

PRO EN SERIES 2.0 | USER MANUAL



MONOLITH



#monolithbbq

Inspírese!
Síguenos en:



 Monolith Grill

 monolithbbq

 Monolith Grill



join the club!

Únase a la comunidad
de propietarios
de Monolith

„Monolith
Owner’s Club“



ES

ASADO, AHUMADO, HORNEADO, PLANCHA, TOSTADO.



⚠ ATENCIÓN!

Este manual contiene **información importante** sobre la correcta instalación de la barbacoa kamado Monolith y su uso seguro. Es importante leer y seguir todas las instrucciones y advertencias antes de instalar y usar la barbacoa.

Conserva este manual para futuras referencias. La garantía del producto sólo será válida si se lee este manual en su totalidad y se adjunta la factura o recibo.

01 INTRODUCCIÓN



¡GRACIAS POR ELEGIR MONOLITH!

Enhorabuena por su nueva barbacoa cerámica Monolith. En el manual de usuario encontrará la información más importante acerca de su barbacoa. ¡Esperamos que disfrute de su parrilla cerámica Monolith durante mucho tiempo! Si desea obtener más información, visite nuestra página web: www.monolith-grill.eu/es

Atención: Antes de utilizar este producto, y para garantizar un uso correcto, lea atentamente este manual de usuario, en especial las recomendaciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

MONOLITH ES LIBERTAD.

Una barbacoa cerámica que proporciona todo lo que promete. Asar, ahumar, hornear, sellar, asar a fuego lento o tostar. Disfrute de todas las opciones, sorprenda a sus invitados y dese el gusto de mimar su paladar. Su jardín se convertirá en un reino de posibilidades infinitas.

MONOLITH ES DISEÑO.

Combina la estética con la funcionalidad y es el resultado de la evolución del Kamado original utilizado por los chinos y japoneses durante más de 3000 años.

MONOLITH ES TRADICIÓN.

La evolución y los cambios del Mushikamado original, en USA hasta el actual durante los últimos 60 años, han cambiado totalmente la forma de usarlo. Ver Historia. <https://www.monolith.es/historia/>

© 2020 Monolith Grill GmbH

Todos los contenidos, fotografías, textos y gráficos están protegidos por copyright. Queda prohibida su copia, modificación, reproducción o publicación total o parcial sin previa autorización por escrito. Sujeto a cambios sin notificación previa. Sujeto a modificaciones.

02 TODAS LAS VENTAJAS A SIMPLE VISTA

UNA COCINA DE EXTERIOR COMPLETA

Monolith aún las ventajas de una barbacoa clásica con las de un horno de piedra. Asado a fuego lento, cocción a bajas temperaturas, horneado, ahumado... Elija el tipo de cocción que desee, la barbacoa Monolith le proporcionará siempre el resultado perfecto. Tanto si necesita temperaturas muy altas para asar la chuleta perfecta, como si quiere ahumar grandes cantidades de carne durante horas: la Monolith es su barbacoa. Además, puede utilizarla como horno de piedra para cocer pan o pizzas a la perfección. El rango de temperatura es de 80 °C a 400 °C y, gracias a una eficiencia única, la barbacoa necesita muy poca energía para generar y mantener las temperaturas deseadas. Con 2,5-3 kg de carbón, la Monolith puede funcionar a bajas temperaturas durante hasta 24 horas. Dado que requiere muy poco oxígeno, el movimiento de aire en la parrilla es extremadamente bajo, con lo que la carne conserva su humedad y no queda seca.

Si desea preparar 2 chuletas, no hay problema. Con el efecto chimenea, el carbón se calienta con una rapidez extrema. No tendrá más que asar las chuletas y cerrar las rejillas de ventilación cuando termine. La parrilla y el brasero están perfectamente sellados; las brasas del carbón se apagan en poco tiempo y se pueden reutilizar, lo que reduce los residuos con respecto a otras barbacoas.

Nuestro exclusivo sistema de suministro de virutas de madera ofrece a la carne el típico sabor ahumado de la barbacoa sin tener que levantar la tapa. Las virutas de madera aromatizadas se colocan en un conducto específico y se introducen en el fuego a través de una abertura especialmente diseñada para ello.

La Monolith está fabricada con cerámica extremadamente resistente al calor y acero inoxidable de alta calidad. Dispone de dos prácticas mesas laterales de bambú firme. El carro, al igual que otras piezas, está fabricado con materiales de primera calidad y soporta con facilidad el peso de la cerámica, a la vez que le permite desplazar su Monolith por el jardín con libertad y seguridad.

La Monolith se compone de cerámica tradicional combinada con modernos materiales del siglo XX.

Gracias al excelente aislamiento de la cerámica y a la ingeniosa regulación del suministro de aire, puede controlar la temperatura en la Monolith, a diferencia de otras barbacoas. El consumo de carbón se reduce alrededor de un 25-50 % con respecto a una parrilla convencional.

Las temperaturas requeridas se alcanzan con gran rapidez gracias al efecto chimenea, de modo que 15 minutos después del encendido puede empezar a cocinar y el consumo de combustible durante la fase de precalentamiento habrá sido mucho menor.

La temperatura externa de la Monolith es muy inferior a la de una barbacoa de acero, por lo que el riesgo de sufrir quemaduras es mínimo.

La extrema resistencia de la cerámica a la temperatura y el uso de acero inoxidable de alta calidad hacen que la Monolith no requiera apenas mantenimiento y pueda emplearse también en invierno. Es perfecta para estofados a fuego lento y guisos invernales.

