

PARILLA
AHUMADOR
HORNO
COCINA
BARBACOA
ASADOR

ES

01 INTRODUCCIÓN

TABLA DE CONTENIDO

- 01 introduction
- 02 Todas sus ventajas de un vistazo
- 03 MONOLITH descripción
- 04 Desembalado
- 05 Contenido // MONOLITH CLASSIC
- 06 Montaje // MONOLITH CLASSIC
- 07 Contenido // MONOLITH JUNIOR
- 08 Montaje // MONOLITH JUNIOR
- 09 Contenido // MONOLITH LE CHEF
- 10 Montaje // MONOLITH LE CHEF
- 11 Montando las MONOLITH Con pies y carro
- 12 Montando las MONOLITH Sin pies ni carro
- 13 Encendido
- 14 Ahumando
- 15 Maneras de realizar la barbacoa
- 16 Como cuidarla y hacer el mantenimiento
- 17 Normas de seguridad
- 18 Garantía & Contacto

GRACIAS POR ELEGIR LA MONOLITH.

Felicidades por su Kamado de cerámica Monolith. En "EL MANUAL DEL USUARIO" encontrará información muy importante relacionada con su MONOLITH, para que la pueda disfrutar mucho tiempo. Para más información, visite nuestra página Web: www.monolith.de

ATENCIÓN: Lea atentamente el manual, antes de estrenarla, y así se asegura de su uso adecuado. Especialmente las normas de seguridad, y guárdelo para futuras consultas.

La MONOLITH es: Libertad, es una Kamado de cerámica que cumple todo lo que promete y mucho mas; Como : Barbacoa. Parrilla. Olla ferroviaria. Ahumador. Horno. Wok. etc.

Sorprenda con todas estas funciones a sus invitados, y hagalos disfrutar. Su casa se convertirá en un espacio con multiples sorpresas gastronómicas.

La MONOLITH es diseño, y combina de una manera excepcional la estética de un objeto de arte, con la funcionalidad, es agradable a la vista y satisface al paladar mas exigente. Ver:

La MONOLITH es: Tradición, este sistema se utilizaba tradicionalmente por los chinos y japoneses, desde hace mas de 3000 años, en Japón se llamaban MUSHIKAMADOS, y se usaban principalmente para cocer el arroz y las sopas como el Misho. En los años 70 en USA las evolucionaron, y para poder usarlas como barbacoa, sustituyeron el barro original por cerámica modernas, que son mucho mas resistentes, así se disparó su versatilidad, y fue el punto de partida de su carrera de éxitos, hasta el día de hoy. Durante este período pasaron a llamarse simplemente. "KAMADOS".

La MONOLITH satisficera su necesidades gastronómicas por su extraordinaria versatilidad y funcionalidad, y le permitirá realizar en su casa las todas las cocinas del mundo, y podrá cocinar al aire libre los 365 días del año sin importar las condiciones meteorológicas.

© 2016 MONOLITH Grill GmbH

Todos los contenidos, textos, imágenes, fotos, así como: la disposición y el diseño están protegidos por los derechos de autor, y no pueden ser cambiados, copiados, reproducidos, ampliados o utilizados de cualquier otra manera sin el permiso por escrito. Todo este manual, está sujeto a modificación en cualquier momento.

02 TODAS SUS VENTAJAS DE UN VISTAZO

La MONOLITH es una cocina completa al aire libre.

Reúne todas las cualidades de una barbacoa, de la parrilla, del horno de piedra. Puede realizar la barbacoa a baja, o alta temperatura, con o sin humo, puede hornear, hacer el WOK etc. Sea cual sea la forma de cocinar sus platos, la MONOLITH siempre le permitirá alcanzar un resultado óptimo. No importa si necesita altas temperaturas para realizar un entrecot, un chuletón etc. O cocinar y ahumar a baja temperatura una gran pieza de carne, como un jamón, una aguja de buey, etc. Y durante decenas de horas. La MONOLITH es el sistema de elección para cocinar con carbón, y es perfecto para la cocción de las pizzas, pan y repostería.

El rango de temperaturas utilizables va 70°C y 400°C . Debido a su diseño y materiales, es muy eficiente, consume muy poca energía, la justa para generar y mantener las temperaturas deseadas. Funciona con carbón vegetal, de calidad entre 2,5 kg – 3,5 kg según modelo. A baja temperatura, puede cocinar hasta 24 horas. Como requiere muy poco oxígeno, la circulación del aire es extremadamente lenta y por ello no reseca como las parrillas clásicas, y todo queda extremadamente jugoso en su MONOLITH.

