

FR

USER MANUAL



MONOLITH

FR

GRILLE FUMER CUIRE CUISINE RÔTIR




⚠ ATTENTION!


Ce manuel contient des informations importantes sur l'utilisation et la manipulation correctes du barbecue. Avant d'utiliser le barbecue, il est important de lire et de suivre toutes les instructions et avertissements écrits dans ce manuel. Conservez ce manuel pour référence future.


Nous n'accordons une garantie que si ces instructions ont été lues complètement et remises avec la facture.

#monolithbbq

Inspirez-vous! Suivez-nous
et identifiez-nous sur :

 Monolith Grill

 monolithbbq

 Monolith Grill

join the club!

Rejoignez notre
communauté Grill sur
Facebook et Instagram.

Monolith
Owner's Club

SOMMAIRE



- 01 Introduction
- 02 Tous les avantages en un coup d'œil
- 03 Présentation Monolith
- 04 Déballage
- 05 Contenu // Monolith Classic
- 06 Configuration // Monolith Classic
- 07 Contenu // Monolith Basic
- 08 Configuration // Monolith Basic
- 09 Contenu // Monolith Junior
- 10 Configuration // Monolith Junior
- 11 Contenu // Monolith Lechef
- 12 Configuration // Monolith Lechef
- 13 Assemblage du Monolith avec chariot
- 14 Assemblage du Monolith sans chariot
- 15 Présentation du Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Configuration du support de commande de température et du ventilateur
- 17 Allumage
- 18 Fumé // Système d'alimentation
- 19 Méthodes de grillade
- 20 Protection et entretien
- 21 Garantie et contact
- 22 Garantie et contact
- 23 Sécurité

MERCI D'AVOIR CHOISI LE Monolith!

Félicitations pour votre nouveau gril en céramique Monolith. Dans ce manuel de l'utilisateur, vous trouverez les informations les plus importantes concernant votre gril et nous vous souhaitons de nombreuses heures de plaisir avec votre nouveau gril en céramique Monolith. Pour plus d'informations, veuillez visiter notre page Web : www.monolith-grill.eu/en

Attention : Pour garantir une utilisation correcte de ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation, en particulier les recommandations de sécurité et conserver pour référence future !

Le Monolith est la liberté.

Un gril en céramique qui tient tout ce qu'il promet.

Griller, fumer, cuire comme dans un four, saisir, rôtir. Profitez de toutes les options, surprenez vos convives, faites plaisir à votre palais. Votre jardin deviendra un royaume de choix infinis.

Le Monolith est design.

Il allie esthétique et fonctionnalité. Un objet d'art, agréable à la fois pour l'œil et le palais.

Le Monolith est la tradition.

Le Kamado est traditionnellement utilisé par les Chinois et japonais depuis plus de 3000 ans. Dans les années 70, le gril en céramique moderne a commencé à évoluer. Mushikamado japonais et a commencé à ouvrir la voie de son succès.

© 2020 Monolith Grill GmbH

Tous les contenus, textes, images, photos, ainsi que la mise en page et le design sont protégés par le droit d'auteur et ne peuvent être modifiés, copiés, reproduits, complétés ou utilisés de toute autre manière sans autorisation écrite. Sous réserve de modifications.

LA CUISINE EXTÉRIEURE COMPLÈTE

Le Monolith combine les avantages d'un gril classique avec ceux d'un four à bois.

Barbecue, cuisson à basse température, fumage, rôtissage ... Quelle que soit la façon dont vous préparez vos plats, le gril Monolith vous permettra toujours d'obtenir des résultats parfaits.

Peu importe si vous avez besoin de températures très élevées pour faire griller le steak parfait ou de basses températures pour fumer une grande quantité de viande pendant des heures - le Monolith est votre gril. Utilisé comme four le Monolith est parfaitement adapté à la cuisson de pizza ou de pain. La plage de température se situe entre 80 ° C et 400 ° C.

Si vous voulez juste faire griller rapidement 2 steaks, ce n'est pas un problème. En raison de l'effet de cheminée, le charbon de bois chauffe rapidement. Avec les températures élevées, vous pouvez faire griller les steaks et fermer simplement la trappe d'aération lorsque vous avez terminé. Le gril et le foyer sont très bien scellés ; les braises de charbon de bois s'éteignent en peu de temps et peuvent être utilisées pour une autre fois, ce qui limite les déchets que vous obtenez avec d'autres barbecues.

Nos pellets de bois uniques donnent à la viande ce goût typique de barbecue fumé, sans avoir à soulever le couvercle. Les copeaux de bois sont placés sur une grille et sont poussés à travers l'ouverture prévue pour cela.

Le Monolith est fabriqué en céramique résistante à la chaleur et en acier inoxydable de haute qualité. Avec ses deux tablettes d'appoint pratiques en bambou massif ; le chariot, comme toutes les autres pièces, est fait de matériaux de haute qualité et supporte facilement le poids de la céramique tout en vous donnant la liberté de déplacer votre Monolith dans le jardin en douceur et en toute sécurité.

Grâce à sa très bonne isolation et sa régulation ingénieuse en alimentation d'air, vous pouvez contrôler la température dans le Monolith, contrairement à tout autre type de gril.

La consommation de charbon de bois est d'environ 25 à 50% inférieure à celle d'un gril traditionnel.