Garantía limitada de por vida (consulte las regulaciones de la garantía en www.monolith-grill.eu)

CONTENIDO DEL MANUAL



- 01 Introducción
- 02 Todas las ventajas a simple vista
- 03 Monolith serie Pro
- 04 Desembalaje
- 05 Contenido // Monolith Classic
- 06 Montaje // Monolith Classic
- 07 Contenido // Monolith Basic
- 08 Montaje // Monolith Basic
- 09 Contenido // Monolith Junior
- 10 Montaje // Monolith Junior
- 11 Contenido // Monolith LeChef
- 12 Montaje // Monolith LeChef
- 13 Montaje de la Monolith con carro
- 14 Montaje de la Monolith sin carro
- 15 Información general de la Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Montaje de la sujeción de la unidad de control y del ventilador
- 17 Encendido
- 18 Ahumado // Alimentación de virutas
- 19 Métodos de cocción
- 20 Cuidado y mantenimiento
- 22 Consejos de seguridad
- 23 Garantía y contacto

03 INFORMACIÓN GENERAL DE MONOLITH

La revolucionaria serie Pro de Monolith es la evolución natural de las probadas y exitosas Monolith Classic y LeChef, y presenta numerosas innovaciones.

El ingenioso Smart Grid System aporta la máxima flexibilidad para crear distintas zonas de cocción. Es posible trabajar hasta en un total de 5 niveles, 4 de los cuales son flexibles. Puede colocar el anillo de parrilla inteligente, las piedras protectoras en forma de media luna, las parrillas y los recipientes recoge grasas en función de sus necesidades de cocción.

PRO-SERIES SMART GRID SYSTEM

Nuestro sistema único Smart Grid System ofrece una funcionalidad sin parangón. Con marco metálico y asa desmontable, es posible levantar el sistema completo (incluidas 2 parrillas, 2 piedras deflectoras y 2 bandejas recoge grasas) para extraerlo o introducirlo en la Monolith con un único y sencillo movimiento.

PRO-SERIES BASERO

El innovador brasero segmentado se asienta sobre un marco de acero inoxidable, que cuenta con un compartimento totalmente cóncavo para la ceniza y una paleta perfilada adecuada.



04 DESEMBALAJE

La Monolith se entrega embalada para garantizar que llega a su destino libre de daños.

1. Corte las cintas de plástico y retire la tapa de cartón.
2. **Solo modelos con carro:** extraiga las patas de acero, que están atadas con cartón junto a la unidad cerámica.
3. Ahora puede retirar fácilmente los paneles laterales de cartón.
4. Extraiga los cartones que contienen los accesorios, situados junto a la unidad cerámica. Los demás componentes y accesorios se encuentran dentro de la unidad y pueden extraerse con facilidad.

5. Solo modelos con carro: eleve la unidad cerámica para sacarla del carro de acero. Recomendamos transportar la Monolith sujetándola por los soportes para las mesas laterales.

6. Recicle el embalaje de cartón.

Precaución: Debido al riesgo de rotura, sea precavido cuando manipule los componentes de cerámica. Evite transportar la cerámica por las bisagras o el mango de bambú, ya que podría dañar la barbacoa. Debido a su peso, recomendamos transportar la barbacoa entre dos personas. Utilice guantes para evitar lesiones.



05 CONTENIDO // MONOLITH CLASSIC

ACCESORIOS ESTÁNDAR:



Tiro superior
Ref. 201059-C



Anillo de cerámica
Ref. 201052-C



Conjunto vaso para el carbón y armazón
Ref. 101053-C



Sistema inteligente de parrillas
Ref. 101011



Cenicero fundición
Ref. 201066-C



Cesta para el carbón
Ref. 201046-C



Asa de bambú
Ref. 201064-C



Carro con pies y ruedas
Ref. 201068



Calzas de cerámica, de color a juego, solo modelo sin carro
Ref. 201056



Sistema para añadir las virutas
Ref. 201009



Gancho para las parrillas
Ref. 206000



2 Mesas laterales de bambú, solo modelo con carro
Ref. 201062-C



Termómetro
Ref. 201057-C



Tapa cubos y tornillos de metal solo con carro
Ref. 201083-C



Manual del usuario
Ref. 20000-HB



Paleta para ceniza
Ref. 207045

06 MONTAJE // MONOLITH CLASSIC

EL MONTAJE:



Cesta con el divisor sin deflector.



Con cesta dividida y 1 deflector.



Con deflectores bandejas anti goteo y las 2 parrillas.



Con el disco de pizza, que es opcional.

07 CONTENIDO // MONOLITH BASIC

ACCESORIOS ESTÁNDAR:



Tiro superior
Ref. 201059-C



Anillo de cerámica
Ref. 201052-C



Vaso cerámica
Ref. 201053-C



Parrilla Inoxidable
Ref. 201060-C



Cenicero de fundición
Ref. 201066-C



Asa de bambú
Ref. 201064-C



Carro con pies y ruedas
Ref. 201068



2 Mesas laterales de bambú, solo modelo con carro
Ref. 201062-C



Termómetro
Ref. 201057-C



Tapa cubos y tornillos de metal solo con carro
Ref. 201083-C



Manual del usuario
Ref. 20000-HB



Soporte elevador con deflector (2pcs)
Ref. 201006



Paleta para ceniza
Ref. 207045

08 MONTAJE // MONOLITH BASIC

EL MONTAJE:



