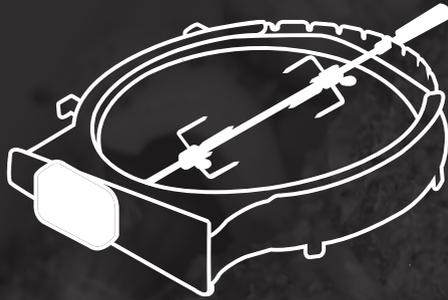


DE



# BEDIENUNGS ANLEITUNG

---



**MONOLITH**



**#monolithbbq**

Lass dich inspirieren!  
Folge und verlinke  
uns auf:

 Monolith Grill

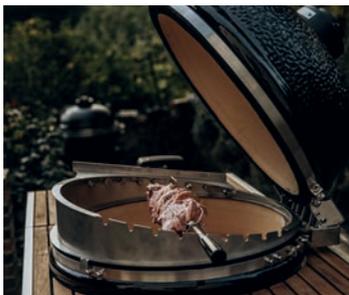
 monolithbbq

 Monolith Grill

**join the club!**

Tritt jetzt unserer exklusiven  
Facebook Gruppe  
„Monolith Owners Club“ bei.  
Von Grillern für Grillen.

Wir freuen uns auf dich!



# DE

## INHALTSVERZEICHNIS

- 01 \_\_\_\_\_ EINLEITUNG
- 02 \_\_\_\_\_ ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN
- 03 \_\_\_\_\_ ROTISSERIE UND ZUBEHÖR
- 04 \_\_\_\_\_ TECHNISCHE DATEN
- 05 \_\_\_\_\_ TECHNISCHE BESCHREIBUNG
- 06 \_\_\_\_\_ INSTALLATION UND MONTAGE
- 07 \_\_\_\_\_ GERÄT BEDIENEN
- 08 \_\_\_\_\_ PFLEGE- UND WARTUNG
- 09 \_\_\_\_\_ HILFE BEI STÖRUNGEN
- 10 \_\_\_\_\_ DEMONTAGE UND ENTSORGUNG
- 11 \_\_\_\_\_ AUSGLEICHSGEWICHT FÜR GRILLSPIESSE  
(NUR FÜR BASIC, CLASSIC & LECHF)

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

... zum Kauf eines Gerätes von der MONOLITH Grill GmbH und das uns damit entgegenbrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und jederzeit „gut Glut“!

Lesen und verstehen Sie diese Anleitung vor der Nutzung dieses Artikels.



# DIE RICHTIGE ANWENDUNG!

## ⚠ ACHTUNG!

In diesem Handbuch befinden sich **wichtige Informationen** zur richtigen und sicheren Montage und Benutzung der Rotisserie. **Bevor Sie die Rotisserie montieren und benutzen** ist es wichtig, sämtliche Anleitungen und Warnhinweise zu lesen und diesen Folge zu leisten. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen weiterhin auf.

**Einen Garantieanspruch gewähren wir nur dann**, wenn diese Bedienungsanleitung nach dem Lesen dem Kaufbeleg beigelegt wird.

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um einen sicheren Betrieb der Rotisserie zu gewährleisten:

### UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH



**ACHTUNG!**  
**SACHSCHADEN DURCH**  
**UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH**

- Nur Originalzubehör verwenden.



**WARNUNG!**  
**VERÄTZUNGSGEFAHR DURCH**  
**REINIGUNGSMITTEL**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

### WÄHREND DES BETRIEBS



**VORSICHT!**  
**VERLETZUNGSGEFAHR**

- Entfernen Sie den Grillspieß nur im Stillstand.
- Setzen Sie den Grillspieß nur im Stillstand in die Rotisserie ein.



**ACHTUNG!**  
**SACHSCHADEN DURCH**  
**UNSACHGEMÄSSE REINIGUNG**

- siehe Kapitel 8  
Pflege und Wartung

### VERBRENNUNGSGEFAHR



**VORSICHT!**  
**VERBRENNUNGSGEFAHR**  
**DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN**

- Unmittelbar nach dem Betrieb die Rotisserie nicht anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.



**WARNUNG!**  
**GEFAHR FÜR DIE UMWELT**

- Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen.
- Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen.

