NL

USER MANUAL

MONOLITH

#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.

Onze garantie is uitsluitend geldig indien deze gebruikershandleiding volledig is doorgelezen en samen met de aankoopbon wordt teruggestuurd.

01 INLEIDING

INHOUDSOPGAVE

01 Inleiding
02 Alle voordelen op een rij
03 Monolith Pro-Serie 1.0
04 Uitpakken
05 Inhoud // Monolith Classic
06 Opstelling // Monolith Classic
07 Inhoud // Monolith Basic
08 Opstelling// Monolith Basic
09 Inhoud // Monolith Junior
10 Opstelling // Monolith Junior
11 Inhoud // Monolith LeChef
12 Opstelling// Monolith LeChef
13 Montage van de Monolith met onderstel
14 Montage van de Monolith zonder onderstel
15 MonolithBBQ Guru Edition overzicht
16 Aansluiten van de controller en instellen van de ventilator
17 Aansteken van de houtskool
18 Roken // Rookhout toevoersysteem
19 Bereidingsmethodes
20 Verzorging en onderhoud
21 Garantie en contact
23 Veiligheidstips

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 beloftes 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 layout en het ontwerp zijn auteursrechtelijk beschermd en mogen zonder schriftelijke toestemming op geen enkele andere wijze worden gewijzigd, gekopieerd,

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 doorgegloeid. 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, waardoor verspilling beperkt blijft, dit in tegenstelling tot bij andere barbecues.

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 vervaardigd van bijzonder hittebestendig keramiek en hoogwaardig roestvrij staal en beschikt over twee praktische zijtafeltjes van stevig bamboe. Het onderstel is net als de andere onderdelen vervaardigd van hoogwaardig materiaal en is goed bestand tegen het gewicht van het keramiek, waardoor je je Monolith barbecue moeiteloos en veilig kunt verplaatsen.

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, waardoor je binnen 15 minuten nadat je de barbecue hebt aangestoken kunt beginnen met de bereiding, terwijl ook veel minder brandstof wordt verbruikt tijdens het opwarmen.

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. De Monolith is geschikt voor smoorgerechten en winterse stoofpot.

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

03 MONOLITH PRO-SERIE 1.0

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 barbecueroosters en de vetopvangbakjes van positie veranderen.

PRO-SERIE 1.0 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 barbecueroosters, 2 deflectorstenen en 2 vetopvangbakjes) in één simpele beweging in je Monolith kunt plaatsen of eruit halen.

PRO-SERIE 1.0 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 zijkanten 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 er 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 zijtafels.

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.*

STANDAARD ACCESSOIRES:

Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-C

Vuurring
Artikelnr. 201052-C

Firebox
Artikelnr. 101053-C

Smart Grid Systeem
Artikelnr. 101011

Gietijzeren rooster
Artikelnr. 201066-C

Kolenmand met verdeler
Artikelnr. 201046-C

Bamboe 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 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

DE OPSTELLING:

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)

STANDAARD ACCESSOIRES:

Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-C

Vuurring
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

Ashaak
Artikelnr. 201063

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

DE OPSTELLING:

STANDAARD ACCESSOIRES:

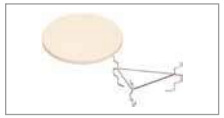
Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-J

Vuurring
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

Tweede rooster
Artikelnr. 201023

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 toevoerssyteem
Artikelnr. 201026

Thermometer
Artikelnr. 201057-J

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

Gebruikershandleiding
Artikelnr. 20000-HB

DE OPSTELLING:

Kolenmandje (optionele accessoire)

Deflectorsteen + afstandhouder voor indirect garen

Volledige opbouw met roestvrijstalen barbecue-rooster en extra barbecuerooster

Opstelling voor pizza (optionele accessoire)

STANDAARD ACCESSOIRES:

Ventilatiekap met dubbele draaischijf
Artikelnr. 201059-L

Vuurring
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

DE OPSTELLING:

Kolenmand met verdeler

Deflectorsteen (gedeeld) met afstandhouder, voor indirect garen

Deflectorstenen, vetopvangbakjes en roestvrijstalen rooster set

Opstelling voor pizza (optionele accessoire)

13 MONTAGE VAN DE MONOLITH 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, moet 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 u 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 astrechter 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. Uitsluitend voor de LeChef: 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 luchttoevoerschuif. Plaats vervolgens één voor één de afzonderlijke keramische elementen van de firebox. Het reinigen van de Monolith is heel gemakkelijk wanneer de firebox en de opening van de astrechter correct en goed uitgelijnd met elkaar zijn aangebracht. - 5 keramisch elementen voor de Monolith Classic en LeChef. De Monolith Junior en Basic hebben een normale firebox uit één stuk.