09 CONTENIDO // MONOLITH JUNIOR

ACCESORIOS ESTÁNDAR:



Tiro superior
Ref. 201059-J



Anillo de cerámica
Ref. 201052-J



Vaso de cerámica
Ref. 201053-J



Disco protector
Ref. 201054-J



Cenicero de fundición
Ref. 201066-J



Soporte elevador con deflector Ref. 201024



Parrilla Inoxidable
Ref. 201060-J



Parrilla suplementaria
Ref. 201023



Bamboo Handle
Ref. 201064-J



Carro con pies y ruedas
Ref. 201027



Calzas de cerámica a juego. Solo sin carro
Ref. 201056



Gancho para las cenizas
Ref. 201063



Sistema añadir virutas
Ref. 201026



Termómetro
Ref. 201057-J



Tapa cubos y tornillos de metal solo con carro Ref. 201083-J



Manual del usuario
Ref. 20000-HB

10 MONTAJE // MONOLITH JUNIOR

EL MONTAJE:



Con Cesta de carbón opcional.



Solo con el deflector.



Completa con las dos parrillas y el deflector.



Configurado para pizzas con el disco de pizza opcional.

11 CONTENIDO // MONOLITH LECHEF

ACCESORIOS ESTÁNDAR:



Tiro superior
Ref. 201059-L



Anillo de cerámica
Ref. 201052-L



Conjunto vaso para el carbón y armazón
Ref. 101053-L



Sistema inteligente de parrillas
Ref. 101011



Cenicero fundición
Ref. 201066-L



Cesta para el carbón
Ref. 201046-L



Asa de bambú
Ref. 201064-L



Carro con pies y ruedas
Ref. 201040



Calzas de cerámica, de color a juego, solo modelo sin carro
Ref. 201056



Sistema para añadir las virutas
Ref. 201035



Gancho para las parrillas
Ref. 206000



2 Mesas laterales de bambú, solo modelo con carro Ref. 201062-L



Termómetro
Ref. 201057-L



Tapa cubos y tornillos de metal solo con carro
Ref. 201083-L



Manual del usuario
Ref. 20000-HB



Paleta para ceniza
Ref. 207045

12 MONTAJE // MONOLITH LECHEF

EL MONTAJE:



Con el cenicero de fundición y encima la cesta para el carbón con el divisor.



Con los 2 deflectores.

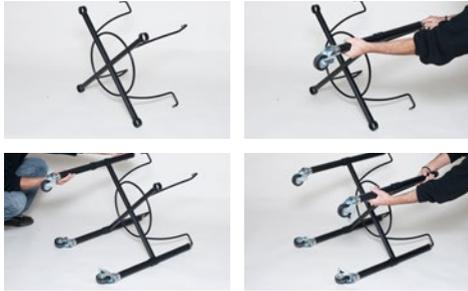


Con los deflectores con las bandejas anti goteo y las 2 parrillas en media luna. En el 2º nivel.



Con el disco de pizza que es opcional.

13 MONTAJE DE MONOLITH CON CARRO



A. Monte el carro colocando las tapas de acero inoxidable en la parte superior de las patas. A continuación, atornille las patas al marco. Para evitar arañazos en los componentes metálicos, coloque un paño o un trozo de papel entre el marco y las patas antes de girar. Para mayor comodidad, coloque las patas con las ruedas bloqueables una junto a otra.

B. Asegúrese de bloquear las ruedas antes de colocar la unidad cerámica en el carro.

Precaución: Coloque el carro en una superficie estable y plana. Recuerde que el peso de la barbacoa es elevado. Tenga en cuenta que la barbacoa puede alcanzar temperaturas muy altas y no debe colocarse cerca de materiales combustibles. La barbacoa no debe utilizarse en espacios cerrados.

C. Baje la unidad cerámica para introducirla en el carro y asegúrese de que la abertura (compartimento para la ceniza) se encuentre entre las patas con las ruedas bloqueables. Recomendamos transportar la Monolith sujetándola por los soportes para las mesas laterales.

Precaución: Debido al riesgo de rotura, sea precavido cuando manipule los componentes de cerámica. Evite transportar la barbacoa por las bisagras o el mango de bambú, ya que podría dañar la barbacoa. Debido a su peso, recomendamos transportar la barbacoa entre dos personas. Utilice guantes para evitar lesiones.

D. Solo LeChef: afloje las dos tuercas ciegas situadas en la parte frontal de las bandas metálicas, fije el mango en los pernos. Vuelva a atornillar las tuercas ciegas en los pernos y apriételas con una llave inglesa.

E. Coloque la tapa de hierro fundido en la abertura superior de la unidad cerámica.

F. Introduzca el brasero en la Monolith con el corte de sección hacia la abertura del compartimento para la ceniza. La limpieza de la Monolith es sencilla cuando el brasero y la abertura del compartimento para la ceniza están alineados correctamente.

G. Sitúe el anillo sobre el brasero y asegúrese de que la abertura para las virutas de madera se encuentre justo detrás de la abertura correspondiente de la unidad cerámica.

H. Coloque la piedra protectora en la base de la unidad. La piedra protectora impide que la base de la parrilla se sobrecaliente. (No es necesario en las series Pro).

J. En primer lugar, introduzca la parrilla de hierro fundido en el brasero y, a continuación, la cesta de carbón en el brasero. Compruebe que la abertura para el sistema de alimentación de virutas de ahumado está alineada con la abertura del anillo.

