

# ГРИЛЬ MONOLITH ИНСТРУКЦИЯ

---








**#monolithbbq**

---

Мы в социальных сетях:

 Schmid Moscow

 Schmid Moscow

 Schmid Moscow

---

Присоединяйтесь  
к нашему  
гриль-сообществу.



# ГРИЛЬ

# КОПТИЛЬНЯ

# ПЕЧЬ



## СОДЕРЖАНИЕ



01	Введение	4
02	Все преимущества с одного взгляда	5
03	Обзор Monolith Pro-Serie 1.0	6
04	Распаковка	7
05	Сборка Monolith ICON	8
06	Комплектация Monolith ICON	10
07	Дополнительные аксессуары Monolith ICON	11
08	Комплектация Monolith Classic Pro	12
09	Сборка Monolith Classic Pro	13
10	Комплектация Monolith Basic	14
11	Сборка Monolith Basic	15
12	Комплектация Monolith Junior	16
13	Сборка Monolith Junior	17
14	Комплектация Monolith LeChef Pro	18
15	Сборка Monolith LeChef Pro	19
16	Сборка тележки для гриля	20
17	Сборка гриля без тележки	21
18	Обзор Monolith BBQ Guru Edition	22
19	Установка и настройка вентилятора	23
20	Розжиг гриля	24
21	Копчение, система подачи щепы	25
22	Способы приготовления на гриле	26
23	Уход и техническое обслуживание	27
24	Гарантийные обязательства	30

### Спасибо, что выбрали гриль Monolith.

Поздравляем вас с вашим новым керамическим грилем Monolith. В этом руководстве пользователя вы найдете самую важную информацию, касающуюся вашего гриля.

**Внимание:** чтобы обеспечить правильное использование гриля Monolith, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя перед использованием, особенно рекомендации по технике безопасности, и сохраните его для дальнейшего использования!

### Monolith - это свобода.

Керамический гриль, который может все, что вы задумаете. Гриль, копчение, запекание, томление, барбекю или выпечка. Наслаждайтесь многообразием вариантов блюд, наслаждайтесь удивлением ваших гостей и близких, наслаждайтесь потаканием своему вкусу.

### Monolith - это дизайн.

Он сочетает в себе эстетику и функциональность. Предмет искусства, приятный как для глаз, так и для нёба.

### Monolith - это традиция.

Гриль камадо традиционно используется в Японии и Китае уже более 2000 лет. В 70-х годах современный керамический гриль начал развиваться из японского Мушикамадо и стал прокладывать свой путь успеха.

### © 2020 Monolith Grill GmbH

Все тексты, изображения, фотографии, содержащиеся в данной инструкции, а также макет и дизайн, защищены законом об авторском праве и не могут быть изменены, скопированы, воспроизведены, дополнены или использованы каким-либо иным образом без письменного разрешения правообладателя.

## 02 ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА С ОДНОГО ВЗГЛЯДА

### ПОЛНОЦЕННАЯ КУХНЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

Монолит объединяет преимущества классического гриля и русской печи. Барбекю, низкотемпературная кулинария, выпечка, копчение. Каким бы способом вы ни готовили свои блюда, гриль Monolith будет вашим верным помощником в достижении идеальных результатов. Независимо от того, нужна ли вам очень высокая температура, чтобы приготовить идеальный стейк или закоптить большой кусок мяса в течение нескольких часов при низких температурах – Monolith – это ваш гриль. Monolith, используемый в качестве русской печи, идеально подходит для выпечки пиццы или хлеба. Диапазон температур составляет от 70 °C до 400 °C. Благодаря своей уникальной эффективности гриль требует очень мало энергии для выработки и поддержания нужной температуры. Используя всего 2,5 – 3 кг древесного угля, Monolith будет работать в диапазоне низких температур до 24 часов.

Если вы просто хотите быстро поджарить 2 стейка, то это не проблема. Благодаря эффекту дымохода, древесный уголь разгорается и дает необходимую для грилинга температуру чрезвычайно быстро. При высоких температурах вы можете жарить стейки на гриле, регулируя подачу и выход воздуха с высокой точностью.

Наша уникальная система подачи древесной щепы без поднятия крышки, придает мясу тот типичный дымный вкус барбекю. Ароматическая щепка помещается на адаптер и подается через предназначенное отверстие непосредственно на угли.

Monolith изготовлен из чрезвычайно термостойкой керамики и высококачественной нержавеющей стали. Он имеет два практических боковых столика из цельного бамбука. Тележка, как и все другие детали, изготовлена из высококачественных материалов и легко выдерживает вес керамики, давая вам свободу плавно и безопасно перемещать свой Monolith по саду.

Благодаря очень хорошей термоизоляции керамики и точному регулированию подачи воздуха вы можете контролировать температуру в своем Monolith, в отличие от любого другого типа гриля. Расход древесного угля примерно на 25-50 % меньше по сравнению с обычным грилем.

Необходимые температуры достигаются очень быстро за счет высокой тяги воздуха, так что вы можете начать готовить свои любимые блюда уже через 15-30 минут после розжига гриля.

Благодаря чрезвычайно термостойкой керамике и использованию высококачественной нержавеющей стали Monolith очень прост в обслуживании и может использоваться даже зимой. Он идеально подходит для медленного тушения блюд.

Ограниченная пожизненная гарантия (см. гарантийные обязательства)

## 03 ОБЗОР MONOLITH PRO-SERIE 1.0

Новаторская серия Monolith Pro - это естественная эволюция проверенных и успешных грилей Monolith Classic и LeChef, предлагающих многочисленные инновации.

Уникальная система SGS обеспечивает максимальную гибкость для создания различных зон гриля. Вы можете расположить свои дефлекторные камни, решетки для гриля и жироборники на любом из 4 уровней, в зависимости от ваших требований к приготовлению пищи.

