

UA

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА




 **MONOLITH**


UA


СМАЖЕННЯ, КОПЧЕННЯ, ВИПІКАННЯ, ГОТУВАННЯ.

#monolithbbq

Надихайся!
Стеж і відмічай
нас на:

 monolithgrill.ua

 monolith_ua

 Monolith Grill

Приєднуйся до клубу!

Приєднуйтеся до нас у
Facebook та Instagram.

„Monolith
Owner's Club“



⚠ УВАГА!

Цей посібник містить важливу інформацію про правильне використання та поводження з грилем. Перед використанням грилю важливо прочитати та дотримуватися всіляких інструкцій та попереджень, написаних в цьому посібнику. Зберігайте це керівництво для подальшого використання.

Ми надаємо гарантію лише в тому випадку, якщо ці інструкції з експлуатації були прочитані повністю та передані з рахунком.

Дякуємо Вам, за те що обрали Monolith!

Вітаємо вас з новим грилем Monolith. У цьому керівництві ви знайдете найважливішу інформацію, яка стосується вашого гриля, а також бажаємо вам багато приємних годин з вашим новим керамічним Monolith. Для отримання додаткової інформації відвідайте наш сайт: www.monolith-grill.eu/uk

Увага: Щоб забезпечити правильне використання цього пристрою, уважно прочитайте посібник користувача перед використанням, особливо, рекомендації щодо безпеки та збережіть для подальшої експлуатації!

Monolith це свобода.

Керамічний гриль, який виконує все, що обіцяє. Гриль, копчення, випічка, запікання, барбекю чи смаження. Насолоджуйтесь усіма можливостями і дивуйте своїх гостей, насолоджуйтесь різноманітним смаку. Ваш сад стане цариною нескінченного вибору.

Monolith це дизайн.

Він поєднує естетичність з функціональністю. Предмет мистецтва, що радує і око, і смак.

Monolith це традиція.

Камадо традиційно використовується китайцями та японцями вже понад 3000 років. В 70-х роках сучасний керамічний гриль почав розвиватися з японського Mushikamado і почав прокладати свій шлях до успіху.

© 2020 Monolith Grill GmbH

Весь вміст, тексти, зображення, фотографії, а також макет і дизайн захищені законом про авторські права і їх не можна змінювати, копіювати, відтворювати, доповнювати або використовувати будь-яким іншим способом без письмового дозволу.

ПОВНОЦІННА ВУЛИЧНА КУХНЯ

Monolith поєднує в собі переваги класичного гриля з кам'яною піччю. Барбекю, низькотемпературне готування, випічка, копчення... Незалежно від способу приготування страв, гриль Monolith завжди дозволить вам досягти ідеальних результатів. Незалежно від того, чи потрібні вам дуже високі температури для смаження ідеального стейка або низька температура, для копчення великої кількості м'яса протягом годин - Monolith - це ваш гриль. Monolith, який використовується як кам'яна піч, ідеально підходить для випікання піци або хліба. Температура в середині гриля може коливатися між 80°C і 400°C. Завдяки своїй унікальній ефективності грилю потрібно дуже мало енергії для створення та підтримки бажаних температур. Використовуючи 2,5кг - 3кг деревного вугілля, Monolith може працювати в діапазоні низьких температур до 24 годин. Оскільки потрібно дуже мало кисню, рух повітря в грилі надзвичайно малий, тому м'ясо знову залишається вологим і не пересихає.

Якщо ви просто хочете швидко обсмажити 2 стейки, це теж не проблема. Завдяки ефекту димоходу, вугілля розпалюється надзвичайно швидко. Завдяки високій температурі ви можете обсмажити стейки та просто закрити вентиляційні отвори, коли закінчите. Гриль і камера згорання дуже герметичні; деревне вугілля згасає за короткий час і може бути використане іншим разом, тому це обмежує відходи, які ви отримуєте з іншими мангалами.

Наша унікальна система подачі деревної стружки надає м'ясу типовий смак барбекю, не піднімаючи кришку. Деревна стружка розміщується у жолобі і проптовхується через передбачений отвір прямо в зону вогню.

Моноліт виготовлений з надзвичайно жароміцної кераміки та високоякісної нержавіючої сталі. Він має два практичні бічні столики, виготовлені з міцного бамбуку. Візок, як і всі інші деталі, виготовлений з високоякісних матеріалів і легко витримує вагу кераміки, одночасно даючи вам свободу переміщувати гриль по саду плавно і безпечно.

