MONOLITH – FAQ

Inhalt

1. Abdeckhaube verblichen / Griff defekt
2. Abdeckhaube Verwendung
3. Bambus-Seitentische / Bambus-Griff
4. BBQ Guru Einstellung Abluftventil
5. Deckel bleibt nicht offen stehen / Scharnier macht Geräusche
6. Deckel liegt nicht gleichmäßig auf dem Korpus auf
7. Deckel Papiertest
8. Deckelventil verstellt sich
9. Dehnungsfuge im Feuer-Ring / in der Feuer-Box
10. Distanzstück klemmt / Deflektorsteine passen nicht hinein
11. Drehmoment Spannringe
12. Dropbox
13. Filzdichtung
14. Flammenschlag
15. Frostbeständigkeit
16. Grillebenen Classic
17. Gussrost gerissen / gebrochen
18. Gussrost Reinigung / Pflege
19. Kapazität der Grills im Vergleich
20. Kohlekorb
21. Kohlerost
22. Kohleverbrauch im Winter
23. Konstanz Grilltemperatur
24. Korrosion / Rost
25. Krakelee
26. Plancha Reinigung / Pflege
27. Produktionsstandort
28. Protektorstein
29. Pyrolyse
30. Räuchereinheit Falschluft
31. Räuchereinheit Klappe klemmt
32. Räuchereinheit Klappe öffnet sich von alleine
33. Risse in der Feuer-Box / im Feuer-Ring
34. Schimmel im Grill / am Grillrost
35. Schleifkanten an der Nut der Spannringe im Korpus / Deckel
36. Thermometer Kabeldurchführung
37. Unterschiede Modelljahr 2017 / 2016 / 2015
38. Werksverkauf

1. Abdeckhaube verblichen / Griff defekt

Unsere Abdeckhauben werden mit einem hochwertigen UV-Schutz versehen, bei intensiver Sonneneinstrahlung oder langer UV-Belastung kommt es zu Verblassungen / Verfärbungen. Die verwendeten UV-Stabilisatoren sind Stand der Technik, ein Verblassen der Farbe kann nicht dauerhaft verhindert werden.

2. Abdeckhaube Verwendung

Mangelnde Luftzirkulation und Feuchtigkeit können zu Schimmelbildung im Grill, Korrosion an den Metallteilen am Grill und zu Schäden an den Bambus-Seitentischen und dem Bambus-Griff führen. Sollte der Grill längere Zeit nicht verwendet werden, muss die Haube gelegentlich zum Lüften vom Grill abgezogen werden.

3. Bambus-Seitentische / Bambus-Griff

Die Bambus-Komponenten sind wasserfest verleimt und mit einem umweltfreundlichen Klarlack versiegelt, der in der Regel die Komponenten vor Schmutz und Verfärbungen schützt.

Durch die hohen Temperaturen im Grill können die Bambus-Komponenten austrocken / schwinden, was zu Rissbildungen im Lack führen kann. Durch UV-Strahlung, Marinaden und Grillsaucen wird der Lack zusätzlich beeinträchtigt. Schwitz- und Regenwasser kann dann in die Risse eindringen und zu Verfärbungen der Bambus-Komponenten führen.

Die Bambuskomponenten müssen nach dem Grillen grundsätzlich gereinigt und abgetrocknet und regelmäßig mit einem geeigneten Pflegemittel behandelt werden.

Zum Schutz vor äußeren Umwelteinflüssen sollten Sie die Abdeckhaube verwenden. Bei Verwendung der Abdeckhaube bitte unbedingt die Anwendungshinweise beachten.

4. BBQ Guru Einstellung Abluftventil

Beim Betrieb der BBQ Gurus am MONOLITH GRILL sollte das Abluftventil ca. zu ¾ geschlossen werden, siehe das u.a. Bild zur Veranschaulichung.

Nachdem Sie den Adapter an den Grill montiert und den BBQ Guru angeschlossen haben, entzünden Sie die Kohle von oben, legen das entsprechende Zubehör (Deflektor, Rost) ein, schließen den Ofenfühler an und klemmen ihn mittig an den Grillrost. Das Kabel kann problemlos zwischen Deckel und Korpus gelegt werden, die Filzdichtung verhindert Beschädigungen am Kabel.

Der Guru fängt nun an zu regeln. Wichtig ist, keine zu große Glut am Anfang zu machen, da sonst der Grill zu heiß wird. Am Anfang kann die Temperatur etwas zu hoch sein, dass pendelt sich nach einer gewissen Zeit ein. Öffnen Sie während des Starts nicht den Deckel, da das Gerät sonst zu viel regelt und zu viel Glut erzeugt.

