



BCE 0 BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR™



Содержание

История Big Green Egg	3
Модели	4
Основные принадлежности	6
Аксессуары	7
Введение в эксплуатацию	8
Поджаривание с функцией гриля	10
Копчение	11
Выпекание	12
Наслаждение	13
Обслуживание	14
Гарантия	15



ИСТОРИЯ BIG GREEN EGG®

Принцип Big Green Egg основан на трех тысячелетнем опыте азиатских стран в приготовлении пищи в глиняных печах. В пятидесятых годах 20 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 меньшими теплоизолирующими свойствами, чем керамика, разработанная NASA, из которой изготовлен Big Green Egg. Керамика Big Green Egg рассчитана на не менее чем сто тысячекратное нагревание без ущерба для качества.

Big Green Egg производится в Мексике, стране, известной своей впечатляющей историей производства и использования керамики, что выражается в отличных технологиях производства. В современных, безупречно спроектированных цехах опытные специалисты заботливо изготавливают кухонную утварь. 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 EGG. Аппетитно поджаренные кусочки мяса или вкуснейшая рыба в соляной корке, жареные моллюски и нежнейшие овощи тушеные в горшочке, свежий хлеб и пицца с хрустящей корочкой, а также десерты - вы можете готовить в Big Green Egg летом, и зимой.

МОДЕЛИ

Все модели Big Green Egg в стандартной комплектации оснащены заслонкой, решеткой из нержавеющей стали, погодоустойчивым штатным термометром, многофункциональной чугунной крышкой и прочнейшим двойным покрытием для оптимальной защиты от воздействий климатических условий. Керамика Big Green Egg устойчива к капризам погоды, но металлические конструкции в период простоя EGG рекомендуется закрывать. Для моделей 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 путешествие, в кемпинг, на яхту и другие места. В качестве дополнительного аксессуара рекомендуем приобрести складные ножки, которые будут служить в качестве подставки. Эта устойчивая подставка позволит вам разместить модель Mini на столе, даже если он не имеет жароустойчивого покрытия. Решетка имеет диаметр 25 см, что позволяет одновременно поджаривать или коптить продуктов для 2-4 человек. Вы можете использовать теплозащитный экран (convEGGtor®) для приготовления блюд на непрямом огне и чугунную решетку. Модель Mini популярна не только у обычных пользователей, на многих профессиональных кухнях она используется для приготовления небольших блюд на заказ непосредственно на глазах у публики, демонстрируя мастерство приготовления пищи.

MiniMax

MiniMax™ всего на 7 см выше модели Mini, и при этом имеет диаметр решетки соответствует модели Small, что делает MiniMax компактной моделью с максимальной производительностью. С кулинарной площадью 855 см², на MiniMax можно приготовить одновременно блюда для шести человек. Теплозащитный экран (convEGGtor) и чугунная решетка также могут быть использованы в MiniMax. Благодаря своей низкой высоте, MiniMax идеальная компактная настольная модель с относительно небольшим весом 35 кг. Модель MiniMax оснащена



Mini

Решетка: \varnothing 25 см
Поверхность для приготовления: 507 см²
Общий вес: 17 кг

Mini поставляется в стандартной комплектации без подставки.



MiniMax

Решетка: \varnothing 33 см
Поверхность для приготовления: 855 см²
Общий вес: 35 кг



Small

Решетка: \varnothing 33 см
Поверхность для приготовления: 855 см²
Общий вес: 36 кг



Medium

Решетка: \varnothing 38 см
Поверхность для приготовления: 1,140 см²
Общий вес: 51 кг

двойной системой шарниров и имеет удобное четвероногое основание – базу с двумя ручками. Благодаря всему этому многофункциональная модель MiniMax незаменима как для дома, так и во время путешествий!

Small

Модель Small оборудована системой пружин, что позволяет без проблем открывать и закрывать купол одной рукой. Массивная база снабжена колесами, что обеспечивает мобильность и свободное перемещение EGG по гладкой поверхности. Для создания дополнительной рабочей поверхности, например, чтобы поставить рядом тарелку, модель Small может быть снабжена боковыми рабочими столиками. Модель Small весит 35 кг. Решетка имеет диаметр 33 см, что позволяет говорить о компактности модели, при этом на ней можно готовить еду для 4-6 человек одновременно. Приготовление целой курицы не составит проблем, а при готовке на закрытом огне (превращая EGG в духовку, используя теплозащитный экран convEGGtor) на решетке можно разместить от 2 до 3 кг мяса одновременно.

