



# QUICK START GUIDE

¡BIENVENIDO  
A LA FAMILIA  
MONOLITH!

#monolithbbq



# ¡ATENCIÓN!

En este manual podrá encontrar **información importante** sobre el montaje correcto y el funcionamiento seguro de la barbacoa. Es importante que lea y siga todas las instrucciones y la información de seguridad **antes de montar y utilizar la barbacoa**. Conserve este manual para poder consultarlo en el futuro si fuera necesario.



## GRACIAS POR ELEGIRNOS.

Le felicitamos por la adquisición de su nueva barbacoa cerámica Monolith. En este manual del usuario hemos reunido la información más importante sobre su barbacoa. Le deseamos muchas horas de disfrute con su nueva cocina de exterior. Para más información, visite nuestra página web [www.monolith-grill.eu](http://www.monolith-grill.eu)

### MONOLITH SIGNIFICA LIBERTAD

Una barbacoa de cerámica multifunción que te da libertad para cocinar a la parrilla y ahumar, para hacer barbacoas, para sellar y dorar, para utilizarla como un horno de leña, como asador y, por último, como una plancha o un fry-top. Un sistema ideal tanto para divertirse en casa como para los profesionales de la restauración.

### MONOLITH ES UN OBJETO DE DISEÑO

Decora y adorna cualquier ambiente: en la terraza, en el jardín y también como parte de una cocina exterior. Monolith es un objeto de diseño alemán que, como ya es tradición, no deja de ser práctico, funcional y eficiente.

### UNA TRADICIÓN QUE VIENE DE LEJOS

La barbacoa Kamado Monolith cuenta la historia de un sistema de cocina de cerámica refractaria usado por japoneses y chinos desde hace más de 3.000 años. En los últimos años la moderna parrilla de cerámica ha llamado la atención de los fans de la barbacoa y del grill, obteniendo un enorme éxito tanto en el ámbito doméstico como en el profesional.

© 2021 MONOLITH GRILL GMBH  
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

La totalidad del contenido, las fotos, los textos y los gráficos están protegidos por derechos de autor. Está prohibida la copia, alteración, duplicación o publicación, en parte o en su totalidad, de dichos elementos sin autorización previa por escrito. Sujeto a cambios.

# DESEMBALAJE



La barbacoa Monolith se empaqueta cuidadosamente con el fin de asegurar que le llegue totalmente exenta de daños.

1. En primer lugar, corte las tiras de plástico y abra a continuación la tapa de cartón.
2. **Solo para los modelos con patas:** Retire las patas que están sujetas mediante cartón junto a la unidad de cerámica y retire también el cartón de sujeción.
3. Retire los paneles laterales de la caja de cartón.
4. Retire las cajas de cartón, situadas junto a la unidad, que contienen los accesorios. Abra la barbacoa y saque todos los componentes y accesorios.
5. **Solo para los modelos con patas:** Saque la barbacoa del soporte. Le recomendamos agarrar la barbacoa por los soportes para las mesas laterales.
6. Asegúrese de desechar los materiales de embalaje de manera que sean reciclados. Son materias primas valiosas.

**Atención:** Utilice guantes al retirar los componentes con el fin de evitar lesiones personales. Tenga mucho cuidado al manipular los componentes debido al riesgo de rotura. Debido a su peso, recomendamos que la barbacoa sea transportada por dos personas.

# LOS TRES MÉTODOS DE COCCIÓN

## 1. COCCIÓN DIRECTA

Utiliza Kamado Monolith como una típica parrilla italiana. Cocina directamente sobre las brasas utilizando las parrillas de acero inoxidable o las de fundición.

## 2. COCCIÓN INDIRECTA

Utilizar Kamado Monolith para la cocción indirecta te hará entender inmediatamente la diferencia con cualquier otro instrumento de cocción. Al colocar la piedra del deflector sobre los carbones ardientes se apagan las llamas, consiguiendo que la comida se cocine solamente con el calor creando de esta manera un horno, pero alimentado con brasas. De esta forma se pueden obtener asados, estofados, verduras y cocciones lentas de pescado, utilizando también cacerolas para cocinar todo aquello que se quiera, con un solo sistema también para ahumar.