Завдяки дуже хорошій ізоляції кераміки та геніальній регуляції подачі повітря ви можете контролювати температуру в Monolith, на відміну від будь-якого іншого типу гриля. Споживання деревного вугілля приблизно на 25 - 50% менше у порівнянні зі звичайним грилем.

Необхідні температури досягаються дуже швидко за рахунок ефекту димоходу, тому ви можете готувати вже через 15 хвилин після розпалення.

Зовнішня температура Monolith значно нижча, ніж у сталевого гриля, тому існує мінімальна небезпека опіків.

Завдяки надзвичайно стійкій до температури кераміці та використанню високоякісної нержавіючої сталі Monolith дуже легкий у обслуговуванні і навіть може використовуватися взимку. Він ідеально підходить для повільних тушкованих страв та зимових рагу.

ЗМІСТ



- 01 Вступ
- 02 Всі переваги з одного погляду
- 03 Monolith Pro-Series 1.0
- 04 Розпакування
- 05 Вміст // Monolith Classic
- 06 Установка // Monolith Classic
- 07 Вміст // Monolith Basic
- 08 Установка // Monolith Basic
- 09 Вміст // Monolith Junior
- 10 Установка // Monolith Junior
- 11 Вміст // Monolith LeChef
- 12 Установка // Monolith LeChef
- 13 Збірка Monolith зі сталевими ніжками
- 14 Збірка Monolith без сталевих ніжок
- 15 Огляд Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Установка вентилятора і кронштейна для контролера
- 17 Розпалення
- 18 Копчення // Система подачі тріски
- 19 Методи смаження
- 20 Догляд і обслуговування
- 21 Гарантія & Контракт
- 23 Безпека

03 ОГЛЯД MONOLITH

Новаторська серія Monolith Pro - це природна еволюція перевірених та успішних грилів Monolith Classic та LeChef, що пропонує численні нововведення.

Геніальна система Smart Grid забезпечує максимальну гнучкість для створення різних зон гриля. Ви можете працювати з 5 рівнями загалом, чотири з яких можна міняти. Ви можете встановити кільце розумної решітки, напівмісячні дефлекторні камені, решітки для грилю та ємності для крапель, залежно від ваших потреб у приготуванні.

PRO-SERIES 1.0 СИСТЕМА SMART GRID

Наша унікальна система Smart Grid пропонує неперевершену функціональність. У комплекті йде металева рама та знімна ручка за яку ви можете підняти всю систему (включаючи 2 решітки для гриля, 2 дефлекторні камені та 2 піддони для жиру) одним простим рухом.

PRO-SERIES 1.0 FIREBOX

Найсучасніший сегментований FIREBOX розміщений на рамі з нержавіючої сталі, яка має цілісний увігнутий відсік для попелу та відповідний профільований каркас.



04 РОЗПАКУВАННЯ

Monolith надійно упаковано для забезпечення його цілісності.

1. Розріжте пластикові стрічки і зніміть картонну кришку.
2. **Моделі, які включають лише сталеві ніжки:** Вийміть сталеві ніжки які закріплені з допомогою картону разом з керамічним пристроєм. Бічні панелі коробки тепер можна легко зняти.
3. Вийміть коробки з аксесуарами, розміщені поруч із керамічним пристроєм. Інші компоненти та аксесуари знаходяться всередині пристрою і тепер їх можна легко вийняти.



5. **Моделі, які включають лише сталеві ніжки:** підніміть керамічний гриль із сталевого візка. Ми пропонуємо переносити Monolith за дужки для бічних столів.

6. Будь ласка, віддайте картонну коробку у переробку.

Обережно: Через ризик поломки будьте обережні при поводженні з керамічними деталями. Уникайте перенесення гриля за петлі або бамбукову ручку, це може призвести до пошкодження гриля! Зважаючи на вагу, ми рекомендуємо перевозити пристрій двома особами. Обов'язково надягайте рукавички для запобігання травм.

СТАНДАРТНІ АКСЕСУАРИ:



Дводискова заслонка для регулювання повітряного потоку
Item No. 201059-C



Футерувальне кільце
Item No. 201052-C



Камера згоряння
Item No. 101053-C



Система Smart Grid
Item No. 101011



Чавунний рушт
Item No. 201066-C



Корзина для вугілля з розділювачем
Item No. 201046-C



Бамбукова ручка
Item No. 201064-C



Металеві ніжки
(тільки для моделей які їх включають)
Item No. 201068



Керамічні ніжки
(тільки для моделей без сталевих ніжок)
Item No. 201056



Система подачі стружки для копчення
Item No. 201009



Тримач решітки гриля
Item No. 206000



2 бічні бамбукові столи (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201062-C



