



Asamodo

BEDIENUNGSANLEITUNG

BRASA



Asamodo

Inhaltsverzeichnis

Aufbau des Brasas	Seite 5
Der Brasa von Asamodo	Seite 7
Der Wagen des Brasas	Seite 9
Windschutz-Modul für den Brasa	Seite 10
Grillrost (flach)	Seite 12
Spieße-Set mit drei Spießen	Seite 14
Edelstahl-Grilldeckel	Seite 16
Wokaufsatz	Seite 18
Feuerkorb	Seite 20
Große Plancha	Seite 22
Modularer Tisch des Brasas	Seite 23
Garantie seitens Asamodo	Seite 24
Gefahrenhinweise	Seite 26
Reinigung des Grills	Seite 27



**Lieber Brasa-Besitzer,
Liebe Brasa-Besitzerin,**

ich gratuliere dir zu einem ganz besonderen Grill, den du jetzt auf deine Terrasse oder in deinen Garten stellst.
Vor allem wünsche ich dir viel Spaß und Genuss beim Asado mit deinen Freunden und Verwandten.

In dieser Bedienungsanleitung findest du nicht nur eine kurze Anleitung für den Aufbau, sondern auch wichtige Hinweise für die Nutzung und vor allem die Pflege des Brasa.

Denn wir wollen, dass du sehr lange auf dem Brasa grillen kannst.

Wir haben uns viele Gedanken gemacht, um das Grillen mit dem Brasa so angenehm und vielseitig wie möglich zu machen. Und ich hoffe, dass du viele gute Stunden vor und mit dem Brasa erleben wirst.

Wenn du dennoch Verbesserungs- und Optimierungsvorschläge haben, freuen wir uns über jeden Hinweis. Schreib uns einfach eine Email an hola@asamodo.de, was wir verbessern oder verändern sollten.

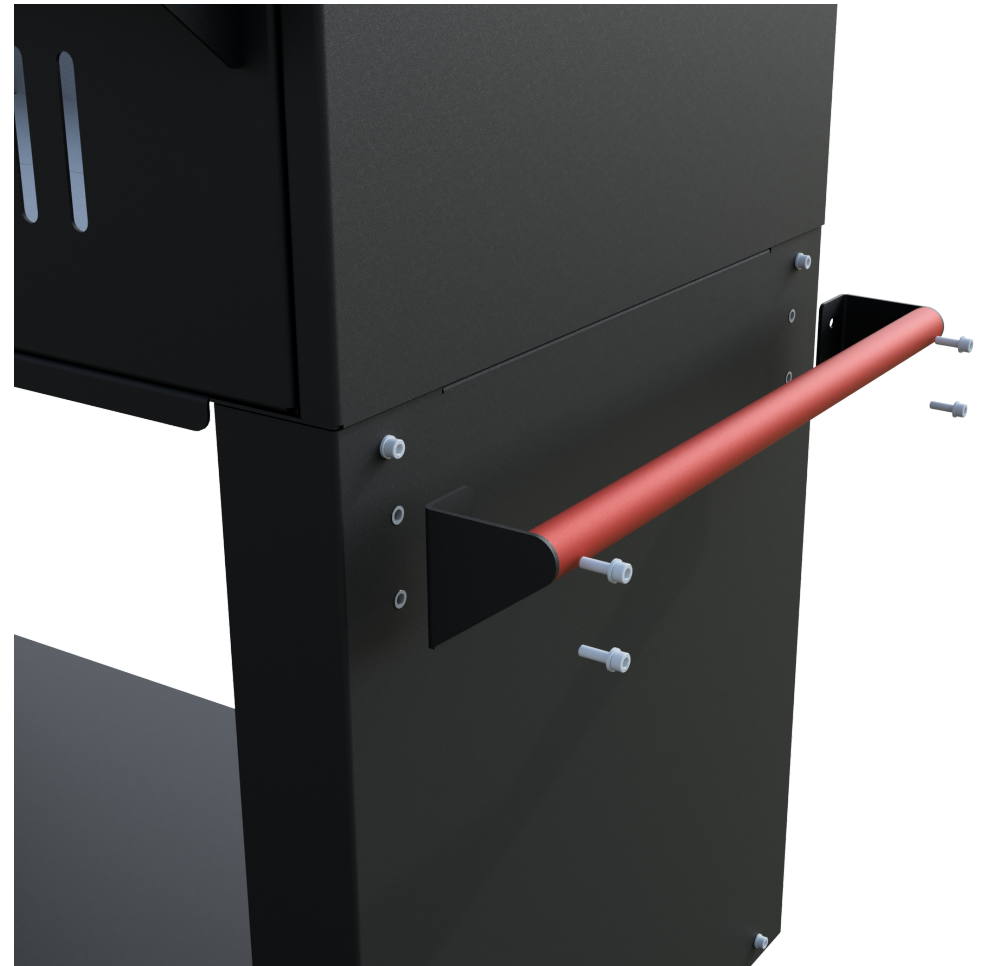
A handwritten signature in black ink, reading "Raid Gharib".

Dr. Raid Gharib
Gründer und Geschäftsführer

Anbringung der seitlichen Griffe

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie alle benötigten Werkzeuge und Teile zur Hand haben und genügend Platz zum Arbeiten haben. Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte, um Ihren Grill erfolgreich zusammenzubauen:

Zunächst befestigen Sie die Griffe an den Seiten des Wagens des Brasa. Dazu verwenden Sie jeweils vier Schrauben pro Griff. Führen Sie die Schrauben durch die vorgebohrten Löcher und ziehen Sie sie fest, um sicherzustellen, dass die Griffe stabil sind und nicht wackeln.