## 3. HORNO PARA PAN Y PIZZA

Con la piedra refractaria opcional podrás evitar invertir en otro horno para pizza. Monolith puede cocinar auténticas pizzas con el mismo sabor que la cocción en un horno de leña. Con Monolith se alcanzan fácilmente temperaturas hasta 350 / 400 °C. De esta forma, puedes cocinar la pizza perfecta en un máximo de 3 minutos, o bajar la temperatura para hornear pan.



# CONTENIDO

**I** ICON **J** JUNIOR **C** CLASSIC **L** LECHEF **B** BASIC



TAPA DE VENTILACIÓN  
PARA LA REGULACIÓN  
DEL FLUJO DE AIRE

**I J C L B**



PALA PARA  
LA CENIZA

**I C L B**



BOLSA  
DE ACCESORIOS

**J C L B**



BRASERO

**J**



PIES  
DE CERÁMICA

**J C L**

(solo en los modelos sin soporte)



ARO DE FUEGO

**J C L B**



CARRIL Y  
EMPUJADOR DEL  
AHUMADOR

**C L**



DEFLECTOR  
(EN FORMA  
DE MEDIA LUNA)

**B**



PARRILLA  
ADICIONAL

**I J B**



ASA  
DE BAMBÚ

**I J C L B**



BRASERO DE  
LA SERIE PRO

**I C L B**



CARRIL Y  
EMPUJADOR DEL  
AHUMADOR (JNR.)

**J**



DEFLECTOR  
CON ELEVADOR

**J**



CESTA DE CARBÓN  
CON DIVISOR

**C L**



TAPA DE VENTILACIÓN  
PARA LA REGULACIÓN  
DEL FLUJO DE AIRE

**B**



SISTEMA INTELIGENTE  
DE PARRILLAS

**C L**



GANCHO  
PARA MANEJAR  
LAS PARRILLAS

**I C L**



SOPORTE

**C L B**

(solo los modelos con soporte)



SOPORTE (JNR.)

**J**

(solo en los modelos con soporte)



PARRILLA  
DE HIERRO  
FUNDIDO

**I J C L B**



DOS MESAS  
LATERALES  
DE BAMBÚ

**C L B**



TERMÓMETRO

**I J C L B**



SOPORTE DE ACERO  
INOXIDABLE (ICON)

**I**

## ¿MÁS ACCESORIOS?

Descubra la gama completa de accesorios y las diferentes posibilidades de uso: visite nuestra página web

[www.monolith-grill.eu](http://www.monolith-grill.eu)  
[www.monolith-icon.com](http://www.monolith-icon.com)  
o nuestro canal de YouTube  
Monolith Grill:



# MONTAJE CON SOPORTE



**A.** Monte el soporte colocando la base del soporte al revés, sin las patas, sobre una sábana o una alfombra. Coloque las tapas de acero inoxidable sobre las varillas roscadas. Empuje las patas a través del tubo de guía y atornillelas en el extremo del soporte. Le recomendamos que coloque un trozo de papel entre el tubo de guía y las patas con el fin de evitar arañazos.

**Atención:** Para facilitar el uso del mecanismo de bloqueo, las patas se deben fijar con las ruedas bloqueables una al lado de la otra en la parte delantera.

**B.** Gire el soporte y bloquee las ruedas.

**Atención:** Asegúrese de colocar la barbacoa sobre una superficie plana que sea capaz de soportar su gran peso. La barbacoa no se debe colocar nunca en las proximidades de materiales combustibles. La barbacoa no se debe utilizar en espacios cerrados.

**C.** Baje la unidad para colocarla en el soporte, asegurándose de que el control del suministro de aire y la abertura para la retirada de la ceniza se encuentren en el centro de las patas con las ruedas.