Si lo que desea es cocinar a la brasa, entrecots, Chuletones etc. No hay problema, debido al efecto chimenea de su diseño, el carbón se calienta extremadamente rápido, alcanzando la temperatura adecuada para hacer este tipo de Barbacoa.

Si cierra todos los tiros, al ser un espacio cerrado y hermético, se apaga tras un corto período de tiempo, pudiéndose usar el carbón que no se ha consumido en otro momento, por esto genera menos residuos que las demás barbacoas.

La MONOLITH es la única Kamado que permite introducir virutas, astillas, pellets de madera para ahumar sin tener que abrirla, y poder ahumar a su comida. Las virutas, astillas o pellets de madera se introducen mediante el conjunto; Canaleta y baqueta a través de la abertura que tiene ex profeso para ello, y le permite dejarlas caer directamente encima de las brasas.

Como está construida con cerámica, hierro fundido y acero inoxidable, es muy resistente a las altas temperaturas. Se puede suministrar con un bastidor de hierro con piés y ruedas, y con dos prácticas mesas de bambú laterales abatibles, todo de alta calidad. El bastidor, soporta su peso con facilidad, y permite desplazarla fácilmente y con seguridad.

Debido al coeficiente de aislamiento, de la cerámica, a su peso, y al sistema para regular el tiro, se regula la temperatura mucho más eficientemente que cualquier otro tipo de barbacoas, y el consumo de carbón en comparación es de alrededor de 25 – 50% menor.

Debido al efecto chimenea que ya hemos comentado, las temperaturas de trabajo se alcanzan rápidamente, en 15 minutos.

La temperatura exterior de La MONOLITH es mucho menor que una parrilla de acero, y no hay ningún peligro de quemaduras ni para los niños. EL Peligro de Incendios es cuasi inexistente, ver seguridad.

Debido a los materiales usados, la MONOLITH tiene un mantenimiento muy bajo. Se puede usar tanto en verano como en invierno, es perfecta para los platos de cuchara y en general para las recetas que requieren cocciones muy lentas y propias del invierno sustituye perfectamente a la olla ferroviaria.

Garantía 10 años.

(Ver normas de garantía – www.monolith-grill.de)

03 VISION DEL CONJUNTO



04 DESEMBALAJE

La MONOLITH viene embala cuidadosamente para evitar daños durante su transporte, compruebe que llega vertical, y sin presentar signos de golpes.

- 1º Cortar las cintas de plástico y retire la tapa de cartón.
- 2º Si es un modelo con pies, lo primero es sacarlos. Están al rededor de la unidad.
- 3º Las 4 paredes de cartón se quitan con gran facilidad.
- 4º Solo para los modelos con pies; Retire primero todos los paquetes que hay alrededor de la unidad, y a continuación los demás componentes y accesorios que se encuentran dentro de la misma, descalce el anillo de fuego saque lo con cuidado, colocandolo con cuidado encima de un cartón a continuación haga lo mismo con el vaso, y protector térmico, ha de dejar la unidad completamente vacía para que pese lo mínimo.

5º Solo para los modelos con pies; Saque la unidad vacía del bastidor de hierro, y colocarla con cuidado encima la tapa de cartón reservada.

6º Recicle todo el cartón y los plásticos por separado. Por favor

PRECAUCIÓN: No cojer la por la asa de Bambú. Solo para los modelos con pies; Cójnla por los 4 anclajes de las mesas laterales. Siempre entre 2, y con la monolith completamente vacía. Solo para los modelos sin pies; Cójnla por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Debido al peso siempre entre 2, y utilice protección para sus manos.



05 CONTENIDO // MONOLITH CLASSIC

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior de doble disco
Nº de artículo 201059-C



Anillo de fuego, de cerámica
Nº de artículo 201052-C



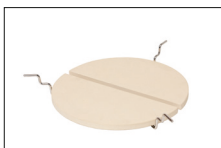
Vaso de fuego de cerámica
Nº de artículo 201053-C



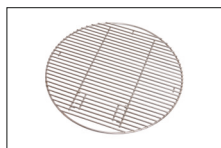
Protector térmico
Nº de artículo 201054-C



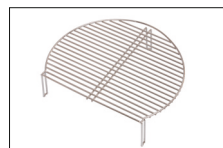
Cesta dividida para el carbón
Nº de artículo 201046-C



