

PRO SERIE 2.0

SK

Návod
na použitie





 **MONOLITH**



#monolithbbq

Lass dich inspirieren!
Folge und verlinke
uns auf:



-  Monolith Grill
-  monolithbbq
-  Monolith Grill



join the club!

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

Wir freuen uns auf dich!



SK

GRILOVANIE, ÚDENIE, PEČENIE, VARENIE



⚠ UPOZORNENIE!

Tento návod obsahuje dôležité informácie o správnej montáži grilu a jeho bezpečnej manipulácii. Pred montážou a používaním grilu je dôležité prečítať si a dodržiavať všetky pokyny a upozornenia. Tento návod si naďalej uschovajte pre budúce použitie.

Nárok na záruku ostáva, ak ste si prečítali celý tento návod na obsluhu a priložili ho k faktúre.

01 ÚVOD



Obsah

- 01 Úvod
- 02 Veľa výhod na prvý pohľad
- 03 Monolith Pro-Serie
- 04 Vybavenie
- 05 Obsah // Monolith Classic
- 06 Nastavenie // Monolith Classic
- 07 Obsah // Monolith Basic
- 08 Nastavenie // Monolith Basic
- 09 Obsah // Monolith Junior
- 10 Nastavenie // Monolith Junior
- 11 Obsah // Monolith LeChef
- 12 Nastavenie // Monolith LeChef
- 13 Montáž s vozíkom
- 14 Montáž bez vozíka
- 15 Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Nastavenie ovládania a ventilátora
- 17 Rozpálenie
- 18 Údenie // Systém vkladania peliet
- 19 Metódy grilovania
- 20 Starostlivosť & Údržba
- 22 Bezpečnosť
- 23 Záručné podmienky & kontakt

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI Monolith!

Blahoželáme vám ku kúpe nového keramikého grilu Monolith. V tomto návode nájdete najdôležitejšie informácie týkajúce sa grilu. Prajeme vám veľa príjemne strávených hodín s vašim novým keramikým grilom Monolith. Ak máte ďalšie otázky, navštívte našu stránku www.Monolith-grill.de

Upozornenie: Predtým ako začnete tento produkt používať si tento návod starostlivo prečítajte. Dbajte na bezpečnostné odporúčania. Tento návod si odložte.

Monolith znamená voľnosť.

Keramiký gril, ktorý splní všetko čo sľúbi. Grilovanie, údenie, pečenie, alebo opekanie. Užívajte si všetky možnosti, užívajte si obdiv vašich hostí, užívajte si chuť jedla. Vaša záhrada sa premení na kráľovstvo nekonečných možností.

Monolith je dizajn

Šikovne spája estetiku a funkčnosť. Záhradný objekt, ktorý poteší oči aj chuťové bunky v rovnakej miere.

Monolith je tradícia!

Keramiké pece sa používajú na varenie, grilovanie a údenie už viac ako 3000 rokov. Z Mushikamado, ktoré je v Japonsku známe už po stáročia, sa od 70. rokov minulého storočia vyvinul keramiký gril a odvtedy žne úspech.

© 2020 Monolith Grill GmbH

Všetok obsah, texty, obrázky, fotografie, ako aj ich rozloženie a dizajn podliehajú autorským právam a nemôžu byť bez písomného súhlasu zmenené, kopírované, reprodukované, doplnené alebo používané iným spôsobom.

02 VEĽA VÝHOD NA PRVÝ POHĽAD

KOMPLETNÁ KUCHYŇA V EXTERIÉRI

Monolith je spojením výhod klasického grilu a kamennej pece.

Grilovanie, údenie, varenie pri nízkej teplote, pečenie... Bez ohľadu na to, ako má byť jedlo pripravené, gril Monolith vám vždy poskytne dokonalý výsledok. Nezáleží na tom, či potrebujete veľmi vysoké teploty na dokonalé ugrilovanie steaku, alebo chcete údiť veľké kusy, ktoré sa grilujú celé hodiny pri najnižších teplotách – Monolith je váš gril. Monolith sa výborne hodí aj ako kamenná pec na pečenie pizze alebo chleba. Použitelný teplotný rozsah je od 80 °C do 400 °C.

