

**BENUTZERHANDBUCH
USER MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MANUAL DE USUARIO**



www.monolith-grill.de

GRILLEN
RAEUCHERN
BACKEN
KOCHEN
GAREN
DOERREN

DE

01 EINLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

- 01 Einleitung
- 02 Alle Vorteile auf einen Blick
- 03 Der MONOLITH auf einen Blick
- 04 Entpacken
- 05 Inhalt // MONOLITH CLASSIC
- 06 Innenaufbau // MONOLITH CLASSIC
- 07 Inhalt // MONOLITH JUNIOR
- 08 Innenaufbau // MONOLITH JUNIOR
- 09 Inhalt // MONOLITH LE CHEF
- 10 Innenaufbau // MONOLITH LE CHEF
- 11 Montage mit Gestell
- 12 Montage ohne Gestell
- 13 Befuerung
- 14 Smoken
- 15 Garmethoden
- 16 Pflege & Wartung
- 17 Sicherheitshinweise
- 18 Garantiebedingungen & Kontakt

VIELEN DANK FÜR DEINE ENTSCHEIDUNG.

Wir beglückwünschen dich zu deinem neuen MONOLITH Keramikgrill. Wir haben in diesem Benutzerhandbuch die wichtigsten Informationen rund um deinen Grill zusammengetragen und wünschen dir viel Freude mit deinem neuen Gerät. Weitere Informationen findest du auf unsere Webseite www.monolith-grill.de

Achtung: Lese vor der ersten Inbetriebnahme dieses Benutzerhandbuch gründlich durch und befolge unbedingt die Sicherheitshinweise! Bitte bewahre dieses Benutzerhandbuch sorgfältig auf!

Der MONOLITH ist Freiheit. Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren. Genieße es, die Wahl zu haben. Genieße es, deine Gäste zu verblüffen. Genieße es, deinen Gaumen zu verwöhnen. Dein Garten wird zum Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

Der MONOLITH ist Design. Er verbindet Ästhetik und Funktionalität auf gekonnte Weise. Ein Gartenobjekt, das die Augen und den Gaumen gleichermaßen glücklich macht.

Der MONOLITH ist Tradition. Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

Der MONOLITH ist anders. Das Besondere ist seine Einzigartigkeit. Er stillt auf extravagante Art deinen Hunger nach Außergewöhnlichem.

Der MONOLITH ist ein Multitalent. Er bringt italienische Esskultur und argentinische Lebensweise zu dir nach Hause. Urlaub – 365 Tage im Jahr.

© 2016 MONOLITH Grill GmbH

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz, noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Änderungen vorbehalten.

02 ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

MONOLITH Grill – die komplette Outdoor-Küche

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens.

Grillen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen ... Wie immer die Speisen zubereitet werden sollen, der MONOLITH-Grill wird dir immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. Egal, ob du sehr hohe Temperaturen zum perfekten Grillen deines Steaks benötigst, oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken willst – der MONOLITH ist dein Grill. Der MONOLITH ist auch perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70°C und 400°C.

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Du kannst im Niedrigtemperaturbereich mit einer 2,5kg- bis 3 kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten. Dies bedeutet aber auch, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und damit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus und bleibt saftig.

Solltest du nur mal schnell zwei Steaks zubereiten wollen, ist dies auch kein Problem. Durch den Kamineffekt ist die Holzkohle sehr schnell durchgeglüht. Jetzt die Steaks bei großer Hitze grillen und danach die Öffnungen zur Regulierung der Luft schließen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grill- und Feuerraums stirbt die Glut innerhalb kürzester Zeit ab und kann beim nächsten Mal weiterverwendet werden.

Das einzigartige System zur Zuführung von Holzchips ermöglicht es, dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben. Dabei werden die Holzchips auf eine Schiene gelegt und mit einem Schieber durch die hierfür vorgesehene Öffnung direkt in den Feuerraum geschoben.

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Er hat zwei praktische Seitentische aus Bambus. Das Gestell besteht aus pulverbeschichtetem Stahl.

Durch die sehr gute Dämmung der schweren Keramik und die ausgeklügelte Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur in dem MONOLITH kontrollieren, wie bei keinem anderen Typ von Grill. Der Verbrauch von Holzkohle liegt bei 25–50% gegenüber einem herkömmlichen Grill.

Die Außentemperatur ist viel geringer als bei einem Stahlgrill – es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur durch den Kamineffekt.

Die geringe Luftzirkulation verhindert ein Austrocknen des Grillguts.

Sehr weite Temperaturrange.

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und ermöglicht dir die Benutzung auch im Winter.

10-jährige Garantie (siehe Garantiebedingungen)

03 DER MONOLITH AUF EINEN BLICK

Exakte Einstellung der Temperatur durch die Luftmengenregulierung aus Gusseisen

Thermometer

Praktische Ablage aus Bambus

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik

Zuluftsteuerung und Öffnung zur Entnahme der Asche

Stabiles Gestell mit arretierbaren Laufrollen

Einzigtiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken



04 ENTPACKEN

Der MONOLITH wurde sicher und sorgfältig verpackt, um zu gewährleisten, dass er unbeschadet bei dir ankommt.

1. Schneide zunächst die Kunststoffbänder durch und öffne anschließend den Kartondeckel.
2. **Nur bei Modellen mit Gestell:** Entnehme die Beine, die neben dem Keramikkörper mit einer Pappe fixiert wurden, sowie die Pappe.
3. Die gesteckten Seitenwände der Verpackung entfernen.
4. Die Zubehörkartons neben dem Korpus ebenfalls entnehmen. Den Grill öffnen und alle enthaltenen Bau- und Zubehörteile entfernen.

Tragen Sie bei der Entnahme der Bauteile Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um.

5. Nur bei Modellen mit Gestell: Den Grillkorpus aus dem Gestell entnehmen. Wir empfehlen, den Grill an der Halterung für die Seitentische zu tragen.

6. Führe die Verpackungsmaterialien dem Recycling zu. Sie sind wertvolle Rohstoffe.

Achtung: Tragen Sie bei der Entnahme der Bauteile Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen.



05 INHALT // MONOLITH CLASSIC

REGULAERES ZUBEHOER:



**Kappe zur Regulierung
des Luftstroms**
Art.-Nr. 201059-C



Feuer-Ring
Art.-Nr. 201052-C



Feuer-Box
Art.-Nr. 201053-C



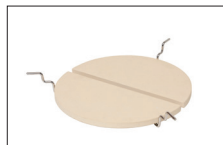
Protektorstein
Art.-Nr. 201054-C



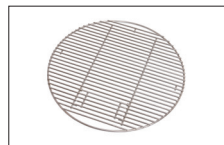
**Kohlerost aus
Gusseisen**
Art.-Nr. 201066-C



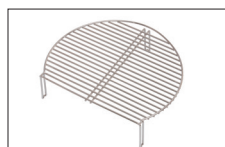
Kohlekorb mit Trenner
Art.-Nr. 201046-C



**Deflektorstein (geteilt)
mit Distanzstück**
Art.-Nr. 201006



Edelstahlgrillrost
Art.-Nr. 201060-C



Zusatz-Grillrost
Art.-Nr. 201005



Bambus-Griff
Art.-Nr. 201064-C



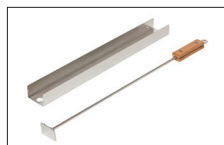
Gestell
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201068



Keramikfüßchen (bei
Modellen ohne Gestell)
Art.-Nr. 201056



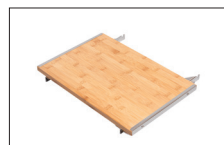
Aschehaken
Art.-Nr. 201063



**Räucherschiene und
Schieber für Holzchips**
Art.-Nr. 201009



Grillrostheber
Art.-Nr. 206000



**Zwei Bambus-
Seitentische**
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201062-C



Thermometer
Art.-Nr. 201057-C



Beschlagbeutel
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201083-C



Benutzerhandbuch
Art.-Nr. 20000-HB

06 INNENAUFBAU // MONOLITH CLASSIC

DER AUFBAU:



Kohlekorb mit Trenner (ohne Kohlerost aus Gusseisen)



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen



Deflektorstein (geteilt) mit Edelstahlgrillrost und Zusatz-Grillrost



Aufbau für Pizza

07 INHALT // MONOLITH JUNIOR

REGULAERES ZUBEHOER:



**Kappe zur Regulierung
des Luftstroms**
Art.-Nr. 201059-J



Feuer-Ring
Art.-Nr. 201052-J



Feuer-Box
Art.-Nr. 201053-J



Protectorstein
Art.-Nr. 201054-J



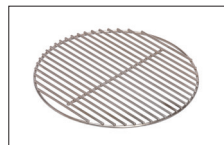
**Kohlerost aus
Gusseisen**
Art.-Nr. 201066-J



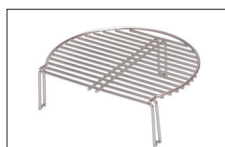
Kohlekorb
Art.-Nr. 201046-J



**Deflektorstein mit
Distanzstück**
Art.-Nr. 201024



Edelstahlgrillrost
Art.-Nr. 201060-J



Zusatz-Grillrost
Art.-Nr. 201023



Bambus-Griff
Art.-Nr. 201064-J



Gestell
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201027



Keramikfüßchen (bei
Modellen ohne Gestell)
Art.-Nr. 201056



Aschehaken
Art.-Nr. 201063



**Räucherschiene und
Schieber für Holzchips**
Art.-Nr. 201026



Grillrostheber
Art.-Nr. 206000



Thermometer
Art.-Nr. 201057-J



Beschlagbeutel
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201083-J



Benutzerhandbuch
Art.-Nr. 20000-HB

08 INNENAUFBAU // MONOLITH JUNIOR

DER AUFBAU:



Kohlekorb (ohne Kohlerost aus Gusseisen)



Deflektorstein mit Distanzstück zum indirekten Garen



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost und Zusatz-Grillrost



Aufbau für Pizza

09 INHALT // MONOLITH LE CHEF

REGULAERES ZUBEHOER:



**Kappe zur Regulierung
des Luftstroms**
Art.-Nr. 201059-L



Feuer-Ring
Art.-Nr. 201052-L



Feuer-Box
Art.-Nr. 201053-L



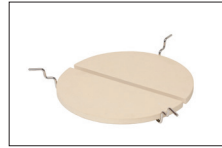
Protektorstein
Art.-Nr. 201054-L



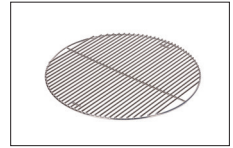
**Kohlerost aus
Gusseisen**
Art.-Nr. 201066-L



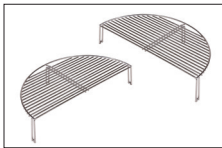
Kohlekorb mit Trenner
Art.-Nr. 201046-L



**Deflektorstein (geteilt)
mit Distanzstück**
Art.-Nr. 201033



Edelstahlgrillrost
Art.-Nr. 201060-L



**Edelstahlgrillrost
2. Ebene (Set)**
Art.-Nr. 201032



Zusatz-Grillrost
Art.-Nr. 201038



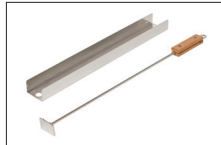
Gestell
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201040



Keramikfüßchen (bei
Modellen ohne Gestell)
Art.-Nr. 201056



Aschehaken
Art.-Nr. 201063



**Räucherschiene und
Schieber für Holzchips**
Art.-Nr. 201035



Grillrostheber
Art.-Nr. 206000



**Zwei Bambus-Seiten-
tische** (bei Modellen mit
Gestell) Art.-Nr. 201062-L



Thermometer
Art.-Nr. 201057-L



Bambus-Griff
Art.-Nr. 201064-L



Beschlagbeutel
(bei Modellen mit Gestell)
Art.-Nr. 201083-L



Benutzerhandbuch
Art.-Nr. 20000-HB

10 INNENAUFBAU // MONOLITH LE CHEF

DER AUFBAU:



Kohlekorb mit Trenner (ohne Kohlerost aus Gusseisen)



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost, Edelstahlgrillrost 2. Ebene und Zusatz-Grillrost



Aufbau für Pizza

11 MONTAGE MIT GESTELL



A. Um das Gestell zu montieren, werden zunächst die Edelstahlkappen aus dem Beschlagbeutel auf die oberen Enden der Beine gesetzt. Nun die Beine auf die Gewindeenden des Gestells schrauben. Um Kratzer zu vermeiden, empfiehlt es sich einen Lappen oder ein Blatt Papier zwischen Gestell und Beine zu legen. Die Beine jeweils soweit drehen, bis die Löcher des Gestells mit den Gewindebohrungen der Beine übereinstimmen.

Achtung: Um eine einfache Benutzung der Arretierungen zu gewährleisten, müssen die Beine mit den feststellbaren Rollen nebeneinander auf der Vorderseite montiert werden.

B. Pro Bein jeweils zwei (MONOLITH JUNIOR) bzw. vier Innensechskantschrauben (MONOLITH CLASSIC/Le CHEF) mit dem beigegefügt Innensechskantschlüssel gerade in die Gewinde eindrehen und festziehen.