Sollte die Temperatur im Grill trotz korrekt eingestellter Temperatur zu hoch sein, reduzieren Sie am Schieber am Lüfter / der Pit Viper die Luftmenge zur Hälfte, die der Guru in den Grill bläst.

Weitere Informationen finden Sie auch in der entsprechenden Bedienungsanleitung für die BBQ Gurus, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden.

5. Deckel bleibt nicht offen stehen / Scharnier macht Geräusche

Anleitung zur Einstellung des Deckels anfragen.

6. Deckel liegt nicht gleichmäßig auf dem Korpus auf

Durch Hitze / Betrieb schrumpft die Filzunterlage unter den Spannringen. Wie auch in der Bedienungsanleitung beschrieben, sollten die beiden Inbusschrauben an den Spannringen regelmäßig und vor der Erstinbetriebnahme überprüft werden.

Meistens reicht es, wenn man die beiden Spannringe nachzieht, dann liegt der Deckel satt auf.

Sollte das nicht ausreichen, senden wir gerne eine Anleitung zur Einstellung des Deckels zu.

7. Deckel Papiertest

Der Papiertest wird in diversen Grill-Communities als Test zur Dichtigkeit des Deckels empfohlen. Hierbei wird ein Blatt Papier zwischen Korpus und Deckel gelegt und dann

herausgezogen. Dort wo der Deckel nicht korrekt aufliegt, lässt sich das Blatt leichter herausziehen.

Der Papiertest ist aus unserer Sicht kein probates Mittel, um eine tatsächliche Dichtigkeit des Grills zu prüfen. Wir empfehlen folgende Vorgehensweise: Den Grill aufheizen, ideal 110° C indirekt.

Nun Räucherchips / -Pellets in den Grill geben und warten, bis sich Rauch entwickelt. Jetzt das obere Deckelventil komplett schließen und warten. Sollte der Deckel wirklich nicht korrekt aufliegen, bzw. der Filz nicht korrekt abdichten, tritt nun an diesen Stellen zwischen Korpus und Deckel Rauch aus.

Sollte Rauch austreten, senden wir Ihnen eine ausführliche Anleitung zur Einstellung des Deckels zu.

8. Deckelventil verstellt sich

Die Luftstromkappe / das Deckelventil ist mit dem Monolith- Logo in Richtung Griff auf den Korpus zu stecken.

Die Kappe hat Spiel, damit sie bei Temperaturschwankungen nicht verklemmt, dies ist also bewusst so konstruiert worden. Die Regulierung der Temperatur erfolgt in der Regel ausschließlich über das Daisy Wheel / das kleine runde Gussventil. Ganz öffnet man den Deckel nur beim Einheizen (Kamineffekt), beim Reinigen / bei Pyrolyse bei hohen Temperaturen und evtl. noch beim Backen bei hohen Temperaturen.

Das kleine Ventil verstellt sich beim Öffnen und Schließen des Deckels nicht, denn spätestens nach 4-5 Grillsessions legt sich auf das Gusseisen ein leichter Fettfilm ab, der zum einen das Gusseisen vor Korrosion schützt und zum anderen die Teile schwergängig macht. Selbst bei ganz geöffnetem Ventil verstellt sich dann bei behutsamen Öffnen und Schließen nichts mehr.

9. Dehnungsfuge im Feuer-Ring / in der Feuer-Box

Die Schlitze in der Feuer-Box und im Feuer-Ring dienen als Dehnungsfugen, um Spannungen / Spannungsrissen, die durch die extremen Temperaturschwankungen im Grillbetrieb in diesen Komponenten entstehen können, vorzubeugen. Spannungsrisse sind kein Mangel, die Feuer-Box kann ganz normal weiter benutzt werden.

10. Distanzstück klemmt / Deflektorsteine passen nicht hinein

Durch Hitzeeinwirkung kann sich das Distanzstück gelegentlich verziehen, so dass es im Feuer-Ring klemmt, oder die Deflektorsteine nicht mehr ohne Kraftaufwand einlegen lassen.

In diesem Fall biegen Sie das Distanzstück mit einer Zange entsprechend zurecht, sollte das keine Abhilfe bringen, wird das Teil im Rahmen unserer gültigen Garantiebedingungen ausgetauscht.

