



## **Инструкция по применению**

## **Big Green Egg. Инструкция по применению**

Дополнительная информация и рецепты доступна на нашем сайте  
[www.biggreenegg.ru](http://www.biggreenegg.ru)

Все права защищены. Полное или частичное копирование материалов книги без письменного разрешения компании Big Green Egg запрещено.

## Содержание

Введение

Компоненты печи Big Green Egg

Распаковка и сборка печи Big Green Egg

Обслуживание печи Big Green Egg

Розжиг огня

Температурный контроль

Индикаторы температуры

Приготовление в печи Big Green Egg

Древесные опилки для копчения и доски для гриля

Инструкция по сборке:

1. Гриль XL
2. Грили L ,М и S
3. Гриль MINI
4. Ножки с колесиками (гнездо)для гриля XL
5. Ножки с колесиками (гнездо) для гриля L , М и S
6. Столики (складные)
7. Дополнительная рукоятка для ножек (гнездо)

Гарантийные обязательства

## Введение

*Вас приветствует Big Green Egg, оригинальная американская керамическая печь. Современная керамическая печь Big Green Egg, дизайн которой восходит к древней глиняной печи, радует своих владельцев потрясающими блюдами уже более 30 лет.*



### **Кто был изобретателем печи?**

Считается, что оригинальный дизайн печи, которому уже более 3 тысяч лет, уходит своими корнями в Китай, однако японцы также его позаимствовали и назвали печь «камадо», общий термин, который может означать «печь», «духовка» или даже «камин». После Второй Мировой войны тысячи американцев в Японии «обнаружили» необычную глиняную печь и привезли ее домой в Соединенные Штаты, где в то время, большинство американцев, использовали металлические грили для приготовления пищи на открытом воздухе.

Производство печей Big Green Egg началось в 1947 г., и в скором времени они получили репутацию **Лучших в мире печей для копчения и гриля**. С тех пор наша компания стала крупнейшим в мире производителем и международным дистрибьютором керамических печей в стиле камадо.

Big Green Egg занимает уникальную позицию среди тысяч других газовых, электрических и угольных грилей. Дизайн нашей печи нельзя спутать ни с

одним существующим грилем, а уникальные свойства приготовления в ней оставили всех конкурентов далеко позади.

## **Что из себя представляет компания Big Green Egg?**

Компания Big Green Egg открыла свои двери в Атланте, штат Джорджия, в 1974 г. Мы начинали свою деятельность как магазин розничной торговли, импортирующий как японские, так и китайские печи камадо, которые имели сходный дизайн и были сделаны из материала, веками использовавшегося для изготовления печей на Востоке.

Печи камадо прекрасно готовили, но ломались от длительного использования и, в конце концов, выходили из строя. Температурный контроль был недостаточно точным, а внешняя поверхность печи, покрашенная краской, постепенно теряла яркость цвета. Наши покупатели были довольны качеством приготовления в печах камадо и делали предложения о том, как усовершенствовать печь. Мы прислушались к ним, и каждый компонент печи – как внутри, так и снаружи - был изменен и усовершенствован, а наши инновационные идеи мы и сейчас применяем для производства комплектующих и аксессуаров.

## **Как мы сделали печь Big Green Egg лучше?**

Технологически усовершенствованные материалы, разработанные для программы космических исследований США, позволили нам производить новые печи с такими возможностями, осуществить которые до этого было невозможно. Для полетов в космос, требующих бескомпромиссной прочности и надежности, требовалась керамика наивысшего качества, и наши инженеры обнаружили, что эти материалы, специально разработанные для космоса, подходят нам как нельзя лучше. Это открытие стало отправным пунктом, с которого началось производство современных непревзойденных печей Big Green Egg.

Прочность и долговечность нашей керамики, испытание высокими температурами и усовершенствованная система термоизоляции невозможны ни с использованием натуральной глины, ни при применении обычной керамики. Керамическую печь Big Green Egg можно нагревать и охлаждать более ста тысяч раз, и она не потеряет своих свойств. Керамика Big Green Egg настолько уникальна, что мы запатентовали ее и предлагаем печи с пожизненной гарантией от повреждений при нормальном использовании.

После разработки керамики для наших печей, мы сделали множество других важных усовершенствований оригинального дизайна. Мы разработали толстые металлические ленты для соединения частей печи, а также крепления из нержавеющей стали. Мы добавили крепкую соединительную петлю на пружине и вентиляционную дверцу с отверстиями из нержавеющей стали для дополнительной безопасности. Мы разработали амортизирующие прокладки, тяжелую решетку с фарфоровым покрытием и великолепную нетоксичную зеленую глазурь, покрывающую керамическую поверхность печи.

## **Каковы остальные уникальные преимущества печи EGG?**

### **Полноценная печь для приготовления на свежем воздухе**

Big Green Egg имеет непревзойденное разнообразие возможностей приготовления...вы можете использовать печь для приготовления всего, что вы пожелаете, от стейка на гриле до нежной грудинки и свежеспеченной буханки хлеба. Овощи – кукуруза, картофель, грибы, лук, тыква. И даже десерты великолепны! Вы можете сразу приготовить полноценный обед!

### **Копчение, Гриль, Выпечка**

Big Green Egg не имеет равных в копчении и приготовлении на гриле. Поджаривание стейков при высокой температуре, приготовление на медленном огне, или даже выпечка - печь EGG сделает всё это – с потрясающим результатом.

### **Быстрый старт**

Печь Big Green Egg достигает нужной температуры и готова к приготовлению в считанные минуты. Кусковой древесный уголь быстро разгорается благодаря оригинальному дизайну печи Big Green Egg. Воздух проходит через вентиляционную дверцу в нижней части печи, достигает угля и выходит через паровую заслонку в верхней части печи. Уголь можно зажечь, используя любой из наших фирменных розжигов угля, или при помощи электрической зажигалки для угля; жидкость для розжига вам не понадобится!

## **Удобный температурный контроль**

Вы можете готовить на гриле, коптить или выпекать блюда при определенных температурах, регулируя вытяжку сверху и снизу печи. Вы имеете полный контроль над температурой, с точностью до нескольких градусов! Индикатор температуры показывает точные данные от 0°C до 399°C.

## **Сохранение влаги**

Керамика печи Big Green Egg удерживает тепло и влагу настолько хорошо, что пища остается сочной. Мясо и другие продукты не подвергаются уварке, поэтому весь сок и вкус блюда остается внутри.

## **Превосходный вкус**

Блюда, приготовленные в печи Big Green Egg, сохраняют полноценный натуральный вкус. В них нет металлического или химического привкуса. Выпечка имеет вкус и хрустящую корочку, как из настоящей каменной печи.

## **Безопасность в использовании**

Печь Big Green Egg более безопасна в использовании, чем другие печи, т.к. керамическая поверхность не нагревается так сильно, как металлическая, а огонь сосредоточен в ограниченном пространстве.