C. Die Räder arretieren, bevor der Korpus in das Gestell eingesetzt wird.

Achtung: Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

D. Den Korpus so in das Gestell einsetzen, dass die Zuluftsteuerung/Öffnung zur Entnahme der Asche mittig zwischen den Beinen mit den arretierbaren Rollen steht. Wir empfehlen, den Grill an den Halterungen für die Seitentische zu tragen.

Achtung: Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen. Handschuhe helfen, Verletzungen zu vermeiden.

E. Nur Le CHEF: Die beiden Hutmuttern an der Vorderseite des oberen Spannrings lösen und den Handgriff auf die Bolzen stecken. Die Hutmuttern wieder auf die Bolzen schrauben und mit einem Schraubenschlüssel festziehen.

F. Die Gusseisenkappe zur Luftmengenregulierung auf dem Deckel des Korpus befestigen. Die Kappe wird dabei lediglich aufgesteckt.

G. Die Feuer-Box so in den Grillkorpus stellen, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche in der Feuer-Box exakt vor der Öffnung zur Entnahme der Asche/Luftmengenregulierung des Korpus liegt.

H. Den Feuer-Ring so auf die Feuer-Box legen, dass die Öffnung/Klappe zum Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Korpus liegt.

I. Den Protektorstein in die Feuer-Box auf den Boden des Korpus legen. Der Protektorstein verhindert, dass der Grill an der Unterseite zu heiß wird.

J. Den Kohlerost aus Gusseisen in die Feuer-Box legen und den Kohlekorb darauf so in die Feuer-Box stellen, dass die Öffnung im Korb genau vor der Öffnung/Klappe zum Einfüllen der Holzchips und der Öffnung im Feuer-Ring liegt.

K. Die Seitentische in die entsprechenden Halterungen am Korpus einhaken. Eventuell muss hier der Abstand der Halterungen durch leichtes Biegen auf die Seitentische eingestellt werden.

Achtung: Prüfe vor und nach dem ersten Gebrauch, ob alle Schrauben am Korpus und am Gestell fest angezogen sind. Die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten regelmäßig nachgezogen werden, da sich die darunterliegenden Filzdichtungen beim Gebrauch zusammenziehen können.

12 MONTAGE OHNE GESTELL

A. Die drei Keramikfüßchen aus dem Lieferumfang entnehmen. Diese auf dem gewünschten Stellplatz (z.B. im MONOLITH Tisch) im Dreieck aufstellen, so dass die drei Seiten des Dreiecks gleich lang sind und in etwa dem Durchmesser der Korpusunterseite entsprechen. Die Spitze des Dreiecks zeigt dabei nach hinten.

Achtung: Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

B. Den Grillkorpus auf die drei Keramikfüßchen stellen. Wir empfehlen, den Grill am rückseitigen Bügel des Deckelscharniers und durch Hineingreifen in die geöffnete Zuluftöffnung zu tragen.

Achtung: Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen. Handschuhe helfen, Verletzungen zu vermeiden.

C. Den Korpus so auf die Füßchen aufsetzen, dass die Zuluftsteuerung/Öffnung zur Entnahme der Asche mittig zwischen den beiden vorderen Füßchen steht. Kontrolliere, ob die Füßchen in gleichmäßigem Abstand unter dem Grill stehen und der Grill komplett auf den abgeflachten Flächen der Keramikfüßchen steht.

D. Nur Le CHEF: Die beiden Hutmuttern an der Vorderseite des oberen Spannrings lösen und den Handgriff auf die Bolzen stecken. Die Hutmuttern wieder auf die Bolzen schrauben und mit einem Schraubenschlüssel festziehen.

E. Die Gusseisenkappe zur Luftmengenregulierung auf dem Deckel des Korpus befestigen. Die Kappe wird dabei lediglich aufgesteckt.

F. Die Feuer-Box so in den Grillkorpus stellen, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche in der Feuer-Box exakt vor der Öffnung zur Entnahme der Asche/Luftmengenregulierung des Korpus liegt.

G. Den Feuer-Ring so auf die Feuer-Box legen, dass die Öffnung/Klappe zum Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Korpus liegt.

H. Den Protektorstein in die Feuer-Box auf den Boden des Korpus legen. Der Protektorstein verhindert, dass der Grill an der Unterseite zu heiß wird.

I. Den Kohlerost aus Gusseisen in die Feuer-Box legen und den Kohlekorb darauf so in die Feuer-Box stellen, dass die Öffnung im Korb genau vor der Öffnung/Klappe zum Einfüllen der Holzchips und der Öffnung im Feuer-Ring liegt.

Achtung: Prüfe vor und nach dem ersten Gebrauch, ob alle Schrauben am Korpus und am Gestell fest angezogen sind. Die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten regelmäßig nachgezogen werden, da sich die darunterliegenden Filzdichtungen beim Gebrauch zusammenziehen können.

13 BEFEUERUNG



A. Je nach Temperaturbereich und Anwendung des Kohlerost aus Gusseisen, oder den Kohlekorbe verwenden. Bei niedrigen Temperaturen und zum Grillen über lange Zeit empfehlen wir, den Kohlerost aus Gusseisen zu verwenden, da so zum einen mehr Kohle in die Feuer-Box gegeben werden kann für eine längere Brenndauer und zum anderen durch den geringeren Airflow der Grill einfacher zu steuern ist. Fülle die Feuerbox bis maximal zur Fuge zwischen Feuer-Box und Feuerring. Bei mittleren und hohen Temperaturen ist der Kohlekorbe ohne Kohlerost ideal, da durch den erhöhten Airflow die Kohle sehr schnell sehr heiß brennt. Fülle Die Kohle im Korb bis maximal unter die Öffnung für die Räucherschiene. Eine gleichzeitige Verwendung des Kohlerosts aus Gusseisen und des Kohlekorbes ist möglich. Achte darauf, dass unten im Korb keine zu kleinen Stücke liegen. Diese können den Airflow/Luftzug negativ beeinflussen. Um gleichzeitig eine direkte und eine indirekte Garzone einzurichten, kann beim MONOLITH CLASSIC und beim MONOLITH Le CHEF durch Einsetzen des Kohletrenners nur eine Hälfte des Kohlekorbes mit Holzkohle befüllt und entzündet werden.

Achtung: Nur hochwertige, grobstückige Holzkohle verwenden. Wir empfehlen unsere MONOLITH Grillkohle. Wegen der enthaltenen Bindemittel keine Holzkohlebricketts verwenden, die besseren Ergebnisse erzielt man mit Holzkohle. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Kinder und Haustiere wegen der Verletzungsgefahr vom Grill fernhalten. Während der Aufheizphase in der Nähe des Grills bleiben, da sehr schnell sehr hohe Temperaturen (über 450°C) erreicht werden können, die zu Beschädigungen an der Filzdichtung und sogar an den Grillkomponenten führen können.

B. Mittig eine Kuhle formen und die Kohle von oben entzünden. Bitte keine chemischen oder flüssigen Anzünder verwenden, da diese in die Keramik einziehen und nachhaltig den Geschmack beeinträchtigen können. Wir empfehlen den LOOFTLIGHTER oder chemiefreie Anzündwürfel. Den Deckel schließen, die Zu- und Abluftöffnung komplett öffnen. Durch den Kamineffekt ist der Grill in kürzester Zeit (ca. 15 Minuten) aufgeheizt.

Achtung: Keinesfalls flüssige oder chemische Grillanzünder verwenden.

C. Wenn die gewünschte Grilltemperatur erreicht ist, die Zuluftsteuerung/Öffnung zur Entnahme der Asche bis auf 1–2 cm schließen.

Achtung: Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiß. Zum Einstellen der Zu- und Abluft empfehlen wir Grillhandschuhe zu tragen oder eine Grillzange zu verwenden.

Über die Zuluft- und Abluftsteuerung am Gussdeckel kann nun die Temperatur exakt eingestellt werden. Durch Öffnen der Zu- und Abluftsteuerungen wird der Holzkohle mehr Sauerstoff zugeführt. Sie brennt heißer und die Grilltemperatur steigt. Durch die Wärmespeicherung der Keramik kann es beim Wechsel von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur etwas Zeit in Anspruch nehmen. Daher empfehlen wir für das Garen bei niedrigen Temperaturen, die Temperatur nach dem Entzünden nicht zu hoch steigen zu lassen.

D. Je nach Grillmethode das entsprechende Zubehör einsetzen.

Achtung: Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiß. Wir empfehlen, Grillhandschuhe zu tragen und geeignetes Werkzeug zu verwenden, wenn Komponenten wie Grillrost, Deflektor- oder Pizzastein eingesetzt oder entnommen werden sollen. Die heißen Komponenten nicht auf brennbaren oder empfindlichen Oberflächen ablegen. Achte darauf, dass sich niemand an den heißen Komponenten verletzen kann.

E. Durch das komplette Schließen der Zu- und Abluftsteuerungen erstickt die Glut im Grill innerhalb von 10–20 Minuten. Unverbrannte Holzkohle kann so beim nächsten Mal wiederverwendet werden. Dazu die Asche durch Schütteln des Kohlekorbes von der Holzkohle trennen und die Asche anschließend mit dem Aschehaken aus der Fire-Box entfernen.

14 SMOKEN

Über die Klappe im Korpus werden mit Hilfe der Räucherschiene und dem dazugehörigen Schieber die Räucherhölzer in die Glut gegeben – Ohne den Deckel des Grills zu öffnen!



15 GARMETHODEN

DIREKTES GAREN

Bei der direkten Garmethode wird der Grillrost direkt über die Glut auf den Feuerring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um es von jeder Seite optimal zu garen.



INDIREKTES GAREN

Beim indirekten Garen wird der Deflektorstein mit dem Distanzstück in den Feuerring eingehängt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird über dem Deflektorstein auf den Feuerring aufgelegt. Mit der indirekten Garmethode kann man große Fleischstücke, ganze Fische oder Geflügel bei niedriger Temperatur schonend grillen.



PIZZA BACKEN

Um eine Pizza zu backen, wird der Deflektorstein mit dem Distanzstück eingesetzt und der Grillrost auf den Feuerring aufgelegt. Anschließend wird der Pizzastein mittig auf dem Grillrost platziert. Für mehr Oberhitze kann der Zusatz-Grillrost gelegt werden. Der MONOLITH wird nun auf bis zu 400°C aufgeheizt.



16 PFLEGE & WARTUNG

Der MONOLITH wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt, daher ist der Pflegeaufwand sehr gering. Zum idealen Schutz des Grills vor Witterungs- und Umwelteinflüssen empfehlen wir die Verwendung unserer MONOLITH Abdeckhauben. Diese sind im Fachhandel als Zubehör erhältlich.

Inbetriebnahme/Erste Verwendung

Der Grill muss nicht eingebrannt werden und kann direkt nach dem Aufbau verwendet werden. Der Grill bedarf keiner weiteren Behandlung, wie z. B. das Auftragen von Öl zum Einbrennen. Der Kohlerost aus Gusseisen ist ab Werk mit einem Schutzlack versehen, der das Gusseisen vor Korrosion bei der Lagerung schützt. Dieser Lack verbrennt bei der ersten Benutzung. Warte mit dem Auflagen von Grillgut, bis der Geruch, der beim Verbrennen des Schutzlackes entsteht, verzogen ist.

Reinigung des Grills

Die Außenseite des Grills sowie das Gestell und die Bambus-Seitentische nur mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel säubern. Den Innenraum keinesfalls mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten reinigen. Der Grillraum und die Grillroste können nach Benutzung durch hohe Hitze gereinigt werden. Dazu die Zu- und Abluftöffnungen komplett öffnen und darauf achten, dass noch ausreichend Holzkohle im Grill ist (ggf. etwas Kohle nachlegen). Sehr schnell werden nun hohe Temperaturen erreicht, bei denen alle organischen Rückstände zu feiner Asche verbrennen (Pyrolyse). Wir empfehlen, dazu den Grill für 10 Minuten auf 450°C aufzuheizen.

Achtung: Den Grill nicht über 500°C aufheizen lassen, da sonst die Filzdichtungen zwischen Korpus und Deckel und die einzelnen Grillkomponenten beschädigt werden können. Lassen Sie den Grill während der Pyrolyse auf keinen Fall unbeaufsichtigt.

Abschließend die Grillroste mit einer Grillbürste abbürsten. Die verbrannten Rückstände im Deckel und an den anderen Komponenten im Innenraum mit einem Handfeger oder einer Bürste entfernen. Den Kohlerost aus Gusseisen und den Kohlekorb mit einer Bürste reinigen, den Kohlerost aus Gusseisen gelegentlich dünn mit Öl einreiben, um Rostbildung zu verhindern.

Achtung: Nach und nach wird sich die helle Keramik im Innenraum dunkel verfärben. Dies stellt keinen Mangel dar, sondern ist ein Effekt, der durch die Verbrennung, Rauch und Fett entsteht.