### PRO-SERIE 1.0 SMART GRID SYSTEM

Наша уникальная интеллектуальная система SGS обеспечивает непревзойденную функциональность. Специальной съемной ручкой вы можете вынуть всю систему SGS (включая 2 решетки гриля, 2 дефлекторных камня и 2 жироборника) из гриля и установить ее обратно в Monolith одним простым движением.

### PRO-SERIE 1.0 FEUERBOX

Ультрасовременная сегментированная нижняя футеровка установлена на раму из нержавеющей стали, оснащенной встроенным вогнутым зольником и соответствующей формы совком.



## 04 РАСПАКОВКА

Упаковка Monolith гарантирует, что гриль прибудет к вам неповрежденным.

**1.** Разрежьте пластиковые ленты и снимите картонную крышку.

**2. Модели, включающие в комплект станину:** снимите стальные ножки, которые крепятся с помощью картона рядом с керамическим блоком.

**3.** Теперь полностью снимите внешнюю картонную упаковку.

**4.** Выньте картонные коробки с аксессуарами, расположенными рядом с керамическим блоком. Дополнительные компоненты и аксессуары, находящиеся внутри гриля, теперь могут быть легко извлечены.

**5. Модели, включающие в комплект станину:** поднимите керамический блок из стальной тележки. Рекомендуется носить Monolith за кронштейны для боковых столов.

**6.** Пожалуйста, утилизируйте картонную упаковку.

**Внимание:** из-за риска поломки, пожалуйста, соблюдайте осторожность при обращении с керамическими компонентами. Избегайте ношения гриля за петли или бамбуковую ручку, это может привести к повреждению гриля! Из-за большого веса рекомендуется, чтобы устройство несли два человека. Обязательно наденьте перчатки, чтобы избежать травм.





## 05 СБОРКА MONOLITH ICON

### Внимание!

Обращайтесь с деталями с особой осторожностью. Неправильная установка может привести к травмам и повреждению гриля.

#### ШАГ 1

Подставка



#### ШАГ 2

Установите ICON в подставку



**Аккуратно установите корпус гриля в подставку, не повредив впускной патрубок BBQ Guru.**

**Внимание:** во избежание возможных повреждений и/или травм убедитесь, что предварительно собранная подставка установлена на ровной, устойчивой поверхности.

#### ШАГ 3

Установка чаши



Теперь поместите металлический каркас чаши в корпус гриля и расположите отверстие для удаления золы напротив окна подачи воздуха.



Аккуратно установите сегменты внутренней футеровки.



Когда чаша собрана – насыпьте в нее кусковой древесный уголь.



## 05 СБОРКА MONOLITH ICON

### ШАГ 4 Установка решетки и отсекателя



Установите решетку из нержавеющей стали и приступайте к прямому грилингу.



Установите в гриль второй уровень решетки (аксессуар, арт. № 201023).



Для косвенного грилинга вам понадобится отсекатель жара с подставкой. (аксессуар, арт. №.102024)

### ШАГ 5 Снятие и установка крышки

Крышка вашего гриля разработана таким образом, чтобы ее легко было снять и использовать стальную планку.

**Внимание:** внимательно следуйте инструкциям, чтобы свести к минимуму риск получения травм и повреждений гриля.

Откройте крышку и ослабьте две гайки в верхней части крышки находящиеся по обе стороны шарнира.

Не снимайте крышку в закрытом положении.



Поднимите крышку из закрытого положения. Следите за тем, чтобы шарнирный механизм не повредил ваши пальцы.

## 06 КОМПЛЕКТАЦИЯ MONOLITH ICON

### СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**Чугунна крышка-регулятор**  
Арт № 201059-J



**Подставка из нержавеющей стали**  
Арт № 102027



**Внутренняя футеровка с каркасом**  
Арт № 201053-J



**Решетка из нержавеющей стали**  
Арт № 201060-J



**Колосник**  
Арт № 201066-J



**Съемник для решетки**  
Арт № 206000



**Совок**  
Арт № 207042



**Термометр**  
Арт № 201057-J



**Бамбуковая ручка**  
Арт № 201064-J



**Руководство пользователя**  
Арт № 20000-НВ

## 07 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ MONOLITH ICON

Убедитесь, что ICON расположен на устойчивой, плоской, термостойкой и негорючей поверхности, вдали от легковоспламеняющихся предметов.

Убедитесь, что ICON находится на расстоянии не менее 1,5 м от других окружающих объектов.

Чтобы развести огонь, положите древесный уголь на колосник.

Мы рекомендуем использовать электрический розжиг MonoLighter (арт № M-001). Как только уголь начнет искриться, уберите MonoLighter от угля.

Теперь закройте крышку и полностью откройте как окно подачи воздуха, находящееся в нижней части гриля, так и чугунную крышку-регулятор сверху. Пожалуйста, используйте термостойкие перчатки во время розжига гриля и при работе с горячей керамикой или древесным углем.