Das Distanzstück sollte bei der Reinigung des Grills durch Pyrolyse entnommen werden, da die hohen Temperaturen das Material ausglühen lassen und schwächen können.

11. Drehmoment Spannringe

Die Spannringe müssen so fest angezogen werden, Dass sich die beiden Laschen am Spannring, durch die die Inbusschrauben geführt sind, zueinander neigen. Die Spannringe sollten regelmäßig auf korrekten Sitz und Spannung kontrolliert werden.

12. Dropbox

Der Link zu unserer Dropbox lautet: http://dropbox.monolith-grill.de

Link zu den Special Edition-Modellen mit Edelstahlgusskappe:
https://www.dropbox.com/sh/g8p9o9enh03gvon/AACSvLCfTA4niuzTsv1HhxZxa?dl=0

13. Filzdichtung

Die Filzdichtung ist ein Verschleißteil und muss 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 oder Ceranfeldschabers entfernen. Achte darauf, die Glasur an den Außenseiten des Korpus und Deckels nicht zu beschädigen. Die Kleberreste vorsichtig mit feinem Schleifpapier entfernen. Die Ersatzdichtung ist selbstklebend und wird Stück für Stück, beginnend auf der Grillrückseite, auf den Rand von Korpus und Deckel geklebt. Darauf achten, dass die Dichtung nicht nach innen übersteht, denn andernfalls kann sich die Dichtung leichter entzünden.

14. Flammenschlag

Im Betrieb sollte der Deckel des Grills zuerst für 4 – 5 cm geöffnet werden, damit der 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. Tragen Sie Grillhandschuhe und stellen sich beim Öffnen des Deckels seitlich zum Grill. Sollte es zum Flammenschlag kommen, schließen Sie den Deckel sowie die Zu- und Abluft, um die Flammen zu ersticken.

15. Frostbeständigkeit

Die Keramik des Grills wird bei hohen Temperaturen gebrannt und ist völlig frostbeständig. Bei sehr kalten Außentemperaturen sollte der Grill langsam aufgeheizt werden, um Spannungen im Grill zu reduzieren. Der Grill muss an einem geschützten Ort gelagert werden, oder nutzen Sie unsere Abdeckhaube, damit Feuchtigkeitsansammlung im Grill verhindert werden.

16. Grillebenen Classic

Das Distanzstück wurde ab dem Modelljahr 2016 geändert.

Durch das geänderte Distanzstück ist die unterste Grillebene nun auch beim indirekten Grillen auf dem Level der Oberkante Feuer-Ring (analog Le Chef).

Dies ist gewollt, denn so gewinnt man ca. 12 cm mehr Raum im Grill nach oben, weshalb man nun die optionale 2. Ebene einsetzen kann (die mit der Oberkante des Korpusunterteils abschließt), so vergrößert sich der Garraum immens. Man kann z.B. eine größere Pute grillen, oder eine Ente / Gans und vieles mehr.

Beim direkten Grillen wird der Rost immer unten auf dem Feuer-Ring gelegt, das ist unverändert.

Alternativ bieten wir als Zubehör die Rosterhöhung an, die dem alten Distanzstück der Modelle vor 2016 entspricht, um den Grillrost entsprechend anzuheben, so dass er mit der Oberkante des Korpus abschließt.

Die Rosterhöhung kann über den Fachhandel bezogen werden:

Art.-Nr.:	201047 – Classic Rosterhöhung
Unverbindliche Preisempfehlung:	19,90 €

17. Gussrost gerissen

Durch hohe Temperaturen können sich im Material Spannungen bilden, was zu Rissen und Brüchen im Material führen kann. In der Regel kann der Gussrost auch mit einem Riss problemlos weiterverwendet werden. Darauf achten, dass der Rost im Grill langsam mit aufgeheizt wird. Den Rost nicht überhitzen und nicht durch extreme Temperaturen / Pyrolyse reinigen.

18. Gussrost Reinigung / Pflege

Der Gussrost sollte im heißen Zustand mit einer Messingdrahtbürste gereinigt werden, tragen Sie dabei zum Schutz geeignete Grillhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Final den Rost dünn mit einem hocherhitzbarem Öl einreiben, oder einem lebensmittelgerechtem Trennspray einsprühen.

Um Korrosion vorzubeugen, sollte der Gussrost bei Bedarf lediglich mit heißem Wasser und niemals mit Spülmittel oder Seifenlauge gereinigt werden.