K. Enganche los estantes laterales en las sujeciones correspondientes de la unidad cerámica. Es posible que tenga que ajustar la distancia doblando ligeramente los accesorios metálicos.

Importante: Antes del primer uso, compruebe que todos los tornillos se han apretado de forma correcta y segura. Los tornillos de las bandas metálicas que rodean la unidad deben apretarse con regularidad.

14 MONTAJE DE MONOLITH SIN CARRO

A. Extraiga las tres patas cerámicas de la caja y colóquelas como si fuesen los tres vértices de un triángulo en la ubicación deseada (por ejemplo, en la mesa de la Monolith). Asegúrese de que las patas están a la misma distancia entre sí y conforman el mismo diámetro que la base de la unidad cerámica. Los lados planos de las

Precaución: La superficie de apoyo debe ser plana y estable. Recuerde que el peso de la barbacoa es elevado. Tenga en cuenta que la barbacoa puede alcanzar temperaturas muy altas y no debe colocarse cerca de materiales combustibles. La barbacoa no debe utilizarse en espacios cerrados.

B. Pose la unidad cerámica en las tres patas y asegúrese de que la abertura del compartimento para la ceniza se sitúe entre las dos patas cerámicas. Compruebe que las distancias entre las patas son idénticas y que los lados planos de las patas están hacia dentro. Recomendamos transportar la Monolith por las bisagras y la abertura de ventilación de aire.

C. Solo LeChef: afloje las dos tuercas ciegas situadas en la parte frontal de las bandas metálicas, fije el mango en los pernos. Vuelva a atornillar las tuercas ciegas en los pernos y apriételas con una llave inglesa.

D. Coloque la tapa de hierro fundido en la abertura superior de la unidad cerámica.

E. Introduzca el brasero en la Monolith con el corte de sección hacia la abertura del compartimento para la ceniza. La limpieza de la Monolith es sencilla cuando el brasero y la abertura del compartimento para la ceniza están alineados correctamente.

F. Sitúe el anillo sobre el brasero y asegúrese de que la abertura para las virutas de madera se encuentre justo detrás de la abertura correspondiente de la unidad cerámica.

G. Coloque la parrilla de hierro fundido en el brasero. La parrilla de hierro fundido impide que la base de la unidad cerámica se caliente demasiado.

H. Coloque la piedra protectora en la base de la unidad. La piedra protectora impide que la base de la parrilla se sobrecaliente. (No es necesario en las series Pro).

I. En primer lugar, introduzca la parrilla de hierro fundido en el brasero y, a continuación, la cesta de carbón en el brasero. Compruebe que la abertura para el sistema de alimentación de virutas de ahumado está alineada con la abertura del anillo.

Importante: Antes del primer uso, compruebe que todos los tornillos se han apretado de forma correcta y segura. Los tornillos de las bandas metálicas que rodean la unidad deben apretarse con regularidad.

15 INFORMACIÓN GENERAL DE LA MONOLITH BBQ GURU EDITION

Tapa de ventilación de doble disco de hierro fundido para controlar fácilmente la temperatura y el flujo de aire

Prácticas mesas laterales de bambú

Soporte de la sujeción de la unidad de control

Carro robusto con ruedas bloqueables

Carcasa de ventilador Guru para el control de temperatura

Termómetro

Sistema único de alimentación de virutas de madera para ahumado

Las Monolith están hechas de cerámica resistente a las altas temperaturas

Ventilación de aire de acero inoxidable y extractor de ceniza

16 MONTAJE DE LA SUJECIÓN DE LA UNIDAD DE CONTROL Y DEL VENTILADOR

MONTAJE DE LA SUJECIÓN DE LA UNIDAD DE CONTROL

Antes de utilizar una unidad de control de temperatura BBQ Guru con la Monolith BBQ Guru Edition, debe fijarse la sujeción de la unidad de control a la barbacoa.

A. Alinee la sujeción de la unidad de control Monolith con el orificio pretrazado de la mesa lateral de bambú izquierda.

B. Enrosque el tornillo de la sujeción de la unidad de control en el orificio y apriételo con la tuerca.

C. La parte posterior de la unidad de control de temperatura BBQ Guru dispone de dos ganchos metálicos. Alinéelos con la sujeción de la unidad de control Monolith y presione para introducirlos en los orificios pretrazados.

D. Deslice la unidad de control de temperatura BBQ Guru hacia abajo por la sujeción para bloquear y fijar el dispositivo.

MONTAJE DEL VENTILADOR

Todas las Monolith BBQ Guru Editions están equipadas con una carcasa de ventilador BBQ Guru para el control de la temperatura. Esto permite al usuario controlar la cantidad de aire que entra en la barbacoa. Coja el cable en espiral del ventilador, incluido con la unidad de control de temperatura BBQ Guru. Introduzca por completo un extremo del cable en el puerto del ventilador, situado en el control. Introduzca el otro extremo en el lateral de la carcasa del ventilador.

Nota importante: Cuando utilice una unidad de control de temperatura BBQ Guru para mantener las temperaturas de cocción (200 °C o menos), gire el mando del ventilador en sentido antihorario (hacia la izquierda) para encenderlo (posición ON). Gire el mando en sentido horario (hacia la derecha) para apagarlo (posición OFF).

Nota importante: Cuando NO utilice la unidad de control de temperatura BBQ Guru, deje SIEMPRE el mando del ventilador en la posición OFF para evitar que penetre el calor y dañe el ventilador. Nota importante: DESACTIVE SIEMPRE (posición OFF) la carcasa del ventilador cuando cocine a más de 200 °C para evitar daños en la carcasa del ventilador.