Medium

Модель Medium имеет диаметр решетки 38 см и отличается особенной универсальностью. На этой модели вы можете готовить вкуснейшее мясо или полезные овощи-гриль, коптить рыбу, тушить аппетитное рагу, используя голландскую духовку или без нее, и многое другое. Собралась компания из 8 человек? Big Green Egg Medium быстро и легко приготовит для них самые вкусные блюда. Используя непрямой огонь, модель Medium позволяет готовить от 4 до 6 кг мяса, при этом вы можете использовать ее и для приготовления небольших порций. Для модели Medium предлагается широкий спектр аксессуаров. Так, с помощью теплозащитного экрана convEGGtor и Flat Baking Stone камня 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. Прочная мобильная подставка (дополнительный аксессуар) позволяет перемещать без труда модель Medium, масса которой составляет 51 кг. Для большей мобильности и оптимального захвата на EGG может быть установлена дополнительная рукоятка для мобильной подставки. Так же Модель Medium можно дополнить боковыми рабочими столиками из дерева.

Large

Модель Large отличается особенно широким набором аксессуаров. С помощью одной из предлагаемых приподнятых решеток, варочная поверхность может быть существенно увеличена. Модель Large можно дополнить теплозащитным экраном convEGGtor для приготовления на закрытом огне и камнем для выпекания (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 для вашей семьи, но справится и с задачей вкусно накормить большую компанию гостей. Решетка диаметром 46 см предлагает достаточно места для приготовления различных ингредиентов одновременно. Это позволит вам приготовить большое количество разнообразных блюд. Рыба и овощи запросто могут готовиться по соседству друг с другом, не влияя на вкус. Желаете для разнообразия приготовить мясную или овощную запеканку? Используя теплозащитный экран convEGGtor, вы легко сможете сделать это. А что вы думаете о чудесной испанской паэльзе, для приготовления которой специально разработана Paella Grill Pan? Кроме того, модель Large оснащена двойной пружинной системой, что позволяет открывать и закрывать достаточно массивный купол одной рукой, и ее, как и модель Medium, можно дополнить рукояткой, боковыми рабочими столиками или солидным 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 решеткой внушительных размеров диаметром в 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 можно приготовить 15 кг мяса, что делает ее

идеальной для почитателей настоящих стейков и барбекю. XLarge часто используется на открытых террасах ресторанов, летних кухнях загородных домов, а также ее часто используют профессиональные кейтеринговые компании для организации выездных мероприятий. Дополнительная прочная стойка-база XLarge с легкостью выдерживает EGG весом 99 кг. При желании XLarge можно дополнить боковыми рабочими столиками из дерева. Однако, учитывая, что на модели XLarge как правило готовят для большого количества людей, особенно удобно использовать в качестве основы для данной модели крепкий рабочий стол из махагонового дерева.

XXLarge

XXLarge – самое большое добавление в семействе Big Green Egg. Решетка диаметром 74 см может похвастаться общей площадью 4.336 см², что делает эту модель идеальной для приготовления большого количества ингредиентов и блюд одновременно. Само собой разумеется, что XXLarge – так же универсально, как и другие модели Big Green Egg. Оснащенная дополнительными аксессуарами: решеткой из нержавеющей стали и теплозащитным экраном convEGGtor и др., 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 профессионалы и обычные люди смогут легко и точно контролировать температуру приготовления пищи. В результате всего вышесказанного XXLarge – не только супер Большой EGG с точки зрения его размера, но еще и Огромный Помощник на вашей кухне.



Large

Решетка: ø 46 см

Поверхность для приготовления: 1,688 см²
Общий вес: 73 кг



XLarge

Решетка: ø 61 см

Поверхность для приготовления: 2,919 см²
Общий вес: 99 кг



XXLarge

Решетка: ø 74 см

Поверхность для приготовления: 4,336 см²
Общий вес: 192 кг

ОСНОВНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

УГОЛЬ ДРЕВЕСНЫЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ ПРЕМИУМ-КЛАССА (Premium Organic Lump Charcoal)

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

БРИКЕТЫ ДЛЯ РОЗЖИГА УГЛЯ (Big Green Egg Charcoal Starters)

Для розжига древесного угля в Big Green Egg необходимо использовать всего лишь 3 брикета для розжига. Эти брикеты из натурального сырья не содержат химических компонентов и не придают неприятный запах или вкус приготавливаемым блюдам.