G. Plaats de vuurring 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 de hitteschild steen op de bodem van de keramische unit. De hitteschild steen zorgt ervoor dat de bodem van de barbecue niet oververhit kan raken (niet vereist voor de Pro Serie)

J. Plaats nu het gietijzeren kolenrooster in de firebox en vervolgens de kolenmand en let erop dat de opening voor het rookhouttoevoersysteem in lijn is met de opening van de vuurring.

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 VAN DE MONOLITH ZONDER ONDERSTEL

A. Haal de drie keramische voetjes uit de doos en leg deze in een driehoek op de gewenste plaats (bijvoorbeeld in de Monolith tafel). Let erop dat de ruimte tussen de keramische voetjes gelijk is en dezelfde diameter heeft als de bodem van de keramische unit. De platte kanten van de keramische voetjes moeten naar boven gericht zijn.

B. Plaats de keramische unit op de keramische voetjes en let erop dat de opening van de astrechter tussen de voorste twee keramische voetjes staat. Let erop dat de keramische voetjes op gelijke afstand van elkaar geplaatst zijn en dat de platte kant naar boven gericht is. We adviseren om de Monolith bij de scharnierbeugel van de deksel en de ventilatieopening op te tillen.

C. Uitsluitend voor de LeChef: draai de twee dopmoeren aan de voorkant van de metalen span banden los, bevestig daarna de handgreep over de uitstekende bouten. Schroef de dopmoeren weer op de bouten en draai vast met een moersleutel.

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

E.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 luchttoevoerschuif. Plaats vervolgens één voor één de afzonderlijke keramische elementen van de firebox. Het reinigen van de Monolith is heel gemakkelijk wanneer de firebox en de opening van de astrechter correct en goed uitgelijnd met elkaar zijn aangebracht. – 5 keramisch elementen voor de Monolith Classic en LeChef. De Monolith Junior en Basic hebben een normale firebox uit één stuk.

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

G. Plaats de hitteschild steen op de bodem van de unit. De hitteschild steen zorgt ervoor dat de bodem van de barbecue niet oververhit kan raken (niet vereist voor de Pro Serie).

H. Plaats nu het gietijzeren kolenrooster in de firebox en vervolgens de kolenmand en let erop dat de opening voor het rookhouttoevoersysteem in lijn is met de opening van de vuurring

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 OVERZICHT

16 INSTALLATIE VAN DE CONTROLLER EN INSTELLEN VAN DE VENTILATOR

INSTALLATIE 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 het meegeleverde metalen bevestigings-plaatje in lijn met het voorgeboorde gaatje onder de linker bamboe zijtafel.

B. Steek het boutje van het bevestigingsplaatje door het voorgeboorde gaatje onder de linker bamboe zij-tafel en draai deze stevig vast met de moer.

C. De BBQ Guru controller heeft aan de achterkant twee metalen ophanghaken. Deze haken moeten recht tegenover de gaten van het bevestigingsplaatje worden gepositioneerd. Vervolgens kan de controller in de voorgeboorde gaten worden gehaakt en iets naar beneden worden geschoven waardoor deze op zijn plaats blijft zitten.

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 bar-becue naar binnen stroomt.

Neem de spiraalkabel die is meegeleverd met de con-troller 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 con-troller 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 con-troller NIET gebruikt, let er dan ALTIJD op dat de venti-latorknop 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 ventilatie-behuizing.*

17 AANSTEKEN VAN DE HOUTSKOOL

A. Afhankelijk van de temperatuur en van de toepassing kun je gebruik maken van de kolenmand. Wanneer je op lage temperatuur gaart 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 houtskool.