Sollte sich dennoch Rost bilden, entfernen Sie diesem mit einer Drahbürste. Anschließend den Rost mit hocherhitzbarem Öl dünn einreiben und bei Temperaturen um die 250° C einbrennen. So entsteht eine Schutzschicht, die den Rost vor weiterer Korrosion schützt.

Den Vorgang ggf. wiederholen, bis der Gussrost eine durchgehend tiefschwarze Farbe angenommen hat. Die Schicht dient ebenfalls als Antihaftbeschichtung, je öfter man den Gussrost verwendet umso weniger bleiben Speisen an ihm haften.

19. Kapazität der Grills im Vergleich

Folgende Mengen Pulled Pork (ganze Schweinenacken) kann man mit den unterschiedlichen Modellen gleichzeitig zubereiten:

Classic

1. Ebene	Edelstahlrost	3 Nacken à 2,0 – 2,5 kg
2. Ebene	2 Halbmonde, optionales Zubehör	3 Nacken à 2,0 – 2,5 kg
3. Ebene	Zusatz-Grillrost	2 Nacken à 2,0 – 2,5 kg

Le Chef

1. Ebene	Edelstahlrost	4-5 Nacken à 2,0 – 2,5 kg
2. Ebene	2 Halbmonde	4-5 Nacken à 2,0 – 2,5 kg
3. Ebene	Zusatz-Grillrost	3-4 Nacken à 2,0 – 2,5 kg

Junior

1. Ebene	Edelstahlrost	1 Nacken à 2,0 – 2,5 kg
2. Ebene	Zusatz-Grillrost	1 Nacken à 2,0 – 2,5 kg

Der Classic ist mit der optionalen 2. Grillebene in der Lage 8 Nacken gleichzeitig zu grillen, das haben etliche Anwender schon mehrfach so gemacht. Abhängig natürlich vom Gewicht des Ausgangsmaterials, in der Übersicht wurden die üblichen 2-2,5 kg je Schweinenacken berücksichtigt.

Beim Le Chef ist deutlich mehr Platz, hier haben wir schon Kundenbilder erhalten, die zeigen, wie über 40 kg Nacken auf einmal im Grill zubereitet wurden.

Es empfiehlt sich, die Nacken während des Grillvorgangs ab und an auf den Ebenen durchzutauschen, damit sie gleichmäßig garen. Nicht weil es auf den Ebenen große Temperaturabweichungen gibt, sondern weil durch die Masse an kühlem Fleisch sonst die Außenseiten schneller garen, als das Fleisch, das in der Mitte liegt.

20. Kohlekorb

Der Kohlekorb ist ein sinnvolles Zubehör, der beim Classic und Le Chef zusätzlich über einen Trenner verfügt, mit dem sich eine direkte und indirekte Grillzone einrichten lässt. Dazu nur eine Hälfte des Korbes mit Holzkohle füllen und entzünden. In Kombination mit dem geteilten Deflektorstein ergeben sich mit dem Kohlekorb weitere Kombinations- und Setupmöglichkeiten. Der Kohlekorb erleichtert die Reinigung des Grills erheblich, einfach nach Erkalten des Grills die Asche und die kleinen Kohlestückchen abschütteln und den Korb mit frischer Kohle wieder auffüllen, die alte Kohle kann problemlos weiterverwendet werden.

Der Kohlekorb passt in alle Modelle, auch in die Modelle vor den Modelländerungen von 2016.

Der Kohlekorb sollte nicht ohne Kohlerost und auf keinen Fall ohne Protektor-Stein im Grill betrieben werden, da durch die nach unten sehr offene Struktur des Korbes die Hitze sehr stark nach unten konzentriert wird, was zu Spannungsrissen im keramischen Korpusboden führen kann.

21. Kohlerost

Der Kohlerost ist mit einem Schutzlack versehen, der bei der ersten Verwendung verbrennt. Dieser Lack ist umweltfreundlich und unschädlich und dient lediglich dem Schutz vor Korrosion.

Bei Verwendung des Kohlekorbs sollte der Kohlerost unbedingt unter den Korb in die Feuer-Box eingelegt werden, da durch die nach unten sehr offene Struktur des Korbes die Hitze sehr stark nach unten konzentriert wird, was zu Spannungsrissen im keramischen Korpusboden führen kann.

Im Frühjahr 2016 wurde versehentlich eine Charge unserer Grills ohne Kohlerost ausgeliefert, gerne senden wir in diesem Fall den entsprechenden Kohlerost kostenfrei zu.