Asche

Nach dem Abkühlen des Grills kann die lose Asche im Kohlekorb einfach abgeschüttelt werden, so dass sie in die Aschekammer der Feuer-Box fällt, ggf. den Kohlerost aus Gusseisen dafür vorher entfernen. Nun die Asche mit dem Aschehaken durch die Öffnung zur Aschekammer entfernen. Gelegentlich empfiehlt es sich, sämtliche Komponenten aus dem Korpus zu entnehmen und den Grill mit einem Handfeger oder einem Aschesauger gründlich von Asche zu befreien.

Reinigung der Grillroste

Um grobe Verschmutzungen und eingebranntes Fett zu entfernen, die Grillroste im heißen Zustand mit einer Grillbürste abbürsten. Die Grillroste sind aus Edelstahl und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nur geeignete Reinigungsmittel verwenden. Durch die hohe Hitze, die der Grill erreichen kann, können sich die Roste dauerhaft verfärben (Anlauffarbe).

Reinigung von Pizza- und Deflektorstein

Der Pizzastein und der Deflektorstein bestehen aus offenporiger Keramik, daher können Flüssigkeiten und Fette in das Material einziehen bzw. einbrennen und an der Oberfläche dauerhafte schwarze Flecken bilden. Diese Flecken sind unbedenklich und stellen keinen Mangel dar. Grobe Verschmutzungen können mit Hilfe einer Grillbürste oder einem Ceranfeldschaber/Spachtel entfernt werden. Der Deflektorstein kann zum Schutz vor herabtropfendem Fett mit haushaltüblicher Alufolie umwickelt werden.

Schimmelbildung

Wird der Grill längere Zeit nicht benutzt, kann durch hohe Luftfeuchtigkeit, eindringende Feuchtigkeit von außen und nicht entfernten Speiseresten im Inneren des Grills Schimmel auf der Keramik und an den Grillrosten entstehen. Dieser Schimmel ist unbedenklich. Er lässt sich manuell mit einem Spachtel oder einer Bürste entfernen. Den Grill aufheizen, so dass die Feuchtigkeit aus der Keramik verdunsten kann. Langsam die Temperatur erhöhen und alle Rückstände ausbrennen. Durch die Hitze werden jegliche Pilzsporen vernichtet.

Restkohle aus dem Grill entfernen, sofern er länger nicht benutzt wird. Die Kohle zieht zusätzliche Feuchtigkeit in den Grill.

Zum Schutz vor äußeren Witterungseinflüssen sollte der Grill mit einer Abdeckhaube versehen werden. Dabei das Zu- und Abluftventil am Grill geöffnet lassen, damit die Luft im Grill zirkulieren und Feuchtigkeit entweichen kann.

16 PFLEGE & WARTUNG

Spannringe

Die Innensechskantschrauben der Metallbänder um Korpus und Deckel müssen regelmäßig auf ausreichende Spannung überprüft und gegebenenfalls nachgezogen werden.

Filzdichtung

Die Filzdichtung ist ein Verschleißteil und sollte sorgsam behandelt werden. Bei der Reinigung des Grills mit einer Grillbürste darauf achten, dass die Dichtung nicht beschädigt wird. Kein Fett auf die Dichtung tropfen lassen. Es kann sich entzünden und die Dichtung beschädigen. Bei zu hohen Temperaturen (über 450°C) kann die Dichtung verbrennen.

Die Filzdichtung kann als Ersatzteil über den Handel bezogen werden. Zum Austausch lässt sich die alte Dichtung mit Hilfe eines Spachtels entfernen. Achte darauf, die Glasur an der Außenseite von Korpus und Deckel nicht zu beschädigen. Kleberreste vorsichtig mit Schleifpapier entfernen. Die Ersatzdichtung ist selbstklebend und wird Stück für Stück, beginnend auf der Grillrückseite, auf den Rand von Korpus und Deckel geklebt. Achte darauf, dass die Dichtung nicht nach innen übersteht. Andernfalls kann sich die Dichtung leichter entzünden.

17 SICHERHEITSHINWEISE

Stellplatz

Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Bedenke, dass auch die Abluft des Grills sehr heiß ist. Stelle den Grill daher nicht unter Vordächer, Terrassenüberdachungen o. ä. auf. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Es muss für eine ausreichende Belüftung gesorgt sein.

Öffnen und Schließen des Deckels

Der Deckel des Grills wird mit Hilfe von Spannfedern in der geöffneten Position gehalten. Unterschätze nicht das hohe Gewicht des Deckels. Den Deckel beim Schließen nicht einfach loslassen. Achte darauf, dass sich keine Körperteile oder Grillzubehör zwischen Korpus und Deckel befinden. Der Deckel und/oder der Korpus kann durch einfaches Loslassen des Griffes beschädigt werden. Tausche beschädigte Federn unverzüglich aus.

Den Grill bewegen

Der Grill sollte beim Bewegen mit beiden Händen am Gestell gezogen und nicht geschoben werden. Beim Schieben (im abgekühlten Zustand) besteht erhöhte Verletzungsgefahr, da der Grill umkippen könnte. Der Grill darf im Betrieb nicht bewegt werden. Die Rollen sind nicht zum Verschieben des Grills auf Rasen, Sand oder Kies ausgelegt. Für unwegsames Gelände empfehlen wir unseren MONOLITH Buggy.

Kinder/Haustiere

Kinder und Haustiere wegen der Verletzungsgefahr vom Grill fernhalten und den Grill nicht unbeobachtet lassen.

Innenräume

Der Betrieb des Grills in geschlossenen Räumen ist untersagt. Es besteht Erstückungsgefahr! Den Grill immer an einem ausreichend belüfteten Ort aufstellen.

Lokale Vorschriften

Beachte lokale Vorschriften, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.

Abluftventil

Benutze das Abluftventil nicht als Guckloch, um in den Grill zu sehen. Die Abluft wird sehr heiß und kann zu Verletzungen führen.

Entfernen/Einsetzen von Zubehörteilen

Wir empfehlen, Grillhandschuhe zu tragen und geeignetes Werkzeug zu verwenden, wenn Komponenten wie Grillrost, Deflektor- oder Pizzastein eingesetzt oder entnommen werden sollen. Die heißen Komponenten nicht auf brennbaren oder empfindlichen Oberflächen ablegen. Achte darauf, dass sich niemand an den heißen Komponenten verletzen kann. Versuche nicht, die Feuer-Box oder den Kohlekorb mit glühenden Kohlen zu entnehmen.

Grillrost anheben

Zum Anheben des Grillrostes den mitgelieferten Grillrostheber benutzen. Um Verbrennungen zu vermeiden, empfehlen wir, Grillhandschuhe zu tragen.

Verbrennungsgefahr an der Außenseite

Auch wenn ein Keramikgrill an der Außenseite nicht so heiß wird, wie ein Grill aus Stahl, besteht im Betrieb eine Verbrennungsgefahr. Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten.

Brandgefahr

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen. Durch Funkenflug und die heiße Abluft können brennbare Materialien leicht entzündet werden.

Flammenschlag

Im Betrieb sollte der Deckel des Grills zuerst für 4–5 cm geöffnet werden, damit der Sauerstoff langsam in den Grill strömen kann. Wird der Grilldeckel schnell geöffnet, kann es durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr an der Grillkohle zu Flammenschlägen kommen. Dieser Effekt verstärkt sich, je weiter die Zuluftöffnung geschlossen ist. Trage Grillhandschuhe und stelle dich beim Öffnen des Deckels seitlich zum Grill. Sollte es zum Flammenschlag kommen schließe den Deckel sowie die Zu- und Abluft, um die Flammen zu ersticken.

Flüssiganzünder

Verwende auf keinen Fall flüssige oder chemische Grillanzünder. Verwende kein Benzin oder Spiritus. Die Flüssiganzünder können in die offene Keramik einziehen und nachhaltig einen Fremdgeschmack an das Grillgut abgeben.

Kohle löschen

Lösche die Grillkohle niemals mit Wasser. Schließe einfach die Zu- und Abluftöffnungen des Grills. Die Kohle erstickt innerhalb von 10–20 Minuten.

18 GARANTIEBEDINGUNGEN & KONTAKT

Diese Garantiebedingungen beziehen sich ausschließlich auf MONOLITH Produkte, die für den privaten Gebrauch konzipiert, konstruiert und hergestellt wurden. Die MONOLITH Grill GmbH gewährt auf die im Folgenden beschriebenen Grillgeräte und das Grillzubehör eine begrenzte Garantie von bis zu 10 Jahren und gilt für alle nach dem 01.01.2009 gebauten Grillgeräte.

1. Die Garantiezeit auf die keramischen Komponenten des MONOLITH Grills beträgt 10 Jahre, auf alle Metallkomponenten und Grillzubehör 2 Jahre und beginnt mit dem Tag des Verkaufs an den Endabnehmer. Das Kaufdatum und der Gerätetyp, bzw. das entsprechende Zubehör, sind durch eine Kaufquittung zu belegen.

2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigt MONOLITH alle Mängel. Die Garantieleistung erfolgt nach Wahl von MONOLITH durch Instandsetzung, Austausch mangelhafter Teile oder Austausch des Gerätes. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung, noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von MONOLITH über.

3. MONOLITH garantiert ausschließlich dem Erstkäufer eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten folgende Bestimmungen:

Der Kauf des Grill und/oder des Zubehörs muss bei einem offiziellen MONOLITH-Partner erfolgt sein. Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann ausdrücklich nicht von einem unserer Vertreter und Partner verlängert werden. Die Montage und Aufstellung des Grills muss gemäß des mitgelieferten Benutzerhandbuchs sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Feine Risse in der Glasur, ein sogenanntes Krakelee, können schon beim Brand der Keramik durch die verschiedenen Ausdehnungskoeffizienten von Glasur und Trägermaterial auftreten. Dies ist unvermeidlich und sogar gewollt, da so die Keramik robuster gegenüber Temperaturschwankungen ist und stellt daher keinen Reklamationsgrund dar. Sollten Keramikteile herausbrechen, oder Glasurstücke absplittern, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Durch die enormen Temperaturschwankungen beim Betrieb des Grills können die Feuer-Box und der Feuer-Ring Risse bekommen. Die Dehnungsfugen in diesen Komponenten verhindern in der Regel soich eine Rissbildung. Sollten dennoch Risse entstehen, stellen diese lediglich einen optischen Mangel dar und in der Regel bilden sich entstandene Risse nicht weiter aus. Eine weitere Verwendung dieser Komponenten ist unbedenklich, die Funktionalität des Grills ist dadurch nicht beeinträchtigt. Ein Austausch dieser Teile erfolgt, wenn die Feuer-Box und/oder der Feuer-Ring komplett reißen/zerbrechen.

Edelstahlkomponenten, wie z.B. die Grillroste, können sich durch hohe Temperaturen dauerhaft verfärben (Anlaufarbe) und stellen ebenfalls keinen Reklamationsgrund dar. Ebenso kann sich unter

günstigen Bedingungen an den Edelstahloberflächen der Metallteile Flugrost bilden.

Des Weiteren umfasst diese Garantie keine Mängel wie: Dellen, Kratzer, Glasurschäden, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch den Einsatz von scheuernden oder chemischen Reinigungsmitteln oder durch Hitzeeinwirkung. Verschlechtert sich der Zustand eines Teils innerhalb der der genannten Garantiefrierten so sehr (Durchrosten oder Durchbrennen), dass eine Funktion nicht mehr gewährleistet ist, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden oder Mängel, die aus nicht vorschriftsmäßiger Nutzung, unsachgemäßer Handhabung, Reparaturversuchen durch nicht autorisierte Personen, Installation von Zubehör- und Ersatzteilen anderer Hersteller, Modifikationen sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstanden sind.

4. Garantieleistungen werden in Deutschland geleistet. Für Geräte, welche bei einem autorisierten MONOLITH Händler in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils für dieses EU-Land gültigen MONOLITH Garantiebedingungen erbracht.

5. Die Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind ebenfalls nicht durch diese Garantie abgedeckt.

6. Weitere Ansprüche, wie Schadenersatz o.ä., sind ausgeschlossen.

Hasbergen, März 2016

Bei Fragen, Garantieansprüchen, Lob und Kritik wende dich bitte an:



MONOLITH GRILL GmbH
Sunderstraße 15 · D-49205 Hasbergen
Telefon: +49 5405-80766-0
Telefax: +49 5405-80766-16
E-Mail: info@monolith-grill.de

GRILLING
SMOKING
BAKING
COOKING
DRYING
ROASTING

EN

01 INTRODUCTION

TABLE OF CONTENTS

- 01 introduction
- 02 all advantages at one glance
- 03 MONOLITH overview
- 04 unpacking
- 05 contents // MONOLITH CLASSIC
- 06 setup // MONOLITH CLASSIC
- 07 contents // MONOLITH JUNIOR
- 08 setup // MONOLITH JUNIOR
- 09 contents // MONOLITH LE CHEF
- 10 setup // MONOLITH LE CHEF
- 11 assembling the MONOLITH including cart
- 12 assembling the MONOLITH excluding cart
- 13 lighting
- 14 smoking
- 15 grilling methods
- 16 care and maintenance
- 17 safety tips
- 18 warranty & contact

THANK YOU FOR CHOOSING THE MONOLITH!