## **Легкий уход**

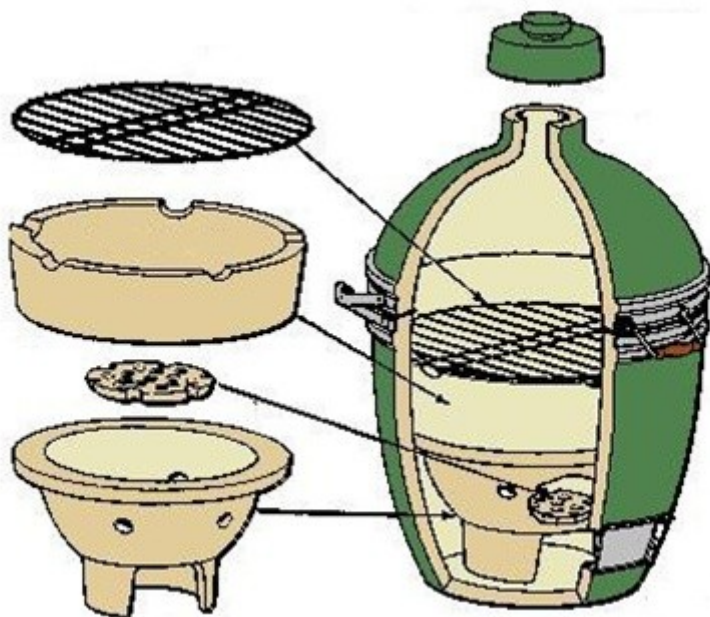
Поверхность печи Big Green Egg покрыта долговечной нетоксичной глазурью, которая сохраняет прекрасный внешний вид при длительном использовании и легко очищается. Внутри, высокие температуры разрушают любые накопления жира, как в самоочищающейся печи.

## **Вы влюбитесь в приготовление с Big Green Egg!**

Данная инструкция по применению печи быстро перенесет вас от уровня новичка к удовольствию от приготовления с Big Green Egg, невозможному с любой другой печью.

Вы можете посетить наш сайт [www.biggreenegg.ru](http://www.biggreenegg.ru), где вы найдете множество разнообразных рецептов и советов по приготовлению. На сайте также доступен оживленный форум владельцев печи, где они обмениваются информацией.

## **Компоненты печи Big Green Egg**



### **Распаковка компонентов**

#### *Коробка №1*

- (1) Керамическая основа печи
- (1) Керамическая крышка
- (1) Конфорка
- (1) Керамическая чаша для угля

Не изображено на рисунке:

- (1) Керамическая дымовая заслонка
- (3) Керамическая подставка

#### *Коробка №2*

- (1) Лента с пружинным усилением
- (1) Чугунная решетка
- (1) Решетка для приготовления с фарфоровым покрытием
- (1) Многофункциональная металлическая крышка
- (1) Индикатор температуры
- (1) Инструкция по применению
- (1) CD/DVD



## **Распаковка компонентов и сборка Вашей печи Big Green Egg**

*Обратитесь к обучающему CD/DVD диску, который прилагается к каждой печи EGG для более детальной инструкции. Если вам потребуется экземпляр CD/DVD диска, свяжитесь с вашим местным распространителем печей Big Green Egg.*

### **Важные советы по безопасности**

- Не поднимайте печь за ручку либо петельное крепление. Не поднимайте печь за ручку на крышке.
- Не толкайте печь, устанавливая ее в подставку - ножки с колесиками; всегда осторожно продвигайте печь по направлению к себе (придерживая печь и подставку – ножки с колесиками). Не передвигайте печь и ножки с колесиками по неровной поверхности, т.к. печь может опрокинуться.
- Не кладите руки внутрь печи EGG до тех пор, пока крышка не открыта полностью. Не кладите руки или пальцы на петельное крепление во время эксплуатации печи. Вы можете нанести себе повреждения.
- Не позволяйте детям играть с печью или использовать ее.
- Не используйте печь на неровных поверхностях.

### **Распаковка и сборка компонентов**

Печи EGG всех размеров включают одинаковые основные компоненты. Металлическая лента на печи размера Mini имеет стандартный размер.

- Достаньте керамические части печи из большой коробки (№1) и компоненты печи из маленькой коробки (№2), извлеките детали из упаковки. Не снимайте серую войлочную прокладку с краев основания печи или с крышки. Эта прокладка обеспечивает плотное закрытие печи.

**Внимание! Петельный механизм работает на пружине, не снимайте фиксирующие крепления до ознакомления с инструкцией, в противном случае вы можете нанести себе повреждения.**

- Установите ленту согласно инструкции по сборке гриля. Если вы устанавливаете печь EGG размера XL, Large или Medium, вам потребуется вставить регулирующие зажимы только в нижнее кольцо ленты (пункт №1 в инструкции по сборке столика (складного)).

**Внимание! Регулярно проверяйте ленту и болты на прочность, особенно после каждого из первых использований печи. Никогда не закрепляйте ленту во время использования гриля. Периодически смазывайте петельный механизм для правильного функционирования. Невыполнение данных инструкций может привести к соскальзыванию верхней части печи и ее поломке; покрытие расходов при такой поломке не предусмотрено по гарантии.**

- Установите чашу для угля в основании печи EGG, таким образом, чтобы отверстие в чаше было направлено на дверцу для вытяжки.
- Установите чугунную решетку в днище чаши для угля. Установите конфорку в верхней части чаши для угля. Углубления в ней должны быть направлены вверх.
- Поместите решетку с фарфоровым покрытием над конфоркой.

## **Установка печи EGG**

Ваша печь Big Green Egg полностью собрана и готова к установке на стол или подставку - ножки с колесиками.

- Если вы хотите разместить вашу печь Big Green Egg на столе или другой деревянной поверхности, положите под печь плоский камень или кирпичи в качестве подставки, чтобы избежать возгорания дерева.

В таком случае вы можете не использовать прилагающиеся керамические подставки под печь.

- Если вы хотите установить вашу печь Big Green Egg на бетонной или каменной поверхности вы можете использовать камни или кирпичи в качестве подставки под печь, либо воспользоваться тремя прилагающимися керамическими подставками под печь.
- Если вы хотите установить вашу печь Big Green Egg в специальную подставку - ножки с колесиками вы можете не использовать три прилагающиеся керамические подставки.

## **Обслуживание печи Big Green Egg**

### **Очищение печи**

В процессе эксплуатации внутренние части печи могут естественным образом потемнеть. В случае если жировой налет на внутренних стенках незначительный, очищать его нет необходимости. При высоких температурах печь EGG устранил любые загрязнения внутри, также как самоочищающаяся печь.

Во время очищения печи не вынимайте керамическую конфорку и чашу для угля, т.к. при этом они могут быть повреждены. Повреждения такого рода не будут покрыты согласно гарантии; гарантией предусмотрены повреждения частей печи, возникшие в результате воздействия высоких температур.

На керамической конфорке и на чаше для угля могут возникнуть незначительные трещинки. Это происходит в результате естественного старения керамики и не повлияет на приготовленные блюда или долговечность использования печи EGG. В том случае, если трещины на керамических частях печи станут увеличиваться или приведут к раскалыванию керамических частей печи, они могут быть легко устранены при помощи теплоустойчивого эпоксидного клея. Вы можете найти нетоксичный, устойчивый к высоким температурам эпоксидный клей в любом магазине хозяйственных товаров. Следуйте инструкциям, прилагающимся к данному товару. Керамическая часть, склеенная при помощи эпоксидного клея, будет готова к использованию в течение нескольких часов.

### **Извлечение золы**

Если вы используете рекомендованный кусковой древесный уголь, в печи будет оставаться очень незначительное количество золы; извлекайте золу из печи только в то время, когда печь EGG находится в охлажденном состоянии. Используйте кочергу, чтобы периодически выгребать золу из печи через дверцу для вытяжки. Проверяйте отверстия для прохождения воздуха в чаше для угля, чтобы в них не забивалась зола; эти отверстия иногда забиваются углем или золой, что затрудняет прохождение воздуха внутри печи.



