

PRO NL SERIES 2.0 | USER MANUAL





#monolithbbq

Laat je inspireren!
Volg en tag ons op:



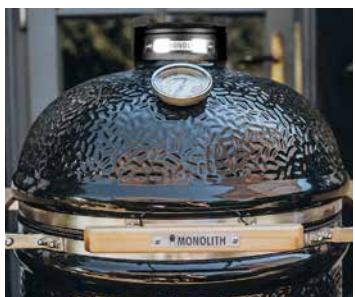
Monolith Grill



monolithbbq



Monolith Grill



join the club!

Sluit je aan bij onze
barbecue-community op
Facebook en Instagram.

„Monolith
Owners Club“



NL

GRILLEN, ROKEN, BAKKEN, KOKEN, BRADEN.



⚠ LET OP!

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het juiste gebruik en de juiste bediening van de barbecue. **Voordat je de barbecue gaat gebruiken**, is het belangrijk om alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding goed te lezen. Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

01 INLEIDING



INHOUDSOPGAVE



- 01 Inleiding
- 02 Alle voordelen op een rij
- 03 Monolith Pro-Serie
- 04 Uitpakken
- 05 Inhoud // Monolith Classic
- 06 Binnenopbouw // Monolith Classic
- 07 Inhoud // Monolith Basic
- 08 Binnenopbouw// Monolith Basic
- 09 Inhoud // Monolith Junior
- 10 Binnenopbouw // Monolith Junior
- 11 Inhoud // Monolith LeChef
- 12 Binnenopbouw// Monolith LeChef
- 13 Montage met onderstel
- 14 Montage zonder onderstel
- 15 Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Aansluiten van de controller en instellen van de ventilator
- 17 Het aansteken
- 18 Roken // Chip-feeder-systeem
- 19 Kookmethoden
- 20 Verzorging en onderhoud
- 22 Veiligheid
- 23 Garantie en contact

BEDANKT DAT JE HEBT GEKOZEN VOOR MONOLITH!

Gefeliciteerd met je nieuwe Monolith keramische barbecue. In deze gebruikshandleiding vind je de belangrijkste informatie over je barbecue. We wensen je vele uren plezier met je nieuwe Monolith keramische barbecue. Voor meer informatie kun je terecht op onze website www.monolith-grill.eu/nl

Opgelet: voor een correct gebruik van dit product moet je deze handleiding, en met name de veiligheidstips, vóór gebruik goed doorlezen, en deze bewaren voor later gebruik!

MONOLITH IS VRIJHEID.

Een keramische barbecue die zijn belofte waarmaakt. Grillen, roken, bakken, braden, barbecueën of grillen. Geniet van alle mogelijkheden, verras je gasten, verwen je smaakpapillen. Je tuin, terras of balkon wordt een wereld van oneindig veel mogelijkheden.

MONOLITH IS DESIGN.

Monolith combineert esthetiek met functionaliteit. Een kunstobject, dat een plezier voor het oog en voor de smaakpapillen is.

MONOLITH IS TRADITIE.

De Kamado wordt traditiegetrouw al meer dan 3000 jaar gebruikt in China en Japan. In de jaren '70 ontwikkelde de moderne keramische barbecue zich uit de Japanse Mushikamado, en begon vanaf dat moment met zijn succesvolle veroveringstocht over de wereld.

© 2020 Monolith Grill GmbH

Alle inhoud, teksten, afbeeldingen, foto's, evenals de lay-out en het ontwerp zijn auteursrechtelijk beschermd en mogen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming op geen enkele andere wijze worden gewijzigd, gekopieerd of gepubliceerd.

Wijzigingen voorbehouden.

02 ALLE VOORDELEN OP EEN RIJ

DE COMPLETE BUITENKEUKEN

Monolith combineert de voordelen van een traditionele barbecue met die van een steenoven. Barbecueën, koken op lage temperatuur, bakken, roken... hoe je je gerechten ook wilt bereiden, met de Monolith barbecue bereik je altijd het perfecte resultaat. Of je nu op een zeer hoge temperatuur biefstuk wilt braden of op een lage temperatuur urenlang een grote hoeveelheid vlees wilt roken... Monolith is er de juiste barbecue voor. De Monolith is ook ideaal om te worden gebruikt als steenoven voor het bakken van een pizza of van brood. De temperatuur kan worden ingesteld van 80 °C tot 400 °C. Dankzij de unieke efficiënte werking verbruikt de barbecue zeer weinig energie om de gewenste temperatuur te bereiken en vast te houden. De Monolith verbruikt slechts 2,5 tot 3 kg houtskool en kan daarmee bij lage temperatuur tot wel 24 uur lang functioneren. Omdat er weinig zuurstof nodig is, is er in de barbecue zeer weinig luchtverplaatsing, waardoor het vlees sappig blijft en niet uitdroogt.

Als je even snel twee steaks wilt bereiden, is dat uiteraard ook mogelijk. Dankzij het schoorsteeneffect is de houtskool zeer snel doorgegløeid. Dan de steaks bij hoge temperatuur grillen en daarna de luchttoe- en afvoer sluiten. Door de extreem goede afdichting van de barbecue en de firebox dooft de houtskool in zeer korte tijd en kan deze de volgende keer weer worden gebruikt.

Dankzij een uniek systeem voor de doorvoer van houtsnippers en/of pellets krijgt het vlees de rooksmaak die zo typerend is voor gebarbecued vlees, dit zonder dat je daarvoor het deksel hoeft op te tillen. De houtsnippers en/of pellets worden op een schuif gelegd en door de daarvoor bestemde opening geduwd, direct boven de gloeiende houtskool.

De Monolith is gemaakt van traditioneel keramiek gecombineerd met 20e eeuwse materialen.

Dankzij de zeer goede isolatie van het zware keramiek en het ingenieuze luchttoevoersysteem, kun je de temperatuur in de Monolith instellen als bij geen enkel ander type barbecue. Het houtskoolverbruik bedraagt ca. 25 tot 50 % van het verbruik bij een traditionele barbecue.

