

**BENUTZERHANDBUCH
USER MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MANUAL DE USUARIO
ANVÄNDARMANUAL**



GRILLEN
RAEUCHERN
BACKEN
KOCHEN
GAREN
DOERREN

www.monolith-grill.de
www.monolith-nl.de

DE

01 Überblick

Der MONOLITH im Überblick



02 Entpacken | Aufbau

Den MONOLITH entpacken

Der Monolith wurde so sicher wie möglich verpackt, um sicherzustellen, dass er unbeschädigt bei Ihnen ankommt. Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie die den Kartondeckel.

Entnehmen Sie die seitlich neben dem Keramikkörper stehenden Teile des Edelstahlständers. Jetzt können Sie die gesteckten Seitenwände der Verpackung entfernen. Entnehmen Sie die in dem Korpus enthaltenen Bau- und Zubehörteile.



03 Inhalt CLASSIC

Reguläres Zubehör MONOLITH CLASSIC



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms



02. Feuer-Ring



03. Feuer-Box



04. Kohlenrost aus Gusseisen



05. Zwei Bambus-Seitentische



06. Edelstahlgrillrost



07. Gestell



08. Thermometer



09. Aschehaken



10. Benutzerhandbuch

Optionales Zubehör MONOLITH CLASSIC



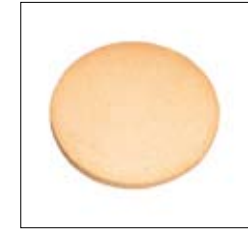
11. Edelstahlgrillrost zweistöckig



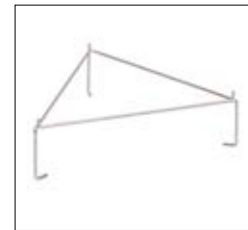
12. Schieber und Schiene für Holzchips



13. Deflektorstein



14. Pizzastein



15. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins

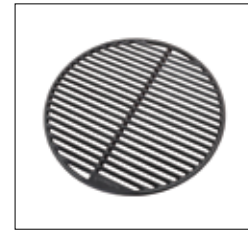


16. Tisch aus galvanisiertem Stahl mit Teakholz

exclusive for
MONOLITH CLASSIC



17. Wok und Wok-Halter



18. Gussrost



19. Abdeckhaube

04 Inhalt JUNIOR

Reguläres Zubehör MONOLITH JUNIOR



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms



02. Feuer-Ring



03. Feuer-Box



04. Kohlenrost aus Gusseisen



05. Edelstahlgrillrost



06. Gestell



07. Thermometer



08. Aschehaken



09. Benutzerhandbuch

Optionales Zubehör MONOLITH JUNIOR



10. Edelstahlgrillrost zweistöckig



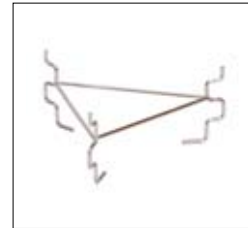
11. Schieber und Schiene für Holzchips



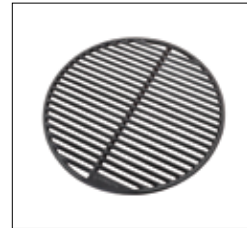
12. Deflektorstein



13. Pizzastein



14. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins



15. Gussrost



16. Abdeckhaube

05 Inhalt LE CHEF

Reguläres Zubehör MONOLITH LE CHEF



01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms



02. Feuer-Ring



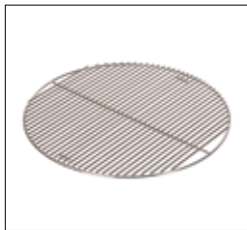
03. Feuer-Box



04. Kohlenrost aus Gusseisen



05. Zwei Bambus-Seitentische



06. Edelstahlgrillrost



07. Gestell



08. Thermometer



09. Aschehaken

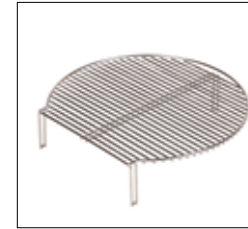


10. Benutzerhandbuch

Optionales Zubehör MONOLITH LE CHEF



11. Edelstahlgrillrost zweite Ebene - zweiteiliges Set



12. Edelstahlgrillrost dritte Ebene



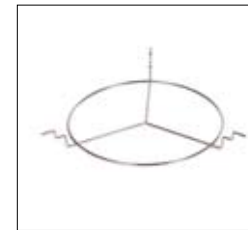
13. Schieber und Schiene für Holzchips



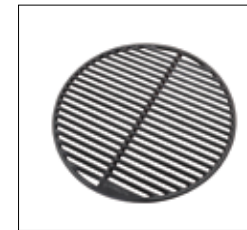
14. Deflektorstein



15. Pizzastein



16. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins



17. Gussrost



18. Abdeckhaube

Aufbau MONOLITH LE CHEF



Geteilte Firebox

Geteilter Deflektor

Kompletter Deflektor mit halber zweiter Ebene

Komplettaufbau mit zweiter und dritter Ebene

Aufbau für Pizza

06 Montage

Den MONOLITH montieren

A

Bauen Sie den Ständer zusammen, indem Sie die Beine an das Gestell schrauben. Hierzu legen Sie, um Kratzer an den Beinen zu vermeiden, einen Lappen oder ein Stück Papier zwischen Gestell und Beine. Jetzt drehen Sie das Bein jeweils soweit, bis die Löcher des Gestells mit den Gewindebohrungen der Beine übereinstimmen. Jetzt jeweils mit 2 Schrauben sichern. Die Beine mit den feststellbaren Rollen kommen nebeneinander auf die Vorderseite, um später eine einfache Benutzung der Arretierung zu garantieren.



