

/РУС/

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

РУС

ГРИЛИТЬ КОПТИТЬ ВЫПЕКАТЬ ВАРИТЬ ЖАРИТЬ



ВНИМАНИЕ!

Эта инструкция содержит важную информацию о правильной сборке и безопасном использовании гриля. Прежде чем собирать и использовать гриль, важно прочитать и следовать всем инструкциям и предупреждениям.

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

#monolithgrill

Вдохновляться!
Следуйте и отмечайте
нас на:



Monolith Grill



monolithbbq



Monolith Grill

Присоединяйтесь к
нашему "Клубу
владельцев Monolith".

01 ВВЕДЕНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

- 01 Введение
- 02 Все преимущества с одного взгляда
- 03 Обзор Серии-Pro 1.0
- 04 Распаковка
- 05 Комплект // Monolith Classic Pro
- 06 Сборка // Monolith Classic Pro
- 07 Комплект // Monolith Basic
- 08 Сборка // Monolith Basic
- 09 Комплект // Monolith Junior
- 10 Сборка // Monolith Junior
- 11 Комплект // Monolith LeChef
- 12 Сборка // Monolith LeChef
- 13 Сборка гриля Monolith с тележкой
- 14 Сборка гриля Monolith без тележки
- 15 Обзор Monolith BBQ Guru Edition
- 16 Монтаж и установка вентилятора
- 17 Розжиг гриля
- 18 Копчение, система подачи щепы
- 19 Способы приготовления на гриле
- 20 Уход и техническое обслуживание
- 21 Гарантия
- 22 Гарантийные обязательства

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ MONOLITH!

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

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите нашу веб-страницу: www.monolith-grill.eu

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 потоками своего вкуса.

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 большое количество 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 придает мясу тот типичный дымный вкус барбекю, без необходимости поднимать крышку. 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 практичных 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 медленных тушеных блюд и зимних рагу.

Ограниченная пожизненная гарантия (см. гарантийные обязательства – www.Monolith-grill.eu)

03 ОБЗОР MONOLITH

Новаторская серия Monolith Серии-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 керамические отсекатели жара, решетки для гриля и жироборники на любом из 4 уровней, в зависимости от ваших требований к приготовлению пищи.

PRO-SERIES 1.0 "СИСТЕМА УМНОЙ РЕШЕТКИ" (SMART GRID SYSTEM)

Наша уникальная интеллектуальная система SGS обеспечивает непревзойденную функциональность. В комплекте с металлическим каркасом и съемной ручкой можно вы можете поднять всю систему SGS (включая 2 решетки гриля, 2 отсекателя жара и 2 жироборника) из гриля и установить ее обратно в Monolith одним простым движением.

PRO-SERIES 1.0 FIREBOX

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



04 РАСПАКОВКА

Monolith упакован так, чтобы гарантировать, что он прибудет к вам неповрежденным.

1. Разрежьте пластиковые ленты и снимите картонную крышку.
2. **Только модели, включающие в комплект тележку:** 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. **Только модели, включающие в комплект тележку:** поднимите керамический блок из стальной тележки. Мы рекомендуем носить Monolith за кронштейны для боковых столов.

6. Пожалуйста, утилизируйте картонную упаковку.

Важно: 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 мы рекомендуем, чтобы устройство несли два человека. Обязательно наденьте перчатки, чтобы избежать травм.

СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



Чугунная крышка регулятор
Арт. No. 201059-C



Верхний шамотный элемент
Арт. No. 201052-C



Нижний шамотный элемент с опорой из нержавеющей стали с совком для золы
Арт. No. 101053-C



Система SGS со съёмной ручкой
Арт. No. 101011



Чугунный колосник
Арт. No. 201066-C



Корзина для угля с разделителем
Арт. No. 201046-C



Бамбуковая ручка гриля
Арт. No. 201064-C



Тележка с ножками на колесиках (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201068



Керамические ножки (только для моделей без тележки)
Арт. No. 201056



Адаптер для подачи щепы
Арт. No. 201009



Ручка для снятия решетки
Арт. No. 206000



2 Бамбуковых столика (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201062-C



Термометр
Арт. No. 201057-C



Металлические крышки ножек (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201083-C



Инструкция
Арт. No. 20000-НВ

СБОРКА:



Корзина для угля с разделителем



Металлический каркас системы SGS и керамический отсекаль жары



Керамический отсекаль жары, жироборник и сет решеток для гриля из нержавеющей стали



