MONOLITH
KAMADO GRILL

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.



© 2021 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 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 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



ASCHESCHAUFEL

I C L B



BESCHLAG-BEUTEL

J C L B



FEUERRING

J C L B



RÄUCHERSCHIENE UND SCHIEBER

C L



DEFLEKTORSTEIN (GETEILT) MIT DINZSTANZSTÜCK

B



FEUERBOX PRO-SERIE

I C L B



RÄUCHERSCHIENE UND SCHIEBER (JNR.)

J



DEFLEKTORSTEIN MIT DISTANZSTÜCK

J



SMART GRID SYSTEM

C L



GRILLROSTHEBER

I C L



GESTELL

C L B

*nur bei Modellen mit Gestell



GUSSEISEN KOHLEROST

I J C L B



2 BAMBUS SEITENTISCHE

C L B



THERMOMETER

I J C L B



FEUERBOX

J



EDELSTAHL-GRILLROST

I J B



KOHLEKORB MIT TRENNER

C L



GESTELL (JNR.)

J

*nur bei Modellen mit Gestell



EDELSTAHL-GESTELL (ICON)

I



KERAMIK-FÜSSCHEN

J C L

*nur bei Modellen ohne Gestell



BAMBUSGRIFF

I J C L B



VENTIL ZUR REGULIERUNG DES LUFTSTROMS

B

NOCH MEHR ZUBEHÖR?

Entdecke jetzt das gesamte Zubehör-Sortiment und die verschiedenen Möglichkeiten der Nutzung: Besuche unsere Internetseite

www.monolith-grill.eu
www.monolith-icon.com
oder unseren Youtube-Kanal
Monolith Grill:









MONTAGE MIT GESTELL

A. Zur Montage des Gestells das Basisgestell ohne Füße kopfüber 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.*

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 zum Aufbau des Monolith findest du auf unserem 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 Defloktorstein 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 haushaltsüblicher Alufolie umwickelt werden.

ENTNEHMEN DER 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 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/
www.monolith-grill.eu

ATTENTION!

In this manual you will find **important information** about the correct assembly and safe operating of the grill. It is important that you read and observe all instructions and safety information **before you assemble and use the grill**. Keep this manual for future reference.



© 2021 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

All contents, photos, texts and graphics are protected by copyright. They may not be copied, altered, duplicated or published, in full or in part, without prior written authorisation. Subject to changes.



THANK YOU FOR CHOOSING US.

Congratulations on your new MONOLITH grill. Our Quick Start Guide includes the most important information regarding your grill. For further information, please visit our website.

Have fun with your new MONOLITH.

THE MONOLITH IS FREEDOM.
A ceramic grill that delivers on all that it promises. Grilling, smoking, baking, searing, 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. 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.

UNPACKING









The Monolith grill is packaged securely and carefully to ensure that it reaches you undamaged.

1. First cut the plastic straps and then open the cardboard lid.

2. **Models with stand only:** Remove the legs that are fastened in place with cardboard next to the ceramic unit, as well as the cardboard.

3. Remove the side panels of the packaging carton.

4. Remove the cartons containing the accessories located next to the unit. Open the grill and take out all the components and accessories.

5. **Models with stand only:** Take the grill unit out of the stand. We recommend carrying the grill by the brackets for the side tables.

6. Take the packaging materials to be recycled. They are valuable raw materials.

Caution: *Wear gloves when removing the components in order to prevent injuries. Be very careful when handling the components due to risk of breakage. Because of its weight, we recommend the grill unit be carried by two people.*

3 VERSATILE COOKING STYLES

1. DIRECT GRILLING

Grill like a pro directly over hot coals on the included Stainless Steel Grid or the optional cast iron grill grate. High heat directly from the coals gives your food those desired sear marks and true authentic barbecue flavour.

2. INDIRECT GRILLING

Now see all the real advantages of having a Monolith over any other piece of cooking equipment. By placing the Deflector Stone over the hot coals you shield the direct heat away from your food creating a perfectly controlla-ble convection oven. Roast, bake or braise any-thing from whole fish and roasting joints to cakes and casseroles.

3. BAKING

With a Monolith there is no need to invest in a separate pizza oven, now you can easily make authentic Italian thin crust pizzas or even American deep pan pizzas to im-press your friends and family. With Monolith you can easily raise the temperatures to 400°C and cook the perfect pizza in minutes. This setup is also perfect for flat breads. (pizza stone, optional extra)



PACKAGING CONTENTS

I ICON J JUNIOR C CLASSIC L LECHEF B BASIC



VENTILATION CAP
I J C L



ASH SHOVEL
I C L B



BAG OF FITTINGS
J C L B



FIRE RING
J C L B



SMOKE CHIP FEEDER
C L



DEFLECTOR STONE (2 PIECES) INCLUDING LIFT
B



PRO SERIES FIRE BOX
I C L B



SMOKE CHIP FEEDER (JNR.)
J



DEFLECTOR STONE INCLUDING LIFT
J



SMART GRID SYSTEM
C L



GRID LIFTER
I C L



STAND
C L B

*only in models with stand



CAST IRON GRATE
I J C L B



2 BAMBOO SIDE TABLES
C L B



THERMOMETER
I J C L B



FIREBOX
J



STAINLESS STEEL GRILL GRATE
I J B



CHARCOAL BASKET WITH DIVIDER
C L



STAND (JNR.)
J

*only in models with stand



STAINLESS STEEL STAND
I



CERAMIC FEET
J C L

*only in models without stand



BAMBOO HANDLE
I J C L B



VENTILATION CAP
B

MORE ACCESSORIES?

Discover the full range of accessories and the different possibilities of use: visit our website

www.monolith-grill.eu
www.monolith-icon.com
or our Youtube channel
Monolith Grill:









ASSEMBLY WITH STAND

A. Assemble the stand by placing the cradle upside down, without feet, on a sheet or pad. Push the legs through the guide tube and screw onto the end of the stand. We recommend you place a piece of paper between the guide tube and the legs in order to prevent scratches. Place the stainless steel caps over the threaded rods and screw each leg into the cradle. (Basic & Junior require legs to be bolted to the cradle)

Caution: *In order to guarantee easier use of the locking mechanism, the legs must be attached with the lockable castors next to each other at the front.*

B. Turn the stand over and lock the wheels.

Caution: *Make sure the grill is on a flat surface which can bear the heavy weight of the grill. The grill should never be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms.*

C. Lower the unit into the stand, making sure the air supply control and the opening for ash removal is in the middle of the legs with the locking castors.

Caution: We recommend that the grill unit be carried by two people because of its weight. Gloves will help prevent injuries.

D. Loosen the two cap nuts on the front of the upper locking ring and attach the handle to the bolt. Screw the cap nuts back on to the bolts and tighten with a wrench.

E. Fasten the ventilation cap to the lid.

F. Place the metal frame of the fire box inside the grill with the ash compartment opening precisely in front of the ash removal opening / airflow control. Then gradually fit the ceramic segments of the fire box – 5 ceramic segments for the Monolith Classic & LeChef & 4 for the Icon. For the Junior, fit the one-piece fire box.

G. Place the fire ring on the fire box (not Icon) with the opening for feeding in wood chips precisely in front of the corresponding opening / valve in the unit.

H. Place the cast iron grate inside the fire box and then the charcoal basket (Classic & LeChef only) inside the fire box, making sure that the opening in the basket is aligned with the opening / valve for feeding in wood chips.

I. Place the metal frame of the smart grid system (Classic & LeChef only) on top of the fire ring. Hook the support ring into the corresponding eyelets. Now all of the elements of the smart grid system can be inserted. Deflector stone, drip pan and grid. For Junior, place ceramic heat deflector stone in the lift frame and rest on the fire ring.

K. Hook the side tables (Classic & LeChef models with cart) into the corresponding brackets in the unit. If necessary, adjust the distances between the brackets on the side tables by bending them slightly.

Caution: *Before and after first use, check that all screws are securely fastened to the unit and stand. The screws of the locking ring in the unit must be tightened regularly, as the gaskets underneath them may draw together with use.*

SETUP

Grilling, smoking, baking, cooking, searing. With its multiple setup configurations, your new Monolith combines all this in a single grilling appliance.



Charcoal basket with divider (Classic & LeChef)



Deflector stone (Junior) with lift for indirect cooking (*additional cost option for Icon)



Deflector stone ((halved) in Classic and LeChef), divided drip pan, two half stainless steel grates, ring for height adjustment



Deflector stone (both halves) with lift for indirect cooking (Basic)



Baking stone for pizza or bread (optional accessory)

SCAN ME!

You can find tutorials on Monolith setups on our Youtube Channel.

CLEANING AND USE

The grill does not have to be seasoned and can be used immediately after being set up. The grill does not require any further treatment, such as application of oil for seasoning. The cast iron charcoal grate leaves the factory with a protective coating which safeguards it against corrosion during storage. This protective coating burns off during the initial use. Please wait until any odour caused from burning of the protective coating clears before placing food on the grill.