Термометр Item No. 201057-C



Металеві кріплення (пакет) (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201083-C



Посібник користувача
Item No. 20000-HB

УСТАНОВКА:



Корзина для вугілля з розділювачем



Дефлекторні камені (половинки) & Підіймач для непрямого готування



Дефлекторні камені, набір ємностей для крапель та набір сіток з нержавіючої сталі



Деко для піци (додатковий аксесуар)

СТАНДАРТНІ АКСЕСУАРИ:



Дводискова заслонка для регулювання повітряного потоку
Item No. 201059-C



Футерувальне кільце
Item No. 201052-C



Камера згоряння
Item No. 201053-C



Решітка з нержавіючої сталі
Item No. 201060-C



Чавунний рушт
Item No. 201066-C



Бамбукова ручка
Item No. 201064-C



Металеві ніжки
Item No. 201068



Кочерга
Item No. 201063



2 бічні бамбукові столи
(тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201062-C



Термометр
Item No. 201057-C



Металеві кріплення
(пакет) (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201083-C



Посібник користувача
Item No. 20000-HB



Дефлекторні камені (2 шт) & Підіймач
Item No. 201006

УСТАНОВКА:



СТАНДАРТНІ АКСЕСУАРИ:



Дводискова заслонка для регулювання повітряного потоку
Item No. 201059-J



Футерувальне кільце
Item No. 201052-J



Камера згоряння
Item No. 201053-J



Відсікач жару
Item No. 201054-J



Чавунний рушт
Item No. 201066-J



Керамічний відсікач жару + підіймач
Item No. 201024



Решітка з нержавіючої сталі
Item No. 201060-J



Додаткова решітка
Item No. 201023



Бамбукова ручка
Item No. 201064-J



Металеві ніжки
(тільки для моделей які їх включають)
Item No. 201027



Керамічні ніжки
(тільки для моделей без сталевих ніжок)
Item No. 201056



Кочерга
Item No. 201063



Система подачі стружки для копчення
Item No. 201026



Термометр
Item No. 201057-J



Металеві кріплення (пакет) (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201083-J



Посібник користувача
Item No. 20000-НВ

УСТАНОВКА:



Корзина для вугілля (додаткові аксесуари)



Дефлектор & Підіймач для непрямого готування



Повна установка з решіткою з нержавіючої сталі і додакова решітка



Деко піци (додатковий аксесуар)

СТАНДАРТНІ АКСЕСУАРИ:



Дводискова заслонка для регулювання повітряного потоку
Item No. 201059-L



Футерувальне кільце
Item No. 201052-L



Камера згоряння
Item No. 101053-L



Система Smart Grid
Item No. 101033



Чавунний рушт
Item No. 201066-L



Корзина для вугілля з розділювачем
Item No. 201046-L



Бамбукова ручка
Item No. 201064-L



Металеві ніжки
(тільки для моделей які їх включають)
Item No. 201040



Керамічні ніжки
(тільки для моделей без сталевих ніжок)
Item No. 201056



Система подачі стружки для копчення
Item No. 201035



Тримач решітки гриля
Item No. 206000



2 бічні бамбукові столи (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201062-L



Термометр
Item No. 201057-L



Металеві кріплення (пакет) (тільки для моделей з металевими ніжками)
Item No. 201083-L



Посібник користувача Item No. 20000-НВ

УСТАНОВКА



Корзина для вугілля з розділювачем



Дефлектор & Підіймач для непрямого готування

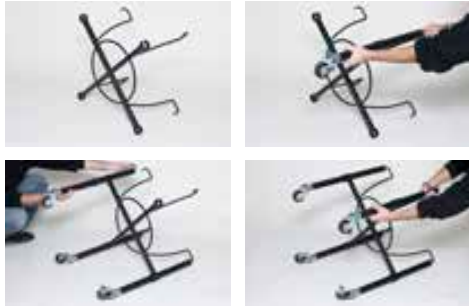


Дефлекторні камені, набір ємностей для крапель та набір решіток з нержавіючої сталі



Деко для піци (додатковий аксесуар)

13 ЗБІРКА MONOLITH ЗІ СТАЛЕВИМИ НІЖКАМИ



A. Зберіть конструкцію, поставивши на верхню частину ніжок ковпачки з нержавіючої сталі, потім прикрутіть ніжки до рами. Щоб запобігти подряпинам на металевих компонентах, перед повертанням покладіть тканину або аркуш паперу між рамкою та ногами. Для більшої зручності користувача прикріпіть ніжки із зафіксованими колесами один до одного.