Congratulations on your new MONOLITH ceramic grill. In this user's handbook you will find the most important information relating to your grill and wish you many hours of enjoyment with your new MONOLITH ceramic grill. For further information please visit our web page:

www.monolith-grill.de

ATTENTION: *To ensure proper use of this product, please read this owner's manual carefully before using, especially the safety recommendations, and retain for future reference!*

The MONOLITH is freedom. A ceramic grill that delivers on all it promises. Grilling, smoking, baking, cooking, barbecuing or roasting. Enjoy all the options, enjoy surprising your guests, enjoy indulging your palate. Your garden will become a realm of endless choices.

The MONOLITH is design. It combines aesthetics with functionality in an accomplished fashion. An object of art, pleasing to both the eye and the palate.

The MONOLITH is tradition. The Kamado has traditionally been used by the Chinese and Japanese for over 3000 years. In the 70s the modern ceramic grill started to evolve out of the Japanese Mushikamado and began to blaze its trail of success.

The MONOLITH is different. It's unique, it's extravagant, it will satisfy your hunger for the extraordinary.

The MONOLITH's versatility allows you to invite the world's cuisines into your home. Using your MONOLITH you will enjoy an alfresco culture and way of life 365 days of the year in all weather

© 2016 MONOLITH Grill GmbH

All contents, texts, images, photos, as well as the layout and design are protected by copyright law and may not be changed, copied, reproduced, supplemented or used in any other way without written permission.

Subject to modification.

02 ALL ADVANTAGES AT ONE GLANCE

MONOLITH grill – the complete outdoor kitchen

The MONOLITH unites the advantages of a classical grill with those of a stone oven. Barbecue, low temperature cooking, baking, smoking ... Whichever way you prepare your dishes, the MONOLITH grill will always enable you to achieve perfect results. No matter whether you need very high temperatures to grill the perfect steak or smoke a large amount of meat for hours on low temperatures – the MONOLITH is your grill. The MONOLITH used as a stone oven is perfectly suitable for baking pizza or bread. The temperature range is between 70°C and 400°C.

Due to its unique efficiency the grill needs very little energy to generate and maintain the desired temperatures. Using 2,5 kg – 3 kg of charcoal, the MONOLITH can work in the low temperature range for up to 24 hours. Hence very little oxygen is required, air movement is extremely low in the grill, preventing the meat from drying out. The meat remains moist.

If you just want to quickly grill 2 steaks, this is not a problem. Due to the chimney effect, the charcoal heats up extremely fast. With the high temperatures you can grill the steaks, closing the openings afterwards to regulate the air. The grill and fire area are very well sealed; the charcoal embers die down within a short time and can be used for another time, this limits the waste you get with other barbecues.

Our unique system of supplying wood chips gives the meat that typical smokey BBQ taste, without having to raise the lid. The wood chips are placed on a rack and are pushed through the intended opening directly in to the fire area.

The MONOLITH is made of extremely heat-resistant ceramics and high-grade stainless steel. It has two practical side tables made of solid bamboo. The cart, like all other parts, is made of high grade materials and easily supports the weight of the ceramics whilst giving you the freedom to move your MONOLITH around the garden smoothly and safely.

Due to the very good insulation of the heavy ceramics and the ingenious regulation of the air supply you can control the temperature in the MONOLITH, unlike any other type of grill. The consumption of charcoal is around 25 – 50 % less compared to a customary grill.

The required temperatures are reached very quickly through the chimney effect so you can cook within 15 minutes of lighting with far less fuel burnt during the preheating phase.

The outside temperature of the MONOLITH is much lower than a steel grill – there is minimal danger of burn injuries.

Due to the extremely temperature resistant ceramics and the use of high-quality stainless steel the MONOLITH is very low-maintenance and can even be used in winter. It is perfect for slow braised dishes and winter stews.

10 year warranty
(see warranty regulations – www.monolith-grill.de)

03 MONOLITH OVERVIEW



04 UNPACKING

The MONOLITH is packaged to ensure that it arrives undamaged.

1. Cut the plastic tapes and remove the cardboard lid.
2. **models including cart only:** Remove the steel legs, that are fastened in place with cardboard next to the ceramic unit.
3. The side panels of the carton can now be removed easily.
4. Remove the cartons containing the accessories located next to the ceramic unit. Further components and accessories are found within the unit and can now be easily removed.

5. models including cart only: lift the ceramic unit out of the steel cart. We suggest carrying the Monolith by the brackets for the side tables.

6. Please recycle the cardboard packaging.

CAUTION: Due to the risk of breakage please exercise caution when handling the ceramic components. Avoid carrying the grill by the hinges or the bamboo handle, this can lead to damaging the grill! Due to the weight we recommend the unit be carried by two people. Be sure to wear gloves to prevent injuries.



05 CONTENTS // MONOLITH CLASSIC

STANDARD ACCESSORIES:



**Dual-Disc
Ventilation Cap**
Item No. 201059-C



Fire Ring
Item No. 201052-C



Fire Box
Item No. 201053-C



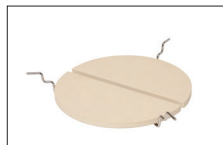
Heat Protector
Item No. 201054-C



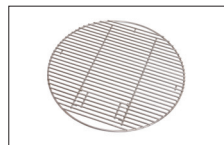
Cast Iron Fire Grate
Art.-Nr. 201066-C



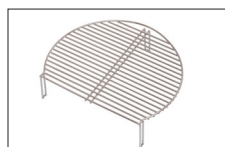
**Charcoal Basket
with Divider**
Item No. 201046-C



**Deflector Stone halved
& Lift**
Item No. 201006



**Stainless Steel
Grill Grate**
Item No. 201060-C



Extension Grid
Item No. 201005



Bamboo Handle
Item No. 201064-C



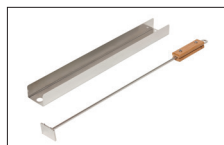
Cart (only for models
incl. cart)
Item No. 201068



Three Ceramic Feet
(only for models excl. cart)
Item No. 201056



Ash Hook
Item No. 201063



**Smoke Chip Feed
System**
Item No. 201009



Grid Lifter
Item No. 206000



**Two Bamboo Side
Tables** (only for models
incl. cart)
Item No. 201062-C



Thermometer
Item No. 201057-C



One Bag Metal Fittings
(only for models incl. cart)
Item No. 201083-C



User Manual
Item No. 20000-HB

06 SETUP // MONOLITH CLASSIC

THE SETUP:



Charcoal Basket with Divider, excluding Cast Iron Fire Grate



Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking



Deflector Stone with Stainless Steel Grill Grate and Extension Grid



Setup for Pizza

07 CONTENTS // MONOLITH JUNIOR

STANDARD ACCESSORIES:



**Dual-Disc
Ventilation Cap**
Item No. 201059-J



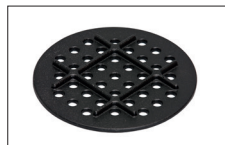
Fire Ring
Item No. 201052-J



Fire Box
Item No. 201053-J



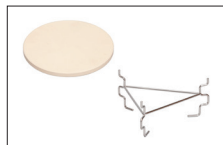
Heat Protector
Item No. 201054-J



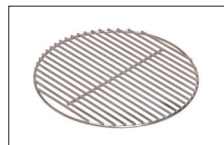
Cast Iron Fire Grate
Art.-Nr. 201066-J



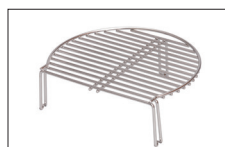
Charcoal Basket
Item No. 201046-J



Deflector Stone & Lift
Item No. 201024



**Stainless Steel Grill
Grate**
Item No. 201060-J



Extension Grid
Item No. 201023



Bamboo Handle
Item No. 201064-J



Cart (only for models
incl. cart)
Item No. 201027



Three Ceramic Feet
(only for models excl. cart)
Item No. 201056



Ash Hook
Item No. 201063



**Smoke Chip Feed
System**
Item No. 201026



Grid Lifter
Item No. 206000



Thermometer
Art.-Nr. 201057-J



One Bag Metal Fittings
(only for models incl. cart)
Item No. 201083-J



User Manual
Item No. 20000-HB

08 SETUP // MONOLITH JUNIOR

THE SETUP:



Charcoal Basket, excluding Cast Iron Fire Grate



Deflector Stone & Lift for Indirect Cooking



Complete Setup with Stainless Steel Grill Grate and Extension Grid



Setup for Pizza

09 CONTENTS // MONOLITH LE CHEF

STANDARD ACCESSORIES:



**Dual-Disc
Ventilation Cap**
Item No. 201059-L



Fire Ring
Item No. 201052-L



Fire Box
Item No. 201053-L



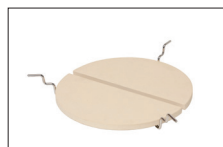
Heat Protector
Item No. 201054-L



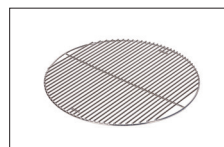
**Kohlerost aus
Gusseisen**
Art.-Nr. 201066-L



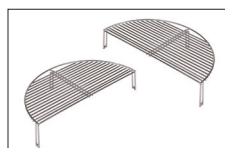
**Charcoal Basket
with Divider**
Item No. 201046-L



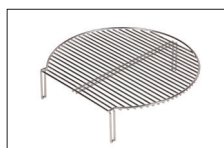
**Deflector Stone halved
& Lift**
Item No. 201033



**Stainless Steel Grill
Grate**
Item No. 201060-L



**Second Level Stainless
Steel Grid (Set)**
Item No. 201032



Extension Grid
Item No. 201038



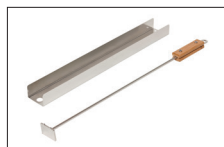
Cart (only for models
incl. cart)
Item No. 201040



Three Ceramic Feet
(only for models excl. cart)
Item No. 201056



Ash Hook
Item No. 201063



**Smoke Chip Feed
System**
Item No. 201035



Grid Lifter
Item No. 206000



Two Bamboo Side Tables
(only for models incl. cart)
Item No. 201062-L



Thermometer
Item No. 201057-L



Bamboo Handle
Item No. 201064-L



One Bag Metal Fittings
(only for models incl. cart)
Item No. 201083-L



User Manual
Item No. 20000-HB

10 SETUP // MONOLITH LE CHEF

THE SETUP:



Charcoal Basket with Divider, excluding Cast Iron Fire Grate



Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking



Complete Setup with Stainless Steel Grill Grate, 2nd Level Grid and Extension Grid



Setup for Pizza

11 ASSEMBLING THE MONOLITH INCL. CART



A. Assemble the cart by placing the stainless steel caps on the top of the legs then screw the legs to the frame. To prevent scratches on the metal components, place a cloth or a piece of paper between frame and legs before turning. Turn each leg until the holes of the frame are aligned with the holes in the legs. For more user convenience attach the legs with the lockable castors next to each other.

B. Secure each leg with two screws (MONOLITH JUNIOR) or with four screws (MONOLITH CLASSIC/Le CHEF), then fasten all screws tightly.

C. Make sure the castors are locked before placing the ceramic unit in the cart.

CAUTION: Place the cart on a flat and stable surface. Keep in mind the heavy weight of the grill. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms.

D. Lower the ceramic unit into the cart, making sure the opening (ash compartment) is between the legs with the lockable castors. We suggest carrying the Monolith by the brackets for the side tables.

CAUTION: Due to the risk of breakage please exercise caution when handling the ceramic components. Avoid carrying the grill by the hinges or the bamboo handle, this can lead to damaging the grill! Due to the weight we recommend the unit be carried by two people. Be sure to wear gloves to prevent injuries.

E. LE CHEF ONLY: Loosen the two capped nuts on the front of the metal bands, attach the handle to the bolt. Screw the capped nuts back on the studs and tighten with a wrench.

F. Place the cast iron cap on the top opening of the ceramic unit.

G. Put the fire box inside the MONOLITH; placing the cut away section towards the opening of the ash compartment. Cleaning your MONOLITH is easy when the fire box and the ash compartment door opening are aligned correctly.

H. Place the fire ring on top of the fire box, making sure the opening for the wood chips is directly behind the corresponding opening in the ceramic unit.

I. Place the protector stone on the base of the unit. The protector stone prevents the base of the grill from overheating.

J. First place the Cast Iron Fire Grate inside the Firebox and then the Charcoal Basket inside the Firebox, making sure that the opening for the Smoke Chip Feeder System is aligned with the opening in the Firering.

K. Hook the side shelves in the corresponding mounts on the ceramic unit. Possibly having to adjust the distance by slightly bending the metal fittings.

IMPORTANT: Before first use check that all the screws are safely and correctly tightened. The screws on the metal bands around the unit should be tightened regularly.

