



MONOLITH USER MANUAL

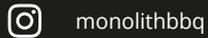
DE // EN





#monolithgrill

Lass dich inspirieren!
Folge und verlinke
uns auf:



join the club!

Tritt jetzt unserer exklusiven Facebook Gruppe „Monolith Owners Club“ bei. Von und für Griller.

Wir freuen uns auf dich!



GRILLEN, RÄUCHERN, BACKEN, KOCHEN, GAREN.

DE

INHALTSVERZEICHNIS

- 01 Einleitung
- 02 Alle Vorteile auf einen Blick
- 03 Der Monolith auf einen Blick
- 04 Entpacken
- 05 Inhalt // Monolith Classic
- 06 Innenaufbau // Monolith Classic
- 07 Inhalt // Monolith Basic
- 08 Innenaufbau // Monolith Basic
- 09 Inhalt // Monolith Junior
- 10 Innenaufbau // Monolith Junior
- 11 Inhalt // Monolith LeChef
- 12 Innenaufbau // Monolith LeChef
- 13 Montage mit Gestell
- 14 Montage ohne Gestell
- 15 Die Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Kontroller- und Gebläseeinstellung
- 17 Befuerung
- 18 Smoken // Chip-Feeder-System
- 19 Garmethoden
- 20 Pflege & Wartung
- 22 Sicherheitshinweise
- 23 Garantiebedingungen & Kontakt

VIELEN DANK FÜR DEINE ENTSCHEIDUNG.

Wir beglückwünschen dich zu deinem neuen Monolith Keramikgrill. Wir haben in diesem Benutzerhandbuch die wichtigsten Informationen rund um deinen Grill zusammengetragen und wünschen dir viel Freude mit deinem neuen Gerät. Weitere Informationen findest du auf unserer Webseite www.monolith-grill.eu

Achtung: Lese vor der ersten Inbetriebnahme dieses Benutzerhandbuch gründlich durch und befolge unbedingt die Sicherheitshinweise! Bitte bewahre dieses Benutzerhandbuch sorgfältig auf!

Der Monolith ist Freiheit.

Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen. Genieße es, die Wahl zu haben. Genieße es, deine Gäste zu verblüffen. Genieße es, deinen Gaumen zu verwöhnen.

Der Monolith ist Design.

Er verbindet Ästhetik und Funktionalität auf gekonnte Weise. Ein Gartenobjekt, das die Augen und den Gaumen gleichermaßen glücklich macht.

Der Monolith ist Tradition.

Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan seit Jahrhunderten bekannten Mushikamado entwickelte sich seit den 70er Jahren der Keramikgrill und startete seinen Siegeszug um die Welt.

© 2018 Monolith Grill GmbH

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz, noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden. Änderungen vorbehalten.

DIE KOMPLETTE OUTDOOR-KÜCHE

Der Monolith vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens.

Grillen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen... Wie auch immer die Speisen zubereitet werden sollen, der Monolith-Grill wird dir immer ein perfektes Ergebnis ermöglichen. Egal, ob du sehr hohe Temperaturen zum perfekten Grillen deines Steaks benötigst, oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken willst – der Monolith ist dein Grill. Der Monolith ist auch perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot geeignet. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 80 °C und 400 °C.

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Du kannst im Niedrigtemperaturbereich mit einer 2,5 kg- bis 3 kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden grillen. Dies bedeutet aber auch, dass sehr wenig Sauerstoff benötigt wird und damit die Luftbewegung im Grill extrem gering ist. Das Fleisch trocknet nicht aus und bleibt saftig.

Solltest du nur mal schnell zwei Steaks zubereiten wollen, ist dies auch kein Problem. Durch den Kamineffekt ist die Holzkohle sehr schnell durchgeglüht. Jetzt die Steaks bei großer Hitze grillen und danach die Öffnungen zur Regulierung der Luft schließen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grill- und Feuerraums stirbt die Glut innerhalb kürzester Zeit ab und kann beim nächsten Mal weiterverwendet werden.

Das einzigartige System zur Zuführung von Holzchips ermöglicht es, dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben. Dabei werden die Holzchips auf eine Schiene gelegt und mit dem Magazin durch die hierfür vorgesehene Öffnung direkt in den Feuerraum geschoben.

Der Monolith besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Er hat zwei praktische Seitentische aus Bambus. Das Gestell besteht aus pulverbeschichtetem Stahl.

Durch die sehr gute Speicherfähigkeit der schweren Keramik und die ausgeklügelte Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur in dem Monolith kontrollieren, wie bei keinem anderen Typ von Grill. Der Verbrauch von Holzkohle liegt bei 25 – 50 % gegenüber einem herkömmlichen Grill.

Die Außentemperatur ist viel geringer als bei einem Stahlgrill – es besteht kaum Verletzungsgefahr durch Verbrennen.

Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur durch den Kamineffekt.

Die geringe Luftzirkulation verhindert ein Austrocknen des Grillguts.

Sehr breiter, nutzbarer Temperaturbereich.

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der Monolith sehr pflegeleicht und ermöglicht dir die Benutzung auch im Winter.

Limited Lifetime Garantie (siehe Garantiebedingungen)

03 MONOLITH PRO-SERIE 1.0

Der Monolith Pro ist die konsequente Weiterentwicklung der bewährten Monolith Classic- und LeChef Serie, mit vielen Innovationen. Durch das neue Grillrostsystem kann man nun mit ½ Rosten auf bis zu fünf Ebenen Grillen – vier davon variabel. Gleichzeitig erlaubt der Einsatz

von ½ Tropfschale und ½ Deflektorstein einen gleichzeitigen Einsatz als direkt- und indirekt aufgebauten Grill. Die neue Firebox enthält ein Aschesammelsystem aus Edelstahl, bei dem sich die entstehende Asche, mit Hilfe der im Lieferumfang enthaltenen Schaufel, einfach entnehmen lässt.

PRO-SERIE 1.0 SMART GRID SYSTEM

Neues Grillrostsystem mit einmaliger Flexibilität und integrierten Fettauffangschalen. Metallrahmen, Ring & Griff, zwei Deflektorsteine, zwei Tropfschalen, zwei halbe Grillroste. (Classic sowie LeChef identisch)



PRO-SERIE 1.0 FEUERBOX

Mehrteilige Feuerbox mit einzigartigem Ascheentnahmesystem, inklusive Metallrahmen und Aschefang.

04 ENTPACKEN

Der Monolith wurde sicher und sorgfältig verpackt, um zu gewährleisten, dass er unbeschadet bei dir ankommt.

1. Schneide zunächst die Kunststoffbänder durch und öffne anschließend den Kartondeckel.

2. Nur bei Modellen mit Gestell: Entnehme die Beine, die neben dem Keramikkörper mit einer Pappe fixiert wurden, sowie die Pappe.

3. Die gesteckten Seitenwände der Verpackung entfernen.

4. Die Zubehörkartons neben dem Korpus ebenfalls entnehmen. Den Grill öffnen und alle enthaltenen Bau- und Zubehörteile entfernen.

5. Nur bei Modellen mit Gestell: Den Grillkorpus aus dem Gestell entnehmen. Wir empfehlen, den Grill an der Halterung für die Seitentische zu tragen.

6. Führe die Verpackungsmaterialien dem Recycling zu. Sie sind wertvolle Rohstoffe.

Achtung: Tragen Sie bei der Entnahme der Bauteile Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen.