КОЧЕРГА (Ash Tool)

Кочерга очень удобное приспособление по двум причинам: она может использоваться для удаления золы с поддона, а также в качестве кочерги.

СОВОК ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЗОЛЫ (Ash Removal Pan)

От высококачественного органического кускового древесного угля остаётся на удивление очень мало золы на дне керамической базы. Остатки золы легко удаляются через заслонку с помощью кочерги и совка для удаления золы. Совок для удаления золы отлично проходит в отверстие заслонки (в моделях XXLarge, XLarge, Large и Medium), что сводит вероятность загрязнения к нулю.

ЩЕТКА-СПОНЖ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ЧИСТКИ РЕШЁТОК (Stainless Steel Mesh Grill Scrubber)

С помощью спонжа для чистки решеток, оснащённого длинной ручкой, вы сможете почистить решётку вашего «Big Green Egg» практически мгновенно. В отличие от проволочных щёток, отсутствует риск отпадания фрагментов щётки в результате её регулярного использования. Запатентованная щетка-спонж просто делает свою работу. Ваша щетка почти износилась? После замены спонжа она станет снова как новая!



АКСЕССУАРЫ

Big Green Egg отличается от остальных подобных устройств бесконечными возможностями, которые оно предлагает, и превосходным качеством самого «Big Green Egg». Обширный ассортимент практичных аксессуаров является совершенно уникальным. В зависимости от ваших кулинарных увлечений, вы можете подобрать дополнительные аксессуары к вашему Big Green Egg. В настоящее время доступно более 130 различных аксессуаров, ниже перечисленные, представляют собой лишь небольшой выбор из этого диапазона. Более подробно ознакомиться с полным ассортиментом аксессуаров можно на biggreenegg.eu



СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ ПОЛУКРУГЛАЯ (Cast Iron Griddle Half Moon)

Практичная чугунная полукруглая сковорода 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 чугунная полукруглая сковорода закрывает только половину решетки, на свободной половине можно одновременно готовить другие блюда.



ДОЩЕЧКИ ДЛЯ ЖАРКИ (Wooden Grilling Planks)

Дощечки для жарки придают мясу и рыбе изысканный вкус и тончайший аромат. Просто выложите мясо на смоченную водой дощечку и затем разместите ее на решетку. Благодаря накопленной в дощечке влаге достигается эффект копчения. Для придания различных вкусовых оттенков имеются следующие виды дощечек для жарки: Кедр и Оляха.



РЕШЁТКА ЧУГУННАЯ (Cast Iron Grid)

Блюда из мяса, птицы или овощей, приготовленные на чугунной решетке обладают характерным вкусом с ароматом гриля и имеют привлекательный рисунок (алмазная сетка).

КАМЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ КЕРАМИЧЕСКИЙ (Flat Baking Stone)

Используя камень для выпекания вместе с теплозащитным экраном convEGGtor, вы с легкостью можете испечь вкусный хлеб и тончайшую пиццу с настоящей хрустящей корочкой. Этот удобный керамический камень для выпекания можно приобрести и в модификации Half Moon Baking Stone полукруглого камня (для моделей Large и XLarge). Такое решение позволит вам, например, выпекать хлеб и одновременно жарить мясо или поддерживать температуру уже готовых блюд.



ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН (convEGGtor)

Керамический convEGGtor представляет собой теплозащитный экран для предотвращения прямого контакта продуктов с жаром от углей. Благодаря этому создается эффект приготовления в «русской печи». Это идеальный способ для приготовления разного рода запеканок, каш, деликатных продуктов, доведения их до готовности при низких температурах с применением метода голландской духовки.

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КУРИЦЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ & ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА КРУГЛЫЙ (Vertical Chicken Roaster & Round Drip Pan)

Вертикальный держатель позволяет легко и просто приготовить в EGG отличную курицу или индейку гриль. 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 вертикальный держатель для курицы на круглом поддоне для сбора жира во избежание попадания капель жира на угли и их случайного возгорания.

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 «Основные принадлежности»). Древесный уголь быстро разгорается и горит без дыма, и по сравнению с деревом и брикетами оставляет меньше пепла. При использовании брикетов гораздо сложнее контролировать температуру, кроме того EGG может засориться.