CLEANING

Only clean the exterior of the grill and the stand and bamboo side tables with water and a mild cleaning agent.

Never use water or other liquids to clean the inside. The inside of the grill can be cleaned with high temperatures after use. To do this, fully open both air vents. First ensure that there is enough charcoal in the grill (if necessary, add some charcoal). High temperatures are reached very quickly, and the heat will burn any organic residue to a fine ash (pyrolysis). We recommend heating the grill up to 400 °C for 10 minutes.

Warning: *Do not allow the grill to heat up to more than 400°C, especially the Monolith Basic, as this could damage the gasket between the unit and the lid. Never leave the grill unattended during pyrolysis.*

Always remove the Monolith Smart Grid System before pyrolysis.

Finally brush the grate with a grill brush. Remove the burnt residue on the lid and the other internal components with a hand brush or bristle brush. The cast iron grate and charcoal basket can be cleaned with a brush; occasionally coat the cast iron grate with a thin layer of oil to protect against rust.

Attention: *The light ceramic of the interior will gradually darken. This is not a defect, but is rather an effect of combustion, smoke and grease.*

CLEANING THE GRILL GRATES

Clean the grates while still hot with a grill brush, to remove larger materials. The grill grates are made of stainless steel and are dishwasher safe. Only use suitable cleaning agents. The grates may be permanently discoloured (tarnished) by the high temperatures the grill can reach.

ATTENTION!

Please read the instructions manual carefully and in full, in order to prevent operating errors and consequent forfeiture of warranty claims.

CLEANING THE PIZZA AND DEFLECTOR STONE

The pizza stone and the deflector stone are made of open-pored ceramic, and therefore liquids and fats can soak or burn into the material and cause permanent black spots on the surface. These spots are harmless and do not constitute defects. To remove larger materials, simply scrape with a grill brush or scraper/spatula. In the absence of the Smart Grid System drip pans the deflector stone can be wrapped in aluminium foil to protect from dripping fat.

REMOVAL OF ASHES

After the grill has cooled down, the loose ash in the charcoal basket can be simply shaken off, so that it falls into the ash chamber of the fire box. If required, remove the cast iron fire grate beforehand. Now use the ash shovel to remove the ashes through the opening. We suggest occasionally removing all the components from the unit and cleaning the grill with a brush to thoroughly remove all ash.

CLEANING BY PYROLYSIS

If the grill has not been used for a long time, when there is high humidity damp can enter from the outside and mould may form on any organic materials that have not been removed on the ceramic and the grates. This mould is harmless. It can be removed by hand with a spatula or a brush. Heat the grill up so that the moisture can be evaporated from the ceramic. Raise the temperature slowly and burn off all the residue. The heat will destroy any fungal spores.

MORE QUESTIONS?

Scan the code to download the full instructions.

We wish you many hours of grilling fun, and great embers, always!

www.monolith-grill.eu/downloads/
www.monolith-grill.eu

LET OP!

Deze handleiding bevat **belangrijke informatie** over de juiste montage van de barbecue en het veilig gebruik. Voordat u de barbecue in elkaar zet en in gebruik neemt, is het **belangrijk om alle instructies en waarschuwingen te lezen en deze op te volgen**. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.



© 2021 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

Alle inhoud, foto's, teksten en afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Ze mogen niet worden gekopieerd, gewijzigd, gereproduceerd of gepubliceerd, geheel of gedeeltelijk, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Wijzigingen voorbehouden.



BEDANKT VOOR JE BESLISSING.

Wij feliciteren je met je nieuwe Monolith keramische barbecue. We hebben de belangrijkste informatie over je barbecue in deze gebruikershandleiding verzameld en wensen je veel plezier met je nieuwe apparaat. Meer informatie vind je op onze website **www.monolith-grill.eu/nl**

DE MONOLITH IS VRIJHEID.
Een keramische barbecue die alles belooft: grillen, roken, bakken, koken. Geniet ervan te kunnen kiezen. Geniet ervan je gasten te verbazen. Geniet ervan je smaakpapillen te verwennen.

DE MONOLITH IS DESIGN.
Hij combineert op vakkundige wijze esthetiek en functionaliteit. Een tuinobject dat de ogen en het gehemelte even gelukkig maakt.

DE MONOLITH IS TRADITIE.
Keramische ovens worden al meer dan 3000 jaar gebruikt om te koken, grillen en roken. Vanuit de Mushikamado, die al eeuwen bekend is in Japan, ontwikkelde zich in de jaren 70 de keramische barbecue, waarna deze zijn triomftocht over de wereld begon.

UITPAKKEN









De Monolith is veilig en zorgvuldig verpakt om ervoor te zorgen dat deze veilig bij je aankomt.

1. Knip eerst de plastic banden door en open vervolgens het kartonnen deksel.

2. Alleen voor modellen met onderstel: verwijder de poten die met karton naast de keramische behuizing bevestigd zijn, evenals het karton.

3. Haal de ingezette zijwanden uit de verpakking.

4. Verwijder ook de dozen met accessoires naast de base. Open de barbecue en verwijder alle meegeleverde componenten en accessoires.

5. Alleen voor modellen met onderstel: til de base uit het onderstel. We raden aan om de barbecue daarbij aan de beugels voor de zijtafels vast te houden.

6. Recycle het verpakkingsmateriaal. Het zijn waardevolle grondstoffen.

Let op: *Draag bij het uitpakken van de componenten handschoenen, dit om letsel te voorkomen. Ga voorzichtig om met de componenten vanwege het risico op breuk. Vanwege het hoge gewicht raden we aan om de base van de barbecue met twee personen op te tillen.*

DE DRIE KOOKMETHODEN

1. DIREKT GAREN

Doe het als de pro's en barbecue direct boven de gloeiende kolen - hetzij op het bijbehorende roestvrijstalen rooster dan wel op het gietijzeren rooster. Welke opbouw je ook kiest: de hitte van de sintels geeft je vlees de optimale smaak.

2. INDIREKT GAREN

Dit is waar de Monolith zijn ware grootte laat zien. Zodra de deflectorsteen in de vuurring wordt gehangen en direct boven de hete kolen wordt geplaatst, gaat de warmte gecontroleerd naar de buitenzijde. Dankzij de indirecte hitte wordt het voedsel bijzonder behoedzaam gegaard. Vlees, vis of gevogelte - alles wordt precies to the point bereid.

3. BAKKEN

Op de optionele pizzasteen bak je flinterdunne, knapperige pizza's direct boven het vuur, net zoals in een Italiaanse pizzaoven. De gewenste temperatuur is instelbaar tot 400 ° C. Tarte flambée, focaccia, brood en zelfs cakes lukken perfect.



LEVERINGSOMVANG

I ICON J JUNIOR C CLASSIC L LECHEF B BASIC



VENTILATIEKAP VOOR LUCHT-REGELING

I J C L



ASSCHEP

I C L B



METALEN AFDEKKAPJES

J C L B



VUURRING

J C L B



PELLET/ROOK-HOUTHOUDER

C L



DEFLECTORSTEEN (2-DELIG)

B



FIREBOX PRO-SERIE

I C L B



PELLET/ROOK-HOUTHOUDER (JNR.)

J



DEFLECTORSTEEN MET AFSTANDHOUDER

J



SMART GRID SYSTEM

C L



ROOSTERLIFTER

I C L



ONDERSTEL

C L B

*alleen bij uitvoering met onderstel



GIETIJZEREN ROOSTER

I J C L B



2 BAMBOE ZIJTAFELS

C L B



THERMOMETER

I J C L B



FIREBOX

J



KERAMISCHE VOETJES

J C L

*bij uitvoering zonder onderstel



RVS ROOSTER

I J B



BAMBOE HANDGREEP

I J C L B



KOLENMAND MET SCHEIDER

C L



VENTILATIEKAP VOOR LUCHT-REGELING (BASIC)

B



ONDERSTEL (JNR.)

J

*alleen bij uitvoering met onderstel



RVS ONDERSTEL (ICON)

I

NOG MEER ACCESSOIRES?

Ontdek nu het gehele assortiment accessoires en de verschillende gebruiksmogelijkheden:
ga naar onze website

www.monolith-grill.eu
www.monolith-icon.com
of ons Youtube kanaal
Monolith Grill:









MONTAGE MET ONDERSTEL

A. Om het onderstel te monteren, plaats je het basisframe zonder poten ondersteboven op een ondergrond. Plaats de roestvrijstalen afdekkapjes over de draadstangen. Schuif de poten door de geleidebuis en schroef ze op het uiteinde van het frame. Om krassen te voorkomen, raden we aan om een vel papier tussen de geleidebuis en de poten te leggen.