REGULÄRES ZUBEHÖR:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Art-Nr. 201059-C



Feuer-Ring
Art-Nr. 201052-C



Feuer-Box
Art-Nr. 101053-C



Smart Grid System
Art-Nr. 101011



Kohlerost aus Gusseisen
Art-Nr. 201066-C



Kohlekorb mit Trenner
Art-Nr. 201046-C



Bambus-Griff
Art-Nr. 201064-C



Gestell (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201068



Keramikfüßchen (bei Modellen ohne Gestell)
Art-Nr. 201056



Räucherschiene & Schieber für Holzchips
Art-Nr. 201009



Aschehaken
Art-Nr. 201063



Grillrostheber
Art-Nr. 206000



2 Bambus-Seitentische (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201062-C



Thermometer
Art-Nr. 201057-C



Beschlagbeutel (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201083-C



Benutzerhandbuch
Art-Nr. 20000-HB

DER AUFBAU:



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen



Deflektorstein geteilt, Tropfschale geteilt, zwei halbe Edelstahlroste, Ring zur Höhenverstellung



Aufbau für Pizza (optionales Zubehör)

07 INHALT // MONOLITH BASIC

08 INNENAUFBAU // MONOLITH BASIC

REGULÄRES ZUBEHÖR:



**Kappe zur Regulierung
des Luftstroms**
Art-Nr. 201059-C



Feuer-Ring
Art-Nr. 201052-C



Feuer-Box
Art-Nr. 201053-C



Edelstahlgrillrost
Art-Nr. 201060-C



**Kohlerost aus
Gusseisen**
Art-Nr. 201066-C



Bambus-Griff
Art-Nr. 201064-C



Gestell
Art-Nr. 201068



Aschehaken
Art-Nr. 201063



2 Bambus-Seitentische
(bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201062-C



Thermometer
Art-Nr. 201057-C



Beschlagbeutel
(bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201083-C



Benutzerhandbuch
Art-Nr. 20000-HB



**Deflektorstein (geteilt)
mit Distanzstück**
Art-Nr. 201006

DER AUFBAU:



REGULÄRES ZUBEHÖR:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Art-Nr. 201059-J



Feuer-Ring
Art-Nr. 201052-J



Feuer-Box
Art-Nr. 201053-J



Protectorstein
Art-Nr. 201054-J



Kohlerost aus Gusseisen
Art-Nr. 201066-J



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück
Art-Nr. 201024



Edelstahlgrillrost
Art-Nr. 201060-J



Zusatz-Grillrost
Art-Nr. 201023



Bambus-Griff
Art-Nr. 201064-J



Gestell (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201027



Keramikfüßchen (bei Modellen ohne Gestell)
Art-Nr. 201056



Aschehaken
Art-Nr. 201063



Räucherschiene & Schieber für Holzchips
Art-Nr. 201026



Thermometer
Art-Nr. 201057-J



Beschlagbeutel (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201083-J



Benutzerhandbuch
Art-Nr. 20000-HB

DER AUFBAU:



Kohlekorb (optional)



Deflektorstein mit Distanzstück zum indirekten Garen



Komplettaufbau mit Edelstahlgrillrost und Zusatz-Grillrost



Aufbau für Pizza (optionales Zubehör)

REGULÄRES ZUBEHÖR:



Kappe zur Regulierung des Luftstroms
Art-Nr. 201059-L



Feuer-Ring
Art-Nr. 201052-L



Feuer-Box
Art-Nr. 101053-L



Smart Grid System
Art-Nr. 101033



Kohlerost aus Gusseisen
Art-Nr. 201066-L



Kohlekorb mit Trenner
Art-Nr. 201046-L



Bambus-Griff
Art-Nr. 201064-L



Gestell (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201040



Keramikfüßchen (bei Modellen ohne Gestell)
Art-Nr. 201056



Räucherschiene & Schieber für Holzchips
Art-Nr. 201035



Aschehaken
Art-Nr. 201063



Grillrostheber
Art-Nr. 206000



2 Bambus-Seitentische (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201062-L



Thermometer
Art-Nr. 201057-L



Beschlagbeutel (bei Modellen mit Gestell)
Art-Nr. 201083-L



Benutzerhandbuch
Art-Nr. 20000-HB

DER AUFBAU:



Kohlekorb mit Trenner



Deflektorstein (geteilt) mit Distanzstück zum indirekten Garen

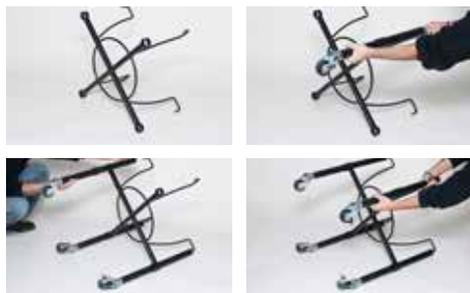


Deflektorstein geteilt, Tropfschale geteilt, zwei halbe Edelstahlroste, Ring zur Höhenverstellung



Aufbau für Pizza (optionales Zubehör)

13 MONTAGE MIT GESTELL



A. Um das Gestell zu montieren, das Basisgestell ohne FüÙe kopfüÙber auf eine Unterlage stellen. Die Edelstahlkappen aus dem Beschlagbeutel über die Gewindestangen setzen. Die Beine durch das Führungsrohr schieben und auf die Gewindeenden des Gestells schrauben. Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir ein Blatt Papier zwischen Führungsrohr und Beine zu legen.

Achtung: Um eine einfache Benutzung der Arretierungen zu gewährleisten, müssen die Beine mit den feststellbaren Rollen nebeneinander auf der Vorderseite montiert werden.

B. Das Gestell umdrehen und die Räder arretieren, bevor der Korpus in das Gestell eingesetzt wird.

Achtung: Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

C. Den Korpus so in das Gestell einsetzen, dass die Zuluftsteuerung sowie die Öffnung zur Entnahme der Asche mittig zwischen den Beinen mit den arretierbaren Rollen steht. Wir empfehlen, den Grill an den Halterungen für die Seitentische zu tragen. Achtung: Gehe wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts immer mit zwei Personen zu tragen. Handschuhe helfen, Verletzungen zu vermeiden.

D. Nur Le Chef: Die beiden Hutmuttern an der Vorderseite des oberen Spannringes lösen und den Handgriff auf die Bolzen stecken. Die Hutmuttern wieder auf die Bolzen schrauben und mit einem Schraubenschlüssel festziehen.

E. Die Gusseisenkappe zur Luftmengenregulierung auf dem Deckel des Korpus befestigen. Die Kappe wird dabei lediglich aufgesteckt. Die Gusseisenkappe so aufstecken, dass der Schriftzug nach vorne über dem Thermometer steht, so öffnet sich die Klappe nicht selbständig beim Öffnen des Deckels.

F. Den Metallrahmen der Feuer-Box so in den Grillkorpus stellen, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche exakt vor der Öffnung zur Entnahme der Asche / Luftmengenregulierung des Korpus liegt. Danach die einzelnen Keramikelemente der Feuerbox nach und nach einlegen – 5 Keramikelemente beim Monolith Classic & LeChef. Der Monolith Junior enthält eine normale, einteilige Feuerbox.

G. Den Feuer-Ring so auf die Feuer-Box legen, dass die Öffnung zum Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung / Klappe des Korpus liegt.

H. Den Kohlerost aus Gusseisen in die Feuer-Box legen und den Kohlekorb darauf so in die Feuer-Box stellen, dass die Öffnung im Korb genau vor der Öffnung / Klappe zum Einfüllen der Holzchips und der Öffnung im Feuer-Ring liegt.

I. Den Metallrahmen des Grillrostsystems auf den Feuerring stellen. Den Auflagering in die dafür vorgesehenen Ösen einhängen. Jetzt können alle Elemente des Grillrostsystems eingesetzt werden. Deflektorsteine, Tropfpfannen und Grillroste.

K. Die Seitentische in die entsprechenden Halterungen am Korpus einhaken. Eventuell muss hier der Abstand der Halterungen durch leichtes Biegen auf die Seitentische eingestellt werden.

Achtung: Prüfe vor und nach dem ersten Gebrauch, ob alle Schrauben am Korpus und am Gestell fest angezogen sind. Die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten regelmäßig nachgezogen werden, da sich die darunterliegenden Filzdichtungen beim Gebrauch zusammenziehen können. Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

14 MONTAGE OHNE GESTELL

A. Die drei KeramikfüÙchen aus dem Lieferumfang entnehmen. Diese auf dem gewünschten Stellplatz (z.B. im Monolith Tisch) im Dreieck aufstellen, so dass die drei Seiten des Dreiecks gleich lang sind und in etwa dem Durchmesser der Korpusunterseite entsprechen. Die Spitze des Dreiecks zeigt dabei nach hinten.

Achtung: Beachte, dass der Grill auf einem ebenen Untergrund steht und die Stellfläche das hohe Gewicht tragen kann. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

B. Den Grillkorpus auf die drei KeramikfüÙchen stellen. Wir empfehlen, den Grill am rückseitigen Bügel des Deckelscharniers und durch Hineingreifen in die geöffnete Zuluftöffnung zu tragen.