De gewenste temperatuur wordt zeer snel bereikt dankzij het schoorsteeneffect.

De lage luchtcirculatie voorkomt dat het gegrilde voedsel uitdroogt.

Zeer breed bruikbaar temperatuurbereik

De temperatuur van de buitenkant van de Monolith is veel lager dan bij een metalen barbecue waardoor de kans op verbranden veel geringer is.

Dankzij het extreme hittebestendige keramiek en het gebruik van roestvrijstaal van hoogwaardige kwaliteit, heeft de Monolith maar weinig onderhoud nodig en kan deze zelfs in de winter worden gebruikt.

Beperkte levenslange garantie (zie de garantievoorwaarden op www.monolith-grill.eu/nl)

03 MONOLITH PRO-SERIE

De Monolith Pro serie is het resultaat van de consequente doorontwikkeling van de succesvolle Monolith Classic en LeChef barbecues, inclusief vele innovaties.

Het ingenieuze Smart Grid Systeem biedt ultieme flexibiliteit voor het creëren van verschillende barbecuezones. Je kunt in totaal tot op wel 5 niveaus tegelijkertijd werken, waarvan er 4 uitwisselbaar zijn. Afhankelijk van hoe je wilt werken, kun je de ring van het Smart Grid Systeem, de deflectorstenen voor hittebescherming, de barbecueoosters en de vetopvangbakjes van positie veranderen.

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEEM

Ons unieke Smart Grid Systeem biedt ongeëvenaarde functionaliteit en bestaat uit een metalen frame en twee losse handgrepen, waarmee je het hele systeem (inclusief 2 barbecueoosters, 2 deflectorstenen en 2 vetopvangbakjes) in één simpele beweging in je Monolith kunt plaatsen of eruit halen.

PRO-SERIE FIREBOX

De geavanceerde meerdelige firebox rust op een roestvrijstalen frame met een asopvangruimte en heeft een bijbehorende asschep.



04 UITPAKKEN

De Monolith is zodanig verpakt dat deze onbeschadigd zijn bestemming bereikt.

1. Snijd het plastic omsnoeringsband door en verwijder het deksel van de doos.

2. **Uitsluitend voor de modellen met onderstel:** verwijder de metalen poten welke met karton zijn vastgemaakt naast de keramische unit.

3. De zijpanelen van de doos kunnen nu gemakkelijk worden verwijderd.

4. Verwijder de dozen met accessoires die zich naast de keramische unit bevinden. De overige onderdelen en accessoires bevinden zich in de unit en kunnen eenvoudig worden uitgehaald.

5. Uitsluitend voor de modellen met onderstel: til de keramische unit uit het metalen onderstel. We adviseren om de Monolith bij het optillen vast te houden aan de metalen bevestigingsbeugels voor de zijpanelen.

6. De kartonnen verpakking recyclen s.v.p.

Let op: Wees voorzichtig bij het hanteren van de keramische componenten in verband met het risico op breuk. De barbecue niet bij de scharnieren of de bamboe handgrepen vastpakken, omdat de barbecue op deze manier kan beschadigen! Vanwege het gewicht adviseren we om de unit met twee personen op te tillen en te verplaatsen. Draag daarbij handschoenen om verwondingen te voorkomen.



05 INHOUD // MONOLITH CLASSIC

STANDAARD ACCESSOIRES:



Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-C



Firering
Artikelnr. 201052-C



Firebox
Artikelnr. 101053-C



Smart Grid Systeem
Artikelnr. 101011



Gietijzeren rooster
Artikelnr. 201066-C



Kolenmand met verdeler
Artikelnr. 201046-C



Bamboo handgreep
Artikelnr. 201064-C



Onderstel (uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201068



Keramische voetjes
(uitsluitend voor de modellen zonder onderstel)
Artikelnr. 201056



Rookpellet/houtsnippers invoer-schuif
Artikelnr. 201009



Roosterheffer
Artikelnr. 206000



2 Bamboo zijtafels
(uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201062-C



Thermometer
Artikelnr. 201057-C



Metalen afdekkapjes
(uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201083-C



Gebruikershandleiding
Artikelnr. 20000-HB



Asschep
Artikelnr. 207045

06 BINNENOPBOUW // MONOLITH CLASSIC

DE OPBOUW:



Kolenmand met verdeler



Deflectorsteen (gedeeld) met afstandhouder, voor indirect garen



Deflectorstenen, vetopvangbakjes, twee halve rvs roosters en ring voor hoogteverstelling.



Opstelling voor pizza (optionele accessoire)

07 INHOUD // MONOLITH BASIC

STANDAARD ACCESSOIRES:



Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-C



Firering
Artikelnr. 201052-C



Firebox
Artikelnr. 201053-C



Roestvrijstalen rooster
Artikelnr. 201060-C



Gietijzeren rooster
Artikelnr. 201066-C



Bamboe Handgreep
Artikelnr. 201064-C



Onderstel
Artikelnr. 201068



2 Bamboe zijtafels
(uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201062-C



Thermometer
Artikelnr. 201057-C



Metalen afdekkapjes
(uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201083-C



Gebruikershandleiding
Artikelnr. 20000-HB



Deflectorsteen
(gedeeld) met afstandhouder
Artikelnr. 201006



Asschep
Artikelnr. 207045

08 BINNENOPBOUW // MONOLITH BASIC

DE OPBOUW:



09 INHOUD // MONOLITH JUNIOR

STANDAARD ACCESSOIRES:



Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-J



Firering
Artikelnr. 201052-J



Firebox
Artikelnr. 201053-J



Hitteschild steen
Artikelnr. 201054-J



Gietijzeren rooster
Artikelnr. 201066-J



Deflectorsteen en afstandhouder
Artikelnr. 201024



Roestvrijstalen rooster
Artikelnr. 201060-J



Bamboe handgreep
Artikelnr. 201064-J



Onderstel (uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201027



Keramische voetjes (uitsluitend voor de modellen zonder onderstel)
Artikelnr. 201056



Ashaak
Artikelnr. 201063



Pellet en houtsnipper toevoersysteem
Artikelnr. 201026



Thermometer
Artikelnr. 201057-J



Metalen afdekkapjes (uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201083-J