Let op: *Om een gemakkelijk gebruik van de remmen te garanderen, dienen de poten met de rembare zwenkwielen aan de voorzijde naast elkaar worden gemonteerd.*

B. Draai het frame om en zet de wielen op de rem.

Let op: *Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat en dat de ondergrond het zware gewicht kan dragen. De barbecue mag nooit in de onmiddellijke nabijheid van brandbare materialen worden geplaatst. De barbecue mag niet worden gebruikt in afgesloten ruimtes.*

C. Plaats de keramische base zodanig in het frame dat de toevoerluchtregelaar en de opening voor het verwijderen van de as gecentreerd zijn tussen de poten met de zwenkwielen.

Let op: *In verband met het hoge gewicht raden wij aan om de barbecue met 2 personen op te tillen. Draag daarbij stevige handschoenen om verwondingen te voorkomen.*

D. Draai de twee dopmoeren aan de voorzijde van de bovenste klemring los en plaats de handgreep op de bouten. Draai de dopmoeren weer op de bouten en draai ze vast met een sleutel.

E. Plaats de ventilatiekap op de deksel.

F. Plaats het metalen frame van de firebox zodanig in de barbecue, dat de opening voor het verwijderen van de as zich precies voor de opening van de luchttoevoerregeling bevindt. Plaats vervolgens een voor een de afzonderlijke keramische elementen van de firebox, dit zijn 5 keramische elementen bij de Monolith Classic & LeChef. Bij de Junior plaats je de uit één geheel bestaande firebox.

G. Plaats de vuurring zodanig op de firebox, dat de opening voor het toevoeren van de pellets/houtsnippers zich precies voor de opening / toevoerklepje van de base bevindt.

H. Plaats het gietijzeren houtskoolrooster in de firebox en plaats de kolenmand dan zodanig in de firebox, dat de opening in de mand zich precies voor de opening / klepje voor het vullen van de pellets/houtsnippers en de opening in de vuurring bevindt.

I. Plaats het metalen frame van het roostersysteem op de vuurring. Hang de steunring in de daarvoor bestemde oogjes. Nu kunnen alle elementen van het barbecue systeem worden gebruikt: de deflectorstenen, vetopvangbakken en barbecueroosters.

K. Haak de zijtafels in de betreffende bevestigingshouders aan de barbecue. Pas indien nodig de afstand tussen de houders aan op de zijtafels door deze iets te buigen.

Let op: *Controleer voor en na het eerste gebruik of alle bouten en moeren aan de barbecue en het frame stevig zijn aangedraaid. De moeren van de klembanden rondom de base moeten regelmatig worden aangedraaid, omdat de vilten afdichtingen eronder tijdens gebruik kunnen samentrekken.*

SETUP

Grillen, roken, bakken, koken, garen. Jouw nieuwe Monolith combineert met zijn verschillende opbouwmogelijkheden dit allemaal in één barbecue.



Kolenmand met scheider



Deflectorsteen (gedeeld) met afstandhouder voor indirect garen



Deflectorsteen (gedeeld), gedeelde lekbak, twee halve rvs roosters, ring voor hoogteverstelling



Deflectorsteen (beide helften) met afstandhouder voor indirect garen



Opbouw voor pizza of brood (optionele accessoire)

SCAN MIJ!

Op ons YouTube-kanaal vind je tutorials over de opbouw van de Monolith.

REINIGING EN GEBRUIK

De barbecue hoeft niet ingebrand te worden en is na opbouw direct te gebruiken. De barbecue heeft geen verdere behandeling nodig, zoals b.v. het aanbrengen van olie om in te branden. Het gietijzeren houtskoolrooster is in de fabriek voorzien van een beschermende lak, die het gietijzer tijdens opslag beschermt tegen corrosie. Deze vernis verbrandt de eerste keer dat je hem gebruikt. Wacht tot de geur die ontstaat wanneer de beschermende lak verbrand, is verdwenen voordat je voedsel op de barbecue legt.

REINIGING

Maak de buitenkant van de barbecue, het frame en de bamboe zijtafels alleen schoon met water en een mild schoonmaakmiddel. Maak de binnenkant nooit schoon met water of andere vloeistoffen. Het barbecue gedeelte kan na gebruik op hoog vuur worden gereinigd. Open hiervoor de luchttoe- en afvoeropeningen volledig. Voordat je dit doet, moet je ervoor zorgen dat er nog voldoende houtskool in de barbecue aanwezig is (voeg eventueel wat houtskool toe). Hoge temperaturen worden zeer snel bereikt waarbij alle organische resten verbranden tot fijne as (pyrolyse). We raden aan om de barbecue daartoe 10 minuten op 400 ° C te verwarmen.

Let op: *Laat de barbecue niet boven de 400 ° C opwarmen, anders kan de vilten afdichting tussen de base en de deksel beschadigd raken, dit in het bijzonder bij de Monolith Basic. Laat de barbecue nooit onbeheerd achter tijdens de pyrolyse.*

Verwijder voor de pyrolyse beslist het Monolith Smart-Grid-System.

Borstel aan het einde de barbecueroosters schoon met een barbecueborstel. Verwijder de verbrande resten in de deksel en op de overige componenten van de binnenkant met een handstoffer of een borstel. Reinig het gietijzeren houtskoolrooster en de houtskoolmand met een borstel, wrijf het gietijzeren houtskoolrooster af en toe in met een dun laagje olie om roestvorming te voorkomen.

Let op: *Geleidelijk aan kleurt het lichte keramiek in de binnenruimte donker. Dit is geen fout, maar een effect dat wordt veroorzaakt door verbranding, rook en vet.*

REINIGING VAN DE BARBECUEROOSTERS

Om grove vervuiling en ingebrand vet te verwijderen, borstel je de barbecueroosters in hete toestand af met een barbecueborstel. De barbecueroosters zijn gemaakt van roestvast staal en kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden. Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen. Door de hoge hitte die de barbecue kan bereiken, kunnen de roosters permanent verkleuren (aanslag).

LET OP!

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en in zijn geheel door, dit om een verkeerde bediening en het vervallen van de garantie te voorkomen.

PIZZA EN DEFLECTORSTEEN REINIGEN

De pizzasteen en de deflectorsteen zijn gemaakt van keramiek met open poriën, zodat vloeistoffen en vetten in het materiaal kunnen binnendringen of inbranden en permanente zwarte vlekken op het oppervlak kunnen vormen. Deze vlekken zijn ongevaarlijk en zijn geen defect. Grove vervuiling kan worden verwijderd met behulp van een barbecueborstel of een keramische kookplaatschraper / spatel. De deflectorsteen kan in huishoud aluminiumfolie worden gewikkeld om hem te beschermen tegen druipend vet.

DE AS VERWIJDEREN

Nadat de barbecue is afgekoeld kan de losse as in de houtskoolmand eenvoudig worden afgeschud zodat deze in de askamer van de firebox valt, verwijder eventueel vooraf het gietijzeren rooster. Verwijder nu de as met de asschop door de asafvoeropening. Het is aan te bevelen om zo nu en dan alle onderdelen uit de base te verwijderen en de barbecue met een handstoffer of asstofzuiger te ontdoen van as.

REINIGING DOOR PYROLYSE

Als de barbecue lange tijd niet wordt gebruikt, kunnen hoge luchtvochtigheid, vocht dat van buiten doordringt en voedselresten die niet binnenin zijn verwijderd, schimmel veroorzaken op het keramiek en op de barbecueroosters. Deze schimmel is onschadelijk. Het kan handmatig worden verwijderd met een spatel of een borstel. Verwarm de barbecue zodat het vocht uit de keramiek kan verdampen. Verhoog langzaam de temperatuur en verbrand alle resten. Eventuele schimmelsporen worden vernietigd door de hitte.

NOG VRAGEN?

Scan de code om de volledige handleiding te downloaden.

We wensen je veel plezier bij het barbecueën en altijd volop vuur!

www.monolith-grill.eu/downloads/
www.monolith-grill.eu

ATTENTION!

Le présent mode d'emploi vous fournit des **informations importantes** sur la façon de monter correctement le barbecue et de l'utiliser en toute sécurité. **Veuillez impérativement lire toutes les instructions et consignes de sécurité et les appliquer pour monter et utiliser le barbecue.** Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



© 2021 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

Tous les contenus, photographies, textes et illustrations sont protégés par le droit d'auteur. Ils ne doivent pas être copiés, modifiés, reproduits ou publiés, intégralement ou partiellement, sans une autorisation écrite préalable. Sous réserve de modifications.



MERCI POUR VOTRE CONFIANCE.

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau barbecue en céramique Monolith. Nous avons réuni dans le présent mode d'emploi les informations les plus importantes sur votre barbecue. Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments avec votre nouvel appareil. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site web **www.monolith-grill.eu**

MONOLITH SIGNIFIE LIBERTÉ

Un barbecue Kamado en céramique multifonctions : vous pouvez griller et fumer votre viande en toute liberté, roussir et dorer vos grillades, l'utiliser comme four à bois, tournebroche ou encore plancha ou Fry Top. Un appareil idéal pour s'amuser chez soi mais aussi destiné aux professionnels de la restauration.