Big Green Egg удобен для применения всевозможных способов приготовления пищи. После розжига EGG используйте различные аксессуары для запекания, выпечки, варки, тушения, копчения или приготовления пищи на медленном огне. На этой странице вы найдете инструкции по базовым настройкам и описание способов их использования.

КАК РАЗЖЕЧЬ BIG GREEN EGG

1. Заполните углем Колосник в керамической чаше для угля до уровня обода. Разместите 3 брикета для розжига между углей.
2. Полностью откройте заслонку для регулирования подачи воздуха в нижней части базы и подожгите брикеты. Оставьте купол открытым. Большое количество кислорода приведет к возгоранию углей.
3. Через 10-15 минут, после того как брикеты для розжига угля прогорели, установите аксессуары в желаемое положение в зависимости от того, что вы собираетесь готовить.
4. Закройте купол и установите многофункциональную крышку. Установите температуру.

N.B. После розжига, держите купол Big Green Egg закрытым как можно дольше для сохранения желаемой температуры.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Расположенная в самом низу заслонка служит для грубой регулировки температуры, а многофункциональная чугунная крышка позволяет установить температуру приготовления с точностью до градуса.

Регулировка температуры потребует определенной тренировки. Если температура слишком низкая, откройте заслонку пошире, чтобы обеспечить больший приток воздуха. Для быстрого увеличения температуры откройте многофункциональную крышку наполовину. После достижения нужной температуры закройте многофункциональную крышку, но убедитесь, что отверстия многофункциональной крышки приоткрыты. Это стационарное положение. Если вы желаете снизить температуру, немного прикройте заслонку и закройте отверстия многофункциональной крышки наполовину. EGG не остынет, если вы откроете купол, поскольку в этот момент поступит больше кислорода, вследствие чего уголь начнет гореть более интенсивно.

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

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

В этой таблице вы найдете показатели установки, температуры и времени для приготовления обычных продуктов на Big Green Egg.

Режимы приготовления	Вес	Big Green Egg Температура	Внутренняя температура продукта	Время
Поджаривание с функцией гриля				
Овощи и фрукты	20-100 г.	220°C	-	2-5 минут
Моллюски	20-100 г.	220°C	55°C	13 минут
Рыба	150-250 г.	220°C	55°C	13 минут
бифштекс на косточке (Côte de boeuf)	1 кг	230-250°C	52-58°C	16-20 минут
Рибай	100-250 г.	220°C	50-68°C	5-10 минут
Бараньи отбивные	100-250 г.	220°C	50-68°C	5-10 минут
Курица	150-250 г.	150°C	77°C	16-20 минут
утинная грудка	300 г.	190-200°C	54°C	6-8 минут
приготовление на непрямом огне				
Свиная шейка	2-5 кг	120°C	65°C	4 часа
Баранья нога	2-5 кг	120°C	55°C	3 часа
Пиканья-стейк	2-5 кг	120°C	48°C	1,5 часа
курица (тушка)	1,5 кг	180°C	77°C	75-90 минут
куриные окорочка	250 г.	180°C	77°C	35 - 45 минут
куриная грудка	250 г.	180°C	77°C	16 - 20 минут
Копчение				
Свиная шейка	2-5 кг	90°C	65°C	8-9 часа
Пиканья-стейк	1-3 кг	90°C	48°C	1,5 часа
Лосось	180 г.	90°C	50°C	20-25 минут
Тушение				
Тушеное мясо	2-8 кг	150°C	-	3-4 часа
Тушеные овощи	1-5 кг	150°C	-	20 минут
Мучные изделия				
Пицца	-	250°C	-	6-10 минут
Жареный картофель	-	150°C	-	2-3 часа
Жареные корнеплодные и клубневые овощи	-	150°C	-	2-3 часа
Теплый шоколадный пирог	-	200°C	-	10 минут

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

После использования EGG можно легко потушить, закрыв заслонку в керамической базе и полностью закрыв отверстия многофункциональной крышки или (на выбор) заменив ее керамической заглушкой. По прошествии 20 минут уголь будет полностью потушен, затем его можно использовать повторно.

Для этого размешайте оставшийся уголь кочергой, чтобы пепел упал вниз. Добавьте свежий уголь и разожгите его. Не рекомендуется быстро открывать купол с дымоходом в течение 20 минут после того, как EGG будет потушен. Случайное поступление кислорода может вызвать разгорание пламени (так называемая «обратная тяга»).



ПОДЖАРИВАНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ГРИЛЯ

В этой главе рассматриваются аспекты приготовления продуктов с функцией гриля при высокой температуре. В результате чего продукт должен иметь вкусную, хрустящую корочку, а мякоть оставаться потрясающе нежной и сочной.

Подготовьте Big Green Egg – доведите температуру до необходимого уровня, как описано выше в главе «Введение в эксплуатацию». Распределите три брикета для розжига по поверхности древесного угля. Подождите и ждите пока угли разгорятся. Разогреть Big Green Egg до 225°C открыв наполовину многофункциональную крышку и заслонку. Если желаемая температура достигнута, закройте многофункциональную крышку немного больше, примерно $\frac{1}{4}$ выходного отверстия. Если температура слишком высокая, закройте многофункциональную крышку, при этом оставив отверстия на диске открытыми и установите заслонку в положение $\frac{1}{3}$ от полностью открытой.



Решётка из нержавеющей стали идеально подходит для приготовления мяса и рыбы в EGG с функцией гриля. Тем не менее, для достижения наилучших результатов вкуса сочного мяса, птицы, мы рекомендуем использовать чугунную решётку, (см. раздел «Аксессуары») позволяющую придать мясу характерный красивый ромбический рисунок (алмазная сетка).

Слегка смажьте/ сбрызните приготавливаемое блюдо минимальным количеством масла. Приготовление пищи в EGG с функцией гриля, благодаря небольшому количеству используемого масла, это вкусный способ приготовления ЗДОРОВОЙ еды. Избыточное количество масла обычно приводит к появлению неприятного дыма.

Убедитесь, что решетка горячая, прежде чем начнете готовить. Горячая решетка предотвращает прилипание и разрывы продуктов. Выдерживайте паузу, хотя бы 1 минуту, прежде чем будете перемещать или переворачивать продукты на решетке. Нет необходимости постоянно передвигать продукты на решетке.

Приготовление на EGG с функцией гриля с закрытым куполом может показаться Вам неестественным, но ВАЖНО сразу после перемещения пищи закрыть купол.

Правильная циркуляция горячего воздуха (т.е. тепло от воздушного потока и его отражение) под куполом гарантирует равномерное приготовление пищи, а небольшие вентиляционные отверстия не позволяют испариться влаге. В результате сочная, вкусная еда. Важно, не перегружать решетку, так как это может способствовать заглушению жара в топке, и в результате плохо приготовленное блюдо. При приготовлении, сохраняйте расстояние между продуктами и заполняйте от $\frac{2}{3}$ до максимум $\frac{3}{4}$ площади решетки, чтобы горячий воздух мог циркулировать вокруг продукта, а температура оставалась одинаковой со всех сторон. Это очень важно для равномерного приготовления.

Дайте приготовленному мясу отдохнуть в теплом месте или под алюминиевой фольгой в течение не менее 5 минут, прежде чем резать его. Это даст время соку равномерно распределиться внутри мяса и сократит его потери при нарезке.

После приготовления продуктов в EGG с функцией гриля, советуем вам немедленно почистить решетку щеткой, протереть ее масляной тряпкой и бумажным полотенцем. Ваша решетка чистая и готова к следующему использованию.

КОПЧЕНИЕ

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 теплозащитный экран **convEGGtor**. Приведенное ниже руководство подходит для всех моделей.

Разожгите EGG, руководствуясь указаниями, приведенными в главе «Введение в эксплуатацию», без установки теплозащитного экрана, доведите температуру до 100°C - 150°C. Размещая теплозащитный экран в любом случае мы снижаем температуру до 50°C - 75°C независимо от обстоятельств.

Для достижения наилучшего результата используйте так называемые Wood Chips (щепу древесную), не применяйте крошку для копчения или опилки. Перед установкой теплозащитного экрана **convEGGtor** подкиньте горсть щепы, пропитанной водой непосредственно в тлеющие угли. Если вы намереваетесь коптить в течение более 30 минут, рассыпьте больше древесной щепы по всей площади керамической чаши для угля. Щепка придает блюдам и ингредиентам при копчении особый вкус и аромат.

Сразу же после этого установите теплозащитный экран **convEGGtor** ножками вверх в **Big Green Egg**. Установите поддон для сбора жира и, наконец, установите решетку. Поддон служит для сбора выделяющихся в процессе приготовления соков и жира, предотвращая их попадание на керамическое покрытие теплозащитного экрана **convEGGtor** и их дальнейшее запекание. Небольшое количество воды в поддоне способствует умеренному парообразованию, что позволяет пище готовиться более равномерно.