B. Переконайтесь, що ролики заблоковані, перш ніж помістити керамічний пристрій у конструкцію.

Обережно: Поставте ніжки на рівну і стійку поверхню. Пам'ятайте про велику вагу гриля. Зверніть увагу, що гриль може досягати дуже високих температур і не повинен розміщуватися в безпосередній близькості від горючих матеріалів. Гриль не повинен експлуатуватися у закритих приміщеннях.

C. Опустіть керамічний пристрій у візок, переконайтесь, що отвір (до попільника) знаходиться між ніжками із блокуючими колесами. Ми пропонуємо переносити Monolith за дужки для бічних столів.

Обережно: Через ризик поломки будьте обережні при поводженні з керамічними деталями. Уникайте перенесення гриля за петлі або бамбукову ручку, це може призвести до його пошкодження! Зважаючи на вагу, ми рекомендуємо перевозити пристрій двома особами. Обов'язково надягайте рукавички для запобігання травм.

D. Тільки для LeChef: Відкрутіть дві гайки на передній частині металевого хомута, прикріпіть ручку до шпильок. Закрутіть гайки назад на шпильки і затягніть гайковим ключем.

E. Поставте чавунну кришку на верхній отвір керамічного пристрою.

F. Покладіть камеру згоряння всередину Monolith; розміщуючи вирізану секцію до отвору попільника. Очистити свій Monolith легко, якщо камера згоряння та отвір попільника правильно виставлені.

G. Покладіть футерувальне кільце на верх камери згоряння, переконайтесь, що отвір для деревної тріски знаходиться безпосередньо за відповідним отвором у керамічному пристрої.

H. Поставте дефлектор на основу пристрою. Дефлектор запобігає перегріванню основи гриля. (не потрібно в серії Pro)

J. Спочатку встановіть чавунний рушт в середину камери згоряння, а потім кошик для вугілля. Переконайтесь, що отвір системи подачі стружки суміщено з отвором у футерувальному кільці.

K. Прикріпіть бічні полиці у відповідні кріплення на керамічному блоці. Можливо, доведеться регулювати відстань, злегка відгинаючи металеві елементи.

Важливо: Перед першим використанням перевірте, чи всі кріплення надійно та правильно затягнуті. Кріплення на металевих хомутах навколо пристрою слід регулярно затягувати.

14 ЗБІРКА MONOLITH БЕЗ СТАЛЕВИХ НІЖОК

A. Вийміть три керамічні ніжки з коробки і поставте їх у трикутній формі на потрібне місце (наприклад, стіл Monolith). Переконайтесь, що відстань між керамічними ніжками є рівною і має той же діаметр, що і підставка керамічного пристрою. Плоскі сторони керамічних ніжок повинні бути звернені всередину.

Обережно: Поставте ніжки на рівну і стійку поверхню. Пам'ятайте про велику вагу гриля. Зверніть увагу, що гриль може досягати дуже високих температур і не повинен розміщуватися в безпосередній близькості від горючих матеріалів. Гриль не повинен експлуатуватися у закритих приміщеннях.

B. Опустіть керамічний пристрій на три керамічні ніжки, переконавшись, що отвір попільника знаходиться між двома передніми керамічними ніжками. Переконайтесь, що керамічні ніжки розміщені на однаковій відстані та їх плоскі сторони звернені всередину. Ми пропонуємо переносити Monolith за допомогою петель і отвору для вентиляції.

C. Тільки для LeChef: Відкрутіть дві гайки на передній частині металевого хомута, прикріпіть ручку до болта. Закрутіть гайки назад на шпильки і затягніть гайковим ключем.

D. Встановіть чавунну кришку на верхній отвір керамічного пристрою.

E. Покладіть камеру згоряння всередину Monolith; розміщуючи вирізану секцію до отвору попільника. Очистити Monolith легко, якщо камера згоряння та отвір попільника правильно виставлені.

F. Покладіть футерувальне кільце на верх камери згоряння, переконайтесь, що отвір для деревної тріски знаходиться безпосередньо за відповідним отвором у керамічному пристрої.

G. Поставте чавунну решітку на камеру згоряння. Чавунна решітка оберігає основу керамічного гриля від перегрівання.

H. Поставте захисний камінь на основу пристрою. Захисний камінь запобігає перегріванню основи гриля.

I. Спочатку встановіть чавунний рушт в середину камери згоряння, а потім кошик для вугілля.

Переконайтесь, що отвір системи подачі стружки суміщено з отвором у футерувальному кільці.

Важливо: Перед першим використанням перевірте, чи всі кріплення надійно та правильно затягнуті. Кріплення на металевих хомутах навколо пристрою слід регулярно затягувати..