MONOLITH EST UN OBJET DE DESIGN

Parfait pour meubler et embellir n'importe quel contexte: sur la terrasse, dans le jardin, intégré dans une cuisine d'extérieur. Le barbecue Kamado Monolith est un objet de design allemand qui, comme le veut la tradition, se doit aussi d'être pratique, fonctionnel et efficace.

UNE TRADITION QUI VIENT DE LOIN

Le barbecue Kamado Monolith raconte l'histoire d'un système de cuisson en céramique réfractaire utilisé par les japonais et les chinois depuis plus de 300 ans. Au cours de ces dernières années, les amateurs de barbecues et de grils ont eu vent de ce barbecue moderne en céramique, qui a remporté un énorme succès à la fois chez les particuliers et chez les professionnels.

DÉBALLAGE









Le barbecue Monolith a été emballé avec soin, de façon à ce qu'il vous parvienne intact.

1. Coupez d'abord les bandes en plastique, puis ouvrez le haut du carton.
2. **Uniquement pour les modèles avec support:** Retirez les pieds, maintenus en place par du carton à côté de l'unité en céramique, ainsi que le carton.
3. Retirez les panneaux latéraux du carton d'emballage.
4. Retirez les cartons contenant les accessoires, qui sont situés à côté de l'unité. Ouvrez le barbecue et retirez-en tous les composants et accessoires.
5. **Uniquement pour les modèles avec support:** Enlevez l'unité de barbecue du support. Nous vous conseillons de transporter le barbecue par les crochets prévus pour les tables auxiliaires.
6. Recyclez les matériaux d'emballage. Il s'agit de matières premières précieuses.

Attention: *portez des gants lorsque vous retirez les composants afin de ne pas vous blesser. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les composants afin d'éviter de les endommager. En raison du poids de l'unité de barbecue, nous vous conseillons d'être à deux pour la transporter.*

LES TROIS MODES DE CUISSON

1. CUISSON DIRECTE

Utilisez Kamado Monolith comme un typique grill ouverte. Faites cuire directement vos aliments sur les braises en utilisant les grilles en inox ou en fonte.

2. CUISSON INDIRECTE

En utilisant Kamado Monolith pour les cuissons indirectes, vous comprendrez tout de suite la différence avec n'importe quel autre système de cuisson. Il suffit de placer la pierre du déflecteur sur les charbons ardents pour arrêter les flammes et faire en sorte que les aliments cuisent uniquement avec la chaleur et créer ainsi un four alimenté par la braise : rôtis, viandes braisées, légumes et cuissons lentes du poisson, également à l'aide de casseroles, mais aussi fumer les aliments. Un seul système pour cuire tout ce que vous souhaitez.

3. FOUR À PIZZAS ET À PAIN

Avec la pierre réfractaire comme option, évitez d'investir dans un autre four pour cuire la pizza. Monolith vous permet de cuire d'authentiques pizzas avec la même saveur que celles cuites au four à bois. Avec Monolith, les températures atteignent rapidement 350/400°C, vous permettant ainsi de cuire une pizza parfaite en 3 minutes à peine ; vous pouvez aussi baisser la température et cuire le pain.



CONTENU

I ICON J JUNIOR C CLASSIC L LECHEF B BASIC



CHAPEAU DE VENTILATION POUR LA RÉGULATION DU FLUX D'AIR
I J C L B



PELLE À CENDRES
I C L B



SACHET DE RACCORDS
J C L B



ANNEAU DE FEU
J C L B



GOULOTTE À FUMÉE ET POUSSEUR
C L



(DEMI-) PIERRE DÉFLECTRICE
B



CHAMBRE DE COMBUSTION SÉRIE PRO
I C L B



GOULOTTE À PELLET ET POUSSEUR (JNR.)
J



PIERRE DÉFLECTRICE AVEC DISPOSITIF DE LEVAGE
J



SYSTÈME DE GRILLE INTELLIGENT
C L



DISPOSITIF DE LEVAGE POUR GRILLE
I C L



SUPPORT
C L B

(uniquement pour les modèles avec support)



GRILLE EN FONTE
I J C L B



2 TABLETTES AUXILIAIRES EN BAMBOU
C L B



THERMOMÈTRE
I J C L B



CHAMBRE DE COMBUSTION
J



PIEDS EN CÉRAMIQUE
J C L

(solo en los modelos sin soporte)



GRILLE SUPPLÉMENTAIRE
I J B



POIGNÉE EN BAMBOU
I J C L B



PANIER À CHARBON AVEC SÉPARATION
C L



CHAPEAU DE VENTILATION POUR LA RÉGULATION DU FLUX D'AIR
B



SUPPORT (JNR.)
J

(uniquement pour les modèles avec support)



SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE (ICON)
I

VOUS RECHERCHEZ D'AUTRES ACCESSOIRES?

Pour découvrir toute notre gamme d'accessoires et leurs différentes utilisations possibles, rendez-vous sur notre site web

www.monolith-grill.eu
www.monolith-icon.com
notre chaîne YouTube
Monolith Grill:









MONTAGE AVEC SUPPORT

A. Pour monter le support, posez-le sur une bâche ou un tapis sans ses pieds et en orientant sa base vers le haut. Placez les caches en acier inoxydable au-dessus des tiges filetées. Enfoncez les pieds dans le tube de guidage et vissez-les sur l'extrémité du support. Nous vous recommandons de placer une feuille de papier entre le tube de guidage et les pieds afin d'éviter les rayures.

Attention: *afin de faciliter l'utilisation du mécanisme de verrouillage, il est nécessaire de fixer les pieds l'un à côté de l'autre à l'avant avec les roulettes autobloquantes.*

B. Retournez le support et verrouillez les roulettes.

Attention: *veillez à ce que le barbecue se trouve sur une surface plane pouvant supporter le poids élevé du barbecue. Ne placez jamais le barbecue à proximité immédiate de matières combustibles. N'utilisez pas le barbecue dans des espaces clos.*

C. Déposez l'unité dans le support en veillant à ce que le trou pour le contrôle de l'alimentation en air et le retrait des cendres se retrouve exactement entre les pieds munis des roulettes.

Attention: *en raison du poids de l'unité de barbecue, nous vous conseillons de la porter à deux. Portez des gants pour éviter de vous blesser.*

D. Sulement pour LeChef: Desserrez les deux écrous borgnes à l'avant de l'anneau de verrouillage supérieur et fixez la poignée au boulon. Fixez à nouveau les écrous borgnes sur les boulons, puis serrez-les avec une clé.

E. Fixez le chapeau de ventilation au couvercle (positionnez-le de façon à ce que le chapeau ne soit pas dirigé vers l'avant au-dessus du thermomètre – ceci évite que la soupape ne s'ouvre lorsque le capot est ouvert).

F. Placez le cadre métallique de la chambre de combustion à l'intérieur du barbecue de façon à ce que le trou du réservoir de cendres soit exactement en face de le trou pour le retrait des cendres / le contrôle du flux d'air. Puis, fixez les éléments uniquement en céramique de la chambre de combustion l'un après l'autre – 5 éléments en céramique pour les modèles Monolith Classic et LeChef. Pour le modèle Junior, fixez la chambre de combustion monobloc.

G. Placez l'anneau de feu sur la chambre de combustion de façon à ce que l'ouverture pour l'alimentation en copeaux de bois soit exactement en face de le trou / la soupape correspondant(e) de l'unité.

H. Placez la grille en fonte puis le panier à charbon à l'intérieur de la chambre de combustion en veillant à ce que le trou du panier soit aligné avec le trou / la soupape pour l'alimentation en copeaux de bois.

I. Placez le cadre métallique du système de grille intelligent au-dessus de l'anneau de feu. Accrochez l'anneau de support aux œillets correspondants. Vous pouvez maintenant insérer tous les éléments du système de grille intelligent. Pierre déflectrice, lèchefrite et grille.

K. Accrochez les tablettes auxiliaires aux crochets correspondants de l'unité. Si nécessaire, réglez la distance entre les crochets sur les tables auxiliaires en les penchant légèrement.

Attention: *avant et après la première utilisation, vérifiez si toutes les vis de l'unité et du support sont correctement serrées. Les vis de l'anneau de verrouillage dans l'unité doivent être resserrées régulièrement car les joints situés en-dessous peuvent se rapprocher pendant l'utilisation.*

CONFIGURATION

Griller, fumer, cuire, mijoter, saisir. Grâce aux multiples réglages disponibles, votre nouveau barbecue Monolith combine toutes ces fonctions.