B

Arretieren Sie die Räder, bevor Sie den Korpus in den Ständer stellen.

C

Der Korpus muss so in den Ständer gestellt werden, dass die Aschentür mittig zwischen den Beinen steht.

D

Befestigen Sie die Kappe auf dem Deckel des Korpus. Die Kappe wird einfach aufgesteckt.

E

Stellen Sie die Feuerbox so in den Monolithen, das die Öffnung zur Entnahme der Asche genau vor der Aschetür liegt.

F

Legen Sie den Kohlenrost auf die Feuerbox.

G

Legen Sie den Feuer-Ring so auf die Feuerbox, das die Öffnung für das Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Korpus liegt.

H

Haken Sie die Seitentische in die entsprechenden Halterungen am Korpus ein. Evtl. muss hier beim ersten Mal der Abstand der Halterungen durch leichtes Biegen auf die Seitentische eingestellt werden.

WICHTIG: Prüfen Sie vor und nach dem ersten Gebrauch das alle Schrauben fest angezogen wurden. Gerade die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten öfter nachgezogen werden, da die darunterliegenden Dichtungen sich beim Gebrauch etwas setzen.

07 Benutzung

Den MONOLITH benutzen

A

Verwenden Sie nur natürlichen Holzkohle. Man erzielt bessere Ergebnisse als mit gepressten Holzkohle-Briketts. Benutzen Sie keinen chemischen Anzünder, sonder am besten Anzünder auf Holzbasis.

B

Füllen Sie die Feuer Box mit Holzkohle, bis zur Kante der Feuerbox.

C

Formen Sie eine Kuhle in der Holzkohle und legen Sie einen Anzünder hinein. Entzünden Sie diesen.

D

Schließen Sie den Deckel des Monolith und öffnen Sie die untere Aschetür und den Kappe zur Regulierung der Luft.

E

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie die Aschetür bis auf 1-2 cm und regulieren Sie die Temperatur durch Öffnen (höhere Temperatur) oder Schließen (niedrigere Temperatur) der Regulierkappe. Durch die Wärmespeicherung der Keramik kann es etwas dauern, wenn man von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur wechseln möchte. Daher ist es am besten, wenn man bei niedrigen Temperaturen garen möchte, die Temperatur beim Entzünden nicht zu hoch schießen zu lassen.

F

Durch das Schließen der Öffnungen kann man die Glut erstickten und die restliche Holzkohle für das nächste Garen benutzen.

G

Man kann den Grillraum reinigen, indem man nach Beendigung des Grillens die Aschetür und die Regulierkappe komplett öffnet. Bitte darauf achten, daß noch genügend Holzkohle vorhanden ist, sonst etwas Kohle nachlegen. Sehr schnell werden dann Temperaturen erreicht, die alle organischen Reste zu feiner Asche verbrennen.

Die Temperatur nicht über 500°C steigen lassen, da sonst die Filzdichtungen Schaden nehmen können.

08 Garmethoden

Direktes Grillen

Bei dieser Methode wird der Grillrost direkt über die Glut auf den Feuerring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegrillt zu werden.

Indirektes Grillen

Hier wird der Deflektorstein auf den Feuerring aufgelegt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird mit dem Distanzstück angehoben. Mit dem indirekten Grillen kann man große Fleischstücke, ganze Fische oder Geflügel bei niedriger Temperatur schonend garen.

Pizza

Hier wird der Deflektorstein eingelegt und der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben. Die Temperatur sollte 300 – 350 ° C betragen.



GRILLING
SMOKING
BAKING
COOKING
DRYING
ROASTING

EN

01 Overview

MONOLITH overview



02 Unpacking | Assembly

Unpacking the MONOLITH

The monolith is packaged to ensure that it arrives undamaged. Cut the plastic tapes and remove the cardboard lid. Remove the cartons containing the side shelves and

located between the side walls and the unit. The walls of the carton can now be removed easily. Further components and accessories are found within the unit.



