



1. DIREKTES GAREN

Mache es wie die Profis und grill direkt über den glühenden Kohlen – entweder auf dem dazugehörigen Edelstahlgrillrost 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.

Der Monolith wird aus hochwertigen Materialien gefertigt, daher ist der Pflegeaufwand sehr gering. Zum idealen Schutz des Grills vor Witterungs- und Umwelteinflüssen empfehlen wir die Verwendung unserer Monolith Abdeckhauben. Diese sind im Fachhandel als Zubehör erhältlich.

Inbetriebnahme / 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 Auflagen von Grillgut, bis der Geruch, der beim Verbrennen des Schutzlackes entsteht, verzogen ist.

Reinigung des Grills

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 hoher Hitze gereinigt werden. Dazu die Zu- und Abluftlüftung komplett öffnen. Vorher sollten Sie 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 Filzdichtung zwischen Korpus und Deckel beschädigt werden kann. Lassen Sie den Grill während der Pyrolyse niemals unbeaufsichtigt.

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.

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 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 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 (Anlaufnarbe).

Reinigung von Pizza- und Deflektorstein

Der Pizzastein und der Deflektorstein bestehen aus offenporiger Keramik, daher können Flüssigkeiten und Fette in das Material einziehen bzw. einbrennen und an der Oberfläche dauerhafte schwarze Flecken bilden. Diese Flecken sind unbedenklich und stellen keinen Mangel dar. Grobe Verschmutzungen können mit Hilfe einer Grillbürste oder einem Ceranfeldschaber/Spachtel entfernt werden. Der Deflektorstein kann zum Schutz vor herabtropfendem Fett mit haushaltüblicher Alufolie umwickelt werden.

Schimmelbildung

Wird der Grill längere Zeit nicht benutzt, kann durch hohe Luftfeuchtigkeit, eindringende Feuchtigkeit von außen und nicht entfernten Speiseresten 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, so dass die Feuchtigkeit aus der Keramik verdunsten kann. Langsam die Temperatur erhöhen und alle Rückstände ausbrennen. Durch die Hitze werden jegliche Pilzsporen vernichtet.

21 PFLEGE & WARTUNG

Restkohle aus dem Grill entfernen, sofern er länger nicht benutzt wird. Die Kohle zieht zusätzliche Feuchtigkeit in den Grill.

Zum Schutz vor äußeren Witterungseinflüssen sollte der Grill mit einer Abdeckhaube versehen werden. Dabei das Zu- und Abluftventil am Grill geöffnet lassen, damit die Luft im Grill zirkulieren und Feuchtigkeit entweichen kann.

Spannringe

Die Innensechskantschrauben der Metallbänder um Korpus und Deckel müssen regelmäßig auf ausreichende Spannung überprüft und gegebenenfalls nachgezogen werden.

Filzdichtung

Die Filzdichtung ist ein Verschleißteil und sollte sorgsam behandelt werden. Bei der Reinigung des Grills mit einer Grillbürste darauf achten, dass die Dichtung nicht beschädigt wird. Kein Fett auf die Dichtung tropfen lassen. Es kann sich entzünden und die Dichtung beschädigen. Bei zu hohen Temperaturen (über 400 °C) kann die Dichtung verbrennen.

Die Filzdichtung kann als Ersatzteil über den Handel bezogen werden. Zum Austausch lässt sich die alte Dichtung mit Hilfe eines Spachtels entfernen. Achte darauf, die Glasur an der Außenseite von Korpus und Deckel nicht zu beschädigen. Kleberreste vorsichtig mit Schleifpapier entfernen. Die Ersatzdichtung ist selbstklebend und wird Stück für Stück, beginnend auf der Grillrückseite, auf den Rand von Korpus und Deckel geklebt. Achte darauf, dass die Dichtung nicht nach innen übersteht. Andernfalls kann sich die Dichtung leichter entzünden.

22 SICHERHEITSHINWEISE

Stellplatz

Beachte, dass der Grill auf ebenem Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals in direkter Nähe zu brennbaren Materialien aufgestellt werden.

