec du bois dans la boîte à braises, ou de commencer plus rapidement avec un démarreur à charbon de bois et du charbon de bois.

Allumez d'abord votre appareil avec du petit bois avant d'ajouter de plus gros morceaux de bois. Il est préférable d'utiliser les types de bois suivants, car ils ne contiennent pas de résine.

- Hêtre – brûle longtemps et uniformément
- Chêne – devient très chaud et brûle lentement
- Frêne – rapide et chaud
- Olivier – brûle lentement, produit peu d'étincelles

-  Vous voulez commencer à cuisiner un peu plus vite ? Alors utilisez un démarreur à charbon de bois avec du charbon de bois.

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois classique. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité et de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Le charbon de bois de bonne qualité se compose de gros morceaux brillants et ne produit pas beaucoup de poussière.

-  Fermez bien le sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez toujours le charbon de bois dans un endroit sec.
-  Ne stockez pas le charbon de bois dans une cave.
-  Utilisez toujours du charbon de bois, jamais de briquettes.


## 7.2. L'agencement interne de l'appareil

1. Placez toutes les pierres dans le foyer de braises et contre les côtés
2. Placez les grilles de votre grill dans le cadre

## 7.3. Allumage de l'appareil

### 7.3.1 Allumage au bois

1. Commencez toujours par une base de petit bois fin dans la boîte à braises.
2. Ajoutez quelques allume-feu en laine de bois et allumez-les avec une longue allumette.
3. Dès que le petit bois brûle bien, vous pouvez ajouter progressivement des morceaux de bois plus gros.


 Ne remplissez pas trop la boîte à braises : vous pouvez y placer un maximum de 4 bûches. Ceci est pour votre sécurité.

Pendant la cuisson, ajoutez du bois de temps en temps dans la boîte à braises. Une fois qu'ils ont suffisamment brûlé, les plus petits morceaux tomberont à travers la grille et pourront être utilisés pour la cuisson.

Lorsque suffisamment de braises incandescentes sont tombées de la grille, étalez-les sur les pierres sous la grille du grill à l'aide du râteau fourni.

### 7.3.2 Allumage au charbon de bois

1. Tournez la grille/le cadre complètement vers le haut.
2. Placez le démarreur à charbon de bois rempli dans le foyer de braises.
3. Utilisez des allume-feu en laine de bois pour allumer le démarreur à charbon de bois.
4. Utilisez une longue allumette pour allumer les allume-feu en laine de bois.
5. Lorsque le charbon est recouvert d'une couche de cendres blanches, versez-le dans le foyer de braises.
6. Pendant le démarrage, il est préférable de laisser la porte ouverte afin qu'un maximum de ventilation atteigne la flamme.

 **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool méthylique, d'essence ou tout autre liquide inflammable pour allumer ou rallumer !

## 8. PRÉPARATION DU PEDRO POUR LA CUISSON

Le Pedro est livré de série avec 2 grilles en forme de V. Elles présentent une inclinaison et sont plus hautes à l'arrière. Installez-les toujours correctement dans l'appareil. Les grilles sont inclinées vers un bac de récupération de graisse à l'avant du cadre.


 Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer si elle reste exposée à la chaleur trop longtemps.

### 8.1. Préparation du grill

1. La grille est en acier inoxydable de haute qualité et n'a pas besoin d'être culottée.
2. Nettoyez la grille avec de l'eau avant de l'utiliser et séchez-la.
3. Puis frottez la grille avec un peu d'huile. Utilisez une huile qui résiste aux températures élevées, comme l'huile de tournesol, l'huile de colza ou l'huile de noix de coco. Les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.

Après la première utilisation, tous les boulons et les vis doivent être vérifiés. Nous vous recommandons de les vérifier régulièrement.


Ne serrez pas trop les boulons et les vis pour éviter la casse.


 Conseil : Le sel est souvent ajouté uniquement avant ou pendant la cuisson ; les marinades sont rarement utilisées. C'est la saveur pure de la viande qui est à l'honneur.

## 9. CONSEILS PRATIQUES


### 9.1. Contrôle de l'intensité du feu

La chaleur peut être régulée en levant ou en baissant la grille à l'aide de la manivelle pour réduire ou augmenter la distance entre les aliments et les braises.

 Plus la grille du grill est basse, plus les aliments reçoivent de chaleur.

 Plus la grille du grill est haute, moins les aliments reçoivent de chaleur.