## 01 EINLEITUNG

Bevor Sie die Rotisserie das erste Mal in Gebrauch nehmen bzw. reinigen, müssen Sie diese Betriebsanleitung vollständig lesen.

Beachten Sie besonders das Kapitel 2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen.

Die Betriebsanleitung sollte immer griffbereit liegen.

Diese Anleitung soll erleichtern, die Rotisserie kennen zu lernen und ihre bestimmungsgemäßen Einsatzmöglichkeiten zu nutzen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise, um die Rotisserie sicher und sachgerecht zu betreiben.

### DIESE ANLEITUNG HILFT,

- Gefahren zu vermeiden
- Reparaturkosten und Ausfallzeiten zu vermindern
- die Zuverlässigkeit und die Lebensdauer des Produkts zu erhöhen

Diese Anleitung ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit Arbeiten an der Rotisserie beauftragt ist.

Neben dieser Betriebsanleitung müssen auch die im Verwenderland und an der Einsatzstelle geltenden Vorschriften zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz beachtet werden.

## 02 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

### GRUNDSÄTZE

Die Rotisserie ist nach dem neuesten Stand der Technik und Betriebssicherheit gebaut. Sie entspricht den in den relevanten EG-Richtlinien festgelegten Sicherheits- und Hygienevorschriften. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlanwendung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt. Um einen sicheren Gebrauch der Rotisserie zu gewährleisten, darf diese nur nach der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Weise verwendet werden. Für die Verwendung muss die Rotisserie in einem einwandfreien technischen Zustand sein.

### BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Rotisserie ist für die Verwendung auf einem MONOLITH Grill bestimmt. (Modelvarianten & Zubehör finden Sie auf der nächsten Seite). Verwenden Sie die Rotisserie ausschließlich zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen (Lebensmittel). Alle anderen Anwendungsarten sind untersagt. Aufgrund von elektrischen Komponenten darf die Rotisserie nicht unter Regen verwendet werden. Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Rotisserie sicher zu bedienen, dürfen die Rotisserie nicht benutzen.



### Neugierig geworden?

Entdecken Sie jetzt das gesamte Zubehör-Sortiment und die verschiedenen Möglichkeiten der Nutzung: Besuchen Sie unsere Internetseite.

[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)  
oder unseren Youtube-Kanal  
**Monolith Grill:**



## 03 ROTISSERIE UND ZUBEHÖR

### Rotisserie (Basic, Classic & LeChef)

Drehspieß-Aufsatz aus Edelstahl, Grillspieß aus Edelstahl mit zwei Fleischgabeln (inkl. Griff) & Ausgleichsgewicht

### Rotisserie (ICON & Junior)

Drehspieß-Aufsatz aus Edelstahl, 3 Spieße aus Edelstahl



Rotisserie LeChef



Rotisserie ICON & Junior

### Optionales Spieß-Set aus Edelstahl:

Die Edelstahlspieße sind auf die MONOLITH Rotisserie abgestimmt. Mit 7 Spießern für den MONOLITH Classic/Basic (bzw. 9 für LeChef) können Sie Schaschlik, Gemüse, Kebabs etc. gleichzeitig grillen.

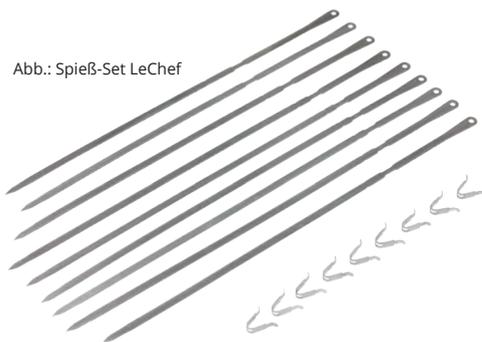


Abb.: Spieß-Set LeChef

### Optionaler 220 V-Motor für alle Modelle

220 V Motor



## 04 TECHNISCHE DATEN

		ICON/Junior	Classic/Basic	LeChef
Maße der Rotisserie (inkl. Motor)	Länge	ca. 400 mm	ca. 545 mm	ca. 642 mm
	Breite	ca. 540 mm	ca. 670 mm	ca. 890 mm
	max. Höhe	ca. 100 mm	ca. 115 mm	ca. 148 mm
Spannung		3 V (DC)	3 V (DC)	3 V (DC)
Bemessungsstrom		0,3 A	0,3 A	0,3 A

## 05 TECHNISCHE BESCHREIBUNG

### FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ist für die MONOLITH-Grills entwickelt und ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros, Spießbraten, Schaschlik und vielem mehr bei automatischer Drehung des Spießes (für Basic, Classic & LeChef).