## Замена прокладки



В случае появления следов изнашивания прокладки, вы можете ее легко заменить. Удалите старую прокладку при помощи скребкового ножа с плоскими краями или канцелярского ножа. Очистите края печи и крышки, используя ацетон (предпочтительно) или медицинский спирт и оставьте для высыхания по меньшей мере на 30 минут; поверхность печи должна быть абсолютно сухой для приклеивания новой прокладки. Прокладка самоклеющаяся, однако, для достижения идеального результата вы можете также использовать аэрозольный клей; распылите немного клея на края основной части печи и крышки и оставьте на 2 минуты. Отделите защитное покрытие от прокладки и приклейте ее, плотно прижимая к краю печи. Приклейте прокладку по всей окружности края печи, плотно прижимая ее. Не растягивайте прокладку; длины прокладки достаточно для основной части печи и для крышки. После приклеивания прокладки оставьте печь с закрытой крышкой на 24 часа для наилучшего склеивания. Если прокладка начнет отходить от края печи, вы можете приклеить ее обратно, используя клей Элмера или любой хозяйственный клей.

## **Розжиг огня**

*Для достижения наилучших результатов используйте кусковой древесный уголь Big Green Egg, сделанный из отборных пород 100% твердой древесины.*

В большинстве угольных брикетов содержатся химические добавки, каменный уголь, известняк, крахмал, опилки или другие древесные отходы; мы не добавляем нефтепродукты и химикаты в наш уголь. Натуральный уголь разгорается сильнее, ярче, быстрее и легче, чем угольные брикеты. Никогда не используйте жидкость для розжига; при использовании либо нашей фирменной электрической зажигалки для угля, либо наших розжигов для угля, натуральный древесный уголь разжигается в считанные минуты.

Вам понадобится меньше угля, чем при использовании угольных брикетов, уголь будет дольше гореть и оставит меньше пепла. Для повторного использования угля (см. стр.14) просто перемешайте оставшийся от предыдущего использования уголь, чтобы пепел высыпался под решетку, а затем доложите еще несколько горстей нового угля.

## **Розжиг огня**

- Наполните чашу для угля кусковым углем так, чтобы он был выше отверстий для прохождения воздуха как минимум на 2.5 см.
- При открытой крышке полностью раскройте дверцу для вытяжки.
- Положите один или два кубика Big Green Egg для розжига огня в уголь и подожгите их. Приблизительно через 10 минут, или когда разгорится часть угля, закройте крышку.

- Вы также можете использовать электрическую зажигалку для угля, чтобы зажечь уголь. Погрузите зажигалку в уголь приблизительно на 7 минут, затем извлеките ее и закройте крышку печи.
- Когда индикатор температуры отобразит необходимую температуру для приготовления вашего блюда, уменьшите поток воздуха, регулируя многофункциональную металлическую крышку или дверцу для вытяжки ( см.стр.15). В случае необходимости, небольшие регулировки могут быть сделаны позднее для точной установки температуры.

Чем больше раскрыты отверстия печи, тем выше температура внутри нее.

- Секрет вкуса потрясающих блюд, приготовленных в печи Big Green Egg, заключается в сохранении тепла, циркуляции воздуха и температурном контроле. Крышка должна быть закрыта во время приготовления, чтобы тепло поступало как от углей, так и от верхней части печи. Оставленная открытой крышка печи сведет приготовление в печи Big Green Egg к обычному приготовлению на гриле, а ваше блюдо подвергнется ужарке.
- По завершении приготовления просто закройте оба отверстия для вытяжки. Огонь в скором времени потухнет, и печь Big Green Egg начнет охлаждаться. Т.к. керамические стенки печи EGG довольно толстые, охлаждение печи может занять некоторое время – это поможет вам сохранить еду теплой.

***Не используйте воду для тушения углей!***

***ВНИМАНИЕ! Если вы готовили при температуре выше 150 градусов, будьте очень осторожны, открывая крышку. Сначала приподнимите крышку на несколько сантиметров и подождите несколько секунд чтобы вышел пар, прежде чем открывать крышку полностью. Это позволит кислороду сгореть внутри печи и уберезет Вас от вспышки пламени, которая может нанести Вам повреждения***

## **Повторное включение печи Big Green Egg**

Вы обнаружите, что большая часть угля, предназначенная для предыдущего приготовления в печи, осталась неиспользованной. Если вы закрыли отверстия для вытяжки после завершения приготовления, большая часть угля может быть использована повторно. Перед включением печи EGG, используйте кочергу, чтобы сгрести угли с чугунной решетки; пепел упадет в нижнюю часть печи через отверстия в решетке. Добавьте угля по необходимости, чтобы уровень наполнения чаши для угля был выше отверстий для прохождения воздуха, как ранее. Теперь печь готова к следующему использованию.

Используйте кочергу, чтобы периодически выгребать золу из печи через дверцу для вытяжки. Проверяйте отверстия для прохождения воздуха в чаше для угля, чтобы в них не забивалась зола; эти отверстия иногда забиваются углем или золой, что затрудняет прохождение воздуха внутри печи.

### **Температурный контроль**

Одна из отличительных черт вашей печи Big Green Egg заключается в том, что она способна поддерживать точную температуру. В печи EGG двойная система вытяжки; регулируя оба отверстия для вытяжки, вы можете поддерживать температуру в печи EGG от 93°C до 350°C и выше. Такой

диапазон удовлетворит любым требованиям – от копчения при низкой температуре до жарки при высокой. Индикатор температуры на внешней поверхности печи покажет точные измерения.



- Печь EGG имеет многофункциональную крышку; дизайн крышки в виде колеса –“ромашки” (см. рисунок ниже) имеет отверстия, обеспечивающие температурный контроль высокой точности. Вы можете регулировать эти отверстия для «настройки» температуры приготовления или полностью открыть крышку, чтобы быстрее достичь необходимой высокой температуры.
- В основу печи EGG установлена дверца для вытяжки из нержавеющей стали с отверстиями для обеспечения

дополнительной безопасности. Держите дверцу для вытяжки полностью закрытой, чтобы не допустить выпадение пепла или горячих углей из печи. Так же, как и с многофункциональной металлической



крышкой, вы можете регулировать степень открытости дверцы для вытяжки, чтобы «настроить» температуру приготовления, или полностью раскрыть дверцу, чтобы быстрее достичь необходимой высокой температуры.

## **Индикаторы температуры**

### **Внешний термометр**

Внешний индикатор температуры встроен в вашу печь Big Green Egg. Этот термометр установлен на крышке печи EGG и показывает температуру внутри нее. Разнообразие возможностей нашей керамической печи позволит Вам настроить температуру от приблизительно 93°C для копчения до более



чем 350°C для жарки, а также любую температуру между этими крайними показателями. Инструкция по установке и градуировке индикатора температуры расположена внутри упаковки.



### **Определение**

### **температуры мяса**

Внешний индикатор температуры определяет температуру воздуха внутри печи Big Green Egg, но не измеряет температуру продуктов. Всегда готовьте блюда при температуре, достаточно высокой для того, чтобы все бактерии, находящиеся в пище были уничтожены, а блюдо получало достаточную степень готовности. Мы предлагаем разнообразные термометры, чтобы устранить необходимость в предугадывании степени готовности и обеспечить точные результаты.

Термометр для измерения температуры пищи должен быть помещен в наиболее толстую часть, находящуюся не на кости, жире или хряще. Для измерения температуры целой птицы поместите термометр во внутреннюю часть бедра. Если приготавливаемая пища не имеет единой однородной формы, проверьте температуру в нескольких частях.