Elevador con los 2 deflectores
Nº de artículo 201006



Parrilla grande de acero inoxidable
Nº de artículo 201060-C



Parrilla suplementaria de acero inoxidable
Nº de artículo 201005



Asa de bambú
Nº de artículo 201064-C



Termómetro
Nº de artículo 201057-C



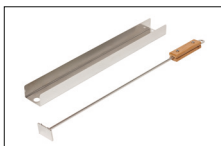
El bastidor (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201068



Tres calzas de cerámica (Para los modelos sin pies)
Nº de artículo 201056



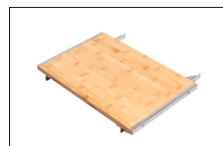
Gancho de ceniza
Nº de artículo 201063



Canaleta con baqueta para introducir las virutas
Nº de artículo 201009



Gancho para manejar las parrillas
Nº de artículo 206000



Dos mesas de bambú abatibles (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201062-C



Una bolsa con los tornillos (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201083-C



Manual de usuario
Nº de artículo 20000-HB

06 MONTAJE // MONOLITH CLASSIC

EL MONTAJE:



Cesta dividida para el carbón



Elevador con 1 deflector en media luna para la cocción a fuego indirecto y directo



Elevador con los deflectores, las 2 parrillas la grande y la suplementaria



Configuración para pizzas

07 CONTENIDO // MONOLITH JUNIOR

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior con el doble disco

Nº de artículo 201059-J



Anillo de fuego de cerámica

Nº de artículo 201052-J



Vaso de fuego de cerámica

Nº de artículo 201053-J



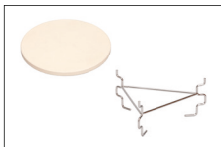
Protector térmico

Nº de artículo 201054-J



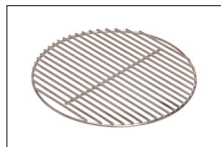
Cesta de acero inoxidable para el carbón

Nº de artículo 201046-J



Deflector y elevador

Nº de artículo 201024



Parrilla grande de acero inoxidable

Nº de artículo 201060-J



Parrilla suplementaria de acero inoxidable

Nº de artículo 201023



Asa de bambú

Nº de artículo 201064-J



Termómetro

Nº de artículo 201057-J



El bastidor (Para los modelos con pies)

Nº de artículo 201027



Tres calzas de cerámica

(Para los modelos sin pies)
Nº de artículo 201056



Gancho de cenizas

Nº de artículo 201063



Canaleta con baqueta para introducir las virutas

Nº de artículo 201026



Gancho para manejar las parrillas

Nº de artículo 206000



Una bolsa con los tornillos

(Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201083-J



Manual de usuario

Nº de artículo 20000-HB

08 MONTAJE // MONOLITH JUNIOR

EL MONTAJE:



Cesta de carbón de acero inoxidable



Deflector con elevador para cocina indirecta



Configuración completa, deflector con elevador, y las dos parrillas suplementaria de acero inoxidable



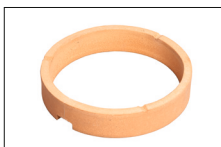
Configuración para pizzas

09 CONTENIDO // MONOLITH LE CHEF

EQUIPAMIENTO BÁSICO:



Tiro Superior con el doble disco
Nº de artículo 201059-L



Anillo de fuego de cerámica
Nº de artículo 201052-L



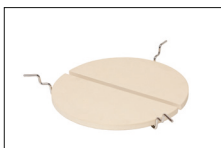
Vaso de fuego de cerámica
Nº de artículo 201053-L



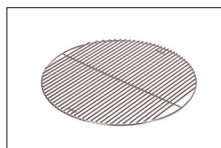
Heat Protector
Nº de artículo 201054-L



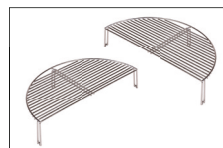
Cesta dividida para el carbón
Nº de artículo 201046-L



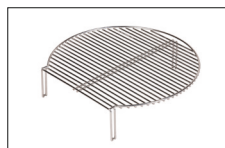
Elevador con los 2 deflectores
Nº de artículo 201033



Parrilla grande de acero inoxidable
Nº de artículo 201060-L



Parrillas de acero inoxidable para el 2. nivel
Nº de artículo 201032



Parrilla suplementaria de acero inoxidable
Nº de artículo 201038



Termómetro
Nº de artículo 201057-L



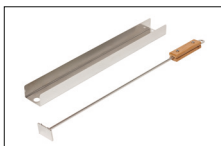
El bastidor (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201040