Gebruikershandleiding
Artikelnr. 20000-HB

10 BINNENOPBOUW // MONOLITH JUNIOR

DE OPBOUW:



Kolenmandje (optionele accessoire)



Deflectorsteen + afstandhouder voor indirect garen



Volledige opbouw met roestvrijstalen barbecue-rooster en optioneel extra barbecue-rooster



Opbouw voor pizza (optionele accessoire)

11 INHOUD // MONOLITH LECHEF

STANDAARD ACCESSOIRES:



Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-L



Firering
Artikelnr. 201052-L



Firebox
Artikelnr. 101053-L



Smart Grid Systeem
Artikelnr. 101033



Gietijzeren rooster
Artikelnr. 201066-L



Kolenmand met verdeler
Artikelnr. 201046-L



Bamboe handgreep
Artikelnr. 201064-L



Onderstel (uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201040



Keramische voetjes
(uitsluitend voor de modellen zonder onderstel)
Artikelnr. 201056



Rookpellet/houtsnippers invoer-schuif
Artikelnr. 201035



Roosterheffer
Artikelnr. 206000



2 Bamboe zijtafels
(uitsluitend voor modellen met onderstel)
Artikelnr. 201062-L



Thermometer
Artikelnr. 201057-L



Metalen afdekkapjes
(uitsluitend voor de modellen met onderstel)
Artikelnr. 201083-L



Gebruikershandleiding
Artikelnr. 20000-HB



Asschep
Artikelnr. 207045

12 BINNENOPBOUW // MONOLITH LECHEF

DE OPBOUW:



Kolenmand met verdeler



Deflectorsteen (gedeeld) met afstandhouder, voor indirect garen

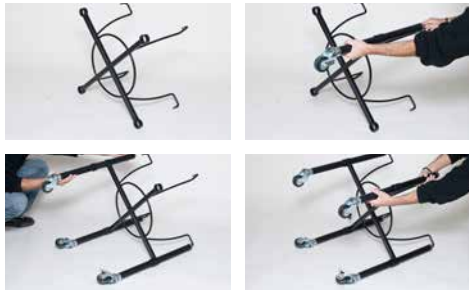


Deflectorstenen, vetopvangbakjes en roestvrijstalen rooster set



Opstelling voor pizza (optionele accessoire)

13 MONTAGE MET ONDERSTEL



A. Zet het onderstel in elkaar door de roestvrijstalen afsluitkapjes aan de bovenkant van de poten te plaatsen en schroef vervolgens de poten aan het frame. Om krassen te voorkomen op de metalen onderdelen, adviseren we je een doek of stuk papier tussen het frame en de poten leggen voordat je begint met draaien. Bevestig voor meer gebruiksgemak de poten met de zwenkwielen met rem naast elkaar.

B. Let erop dat de zwenkwielen vergrendeld zijn voordat je de unit op het onderstel gaat plaatsen.

Opgelet: plaats het onderstel op een vlakke en stabiele ondergrond. Denk eraan dat de barbecue zwaar is. De barbecue kan een zeer hoge temperatuur bereiken en mag dus niet in de directe omgeving van brandbare materialen geplaatst worden. De barbecue mag niet in gesloten ruimtes gebruikt worden.

C. Plaats de keramische unit in het onderstel, waarbij je er goed op let dat de astrechtter opening zich in het midden tussen de poten met de vergrendelbare zwenkwielen bevindt. Wij adviseren om de Monolith bij het tillen vast te houden aan de metalen bevestigingsbeugels voor de zijtafels.

Let op: wees voorzichtig bij het hanteren van de keramische componenten vanwege het risico op breken. De barbecue niet bij de scharnieren of de bamboe handgrepen vastpakken, dit omdat de barbecue op deze manier kan beschadigen! Vanwege het gewicht adviseren we om de unit met twee personen te tillen en te verplaatsen. Draag handschoenen om verwondingen te voorkomen.

D. Draai de twee dopmoeren aan de voorkant van de metalen spanbanden los, bevestig daarna de handgreep over de uitstekende bouten. Schroef de dopmoeren weer op de bouten en draai deze vast met een moersleutel.

E. Plaats de gietijzeren ventilatiekap bovenop de opening van de keramische unit.

F. Plaats het metalen frame van de firebox zodanig in de keramisch unit dat de opening voor het verwijderen van de as precies uitgelijnd is met de opening van de onderste luchttoevoerschuiif. Plaats vervolgens één voor één de afzonderlijke keramische elementen van de firebox. - 5 keramische elementen voor de Monolith Classic, Basic en LeChef. De Monolith Junior heeft een normale firebox uit één stuk.

G. Plaats de firering bovenop de firebox en let erop dat de opening voor de rookpellets direct achter de overeenkomstige opening van de keramische unit geplaatst is (de firering voor de Basic heeft niet deze opening).

H. Plaats nu het gietijzeren kolenrooster in de firebox en vervolgens de kolenmand en let erop dat de opening van het chip-feeder-systeem in lijn is met de opening van de firering.

J. Plaats het metalen frame van het roostersysteem op de firering. Hang de roosterring in de daarvoor bestemde ogen. Nu kunnen alle elementen van het roostersysteem worden ingezet: deflector stenen, vetopvangbakjes en barbecue roosters.

K. Haak de zijtafels in de daarvoor bestemde houders aan de keramische unit. De afstand tussen de houders moet mogelijk wat worden aangepast, dit kun je doen door de houders licht te verbuigen.

Belangrijk: controleer voor de eerste ingebruikname of alle bouten aan de keramische unit goed en correct zijn aangedraaid. De bouten aan de metalen banden rondom de unit moeten regelmatig aangedraaid worden.

14 MONTAGE ZONDER ONDERSTEL

A. Haal de drie keramische voetjes uit de verpakking en leg deze in een driehoek op de gewenste plaats (bijv. in de Monolith tafel). Zorg ervoor dat de zijden van de driehoek even lang zijn en ongeveer corresponderen met de diameter van de onderkant van de keramische unit. De punt van de driehoek dient naar achteren te wijzen.