Aufbau des Brasas - Rollen anschrauben

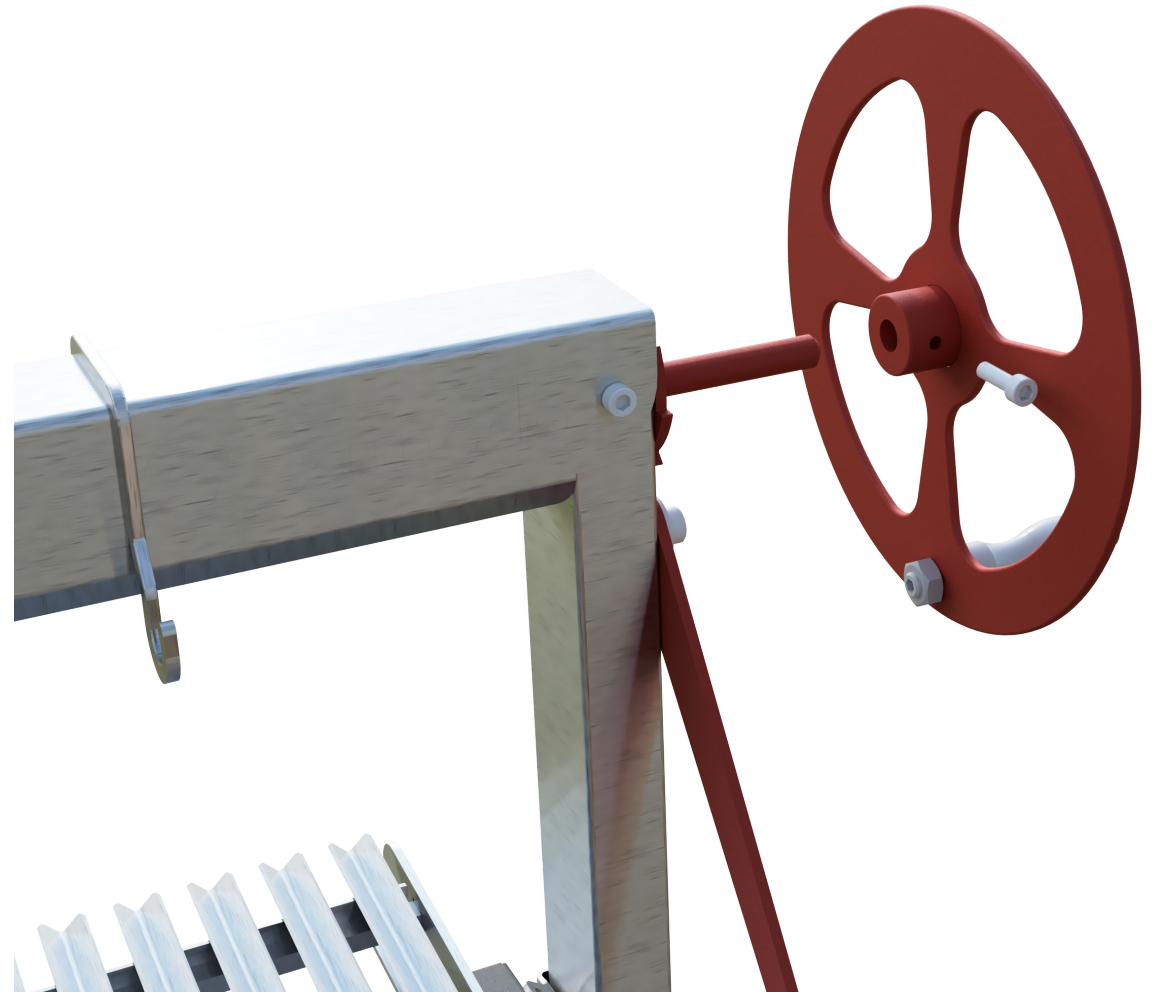


Nachdem die Griffe angebracht sind, lösen sie den Brasa von der Palette. Dazu drehen Sie die Schrauben gegen den Uhrzeigersinn, bis sie vollständig herausgedreht sind. Schieben Sie den Brasa vorsichtig an die Kante der Palette. Alternativ können Sie auch etwas stabiles (z.B. ein dickes Holzbrett o.Ä.) unter die Platte stellen, um den Wagen anzuheben und leichter an die Befestigungsplatten für die Rollen zu kommen.

Positionieren Sie die Rollen an den dafür vorgesehenen Stellen. Die Rollen mit den Feststellbremsen kommen an die Vorderseite des Wagens. Die Vorderseite ist die Seite, auf der die Öffnungsklappe des Grills liegt. Nun verschrauben sie die Rollen mit jeweils 4 Schrauben an dem Wagen. Achten Sie darauf, dass die Schrauben festsitzen, um eine gute Stabilität und Mobilität zu gewährleisten. Der Brasa kann jetzt von der Palette genommen werden.

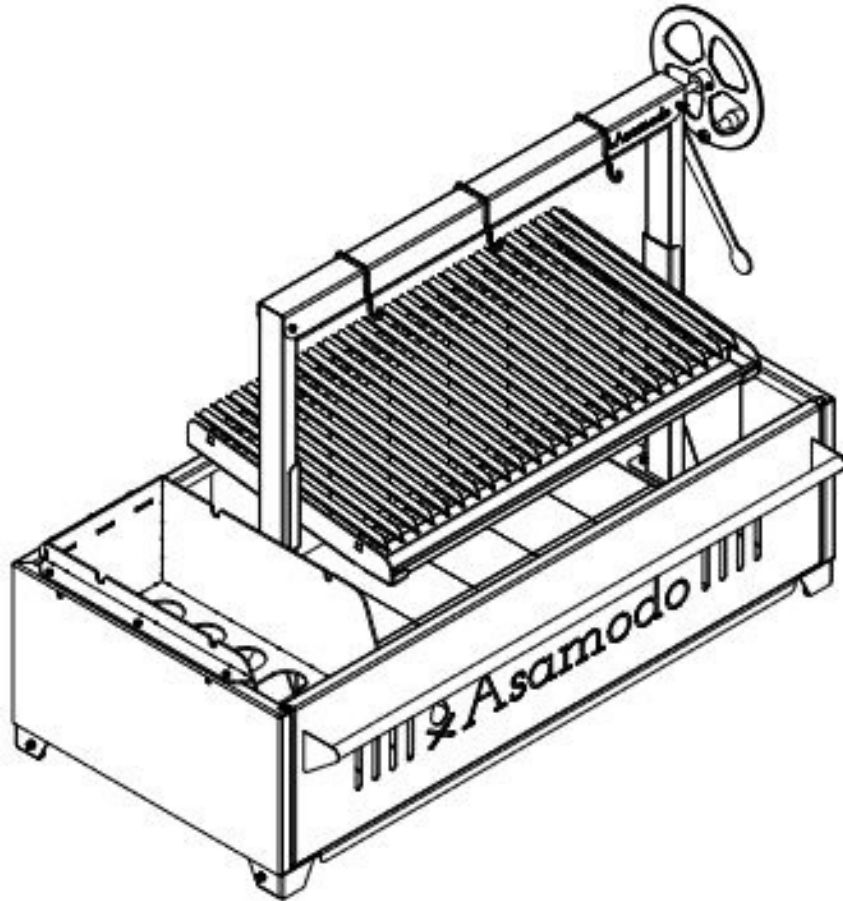
Montage der Handkurbel

Zuletzt stecken Sie das Handrad oben rechts auf die Welle. Achten Sie darauf, dass das Rad richtig sitzt und das Loch der Welle an dem Loch des Handrads ausgerichtet ist. Sichern Sie das Handrad, indem Sie die Schraube in die extra angebrachte Bohrung schrauben. Ziehen Sie die Schraube fest, um das Handrad an der Welle zu fixieren.



Nun ist Ihr Grill vollständig montiert und bereit für die Verwendung. Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch nochmals alle Schrauben und stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen und ordnungsgemäß funktionieren. Viel Spaß beim Grillen!

Der Brasa von Asamodo



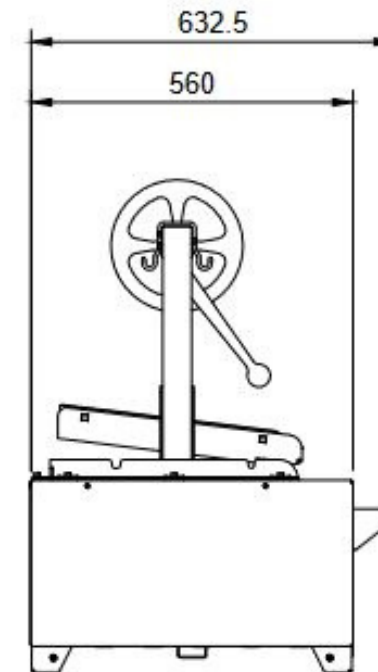
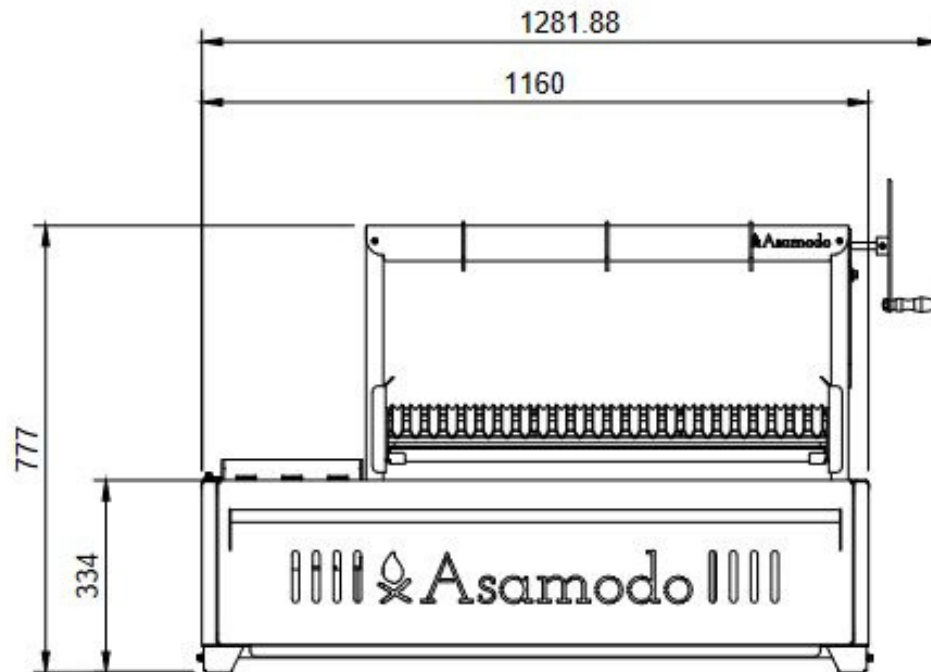
Lieferumfang des Brasas