Achtung: Gehen Sie wegen der Bruchgefahr sorgsam mit den keramischen Bauteilen um. Wir empfehlen, den Grillkorpus wegen des hohen Gewichts mit zwei Personen zu tragen. Handschuhe helfen, Verletzungen zu vermeiden.

C. Den Korpus so auf die FüÙchen aufsetzen, dass die Zuluftsteuerung/Öffnung zur Entnahme der Asche mittig zwischen den beiden vorderen FüÙchen steht. Kontrolliere, ob die FüÙchen in gleichmäßigem Abstand unter dem Grill stehen und der Grill komplett auf den abgeflachten Flächen der KeramikfüÙchen steht.

D. Nur LeChef: Die beiden Hutmuttern an der Vorderseite des oberen Spannringes lösen und den Handgriff auf die Bolzen stecken. Die Hutmuttern wieder auf die Bolzen schrauben und mit einem Schraubenschlüssel festziehen.

E. Die Gusseisenkappe zur Luftmengenregulierung auf dem Deckel des Korpus befestigen. Die Kappe wird dabei lediglich aufgesteckt.

F. Die Feuer-Box so in den Grillkorpus stellen, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche in der Feuer-Box exakt vor der Öffnung zur Entnahme der Asche/Luftmengenregulierung des Korpus liegt.

G. Den Feuer-Ring so auf die Feuer-Box legen, dass die Öffnung/Klappe zum Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Korpus liegt.

H. Den Protektorstein in die Feuer-Box auf den Boden des Korpus legen. Der Protektorstein verhindert, dass der Grill an der Unterseite zu heiß wird.

I. Den Kohlerost aus Gusseisen in die Feuer-Box legen und den Kohlekorb darauf so in die Feuer-Box stellen, dass die Öffnung im Korb genau vor der Öffnung / Klappe zum Einfüllen der Holzchips und der Öffnung im Feuer-Ring liegt.

Achtung: Prüfe vor und nach dem ersten Gebrauch, ob alle Schrauben am Korpus und am Gestell fest angezogen sind. Die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten regelmäßig nachgezogen werden, da sich die darunterliegenden Filzdichtungen beim Gebrauch zusammenziehen können.

15 DIE MONOLITH BBQ GURU EDITION



Exakte Einstellung der Temperatur durch die Luftmengenregulierung aus Gusseisen.

Praktische Ablage aus Bambus

Controller-Halterung

BBQ-Guru Blower

Stabiles Gestell mit arretierbaren Laufrollen

Thermometer

Zuluftsteuerung und Öffnung zur Entnahme der Asche

Der Monolith besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik

Zuluftsteuerung und Öffnung zur Entnahme der Asche

16 KONTROLLER- UND GEBLÄSEEINSTELLUNG

CONTROLLER EINSTELLUNG

Befestigen vor der ersten Benutzung Ihres Grills die Controller-Halterung am linken Seitentisch

A. Schrauben Sie die Halterungsplatte mit der im Lieferumfangende Schraube am Seitentisch fest.

B. Auf der Rückseite des Controllers befinden sich zwei Metallhakenstifte. Richten Sie die Stifte so aus, dass sie in der Halterung gesteckt werden können und schieben Sie den Controller nach unten, so ist dieser fest in der Halterung verankert.

GEBLÄSE EINSTELLUNG

Die Monolith BBQ Guru Edition ist direkt mit einem Lüfter Gehäuse ausgestattet. Dieses Feature ermöglicht dem Benutzer, die Menge der strömenden Luft in dem Grill zu steuern.

Nehmen Sie das Spiralkabel und verbinden Sie damit den BBQ Guru Controller mit der Lüfter Einheit. Auf dem Controller sehen Sie den Hinweis „Fan“, dort stecken Sie das eine Ende des Kabels hinein, das andere bitte in den Lüfter, dort gibt es nur eine Verbindungsmöglichkeit.

Achtung: Der seitliche Lüfter Kasten lässt sich nicht nachrüsten! Bei eigener Montage des Lüfters erlischt die Garantie. Das nachträgliche bohren in der Keramik kann zu Rissbildung führen.

Um den Guru zu nutzen benötigen Sie den jeweiligen Controller. Schieben Sie die Lüftungszufuhrklappe an Ihrem Grill zu, stecken sie das Spiralkabel an den Blower an (Bild 1) und stellen Sie das Blower Stellrad auf ON (Bild 2). Durch das Drehen an dem Stellrad können Sie die Intensivität des Luftstroms einstellen.

Tipp: Bringen Sie Ihren Grill vorher auf die gewünschte Wunschtemperatur, bevor Sie den Guru anschließen.

Sollten Sie den Blower nicht nutzen wollen, stellen Sie das Stellrad auf OFF (Bild 3) und steuern sie die Luft gewohnt mit der Zuluftklappe. Beachten Sie, dass der Blower wirklich auf OFF steht, damit keine Fremdluft durch den Blower gezogen werden kann.



17 BEFEUERUNG



A. Je nach Temperaturbereich und Anwendung kann der Kohlenkorb verwendet werden. Bei niedrigen Temperaturen und zum Grillen über längere Zeit empfehlen wir die Kohlen direkt in die Feuerbox zu geben. Dies garantiert eine längere Brenndauer, da die Menge der Kohle größer ist. Fülle die Feuerbox bis maximal zur Fuge zwischen Feuerbox und Feuer-ring. Bei mittleren und hohen Temperaturen ist der Kohlekorbe ideal, da durch den erhöhten Airflow sehr schnell heiß brennt. Fülle die Kohle im Korb bis maximal unter die Öffnung für die Räucherschiene. Achte darauf, dass unten im Korb keine zu kleinen Stücke liegen. Diese können den Airflow/ Luftzug negativ beeinflussen. Um gleichzeitig eine direkte und indirekte Garzone einzurichten, kann beim Monolith Classic und beim Monolith LeChef durch Einsetzen des Kohletrenners nur eine Hälfte des Kohlekorbes mit Holzkohle befüllt und entzündet werden.

Achtung: Nur hochwertige, grobstückige Holzkohle verwenden. Wir empfehlen unsere Monolith Grillkohle. Wegen der enthaltenen Bindemittel keine Holzkohlebriketts verwenden, die besseren Ergebnisse erzielt man mit Holzkohle. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Kinder und Haustiere wegen der Verletzungsgefahr vom Grill fernhalten. Während der Aufheizphase in der Nähe des Grills bleiben, da sehr schnell sehr hohe Temperaturen (über 450 °C) erreicht werden können, die zu Beschädigungen an der Filzdichtung und sogar an den Grillkomponenten führen können.

B. Den Kohlekorbe, bzw. die Feuer-Box, mit hochwertiger, größerer Holzkohle befüllen. Für beste Grillergebnisse empfehlen wir unsere Monolith Grillkohle. Die Kohle von oben entzünden, den Deckel schließen und die Zu- und Abluftöffnung komplett öffnen. Durch den Kamineffekt ist der Grill in kürzester Zeit aufgeheizt. Anschließend lässt sich die Grilltemperatur über die Zu- und Abluft regeln. Je nach Grillmethode kann nun das entsprechende Zubehör eingesetzt werden.
Achtung: Keinesfalls flüssige oder chemische Grillanzünder verwenden.

C. Wenn die gewünschte Grilltemperatur erreicht ist, die Zuluftsteuerung/Öffnung zur Entnahme der Asche bis auf 1 – 2 cm schließen.

Achtung: Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiß. Zum Einstellen der Zu- und Abluft empfehlen wir Grillhandschuhe zu tragen oder eine Grillzange zu verwenden. Über die Zuluft- und Abluftsteuerung am Gussdeckel kann nun die Temperatur exakt eingestellt werden. Durch Öffnen der Zu- und Abluftsteuerungen wird der Holzkohle mehr Sauerstoff zugeführt. Sie brennt heißer und die Grilltemperatur steigt. Durch die Wärmespeicherung der Keramik kann es beim Wechsel von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur etwas Zeit in Anspruch nehmen. Daher empfehlen wir für das Garen bei niedrigen Temperaturen, die Temperatur nach dem Entzünden nicht zu hoch steigen zu lassen.