Innenräume

Der Betrieb des Grills in geschlossenen Räumen ist untersagt. Es besteht Erstickungsgefahr! Den Grill immer an einem ausreichend belüfteten Ort aufstellen. Bedenke, dass auch die Abluft des Grills sehr heiß ist. Stelle den Grill daher nicht unter Vordächer, Terrassenüberdachungen o. ä. auf.

Öffnen und Schließen des Deckels

Der Deckel des Grills wird mit Hilfe von Spannfedern in der geöffneten Position gehalten. Unterschätze nicht das hohe Gewicht des Deckels. Den Deckel beim Schließen nicht einfach loslassen. Achte darauf, dass sich keine Körperteile oder Grillzubehör zwischen Korpus und Deckel befinden. Der Deckel und/oder der Korpus kann durch einfaches Loslassen des Griffes beschädigt werden. Tausche beschädigte Federn unverzüglich aus.

Den Grill bewegen

Der Grill sollte beim Bewegen mit beiden Händen am Gestell gezogen und nicht geschoben werden. Beim Schieben (im abgekühlten Zustand) besteht erhöhte Verletzungsgefahr, da der Grill umkippen könnte. Der Grill darf im Betrieb nicht bewegt werden. Die Rollen sind nicht zum Verschieben des Grills auf Rasen, Sand oder Kies ausgelegt. Für unwegsames Gelände empfehlen wir unseren Buggy.

Kinder / Haustiere

Kinder und Haustiere wegen der Verletzungsgefahr vom Grill fernhalten und den Grill nicht unbeobachtet lassen.

Abluftventil

Benutze das Abluftventil nicht als Guckloch, um in den Grill zu sehen. Die Abluft wird sehr heiß und kann zu Verletzungen führen.

Kohle löschen

Lösche die Grillkohle niemals mit Wasser. Schließe einfach die Zu- und Abluftöffnungen des Grills und die Glut im Grill erstickt innerhalb kürzester Zeit.

Entfernen/Einsetzen von Zubehörteilen

Wir empfehlen, Grillhandschuhe zu tragen und geeignetes Werkzeug zu verwenden, wenn Komponenten wie Grillrost, Deflektor- oder Pizzastein eingesetzt oder entnommen werden sollen. Die heißen Komponenten nicht auf brennbaren oder empfindlichen Oberflächen ablegen. Achte darauf, dass sich niemand an den heißen Komponenten verletzen kann. Versuche nicht, die Feuer-Box oder den Kohlekorb mit glühenden Kohlen zu entnehmen.

Grillrost anheben

Zum Anheben des Grillrostes den mitgelieferten Grillrostheber benutzen. Um Verbrennungen zu vermeiden, empfehlen wir, Grillhandschuhe zu tragen.

Verbrennungsgefahr an der Außenseite

Auch wenn ein Keramikgrill an der Außenseite nicht so heiß wird, wie ein Grill aus Stahl, besteht im Betrieb eine Verbrennungsgefahr.

Brandgefahr

Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen. Durch Funkenflug und die heiße Abluft können brennbare Materialien leicht entzündet werden.

Flammenschlag

Im Betrieb sollte der Deckel des Grills zuerst für 4–5 cm geöffnet werden, damit Sauerstoff langsam in den Grill strömen kann. Wird der Grilldeckel schnell geöffnet, kann es durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr an der Grillkohle zu Flammenschlägen kommen. Dieser Effekt verstärkt sich, je weiter die Zuluftöffnung geschlossen ist. Trage Grillhandschuhe und stelle dich beim Öffnen des Deckels seitlich zum Grill. Sollte es zum Flammenschlag kommen schließe den Deckel sowie die Zu- und Abluft, um die Flammen zu ersticken.

Flüssiganzünder

Verwende auf keinen Fall flüssige oder chemische Grillanzünder. Verwende kein Benzin oder Spiritus. Die Flüssiganzünder können in die offene Keramik einziehen und nachhaltig einen Fremdgeschmack an das Grillgut abgeben.

Lokale Vorschriften

Beachte lokale Vorschriften vor der Inbetriebnahme.