Pour maintenir la température constante ou l'augmenter pendant la cuisson, il peut être nécessaire de déplacer plus de braises incandescentes du dessous du foyer vers le dessous de la grille du grill. Avec le râteau fourni, différentes zones de grill peuvent également être créées sous la grille du grill, selon qu'il y a plus ou moins de braises incandescentes sous la grille. Les pierres en céramique dans le grill chauffent pendant le processus de cuisson et soutiennent la cuisson indirecte.

 **REMARQUE :** utilisez toujours du bois sec. Il brûle mieux et produit également moins de fumée. Les bois durs de type chêne, hickory, mesquite, bois d'arbres fruitiers et noyer sont d'excellents combustibles. Assurez-vous que le bois est sec.

### Gestion de la chaleur et zones de l'asado


Un bon asado dépend de la maîtrise du feu. Vous pouvez créer plusieurs zones de chaleur :

- Zone chaude – directement au-dessus des braises qui viennent tout juste de tomber : idéal pour saisir
- Zone moyenne – à côté des braises : pour une finition lente
- Zone d'attente – le côté de la grille : idéal pour poser la viande ou la garder au chaud

 Utilisez le râteau fourni pour répartir stratégiquement les braises incandescentes sous la grille du grill. Vous gardez ainsi un contrôle constant sur la température.


### 9.2. Éviter que les aliments brûlent

Pour éviter que les aliments brûlent, gardez à l'esprit les conseils suivants :

 Ne commencez jamais à griller tant qu'il y a encore des flammes dans le foyer. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches.


### 9.3. Éviter que les aliments collent

Pour éviter que les aliments collent à la grille, gardez à l'esprit les conseils suivants : utilisez une brosse pour appliquer un peu d'huile sur les aliments avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également huiler la grille elle-même.

 Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord chauffer correctement.

## 10. EXTINCTION DE L'APPAREIL

Une fois la cuisson terminée, laissez les braises refroidir correctement en les étalant sur le foyer et en fermant la porte. Laissez tout refroidir complètement et n'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois ou le bois. Vous endommageriez l'appareil.

 N'utilisez en aucun cas de l'eau pour éteindre le charbon de bois ou le bois. Vous endommageriez l'appareil.

## 11. ENTRETIEN DE L'APPAREIL


### 11.1. Nettoyage du foyer de braises

Retirez les résidus de charbon de bois et/ou de bois des parois latérales du gril. Sans cela, la durée de vie du gril sera considérablement réduite.

Ne laissez jamais le bois, le charbon de bois et les cendres sans surveillance dans le gril.

Ne retirez les cendres qu'une fois que le charbon de bois ou le bois a complètement brûlé, que le feu s'est éteint et que le gril a refroidi.

Une petite plaque se trouve dans le foyer, que vous pouvez retirer pour faire passer toutes les cendres par cette ouverture dans le bac à cendres. Utilisez un outil pour soulever cette plaque : elle peut être très chaude. Utilisez le râteau ou une brosse pour tout évacuer par l'ouverture. Vous pouvez ensuite sortir le bac à cendres et jeter les cendres. Avant de les jeter, assurez-vous que tous les résidus de cendres sont éteints et qu'ils ne se rallumeront pas.

 N'utilisez jamais d'eau et/ou de produits de nettoyage pour nettoyer les pierres (à l'intérieur). Étant poreuses, les pierres absorberont l'eau et/ou les produits de nettoyage, entraînant la formation de fissures au fil du temps.

### 11.2. Nettoyage de la grille

La grille fournie avec le Pedro est lavable au lave-vaisselle.

Par ailleurs, Barbecue propose une large gamme d'accessoires pour rendre le nettoyage de la grille rapide et facile.

Nettoyez soigneusement le gril après chaque utilisation.

Couvrez le gril pour le protéger de la rouille. Si le gril n'est pas nettoyé ou entretenu, en combinaison avec des aliments acides, l'acier inoxydable peut également commencer à rouiller.

Rangez le gril dans un endroit sec hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

### 11.3. Stockage du Pedro

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, il est fortement recommandé de le recouvrir d'une housse Barbecue.


Enregistrez votre appareil sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) pour savoir de quelle housse vous avez besoin.

Assurez-vous toujours que toutes les cendres et les résidus de graisse ont été retirés avant de couvrir l'appareil. Vous éviterez ainsi la moisissure.

### 11.4. Entretien des pièces en céramique, en acier inoxydable et en acier Corten

L'appareil est composé de céramique, d'acier inoxydable et d'éléments en acier Corten. Chaque matière doit être entretenue de façon spécifique.