D. Je nach Grillmethode das entsprechende Zubehör einsetzen. Achtung: Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiß. 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.

E. Durch komplettes Schließen der Zu- und Abluftsteuerungen erstickt die Glut im Grill innerhalb kürzester Zeit. Unverbrannte Holzkohle kann so beim nächsten Mal wiederverwendet werden. Dazu die Asche durch Schütteln des Kohlekorbes von der Holzkohle trennen und die Asche anschließend mit dem Aschehaken aus der Fire-Box entfernen.

18 SMOKEN // CHIP-FEEDER-SYSTEM

Verwandle deinen Monolith Keramikgrill in einen qualitativen Smoker. Mit dem einzigartigen Chip-Feeder-System lassen sich unsere Keramikgrills einfach und schnell mit Holzchips, Holzchunks und Holzpellets befüllen, ohne den Deckel zu öffnen. Unsere abgerundete Auswahl an Monolith Smoke Pellets entfalten, je nach verwendeter Holzart, ihr ganz bestimmtes Aroma und halten dabei für jeden Geschmack etwas bereit.



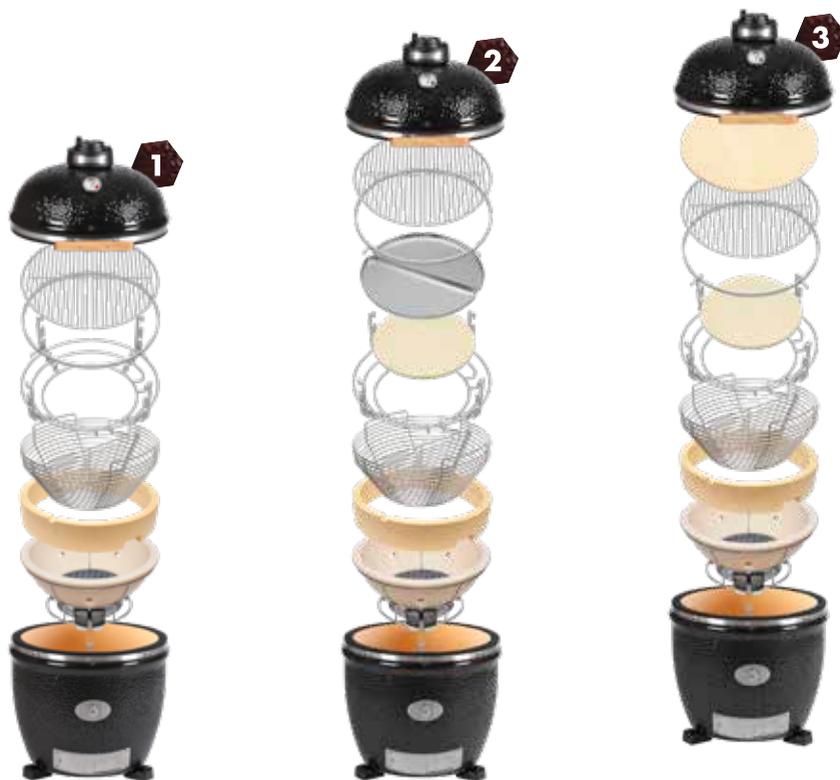
Die Klappe der Räuchereinheit öffnen und die Räucherschiene in den Monolith Keramikgrill einführen.



Die Smoke Pellets / das Räucherholz auf die Räucherschiene geben.



Mit dem Schieber die Smoke Pellets direkt in die Glut schieben, danach die Räucherschiene und den Schieber entnehmen und die Klappe schließen.



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 450 °C aufzuheizen.

Achtung: Den Grill nicht über 500°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 Kohlekorbb 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 Kohlekorbb 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 450 °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 erstickern.

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.

23 GARANTIEBEDINGUNGEN & KONTAKT

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Monolith-Produkt entschieden haben. Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt und bieten Ihnen daher den Abschluss eines Garantievertrages mit uns zu den nachstehenden Bedingungen an.

1. Inhalt der Garantie

Auf alle Monolith Modelle und Zubehörteile gewähren wir, die

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück
E-Mail: info@monolith-grill.de
Tel.: +49 541 2019 640

beginnend mit dem bescheinigten Verkaufsdatum eine Limited Lifetime Garantie dafür, dass

- alle Keramikbauteile für die Lebensdauer des gekauften Monolith-Modells frei von Material-, Fertigungs- und Verarbeitungsfehlern sind. Unsere Monolith-Modelle haben eine durchschnittliche Produktlebensdauer von 10 Jahren.
- am Monolith alle Metallbauteile für die Dauer von fünf Jahren frei von Material-, Fertigungs- und Verarbeitungsfehlern sind.
- Grilltools (Monolith Zubehörteile) und Grilltische für die Dauer von einem Jahr frei von Material-, Fertigungs- und Verarbeitungsfehlern sind.

Sollte Ihr Monolith Produkt während der Garantiezeit bei sachgemäßem Einsatz und Service und regeln. Wartung entsprechend den Angaben in unserer Bedienungsanleitung einen Material-, Verarbeitungs- oder Fertigungsfehler zeigen, werden wir das Produkt im Rahmen der dieser Bedingungen nach unserer Wahl entweder reparieren oder ersetzen. Ihre Rechte aus dieser Garantie beschränken sich auf den Anspruch auf Nacherfüllung. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf jegliche Form von Schadenersatz gewährt diese Garantie nicht.

2. Räumlicher Geltungsbereich des Garantieschutzes

Räumlich ist die Garantie auf die Verwendung des Produktes innerhalb des Gebietes der Bundesrepublik

Deutschland/Europäischen Union/ beschränkt. Sie gilt für Produkte, die innerhalb des vorgenannten Gebietes bei uns oder bei einem von uns autorisierten Händler gekauft wurden.

3. Persönlicher Geltungsbereich des Garantieschutzes

Die Garantie gilt für den privaten Erstkäufer des Monolith Produktes. Erstkäufer ist, wer das Produkt als Neuware bei uns oder bei einem von uns autorisierten Händler gekauft hat. Eine Liste der von uns autorisierten Händler finden Sie unter <https://www.monolith-grill.eu/service/haendlerverzeichnis/>. Der Garantieanspruch ist personengebunden und nicht übertragbar. Der Anspruch erlischt, wenn der Erstkäufer das Eigentum an dem Monolith Produkt aufgibt, verliert oder auf einen Dritten überträgt. Für eine gewerbliche Nutzung unserer Produkte gewähren wir keine Garantie.

4. Kein Einschränkung Ihrer gesetzlichen Rechte

Bitte beachten Sie, dass Ihnen gesetzlich definierte Rechte aus dem Kaufvertrag über das Monolith Produkt zustehen (§§ 433 ff. Bürgerliches Gesetzbuch). Durch diese Garantie werden Ihre gesetzlichen Rechte in keiner Weise beschränkt.

5. Inanspruchnahme der Garantie

a) Sollte es erforderlich werden, die Garantie in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an den Fachhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

b) Bei der Anmeldung von Garantieansprüchen müssen Sie die Originalrechnung oder den vom autorisierten Händler ausgestellten Kassenbeleg oder eine entsprechende Bestätigung vorlegen. Ferner müssen Sie einen schriftlichen Mängelbericht erstellen und uns das beanstandete Produkt zusammen mit diesem, ordnungsgemäß verpackt und kostenfrei, auf Ihre Gefahr zukommen lassen.

c) Garantiereparaturen müssen von uns oder von durch uns autorisierte Fachhändlern oder Vertragswerkstätten ausgeführt werden. Bei Reparaturen, die von anderen Unternehmen ausgeführt wurden, besteht kein Anspruch auf Kostenerstattung, da solche

24 GARANTIEBEDINGUNGEN & KONTAKT

Reparaturen, sowie Schäden, die dadurch am Produkt entstehen, von dieser Garantie nicht gedeckt werden.

d) Wenn wir das Produkt reparieren oder Ersatz leisten, gilt der Garantieanspruch für das reparierte bzw. für das ersetzte Produkt innerhalb der verbleibenden Zeit der ursprünglichen Garantiezeit. Eine Verlängerung der Garantiezeit ist ausgeschlossen

e) Wir behalten uns das Recht vor, eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 € in Rechnung zu stellen, wenn nach Prüfung feststeht, dass ein Garantiefall nicht vorliegt.