Vďaka svojej jedinečnej účinnosti potrebuje gril len veľmi málo energie na vytvorenie a udržanie požadovaných teplôt. Môžete grilovať v rozsahu nízkych teplôt až 24 hodín s 2,5 kg až 3 kg náplne dreveného uhlia. To však tiež znamená, že je potrebné veľmi málo kyslíka, a preto je pohyb vzduchu v grile extrémne nízky. Mäso sa nevysuší a zostane šťavnaté.

Ak chcete len rýchlo pripraviť dva steaky, ani to nie je problém. Drevené uhlie veľmi rýchlo prehorí vďaka kominovému efektu. Teraz grilujte steaky na vysokej teplote a potom zatvorte otvory, aby ste regulovali vzduch. Vďaka mimoriadne dobrému utesneniu grilu a ohniska žeravé uhličky uhasnú vo veľmi krátkom čase a môžu sa použiť aj nabadúce, čím ušetríte.

Unikátny systém podávania peliet na údenie umožňuje dodať grilovanému pokrmu typickú BBQ dymovú chuť bez zdvihnutia veka. Drevené pelety sa uložia na kofajnicu a zatlačia sa priamo do ohniska so zásobníkom cez otvor určený na tento účel.

Monolith pozostáva z tradičnej keramiky spárovanej s materiálmi z 20. storočia.

Vďaka vynikajúcej akumuláčnej schopnosti ťažkej keramiky a dômyselnej regulácii prívodu vzduchu možno teplotu v Monolithe ovládať ako žiadny iný typ grilu. Spotreba dreveného uhlia je 25 - 50 % v porovnaní s klasickým grilom.

Vonkajšia teplota je oveľa nižšia ako pri oceľovom grile – takmer nehrozí nebezpečenstvo popálenia.

Teplota varenia je dosiahnutá veľmi rýchlo vďaka kominovému efektu.

Nízka cirkulácia vzduchu zabraňuje vysušeniu grilovaného jedla.

Veľmi široký použiteľný teplotný rozsah.

Vďaka extrémne teplotne odolnej keramike a použitiu kvalitnej nehrdzavejúcej ocele je Monolith veľmi nenáročný na údržbu a možno ho používať aj v zime.

Obmedzená doživotná záruka (pozri záručné podmienky)

03 MONOLITH PRO-SERIE

Prevratný Monolith Pro-Serie je logicky ďalším vývojom osvedčených sérií Monolith Classic a LeChef s mnohými inováciami. S novým systémom grilovacích roštov môžete teraz grilovať s ½ roštom až na piatich úrovniach – z toho štyri sú variabilné.

Súčasne použitie ½ odkvapkávacej misky a ½ deflektora umožňuje súčasné použitie ako priamy a nepriamy gril. Nové ohnisko obsahuje systém zberu popola z nehrdzavejúcej ocele, pomocou ktorého možno vzniknutý popol ľahko odstrániť pomocou lopaty, ktorá je súčasťou dodávky.

PRO-SERIE SMART GRID SYSTEM

Nový grilovací roštový systém s jedinečnou flexibilitou a integrovanými odkvapkávacími miskami. Kovový rám, krúžok a rukoväť, dva deflektorové kamene, dva odkvapkávacie nádoby, dva polovičné grilovacie rošty. (Classic a LeChef identické)

PRO-SERIE OHNISKO

Viacdielne ohnisko s unikátnym systémom odstraňovania popola, vrátane kovového rámu a lapača popola.



04 VYBALENIE

Monolith je zabalený aby pri dodaní nedošlo k jeho poškodeniu.