- 24 Innensechskantschrauben
- Kleine Plancha (Edelstahl), passgenau für den Brasa
- drei passgenaue und abnehmbare V-Roste
- drei Haken, welche auf das Gestell gesetzt werden



Scannen Sie den QR-Code ab
und holen Sie sich den Brasa

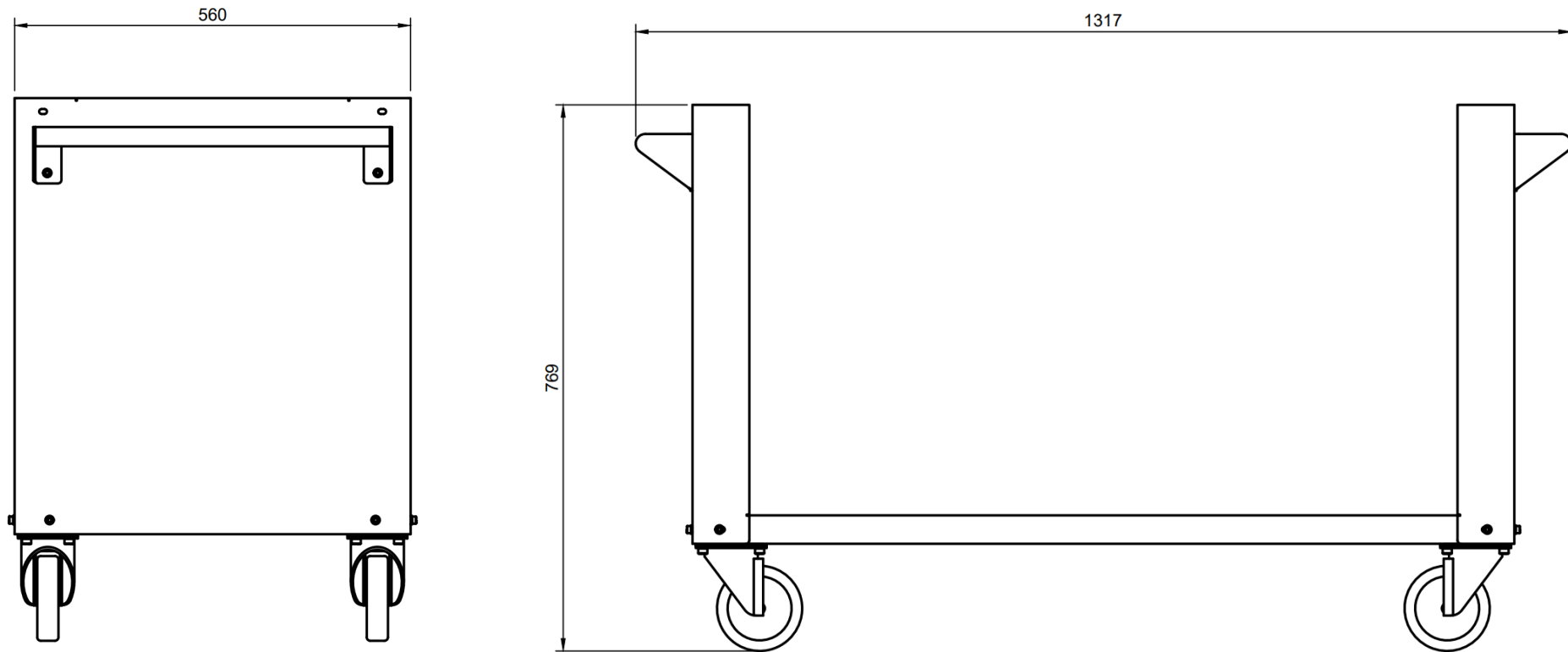
Maße des Brasas



Daten des Brasas-Feuerfachs

- Beschichtung: mattschwarze Pulverbeschichtung
- Nettogewicht: 100 kg
- Maße mit Kurbel(mm): 1281,88x632,5x777
- Maße ohne Kurbel(mm): 1160x632,5x777

Der Wagen des Brasas



Daten des Brasa-Wagens

- Material: S235JR / 1.0037 / ST37 Stahl
- Dicke der Wände: 1,5 mm
- Dicke des Bodens: 1,5 mm
- Beschichtung: RAL 9005, mattschwarze Pulverbeschichtung
- Nettogewicht: 20 kg
- Maße (mm): 1317x560x769