**Atención:** Debido a su peso, recomendamos la barbacoa sea transportada por dos personas. El uso de guantes ayudará a evitar posibles lesiones personales.

**D. Solo LeChef.** Afloje las dos tuercas de sombrerete de la parte delantera del aro de bloqueo superior y fije el mango en el perno. Vuelva a enroscar las tuercas de sombrerete en los pernos y apriételas con una llave.

**E.** Fije la tapa de ventilación en la tapa (fijela de tal manera que la tapa no sobresalga sobre el termómetro, ya que en ese caso la válvula no se podría abrir cuando se abre la tapa).

**F.** Coloque el bastidor de metal del brasero en el interior de la barbacoa con la abertura del compartimento de la ceniza situada exactamente delante de la abertura para la retirada de la ceniza / control del flujo de aire. A continuación, vaya instalando de uno en uno los elementos cerámicos del brasero – 5 elementos cerámicos para las Monolith Classic y LeChef. Para la Monolith Junior, instale el brasero de una sola pieza.

**G.** Coloque el aro de fuego en el brasero, asegurándose de que la abertura para la alimentación de virutas de madera quede situada exactamente delante de la abertura/válvula correspondiente de la unidad.

**H.** Coloque la parrilla de hierro fundido en el interior del brasero y coloque a continuación la cesta de carbón en el interior del brasero, asegurándose de que la abertura de la cesta esté alineada con la abertura/válvula para la alimentación de virutas de madera.

**I.** Coloque el bastidor de metal del sistema inteligente de parrillas encima del aro de fuego. Enganche el aro de soporte en los ojales correspondientes. Ahora se pueden insertar todos los elementos del sistema inteligente de parrillas. Deflector, bandeja recoge grasas y parrilla.

**K.** Enganche las mesas laterales en los soportes correspondientes de la unidad. Si fuera necesario, ajuste las distancias entre los soportes de las mesas laterales doblándolos ligeramente.

**Atención:** Antes y después del primer uso, compruebe que todos los tornillos estén bien fijados tanto en la unidad como el soporte. Los tornillos del aro de bloqueo de la unidad se deben apretar periódicamente, ya que las juntas que hay debajo de ellos se pueden aflojar con el uso.

# CONFIGURACIÓN

Barbacoa, ahumador, horno, cocina, plancha. Gracias a sus múltiples configuraciones, su nueva barbacoa Monolith combina todas estas posibilidades de cocción en un solo aparato.



Cesta de carbón con divisor



Deflector (una pieza en forma de media luna) con elevador para la cocción con calor indirecto



Deflector (una pieza en forma de media luna), bandeja recoge grasas dividida, dos medias rejillas de acero inoxidable, aro para el ajuste de la altura



Deflector (dos piezas en forma de media luna) para la cocción con calor indirecto



Piedra para pizza o pan (accesorio opcional)



## ESCANÉEME

En nuestro canal de YouTube podrá encontrar tutoriales sobre las configuraciones de la barbacoa Monolith.

# INSTALACIÓN Y PRIMER USO

No es necesario quemar inicialmente la barbacoa y se puede por lo tanto utilizar inmediatamente después de instalarla. La barbacoa no requiere ningún otro tratamiento, como por ejemplo la aplicación y combustión de aceite. La rejilla de carbón de hierro fundido sale de la fábrica con un revestimiento protector que la protege contra la corrosión durante el almacenamiento. Este revestimiento protector se quema durante el uso inicial. Espere hasta que el olor producido por la combustión del revestimiento protector desaparezca antes de colocar los alimentos en la barbacoa.

## LIMPIEZA

Limpie únicamente el exterior de la barbacoa, el soporte y las mesas laterales de bambú con agua y un limpiador suave. No utilice nunca agua u otros líquidos para limpiar el interior de la barbacoa. El interior de la barbacoa se puede limpiar utilizando temperaturas elevadas después de su uso.