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

Let erop dat er geen kleine stukjes houtskool 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 houtskool van hoge kwaliteit. We adviseren om onze Monolith houtskool 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 houtskool. 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 houtskool 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 luchttoe en afvoer openingen instelt. Door 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 houtskool 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 houtskool in korte tijd doven. De resterende houtskool 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 ashaak gebruiken om de as uit de keramische firebox te halen. Vul de mand vervolgens simpelweg aan met de benodigde hoeveelheid houtskool.

18 ROKEN // ROOKHOUT TOEVOERSYSTEEM

Met dit unieke system 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.

Open het klepje.

Plaats de rookpellets / houtsnippers in de schuif.

Duw de rookpellets / houtsnippers tot direct boven de houtskool naar binnen, trek de schuif open, verwijder dan de schuif en sluit vervolgens het klepje.

19 BEREIDINGSMETHODES

1. DIRECT BARBECUEËN

Barbecueën als een echte professional direct boven de hete houtskool op het meegeleverde roestvrijstalen rooster of op het gietijzeren barbecuerooster. 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 BARBECUEËN

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 beheerde convectieoven ontstaat. Grill, braad of smoor wat je maar wilt, van vis en gebraad, 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.

Waarschuwing: *laat de temperatuur niet boven 400 °C komen, want hierdoor kunnen de afdichting of andere onderdelen van de Monolith beschadigen. Zodra de Monolith is afgekoeld, kan de as met een zachte borstel van de keramische onderdelen worden gebersteld. De roosters kunnen met een metaalborstel gereinigd worden.*

Het gietijzeren rooster en het kolenrooster kunnen met een metalen borstel gereinigd worden en dun ingesmeerd worden met plantaardige olie om deze te beschermen tegen roest.

Let op: *het lichtgekleurde keramiek aan de binnenkant wordt langzaamaan donkerder. Dit is een normaal proces dat wordt veroorzaakt door verbranding, rook en vet.*

As
Nadat de kolenmand is afgekoeld kun je deze bij de handgrepen vastpakken en door schudden de as eenvoudig in de askamer van de firebox laten vallen. Gebruik de ashaak of het asschepje 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 barbecueroosters 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

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

Afdichting en vervanging
Het afdichtingsmateriaal is aan slijtage onderhevig en moet regelmatig vervangen worden, dit is afhankelijk van hoe intensief je de barbecue gebruikt. Voorkom schade aan de afdichting door gebruik van een metalen borstel of een te hoge temperatuur (boven 400 °C). Om de afdichting te vervangen, dien je de oude afdichting voorzichtig met een spatel te verwijderen om het keramische glazuur niet te beschadigen. Lijmresten kunnen met schuurpapier worden verwijderd. De vervangingsband van de afdichting is zelfklevend. Begin aan de achterzijde van de barbecue en werk rondom, waarbij je erop let dat de afdichting niet naar binnen uitsteekt in de barbecue.

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 van

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

bieden wij, de gecertificeerde verkoopdatum, een beperkte garantie dat:

- alle keramische componenten van het gekochte Monolith-model vrij zijn van materiaal-, fabricage- en afwerkingsfouten. Onze Monolithmodellen hebben een gemiddelde levensduur van 10 jaar.
- alle metalen componenten van de Monolith vrij zijn van materiaal-, fabricage- en afwerkingsfouten gedurende een periode van vijf jaar.
- barbecuetools (Monolith-accessoires) en barbecuetafels vrij zijn van materiaal-, fabricage- en afwerkingsfouten gedurende een periode van één jaar.

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://www.monolith-grill.eu/service/haendlerverzeichnis/. 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.

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 u het product heeft 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.

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 reiniginsmiddelen/-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 wijzigen 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.Toepasselijk recht

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-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück
Duitsland
E-Mail: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0

MONOLITH

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
De keramische deksel blijft open staan door middel 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 barbecuegereedschap tussen de unit en de deksel bevinden. Als je de handgreep loslaat, kunnen zowel de unit als de deksel beschadigen vanwege het zware gewicht en de kracht van de deksel. Beschadigde trekveren moeten direct worden vervangen.

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 huisdieren
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 u 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 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.