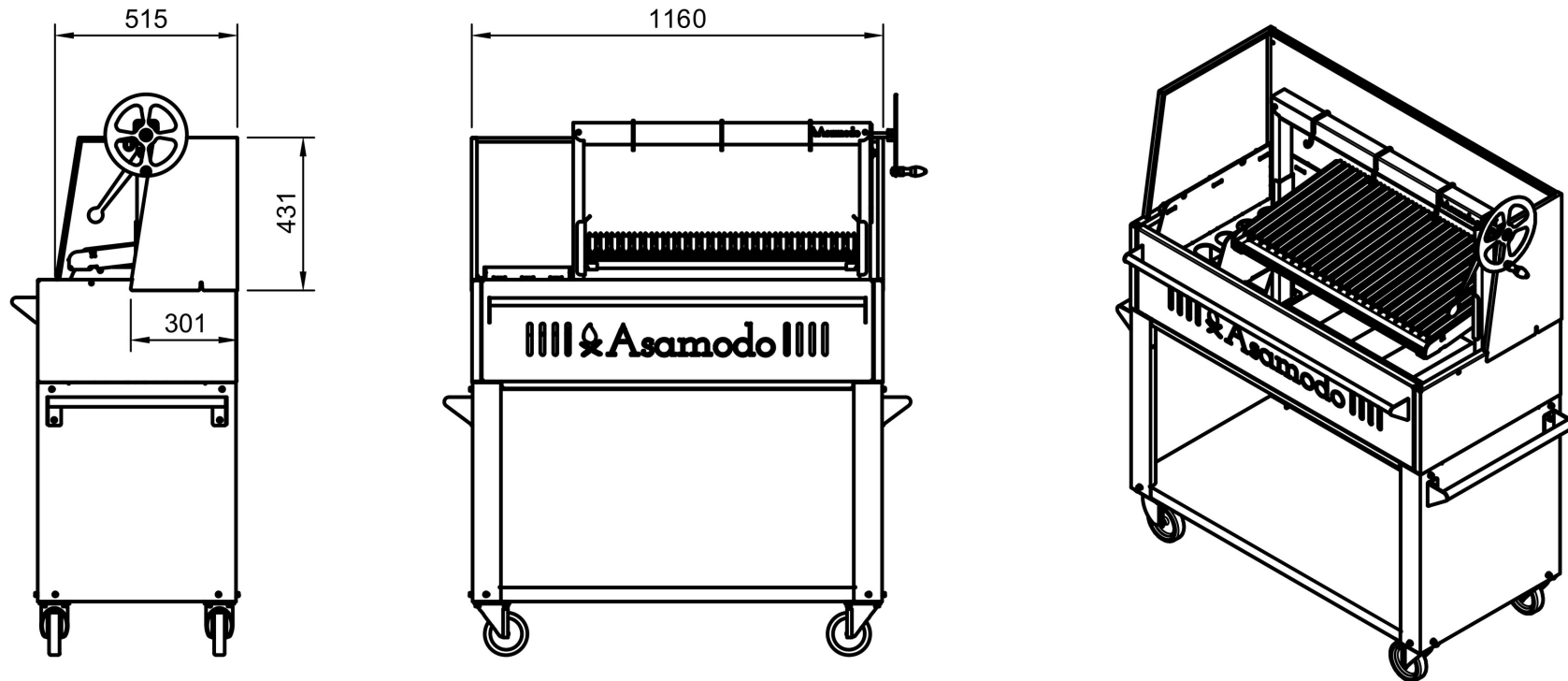
Windschutz-Modul für den Brasa



Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich den
Windschutz



Windschutz-Modul für den Brasa

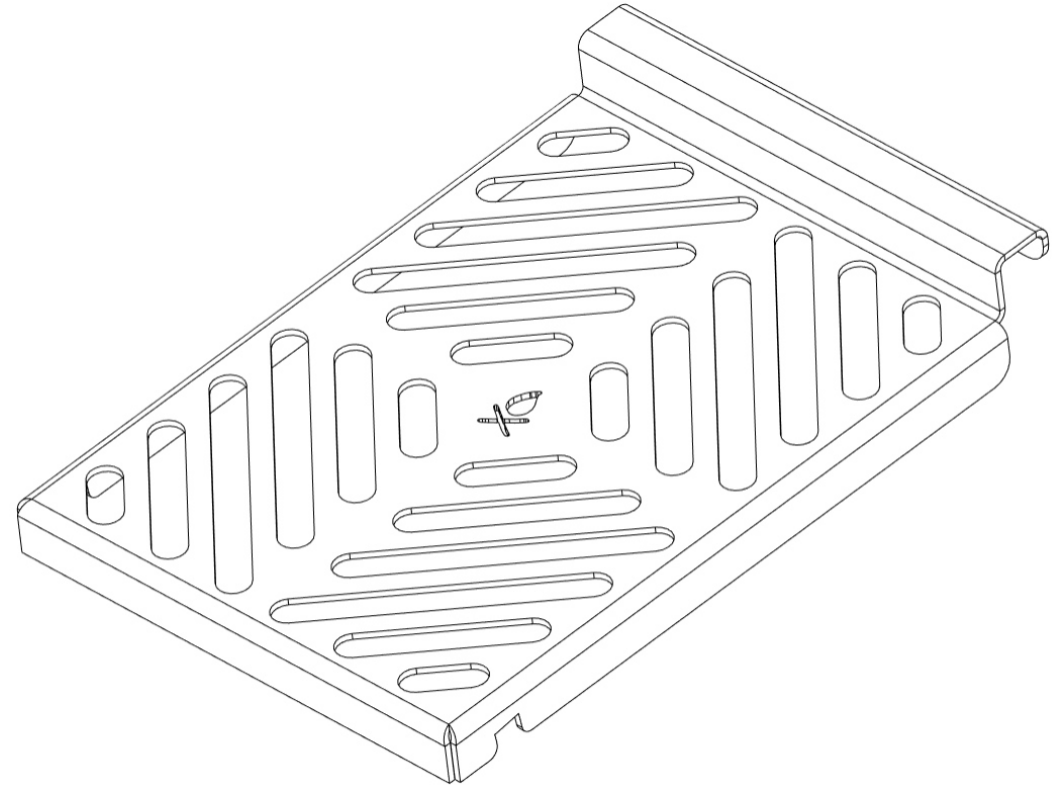


Daten des Windschutz-Moduls

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 1 mm
- Beschichtung: schwarz lackiert, Senotherm UHT 600°C
- Nettogewicht: 8,5 kg
- Maße der hinteren Platte (mm): 431x1160x15
- Maße der Seitenplatte links (mm): 431x515x15
- Maße der Seitenplatte rechts (mm): 431x301x15

Grillrost (flach)

Beim Anbringen des Grillrosts ist zu beachten, dass das U-Teil sich hinten befindet. Dadurch wird die Neigung des Rahmens ausgeglichen und eine ebene Grillfläche erzeugt.



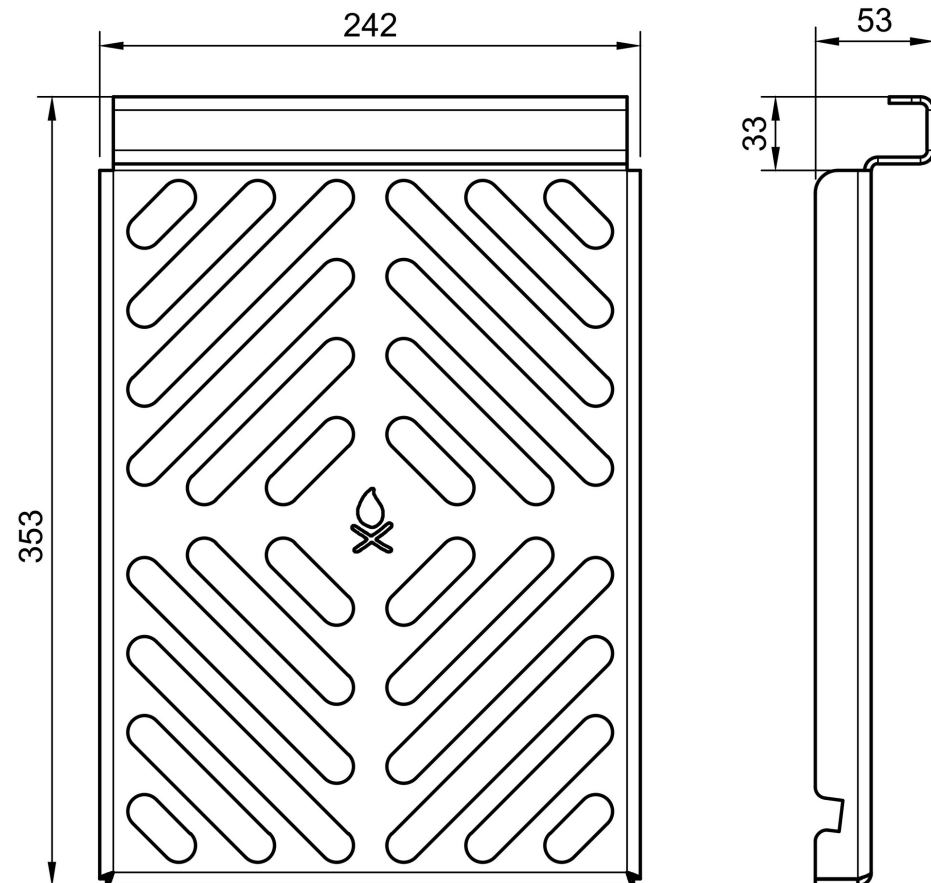
Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich den
Grillrost



Maße des Grillrosts

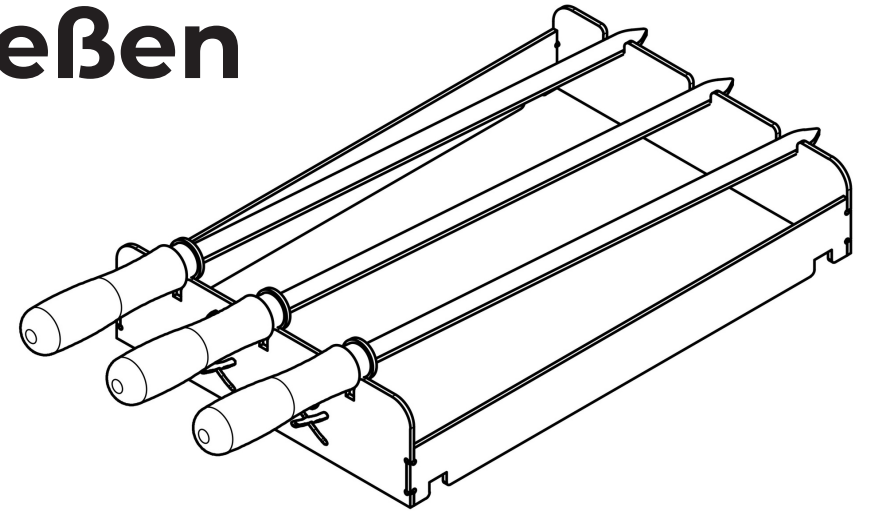
Daten des Grillrosts

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 3 mm
- Beschichtung: unlackiert
- Nettogewicht: 2 kg
- Maße (mm): 353x242x53