22. Kohleverbrauch im Winter

Der Kohleverbrauch bei niedrigen Außentemperaturen ist nur geringfügig erhöht, da der MONOLITH aus extrem hitzebeständiger Keramik besteht und eine hervorragende Wärmeisolierung und Speicherfähigkeit hat. Hier ist der Grill jeglichen Holzkohle- und Gasgrills aus Metall deutlich überlegen.

23. Konstanz Grilltemperatur

Durch die Speicherfähigkeit und die große Masse der Keramik hält der Grill eingeregelte Temperaturen absolut konstant, so dass ein Nachregeln der Temperatur nur selten von Nöten ist. Lediglich bei sehr großen Fleischmassen, die man kühl in den Grill legt, kann ein mehrmaliges Nachjustieren der Temperatur notwendig sein.

Mit Hilfe eines BBG Gurus aus unserem Zubehörsortiment kann die Temperaturregelung automatisiert werden, was gerade bei Longjobs / low & slow / Niedertemperaturgaren über Nacht eine deutliche Vereinfachung darstellt.

24. Korrosion / Rost

Sämtliche Beschlagteile und Schrauben am Grill sind aus Edelstahl gefertigt. Grundsätzlich kann Edelstahl ebenso oxidieren / rosten, wie auch andere Stähle. Flugrost bildet sich dann, wenn das Material mit Rostpartikeln oder weiterem rostenden Material in Berührung kommt. Auch Wind oder Spritzwasser, welches Roststahl enthält, kann diese Partikel überall verteilen. Auf jeden Fall sollte der Flugrost schnellstmöglich beseitigt werden, damit es zu keinen größeren Schäden am Material kommt. Im Handel gibt es dafür die unterschiedlichsten Pflegemittel und Flugrostentferner zur Reinigung.

Unseren Garantiebedingungen kann man dazu folgenden Passus entnehmen:

Edelstahlkomponenten, wie z.B. die Grillroste, können sich durch hohe Temperaturen dauerhaft verfärben (Anlauffarbe) und stellen ebenfalls keinen Reklamationsgrund dar. Ebenso kann sich unter günstigen Bedingungen an den Edelstahloberflächen der Metallteile Flugrost bilden.

25. Krakelee

Die feinen Haarrisse in der Glasur bezeichnet man als Krakelee. Unseren Garantiebedingungen, können Sie dazu folgenden Passus entnehmen:

Feine Risse in der Glasur, ein sogenanntes Krakelee, können schon beim Brand der Keramik durch die verschiedenen Ausdehnungskoeffizienten von Glasur und Trägermaterial auftreten. Dies ist unvermeidlich und sogar gewollt, da so die Keramik robuster gegenüber Temperaturschwankungen ist und stellt daher keinen Reklamationsgrund dar.

Sollten Keramikteile herausbrechen, oder Glasurstücke absplittern, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Siehe auch Wikipedia: https://de.wikipedia.org/wiki/Krakelee

26. Plancha Reinigung / Pflege

Die Plancha sollte im heißen Zustand mit einer Messingdrahtbürste gereinigt werden, tragen Sie dabei zum Schutz geeignete Grillhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Final die Plancha dünn mit einem hocherhitzbarem Ö einreibenl, oder einem lebensmittelgerechtem Trennspray einsprühen.

Um Korrosion vorzubeugen, sollte die Plancha bei Bedarf lediglich mit heißem Wasser und niemals mit Spülmittel oder Seifenlauge gereinigt werden.

Sollte sich dennoch Rost bilden, entfernen Sie diesem mit einer Drahbürste. Anschließend die Plancha mit hocherhitzbarem Öl dünn einreiben und bei Temperaturen um die 250° C einbrennen. So entsteht eine Schutzschicht, die die Plancha vor weiterer Korrosion schützt.

Den Vorgang ggf. wiederholen, bis die Plancha eine durchgehend tiefschwarze Farbe angenommen hat. Die Schicht dient ebenfalls als Antihaftbeschichtung, je öfter man die Plancha verwendet umso weniger bleiben Speisen an ihr haften.

27. Produktionsstandort

Unsere Grillgeräte werden in modernsten Werken in China produziert. Aktuell gibt es keinen Keramikgrill auf dem Markt, der in Europa produziert wird.