### **Минимальная внутренняя температура пищи**

Продукты, приготовленные на гриле, могут казаться готовыми снаружи в то время, когда они недостаточно прожарены изнутри; нагревание продуктов до определенной минимальной безопасной температуры уничтожит вредоносные бактерии. Стейки из говядины, телятины, мяса ягненка, ростбифы и отбивные можно готовить при 63°C. Гамбургеры с говяжьим фаршем должны готовиться при 70°C. Вся птица должна достигать как минимум 74°C. Посетите сайт [www.usda.gov](http://www.usda.gov) для дальнейшей информации.

## **Приготовление в печи Big Green Egg**

*Печь Big Green Egg это самая уникальная печь, представленная на рынке, имеющая больше возможностей, чем все другие печи в совокупности. Вашей новой печи EGG нет равных в копчении и приготовлении на гриле. Поджаривание стейков при высокой температуре, приготовление на медленном огне, или даже выпечка - печь EGG сделает всё это – с потрясающим результатом.*

**Копчение** Особая конструкция печи Big Green Egg способствует невероятному количеству ее разнообразных возможностей в копчении.

Копчение обычно осуществляется при более низких температурах, чем приготовление на гриле, также часто используется увлажненная древесная стружка для дополнительного вкуса. Диапазон температур приготовления от 94°C до 177°C позволит вам насладиться сочной индейкой, ветчиной, мясом ягненка, курицей и ребрышками.

**Гриль и жарка** Вы можете жарить стейки, гамбургеры, свиные котлеты и рыбу, получая невероятно сочные блюда с хрустящей корочкой, которые невозможно приготовить, используя другие грили.

Готовить на гриле при высокой температуре быстро и легко! Вы также можете готовить не на открытом огне, а используя разнообразные решетки для гриля или Plate Setter для приготовления мяса и овощей.

**Печь** Big Green Egg также может функционировать как конвекционная печь, в которой можно испечь хлеб, пиццу, печенье, кексы и даже пироги качественнее и быстрее, чем в вашей кухонной духовке!

**Приготовление в посуде**

В



### (рис. противни Big Green Egg)

печи Big Green Egg вы также можете готовить, используя различную посуду в качестве барьера между пищей и открытым огнем; тепло при этом будет также исходить как от углей, так и от верхней части печи. Вы можете готовить на противне или с помощью Plate Setter'a (плоского керамического диска с тремя ножками), что обеспечит достаточный обдув поверхности пищи и защитит ее от огня и потоков горячего воздуха.

### Приготовление с использованием Plate Setter (ОТСЕКТЕЛЯ ЖАРА)



- Поместите Plate Setter в печь так, чтобы его ножки были направлены вниз и упирались прямо на конфорку. При таком способе приготовления вы можете поместить камень для выпечки сверху на Plate Setter и в результате получить выпечку, как из настоящей каменной печи. Такой способ приготовления идеален для пиццы, хлеба, пирогов, кексов или любой другой выпечки, которую вы пожелаете приготовить.
- Вы также можете расположить Plate Setter на конфорке таким образом, чтобы его ножки были направлены вверх. Поместив решетку для приготовления сверху, на три керамические ножки Plate Setter'a, вы превратите Big Green Egg в конвекционную печь. Вы можете готовить прямо на керамической решетке или на V-

образной решетке. Очистить Plate Setter очень просто, но вы можете использовать специальную крышку, в которой скапливается жир и соки, предотвращая их разбрызгивание.

- Очищайте Plate Setter водой; не используйте мыло или моющие средства. От стекающего жира могут оставаться пятна. Для удаления пригоревшего жира можно использовать губку для мытья посуды. Небольшие пятна можно очистить при помощи пищевой соды или чистящей пасты и зубной щетки.

### **EGGсессуары**

Представители компании Big Green Egg предлагают широкое разнообразие “EGGсессуаров”, разработанных специально для печи EGG. Экспериментируя с разнообразными рецептами и техниками приготовления, непременно обратитесь к представителю Big Green Egg, чтобы узнать о новых аксессуарах доступных в продаже. На нашем сайте [www.biggreenegg.ru](http://www.biggreenegg.ru) вы найдете множество рецептов, а также всю информацию о “EGGсессуарах”.


(подписи к фото: V-образная решетка, Решетка второй уровень с поддоном, Керамический отсекаль жары, Металлические держатели для курицы и индейки).



## Древесные опилки для копчения и доски для гриля

*Потрясающий вкус блюд, приготовленных в печи Big Green Egg можно усилить, добавив ароматные древесные опилки прямо в огонь. Восхитительный древесный аромат пропитывает блюда и делает их вкус неповторимым.*

### Древесные опилки и кусочки твердых пород древесины

Для  создания привкуса копчености рекомендуется вымачивать опилки в воде в течение 30 минут перед тем, как поместить их на горячие угли. Кусочки дерева должны находиться в воде в течение минимум двух часов для достижения наилучших результатов. Вам понадобится приблизительно горсть опилок/кусочков древесины, т.к. печь Big Green Egg эффективна при максимальной экономичности.

**Гикори** наиболее популярная древесная добавка в настоящее время, гикори придает пикантный аромат копчености, который ассоциируется с блюдами, приготовленными в традициях южной части США. Превосходен с беконом, свиной и говядиной.

**Мескитовое дерево** одна из самых популярных древесных добавок в США. Мескит это карликовое дерево, дико произрастающее на юго-западе страны. Его аромат более тонкий и сладкий, чем гикори, и является потрясающим дополнением к стейкам, утке и мясу ягненка.

**Фруктовые деревья** аромат древесины яблочного и вишневого дерева потрясающе раскрывается в сочетании с домашней птицей, пернатой дичью и

свининой. Подайте приправу чатни с тем же ароматом, что и древесная добавка, чтобы подчеркнуть вкус блюда.

**Пекан** обладает очень тонким древесным ароматом и придает блюду легкий ореховый привкус. Блюда, приготовленные с использованием пекана, имеют роскошный цвет красного дерева, птица не только потрясающе выглядит, но и имеет богатый вкус. Попробуйте приготовить с ароматом пекана пернатую дичь и свинину.

**Ольха** любимая добавка жителей северо-западного побережья тихого океана. Древесные опилки ольхи придают блюду деликатный древесный привкус, подчеркивающий естественный вкус лосося, рыбы-меч, тунца и других видов рыбы. Опилки из ольхи можно вымачивать в фруктовых соках и винах для придания дополнительного вкуса вашим блюдам. Они также идеальны с курицей и свининой.

**Клен** наш фаворит, подчеркнет вкус свинины, домашней птицы и пернатой дичи, придав блюду легкий сладковатый привкус.

**Jack Daniel's** бочки Jack Daniel's из 100% белого дуба придают этим древесным опилкам узнаваемый вкус, являющийся незаменимым для стейков, свиных отбивных и домашней птицы.

### **Доски для гриля**

Приготовление на досках это древний кулинарный способ, придуманный американскими индейцами. Давняя традиция приготовления на досках превратилась в популярный способ приготовления на гриле в домашних условиях. Пища готовится в собственном соку, нежирное мясо и морепродукты сохраняют естественный богатый вкус и влагу. Блюда приобретают потрясающий вкус, впитывая древесный аромат от досок. Подайте ваше блюдо эффектно! Поместите доску на термостойкий поднос или разделочную доску.

## **Инструкция по сборке:**

### **Гриль очень большой (XL)**

#### **Список деталей:**

1. Обода -2шт.
2. Комплект деталей для сборки рукоятки -1шт.
3. Комплект для сборки боковых шарниров -2шт.
4. Комплект для сборки заднего левого шарнира -1шт.
5. Комплект для сборки заднего правого шарнира -1шт.
6. Передние кронштейн рессоры -2шт.
7. Задние кронштейн рессоры -2шт.
8. Пружины -2шт.

