

 **MONOLITH**

QUICK START GUIDE

WELCOME TO
THE MONOLITH
FAMILY!

#monolithbbq





- 04 _____ DEUTSCH
- 14 _____ ENGLISH
- 24 _____ NEDERLANDS
- 34 _____ FRANÇAIS
- 44 _____ ESPAÑOL
- 54 _____ ITALIANO

INDEX

ACHTUNG!

In diesem Handbuch befinden sich **wichtige Informationen** zur richtigen Montage des Grills sowie der sicheren Handhabe. **Bevor du den Grill montierst und verwendest** ist es wichtig, sämtliche Anleitungen und Warnhinweise zu lesen und diesen Folge zu leisten. Bewahre dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen weiterhin auf.



© 2023 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | 49076 OSNABRÜCK

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.

VIELEN DANK FÜR DEINE ENTSCHEIDUNG.

Wir beglückwünschen dich zu deinem neuen Keramikgrill von MONOLITH. 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 unserer Webseite www.monolith-grill.eu

DER MONOLITH IST FREIHEIT.

Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen. Genieße es, die Wahl zu haben. Genieße es, deine Gäste zu verblüffen. Genieße es, deinen Gaumen zu verwöhnen.

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.

AUSPACKEN



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.
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: Trage bei der Entnahme der Bauteile Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Gehe wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen.

DIE DREI GARMETHODEN

1. DIREKTES GAREN

Mache es wie die Profis und grill direkt über den glühenden Kohlen – entweder auf dem dazugehörigen Edelstahl-Grillrost oder dem Grillrost aus Gusseisen. Egal für welchen Aufbau du dich entscheidest: Die Hitze der Glut verleiht deinem Fleisch den optimalen Geschmack.

2. INDIREKTES GAREN

Hier zeigt der MONOLITH seine wahre Größe. Sobald der Deflektorstein in den Feuerring eingehängt und direkt über den heißen Kohlen platziert wird, wandert die Wärme kontrolliert nach außen. Durch die indirekte Hitze wird das Grillgut besonders schonend gegart. Fleisch, Fisch oder Geflügel – alles exakt auf den Punkt zubereitet.

3. BACKEN

Auf dem optionalen Pizzastein backst du hauchdünne, knusprige Pizzen direkt über dem Feuer, wie in einem italienischen Pizzaofen. Dabei kann die gewünschte Temperatur auf bis zu 400 °C angepasst werden. Auch Flammkuchen, Focaccia, Brote und sogar Kuchen gelingen perfekt.



LIEFERUMFANG

I ICON **J** JUNIOR **C** CLASSIC **L** LeCHEF **B** BASIC



VENTIL
ZUR REGULIERUNG
DES LUFTSTROMS

I J C L B AC AL



ASCHESCHAUFEL

I C L B AC AL



**BESCHLAG-
BEUTEL**

J C L B



FEUERRING

J C L B AC AL



**RÄUCHERSCHIENE
UND SCHIEBER**

C L AC AL



**DEFLEKTORSTEIN
(GETEILT) MIT
DINZSTANZSTÜCK**

B



**FEUERBOX
PRO-SERIE**

I C L B AC AL



**RÄUCHERSCHIENE
UND SCHIEBER (JNR.)**

J



**DEFLEKTORSTEIN
MIT DISTANZSTÜCK**

J



**SMART
GRID SYSTEM**

C L AC AL



GRILLROSTHEBER

I C L AC AL



GESTELL

C L B

*nur bei Modellen mit Gestell



**GUSSEISEN
KOHLEKORB**

I J C L B AC AL



**2 BAMBUS
SEITENTISCHE**

C L B



THERMOMETER

I J C L B

AC AVANTGARDE CLASSIC

AL AVANTGARDE LeCHEF



FEUERBOX

J



**KERAMIK-
FÜßCHEN**

J C L

*nur bei Modellen ohne Gestell



**EDELSTAHL-
GRILLROST**

I J B



BAMBUSGRIFF

I J C L B



**KOHLEKORB
MIT TRENNER**

C L AC AL



**AVANTGARDE
LED GRIFF**

AC AL



GESTELL (JNR.)

J

*nur bei Modellen mit Gestell



**AVANTGARDE
THERMOMETER**

AC AL



**EDELSTAHL-
GESTELL (ICON)**

I



NOCH MEHR ZUBEHÖR?

Entdecke jetzt das gesamte Zubehör-Sortiment und die verschiedenen Möglichkeiten der Nutzung: Besuche unsere Internetseite www.monolith-grill.eu



MONTAGE MIT GESTELL



A. Zur Montage des Gestells das Basisgestell ohne Füße kopf über auf eine Unterlage stellen. Die Edelstahlkappen über die Gewindestangen setzen. Die Beine durch das Führungsrohr schieben und auf das Ende des Gestells schrauben. Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir ein Blatt Papier zwischen Führungsrohr und Beine zu legen.