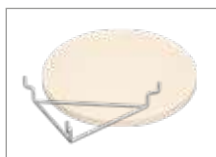
### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**ICON планча**  
Арт № 102021



**Подставка для Wok**  
Арт № 102022



**Отсекатель жара с подставкой**  
Арт № 102024



**Чугунная решетка, ICON**  
Арт № 201029



**Камень для пиццы**  
Арт № 201025



**Корзина для угля**  
Арт № 201046-J



**WOK набор**  
Арт № 207013



**Чехол ICON**  
Арт № 102028

## 08 КОМПЛЕКТАЦИЯ MONOLITH CLASSIC PRO

### СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**Чугунная крышка регулятор**  
Арт № 201059-С



**Верхний шамотный элемент**  
Арт № 201052-С



**Нижний шамотный элемент**  
Арт № 101053-С



**Система SGS**  
Арт № 101011



**Чугунный колосник**  
Арт № 201066-С



**Корзина для угля с разделителем**  
Арт № 201046-С



**Бамбуковая ручка гриля**  
Арт № 201064-С



**Станина** (зависит от комплектации)  
Арт № 201068



**Керамические ножи**  
(зависит от комплектации)  
Арт № 201056



**Адаптер для подачи щепы**  
Арт № 201009



**Ручка для снятия решетки**  
Арт № 206000



**Бамбук. столики 2 шт.**  
(зависит от комплектации)  
Арт № 201062-С



**Термометр** Арт № 201057-С



**Металлические крышки ножек**  
(зависит от комплектации)  
Арт № 201083-С



**Инструкция**  
Арт № 20000-НВ



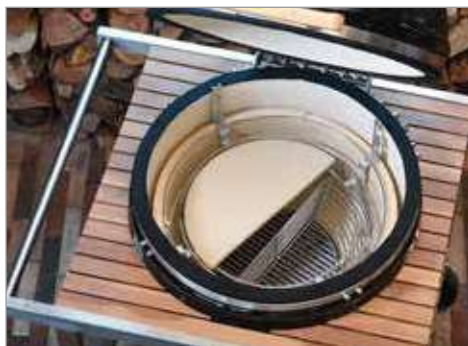
**Совок**  
Арт № 207042

## 09 СБОРКА MONOLITH CLASSIC PRO

СБОРКА:



Корзина для угля с разделителем



Решетка системы SGR и дефлекторный камень



Дефлекторный камень с решеткой гриля из нержавеющей стали



Камень для пиццы

# 10 КОМПЛЕКТАЦИЯ MONOLITH BASIC

## СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**Чугунная крышка регулятор**  
Арт № 201059-С



**Верхний шамотный элемент**  
Арт № 201052-С



**Нижний шамотный элемент**  
Арт № 201053-С



**Решетка из нержавеющей стали**  
Арт № 201060-С



**Чугунный колосник**  
Арт № 201066-С



**Бамбуковая ручка гриля**  
Арт № 201064-С



**Станина**  
Арт № 201068



**Совок**  
Арт № 207042



**Бамбук. столики 2 шт.**  
Арт № 201062-С



**Термометр**  
Арт № 201057-С



**Металлические крышки ножек**  
Арт № 201083-С



**Инструкция**  
Арт № 20000-НВ



**Дефлекторный камень с подставкой**  
Арт № 201006

## 11 СБОРКА MONOLITH BASIC

СБОРКА:





## 12 КОМПЛЕКТАЦИЯ MONOLITH JUNIOR

### СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**Чугунная крышка регулятор**  
Арт № 201059-J



**Верхний шамотный элемент**  
Арт № 201052-J



**Нижний шамотный элемент**  
Арт № 201053-J



**Керам. диск нижней части**  
Арт № 201054-J



**Чугунный колосник**  
Арт № 201066-J



**Дефлекторный камень с подставкой**  
Арт № 201024



**Решетка из нержавеющей стали**  
Арт № 201060-J



**Второй уровень решетки**  
Арт № 201023



**Бамбуковая ручка гриля**  
Арт № 201064-J



**Станина (зависит от комплектации)**  
Арт № 201027



**Керамические ножи (зависит от комплектации)**  
Арт № 201056



**Кочерга**  
Арт № 201063



**Адаптер подачи щепы с толкателем**  
Арт № 201026



**Термометр**  
Арт № 201057-J



**Металлические крышки ножек (зависит от комплектации)**  
Арт № 201083-J



**Инструкция**  
Арт № 20000-НВ



**Камень для пиццы**  
Арт № 201025

## 13 СБОРКА MONOLITH JUNIOR

СБОРКА:



Корзина для угля (дополнительный аксессуар)



Дефлекторный камень с подставкой



Решетка гриля, дефлекторный камень и второй уровень решетки



Камень для пиццы

## 14 КОМПЛЕКТАЦИЯ MONOLITH LECHEF

### СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



**Чугунная крышка регулятор**  
Арт № 201059-L



**Верхний шамотный элемент**  
Арт № 201052-L



**Нижний шамотный элемент**  
Арт № 101053-L



**Система SGS**  
Арт № 101033



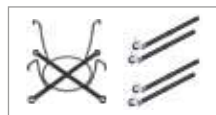
**Чугунный колосник**  
Арт № 201066-L



**Корзина для угля с разделителем**  
Арт № 201046-L



**Бамбуковая ручка гриля**  
Арт № 201064-L



**Станина (зависит от комплектации)**  
Арт № 201040



**Керамические ножи (зависит от комплектации)**  
Арт № 201056



**Адаптер для подачи щепы**  
Арт № 201035



**Ручка для снятия решетки**  
Арт № 206000



**Бамбук. столики 2 шт. (зависит от комплектации)**  
Арт № 201062-L



**Термометр**  
Арт № 201057-L



**Металлические крышки ножек (зависит от комплектации)**  
Арт № 201083-L



**Инструкция**  
Арт № 20000-НВ



**Совок**  
Арт № 207042

## 15 СБОРКА MONOLITH LECHEF

СБОРКА:



Корзина для угля с разделителем



Решетка системы SGS и дефлекторный камень

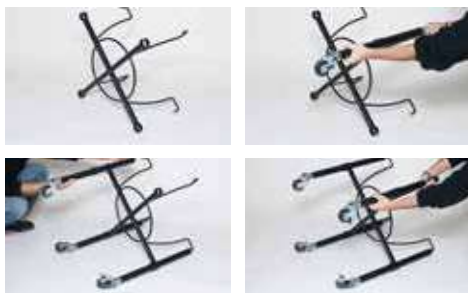


Дефлекторный камень с решеткой гриля из нержавеющей стали



Камень для пиццы

## 16 СБОРКА ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ГРИЛЯ



1. Соберите тележку, поместив колпачки из нержавеющей стали на верхнюю часть ножек, а затем прикрутите ножки к раме. Чтобы предотвратить появление царапин на металлических деталях, перед поворотом поместите ткань или лист бумаги между рамой и ножками. Для большего удобства пользователя прикрепите ножки с запирающимися колесами рядом друг с другом.

