



OPEN FLAVOUR



## Содержание

История Big Green Egg	4
Модельный ряд	5
Комплектующие	6
Основные принадлежности	8
Аксессуары	9
Введение в эксплуатацию	16
Копчение. Сорта древесины для копчения	12
Жарка на гриле	13
Хлеб и пицца	14
Как заменить войлочную ленту Big Green Egg?	15



# ИСТОРИЯ BIG GREEN EGG®

**Принцип Big Green Egg основан на трехтысячелетнем опыте азиатских стран в приготовлении пищи в глиняных печах. В пятидесятых годах XX века тысячи американцев в составе контингента вооруженных сил проживали в Японии, где на протяжении веков для приготовления пищи использовались так называемые печи Камадо. Американские солдаты распробовали вкусные и сочные блюда, оценили перспективность этих традиционных глиняных печей и привезли их в США.**

В 1974 году Big Green Egg открыла свои двери в Атланте, штат Джорджия (США). Компания начала свою деятельность с импорта глиняных печей из Японии и Китая. В семидесятые годы, благодаря американской программе полетов в космос было создано множество новых материалов. Строгие нормы безопасности NASA требовали, в частности, использования высококачественной керамики при строительстве космических кораблей. Эксперты Big Green Egg исследовали разработанные NASA образцы керамики и покрытий и выяснили, что они отлично подойдут для изготовления современных Камадо.

Натуральная глина и обычные виды керамики обладают меньшей прочностью, долговечностью, устойчивостью к многократным нагреваниям и меньшей теплоизоляцией, чем керамика, разработанная NASA, из которой изготовлен Big Green Egg. Керамика Big Green Egg рассчитана на не менее чем сто тысяче кратное нагревание без ущерба для качества.

Big Green Egg производится в Мексике, стране, известной своей впечатляющей историей изготовления и применения керамики, что выражается в отличных технологиях производства. В современных, безупречно спроектированных цехах опытные специалисты заботливо изготавливают печи Big Green Egg. Перед отправкой покупателю на производстве Big Green Egg продукция проходит завершающий, чрезвычайно строгий контроль качества. Завод сертифицирован по стандарту ISO 9001 UL и удовлетворяет наивысшим нормам по качеству, установленным в данной отрасли.

Путем комбинирования принципа традиционных глиняных печей с уникальной, высококачественной керамикой, а также применения современных технологий производства, мы создали уникальный кухонный прибор. Приготовление пищи на открытом воздухе для Вас, владельца Big Green Egg, будет доставлять массу приятных впечатлений круглый год. Благодаря высококачественной керамике внешняя температура не оказывает какого-либо влияния на температуру внутри печи. Аппетитно поджаренные на гриле кусочки мяса или вкуснейшая рыба в соли, жареные моллюски и замечательные тушеные в горшочке блюда, свежий хлеб и пицца с хрустящей корочкой, а также десерты - в Big Green Egg Вы можете готовить и летом, и зимой.

# МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Все модели Big Green Egg в стандартной комплектации оснащены решеткой для гриля из нержавеющей стали, жароустойчивым термометром, многофункциональным чугуном диском/крышкой - «ромашка» и прочнейшим двойным покрытием для оптимальной защиты от воздействия климатических условий. Керамика Big Green Egg устойчива к капризам погоды, но металлические части конструкции в период простоя печи рекомендуется укрывать. Для моделей с размерами от Small до XXLarge мы предлагаем практичные защитные чехлы.

## Mini

Модель Mini оборудована системой двойных шарниров. Масса EGG® Mini составляет 17 кг., что позволяет брать ее с собой в путешествия, в кемпинг, на прогулку на катере. В качестве дополнительного аксессуара рекомендуем приобрести складные ножки, которые будут служить в качестве подставки. Эта устойчивая основа позволит вам разместить Модель Mini на столе. Решетка имеет диаметр 23 см., что позволяет одновременно поджаривать или коптить от 2 до 4 порций. Модель Mini популярна не только у обычных пользователей, на многих профессиональных кухнях она используется для приготовления небольших блюд, непосредственно на глазах у публики, демонстрируя мастерство приготовления пищи.