Чавунна дводискова заслонка для регулювання повітряного потоку і температури

Практичні бічні бамбукові столики

Термометр

Унікальна система подачі деревної стружки

Кронштейн для контролера

Корпус вентилятора для регулювання температури

Міцний візок + Колеса з блокуєторами

Monolith виготовлений з кераміки стійкої до високої температури

Вентиляційний отвір з нержавіючої сталі і попільник

УСТАНОВКА КРОНШТЕЙНА ДЛЯ КОНТРОЛЕРА

Перед тим як користуватися контролером температури для BBQ Guru разом з Monolith BBQ Guru Edition, необхідно встановити кронштейн для контролера.

A. Виставте кронштейн Monolith навпроти попередньо просвердленого отвору у лівому бамбуковому столику.

B. Просуньте гвинт кронштейну через попередньо просвердлений отвір у лівому бічному столику і міцно зафіксуйте його гайкою.

C. На задній панелі блоку контролю температури барбекю Guru є два металевих гачка. Вирівняйте шпильки на кріпленні Monolith і просуньте його через попередньо пророблені отвори.

D. Просуньте регулятор температури BBQ Guru вниз на кронштейн. Це заблокує та закріпить пристрій на місці.

УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯТОРА

Вся серія Monolith BBQ Guru Editions оснащена корпусом вентилятора для регулювання температури BBQ Guru. Ця функція дозволяє користувачеві контролювати кількість повітря, що надходить у гриль. Візьміть спіральний шнур вентилятора, котрий входить до контролера температури BBQ Guru. Повністю вставте один кінець спірального шнура вентилятора у роз'єм вентилятора, розташований на контролері. Візьміть інший кінець шнура і повністю вставте його в корпус вентилятора.

Важлива примітка: При використанні контролера температури BBQ Guru для підтримки температури приготування (200°C або нижче), поверніть регулятор вентилятора проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб перемістити його у положення **ON**. Перемістіть ручку вентилятора за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб повернути її у положення **OFF**.

Важлива примітка: Коли контролер BBQ Guru НЕ використовується, **ЗАВЖДИ** переконайтесь, що шкала вентилятора встановлена у положення **OFF**. Це запобіжить потраплянню тепла і псуванню вентилятора. Також **ЗАВЖДИ** від'єднуйте корпус вентилятора під час готування при 200 °C. Це запобіжить пошкодженню корпусу вентилятора.





А. Залежно від температури та застосування використовуйте кошик для деревного вугілля. Під час використання низьких температур та спалення протягом тривалого періоду часу, ми рекомендуємо використовувати лише чавунні решітки. Це дає змогу наповнювати камеру згоряння більшою кількістю деревного вугілля, що забезпечує триваліше горіння та легкий контроль температури за рахунок зменшення повітряного потоку. Наповніть камеру згоряння до верху вугіллям.

Використовуючи середні та високі температури, ми рекомендуємо використовувати кошик для деревного вугілля. Додатковий потік повітря дозволяє вугіллю швидше досягати більш високих температур. Наповніть кошик деревним вугіллям до отвору системи подачі тріски.

Переконайтесь, що на дні топки або кошика з деревним вугіллям немає маленьких шматочків деревного вугілля, це може перешкоджати потоку повітря. Кошики з деревним вугіллям для Monolith Classic та Monolith Le Chef можна розділити, завдяки чому ви використовуєте лише половину площі, створюючи таким чином прями та непрямі зони гриля.

УВАГА: Використовуйте лише високоякісне, крупне вугілля. Ми рекомендуємо наше вугілля Monolith. Зверніть увагу, що гриль може досягати дуже високих температур і не повинен розміщуватися в безпосередній близькості від горючих матеріалів. Гриль не повинен експлуатуватися у закритих приміщеннях. Тримайте дітей та тварин подалі від гарячого гриля. Під час нагрівання деревного вугілля тримайтеся поруч із грилем, температура, що перевищує 400°C, може бути досягнута дуже швидко і може призвести до пошкодження компонентів гриля.

В. Сформуйте ямку по центру деревного вугілля і запаліть зверху. Будь ласка, не використовуйте хімічні або рідкі прискорювачі, оскільки дими можуть поглинатися керамічним пристроєм і можуть негативно впливати на смак і якість їжі. Ми рекомендуємо розпалювач Mono Lighter або прискорювачі розпалення без хімічних речовин. Закрийте кришку і відкрийте вентиляційний отвір і вентиляційну заслонку. Завдяки ефекту димоходу вугілля нагрівається надзвичайно швидко (приблизно 15 хвилин).