03 Contents CLASSIC

Regular Accessories MONOLITH CLASSIC



01. Cast Iron dual-disc Cap



02. Fire Ring



03. Fire Box



04. Charcoal Grid



05. Two Bamboo Side Shelves



06. Stainless Steel Grill Grid



07. Mobile Stand



08. Thermometer



09. Ash Hook



10. User Manual

Optional Accessories MONOLITH CLASSIC



11. 2nd Level Grid



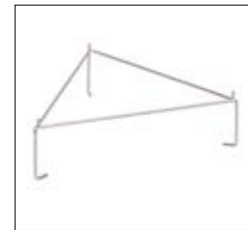
12. smokEASY Wood Chip Feed System



13. Deflector Stone



14. Pizza Stone



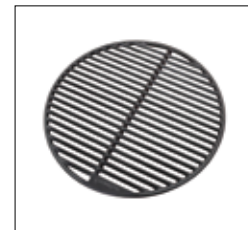
15. Distance Piece



16. Teakwood and Galvanized Steel Table



17. Wok and Wok Stand



18. Cast Iron Grid



19. Cover

04 Contents JUNIOR

Regular Accessories MONOLITH JUNIOR



01. Cast Iron dual-disc Cap



02. Fire Ring



03. Fire Box



04. Charcoal Grid



05. Stainless Steel Grill Grid



06. Mobile Stand



07. Thermometer



08. Ash Hook



09. User Manual

Optional Accessories MONOLITH JUNIOR



10. 2nd Level Grid



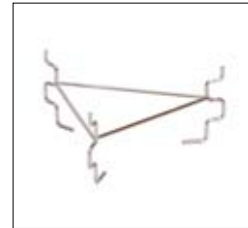
11. smokEASY Wood Chip Feed System



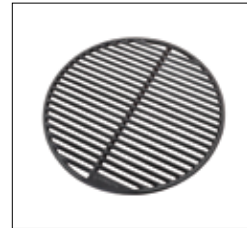
12. Deflector Stone



13. Pizza Stone



14. Distance Piece



15. Cast Iron Grid



16. Cover

05 Contents LE CHEF

Regular Accessories MONOLITH LE CHEF



01. Cast Iron dual-disc Cap



02. Fire Ring



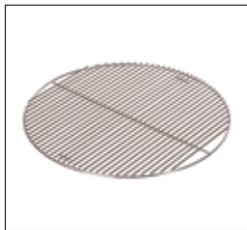
03. Fire Box



04. Charcoal Grid



05. Two Bamboo Side Shelves



06. Stainless Steel Grill Grid



07. Mobile Stand



08. Thermometer



09. Ash Hook

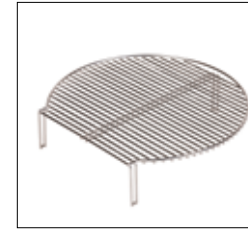


10. User Manual

Optional Accessories MONOLITH LE CHEF



11. 2nd Level Grid – Set of Two



12. 3rd Level Grid



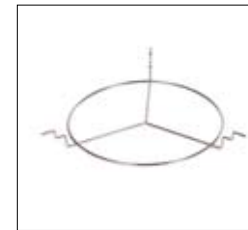
13. smokeEASY Wood Chip Feed System



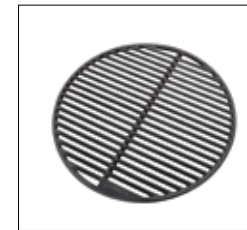
14. Deflector Stone – Set of Two



15. Pizza Stone



16. Distance Piece



17. Cast Iron Grid



18. Cover

Set-up MONOLITH LE CHEF



Divided Fire Box

Divided Deflector Stone

Deflector Stone Set with Divided 2nd Level Grid

Complete Set-up Including 3rd Level Grid

Set-up for Pizza

06 Assembly

Assembling the MONOLITH

- A** Assemble the stand by screwing 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. Secure each with 2 screws. For more convenience attach the lockable wheels to the front legs.



- B** Make sure the wheels are locked before placing the ceramic unit in the cart.

- C** Lower the ceramic unit into the cart, making sure the opening (ash compartment) is between the legs of the cart.

- 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 cast iron charcoal grid on the fire box.

- G** 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.

- H** 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.

07 Instructions

Using the MONOLITH

- A** You will achieve better results using natural lump wood charcoal than with pressed charcoal briquettes. Use natural wood based accelerants. Do not use any chemical accelerants.

- B** Fill the fire box up to the top edge with charcoal.

- C** Form a hollow in the centre of the charcoal, place the accelerant inside and set alight.

- D** Close the lid of the Monolith and fully open the ash compartment door as well as the dual-disc cap.

- E** Once the desired temperature has been reached, close the ash compartment door leaving a gap of up to 1-2 cm, then regulate the temperature by adjusting the top cap. Fully open (higher temperatures) or almost closed (lower temperatures). Due to the heat absorption of the ceramic, it can take a while for the temperature to drop from very high to low. Never use water to cool your Monolith, as this can cause cracking.

- F** By closing both of the openings the embers will extinguish and the remaining charcoal can be reused.

- G** To clean the grill, fully open both top and bottom vents, make sure that there is still enough charcoal in the fire box, refilling if necessary. Heat the Monolith to approximately 400°C. All organic materials will burn and turn to ash, cleaning the ceramic. The temperature should not exceed 400°C.

08 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 set up 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 larger pieces of meat, whole fish and poultry gently on low temperatures as you would in an oven.



Baking

The pizza stone is raised with the distance piece and the MONOLITH is preheated to 300- 350°C. Authentic Italian stone baked pizza cooked over charcoal and even traditional breads are easily achieved with this set-up.



GRILLEN
ROKEN
BAKKEN
KOKEN
GAREN
DROGEN

NL

01 Overzicht

Overzicht van de MONOLITH



02 Uitpakken | Opbouw

De MONOLITH uitpakken

De Monolith wordt zo veilig mogelijk verpakt, om er zeker van te zijn dat deze onbeschadigd bij u aankomt. Snijdt u de kunststof banden door en verwijder de kartonnen deksel.