12 ASSEMBLING THE MONOLITH EXCL. CART

A. Remove the three ceramic feet from the carton and place them in a triangular shape on the desired location (for example the MONOLITH table). Making sure that the spacing between the ceramic feet is equal and has the same diameter as the base of the ceramic unit. The flat sides of the ceramic feet should face inwards.

CAUTION: *Only place a flat and stable surface. Keep in mind the heavy weight of the grill. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms.*

B. Lower the ceramic unit on to the three ceramic feet, making sure the ash compartment opening is between the front two ceramic feet. Check that the ceramic feet are placed an equal distance apart and that the flat sides are facing inwards. We suggest carrying the Monolith by the hinges and the air vent opening.

CAUTION: *Due to the risk of breakage please exercise caution when handling the ceramic components. Avoid carrying the grill by the bamboo handle, this can lead to damaging the grill! Due to the weight we recommend the unit be carried by two people. Be sure to wear gloves to prevent injuries.*

C. LE CHEF ONLY: Loosen the two capped nuts on the front of the metal bands, attach the handle to the bolt. Screw the capped nuts back on the studs and tighten with a wrench.

D. Place the cast iron cap on the top opening of the ceramic unit.

E. Put the fire box inside the MONOLITH; placing the cut away section towards the opening of the ash compartment. Cleaning your MONOLITH is easy when the fire box and the ash compartment door opening are aligned correctly.

F. Place the fire ring on top of the fire box, making sure the opening for the wood chips is directly behind the corresponding opening in the ceramic unit.

G. Place the cast iron charcoal grid on the fire box. The cast iron charcoal grid prevents the base of the ceramic unit from getting to hot.

H. Place the protector stone on the base of the unit. The protector stone prevents the base of the grill from overheating.

I. First place the Cast Iron Fire Grate inside the Firebox and then the Charcoal Basket inside the Firebox, making sure that the opening for the Smoke Chip Feeder System is aligned with the opening in the Firering.

IMPORTANT: *Before first use check that all the screws are safely and correctly tightened. The screws on the metal bands around the unit should be tightened regularly.*

13 IGNITING THE CHARCOAL



A. Depending on temperature and application use either the Cast Iron Fire Grate or the Charcoal Basket. When using low temperatures and grilling for a long period of time, we recommend using the Cast Iron Fire Grate. This enables you to fill up the Firebox with a larger amount of charcoal allowing for a longer burning duration and easy temperature control due to the reduced airflow. Fill to the top of the Firebox with charcoal.

When using medium to high temperatures, we recommend using the Charcoal Basket. The extra airflow enables the charcoal to reach higher temperatures faster. Fill the Charcoal Basket up till the opening for the Smoke Chip feeder System. The Cast Iron Fire Grate and the Charcoal Basket can be used simultaneously.

Ensure that there aren't any small charcoal pieces at the bottom of firebox or charcoal basket, these can obstruct airflow. The charcoal baskets for the MONOLITH CLASSIC and MONOLITH LeCHEF can be divided, allowing you to use only have the area, hence creating direct and indirect grilling zones.

CAUTION: Only use high quality, large lump charcoal. We recommend our MONOLITH charcoal. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms. Keep children and animals away from the hot grill. Please stay close to the grill during the process of heating up the charcoal, temperatures in excess of 450°C can be reached very fast and may cause damage to the grill components.

B. Form a hollow in the centre of the charcoal and light from the top. Please do not use chemical or liquid accelerants, as the fumes can be absorbed by the ceramic unit and may adversely affect the flavour and quality of the food. We recommend the LOOFTLIGHTER or chemical free fire accelerants. Close the lid and open the air vent and ventilation cap. Due to the chimney effect the charcoal heats up extremely fast (approx. 15 minutes).

CAUTION: Do not use chemical or liquid fire accelerants.

C. Once you reached the required temperature, adjusting the air vent and ventilation cap, leaving a gap of approximately 1–2 cm.

CAUTION: The Grill and its metal components can get very hot, please wear gloves or use tongs when adjusting the air vents.

By adjusting the air vent and ventilation cap you can regulate the required temperatures. Opening both vents will increase airflow and oxygen intake, making the charcoal hotter and the temperature rise. By closing the vents you reverse the process. Due to the very good insulation of the heavy ceramics it will take some time to lower the temperature from the high temperature range. Therefore we suggest not letting the temperature rise too high if you are planning on using the MONOLITH in the low temperature range.

D. Then place the appropriate accessories according to the setup for the desired grilling method inside the grill.

CAUTION: The Grill and its metal components can get very hot, please wear gloves or use tongs when placing the metal grids, pizza stone or deflector stone in the grill or when removing them. Do not place hot components on inflammable or sensitive surfaces. Please exercise caution when handling the hot components in order to avoid injuries.

E. By closing both of the air vents, the embers will extinguish, this will take approximately 10 – 20 minutes. The remaining charcoal can be reused. After cooling down, simply lift the charcoal basket out of the MONOLITH by the handles, then shake off the ashes, or use the ash hook to remove the ashes within the ceramic fire box. Simply top up the remaining charcoal in the basket.

14 SMOKING

Our unique system of supplying wood chips, chunks or pellets. The wood chips are placed onto the rack and are pushed through the intended opening directly over the hot charcoal – without having to raise the lid!



15 GRILLING METHODS

DIRECT GRILLING

With this method the grill rack is placed on the fire ring over the hot coals. The food must be turned in order to be grilled from both sides. This setup gives a more traditional BBQ experience.



INDIRECT GRILLING

The deflector stone is placed on the fire ring over the hot coals, protecting the food from the direct heat. The grill rack is raised with the distance piece. With indirect grilling you can cook large pieces of meat, whole fish and poultry gently on low temperatures.



PIZZA

The deflector stone and distance piece are placed onto the fire ring, with the grill grid on top. Put the Pizza stone on top of the grill grid. Preheat the MONOLITH up to 400°C. For authentic Italian stone baked pizza and even traditional breads.



16 CARE AND MAINTENANCE

MONOLITH products are manufactured from high quality materials, hence requires very little maintenance. For ideal protection from weather and other influences, we recommend using our MONOLITH covers, available at all MONOLITH retailers.

Using for the first time

The MONOLITH can be used directly after assembly and does not require any further treatment. The Cast Iron Fire Grate is covered in a protective coating to safe guard it against corrosion. This protective coating will burn off during initial use. Please wait until any odour clears before placing food on to the grill.

Cleaning the MONOLITH

Only clean the exterior of the MONOLITH, cart and side tables with water and mild cleaning agent. NEVER use water to clean the inside of your MONOLITH. The insides as well as the grids can be cleaned by using high temperatures. By completely opening both vents (make sure there is enough charcoal in the firebox) raise the temperature to 450°C and leave for 10 minutes. The heat will burn off all organic residue.

WARNING: Do not exceed 500°C, this could damage the gasket or individual components within the MONOLITH.

After the MONOLITH has cooled down, remove the ashes from the ceramic components with a soft brush. The grids can be cleaned with a metal grill brush. The Cast Iron Grid and Fire Grate can be cleaned with a metal brush and thinly coated with vegetable oil to protect against rust.

ATTENTION: Gradually, the light coloured ceramic of the interior will darken. This is a normal process and is caused through combustion, smoke and glaze.

Ashes

After cooling down, simply lift up the charcoal basket out of the MONOLITH by the handles, then shake off the ashes, or use the ash hook to remove the ashes within the ceramic fire box, if required remove the Cast Iron Fire Grate before cleaning. You can use the ash hook to scrape out the ashes in the ash compartment. We suggest, occasionally, removing all components out of the unit and brushing them and the inside walls with a soft brush.

Cleaning the Grill Grates

Clean the grates whilst still hot with a metal grill brush, removing all larger organic materials. The grill grates are

made of stainless steel and are dishwasher safe. Only use mild cleaning detergents. The exposure to high temperatures can cause discolouration of the steel.

Cleaning the pizza and deflector stone

The pizza stone and deflector stone are both made of open-pored cordierite ceramic, therefore liquids and fats can soak or burn into the surface, which can lead to permanent discolouration of the material. The discolouration is harmless and does not constitute defects. To remove larger organic materials, simply scrape the surface with a spatula or grill brush. The deflector stone may be wrapped in aluminium foil to protect from dripping fat.

Mould & Mildew

If your MONOLITH hasn't been used for an extended period of time, moisture can get trapped inside the grill. Mould or mildew can start to develop on left over organic materials on the grill grate or on the internal ceramic components. Scrape away the mould or mildew with a spatula or grill brush, burn away the rest by raising the temperature to 450°C and leave for 10 minutes. The heat will burn off all the remaining mould & mildew residue.

If you plan not to use your MONOLITH for a longer period of time, remove the charcoal as it will draw even more moisture into the grill.

For ideal protection from the weather, we recommend using our MONOLITH covers. Open both the air vent and ventilation cap before placing the cover over the MONOLITH, enabling for the air to circulate within the Grill and allowing moisture to escape.

Metal Bands

The metal bands should be checked regularly and tightened if necessary.

Gasket & Replacement Sets

The gasket material is subject to wear and must be regularly replaced, depending on the amount of grill use. Avoid damaging the gasket with metal brushes or too high temperatures (in excess of 500°C). To replace the gasket carefully remove the old gasket with a spatula, please be carefully as not to damage the ceramic glaze. Any glue residue can be removed with sandpaper. The gasket replacement band is self-adhesive. Start at the back of the grill working your way around, making sure the gasket doesn't protrude inside the grill.

17 SAFETY

Place for the MONOLITH

Always choose a hard and level surface. Take the weight of the MONOLITH into consideration. Do not place the MONOLITH directly on or in vicinity of combustible materials. Remember sparks and the hot exhaust air are also potential fire hazards, therefore do not place under a low patio-roof or canopy. Do not use the MONOLITH indoors. Always place it outdoors with adequate air circulation.

Opening and closing the lid

The ceramic lid is held in an open position by means of tension springs. Do not underestimate the heavy weight of the lid. Never let the lid drop when closing, make sure that no body parts or grill tools are between the unit base and lid. By simply releasing the handle, both the lid and/or base can be damaged through the weight and force of the lid. Replace damaged springs immediately.

Moving the MONOLITH

Do not attempt to move the MONOLITH unless it is cool and does not contain any hot charcoal. When moving, place both hands on the cart and pull the grill behind you. Do not push it! The cart is not designed to roll over uneven surfaces such as lawn, sand or gravel. For uneven terrain we recommend our MONOLITH Buggy.

Children and Pets

When using the MONOLITH, do not leave children and pets unattended close to the grill.

Indoor use

Due to smoke emissions we recommend not using the MONOLITH indoors. Always place it outdoors with adequate air circulation.

Local ordinance & regulations

Observe the local ordinance and regulations before using the grill.

Cast iron ventilation cap

Please restrain from looking inside the cast iron ventilation cap. Sparks and the hot exhaust air can cause injury.

Placing/removing Components

The grill and its metal components can get very hot, please wear gloves or use tongs when placing the metal grids, pizza stone or deflector stone in the grill or when removing them. Do not place hot components on inflammable or sensitive surfaces. Please exercise caution when handling the hot components in order to avoid injuries. Do not try to remove the firebox or charcoal basket when filled with hot coals.

Lifting the grid

Use the grid lifter when raising the hot grid. Please wear gloves to avoid burn injuries.

Risk of Burn Injuries

Due to the very good insulation of the heavy ceramics, there is minimal risk of burn injuries when touching the outside walls of the MONOLITH. We still recommend using precaution and keeping children and pets away from the grill whilst in use.

Fire Danger

Do not leave the grill unattended. Sparks and the hot exhaust air can cause inflammable objects in the vicinity to ignite.

Backdrafts

Once lit, the MONOLITH lid should always be opened slowly and with extra caution to prevent dangerous flare ups or backdrafts. By only opening the lid about 4-5 cm, oxygen can slowly fill the MONOLITH, this helps avoid a backdraft. Should you have a backdraft, immediately close the lid and both air vents. It is always advisable to wear heat resistant gloves, and not to stand directly in front of the grill.

Lighters

Never use any fluid or chemical accelerants, never use petrol or spirit! Chemical or liquid accelerants, can be absorbed by the ceramic unit and may adversely affect the flavour and quality of the food.

Extinguishing the charcoal

By closing both of the air vents, the embers will extinguish, this will take approximately 10 – 20 minutes. Never use water to extinguish the charcoal.

18 WARRANTY

The warranty is based on normal and reasonable residential use. The MONOLITH GRILL carries a warranty for materials and workmanship on all grills and components, manufactured after 01.01.2009, as explained below:

1. The MONOLITH carries a 10 year warranty on all ceramic components and a 2 year warranty on all metal components. The warranty is non-transferable, hence valid for as long as the original purchaser owns the MONOLITH. Warranty coverage begins upon purchase from an authorized retailer. The original purchase receipt must accompany all warranty claims.

2. Within the warranty all original MONOLITH components that are found to have defects in materials or workmanship, will be replaced or repaired. Fulfilment of warranty acts does neither cause a prolongation of the warranty period, nor does it initiate a new warranty period. Ownership of replaced parts reverts to MONOLITH.