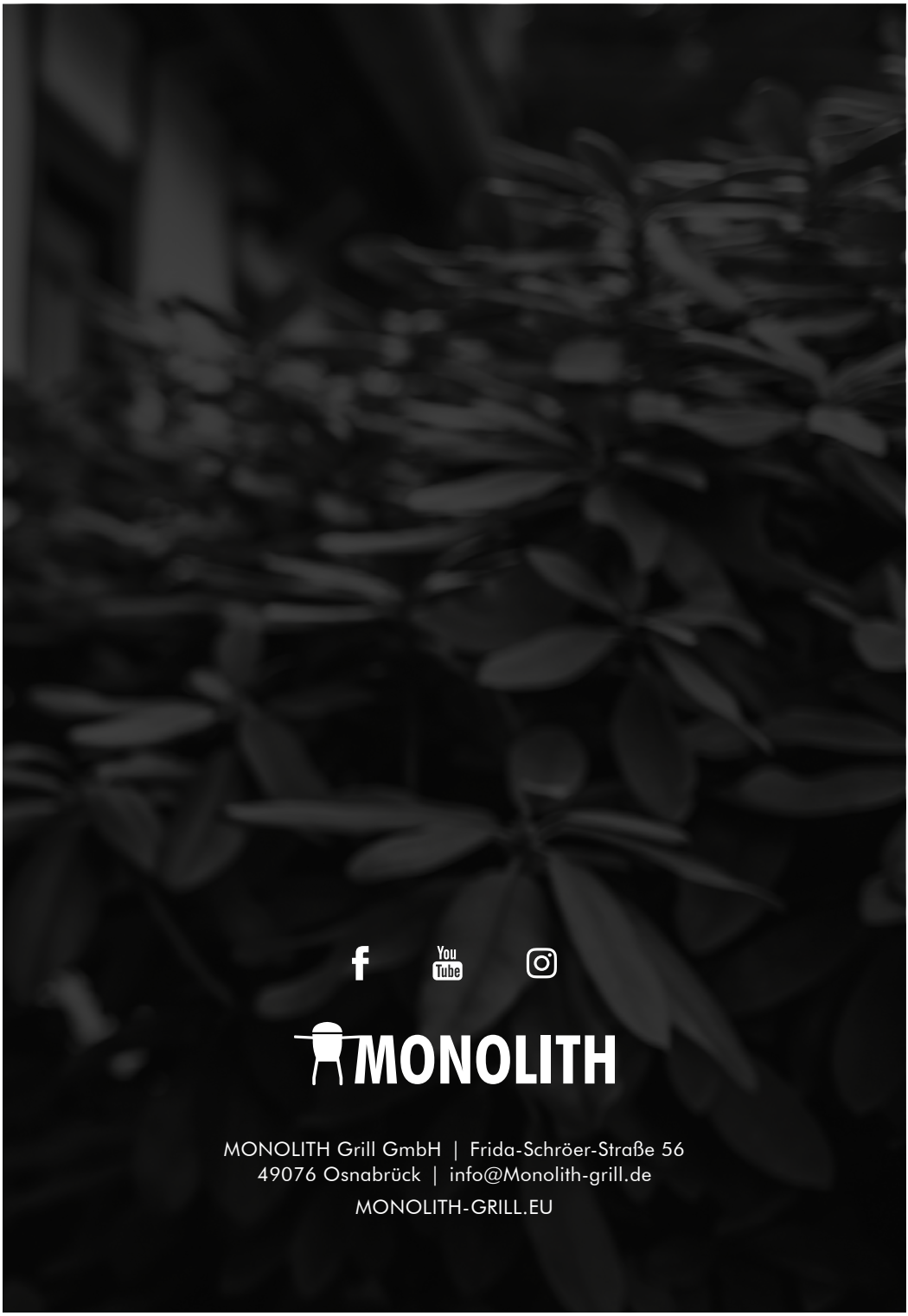
Brandgevaar
Laat de barbecue niet onbeheerd achter. Vonken en hete afvoerlucht kunnen ervoor zorgen dat licht ontvlambare voorwerpen in de directe omgeving vlam kunnen vatten.

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. Dit duurt ca. 10 tot 20 minuten. Gebruik nooit water om de houtskool te doven.

OPMERKINGEN



MONOLITH

MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück | info@Monolith-grill.de
MONOLITH-GRILL.EU