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

B. Das Gestell umdrehen und die Räder arretieren.

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.

C. Den Korpus so in das Gestell einsetzen, dass die Zuluftsteuerung sowie die Öffnung zur Entnahme der Asche mittig zwischen den Beinen mit den Rollen steht.

Achtung: Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen. Handschuhe helfen, Verletzungen zu vermeiden.

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 Ventil-Kappe auf dem Deckel befestigen (so aufstecken, dass die Kappe nach vorn über dem Thermometer steht – so öffnet sich die Klappe nicht beim Öffnen des Deckels).

F. Den Metallrahmen der Feuerbox so in den Grill stellen, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche exakt vor der Öffnung zur Entnahme der Asche / Luftmengenregulierung im Keramik-Korpus liegt. Danach die einzelnen Keramikelemente der Feuerbox nach und nach einlegen – 5 Keramikelemente beim MONOLITH Classic & LeChef. Beim Junior die einteilige Feuerbox einlegen.

G. Den Feuerring so auf die Feuerbox legen, dass die Öffnung zum Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung / Klappe des Korpus liegt.

H. Den Gusseisenkohlerost in die Feuerbox legen und den Kohlekorb darauf so in die Feuerbox stellen, dass die Öffnung im Korb genau vor der Öffnung / Klappe zum Einfüllen der Holzchips und der Öffnung im Feuerring liegt.

I. Den Metallrahmen des Grillrostsystems auf den Feuerring stellen. Den Auflagering in die dafür vorgesehenen Ösen einhängen. Jetzt können alle Elemente des Grillrostsystems eingesetzt werden: Deflektorsteine, Tropfpfannen und Grillroste.

K. Die Seitentische in die entsprechenden Halterungen am Korpus einhaken. Eventuell hier den Abstand der Halterungen durch leichtes Biegen auf die Seitentische einstellen.

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.

Das Gestell für die Avantgarde Serie ist separat erhältlich. Bitte befolgen Sie den Aufbau des Gestells nach der in der Verpackung des Gestells beigelegten Aufbauanleitung.

SETUP

Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen. Dein neuer MONOLITH vereint mit seinen unterschiedlichen Aufbau-Möglichkeiten all das in einem einzigen Grillgerät.



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen



Deflektorstein geteilt, Tropfschale geteilt, zwei halbe Edelstahlroste, Ring zur Höhenverstellung



Deflektorstein (beide Hälften) mit Distanzstück zum indirekten Garen



Aufbau für Pizza oder Brot (optionales Zubehör)



SCAN MICH!



Tutorials findest du auf unserem MONOLITH Youtube Channel.

INBETRIEBNAHME UND 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 Auflegen von Grillgut, bis der Geruch, der beim Verbrennen des Schutzlackes entsteht, verzogen ist.

REINIGUNG

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 kann nach Benutzung durch hohe Hitze gereinigt werden. Dazu die Zu- und

Abluftlüftung komplett öffnen. Vorher solltest du darauf achten, dass noch ausreichend Holzkohle im Grill ist (ggf. etwas Kohle nachlegen). Sehr schnell werden hohe Temperaturen erreicht, bei denen alle organischen Rückstände zu feiner Asche verbrennen (Pyrolyse). Wir empfehlen, dazu den Grill für 10 Minuten auf 400 °C aufzuheizen.

Achtung: Den Grill nicht über 400 °C aufheizen lassen, da sonst die Dichtung zwischen Korpus und Deckel beschädigt werden kann. Lasse den Grill während der Pyrolyse niemals unbeaufsichtigt.

Entnehme unbedingt vor der Pyrolyse das MONOLITH Smart Grid System.

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.

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).

ACHTUNG!

Die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig und vollständig lesen um eine Fehlbedienung und damit ein Verwirken der Garantieansprüche zu verhindern.

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 Cerafeldschaber/Spachtel entfernt werden. Der Deflektorstein kann zum Schutz vor herabtropfendem Fett mit haushaltsüblicher Alufolie umwickelt werden.

ENTNEHMEN DER ASCHES

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 oder der Ascheschaufel durch die Öffnung zur Ascheentnahme 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 DURCH PYROLYSE

Wird der Grill längere Zeit nicht benutzt, kann durch hohe Luftfeuchtigkeit, eindringende Feuchtigkeit von außen und nicht entfernte Speisereste im Inneren 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, sodass die Feuchtigkeit aus der Keramik verdunsten kann. Langsam die Temperatur erhöhen und alle Rückstände ausbrennen. Durch die Hitze werden jegliche Pilzsporen vernichtet.



NOCH FRAGEN?

Scanne den Code um die komplette Bedienungsanleitung herunterzuladen.

Wir wünschen viel Spaß beim Grillen und allzeit „Gut Glut!“

www.monolith-grill.eu/downloads/