Застереження: Не використовуйте хімічні або рідкі розпалювачі вогню.

С. Як тільки ви досягли необхідної температури, відрегулюйте вентиляційний отвір і вентиляційну заслонку, залишаючи зазор приблизно 1 - 2 см.

Застереження: Гриль та його металеві компоненти можуть сильно нагріватися, будь ласка, надягайте рукавички або використовуйте щипці під час регулювання вентиляційних отворів. Регулюючи вентиляційний отвір і вентиляційну заслонку, ви можете регулювати необхідні температури. Відкриття обох отворів збільшить потік повітря та споживання кисню, розпаливши вугілля і підвищивши температуру. Закриваючи отвори, ви повертаєте процес. Через дуже хорошу ізоляцію кераміки знадобиться деякий час, щоб знизити температуру. Тому ми пропонуємо не допускати підвищення температури занадто високо, якщо ви плануєте використовувати гриль в діапазоні низьких температур.

Д. Потім розмістіть відповідні аксесуари відповідно до налаштування для потрібного способу смаження.

Увага: Гриль та його металеві компоненти можуть сильно нагріватися, будь ласка, надягайте рукавички або використовуйте щипці під час розміщення металевих решіток, каменю для піци або дефлектора або під час їх зняття. Не кладіть гарячі елементи на легкозаймисті або тендітні поверхні. Будьте обережні при поводженні з гарячими елементами, щоб уникнути травм.

Е. Закривши обидві вентиляційні отвори, вугілля згасне протягом короткого часу. Решту деревного вугілля можна повторно використовувати. Після охолодження просто вийміть кошик з деревним вугіллям за ручки, потім витрусіть золу або використовуйте кочергу для видалення попелу всередині керамічної камери згоряння. Просто досипте деревне вугілля в кошик.

Ця унікальна система дозволяє подавати деревну стружку або пелети прямо над гарячим вугіллям, не піднімаючи кришку! Разом з нашим широким асортиментом димових пелет з листяних порід ви перетворите керамічний гриль Monolith у якісну копильню.



Відкрийте кришку.



Помістіть в жолоб димові пелети / тріски.



Просуньте димові пелети / тріски всередину безпосередньо над деревним вугіллям і відпустіть жолоб, а потім закрийте кришку.



1. ПРЯМЕ СМАЖЕННЯ

Смаж, як професіонал, безпосередньо над розжареним вугіллям на решітці з нержавіючої сталі або додатковій решітці з чавуну. Смаження безпосередньо над вугіллям надає вашій їжі бажаний смак і справжній аромат барбекю.

2. НЕПРЯМЕ ПРИГОТУВАННЯ

Тепер подивіться всі реальні переваги Monolith над будь-яким іншим кухонним обладнанням. Розміщуючи Дефлекторний камінь над гарячим вугіллям, ви захищаєте їжу від прямого тепла, створюючи ідеально керовану конвекційну піч. Обсмажуйте, запікайте або тушуйте що завгодно, від цільної риби і смаження м'яса до пирогів і запіканок.

3. ВИПІКАННЯ

З Monolith немає необхідності вкладати гроші в окрему піч для піци, тепер ви можете легко зробити справжню італійську піцу з тонкою скоринкою або навіть американську піцу у глибокій сковороді, щоб справити враження на своїх друзів та рідних. Завдяки Monolith ви можете легко підвищити температуру до 400°C і приготувати ідеальну піцу за лічені хвилини. Ця установка також ідеально підходить для плоских хлібів (камін для піци, додатковий аксесуар).

Продукція Monolith виготовляється з високоякісних матеріалів і тому потребує дуже незначного обслуговування. Для ідеального захисту від погодних та інших впливів рекомендуємо використовувати наші чохла Monolith, доступні у всіх роздрібних продавців Monolith.

Перше використання

Monolith можна використовувати безпосередньо після збірки і не потребує додаткової підготовки. Чавунна решітка покрита захисним покриттям для захисту від корозії. Це захисне покриття згорить під час першого використання. Будь ласка, зачекайте, поки запах не зникне, перш ніж класти їжу на гриль.

Чистення Monolith

Очистіть зовнішній корпус Monolith, візок та столики простою водою та м'яким чистячим засобом. НІКОЛИ не використовуйте воду для очищення внутрішньої сторони вашого грилю. Чистити внутрішні частини можна за допомогою високих температур. Перед початком роботи видаліть усі елементи з нержавіючої сталі. Повністю відкривши обидва отвори (переконайтеся, що у топці достатньо вугілля) і підніміть температуру до 400°C, після чого залиште на 10 хвилин. Жар випалить усі органічні залишки.