Установка камня для пиццы

07 КОМПЛЕКТ MONOLITH BASIC

СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



Чугунная крышка регулятор
Арт. No. 201059-C



Верхний шамотный элемент
Арт. No. 201052-C



Нижний шамотный элемент
Арт. No. 101053-C



Решетка из нержавеющей стали
Арт. No. 101011



Чугунный колосник
Арт. No. 201066-C



Бамбуковая ручка гриля
Арт. No. 201064-C



Тележка с ножками на колесиках
Арт. No. 201068



Кочерга
Арт. No. 201063



2 Бамбуковых столика (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201062-C



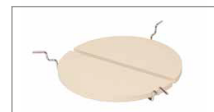
Термометр
Арт. No. 201057C



Металлические крышки ножек (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201083-C



Инструкция
Арт. No. 20000-HB



Керамический отсекаль жара (2 половинки) и держатель
Арт. No. 201006

08 СБОРКА MONOLITH BASIC

СБОРКА:



СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



Чугунная
крышак
регулятор
Арт. No. 201059-J



Верхний
шамотный
элемент
Арт. No. 201052-J



Нижний
шамотный
элемент
Арт. No. 201053-J



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



Чугунный
колосник
Item No. 201066-J



Отсекатель жара с
подставкой
Арт. No. 201024



Решетка из
нержавеющей
стали
Арт. No. 201060-J



Второй уровень
решетки
Арт. No. 201023



Бамбуковая
ручка гриля
Арт. No. 201064-J



Тележка с ножками
на колесиках
(только для моделей
с тележкой)
Арт. No. 201027



Керамические
ножки (только для
моделей без
тележки)
Арт. No. 201056



Кочерга
Арт. No. 201063



Адаптер подачи
щепы с
толкателем
Арт. No. 201026



Термометр
Арт. N. 201057-J



Металлическая
фурнитура
(только для моделей с
тележкой)
Арт. No. 201083-J



Инструкция
Арт. No. 20000-НВ

СБОРКА:



Корзина для угля (дополнительный аксессуар)



Керамический отсекаль жара с подставкой
для непрямого приготовления



Решетка гриля, дефлекторный
камень и второй уровень решетки



Камень для пиццы (дополнительный аксессуар)

СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ:



Чугунная крышка регулятор
Арт. No. 201059-L



Верхний шамотный элемент
Арт. No. 201052-L



Нижний шамотный элемент с опорой из нержавеющей стали с совком для золы
Арт. No. 101053-L



Система SGS
Арт. No. 101033



Чугунный колосник
Арт. No. 201066-L



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



Бамбуковая ручка гриля
Арт. No. 201064-L



Тележка с ножками на колесиках (только для моделей с тележкой)
Арт. No. 201040



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



Адаптер для подачи щепы
Арт. No. 201009



2 Бамбуковых столика (зависит от комплектации)
Арт. No. 201062-L



Ручка для снятия решетки
Арт. No. 206000



Термометр
Арт. No. 201057-L



Металлические крышки ножей (зависит от комплектации)
Арт. No. 201083-L



Инструкция
Арт. No. 20000-HB

СБОРКА:



Корзина для угля с разделителем



Металлический каркас системы SGS и керамический отсекаль жары



Керамический отсекаль жары, жироборник и сет решеток для гриля из нержавеющей стали



Установка камня для пиццы

13 СБОРКА ГРИЛЯ С ТЕЛЕЖКОЙ



A. 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.

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

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.

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

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 мы рекомендуем, чтобы устройство несли два человека. Обязательно надевайте перчатки, чтобы избежать травм.

D. **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.

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

F. 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.

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

H. Поместите защитный камень на основание устройства. Защитный камень предотвращает перегрев основания гриля (не требуется для грилей Серии-Pro).

I. 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.

J. Закрепите боковые полки в соответствующих креплениях на корпусе гриля.

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

14 СБОРКА ГРИЛЯ БЕЗ ТЕЛЕЖКИ

A. Выньте три керамические ножки из коробки и разместите их в форме треугольника в месте 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.

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.

B. Установите керамический блок 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. Мы рекомендуем нести Monolith за петли и вентиляционное отверстие.