Tres calzas de cerámica (Para los modelos sin pies)
Nº de artículo 201056



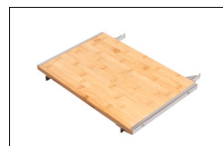
Gancho de cenizas
Nº de artículo 201063



Canaleta con baqueta para introducir las virutas
Nº de artículo 201035



Gancho para manejar las parrillas
Nº de artículo 206000



Dos mesas de bambú abatibles (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201062-L



Asa de bambú
Nº de artículo 201064-L



Una bolsa con los tornillos (Para los modelos con pies)
Nº de artículo 201083-L



Manual de usuario
Nº de artículo 20000-HB

10 MONTAJE // MONOLITH LE CHEF

EL MONTAJE:



Cesta dividida para el carbón



Los 2 deflectores en media luna con el elevador



Configuración completa, elevador con deflectores, la parrilla de acero inoxidable, las 2 parrillas en media luna, y la parrilla suplementaria



Configuración para pizzas

11 MONTAJE DE LAS MONOLITH CON CARRO Y PIES



A. Coloque el embellecedor de acero inoxidable en la parte superior de los pies, y enrósquelo al bastidor. Para evitar que se rayen los pies, coloque un papel entre los pies y el marco del bastidor. Enrosque hasta que los agujeros del bastidor, están alineados con los orificios de los pies. Coloque en el mismo plano los dos pies con ruedas.

B. Enrosque los tornillos y los apriete firmemente.

C. Coloque el bastidor lo sobre una superficie plana y estable, y bloquee las dos ruedas antes de colocar la unidad. Precaución: Tenga en cuenta el peso de la MONOLITH. Como puede alcanzar altas temperaturas no debería colocarla cerca de materiales inflamables o combustibles. Y no la utilice en espacios cerrados o sin ventilación.

D. Al colocar la unidad en el bastidor, haga coincidir la salida de cenizas entre las dos piernas con ruedas autobloqueantes.

PRECAUCIÓN: Los modelos con pies: Cójnala entre 2 por los anclajes de las mesas de laterales, usar guantes para evitar lesiones. Los modelos sin pies; Cójnala por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Siempre entre 2. Para montar los modelos sin pies en una mesa o Buggy, uno la coje por el anclaje de los muelles, y otro con una cinta que entra por el agujero de las cenizas y sale entre la cúpula y cuerpo.

E. Solo para Le CHEF: Desenroscar las dos tuercas de la parte frontal, deje los dos espárragos vistos, colocar el asa de bambú atornillar de nuevo, y apretar con una llave.

F. Coloque el tiro superior.

G. Coloque el vaso de cerámica alineando su recorte con la salida de cenizas, y en el hueco el protector térmico, y el cenicero de hierro fundido en la base del vaso.

H. Coloque el anillo de cerámica en la parte superior del vaso y centre su abertura con el orificio para la canaleta.

I. Coloque el cenicero de fundición en el vaso evita que la base se caliente demasiado y deja caer la ceniza que se forma en la cámara de combustión, que no se obstruya el tiro.

J. Coloque la cesta para carbón en el vaso, alineado su apertura con la del anillo y el cuerpo por donde ha de pasar la canaleta para añadir virutas.

K. Cuelgue las mesas abatibles laterales, a veces hay que alinear los anclajes un poco.

IMPORTANTE: Antes estrenarla, comprobar que todos los tornillos están bien apretados. Los tornillos que fijan las 2 bandas de acero inoxidable, que unen la cúpula y cuerpo, que están a la derecha detrás, deberían ser apretados con regularidad, y siempre que note que al levantar la cúpula tiene juego.

12 MONTAJE DE LAS MONOLITH SIN CARRO NI PIES

A. Proceda como las que llevan pies, y colocar las calzas de cerámica, de forma triangular en el sitio donde se vaya a colocar, separadas por 120 grados (una a las 12, a las 4 y a las 8 de las manecillas de un reloj). La parte plana de las calzas, donde se apoya la monolith, ha de mirar hacia el interior.

PRECAUCIÓN: Coloque la MONOLITH sobre una superficie plana y estable. Tenga en cuenta su peso.

ATENCIÓN: Como puede alcanzar altas temperaturas no debería estar próxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando funciona. Por favor; No se aleje durante el proceso de encendido, ni la deje sin vigilancia, puede alcanzar temperaturas superiores a 450°C muy rápidamente, y hasta causar daños a la misma.

B. Asegurese que la apertura y salida de cenizas queda colocada ente las calzas de las 4 y las 8 hora, y bien centrada, y asentada en las mismas.