Let op: Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat die het hoge gewicht kan dragen. De barbecue mag nooit in de directe omgeving van brandbare materialen worden geplaatst. De barbecue mag niet worden gebruikt in afgesloten ruimtes.

B. Plaats de barbecue op de drie keramische pootjes en let erop dat de opening van de astrechtter tussen de voorste twee keramische voetjes staat. We raden aan om de barbecue op te tillen door hem vast te pakken aan de beugel van het dekselscharnier en de geopende luchttoevoer opening aan de voorzijde.

Let op: In verband met breukgevaar dien je voorzichtig om te gaan met de keramische delen. In verband met het hoge gewicht van de keramische unit raden we aan om deze met twee personen op te tillen en te verplaatsen. Handschoenen helpen daarbij om verwondingen te voorkomen.

C. Plaats de barbecue zodanig op de keramische voetjes dat de luchttoevoer opening / opening van de astrechtter in het midden staat tussen de twee voorste voetjes. Controleer of de voetjes gelijkmatig verdeeld zijn onder de barbecue en de barbecue volledig op de afgeplatte kanten van de keramische voetjes staat.

D. Draai de twee dopmoeren aan de voorkant van de metalen spanbanden los, bevestig daarna de handgreep over de uitstekende bouten. Schroef de dopmoeren weer op de bouten en draai deze vast met een moersleutel.

E. Plaats de gietijzeren ventilatiekap eenvoudigweg bovenop de opening van de deksel van de barbecue met het logo naar voren gericht.

F. Plaats het metalen frame van de firebox zodanig in de keramische unit dat de opening voor het verwijderen van de as precies uitgelijnd is met de opening van de onderste luchttoevoerschuiif. Plaats vervolgens één voor één de afzonderlijke keramische elementen van de firebox. - 5 keramische elementen voor de Monolith Classic, Basic en LeChef. De Monolith Junior heeft een normale firebox uit één stuk.

G. Plaats de firering bovenop de firebox en let erop dat de opening voor de rookpellets direct achter de overeenkomstige opening van de keramische unit geplaatst is.

H. Plaats nu het gietijzeren kolenrooster in de firebox en vervolgens de kolenmand en let erop dat de opening van het chip-feeder-systeem in lijn is met de opening van de firering.

J. Plaats het metalen frame van het roostersysteem op de firering. Hang de roosterring in de daarvoor bestemde ogen. Nu kunnen alle elementen van het roostersysteem worden ingezet: deflector stenen, vetopvangbakjes en barbecue roosters.

Belangrijk: controleer vóór de eerste ingebruikname of alle schroeven goed en correct zijn aangedraaid. De schroeven op de metalen banden rondom de unit moeten regelmatig aangedraaid worden.

15 MONOLITH BBQ GURU EDITION

Gietijzeren luchtregelaar voor exacte temperatuur- en luchtstroominstelling

Handige bamboe zijtafels

Controllerbevestigings plaat

Guru ventilatorbehuizing voor temperatuurregeling

Stevig onderstel met vergrendelbare zwenwielen

Thermometer

Uniek rookhout toevoersysteem

De Monolith is vervaardigd van extreem hittebestendig keramiek

Luchttoevoerregeling en opening voor asverwijdering

16 AANSLUITEN VAN DE CONTROLLER EN INSTELLEN VAN DE VENTILATOR

AANSLUITEN VAN DE CONTROLLER

Voordat je bij de Monolith BBQ Guru Edition de BBQ Guru controller kunt gebruiken, moet de controller eerst op de barbecue aangesloten worden.

A. Plaats de meegeleverde metalen houder in lijn met het voorgeboorde gaatje onder de linker bamboe zijtafel.

B. Bevestig de controller houder met behulp van de zeskantbout en de kartelmoer van de 5-in-1 houder aan de metalen houder.

C. Klik de controller vast in de houder met het „staartje“ van de Q diagonaal naar rechts wijzend.

D. Kantel de houder in de gewenste hoek en draai de kartelmoer op de zeskantschroef aan zodat de houder in de gekozen positie blijft staan.

INSTELLEN VAN DE VENTILATOR

Elke Monolith BBQ Guru Edition is uitgerust met een geïntegreerde ventilator. Met deze voorziening kan de gebruiker de hoeveelheid lucht regelen die in de barbecue naar binnen stroomt.

Neem de spiraalkabel die is meegeleverd met de controller en steek het ene uiteinde in de „fan“ aansluiting van de controller. Neem het andere uiteinde en steek deze geheel in de zijkant van de ventilatiebehuizing.

Belangrijke opmerking: wanneer je de BBQ Guru controller gebruikt om de barbecue temperatuur te regelen (200 °C of lager), draai dan de ventilatorknop tegen de wijzers van de klok in (linksom) om deze in de AAN-stand te zetten. Draai de ventilatorknop met de wijzers van de klok mee (rechtsom) om deze UIT te zetten.

Belangrijke opmerking: wanneer je de BBQ Guru controller NIET gebruikt, let er dan ALTIJD op dat de ventilatorknop in de OFF-stand (uit) staat. Dit voorkomt dat er warmte in de ventilatorbehuizing stroomt waardoor de unit defect kan raken. Belangrijke opmerking: Zet de ventilator ALTIJD in de OFF-stand (uit) wanneer je boven de 200 °C werkt. Dit voorkomt schade aan de ventilatorbehuizing.



17 HET AANSTEKEN



A. Afhankelijk van de temperatuur en van de toepassing kun je gebruik maken van de kolenmand. Wanneer je op lage temperatuur gaat en gedurende langere tijd gaat barbecueën, adviseren we om uitsluitend het gietijzeren kolenrooster te gebruiken. Op deze manier kun je meer kolen in de firebox plaatsen, waardoor de brandtijd langer wordt en temperatuurregeling gemakkelijker is dankzij de verminderde luchtstroom. Vul de firebox tot aan de bovenkant met houtschool.