Der stabile Drehspieß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Ein Ausgleichsgewicht sichert die gleichmäßige Rotation des Grillguts (siehe S. 15).

### AUFBAU DES SPIESSDREHAUFSATZES

#### Komplett aus Edelstahl:

Durch das hochwertige Material wird eine langfristige Verwendung gewährleistet.

#### Robuster Motor:

Der batteriebetriebene Motor ist robust und langlebig und für die vorgesehene Anwendung ausgelegt.

#### Gleichmäßiges Grillen:

Mithilfe des Motors wird das Grillgut von allen Seiten gleichmäßig gegrillt. Durch das verbaute Getriebe rotieren bei Verwendung mehrerer Spieße alle gleichzeitig.

#### Indirektes Grillen:

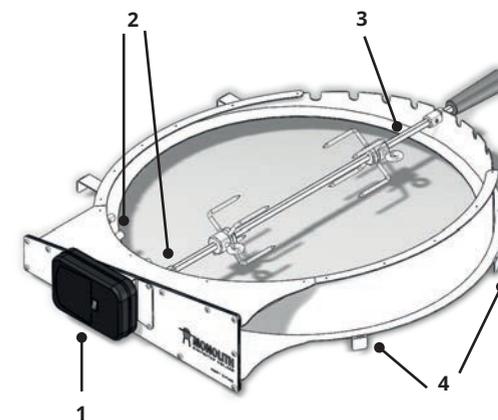
Bei Verwendung der Rotisserie lässt sich – je nach Größe des Gargutes – der Deflektorstein inkl. Tropfschalen problemlos verwenden. (Bei Verwendung der Tropfschalen eine Temperatur von 160 °C nicht überschreiten!)

#### Einfache Anwendung:

Der Grillspieß ist sehr leicht (de-) montierbar. Zudem lässt sich die Rotisserie bestens auf den MONOLITH Grill aufstecken und wieder abnehmen.

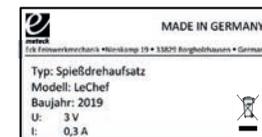
Durch die spezielle Keilform des Aufsatzes wird die Zubereitung bei geschlossenem Deckel möglich. Angetrieben wird der Grillspieß mithilfe eines batteriebetriebenen Motors mit einem Metallgehäuse und einem Batteriefach aus Kunststoff. Der Motor ist langlebig, robust und perfekt für die vorgesehene Verwendung zugeschnitten.

Weiterhin ist an der Rotisserie die Aufnahme von bis zu 9 Spießern (7 Basic u. Classic, 9 LeChef) vorgesehen, die gleichzeitig angetrieben werden können. Bei der Rotisserie ICON & Junior sind 3 Edelstahlspieße im Lieferumfang enthalten.



Aufbau der Rotisserie

1. Batteriebetriebener Motor
2. Aufnahme für Grillspieß
3. Edelstahl-Grillspieß mit zwei Fleischgabeln
4. Laschen zur Arretierung am Monolith-Grill

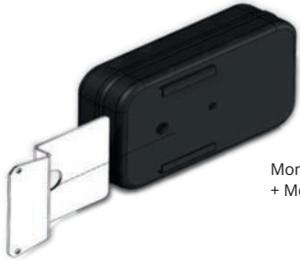


# 06 INSTALLATION UND MONTAGE

## Installation durchführen

Vergewissern Sie sich, dass alle notwendigen Komponenten im Lieferumfang enthalten sind.

### SCHRITT 1 Montage Motor



Montage Motor  
+ Motorhalterung

1. Stecken Sie die Motorhalterung auf der Rückseite des Motors in die dafür vorgesehenen Laschen. Schieben Sie die Motorhalterung bis zum Anschlag rein, sodass sich das Loch in der Motorhalterung konzentrisch zum Loch im Motor befindet.
2. Stecken Sie nun den Motor und die Halterung mit dem Loch auf den Zapfen an der Rotisserie.