Время копчения и температура в EGG зависят от типа продукта, его веса и ваших личных предпочтений.



Различные ароматы щепы древесной для копчения лучше подходят одним продуктам, чем другим. Наши рекомендации:

- Яблоня: рыба, свинина, белое мясо и птица, например, курица или индейка.
- Вишня: рыба, ягнати́на, все виды дичи, утка и говядина.
- Пекан и гикори: пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.
- Грецкий Орех: фрукты, орехи, говядина и все виды дичи.

ВЫПЕКАНИЕ

С помощью двух аксессуаров – теплозащитного экрана (convEGGtor) и КАМНЯ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ (Flat Baking Stone) - вы сможете легко превратить Big Green Egg в каменную печь. Простота, с которой вы можете выпекать хлеб и пиццу в EGG, доставляет удовольствие и привносит разнообразие в приготовление пищи на открытом воздухе.

Подожгите три брикета для розжига, размещенных поверх угля. Установите теплозащитный экран (convEGGtor) в EGG, как только брикеты для розжига угля прогорят.

Для достижения требуемой температуры откройте заслонку в базе не менее, чем на 3/4, а многофункциональную крышку откройте полностью. Разогрейте EGG с установленным теплозащитным экраном примерно до температуры 200°C. Процесс разогрева длится примерно 30 минут. Если вы собираетесь выпекать хлеб, закройте многофункциональную чугунную крышку при достижении 200°C наполовину (точная температура определяется в зависимости от вида хлеба, выпекаемого вами). Для выпекания пиццы необходимо нагреть Big Green Egg до температуры 250°C, немного прикрыв многофункциональную крышку до достижения стабильной температуры.

Подготовьте ваш Big Green Egg для выпекания хлеба или пиццы следующим образом: Установите теплозащитный экран ножками вверх на внутреннее кольцо и поставьте здесь же поддон для сбора жира с небольшим количеством воды (это незаменимо для хорошего последнего подъема теста на КАМНЕ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ (Flat Baking Stone)).

Разместите решетку из нержавеющей стали и затем установите КАМЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ (Flat Baking Stone). Пиццу также можно готовить на камне для выпекания, размещенном непосредственно на теплозащитном экране convEGGtor, установленном ножками вниз на внутреннем кольце. Оба способа отлично работают.

Для выпекания при высоких температурах рекомендуем поместить предварительно нагретый камень для выпекания в EGG в течение 10 минут перед тем, как положить на него тесто или пиццу. Камень нагреется до необходимой температуры, и не позволит подгореть нижней стороне хлеба или пиццы.

Из соображений безопасности, лучше оставить теплозащитный экран (convEGGtor) и керамический камень для выпекания (Flat Baking Stone) остывать в закрытом EGG после выпечки хлеба или пиццы. Во время использования они могут нагреваться до температуры 400°C.



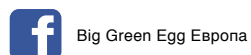
ВДОХНОВЕНИЕ

Кулинарные Возможности Big Green Egg безграничны. С новостной рассылкой, на которую вы можете подписаться бесплатно, мы будем воодушевлять Вас приготовлением изысканных меню и вкусных рецептов на вашем Big Green Egg. Благодаря тщательно разработанному меню и рецептам многие владельцы Big Green Egg получают еще больше удовольствия от их EGG. Все меню и рецепты ориентированы на использование различных кулинарных методов приготовления и описаны шаг за шагом. Вы узнаете, как получить максимум вкуса и наслаждения от вашего Big Green Egg. После подписки вы автоматически будете получать вкуснейшие рецепты на вашу электронную почту каждый месяц рецепты, которые были специально созданы для Big Green Egg. Кроме того, четыре раза в год вы получите “специальный выпуск”, который уделяет особое внимание на различные методы приготовления пищи. Если вы ищете еще больше кулинарного вдохновения, зайдите на biggreenegg.eu. и вы найдете еще больше вкусных рецептов приготовления блюд на Big Green Egg.

Подпишитесь на нашу рассылку на biggreenegg.eu

Будьте в курсе событий на Facebook и Twitter.