Als je op matige tot hoge temperatuur wilt garen, adviseren we om de kolenmand te gebruiken. Dankzij de extra luchtstroom bereikt de houtschool sneller een hoge temperatuur. Vul de kolenmand tot aan de opening voor het rookhouttoevoersysteem.

Let erop dat er geen kleine stukjes houtschool op de bodem van de firebox of de kolenmand liggen, omdat dit de luchtstroom kan belemmeren. De kolenmand van de Monolith Classic en de Monolith LeChef kan met behulp van de verdeler verkleind worden zodat je ook alleen maar één helft ervan kunt gebruiken, waardoor directe en indirecte barbecuezones kunnen worden gecreëerd.

Let op: gebruik uitsluitend grote stukken houtschool van hoge kwaliteit. We adviseren om onze Monolith houtschool te gebruiken. Denk eraan dat de barbecue een zeer hoge temperatuur kan bereiken en niet in de directe omgeving van brandbare materialen geplaatst mag worden. De barbecue mag niet in gesloten ruimtes gebruikt worden. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de hete barbecue. Blijf dichtbij de barbecue tijdens het opwarmen van de houtschool. Temperaturen van boven de 400 °C kunnen zeer snel worden bereikt. Deze kunnen leiden tot schade aan onderdelen van de barbecue.

B. Maak een kuiltje in het midden van de kolen en steek deze van bovenaf aan. Gebruik geen chemische of vloeibare barbecuestarters, dit omdat de dampen geabsorbeerd kunnen worden door de keramische unit en de smaak en kwaliteit van het eten negatief kunnen beïnvloeden. We adviseren om gebruik te maken van de Mono Lighter of van niet-chemische barbecuestarters. Sluit het deksel en open de luchtopening en de ventilatiekap. Dankzij het schoorsteeneffect warmt de houtschool zeer snel op (ca. 15 minuten).

Let op: gebruik geen chemische of vloeibare barbecuestarters.

C. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, stel je de luchttoevoer opening en de ventilatiekap af totdat er een opening van ca. 1 tot 2 cm overblijft.

Let op: de barbecue en de metalen onderdelen kunnen zeer heet worden, gebruik dus handschoenen of een tang als je aan de luchttoevoer opening en de stand van de ventilatiekap aan te passen, kun je de vereiste temperatuur instellen. Als deze beiden worden geopend, wordt de luchtstroom en de toevoer van zuurstof groter, waardoor de houtschool heter wordt en de temperatuur gaat stijgen. Door de luchtopeningen te sluiten, wordt dit proces omgekeerd. Dankzij de zeer goede isolatie van het zware keramiek duurt het wat langer voordat de temperatuur daalt als deze extreem hoog was. Daarom adviseren we om de temperatuur niet te hoog te laten worden als je de Monolith op lage temperatuur wilt gebruiken.

D. Plaats vervolgens de juiste accessoires zoals in de gebruiksaanwijzing voor de opstelling beschreven staat, voor de gewenste bereidingsmethode in de barbecue.

Let op: de barbecue en de metalen onderdelen kunnen zeer heet worden. Gebruik daarom handschoenen of een tang voor het plaatsen of uitnemen van de metalen roosters, de pizzasteen of de deflectorsteen in/uit de barbecue. Leg nooit hete onderdelen op licht ontvlambare of gevoelige oppervlakken. Wees voorzichtig wanneer je hete onderdelen gebruikt om zo verwondingen te voorkomen.

E. Door beide luchtopeningen te sluiten, zal de gloeiende houtschool in korte tijd doven. De resterende houtschool kan dan opnieuw gebruikt worden. Na het afkoelen kun je de kolenmand aan de handgrepen uit de Monolith tillen en de as eruit schudden, of je kunt de asschep gebruiken om de as uit de astrechter van de firebox te halen. Vul de mand vervolgens simpelweg aan met de benodigde hoeveelheid houtschool.

18 ROKEN // CHIP-FEEDER-SYSTEEM

Met dit unieke systeem kun je houtsnippers, chunks of pellets direct boven de hete kolen aanbrengen, zonder dat je de deksel hoeft te openen! In combinatie met ons uitgebreide assortiment hardhouten rookpellets maak je van jouw Monolith keramische barbecue een roker van topkwaliteit.



ROOKPELLETS

Plaats de rookpellets/rookhout in de pelletschuif.

ZO EENVOUDIG GAAT HET

Open het klepje van de rookunit en plaats de pelletschuif in de opening van het klepje van je Monolith keramische barbecue.

INSCHUIVEN

Breng de rookpellets rechtstreeks boven de gloeiende houtschool met behulp van de pelletschuif, trek deze daarna terug en sluit het klepje.

19 KOOKMETHODEN



1. DIRECT GAREN

Barbecueën als een echte professional direct boven de hete houtskool op het meegeleverde roestvrijstalen rooster of op het gietijzeren barbecue-rooster. Door de hoge temperatuur die direct van de houtskool komt, krijgt je vlees de roosterafdruk waar je altijd naar streeft en een authentieke barbecuesmaak.



2. INDIRECT GAREN

Hierbij toont de Monolith zijn ware klasse. Door de deflectorsteen boven de hete houtskool te plaatsen, bescherm je je voedsel tegen de directe hitte waardoor een perfect bekeerde convectionoven ontstaat. Grill, braad of smoor wat je maar wilt, van vis en gebrad, tot aan taarten en stoofschotels.



3. BAKKEN

Met een Monolith hoef je niet in een aparte pizza-oven te investeren, want je kunt nu zelf een authentieke Italiaanse pizza met dunne, knapperige bodem maken, maar ook een Amerikaanse pizza met dikke bodem om indruk te maken op vrienden en familie. Met de Monolith kun je gemakkelijk temperaturen tot 400 °C bereiken en in een mum van tijd de perfecte pizza bakken. Deze opstelling is ook perfect voor het bakken van plat brood (de pizzasteen is optioneel verkrijgbaar).

20 VERZORGING EN ONDERHOUD

De Monolith producten zijn vervaardigd van hoogwaardige materialen en hebben dus weinig onderhoud nodig. Voor optimale bescherming tegen slecht weer en andere invloeden adviseren we om Monolith beschermhoezen te gebruiken, deze zijn verkrijgbaar bij de Monolith dealers.