Haal nu de stalen standaards die naast het keramieke gedeelte staan eruit. Hierna kunt u de zijwanden verwijderen. Haalt u daarna de losse onderdelen uit de Monolith.



03 Inhoud CLASSIC

Standaard onderdelen van de MONOLITH CLASSIC



01. dop ter regulering van de luchttoevoer



02. vuurring



03. vuurschaal



04. kolenrooster



05. 2 afzetbladen van bamboe



06. grillrooster van edelstaal



07. onderstel



08. thermometer



09. ashaak



10. gebruiksaanwijzing

Optionele onderdelen voor de MONOLITH CLASSIC



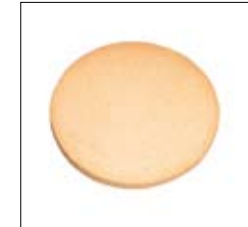
11. verhoogd grillrooster van edelstaal



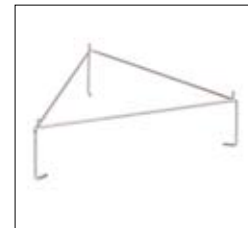
12. schuiver en geleider voor het rookhout



13. beschermsteen voor het grillen



14. pizza steen



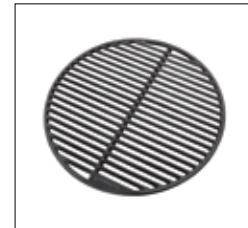
15. verhoging voor de pizzasteen of grillrooster



16. tafel van gegalvaniseerd staal met teakhout



17. wok en wokhouder



18. gietijzer rooster



19. beschermhoes

04 Inhoud JUNIOR

Standaard onderdelen van de MONOLITH JUNIOR



01. dop ter regulering van de luchttoevoer



02. vuurring



03. vuurschaal



04. kolenrooster



05. grillrooster van edelstaal



06. onderstel



07. thermometer



08. ashaak



09. gebruiksaanwijzing

Optionele onderdelen voor de MONOLITH JUNIOR



10. verhoogd grillrooster van edelstaal



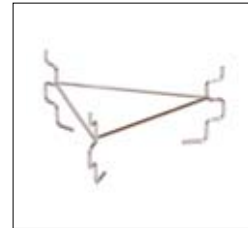
11. schuiver en geleider voor het rookhout



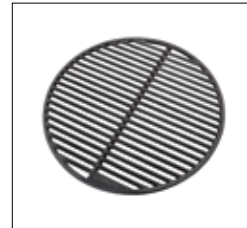
12. beschermsteen voor het grillen



13. pizza steen



14. verhoging voor de pizzasteen of grillrooster



15. gietijzer rooster



16. beschermhoes

05 Inhoud LE CHEF

Standaard onderdelen van de MONOLITH LE CHEF



01. dop ter regulering van de luchttoevoer



02. vuurring



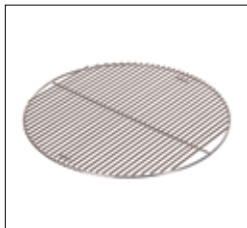
03. vuurschaal



04. kolenrooster van gietijzer



05. 2 afzetbladen van bamboe



06. grillrooster van edelstaal



07. onderstel



08. thermometer



09. ashaak

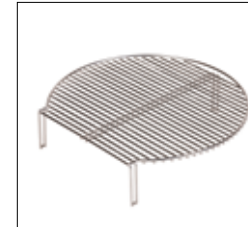


10. gebruiksaanwijzing

Optionele onderdelen voor de MONOLITH LE CHEF



11. grillrooster met 3 verschillende hoogtes, set van 2



12. verhoogd grillrooster van edelstaal



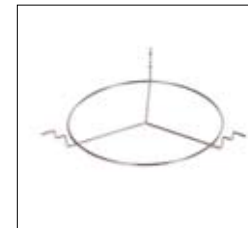
13. schuiver en geleider voor het rookhout



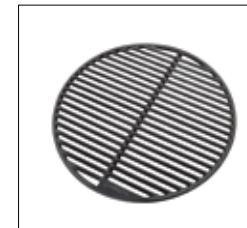
14. beschermsteen voor het grillen met grillverhoger



15. pizza steen



16. verhoger voor de pizzasteen of grillrooster



17. gietijzer rooster



18. beschermhoes

Opbouw van de MONOLITH LE CHEF



gedeelte vuurschaal

gedeelte beschermsteen

complete beschermsteen met twee halve verhoogde roosters

complete opbouw met tweede en derde opbouw

opbouw voor de pizza

06 Montage

De MONOLITH monteren

A

U bouwt de standaard in elkaar door de poten op het onderstel te schroeven. Let Op!: Legt u voordat u deze poten vastschroeft een doek of lap tussen het onderstel en de poot, om beschadiging te voorkomen! Nu draait u de poot zover dat de gaatjes in de poot gelijk zijn met die van het onderstel. Nu aan iedere kant met iedere keer twee schroeven vastmaken. De poten met het remsysteem aan de wieltjes dienen beide aan de voorkant geplaatst te worden, omdat dit veilig is bij gebruik en verplaatsing.



B

Voor u het keramische gedeelte op de standaard plaatst zet u de wielen op de rem!