В дополнение к этим компаниям и последним новостям о Big Green Egg вы также найдете советы о том, как использовать Big Green Egg на нашей странице Facebook и Twitter. Если вы хотите задать вопросы экспертам Big Green Egg, вы можете это сделать также на наших страничках на Facebook Big Green Egg Europe » и Twitter @biggreeneggeu. Если вы гордитесь блюдом, собственного приготовления на вашем Big Green Egg, или у вас есть советы для других пользователей, вы можете поделиться своим опытом на страничке:



Максимум наслаждения от приготовления на Big Green Egg



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем доверить сборку и установку Big Green Egg вашему дилеру. Тем не менее, вы можете также собрать EGG самостоятельно, следуя прилагаемым пошаговым инструкциям. На biggreenegg.eu вы также найдете полезное обучающее видео. Для сборки Big Green Egg или замены высокотемпературной прокладки Вам потребуются всего лишь несколько инструментов: крестообразная отвертка и гаечные ключи в размерах 11, 13 и 15 (дюймы).

Примерно через месяц после покупки и первого использования Big Green Egg, мы советуем вам проверить все гайки и затянуть их в случае необходимости. Длинные болты на пружине при движении соединенных частей, которые окружают керамический купол и основание должны быть затянуты, пока они не согнулись. Со временем они могут слегка изогнуться, это допустимо.

«Big Green Egg» может оставаться на улице круглый год: его керамика устойчива к любым проявлениям погодных условий, однако, когда Big Green Egg не используется, для защиты металлических деталей мы рекомендуем накрывать Big Green Egg вентилируемым чехлом. В течение длительного простоя EGG, важно убедиться, что в Big Green Egg не осталось остатков пищи. Для их удаления, необходимо нагреть EGG до температуры 300°C. Подождать, пока остатки не прогорят, и дать ему полностью остыть.



Для избежания образования плесени в Big Green Egg необходимо полностью открыть заслонку и снять с воздуховода заглушку керамическую (она может храниться внутри базы на решетке). Накройте ваш Big Green Egg защитным чехлом. Если плесень все еще образуется в Big Green Egg, ее можно легко удалить с помощью разогрева Big Green Egg до высокой температуры, при необходимости несколько раз.

Необходимо поддерживать движущиеся части в оптимальном состоянии путем распыления на них WD40 или силиконового спрея несколько раз в год. Мы также рекомендуем периодически протирать чугунные детали многофункциональной крышки растительным маслом.

ЗАМЕНА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ПРОКЛАДКИ

В зависимости от частоты использования Big Green Egg, время от времени требуется менять высокотемпературную прокладку, расположенную на базе и куполе EGG. Это позволит предотвратить попадание воздуха через образовавшиеся бреши. Выделите время для этой задачи и точно выполните следующие действия:

Вам необходимо:

- Big Green Egg Gasket Kit (высокотемпературная прокладка)
- Гаечный ключ 13
- Скребок
- Ткань или спонж
- Ацетон

