



MONOLITH

KERAMISCH GRILLEN



Три в одном - настоящий праздник для гурманов

Гриль – вкуснейшие стейки, всевозможные сосиски, душистый шашлык или рыба, приготовленные при высокой постоянной температуре, превратят Ваше застолье в праздник для гурманов.

Печь / Тандыр - благодаря толстым керамическим стенкам уникальной конструкции и встроенному термометру, Monolith является превосходной печью, обладающей всеми преимуществами тандыра.

Коптильня - приготовление рыбы или мяса от тлеющей щепы из ароматных пород дерева при температурах от 70 до 120 C°. Всего за несколько часов.



- 1 – регулятор выхода воздуха
- 2 – термометр
- 3 – столик из бамбука (влагостойкий)
- 4 – высококачественный корпус из термокерамики
- 5 – адаптер для подачи ароматической щепы
- 6 – поддувало-зольник
- 7 – стабильные ножки из стали с поворотными колесами и фиксацией

Уникальный керамический гриль Monolith, который заменит вам любой современный гриль, коптильню, русскую печь, духовку и печь для пиццы.

Блюда, приготовленная в нем, приобретает ни с чем не сравнимый вкус, сочность и аромат.

Технология гриля Monolith позволяют снизить потребление угля в 3 раза, избавив вас от необходимости добавлять уголь во время приготовления блюд.

Использование керамических стен позволяет грилю удерживать заданную температуру с высокой точностью, что позволит вам, например, томить мясо как в русской печи, не боясь, что оно пересушится или подгорит, а так же готовить вкуснейшую пиццу.

Настолько прост в использовании, что вам понадобится всего несколько минут, чтобы запустить гриль и начать приготовление ваших любимых блюд.



Стандартная комплектация гриля Monolith



Гриль Monolith – корпус с крышкой
(цвет красный или черный)



Верхняя крышка для регулиции
выхода нагретого воздуха



Верхняя часть внутренней
футеровки гриля (шамот)



Нижняя часть внутренней футеровки
гриля (шамот) и колосник



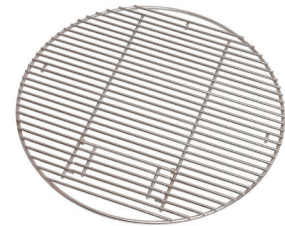
Термометр



2 столика (бамбук)
(только в моделях Classic
и Le Chef)



Ручка для гриля



Решетка из нержавеющей стали



Ножки



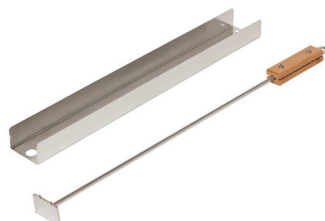
Корзина для углей из
нержавеющей стали (кроме Junior)



Кочерга



Защитный камень



Направляющая для подачи
в барбекю ароматной щепы
для копчения



Второй уровень решетки



Керамический противень для пиццы



Керамический отсекаль жары (цельный для мод. Junior и из 2 частей для Classic и Le Chef)



Ручка для снятия решетки

Дополнительные комплектующие (заказываются отдельно)