Les températures requises sont atteintes très rapidement grâce à l'effet de cheminée afin que vous puissiez cuisiner dans les 15 minutes d'allumage et avec moins de charbons brûlés.

La température extérieure du Monolith est bien inférieure à celle d'un gril en acier, ce qui réduit le risque de brûlures.

Grâce à la céramique résistante aux températures et l'acier inoxydable de haute qualité, le Monolith nécessite très peu d'entretien et peut même être utilisé en hiver. Il est parfait pour les plats braisés lents et les ragoûts d'hiver.

Garantie à vie limitée
(voir règlement de garantie - www.monolith-grill.eu)

03 PRESENTATION DU MONOLITH

Le Monolith Pro-Series révolutionnaire est l'évolution naturelle du prouvé et du succès. Monolith Classic et LeChef, offrent de nombreuses innovations.

L'ingénieux système Smart Grid offre une flexibilité pour créer différentes zones de grill. Vous pouvez tra-

vailer avec 5 niveaux au total, dont quatre sont flexibles. Vous pouvez positionner votre anneau de grille, vos pierres de protection demi-lune, vos grilles et vos casseroles, en fonction de vos besoins de cuisson.

PRO-SERIES 1.0 SMART GRID SYSTEM

Notre système Smart Grid unique offre des fonctionnalités inégalées. Doté d'un cadre en métal et d'une poignée amovible, vous pouvez soulever l'ensemble du système (y compris 2 grilles de grill, 2 pierres de déflecteur et 2 bacs d'égouttement) dans et hors de votre Monolith en un seul mouvement rapide et simple.

PRO-SERIES 1.0 FIREBOX

La cuve à feu segmentée de pointe est assise sur un cadre en acier inoxydable avec un compartiment en frêne concave intégré et une pelle profilée assortie.



04 DEBALLAGE

Le Monolith est emballé pour garantir qu'il arrive en bon état.

1. Coupez les rubans en plastique et retirez le couvercle en carton.

2. **modèles avec chariot uniquement** : Retirez les pieds en acier, qui sont fixés en place avec du carton à côté de l'unité en céramique.

3. Les panneaux latéraux du carton peuvent maintenant être retirés facilement.

4. Retirez les cartons contenant les accessoires situés à côté de l'unité en céramique. D'autres composants et accessoires se trouvent dans l'unité et peuvent maintenant être facilement retirés.

5. **modèles avec chariot uniquement** : soulevez l'unité en céramique du chariot en acier. Nous suggérons de porter le Monolith par les supports pour les tablettes d'appoint.

6. Veuillez recycler l'emballage en carton.

Attention : En raison du risque de casse, veuillez faire preuve de prudence lors de la manipulation des composants en céramique. Évitez de porter le grill par les charnières ou la poignée en bambou, cela pourrait endommager le grill ! En raison du poids, nous recommandons que l'appareil soit transporté par deux personnes. Assurez-vous de porter des gants pour éviter les blessures.



ACCESSOIRES :



Trappe double disque aération
Article No. 201059-C



Anneau/support grille
Article No. 201052-C



Fire Box
Article No. 101053-C



Smart Grid Système
Article No. 101011



Plaque en fonte pour cendres
Article No. 201066-C



Panier de charbon avec diviseur
Article No. 201046-C



Poignée Bamboo
Article No. 201064-C



Chariot (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201068



Pied en céramique
(uniquement pour les modèles sans chariot)
Article No. 201056



Système d'alimentation pellet
Article No. 201009



Lève Grille
Article No. 206000



2 Tablettes d'appoint en bambou
(uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201062-C



Thermomètre
Article No. 201057-C



Raccord métallique
(uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201083-C



-Manuel d'utilisation
Article No. 20000-HB

LA STRUCTURE :



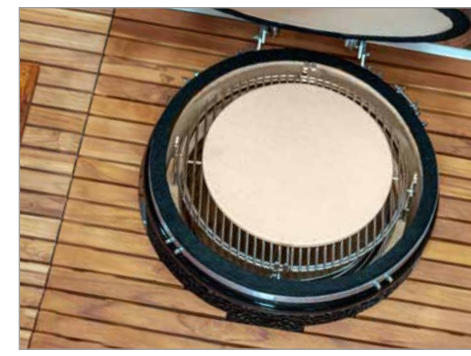
Panier de charbon avec diviseur



Demie pierre déflectrice et ascenseur pour cuisson indirecte



Pierre déflectrice, lèche frite, grille inox



Configuration pour pizza (accessoire en option)

07 CONTENU // MONOLITH BASIC

08 CONFIGURATION // MONOLITH BASIC

ACCESSOIRES :



Trappe double disque aération
Article No. 201059-C



Anneau/support grille
Article No. 201052-C



Fire Box
Article No. 201053-C



Grille inox
Article No. 201060-C



Plaque en fonte pour cendres
Article No. 201066-C



Poignée Bambou
Article No. 201064-C



Chariot (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201068



Tisonnier
Article No. 201063



2 Tablettes d'appoint en bambou (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201062-C



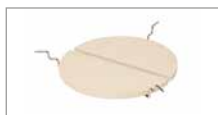
Thermomètre
Article No. 201057-C



Raccord métallique (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201083-C



Manuel d'utilisation
Article No. 20000-HB



Pierre déflectrice avec élément de levage
Article No. 201006

LA STRUCTURE :