Das hat mehrere Gründe, vor allem natürlich die Herstellungskosten, da der Grill komplett in Handarbeit gefertigt wird. Formen, brennen, glasieren, montieren, das alles geschieht aufwändig von Hand. Das wäre in Deutschland nicht zu bezahlen, oder würde die Preise für die Geräte in astronomische Höhen treiben. An unserem Produktionsstandort verfügen wir über die notwendigen Materialen und Rohstoffe, die wir in Deutschland zum Teil importieren und weit transportieren müssten.

China hat mitunter die älteste Tradition in der Herstellung von keramischen Produkten und

die Chinesen gelten als Erfinder des Porzellans. Unsere Produktion wird ständig überwacht und kontrolliert, Produkte kontinuierlich verbessert. Als deutsches Unternehmen legen wir höchste Maßstäbe bei der Produktqualität und der Servicequalität für uns fest. Alle Produkte, Zubehörteile und Ersatzteile sind ab Lager bei uns ganzjährig verfügbar. Das zeichnet uns als deutsches Unternehmen aus.

Die Produktionsstandorte der anderen Keramikgrill-Hersteller sind, bis auf Primo, ebenfalls in Ländern mit niedrigen Produktionskosten angesiedelt, aus den gleichen Gründen. Made in the USA ist nicht unbedingt ein Qualitätssiegel, denn mit europäischen Verhältnissen sind die amerikanischen Qualitätsansprüche kaum zu vergleichen. Auch in solchen Fabriken arbeiten meist billige Arbeitskräfte aus Mexico oder Lateinamerika.

28. Protektorstein

Der Protektor-Stein wird in der Feuer-Box auf den Boden des keramischen Korpus gelegt. Der Protektor-Stein verhindert, dass der Grill an der Unterseite zu heiß wird, wodurch Spannungsrisse im Korpus entstehen können. Der Grill darf nicht ohne Protektor-Stein betrieben werden, daraus resultierende Reklamationen können wir leider nicht anerkennen.

29. Pyrolyse

Zur Reinigung des Grills bei starker Verschmutzung, oder bei Fettablagerungen auf der Innenseite der Keramik, den Grill für 10 Minuten auf 450° C hochheizen. Dabei den Grill auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen. Abschließend die Zu- und Abluftventile schließen und den Grill auskühlen lassen. Den Grill keinesfalls auf noch höhere Temperaturen aufheizen, da sonst die Filzdichtung entflammen kann und es zu Schäden an den keramischen Komponenten des Grills kommen kann.

Bei der hohen Temperatur verbrennen alle organischen Rückstände, die anschließend einfach mit einem Handfeger oder einer Bürste entfernt werden können.

Die Edelstahl-Grillroste werden bei häufiger Pyrolyse geschwächt und glühen mit der Zeit aus und sollten daher im warmen Zustand nach dem Grillen abgebürstet und gereinigt werden.

Bei der Pyrolyse auf gar keinen Fall ein Deflektor-Stein oder der Pizza-Stein auf eines der Grillroste legen, da dies zu Hitzestaus führen kann.

Gussrost und Plancha müssen vor der Pyrolyse entnommen werden, da die extremen Temperaturen das Gusseisen schädigen können.

30. Räuchereinheit Falschluft

Bei der ersten Charge der in 2016 gelieferten Modelle Classic / Junior / Le Chef wurde versehentlich die Räuchereinheit nicht mit Silikon abgedichtet, was dazu führen kann, dass diese Grills an der Räuchereinheit Falschluft ziehen. Dies macht sich vor allem dadurch bemerkbar, dass sich die Kohle durch Schließen der Zu- und Abluftventile nicht löschen lässt und der Grill außerdem nicht auf sehr niedrige Garraumtemperaturen herunterregeln lässt.

In diesem Fall löst man die beiden Muttern der Räuchereinheit auf der Innenseite des Korpus und entnimmt danach die komplette Einheit nach vorne. Nun transparentes Silikon auf der Rückseite der ovalen Platte der Räuchereinheit auftragen und die Einheit wieder einsetzen und die Unterlegscheiben und Muttern wieder befestigen. Dabei die Muttern nicht zu fest anziehen, da dies zu Spannungsrissen in der Keramik führen kann.

Überschüssiges / austretendes Silikon am Rand der Ovalen Platte entfernen. Das Silikon mindestens 24 Stunden aushärten lassen.

Die Verwendung von hitzebeständigem Silikon ist nicht erforderlich, auch normales Silikon hält den Temperaturen stand.