6. Beschränkungen der Garantie

a) Von der Garantie nicht umfasst sind:

- Die Benutzung des Monolith Produktes zu gewerblichen Zwecken
- Verschleiß oder Schäden infolge normaler Abnutzung
- Folgen unterlassener oder fehlerhafter Wartung
- Folgen übermäßigen oder unsachgemäßen Gebrauches
- Verschleißteile (insbesondere Dichtungen)
- Folgen unsachgemäßer Lagerung oder Reinigung (Verwendung scheuernder oder ätzender Reinigungsmittel/-werkzeuge)
- durch Missbrauch oder zweckentfremdete Verwendung des Monolith Produktes entstandene Schäden
- Folgen höherer Gewalt, Vandalismus, Unfall oder vergleichbarer Ereignisse
- Folgen der Verwendung von Teilen oder Zubehör anderer Hersteller
- Folgen fehlerhafter Installation
- Fehler oder Mängel an Monolith Produkten, die nicht bei uns oder bei einem von uns autorisierten Händler gekauft wurden
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten;
- alle nicht direkt am Monolith Produkt entstandenen Schäden und sonstigen Nachfolgedefekte
- Sollte das Monolith Produkt in einem anderen als dem Land betrieben werden, für das es ursprünglich von uns entwickelt und produziert wurde, müssen eventuelle Veränderungen am Produkt vorgenommen werden, um es an die technischen und/oder sicherheitstechnischen Normen dieses anderen

Landes anzupassen. Solche Veränderungen sind nicht auf Material-, Verarbeitungs- oder Fertigungsfehler des Produktes zurückzuführen und werden von dieser Garantie ausdrücklich ausgeschlossen.

b) Diese Garantie erlischt, wenn

- an dem Monolith Produkt durch Sie oder durch einen Dritten Änderungen vorgenommen worden sind.
- das Monolith Produkt trotz Vorliegens eines Funktions- oder Gebrauchsmangels weiter betrieben wird.

7. Anwendbares Recht

Für diese Garantie gilt ausschließlich Deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechtes.

8. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Garantiebedingungen oder des auf ihrer Grundlage geschlossenen Vertrages unwirksam sein oder werden oder der Vertrag eine Lücke enthalten, wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung bzw. zur Füllung der Lücke soll in diesem Fall eine wirksame Bestimmung treten, die dem wirtschaftlichen Zweck des Vertrages bei angemessener Wahrung der beiderseitigen Interessen am nächsten kommt.

Bei Fragen, Garantieansprüchen, Lob und Kritik wenden Sie sich bitte an:

Monolith Grill GmbH
Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück
Tel.: +49 541 2019 640
info@monolith-grill.de





#monolithgrill

Get inspired!
Follow and tag
us on:

 Monolith Grill

 monolithbbq

 Monolith Grill

join the club!

Join our grill community
on Facebook and
Instagram.

„Monolith
Owner's Club“



GRILLING, SMOKING, BAKING, COOKING, DRYING, ROASTING.

EN

TABLE OF CONTENTS

- 01 Introduction
- 02 All Advantages at one Glance
- 03 Monolith Overview
- 04 Unpacking
- 05 Contents // Monolith Classic
- 06 Setup // Monolith Classic
- 07 Contents // Monolith Basic
- 08 Setup // Monolith Basic
- 09 Contents // Monolith Junior
- 10 Setup // Monolith Junior
- 11 Contents // Monolith LeChef
- 12 Setup // Monolith LeChef
- 13 Assembling the Monolith including cart
- 14 Assembling the Monolith excluding cart
- 15 Monolith BBQ Guru Edition Overview
- 16 Control Mount Setup and Fan Setup
- 17 Lighting
- 18 Smoking // Chip-Feeder-System
- 19 Grilling Methods
- 20 Care and Maintenance
- 21 Warranty & Contact
- 23 Safety Tips

THANK YOU FOR CHOOSING THE Monolith!

Congratulations on your new Monolith ceramic grill. In this user's handbook you will find the most important information relating to your grill and wish you many hours of enjoyment with your new Monolith ceramic grill. For further information please visit our web page: www.Monolith-grill.de

Attention: *To ensure proper use of this product, please read this owner's manual carefully before using, especially the safety recommendations, and retain for future reference!*

The Monolith is Freedom.

A ceramic grill that delivers on all that it promises. Grilling, smoking, baking, searing, barbecuing or roasting. Enjoy all the options, enjoy surprising your guests, enjoy indulging your palate. Your garden will become a realm of endless choices.

The Monolith is Design.

It combines aesthetics with functionality. An object of art, pleasing to both the eye and the palate.

The Monolith is tradition.

The Kamado has traditionally been used by the Chinese and Japanese for over 3000 years. In the 70s the modern ceramic grill started to evolve out of the Japanese Mushikamado and began to blaze its trail of success.

© 2018 Monolith Grill GmbH

All contents, texts, images, photos, as well as the layout and design are protected by copyright law and may not be changed, copied, reproduced, supplemented or used in any other way without written permission.

Subject to modification.

THE COMPLETE OUTDOOR KITCHEN

The Monolith unites the advantages of a classical grill with those of a stone oven. Barbecue, low temperature cooking, baking, smoking ... Whichever way you prepare your dishes, the Monolith grill will always enable you to achieve perfect results. No matter whether you need very high temperatures to grill the perfect steak or smoke a large amount of meat for hours on low temperatures – the Monolith is your grill. The Monolith used as a stone oven is perfectly suitable for baking pizza or bread. The temperature range is between 80 °C and 400 °C. Due to its unique efficiency the grill needs very little energy to generate and maintain the desired temperatures. Using 2,5 kg – 3 kg of charcoal, the Monolith can work in the low temperature range for up to 24 hours. Hence very little oxygen is required, air movement is extremely low in the grill, preventing the meat from drying out. The meat remains moist.

If you just want to quickly grill 2 steaks, this is not a problem. Due to the chimney effect, the charcoal heats up extremely fast. With the high temperatures you can grill the steaks, closing the openings afterwards to regulate the air. The grill and fire area are very well sealed; the charcoal embers die down within a short time and can be used for another time, this limits the waste you get with other barbecues.

Our unique system of supplying wood chips gives the meat that typical smokey BBQ taste, without having to raise the lid. The wood chips are placed on a rack and are pushed through the intended opening directly in to the fire area.

The Monolith is made of extremely heat-resistant ceramics and high-grade stainless steel. It has two practical side tables made of solid bamboo. The cart, like all other parts, is made of high grade materials and easily supports the weight of the ceramics whilst giving you the freedom to move your Monolith around the garden smoothly and safely.

Due to the very good insulation of the heavy ceramics and the ingenious regulation of the air supply you can control the temperature in the Monolith, unlike any other type of grill. The consumption of charcoal is around 25 – 50 % less compared to a customary grill.

The required temperatures are reached very quickly through the chimney effect so you can cook within 15 minutes of lighting with far less fuel burnt during the preheating phase.

The outside temperature of the Monolith is much lower than a steel grill – there is minimal danger of burn injuries.

Due to the extremely temperature resistant ceramics and the use of high-quality stainless steel the Monolith is very low-maintenance and can even be used in winter. It is perfect for slow braised dishes and winter stews.

Limited lifetime warranty
(see warranty regulations – www.Monolith-grill.eu)

03 MONOLITH OVERVIEW

The ground-breaking Monolith Pro-Series is the natural evolution of the proven and successful Monolith Classic and LeChef grills, offering numerous innovations.