ACCESSOIRES :



Trappe double disque aération
Article No. 201059-J



Anneau/support grille
Article No. 201052-J



Fire Box
Article No. 201053-J



Protecteur de chaleur
Article No. 201054-J



Plaque en fonte pour cendres
Article No. 201066-J



Pierre déflectrice surélevée
Article No. 201024



Grille inox
Article No. 201060-J



Grille supplémentaire
Article No. 201023



Poignée Bambou
Article No. 201064-J



Chariot (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201027



Pied en céramique (uniquement pour les modèles sans chariot)
Article No. 201056



Tisonnier
Article No. 201063



Système d'alimentation pellet
Article No. 201026



Thermomètre
Article No. 201057-J



Raccord métallique (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201083-J



Manuel d'utilisation
Article No. 20000-HB

LA STRUCTURE :



Panier de charbon (accessoire en option)



Pierre déflectrice et système levage pour cuisson indirecte



Installation complète avec grille et grille supplémentaire



Pierre à pizza (accessoire en option)

ACCESSOIRES :



Trappe double disque aération
Article No. 201059-L



Anneau/support grille
Article No. 201052-L



Fire Box
Article No. 101053-L



Smart Grid Système
Article Item No. 101033



Plaque en fonte pour cendres
Article No. 201066-L



Panier de charbon et diviseur
Article No. 201046-L



Poignée Bambou
Article No. 201064-L



Chariot (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201040



Pied en céramique
(uniquement pour les modèles sans chariot)
Article No. 201056



Système d'alimentation pellet
Article No. 201035



Lève grille
Article No. 206000



2 Tablettes côtés en Bambou (uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201062-L



Thermomètre
Article No. 201057-L



Raccord métallique
(uniquement pour les modèles avec chariot)
Article No. 201083-L



Manuel d'utilisation
Article No. 20000-HB

LA STRUCTURE :



Panier à charbon avec diviseur



Demi-pierre défectrice et levage pour cuisson indirecte.

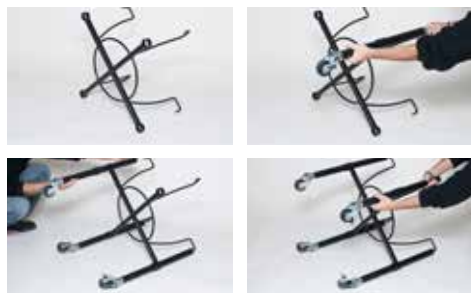


Installation complète avec grille et grille supplémentaire.



Pierre à pizza (accessoire en option).

13 ASSEMBLAGE DU MONOLITH AVEC CHARIOT



A. Assemblez le chariot en plaçant les capuchons en acier inoxydable sur le dessus des pieds, puis vissez les pieds au cadre. Pour éviter les rayures sur les composants métalliques, placez un chiffon ou un morceau de papier entre le cadre et les pieds avant de les tourner. Pour plus de confort d'utilisation, fixez les pieds avec les roulettes verrouillables côte à côte.

Attention : Pour assurer une utilisation facile des freins, les pieds avec les roulettes disposant des freins doivent être assemblés du même côté.

B. Assurez-vous que les roulettes sont verrouillées avant de placer le corps du gril en céramique sur le chariot.

Attention : placez le chariot sur une surface plane et stable. Gardez à l'esprit le poids élevé du gril. Notez que le gril peut atteindre des températures très élevées et ne doit pas être placé à proximité immédiate de matériaux combustibles. Le gril ne doit pas être utilisé dans des pièces fermées.

C. Abaissez le gril en céramique sur le chariot, en vous assurant que le compartiment à cendres se trouve entre les pieds. Nous suggérons de porter le Monolith par les supports pour les tablettes d'appoint.

Attention : En raison du risque de casse, veuillez faire preuve de prudence lors de la manipulation des composants en céramique. Évitez de porter le gril par les charnières ou la poignée en bambou, cela pourrait endommager le gril ! En raison du poids, nous recommandons que l'appareil soit transporté par deux personnes. Assurez-vous de porter des gants pour éviter les blessures.

D. LeChef uniquement : Desserrez les deux écrous à tête à l'avant des bandes métalliques, fixez la poignée au boulon. Revissez les écrous à tête sur les goujons et serrez avec une clé

E. Fixez la trappe à double disque d'aération sur l'ouverture supérieure du gril en céramique.

F. Placez la fire box (cuve à feu) à l'intérieur du gril en alignant la partie découpée avec le compartiment à cendres. L'alignement permet un nettoyage plus facile de votre Monolith.

G. Placez l'anneau/support de grille sur la fire box en vous assurant que l'ouverture pour les copeaux de bois est directement derrière l'ouverture correspondante dans l'unité en céramique.

H. Placez la pierre de protection sur la base de l'unité. La pierre protectrice empêche la base du gril de surchauffer. (non requis dans la série Pro)

I. Maintenant installez la plaque en fonte à cendres au fond puis votre panier à charbon (si fourni), en veillant à ce que l'ouverture du système d'alimentation des copeaux de fumée soit alignée avec l'ouverture du tirage.

K. Accrochez les tablettes latérales (si fourni) dans les supports correspondants sur le gril en céramique. Peut-être avoir à ajuster la distance en pliant légèrement les raccords métalliques.