### Mini

Диаметр сетки:  
10 дюймов / 25 см  
Площадь приготовления:  
79 кв. дюйма / 507 кв. см  
Вес:  
36 фунтов / 17 кг



### Small

Диаметр сетки:  
13 дюймов / 33 см  
Площадь приготовления:  
133 кв. дюйма / 856 кв. см  
Вес:  
80 фунтов / 36 кг



### Medium

Диаметр сетки:  
15 дюймов / 38 см  
Площадь приготовления:  
177 кв. дюйма / 1140 кв. см  
Вес:  
113 фунтов / 51 кг

## Small

Модель Small оборудована системой предохранения от нагревания, что позволяет без проблем открывать и закрывать крышку рукой. Массивное основание оснащено небольшими колесами, позволяющими легко перемещать печь по гладкой поверхности. Для создания дополнительной рабочей поверхности, например, чтобы поставить рядом тарелку, Модель Small может быть снабжена боковыми полками/столиками из пластика (дополнительный аксессуар).

Модель Small весит 36 кг. Решетка имеет диаметр 33 см., что позволяет говорить о компактности модели, при этом на ней можно готовить от 4 до 6 порций одновременно. Приготовление курицы не составит проблем, а при готовке на закрытом огне (с использованием Plate Setter) на решетке можно разместить от 2 до 3 кг. мяса.

## Medium

Модель Medium имеет диаметр решетки 38 см. и отличается особенной универсальностью. На этой Модели Вы можете готовить вкуснейшее мясо или полезные овощи на гриле, коптить рыбу, тушить аппетитное рагу в горшочке или готовить блюдо на большой сковороде. Вы пригласили восьмерых гостей? Печь Big Green Egg Medium позволит быстро и с легкостью приготовить для них самые вкусные блюда. Модель Medium позволяет готовить на открытом или закрытом огне от 4 до 6 кг. мяса, при этом Вы можете жарить на гриле и небольшие порции. Для модели Medium предлагается широкий спектр аксессуаров. Так, с помощью Plate Setter (отсекателя жара) и Flat Baking Stone (керамического противня для выпекания) Вы сможете испечь в Big Green Egg вкуснейший хлеб или пиццу с такой же хрустящей корочкой, как если бы Вы готовили ее в настоящей каменной печи. Прочные ножки на колесах (дополнительный аксессуар) позволяют перемещать без труда Модель Medium, масса которой составляет 51 кг. Для большей мобильности и оптимального захвата на печь может быть установлена дополнительная рукоятка. Так же Модель Medium можно дополнить боковыми полками из дерева или пластика.

## Large

Модель Large отличается особенно широким ассортиментом аксессуаров. С помощью одной из предлагаемых дополнительных решеток рабочая поверхность может быть существенно увеличена. Модель Large можно дополнить Plate Setter для приготовления на закрытом огне и Flat Baking Stone, который позволит Вам при желании быстро испечь хлеб или большую пиццу для всей семьи. Наряду с многофункциональностью, Модель Large имеет не только разнообразные возможности для ежедневного приготовления пищи Вашей семье, но и справится с задачей вкусно накормить большую группу гостей. Решетка диаметром 46 см. предлагает достаточно места для приготовления различных ингредиентов одновременно. Это позволит Вам приготовить большое количество разнообразных блюд. Филе рыбы и овощи запросто могут готовиться по соседству друг с другом. Желаете для разнообразия приготовить мясную или овощную запеканку? Используя Plate Setter, Вы легко сможете сделать это на решетке. А что Вы думаете о чудесной испанской паэлье, для приготовления которой специально разработана Paella Grill Pan?