EERSTE INGEBRUIKNAME

Zodra de Monolith is gemonteerd, kan deze direct gebruikt worden, er is geen andere behandeling nodig. Het gietijzeren kolenrooster heeft een beschermende coating waardoor het corrosiebestendig is. Deze beschermende coating zal er bij het eerste gebruik afbranden. Wacht totdat de geur daarvan is vervlogen voordat je voedsel op het rooster legt.

DE MONOLITH REINIGEN

Reinig alleen de buitenkant van de Monolith, het onderstel en de zijtafels met water en een mild reinigingsmiddel. Gebruik NOOIT water om de binnenkant van je Monolith te reinigen. De binnenkant kan worden gereinigd door de barbecue op hoge temperatuur te gebruiken. Verwijder alle roestvrijstalen onderdelen voordat je begint. Zet beide luchtopeningen volledig open (let erop dat er voldoende houtskool in de firebox zit), waardoor de temperatuur tot 400 °C stijgt en wacht dan 10 minuten. Door de hitte verbranden alle organische resten.

Let op: Houd er bij het openen van de deksel rekening mee dat de temperatuur in de barbecue 400°C of hoger kan zijn. Open het deksel eerst met een kleine spleet en wacht dan even, dit ter voorkoming van een mogelijke „backfire“ (steekvlam).

Afsluitend de barbecue-roosters schoonborstelen met een barbecueborstel. Verwijder de verbrande resten van de deksel en andere delen van de binnenkant met een handstoffer of borstel. Het gietijzeren kolenrooster en de kolenmand schoonmaken met een borstel. Wrijf het gietijzeren kolenrooster af en toe in met wat olie, dit om roestvorming te voorkomen.

Let op: het lichtgekleurde keramiek aan de binnenkant wordt langzaam donkerder. Dit is geen defect, maar een effect wat wordt veroorzaakt door verbranding, rook en vet. Bij geglazuurde kacheltegels die bijzonder hittebestendig moeten zijn, komen regelmatig fijne scheurtjes voor. Dit is in het bijzonder wenselijk bij zeer grote tegels. Het maakt de keramiek bestendig tegen breuk door temperatuurschommelingen, dit omdat het minder flexibele glazuur „meegaat“ met de sterker uitzettende keramische unit.

AS

Nadat de kolenmand is afgekoeld kun je deze bij de handgrepen vastpakken en door schud-den de as eenvoudig in de astrechter van de firebox laten vallen. Gebruik de ashaak of het as-schepje om de as uit de keramische firebox te halen. Indien nodig, kun je het gietijzeren rooster eerst verwijderen voordat je deze reinigt. Je kunt met de ashaak of het asschepje de as uit de astrechter schrapen. We adviseren om af en toe alle onderdelen uit de unit te halen, deze af te borstelen, en de binnenwanden met een zachte borstel te reinigen.

DE BARBECUEROOSTERS REINIGEN

Reinig de roosters met een metaalborstel als deze nog warm zijn, zodat alle organische materialen verwijderd worden. De barbecue-roosters zijn van roestvrijstaal en kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Gebruik uitsluitend milde reinigingsmiddelen. Door de blootstelling aan hoge temperaturen kan het metaal verkleuren.

DE PIZZA- EN DEFLECTORSTEEN REINIGEN

De pizza- en deflectorsteen zijn beide vervaardigd van cordieriet keramiek met open poriën, waardoor vloeistoffen en vet in het materiaal kunnen intrekken of kunnen inbranden, waardoor het materiaal permanent kan verkleuren. Deze verkleuring is niet schadelijk en vormt geen afwijking. Grotere hoeveelheden organische materialen kun je verwijderen door middel van het schrapen met een spatel of met een barbecueborstel. De deflectorsteen kan in aluminiumfolie worden gewikkeld om te voorkomen dat er vet op lekt.

SCHIMMEL EN MEELDAUW

Als je je Monolith een lange tijd niet gebruikt, kan er vocht in de barbecue blijven zitten. Schimmel of meeldauw kunnen zich ontwikkelen op de overgebleven organische materialen op het rooster of op de keramische onderdelen aan de binnenkant. De schimmel of meeldauw kun je wegschrapen met een spatel of barbecueborstel en de rest kun je wegbranden door de temperatuur te laten stijgen tot 400 °C en dan 10 minuten te wachten. Door de hitte verbranden de restanten van de schimmel en de meeldauw.

Als je van plan bent om de Monolith voor een langere periode niet te gebruiken, verwijder dan alle houtskool, aangezien deze vocht aantrekt in de barbecue. Voor een optimale bescherming tegen slechte weersomstandigheden adviseren we je om onze Monolith beschermhoezen te gebruiken. Voordat je de beschermhoes over de Monolith heen schuift, moet je zowel de luchtopening als de ventilatiekap openen, zodat de lucht in de barbecue kan circuleren en vocht kan ontsnappen.

21 VERZORGING EN ONDERHOUD

METALEN SPANBANDEN

De metalen spanbanden moeten regelmatig gecontroleerd worden en indien nodig dienen de moeren aangedraaid te worden.

ROESTVRIJ STALEN AFDICHTING

Het nieuwe afdichtingssysteem maakt het vervangen tot een eenvoudige handeling. Zou na lange tijd en intensief gebruik toch een vervanging voor reinigen of vernieuwing nodig zijn, ga dan als volgt te werk: til de klemlippen een klein beetje op, buig ze niet open en verwijder de afdichting. Na het opnieuw aanbrengen ga je te werk in de omgekeerde volgorde.

22 VEILIGHEID

HET PLAATSEN VAN DE MONOLITH

Kies altijd voor een harde en stabiele ondergrond. Houd rekening met het gewicht van de MONOLITH. Zet de Monolith niet direct op of in de directe omgeving van brandbare materialen. Denk eraan dat vonken en de hete afvoerlucht ook brandgevaar kunnen vormen, plaats de Monolith daarom niet onder een laag dakterras of een luifel. De Monolith mag niet binnen gebruikt worden. Plaats de Monolith altijd buiten op een plaats met voldoende luchtcirculatie.