Important : Avant la première utilisation, vérifiez que toutes les vis sont bien serrées. Les vis des bandes métalliques autour de l'unité doivent être serrées régulièrement.

14 ASSEMBLAGE DU MONOLITH SANS CHARIOT

A. Retirez les trois pieds en céramique du carton et placez-les en forme triangulaire à l'emplacement souhaité (par exemple la table Monolith). Assurez-vous que l'espacement entre les pieds en céramique est égal et au même diamètre que la base de l'unité en céramique. Les côtés plats des pieds en céramique doivent être tournés vers le sol.

Attention : placez uniquement une surface plane et stable. Gardez à l'esprit le poids élevé du gril. Notez que le gril peut atteindre des températures très élevées et ne doit pas être placé à proximité immédiate de matériaux combustibles. Le gril ne doit pas être utilisé dans des pièces fermées.

B. Abaissez l'unité en céramique sur les trois pieds en céramique en vous assurant que l'ouverture du compartiment à cendres est entre les deux pieds en céramique avant. Vérifiez que les pieds en céramique sont placés à égale distance et que les côtés plats sont tournés vers l'intérieur. Nous suggérons de porter le Monolith par les charnières et l'ouverture d'aération.

Attention : Manipulez les composants en céramique avec précaution en raison du risque de casse. Nous recommandons de transporter le corps du kamado à deux personnes en raison de son poids important. N'hésitez pas à vous prémunir de gant.

C. Placez le corps du kamado sur son chariot de sorte que l'ouverture d'air pour enlever les cendres soit centrée entre les deux pieds avant. Vérifiez que les pieds sont suffisamment écartés et que le barbecue est bien installé sur les pieds en céramique.

D. LeChef uniquement : Desserrez les deux écrous à tête à l'avant des bandes métalliques, fixez la poignée au boulon. Revissez les écrous à tête sur les goujons et serrez avec une clé.

E. Fixez la trappe à double disque d'aération sur l'ouverture supérieure du gril en céramique.

F. Placez la fire box (cuve à feu) à l'intérieur du gril en alignant la partie découpée avec le compartiment à cendres. L'alignement permet un nettoyage plus facile de votre Monolith.

G. Placez l'anneau/support de grille sur la fire box en vous assurant que l'ouverture pour les copeaux de bois est directement derrière l'ouverture correspondante dans l'unité en céramique.

H. Placez la pierre de protection sur la base de l'unité. La pierre protectrice empêche la base du gril de surchauffer. (non requis dans la série Pro)

I. Maintenant installez la plaque en fonte à cendres au fond puis votre panier à charbon (si fourni), en veillant à ce que l'ouverture du système d'alimentation des copeaux de fumée soit alignée avec l'ouverture du tirage.

Important : Avant la première utilisation, vérifiez que toutes les vis sont bien serrées. Les vis des bandes métalliques autour de l'unité doivent être serrées régulièrement.

15 PRESENTATION DU MONOLITH BBQ GURU EDITION



Capuchon de ventilation à double disque en fonte pour un contrôle facile de la température et du débit d'air

Tablette d'appoint en Bambou

Support contrôleur de température

Boîtier de ventilateur de contrôle de température Guru

Chariot robuste avec roulettes verrouillables

Thermomètre

Système d'alimentation unique en copeaux de bois(pellet)

Monolith est fait de céramique résistante aux hautes températures

Purgeur d'air et collecteur de cendres en acier inoxydable

16 CONFIGURATION DU SUPPORT DE COMMANDE TEMPERATURE ET DU VENTILATEUR

CONFIGURATION DU SUPPORT DE COMMANDE TEMPERATURE

Avant d'utiliser un régulateur de température BBQ Guru avec le Monolith BBQ Guru Edition, le support de contrôle doit être fixé.

A. Alignez le support de contrôle Monolith devant le trou pré-percé sur la tablette latérale gauche en bambou

B. Poussez la vis du support de commande à travers le trou pré-percé sur la table latérale gauche et serrez-la fermement avec l'écrou.

C. À l'arrière de l'unité de contrôle de la température du BBQ Guru, il y a deux broches à crochet métalliques. Alignez les broches sur le support de contrôle Monolith et poussez-le à travers les trous pré-percés.

D. Faites glisser l'unité de contrôle de température du BBQ Guru vers le bas du support de commande. Cela verrouillera et sécurisera l'appareil en place.

CONFIGURATION DU VENTILATEUR

Toutes les éditions Monolith BBQ Guru sont équipées d'un boîtier de ventilateur de contrôle de température BBQ Guru. Cette fonction permet à l'utilisateur de contrôler la quantité d'air s'écoulant dans le gril. Prenez le câble en spirale du ventilateur fourni avec l'unité de contrôle la température du BBQ Guru et insérez complètement une extrémité de celui-ci dans le port du ventilateur situé sur la commande. Prenez l'autre extrémité du câble en spirale puis insérez-le complètement dans le côté du boîtier du ventilateur.

Remarque importante : Lorsque vous utilisez un régulateur de température BBQ Guru pour maintenir les températures de cuisson (200 ° C ou moins), tournez le bouton du ventilateur dans le sens antihoraire (à gauche) pour le mettre en position ON. Déplacez le bouton du ventilateur dans le sens horaire (à droite) pour le désactiver.