1. Najprv odrežte plastové pásky a potom otvorte veko krabice.
2. **Len pre modely s vozíkom:** Odstráňte nožičky, ktoré boli pripevnené lepenkou vedľa keramického tela a lepenku.
3. Odstráňte vložené bočné steny obalu.
4. Odstráňte aj krabice s príslušenstvom vedľa tela. Otvorte gril a vyberte všetko dodané vnútro a príslušenstvo.

5. **Len pre modely s vozíkom:** Odstráňte telo grilu z nerezového rámu. Gril odporúčame prenášať za držiaky bočného stola.

6. Recyklujte obalové materiály. Sú to cenné suroviny.

Upozornenie: Pri demontáži komponentov noste rukavice, aby ste predišli zraneniam. Pri keramických komponentoch buďte opatrní, pretože hrozí nebezpečenstvo rozbitia. Telo grilu odporúčame prenášať dvoma osobami kvôli vysokej hmotnosti.



05 OBSAH // MONOLITH CLASSIC

OBSAH BALENIA:



Ventiláčny kryt s dvojitým diskom
kód: 201059-C



Šamotový kruh ohniska
kód: 201052-C



Ohnisko
kód: 101053-C



Smart Grid System
kód: 101011



Liatinový rošt na uhlie
kód: 201066-C



Kôš na uhlie s predelením
kód: 201046-C



Bambusová rúčka
kód: 201064-C



Vozík (pre modely s vozíkom)
kód: 201068



Keramické pätky (pre modely bez vozíka)
kód: 201056



Systém prikladania peliet
kód: 201009



Manipulačný kľúč
kód: 206000



2 bambusové bočné police (pre modely s vozíkom)
kód: 201062-C



Teplomer
kód: 201057-C



Kovové súčiastky (pre modely s vozíkom)
kód: 201083-C



Návod na použitie
kód: 20000-HB



Lopatka na popol
kód: 207045

06 NASTAVENIE // MONOLITH CLASSIC

ZLOŽENIE GRILU:



Kôš na drevené uhlie s predelom



Deflektor (delený) s dištančnou vložkou pre priame grilovanie.



Delený deflektor, delená odkvapkávacia miska, dve polovičné nerezové mriežky na grilovanie, nerezový kruh na nastavenie výšky mriežky



Nastavenie mriežky na pizza kameň (voliteľné príslušenstvo)

07 OBSAH // MONOLITH BASIC

OBSAH BALENIA:



Ventilčný kryt s dvojitým diskom
kód: 201059-C



Šamotový kruh ohniska
kód: 201052-C



Viacdielne ohnisko
kód: 101053-C



Nerezová grilovacia mriežka
kód: 201060-C



Liatinový rošt na uhlie
kód: 201066-C



Bambusová rúčka
kód: 201064-C



Vozík
kód: 201068



2 bambusové bočné police
(pre modely s vozíkom)
kód: 201062-C



Teplomer
kód: 201057-C



Kovové súčiastky
(pre modely s vozíkom)
kód: 201083-C



Návod na použitie
kód: 20000-HB



Deflektor (delený) s kovovým držiakom
kód: 201006



Lopatka na popol
kód: 207045

08 NASTAVENIE / MONOLITH BASIC

ZLOŽENIE:



09 OBSAH // MONOLITH JUNIOR

OBSAH BALENIA:



Ventilacny kryt s dvojitym diskom
kód: 201059-J



Šamotový kruh ohniska
kód: 201052-J



Ohnisko
kód: 201053-J



Tepelná ochrana
kód: 201054-J



Liatinový rošt na uhlie
kód: 201066-J



Deflektor s kovovým držiakom
kód: 201024



Nerezová grilovacia mriežka
kód: 201060-J



Kutáč
kód: 201063



Bambusová rúčka
kód: 201064-J



Vozík (pre modely s vozíkom)
kód: 201027



Keramické pätky (pre modely bez vozíka)
kód: 201056



Systém prikladania peliet
kód: 201026



Teplomer
kód: 201057-J



Kovové súčiastky (pre modely s vozíkom)
kód: 201083-J



Návod na použitie
kód: 20000-HB

10 NASTAVENIE // MONOLITH JUNIOR

ZLOŽENIE:



Kôš na uhlie (voliteľne)



Deflektor s kovovým držiakom na nepriame grilovanie



Kompletná konštrukcia s nerezovým grilovacím roštom a prídavným roštom (voliteľné príslušenstvo)



Nastavenie mriežky na pizza kameň (voliteľné príslušenstvo)

11 OBSAH // MONOLITH LE CHEF

OBSAH BALENIA:



Ventilacny kryt s dvojitym diskom
kód: 201059-L



Samotovy kruh ohniska
kód: 201052-L



Viacdielne ohnisko
kód: 101053-L



Smart Grid System
kód: 101033



Liatinovy rošt na uhlie
kód: 201066-L



Koš na uhlie s predelom
kód: 201046-L



Bambusova rúčka
kód: 201064-L



Vozik (pre modely s vozikom)
kód: 201040



Keramické pätky (pre modely bez vozíka)
kód: 201056



Systém prikladania peliet
kód: 201035



Manipulačný kľúč
kód: 206000



2 bambusové bočné police (pre modely s vozikom)
kód: 201062-L



Teplomer
kód: 201057-L



Kovové súčiastky (pre modely s vozikom)
kód: 201083-L



Návod na použitie
kód: 20000-HB



Lopatka na popol
kód: 207046

12 NASTAVENIE // MONOLITH LE CHEF

ZLOŽENIE:



Koš na uhlie s predelom



Deflektor (delený) s dištančnou vložkou pre nepriame grilovanie



Delený deflektor, delená odkvapkávacia miska, dve polovičné nerezové mriežky na grilovanie, nerezový kruh na nastavenie výšky mriežky



Nastavenie mriežky na pizza kameň (voliteľné príslušenstvo)

13 MONTÁŽ MONOLITH S VOZÍKOM



A. Na zostavenie vozíka je najprv potrebné dať nerezové kryty na vrchnú časť nôh a potom ich namontovať na rám. Aby sa zabránilo poškrabaniu kovových častí, pred otočením vložte medzi rám a nohy kus látky alebo papiera. Pre väčšie pohodlie, pripevnite nožky s uzamykateľným kolieskam vedľa seba.

B. Uistite sa, že kolieska sú zamknuté a až potom umiestnite keramickú časť na vozík.

Upozornenie: Položte vozík na rovný a stabilný povrch. Majte na pamäti vysokú hmotnosť grilu. Keďže gril sa nahrieva na veľmi vysoké teploty, nemal by byť umiestnený do bezprostrednej blízkosti horľavých materiálov. Gril sa nesmie používať v uzavretých priestoroch.

C. Vložte keramickú časť do vozíka. Uistite sa, že otvor na popolník je v časti medzi nožkami s uzamykateľnými kolieskami. Pri prenášaní odporúčame uchopiť gril za držiaky, ktoré sú určené na bočné stolíky.

Upozornenie: Pri manipulácii s keramickými časťami buďte opatrní. Gril nikdy neneste za závesy alebo bambusovú rukoväť, to môže viesť k poškodeniu grilu. Odporúčame, aby gril prenášali minimálne dve osoby. Používajte ochranné rukavice.

Iba LeChef: Uvoľnite dve uzavreté matice na prednej strane nerezových pásov a pripevnite rukoväť ku skrutke. Zaskrutkujte uzavreté matice späť na stĺpiky utiahnite ich.

D. Liatinové veko umiestnite na vrch keramickej časti

E. Ohnisko vložte do grilu zrezanou časťou smerom k otvoru popolníka. Čistenie vášho grilu bude ľahšie keď budú dvierka ohniska a otvor popolníka v jednej línii.