2. Перед установкой керамического блока в тележку убедитесь, что колеса зафиксированы.

3. Внимание: поставьте тележку на ровную и устойчивую поверхность. Учитывайте большой вес гриля. Обратите внимание, что гриль может достигать очень высоких температур и не должен находиться в непосредственной близости от горючих материалов. Гриль не должен эксплуатироваться в закрытых помещениях.

4. Опустите керамический блок в тележку, убедившись, что отверстие зольника находится между ножками с запирающимися роликами. Мы предлагаем носить Monolith за кронштейны для боковых столов.

5. Внимание: из-за риска поломки, пожалуйста, соблюдайте осторожность при обращении с керамическими компонентами. Избегайте ношения гриля за петли или бамбуковую ручку, это может привести к повреждению гриля! Из-за большого веса рекомендуется, чтобы устройство несли два человека. Обязательно наденьте перчатки, чтобы избежать травм.

6. Только для LeChef: ослабьте две гайки на передней части металлических обручей, прикрепите ручку к болтам. Завинтите колпачковые гайки обратно на шпильки и затяните их гаечным ключом.

7. Установите чугунную крышку-регулятор на верхнее отверстие керамического блока.

8. Поместите нижние сегментированные шамотные элементы внутри Monolith. Расположите зольник напротив окна подачи воздуха. Очистка вашего Monolith будет легко производится, когда зольник и окно подачи воздуха выровнены относительно друг друга.

9. Установите верхний шамотный элемент, убедившись, что отверстие для подачи щепы находится непосредственно за соответствующим отверстием в керамическом блоке гриля.

10. Поместите защитный камень на основание устройства. Защитный камень предотвращает перегрев основания гриля. *(Относится только к модели Junior).*

11. Сначала поместите чугунную колосниковую решетку внутри нижнего шамотного элемента, а затем корзину с углем внутри топки, убедитесь, что отверстие для системы подачи ароматической щепы выровнено с отверстием в гриле.

12. Закрепите боковые столики в соответствующих креплениях на корпусе гриля.

13. Важно: перед первым использованием убедитесь, что все винты надежно и правильно затянуты. Винты на металлических обручах вокруг устройства должны быть затянуты.

**Внимания:** Регулярно проверяйте обжим металлическими обручами крышки и корпуса гриля. Обручи должны плотно обжимать эти элементы. При необходимости затягивайте винты на металлических обручах. Отсутствие плотного обжима обручами крышки и корпуса гриля может привести к повреждению керамики.

## 17 СБОРКА ГРИЛЯ БЕЗ ТЕЛЕЖКИ

1. Выньте три керамические ножки из коробки и разместите их в форме треугольника в месте установки гриля. Убедитесь, что расстояние между керамическими ножками равно и имеет тот же диаметр, что и основание блока гриля. Плоские стороны керамических ножек должны быть обращены внутрь.

2. Внимание: устанавливайте гриль только на ровную и устойчивую поверхность. Учитывайте большой вес гриля. Обратите внимание, что гриль может достигать очень высоких температур и не должен располагаться в непосредственной близости от горючих материалов. Гриль не должен эксплуатироваться в закрытых помещениях.

3. Установите гриль на три керамические ножки, убедившись, что отверстие зольного отсека находится на передних двух керамических ножках. Убедитесь, что ножки расположены на равном расстоянии друг от друга и что плоские стороны обращены внутрь. Рекомендуется нести Monolith за петли и вентиляционное отверстие.

4. Только для LeChef: ослабьте две колпачковые гайки на передней части металлических обручей, прикрепите ручку к болтам. Завинтите колпачковые гайки обратно на шпильки и затяните их гаечным ключом.

5. Установите чугунную крышку-регулятор на верхнее отверстие керамической крышки гриля.

6. Поместите нижние сегментированные шамотные элементы внутри Monolith. Расположите зольник напротив окна подачи воздуха. Очистка вашего Monolith будет легко производиться, когда зольник и окно подачи воздуха выровнены относительно друг друга.

7. Установите верхний шамотный элемент, убедившись, что отверстие для подачи щепы находится непосредственно за соответствующим отверстием в керамическом блоке гриля.

8. Установите чугунную колосниковую решетку на нижний шамотный элемент. Чугунная колосниковая решетка предотвращает нагревание основания керамического блока.

9. Сначала поместите чугунную колосниковую решетку внутри нижнего шамотного элемента, а затем корзину с углем внутри топки, убедитесь, что отверстие для системы подачи ароматической щепы выровнено с отверстием в гриле.

10. Важно: перед первым использованием убедитесь, что все винты надежно и правильно затянуты. Винты на металлических обручах вокруг устройства должны быть затянуты.

**Внимание:** Регулярно проверяйте обжим металлических обручами крышки и корпуса гриля. Обручи должны плотно обжимать эти элементы. При необходимости затягивайте винты на металлических обручах. Отсутствие плотного обжима обручами крышки и корпуса гриля может привести к повреждению керамики.



## 18 ОБЗОР MONOLITH BBQ GURU EDITION

Крышка для легкой регулировки температуры и расхода воздуха

Практичный столик из бамбука

Блок управления

Корпус вентилятора

Ножки с фиксирующимися колесами

Термометр

Окно подачи щепы

Корпус из термостойкой керамики

Поддувало и зольник





# 19 УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА ВЕНТИЛЯТОРА

## МОНТАЖ И НАСТРОЙКА БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ

Перед использованием блока контроля температуры BBQ Guru с Monolith BBQ Guru Edition блок управления должен быть прикреплен к грилю.