3. The warranty is only valid for the original purchaser as follows: Warranty coverage begins upon purchase from an authorized retailer only. The warranty is non-transferable and cannot be prolonged through any of our retailers or partners.

The assembly and installation of the grill must be in accordance with the user manual, and in accordance with all regional and national building and fire safety codes.

Fine cracks in the exterior glaze, so-called Craquelure, can occur during the firing process caused by different expansion coefficients of the glaze and ceramic material. This is inevitable and even desirable, making the ceramic more robust to temperature changes. Craquelure is not a quality defect. Should however, parts of the ceramic break or chip, please contact our customer service.

Due to the high temperature fluctuations within the grill the fire box and the fire ring could crack. The expansion joints in these components usually prevent such cracking. Should any fine cracks appear, these are merely an optical defect and generally do not expand any further. Further use of these components is safe, the functionality of the grill is not affected. Should however, these components break, please contact our customer service.

Stainless steel components, such as grill grids, are subject to discoloration through exposure to high temperatures. Furthermore, under certain conditions, the stainless steel components may rust. Warranty coverage does not extend to any dents, scratches, chips, fading, oxidation, rust or corrosion resulting in the improper use of chemical cleaners or heat exposure, unless resulting in a loss of structural or functional integrity.

The warranty is based on normal and reasonable use and maintenance of the MONOLITH. The warranty does not apply to any damage or breakage caused by improper use. Any unauthorized modifications or alterations to the MONOLITH will void the warranty.

4. Warranty claims outside of Germany must be made through an authorized retailer or distributor within the original country of purchase. For MONOLITH grills, which have been purchased from an authorized dealer in one EU country and taken to another EU country, services are provided in context of the terms of warranty valid for the latter.

5. Warranty does not apply to any losses or accidental damage or breakage from dropping, or for any damage incurred through; improper assembly, support or use; improper storage, transportation; lack of maintenance or through negligence. Warranty coverage does not extend to storm damage such as hail storms, floods or natural disasters, fading through the exposure to chemicals or minor cosmetic cracks of the exterior glaze that do not affect the performance of the MONOLITH.

6. All further claims, including, in particular, claims for damages, are herewith excluded

Hasbergen, March 2016

Should you have any questions, warranty claims, ideas, praise or critique please contact us:



MONOLITH GRILL GmbH
Sunderstraße 15 · D-49205 Hasbergen
Telefon: +49 5405-80766-0
Telefax: +49 5405-80766-16
E-Mail: info@monolith-grill.de

PARILLA
AHUMADOR
HORNO
COCINA
BARBACOA
ASADOR

ES

01 INTRODUCCIÓN

GRACIAS POR ELEGIR LA MONOLITH.

Felicidades por su Kamado de cerámica Monolith. En "EL MANUAL DEL USUARIO" encontrará información muy importante relacionada con su MONOLITH, para que la pueda disfrutar mucho tiempo. Para más información, visite nuestra página Web: www.monolith.de

ATENCIÓN: *Lea atentamente el manual, antes de estrenarla, y así se asegura de su uso adecuado. Especialmente las normas de seguridad, y guárdelo para futuras consultas.*

La MONOLITH es: Libertad, es una Kamado de cerámica que cumple todo lo que promete y mucho más; Como : Barbacoa. Parrilla. Olla ferroviaria. Ahumador. Horno. Wok. etc.

Sorprenda con todas estas funciones a sus invitados, y hagalos disfrutar. Su casa se convertirá en un espacio con múltiples sorpresas gastronómicas.

La MONOLITH es diseño, y combina de una manera excepcional la estética de un objeto de arte, con la funcionalidad, es agradable a la vista y satisface al paladar más exigente. Ver:

La MONOLITH es: Tradición, este sistema se utilizaba tradicionalmente por los chinos y japoneses, desde hace más de 3000 años, en Japón se llamaban MUSHIKAMADOS, y se usaban principalmente para cocer el arroz y las sopas como el Misho. En los años 70 en USA las evolucionaron, y para poder usarlas como barbacoa, sustituyeron el barro original por cerámica modernas, que son mucho más resistentes, así se disparó su versatilidad, y fue el punto de partida de su carrera de éxitos, hasta el día de hoy. Durante este período pasaron a llamarse simplemente. "KAMADOS".

La MONOLITH satisfecerá su necesidades gastronómicas por su extraordinaria versatilidad y funcionalidad, y le permitirá realizar en su casa las todas las cocinas del mundo, y podrá cocinar al aire libre los 365 días del año sin importar las condiciones meteorológicas.

TABLA DE CONTENIDO

- 01 introduction
- 02 Todas sus ventajas de un vistazo
- 03 MONOLITH descripción
- 04 Desembalado
- 05 Contenido // MONOLITH CLASSIC
- 06 Montaje // MONOLITH CLASSIC
- 07 Contenido // MONOLITH JUNIOR
- 08 Montaje // MONOLITH JUNIOR
- 09 Contenido // MONOLITH LE CHEF
- 10 Montaje // MONOLITH LE CHEF
- 11 Montando las MONOLITH Con pies y carro
- 12 Montando las MONOLITH Sin pies ni carro
- 13 Encendido
- 14 Ahumando
- 15 Maneras de realizar la barbacoa
- 16 Como cuidarla y hacer el mantenimiento
- 17 Normas de seguridad
- 18 Garantía & Contacto

© 2016 MONOLITH Grill GmbH

Todos los contenidos, textos, imágenes, fotos, así como: la disposición y el diseño están protegidos por los derechos de autor, y no pueden ser cambiados, copiados, reproducidos, ampliados o utilizados de cualquier otra manera sin el permiso por escrito. Todo este manual, está sujeto a modificación en cualquier momento.

02 TODAS SUS VENTAJAS DE UN VISTAZO

La MONOLITH es una cocina completa al aire libre.

Reúne todas las cualidades de una barbacoa, de la parrilla, del horno de piedra. Puede realizar la barbacoa a baja, o alta temperatura, con o sin humo, puede hornear, hacer el WOK etc. Sea cual sea la forma de cocinar sus platos, la MONOLITH siempre le permitirá alcanzar un resultado óptimo. No importa si necesita altas temperaturas para realizar un entrecot, un chuletón etc. O cocinar y ahumar a baja temperatura una gran pieza de carne, como un jamón, una aguja de buey, etc. Y durante decenas de horas. La MONOLITH es el sistema de elección para cocinar con carbón, y es perfecto para la cocción de las pizzas, pan y repostería.

El rango de temperaturas utilizables va 70°C y 400°C. Debido a su diseño y materiales, es muy eficiente, consume muy poca energía, la justa para generar y mantener las temperaturas deseadas. Funciona con carbón vegetal, de calidad entre 2,5 kg – 3,5 kg según modelo. A baja temperatura, puede cocinar hasta 24 horas. Como requiere muy poco oxígeno, la circulación del aire es extremadamente lenta y por ello no reseca como las parrillas clásicas, y todo queda extremadamente jugoso en su MONOLITH.

Si lo que desea es cocinar a la brasa, entrecots, Chuletones etc. No hay problema, debido al efecto chimenea de su diseño, el carbón se calienta extremadamente rápido, alcanzando la temperatura adecuada para hacer este tipo de Barbacoa.

Si cierra todos los tiros, al ser un espacio cerrado y hermético, se apaga tras un corto período de tiempo, pudiéndose usar el carbón que no se ha consumido en otro momento, por esto genera menos residuos que las demás barbacoas.

La MONOLITH es la única Kamado que permite introducir virutas, astillas, pellets de madera para ahumar sin tener que abrirla, y poder ahumar a su comida. Las virutas, astillas o pellets de madera se introducen mediante el conjunto; Canaleta y baqueta a través de la abertura que tiene ex profeso para ello, y le permite dejarlas caer directamente encima de las brasas.

Como está construida con cerámica, hierro fundido y acero inoxidable, es muy resistente a las altas temperaturas. Se puede suministrar con un bastidor de hierro con piés y ruedas, y con dos prácticas mesas de bambú laterales abatibles, todo de alta calidad. El bastidor, soporta su peso con facilidad, y permite desplazarla fácilmente y con seguridad.

Debido al coeficiente de aislamiento, de la cerámica, a su peso, y al sistema para regular el tiro, se regula la temperatura mucho más eficientemente que cualquier otro tipo de barbacoas, y el consumo de carbón en comparación es de alrededor de 25 – 50% menor.

Debido al efecto chimenea que ya hemos comentado, las temperaturas de trabajo se alcanzan rápidamente, en 15 minutos.

La temperatura exterior de La MONOLITH es mucho menor que una parrilla de acero, y no hay ningún peligro de quemaduras ni para los niños. EL Peligro de Incendios es cuasi inexistente, ver seguridad.

Debido a los materiales usados, la MONOLITH tiene un mantenimiento muy bajo. Se puede usar tanto en verano como en invierno, es perfecta para los platos de cuchara y en general para las recetas que requieren cocciones muy lentas y propias del invierno sustituye perfectamente a la olla ferroviaria.

Garantía 10 años.
(Ver normas de garantía – www.monolith-grill.de)

03 VISION DEL CONJUNTO

Tiro superior de hierro fundido, con doble disco, uno con 5 agujeros, permite regular la temperatura.

Termómetro

2 Sólidas y prácticas mesas abatibles de Bambú con ganchos.

Cuerpo y cúpula de cerámica esmaltada y muy resistente a la intemperie y temperaturas

El tiro inferior de guillotina, de acero inoxidable. Y es por donde se vacía de ceniza.

Un resistente bastidor de hierro con pies con ruedas, 2 bloqueables.

Orificio exclusivo de MONOLITH para añadir las virutas sin tener que abrir.



04 DESEMBALAJE

La MONOLITH viene embala cuidadosamente para evitar daños durante su transporte, compruebe que llega vertical, y sin presentar signos de golpes.

- 1º Cortar las cintas de plástico y retire la tapa de cartón.
- 2º Si es un modelo con pies, lo primero es sacarlos. Están al rededor de la unidad.
- 3º Las 4 paredes de cartón se quitan con gran facilidad.
- 4º Solo para los modelos con pies; Retire primero todos los paquetes que hay alrededor de la unidad, y a continuación los demás componentes y accesorios que se encuentran dentro de la misma, descalce el anillo de fuego saque lo con cuidado, colocandolo con cuidado encima de un cartón a continuación haga lo mismo con el vaso, y protector térmico, ha de dejar la unidad completamente vacía para que pese lo mínimo.

5º Solo para los modelos con pies; Saque la unidad vacía del bastidor de hierro, y colocarla con cuidado encima la tapa de cartón reservada.

6º Recicle todo el cartón y los plásticos por separado. Por favor

PRECAUCIÓN: No cojer la por la asa de Bambú. Solo para los modelos con pies; Cójnla por los 4 anclajes de las mesas laterales. Siempre entre 2, y con la monolith completamente vacía. Solo para los modelos sin pies; Cójnla por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Debido al peso siempre entre 2, y utilice protección para sus manos.



05 CONTENIDO // MONOLITH CLASSIC

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior de doble disco

Nº de artículo 201059-C



Anillo de fuego, de cerámica

Nº de artículo 201052-C



Vaso de fuego de cerámica

Nº de artículo 201053-C



Protector térmico

Nº de artículo 201054-C



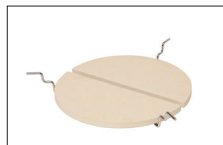
Cenicero de hierro fundido

Nº de artículo 201066-C



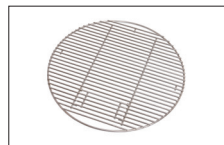
Cesta dividida para el carbón

Nº de artículo 201046-C



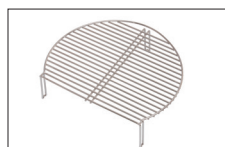
Elevador con los 2 deflectores

Nº de artículo 201006



Parrilla grande de acero inoxidable

Nº de artículo 201060-C



Parrilla suplementaria de acero inoxidable

Nº de artículo 201005



Asa de bambú

Nº de artículo 201064-C



El bastidor (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201068



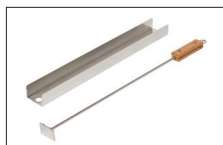
Tres calzas de cerámica (Para los modelos sin pies)

Nº de artículo 201056



Gancho de ceniza

Nº de artículo 201063



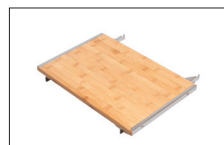
Canaleta con baqueta para introducir las virutas

Nº de artículo 201009



Gancho para manejar las parrillas

Nº de artículo 206000



Dos mesas de bambú abatibles (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201062-C



Termómetro

Nº de artículo 201057-C



Una bolsa con los tornillos (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201083-C



Manual de usuario

Nº de artículo 20000-HB

06 MONTAJE // MONOLITH CLASSIC

EL MONTAJE:



Cesto de carbón con la division colocada y sin el cenicero de fundición



Elevador con 1 deflector en media luna para la cocción a fuego indirecto y directo