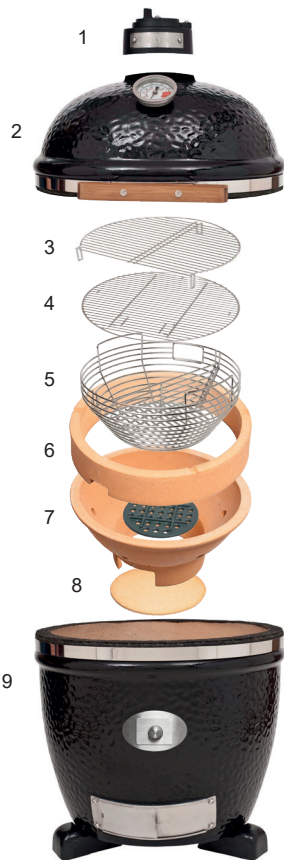
Защитный чехол из нейлона



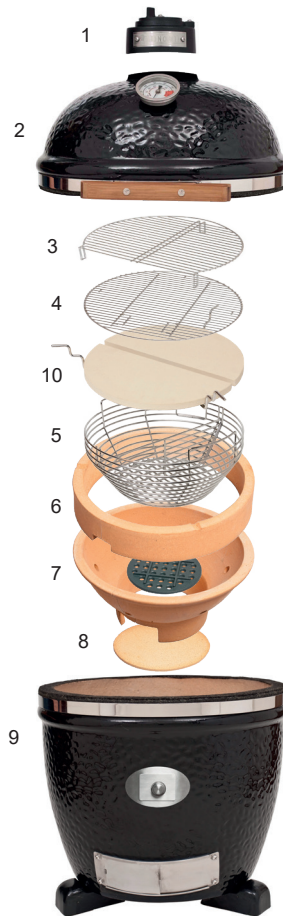
Чугунная решетка для гриля



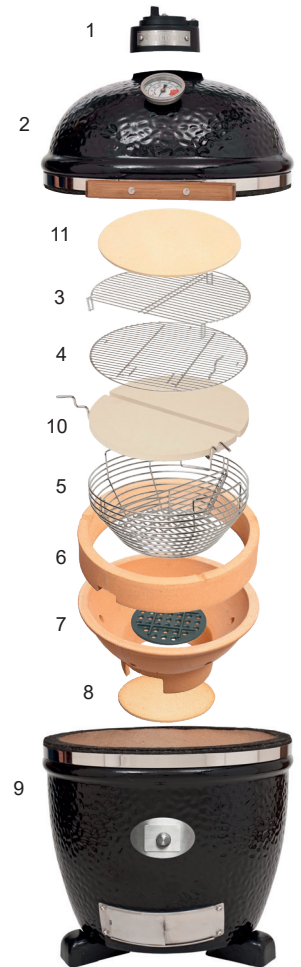
Подставка для курицы гриль



Функция «барбекю или гриль»
Приготовление стейков, шашлыков, колбасок, рыбы, овощей и фруктов (180 - 300 °C).



Функция «русская печь, тандыр или коптильня»
Запекание или копчение больших кусков мяса или рыбы, тушение блюд в чугунной или глиняной посуде, приготовление овощного рагу (70 - 140 °C).



Функция «печь для пиццы и выпечки»
Приготовление пиццы, выпечка пирогов, хлеба и любых других мучных изделий (200 - 350 °C).

Сборка гриля Monolith

1. Удаляем транспортировочные ленты и снимаем картонную упаковку вокруг гриля.
2. Раскладываем на ровной поверхности последовательно элементы гриля.
3. Собранный конструкцию устанавливаем на ровную поверхность.
4. Керамический корпус гриля устанавливаем на ножки. Обращаем внимание, что зольник гриля должен располагаться между опорами ножек по центру.
5. В нижнюю часть корпуса гриля укладываем защитный камень по центру.
6. Устанавливаем нижнюю и верхнюю часть внутренней футеровки гриля. Обращаем внимание, что футеровка должна стоять строго по центру. Отверстие от зольника и подачи щепы должно находиться напротив дверцы зольника и дверцы для подачи щепы.
7. Ставим во внутрь корзину для углей или чугунный колосник (в зависимости от комплектации модели).
8. Решетка для гриля, керамический отсекающий жар, камень для приготовления пиццы устанавливаются в зависимости от способа приготовления продукта.
9. Устанавливаем боковые столики. Столики фиксируются в открытом состоянии или могут быть опущены вниз.
10. Сверху на купол гриля одеваем верхнюю крышку для регулировки подачи воздуха.

Инструкция

1. Используйте только натуральный древесный уголь лиственных пород древесины, не используйте угольные брикеты.
2. Не используйте зажигательную жидкость и розжиг изготовленный на основе нефтепродуктов! Химические компоненты таких средств для розжига впитается в керамические части гриля и испортят вкус приготавливаемых блюд. Используйте только брикеты из пропитанного воском картона/древесной стружки или электрический розжиг. Эти средства для розжига не имеют запаха и помогут быстро достичь необходимой температуры для жарки, не выделяя при этом химических паров.
3. Заполните гриль углем до границы нижнего кольца.
4. Разожгите брикеты, поместите один брикет в середину углей, закройте керамическую крышку, откройте максимально зольник/поддувало, верхнее отверстие для выхода нагретого воздуха и ждите 10-15 мин. необходимой температуры для приготовления Ваших кулинарных шедевров.
5. Когда гриль разогреется до нужной температуры, необходимо прикрыть дверцу зольного ящика, оставить в ней щель 1-2 см.
6. Температуру в гриле Monolith можно регулировать путем увеличения подачи воздуха на горение снизу и при помощи открытия верхнего регулятора выхода воздуха.
7. Секрет удивительного приготовления еды в Monolith заключается в удержании жара внутри гриля, циркуляции воздуха и весьма точного управления температурой. Купол должен быть закрыт во время приготовления блюд, чтобы позволить жару равномерно со всех сторон воздействовать на приготавливаемое блюдо.
8. Открывая разогретый до высокой температуры гриль (более 250° C), обязательно несколько раз медленно приподнимите керамическую крышку, чтобы воздух порционно проник внутрь и не вызвал вспышки пламени, которые может обжечь руку.
9. Закрывая гриль керамической крышкой опускайте ее плавно, не бросая на нижнюю часть керамического корпуса.
10. Никогда не используйте воду для того, что бы погасить угли в гриле Monolith! Для того что бы погасить угли нужно опустите керамическую крышку, закрыть отверстия для выхода нагретого воздуха и зольник/поддувало. Так угли быстро погаснут, и будет возможно использовать оставшийся уголь в следующий раз.
11. Из-за своих толстых керамических стенок, остывать Monolith будет медленно. Эту особенность можно использовать, чтобы сохранять еду теплой в течение долгого времени.
12. Не допускайте превышения температуры более 500C° это может привести к повреждению войлочного уплотнителя. От высоких температур может появиться трещина в нижней или верхней части внутреннего шамота.
13. Как разжечь гриль повторно:
Если после последнего приготовления блюда Вы закрыли все заслонки и правильно погасили уголь, его можно использовать повторно. Перед розжигом воспользуйтесь кочергой - хорошенько перемешайте оставшиеся угли, чтобы пепел с них провалился вниз. Добавьте нового угля, если это необходимо (как и раньше - до границы нижнего кольца). Monolith снова готов к эксплуатации. Периодически, в перерывах между приготовлениями блюд, удаляйте золу из нижней части гриля, через дверцу нижней заслонки, при помощи кочерги. Так же проверяйте, не засорились ли отверстия для воздуха в нижнем керамическом кольце и колоснике. Иногда они могут забиваться мелкими угольками и пеплом, из-за чего уменьшается воздушный поток и это негативно сказывается на регуляции температуры.
14. Рекомендовано протирать столики от капель воды и держать в закрытом положение.
15. Прикасаясь к нагретым керамическим частям или к поверхностям для жарки, используйте предохраняющие от высокой температуры перчатки.
16. Периодически проверяйте, все ли крепежные элементы керамической крышки гриля надежно прикручены. Если это необходимо то крепежный болты нужно затянуть, при этом не применяя чрезмерную силу, что бы не повредить керамику.
17. Не оставляйте разожженный и открытый гриль без присмотра. Обратите внимание на все горючие материалы находящиеся вблизи гриля и удалите их на безопасное расстояние.
18. Горячие поверхности гриля представляют опасность ожога, особенно следите за маленькими детьми!
19. Для хранения гриля, в избежании коррозии металлических деталей и повреждение деревянных поверхностей, рекомендуем использовать защитный чехол.