17 ENCENDIDO DEL CARBÓN



A. En función de la temperatura y la aplicación, use la cesta de carbón. Cuando cocine durante mucho tiempo a bajas temperaturas, le recomendamos usar solo la parrilla de hierro fundido. De este modo puede rellenar el brasero con más cantidad de carbón, con lo que aumentará la duración de las brasas y facilitará el control de la temperatura debido a un menor flujo de aire. Llene el brasero completamente de carbón.

Cuando cocine a temperaturas medias o altas, le recomendamos utilizar la cesta de carbón. El flujo adicional de aire permite que el carbón alcance temperaturas más altas con más rapidez. Rellene la cesta de carbón hasta la abertura del sistema de alimentación de virutas de ahumado.

Asegúrese de que no hay trozos pequeños de carbón en la base del brasero o en la cesta de carbón, ya que pueden obstruir el flujo de aire. Las cestas de carbón de las Monolith Classic y LeChef se pueden dividir, lo que le permite ocupar solo la mitad del espacio y crear zonas de cocción directas e indirectas.

Precaución: Utilice exclusivamente carbón de piezas grandes y alta calidad. Recomendamos nuestro carbón Monolith. Tenga en cuenta que la barbacoa puede alcanzar temperaturas muy altas y no debe colocarse cerca de materiales combustibles. La barbacoa no debe utilizarse en espacios cerrados. Mantenga a los niños y animales alejados de la barbacoa caliente. Permanezca cerca de la barbacoa mientras caliente el carbón; pueden alcanzarse temperaturas superiores a 400 °C con gran rapidez y pueden dañarse componentes de la barbacoa.

B. Forme un hueco en el centro del carbón y enciéndalo desde arriba. No utilice acelerantes químicos o líquidos, ya que la unidad cerámica puede absorber los humos y afectar al sabor y la calidad de la comida. Recomendamos Monolighter o acelerantes sin químicos. Cierre la tapa y abra la ventilación de aire y la tapa de ventilación. Con el efecto chimenea el carbón se calienta con una rapidez extrema (aproximadamente 15 minutos).

Precaución: No utilice acelerantes químicos o líquidos.

C. Una vez alcanzada la temperatura deseada, ajuste la ventilación de aire y la tapa de ventilación dejando un hueco de alrededor de 1-2 cm.

Precaución: La barbacoa y sus componentes metálicos pueden calentarse mucho: utilice guantes o pinzas cuando ajuste las ventilaciones de aire. Al ajustar la ventilación de aire y la tapa de ventilación, puede regular las temperaturas requeridas. Al abrir ambas ventilaciones aumenta el flujo de aire y la absorción de oxígeno, con lo que el carbón estará más caliente y se alcanzarán temperaturas más altas. Al cerrar las ventilaciones ocurre lo contrario. Gracias al excelente aislamiento de la cerámica, las temperaturas altas tardan un tiempo en reducirse. Recomendamos no dejar que la temperatura sea demasiado elevada si se pretende utilizar la Monolith a temperaturas bajas.

D. A continuación, coloque los accesorios apropiados en función del método de cocción deseado dentro del grill.

Precaución: La barbacoa y sus componentes metálicos pueden calentarse mucho: utilice guantes o pinzas para colocar o extraer las rejillas metálicas, la piedra para pizza o la piedra deflectora en la parrilla. No apoye componentes calientes en superficies inflamables o delicadas. Actúe con precaución cuando maneje componentes calientes para evitar lesiones.

E. Al cerrar las dos ventilaciones de aire, las brasas se extinguirán en poco tiempo. El carbón sobrante puede reutilizarse. Cuando haya enfriado, simplemente levante la cesta de carbón por las asas para sacarla de la Monolith y sacuda las cenizas, o bien utilice el gancho para las cenizas para retirarlas del brasero cerámico. Rellene la cesta con el carbón sobrante.

18 AHUMADO // ALIMENTACIÓN DE VIRUTAS

Este sistema único le permite añadir virutas, trozos o pellets de madera directamente al carbón caliente sin tener que levantar la tapa. Con nuestra amplia gama de pellets de ahumado de madera dura, su barbacoa cerámica Monolith se transformará en un ahumador de primera calidad.



CARGA

Abra la tapa de la unidad de ahumado para añadir pellets al cartucho de alimentación de ahumado.



INTRODUCCIÓN

Introduzca el cartucho de ahumado en la barbacoa cerámica Monolith.



ACTIVACIÓN

Suelte la trampilla deslizante para depositar los pellets de ahumado directamente en las brasas y, a continuación, retire el cartucho de ahumado y cierre la tapa.

19 MÉTODOS DE COCCIÓN



1. ASADO DIRECTO

Cocine sobre el carbón caliente como un profesional con la parrilla de acero inoxidable suministrada o la parrilla de hierro fundido opcional. El elevado calor procedente del carbón aporta a la comida las deseadas marcas del sellado y el auténtico sabor de la barbacoa.



2. ASADO INDIRECTO

Descubra las auténticas ventajas de la Monolith con respecto a cualquier otro instrumento de cocción. Colocando la piedra deflectora sobre el carbón caliente, desvía el calor directo de la comida y crea un horno de convección perfectamente controlable. Ase, hornee o estofe cualquier plato, desde pescados enteros y asados hasta tartas y potajes.