Matière	Entretien de cette matière
Céramique	<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez jamais de liquides.</li><li>N'utilisez jamais d'objets acérés.</li><li>Évitez les chutes et les chocs. La céramique est fragile.</li></ul>
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques.</li><li>Utilisez des produits de nettoyage non agressifs et laissez-les agir sur l'acier.</li><li>Utilisez une éponge ou un chiffon doux.</li><li>Rincez soigneusement l'appareil après le nettoyage et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.</li></ul>
Acier Corten	<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyez avec un chiffon doux et humide sans produits agressifs.</li><li>N'utilisez jamais d'objets acérés.</li></ul>

 Les dommages résultant du non-respect de ces instructions sont considérés comme relevant d'un mauvais entretien et ne sont pas couverts par la garantie.

Vous trouverez une liste de toutes les pièces qui composent l'appareil sous la vue éclatée de celui-ci (deuxième partie du manuel, à la page ). Cette liste comprend un symbole indiquant de quelle matière est faite chaque pièce afin que vous puissiez vérifier comment une pièce spécifique doit être entretenue.

Les symboles suivants sont utilisés dans la liste des pièces :

Matière	Symbole
Céramique	▲
Acier Corten	★
Acier inoxydable	■

### 11.5. Commande de pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense, comme les grilles, les grilles de braise, les pierres de feu, devront être remplacées de temps en temps.

**Commande de pièces de rechange :**

- Trouvez le numéro de référence de la pièce souhaitée. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce manuel et sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).
- Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correspondante apparaîtra automatiquement sur votre compte MyBarbecue. Là, vous pouvez commander des pièces de rechange en ligne.
- Commandez votre pièce de rechange sur <https://www.barbecue.com/pages/order-spare-parts> ou auprès de votre revendeur. Les pièces sous garantie ne peuvent être commandées que par l'intermédiaire de votre revendeur.

## 12. GARANTIE

### 12.1. Ce qui est couvert

Votre appareil bénéficie d'une garantie limitée de 5 ans sur l'acier Corten. La garantie est de 2 ans pour toutes les autres pièces. Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication à compter de la date d'achat, si les points suivants sont respectés :

- Vous avez utilisé, assemblé et entretenu votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un montage incorrect, d'une chute ou d'un mauvais entretien ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous avez utilisé votre appareil normalement et exclusivement pour un usage domestique.
- Vous êtes en mesure de présenter la preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Ce numéro de série se compose de 16 caractères. Vous le trouverez :
  - sur le manuel
  - sur l'emballage de l'appareil
- Le service qualité de Barbecuecook déterminera si les pièces sont défectueuses et si le défaut est survenu lors d'une utilisation normale, d'un montage correct et d'un entretien approprié. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous ne pouvez pas bénéficier de la garantie. Dans tous les cas, la garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

## 12.2. Ce qui n'est pas couvert

Les dommages et défauts suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Usure normale (formation de rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces doivent être remplacées de temps à autre.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication. L'acier Corten étant un produit naturel, sa couleur, sa structure et sa texture peuvent varier.
- Tout dommage dû à un mauvais entretien, un stockage inadapté, un montage incorrect ou des modifications aux pièces pré-assemblées.
- Dommages dus à son transport ou à des chutes.
- Tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil (non utilisé selon les instructions de ce manuel, utilisé à des fins commerciales, utilisé comme brasero, etc.).
- Tout dommage consécutif à une négligence ou à une utilisation non prescrite de l'appareil.
- Rouille ou décoloration due à des influences extérieures, utilisation de produits de nettoyage agressifs, exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

# DE - BETRIEBSANLEITUNG

## 1. REGISTRIEREN SIE IHR GERÄT

---


Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barbecook entschieden haben!

Eine ganz neue Welt des Grillens erwartet Sie, ob in der Ruhe der Natur oder im Trubel der Stadt. Werden Sie Grillmeister in unserer #barbecook-Community und lassen Sie uns Ihre Grillkünste unter Beweis stellen.

Registrieren Sie Ihr Barbecook-Gerät online und profitieren Sie von fantastischen Vorteilen:

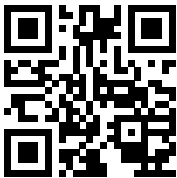
- Sie haben Zugriff auf die komplette Bedienungsanleitung, damit Sie Ihr Gerät bis ins kleinste Detail kennenlernen können.
- Sie haben Anspruch auf einen persönlichen Kundendienst, der Ihnen die schnelle Beschaffung von Ersatzteilen und einen optimalen Garantieservice ermöglicht.
- Wir halten Sie über neue Produkte auf dem Laufenden und geben Ihnen Tipps, Tricks und Grillideen, damit sich Ihr innerer Grillmeister entfalten kann.

 Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden nicht verkauft, verbreitet oder an Dritte weitergegeben.

Bereit für ein Abenteuer? Registrieren Sie Ihr Gerät und treten Sie der #barbecook-Community bei!

### HIER REGISTRIEREN:



## 2. ÜBER DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG

---

Die Bedienungsanleitung besteht aus zwei Teilen. Der erste Teil beginnt auf Seite 5. Dort finden Sie verschiedene Abbildungen:

- Explosionszeichnungen, Teilleisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Abbildungen zu den wichtigsten Anweisungen aus dem ersten Teil der Bedienungsanleitung.

Der zweite Teil ist der Abschnitt, den Sie gerade lesen. Hier finden Sie Anleitungen zur Montage, Bedienung und Wartung Ihres Gerätes.

## 3. SICHERHEITSHINWEISE


---


Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen. Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Wenn das Gerät auf andere Weise zusammengesetzt oder verwendet wird, kann dies zu Bränden und Sachschäden führen.

Das Gerät ist zum Grillen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Jede andere Verwendung oder Modifikation des Geräts gilt als unsachgemäßer Gebrauch und kann erhebliche Gefahren verursachen.


Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen resultieren (falsche Montage, Missbrauch, falsche Wartung usw.), sind nicht von der Garantie abgedeckt.

 VORSICHT! Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

 VORSICHT! Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.

### 3.1. Platzierung

Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Fläche im Freien, mindestens 3 Meter von brennbaren Materialien und Gebäuden entfernt.

 VORSICHT! Beachten Sie bei der Auswahl eines Standorts Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von Gebäuden entfernt an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einer hervorstehenden Konstruktion (überdachte Terrasse, Markise usw.) oder unter Laub auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf ein fahrendes Fahrzeug (Boot, Anhänger usw.).


### 3.2. Belüftung


Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Verwenden Sie den Grill niemals im Innenbereich oder in einem geschlossenen Raum.

### 3.3. Feuer

Verwenden Sie nur Holzkohle und trockenes Holz. Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe (wie Brennspritus oder Benzin).

### 3.4. Persönliche Sicherheit

 Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherem Abstand. Tragen Sie beim Anzünden und beim Umgang mit heißen Teilen hitzebeständige Handschuhe.

 Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während Sie den Grill benutzen.

 Verwenden Sie langstielige Grillbestecke und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie beim Umgang mit erhitzten Teilen Schutzhandschuhe.

### 3.5. Feuerlöschgeräte

Bewahren Sie für Notfälle immer einen Feuerlöscher oder einen Eimer Wasser/Sand in der Nähe auf.

### 3.6. Gebrauch

Öffnen Sie den Deckel/die Tür langsam, um eine plötzliche Wärmeabgabe oder Funkenbildung zu vermeiden.

Bei windigem Wetter empfiehlt es sich, den Grill an einem geschützten Ort zu platzieren, um Flugfunken und Asche zu reduzieren.

## 4. DIE GESCHICHTE VON ASADO

Asado ist eine traditionelle südamerikanische Grillmethode, die besonders in Argentinien, Uruguay, Chile und Paraguay beliebt ist. Es geht darum, Menschen am Feuer zusammenzubringen, um Fleisch langsam und geschmackvoll zu kochen. Asado bedeutet wörtlich „gebraten“, und bei dieser Technik werden Holzkohle und Holz verwendet, um einen reichhaltigen Rauchgeschmack zu erzielen. Es ist mehr als nur eine Kochmethode – es ist ein soziales und kulturelles Ritual. Asado ist nicht einfach nur eine andere Art zu grillen. Es handelt sich um eine Kochkunst, bei der langsames Garen, Temperaturkontrolle und Respekt vor den Zutaten im Mittelpunkt stehen. Das Markenzeichen des Asado ist die indirekte Hitze, bei der das Feuer oder die Holzkohle seitlich oder unter dem Rost liegt und nicht direkt unter dem Grillgut. Dies sorgt für gleichmäßiges Kochen bei gleichzeitiger Beibehaltung von Saftigkeit und Geschmack. Beim Pedro wird die Hitze im Glutkasten erzeugt. Holzscheite verwandeln sich langsam in glühende Kohlen, die dann durch den Rost der Glutbox in die darunter liegende Feuerschale fallen. Durch Einstellen des Abstands zwischen Grillrost und Glut mit der Kurbel können Sie die Hitzeintensität präzise regulieren.