1. Выровняйте блок управления и крепление в предварительно просверленном отверстии в левом бамбуковом боковом столе.

2. Проденьте винт крепления блока управления через отверстие в левом боковом столе и плотно закрепите его гайкой.

3. На задней панели блока контроля температуры BBQ Guru имеются два металлических штифта. Совместите штифты с креплением блока управления и вставьте его через предварительно просверленные отверстия. Это позволит зафиксировать и закрепить устройство на предназначенном для него месте.

## УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯТОРА

Все изделия Monolith BBQ Guru оснащены вентилятором контроля температуры BBQ Guru. Эта функция позволяет пользователю контролировать количество воздуха, поступающего в гриль.

Возьмите провод вентилятора, который входит в комплект поставки блока контроля температуры BBQ Guru. Полностью вставьте один конец провода в разъем расположенный на блоке управления, а другой конец вставьте в разъем расположенный на боковой части корпуса вентилятора.

**Важное примечание:** при использовании блока контроля температуры BBQ Guru для поддержания температуры приготовления пищи (200 °C или ниже) поверните ручку вентилятора против часовой стрелки (слева), чтобы переместить ее в положение ON (ВКЛ.).

Поверните ручку вентилятора по часовой стрелке (вправо), чтобы переместить ее в положение OFF (ВЫКЛ.).

**Важное примечание:** когда устройство контроля температуры BBQ Guru не используется, убедитесь, что ручка вентилятора повернута в положение OFF (ВЫКЛ.).

Это предотвратит попадание тепла внутрь и защитит блок вентилятора от разрушения.

**Важное примечание:** всегда выключайте вентилятор при приготовлении пищи при температуре выше 200 °C. Это предотвратит повреждение корпуса вентилятора.



## 20 РОЗЖИГ ГРИЛЯ



Для получения желаемой температуры и условий приготовления используйте корзину для древесного угля. При использовании низких температур и длительном приготовлении на гриле рекомендуется засыпать уголь в гриль без использования корзины для угля. Это позволяет вам наполнить топку большим количеством древесного угля, что обеспечивает более высокую продолжительность горения и более легкий контроль температуры благодаря уменьшенному воздушному потоку. При использовании средних и высоких температур рекомендуется использовать угольную корзину. Дополнительный воздушный поток позволяет древесному углю быстрее достигать высоких температур. Заполните корзину древесным углем до нижней границы выреза для направляющей подачи ароматической щепы.

Убедитесь, что на дне топки или корзины для угля нет мелких кусочков угля, они могут препятствовать воздушному потоку. Угольные корзины для Monolith Classic и Monolith LeChef можно разделить, для того чтобы вы могли использовать одну корзину, но создавая таким образом зоны прямого и косвенного грилинга.

Внимание: используйте только высококачественный, крупный кусковой древесный уголь. Мы рекомендуем использовать древесный уголь Monolith. Обратите внимание, что гриль может достигать очень высоких температур и не должен располагаться в непосредственной близости от горючих материалов. Гриль не должен эксплуатироваться в закрытых помещениях. Держите детей и животных подальше от горячего гриля. Пожалуйста, оставайтесь рядом с грилем во время процесса нагрева древесного угля, температура выше 450 °C может быть

достигнута очень быстро и может привести к повреждению компонентов и частей гриля. Для розжига гриля мы рекомендуем использовать MonoLighter или пропитанные роллы и брикеты для розжига. Сформируйте углубление в центре древесного угля и направьте в него сопло MonoLighter.

Пожалуйста, не используйте химические средства для розжига, так как пары могут впитаться в керамическую поверхность гриля и отрицательно повлиять на вкус и качество пищи.

Закройте крышку гриля и полностью откройте окно зольника и крышку-регулятор. Благодаря эффекту дымохода древесный уголь нагревается чрезвычайно быстро (ок. 15-30 минут).

Как только гриль достигнет требуемой температуры, закройте окно зольника, оставив зазор примерно в 1-2 см. Крышка-регулятор так же должна быть закрыта. Выход воздуха регулируется при помощи двухдисковой заслонки крышки-регулятора.

Внимание: гриль и его металлические компоненты могут сильно нагреться, пожалуйста, наденьте перчатки или используйте щипцы при регулировке вентиляционных отверстий. Регулируя вентиляционное отверстие и крышку-регулятор, вы можете добиться необходимой температуры. Открытие обоих вентиляционных отверстий увеличит поток воздуха и потребление кислорода, что приведет к нагреванию угля и повышению температуры. Закрывая вентиляционные отверстия, вы обращаете процесс вспять. Из-за очень хорошей термоизоляции грилю потребуется некоторое время, чтобы температура снизилась. Поэтому мы рекомендуем не позволять температуре подниматься слишком высоко, если вы планируете использовать Monolith в диапазоне низких температур.

Затем поместите соответствующие аксессуары в соответствии с настройкой для желаемого способа приготовления блюд в гриле. Внимание: гриль и его металлические компоненты могут сильно нагреться, пожалуйста, надевайте перчатки или используйте щипцы при размещении металлических решеток, камня для пиццы или дефлектора в гриле или при их снятии. Не размещайте горячие компоненты на легковоспламеняющихся или чувствительных к температуре поверхностях. Пожалуйста, соблюдайте осторожность при обращении с горячими частями гриля, чтобы избежать травм.

## 21 КОПЧЕНИЕ, СИСТЕМА ПОДАЧИ ЩЕПЫ

Уникальная система подачи щепы для копчения позволяет добавить гранулы непосредственно в угли, не открывая при этом крышку! Воспользовавшись широким ассортиментом щепы для копчения вы превратите свой керамический гриль Monolith в высококачественную коптильню.