Alternativ kann auch ein Stück Filz, oder ein Stück unserer selbstklebenden Dichtungsbänder auf die Rückseite der ovalen Platte der Räuchereinheit zur Abdichtung aufgeklebt werden.

31. Räuchereinheit Klappe klemmt

Durch hohe Temperaturen im Grill kann es zu leichten Verformungen der Klappe der Räuchereinheit kommen, da sich das Material ausdehnt.

In diesem Fall ist ein Austausch der kompletten Räuchereinheit in der Regel nicht erforderlich.

Ziehen Sie die Klappe der Räuchereinheit nach vorn. Nun lösen Sie den Knauf / Griff an der Klappe, auf der Rückseite des Knaufes befindet sich eine Kreuzschlitzschraube, diese ggf. mit einem Schraubendreher gegenhalten und den Knauf abschrauben.

Nun die ovale Platte auf der Klappe abnehmen. Nun kann man die eigentlich Klappe durch den Korpus nach hinten schieben und dort entnehmen, die Klappe hat auf der Unterseite 2 kleine Nasen, die in den seitlichen Führungsschlitzen der Räuchereinheit laufen. Darauf achten, dass die Schraube für den Knauf nicht verloren geht.

Die entnommene Klappe hochkant auf eine geeignete Unterlage stellen und mit vorsichtigen Schlägen mit einem Hammer auf die Seiten der Klappe das Material vorsichtig etwas stauchen. Darauf achten, dass die Nasen nicht verbogen werden. Kontrollieren Sie den Fortschritt und wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die Klappe nicht mehr klemmt.

Nun die Klappe an der Korpusinnenseite mit den Nasen wieder in die Führungsschlitze einschieben und nach vorne durchschieben.

Die ovale Platte wieder aufsetzen und den Knauf / Griff wieder aufschrauben.

32. Räuchereinheit Klappe öffnet sich von alleine

Bei der ersten Charge der in 2016 gelieferten Modelle Classic / Junior / Le Chef wurde eine Räuchereinheit verbaut, die noch keine Arretierung hatte, was dazu führen kann, dass sich die Klappe durch Erschütterungen / Transport des Grills von alleine öffnet.

In diesem Fall senden wir gerne eine Austauschräuchereinheit zu.

Für die Montage der Räucherklappe geht man wie folgt vor:

Zuerst löst man die beiden Muttern der Räuchereinheit auf der Innenseite des Korpus und entnimmt danach die komplette Einheit nach vorne. Sollte diese mit Silikon eingeklebt sein, ggf. ein scharfes Cuttermesser zur Hilfe nehmen. Silikonreste am Korpus entfernen.

Nun transparentes Silikon auf der Rückseite der ovalen Platte der neuen Räuchereinheit auftragen und die Einheit einsetzen und die Unterlegscheiben und Muttern wieder befestigen. Dabei die Muttern nicht zu fest anziehen, da dies zu Spannungsrissen in der Keramik führen kann.

Überschüssiges / austretendes Silikon am Rand der Ovalen Platte entfernen. Das Silikon mindestens 24 Stunden aushärten lassen.

Die Verwendung von hitzebeständigem Silikon ist nicht erforderlich, auch normales Silikon hält den Temperaturen stand.

33. Risse in der Feuer-Box / im Feuer-Ring

Risse in der Feuer-Box und auch im Feuer-Ring sind durch die extremen Temperaturschwankungen nicht grundsätzlich zu vermeiden. Um die Spannungen, die bei den Temperaturschwankungen entstehen, entgegenzuwirken, haben wir die beiden Elemente mit einer Dehnungsfuge versehen. Diese Fuge puffert in der Regel auch die meisten Spannungen im Material ab.

Dennoch kann es zu weiteren Rissbildungen kommen. Ist erstmal ein Riss entstanden, wird dieser meistens nicht größer, oder länger.

Die Funktionalität des Grills ist dadurch in keiner Weise eingeschränkt, auch können die Feuer-Box und der Feuer-Ring bedenkenlos weiterverwendet werden. Was bleibt, ist ein optischer Mangel. Wir empfehlen unseren Anwendern daher, die Komponenten weiter zu verwenden. Wenn Sie sich ein wenig im Web umschauen, werden Sie diese Empfehlung auch bei anderen Keramikgrillherstellern finden.

Des Weiteren empfehlen wir, bei der Reinigung des Grills die Feuer-Box und den Feuer-Ring nicht aus dem Grill zu nehmen, da durch Stöße und Erschütterung ebenfalls Spannungsrisse im Material entstehen können.