C

De Monolith dient zo op de standaard te worden geplaatst dat het asluik in het midden tussen de poten staat.

D

Bevestig nu de deksel op het onderstel. De deksel is eenvoudig te bevestigen.

E

Plaatst u de vuurschaal zo in de Monolith dat de opening voor het verwijderen van de as precies voor het luikje zit.

F

Legt u nu het kolenrooster op de vuurschaal.

G

Legt u nu de vuurring op de vuurschaal, zodat de opening voor het bijvullen van het rookhout precies voor de passende opening van de Monolith ligt.

H

Haak de zijbladen in de daarvoor bestemde bevestigingen aan de Monolith. Waarschijnlijk dat u bij de eerste bevestiging van de zijbladen de bevestigingen iets uit elkaar dient te buigen.

LET OP!: Controleert u voor en na het eerste gebruik of alle schroeven goed aangedraaid zijn. Vooral de schroeven van de spanning om de Monolith heen dient u vaker te controleren, vooral omdat de pakkingen hieronder door het gebruik iets uitzetten.

07 Gebruik

Het gebruik van de MONOLITH

A

U dient alleen natuurlijk houtskool te gebruiken. Men heeft het beste resultaat bij het gebruik van geperste houtskool-briketten. Gebruikt u geen chemische aansteker, beter een aansteker op houtbasis.

B

Vult u de vuurschaal bij met houtskool, tot aan de zijkant van de vuurschaal.

C

Maakt u nu een kuiltje in het houtskool en leg hier de aanmaakblokjes in. Steek daarna de blokjes aan.

D

Sluit u nu de deksel van de Monolith en opent u het onderste asluikje en het schoorsteenkapje bovenop de deksel voor de luchtregulering.

E

Als de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u het asluikje tot op 1-2 cm en reguleert u de temperatuur door het openen (bij te hoge temperatuur) of sluiten (bij te lage temperatuur) van het schoorsteenkapje. Door dat het keramiek ook warmte vasthoudt, kan het wat langer duren voor de temperatuur van zeer hoog naar een lagere temperatuur verandert. Daarom is het ook goed om de temperatuur bij het aansteken niet te hoog op te voeren als u bij een lagere temperatuur wilt garen.

F

Door het bijna sluiten van alle openingen doof je de kolen. Advies!: Zorg dat er altijd een kleine luchttoevoer aanwezig blijft zodat er geen gasvorming kan ontstaan, en bij opening van de deksel een steekvlam ontstaat!

G

Schoonmaken: U kunt de grill na gebruik schoonmaken door zowel het asluik als het schoorsteenkapje bovenop helemaal te openen. Let u erop dat er nog voldoende houtskool inligt en zo niet, vul het dan bij. Door het openen zal de temperatuur snel stijgen en zullen alle resten worden verbrand. De temperatuur mag niet boven de 500 C stijgen, die zou de viltpakkingen kunnen beschadigen.

08 Grill methodes

Direct grillen

Bij het direct grillen legt u het grillrooster direct boven de gloeiende houtskool op de vuurring. U dient uw grill product om te draaien om aan beide zijden gegrilld te worden.

Indirect grillen

Hierbij legt u de beschermsteen op de vuurring en beschermt u uw product voor de directe hitte van de gloeiende kolen. Het grill rooster plaatst u met verhoging. Het indirect grillen is vooral heel geschikt om grote stukken vlees, vis of gevogelte bij lagere temperaturen te garen.

Pizza

Hierbij gebruikt u de beschermsteen en plaatst u daarboven de pizzasteen. De temperatuur dient ongeveer 300 – 350 °C te zijn.



PARILLA
AHUMADOR
HORN
COCINA
BARBACOA
ASADOR

ES

01 Vision de conjunto

MONOLITH Despiece

Una cazoleta de hierro fundido con doble disco, es el tiro superior, que permite regular con precisión el flujo de aire, y así controlar fácilmente la temperatura

2 Solidas y prácticas mesas laterales y abatibles de Bambú con ganchos

Termómetro va colocado en la cúpula

Cuerpo de cerámica resistente a altas temperaturas

Pala de acero inoxidable para la recogida de las cenizas

Base móvil muy sólida y con 2 ruedas bloqueables

Canaleta de acero inoxidable, con baqueta para añadir las virutas de madera húmedas, y ahumar sin tener que abrir, evitando las pérdidas de temperatura



02 Desembalaje | Montaje

Desembalaje de la MONOLITH

La Monolith viene muy bien embalada en un pallet de cartón para evitar las rupturas. Corte las cintas de plástico, quite la tapa, y a continuación las paredes laterales de cartón. Saque las cajas de cartón que contienen las mesas y las bolsas de plástico con las patas

que están entre la Monolith y las paredes laterales del pallet, y las 2 cajas del gancho para cenizas, y la canaleta para las virutas con la baqueta. Dentro de la Monolith encontrará el resto de componentes y el folleto con el contenido. Del pallet.