Если в закрытом гриле полностью закрыть отверстия на крышке-регуляторе и окно зольника, можно погасить уголь в течении нескольких минут. Это даст возможность вновь использовать оставшийся уголь.



Откройте окно подачи щепы.



Вставьте в него адаптер с щепой.



Одним легким движением добавьте щепу непосредственно на угли.

## 22 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ



### 1. ПРЯМОЙ ГРИЛИНГ

Прямой метод приготовления – однородная температура на всей поверхности решетки. Этот метод отлично подходит для быстрого приготовления стейков, филе из птицы, колбасок, рыбы, креветок и овощей.

### 2. КОСВЕННЫЙ ГРИЛИНГ

При косвенном методе приготовления гриль Monolith показывает все свои сильные стороны и гарантирует приготавливаемым блюдам необычайную нежность и сочность при низкой температуре, 70 – 140 °С. Использование керамического отсекаителя предотвращает прямое воздействие жара от углей на приготавливаемое блюдо, делая его нежным, а керамические стенки гриля не дают блюду пересохнуть, делая его необычайно сочным..

### 3. ВЫПЕЧКА

Готовить пиццу в гриле, как в настоящей итальянской печи, разве это не фантастика и не возможность удивить Ваших гостей? В ассортименте аксессуаров для грилей Monolith есть все необходимое для приготовления пиццы – специальный шамотный камень и керамический отсекаитель жара. Приготовление пиццы, выпечка пирогов, хлеба и других мучных изделий осуществляется при косвенном методе, при температурах 200 – 350°С.

## 23 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Monolith изготовлен из высококачественных материалов, поэтому затраты на уход и обслуживание очень низки. Для высокоэффективной защиты гриля от атмосферных осадков и воздействия погодных условий мы рекомендуем использовать наши защитные чехлы. Они продаются в специализированных грильных магазинах, в качестве аксессуаров.

### Ввод в эксплуатацию / Первое использование

Гриль поставляется полностью подготовленным к использованию, и может быть введен в эксплуатацию сразу после сборки. Гриль не требует никакой обработки перед первым использованием. Чугунная решетка с завода покрыта защитным лаком, для предотвращения появления коррозии при хранении. Этот лак сгорает при первом использовании. Установите чугунную решетку в разожженный гриль, прогрейте ее при температуре 200-250 °C в течение 10 минут, и очистите поверхность решетки щеткой для гриля.

### Очистка гриля

Внешняя сторона корпуса гриля, а также ножки и бамбуковые боковые столики, протирайте влажной мягкой тканью. Внутреннюю поверхность гриля ни в коем случае нельзя очищать с помощью воды и моющих средств. Внутренняя поверхность гриля может быть очищена при помощи высоких температур – пиролиза. Перед этим вы должны убедиться, что в гриле все еще достаточно древесного угля. Если вы считаете, что угля недостаточно – досыпьте уголь в корзину для угля. Мы рекомендуем для этого разогреть гриль до 400 °C, и в течение 10 минут произвести обжиг органических остатков.

**Внимание:** не нагревайте гриль выше 400°C, так как в противном случае войлочная прокладка, между корпусом и крышкой, может быть повреждена. Никогда не оставляйте гриль без присмотра во время пиролиза. После этого очистите решетки для гриля щеткой для гриля. Сгоревшие остатки на внутренней поверхности гриля удалите ручной щеткой, с мягким, натуральным ворсом. Очистите корзину для угля от остатков угля при помощи кочерги или совка, золу удалите из зольника совком. Решетки желательно смазать тонким слоем пищевого масла для предотвращения появления коррозии при их хранении.

Внимание: постепенно светлая керамика внутренней поверхности гриля затемнится. Это не является недостатком, так как это эффект, вызванный горением угля и приготовлением пищи.

### Пепел

После охлаждения гриля встряхните корзину для угля или поворошите остатки угля в ней совком или кочергой. Мелкая зола осыплется в камеру зольника, откуда вам будет удобно удалить ее совком. Так же рекомендуем иногда делать полную очистку гриля. Для этого выньте все компоненты из корпуса гриля, очистите зольную камеру и используйте для очистки гриля щетку с мягким ворсом или промышленный пылесос.

### Очистка решеток для гриля

Грубые загрязнения и застаревший жир удалите с решетки для гриля, пока она находится в горячем состоянии, с помощью щетки для гриля. Решетки для гриля сделанные из нержавеющей стали также могут быть очищены в посудомоечной машине. Используйте только подходящие моющие средства рекомендованные производителем вашей ПММ. Из-за высокой температуры решетки могут обесцвечиваться (терять первоначальный цвет).

### Очистка камня для пиццы и отсекаателя жара

Камень для пиццы и отсекаатель жара изготовлены из керамики с открытыми порами, поэтому следы от жидкостей, маринад, мясной сок и т.д., могут состарить поверхность и на ней образуются несмываемые темные пятна. Эти пятна безопасны и не являются недостатком.

Грубые загрязнения могут быть удалены с помощью щетки для гриля, керамического скребка или кулинарного шпателя. Керамический отсекаатель жара: для защиты отсекаателя жара от каплющего жира, сока или маринада, оберните его бытовой алюминиевой фольгой.

### Образование плесени

Если гриль не используется в течение длительного времени, если в помещении, где хранится гриль высокая влажность, если в гриле остались не удаленные остатки пищи, то внутри гриля, на керамике, или на решетках гриля, может возникнуть плесень. Эта плесень безопасна.