Panier à charbon avec séparation



(Demi-)pierre déflectrice avec dispositif de levage pour une cuisson indirecte



(Demi-)pierre déflectrice, lèchefrite avec séparation, deux demi-grilles en acier inoxydable, anneau pour le réglage de la hauteur



Pierre déflectrice (deux moitiés) avec dispositif de levage pour une cuisson indirecte



Structure pour pizza ou pain (accessoire disponible en option)

SCANNEZ-MOI

Rendez-vous sur notre chaîne YouTube pour consulter des tutoriels sur la configuration de Monolith.

INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION

Le barbecue n'ayant pas besoin de préchauffer, vous pouvez l'utiliser immédiatement après l'avoir configuré. Le barbecue ne nécessite pas non plus de traitement complémentaire, tel que l'application d'huile pour la combustion. La grille à charbon en fonte quitte l'usine avec un revêtement protecteur la protégeant contre la corrosion pendant le stockage. Ce revêtement protecteur est détruit lors de la première utilisation. Veuillez attendre la dissipation des éventuelles odeurs produites par la combustion du revêtement protecteur avant de poser des aliments sur le barbecue.

NETTOYAGE

Nettoyez l'extérieur du barbecue, le support et les tables auxiliaires en bambou uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer l'intérieur. Vous pouvez nettoyer l'intérieur du barbecue à haute température après utilisation. Pour ce faire, ouvrez entièrement les deux trous de ventilation. Veillez d'abord à ce qu'il y ait suffisamment de charbon dans le barbecue (si nécessaire, ajoutez-en). Le barbecue atteint rapidement des températures élevées, et la chaleur transforme alors tout résidu organique en cendres fines (pyrolyse). Nous vous recommandons de chauffer le barbecue jusqu'à 400 °C pendant 10 minutes.

Avertissement: *veillez à ce que le barbecue ne dépasse pas 400 °C, en particulier le modèle Monolith Basic, afin de ne pas endommager le joint situé entre l'unité et le couvercle. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant la pyrolyse.*

Retirez toujours le système de grille intelligent Monolith avant la pyrolyse.

Enfin, brossez la grille avec une brosse adaptée. Retirez les résidus brûlés du couvercle et des autres composants internes à l'aide d'une balayette ou d'une brosse en poils.

Vous pouvez nettoyer la grille en fonte et le panier à charbon avec une brosse ; recouvrez de temps en temps la grille en fonte d'une fine couche d'huile afin de la protéger contre la rouille.

Attention: *la céramique claire de l'intérieur va foncer progressivement. Il ne s'agit pas d'un défaut, mais d'un effet de la combustion, de la fumée et de la graisse.*

NETTOYAGE DES GRILLES

Nettoyez les grilles lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'une brosse adaptée afin de retirer les résidus de grande taille. Les grilles sont en acier inoxydable et peuvent passer au lave-vaisselle. Utilisez uniquement des détergents adaptés. Les grilles peuvent présenter une décoloration (ternissure) permanente en raison des températures élevées que le barbecue peut atteindre.

ATTENTION!

Veuillez lire attentivement l'intégralité du mode d'emploi afin d'éviter toute erreur de manipulation et, ainsi, l'annulation de la garantie.

NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA ET DE LA PIERRE DÉFLECTRICE

La pierre à pizza et la pierre déflectrice étant fabriquées en céramique à pores ouverts, les liquides et les graisses peuvent s'imprégner ou brûler dans le matériau et provoquer l'apparition de taches noires à la surface. Ces taches sont inoffensives et ne constituent pas un défaut. Pour retirer les résidus de grande taille, il vous suffit de les gratter avec une brosse pour grille ou une raclette/spatule. Vous pouvez envelopper la pierre déflectrice dans du papier aluminium afin de la protéger contre les éclaboussures de graisse.

RETRAIT DES CENDRES

Une fois que le barbecue a refroidi, vous pouvez simplement secouer le panier à charbon afin de faire tomber les cendres volantes dans le réservoir à cendres de la chambre de combustion. Si nécessaire, retirez préalablement la grille en fonte. Puis, utilisez la pelle à cendres pour retirer les cendres par le trou. Nous vous conseillons de retirer occasionnellement tous les composants de l'unité et de nettoyer le barbecue à l'aide d'une brosse afin d'en retirer toutes les cendres.

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Si vous n'avez pas utilisé le barbecue pendant une période prolongée, une vapeur à forte teneur en humidité peut pénétrer dans le barbecue ; de la moisissure peut alors se former sur les résidus organiques qui n'auraient pas été retirés de la céramique et des grilles. Cette moisissure est inoffensive. Vous pouvez la retirer manuellement avec une spatule ou une brosse. Faites chauffer le barbecue afin que la moisissure puisse s'évaporer de la céramique. Augmentez la température progressivement pour faire brûler tous les résidus. La chaleur détruit les spores fongiques.

VOUS AVEZ D'AUTRES QUESTIONS?

Scannez le code afin de télécharger les instructions complètes.
Nous vous souhaitons de passer beaucoup d'agréables moments avec votre barbecue !

www.monolith-grill.eu/downloads/
www.monolith-grill.eu

¡ATENCIÓN!

En este manual podrá encontrar **información importante** sobre el montaje correcto y el funcionamiento seguro de la barbacoa. Es importante que lea y siga todas las instrucciones y la información de seguridad **antes de montar y utilizar la barbacoa.** Conserve este manual para poder consultarlo en el futuro si fuera necesario.



© 2021 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

La totalidad del contenido, las fotos, los textos y los gráficos están protegidos por derechos de autor. Está prohibida la copia, alteración, duplicación o publicación, en parte o en su totalidad, de dichos elementos sin autorización previa por escrito. Sujeto a cambios.



GRACIAS POR ELEGIRNOS.

Le felicitamos por la adquisición de su nueva de barbacoa cerámica Monolith. En este manual del usuario hemos reunido la información más importante sobre su barbacoa. Le deseamos muchas horas de disfrute con su nueva cocina de exterior. Para más información, visite nuestra página web **www.monolith-grill.eu**

MONOLITH SIGNIFICA LIBERTAD

Una barbacoa de cerámica multifunción que te da libertad para cocinar a la parrilla y ahumar, para hacer barbacoas, para sellar y dorar, para utilizarla como un horno de leña, como asador y, por último, como una plancha o un fry-top. Un sistema ideal tanto para divertirse en casa como para los profesionales de la restauración.

MONOLITH ES UN OBJETO DE DISEÑO

Decora y adorna cualquier ambiente: en la terraza, en el jardín y también como parte de una cocina exterior. Monolith es un objeto de diseño alemán que, como ya es tradición, no deja de ser práctico, funcional y eficiente.

UNA TRADICIÓN QUE VIENE DE LEJOS

La barbacoa Kamado Monolith cuenta la historia de un sistema de cocina de cerámica refractaria usado por japoneses y chinos desde hace más de 3.000 años. En los últimos años la moderna parrilla de cerámica ha llamado la atención de los fans de la barbacoa y del grill, obteniendo un enorme éxito tanto en el ámbito doméstico como en el profesional.

DESEMBALAJE









La barbacoa Monolith se empaqueta cuidadosamente con el fin de asegurar que le llegue totalmente exenta de daños.

1. En primer lugar, corte las tiras de plástico y abra a continuación la tapa de cartón.
2. **Solo para los modelos con patas:** Retire las patas que están sujetas mediante cartón junto a la unidad de cerámica y retire también el cartón de sujeción.
3. Retire los paneles laterales de la caja de cartón.
4. Retire las cajas de cartón, situadas junto a la unidad, que contienen los accesorios. Abra la barbacoa y saque todos los componentes y accesorios.
5. **Solo para los modelos con patas:** Saque la barbacoa del soporte. Le recomendamos agarrar la barbacoa por los soportes para las mesas laterales.
6. Asegúrese de desechar los materiales de embalaje de manera que sean reciclados. Son materias primas valiosas.

Atención: *Utilice guantes al retirar los componentes con el fin de evitar lesiones personales. Tenga mucho cuidado al manipular los componentes debido al riesgo de rotura. Debido a su peso, recomendamos que la barbacoa sea transportada por dos personas.*

LOS TRES MÉTODOS DE COCCIÓN

1. COCCIÓN DIRECTA

Utiliza Kamado Monolith como una típica parrilla italiana. Cocina directamente sobre las brasas utilizando las parrillas de acero inoxidable o las de fundición.

2. COCCIÓN INDIRECTA

Utilizar Kamado Monolith para la cocción indirecta te hará entender inmediatamente la diferencia con cualquier otro instrumento de cocción. Al colocar la piedra del deflector sobre los carbones ardientes se apagan las llamas, consiguiendo que la comida se cocine solamente con el calor creando de esta manera un horno, pero alimentado con brasas. De esta forma se pueden obtener asados, estofados, verduras y cocciones lentas de pescado, utilizando también cacerolas para cocinar todo aquello que se quiera, con un solo sistema también para ahumar.