#### **Набор с деталями и инструментами:**

- Болты 1/4" x 5/8" -12шт.
- Зеленые болты 1/4" x 3/4" -6шт.
- Гайки со стопором 1/4 -18шт.
- Болты 1/4x1/2 -4шт.
- Колпачковые гайки 1/4 -4шт.
- Болты с квадратным подголовком 5/16x2 -2шт.
- Плоские шайбы 5/16 -2шт.
- Черные виниловые колпачки -4шт.

## Необходимые инструменты:

- Гаечный ключ 7/16 и 1/2, рулетка или линейка.

Примечание: В данной инструкции, при упоминании левой или правой стороны гриля, необходимо определять стороны стоя лицом к его передней части.

Шаг 1: Необходимо убедиться, что у вас имеются все детали, перечисленные в оглавлении. Следует поместить выбранную вами стойку для Яйца (ножки с колесиками, предоставляемое по заказу или стол) на ровную, горизонтальную поверхность. Осторожно извлеките все внутренние детали внутри гриля. (Сохраняйте прокладку из пеноматериала или картона, разделяющую во время транспортировки нижнюю и верхнюю части яйца, она понадобится в Шаге 4). Вместе с помощником нужно поставить нижнюю часть гриля на стойку, таким образом, что нижняя вентиляционная дверь будет обращена прямо на вас. Осторожно поместите все детали назад в нижнюю часть яйца.

Шаг 2: Откройте набор с деталями и найдите (4) болты 1/4×1/2 (длина не менее 4). Необходимо вставить болты в отверстия, расположенные на месте присоединения рукоятки на верхнем ободе, затем вкрутить и затянуть колпачковые гайки на каждом из них. (Рис. А)

Примечание: оба обода являются одинаковыми, поэтому некоторые отверстия не будут задействованы, обода получают название верхний и нижний, когда все детали будут скреплены, как указано в инструкции по сборке гриля.

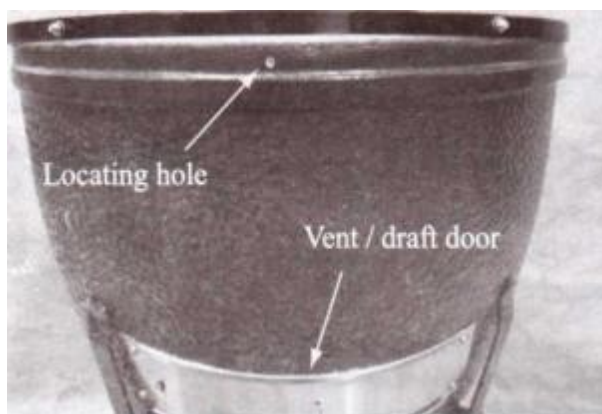
Нужно вставить (6) (зеленые) болты 1/4×3/4 в нижний обод, как показано на рисунке, надеть гайки со стопором 1/4” на каждый болт и затянуть их. Теперь можно вставить (10) болты 1/4”×5/8” в оставшиеся отверстия, как показано на Рис. А.

Примечание: Если вы устанавливаете столик (складной) для гриля Большое Зеленое Яйцо, в этом случае следует монтировать (4) болты 1/4×5/8 (предоставляемые в комплекте со столиком (складным)) только в нижний обод. (Шаг 1 в инструкции по сборке столика для гриля Большое Зеленое Яйцо). Некоторые рисунки, представленные в этой инструкции, демонстрируют, куда нужно вкручивать болты, при сборке столика для гриля Большое Зеленое Яйцо.



Шаг 3. Необходимо установить нижний обод на дно яйца; квадратное отверстие во фланце на конце обода должно быть слева от задней стенки яйца. Обратите внимание, что дно и верхушка яйца имеют установочное отверстие в области присоединения обода, указывающие на переднюю сторону гриля, которое будет располагаться посередине между отверстиями для присоединения рукоятки в ободах. (Рис. Б) Следует вставить болт с квадратным подголовком 5/16" x 2" в квадратное отверстие, а затем в круглое отверстие в натяжные фланцы обода на задней поверхности дна яйца. Теперь можно надеть плоскую и шестигранную шайбы 5/16" и затянуть их вручную.

Измеряя вертикально от верхушки поверхности уплотняющего кольца до нижнего края обода нужно расположить обод так, чтобы расстояние было как можно ближе к 25,5 мм (Рис. Г) (зазор чуть больше 25,5 мм лучше, чем меньший зазор). Следует проделать данную процедуру в четырёх точках: спереди, сзади и с обеих сторон. Когда обод будет установлен на расстоянии 25,5 мм, продолжайте затягивать болт с квадратным подголовком 5/16" x 2" приблизительно до 5 мм (**изгибание болта и фланцев во время затягивания является нормальным/рекомендуемым. Не бойтесь, керамика не сломается!**). После того, как обод надёжно затянут, нужно ещё раз проверить, составляет ли расстояние 25,5 мм, чтобы убедиться, что обод не сдвинулся вверх, сократив данное расстояние. Если обод всё-таки сдвинулся, и расстояние зазора составляет менее 25,5 мм, следует восстановить расстояние и снова закрепить обод. Снова проверьте расстояние, если оно по-прежнему меньше 25,5 мм, запишите его и переходите к Шагу 4.



(Рис.Б)

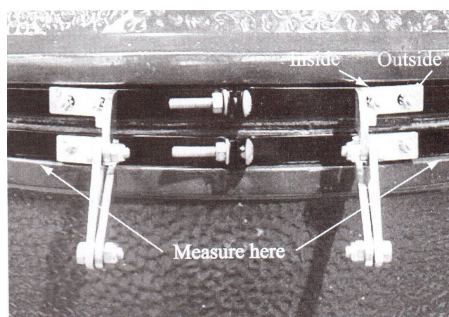


(Рис.В)

Шаг 4: На данном этапе Вы будете устанавливать верхний обод на куполообразную крышку яйца. Лучше всего делать это, когда крышка перевернута, в таком положении сила притяжения будет способствовать процессу. Следует удалить решётку для приготовления со дна яйца. Верните картон/пенопластовые прокладки (оставшиеся с Шага 1) внутрь верхнего

выступа дна яйца. Если Вы выбросили оригинальные прокладки, используйте какой-нибудь другой подходящий толстый прокладочный материал для обкладки внутреннего выступа нижней части яйца, чтобы не допустить откола полировки с куполообразной крышки яйца.

Положив прокладочный материал на дно яйца, аккуратно переверните вместе с помощником верхнюю часть гриля и поставьте ее внутрь нижней части, так, чтобы переднее направляющее отверстие было примерно наравне с передней нижней частью гриля. (Рис. В). Следует поместить верхний обод на куполообразную крышку яйца с квадратным отверстием в натяжном фланце, расположенном справа на задней поверхности яйца. (Поскольку крышка перевернута вверх ногами, оно будет находиться напротив нижнего обода яйца). Обод должен быть расположен таким образом, что установочное отверстие в куполообразной крышке будет находиться между колпачковыми гайками, присоединяющими рукоятку, если двигаться слева направо. Необходимо вставить болт с квадратным подголовком 5/16" x 2" в квадратное отверстие, затем в круглое отверстие, расположенное в натяжных фланцах обода в задней части куполообразной крышки яйца. Следует одеть на болты плоскую и шестигранную шайбы размером 5/16" и затянуть их вручную. Так же как и в Шаге 3, необходимо приладить верхнюю часть обода к куполообразной крышке таким образом, чтобы зазор между поверхностью уплотняющего кольца и нижнего края обода составлял 25,5 мм. Если данное расстояние в Шаге 3 было меньше 25,5 мм (*то есть ваше расстояние было 22 мм, что на 3,5 мм меньше требуемого размера (25,5мм)*), вам понадобится попытаться увеличить расстояние на ободу куполообразной крышки до размера, который будет больше 25,5 мм (*то есть требуемые 25,5 мм + 3,5 = 25,5-3,5*). Необходимо отмерить и проделать данную процедуру в четырёх точках и затянуть болт с квадратным подголовком 5/16" также, как это было проделано на дне яйца в Шаге 3. После того, как болт был затянут, следует еще раз проверить расстояние, чтобы убедиться, что оно не изменилось. Повторите эту процедуру при необходимости, чтобы максимально точно подогнать размеры.