Основные методы приготовления

Прямой метод приготовления

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.

Косвенный метод приготовления

При косвенном методе приготовления гриль Monolith показывает все свои сильные стороны и гарантирует приготавливаемым блюдам необычайную нежность и сочность. В гриле Monolith можно запекать или коптить большие куски мяса, рыбу или целую птицу. Как в «русской печи» можно тушить блюда в чугунной или глиняной посуде, делать овощное рагу. Косвенном метод приготовления это небольшие температурах 70 – 140 °С (исключение приготовление пиццы и выпечка требующее высоких температур), работа с закрытой керамической крышкой. Использование керамического отсекавателя предотвращает прямое воздействие жара от углей на приготавливаемое блюдо делая его нежным, а керамические стенки гриля не дают блюду пересохнуть делая его необычайно сочным.

Приготовление пиццы

Готовить пиццу в гриле, как в настоящей итальянской печи, разве это не фантастика и не возможность удивить Ваших гостей? В стандартной комплектации каждого гриля Monolith есть все необходимое для приготовления пиццы – специальный шамотный камень и керамический отсекаватель жара. Приготовление пицца, 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!

Копчение

Возьмите немного щепы из ароматных пород дерева, добавьте в уголь или заверните в фольгу и проделайте в свертке дырки. Таким образом, вы сможете закоптить любимые продукты или просто придать им аромат. Поддерживайте постоянную нужную температуру на срок до 18 часов. В Monolith это не составит труда. Добавьте щепу через специальное отверстие в стенках гриля адаптером подачи щепы.

Что и как бы вы не готовили, вы всегда будете замечать, что блюда, приготовленные в барбекю Monolith, получаются несравненно сочными. А вместе с соками в продукте остается вся польза - весь вкус, все витамины. Для приготовления вы не используете масло, поэтому еда не содержит лишнего холестерина. Большое количество всевозможных аксессуаров позволит воплотить любую вашу кулинарную фантазию, а удобные инструменты позволят вам добиваться совершенных результатов.



Компания **ШМИД Профи** гарантирует отсутствие дефектов материалов и качество Вашего гриля **Monolith** с даты приобретения и в течение указанного периода:

- **гарантия на внешний керамический корпус гриля 10 лет.**
- **гарантия на металлические детали гриля 2 года.**

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) использованием гриля в коммерческих целях и при неправильном уходе (к примеру чистка агрессивными химическими средствами поверхности гриля).

Гарантия не распространяется на аксессуары для гриля, части и детали, которые подвержены естественному износу, такие как внутренняя шамотная футеровка гриля, нижний колосник, чугунная решётка и уплотнители.

Столики и металлические детали могут подвергаться природным воздействием, коррозии. Также повреждения возникшие при транспортировке, неправильном монтаже и хранении исключены из гарантии.

При рассмотрении любых гарантийных претензий необходимо предоставить документ подтверждающих факт покупки товара у авторизованного дилера, без наличия подтверждающих документов претензии по гарантийным случаям рассматриваться не будут.

ШМИД Профи оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку/осмотр поврежденного/дефектного гриля или любой его части перед принятием к рассмотрению предъявляемых претензий по гарантийным обязательствам.

ШМИД Профи не несет ответственности за любые транспортные расходы или оплату труда.

Наименование, модель: _____

Фирма / Ф.И.О. продавца: _____

Дата продажи: _____

Подпись: _____

М.П.

**Официальный дистрибьютор в России
компания ООО«ШМИД Профи»**

e-mail: info@schmid.ru, www.bbqprofi.ru