Кроме того, Модель Large оснащена двойной пружинной системой, что позволяет открывать и закрывать достаточно массивную крышку одной рукой, и ее, как и Модель Medium, можно дополнить удобной рукояткой, боковыми полками или просторным рабочим столом. Будучи достаточно тяжелой (73 кг.), Модель Large отлично подойдет для обустройства летней кухни у Вас на даче.

## XLarge

Модель XLarge обладает, помимо всех преимуществ Модели Large, еще и внушительных размеров решеткой для гриля диаметром 61 см. На ней Вы сможете выпекать огромные пиццы или длинные багеты, одновременно жарить несколько фаршированных кур и даже индеек или готовить крупную рыбу целиком.

На Модели XLarge и без дополнительной решетки для гриля можно приготовить 15 кг. мяса, что делает ее идеальной для почитателей настоящих стейков и барбекю. Модель XLarge часто используется на открытых террасах ресторанов, летних кухнях загородных домов, а так же ее часто используют профессиональные кейтеринговые компании для организации выездных мероприятий. Дополнительная прочная стойка-база Модели XLarge с легкостью выдерживает вес печи в 99 кг. При желании XLarge можно дополнить боковыми полками из дерева или пластика. Большая рабочая поверхность в сочетании с внушительными размерами Модели XLarge делает ее наиболее практичной.

## XXLarge (new)

Модель XXLarge (супер большая) является последней и самой большой Моделью в семействе Big Green Egg. Решетка с диаметром не менее 74,3 см. и общей площадью 4.336 кв. см. делает эту Модель оптимальной для приготовления большого количества ингредиентов и блюд одновременно. Само собой разумеется, что Модель XXLarge так же универсальна, как и другие Модели Big Green Egg. Вместе с дополнительными аксессуарами, решеткой из нержавеющей стали, Plate Setter и другими, Модель XXLarge идеально подходит для широкого спектра методов приготовления пищи, таких, как гриль, выпечка, варка, тушение, копчение и кулинария. Как и во всех моделях Big Green Egg в Модели XXLarge легко и точно можно контролировать температуру приготовления пищи. В результате всего выше сказанного Модель XXLarge - это не только супер большая печь, с точки зрения ее размера, но это еще и Большой помощник на Вашей кухне.



### Large

Диаметр сетки:  
18.25 дюймов / 46 см  
Площадь приготовления:  
262 кв. дюйма / 1688 кв. см  
Вес:  
162 фунтов / 73 кг



### XLarge

Диаметр сетки:  
24 дюймов / 61 см  
Площадь приготовления:  
452 кв. дюйма / 2919 кв. см  
Вес:  
219 фунтов / 99 кг



### XXLarge

Диаметр сетки:  
29 дюймов / 74 см  
Площадь приготовления:  
672 кв. дюйма / 4336 кв. см  
Вес:  
490 фунтов / 222 кг

# КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

**Big Green Egg** состоит из различных комплектующих, каждая из которых выполняет определенную функцию. Мы разделяем комплектующие следующим образом:

## Внешние:

- Керамическая база с подачей воздуха через вытяжку, располагающуюся в нижней части чаши, регулируемая с помощью заслонки.
- Керамическая крышка-купол с вытяжкой, подача воздуха в которой регулируется при помощи чугунного диска/крышки - «ромашка», либо полностью перекрывается при помощи керамической крышки.
- Ножки с колесами (дополнительный аксессуар), боковые полки или встроенная (рабочая) поверхность.

Шарниры на задней стороне печи для соединения крышки-купола и основы-базы установлены на всех Моделях, начиная с Модели Small, благодаря наличию жесткой пружины они позволяют закрывать крышку плавно, без ударов. Между куполом и базой, на обеих частях печи проложена войлочная лента, которая выполняет несколько функций: предохраняет керамическое покрытие от повреждений в случае резкого закрытия купола, препятствует притоку воздуха, который может нарушить циркуляцию воздушных потоков в печи, а огнеупорные свойства войлока позволяют вывести нить внутреннего термометра для определения температуры продукта или термометра печи наружу без риска возникновения притока воздуха.