F. Prstenec položte na vrch ohniska. Uistite sa, že otvor na drevené pelety je priamo za príslušným otvorom keramickej časti.

G. Ochranný kameň umiestnite na hlavnú časť. Tento kameň chráni hlavnú časť grilu pred prehriatím.

J. Najskôr umiestnite liatinový rošt do ohniska. Potom kôš na drevené uhlie. Uistite sa, že otvor podávača dymových peliet je v jednej línii s otvorom prstenca.

K. Bočné police zaveste v keramickej časti na príslušné úchytky. V prípade potreby mierne ohnite kovové kovanie.

Dôležité: Pred prvým použitím skontrolujte či sú všetky skrutky riadne upevnené. Skrutky na kovových pásoch okolo jednotky by sa mali pravidelne dotahovať.

14 MONTÁŽ MONOLITH BEZ VOZÍKA

A. Vyberte tri keramické nohy z kartónu a umiestnite ich do trojuholníkového tvaru na požadované miesto, (napríklad na stôl Monolith). Uistite sa, že vzdialenosť medzi keramickými nôžkami je rovnaká a má rovnaký priemer ako hlavná keramická časť. Ploché strany keramických nožiek by mali smerovať dovnútra. .

Upozornenie: Umiestnite na rovný a stabilný povrch. Majte na pamäti vysokú hmotnosť grilu. Keďže gril sa nahrieva na veľmi vysoké teploty, nemal by byť umiestnený do bezprostrednej blízkosti horľavých materiálov. Gril sa nesmie používať v uzavretých priestoroch.

B. Umiestnite keramickú časť na tri keramické nožky. Uistite sa, že otvor na popolník je v časti medzi prednými keramickými nožkami. Skontrolujte, či sú keramické nôžky umiestnené v rovnakej vzdialenosti od seba a či ploché strany smerujú dovnútra. Pri prenášaní grilu Monolith je odporúčané držať gril za závesy a otvory ventilátora.

C. Iba LeChef : Uvoľnite dve uzavreté matice na prednej strane nerezových pásov a pripevnite rukoväť ku skrutke. Zaskrutkujte uzavreté matice späť na stĺpiky utiahnite ich.

D. Liatinové veko umiestnite na vrch keramickej časti.

E. Vložte kúrenisko do vnútra Monolithu vyrezanou časťou smerom k otvoru popolníka. Čistenie vášho grilu bude ľahšie keď budú dvierka ohniska a otvor popolníka v jednej línii.

F. Prstenec položte na vrch ohniska. Uistite sa, že otvor na drevené pelety je priamo za príslušným otvorom keramickej časti.

G. Umiestnite liatinový rošt dreveného uhlia na ohnisko. Tento rošt chráni dno keramickej časti pred prehriatím

H. Položte ochranný kameň na základnú časť grilu. Tento kameň chráni základnú časť grilu pred prehriatím.

I. Najskôr umiestnite liatinový rošt do ohniska a potom košík na drevené uhlie do vnútra ohniska.

Uistite sa, že otvor podávača dymových peliet je v jednej línii s otvorom s prstencom.

Dôležité: Pred prvým použitím skontrolujte či sú všetky skrutky riadne upevnené. Skrutky na kovových pásoch okolo jednotky by sa mali pravidelne dotahovať.

15 MONOLITH BBQ GURU EDITION PREHL'AD



16 NASTAVENIE RIADIACEJ JEDNOTKY A VENTILÁTORA

NASTAVENIE OVLÁDANIA

Pred použitím regulátora teploty BBQ Guru spolu s Monolith BBQ Edition musí byť riadiaca jednotka pripevnená ku grilu.

A. Priložte riadiacu jednotku Monolith pred predvrtané otvory na ľavom bočnom stolíku.

B. Riadiacu jednotku pripevnite skrutkou a pevne ho utiahnite maticou.

C. Na zadnej strane regulátora teploty BBQ Guru sú dva kovové háčiky. Prepojte riadiacu jednotku s regulátorom teploty Monolith a upevnite cez predvrtané diery.