(Рис.Г)

(Рис.Д)

Шаг 5: Вместе с помощником необходимо снять куполообразную крышку яйца и удалить прокладочный материал, находящийся во внутреннем выступе нижней части яйца. Нужно поставить куполообразную крышку вертикально и поместить ее на нижнюю часть яйца таким образом, чтобы натяжные фланцы обода были примерно наравне с задней частью яйца. Следует удалить четыре колпачковые гайки присоединяющие рукоятку с передней части верхнего обода, сдвинуть ручку и снова вкрутить колпачковые гайки (*убедитесь, что логотип Big Green Egg (Большое Зеленое Яйцо), расположенный на передней части деревянной накладки не перевернут вверх ногами*) и затем затянуть все четыре колпачковые гайки. Нужно ровно поставить куполообразную крышку на базу, совместив переднюю часть с задней, и правую с левой.

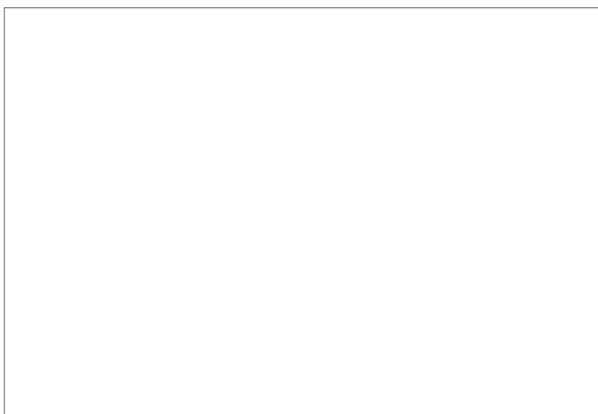
Шаг 6: Необходимо снять 8 гаек со штифтов, чтобы присоединить задний шарнирный кронштейн. Следует вертикально отмерить расстояние от верхнего края верхнего обода до нижнего края нижнего обода (оно должно составлять 51 мм плюс-минус 1,5 мм). Нужно проделать данное измерение в двух местах: снаружи, там, где задний шарнирный кронштейн будет устанавливаться (Рис. Г и Д). Задний нижний шарнирный кронштейн обладает маленьким вертикальным отверстием, которое, при необходимости, можно использовать для регулировки кронштейна.

Если высчитанное вами расстояние составило 51 мм +/- 1,5 мм, как указано на Рис. Г, то следует закрепить собранный кронштейн на штифты на обоих ободах и установить его таким образом, чтобы верхний край нижнего

шарнирного кронштейна располагался на одном уровне и параллельно верхнему краю нижнего обода. Необходимо надеть на штифты гайки и затянуть сначала внутреннюю, затем наружную гайку, и убедиться, что кронштейны не двигаются во время затягивания гаек. Следует повторить данную процедуру для противоположного, заднего кронштейна.

Если высчитанное вами расстояние оказалось меньше, чем указанные 51 мм более, чем на 1,5 мм, следует закрепить штифтами нижний кронштейн максимально низко. Затем следует надеть на штифты гайки и затянуть сначала внутреннюю, затем внешнюю гайки, убедившись, что кронштейны не двигаются во время затягивания гаек.

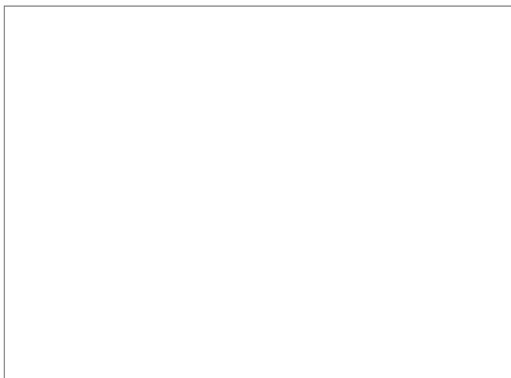
Следует посмотреть, как располагаются штифты по отношению к отверстию, находящемуся на верхнем шарнирном кронштейне; (Рис. Е) возможно, вам понадобится немного повернуть куполообразную крышку яйца, чтобы выровнять местоположение штифтов в левом и правом кронштейнах. Нужно надеть гайки на болты в верхнем шарнирном кронштейне и аккуратно затянуть их, начиная с внутренней гайки.



(Рис.Е)

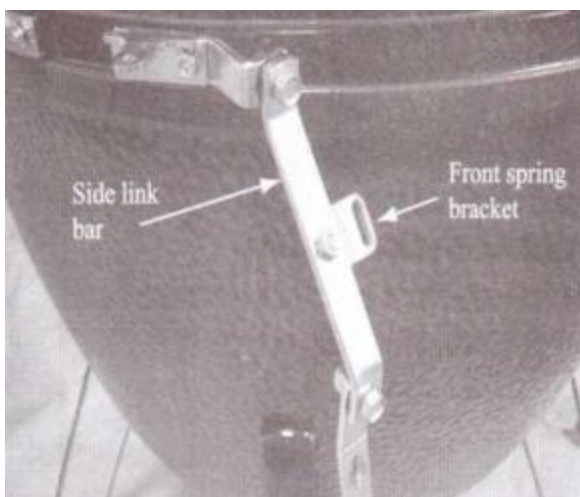
Шаг 7: Необходимо убедиться, что куполообразная крышка все еще располагается по центру. Необходимо поместить гаечный ключ 1/2", хранящийся в ящике с инструментами и деталями, на болт с квадратным подголовком, затянутый на верхнем/ находящемся на куполообразной крышке болте. Поддерживайте нижнюю часть яйца коленом, так, чтобы она не двигалась. Следует крепко сжать в руке гаечный ключ, и, используя его как рукоятку, мягко потянуть куполообразную крышку гриля на себя (Рис. Ж). (как правило от 1/8" до 1/4"). Цель этой процедуры – создать небольшой зазор (от 1/16" до 1/8") между куполообразной крышкой и уплотняющим кольцом базы в задней части яйца. Уберите гаечный ключ 1/2 и приступайте к работе с передней частью яйца. Необходимо взяться за ручку куполообразного гриля и немного приподнять крышку, нельзя продолжать тянуть за ручку, когда зазор достиг 12,7 мм, он не должен превышать 25,5 мм. Затем опустите крышку на место. (Этот зазор позволит куполообразной крышке поворачиваться на шарнирах, чтобы принять необходимое положение). Если вы подняли крышку слишком

высоко, повторите Шаг 7. После того, как Шаг 7 был выполнен, НЕЛЬЗЯ перемещать куполообразную крышку, пока вы не прочтете указания в Шаге 9.