## 5. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

Dieser Abschnitt enthält Definitionen mehrerer weniger bekannter Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen der Bedienungsanleitung verwendet.

### 5.1. Cortenstahl

Der Pedro besteht aus einem Sockel aus Cortenstahl und einer Platte aus Edelstahl.

Er besteht aus vorgerostetem Cortenstahl, einem wetterfesten Stahl mit einer schützenden Oxidschicht. Diese rostfarbene Schicht schützt das Untergrundmaterial vor weiterer Korrosion. Cortenstahl ist auch hitzebeständiger als gewöhnlicher Stahl, was ihn perfekt für einen Grill im Freien macht!

In den ersten Wochen ist die Rostfarbe leuchtend orange, aber mit der Zeit und unter dem Einfluss von Hitze färbt sie sich dunkelbraun. Dieser Patinaeffekt entwickelt sich im Laufe der Zeit und mit Temperaturschwankungen weiter. Das Ablättern der Oxidschicht, insbesondere nach dem Winter, ist normal. Dies ist die sich lösende Walzzunder, woraufhin der Cortenstahl eine neue Schutzschicht bildet. Entfernen Sie die abgeblätterten Teile einfach mit einer Spachtel oder einer weichen Bürste.

### 5.2. Edelstahl

Edelstahl (Inox) ist langlebig und widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen, aber regelmäßige Wartung ist wichtig, um ihn in einem Top-Zustand zu halten.

Nach jedem Gebrauch ist es ratsam, die Edelstahlteile mit warmem Wasser, einer milden Spülflüssigkeit und einem weichen Schwamm oder Tuch zu reinigen.

Vermeiden Sie scheuernde Produkte oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen und feine Kratzer hinterlassen können, in denen sich Schmutz ansammelt.

Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken oder Flugrost zu vermeiden. Bei intensiver Nutzung oder längerer Witterungseinwirkung wird empfohlen, die Edelstahlteile regelmäßig mit einem speziellen Edelstahlpflegeprodukt zu behandeln. Dies trägt nicht nur zum Schutz des Stahls bei, sondern bewahrt auch den Glanz und das Aussehen Ihres Asado-Grills.

Lassen Sie Edelstahlteile niemals in längerem Kontakt mit Salz, Säuren oder Fettresten und lagern Sie den Grill vorzugsweise bedeckt, wenn er nicht benutzt wird.


## 6. MONTAGE DES GERÄTS


### 6.1. Sicherheitshinweise


- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Nehmen Sie bei der Montage keine Änderungen am Gerät vor. Verändern Sie keine Teile des Geräts, da dies sehr gefährlich ist.
- Befolgen Sie stets sorgfältig die Montageanleitung.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.

### 6.2. Montage des Geräts

1. Stellen Sie das Gerät vor Gebrauch auf eine ebene und stabile Fläche.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.


 Die Montagezeichnungen finden Sie im ersten Teil dieser Anleitung (auf Seite 5), nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes. Alle notwendigen Materialien für die Montage des Pedro werden in der Verpackung geliefert.

 Die Montage muss immer von mindestens zwei Personen durchgeführt werden, da der Pedro sehr schwer ist.

 Ziehen Sie Schrauben und Bolzen mit mäßiger Kraft fest, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Holz oder Holzkohle, Feueranzünder aus Holzwolle und lange Streichhölzer.


 Reinigen Sie den Rost und den Innenraum: Überprüfen Sie, ob kein Staub oder Produktionsrückstände vorhanden sind.

### 7.1. Welches Holz oder welche Holzkohle sollte ich verwenden?


Sie können wählen, ob Sie mit Holz in der Glutbox beginnen oder schneller mit einem Holzkohleanzünder und Holzkohle starten möchten.

Zünden Sie Ihr Gerät zuerst mit einem kleinen Anzündholz an, bevor Sie größere Holzstücke hinzufügen. Am besten verwenden Sie die folgenden Holzarten, da diese kein Harz enthalten.


- Buche – brennt lang und gleichmäßig
- Eiche – wird sehr heiß und brennt langsam
- Asche – schnell und heiß
- Olive – brennt langsam, erzeugt wenig Funken

 Möchten Sie etwas schneller mit dem Kochen beginnen? Dann verwenden Sie einen Holzkohleanzünder mit Holzkohle.