DE DEKSEL OPENEN EN SLUITEN, SCHARNIER MET SNELSLUITING JUNIOR / ICON

De keramische deksel blijft open staan door middels van trekveren. Onderschat het gewicht van de deksel niet. Laat de deksel nooit dichtvallen als je de barbecue sluit, en let erop dat er zich geen lichaamsdelen of barbecue gereedschap tussen de base en de deksel bevinden. Als je de handgreep loslaat, kunnen zowel de base als de deksel beschadigd worden vanwege het grote gewicht en de kracht van de deksel. Beschadigde trekveren moeten onmiddellijk worden vervangen. Als je de deksel wilt verwijderen, open deze dan eerst in zijn geheel, zodat de veren ontspannen zijn. Draai nu aan beide kanten de vleugel klembouten tegen de wijzers van de klok in los en trek de deksel daarna rechtstandig omhoog uit het onderste deel van de scharniereenheid.

***Let op:** Houd de ventilatiekap daarbij s.v.p. vast, deze zit alleen losjes op zijn plaats vastgeklemd. Leg de deksel met de afdichting naar beneden voorzichtig op een veilige ondergrond.*

DE MONOLITH VERPLAATSEN

Verplaats de Monolith uitsluitend als deze afgekoeld is en er geen warme houtskool meer in zit. Als je de Monolith verplaatst, plaats dan beide handen op het onderstel en trek de barbecue achter je aan. De barbecue niet duwen! Het onderstel is niet ontworpen om over ongelijke oppervlakken heen te rijden zoals over gras, zand of kiezels. Voor oneffen terrein adviseren wij de Monolith Buggy.

KINDEREN EN HUIDSDIEREN

Laat kinderen en huisdieren niet in de buurt van de Monolith komen als deze wordt gebruikt.

GEBRUIK BINNEN

Vanwege de rookuitstoot adviseren we om de Monolith niet binnen te gebruiken. Plaats de Monolith altijd buiten op een plaats waar voldoende luchtcirculatie is.

LOKALE RICHTLIJNEN EN DE WETGEVING

Raadpleeg de lokale richtlijnen en de wetgeving voordat je de barbecue gaat gebruiken.

GIETIJZEREN VENTILATIEKAP

Probeer niet om in de gietijzeren ventilatiekap te kijken. Je kunt gewond raken door vonken en hete afvoerlucht.

PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN ONDERDELEN

De barbecue en de metalen onderdelen kunnen zeer heet worden. Gebruik daarom handschoenen of een tang voor het plaatsen of uitnemen van de metalen roosters, de pizzasteen of de deflectorsteen in/uit de barbecue. Plaats nooit hete onderdelen op licht ontvlambare of gevoelige oppervlakken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete onderdelen om verwondingen te voorkomen. Probeer niet om de firebox of de kolenmand te verwijderen als deze met gloeiende houtskool zijn gevuld.

OPTILLEN VAN HET ROOSTER

Gebruik de roosterheffer om het hete rooster op te tillen. Gebruik handschoenen om brandwonden te voorkomen.

RISICO OP BRANDWONDEN

Dankzij de goede isolatie van het zware keramiek, is de kans op brandwonden zeer klein als de buitenkant van de Monolith wordt aangeraakt. We adviseren echter om voorzichtig te zijn en om kinderen en huisdieren niet in de buurt van de barbecue te laten komen als deze in gebruik is.

BRANDGEVAAR

Laat de barbecue niet onbeheerd achter. Vonken en hete afvoerlucht kunnen ervoor zorgen dat licht ontvlambare voorwerpen in de directe omgeving vlam kunnen vatten.

VLAMTERUGSLAG (BACKDRAFT)

Als de Monolith is ontstoken, moet deze altijd langzaam en voorzichtig geopend worden om gevaarlijke opspringende vlammen en vlamterugslag te voorkomen. Door het deksel slechts 4 tot 5 cm te openen, kan de Monolith zich langzaam met zuurstof vullen, waardoor vlamterugslag voorkomen kan worden. Indien er toch sprake is van vlamterugslag, sluit dan onmiddellijk de deksel en beide luchtopeningen. Het is te allen tijde aan te raden om hittebestendige handschoenen te dragen en om niet direct voor de barbecue te gaan staan.

AANSTEKERS

Gebruik nooit vloeibare of chemische barbecuestarters, gebruik nooit petroleum of spiritus! Chemische of vloeibare barbecuestarters kunnen door de keramische unit geabsorbeerd worden en de smaak en de kwaliteit van het eten negatief beïnvloeden.

HET DOVEN VAN DE HOUTSKOOL

Door beide luchtopeningen te sluiten, dooft de gloeiende houtskool. Gebruik nooit water om de houtskool te doven.

23 GARANTIE EN CONTACT

We zijn blij dat je voor een product van Monolith hebt gekozen. We zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten en bieden je daarom aan een garantieovereenkomst met ons af te sluiten onder de volgende voorwaarden.

1. INHOUD VAN DE GARANTIE

Op alle Monolith modellen en accessoires bieden wij,

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröder-Straße 56
49076 Osnabrück
Duitsland
E-Mail: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0

vanaf de op de officiële factuur vermelde aankoopdatum, een beperkte levenslange garantie, dat:

- alle keramische componenten van het aangekochte Monolith model vrij zijn van materiaal-, fabricage- en verwerkingsfouten.
- alle aan de Monolith bevestigde metalen onderdelen gedurende 5 jaar vrij zijn van materiaal-, fabricage- en verwerkingsfouten.
- barbecue tools (Monolith accessoires) en de opklapbare zijtafels gedurende 1 jaar vrij zijn van materiaal-, fabricage- en verwerkingsfouten.
- buggy en teakhouten tafel gedurende 2 jaar vrij zijn van materiaal-, fabricage- en verwerkingsfouten.