3. HORNO PARA PAN Y PIZZA

Con la piedra refractaria opcional podrás evitar invertir en otro horno para pizza. Monolith puede cocinar auténticas pizzas con el mismo sabor que la cocción en un horno de leña. Con Monolith se alcanzan fácilmente temperaturas hasta 350 / 400 °C. De esta forma, puedes cocinar la pizza perfecta en un máximo de 3 minutos, o bajar la temperatura para hornear pan.



CONTENIDO

I ICON J JUNIOR C CLASSIC L LECHEF B BASIC



TAPA DE VENTILACIÓN PARA LA REGULACIÓN DEL FLUJO DE AIRE
I J C L B



PALA PARA LA CENIZA
I C L B



BOLSA DE ACCESORIOS
J C L B



ARO DE FUEGO
J C L B



CARRIL Y EMPUJADOR DEL AHUMADOR
C L



DEFLECTOR (EN FORMA DE MEDIA LUNA)
B



BRASERO DE LA SERIE PRO
I C L B



CARRIL Y EMPUJADOR DEL AHUMADOR (JNR.)
J



DEFLECTOR CON ELEVADOR
J



SISTEMA INTELIGENTE DE PARRILLAS
C L



GANCHO PARA MANEJAR LAS PARRILLAS
I C L



SOPORTE
C L B

(solo los modelos con soporte)



PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO
I J C L B



DOS MESAS LATERALES DE BAMBÚ
C L B



TERMÓMETRO
I J C L B



BRASERO
J



PARRILLA ADICIONAL
I J B



CESTA DE CARBÓN CON DIVISOR
C L



SOPORTE (JNR.)
J

(solo en los modelos con soporte)



SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE (ICON)
I



PIES DE CERÁMICA
J C L

(solo en los modelos sin soporte)



ASA DE BAMBÚ
I J C L B



TAPA DE VENTILACIÓN PARA LA REGULACIÓN DEL FLUJO DE AIRE
B

¿MÁS ACCESORIOS?

Descubra la gama completa de accesorios y las diferentes posibilidades de uso: visite nuestra página web

www.monolith-grill.eu
www.monolith-icon.com
o nuestro canal de YouTube
Monolith Grill:









MONTAJE CON SOPORTE

A. Monte el soporte colocando la base del soporte al revés, sin las patas, sobre una sábana o una alfombrilla. Coloque las tapas de acero inoxidable sobre las varillas roscadas. Empuje las patas a través del tubo de guía y atorníllelas en el extremo del soporte. Le recomendamos que coloque un trozo de papel entre el tubo de guía y las patas con el fin de evitar arañazos.

Atención: *Para facilitar el uso del mecanismo de bloqueo, las patas se deben fijar con las ruedas bloqueables una al lado de la otra en la parte delantera.*

B. Gire el soporte y bloquee las ruedas.
Atención: *Asegúrese de colocar la barbacoa sobre una superficie plana que sea capaz de soportar su gran peso. La barbacoa no se debe colocar nunca en las proximidades de materiales combustibles. La barbacoa no se debe utilizar en espacios cerrados.*

C. Baje la unidad para colocarla en el soporte, asegurándose de que el control del suministro de aire y la abertura para la retirada de la ceniza se encuentren en el centro de las patas con las ruedas.
Atención: *Debido a su peso, recomendamos la barbacoa sea transportada por dos personas. El uso de guantes ayudará a evitar posibles lesiones personales.*

D. Solo LeChef: Afloje las dos tuercas de sombrerete de la parte delantera del aro de bloqueo superior y fije el mango en el perno. Vuelva a enroscar las tuercas de sombrerete en los pernos y apriételas con una llave.

E. Fije la tapa de ventilación en la tapa (fíjela de tal manera que la tapa no sobresalga sobre el termómetro, ya que en ese caso la válvula no se podría abrir cuando se abriese la tapa).

F. Coloque el bastidor de metal del brasero en el interior de la barbacoa con la abertura del compartimento de la ceniza situada exactamente delante de la abertura para la retirada de la ceniza / control del flujo de aire. A continuación, vaya instalando de uno en uno los elementos cerámicos del brasero – 5 elementos cerámicos para las Monolith Classic y LeChef. Para la Monolith Junior, instale el brasero de una sola pieza.

G. Coloque el aro de fuego en el brasero, asegurándose de que la abertura para la alimentación de virutas de madera quede situada exactamente delante de la abertura/válvula correspondiente de la unidad.

H. Coloque la parrilla de hierro fundido en el interior del brasero y coloque a continuación la cesta de carbón en el interior del brasero, asegurándose de que la abertura de la cesta esté alineada con la abertura/válvula para la alimentación de virutas de madera.

I. Coloque el bastidor de metal del sistema inteligente de parrillas encima del aro de fuego. Enganche el aro de soporte en los ojales correspondientes. Ahora se pueden i nsertar todos los elementos del sistema inteligente de parrillas. Deflector, bandeja recogegrasas y parrilla.

K. Enganche las mesas laterales en los soportes correspondientes de la unidad. Si fuera necesario, ajuste las distancias entre los soportes de las mesas laterales doblándolos ligeramente.

Atención: *Antes y después del primer uso, compruebe que todos los tornillos estén bien fijados tanto en la unidad como el soporte. Los tornillos del aro de bloqueo de la unidad se deben apretar periódicamente, ya que las juntas que hay debajo de ellos se pueden aflojar con el uso.*

CONFIGURACIÓN

Barbacoa, ahumador, horno, cocina, plancha. Gracias a sus múltiples configuraciones, su nueva barbacoa Monolith combina todas estas posibilidades de cocción en un solo aparato.



Cesta de carbón con divisor



Deflector (una pieza en forma de media luna) con elevador para la cocción con calor indirecto



Deflector (una pieza en forma de media luna), bandeja recogegrasas dividida, dos medias rejillas de acero inoxidable, aro para el ajuste de la altura



Deflector (dos piezas en forma de media luna) para la cocción con calor indirecto



Piedra para pizza o pan (accesorio opcional)

ESCANÉEME

En nuestro canal de YouTube podrá encontrar tutoriales sobre las configuraciones de la barbacoa Monolith.

INSTALACIÓN Y PRIMER USO

No es necesario quemar inicialmente la barbacoa y se puede por lo tanto utilizar inmediatamente después de instalarla. La barbacoa no requiere ningún otro tratamiento, como por ejemplo la aplicación y combustión de aceite. La rejilla de carbón de hierro fundido sale de la fábrica con un revestimiento protector que la protege contra la corrosión durante el almacenamiento. Este revestimiento protector se quema durante el uso inicial. Espere hasta que el olor producido por la combustión del revestimiento protector desaparezca antes de colocar los alimentos en la barbacoa.

LIMPIEZA

Limpie únicamente el exterior de la barbacoa, el soporte y las mesas laterales de bambú con agua y un limpiador suave.
No utilice nunca agua u otros líquidos para limpiar el interior de la barbacoa. El interior de la barbacoa se puede limpiar utilizando temperaturas elevadas después de su uso. Para ello, abra por completo los respiradores. En primer lugar, asegúrese de que haya suficiente carbón en la barbacoa (añada algo de carbón si fuera necesario). Las temperaturas elevadas se alcanzan muy rápidamente y el calor quemará los residuos orgánicos hasta convertirlos en una ceniza fina (pirólisis). Recomendamos calentar la barbacoa hasta 400 °C durante 10 minutos.

Advertencia: *No permita que la barbacoa se caliente a más de 400 °C, especialmente la Monolith Basic, ya que la junta situada entre la unidad y la tapa podría resultar dañada. No deje nunca la barbacoa desatendida durante la pirólisis.*

Retire siempre el sistema inteligente de parrillas de la Monolith antes de la pirólisis.

Por último, cepille la parrilla con un cepillo para parrillas. Elimine los residuos quemados de la tapa y los demás componentes internos con un cepillo de mano o un cepillo de cerdas. La rejilla de hierro fundido y la cesta de carbón se pueden limpiar con un cepillo; recubra de vez en cuando la rejilla de hierro fundido con una fina capa de aceite para protegerla contra la oxidación.

Atención: *La cerámica clara del interior se oscurecerá gradualmente. Dicho oscurecimiento no es un defecto, sino más bien un efecto de la combustión, el humo y la grasa.*

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

Limpie las parrillas mientras aún estén calientes con un cepillo para parrillas para eliminar los residuos de mayor tamaño. Las parrillas de la parrilla están hechas de acero inoxidable y son aptas para el lavavajillas. Utilice solo productos de limpieza adecuados. Las rejillas se pueden decolorar (deslustrar) de manera permanente debido a las altas temperaturas que pueden alcanzar.