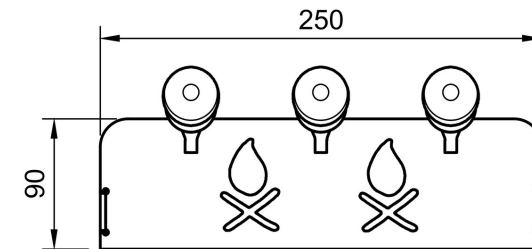
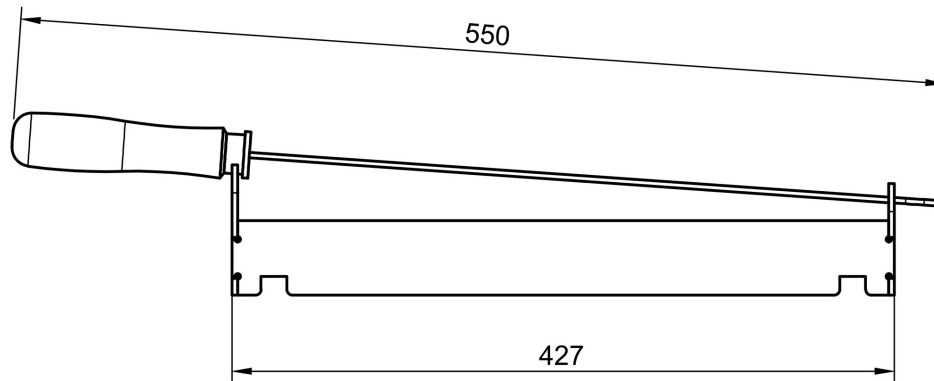


Spieße-Set mit drei Spießen

Das Spieße-Set wird einfach auf den Schienen des Rahmens aufgelegt. Die Griffe sollten stets zum Asador zeigen.



Maße des Spieße-Sets



Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich das
Spieße-Set



Daten des Spieße-Sets

• Halterung:

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 2 mm
- Maße (mm): 427x250x90

• Grillspieße:

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 3 mm
- Länge: 550 mm

• Nettogewicht:

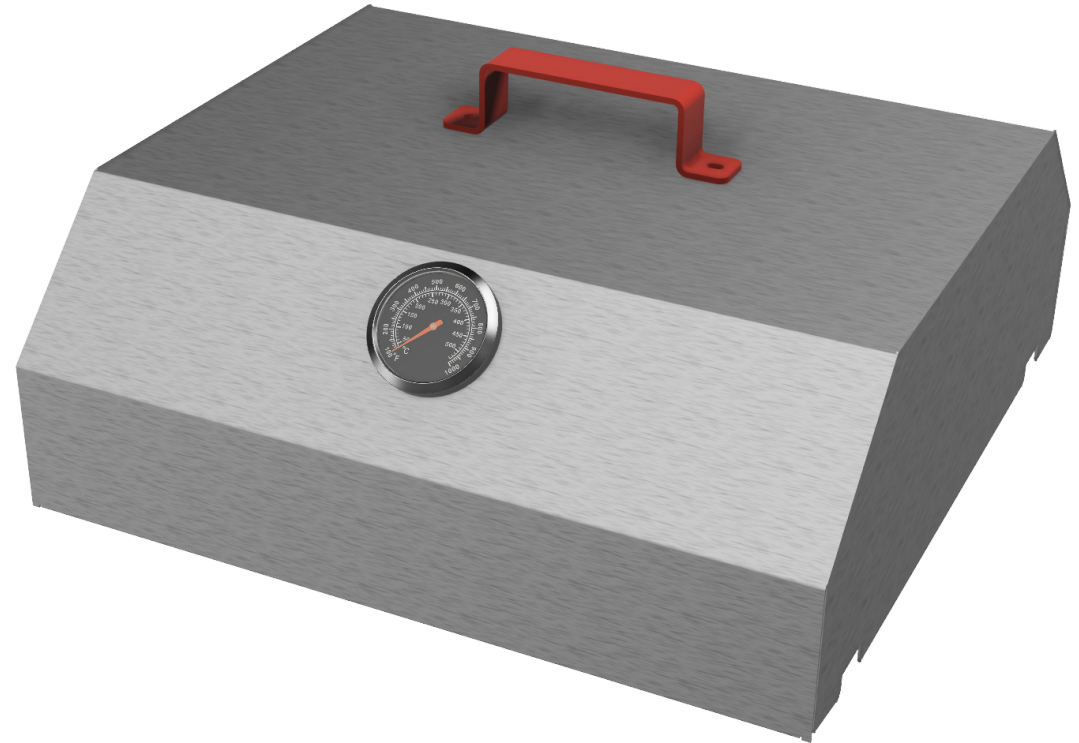
- 2,4 kg

• Beschichtung:

- Unlackiert

Edelstahl-Grilldeckel

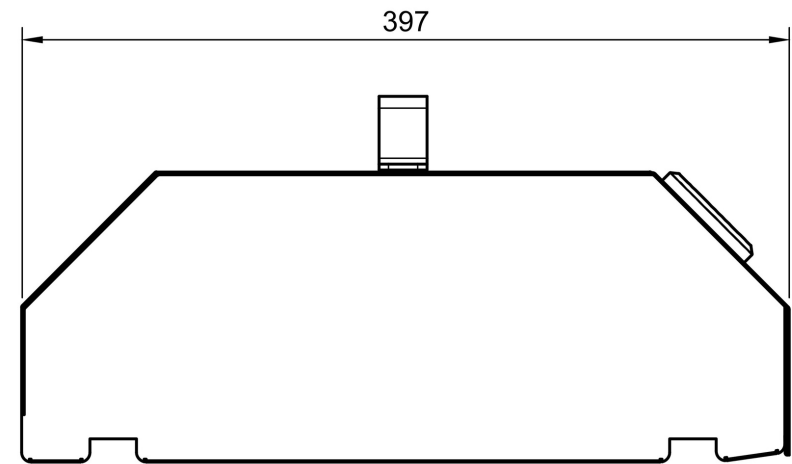
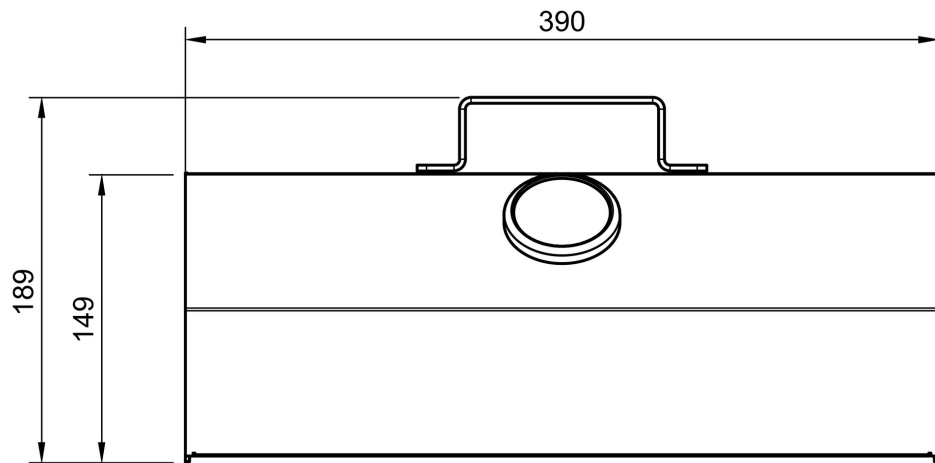
Unser Edelstahl-Grilldeckel kann passgenau auf unsere V-Roste gelegt werden und zeigt stets die innere Temperatur an.



Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich den
Grilldeckel



Maße des Grilldeckels



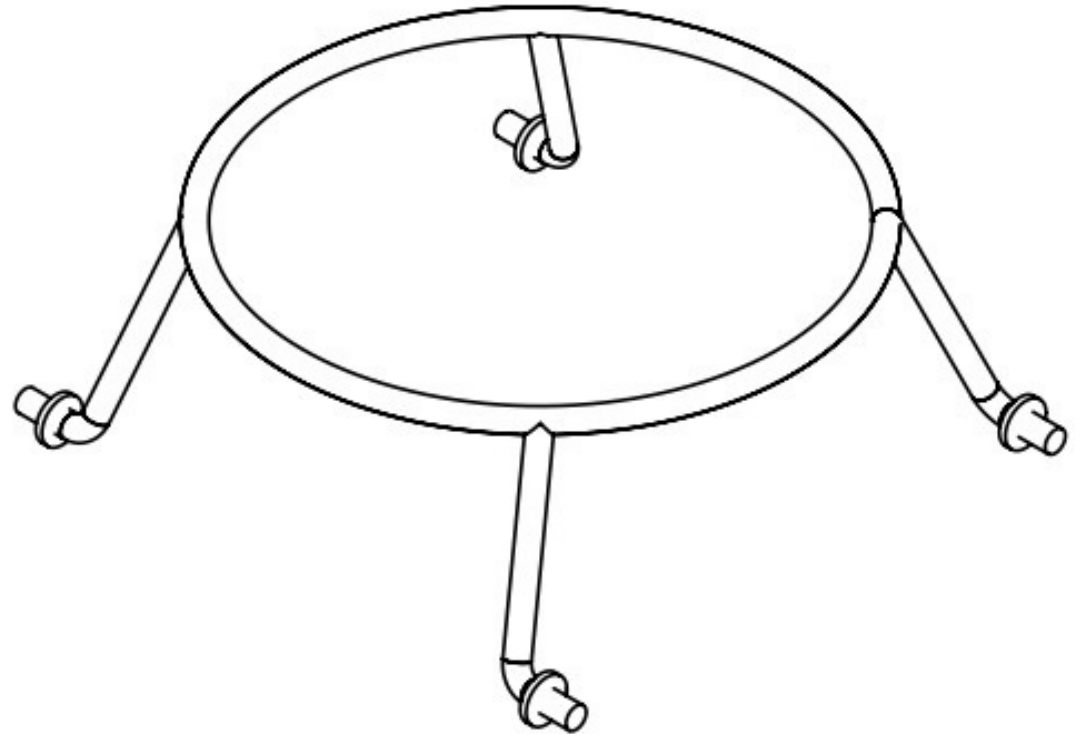
Daten des Grilldeckels

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 1,5 mm
- Beschichtung: unlackiert
- Nettogewicht: 4,5 kg
- Maße (mm): 390x397x189

Wokaufsatz

Der Wokaufsatz wird links vom Rahmen des Brasa in die dafür vorgesehene Führung hineingelegt.

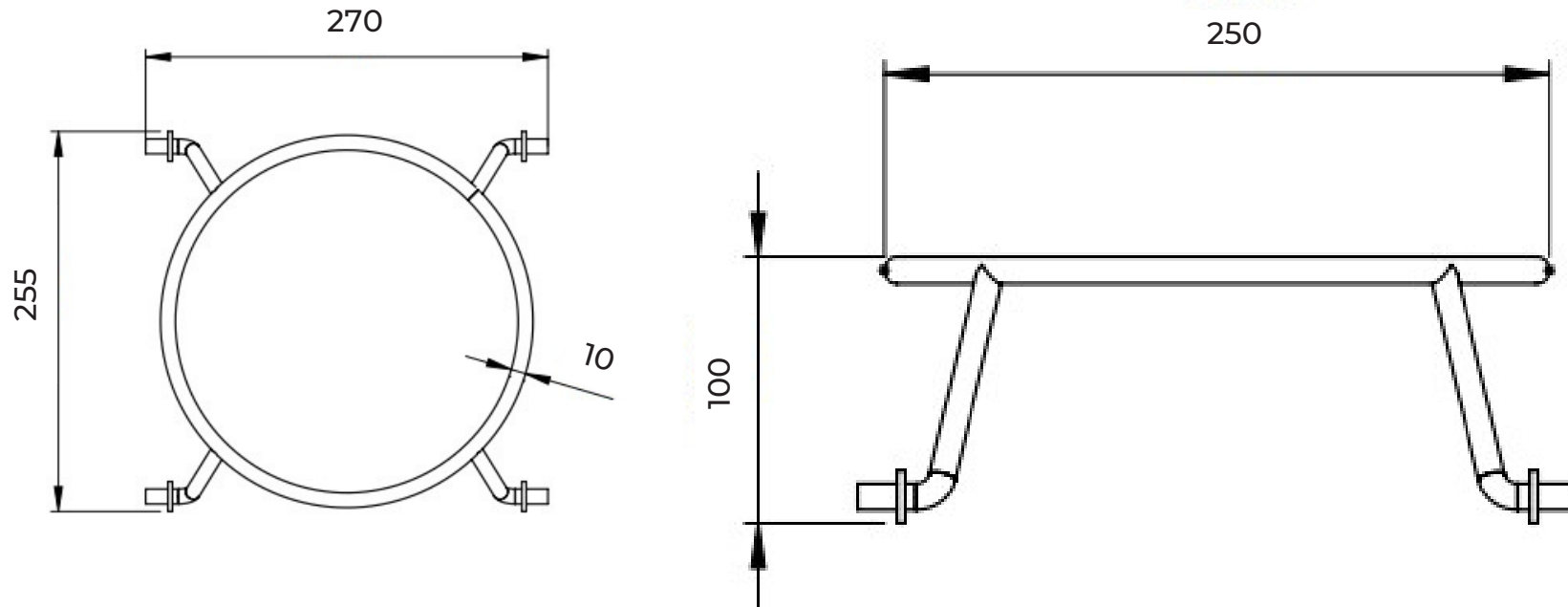
Unsere handgeschmiedete Wokpfanne kann dann dort sicher aufgelegt werden.



Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich den
Wokaufsatz



Maße des Wokaufsatzes

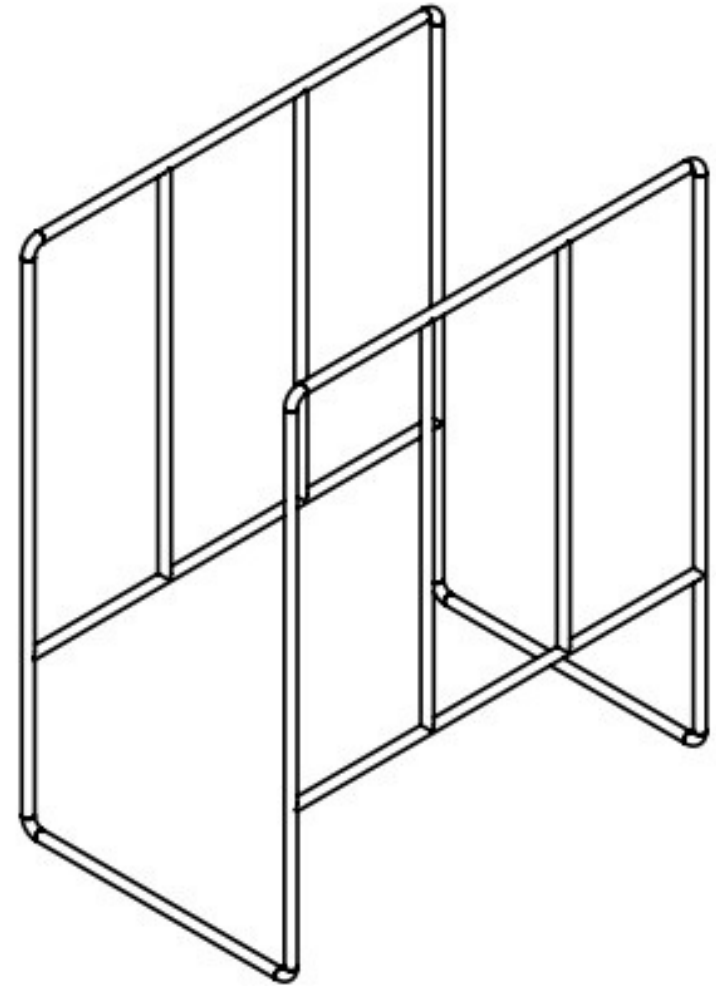


Daten des Wokaufsatzes

- Material: C45 Stahl / 1.0503
- Querschnitt: 10 mm
- Beschichtung: schwarz beschichtet
- Nettogewicht: 1 kg
- Maße (mm): 100x250x270