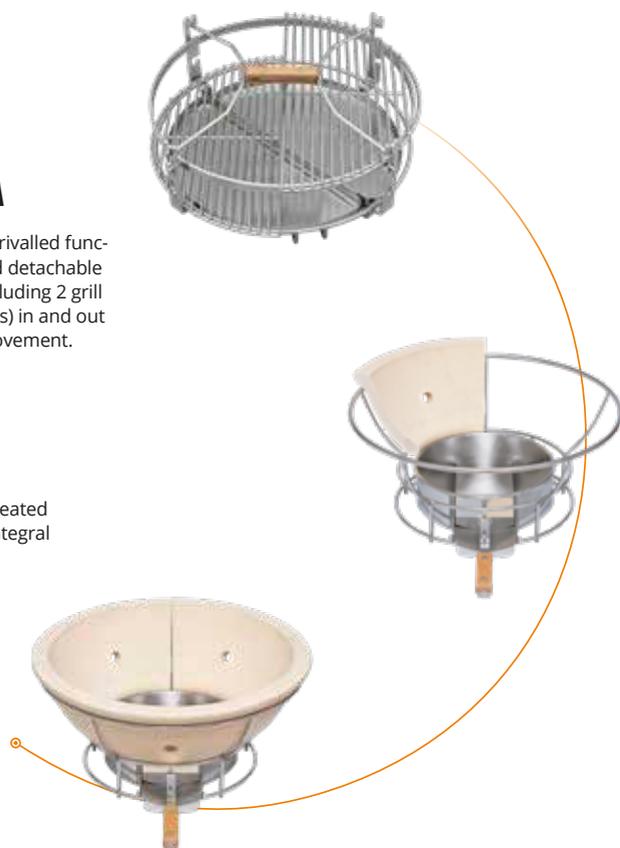
The ingenious Smart Grid System provides ultimate flexibility to create different grill zones. You can work with 5 levels in total, four of which are flexible. You can position your smart grid ring, half-moon protector stones, grill grates and drip pans, dependent on your cooking requirements

PRO-SERIES 1.0 SMART GRID SYSTEM

Our unique Smart Grid System offers unrivalled functionality. Complete with metal frame and detachable handle you can lift the entire system (including 2 grill grates, 2 deflector stones and 2 drip trays) in and out of your Monolith in one clean, simple movement.

PRO-SERIES 1.0 FIREBOX

The cutting-edge segmented fire box is seated on a stainless-steel frame featuring an integral concaved ash compartment & matching profiled shovel.



04 UNPACKING

The Monolith is packaged to ensure that it arrives undamaged.

1. Cut the plastic tapes and remove the cardboard lid.
2. **models including cart only:** Remove the steel legs, that are fastened in place with cardboard next to the ceramic unit.
3. The side panels of the carton can now be removed easily.
4. Remove the cartons containing the accessories located next to the ceramic unit. Further components and accessories are found within the unit and can now be easily removed.

5. models including cart only: lift the ceramic unit out of the steel cart. We suggest carrying the Monolith by the brackets for the side tables.

6. Please recycle the cardboard packaging.

Caution: Due to the risk of breakage please exercise caution when handling the ceramic components. Avoid carrying the grill by the hinges or the bamboo handle, this can lead to damaging the grill! Due to the weight we recommend the unit be carried by two people. Be sure to wear gloves to prevent injuries.



STANDARD ACCESSORIES:



Dual-Disc Ventilation Cap
Item No. 201059-C



Fire Ring
Item No. 201052-C



Fire Box
Item No. 101053-C



Smart Grid System
Item No. 101011



Cast Iron Fire Grate
Item No. 201066-C



Charcoal Basket with Divider
Item No. 201046-C



Bamboo Handle
Item No. 201064-C



Cart (only for models incl. cart)
Item No. 201068



Ceramic Feet (only for models excl. cart)
Item No. 201056



Smoke Chip Feed System
Item No. 201009



Ash Hook
Item No. 201063



Grid Lifter
Item No. 206000



2 Bamboo Side Tables (only for models incl. cart)
Item No. 201062-C



Thermometer
Item No. 201057-C



One Bag Metal Fittings (only for models incl. cart)
Item No. 201083-C



User Manual
Item No. 20000-HB

THE SETUP:



Charcoal Basket with Divider



Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking



Deflector Stones, Drip Pans and Stainless Steel Grid Set



Setup for Pizza (optional accessory)

07 CONTENTS // MONOLITH BASIC

08 SETUP // MONOLITH BASIC

STANDARD ACCESSORIES:



Dual-Disc Ventilation Cap
Item No. 201059-C



Fire Ring
Item No. 201052-C



Fire Box
Art-Nr. 201053-C



Cast Iron Grid
Art-Nr. 201060-C



Cast Iron Fire Grate
Item No. 201066-C



Bamboo Handle
Art-Nr. 201064-C



Cart
Art-Nr. 201068



Ash Hook
Art-Nr. 201063



2 Bamboo Side Tables
(only for models incl. cart) Art-Nr. 201062-C



Thermometer
Art-Nr. 201057-C



One Bag Metal Fittings
(only for models incl. cart) Art-Nr. 201083-C



User Manual
Art-Nr. 20000-HB



Deflector stone (2 pieces) & Lift
Art-Nr. 201006

THE SETUP:



STANDARD ACCESSORIES:



Dual-Disc Ventilation Cap
Item No. 201059-J



Fire Ring
Item No. 201052-J



Fire Box
Item No. 201053-J



Heat Protector
Item No. 201054-J



Cast Iron Fire Grate
Item No. 201066-J



Deflector Stone & Lift
Art-Nr. 201024



Stainless Steel Grill Grate
Art-Nr. 201060-J



Extension Grid
Art-Nr. 201023



Bamboo Handle
Item No. 201064-J



Cart (only for models incl. cart)
Item No. 201027



Ceramic Feet (only for models excl. cart)
Item No. 201056



Ash Hook
Item No. 201063



Smoke Chip Feed System
Item No. 201026



Thermometer
Art-Nr. 201057-J



One Bag Metal Fittings (only for models incl. cart)
Item No. 201083-J



User Manual
Art-Nr. 20000-HB

THE SETUP:



Charcoal Basket (optional accessory)



Deflector Stone & Lift for Indirect Cooking



Complete Setup with Stainless Steel Grill Grate and Extension Grid



Setup for Pizza (optional accessory)

11 CONTENTS // MONOLITH LECHEF

12 SETUP // MONOLITH LECHEF

STANDARD ACCESSORIES:



Dual-Disc Ventilation Cap
Item No. 201059-L



Fire Ring
Item No. 201052-L



Fire Box
Item No. 101053-L



Smart Grid System
Item No. 101033



Cast Iron Fire Grate
Item No. 201066-L



Charcoal Basket with Divider
Item No. 201046-L



Bamboo Handle
Item No. 201064-L



Cart (only for models incl. cart)
Item No. 201040



Ceramic Feet (only for models excl. cart)
Item No. 201056



Smoke Chip Feed System
Item No. 201035



Ash Hook
Item No. 201063



Grid Lifter
Item No. 206000



2 Bamboo Side Tables (only for models incl. cart)
Item No. 201062-L



Thermometer
Item No. 201057-L



One Bag Metal Fittings (only for models incl. cart)
Item No. 201083-L



User Manual
Item No. 20000-HB

THE SETUP:



Charcoal Basket with Divider



Deflector Stone (halved) & Lift for Indirect Cooking

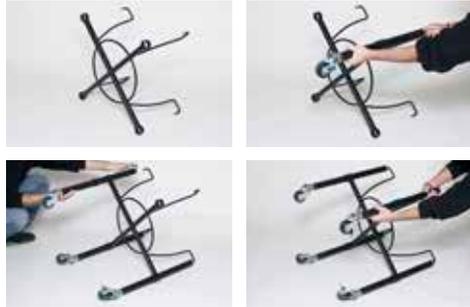


Deflector Stones, Drip Pans and Stainless Steel Grid Set



Setup for Pizza (optional accessory)

13 ASSEMBLING THE MONOLITH INCL. CART



A. Assemble the cart by placing the stainless steel caps on the top of the legs then screw the legs to the frame. To prevent scratches on the metal components, place a cloth or a piece of paper between frame and legs before turning. For more user convenience attach the legs with the lockable castors next to each other.

B. Make sure the castors are locked before placing the ceramic unit in the cart.

Caution: Place the cart on a flat and stable surface. Keep in mind the heavy weight of the grill. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms.

C. Lower the ceramic unit into the cart, making sure the opening (ash compartment) is between the legs with the lockable castors. We suggest carrying the Monolith by the brackets for the side tables.

Caution: Due to the risk of breakage please exercise caution when handling the ceramic components. Avoid carrying the grill by the hinges or the bamboo handle, this can lead to damaging the grill! Due to the weight we recommend the unit be carried by two people. Be sure to wear gloves to prevent injuries.