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

D. Установите чугунную крышку-регулятор на верхнее отверстие керамического крышки гриля.

E. 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.

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

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

H. Поместите защитный камень на основание устройства. Защитный камень предотвращает перегрев основания гриля (не требуется для грилей Серии-Pro).

I. 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.

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

ОБЗОР MONOLITH BBQ GURU EDITION



16 УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА

МОНТАЖ И НАСТРОЙКА БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ

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

- A. Выровняйте блок управления и крепление в предварительно просверленном отверстием в левом бамбуковом боковом столе.
- B. Проденьте винт крепления блока управления через отверстие в левом боковом столе и плотно закрепите его гайкой.
- C. 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.
- D. 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. Поверните ручку вентилятора по часовой стрелке (вправо), чтобы выключить его.

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



17 РОЗЖИГ УГЛЯ



Для получения желаемой температуры и условий приготовления используйте корзину для древесного угля. При использовании низких температур и длительном приготовлении на гриле рекомендуется использовать только чугунную колосниковую решетку. 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 мы рекомендуем 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 400 °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.

Внимание: Не используйте химические средства для розжига, так как пары могут впитаться 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.

18 КОПЧЕНИЕ / СИСТЕМА ПОДАЧИ ЩЕПЫ

Уникальная система подачи ароматической щепы позволяет добавить гранулы непосредственно в угли, не открывая при этом крышку! Вместе с широким ассортиментом ароматических пеллет вы превратите свой керамический гриль Monolith в высококачественную коптильню.



Откройте окно подачи щепы.

Вставьте в него адаптер с щепой.

Одним легким движением добавьте щепу непосредственно на угли.

19 СПОСОБЫ ГРИЛИНГА



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. НЕПРЯМОЙ ГРИЛИНГ

При косвенном методе приготовления гриль Monolith показывает все свои сильные стороны и гарантирует приготовляемым блюдам необычайную нежность и сочность при низкой температуре, 70 – 140 °С. Использование керамического отсекающего предотвращает прямое воздействие жара, от углей, на приготовляемое 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 антастика и не озоможность удевить Ваших гостей? В тандартной комплектации каждого гриля Monolith есть все необходимое для приготовления пиццы – специальный шамотный камень и керамический отсекающий жара. Приготовление пиццы, выпечка пирогов, хлеба и других мучных изделий осуществляется при косвенном методе приготовления, при температурах 200 – 350 °С. Очень рекомендуем сделать итальянский ужин на грилле Monolith!

20 УХОД И ХРАНЕНИЕ

Грили Monolith изготавливаются из высококачественных материалов, поэтому требуют очень незначительного технического обслуживания. Для идеальной защиты от погодных и других воздействий мы рекомендуем использовать защитный чехол, доступный во всех розничных магазинах Monolith.

Первое использование

Monolith может быть использован непосредственно после сборки и не требует дальнейшей обработки. Чугунная колосниковая решетка покрыта защитным покрытием, чтобы надежно защитить ее от коррозии. Это защитное покрытие сгорит во время первоначального использования. Пожалуйста, подождите, пока любой запах не исчезнет, прежде чем положить еду на гриль.

Очистка Monolith

Очистите внешнюю поверхность гриля, тележки и боковых столов водой с мягким моющим средством. Никогда не используйте воду для очистки внутренней поверхности вашего Монолита. Внутреннее пространство может быть очищено с помощью высоких температур. Перед началом работы удалите все компоненты из нержавеющей стали. Полностью открыв оба отверстия (убедитесь, что в топке достаточно угля), поднимите температуру до 450°C и оставьте на 10 минут. Жар сожжет все органические остатки.

Предупреждение: Не превышайте 500 °C, это может привести к повреждению прокладки или отдельных компонентов внутри гриля. После того как гриль остынет, удалите золу с керамических компонентов мягкой щеткой. Решетки можно чистить металлической щеткой для гриля.

Чугунную решетку и чугунную колосниковую решетку можно очистить металлической щеткой и тонко смазать растительным маслом для защиты от ржавчины.

Внимание: постепенно светлая керамика потемнеет. Это нормальный процесс, и не является гарантийным случаем.

