



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 45 до 120 C°. Всего за несколько часов.



- 1 – регулятор выхода воздуха
- 2 – термометр
- 3 – столик из бамбука (влагостойкий)
- 4 – высококачественный корпус из терموкерамики
- 5 – адаптер для подачи ароматической щепы
- 6 – поддувало-зольник
- 7 – комплект ножек

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

Пища, 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 пищи.

При производстве грилей используются высококачественные материалы, которые не поддаются коррозии, не боятся перепадов температур и многие годы позволяют сохранять привлекательный внешний вид гриля и его непревзойденные свойства.

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.

Благодаря конструкции гриля Monolith, вы не будете зависеть от погоды и сможете готовить любимые блюда круглый год.



Стандартная комплектация гриля Monolith

1)



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

2)



Крышка для регуляции подачи воздуха

3)



Верхняя часть внутренней футеровки гриля (шамот)

4)



нижняя часть внутренней футеровки гриля (шамот)

5)



Колосник (чугун)

6)



2 столика (бамбук)

7)



Ручка для гриля

8)



Решетка из нержавеющей стали

9)



Комплект ножек

10)



Термометр



Кочерга



Защитный камень



Направляющая для подачи
в барбекю ароматной щепы
для копчения



Двухуровневая решетка



Керамический
противень для пиццы



Керамический отсекаль жар

Дополнительные комплектующие (заказываются отдельно)



Защитный чехол
из нейлона



Чугунная решетка для гриля



Подставка для курицы
гриль

Сборка гриля Monolith

1. Удаляем транспортировочные ленты и снимаем картонную упаковку вокруг гриля.
2. Раскладываем на ровной поверхности последовательно элементы гриля.
3. Собираем ножки. В комплектации идут 2 крестовины в пазы которых входят штанги от ножек. При помощи 8 винтов штанги крепятся к крестовине.
4. Собранный конструкцию устанавливаем на ровную поверхность.
5. Керамический корпус гриля устанавливаем в подготовленную конструкцию ножек. Обращаем внимание, что зольник гриля должен располагаться между опорами ножек по центру.
6. В нижнюю часть корпуса гриля укладываем защитный камень по центру.
7. 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.
8. Устанавливаем на дно гриля чугунный колосник.
9. Решетка для гриля, керамический отсекающий жар, камень для приготовления пиццы устанавливаются в зависимости от способа приготовления продукта.
10. Устанавливаем боковые столики. Столики фиксируются в открытом состоянии или могут быть опущены вниз.
11. Сверху на купол гриля одеваем верхнюю крышку для регулировки подачи воздуха.

Гриль Monolith готов к использованию.

Инструкция

1. Используйте только натуральные древесные угли.
2. Для розжига гриля запрещается использовать жидкость для розжига. Рекомендуется использовать брикеты для розжига.
3. Заполните гриль углем до границы нижнего кольца.
4. Разожгите древесный брикет. Поместите один брикет в середину углей, подожгите, и положите сверху решетку. Когда часть углей разгорится, опустите купол и полностью откройте верхнюю крышку для того чтобы обеспечить максимальный поток воздуха.
5. Когда уголь разогреется докрасна, необходимо закрыть 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 готовки, чтобы позволить жару равномерно со всех сторон окутывать продукты, находящиеся внутри.
8. Если Вы готовите при температуре 300C° и выше, будьте очень осторожны, поднимая купол. Сначала лишь слегка приподнимите купол, подержите так несколько секунд, и потом плавно откройте его полностью. Тогда поток воздуха, который ворвется внутрь при открывании, безопасно сгорит под куполом. В противном случае произойдет выброс пламени, который может напугать Вас и даже сильно обжечь.
9. При закрытии дверцы зольного ящика можно затушить угли и использовать их в дальнейшем для приготовления.
10. Из-за своих толстых керамических стенок, остывать Monolith будет медленно. Эту особенность можно использовать, чтобы сохранять еду теплой в течение долгого времени.
11. После окончания приготовления блюд в гриле Monolith для чистки внутренней поверхности можно максимально открыть дверцу зольного ящика и верхнюю крышку регулятора выхода воздуха. Внутренние стенки гриля Monolith при высокой температуре самоочищаются. Не допускайте превышения температуры более 550C° это может привести к повреждению войлочного уплотнителя.
12. Как разжечь гриль повторно:
Если после последней готовки 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 пищи, 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 качестве готовки.

Способы приготовления

Гриль

- Готовьте идеальные стейки, свиные отбивные, жарьте всевозможные сосиски и котлеты. Жарьте на высоких температурах. Постоянная температура в 400C° – это не проблема.
- Понижьте температуру, используя дверцу зольника и крышку на куполе гриля, до нужной вам, положите рыбу или стейк из рыбы на решетку гриля и получите превосходное блюдо.
- Жарьте овощи на перфорированных поддонах различной формы. Экспериментируйте с ярусами для приготовления большого количества разных продуктов одновременно.

Печь / Тандыр

- Готовя блюда с керамическим отсекающим жар вы пропекаете ваши блюда от жара, находящегося в куполе гриля.
- Используйте керамический камень для приготовления пиццы, тонких лавашей, запекания различной выпечки.
- Создайте эффект «русской печи» для длительного запекания, например, огромных кусков мяса или пышных изделий из теста.
- Залейте пиво или вино в специальную металлическую подставку для приготовления курицы, и приготовьте курочку гриль, запеченную вертикально с хрустящей корочкой.
- В режиме томления вы можете зажарить утку, рульку или большой кусок мяса.

Коптильня

- 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.



Гарантия на все керамические элементы 10 лет.

Гарантия на все металлические детали 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 и так далее) и при неправильном уходе (к примеру чистка агрессивными химическими средствами поверхности гриля).

Также повреждения возникшие при транспортировке и неправильном монтаже исключены из гарантии.

Продан компанией _____

Продавец _____

Дата продажи _____

Официальный дистрибьютор в России компания ООО«ШМИД»
e-mail: info@schmid.ru, www.schmid.ru