3. HORNEADO

Con una Monolith no necesitará invertir en un horno para pizzas. Ahora puede preparar auténticas pizzas italianas crujientes o «pan pizzas» americanas para impresionar a amigos y familiares. Monolith aumenta fácilmente la temperatura hasta 400 °C y cocina la pizza perfecta en minutos. Esta configuración también es ideal para el pan de áximo. (La piedra para pizza es un accesorio opcional).

20 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Los productos Monolith se fabrican con materiales de alta calidad y requieren muy poco mantenimiento. Para ofrecer una protección ideal frente al tiempo y otros factores, recomendamos usar nuestras fundas Monolith, disponibles en cualquier establecimiento distribuidor de Monolith.

PRIMER USO

La Monolith puede utilizarse nada más desembalarse y no requiere ningún tratamiento especial. La parrilla de hierro fundido cuenta con un revestimiento que la protege de la corrosión. Este revestimiento se evaporará durante el uso inicial. Espere hasta que se haya desvanecido por completo el olor antes de colocar comida en la parrilla.

LIMPIEZA DE LA MONOLITH

Limpie solo el exterior de la Monolith, el carro y las mesas laterales con agua y un producto suave de limpieza. NO utilice agua para el interior de la Monolith, que se puede limpiar a altas temperaturas. Antes de comenzar, retire todos los componentes de acero inoxidable. Eleve la temperatura a 400 °C abriendo por completo las dos ventilaciones (asegúrese de que hay suficiente carbón en el brasero) y déjela así durante 10 minutos. El calor eliminará todos los residuos orgánicos.

Atención: Cuando abra la tapa, recuerde que el interior está a más de 400 °C. Para evitar quemaduras, ábrala solo un poco, para que quede una pequeña ranura

Advertencia: No exceda los 400 °C, podría dañar la junta o componentes internos de la Monolith. Cuando enfríe, retire la ceniza de los componentes cerámicos con un cepillo suave. Las parrillas se limpian con un cepillo metálico para parrillas.

Unte la parrilla y la parrilla de hierro fundido con una fina capa de aceite vegetal y límpielas con un cepillo metálico.

Atención: La cerámica clara del interior oscurecerá con el uso, es un proceso normal causado por la combustión, el humo y la grasa. Con los azulejos vidriados del horno, que deben ser especialmente resistentes al calor, las pequeñas grietas del horno se producen con más frecuencia. Esto es especialmente deseable para los azulejos grandes. Así, la cerámica es más resistente a la rotura derivada de las fluctuaciones de temperatura, ya que el esmalte menos flexible puede «acompañar» al cuerpo de cerámica que se expande con mayor fuerza.

CENIZAS

Cuando enfríe, levante por las asas la cesta de carbón de la Monolith para extraerla y sacuda las cenizas. Utilice el gancho para retirar las cenizas del brasero y, si es necesario, extraiga la parrilla de hierro fundido antes de limpiar. Puede usar el gancho para raspar las cenizas del compartimento para la ceniza. Regularmente, recomendamos extraer todos los componentes de la unidad y cepillar estos y las paredes internas con un cepillo suave.

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

Limpie las parrillas mientras estén calientes con un cepillo metálico para parrillas, eliminando los restos orgánicos de mayor tamaño. Las parrillas son de acero inoxidable y aptas para lavavajillas. Utilice detergentes suaves. La exposición a altas temperaturas puede provocar decoloraciones en el acero.

LIMPIEZA DE LAS PIEDRAS PARA PIZZA Y DEFLECTORA

Las piedras para pizza y deflectora son de cerámica de cordierita porosa, por lo que los líquidos y grasas pueden penetrar o abrasar la superficie y provocar una decoloración permanente (no es nociva ni implica defectos de material). Para eliminar los restos de materia orgánica más grandes, raspe la superficie con una espátula o un cepillo para parrillas. Envuelva la piedra deflectora en papel de aluminio para protegerla de la grasa que gotee.

MOHO Y HONGOS

Si no ha utilizado su Monolith durante mucho tiempo, la humedad puede permanecer en la barbacoa y provocar la aparición de hongos o moho en los restos de materia orgánica de la parrilla o en los componentes cerámicos internos. Raspe el moho o los hongos con una espátula o un cepillo para parrillas, queme los restos elevando la temperatura a 400 °C y déjela durante 10 minutos. El calor eliminará los residuos restantes de hongos y moho.

Si no prevé usar su Monolith durante un período de tiempo prolongado, retire el carbón para evitar que se genere más humedad todavía en la barbacoa. Para ofrecer una protección ideal frente al tiempo, recomendamos nuestras fundas Monolith. Abra la ventilación de aire y la tapa de ventilación antes de cubrir la Monolith, para que el aire pueda recircular dentro de la barbacoa y permitir la salida de la humedad.

21 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

BANDAS METÁLICAS

Compruebe las bandas metálicas con regularidad y apríetelas si es necesario.

JUNTA Y REPUESTOS

El material de la junta se desgasta y debe reemplazarse con regularidad, dependiendo de la frecuencia de uso. Evite dañar la junta con cepillos metálicos o temperaturas demasiado elevadas (superiores a 400 °C) Para sustituir la junta, retire con cuidado la junta antigua con una espátula, prestando atención a no dañar el horno cerámico. Los residuos de pegamento se pueden eliminar con papel de lija. La banda de repuesto de la junta es autoadhesiva. Comience por la parte posterior de la barbacoa y vaya rodeándola, asegurándose de que la junta no penetre en la barbacoa.