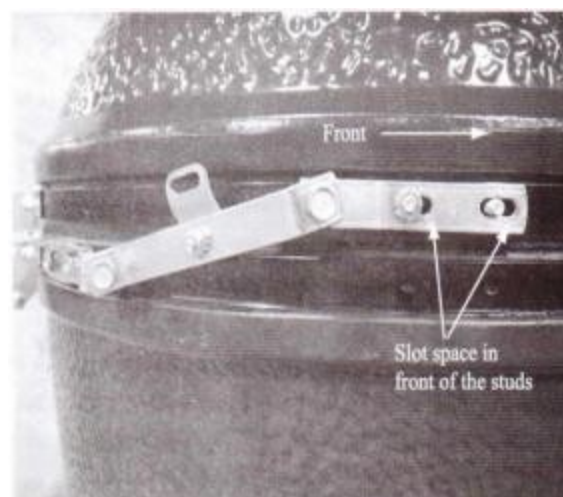


(Рис.Ж)

Шаг 8А: Необходимо раскрутить 8 гаек, присоединяющих левую и правую стороны шарниров, по 4 с каждого обода. Следует закрепить нижний боковой шарнирный кронштейн на нижнем ободе с помощью болтов. Затем нужно закрепить задние кронштейн рессоры с помощью тех же болтов, надеть на них гайки и крепко затянуть. Передние кронштейн рессоры с отверстиями должны быть установлены внутри бокового составного звена, при помощи болта  $\frac{1}{4}$ " - 20 x5/8", вставляемого в круглое отверстие в кронштейн рессорах, затем в круглое отверстие бокового составного звена, и закреплены с помощью гайки  $\frac{1}{4}$ ". Часть кронштейн рессоры с отверстиями должна нависать над краем бокового составного звена с передней стороны гриля. Передние кронштейн рессоры крепятся к звену таким образом, что исключают возможность вращения на нем. (Рис. 3) Необходимо повернуть боковое звено таким образом, что верхняя боковая рессора сможет быть закреплена болтами на верхнем ободе. Затем нужно надеть на него гайку и вручную затянуть только внутреннюю гайку. Необходимо повторить эту процедуру для шарнира, расположенного с другой стороны. Когда оба шарнира будут прилажены, обратите внимание на внешнее отверстие и болт, находящиеся в верхнем боковом кронштейн рессоре. (Рис. И) Вам понадобится свободное пространство в отверстии, обеспечивающее подвижность куполообразной крышки, если это необходимо. Если у вас НЕТ необходимого свободного пространства в отверстии, переходите к Шагу 8Б. Если у вас ЕСТЬ необходимое свободное пространство в отверстии с обеих сторон, следует одеть на болты внешние гайки и закрепить верхние передние кронштейн рессоры (сначала затягивается внешняя гайка), одновременно с этим затяните гайки на передней кронштейн рессоре и переходите к Шагу 9.



(Рис. 3)



(Рис. И)

Шаг 8Б: Ситуация, в которой отсутствует свободное пространство в отверстии перед болтами, случается довольно редко и может возникнуть в результате двух причин:

1. Округлость куполообразная крышки немного больше, чем дно яйца. В связи с тем, что металлические обода высекаются одновременно, они обладают очень точными размерами и могут использоваться как мерная лента. Вам просто нужно взглянуть на зазор в натяжных фланцах на задней стороне яйца – если зазор между натяжными фланцами на ободке куполообразной крышки больше, чем на нижнем ободке, то округлость куполообразной крышки больше округлости дна.

2. Куполообразная крышка или дно яйца могут быть не круглой формы. Это может быть компенсировано путем регулировки ободов. Подняв верхний обод, опустив нижний или опустив нижнюю заднюю кронштейн рессору, вы можете добиться того, что куполообразная крышка сдвинется назад (для каждых 1,5 мм, на которые вы передвигаете крышку или обод, необходимо затем передвинуть их назад на 3 мм). Сначала необходимо раскрутить болты на верхних боковых кронштейн рессорах на верхнем ободке и отодвинуть вниз боковые звенья. Если есть возможность сдвинуть верхний обод немного вверх или нижний обод немного вниз, следует проделать эту процедуру. Необходимо полностью раскрутить все 8 гаек на области присоединения обода и задней кронштейн рессоры, и затем натяжной болт на ободке и при необходимости переместить обод. **Помните, нельзя вращать обод вокруг своей оси, только плавно тянуть вверх или вниз, если в этом есть необходимость.** Если обода находятся на предельном верхнем или нижнем уровне, вы можете использовать небольшое вертикальное отверстие в нижней задней кронштейн рессоре, которое можно отрегулировать вниз. Следует заново затянуть сначала все 4 гайки на нижней задней кронштейн рессоре, затем верхние 4 гайки. Теперь вы можете перейти к Шагу 7 и продолжить сборку.

Шаг 9: Когда все крепежи на шарнирах будут плотно затянуты, вам нужно будет проверить дно и прокладку куполообразной крышки на наличие герметизации. Необходимо проделать это, полностью открыв крышку (изучите меры предосторожности внизу страницы) и, поместив банкноту продольно поперек прокладки на дне, затем можно опустить крышку на банкноту. Теперь медленно потяните банкноту на себя – вы должны почувствовать сопротивление, это свидетельствует о том, что прокладка правильно соприкасается с краем гриля. Легкое сопротивление обеспечивает хорошую герметизацию, особенно после того, как прокладка спрессовывается в процессе использования. Необходимо таким образом проверить 4 основные точки: спереди, сзади, справа и слева. Если изоляция хорошая во всех точках переходите к Шагу 10.

### **Меры предосторожности:**

**Куполообразная крышка тяжелая и без специальных пружин ее трудно открыть; также при закрытии крышки происходит быстрое перераспределение веса, что может застигнуть вас врасплох. Мы советуем открывать и закрывать крышку двумя руками, пока вы не привыкните к этим процедурам.**

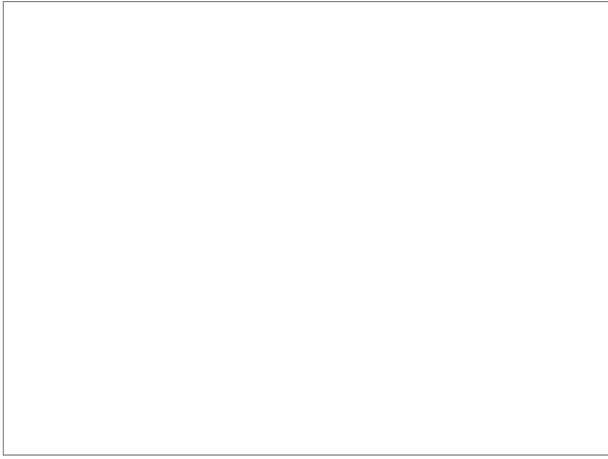
В тех редких случаях, когда прокладка не выдерживает проверку, запомните ту область, где отсутствует достаточная герметизация. Если это задняя область, необходимо исследовать задние рессоры, чтобы убедиться, что все части свободно двигаются или что верхняя кронштейн рессора не соприкасается с нижним кронштейном, таким образом, поддерживая куполообразную крышку. Следует полностью открыть крышку и исследовать обе поверхности уплотняющего кольца на предмет инородного материала или неровностей, препятствующих герметизации. тест на наличие герметизации и если проверка выдержана, можно переходить к Шагу 10. Если проблема не была устранена, свяжитесь с дилером компании Большое Зеленое Яйцо для получения помощи.

Шаг 10: Необходимо полностью открыть куполообразную крышку яйца. Зацепите один крючок на конце пружины, продев его в круглое отверстие на задней кронштейн рессоре, затем крючок на противоположном конце пружины, продев его в отверстие с прорезью на передней кронштейн рессоре. Пружина должна висеть на своем месте, а вся собранная конструкция выглядеть, как показано на Рис. К. Повторите эту процедуру с противоположной стороны яйца. Теперь можно осторожно закрыть куполообразную крышку. Чтобы привыкнуть, следует несколько раз открыть и закрыть куполообразную крышку, это также позволит всем деталям встать на свое место. Проведите тест на герметизацию еще раз, как вы делали это ранее.