Feuerkorb

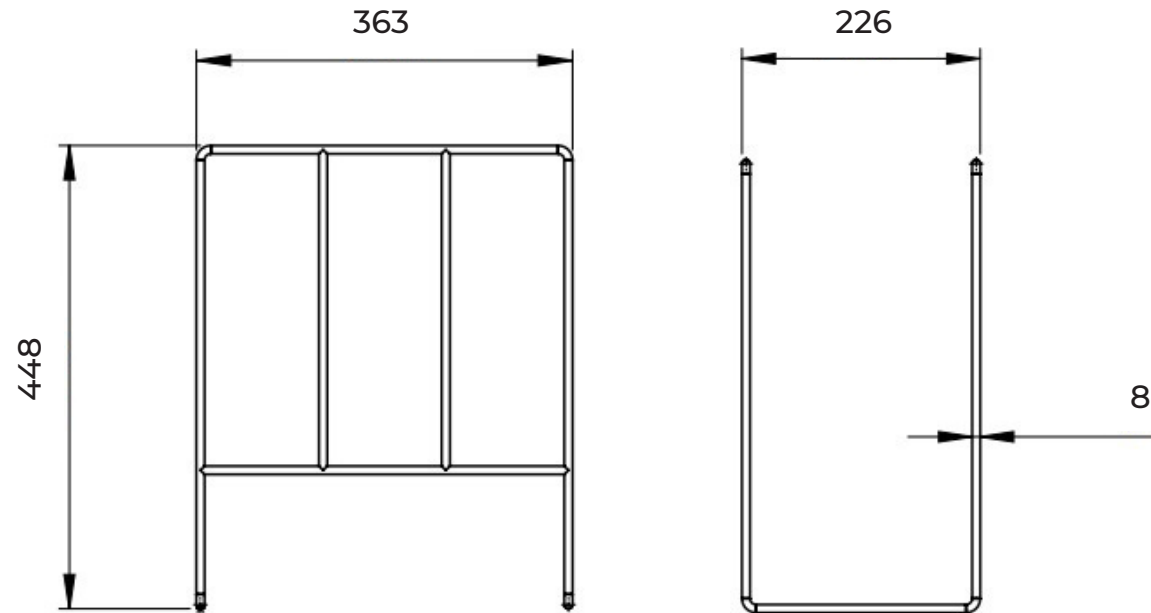
Der Feuerkorb ermöglicht es schneller und länger Glut zu generieren. Er wird in den Brasserio (Feuerfach) gesetzt.



Scannen Sie den QR-Code
ab und holen Sie sich den
Feuerkorb



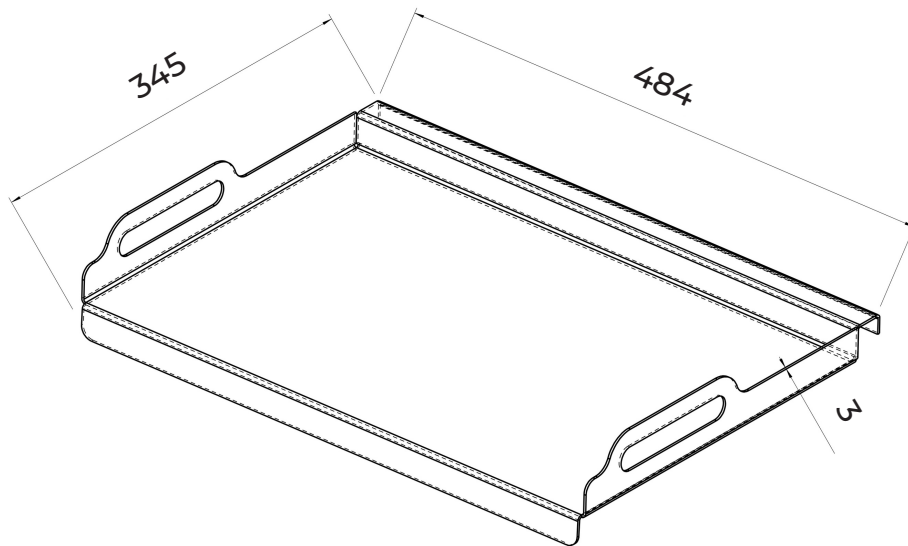
Maße des Feuerkorbs



Daten des Feuerkorbs

- Material: C45 Stahl / 1.0503
- Querschnitt: 8 mm
- Beschichtung: schwarz beschichtet
- Nettogewicht: 2 kg
- Maße (mm): 363x226x448

Große Plancha



Unsere große Plancha wird einfach auf den Rahmen des Brasa gelegt. Dabei sollten die Griffe zum Asador zeigen um ein leichtes Anbringen zu ermöglichen. Dadurch wird zusätzlich eine Fettablaufneigung von 2° generiert, damit überschüssiges Öl in die Fettablaufrinne fließen kann. Die Griffe werden beim Grillen heiß, daher ist Vorsicht geboten.

Daten der großen Plancha

- Material: 1.4301 Edelstahl / X5CrNi18-10
- Dicke: 3 mm
- Beschichtung: unlackiert, Pflanzenölbeschichtung
- Nettogewicht: 5,1 kg
- Maße (mm): 484x345

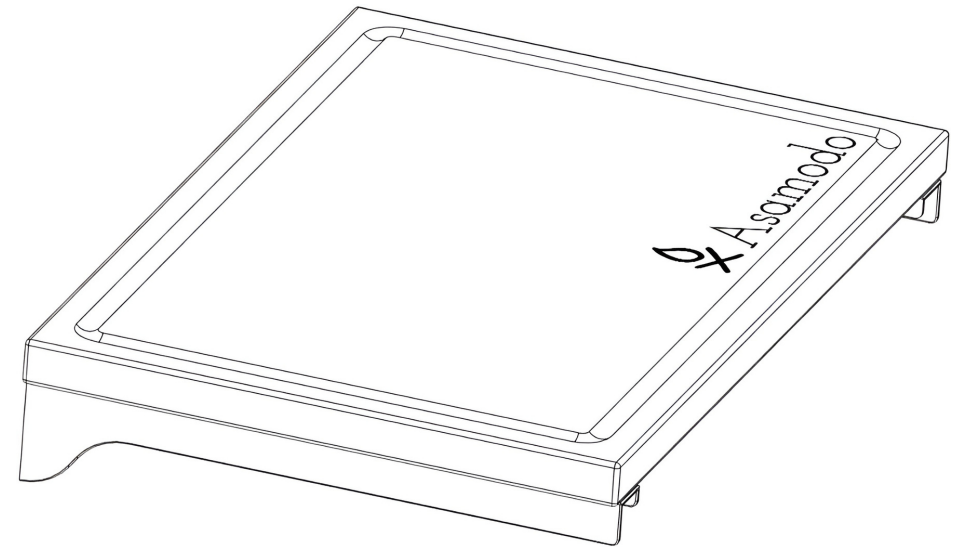
Scannen Sie den QR-Code ab und holen Sie sich die große Plancha



Modularer Tisch des Brasas

Zunächst wird die Platte mithilfe der mitgelieferten Schrauben auf die beiden Träger geschraubt. Nutzen Sie hierfür die vorgestanzen Löcher auf der Unterseite der Platte. Achten Sie darauf, dass das eingefräste Logo weg vom Tisch zur schmalen Seite des Trägers liegt.