Montage Motor  
an der Rotisserie

3. Befestigen Sie die Motorhalterung mit den mitgelieferten Schrauben an der Rotisserie.

**Hinweis:** Wenn Sie den Motor einschalten, muss er sich leichtgängig drehen lassen. (Die Batterien für den Motor sind nicht im Lieferumfang enthalten)

### SCHRITT 2 Montage Grillspieß

1. Stecken Sie die Buchse an der Griffseite (Gewinde) auf den Grillspieß, sodass die umlaufende Nut sich Richtung Grillmitte befindet.
2. Schrauben Sie den Griff an das Außengewinde des Grillspießes.



Montage Grillspieß

3. Stecken Sie die zwei Fleischgabeln von der anderen Seite auf den Grillspieß, sodass die Zinken sich gegenüberstehen. Arretieren Sie die Fleischgabeln mit den Ringschrauben.
4. Stecken Sie den Grillspieß in die rechteckige Aufnahme der Rotisserie, bis die Spitze in dem Loch zu sehen ist und arretieren Sie die Buchse am Grillspieß, sodass der Rand der Rotisserie in die umlaufende Nut an der Buchse passt.



Aufnahme des Grillspießes  
(vorne)  
(nur so weit, bis die Spitze in  
dem Loch zu sehen ist)



Aufnahme des Grillspießes  
(hinten)  
Die Nut in der Buchse dient  
als Auflage.

### SCHRITT 3 Montage zusätzlicher Spieße

1. Drücken Sie die Haltefeder zusammen und schieben Sie diese in die Aufnahme. Die Haltefeder muss dabei soweit geschoben werden, dass die Enden aus den Löchern in der Aufnahme einrasten.
2. Die Spieße können nun mit der Spitze in dem Schlitz aufgenommen und in der Aussparung auf der gegenüberliegenden Seite abgelegt werden. (Beim LeChef dabei bitte die Nummerierung der einzelnen Längen beachten!)



Montage der Haltefeder für  
zusätzliche Spieße



### SCHRITT 4 Montage Rotisserie

1. Stecken Sie die fertig montierte Rotisserie mit der schmalen Seite zum Deckelscharnier auf den MONOLITH-Grill. Mithilfe der vorgesehenen Laschen lässt sich die Rotisserie in der richtigen Position arretieren.



Auflage für den Spieß in der  
Aussparung  
(bei Basic/Classic & LeChef)



Auflage für den Spieß in der  
Aussparung  
(bei iCON & Junior)

# 07 GERÄT BEDIENEN

## GERÄT EINSCHALTEN

Um die Drehbewegung des Spießes zu starten, setzen Sie zwei Batterien (2 x Mono D) in den Motor ein und betätigen den Kippschalter am Motor (I).

Es drehen sich alle Aufnahmen mit. Die Drehbewegung einer einzelnen Aufnahme ist dabei der benachbarten entgegengesetzt.

**Hinweis:** Stecken Sie den Grillspieß (bzw. Grillspieße) bis zum Anschlag in die vorgesehene Aufnahme hinein.



## VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR

- Entfernen Sie den Grillspieß nur im Stillstand.
- Setzen Sie nur im Stillstand den Grillspieß in die Rotisserie ein.

## GERÄT AUSSCHALTEN

Wenn Sie die Drehbewegung des Spießes unterbrechen oder ausschalten möchten, betätigen Sie wiederum den Kippschalter am Motor (O).



**VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR**  
Berühren Sie die Rotisserie nicht, bis sie abgekühlt ist.

## 08 PFLEGE UND WARTUNG

### ALLGEMEINE HINWEISE

Die Rotisserie sollte nach jedem Benutzen gereinigt werden, um ihre Qualität zu bewahren. Beachten Sie bitte bei der Reinigung folgende Hinweise:

- Alle Edelstahl-Oberflächen sind kratzempfindlich. Deshalb sollten Sie behutsam bei der Reinigung vorgehen und geeignete Reinigungsmittel benutzen.
- Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.



**VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR**  
Lassen Sie die Rotisserie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

### PFLEGE- UND KONTROLLARBEITEN DURCHFÜHREN

Für die Reinigung demontieren Sie bitte den Motor von der Rotisserie. Verwenden Sie für die Reinigung nur geeignete Reinigungsmittel.