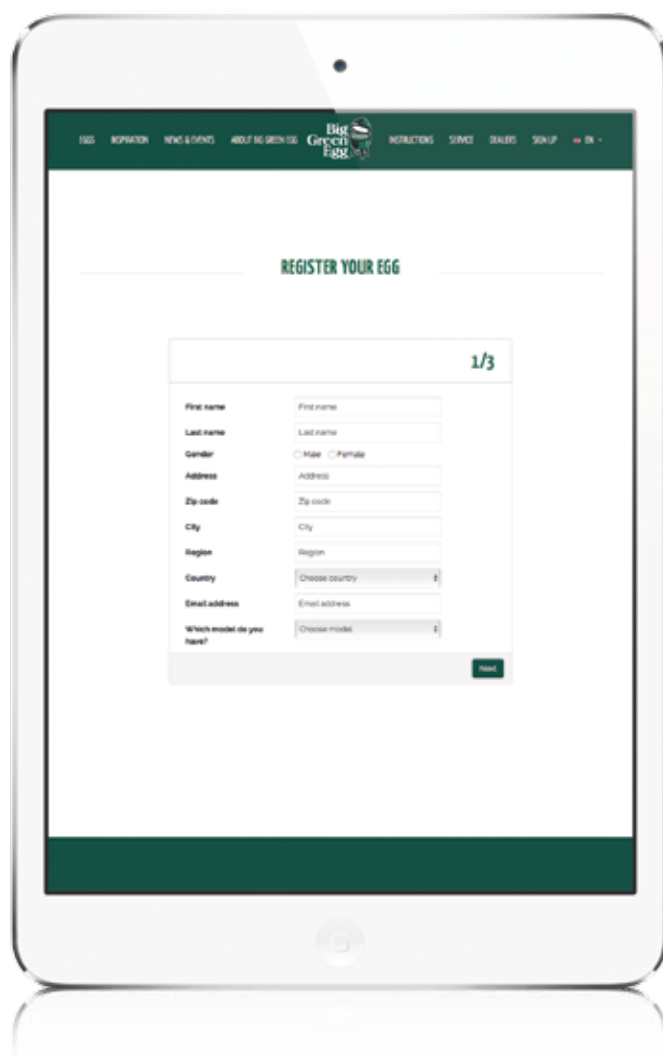
1. Снимите керамическую заглушку или многофункциональную крышку. Ослабьте гайки верхнего обруча при помощи гаечного ключа, осторожно снимите купол и положите вверх дном на ровную поверхность. Не допускайте падение купола!
2. Ослабьте нижний обруч и поставьте керамическую базу на подставку или стол.
3. При помощи скребка по возможности полностью удалите старый слой высокотемпературной прокладки. Снимите остатки прокладки и клея тканью или спонжем, смоченным в ацетоне.
4. Подождите не менее часа, пока ацетон полностью испарится.
5. Аккуратно приклейте новую (самоклеящуюся) высокотемпературную прокладку по краю базы и купола. Швы двух прокладок не должны точно совпадать друг с другом. Также предпочтительнее, чтобы край прокладки выступал наружу, чем вовнутрь (иначе прокладка прогорит при использовании EGG). Старайтесь сильно не прижимать прокладку к краю базы или купола, необходимо обеспечить определенный люфт, при нагревании она может сжаться. Отрежьте излишки высокотемпературной прокладки в месте стыковки швов.
6. Соберите Big Green Egg в обратной последовательности. Наденьте обруч на базу и наживите гайки. Аккуратно установите купол в верхний обруч и наживите гайки. Проверьте правильность установки обруча и купола, при необходимости аккуратно выпрямите, затем плотно закрутите гайки.

ГАРАНТИЯ

Компания Big Green Egg это ведущие в мире производитель керамического кулинарного устройства, работающего на углях. Мы так твердо уверены в качестве нашей продукции, что предлагаем ограниченную пожизненную гарантию; система гарантии была внедрена десятилетия назад. Прежде чем Big Green Egg покинет завод, он проходит дополнительный строжайший контроль качества. В дополнение, каждый Big Green Egg поставляется с сертификатом, который гарантирует, что продукт самого высокого качества для своего вида. Кроме того, Big Green Egg предлагает лучшую в своем классе службу поддержки и гарантийного обслуживания.

Чтобы воспользоваться гарантией, вы должны зарегистрировать свой EGG на сайте: biggreenegg.eu, в соответствующем разделе. Эта процедура состоит из несколько простых шагов. Пожалуйста, сохраняйте документы, подтверждающие покупку у официального дилера.

Для ознакомления с полным условиями гарантии, пожалуйста, посетите сайт biggreenegg.eu.



Авторские права © 2016 Big Green Egg Europe. Все права защищены. Если не указано иное, все материалы на этих страницах являются собственностью Big Green Egg Europe BV. Никакая информация на этих страницах, будь то текст или изображения, не может быть использована для каких-либо других целей, кроме как для Big Green Egg Europe BV. Таким образом, воспроизведение, изменение, хранение в системе поиска информации и передача в любой форме и любыми средствами, будь то электронными, механическими или иным образом, кроме как для личного пользования, строго запрещено без предварительного письменного разрешения. Данное издание подготовлено с максимальной тщательностью. Однако, Big Green Egg Europe BV не может абсолютно никоим образом гарантировать правильность и полноту информации. Никакие права не могут быть получены из представленной информации и Big Green Egg Europe BV никоим образом не несет ответственности за последствия использования данной информации.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® и MiniMax™ являются товарными знаками или зарегистрированными товарными знаками Big Green Egg Inc.

Big Green Egg сертифицирована в соответствии с европейскими нормами качества. Таким образом, Big Green Egg полностью удовлетворяет всем критериям, установленным в сфере питания (продукты питания), безопасности и качества (см указ 1935/2004 от 13 января 1976 г., UNE-EN 1860-1: 2003 + A1: 2006 и 11309/13 / 5932).



OPEN FLAVOUR™