Zünden Sie Ihr Gerät immer mit klassischer Holzkohle an. Verwenden Sie Holzkohle von guter Qualität, vorzugsweise Holzkohle, die EN 1860-2 entspricht. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und erzeugt nur wenig Staub.

 Verschließen Sie den Holzkohlebeutel gut, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie die Holzkohle immer an einem trockenen Ort.

 Lagern Sie die Holzkohle nicht in einem Keller.

 Verwenden Sie immer Holzkohle, auf keinen Fall Briketts.


## 7.2. Der interne Aufbau des Geräts

1. Legen Sie alle Steine in die Glutgrube und an die Seiten
2. Legen Sie Ihre Grillroste in den Rahmen

## 7.3. Anzünden des Geräts

### 7.3.1 Anzünden mit Holz

1. Beginnen Sie immer mit einer Schicht aus feinem Anzündholz in der Glutbox.
2. Fügen Sie einige Feueranzünder aus Holzwolle hinzu und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an.
3. Sobald die kleinen Holzstücke gut brennen, können Sie nach und nach größere Stücke hinzufügen.


 Überfüllen Sie den Glutkasten nicht. Sie können maximal 4 Holzscheite in den Glutkasten legen. Dies dient der Sicherheit.

Legen Sie während des Kochvorgangs gelegentlich Holzstücke in die Glutbox nach. Sobald sie ausreichend abgebrannt sind, fallen die kleineren Stücke durch den Rost und können zum Grillen verwendet werden.

Wenn genügend glühende Kohlen durch den Rost gefallen sind, verteilen Sie diese mit dem mitgelieferten Rechen auf den Steinen unter dem Grillrost.


### 7.3.2 Anzünden mit Holzkohle

1. Drehen Sie den Rost/Rahmen ganz nach oben.
2. Legen Sie den gefüllten Kohleanzünder in die Glutgrube.
3. Verwenden Sie Anzünder aus Holzwolle, um den Holzkohleanzünder anzuzünden.
4. Verwenden Sie ein langes Streichholz, um die Holzwolle-Feueranzünder anzuzünden.
5. Wenn die Kohlen mit einer Schicht weißer Asche bedeckt sind, schütten Sie die Kohlen in die Glutgrube.
6. Während der Anlaufphase sollte die Tür offen bleiben, damit die Flamme möglichst gut belüftet wird.

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten!

## 8. DEN PEDRO ZUM KOCHEN VORBEREITEN


Der Pedro wird standardmäßig mit 2 V-förmigen Rosten geliefert. Diese haben eine Neigung und sind hinten höher. Installieren Sie sie immer korrekt im Gerät. Die Roste neigen sich in Richtung einer Fettauffangschale an der Vorderseite des Rahmens.

 Stellen Sie den Rost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Rost kann sich verformen, wenn er zu lange in der Hitze gehalten wird.

### 8.1. Den Grill vorbereiten

1. Der Rost ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und muss nicht eingebrannt werden.
2. Reinigen Sie den Rost vor Gebrauch mit Wasser und trocknen Sie ihn ab.
3. Reiben Sie dann den Rost mit etwas Öl ein. Verwenden Sie ein hochtemperaturbeständiges Öl wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosöl. Kaltgepresste Öle sind ungeeignet.


Nach dem ersten Gebrauch müssen alle Bolzen und Schrauben überprüft werden. Wir empfehlen, sie regelmäßig zu überprüfen. Ziehen Sie die Bolzen und Schrauben nicht zu fest an, um ein Brechen zu vermeiden.


 **Tipp:** Salz wird oft erst vor oder während des Grillens hinzugefügt; Marinaden werden selten verwendet. Im Mittelpunkt steht der reine Geschmack des Fleisches.

## 9. PRAKTISCHE TIPPS


### 9.1. Kontrolle der Intensität des Feuers

Die Hitze kann reguliert werden, indem man den Rost mit der Kurbel nach oben oder unten bewegt, um den Abstand zwischen den Lebensmitteln und der Glut zu verringern oder zu vergrößern.

 Je tiefer der Grillrost hängt, desto mehr Wärme gelangt an die Lebensmittel.

 Je höher der Grillrost hängt, desto weniger Wärme gelangt an die Lebensmittel.


Um die Temperatur während des Grillens konstant zu halten oder zu erhöhen, kann es erforderlich sein, mehr glühende Kohlen von unterhalb der Feuerschale unter den Grillrost zu schieben. Mit dem mitgelieferten Rechen können auch unterschiedliche Grillzonen unter dem Grillrost geschaffen werden, je nachdem, wo sich mehr oder weniger glühende Kohlen unter dem Grillrost befinden. Die Keramiksteine im Grill erwärmen sich während des Grillvorgangs und unterstützen das indirekte Grillen.