Remarque importante : lorsque l'unité de contrôle de la température du BBQ Guru n'est PAS utilisée, assurez-vous TOUJOURS que la molette du ventilateur est en position OFF. Cela empêchera la chaleur de pénétrer et de détruire le ventilateur.

Remarque importante : TOUJOURS éteindre le boîtier du ventilateur lors de la cuisson à plus de 200 ° C. Cela évitera d'endommager le boîtier du ventilateur.



17 ALLUMAGE



A. Selon la température et l'application, utilisez le panier à charbon. Pour la cuisson lente et longue, nous vous recommandons d'utiliser uniquement la plaque en fonte à cendres car cela vous permet de remplir le foyer avec 20% de plus de charbon à bois, ce qui engendre une durée de combustion plus longue et un contrôle facile de la température en raison du débit d'air réduit. Mais lorsque vous utilisez des températures moyennes à élevées, nous vous recommandons d'utiliser le panier à charbon. Le flux d'air supplémentaire permet au charbon de bois d'atteindre des températures plus élevées plus rapidement. Remplissez le panier à charbon jusqu'à l'ouverture du système d'alimentation à copeaux de bois (pellet)

Assurez-vous qu'il n'y a pas de petits morceaux de charbon de bois au fond du foyer ou du panier à charbon de bois, ceux-ci peuvent obstruer la circulation de l'air. Les paniers à charbon de bois pour le Monolith Classic et le Monolith LeChef peuvent être divisés, vous permettant d'utiliser seulement la moitié de la surface, créant ainsi des zones de grillades directes et indirectes.

Attention : N'utilisez que du charbon de bois de grande qualité et à gros morceaux. Nous recommandons notre charbon de bois Monolith. Notez que le grill peut atteindre des températures très élevées et ne doit pas être placé à proximité de matériaux combustibles. Le grill ne doit pas être utilisé dans des pièces fermées. Éloignez les enfants et les animaux du grill chaud. Veuillez rester près du grill pendant le processus de chauffage du charbon de bois, des températures supérieures à 400 ° C peuvent être atteintes très rapidement et peuvent endommager les composants du grill.

B. Formez un creux au centre du charbon de bois et allumez par le haut. Veuillez ne pas utiliser d'accélérateurs chimiques ou liquides, car les fumées peuvent être absorbées par le grill en céramique et peuvent nuire à la saveur et à la qualité des aliments. Nous recommandons le Mono Lighter ou des accélérateurs de feu sans produits chimiques. Fermez le couvercle et ouvrez l'évent et le capuchon de ventilation. En raison de l'effet de cheminée, le charbon de bois chauffe très rapidement (environ 15 minutes).

Attention : n'utilisez pas d'accélérateurs de feu chimiques ou liquides.

C. Une fois que vous avez atteint la température requise, ajustez l'évent et le capuchon de ventilation, en laissant un espace d'environ 1 à 2 cm.

Attention : Le grill et ses composants métalliques peuvent devenir très chauds, veuillez porter des gants ou utiliser des pinces lors du réglage des bouches d'aération. En ajustant l'évent et le capuchon de ventilation, vous pouvez réguler les températures requises. L'ouverture des deux événements augmentera le débit d'air et l'apport d'oxygène, ce qui rend le charbon de bois plus chaud et la température augmente. En fermant les événements, vous inversez le processus. En raison de la très bonne isolation des céramiques lourdes, il faudra un certain temps pour abaisser la température de la plage de températures élevées. C'est pourquoi nous vous suggérons de ne pas laisser la température monter trop haut si vous prévoyez d'utiliser le Monolith dans la plage de basse température.

D. Placez ensuite les accessoires appropriés selon la configuration pour la méthode de cuisson souhaitée à l'intérieur du grill.

Attention : Le grill et ses composants métalliques peuvent devenir très chauds, veuillez porter des gants ou utiliser des pinces lorsque vous placez les grilles métalliques, la pierre à pizza ou la pierre déflectrice dans le grill ou lorsque vous les retirez. Ne placez pas de composants chauds sur des surfaces inflammables ou sensibles. Veuillez faire preuve de prudence lors de la manipulation des composants chauds afin d'éviter les blessures.

E. En fermant les deux bouches d'aération, les braises s'éteindront en peu de temps. Le charbon de bois restant peut être réutilisé. Après refroidissement, soulevez simplement le panier à charbon du Monolith par les poignées, puis secouez les cendres ou utilisez le crochet à cendres pour retirer les cendres dans le foyer en céramique. Remplissez simplement le charbon de bois restant dans le panier.

18 FUME // SYSTEME D'ALIMENTATION

Ce système unique vous permet d'insérer des copeaux de bois, des morceaux ou des granulés directement sur le charbon de bois chaud, sans avoir à soulever le couvercle ! Avec notre vaste gamme de pellet de fumage, vous transformerez votre grill en céramique Monolith en un fumoir de haute qualité.



Ouvrez le couvercle à charnière



Placez des copeaux de bois fumés dans la goulotte



Poussez-les directement sur le charbon de bois et relâchez la goulotte, puis fermez le couvercle.

19 METHODE DE GRILLAGE

20 PROTECTION ET MAINTENANCE



1. CUISSON DIRECT

Grillez comme un pro directement sur des charbons ardents sur la grille en acier inoxydable incluse ou la grille de grill en fonte en option. La chaleur élevée directement des charbons donne à vos aliments les marques de brûlure désirées et authentiques saveur barbecue.