PRECAUCIÓN PARA SU TRANSPORTE: Los modelos con pies, entre 2 y por los anclajes de las mesas de laterales, usar guantes para evitar lesiones. Los modelos sin pies; por la pieza de acero donde se anclan los muelles, y el orificio de la salida de cenizas. Siempre entre 2.

C. SOLO PARA LE CHEF: Desenroscar las dos tuercas de la parte frontal, deje los dos espárragos vistos, para colocar el asa de bambú atornillar de nuevo, y apretar con una llave.

D. Coloque el tiro superior de hierro fundido.

E. Coloque el vaso de cerámica alineando su abertura con la salida de cenizas, y coloque el disco protector en el centro.

F. Coloque el anillo de cerámica en la parte superior del vaso y centre su recorte con la canaleta presentada.

G. Coloque la parrilla cenicero de hierro fundido en el vaso, para evitar que la base se caliente demasiado.

H. Coloque la cesta de carbón en el vaso, alineando su apertura con la del anillo y el cuerpo por donde ha de entrar la canaleta al añadir virutas.

IMPORTANTE: Antes estrenarla, comprobar que todos los tornillos están bien apretados, especialmente los tornillos que fijan las bandas de acero inoxidable que unen a la cúpula al cuerpo, están a la derecha detrás, deberían ser apretados con regularidad, y siempre que note que al levantar la cupula tiene juego.

13 ENCENDIDO DEL CARBÓN



A. Llenar la cesta o el vaso de carbón sin sobrepasar el anillo. EL mejor carbón es el vegetal, de trozos regulares y de calidad ha de tener con poca arena de carbón. Por ejemplo el carbón de MONOLITH. No se recomienda el uso de briquetas, ya que contiene agentes aglutinantes, y hace mucha ceniza.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no usa carbón que contenga trozos muy pequeños o arena de carbón, es mas frecuente en los sacos grandes, dificultan y hasta pueden impedir totalmente la circulación del aire, o sea el tiro. Las cestas de carbón para los modelos Le Chef y Clásico están divididas y se puede encender solo una mitad, y así cocinar con la mitad calor directo, y otra con indirecto.

PRECAUCIÓN: Como puede alcanzar temperaturas muy altas y no debería estar proxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está caliente.

IMPORTANTE: Al encenderla, los primeros 15 minutos debe vigilarla, con los tiros abiertos en muy poco tiempo puede alcanzar temperaturas superiores a 450 ° C y causar daños a la misma. No la deje sin vigilancia hasta que haya ajustado los tiros.

B. Formar un hueco o nido en el centro del carbón, coloque en el mismo 1-2 pastillas de encendido ecológico y enciéndalas. Por favor, no use pastillas de encendido para chimeneas, acelerantes químicos o líquidos, ya que los vapores pueden ser absorbidos por la unidad de cerámica que es porosa, y afectar negativamente el

sabor y la calidad de la comida. Si quiere un encendido rápido recomendamos las pistola de aire caliente LOOFTLIGHTER, o un soplete de gas, o un porta brasas, o haga 3 nichos de carbón en vez de uno. Cierre la cúpula y deje los 2 tiros completamente abiertos. Debido al efecto chimenea el carbón se calienta extremadamente rápido (aprox. 10-15 minutos).

RECUERDE: No use acelerantes de encendido químicos o líquidos.

C. Una vez que alcance la temperatura requerida, ajuste los tiros superior.

PRECAUCIÓN: Los componentes metálicos pueden llegar a estar muy caliente, por favor utilice guantes utilizar pinzas al ajustar los tiros de aire.

IMPORTANTE: La apertura o cierre de los tiros aumenta o disminuye el flujo de aire, y por lo tanto del de oxígeno. Si aumenta la formación brasa y aumenta la temperatura. Al cerrar los tiros se invierte el proceso. Debido a poder aislante y refractario de la Cerámica, todos estos procesos son lentos. Por ello le sugerimos que siempre espere unos 10 minutos para evaluar la reacción, y que no la deje subir demasiado si quiere a cocinar a baja temperatura, tiene mucha inercia.

D. Una vez arrancada, configure la con los accesorios apropiados al tipo de coción que quiere realizar, y ajuste los tiros en consecuencia.

PRECAUCIÓN: Los componentes metálicos pueden llegar a estar muy caliente, utilice guantes o pinzas para manipular las parrillas, o los componentes de cerámica. No coloque los utensilios calientes al sacarlos encima de superficies sensibles al calor o inflamables. Por favor tenga cuidado el fin de evitar lesiones.