¡ATENCIÓN!
Lea el manual de instrucciones atentamente y en su totalidad con el fin de evitar errores al utilizar la barbacoa y la consiguiente anulación de la garantía.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA Y EL DEFLECTOR

Puesto que la piedra para pizza y el deflector están fabricados con cerámica de poros abiertos, los líquidos y las grasas pueden impregnarse en el material o quemarse y fundirse con él, provocando la aparición de manchas negras permanentes en la superficie. Estas manchas son inofensivas y no constituyen ningún defecto. Para eliminar los residuos de mayor tamaño, simplemente ráspelos con un cepillo para parrillas o un raspador/espátula. El deflector se puede envolver en papel de aluminio con el fin de protegerlo contra el goteo de grasa.

RETIRADA DE LA CENIZA

Una vez que la parrilla se haya enfriado, la ceniza suelta que haya en la cesta de carbón se puede sacudir para que caiga a la cámara de cenizas del brasero. Si fuera necesario, retire previamente la parrilla de hierro fundido. Utilice la pala para retirar la ceniza a través de la abertura. Sugerimos que de vez en cuando se retiren todos los componentes de la unidad y se limpie la barbacoa con un cepillo para eliminar completamente todas la ceniza.

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Si la barbacoa no se utiliza durante un período de tiempo prolongado y se encuentra expuesta a un ambiente húmedo, la humedad ambiental se puede introducir en su interior y se puede formar moho en los residuos orgánicos que no se hayan eliminado de la cerámica y las rejillas. Este moho es inofensivo. Se puede eliminar manualmente con una espátula o un cepillo. Caliente la barbacoa para que la humedad se pueda evaporar de la cerámica. Incremente la temperatura lentamente y queme todos los residuos. El calor destruirá todas las esporas de hongos que pudiera haber.

¿MÁS PREGUNTAS?

Escanee el código para descargar las instrucciones completas.

¡Le deseamos muchas horas de disfrute y diversión con su !

www.monolith-grill.eu/downloads/
www.monolith-grill.eu

ATTENZIONE!

Questo manuale contiene importanti informazioni sul corretto montaggio del barbecue e sul suo utilizzo in tutta sicurezza. Prima di montare e utilizzare la griglia, è importante leggere e seguire attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per qualsiasi necessità futura.



© 2021 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

Tutti i contenuti, le foto, i testi e la grafica sono protetti dal diritto d'autore. Questi non possono essere copiati, modificati, duplicati o pubblicati in tutto o in parte senza previa autorizzazione scritta. Ci riserviamo di modificare il contenuto in toto o in parte senza preavviso.



GRAZIE PER LA VOSTRA SCELTA.

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova griglia in ceramica Monolith. Abbiamo raccolto in questo manuale d'uso tutte le principali informazioni che la riguardano e siamo certi che vi appassionerete ad utilizzarla. Potete trovare maggiori informazioni sul nostro sito web **www.monolith-kamadogrill.it**

MONOLITH SIGNIFICA LIBERTÀ.

Una griglia in ceramica multifunzione che ti rende libero di grigliare e affumicare, di fare barbecue per scottare e dorare, di utilizzarla come un forno a legna, come girarrosto ed infine come una Plancha o un Fry Top.

MONOLITH È UN OGGETTO DI DESIGN.

Arreda e impreziosice qualsiasi ambiente: dal terrazzo al giardino e anche inserito in una cucina da esterno. Monolith è un oggetto di design tedesco che, come da tradizione, non tralascia di essere pratico, funzionale ed efficiente.

UNA TRADIZIONE CHE VIENE DA LONTANO.

La griglia Kamado Monolith racconta la storia di un sistema di cottura in ceramica refrattaria usato da Giapponesi e Cinesi da oltre 3000 anni. Negli ultimi anni la moderna griglia in ceramica ha richiamato l'attenzione dei fans del barbecue e dei grill, ottenendo un enorme successo sia in ambito domestico, che in ambito professionale.

DISIMBALLAGGIO









Il Monolith è stato imballato in modo sicuro e accurato per garantire che arrivi integro.

1. Tagliare prima i nastri di plastica e poi aprire il coperchio di cartone dell'imballo.

2. Solo per i modelli con carrello: rimuovere le gambe, che sono state fissate accanto al corpo in ceramica all'interno del cartone.

3. rimuovere il cartone.

4. rimuovere tutte le scatole degli accessori accanto al corpo del kamado. Aprire il coperchio del barbecue e rimuovere tutti i componenti e gli accessori presenti all'interno. Il kamado dovrà essere completamente vuoto.

5. Solo per i modelli con carrello: Togliere la griglia dalla base del carrello. Si consiglia di spostare la griglia prendendola dai supporti delle mensole laterali.

6. riciclare i materiali di imballaggio. Sono materie prime preziose.

Attenzione: *Indossare guanti quando si rimuovono i componenti per evitare lesioni. Maneggiare i componenti con cura a causa del rischio di rottura. Si consiglia di spostare sempre il corpo della griglia in due persone, questo a causa del suo peso elevato.*

I TRE METODI DI COTTURA

1. COTTURA DIRETTA (USO GRIGLIA)

E' possibile utilizzare il Kamado Monolith come una tipica griglia Italiana grigliando direttamente sulla brace con le griglie in acciaio inox in dotazione oppure quelle in ghisa (accessori).

2. COTTURA INDIRETTA E AFFUMICATURA

Utilizzare il Kamado Monolith per cotture indirette ovvero come forno a carbone o affumicatore, farà capire subito la differenza con qualsiasi altro strumento di cottura. Posizionando la pietra del deflettore sopra i carboni ardenti si fermano le fiamme, facendo in modo che il cibo si cuocia solamente con il calore come in un vero forno a carbone: arrosti, brasati, verdure e cotture lente del pesce, utilizzando anche casseruole, per cuocere tutto quello che si vuole, anche i dolci.

3. UTILIZZO COME FORNO PER PANE E PIZZA

Con la pietra refrattaria opzionale è possibile cuocere pane e autentiche pizze italiane con lo stesso sapore della cottura in un forno a legna. Con Monolith si raggiungono facilmente temperature fino a 350/400°C e si può cuocere la Pizza perfetta in pochi minuti oppure abbassare la temperatura e cuocere il pane.



DOTAZIONE DI BASE

I ICON J JUNIOR C CLASSIC L LECHEF B BASIC



TAPPO DI VENTILAZIONE

I J C L B



PALETTA RACCOGLI CENERE

I C L B



TAPPI IN ACCIAO PER GAMBE CARRELLO

J C L B



ANELLO BRACIERE

J C L B



SLITTA INSERIMENTO PELLET AFFUMICATORI

C L



DEFLETTORE IN CERAMICA (2 PEZZI)

B



BRACIERE "FIRE BOX" SERIE PRO

I C L B



SLITTA INSERIMENTO PELLET CON BARRA (JUNIOR)

J



PIETRA DEFLETTORE CON DISTANZIATORE

J



SMART GRID SYSTEM

C L



MANICO RIMUOVI GRIGLIA

I C L



CARRELLO

C L B

*solo per modelli scon carrello



GRIGLIA IN GHISA FILTRACENERE

I J C L B



MENSOLE LATERALI IN BAMBU'

C L B



TERMOMETRO

I J C L B



BRACIERE (JUNIOR)

J



GRIGLIA DI COTTURA IN ACCIAO

I J B



CESTELLO PER CARBONE CON SEPARATORE

C L



CARRELLO (JUNIOR)

J

*solo per modelli con carrello



TELAIO IN ACCIAO INOX ICON

I



PIEDINI IN CERAMICA

J C L

*solo modelli senza carrello



MANIGLIA IN BAMBU'

I J C L B



VENTILATIEKAP VOOR LUCHT-REGELING (BASIC)

B

VI SERVONO ALTRI ACCESSORI?

Scoprite l'intera gamma di accessori e le diverse modalità di utilizzo, visitate il nostro sito web.

www.monolithkamadogrill.it
www.monolith-icon.com
oppure andate sul nostro canale youtube:
Monolith Kamado Grill Italia:









MONTAGGIO DELLA GRIGLIA CON CARRELLO

A. Per montare il telaio, posizionare la base senza gambe a testa in giù su una superficie piana. Posizionare i tappi in acciaio inossidabile sulle aste filettate. Far scorrere le gambe del carrello attraverso il tubo di guida e avvitarle all'estremità del telaio. Per evitare di graffiarle, si consiglia di inserire un foglio di carta tra il tubo di guida e le gambe.

Attenzione: *Per garantire un facile utilizzo dei bloccaggi, le gambe con le rotelle bloccabili devono essere montate una di fianco all'altra sul lato anteriore.*

B. Capovolgere il telaio e bloccare le ruote.

Attenzione: Assicurarsi che il barbecue sia posizionato su una superficie piana e che la superficie possa sostenere il peso. Il barbecue non deve mai essere posizionato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili. Il barbecue non deve essere utilizzato in ambienti chiusi.