D. LeChef only: Loosen the two capped nuts on the front of the metal bands, attach the handle to the bolt. Screw the capped nuts back on the studs and tighten with a wrench.

E. Place the cast iron cap on the top opening of the ceramic unit.

F. Put the fire box inside the Monolith; placing the cut away section towards the opening of the ash compartment. Cleaning your Monolith is easy when the fire box and the ash compartment door opening are aligned correctly.

G. Place the fire ring on top of the fire box, making sure the opening for the wood chips is directly behind the corresponding opening in the ceramic unit.

H. Place the protector stone on the base of the unit. The protector stone prevents the base of the grill from overheating.

J. First place the Cast Iron Fire Grate inside the Firebox and then the Charcoal Basket inside the Firebox, making sure that the opening for the Smoke Chip Feeder System is aligned with the opening in the Firering.

K. Hook the side shelves in the corresponding mounts on the ceramic unit. Possibly having to adjust the distance by slightly bending the metal fittings.

Important: Before first use check that all the screws are safely and correctly tightened. The screws on the metal bands around the unit should be tightened regularly.

14 ASSEMBLING THE MONOLITH EXCL. CART

A. Remove the three ceramic feet from the carton and place them in a triangular shape on the desired location (for example the Monolith table). Making sure that the spacing between the ceramic feet is equal and has the same diameter as the base of the ceramic unit. The flat sides of the ceramic feet should face inwards.

Caution: Only place a flat and stable surface. Keep in mind the heavy weight of the grill. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms.

B. Lower the ceramic unit on to the three ceramic feet making sure the ash compartment opening is between the front two ceramic feet. Check that the ceramic feet are placed an equal distance apart and that the flat sides are facing inwards. We suggest carrying the Monolith by the hinges and the air vent opening.

C. LeChef only: Loosen the two capped nuts on the front of the metal bands, attach the handle to the bolt. Screw the capped nuts back on the studs and tighten with a wrench.

D. Place the cast iron cap on the top opening of the ceramic unit.

E. Put the fire box inside the Monolith; placing the cut away section towards the opening of the ash compartment. Cleaning your Monolith is easy when the fire box and the ash compartment door opening are aligned correctly.

F. Place the fire ring on top of the fire box, making sure the opening for the wood chips is directly behind the corresponding opening in the ceramic unit.

G. Place the cast iron charcoal grid on the fire box. The cast iron charcoal grid prevents the base of the ceramic unit from getting too hot.

H. Place the protector stone on the base of the unit. The protector stone prevents the base of the grill from overheating.

I. First place the Cast Iron Fire Grate inside the Firebox and then the Charcoal Basket inside the Firebox,

making sure that the opening for the Smoke Chip Feeder System is aligned with the opening in the Firering.

Important: Before first use check that all the screws are safely and correctly tightened. The screws on the metal bands around the unit should be tightened regularly.

15 MONOLITH BBQ GURU EDITION OVERVIEW



16 CONTROL MOUNT SETUP AND FAN SETUP

CONTROL MOUNT SETUP

Before using a BBQ Guru temperature control unit with the Monolith BBQ Guru Edition, the control mount must be attached to the grill.

- Align the Monolith control mount in front of the predrilled hole on the left bamboo side table.
- Push the control mount screw through the predrilled hole on the left side table and fasten it tightly with the nut.
- On the back of the BBQ Guru temperature control unit, there are two metal hook pins. Align the pins to the Monolith control mount and push it through the predrilled holes.
- Slide the BBQ Guru temperature control unit down the control mount. This will lock and secure the device into place.

FAN SETUP

All Monolith BBQ Guru Editions are equipped with a BBQ Guru temperature control fan housing. This feature allows the user to control the amount of air flowing into the grill. Take the spiral fan cord that is included with the BBQ Guru temperature control unit. Fully insert one end of the spiral fan cord into the fan port located on the control. Take the other end of the spiral fan cord and fully insert it into the side of the fan housing.

Important note: Important note: When using a BBQ Guru temperature control unit to maintain cooking temperatures (200 °C or below), turn the fan knob counterclockwise (left) to move it into the ON position. Move the fan knob clockwise (right) to turn it OFF.

Important note: When the BBQ Guru temperature control unit is NOT in use, ALWAYS make sure the fan dial is turned to the OFF position. This will prevent heat from getting in and destroying the fan unit. Important note: ALWAYS turn the fan housing OFF when cooking over 200 °C. This will prevent damage to the fan housing.



17 IGNITING THE CHARCOAL



A. Depending on temperature and application use the Charcoal Basket. When using low temperatures and grilling for a long period of time, we recommend using the Cast Iron Fire Grate only. This enables you to fill up the Firebox with a larger amount of charcoal allowing for a longer burning duration and easy temperature control due to the reduced airflow. Fill to the top of the Firebox with charcoal.

When using medium to high temperatures, we recommend using the Charcoal Basket. The extra airflow enables the charcoal to reach higher temperatures faster. Fill the Charcoal Basket up till the opening for the Smoke Chip feeder System.

Ensure that there aren't any small charcoal pieces at the bottom of firebox or charcoal basket, these can obstruct airflow. The charcoal baskets for the Monolith Classic and Monolith LeChef can be divided, allowing you to use only have the area, hence creating direct and indirect grilling zones.

Caution: Only use high quality, large lump charcoal. We recommend our Monolith charcoal. Note that the grill can reach very high temperatures and should not be placed in the immediate vicinity of combustible materials. The grill must not be operated in closed rooms. Keep children and animals away from the hot grill. Please stay close to the grill during the process of heating up the charcoal, temperatures in excess of 450 °C can be reached very fast and may cause damage to the grill components.

B. Form a hollow in the centre of the charcoal and light from the top. Please do not use chemical or liquid accelerants, as the fumes can be absorbed by the ceramic unit and may adversely affect the flavour and quality of the food. We recommend the Mono Lighter or chemical free fire accelerants. Close the lid and open the air vent and ventilation cap. Due to the chimney effect the charcoal heats up extremely fast (approx. 15 minutes).

Caution: Do not use chemical or liquid fire accelerants.

C. Once you reached the required temperature, adjusting the air vent and ventilation cap, leaving a gap of approximately 1 – 2 cm.

Caution: The Grill and its metal components can get very hot, please wear gloves or use tongs when adjusting the air vents. By adjusting the air vent and ventilation cap you can regulate the required temperatures. Opening both vents will increase airflow and oxygen intake, making the charcoal hotter and the temperature rise. By closing the vents you reverse the process. Due to the very good insulation of the heavy ceramics it will take some time to lower the temperature from the high temperature range. Therefore we suggest not letting the temperature rise too high if you are planning on using the Monolith in the low temperature range.

D. Then place the appropriate accessories according to the setup for the desired grilling method inside the grill.

Caution: The Grill and its metal components can get very hot, please wear gloves or use tongs when placing the metal grids, pizza stone or deflector stone in the grill or when removing them. Do not place hot components on inflammable or sensitive surfaces. Please exercise caution when handling the hot components in order to avoid injuries.

E. By closing both of the air vents, the embers will extinguish within a short time. The remaining charcoal can be reused. After cooling down, simply lift the charcoal basket out of the Monolith by the handles, then shake off the ashes, or use the ash hook to remove the ashes within the ceramic fire box. Simply top up the remaining charcoal in the basket.

18 SMOKING // CHIP-FEEDER-SYSTEM

The unique system allows you to insert wood chips, chunks or pellets directly over the hot charcoal, without having to raise the lid! Together with our extensive range of hardwood smoke pellets you will turn your Monolith ceramic grill into a high quality smoker.



Open the covering and push the chute inside the grill.



Place smoke pellets / chips in the chute.



Push the smoke pellets / chips inside directly over the charcoal, then close the covering.

19 GRILLING METHODS

20 CARE AND MAINTENANCE



1. DIRECT GRILLING

Grill like a pro directly over hot coals on the included Stainless Steel Grid or the optional cast iron grill grate. High heat directly from the coals gives your food those desired sear marks and true authentic barbecue flavour.

2. INDIRECT GRILLING

Now see all the real advantages of having a Monolith over any other piece of cooking equipment. By placing the Deflector Stone over the hot coals you shield the direct heat away from your food creating a perfectly controllable convection oven. Roast, bake or braise anything from whole fish and roasting joints to cakes and casseroles.