## Внутренние:

- Чаша для разведения огня с чугунной решеткой для углей.
- Керамическое внутреннее кольцо, определяющее пространство между горящим углем и решеткой.
- Стандартная решетка для гриля из нержавеющей стали (чугунная решетка поставляется по заказу).





# ОСНОВНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## **Premium Organic Lump Charcoal**

Использование качественного древесного угля имеет большое значение для вкуса приготовляемых блюд, а также для достижения и поддержания необходимой температуры. Древесный уголь Big Green Egg состоит на 80% из древесины дуба и на 20% из древесины дерева грецкого ореха - это отличное сочетание! Большие брикеты угля тлеют дольше и оставляют мало золы.

## **Big Green Egg Charcoal Starters**

Для розжига древесного угля в Big Green Egg необходимо использовать всего лишь 2-3 угольных брикета, в зависимости от размера печи. Эти брикеты из натурального сырья не содержат химических компонентов и не придадут неприятный запах или вкус приготавливаемым блюдам.

## **The Pit Mitt BBQ Glove**

Преимущества Pit Mitt BBQ Glove в отличие от обычных перчаток для барбекю - это наличие нескольких слоев, внутренняя поверхность которых изготовлена из мягкого натурального хлопка, в то время, как внешняя поверхность представляет собой огнеупорный и теплоизолирующий слой арамида - синтетического волокна высокой технологической и термической прочности материала, который так же используется в космической индустрии. Благодаря разделению карманов для пальцев и нанесенной силиконовой сетки, перчатки позволяют делать крепкий захват. Pit Mitt BBQ Glove подходит как левшам, так и правшам.





# АКСЕССУАРЫ

Вы сможете дополнить Big Green Egg различными аксессуарами, исходя из собственных кулинарных предпочтений:



## Cast Iron Grid

Блюда из мяса, рыбы или птицы, приготовленные на чугунной решетке, обладают характерным вкусом с ароматом гриля и имеют привлекательный рисунок «решетку».

## Flat Baking Stone

Используя Flat Baking Stone сверху на решетке Big Green Egg, Вы с легкостью можете испечь вкусный хлеб и тончайшую пиццу с настоящей хрустящей корочкой. Этот удобный керамический круг можно приобрести и в модификации Half Moon Baking Stone, половина круга (для Моделей Large и XLarge). Такое решение позволит Вам, например, выпекать хлеб и одновременно жарить на гриле мясо или поддерживать температуру уже готовых блюд.



## Plate Setter

Керамический Plate Setter представляет собой теплозащитную подставку для предотвращения прямого контакта продуктов с жаром от печи. Благодаря этому создается эффект приготовления в «русской печи». Это идеальный способ для приготовления разного рода запеканок, каш, деликатных продуктов, доведения до готовности при низких температурах и применения метода «голландской печи».



## Cast Iron Griddle Half Moon

Практичный чугунный противень имеет две функции благодаря наличию гладкой и рифленой поверхностей. Гладкая поверхность идеально подходит для приготовления, к примеру, блинчиков или яичницы, а на рифленой поверхности отлично получаются тосты или нежное филе рыбы. Благодаря тому, что Cast Iron Griddle Half Moon закрывает только половину решетки, на свободной половине можно одновременно готовить другие блюда.



## Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks придает мясу, рыбе, птице изысканный вкус и тончайший аромат. Просто выложите мясо на смоченную водой дощечку Wooden Grilling Planks и затем разместите ее на решетку. Благодаря накопленной в дощечке влаге достигается эффект копчения. Для придания различных вкусовых оттенков имеются следующие виды Wooden Grilling Planks: Кедр, Ольха, Клен и Красный Дуб.