03 Contenido de la MONOLITH-CLÁSICA

Los accesorios básicos de la – MONOLITH CLÁSICA



01. Tiro superior de fundición con doble disco



02. Anillo de fuego, de cerámica



03. Vaso de fuego, de cerámica



04. Cenicero de fundición para el carbón



05. 2 Mesas laterales abatibles de Bambú



06. La Parrilla grande de acero inoxidable



07. La base móvil con 2 ruedas, bloqueables



08. Termómetro en la cupula



09. Gancho para las cenizas



10. Folleto del contenido

Accesorios opcionales de la – MONOLITH CLÁSICA



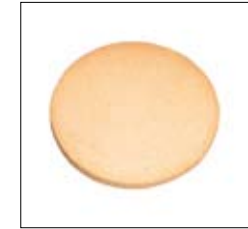
11. Parrilla de segundo nivel



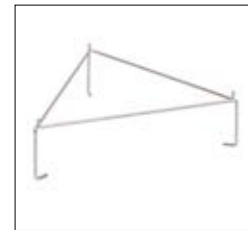
12. Dispositivo para añadir virutas



13. Deflector de cerámica



14. Piedra para pizzas



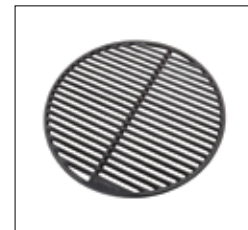
15. Elevador



16. Mesa de teca y hierro galvanizado



17. Wok y soporte para el wok



18. Parrilla de fundición



19. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 - 15

04 Contenido de la MONOLITH – JUNIOR

Accesorios básicos de la – MONOLITH JUNIOR



01. Tiro superior de fundición con doble disco



02. Anillo de fuego, de cerámica



03. Vaso de fuego, de cerámica



04. Cenicero de fundición para el carbón



05. La Parrilla grande de acero inoxidable



06. La base móvil de 3 patas, con 2 ruedas, bloqueables



07. Termómetro en la cúpula



08. Gancho para cenizas



09. Folleto del contenido

Accesorios opcionales – MONOLITH JUNIOR



10. Parrilla de segundo nivel



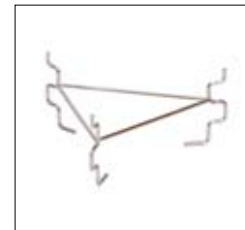
11. Dispositivo para añadir virutas



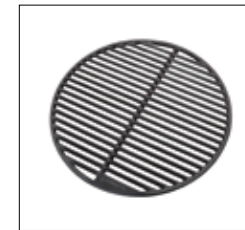
12. Deflector de cerámica



13. Disco de cerámica para pizzas



14. Elevador



15. Parrilla de fundición



16. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 – 14. La Junior no tiene mesas laterales.

05 Contenido de – Le CHEF

Accesorios básicos – MONOLITH Le CHEF



01. Tiro superior de fundición con doble disco



02. Anillo de fuego, de cerámica



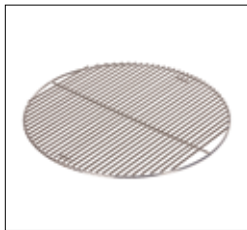
03. Vaso de fuego, de cerámica



04. Cenicero de fundición para carbón



05. 2 Mesas laterales abatibles de Bambu



06. Parrilla de acero inoxidable



07. Base móvil con 4 patas 2ruedas bloqueables



08. Termómetro. En la cúpula



09. Gancho para cenizas

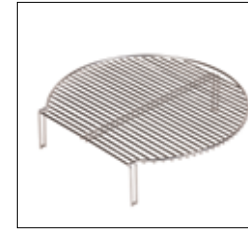


10. Manual de usuario

Accesorios opcionales – MONOLITH Le CHEF



11. 2 Parrillas de segundo nivel partidas



12. 1 parrilla para el tercer nivel



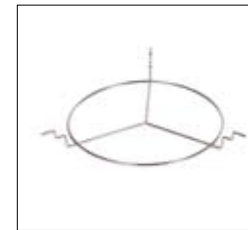
13. Dispositivo para añadir virutas



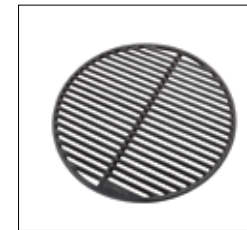
14. 2 Deflectores de cerámica en media luna



15. Disco de cerámica para pizzas



16. Deflector de cerámica



17. Parrilla de fundición



18. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 – 16.

Particularidades de la MONOLITH Le CHEF



El vaso de fuego está dividido en 2

El deflector también

La función elevador se hace con 2 parrillas en media luna

Lleva una tercera parrilla para el tercer nivel

opbouw voor de pizza

06 Montaje

Montando la MONOLITH

A Empiece enroscando las piernas al marco hasta enrasar los agujeros para poder atornillarlos. Mientras enrosca proteja las patas con una hoja de papel para no rayar las. Asegure las mismas enroscando los tornillos con la llave "Allen" suministrada. Ponga las 2 patas con ruedas bloqueables en un mismo plano.



B Asegúrese que las ruedas están bloqueadas antes de colocar la unidad en la base, deben ser 3 personas como mínimo.

C Colocar la unidad completamente vacía y centrar abertura de cenizas entre las dos patas bloqueables.

D Colocar el tiro superior de fundición con doble disco.

E Coloque el vaso de fuego con la apertura centrada con la salida de cenizas. Coloque el disco de cerámica protector de la base.

F Coloque el cenicero de fundición para carbón.