### Geeignete Reinigungsmittel für die Rotisserie sind:

- Reinigungsmittel für Edelstahl-Oberflächen
- Feuchtes Tuch

### Ungeeignete Reinigungsmittel für die Rotisserie sind:

- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Kalklösende Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- Scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine, harte Bürsten, Topfschwämme
- Lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Grill- und Backofensprays
- Schmutzradierer

Der Grillspieß kann demontiert werden, um die Reinigung zu erleichtern. Der Grillspieß ist spülmaschinengeeignet.

## 09 HILFE BEI STÖRUNGEN

### Motor dreht nicht

Eine mögliche Ursache sind fehlende, falsch eingelegte oder entleerte Batterien. Ist dies nicht der Fall, demontieren Sie bitte den Motor von der Rotisserie und testen Sie nun die Funktion des Motors, indem Sie ihn erneut einschalten. Funktioniert der Motor nicht, ist dieser ggf. defekt

und muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie dazu Ihren Händler.

### Drehbewegung hakt

Hakt die Drehbewegung der Spieße trotz funktionsfähigem Motor, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

## 10 DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

### ALLGEMEINE HINWEISE

#### Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Elektromotor) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden.

Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Entsorgen Sie die Rotisserie entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Offene Fragen klären Sie bitte mit den zuständigen Behörden. Gegebenenfalls wenden Sie sich an Ihren Händler und gehen nach den Bedingungen des Kaufvertrags vor.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, diese Dokumentation und die darin enthaltenen Beschreibungen, Maße und technischen Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für mögliche Fehler in dieser Dokumentation. Auf keinen Fall kann der Hersteller haftbar gemacht werden für Schäden oder Folgeschäden, die sich aus der Anwendung dieser Dokumentation oder der darin beschriebenen Hard- und Software ergeben. Die Sicherung und die Pflege von Daten liegen im Verantwortungsbereich des Benutzers. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verlust oder Manipulation an bereits bestehenden Datenbeständen. Wir weisen darauf hin, dass jede Art der Vervielfältigung auch zu innerbetrieblichen Zwecken untersagt ist. Der Inhalt darf keinem Dritten zur Verfügung gestellt werden und nicht zweckentfremdet verwendet werden.



# MONOLITH AUSGLEICHSGEWICHT

## 11 AUSGLEICHSGEWICHT FÜR DEN MITTLEREN DREHSPIESS

Mit diesem Spießgewicht haben Sie das perfekte Zubehör für Ihren mittleren Grilledrehspieß (für Basic, Classic & LeChef). Egal ob Spießbraten oder Hähnchen, es kommt immer mal vor, dass Ihr Grillgut nicht 100%-ig mittig aufgespießt wurde und somit eine Unwucht hat. Dies hat zur Folge,

dass der Grillspieß sich ungleichmäßig dreht und somit Ihr Grillgut nicht gleichmäßig gegrillt wird. Mit diesem Ausgleichsgewicht können Sie dem entgegen wirken und den Drehspieß gleichmäßig drehen lassen.

### UND SO GEHT'S

Positionieren Sie Ihr Grillgut (möglichst) gleichmäßig auf der Grillspießstange. Legen Sie nun den Grillspieß samt Grillgut (Braten, Hähnchen, etc.) auf Ihre Rotisserie. Bei Unwuchten werden Sie beobachten, dass sich die Seite mit der größten Unwucht nach „unten“ drehen wird. Schrauben Sie in diesem Fall das Ausgleichsgewicht in das Gewinde an der Buchse neben dem Griff. Achten Sie auf ausreichenden Abstand der Schraube und der L-Stange zum Korpus. Gleichen Sie wie folgt das Ungleichgewicht des Grillgutes aus:

- 1 Stellen Sie das Ausgleichsgewicht senkrecht nach oben (entgegengesetzt der Unwucht).
- 2 Fixieren Sie das Ausgleichsgewicht durch Drehen der „L-Stange“.



- 3 Schieben Sie das Gewicht, je nach Menge der Unwucht, der „L-Stange“ entlang und fixieren Sie es so, dass die Unwucht des Grillgutes mittels des Ausgleichsgewichtes in Waage steht.





MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröer-Straße 56  
49076 Osnabrück | [info@monolith-grill.de](mailto:info@monolith-grill.de)  
[monolith-grill.de](http://monolith-grill.de)