



Вы используете гриль Big Green Egg.

Когда готовите еду, ВСЕГДА ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ (КУПОЛ) ГРИЛЯ.

Гриль Big Green Egg создан так, что во время приготовления еды он должен быть закрыт – только тогда патентованные приспособления для регулирования воздуха могут контролировать температуру. Открытая крышка увеличит пламя и температуру, поэтому Вы получите противоположные результаты. Старайтесь проверять и доставать еду быстро и сразу же закрывать крышку. Помните: «Если Вы смотрите, значит, еда не готовится!». Если Вы привыкли жарить стейки в «других» грилях, Вы будете приятно удивлены, увидев, что сможете приготовить достойные лучшего ресторана стейки при температуре 200°-250°С, просто закрыв крышку и предоставив грилю Big Green Egg работать за Вас!

ГРИЛЬ EGG разжигают НЕ ТАК, как другие грили.

Чтобы не испортить гриль EGG и достичь наилучших результатов, используйте только натуральный кусковой уголь и придерживайтесь инструкций по розжигу.

НИКОГДА не используйте жидкость для розжига.

Она впитается в керамические части и уголь, навсегда загрязнит EGG отвратительными химикатами и испортит вкус еды. Вместо нее используйте натуральные брикеты для розжига электрический или газовый фен – они не имеют запаха и помогут быстро достичь температуры жарки, не выделяя химических паров.

При использовании в первый раз НЕ ЖАРЬТЕ при высокой температуре.

Так Вы можете испортить прокладку, пока она не успела соответствующим образом прикрепиться. Первые несколько раз не жарьте при температуре выше 250°С, чтобы прокладка полностью прикрепилась к грилю EGG. Если Вы все же испортите прокладку, то сможете заменить ее на новую, которую можно приобрести у любого продавца BGE.

Не забудьте ПЕРЕД открыванием проветрить гриль EGG.

Открывая разогретый до высокой температуры (более 204° С) гриль EGG, обязательно несколько раз приподнимите или приоткройте крышку, чтобы воздух понемногу проник внутрь и не вызвал сквозняка или вспышек пламени, которые могут обжечь руку.

Всегда используйте предохраняющие от жара перчатки или рукавицы.

Прикасаясь к нагретым керамическим частям или к поверхностям для жарки, используйте соответствующие защитные средства, чтобы избежать ожогов. Всегда будьте осторожны, когда кладете нагретые предметы на другие поверхности.

Уголь держите В СУХОМ МЕСТЕ.

Хотя отсыревший уголь и будет гореть, его будет сложнее разжечь. Вы можете использовать уголь, оставшийся в чаше для угля после последнего использования, но он может впитать влагу, особенно если погода была дождливой или сырой. Чтобы уголь легче было разжечь, просто добавьте еще 50 % сухого угля. Старайтесь хранить запасы угля в сухом месте или в ящике с крышкой, чтобы он не впитывал влагу.

Для того, чтобы погасить гриль EGG, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ воду.



Просто, когда закончите работать, опустите керамическую крышку, закройте верхнюю и нижнюю заслонки полностью. Так пламя погаснет, а Вы сможете использовать оставшийся уголь в следующий раз.

НЕ РАЗЖИГАЙТЕ и НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ горящий уголь.

Керамическая чаша для угля Big Green Egg специально создана так, чтобы уголь загорался одновременно, поэтому лучше его не мешать. Таким образом уголь будет гореть особенно продуктивно, а Вам не придется постоянно мучиться с раскаленными углями.

Для очистки внутренней части гриля EGG НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ воду.

Гриль так или иначе очищается сам по себе, а пористая керамика впитывает воду. Закончив работу, просто закройте крышку (керамический купол) и оба отверстия для воздуха, чтобы остатки еды сгорели и превратились в уголь. Перед тем, как начать жарить в следующий раз, Вы легко уберете остатки с помощью очистителя для решеток Big Green Egg или специальной щетки.

Вы МОЖЕТЕ готовить еду в любое время года, при любой погоде... даже под дождем.

Благодаря высокотехнологичному составу керамики гриль EGG выдерживает большую разницу температур и в любую погоду будет поддерживать внутри постоянную температуру. Вы сможете использовать гриль EGG в любое время года.

Периодически ПРОВЕРЯЙТЕ, все ли крепежные элементы прикручены.

Крышка (керамический купол) гриля EGG прикреплена с помощью металлического кольца. Петля гриля, база и ручка купола прикручены гайками или болтами. Настоятельно рекомендуем после нескольких первых готовок проверить, все ли крепежные элементы хорошо прикручены, а потом повторять проверку каждую неделю, если гриль эксплуатируется в ресторане.

ПЕРЕД тем, как использовать древесную щепу для копчения, ПОДЕРЖИТЕ ее в воде.

Так Вы усилите аромат, увеличите количество дыма и избежите нежелательных вспышек пламени. Вкладывая щепу, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ – внутренняя часть гриля EGG бывает сильно раскалена, поэтому всегда действуйте осторожно.

НИКОГДА НЕ ЗАБЫВАЙТЕ о возможности пожара.

Не оставляйте разожженный и открытый гриль EGG без присмотра. Обратите внимание на листья, доски или другие горючие материалы, находящиеся недалеко от используемого гриля, потому что они могут вызвать пожар, если с ними соприкоснутся горячие угольки или искры. Обязательно обратите внимание на окружающую среду, когда используете гриль EGG, потому что открытое пламя может представлять опасность для людей и имущества. Не забывайте, что в местных распоряжениях может быть указано расстояние между грилем и конструкциями здания и сооружений.

НЕ ПРОБУЙТЕ разжечь или использовать гриль EGG в помещении без соответствующей системы вентиляции.

При использовании по назначению и в соответствии с требованиями безопасности гриль BigGreenEgg – это очень безопасный и надежный гриль, Вы долгие годы с радостью будете его использовать.

Пользователь отвечает за безопасное использование гриля и постоянное выполнение ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ!



Начало работы на гриле Big Green Egg.

Как начать работу на Big Green Egg? Это самый простой и безопасный гриль. Начать работать на нем очень легко и просто. Вам понадобится натуральный уголь, брикеты для розжига или электрический фен, спички и 15 минут времени для розжига гриля. После того как температура достигнет 200С градусов можно будет прикрыть немного поддувало и верхнюю многофункциональную крышку. После этого открывая или закрывая тягу Вы можете установить необходимую температуру.

Не рекомендуется разжигать гриль свыше 350 градусов. Это может привести к выходу из строя уплотнительной прокладки.

Не допускается готовка при открытой крышке (куполе) гриля так же, как и горение гриля с открытой крышкой. Это может привести к повреждению аппарата.

Когда Вы РАЗЖИГАЕТЕ УГОЛЬ, готовите на горячих углях или прикасаетесь К НАГРЕТЫМ поверхностям для жарки, всегда будьте особенно осторожны.

Желаем успехов!

«Барбекю Гурме»