G Coloque el anillo de fuego, de cerámica en el centro del vaso y asegúrese que el agujero para la canaleta queda encarado con el agujero de la Monolith para añadir las virutas, use la canaleta de añadir virutas para comprobarlo.

H Cuelgue las 2 Mesas laterales abatibles de Bambú.

IMPORTANTE: Asegúrese que los tornillos que sujetan las bridas de metal están firmes, repasar cada año con el uso.

07 Instrucciones

Recomendaciones para el uso de la MONOLITH

A Use solo carbón vegetal de buena calidad. No se deben usar briquetas ni pastillas de pelo de coco. Ambos están diseñados para usarse en barbacoas, y a bajas temperaturas se desprenden los gases de los productos químicos usados en su elaboración. Use pastillas de encendido ecológicas. Papel prensado, alcohol sólido etc.

B Llenar de carbón solo el vaso, no cubrir el anillo.

C Haga un hueco como un nido en el centro del carbón coloque las patillas y enciéndalas, y coloque por el alrededor sin tapar las carbón fino.

D Cierre la cúpula y deje los tiros inferior y superior abiertos al máximo.

E Cuando llega a la temperatura deseada, vaya regulando jugando con los tiros. Vea en la web "Como encenderla y regularla". Una vez caliente reducir la temperatura es muy lento, por lo tanto, planifique, y si la quiere usar a baja temperatura, hay que controlarla desde el principio.

F Cerrando ambos tiros se ira apagando puede tardar horas, se puede usar el carbón residual, pero siempre limpie los agujeros del cenicero y saque el exceso de ceniza.

G Para limpiarla puede hacer una pirólisis, que consiste en dejar los tiros abiertos con suficiente carbón hasta que llegue a 400 °C. A esta temperatura todos los restos orgánicos se incineran y la cerámica queda limpia. No pasar de 500 °C.

08 Maneras de cocinar

A fuego directo

Se cocina colocando la comida directamente encima de las brasas, a mas o menos altura y temperatura. Ver recetario en la web. Las piezas se han de girar para que se cocinen por ambos lados. Es la clásica Barbacoa o parrilla cerrada.

A fuego indirecto

Siempre se coloca el deflector o una cazuela que haga las funciones del deflector, la comida está aislado fuego directo de las brasas.

Ver "Funciones" en la web

Y la comida se coloca a difeentes alturas y temperaturas, se cuece por el aire o entorno caliente, no hace falta giraralas.

De esta manera, se pueden cocinar piezas muy grandes ya sea de carne o pescado y a bajas temperaturas durante decenas de horas.

HORNO

Si se cocina con el deflector y encima del elevador el disco de cerámica, se puede hacer pan a \pm 200 °C y Pizzas a 300 – 350 °C como si fuese en un horno italiano de leña.



GRILLNING
ROEKNING
BAKNING
TORKNING
ROSTNING

SV

01 Översikt

MONOLITH översikt



02 Uppackning | Montering

Uppackning av MONOLITH

Din MONOLITH är förpackad för att säkerställa att den är oskadd vid leverans. Skär bort all tejp och ta bort kartonglocket. Ta bort kartongerna som innehåller sidohyllorna och vag-

nen, dessa finns mellan sidoväggarna och själva grillenheten. Kartongens väggar kan nu tas bort enkelt. Resterande komponenter och tillbehör finns inuti grillenheten.



03 Innehåll – CLASSIC

Standardtillbehör – MONOLITH CLASSIC



01. Gjutjärnslock



02. Eldstad



03. Eldring



04. Galler för kol



05. 2 styck sidohyllor av bambu



06. Rostfritt grillgaller



07. Flyttbar ställning



08. Termometer



09. Ask krok



10. Användarmanual

Accesorios opcionales de la – MONOLITH CLÁSICA



11. Parrilla de segundo nivel



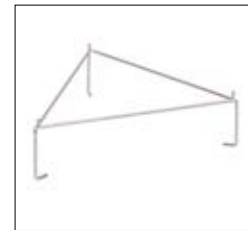
12. Dispositivo para añadir virutas



13. Deflector de cerámica



14. Piedra para pizzas



15. Elevador

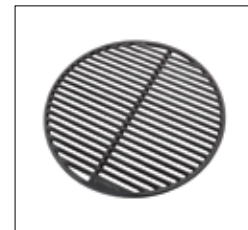


16. Mesa de teca y hierro galvanizado

exclusive for
MONOLITH CLASSIC



17. Wok y soporte para el wok



18. Parrilla de fundición



19. Funda

04 Innehåll – JUNIOR

Standardtillbehör – MONOLITH JUNIOR



01. Gjutjärnslock



02. Eldstad



03. Eldring



04. Galler för kol



05. Rostfritt grillgaller



06. Flyttbar ställning



07. Termometer



08. Ask krok



09. Användarmanual

Tillbehör som tillval – MONOLITH JUNIOR



10. Galler för nivå 2



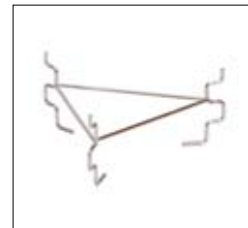
11. smokEASY
försörjningssystem
för träflis