Als je Monolith-product een materiaal-, verwerkings- of fabricagefout vertoont tijdens de garantieperiode bij een correct gebruik en service en regelmatig onderhoud zoals voorzien in onze gebruikershandleiding, zullen we het product naar eigen inzicht repareren of vervangen als onderdeel van deze voorwaarden. Jouw rechten onder deze garantie zijn beperkt tot het recht op aanvullende prestaties. Verdere aanspraken, met name op enige vorm van schadevergoeding, worden niet toegekend door deze garantie

2. TERRITORIAAL TOEPASSINGSGEBIED VAN DE GARANTIE

De garantie is geografisch beperkt tot het gebruik van het product op het grondgebied van de Bondsrepubliek Duitsland/Europese Unie. Het is van toepassing op producten die bij ons of bij één van onze geautoriseerde dealers binnen het bovengenoemde gebied zijn gekocht.

3. PERSOONLIJKE BESCHERMINGSOMVANG VAN DE GARANTIE

De garantie geldt voor de particuliere eerste koper van het Monolith-product. De eerste koper is de persoon die het product als nieuw artikel bij ons of bij een geautoriseerde dealer heeft gekocht. Je vindt een lijst met geautoriseerde dealers op <https://monolith-grill.eu/nl/barbecue-kopen/>. De garantieclaim is persoonlijk en niet overdraagbaar. De garantieclaim vervalt als de eerste koper afstand doet van het eigendom van het Monolith-product, het eigendom ervan verliest of overdraagt aan een derde partij. Wij bieden geen garantie voor het commerciële gebruik van onze producten, hierop zijn de wettelijke 12 maanden garantie van toepassing.

4. GEEN BEPERKING VAN JE WETTELIJKE RECHTEN

Houd er rekening mee dat je wettelijk gedefinieerde rechten hebt op grond van de koopovereenkomst voor het Monolith-product (§§ 433 ev Burgerlijk Wetboek). Deze garantie beperkt je wettelijke rechten op geen enkele manier.

5. AANSPRAAK MAKEN OP DE GARANTIE

a) Indien het noodzakelijk is om aanspraak te maken op de garantie, neem dan contact op met de dealer waar je het product hebt gekocht.

b) Bij het indienen van garantieclaims moet je de originele factuur of een ontvangstbewijs die door de geautoriseerde dealer is uitgegeven of een overeenkomstige bevestiging, overleggen. Je moet ook schriftelijk een defectrapport opstellen en het betreffende product, naar behoren verpakt, kosteloos naar ons verzenden op eigen risico.

c) Garantiereparaties moeten door ons of door ons geautoriseerde gespecialiseerde dealers of reparateurs worden uitgevoerd. Voor reparaties die door andere bedrijven worden uitgevoerd, heb je geen recht op vergoeding, aangezien dergelijke reparaties en de schade aan het product die hierdoor wordt veroorzaakt, niet onder deze garantie vallen.

d) Indien we het product repareren of vervangen, geldt de garantieclaim voor het gerepareerde of vervangen product binnen de resterende tijd van de oorspronkelijke garantieperiode. Een verlenging van de garantieperiode is uitgesloten.

24 GARANTIE EN CONTACT

spronkelijke garantieperiode. Een verlenging van de garantieperiode is uitgesloten.

e) We behouden ons het recht voor om verwerkingskosten van € 50 in rekening te brengen als na verificatie is vastgesteld dat er geen garantieclaim bestaat.

6. BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) Het volgende valt niet onder de garantie:

- Het gebruik van het Monolith-product voor commerciële doeleinden
- Slijtage of schade door normaal gebruik
- Gevolgen van nagelaten of onjuist onderhoud
- Gevolgen van overmatig of oneigenlijk gebruik
- Aan slijtage onderhevige delen (met name afdichtingen)
- Gevolgen van onjuiste opslag of reiniging (gebruik van schurende of bijtende reinigingsmiddelen/tools)
- Schade veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het Monolith-product
- Gevolgen van overmacht, vandalisme, ongevallen of soortgelijke gebeurtenissen
- Gevolgen van het gebruik van onderdelen of accessoires van andere fabrikanten
- Gevolgen van onjuiste installatie
- Fouten of defecten in Monolith-producten die niet bij ons of een door ons geautoriseerde dealer zijn gekocht
- Transport en transportkosten evenals bijkomende montage- en demontagekosten van het apparaat
- Alle niet direct aan het Monolith-product opgelopen schade en andere daaropvolgende defecten
- Als het Monolith-product wordt gebruikt in een ander land dan waarvoor het oorspronkelijk is ontwikkeld en geproduceerd, moeten eventuele wijzigingen aan het product worden aangebracht om het aan te passen aan de technische en/of veiligheidsgerelateerde normen van dit andere land. Dergelijke wijzigingen zijn niet te wijten aan materiaal-, verwerkings- of fabricagefouten in het product en zijn uitdrukkelijk uitgesloten van deze garantie

b) Deze garantie vervalt indien:

- Er zijn wijzigingen aan het Monolith product aangebracht door jou of door een derde partij.

- Het Monolith product is gebruikt terwijl er een functionele of gebruiksstoring aan was.

7. TOEPASSING VAN DE GARANTIE

Op deze garantie is uitsluitend het Duitse recht van toepassing, met uitzondering van het VN verkooprecht.

8. CLAUSULE INZAKE SCHEIDBAARHEID

Indien individuele bepalingen van deze garantievoorwaarden of het op basis daarvan gesloten overeenkomst ineffectief zijn of worden of indien de overeenkomst een leemte bevat, doet dit geen afbreuk aan de geldigheid van de overige bepalingen. In dit geval moet de ineffectieve bepaling of het opvullen van de leemte worden vervangen door een effectieve bepaling die het dichtst mogelijk bij het economische doel van de overeenkomst komt en tegelijkertijd een passende bescherming van de wederzijdse belangen biedt.

Voor vragen, garantieclaims, ideeën, lofprijzingen of kritiek kun je contact opnemen met:

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröder-Straße 56
49076 Osnabrück
Duitsland
E-Mail: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0



[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible][illegible]



MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück | info@monolith-grill.de
monolith-grill.eu