 **HINWEIS:** Verwenden Sie immer trockenes Holz. Es brennt besser und produziert weniger Rauch. Harthölzer wie Eiche, Hickory, Mesquite, Obstholz und Walnuss sind ausgezeichnete Brennstoffe. Stellen Sie sicher, dass das Holz trocken ist.

### Wärmemanagement und Asado-Zonen


Ein gutes Asado hängt von der Kontrolle des Feuers ab. Sie können mehrere Wärmezonen erstellen:

- Heiße Zone – direkt über der frisch gefallenen Glut: ideal zum Anbraten
- Mittlere Zone – neben der Glut: für langsames Finishing
- Ruhezone – die Seite des Rostes: ideal zum Ausruhen oder Warmhalten von Fleisch

 Verwenden Sie den mitgelieferten Rechen, um glühende Kohlen strategisch unter dem Grillrost zu verteilen. Auf diese Weise behalten Sie eine konstante Kontrolle über die Temperatur.


### 9.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

Beachten Sie Folgendes, um das Verbrennen des Grillguts zu verhindern:

 Beginnen Sie niemals mit dem Grillen, solange sich noch Flammen in der Feuerschale befinden. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.

### 9.3. Ankleben des Grillguts vermeiden

Beachten Sie Folgendes, um zu verhindern, dass das Grillgut am Rost haftet: Tragen Sie mit einem Pinsel etwas Öl auf das Grillgut auf, bevor Sie es auf den Rost legen. Sie können den Rost selbst auch ölen.

 Wenden Sie das Grillgut nicht zu früh. Lassen Sie es zuerst richtig heiß werden.

## 10. LÖSCHEN DES GERÄTS

Lassen Sie die Kohlen am Ende des Kochvorgangs richtig abkühlen, indem Sie sie über die Feuerstelle verteilen und die Tür schließen. Lassen Sie alles gründlich abkühlen und verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle oder das Holz zu löschen. Dadurch wird das Gerät beschädigt.

- Verwenden Sie unter keinen Umständen Wasser, um die Holzkohle oder das Holz zu löschen. Dadurch wird das Gerät beschädigt.

## 11. WARTUNG DES GERÄTS

### 11.1. Reinigen der Glutgrube

Entfernen Sie Holzkohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Grills stark reduziert.

Lassen Sie Brennholz, Holzkohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill.

Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle oder das Brennholz vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.

In der Schale befindet sich eine kleine Platte, die Sie entfernen können, um die gesamte Asche durch diese Öffnung in den Aschenbecher zu kehren. Verwenden Sie ein Werkzeug, um diese Platte anzuheben; sie kann sehr heiß sein. Verwenden Sie den Rechen oder eine Bürste, um alles durch die Öffnung zu fegen. Anschließend können Sie den Aschebehälter herausziehen und die Asche entsorgen. Stellen Sie sicher, dass alle Ascherückstände gelöscht sind und sich nicht wieder entzünden, bevor Sie sie entsorgen.

- Verwenden Sie niemals Wasser und/oder Reinigungsmittel, um die Steine (im Innern) zu reinigen. Die Steine sind porös und nehmen Wasser und/oder Reinigungsmittel auf, wodurch sie mit der Zeit Risse bekommen.

### 11.2. Reinigen des Rostes

Der mit dem Pedro gelieferte Rost ist spülmaschinenfest. Darüber hinaus bietet Barbecook eine breite Palette an Zubehör, um das Reinigen des Rostes schnell und einfach zu machen. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich. Decken Sie den Grill ab, um ihn vor Rost zu schützen. Wenn der Grill nicht gereinigt oder gewartet wird, kann Edelstahl in Kombination mit sauren Lebensmitteln ebenfalls zu rosten beginnen. Bewahren Sie den Grill bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### 11.3. Lagerung des Pedro

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, wird dringend empfohlen, es mit einer Barbecook-Abdeckung abzudecken. Register your appliance at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) to find out which cover you need.

Stellen Sie immer sicher, dass alle Asche- und Fettreste entfernt wurden, bevor Sie das Gerät abdecken. Dies verhindert Schimmelbildung.