JUNTA TÓRICA DE ACERO INOXIDABLE

Gracias al nuevo sistema de sellado, la sustitución es de lo más sencilla. No obstante, si después de un uso intensivo necesita limpiar o renovar la junta tórica, proceda del siguiente modo: eleve ligeramente las abrazaderas, no las doble, abra y retire la cinta de sellado. Cuando introduzca la cinta de sellado, proceda en orden inverso.

UBICACIÓN DE LA MONOLITH

Debido a su peso, coloque la Monolith siempre en superficies duras y planas. No la ubique cerca de materiales combustibles ni bajo techados o toldos bajos: las chispas y el aire caliente pueden provocar incendios. No la utilice en interiores, solo en exteriores y con una circulación de aire adecuada.

22 SEGURIDAD

APERTURA Y CIERRE DE LA BISAGRA DE LA TAPA CON CIERRE RÁPIDO JUNIOR/ICON

La tapa cerámica se mantiene abierta gracias a unos resortes de tensión. Tenga siempre en cuenta el elevado peso de la tapa y, cuando vaya a cerrarla, no la deje caer nunca: pueden producirse daños en la tapa o la base debido al peso y la fuerza de la primera. Compruebe que no hay partes del cuerpo ni herramientas entre la base y la tapa. Sustituya los resortes dañados de inmediato. Si desea retirar la tapa, ábrala por completo para relajar los resortes. A continuación, desenrosque los tornillos de bloqueo a ambos lados girándolos en sentido antihorario y extraiga la tapa de la zona inferior de la bisagra tirando de ella hacia arriba por el asa.

TRASLADO DE LA MONOLITH

Antes de desplazar la Monolith, compruebe que está fría y no contiene carbón caliente. Para desplazarla, tire del carro con ambas manos de modo que avance detrás de usted. ¡No lo empuje! El carro no está diseñado para rodar por superficies irregulares (césped, arena o gravilla). Para terrenos irregulares, recomendamos el carrito Monolith.

***Precaución:** Sujete con firmeza la tapa del aire de escape, ya que no está fijada. Coloque la tapa con suavidad en una superficie segura con el sellado hacia abajo.*

NIÑOS Y ANIMALES

Cuando utilice la Monolith, no deje que niños ni animales se acerquen sin supervisión.

USO EN INTERIORES

Debido a las emisiones de humo, no recomendamos usar la Monolith en interiores. Ubíquela siempre en zonas exteriores y con una circulación de aire adecuada.

ORDENANZA Y NORMATIVA MUNICIPALES

Respete la ordenanza y la normativa municipales antes de usar la barbacoa.

TAPA DE VENTILACIÓN DE HIERRO FUNDIDO

No mire el interior de la tapa de ventilación de hierro fundido. Las chispas y el aire de escape caliente pueden provocar lesiones.

COLOCACIÓN/RETIRADA DE COMPONENTES

La barbacoa y sus componentes metálicos pueden calentarse mucho: use guantes o pinzas para colocar o extraer las rejillas metálicas y las piedras para pizarra o deflectora en la parrilla. No apoye componentes calientes en superficies inflamables o delicadas. Sea precavido cuando maneje piezas calientes para evitar lesiones. No extraiga el brasero o la cesta de carbón si tienen trozos de carbón calientes.

ELEVACIÓN DE LA PARRILLA

Eleve la parrilla caliente con el gancho. Use guantes para evitar quemaduras.

RIESGO DE QUEMADURAS

Gracias al excelente aislamiento de la cerámica, el riesgo de quemaduras al tocar las paredes externas de la Monolith es mínimo. No obstante, sea precavido y mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa durante su uso.

PELIGRO DE INCENDIO

No deje la barbacoa sin supervisión. Las chispas y el aire de escape caliente pueden provocar que ardan objetos inflamables situados en la proximidad de la barbacoa.

EXPLOSIONES DE HUMO

Una vez encendida la Monolith, la tapa debe abrirse siempre lentamente y con especial cuidado para evitar llamaradas y explosiones de humo. Si abre la tapa 4-5 cm, el oxígeno llena poco a poco la Monolith y contribuye a evitar una explosión de humo. Si se produce una, cierre la tapa y las dos ventilaciones de aire de inmediato. Utilice siempre guantes resistentes al calor y no se sitúe directamente delante de la barbacoa.

ENCENDEDORES

No use nunca acelerantes líquidos o químicos, petróleo o bebidas alcohólicas. La unidad cerámica puede absorber los acelerantes y afectar negativamente al sabor y la calidad de la comida.

APAGADO DEL CARBÓN

Al cerrar las dos ventilaciones de aire, las brasas se extinguirán en unos 10-20 minutos. No apague el carbón con agua.

23 GARANTÍA Y CONTACTO

Nos complace que se haya decidido por un producto Monolith. Estamos convencidos de la calidad de nuestros productos y ofrecemos un contrato de garantía con las siguientes condiciones.

1. CONTENIDOS DE LA GARANTÍA

En todo modelo y accesorio Monolith,

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück
Alemania
Correo electrónico: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0

otorga, desde la fecha de venta certificada:

- Garantía limitada de por vida para todos los componentes cerámicos durante la vida útil del modelo Monolith adquirido por defectos de material y fabricación.
- Garantía de 5 años para los componentes de la Monolith por defectos de material o fabricación.
- Garantía de 1 año para las herramientas de la parrilla (accesorios Monolith) y las mesas laterales plegables por defectos de material, fabricación o procesamiento.
- Garantía de 2 años para el carrito y la mesa de teca por defectos de material, fabricación y acabado.