D. Regulátor teploty BBQ Guru pripevnite na držiak pod policu. Zariadenie tak ostane pevne na svojom mieste. .

NASTAVENIE VENTILÁTÓRA

Všetky Monolith BBQ Guru edície sú vybavené modulom regulácie teploty Guru. Táto funkcia umožňuje užívateľovi kontrolovať množstvo vzduchu prúdiaceho do grilu. Zoberte špirálový kábel ventilátora, ktorý je súčasťou jednotky regulácie teploty BBQ Guru. Jeden koniec špirálového kábla ventilátora úplne zasuňte do portu ventilátora umiestneného na ovládači. Druhý koniec špirálového kábla ventilátora vložte do boku ventilátora.

Dôležité upozornenie: *Dôležité upozornenie: Pri využívaní BBQ Guru regulátora teploty, pre udržanie teploty (200 a nižšie), otočte kľuku ventilátora v proti smere hodinových ručičiek (t.j. vľavo) a tým ho zapnete. Otočením kľuky ventilátora v smere hodinových ručičiek (t.j. vpravo) ho vypnete.*

Dôležité upozornenie: *Vždy keď nepoužívate jednotku regulácie teploty BBQ Guru, uistite sa, že ovládač ventilátora je v polohe OFF. Toto zabráni vniknutiu tepla a zničeniu jednotky ventilátora. Dôležité upozornenie: Pri varení pri teplote nad 200 °C, VŽDY vypnite kryt ventilátora. Tým predídete zničeniu krytu ventilátora.*



17 ZAPAĽOVANIE DREVENÉHO UHLIA



A. V závislosti od teploty a použitia, použite košík na drevené uhlie. V prípade, že budete grilovať dlhší čas pri nízkej teplote, odporúčame vám použiť iba liatinový rošt. To vám umožňuje naplniť kúrenisko väčším množstvom dreveného uhlia, čím dosiahnete dlhšie trvanie horenia a ľahkú reguláciu teploty vďaka zníženému prívodu vzduchu. Ohnisko naplňte dreveným uhlím až po okraj.

Pri stredných až vysokých teplotách vám odporúčame používať košík na drevené uhlie. Extra prívod vzduchu umožňuje dosiahnuť vyššie teploty rýchlejšie. Naplňte košík na drevené uhlie až po otvor podávača drevených dymových peliet

Uistite sa, že na spodnej časti ohniska alebo koša na drevené uhlie nie sú malé kúsky dreveného uhlia, ktoré môžu brániť prúdeniu vzduchu. Koše na drevené uhlie pre Monolith Classic a Monolith Le Chef je možné rozdeliť, čo vám umožňuje používať iba časť, a tým vytvárať priame a nepriame grilovacie zóny.

Upozornenie: Používajte iba veľké kusy dreveného uhlia vysokej kvality. Odporúčame vám naše uhlie Monolith. Majte na pamäti, že gril môže dosiahnuť veľmi vysoké teploty a nemal by byť umiestnený v bezprostrednej blízkosti horľavých materiálov. Gril sa nesmie prevádzkovať v uzavretých miestnostiach. Dajte pozor, aby sa deti a zvieratá nedostali do blízkosti horúceho grilu. Počas rozpaľovania dreveného uhlia zostaňte v blízkosti grilu pretože gril sa nahreje na 400 °C veľmi rýchlo a to môže poškodiť časti grilu.

Uprostred dreveného uhlia vytvorte jamu a z vrchu zapáľte. Nepoužívajte chemické ani tekuté urýchľovače, keďže keramická časť môže nasiaknuť výparmi a tým nepriaznivo ovplyvní chuť a kvalitu jedla. Odporúčame zapalovač Mono alebo urýchľovače neobsahujúce chémiu. Zatvorte veko a otvorte nerezové dvierka pre kontrolu vzduchu a liatinový klobúčik s regulačnou klapkou pre odvod dymu. Vďaka komínovému efektu sa uhlie nahreje extrémne rýchlo (cca 15 minút).