## Vertical Chicken Roaster (вертикальная жаровня) & Drip Pan Round (круглый поддон)

Vertical Chicken Roaster позволяет легко и просто приготовить на гриле отличную курицу или индейку. Блюдо останется сочным, поскольку мясо птицы будет пропитываться собственным жиром благодаря вертикальному расположению тушки и гарантирует сочный вкус с хрустящей красивой корочкой. Мы рекомендуем размещать Vertical Chicken Roaster на поддоне Drip Pan Round во избежание попадания капель жира на угли и случайного возгорания.

Указанные аксессуары - это лишь часть широкого ассортимента Big Green Egg. Более полная информация предоставлена на странице [www.biggreenegg.ru](http://www.biggreenegg.ru)

# ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

**Приведенное ниже подробное руководство по эксплуатации, включая полезные советы для применения трех наиболее распространенных методов приготовления пищи, помогут Вам научиться оптимально использовать Big Green Egg. После нескольких применений Big Green Egg многие из приведенных здесь действий станут для Вас привычными.**

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать для приготовления на Big Green Egg кусковой древесный уголь высшего качества, такой, как Premium Organic Lump Charcoal (см. раздел «комплектующие», «базовые принадлежности» и «аксессуары»). Древесный уголь быстро разгорается, горит без дыма и по сравнению с деревом и брикетами дает меньше отходов. При использовании брикетов гораздо сложнее контролировать температуру, кроме того печь может засориться.

Наполните чашу для угля древесным углем на уровень 5 см. выше краев чаши. В зависимости от модели печи необходимо обеспечить расстояние между углем и решеткой 10-20 см. При средней температуре такое количество угля позволит Вам использовать гриль в течение 3-4 часов. Если Вы применяете способы приготовления, при которых печь используется для медленного приготовления или как коптильня, Вы можете наполнить чашу для угля вплотную к решетке. Таким образом в Big Green Egg можно готовить при низкой температуре (в зависимости от модели) без добавления угля до 20 часов.

После розжига держите крышку (керамический купол), по возможности, закрытой. Это поможет добиться более высокой температуры, при этом печь будет потреблять меньше топлива, а блюда не потеряют влагу и будут сочными, что благотворно отразится на их вкусе. К тому же, закрытая крышка (керамический купол) позволит при помощи многофункциональной чугунной крышки и нижней заслонки лучше управлять температурой (чем больше воздуха, тем выше температура, и наоборот).

## **Розжиг**

Используйте, например, Big Green Egg Charcoal Starters (см. раздел «комплектующие», «базовые принадлежности» и «аксессуары»). Не используйте для розжига древесного угля в печи газеты, картон или спиртосодержащие средства, а так же сухое горючее. Они способствуют образованию излишнего дыма, неприятного запаха и большого количества золы.

В зависимости от способа приготовления разместите один или несколько брикетов для розжига поверх древесного угля, откройте все задвижки, снимите керамическую крышку для тушения огня. Подождите брикеты, используя длинную спичку или специальную зажигалку для барбекю.

## **Количество розжига**

Для большинства способов приготовления не обязательно розжигать весь уголь в печи. Оптимальную температуру приготовления проще достичь при правильной дозировке брикетов для розжига.



Для копчения и медленного приготовления положите один брикет для розжига в центре чаши для угля. Если позднее Вы будете использовать Plate Setter, то жар от углей не будет иметь прямого контакта с продуктом. В этом случае, начиная с момента розжига, в течение 20 минут температура достигнет отметки 100°C.

Для выпекания хлеба и жарки действует тот же принцип, но при этом можно использовать больше брикетов для розжига, что позволит быстрее разогреть Big Green Egg до нужной температуры. Если печь будет использоваться только для жарки на гриле при температуре выше 200°C, разместите 3-4 брикета для розжига по всей чаше для угля. Решетку для гриля можно будет использовать через 20 минут после розжига.