2. CUISSON INDIRECT

Découvrez maintenant tous les avantages réels d'un Monolith par rapport à tout autre équipement de cuisine. En plaçant la pierre déflectrice sur les charbons ardents, vous protégez la chaleur directe de vos aliments en créant un four à convection parfaitement contrôlable. Faites rôtir, cuire ou cuire n'importe quel aliment, du poisson entier aux rôtis en passant par les gâteaux et les plats mijotés.

3. CUISSON INDIRECTE AVEC DEFLECTEUR ET PIERRE A PIZZA

Avec un Monolith, il n'est pas nécessaire d'investir dans un four à pizza séparé, vous pouvez maintenant facilement faire d'authentiques pizzas italiennes à croûte mince ou même des pizzas à fondue américaines pour impressionner vos amis et votre famille. Avec Monolith, vous pouvez facilement augmenter les températures à 400 ° C et cuire la pizza parfaite en quelques minutes. Cette configuration est également parfaite pour les pains plats. (Pierre à pizza, en option).

Les produits Monolith sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité et nécessitent donc très peu d'entretien. Pour une protection idéale contre les intempéries et autres influences, nous vous recommandons d'utiliser nos housses Monolith.

Première utilisation

Le Monolith peut être utilisé directement après l'assemblage et ne nécessite aucun traitement supplémentaire. La plaque en fonte à cendres est recouverte d'un revêtement protecteur pour la protéger contre la corrosion. Ce revêtement protecteur brûlera lors de la première utilisation. Veuillez attendre que toute odeur disparaisse avant de placer des aliments sur le grill.

Nettoyage du Monolith

Nettoyez uniquement l'extérieur du Monolith, le chariot et les tablettes d'appoint avec de l'eau et un produit de nettoyage doux. N'utilisez JAMAIS d'eau pour nettoyer l'intérieur de votre Monolith. L'intérieur peut être nettoyé en utilisant des températures élevées. Retirez tous les composants en acier inoxydable avant de commencer. En ouvrant complètement les deux événements (assurez-vous qu'il y a suffisamment de charbon dans le foyer), augmentez la température à 400 ° C et laissez reposer 10 minutes. La chaleur brûlera tous les résidus.

Avvertissement : Ne dépassez pas 400 ° C, cela pourrait endommager le joint ou les composants individuels du Monolith. Une fois le Monolith refroidi, retirez les cendres des composants en céramique avec une brosse douce. Les grilles peuvent être nettoyées avec une brosse métallique pour grille.

La grille en fonte et la plaque en fonte à cendres peuvent être nettoyées avec une brosse métallique et légèrement enduites d'huile végétale pour se protéger contre la rouille.

Attention : Progressivement, la céramique de couleur claire de l'intérieur s'assombrira. Il s'agit d'un processus normal causé par la combustion, la fumée et la graisse.

Cendres

Après refroidissement, il suffit de soulever le panier à charbon du Monolith par les poignées et de secouer les cendres. Utilisez le crochet à cendres pour enlever les cendres dans le foyer en céramique, si nécessaire, retirez la plaque en fonte avant de nettoyer. Vous

peuvent utiliser le crochet à cendres pour gratter les cendres dans le compartiment à cendres. Nous suggérons, à l'occasion, de retirer tous les composants de l'unité et de les brosser ainsi que les parois intérieures avec une brosse douce.

Nettoyage des grilles

Nettoyez les grilles encore chaudes avec une brosse métallique pour grill, en enlevant tous les résidus alimentaires. Les grilles du grill sont en acier inoxydable et vont au lave-vaisselle. Utilisez uniquement des détergents de nettoyage doux. L'exposition à des températures élevées peut provoquer une décoloration de l'acier.

Nettoyage de la pierre déflectrice et pizza

La pierre à pizza et la pierre déflectrice sont toutes deux en céramique de cordiérite à pores ouverts. Par conséquent, les liquides et les graisses peuvent pénétrer ou brûler dans la surface, ce qui peut entraîner une décoloration permanente du matériau. La décoloration est inoffensive et ne constitue pas des défauts. Pour éliminer les résidus alimentaires, grattez simplement la surface avec une spatule ou une brosse à grill. La pierre déflectrice peut être enveloppée dans une feuille d'aluminium pour la protéger des gouttes de graisse.

Moisissure

Si votre Monolith n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, l'humidité peut être piégée à l'intérieur du grill. Des moisissures peuvent commencer à se développer sur les résidus alimentaires formés sur la grille du grill ou sur les composants internes en céramique. Grattez le moule avec une spatule ou une brosse à grille, brûlez le reste en élevant la température à 400 ° C et laissez reposer 10 minutes. La chaleur brûlera tous les résidus de moisissure et de moisissures restants.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre Monolith pendant une période plus longue, retirez tout charbon de bois car il attirera encore plus d'humidité dans le grill. Pour une protection idéale contre les intempéries, nous vous recommandons d'utiliser nos housses Monolith. Ouvrez à la fois l'événement et le capuchon de ventilation avant de placer le couvercle sur le Monolith, permettant à l'air de circuler à l'intérieur du grill et permettant à l'humidité de s'échapper.

21 PROTECTION ET MAINTENANCE

Bandes métalliques

Les bandes métalliques doivent être vérifiées régulièrement et resserrées si nécessaire.