Попередження: Не перевищуйте температуру 400°C, адже висока температура може пошкодити ущільнювач або окремі компоненти в грилі. Після того як гриль охолоне, видаліть попіл з керамічних компонентів м'якою щіткою. Решітки можна очистити спеціальною металевою щіткою.

Чавунну решітку та рушт можна очистити металевою щіткою і тонко покрити рослинним маслом для захисту від іржі.

Увага: Світла внутрішня кераміка поступово стає більш темною. Це нормальний процес, спричинений горінням, димом і жиром.

Попіл

Після охолодження просто підніміть кошик з деревним вугіллям з грилю за ручки і струсіть золу. Використовуйте кочергу для видалення золи в керамічній камері згорання, якщо це потрібно. Перед чистенням видаліть чавунний рушт. Ви можете використовувати кочергу для прибирання золи в попільнику. Ми пропонуємо час від часу виймати всі компоненти з пристрою та чистити їх та внутрішні стінки м'якою щіткою.

Чистення решіток гриля

Почистіть решітки металевою щіткою для грилю, поки вони ще гарячі, видаливши всі найбільші органічні залишки. Решітки для гриля виготовлені з нержавіючої сталі і є безпечними для посудомийної машини. Використовуйте лише м'які миючі засоби. Вплив високих температур може призвести до знебарвлення сталі.

Очищення каменю для піци та дефлектору

Камінь для піци та дефлектор виготовляються з пористої кордєритової кераміки, тому рідина та жири можуть просочуватися або згоряти на поверхні, що може призвести до знебарвлення матеріалу. Знебарвлення нешкідливе і не утворює дефектів. Щоб видалити більші органічні залишки, просто скористуйтеся шпателем або щіткою для грилю. Камінь дефлектора можна загорнути в алюмінієву фольгу для захисту від стікання жиру.

Цвіль

Якщо ваш Monolith не використовувався протягом тривалого часу, всередину гриля може потрапити волога. Цвіль може почати розвиватися на залишках від продуктів на решітці гриля або на внутрішніх керамічних елементах. Шпателем або гриль-щіткою відчистіть цвіль, решту обпаліть, підвищивши температуру до 400°C і залиште на 10 хвилин. Жар випалить усі залишки цвілі.

Якщо ви не плануєте використовувати Monolith протягом більш тривалого періоду часу, видаліть будь-яке деревне вугілля, оскільки воно затягне ще більше вологи в середину гриля. Для ідеального захисту від погодних умов рекомендуємо використовувати наші чохла Monolith. Відкрийте вентиляційні отвори перед тим, як накрити Monolith чохлом, щоб повітря могло циркулювати всередині гриля, а волога могла виходити.

Металеві хомути

Металеві хомути слід регулярно перевіряти і при необхідності підтягувати.

Ущільнювачі і набори для заміни

Матеріал прокладок підлягає зносу і його необхідно регулярно замінювати, залежно від інтенсивності використання гриля. Уникайте пошкодження ущільнювачів металевими щітками або занадто високою температурою (понад 400°C). Для заміни ущільнювача за допомогою шпателя обережно зніміть старий ущільнювач, будьте обережні, щоб не пошкодити кераміку. Будь-які залишки клею можна видалити наждачним папером. Стрічка для заміни ущільнювача самоклеюча. Почніть із задньої частини гриля, рухаючись навколо, переконайтесь, що прокладка не виступає в середину гриля.

21 ГАРАНТІЯ & КОНТАКТ

Ми раді, що ви обрали Monolith. Ми впевнені в якості нашої продукції, тому пропонуємо вам укласти з нами гарантійний договір за наступних умов.

1. Зміст гарантії

Починаючи з сертифікованої дати продажу на всі моделі та аксесуари Monolith,

MONOLITH Grill GmbH
Frida-Schröder-Straße 56
49076 Osnabrück
Germany
E-Mail: info@monolith-grill.de
Tel.: 0049 541 201 964 0

ми гарантуємо що:

- Керамічний корпус має гарантію десять років.
 - Усі металеві конструкції (компоненти) Monolith мають гарантію п'ять років.
 - Інструменти для барбекю (аксесуари Monolith) та столики для грилю мають гарантію терміном в один рік.
- Якщо під час гарантійного періоду у вашому продукті Monolith виявляться недоліки у матеріалах чи виготовленні при належному використанні, сервісі та регулярному технічному обслуговуванні, як зазначено в нашому посібнику, ми або відремонтуємо, або замінимо виріб (на наш розсуд).
Ваші права за цією гарантією обмежуються правом на наступне виконання. Подальші претензії, зокрема до будь-якої форми компенсації, виключаються з цієї гарантії.