### Регулирование температуры

Расположенная в самом низу вытяжка-заслонка служит для грубой регулировки температуры (с учетом верхней границы), а многофункциональная крышка - «ромашка» позволяет установить температуру приготовления с точностью до градуса.

Когда розжиг прогорит, то есть примерно через 10 минут, поместите крышку-«ромашка» на вытяжку. В зависимости от нужной вам температуры отодвиньте задвижку вытяжки в керамической основе и отрегулируйте диск на крышке - «ромашка».

Регулировка температуры потребует определенной тренировки. Температура слишком низкая? Откройте нижнюю заслонку пошире, чтобы дать возможность большему количеству воздуха поступать в печь. Для быстрого увеличения температуры откройте диск-«ромашка», например, наполовину. После достижения нужной температуры закройте диск-«ромашка», но убедитесь, что отверстия диска приоткрыты. Это стационарное положение. Если Вы желаете снизить температуру, немного прикройте вытяжку внизу и закройте отверстия диска-«ромашка» наполовину.

Печь не остынет, если Вы откроете крышку, поскольку к углю в этот момент поступит больше кислорода, ввиду чего он начнет гореть более интенсивно.

**ВНИМАНИЕ!** Исходя из соображений безопасности, рекомендуем при высоких температурах открывать крышку медленно и в два захода: сначала приподнимите крышку примерно на 5 см., чтобы обеспечить доступ прохладного воздуха внутрь и отток горячего воздуха наружу. Затем откройте крышку полностью.



### Тушение огня

После использования печь можно легко потушить, закрыв вытяжку в керамическом основании и полностью закрыв отверстия диска-«ромашка» или (на выбор) заменив его керамической крышкой. По прошествии 10 минут уголь будет полностью потушен, затем его можно использовать повторно. В первые 5 минут после того, как печь будет потушена, не рекомендуется быстро открывать крышку. Случайное поступление кислорода может вызвать разгорание пламени (так называемая «обратная тяга»).



# КОПЧЕНИЕ. СОРТА ДРЕВЕСИНЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

**Big Green Egg замечательно подходит для копчения различных продуктов и блюд. Характерный аромат и мягкий вкус блюд горячего копчения не оставят Ваших гостей равнодушными.**

Для копчения в Big Green Egg рекомендуем использовать Plate Setter. Приведенное ниже руководство подходит для всех моделей. Для Модели Mini имеется Plate Setter Mini и соответствующее внутреннее кольцо.



Разожгите печь, руководствуясь указаниями, приведенными в главе «Введение в эксплуатацию». Без установки Plate Setter, доведите температуру до 100°C - 150°C. Древесный уголь в центре печи должен разгореться. Размещая на поздней стадии Plate Setter, мы превращаем его в барьер-отсекатель жара (при этом необязательно, чтобы тлели все угли).

Использование Plate Setter в любом случае приведет к тому, что температура в крышке снизится до 50°C - 75°C.

Для достижения наилучшего результата используйте так называемые Wood Chips (древесную щепу), не применяйте крошку для копчения или опилки. Перед установкой Plate Setter подкиньте горсть щепы непосредственно в тлеющие угли. Если Вы намереваетесь коптить в течение 30 минут, рассыпьте больше щепы по всей площади чаши для угля. Щепа придает блюдам и ингредиентам при копчении особый вкус и аромат.

Сразу же после этого установите Plate Setter ножками вверх в Big Green Egg. Установите противень для сбора жира и, наконец, установите решетку. Противень служит для сбора выделяющихся при готовке соков и белка, предотвращая их попадание на керамическое покрытие Plate Setter и дальнейшее копчение. Небольшое количество жидкости в противне способствует умеренному парообразованию, что позволяет пище готовиться более равномерно.

Время копчения и температура печи зависят от типа продукта, его веса и Ваших личных предпочтений. Подробные рекомендации по приготовлению Вы найдете в «Big Green Egg Cookbook».