Upozornenie: Nepoužívajte chemické alebo tekuté urýchľovače.

Po dosiahnutí požadovanej teploty, nastavte nerezové dvierka pre kontrolu vzduchu a liatinový klobúčik s regulačnou klapkou pre odvod dymu na 1 – 2 cm.

Upozornenie: Gril a jeho kovové časti sa môže veľmi nahriať a preto pri nastavovaní prieduchov používajte rukavice alebo kliešte. Nastavením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu a liatinového klobúčika s regulačnou klapkou na pre odvod dymu môžete regulovať teplotu podľa potreby. Otvorením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu sa zvýši prívod vzduchu a kyslíka, čím sa zvýši teplota. Zatvorením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu sa tento proces zvráti. Vďaka veľmi dobrej izolácii, ktorú má ťažká keramika, sa teplota znižuje postupne. Z tohto dôvodu vám preto neodporúčame nahriať gril Monolith na príliš vysokú teplotu, v prípade, že plánujete pripravovať jedlo pri nízkych teplotách.

B. Potom do grilu vložte príslušenstvo podľa toho akým spôsobom budete jedlo na grile pripravovať.

Upozornenie: Gril a jeho kovové časti sa môžu nahriať na vysokú teplotu a preto pri kladení kovového roštu, kamennej podložky na pizzu alebo deflektorového kameňa v grile a aj pri ich vyberaní použite ochranné rukavice alebo použite kliešte. Nepokladajte horúce časti grilu na horľavé povrchy. Pri manipulácii s horúcimi časťami grilu buďte opatrní, aby ste predišli zraneniam.

C. Zatvorením oboch nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu, žeravé uhlie v krátkom čase vyhasne. Zvyšné uhlie sa môže opätovne použiť. Po ochladení, chyťte košík s uhlím za rukoväť. I aby ste sa zbavili popola buď zatraste košíkom, alebo použite hák na popol. Jednoducho doplňte drevené uhlie do košíka.

18 ÚDENIE // SYSTÉM PODÁVAČA PELIET

Unikátny systém umožňuje vkladať drevné štiepky, kusy alebo pelety priamo na žeravé uhlie bez toho, aby ste museli nadvíhnuť veko! S našou ponukou dymových peliet z tvrdého dreva premeníte váš keramický gril Monolith na kvalitnú udiareň.



Otvorte dvierka a vložte podávač peliet do grilu.



Pelety vložte do podávača peliet.



Pelety na údenie položte dovnútra priamo na drevené uhlie a potom zatvorte kryt.

17 ZAPAĽOVANIE DREVENÉHO UHLIA



A. V závislosti od teploty a použitia, použite košík na drevené uhlie. V prípade, že budete grilovať dlhší čas pri nízkej teplote, odporúčame vám použiť iba liatinový rošt. To vám umožňuje naplniť kúrenisko väčším množstvom dreveného uhlia, čím dosiahnete dlhšie trvanie horenia a ľahkú reguláciu teploty vďaka zníženému prívodu vzduchu. Ohnisko naplňte dreveným uhlím až po okraj.

Pri stredných až vysokých teplotách vám odporúčame používať košík na drevené uhlie. Extra prívod vzduchu umožňuje dosiahnuť vyššie teploty rýchlejšie. Naplňte košík na drevené uhlie až po otvor podávača drevených dymových peliet

Uistite sa, že na spodnej časti ohniska alebo koša na drevené uhlie nie sú malé kúsky dreveného uhlia, ktoré môžu brániť prúdeniu vzduchu. Koše na drevené uhlie pre Monolith Classic a Monolith Le Chef je možné rozdeliť, čo vám umožňuje používať iba časť, a tým vytvárať priame a nepriame grilovacie zóny.