### 11.4. Wartung von Keramik-, Edelstahl- und Cortenstahlteilen

Das Gerät besteht aus Komponenten aus Keramik, Edelstahl und Cortenstahl. Jedes Material muss auf eine bestimmte Weise gepflegt werden.

Material	Wartung dieses Materials
Keramik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie auf keinen Fall Flüssigkeiten.</li> <li>Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Gegenstände.</li> <li>Vermeiden Sie Stürze und Stöße. Keramik ist zerbrechlich.</li> </ul>
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder metallhaltigen Reinigungsmittel.</li> <li>Verwenden Sie nicht aggressive Reinigungsmittel und lassen Sie sie auf den Stahl einwirken.</li> <li>Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.</li> <li>Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es sehr gut trocknen, bevor Sie es lagern.</li> </ul>
Cortenstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel.</li> <li>Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.</li> </ul>

- Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, gelten als unsachgemäße Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Unter der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil der Bedienungsanleitung, auf Seite ) finden Sie eine Liste aller Teile, aus denen das Gerät besteht. Diese Liste enthält ein Symbol, das das Material jedes Teils angibt, sodass Sie überprüfen können, wie das jeweilige Teil gewartet werden sollte.

In der Teileliste werden folgende Symbole verwendet:

Material	Symbol
Keramik	▲
Cortenstahl	★
Edelstahl	■

### 11.5. Bestellung von Ersatzteilen

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, wie z. B. Gitterroste, Glutgrill, Feuersteine, müssen im Laufe der Zeit ausgetauscht werden.

#### Bestellung von Ersatzteilen:

- Suchen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils. Eine Liste aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Bedienungsanleitung und unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste in Ihrem MyBarbecook-Konto angezeigt. Dort können Sie Ersatzteile online bestellen.
- Bestellen Sie das Ersatzteil über <https://www.barbecook.com/pages/order-spare-parts> oder bei Ihrem Händler. Teile, die unter die Garantie fallen, können nur über Ihren Händler bestellt werden.

## 12. GARANTIE

---

### 12.1. Abgedeckt

Für Ihr Gerät gilt eine begrenzte Garantie von 5 Jahren auf den Cortenstahl. Für alle anderen Teile gilt eine 2-Jahres-Garantie. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum ab, vorausgesetzt, dass:

- Sie Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung verwendet, montiert und gewartet haben. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Montage, Fallschäden oder unsachgemäße Wartung entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie Ihr Gerät ordnungsgemäß und ausschließlich für den Hausgebrauch verwendet haben.
- Sie den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen können. Diese Seriennummer besteht aus 16 Zeichen. Sie finden sie:
  - auf der Bedienungsanleitung
  - auf der Verpackung des Geräts
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue entscheidet, ob die Teile defekt sind und ob der Defekt bei sachgemäßem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Wartung aufgetreten ist. Wenn eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, können Sie die Garantie nicht in Anspruch nehmen. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile.

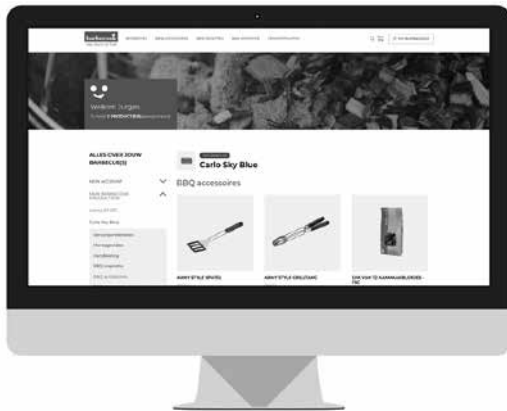
### 12.2. Nicht abgedeckt

Die folgenden Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rostbildung, Verformung, Verfärbung usw.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler. Cortenstahl ist ein Naturprodukt und kann daher in Farbe, Struktur und Textur variieren.
- Alle Schäden, die durch schlechte Wartung, falsche Lagerung, falsche Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen verursacht werden.
- Schäden durch eigenen Transport oder Fallschäden.
- Jegliche Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen (nicht gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung verwendet, für gewerbliche Zwecke verwendet, als Feuerstelle verwendet usw.).
- Folgeschäden aufgrund von Fahrlässigkeit oder nicht vorgeschriebener Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung durch äußere Einflüsse, Einsatz aggressiver Reinigungsmittel, Chloreinwirkung etc. Dieser Schaden gilt nicht als Herstellungsfehler.

# barbecue®

## THE TASTE OF FUN



[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)  
f @ Barbecue  
@barbecue

LivWise NV  
Vaart Rechteroever 49  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)