Éléments de remplacement

Le matériau du joint est sujet à l'usure et doit être remplacé régulièrement, selon la quantité d'utilisation du gril. Évitez d'endommager le joint avec des brosses métalliques ou des températures trop élevées (supérieures à 400 ° C). Pour remplacer le joint, retirez délicatement l'ancien joint avec une spatule, veillez à ne pas endommager la glaçure céramique. Tout résidu de colle peut être enlevé avec du papier de verre. La bande de remplacement du joint est auto-adhésive. Commencez à l'arrière du gril en faisant votre chemin, en vous assurant que le joint ne dépasse pas à l'intérieur du gril.

22 GARANTIE ET CONTACT

Nous sommes heureux que vous ayez choisi MONOLITH. Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits et vous proposons donc la conclusion d'un accord de garantie avec nous dans les conditions suivantes.

1. Contenu de la garantie

Nous accordons cette garantie pour tous les modèles et accessoires du MONOLITH :

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

À partir de la date de vente certifiée et une garantie à vie limitée qui :

- tous les composants en céramique sont exempts de défauts de matériaux, de finition et de fabrication pour la durée de vie du modèle Monolith acheté sachant que la durée de vie moyenne d'un Monolith de 10 ans.
- tous les composants métalliques du Monolith sont exempts de défauts de matériaux, de finition et de fabrication pendant une période de cinq ans. Les outils de barbecue (accessoires Monolith) et les tablettes de gril sont exempts de défauts de matériaux, de finition et de fabrication pendant une période d'un an.

Si, au cours de la période de garantie, votre produit Monolith s'avère défectueux en termes de matériaux, de finition ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien réguliers tels que spécifiés dans notre manuel, nous réparerons ou remplacerons le produit selon ces conditions à notre discrétion. Vos droits en vertu de cette garantie sont limités au droit à des performances ultérieures. D'autres réclamations, en particulier pour toute forme d'indemnisation, sont exclues de cette garantie.

2. Étendue territoriale de la garantie

Spatialement, la garantie est limitée à l'utilisation du produit sur le territoire de la République fédérale

d'Allemagne / Union européenne. Elle s'applique aux produits achetés chez nous ou chez un revendeur agréé sur le territoire susmentionné.

3. Étendue personnelle de la protection de la garantie

La garantie est valable pour le premier acheteur privé du produit Monolith. Le premier acheteur est celui qui a acheté le produit en tant que nouveau produit chez nous ou chez l'un de nos revendeurs agréés. Vous pouvez trouver une liste des revendeurs autorisés par nous sur <https://www.monolith-grill.eu/service/handlerverzeichnis/>. La demande de garantie est personnelle et non transférable. La garantie est nulle si l'acheteur d'origine cède, perd ou transfère la propriété du produit Monolith à un tiers. Pour une utilisation commerciale de nos produits, nous n'offrons aucune garantie.

4. Aucune restriction de vos droits légaux

Veillez noter que vous avez droit à des droits légalement définis dans le contrat d'achat du produit Monolith (§§ 433 ss. Code civil). Cette garantie ne limite en aucune façon vos droits statutaires.

5. Réclamation de la garantie

a) S'il devient nécessaire de réclamer la garantie, veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

b) Lors de l'inscription aux demandes de garantie, vous devez fournir la facture originale ou la preuve d'achat émise par le revendeur agréé ou équivalent. Vous devez également préparer un rapport écrit de défauts et nous envoyer le produit rejeté avec lui, correctement emballé, à vos risques et périls.

c) Les réparations sous garantie doivent être effectuées par nous ou par des revendeurs ou réparateurs agréés. Les réparations effectuées par d'autres sociétés ne sont pas éligibles au remboursement, car ces réparations, ainsi que tout dommage résultant du produit, ne sont pas couverts par cette garantie.

d) Si nous réparons ou remplaçons le produit, la garantie s'applique au produit réparé ou remplacé dans

23 GARANTIE ET CONTACT

le temps restant de la période de garantie d'origine. Une extension de la période de garantie est exclue.

e) Nous nous réservons le droit de facturer des frais de traitement de 50 € si, après inspection, il est clair qu'il n'y a pas de demande de garantie.

6. Limitation de la garantie

a) Ne sont pas couverts par la garantie :

- L'utilisation du produit Monolith à des fins commerciales
- Usure ou dommages dus à une usure normale
- Conséquences d'un entretien négligé ou défectueux
- Conséquences d'une utilisation excessive ou incorrecte
- Pièces d'usure (en particulier les joints)
- Conséquences d'un stockage ou d'un nettoyage incorrect (utilisation d'abrasifs ou produits / outils de nettoyage corrosifs)
- Dommages causés par une mauvaise utilisation ou une mauvaise utilisation du produit Monolith
- Conséquences de force majeure, de vandalisme, d'accident ou d'événements similaires
- Conséquences de l'utilisation de pièces ou d'accessoires d'autres fabricants
- Conséquences d'une mauvaise installation
- Défauts des produits Monolith non achetés chez nous ou auprès d'un revendeur agréé
- Les frais de transport et de voyage ainsi que les frais de montage et de démontage de l'appareil
- Tout dommage non directement causé au produit Monolith et autres défauts consécutifs
- Si le produit Monolith est utilisé dans un pays autre que celui initialement développé et produit par nous, toute modification du produit doit être effectuée pour se conformer aux exigences techniques et / ou les normes de sécurité de cet autre pays. De tels changements ne sont pas dus à des défauts de matériel, de traitement ou de fabrication du produit et sont expressément exclus de cette garantie.

b) Cette garantie expire lorsque :

- Des modifications ont été apportées au produit Monolith par vous ou par un tiers.