Upozornenie: Používajte iba veľké kusy dreveného uhlia vysokej kvality. Odporúčame vám naše uhlie Monolith. Majte na pamäti, že gril môže dosiahnuť veľmi vysoké teploty a nemal by byť umiestnený v bezprostrednej blízkosti horľavých materiálov. Gril sa nesmie prevádzkovať v uzavretých miestnostiach. Dajte pozor, aby sa deti a zvieratá nedostali do blízkosti horúceho grilu. Počas rozpaľovania dreveného uhlia zostaňte v blízkosti grilu pretože gril sa nahreje na 400 °C veľmi rýchlo a to môže poškodiť časti grilu.

Uprostred dreveného uhlia vytvorte jamu a z vrchu zapáľte. Nepoužívajte chemické ani tekuté urýchľovače, keďže keramická časť môže nasiaknuť výparmi a tým nepriaznivo ovplyvní chuť a kvalitu jedla. Odporúčame zapalovač Mono alebo urýchľovače neobsahujúce chémiu. Zatvorte veko a otvorte nerezové dvierka pre kontrolu vzduchu a liatinový klobúčik s regulačnou klapkou pre odvod dymu. Vďaka komínovému efektu sa uhlie nahreje extrémne rýchlo (cca 15 minút).

Upozornenie: Nepoužívajte chemické alebo tekuté urýchľovače.

Po dosiahnutí požadovanej teploty, nastavte nerezové dvierka pre kontrolu vzduchu a liatinový klobúčik s regulačnou klapkou pre odvod dymu na 1 – 2 cm.

Upozornenie: Gril a jeho kovové časti sa môže veľmi nahriať a preto pri nastavovaní prieduchov používajte rukavice alebo kliešte. Nastavením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu a liatinového klobúčika s regulačnou klapkou na pre odvod dymu môžete regulovať teplotu podľa potreby. Otvorením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu sa zvýši prívod vzduchu a kyslíka, čím sa zvýši teplota. Zatvorením nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu sa tento proces zvráti. Vďaka veľmi dobrej izolácii, ktorú má ťažká keramika, sa teplota znižuje postupne. Z tohto dôvodu vám preto neodporúčame nahriať gril Monolith na príliš vysokú teplotu, v prípade, že plánujete pripravovať jedlo pri nízkych teplotách.

B. Potom do grilu vložte príslušenstvo podľa toho akým spôsobom budete jedlo na grile pripravovať.

Upozornenie: Gril a jeho kovové časti sa môžu nahriať na vysokú teplotu a preto pri kladení kovového roštu, kamennej podložky na pizzu alebo deflektorového kameňa v grile a aj pri ich vyberaní použite ochranné rukavice alebo použite kliešte. Nepokladajte horúce časti grilu na horľavé povrchy. Pri manipulácii s horúcimi časťami grilu buďte opatrní, aby ste predišli zraneniam.

C. Zatvorením oboch nerezových dvierok pre kontrolu vzduchu, žeravé uhlie v krátkom čase vyhasne. Zvyšné uhlie sa môže opätovne použiť. Po ochladení, chyťte košík s uhlím za rukoväť. I aby ste sa zbavili popola buď zatraste košíkom, alebo použite hák na popol. Jednoducho doplňte drevené uhlie do košíka.

18 ÚDENIE // SYSTÉM PODÁVAČA PELIET

Unikátny systém umožňuje vkladať drevné štiepky, kusy alebo pelety priamo na žeravé uhlie bez toho, aby ste museli nadvíhnuť veko! S našou ponukou dymových peliet z tvrdého dreva premeníte váš keramický gril Monolith na kvalitnú udiareň.



Otvorte dvierka a vložte podávač peliet do grilu.



Pelety vložte do podávača peliet.



Pelety na údenie položte dovnútra priamo na drevené uhlie a potom zatvorte kryt.



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