Hinweis: Beim MONOLITH Le Chef kann es bei Modellen vor 2016 durch den gusseisernen Kohletrenner zu Beschädigungen an der Feuer-Box kommen, wenn dieser sehr stramm in der Feuer-Box sitzt. Durch Hitze dehnt sich der Trenner aus und sprengt dann die Feuer-Box. In diesem Fall senden wir Ihnen gerne einen verkürzten Kohletrenner aus Gusseisen zu.

34. Schimmel im Grill / am Grillrost

Wird der Grill längere Zeit nicht benutzt, kann durch hohe Luftfeuchtigkeit, eindringende Feuchtigkeit von außen und nicht entfernten Speiseresten im Inneren des Grills 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.

Restkohle aus dem Grill entfernen, sofern er länger nicht benutzt wird. Die Kohle zieht zusätzliche Feuchtigkeit in den Grill.

35. Schleifkanten an der Nut der Spannringe im Korpus / Deckel

Da die großen Keramikteile (Korpus und Deckel) nach dem Brand nicht immer zu 100 % rund sind und teilweise Glasurränder überstehen, wird die Nut / Auflagefläche für die Spannringe am Deckel und am Korpus maschinell rundgedreht / geschliffen. Nur so passen Deckel und Korpus perfekt aufeinander. Da die Teile nicht komplett rund sind, kommt es zum Teil zu unterschiedlichen Tiefen des Schliffs.

Die Glasur wird dabei abgeschliffen an diesen Stellen, was man als Schleifstaub an den Fingern wahrnehmen kann, wenn der Grill neu ist. Da die Glasur sehr hart und spröde ist, kann es am Rand der Keramik zu kleinen Abplatzungen führen beim Schliff, das ist leider technisch nicht anders lösbar.

Für die Keramik bedeutet das keinerlei Gefahr, es gibt keine Auswirkungen.

Diese Vorgehensweise ist Stand der Technik, wir legen großen Wert auf diesen Schliff, da wir einen Grill liefern wollen, bei dem Deckel und Korpus vernünftig aufeinanderliegen und bei dem die Spannringe die schweren Teile perfekt fixieren.

36. Thermometer Kabeldurchführung

Kabel von Fühlern für digitale Thermometern, oder Fühlern für die BBQ Gurus können problemlos zwischen Korpus und Deckel durchgeführt werden. Die Filzdichtung ist dick genug, so dass an den Kabeln keine Beschädigungen entstehen, allerdings sollte man darauf achten, den Deckel sanft zu schließen und nicht fallen zu lassen.

37. Unterschiede Modelljahr 2017 / 2016 / 2015

Welche Änderungen gibt es beim **Classic** 2016 im Vergleich zum 2015 Modell?

Modelländerungen:
- verbesserte/s und vergrößerte/s Räuchereinheit / Chip Feeder System
- Kohlekorb aus Edelstahl mit Trenner
- Deflektorstein (geteilt) & Distanzstück
- optionale 2. Grillebene (geteilt)

Welche Änderungen gibt es beim **Classic** 2017 im Vergleich zum 2016 Modell?

Modelländerungen:
- dickere Filzdichtung
- verstärkter Deckelscharnierbügel

Welche Änderungen gibt es beim **Le Chef** 2016 im Vergleich zum 2015 Modell?

Modelländerungen:
- verbesserte/s und vergrößerte/s Räuchereinheit / Chip Feeder System
- Kohlekorb aus Edelstahl mit Trenner

Welche Änderungen gibt es beim **Le Chef** 2017 im Vergleich zum 2016 Modell?

Modelländerungen:
- dickere Filzdichtung

Welche Änderungen gibt es beim **Junior** 2016 im Vergleich zum 2015 Modell?

Modelländerungen:
- verbesserte/s und vergrößerte/s Räuchereinheit / Chip Feeder System

- Kohlekorb aus Edelstahl ohne Trenner

Welche Änderungen gibt es beim **Junior** 2017 im Vergleich zum 2016 Modell?

Modelländerungen:
- Entfall Kohlekorb aus Edelstahl ohne Trenner
- Entfall Rostheber

38. Werksverkauf

Der Werksverkauf findet ein Mal im Jahr statt (November/Dezember), bei dem wir 2. Wahl- und Vorführgeräte vergünstigt ab verkaufen. Auf unserer Homepage und bei Facebook informieren wir rechtzeitig über unseren Werksverkauf.

Stand: 22.05.17 MONOLITH GmbH