Пепел

После остывания просто поднимите корзину с углем из Монолита за ручки, затем стряхните пепел или используйте кочергу, чтобы удалить золу в керамической топке, если требуется, снимите чугунную колосниковую решетку перед очисткой. Вы можете использовать кочергу, чтобы выгребсти золу в зольник. Мы рекомендуем время от времени извлекать все компоненты из корпуса и чистить их, и внутренние стенки, мягкой сухой щеткой. Очистка решеток гриля: очистите

решетки, пока они еще горячие. С помощью металлической щетки для гриля удалите все крупные органические вещества. Решетки для гриля изготовлены из нержавеющей стали и безопасны для посудомоечной машины. Используйте только мягкие чистящие средства. Воздействие высоких температур может привести к обесцвечиванию стали.

Очистка камня для пиццы и отсекающего жара

Камень для пиццы и отсекающий жара сделаны из пористой керамики кордиерита, поэтому жидкости и жиры могут впитаться или сгореть на поверхности, что может привести к изменению цвета. Обесцвечивание является безвредным и не представляет собой дефектов. Чтобы удалить крупные органические материалы, просто соскоблите их с поверхности шпателем или щеткой для гриля. Отсекатель жара можно завернуть в алюминиевую фольгу для защиты от каплющего жира.

Плесень

Если ваш гриль не использовался в течение длительного времени, влага может попасть внутрь гриля. Плесень может начать развиваться на оставшихся органических материалах на решетке гриля или на внутренних керамических компонентах. Соскоблите плесень лопаточкой или щеткой для гриля, прокалите гриль, подняв температуру до 400°C, и оставьте на 10 минут. Тепло сожжет все оставшиеся остатки плесени. Если вы планируете не использовать свой Монолит в течение длительного периода времени, удалите древесный уголь, так как он будет притягивать еще больше влаги в гриль. Для идеальной защиты от солнца мы рекомендуем использовать защитные чехлы. Откройте как окно зольника, так и крышку регулятор перед тем, как поместить гриль под чехол. Это позволит воздуху циркулировать внутри гриля, а влаге выходить наружу.

Металлические ленты

Металлические ленты должны регулярно проверяться и затягиваться, если необходимо.

Комплекты прокладок и запасных частей

Материал прокладки подвержен износу и должен регулярно заменяться в зависимости от объема использования гриля. Не допускайте чистки прокладки металлическими щетками или слишком высокими температурами (выше 400 °C). Чтобы заменить прокладку, аккуратно снимите старую прокладку с помощью шпателя, пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не повредить керамическую глазурь. Остаток клея можно удалить наждачной бумагой.

21 ГАРАНТИЯ

Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали.

Компания Monolith гарантирует, что все керамические и шамотные детали, используемые в грилях Monolith, не имеют дефектов материалов 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 дистрибьютора или дилера первым, который использует гриль в соответствии с его потребительскими свойствами, согласно правил эксплуатации гриля, и при условии бытового (не коммерческого) использования.

Гарантия 2 года на металлические детали

Компания Monolith гарантирует, что все металлические и чугунные детали и части, используемые в гриле Monolith, не имеют дефектов и пригодны к повседневной эксплуатации на период до двух лет.

Гарантия 2 года на отсекабель жары и камень для пиццы

Компания Monolith гарантирует, что керамические пластины отсекающей жары и камень для пиццы, используемые в гриле Monolith, не имеют дефектов материала и пригодны для повседневного использования на период до двух лет.

Гарантия 1 год на термометр

Компания Monolith гарантирует, что термометр, используемый в гриле Monolith, не имеет дефектов и пригоден для повседневного использования на период до 1 года.

Гарантия 2 года на деревянные изделия

Деревянные изделия, включая ручки, столики и столы для грилей Monolith, имеют гарантию с ограничениями и со сроком действия в 2 года для первого покупателя. Гарантия не распространяется на естественный износ и царапины деревянных изделий кроме случаев, когда имеет место нарушение целостности конструкции не вызванное действиями покупателя и третьих лиц.

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 на свое усмотрение заменит или починит дефектный компонент бесплатно для Вас. Гарантия не распространяется за 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 высоких температур 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 внутренние шамотная футеровка гриля и уплотнители.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба, вызванного неправильным использованием гриля Monolith, халатностью, неправильной сборкой, уходом, установкой и транспортировкой.

Настоящая гарантия не покрывает ущерба, 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.

22 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Лишение права на гарантийное обслуживание

Если гриль Monolith приобретен не у верифицированного дилера на территории РФ, то его владелец не в праве рассчитывать на гарантийное обслуживание предоставляемое компанией Monolith (дистрибьютором на территории РФ - компанией Шмид).

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 обязательна оригинал платежного 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