Удалите ее вручную шпателем или щеткой. Медленно нагрейте гриль, чтобы испарилась лишняя влага из керамики. Медленно повышайте

## 23 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

температуру гриля и выжгите все остатки спор. Удалите остатки угля из гриля, если не планируете пользоваться грилем продолжительное время. Уголь впитывает влагу и способствует появлению плесени в гриле. Для защиты от внешних атмосферных воздействий гриль должен быть защищен чехлом. При этом оставьте приточный клапан и чугунную крышку гриля в открытом состоянии. Это будет способствовать естественной вентиляции гриля и циркуляции воздуха в нем.

### **Обжимные обручи**

Регулярно проверяйте обжим металлическими обручами крышки и корпуса гриля. Обручи должны плотно обжимать эти элементы. При необходимости затягивайте винты на металлических обручах. Отсутствие плотного обжима обручами крышки и корпуса гриля может привести к повреждению керамики.

### **Войлочная прокладка**

Войлочная прокладка является расходным материалом. При чистке гриля используйте щетку для гриля, но следите за тем, чтобы прокладка не была повреждена щеткой для гриля. Не допускайте попадания на прокладку масла, сока и маринада – эти жидкости легко могут воспламениться и повредить прокладку. При длительном использовании гриля на слишком высоких температурах, 350-400 °С, вы можете сжечь прокладку. Войлочная прокладка является расходным материалом и может быть приобретена через дилерскую сеть Monolith.

Снимите старую прокладку с помощью металлического шпателя. Действуйте аккуратно, чтобы не повредить глазурь на внешней поверхности корпуса гриля. Остатки клея осторожно и аккуратно удалите наждачной бумагой.

Войлочная прокладка снабжена самоклеящейся термоклеевой основой и устанавливается по частям. Начинайте приклеивать прокладку с задней части гриля, по краю корпуса и крышки. Убедитесь, что прокладка приклеена точно по горизонтальной плоскости корпуса гриля и крышки гриля и не попадает внутрь гриля. В противном случае прокладка может воспламениться и стать непригодной для дальнейшей эксплуатации.

## 23 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Место установки гриля.

Обратите внимание, что гриль обязательно должен быть установлен на ровной поверхности, не наклонен и не мог опрокинуться. Гриль имеет большой вес и может нанести вам травмы и увечья при падении. Гриль не должен быть расположен в непосредственной близости от легковоспламеняющихся предметов и материалов.

### Работа гриля в помещении.

Использовать гриль в закрытых помещениях запрещено! Есть опасность удушья!

Всегда устанавливайте гриль в хорошо проветриваемом месте. Имейте в виду, что выходящий из гриля воздух также очень горячий. Не размещайте гриль под закрытым навесом, на непрветриваемой террасе и в т. п. местах.

### Открытие и закрытие крышки гриля.

Крышка гриля открывается и удерживается в открытом положении с помощью пружин. Нельз недооценивать большой вес крышки! Закрывайте крышку гриля плавно, без хлопков и резких бросков. Обратите внимание, что между корпусом и крышкой нет аксессуаров или принадлежностей для гриля.

### Перемещение гриля

При движении гриль необходимо удерживать двумя руками. Не толкайте его и не тяните. Перемещайте плавно, без рывков, так как гриль может опрокинуться. Обратите внимание на то, что гриль можно перемещать только остывший или не разожжённый. Ни в коем случае не перемещайте работающий гриль с места на место – это может повлечь за собой травмы и увечья. Колеса гриля не предназначены для его перемещения по песку и гравию.

Мы рекомендуем использовать тележку Buggy для безопасного и комфортного перемещения гриля по вашему участку.

### Дети / Домашние Животные

Дети и домашние животные, из-за опасности получения травм, должны находиться рядом с грилем в присутствии родителей или людей взрослого поколения. Не оставляйте детей без присмотра рядом с грилем!

### Чугунная крышка-регулятор.

Не используйте чугунную крышку-регулятор в качестве смотрового окна в гриль. Выходящий и крышки-регулятора дым очень горячий и может привести к травмам и увечьям.

### Тушение гриля.

Никогда не тушите уголь в гриле водой! Это повлечет за собой разрушение керамических частей гриля. Закройте окно подачи воздуха и крышку-регулятор – уголь затухнет самостоятельно.

### Снятие/установка аксессуаров.

Мы рекомендуем использовать перчатки для гриля и оригинальные аксессуары производства компании Monolith. Горячие аксессуары категорически воспрещается класть на легковоспламеняющиеся предметы. Не кладите горячие аксессуары на бамбуковые столики – это может повредить их. Убедитесь, что горячие аксессуары не могут нанести вред окружающим. Не пытайтесь вынуть корзину для угля с раскаленными углями.

### Снятие и установка решетки для гриля.

Для снятия и установки решетки гриля используйте прилагаемый в комплекте съемник. Чтобы избежать ожогов, мы рекомендуем носить перчатки для гриля.

### Температура поверхности гриля.

Учитывая тот факт, что керамический гриль не так горяч, как металлический, все равно остается опасность получить ожог. Будьте внимательны и аккуратны

### Опасность пожара.

Не оставляйте гриль без присмотра! Искры и выходящий дым из крышки-регулятора могут воспламенить легковоспламеняющиеся материалы.

### Огненный удар.

При эксплуатации крышка гриля должна быть сначала поднята на 4-5 см, чтобы кислород медленно поступил в гриль и не вызвал огненного удара. Если крышка гриля будет быстро открыта, то резкая подача кислорода на горящий уголь приведет к вспышке пламени – огненному удару. Наденьте перчатки для гриля и встаньте, при открытии крышки, сбоку к грилю.

### Жидкий розжиг.

Ни в коем случае не используйте жидкие или химические средства для розжига угля. Так же не используйте бензин или спирт. Жидкое средство для розжига впитается в шамотные элементы гриля и испортит вкус приготавливаемых блюд. Для розжига угля используйте парафиновые брикеты или роллы. Мы рекомендуем использовать электрический розжиг MonoLighter.