E. Al cerrar ambos tiros se apagarán las brasas en un período de 10 a 30 minutos pero permanecerá caliente mas tiempo. El carbón que no se ha consumido, se puede volver a utilizar. Cuando está frio, saque la cesta de carbón por las asas, colóquela en una bolsa de plástico y remueva para que se caiga toda la ceniza y los residuos pequeños que se han formado. A continuación, limpiar el vaso para que la ceniza no tape los agujeros del cenicero, y caiga a la cámara de combustión. Sacar la ceniza con el gancho, de la cámara, y del espacio que queda entre el vaso y el cuerpo. Rellenar con carbón la cesta.

14 AHUMADO

El sistema exclusivo de MONOLITH permite ir añadiendo astillas, virutas, o pellets de madera, mediante la canaleta, la cual se introduce por el agujero ad hoc, y se empujan con la baqueta a fin de depositarlas directamente encima las brasas sin tener que abrir la cúpula.



15 MÉTODOS DE ASAR

ASADO DIRECTO

Entre la parrilla y el fuego o las brasas y la comida no hay nada, y la parrilla puede estar directamente abajo encima del anillo o mas lejos encima del elevador. Se debe asar por ambos lados. Esta configuración es como la tradicional barbacoa. Se cocina por convección, radiación, y conducción.



ASADO INDIRECTO

Entre la comida y las brasas, se interpone el deflector de cerámica, y se cocina por convección, y conducción. La comida se coloca en la 1ª y/o 2ª parrilla, encima del elevador. Con el asado indirecto se puede cocinar piezas muy grandes de carnes o pescados, lentamente a bajas temperaturas y ahumarlas al gusto.



PIZZA

Se coloca el elevador con el deflector, y encima de este el disco para hornear, se cocina por convección, y conducción, ya sean las pizzas, panes o repostería, según Tª. Para auténtica pizza al horno de piedra italiana, precalentar la monolith de hasta 400 °C. Para el resto ver recetario.



16 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Debido a los materiales usados requiere muy poco mantenimiento. Para protección contra las inclemencias utilizar nuestras fundas.

Cuando se usa por primera vez

Se puede utilizar directamente después del montaje y no requiere ningún tratamiento adicional, solo comprobar la tomillería.

Como se limpia la MONOLITH

El exterior, las partes metálicas las mesas solo con agua y detergente suave. NUNCA utilice agua o agua y jabón para limpiar el interior de su monolito o cualquier componente de cerámica. El interior, y las parrillas pueden limpiarse mediante la pirólisis. Abrir por completo las dos rejillas de ventilación (asegúrese de que hay suficiente carbón en la cámara de combustión) elevar la temperatura a 450 °C y dejar actuar durante 10 minutos. El calor va a quemar todos los residuos orgánicos.

ADVERTENCIA: No exceda de 500 °C, la junta se inutilizará y se acortará su vida.

Cuando se haya enfriado, retirar las cenizas de los componentes cerámicos con un cepillo suave. Las parrillas pueden limpiarse con un cepillo metálico.

ATENCIÓN: El color de la cerámica poco a poco, se ennegrece. Esto es un proceso normal y es causado por la combustión, el humo y grasas.

Cenizas

Una vez frío, sólo tiene que sacar la cesta de carbón, y en un bolsa de plástico se sacude para no levantar polvo a continuación, deshacerse de las cenizas y restos, cepillar el vaso para que el resto de ceniza caiga a la cámara de cenizas de donde se sacan con el gancho, recordar vaciar el espacio entre vaso y cuerpo. Ocasionalmente vaciarla de todos los componentes y cepillarlos así como las paredes interiores con un cepillo suave.

Las parrillas

En caliente con un cepillo de puas quitar los restos orgánicos. Las parrilla de acero inoxidable y son aptas para lavavajillas. Las de Fundición cepillar y frotar con "Sal gruesa o Bicarbonato y vinagre". No son aptas para lavavajillas, son porosas y absorben los detergentes. La exposición a altas temperaturas decolora del acero inoxidable, es normal.

La limpieza del deflector y Disco para la pizzas

Como están hechos de con "Cerámicas de Cordierita", al ser porosa, absorbe los líquidos, grasas etc. Que después se queman en la superficie, lo que produce la decoloración permanente del material, es inofensivo, pero quedan manchados, no son defectos. Para eliminar estos restos orgánicos, los más grandes, simplemente raspar la superficie con una espátula o cepillo parrilla. La piedra deflector puede ser envuelto en papel de aluminio para protegerlo de goteo de grasa. O mejor usar una bandeja antigoteo siempre que se pueda. También se limpian con una pirólisis.