Para ello, abra por completo los respiradores. En primer lugar, asegúrese de que haya suficiente carbón en la barbacoa (añada algo de carbón si fuera necesario). Las temperaturas elevadas se alcanzan muy rápidamente y el calor quemará los residuos orgánicos hasta convertirlos en una ceniza fina (pirólisis). Recomendamos calentar la barbacoa hasta 400 °C durante 10 minutos.

**Advertencia:** No permita que la barbacoa se caliente a más de 400 °C, especialmente la *Monolith Basic*, ya que la junta situada entre la unidad y la tapa podría resultar dañada. No deje nunca la barbacoa desatendida durante la pirólisis.

**Retire siempre el sistema inteligente de parrillas de la *Monolith* antes de la pirólisis.**

Por último, cepille la parrilla con un cepillo para parrillas. Elimine los residuos quemados de la tapa y los demás componentes internos con un cepillo de mano o un cepillo de

cerdas. La rejilla de hierro fundido y la cesta de carbón se pueden limpiar con un cepillo; recubra de vez en cuando la rejilla de hierro fundido con una fina capa de aceite para protegerla contra la oxidación.

**Atención:** La cerámica clara del interior se oscurecerá gradualmente. Dicho oscurecimiento no es un defecto, sino más bien un efecto de la combustión, el humo y la grasa.

## LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

Limpie las parrillas mientras aún estén calientes con un cepillo para parrillas para eliminar los residuos de mayor tamaño. Las parrillas de la parrilla están hechas de acero inoxidable y son aptas para el lavavajillas. Utilice solo productos de limpieza adecuados. Las rejillas se pueden decolorar (deslustrar) de manera permanente debido a las altas temperaturas que pueden alcanzar.

## ¡ATENCIÓN!

Lea el manual de instrucciones atentamente y en su totalidad con el fin de evitar errores al utilizar la barbacoa y la consiguiente anulación de la garantía.

## LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA Y EL DEFLECTOR

Puesto que la piedra para pizza y el deflector están fabricados con cerámica de poros abiertos, los líquidos y las grasas pueden impregnarse en el material o quemarse y fundirse con él, provocando la aparición de manchas negras permanentes en la superficie. Estas manchas son inofensivas y no constituyen ningún defecto. Para eliminar los residuos de mayor tamaño, simplemente ráspelos con un cepillo para parrillas o un raspador/espátula. El deflector se puede envolver en papel de aluminio con el fin de protegerlo contra el goteo de grasa.

## RETIRADA DE LA CENIZA

Una vez que la parrilla se haya enfriado, la ceniza suelta que haya en la cesta de carbón se puede sacudir para que caiga a la cámara de cenizas del brasero.

Si fuera necesario, retire previamente la parrilla de hierro fundido. Utilice la pala para retirar la ceniza a través de la abertura. Sugerimos que de vez en cuando se retiren todos los componentes de la unidad y se limpie la barbacoa con un cepillo para eliminar completamente todas la ceniza.

## LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Si la barbacoa no se utiliza durante un período de tiempo prolongado y se encuentra expuesta a un ambiente húmedo, la humedad ambiental se puede introducir en su interior y se puede formar moho en los residuos orgánicos que no se hayan eliminado de la cerámica y las rejillas. Este moho es inofensivo. Se puede eliminar manualmente con una espátula o un cepillo. Caliente la barbacoa para que la humedad se pueda evaporar de la cerámica. Incremente la temperatura lentamente y queme todos los residuos. El calor destruirá todas las esporas de hongos que pudiera haber.



## ¿MÁS PREGUNTAS?

Escanee el código para descargar las instrucciones completas.

¡Le deseamos muchas horas de disfrute y diversión con su !

[www.monolith-grill.eu/downloads/](http://www.monolith-grill.eu/downloads/)  
[www.monolith-grill.eu](http://www.monolith-grill.eu)

MONOLITH ES  
**LIBERTAD**

**#monolithbbq**