7. Loi applicable

Cette garantie est exclusivement soumise au droit allemand, à l'exclusion de la Convention des Nations Unies sur les ventes.

8. Clause de divisibilité

Si des dispositions individuelles des présentes conditions de garantie ou du contrat conclu sur leur base sont ou deviennent inefficaces ou si le contrat contient une omission, cela n'affectera pas la validité des autres dispositions. Dans ce cas, la disposition invalide ou le comblement de l'omission est remplacé par une disposition efficace qui se rapproche le plus possible de la finalité économique du contrat dans le respect des intérêts mutuels.

Si vous avez des questions, des demandes de garantie, des idées, des éloges ou des critiques, veuillez contacter :

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

24 SECURITE

Place pour le Monolith

Choisissez toujours une surface solide et de niveau. Tenez compte du poids de la MONOLITH. Ne placez pas le Monolith directement sur ou à proximité de matériaux combustibles. N'oubliez pas que les étincelles et l'air chaud évacué sont également des risques d'incendie potentiels, ne les placez donc pas sous un toit-terrasse ou un auvent bas. N'utilisez pas le Monolith à l'intérieur. Placez-le toujours à l'extérieur avec une circulation d'air adéquate.

Ouverture et fermeture du couvercle

Le couvercle en céramique est maintenu en position ouverte au moyen de ressorts de tension. Ne sous-estimez pas le poids élevé du couvercle. Ne laissez jamais le couvercle tomber lors de la fermeture, assurez-vous qu'aucune partie du corps ou outil de gril ne se trouve entre la base de l'appareil et le couvercle. En relâchant simplement la poignée, le couvercle et / ou la base peuvent être endommagés par le poids et la force du couvercle. Remplacez immédiatement les ressorts endommagés.

Déplacement du Monolith

N'essayez pas de déplacer le Monolith quand il est chaud et ne contienne pas de charbon de bois chaud. Pour le déplacer, placez les deux mains sur le chariot et tirez le gril derrière vous. Ne pas pousser le gril. Le chariot n'est pas conçu pour rouler sur des surfaces inégales telles que la pelouse, le sable ou le gravier. Pour les terrains irréguliers, nous recommandons le buggy Monolith.

Enfants et animaux

Lorsque vous utilisez le Monolith, ne laissez pas les enfants et les animaux sans surveillance près du gril.

Utilisation à l'intérieur

En raison des émissions de fumée, nous vous recommandons de ne pas utiliser le Monolith à l'intérieur. Placez-le toujours à l'extérieur avec une circulation d'air adéquate.

Ordonnance et réglementations locales

Respectez l'ordonnance et les réglementations locales avant d'utiliser le gril.

Capuchon de ventilation en fonte

Ne pas regarder à l'intérieur du bouchon de ventilation en fonte. Les étincelles et l'air chaud évacué peuvent provoquer des blessures.

Placement des composants

Le gril et ses composants métalliques peuvent devenir très chauds, veuillez porter des gants ou utiliser des pinces lorsque vous placez les grilles métalliques, la pierre à pizza ou la pierre défectrice dans le gril ou lorsque vous les retirez. Ne placez pas de composants chauds sur des surfaces inflammables ou sensibles. Veuillez faire preuve de prudence lors de la manipulation des composants chauds afin d'éviter les blessures. N'essayez pas de retirer le foyer ou le panier à charbon lorsqu'il est rempli de charbons ardents.

Soulever la grille

Utilisez le lève-grille pour soulever la grille chaude. S'il vous plaît, portez des gants pour éviter les brûlures.

Risque de brûlures

En raison de la très bonne isolation des céramiques lourdes, les risques de brûlures sont minimes en touchant les parois extérieures du Monolith. Nous recommandons toujours de prendre des précautions et de garder les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril pendant son utilisation.

Danger d'incendie

Ne laissez pas le gril sans surveillance. Des étincelles et l'air chaud évacué peuvent provoquer l'inflammation d'objets inflammables à proximité.

Retour de flamme

Une fois allumé, le couvercle du Monolith doit toujours être ouvert lentement et avec une extrême prudence pour éviter les poussées ou les reflets dangereux. En ouvrant uniquement le couvercle sur environ 4 à 5 cm, l'oxygène peut lentement remplir le Monolith, ce qui permet d'éviter un retour de flamme. Si vous avez un retour de flamme, fermez immédiatement le couvercle et les deux bouches d'aération. Il est toujours conseillé de porter des gants résistant à la chaleur et de ne pas se tenir directement devant le gril.

Allumeur

N'utilisez jamais d'accélérateurs liquides ou chimiques, n'utilisez jamais d'essence ou d'alcool ! Les accélérateurs chimiques ou liquides peuvent être absorbés par l'unité céramique et peuvent nuire à la saveur et à la qualité des aliments.

Éteindre le charbon de bois

En fermant les deux bouches d'aération, les braises s'éteindront, cela prendra environ 10 à 20 minutes. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon.





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

MONOLITH-GRILL.EU