Elevador con los deflectores, las 2 parrillas la grande y la suplementaria



Configuración para pizzas

07 CONTENIDO // MONOLITH JUNIOR

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior con el doble disco
N° de artículo 201059-J



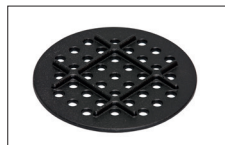
Anillo de fuego, de cerámica
N° de artículo 201052-J



Vaso de fuego de cerámica
N° de artículo 201053-J



Protector térmico
N° de artículo 201054-J



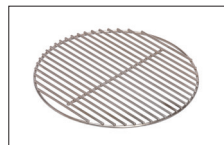
Cenicero de hierro fundido
N° de artículo 201066-J



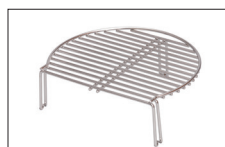
Cesta de acero inoxidable para el carbón
N° de artículo 201046-J



Deflector y elevador
N° de artículo 201024



Parrilla grande de acero inoxidable
N° de artículo 201060-J



Parrilla suplementaria de acero inoxidable
N° de artículo 201023



Asa de bambú
N° de artículo 201064-J



El bastidor (Para los modelos con pies)
N° de artículo 201027



Tres calzas de cerámica (Para los modelos sin pies)
N° de artículo 201056



Gancho de cenizas
N° de artículo 201063



Canaleta con baqueta para introducir las virutas
N° de artículo 201026



Gancho para manejar las parrillas
N° de artículo 206000



Termómetro
N° de artículo 201057-J



Una bolsa con los tornillos (Para los modelos con pies)
N° de artículo 201083-J



Manual de usuario
N° de artículo 20000-HB

08 MONTAJE // MONOLITH JUNIOR

EL MONTAJE:



Cesto de carbón sin el cenicero de fundición



Deflector con elevador para cocina indirecta



Configuración completa, deflector con elevador, y las dos parrillas suplementaria de acero inoxidable



Configuración para pizzas

09 CONTENIDO // MONOLITH LE CHEF

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior con el doble disco

Nº de artículo 201059-L



Anillo de fuego, de cerámica

Nº de artículo 201052-L



Vaso de fuego de cerámica

Nº de artículo 201053-L



Protector térmico

Nº de artículo 201054-L



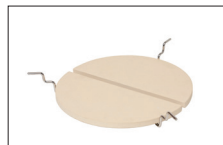
Cenicero de hierro fundido

Nº de artículo 201066-L



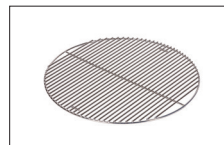
Cesta dividida para el carbón

Nº de artículo 201046-L



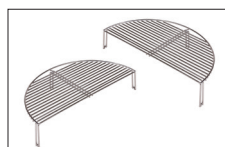
Elevador con los 2 deflectores

Nº de artículo 201033



Parrilla grande de acero inoxidable

Nº de artículo 201060-L



Parrillas de acero inoxidable para el 2. nivel

Nº de artículo 201032



Parrilla suplementaria de acero inoxidable

Nº de artículo 201038



El bastidor (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201040



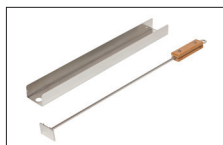
Tres calzas de cerámica (Para los modelos sin pies)

Nº de artículo 201056



Gancho de cenizas

Nº de artículo 201063



Canaleta con baqueta para introducir las virutas

Nº de artículo 201035



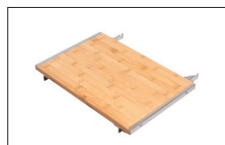
Gancho para manejar las parrillas

Nº de artículo 206000



Termómetro

Nº de artículo 201057-L



Dos mesas de bambú abatibles (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201062-L



Asa de bambú

Nº de artículo 201064-L



Una bolsa con los tornillos

(Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201083-L



Manual de usuario

Nº de artículo 20000-HB

10 MONTAJE // MONOLITH LE CHEF

EL MONTAJE:



Cesto de carbón con la division colocada y sin el cenicero de fundición



Los 2 deflectores en media luna con el elevador



Configuración completa, elevador con deflectores, la parrilla de acero inoxidable, las 2 parrillas en media luna, y la parrilla suplementaria



Configuración para pizzas

11 MONTAJE DE LAS MONOLITH CON CARRO Y PIES



A. Coloque el embellecedor de acero inoxidable en la parte superior de los pies, y enrósquelo al bastidor. Para evitar que se rayen los pies, coloque un papel entre los pies y el marco del bastidor. Enrosque hasta que los agujeros del bastidor, están alineados con los orificios de los pies. Coloque en el mismo plano los dos pies con ruedas.

B. Enrosque los tornillos y los apriete firmemente.

C. Coloque el bastidor lo sobre una superficie plana y estable, y bloquee las dos ruedas antes de colocar la unidad. Precaución: Tenga en cuenta el peso de la MONOLITH. Como puede alcanzar altas temperaturas no debería colocarla cerca de materiales inflamables o combustibles. Y no la utilice en espacios cerrados o sin ventilación.

D. Al colocar la unidad en el bastidor, haga coincidir la salida de cenizas entre las dos piernas con ruedas autobloqueantes.

PRECAUCIÓN: Los modelos con pies: Cójala entre 2 por los anclajes de las mesas de laterales, usar guantes para evitar lesiones. Los modelos sin pies; Cójala por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Siempre entre 2. Para montar los modelos sin pies en una mesa o Buggy, uno la coje por el anclaje de los muelles, y otro con una cinta que entra por el agujero de las cenizas y sale entre la cúpula y cuerpo.

E. Solo para Le CHEF: Desenroscar las dos tuercas de la parte frontal, deje los dos espárragos vistos, colocar el asa de bambú atornillar de nuevo, y apretar con una llave.

F. Coloque el tiro superior.

G. Coloque el vaso de cerámica alineando su recorte con la salida de cenizas, y en el hueco el protector térmico, y el cenicero de hierro fundido en la base del vaso.

H. Coloque el anillo de cerámica en la parte superior del vaso y centre su abertura con el orificio para la canaleta.

I. Coloque el cenicero de fundición en el vaso evita que la base se caliente demasiado y deja caer la ceniza que se forma en la cámara de combustión, que no se obstruya el tiro.

J. Primero coloque el cenicero de hierro fundido en el vaso de fuego, y a continuación el cesto para el carbón, asegurándose que encaja la abertura para añadir las virutas para ahumar con la del anillo de fuego.

K. Cuelgue las mesas abatibles laterales, a veces hay que alinear los anclajes un poco.

IMPORTANTE: Antes estrenarla, comprobar que todos los tornillos están bien apretados. Los tornillos que fijan las 2 bandas de acero inoxidable, que unen la cúpula y cuerpo, que están a la derecha detrás, deberían ser apretados con regularidad, y siempre que note que al levantar la cupula tiene juego.

12 MONTAJE DE LAS MONOLITH SIN CARRO NI PIES

A. Proceda como las que llevan pies, y colocar las calzas de cerámica, de forma triangular en el sitio donde se vaya a colocar, separadas por 120 grados (una a las 12, a las 4 y a las 8 de las manecillas de un reloj). La parte plana de las calzas, donde se apoya la monolith, ha de mirar hacia el interior.

PRECAUCIÓN: Coloque la MONOLITH sobre una superficie plana y estable. Tenga en cuenta su peso.

ATENCIÓN: Como puede alcanzar altas temperaturas no debería estar próxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando funciona. Por favor; No se aleje durante el proceso de encendido, ni la deje sin vigilancia, puede alcanzar temperaturas superiores a 450°C muy rápidamente, y hasta causar daños a la misma.

B. Asegurese que la apertura y salida de cenizas queda colocada ente las calzas de las 4 y las 8 hora, y bien centrada, y asentada en las mismas.

PRECAUCIÓN PARA SU TRANSPORTE: Los modelos con pies, entre 2 y por los anclajes de las mesas de laterales, usar guantes para evitar lesiones. Los modelos sin pies; por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Siempre entre 2.

C. SOLO PARA LE CHEF: Desenroscar las dos tuercas de la parte frontal, deje los dos espárragos vistos, para colocar el asa de bambú atornillar de nuevo, y apretar con una llave.

D. Coloque el tiro superior de hierro fundido.

E. Coloque el vaso de cerámica alinendo su apertura con la salida de cenizas, y coloque el disco protector en el centro.

F. Coloque el anillo de cerámica en la parte superior del vaso y centre su recorte con la canaleta presentada.

G. Coloque la parrilla cenicero de hierro fundido en el vaso, para evitar que la base se caliente demasiado.

H. Coloque la cesta de carbón en el vaso, alineando su apertura con la del anillo y el cuerpo por donde ha de entrar la canaleta al añadir virutas.

I. Primero coloque el cenicero de hierro fundido en el vaso de fuego, y a continuación el cesto para el carbón, asegurándose que encaja la obertura para añadir las virutas para ahumar con la del anillo de fuego.

IMPORTANTE: Antes estrenarla, comprobar que todos los tornillos están bien apretados, especialmente los tornillos que fijan las bandas de acero inoxidable que unen a la cúpula al cuerpo, están a la derecha detrás, deberían ser apretados con regularidad, y siempre que note que al levantar la cupula tiene juego.

13 ENCENDIDO DEL CARBÓN



A. Según la temperatura que se quiere obtener a es mejor usar la cesta de carbón sin el cenicero de hierro fundido. Para cocinar a baja temperatura y cocciones muy larga, es mejor el cenicero de hierro fundido sin la cesta, cabe mas carbón y el flujo del aire es mas lento. Llenar todo el vaso hasta el orificio por el que se introducen las virutas de madera para ahumar. Cuando se quiere usar temperaturas muy altas, es mejor usar el cesto, sin el cenicero de hierro fundido. Se consigue un flujo de aire mayor, y se alcanzan temperaturas muy altas con gran rapidez. También se puede usar simultáneamente el cesto y el cenicero de fundición.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no usa carbón que contenga trozos muy pequeños o arena de carbón, es mas frecuente en los sacos grandes, dificultan y hasta pueden impedir totalmente la circulación del aire, o sea el tiro. Las cestas de carbón para los modelos Le Chef y Clásico están divididas y se puede encender solo una mitad, y así cocinar con la mitad calor directo, y otra con indirecto.

PRECAUCIÓN: Como puede alcanzar temperaturas muy altas y no debería estar proxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está caliente.

IMPORTANTE: Al encenderla, los primeros 15 minutos debe vigilarla, con los tiros abiertos en muy poco tiempo puede alcanzar temperaturas superiores a 450 ° C y causar daños a la misma. No la deje sin vigilancia hasta que haya ajustado los tiros.

B. Formar un hueco o nido en el centro del carbón, coloque en el mismo 1-2 pastillas de encendido ecológico y enciéndalas. Por favor, no use pastillas de encendido para chimeneas, acelerantes químicos o líquidos, ya

que los vapores pueden ser absorbidos por la unidad de cerámica que es porosa, y afectar negativamente el sabor y la calidad de la comida. Si quiere un encendido rápido recomendamos las pistola de aire caliente LOOFTLIGHTER, o un soplete de gas, o un porta brasas, o haga 3 nichos de carbón en vez de uno. Cierre la cúpula y deje los 2 tiros completamente abiertos. Debido al efecto chimenea el carbón se calienta extremadamente rápido (aprox. 10-15 minutos).

RECUERDE: No use acelerantes de encendido químicos o líquidos.

C. Una vez que alcance la temperatura requerida, ajuste los tiros superior.

PRECAUCIÓN: Los componentes metálicos pueden llegar a estar muy caliente, por favor utilice guantes utilizar pinzas al ajustar los tiros de aire.

IMPORTANTE: La apertura o cierre de los tiros aumenta o disminuye el flujo de aire, y por lo tanto del de oxígeno. Si aumenta la formación brasa y aumenta la temperatura. Al cerrar los tiros se invierte el proceso. Debido a poder aislante y refractario de la Cerámica, todos estos procesos son lentos. Por ello le sugerimos que siempre espere unos 10 minutos para evaluar la reacción, y que no la deje subir demasiado si quiere a cocinar a baja temperatura, tiene mucha inercia.

D. Una vez arrancada, configure la con los accesorios apropiados al tipo de coción que quiere realizar, y ajuste los tiros en consecuencia.

PRECAUCIÓN: Los componentes metálicos pueden llegar a estar muy caliente, utilice guantes o pinzas para manipular las parrillas, o los componentes de cerámica. No coloque los utensilios calientes al sacarlos encima de superficies sensibles al calor o inflamables. Por favor tenga cuidado el fin de evitar lesiones.

E. Al cerrar ambos tiros se apagarán las brasas en un período de 10 a 30 minutos pero permanecerá caliente mas tiempo. El carbón que no se ha consumido, se puede volver a utilizar. Cuando está frío, saque la cesta de carbón por las asas, colóquela en una bolsa de plástico y remueva para que se caiga toda la ceniza y los residuos pequeños que se han formado. A continuación, limpiar el vaso para que la ceniza no tape los agujeros del cenicero, y caiga a la cámara de combustión. Sacar la ceniza con el gancho, de la cámara, y del espacio que queda entre el vaso y el cuerpo. Rellenar con carbón la cesta.