Der modulare Tisch wird an der Stelle der seitlichen Griffe des Wagens des Brasa angebracht. Hierzu werden die vier Schrauben des Griffs gelöst, Griff und Tisch getauscht und wieder mit denselben Schrauben festgeschraubt. Es ist zu empfehlen den modularen Tisch rechts vom Brasa zu montieren, da links sehr viel Hitze durch den Feuerkorb abgegeben wird.



Daten des modularen Schneidebretts

Platte

- Material: Eichenholz
- Beschichtung: Geölt
- Nettogewicht: 5 kg
- Maße (mm) : 400x600x30

Träger

- Material: Stahl
- Beschichtung: rot lackiert
- Nettogewicht: 1,9 kg



Scannen Sie den QR-Code ab und holen Sie sich den modularen Tisch

Garantie seitens Asamodo

Asamodo garantiert dem Käufer des Asamodo-Produkts (oder, wenn es sich bei dem Produkt um ein (Werbe-)Geschenk handelt, dem Käufer des (Werbe-)Geschenks), dass das Asamodo-Produkt innerhalb des unten angegebenen Zeitraums und in Übereinstimmung mit der gelieferten Bedienungsanleitung zusammengebaut und betrieben wird, frei von Mängeln in Material und Verarbeitung ist.

Bei normaler Nutzung und Wartung in einem Privathaushalt verpflichtet sich Asamodo, defekte Teile im Rahmen dieses Garantieprogramms innerhalb der unten aufgeführten Bedingungen, Dauer, Beschränkungen und Ausschlüsse zu reparieren oder zu ersetzen.

SOWEIT NACH GELTENDEM RECHT ZULÄSSIG, GILT DIESES GARANTIEPROGRAMM NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST NICHT AUF NACHFOLGENDE EIGENTÜMER ÜBERTRAGBAR, AUSSER ALS GESCHENK WIE OBEN DEFINIERT

Garantiefristen: 5 Jahre

Pflichten des Eigentümers

Bitte bewahren Sie den Original-Kaufbeleg bzw. die Originalrechnung auf. Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das Asamodo-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Bedienungsanweisungen beachtet und die vorbeugende Wartung durchführt, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder der Ausfall nicht durch eine Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen bedingt ist.

Abwicklung / Ausschluss des Garantieprogramms

Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Teil von dieser Garantie abgedeckt ist, wenden Sie sich bitte unter Verwendung der auf unserer Website www.asamodo.com angegebenen Kontaktinformationen an den Asamodo-Kundendienst. Asamodo repariert oder ersetzt (nach eigenem Ermessen) alle defekten Teile, die von dieser Garantie abgedeckt sind, nach der Inspektion. Wenn eine Reparatur oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann Asamodo (nach eigenem Ermessen) den betreffenden Grill durch einen neuen Grill gleicher oder höherer Qualität ersetzen. Asamodo kann Sie bitten, Teile zur Überprüfung portofrei einzusenden.

Diese Garantie erlischt, wenn Schäden, Verschleiß, Verfärbung und/oder Rost, für die Asamodo nicht verantwortlich ist, verursacht werden durch:

- fehlerhafte Anwendung, Änderungen, Missbrauch, Vandalismus, Umbau, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße Routinewartung;
- Nagetiere (wie z. B. Marder) und Insekten (wie z. B. Spinnen);
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

Gefahrenhinweise

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in geschlossenen Räumen! Dieser Holzkohlegrill darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Rauchgase an, die zu schweren Gesundheitsschäden oder gar zum Tode führen können.
 - Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um die Holzkohle anzuzünden.
 - Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
 - Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material
 - Verwenden oder lagern Sie niemals Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder sonstige hochflüchtige Flüssigkeiten in einem Radius von 1,5 m um den Holzkohlegrill.
 - Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Holzkohlegrills nicht ohne Aufsicht.
 - **ACHTUNG!** Dieser Holzkohlegrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht umgesetzt werden!
 - Halten Sie bei Verwendung dieses Holzkohlegrills einen Abstand von mindestens 1,5 m zu brennbarem Material.
- Verwenden Sie den Holzkohlegrill nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
 - Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist.
 - Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Räucherofens keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
 - Grillen Sie nicht bei starkem Wind!
 - Geben Sie das Holz immer oben auf die Holzhalterung und nicht direkt in den Bodenteil des Grills.
 - Ermitteln Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzhalterung, ob diese warm sind.
 - Schützen Sie Ihre Hände während des Grillens stets mit Grillhandschuhen.
 - Verwenden Sie geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
 - Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.
 - Halten Sie Elektrokabel von den heißen Flächen des Holzkohlegrills fern. Verlegen Sie Elektrokabel immer außerhalb von Wegebereichen.
 - Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
 - Verwenden Sie keine scharfen Reiniger für den Grillrost oder den Räucherofen. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
 - Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.

Reinigung des Grills

Damit Ihr Grill einwandfrei aussieht und auch noch in den kommenden Jahren gut funktioniert, beachten Sie ein paar grundlegende Anweisungen zur Reinigung!

- Der Grill sollte vor der ersten Anwendung und nach jedem Grillvorgang gereinigt werden.
- Um den Grillvorgang zu verbessern, entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle vom Boden des Grills, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie zuvor sicher, dass die gesamte Holzkohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Wenn Ihr Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt ist, werden Sie die Außenseite möglicherweise öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rost auf der Oberfläche führen.
- Wir empfehlen, die Außenseite Ihres Grills mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Spülen Sie den Grill anschließend ab und trocknen ihn umgehend gründlich.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen. Die einzelnen Module können teils in handelsüblichen Spülmaschinen gereinigt werden. Entfernen Sie hierfür vor dem Spülen alle groben Grillreste, um eine Verstopfung Ihrer Spülmaschine zu verhindern.

HINWEISE FÜR DIE ERSTBENUTZUNG:

Alle Teile des Brasas, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Dennoch können Produktionsreste oder Verunreinigungen durch den Transport nie ausgeschlossen werden. Daher sollten alle diese Teile vor der ersten Benutzung gesäubert werden. Für das Einbrennen, sollten diese Teile alle mit einem leichten Ölfilm überzogen und bei mittlerer Hitze langsam erhitzt werden. Erst dann sollten darauf grillen oder braten.

Wenn Sie Woks, Pfannen oder andere Gegenstände von uns aus Gusseisen oder Stahl verwenden, empfiehlt sich nach der Benutzung eine grobe Reinigung mit heißem Wasser. Zum Abschluss die Pfannen mit Sonnenblumen- oder Rapsöl mit Hilfe eines Papiertuchs dünn auftragen. Der Grill sollte nicht ohne Abdeckung draußen stehen gelassen werden.

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Gartenschlauch zur Reinigung des Grills.

Sollte sich die Beschichtung durch Hitze ablösen oder beschädigt werden, kann Rapsöl (oder vergleichbares) im heißen Zustand auf die Stelle gegeben werden. Dieser wird dunkel einbrennen und vor Korrosion schützen.

Es dürfen keine Flüssigkeiten auf die heiße Grillfläche geschüttet werden, da sonst die Schamottesteine Schaden nehmen können.



Hein Feuerkonzepte GmbH
Seebuchtstrasse 19 • CH-6374 Buochs
+41 (0)41 622 00 18 • info@feuerkonzepte.ch
www.feuerkonzepte.ch