



Benutzungshinweise

01 Überblick



Kochen Garen Grillen Backen Dörren Räuchern

02 Entpacken/Aufbau

Den MONOLITH entpacken

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

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



03 Inhalt

Folgende Teile sind nun in dem Karton vorhanden:



01. 1 Monolith-Korpus mit Deckel



07. 1 Bambus-Griff



02. 1 Kappe zur Regulierung des Luftstroms



08. 1 Edelstahl Grillrost



03. 1 Feuer-Ring



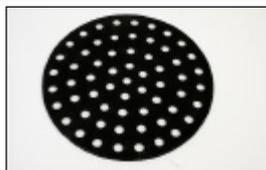
09. 4 Beine des Ständers
2 kreuzförmige Verbinder
8 Schrauben



04. 1 Feuer-Box



10. 1 Thermometer



05. 1 Kohlenrost aus Gusseisen



11. 1 Aschehaken



06. 2 Bambus-Seitentische



12. 1 Protectorscheibe

optionales Zubehör:



13. 1 Schieber und
1 Schiene für Holzchips



15. 1 Pizzastein



14. 1 Deflektorstein



16. 1 Distanzstück zum
Anheben des Grillrostes
oder Pizzasteins

04 Montage

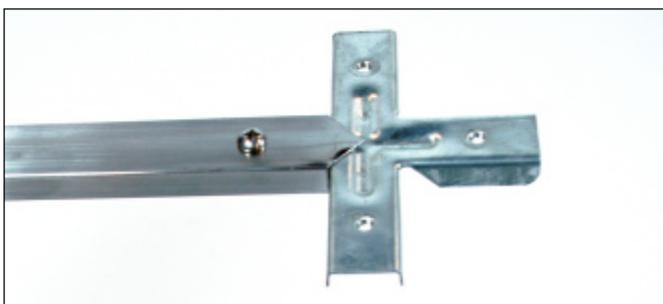
Den MONOLITH montieren

A

Bauen Sie den Ständer zusammen, indem Sie die Beine auf den kreuzförmigen Verbinder stecken und mit je vier Schrauben sichern.



Die Beine mit den feststellbaren Rollen kommen nebeneinander auf die Vorderseite, um später eine einfache Benutzung der Arretierung zu garantieren.



B

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

C

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

D

Befestigen Sie den Bambusgriff, die Kappe und das Thermometer.

E

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

F

Legen Sie die Protectorscheibe auf den Boden des MONOLITHEN, in die Mitte des Feuerkorbes. Man kann die Isolationswirkung der Scheibe verstärken, indem man ein wenig Sand auf den Boden des MONOLITHEN streut, bevor die Scheibe eingelegt wird.

G

Legen Sie den Kohlenrost auf die Feuerbox.

H

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

I

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

WICHTIG:

Prüfen Sie, das alle Schrauben fest angezogen wurden.

05 Benutzung

Den MONOLITH benutzen

- A**
Verwenden Sie nur natürlichen Holzkohle. Man erzielt bessere Ergebnisse als mit gepressten Holzkohle-Briketts.
Benutzen Sie keinen chemischen Anzünder, sondern am Besten Anzünder auf Holzbasis.
- B**
Füllen Sie die Feuer Box mit Holzkohle, bis knapp über die seitlichen Löcher.
- C**
Formen Sie eine Kuhle in der Holzkohle und legen Sie einen Anzünder hinein. Entzünden Sie diesen.
- D**
Schließen Sie den Deckel des Monolith und öffnen Sie die untere Aschetür und den Kappe zur Regulierung der Luft.
- E**
Wenn die Kohle durchgeglüht ist, schließen Sie die Aschetür bis auf 1-2 cm und regulieren Sie die Temperatur durch Öffnen (höhere Temperatur) oder Schließen (niedrigere Temperatur) der Regulierkappe. Durch die Wärmespeicherung der Keramik ist es kann es etwas dauern, wenn man von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur wechseln möchte. Daher ist es am Besten, wenn man bei niedrigen Temperaturen garen möchte, die Temperatur beim Entzünden nicht zu hoch schießen zu lassen.
- F**
Durch das Schließen der Öffnungen kann man die Glut ersticken und die restliche Holzkohle für das nächste Garen benutzen.
- G**
Man kann den Grillraum reinigen, indem man nach Beendigung des Grillens die Aschetür und die Regulierkappe komplett öffnet. Sehr schnell werden dann Temperaturen erreicht, die alle organischen Reste zu feiner Asche verbrennen. Die Temperatur nicht über 550°C steigen lassen, da sonst die Filzdichtungen Schaden nehmen können.

06 Garmethoden

Direktes Grillen

Bei diese Methode wird der Grillrost direkt über die Glut auf dem Feuer-Ring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegrillt zu werden.



07 Garmethoden

Indirektes Grillen

Hier wird der Deflektorstein auf den Feuer-Ring gelegt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird durch das Distanz-

stück angehoben. Mit dem Indirekten Grillen kann man große Fleischstücke schonend mit niedriger Temperatur garen.



08 Garmethoden

Pizza

Hier wird der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben und der Monolith auf ca. 300 - 340 °C gebracht.