Si, durante el período de garantía, su producto Monolith presenta algún defecto de material, fabricación o calidad no derivado de un uso, servicio o mantenimiento indebidos o contrarios a las especificaciones de nuestro manual, repararemos o sustituiremos el producto a nuestra discreción conforme a los siguientes términos. Sus derechos en virtud de esta garantía quedan limitados al derecho al rendimiento posterior del producto. Queda excluida de esta garantía toda reclamación, en especial las reclamaciones de compensación de cualquier tipo.

2. ALCANCE TERRITORIAL DE LA GARANTÍA

Con respecto al ámbito territorial, la garantía está limitada al uso del producto dentro del territorio de la República Federal de Alemania, la Unión Europea y el Reino Unido.

Se aplica a productos adquiridos a nosotros o a nuestros distribuidores autorizados en los territorios mencionados.

3. ALCANCE PERSONAL DE LA PROTECCIÓN DE GARANTÍA

La garantía es válida para el primer comprador particular del producto Monolith, que nos lo adquiere nuevo a nosotros o a un distribuidor autorizado. Consulte la lista de distribuidores autorizados en <https://www.monolith-grill.eu/service/haendlerverzeichnis/>. La garantía es personal e intransferible, y pierde su validez si el primer comprador dona, pierde o transfiere la titularidad del producto a un tercero. No otorgamos garantía para el uso comercial de nuestros productos, pero se aplica la garantía legal de 12 meses.

4. SIN PERJUICIO DE SUS DERECHOS LEGALES

Puede ejercer sus derechos derivados del contrato de compra del producto Monolith, tal y como se definen legalmente (art. 433 y ss. del Código Civil). Esta garantía no limita en modo alguno sus derechos estatutarios.

5. RECLAMACIÓN DE LA GARANTÍA

a) Para reclamar la garantía, contacte con el distribuidor al que le adquirió el producto.

b) Cuando registre una reclamación de garantía, debe presentar la factura original, el resguardo de compra del distribuidor autorizado o un documento equivalente. También debe elaborar un informe de los defectos por escrito y enviarnoslo junto con el producto objeto de la garantía, adecuadamente embalado y libre de cargas, por su cuenta y riesgo.

c) Las reparaciones cubiertas por la garantía deben ser realizadas por nosotros o nuestros distribuidores o técnicos autorizados. No se reembolsarán las reparaciones realizadas por terceros, ya que ni ellas ni los daños derivados están cubiertos por esta garantía.

d) En caso de sustitución o reparación, la duración de la garantía del producto reparado o sustituido será el período de tiempo restante de la garantía original. Queda excluida la extensión del período de garantía.

24 GARANTÍA Y CONTACTO

e) Nos reservamos el derecho a cobrar una tasa de procesamiento de 50 € si, tras la inspección, queda patente que la reclamación de la garantía no procede.

6. LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

a) La garantía no cubre:

- El uso del producto Monolith para fines comerciales.
- El desgaste o los daños derivados del uso normal.
- Las consecuencias de un mantenimiento negligente o incorrecto.
- Las consecuencias de un uso excesivo o indebido.
- Las piezas de desgaste (en especial, las juntas).
- Las consecuencias de un almacenamiento o una pieza inadecuados (uso de productos o herramientas de limpieza abrasivos o corrosivos).
- Los daños causados por un uso indebido del producto Monolith.
- Las consecuencias derivadas de situaciones de fuerza mayor, vandalismo, accidentes o similares.
- Las consecuencias de emplear piezas o accesorios de otros fabricantes.
- Las consecuencias de una instalación incorrecta.
- Los defectos en productos Monolith no adquiridos a nosotros o a nuestros distribuidores autorizados.
- Los costes de transporte y viaje, así como los costes derivados del montaje y desmontaje del aparato.
- Cualquier daño no causado directamente al producto Monolith o cualquier otro defecto consecuencial.
- Si el producto Monolith se utiliza en un país distinto a aquel para el que hemos desarrollado y fabricado el producto, deben realizarse las modificaciones necesarias para cumplir las normas técnicas y de seguridad que procedan en el nuevo país. Dichas modificaciones no se deben a defectos de material, procesamiento o fabricación del producto y, por tanto, quedan expresamente excluidas de esta garantía.

b) Esta garantía queda anulada si:

- Usted o un tercero realizan modificaciones en el producto Monolith.
- El producto Monolith se pone en funcionamiento pese a la existencia de averías o limitaciones de funcionamiento.

7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Esta garantía se rige exclusivamente por la ley alemana, excluida la Convención de las Naciones Unidas sobre la Compraventa.

8. CLÁUSULA DE DIVISIBILIDAD

Si alguna cláusula de las presentes condiciones de garantía, o el contrato acordado con base en ellas, fuese o deviniese nula, o si el contrato presentase omisión alguna, las cláusulas restantes no se verán afectadas. En tal caso, la cláusula inválida o la omisión pertinente serán sustituidas por una cláusula efectiva que se aproxime lo máximo posible al objetivo económico del contrato, con el debido respeto a los intereses mutuos.

Si tiene alguna duda, reclamación de garantía, idea, felicitación o crítica, póngase en contacto con:

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröer-Straße 56
49076 Osnabrück
Alemania
Correo electrónico: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0





 **MONOLITH**

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