Различные ароматы древесины для копчения лучше подходят для различных продуктов. Некоторые рекомендации:

- Яблоня: свинина, белое мясо и птица, например, курица или индейка.
- Вишня: ягнятина, все виды дичи, утка и говядина.
- Мескитовое дерево: говядина и дичь.
- Дуб: рыба, а также свинина (ветчина и колбаса).
- Ольха: рыба.
- Пекан и гикори: пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.

# ЖАРКА НА ГРИЛЕ

**В этой главе мы рассмотрим жарку на гриле при высокой температуре. Мы раскроем Вам секрет, как добиться вкусной хрустящей корочки, и при этом мякоть останется потрясающе нежной и сочной.**

Доведите Big Green Egg до нужной температуры (см. раздел «Введение в эксплуатацию»). Как говорилось ранее, нужно использовать от 3 до 5 брикетов розжига. Как только уголь станет «мерцающим», температура достигнет 225°C, можно закрыть крышку-«ромашка» и нижнюю тягу на половину. Как только будет достигнута нужная температура, прикройте крышку-«ромашка» еще немного, до 1/4. Если температура слишком высока, закройте крышку «ромашка» и нижнюю тягу совсем.

Стандартная сетка из нержавеющей стали идеально подойдет для приготовления рыбы и мяса. Для достижения наилучших результатов, используйте чугунную сетку (см. разделы «комплектующие», «основные принадлежности» и «аксессуары»).

Гриль - это не просто вкусно, а еще и полезно! Перед резкой дичи положите кусок мяса в теплое место на 5 минут, таким образом он сохранит все соки и при резке мы не потеряем этот важный компонент. Сбрызните мясо небольшим количеством масла, слишком много масла не рекомендуется, так как это приведет к появлению излишнего дыма.

Убедитесь, что сетка горячая, перед приготовлением еды. Горячая сетка позволит избежать Вам прилипание и разрыв пищи. Когда Вы располагаете еду на решетку, подождите не менее одной минуты, перед тем как повернуть сетку или перевернуть еду. Не рекомендуется постоянно передвигать сетку и пищу.

Вам покажется непривычным готовить на закрытом гриле, но тем не менее, купол необходимо держать закрытым. Конвекция тепла (тепло воздушного потока и отражения) внутри купола позволит сохранить Ваше блюдо сочным и вкусным. Если купол открыт, то испаряется много влаги.



Не перезагружайте сетку едой. Не используйте ее более чем на 2/3 или 3/4 сетки, тем самым воздух сможет циркулировать и температура останется прежней со всех сторон. Это очень важно для равномерного приготовления блюд.

Когда Вы закончили приготовление еды, почистите сетку сразу же бумажным полотенцем, тем самым Вы сможете немедленно использовать ее снова.

# ХЛЕБ И ПИЦЦА

**С помощью двух аксессуаров - Plate Setter и Flat Baking Stone - Вы сможете с легкостью превратить Big Green Egg в каменную печь. Простота, с которой Вы можете выпекать хлеб и пиццу в печи, доставит Вам удовольствие и принесет разнообразие в приготовление пищи на открытом воздухе.**

Для розжига используйте 3-4 брикета. Распределите кубики по поверхности древесного угля, убедитесь в наличии минимального расстояния от внутреннего кольца в 10 см. Установите Plate Setter в печь, как только брикеты для розжига прогорят.

Для достижения необходимой температуры откройте заслонку в керамическом основании (базе) не менее, чем на 3/4, а диск/крышку-«ромашка» откройте полностью. Разогрейте печь с установленным Plate Setter до минимальной температуры 200°C. Процесс разогрева длится примерно 30 минут.

Если Вы собираетесь выпекать хлеб, закройте диск-«ромашка» при достижении 200°C до половины (точная температура определяется в зависимости от вида хлеба). Для выпекания пиццы поддерживайте температуру 275°C, немного прикройте диск-«ромашка» до достижения стабильной температуры.