Hongos y moho

Si no se ha utilizado durante un período prolongado de tiempo y está húmeda o se ha mojado, los hongos pueden aparecer. Ningún problema, raspe los con una espátula o cepillo etc. y encenderla y ir elevando la Tª hasta los 450 °C durante 10 minutos. O sea se hace una pirólisis.

Si sabe que no la va usar durante mucho tiempo, vacíe la completamente, ya que el carbón es un gran absorbente de humedad.

Las 2 Bandas de metal

Las 2 bandas de metal que rodean la cúpula y el cuerpo, deben ser revisados regularmente y se aprietan si es necesario. Son la articulación de la cúpula con el cuerpo.

La Junta, su sustitución y conjuntos

El material de la junta está sujeto a desgaste y debe ser reemplazado regularmente, dependiendo del uso. No cepillarla con cepillos metálicos o pasar de 450 °C. Para sustituir la junta cuidadosamente quite la vieja junta con una espátula, tenga cuidado de no dañar el esmalte cerámico. Cualquier residuo de pegamento se puede quitar con papel de lija. La Junta es autoadhesiva. Comience en la parte posterior de la parrilla, dele su la forma alrededor, asegurándose de que la junta no sobresale dentro de la parrilla.

17 SEGURIDAD

La ubicación

Elija siempre una superficie plana y nivelada. Pesa mucho. Como puede alcanzar temperaturas muy altas y no debería estar proxima a materiales inflamables o combustibles. No la utilice en espacios cerrados o sin ventilación. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está encendida.

Para abrir y cerrar

La cúpula de cerámica se mantiene abierta por la fuerza de los muelles en la bisagra. Los muelles solo puede mantenerla abierta. Nunca suelte la tapa y la deje caer al cerrarla, y asegúrese de que no hay nada extraño en la junta. Si la suelta se puede romper.

Como Moverla

No mueva la monolith estando encendida. Cojala por la pieza de acero donde se anclan los muelles detras, y la desplace tirando de esta parte, no empujando. Las ruedas solo son aptas para superficies lisas. Sobre superficies irregulares, tales como césped, arena o grava debe usar un Buggy.

Niños y Mascotas

Mantenga a los niños y las mascotas alejadas cuando está encendida.

Uso en interiores

Debido a las emisiones no la use en espacios cerrados o sin ventilación.

Normativas y regulaciones locales

Respete las normativas y las regulaciones locales antes de usar la.

Tiro superior de hierro fundido

No mirar a través del tiro superior, en funcionamiento, puede causar lesiones oculares.

Colocar, sacar, cambiar elementos en funcionamiento. Pueden estar muy caliente, utilice guantes o pinzas para manipularlos. Al sacarlos, no los coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Por favor tenga cuidado al manipular los componentes calientes con el fin de evitar lesiones. No trate de quitar la cesta de carbón con brasas.

Gancho para parrillas

Use el gancho para parrillas siempre, y con guantes si está encendida.

Riesgo de quemaduras

Debido a los materiales usados y diseño, existe un riesgo mínimo al tocar el exterior. A pesar de ello, insitimos en mantener a los niños y mascotas lejos cuando funciona.

Peligro de Incendios

Manejada adecuadamente es mínimo. En cocción a fuego directo y altas temperaturas siempre hay que estar delante, puede salir alguna pequeña chispa por el tiro superior, recordamos que no ha de estar proxima a materiales inflamables. En las cocciones indirectas a baja temperatura, solo sale aire caliente, el riesgo en inexistente.

FLASHBACK, IMPORTANTE

Cuando funciona siempre, siempre, debe abrirse lentamente primero unos 4-5 cm, para que entre oxígeno gradualmente. Una apertura brusca en ciertas condiciones puede producir el temido fognazo llamado FLASHBACK. Siempre es aconsejable utilizar guantes resistentes al calor.

Para encender

No utilice nunca aceleradores líquidos o químicos, no utilice JAMÁS gasolina o alcohol pueden ser absorbidos por la unidad de cerámica, y al encender estallar o afectar el sabor y la calidad de la comida.

Para apagarla

Cierre completamente los dos tiros, y asegurese que el orificio para introducir las astillas está bien tapado, las brasas se apagarán, esto tomará aproximadamente 10 – 30 minutos, depende de la cantidad de carbón y de la Tª alcanzada. Nunca utilice agua.