14 AHUMADO

El sistema exclusivo de MONOLITH permite ir añadir astillas, virutas, o pellets de madera, mediante la canaleta, la cual se introduce por el agujero ad hoc, y se empujan con la baqueta a fin de depositarlas directamente encima las brasas sin tener que abrir la cúpula.



15 MÉTODOS DE ASAR

ASADO DIRECTO

Entre la parrilla y el fuego o las brasas y la comida no hay nada, y la parrilla puede estar directamente abajo encima del anillo o mas lejos encima del elevador. Se debe asar por ambos lados. Esta configuración es como la tradicional barbacoa. Se cocina por convección, radiación, y conducción.



ASADO INDIRECTO

Entre la comida y las brasas, se interpone el deflector de cerámica, y se cocina por convección, y conducción. La comida se coloca en la 1ª y/o 2ª parrilla, encima del elevador. Con el asado indirecto se puede cocinar piezas muy grandes de carnes o pescados, lentamente a bajas temperaturas y ahumarlas al gusto.



PIZZA

Se coloca el elevador con el deflector, y encima de este el disco para hornear, se cocina por convección, y conducción, ya sean las pizzas, panes o repostería, según Tª. Para auténtica pizza al horno de piedra italiana, precalentar la monolith de hasta 400 °C. Para el resto ver recetario.



16 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Debido a los materiales usados requiere muy poco mantenimiento. Para protección contra las inclemencias utilizar nuestras fundas.

Quando se usa por primera vez

Se puede utilizar directamente después del montaje y no requiere ningún tratamiento adicional, solo comprobar la tornillería. La parrilla de fundición está protegida de origen por una sustancia anti corrosión, antes de usarla por primera vez, debe calentarla hasta que deje de oler.

Como se limpia la MONOLITH

El exterior, las partes metálicas las mesas solo con agua y detergente suave. NUNCA utilice agua o agua y jabón para limpiar el interior de su monolito o cualquier componente de cerámica. El interior, y las parrillas pueden limpiarse mediante la pirólisis. Abrir por completo las dos rejillas de ventilación (asegúrese de que hay suficiente carbón en la cámara de combustión) elevar la temperatura a 450°C y dejar actuar durante 10 minutos. El calor va a quemar todos los residuos orgánicos. La parrilla de fundición y se pueden limpiar con un cepillo de puas metálicas y frotarlos con aceite vegetal si no se van a usar para protegerla de la oxidación.

ADVERTENCIA: No exceda de 500°C, la junta se inutilizará y se acortará su vida.

Quando se haya enfriado, retirar las cenizas de los componentes cerámicos con un cepillo suave. Las parrillas pueden limpiar con un cepillo metálico.

ATENCIÓN: El color de la cerámica poco a poco, se ennegrece. Esto es un proceso normal y es causado por la combustión, el humo y grasas.

Cenizas

Una vez frío, sólo tiene que sacar la cesta de carbón, y en un bolsa de plástico se sacude para no levantar polvo a continuación, deshacerse de las cenizas y restos, cepillar el vaso para que el resto de ceniza caiga a la cámara de cenizas de donde se sacan con el gancho, recordar vaciar el espacio entre vaso y cuerpo. Si hace falta saque el cenicero de fundición para limpiarla. Ocasionalmente vaciarla de todos los componentes y cepillarlos así como las paredes interiores con un cepillo suave.

Las parrillas

En caliente con un cepillo de puas quitar los restos orgánicos. Las parrilla de acero inoxidable y son aptas para lavavajillas. Las de Fundición cepillar y frotar con "Sal gruesa o Bicarbonato y vinagre". No son aptas para lavavajillas, son porosas y absorben los detergentes. La exposición a altas temperaturas decolora del acero inoxidable, es normal.

La limpieza del deflector y Disco para la pizzas

Como están hechos de con "Cerámicas de Cordierita", al ser porosa, absorbe los líquidos, grasas etc. Que después se queman en la superficie, lo que produce la decoloración permanente del material, es inofensivo, pero quedan manchados, no son defectos. Para eliminar estos restos orgánicos, los más grandes, simplemente raspar la superficie con una espátula o cepillo parrilla. La piedra deflector puede ser envuelto en papel de aluminio para protegerlo de goteo de grasa. O mejor usar una bandeja antigoteo siempre que se pueda. También se limpian con una pirólisis.

Hongos y moho

Si no se ha utilizado durante un período prolongado de tiempo y está húmeda o se ha mojado, los hongos pueden aparecer. Ningún problema, raspe los con una espátula o cepillo etc. y encenderla y ir elevando la Tª hasta los 450 °C durante 10 minutos. O sea se hace una pirólisis.

Si sabe que no la va usar durante mucho tiempo, vacíe la completamente, ya que el carbón es un gran absorbente de humedad.

Las 2 Bandas de metal

Las 2 bandas de metal que rodean la cúpula y el cuerpo, deben ser revisados regularmente y se aprietan si es necesario. Son la articulación de la cúpula con el cuerpo.

La Junta, su sustitución y conjuntos

El material de la junta está sujeto a desgaste y debe ser reemplazado regularmente, dependiendo del uso. No cepillarla con cepillos metálicos o pasar de 450°C. Para sustituir la junta cuidadosamente quite la vieja junta con una espátula, tenga cuidado de no dañar el esmalte cerámico. Cualquier residuo de pegamento se puede quitar con papel de lija. La Junta es autoadhesiva. Comience en la parte posterior de la parrilla, dele su la forma alrededor, asegurándose de que la junta no sobresale dentro de la parrilla.

17 SEGURIDAD

La ubicación

Elija siempre una superficie plana y nivelada. Pesa mucho. Como puede alcanzar temperaturas muy altas y no debería estar proxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está encendida.

Para abrir y cerrar

La cúpula de cerámica se mantiene abierta por la fuerza de los muelles en la bisagra. Los muelles solo puede mantenerla abierta. Nunca suelte la tapa y la deje caer al cerrarla, y asegúrese de que no hay nada extraño en la junta. Si la suelta se puede romper.

Como Moverla

No mueva la monolith estando encendida. Cojala por la pieza de acero donde se anclan los muelles detras, y la desplace tirando de esta parte, no empujando. Las ruedas solo son aptas para superficies lisas. Sobre superficies irregulares, tales como césped, arena o grava debe usar un Buggy. Para terreno irregular le recomendamos el Buggy.

Niños y Mascotas

Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está encendida.

Uso en interiores

Debido a las emisiones no la use en espacios cerrados o sin ventilación.

Normativas y regulaciones locales

Respete las normativas y las regulaciones locales antes de usar la.

Tiro superior de hierro fundido

No mirar a través del tiro superior, en funcionamiento, puede causar lesiones oculares.

Colocar, sacar, cambiar elementos en funcionamiento. Pueden estar muy caliente, utilice guantes o pinzas para manipularlos. Al sacarlos, no los coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Por favor tenga cuidado al manipular los componentes calientes con el fin de evitar lesiones. No trate de quitar la cesta de carbón con brasas.

Gancho para parrillas

Use el gancho para parrillas siempre, y con guantes si está encendida.

Riesgo de quemaduras

Debido a los materiales usados y diseño, existe un riesgo mínimo al tocar el exterior. A pesar de ello, insitimos en mantener a los niños y mascotas lejos cuando funciona.

Peligro de Incendios

Manejada adecuadamente es mínimo. En cocción a fuego directo y altas temperaturas siempre hay que estar delante, puede salir alguna pequeña chispa por el tiro superior, recordamos que no ha de estar proxima a materiales inlamables. En las cocciones indirectas a baja temperatura, solo sale aire caliente, el riesgo en inexistente.

FLASHBACK, IMPORTANTE

Cuando funciona siempre, siempre, debe abrirse lentamente primero unos 4-5 cm, para que entre oxigeno gradualmente. Una apertura brusca en ciertas condiciones puede producir el temido fagonazo llamado FLASHBACK. Siempre es aconsejable utilizar guantes resistentes al calor.

Para encender

No utilice nunca aceleradores liquidos o químicos, no utilice JAMÁS gasolina o alcohol pueden ser absorbidos por la unidad de cerámica, y al encender estallar o afectar el sabor y la calidad de la comida.

Para apagarla

Cierre completamente los dos tiros, y asegurese que el orificio para introducir las astillas está bien tapado, las brasas se apagarán, esto tomará aproximadamente 10 – 30 minutos, depende de la cantidad de carbón y de la Tª alcanzada. Nunca utilice agua.

18 GARANTÍA

La garantía cubre en el uso residencial normal y razonable. La MONOLITH tiene una garantía que cubre los materiales y la mano de obra en todas las MONOLITHS y sus componentes, fabricados después del 01.01.2009, como se explica a continuación:

1. La MONOLITH tiene una garantía de 10 años en todos los componentes de cerámicos y una garantía de 2 años en todos los componentes de metal. La garantía no es transferible, por lo tanto, solo es válida durante el tiempo que el comprador original sea dueño de la MONOLITH. La cobertura de garantía comienza a partir de la compra a los distribuidores autorizados. El recibo de compra original debe acompañar a todas las reclamaciones de garantía.

2. Dentro de la garantía todos los componentes de la MONOLITH originales que se encuentren que tengan defectos de los materiales o la mano de obra, serán reemplazados o reparados. El cumplimiento de los actos durante la garantía no implica una prolongación de la misma. No se inicia un nuevo período de garantía. La propiedad de las piezas sustituidas son de MONOLITH.

3. La garantía sólo es válida para el comprador original y comienza a partir de la fecha de compra y solamente si se ha efectuado a los distribuidores autorizados. La garantía no es transferible, es personal e intransferible, y no puede ser prolongado a través de cualquiera de nuestros distribuidores o socios.

El montaje y la instalación de la parrilla debe estar hecha de acuerdo con el manual del usuario, y de acuerdo con todos los códigos de construcción y de seguridad contra incendios regionales y nacionales.

Las finas grietas, que a veces se presentan en el esmalte exterior, pueden ocurrir durante el proceso de cocción, están causadas por los diferentes coeficientes de dilatación del esmalte y el material cerámico. Esto además de inevitable es incluso deseable, haciendo que la cerámica mas resistente a cambios de temperatura. Las grietas no es un defecto, es un signo de calidad. Si partes de la cerámica interior se rompen o se agrietan, por favor, póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

Debido a las fluctuaciones y de altas temperaturas dentro del Vaso y anillo de fuego, pueden agrietarse. Los cortes que tienen están hechos para que funcionen como juntas de dilatación, e impedir que se rompan. En caso de aparecer grietas finas, éstas no son más que un defecto óptico y por lo general no se expanden más allá. El uso adicional de estos componentes es seguro, la funcionalidad de la parrilla no se ve afectada. Debe sin embargo, estos elementos se rompen, por favor, Mande una foto, y póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

Los elementos de acero inoxidable, tales como las parrillas a altas temperaturas se decoloran y pierden su lustre inicial, y además, bajo ciertas condiciones, los componentes de acero inoxidable pueden oxidarse. La garantía no cubre las abolladuras, arañazos, astillas, la decoloración, la oxidación, o corrosión que resulta en el uso indebido de productos químicos de limpieza o la exposición al calor, a menos que resulta en una pérdida de la integridad estructural o funcional.

La garantía se basa en el uso y mantenimiento del monolito normal y razonable. La garantía no se aplica a cualquier daño o rotura causada por un uso indebido. Todas las modificaciones o alteraciones no autorizadas al monolito anularán la garantía.

4. Las reclamaciones de garantía fuera de Alemania deben hacerse a través de un distribuidor autorizado o el distribuidor en el país de compra original. Para las parrillas monolito que han sido comprados a un distribuidor autorizado en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestan en el contexto de los términos de la garantía válidos para el segundo.

5. La garantía no cubre las pérdidas o daños accidentales o rotura de la caída, o de ningún daño producido por montaje incorrecto, colocación incorrecta, uso, almacenamiento, transporte inadecuados, o a falta de mantenimiento y/o por negligencia. La cobertura de garantía no abarca a daños por tormentas, como de granizo, inundaciones, desastres naturales, decoloración por la exposición a productos químicos, cosméticos Ni las grietas menores del esmalte exterior, ya que no afectan el rendimiento del monolito.

6. Todas las demás reclamaciones, incluyendo, en particular, las reclamaciones por daños y perjuicios, están excluidas de esta garantía.

Hasbergen, Enero 2016.

Si tiene alguna pregunta, reclamaciones de garantía, las ideas, la alabanza o críticas por favor, póngase en contacto con nosotros.



MONOLITH GRILL GmbH
Sunderstraße 15 · D-49205 Hasbergen
Telefon: +49 5405-80766-0
Telefax: +49 5405-80766-16
E-Mail: info@monolith-grill.de



MONOLITH Grill GmbH · Sunderstraße 15 · 49205 Hasbergen · www.monolith-grill.de

Stand: 01/2016