Если Вы собираетесь готовить несколько блюд при высокой температуре, например, итальянскую пиццу с тонкой хрустящей корочкой или тарт Фламбе, мы рекомендуем Вам использовать для керамического основания (базы) и крышки (купола) самоклеящуюся войлочную прокладку Big Green Egg Ultra Performance Gasket Kit (см. раздел «Как заменить войлочную ленту Big Green Egg?»). Это обеспечит защиту от высоких температур.

Настройте Big Green Egg для выпекания хлеба или пиццы следующим образом: установите Plate Setter ножками вверх на внутреннее кольцо и поставьте здесь же противень для сбора жидкости (для последнего подъема теста на Flat Baking Stone). Разместите решетку для гриля из нержавеющей стали и затем установите Flat Baking Stone. Пиццу также можно готовить, если Plate Setter установлен ножками вниз на внутреннем кольце, а Flat Baking Stone лежит непосредственно на нем. Оба способа отлично работают.

Для выпекания при высоких температурах рекомендуем поместить Flat Baking Stone на 10 минут в печь перед тем, как положить на него тесто или пиццу. Диск нагреется до необходимой температуры, и нижняя сторона хлеба или пиццы не сгорит.

После того, как хлеб или пицца будут готовы, из соображений безопасности лучше оставить Plate Setter и Flat Baking Stone остывать в закрытой печи. Во время выпекания они могут нагреваться до температуры 400°C.



# КАК ЗАМЕНИТЬ ВОЙЛОЧНУЮ ЛЕНТУ BIG GREEN EGG?

В зависимости от частоты использования Big Green Egg, время от времени требуется менять войлочную ленту в основнии(базе)икрышке(куполе).Это позволит избежать попадания воздуха через щели излишнего воздуха.

Выделите для этого время и точно выполните следующие действия:

Что необходимо:

- Big Green Egg Ultra Performance Gasket Kit (самоклеющийся войлок)
- Гаечный ключ 13
- Нож Стэнли и/или скребок
- Салфетка или металлическая мочалка
- Ацетон
- Малярная лента (при использовании несамоклеющегося войлока)

1. Снимите керамическую крышку или многофункциональную крышку - «ромашка». Ослабьте гайки верхнего хомута при помощи гаечного ключа, осторожно снимите крышку и положите вверх дном на предохраняющую поверхность. Не допускайте падение крышки (купола)!
2. Ослабьте верхний хомут и поставьте керамическое основание на гнездо или стол.
3. При помощи ножа Стэнли и/или скребка по возможности полностью удалите старый слой войлока. Удалите остатки войлока и клея салфеткой или металлической мочалкой с ацетоном.
4. Подождите не менее часа, чтобы ацетон выветрился.



5. Аккуратно приклейте новую (самоклеющуюся) ленту из войлока по краю основания (базы) и крышки (купола). Швы двух лент не должны точно совпадать друг с другом - предпочтительнее, чтобы излишек войлока выступал наружу, чем вовнутрь (иначе прокладка прогорит при использовании печи). Старайтесь не прижимать ленту к краю основания или крышки, необходимо обеспечить определенный люфт, при нагревании она может съежиться. Отрежьте излишки войлока около швов.
6. Соберите Big Green Egg в обратной последовательности. Наденьте хомут на основание и наживите гайки. Аккуратно установите крышку в верхний хомут и наживите гайки. Проверьте правильность установки хомута и крышки (купола), при необходимости аккуратно сдвиньте вправо, затем плотно закрутите гайки.

Big Green Egg имеет сертификат в соответствии с Европейскими правилами и стандартами, предусмотренными директивами: 1935/2004, UNE-EN 1860-1:2003 + A1: 2006, UNE-EN 1860-1:2003-A1: 2006 и 11309/13/5932.

Big Green Egg в высокой степени удовлетворяет всем критериям качества и безопасности (продукты питания).  
(См. Постановление от 13 января 1976 г.).



**OPEN FLAVOUR**