C. Inserire il corpo del kamado nel telaio in modo che il controllo della presa d'aria e l'apertura per la rimozione della cenere siano centrati tra le gambe con le ruote.

Attenzione: *Si consiglia di trasportare il corpo della griglia in due persone a causa del suo peso elevato. I guanti aiutano ad evitare lesioni.*

D. Allentare i due dadi a tappo sulla parte anteriore dell'anello di bloccaggio superiore e fissare la maniglia al bullone. Riavvitare i dadi a tappo sui bulloni e serrare con una chiave inglese.

E. Fissare il tappo di ventilazione sul coperchio (posizionarlo in modo che l'etichetta Monolith sia in avanti sopra il termometro, in questo modo il tappo di ventilazione non si aprirà quando alzerete il coperchio in ceramica).

F. Montaggio dell'interno. Posizionare il telaio metallico del braciere (firebox) in fondo alla griglia in modo che l'apertura per la rimozione della cenere sia esattamente allineata con il bocchettone inferiore della regolazione dell'aria. Inserire poi i singoli elementi in ceramica del focolare uno ad uno - 5 elementi in ceramica per il Monolith Classic & LeChef e 4 per il modello Icon. Per il Junior, inserire solamente il focolare monoblocco.

G. Posizionare l'anello in ceramica sul braciere in modo che l'apertura per l'inserimento dei pellet affumicatori si trovi esattamente davanti alla corrispondente apertura / sportello in acciaio del corpo del kamado.

H. Posizionare la griglia in ghisa filtra cenere sul fondo del braciere e collocare il cestello del carbone sopra di esso in modo che l'apertura nel cestello sia esattamente davanti allineata con lo sportellino per l'inserimento dei pellet affumicatori e sopra la stessa apertura dell'anello in ceramica.

I. Posizionare la struttura metallica del sistema di griglie intelligenti del barbecue sull'anello in ceramica. Agganciare l'anello di supporto negli appositi occhielli. A questo punto è possibile inserire tutti gli elementi del sistema di griglie per il kamado. Prima le pietre in ceramica deflettrici prima, vaschette raccogli grasso ed infine griglie di cottura.

K. Agganciare i tavolini laterali nei corrispondenti supporti sul corpo. Se necessario, regolare la distanza tra i supporti piegandoli leggermente manualmente (verso l'interno o verso l'esterno).

Attenzione: *Prima e dopo il primo utilizzo, controllare che tutte le viti del corpo e del telaio siano ben strette. Le viti degli anelli di tensione intorno al corpo devono essere serrate regolarmente, poiché le guarnizioni in feltro sottostanti possono contrarsi durante l'uso.*

SETUP

Grigliare, affumicare, utilizzare il kamado come un forno a carbone, cuocere a fuoco lento, cuocere la pizza ed il pane. Il vostro nuovo kamado Monolith combina tutto questo in un unico barbecue attraverso le varie possibilità di configurazione.



Cestello per carbone con separatore (Classic & LeChef)



Pietre deflettrici (a mezza luna) con distanziatore per la cottura indiretta



Pietre deflettrici divise, vaschette di sgocciolamento divise, due mezze griglie in acciaio inossidabile, anello per la regolazione dell'altezza



Pietre deflettrici (entrambe le metà) con distanziatore per la cottura indiretta



Sovrastruttura e pietra refrattaria per pizza o pane (accessori opzionali)

SCANSIONA QUI!

Potete trovare tutti i tutorial per l'utilizzo delle griglie kamado Monolith sul nostro canale YOUTUBE "Monolith Kamado Grill Italia".

PRIMO UTILIZZO, MESSA IN SERVIZIO

Il kamado non deve essere condizionato e può essere utilizzato subito dopo il montaggio. La griglia di cottura non necessita di ulteriori trattamenti, come l'applicazione di oli per la cottura. Solo la griglia filtra cenere in ghisa posizionata sul fondo del braciere è rivestita con una lacca protettiva che protegge la ghisa dalla corrosione durante lo stoccaggio. Questa vernice brucia e viene rimossa automaticamente al primo utilizzo. Per questo motivo alla prima accensione attendere che l'odore prodotto dalla combustione della vernice protettiva si sia estinto prima di mettere il cibo sulla griglia.

PULIZIA

Pulire la parte esterna della griglia così come il carrello e i tavolini di bambù solo con acqua e un detergente delicato.

Non pulire mai l'interno con acqua o altri liquidi. Lo scomparto della griglia può essere pulito dopo l'uso portando il kamado ad una temperatura elevata con l'effetto pirolisi. Per fare ciò, aprire completamente il tappo di ventilazione e il bocchettone di alimentazione alla base del kamado.

Prima di farlo, assicurarsi che ci sia ancora abbastanza carbone nella griglia (aggiungerne un po' se necessario). Molto rapidamente si raggiungono temperature elevate alle quali tutti i residui organici bruciano (pirolisi). Per ottenere questo risultato, si consiglia di portare il barbecue a 400°C per 20 minuti.

Attenzione: *Non lasciare che la griglia superi i 400°C, specialmente con il Monolith Basic, altrimenti la guarnizione in feltro tra il corpo e il coperchio si potrebbe danneggiare. Non lasciare mai la griglia incustodita durante la pirolisi.*

Assicurarsi di rimuovere il Monolith Smart Grid System (struttura di supporto delle griglie) prima della pirolisi.

Infine, spazzolare le griglie con una spazzola apposita per griglie di cottura. Rimuovere i residui bruciati nel coperchio e sugli altri componenti interni con una spazzola a mano o un pennello. Pulire la griglia filtra cenere in ghisa e il cestello per il carbone con una spazzola, passando di tanto in tanto la griglia in ghisa filtra cenere ghisa con un pò d'olio per evitare la formazione di ruggine.

Attenzione: *noterete che la ceramica all'interno del kamado si scurisce gradualmente utilizzando il kamado. Questo non è un difetto, ma un effetto causato dalla combustione, dal fumo e dal grasso.*

PULIZIA DELLE GRIGLIE DI COTTURA

Per rimuovere lo sporco accumulatosi e il grasso bruciato, spazzolare le griglie con una spazzola apposita per griglie quando sono calde. Le griglie sono in acciaio inossidabile e possono essere lavate anche in lavastoviglie. Utilizzare solo detergenti adatti. A causa dell'elevato calore che il grill può raggiungere, le griglie possono cambiare colore e diventare permanentemente scolorite (colore opaco).

ATTENZIONE!

Leggere attentamente e completamente le istruzioni d'uso per prevenire un utilizzo improprio e quindi la perdita del diritto alla garanzia.

PULIZIA DELLA PIETRA REFRATTARIA PER LA COTTURA DELLA PIZZA E DELLA PIETRA REFRATTARIA DEFLETTRICE

La pietra refrattaria per la cottura della pizza e la pietra refrattaria deflettrice sono realizzate in ceramica a pori aperti, e quindi i liquidi e i grassi possono impregnare o bruciare il materiale causando macchie nere permanenti sulla superficie. Queste macchie sono innocue e non costituiscono difetti. Per rimuovere accumuli o residui di cottura più grandi, è sufficiente raschiare con una spazzola per griglie o un raschietto. In assenza delle vaschette di sgocciolamento Smart Grid System, la pietra del deflettore può essere avvolta in un foglio di alluminio per proteggerla dallo gocciolamento del grasso.

RIMOZIONE DELLA CENERE DAL KAMADO

Quando la griglia si è raffreddata è possibile rimuovere la cenere che si è depositata nel cestello del carbone semplicemente scrollandola via agitando il cestello del carbone stesso, in modo di farla cadere nella camera di raccolta della cenere del focolare. Se necessario, rimuovere prima la griglia in ghisa. Adesso potete usare la paletta per la raccolta della cenere per rimuoverla attraverso l'apposita apertura. Si consiglia di rimuovere occasionalmente tutti i componenti interni della griglia e di pulirla con una spazzola per rimuovere accuratamente la cenere.

PULIZIA PER PIROLISI

Se la griglia non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo, in presenza di umidità elevata, questa può entrare dall'esterno formando della muffa su eventuali materiali organici che non sono stati rimossi sulla ceramica e sulle griglie di cottura. Questa muffa è innocua. Può essere rimossa a mano con una spatola o un pennello. Per fare questo riscaldare la griglia in modo che l'umidità possa evaporare dalla ceramica. Alzare lentamente la temperatura e bruciare tutti i residui. Il calore distruggerà le eventuali spore fungine.

ALTRE DOMANDE?

Per scaricare il manuale completo potete andare sul nostro sito a questo link

www.monolithkamadogrill.it/catalogo-monolith-kamado-grill/

Vi auguriamo tante ore di divertimento con il vostro nuovo Monolith Kamado Grill!

MONOLITH IS

FREEDOM

#monolithbbq

MONOLITH 2021