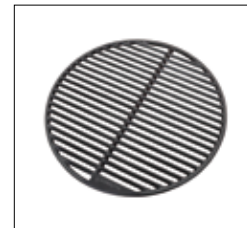
12. Deflektorsten



13. Pizzasten



14. Distansstycke



15. Gjutjärnsgaller



16. Skyddande överdrag

05 Innehåll – Le CHEF

Standardtillbehör – MONOLITH Le CHEF



01. Gjutjärnslock



02. Eldstad



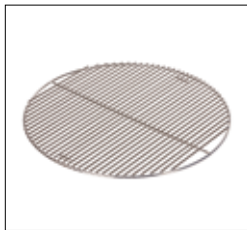
03. Eldring



04. Galler för kol



05. 2 styck sidohyllor av bambu



06. Rostfritt grillgaller



07. Flyttbar ställning



08. Termometer



09. Ask krok

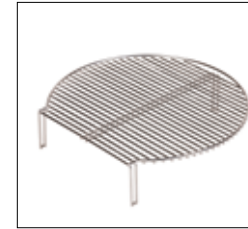


10. Användarmanual

Tillbehör som tillval – MONOLITH Le CHEF



11. 2 styck galler för nivå 2



12. galler för nivå 3



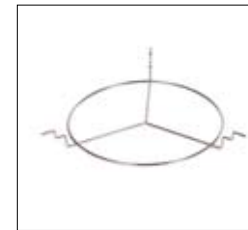
13. smokeEASY försörjningssystem för träflis



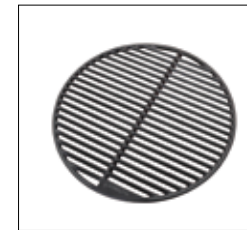
14. Deflektorsten 2 styck



15. Pizzasten



16. Distansstycke



17. Gjutjärnsgaller



18. Skyddande överdrag

Anordning för MONOLITH Le CHEF



Delad eldstad

Delad deflektorsten

Deflektorsten set med delat galler för nivå 2

Komplett anordning inklusive galler för nivå 3

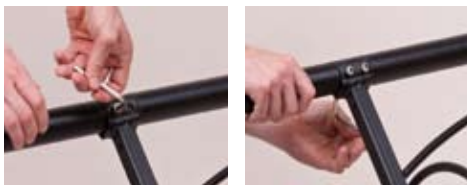
Anordning för pizza

06 Montering

Montering av MONOLITH

A

Montera ihop ställningen genom att skruva fast benen på ramen. För att undvika skrapmärken på metalldelarna, lägg ett tyg eller papper mellan ramen och benen innan du skruvar fast dem. Skruva varje ben tills hålen i ramen är i linje med hålen i benen. Säkra varje ben med två skruvar. För mer bekvämlighet montera på de låsbara hjulen på de främre benen.



B

Se till att hjulen är låsta innan du ställer den keramiska grillenheten på vagnen.

C

Sänk ner den keramiska grillenheten i vagnen, se till att öppningen (utrymmet för askan) är mellan vagnens ben.

D

Placera gjutjärnslocket på topp öppningen av den keramiska grillenheten.

E

Placera eldstaden inuti din MONOLITH; placera den bortskurna sektionen mot öppningen av utrymmet för askan. Rengöring av din MONOLITH underlättas när eldstaden och öppningen till utrymmet för askan är korrekt i linje.

F

Placera gjutjärnsgallret på eldstaden.

G

Placera eldringen uppe på eldstaden, se till att öppningen till träflisen är direkt bakom den motsvarande öppningen i den keramiska grillenheten.

H

Häng på sidohyllorna på de motsvarande fästena på den keramiska grillenheten. Möjligen behöver du justera avståndet genom att böja metall fästena något.

VIKTIGT: Före första användningen kontrollera att alla skruvar är säkert och korrekt åtskruvade. Skruvarna på metall banden runt enheten bör skruvas åt regelbundet.

07 Instruktioner

Användning av MONOLITH

A

Du kommer att nå bättre resultat om du använder vanlig grillkol istället för grillbriketter. Använd acceleratorer baserade på naturträ. Använd inte kemiska acceleratorer.

B

Fyll på eldstaden upp till kanten med grillkol.

C

Forma en grop i mitten av grillkolen, placera acceleratom där och tänd på.

D

Stäng locket på din MONOLITH och öppna dörren till utrymmet för askan helt och även det dubbla skivlocket.

E

När önskad temperatur är uppnådd stäng dörren till utrymmet för askan men lämna en springa på ca 1-2 cm, reglera sedan temperaturen genom att justera locket upptill. Ha den helt öppen vid högre temperaturer och nästan stängd vid lägre temperaturer. På grund av keramikens förmåga att absorbera värme, kan det ta en stund för temperaturen att sjunka från väldigt hög till låg. Använd aldrig vatten för att svalna din MONOLITH, eftersom det kan leda till sprickbildning.

F

Genom att stänga båda öppningarna kommer glöden att släckas och resterande grillkol kan sedan återanvändas.

G

För att rengöra grillen, öppna både topp-och bottenventilerna, se till att det fortfarande finns tillräckligt med grillkol i eldstaden och fyll på om nödvändigt. Värm upp din MONOLITH till ungefär 400°C. Alla organiska material kommer att brinna upp och bli till aska, och keramiken blir rengjord. Temperaturen bör inte överskrida 400°C.



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