2. Територіальне застосування гарантії

Просторово гарантія обмежується використанням товару на території ФРН / Європейського Союзу / України. Це стосується товарів, які на зазначеній території придбані у нас або у офіційного дилера

3. Особистий обсяг гарантійного захисту

Гарантія дійсна для першого покупця товару Monolith. Перший покупець - той, хто придбав товар як новий товар у нас або у одного з наших уповноважених дилерів. Перелік авторизованих нами дилерів ви можете знайти за адресою <https://www.monolith-grill.eu/service/haendlerverzeichnis/>. Гарантійна претензія є особистою та не підлягає передачі. Гарантія недейсна, якщо покупець відмовився, загубив або передав право власності на продукт Monolith третій стороні. Для комерційного використання нашої продукції ми не надаємо жодних гарантій.

4. Ніяких обмежень ваших законних прав

Зверніть увагу, що ви маєте законодавчо визначені права з договору купівлі-продажу продукту Monolith. Ця гарантія жодним чином не обмежує ваші законні права.

5. Звертання по гарантії

- а) Якщо вам потрібно звернутися по гарантії, зв'яжіться з дилером, у якого ви придбали товар.
- б) При реєстрації гарантійних претензій ви повинні пред'явити оригінал рахунку-фактури або підтвердження купівлі, виданий уповноваженим дилером або його аналогом. Ви також повинні підготувати письмовий звіт про дефекти та надіслати нам пошкоджений товар разом із ним, правильно упакованим та оплаченим, і під свою відповідальність.
- в) Гарантійний ремонт повинен виконуватися нами або уповноваженими дилерами чи уповноваженими ремонтниками. Ремонт, здійснений іншими компаніями, не підлягає відшкодуванню, тому що такий ремонт, як і будь-які наслідки пошкодження виробу, не покриваються цією гарантією.
- г) Якщо ми ремонтуємо або замінюємо виріб, гарантія поширюється на відремонтований або замінений виріб протягом первісного гарантійного терміну. Подовження гарантійного терміну виключається.
- е) Ми залишаємо за собою право стягувати плату 50 євро, якщо після перевірки буде виявлено, що це не гарантійний випадок.

22 ГАРАНТІЯ & КОНТАКТ

6. Обмеження гарантії

- а) Гарантією не покриваються:
- Використання продукту Monolith в комерційних цілях
 - Знос або пошкодження через нормальний знос
 - Наслідки неправильного або неякісного обслуговування
 - наслідки надмірного або неправильного використання
 - Деталі, що зношуються (особливо ущільнювачі)
 - Наслідки неправильного зберігання чи очищення (використання абразивних чи корозійних чистячих засобів/інструментів)
 - збитки, спричинені неправильним використанням виробу Monolith
 - наслідки форс-мажору, вандалізму, аварії чи подібних подій
 - Наслідки використання деталей або аксесуарів інших виробників
 - наслідки неправильної установки
 - Дефекти в продуктах Monolith, які не були придбані у нас або у офіційного дилера
 - транспортні витрати, а також витрати, пов'язані зі складанням та демонтажем пристрою;
 - будь-які збитки, безпосередньо не завдані продукту Monolith, та інші наслідки дефектів
 - Якщо продукт Monolith експлуатується в іншій країні, в якій був розроблений та виготовлений нами, будь-які модифікації виробу повинні бути внесені відповідно до технічних стандартів та /або стандартів безпеки цієї іншої країни. Такі зміни не обумовлені дефектами матеріалу або виготовлення виробу і прямо виключаються з цієї гарантії.

б) Ця гарантія закінчується, коли:

- Зміни в продукті Monolith внесені вами або третьою стороною.
- Продукт Monolith експлуатується, незважаючи на наявність функціональних або інших дефектів.

7. Умова роздільності

Якщо окремі положення цих гарантійних умов або договору, укладеного на їх основі, стануть або стануть неефективними, то це не впливає на дійсність інших положень. У цьому випадку недейсне положення або прогалина в договорі замінюється ефективним положенням, яке максимально наближається до економічної мети договору з належним дотриманням взаємних інтересів.

Якщо у вас виникли запитання, гарантійні претензії, ідеї, похвала чи критика, зверніться до:

ТзОВ "ЕКСПЕРТ ТЕПЛА"
вул. Зелена, 111
72035 Львів,
Україна
E-Mail: manager@experttepla.com.ua
Tel.: +380673200014





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

MONOLITH-GRILL.EU