3. BAKING

With a Monolith there is no need to invest in a separate pizza oven, now you can easily make authentic Italian thin crust pizzas or even American deep pan pizzas to impress your friends and family. With Monolith you can easily raise the temperatures to 400°C and cook the perfect pizza in minutes. This setup is also perfect for flat breads.

Monolith products are manufactured from high quality materials, hence requires very little maintenance. For ideal protection from weather and other influences, we recommend using our Monolith covers, available at all Monolith retailers.

Using for the first time

The Monolith can be used directly after assembly and does not require any further treatment. The Cast Iron Fire Grate is covered in a protective coating to safe guard it against corrosion. This protective coating will burn off during initial use. Please wait until any odour clears before placing food on to the grill.

Cleaning the Monolith

Only clean the exterior of the Monolith, cart and side tables with water and mild cleaning agent. NEVER use water to clean the inside of your Monolith. The interior can be cleaned by using high temperatures. Remove all stainless steel components before commencing. By completely opening both vents (make sure there is enough charcoal in the firebox) raise the temperature to 450°C and leave for 10 minutes. The heat will burn off all organic residue.

Warning: Do not exceed 500 °C, this could damage the gasket or individual components within the Monolith. After the Monolith has cooled down, remove the ashes from the ceramic components with a soft brush. The grids can be cleaned with a metal grill brush.

The Cast Iron Grid and Fire Grate can be cleaned with a metal brush and thinly coated with vegetable oil to protect against rust.

Attention: Gradually, the light coloured ceramic of the interior will darken. This is a normal process and is caused through combustion, smoke and grease.

Asbes

After cooling down, simply lift up the charcoal basket out of the Monolith by the handles, then shake off the ashes, or use the ash hook to remove the ashes within the ceramic fire box, if required remove the Cast Iron Fire Grate before cleaning. You can use the ash hook to scrape out the ashes in the ash compartment. We suggest, occasionally, removing all components out of the unit and brushing them and the inside walls with a soft brush. Cleaning the Grill Grates Clean the grates whilst still hot

with a metal grill brush, removing all larger organic materials. The grill grates are made of stainless steel and are dishwasher safe. Only use mild cleaning detergents. The exposure to high temperatures can cause discolouration of the steel.

Cleaning the pizza and deflector stone

The pizza stone and deflector stone are both made of open-pored cordierite ceramic, therefore liquids and fats can soak or burn into the surface, which can lead to permanent discolouration of the material. The discolouration is harmless and does not constitute defects. To remove larger organic materials, simply scrape the surface with a spatula or grill brush. The deflector stone may be wrapped in aluminium foil to protect from dripping fat.

Mould & Mildew

If your Monolith hasn't been used for an extended period of time, moisture can get trapped inside the grill. Mould or mildew can start to develop on left over organic materials on the grill grate or on the internal ceramic components. Scrape away the mould or mildew with a spatula or grill brush, burn away the rest by raising the temperature to 450°C and leave for 10 minutes. The heat will burn off all the remaining mould & mildew residue.

If you plan not to use your Monolith for a longer period of time, remove the charcoal as it will draw even more moisture into the grill. For ideal protection from the weather, we recommend using our Monolith covers. Open both the air vent and ventilation cap before placing the cover over the Monolith, enabling for the air to circulate within the Grill and allowing moisture to escape.

Metal Bands

The metal bands should be checked regularly and tightened if necessary.

Gasket & Replacement Sets

The gasket material is subject to wear and must be regularly replaced, depending on the amount of grill use. Avoid damaging the gasket with metal brushes or too high temperatures (in excess of 500 °C). To replace the gasket carefully remove the old gasket with a spatula, please be carefully as not to damage the ceramic glaze. Any glue residue can be removed with sandpaper. The gasket replacement band is self-adhesive. Start at the back of the grill working your way around, making sure the gasket doesn't protrude inside the grill.

21 WARRANTY & CONTACT

We are pleased that you have chosen a monolith product. We are convinced of the quality of our products and therefore offer you the conclusion of a guarantee agreement with us under the following conditions.

1. Contents of the warranty

On all Monolith models and accessories we grant, the

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

starting with the certified date of sale, a limited lifetime guarantee that

- all ceramic components are free from defects in materials, workmanship and workmanship for the life of the purchased monolith model. Our monolith models have an average product life of 10 years.
- All metal components on the monolith are free from defects in materials, workmanship and workmanship for a period of five years.
- Barbecue tools (monolith accessories) and grill tables are free from defects in materials, workmanship and workmanship for a period of one year.

If, during the warranty period, your Monolith product is found to be defective in materials, workmanship, or workmanship under proper use, service, and regular maintenance as specified in our manual, we will either repair or replace the product under these terms at our discretion. Your rights under this warranty are limited to the right to subsequent performance. Further claims, in particular to any form of compensation, are excluded from this warranty.

2. Territorial scope of the warranty

Spatially, the warranty is limited to the use of the product within the territory of the Federal Republic of Germany / European Union /. It applies to products that within the aforementioned territory purchased from us or from an authorized dealer.

3. Personal scope of warranty protection

The guarantee is valid for the private first-time buyer of the Monolith product. The first buyer is who bought the product as a new product from us or from one of our authorized dealers. You can find a list of dealers authorized by us at <https://www.monolith-grill.eu/service/haendlerverzeichnis/>. The warranty claim is personal and non-transferable. The warranty is void if the original purchaser gives up, loses or transfers ownership of the Monolith product to a third party. For a commercial use of our products, we provide no guarantee.

4. No restriction of your legal rights

Please note that you are entitled to legally defined rights from the purchase contract for the monolith product (§§ 433 ff. Civil Code). This warranty does not limit your statutory rights in any way.

5. Claiming the guarantee

a) If it becomes necessary to claim the warranty, please contact the dealer from whom you purchased the product.

b) When registering for warranty claims, you must provide the original invoice or proof of purchase issued by the authorized dealer or equivalent. You must also prepare a written report of defects and send us the rejected product together with it, properly packed and free of charge, at your risk.

c) Warranty repairs must be carried out by us or by authorized dealers or authorized repairers. Repairs carried out by other companies are not eligible for reimbursement, as such repairs, as well as any resulting damage to the product, are not covered by this warranty.

d) If we repair or replace the product, the warranty applies to the repaired or replaced product within the remaining time of the original warranty period. An extension of the warranty period is excluded

e) We reserve the right to charge a processing fee of € 50 if, after inspection, it is clear that there is no warranty claim.

22 WARRANTY & CONTACT

6. Limitations of the warranty

a) Not covered by the warranty are:

- The use of the Monolith product for commercial purposes
- Wear or damage due to normal wear
- Consequences of neglected or faulty maintenance
- consequences of excessive or improper use
- Wear parts (especially seals)
- Consequences of improper storage or cleaning (use of abrasive or corrosive cleaning agents / tools)
- damage caused by misuse or misuse of the Monolith product
- consequences of force majeure, vandalism, accident or similar events
- Consequences of using parts or accessories from other manufacturers
- consequences of incorrect installation
- Defects or defects in Monolith products not purchased from us or from an authorized dealer
- transport and travel costs as well as costs incurred by assembling and dismantling the device;
- any damage not directly caused to the Monolith product and other consequential defects
- If the Monolith product is operated in a country other than the one originally developed and produced by us, any modifications to the product must be made to comply with the technical and / or safety standards of that other country. Such changes are not due to material, processing or manufacturing defects of the product and are expressly excluded from this warranty.

b) This warranty expires when:

- Changes have been made to the monolith product by you or by a third party.
- The monolith product is operated despite the presence of a functional or shortage of use.

7. Applicable law

This guarantee is exclusively subject to German law, excluding the UN Sales Convention.

8. Severability clause

Should individual provisions of these warranty conditions or the contract concluded on their basis be or become ineffective or should the contract contain a gap, this shall not affect the validity of the remaining provisions. In this case, the invalid provision or the filling of the gap shall be replaced by an effective provision which comes as close as possible to the economic purpose of the contract with due respect for the mutual interests.

Should you have any questions, warranty claims, ideas, praise or critique please contact:

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





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

MONOLITH-GRILL.EU