## 24 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

### **Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали.**

Компания Monolith Grill GmbH гарантирует, что все керамические и шамотные детали, используемые в грилях Monolith, не имеют дефектов материала и пригодны для использования на протяжении всего срока службы гриля. Ограниченная пожизненная гарантия предоставляется первому целевому потребителю: т.е. покупателю, который приобрел гриль Monolith у официального дилера первым, который использует гриль в соответствии с его потребительскими свойствами, согласно правил эксплуатации гриля, и при условии бытового (не коммерческого) использования.

### **Гарантия 5 лет на металлические детали.**

Для всех металлических деталей и компонентов, используемых в конструкции гриля Monolith, действует пятилетняя гарантия, ограниченная первым покупателем. Компания Monolith Grill GmbH гарантирует, что все металлические детали и компоненты, используемые в конструкции гриля Monolith, не имеют дефектов материалов и изготовления на период пяти лет.

Компания Monolith Grill GmbH в конструкции гриля использует нержавеющую сталь или металл с антикоррозионным покрытием. Однако металлические компоненты и защитные покрытия могут повреждаться различными поверхностными царапинами или воздействием веществ и природных условий, которые могут разъедать краску и отделку на металлических поверхностях. Влияние высоких температур при перегреве гриля, может приводить к изменению цвета нержавеющей стали. Поэтому гарантия на компоненты из металла и нержавеющей стали не действует в случае возникновения ржавчины, окисления и изменении цвета.

### **Гарантия 1 год на термометр.**

Компания Monolith Grill GmbH гарантирует, что термометр, используемый в гриле Monolith, не имеет дефектов и на него действует гарантия 1 год.

### **Гарантия 1 год на аксессуары, на столы и компоненты изготовленные из дерева.**

Аксессуары (в том числе керамический противень для пиццы, чугунная решетка и чугунная планча), деревянные изделия, включая ручки, столики

и столы для грилей Monolith, имеют гарантию с ограничениями и со сроком действия в 1 год для первого покупателя. Гарантия не распространяется на естественный износ в результате природных воздействий (дождь, солнце, снег и т.п.) и царапины деревянных изделий, кроме случаев, когда имеет место нарушение целостности конструкции не вызванное действиями покупателя и третьих лиц. Противень для пиццы не подлежит замене по гарантии в случае возникновения дефекта в результате падения или неправильного обращения. Чугунная решетка и чугунная планча не подлежат замене по гарантии в случае возникновения дефекта при перегреве (влияние температуры более 400 °C), падении или воздействию влаги.

### **Когда начинается действие гарантийных обязательств?**

Действие гарантийных обязательств начинается со дня покупки гриля Monolith и распространяется только на первоначального покупателя. Если в период действия гарантии и при условии соблюдения правил использования грилей Monolith пользователем выявлен дефект материалов и/или изготовления, компания Monolith Grill GmbH на свое усмотрение заменит или починит дефектный компонент бесплатно для Вас. Гарантия не распространяется на трудозатраты или другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или работой гриля.

### **Что не покрывается гарантией?**

Из гарантии исключены случаи, когда повреждения возникли при неправильном использовании (к примеру: растопка жидкими средствами для розжига, разжигание дров в гриле, тушение угля водой, при перегреве гриля может появиться трещина в нижней или верхней части внутреннего шамота и так далее), и при неправильном уходе (к примеру: чистка агрессивными химическими средствами поверхности гриля).

Гарантия не распространяется на части и детали, которые подвержены естественному износу, такие как внутренняя шамотная футеровка гриля и уплотнители.

Настоящая гарантия не покрывает ущерб, вызванный неправильным использованием гриля Monolith, халатностью, механическими

## 24 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

воздействиями (удар, падение), неправильной сборкой, уходом, установкой и транспортировкой. Настоящая гарантия не покрывает ущерб, нанесенного несчастными случаями или природными катастрофами.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба, нанесенного третьими лицами.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба, нанесенного несанкционированными модификациями или изменениями внесенными пользователем в конструкцию гриля Monolith.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба, нанесенного во время транспортировки гриля Monolith силами покупателя.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба от естественного износа гриля в результате его нормальной эксплуатации (царапины, вмятины, сколы, изломы, порезы) или изменений во внешнем виде гриля, не влияющих на его работу.

Настоящая гарантия не покрывает расходы на транспортировку и отправку гриля Monolith и его частей подлежащих ремонту либо замене.

Настоящая гарантия не покрывает расходы на демонтаж или повторную установку гриля Monolith.

Настоящая гарантия не покрывает расходы на рабочую силу на установку и ремонт гриля Monolith.

Настоящая гарантия не покрывает расходы на звонки в службу технической поддержки.

**Лишение права на гарантийное обслуживание.** Если гриль Monolith приобретен не у авторизованного дилера на территории РФ, то его владелец не в праве рассчитывать на гарантийное обслуживание предоставляемое компанией Monolith Grill GmbH.

Ввиду того, что гриль Monolith предназначен для бытового использования и не относится к разряду профессионального оборудования, то его использование в коммерческих целях не покрывается настоящей гарантией. Коммерческое использование гриля Monolith допустимо в тех случаях, когда пользователем тщательно соблюдаются установленные правила эксплуатации и при своевременной замене изнашивающихся, расходных деталей исключительно за свой счет.

При обращении по гарантии обязателен оригинал фискального документа подтверждающего покупку гриля Monolith или его электронная копия.

Наименование, модель:

---

Название/Ф.И.О продавца:

---

Дата продажи:

---

Подпись:

---

М. П



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

MONOLITH-GRILL.EU

Импортер в России

ООО ШМИД ПРОФИ

143442, Московская область, Коттеджный поселок „Новое Аристово“,  
ул. Солнечная, д.1 (КПП №2)

тел.: (499) 258-08-38; e-mail: info@schmid.ru