



manuál

01 základní informace



vaření grilování pečení barbecue uzení

02 vybalení/montáž

Vybalení MONOLITH grilu

MONOLITH gril je velmi kvalitně zabalen , aby tak bylo zajištěno, že se k zákazníkovi dostane bez poškození. Nejprve přestříhnete plastové pásky a odstraňte kartonový obal.

Odeberte postranní díly ocelového stojanu, které jsou vedle keramického těla grilu. Nyní můžete odstranit zasunuté postranní stěny. Odeberte nejprve z korpusu obsažené stavební součástky a díly příslušenství.



03 obsah

Kartonová krabice obsahuje:



01. Monolith - korpus s víkem



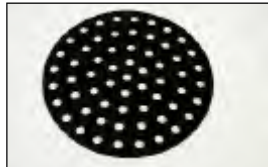
02. Víčko k regulaci průtoku vzduchu



03. Ohniště



04. Topeniště



05. Litinový rošt



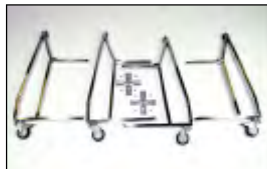
06. Dva bambusové pracovní stolky



07. Bambusovou rukojeť



08. Nerezový grilovací rošt o průměru 46 cm



09. Čtyři nohy stojanu dva křížové klouby osm šroubů



10. Teploměr

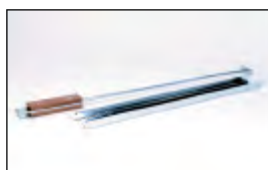


11. Pohrabáč



12. Ochrannou desku

Volitelné příslušenství:



13. Posunovač a lišta na dřevěné chipsy



14. Krycí deska



15. Pizza kámen průměr 35 cm

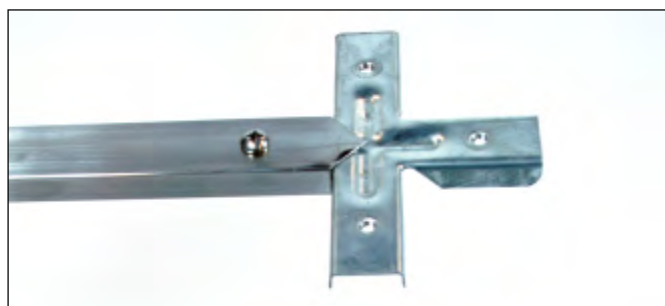


06. Rozpěrný držák grilovacího roštu nebo pizza kamene

04 montáž

A

Sestavte stojan tím, že nohy zasunete do křížových svorníků a zajistíte čtyřmi šrouby.



B

Zaaretujte kolečka dříve než korpus grilu vložíte do stojanu.

C

Korpus grilu musí být umístěn do stojanu tak, že dvířka na popel jsou uprostřed mezi nohama.

D

Upevněte bambusovou rukojeť, víčko a teploměr

E

Vložte topeniště do Monolithu tak, aby otvor na popel ležel přesně před dvířky na popel.

F

Položte ochrannou desku na dno Monolithu, doprostřed topeniště. Event. je možnost zesílit izolační působení ochranné desky tím, že na dno Monolithu nasypeme trochu písku, před položením ochr. desky.

G

Položte litinový rošt na topeniště.

H

Položte topeniště na kruh ohniště tak, aby otvor pro plnění dřevěných čipsů ležel přesně před otvorem v korpusu.

I

Zahákněte postranní stolky do odpovídajících držáků v korpusu. Event. je možné upravit lehkým ohnutím polohu držáků na postranních stolcích.

Důležité:

Zkontrolujte, že všechny šrouby jsou pevně utažené.

05 instrukce

A

Používejte pouze přírodní dřevěné uhlí. Docílí se tím lepšího výsledku než s lisovanými dřevěnými briketami. Nepoužívejte žádné chemické podpalovače, nejlepší je podpalovač na bázi dřeva.

B

Naplňte topeniště dřevěným uhlím těsně k postranním otvorům.

C

Vložte podpalovač dovnitř a zapalte.

D

Zavřete víko Monolithu a otevřete spodní dvířka na popel a víčko k regulaci vzduchu.

E

Když je uhlí rozžhavené, přivřete dvířka na popel na 1-2 cm a regulujte teplotu otevřením (zvýšení teploty) nebo zavřením (snížení teploty) regulačního víčka. Díky kumulaci tepla v keramice může někdy trvat delší dobu přejít z velmi vysoké teploty na nízkou teplotu. Pokud grilujete při nízké teplotě, což doporučujeme, je nejlepší nenechat teplotu po zapálení stoupnout příliš vysoko.

F

Zavřením všech otvorů žhavé uhlí vyhasne a zbylé dřevěné uhlí lze použít při příštím grilování.

G

Grilovací prostor je možné čistit po ukončení grilování otevřením dvířek na popel a regulačního víčka. Velmi rychle bude dosaženo teploty při níž všechny organické zbytky shoří na jemný popel. Nenechte teplotu překročit přes 550 °C, potom by mohlo dojít k poškození filcového těsnění.

06 metody grilování

Přímé grilování

Při tomto způsobu grilování se na kruh uvnitř grilu, přímo nad rozžhavené uhlí, položí grilovací rošt.

Grilovaný pokrm se musí pravidelně otáčet, aby byl správně upraven z obou stran.



07 metody grilování

Nepřímé grilování

Zde se nejprve na kruh uvnitř grilu umístí tzv. krycí deska, která chrání grilovaný pokrm před přímým žářem uhlí. Grilovací rošt bude nadzvednutý

pomocí rozpěrného držáku. Metodou nepřímého grilování tak mohou být šetrně grilovány, při nízké teplotě, velké kusy masa, celé ryby nebo kuře.



08 metody grilování

Pečení

Zde je deska na pizzu nadzvednuta pomocí rozpěrného držáku a Monolith gril je rozpálen na 300 - 350°C