18 GARANTÍA

La garantía cubre en el uso residencial normal y razonable. La MONOLITH tiene una garantía que cubre los materiales y la mano de obra en todas las MONOLITHS y sus componentes, fabricados después del 01.01.2009, como se explica a continuación:

1. La MONOLITH tiene una garantía de 10 años en todos los componentes de cerámicos y una garantía de 2 años en todos los componentes de metal. La garantía no es transferible, por lo tanto, solo es válida durante el tiempo que el comprador original sea dueño de la MONOLITH. La cobertura de garantía comienza a partir de la compra a los distribuidores autorizados. El recibo de compra original debe acompañar a todas las reclamaciones de garantía.

2. Dentro de la garantía todos los componentes de la MONOLITH originales que se encuentren que tengan defectos de los materiales o la mano de obra, serán reemplazados o reparados. El cumplimiento de los actos durante la garantía no implica una prolongación de la misma. No se inicia un nuevo período de garantía. La propiedad de las piezas sustituidas son de MONOLITH.

3. La garantía sólo es válida para el comprador original y comienza a partir de la fecha de compra y solamente si se ha efectuado a los distribuidores autorizados. La garantía no es transferible, es personal e intransferible, y no puede ser prolongado a través de cualquiera de nuestros distribuidores o socios.

El montaje y la instalación de la parrilla debe estar hecha de acuerdo con el manual del usuario, y de acuerdo con todos los códigos de construcción y de seguridad contra incendios regionales y nacionales.

Las finas grietas, que a veces se presentan en el esmalte exterior, pueden ocurrir durante el proceso de cocción, están causadas por los diferentes coeficientes de dilatación del esmalte y el material cerámico. Esto además de inevitable es incluso deseable, haciendo que la cerámica más resistente a cambios de temperatura. Las grietas no es un defecto, es un signo de calidad. Si partes de la cerámica interior se rompen o se agrietan, por favor, póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

Debido a las fluctuaciones y de altas temperaturas dentro del Vaso y anillo de fuego, pueden agrietarse. Los cortes que tienen están hechos para que funcionen como juntas de dilatación, e impedir que se rompan. En caso de aparecer grietas finas, éstas no son más que un defecto óptico y por lo general no se expanden más allá. El uso adicional de estos componentes es seguro, la funcionalidad de la parrilla no se ve afectada. Debe sin embargo, estos elementos se rompen, por favor, Mande una foto, y póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

Los elementos de acero inoxidable, tales como las parrillas a altas temperaturas se decoloran y pierden su lustre inicial, y además, bajo ciertas condiciones, los componentes de acero inoxidable pueden oxidarse. La garantía no cubre las abolladuras, arañazos, astillas, la decoloración, la oxidación, o corrosión que resulta en el uso indebido de productos químicos de limpieza o la exposición al calor, a menos que resulta en una pérdida de la integridad estructural o funcional.

La garantía se basa en el uso y mantenimiento del monolito normal y razonable. La garantía no se aplica a cualquier daño o rotura causada por un uso indebido. Todas las modificaciones o alteraciones no autorizadas al monolito anularán la garantía.

4. Las reclamaciones de garantía fuera de Alemania deben hacerse a través de un distribuidor autorizado o el distribuidor en el país de compra original. Para las parrillas monolito que han sido comprados a un distribuidor autorizado en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestan en el contexto de los términos de la garantía válidos para el segundo.

5. La garantía no cubre las pérdidas o daños accidentales o rotura de la caída, o de ningún daño producido por montaje incorrecto, colocación incorrecta, uso, almacenamiento, transporte inadecuados, o a falta de mantenimiento y/o por negligencia. La cobertura de garantía no abarca a daños por tormentas, como de granizo, inundaciones, desastres naturales, decoloración por la exposición a productos químicos, cosméticos Ni las grietas menores del esmalte exterior, ya que no afectan el rendimiento del monolito.

6. Todas las demás reclamaciones, incluyendo, en particular, las reclamaciones por daños y perjuicios, están excluidas de esta garantía.

Hasbergen, Enero 2016.

Si tiene alguna pregunta, reclamaciones de garantía, las ideas, la alabanza o críticas por favor, póngase en contacto con nosotros.



MONOLITH GRILL GmbH
Sunderstraße 15 · D-49205 Hasbergen
Telefon: +49 5405-80766-0
Telefax: +49 5405-80766-16
E-Mail: info@monolith-grill.de



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmblico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>



Stand: 01./2016

MONOLITH Grill GmbH · Sunderstraße 15 · 49205 Hasbergen · www.monolith-grill.de