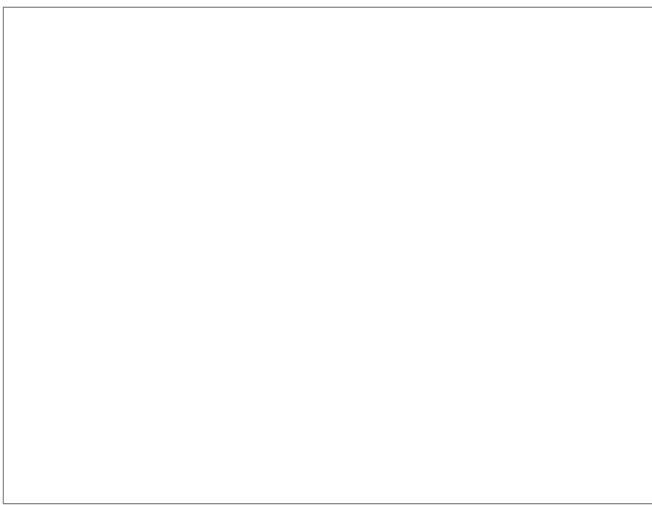
Довольно часто тест на герметизацию не удается в задней части яйца, но это легко исправить. Нужно обеспечить куполообразной крышке возможность немного сильнее подаваться вперед. Следует полностью открыть крышку и извлечь обе пружины (**никогда не следует проделывать эту процедуру с установленными пружинами**). Затем необходимо закрыть крышку (**Помните, крышка тяжело закрывается без пружин**). Полностью следует еще раз провести.

Раскрутите гайки на верхней боковой кронштейн рессоре, расположенной с левой стороны гриля. Наклейте небольшой кусочек клейкой ленты или сделайте пометку карандашом на верхней боковой кронштейн рессоре вдоль заднего края одной из гаек, чтобы отметить текущее положение болтов в отверстии. Если вы используете ножки с колесиками для яйца, вам понадобится зафиксировать колесики так, чтобы оно оставалось неподвижным. Нужно встать слева от ручки, расположенной в передней части гриля. Следует взяться за ручку гриля и плавно потянуть за нее, сдвинув, таким образом, куполообразную крышку на правую сторону яйца пока вы не увидите болты в верхнем боковом кронштейн рессоре. По мере того, как вы перемещаете куполообразную крышку в сторону, болты должны сдвинуться вперед в кронштейн рессоре с поперечной прорезью. (Рис. Л). Нужно сдвинуть болты в прорезях вперед примерно на 1/8 от их прежнего положения. Теперь можно крепко затянуть обе гайки и повторить эту процедуру с правой стороны гриля. Помните, что настраивая правую боковую кронштейн рессору, вам нужно будет сдвигать куполообразную крышку влево. Когда вы закончите процесс настройки с правой стороны, можно открыть куполообразную крышку и заново установить обе пружины, как вы делали это ранее. Установив обе пружины, вы можете несколько раз открыть и закрыть куполообразную крышку и повторить тест на герметизацию. Если прокладка все еще слабо прилегает к краю с задней стороны гриля, **следует снять пружины** и повторить процедуру, чтобы сильнее сдвинуть крышку вперед на верхних боковых кронштейн рессорах. Затем необходимо надеть черные виниловые защитные колпачки на крючки, расположенные на двух концах пружины и процесс будет полностью завершен. (Рис. М).

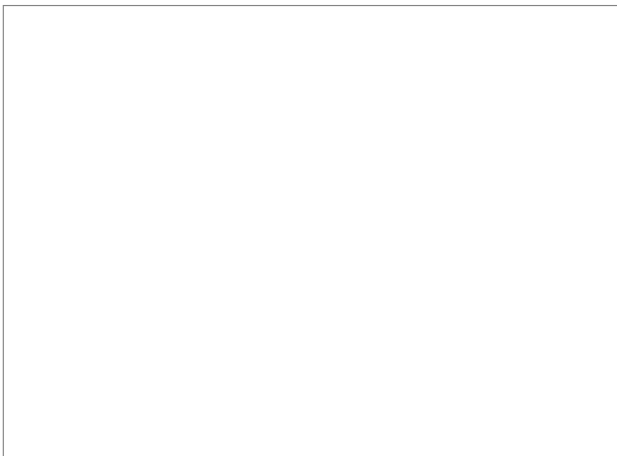




(Рис.К)



(Рис.Л)



(Рис.М)

***Поздравляем, вы завершили установку шарниров/ободов!***

Следует периодически смазывать (8) шарниры в шарнирных механизмах светлым маслом 10W или 20W, тогда они прослужат вам долгие годы без поломок. Необходимо смазывать области между звеньями/кронштейн рессорами, между головками болтов/кронштейнами, и между гайками/

кронштейнами. Болты должны в кронштейнах должны свободно выкручиваться (не рекомендуются такие проникающие смазочные материалы как WD 40, они смывают масла и оставляют лишь небольшое количество смазочной пленки).

*Благодарим вас за покупку!*

*Данный продукт был разработан и произведен в США эксклюзивно для компании Большое Зеленое Яйцо. Данный комплект шарниров/ободов защищен американским патентом 7,770,576 В2.*

**Важно:** Необходимо регулярно проверять, как крепко затянуты болты и болты в шарнирах и ободах, особенно после каждого второго или третьего использования. В противном случае крышка может соскочить и разбиться; гарантия не покрывает такие случаи. **(НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕЛЬЗЯ ЗАТЯГИВАТЬ БОЛТЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ).**

<p><b>Внимание!</b> Пружины растяжения являются источником энергии и должны быть сняты до начала работы с шарнирами/ободами, в противном случае вы можете получить травму.</p>
--

**Меры предосторожности:**

- При перемещении гриля нельзя тянуть его за рукоятку или шарнирные механизмы.
- Нельзя переносить гриля через грубые или неровные поверхности, или тащить его за ручку.
- Нельзя класть руки внутрь яйца, если крышка открыта не полностью.
- Необходимо периодически смазывать шарнирные механизмы для обеспечения надлежащего функционирования.
- Нельзя класть руки/пальцы в шарнирные механизмы или возле них, вы можете попасть в зоны защемления.
- Нельзя позволять детям играть или пользоваться яйцом.
- Нельзя позволять неподготовленному человеку пользоваться яйцом.

## **Инструкция по сборке:**

### **Гриль большой «L», средний «M» и маленький «S»**

#### **Список деталей**

1. Обода – 2 шт
2. Комплект деталей для сборки рукоятки – 1 шт.
3. Комплект для сборки шарниров – 1шт.

#### **Набор деталей и инструментов:**

- Болты  $1/4 \times 1/2$  - 2 шт.
- Болты  $1/4$  - 6 шт.
- Гайки со стопором  $1/4$  - 8шт.
- Болты с квадратным подголовком  $5/16 \times 2$  - 2шт.
- Колпачковые гайки  $1/4$  - 2шт.
- Плоские шайбы  $5/16$  – 2шт.
- Шестигранные гайки  $5/16$  – 2шт.
- (зеленые) болты  $1/4 \times 3/4$  - 2шт.

**Внимание! Шарнирный механизм находится под давлением контактных пружин, нельзя удалять (белый, пластиковый) фиксатор пока об этом не будет сказано в инструкции, в противном случае вы можете получить травму.**

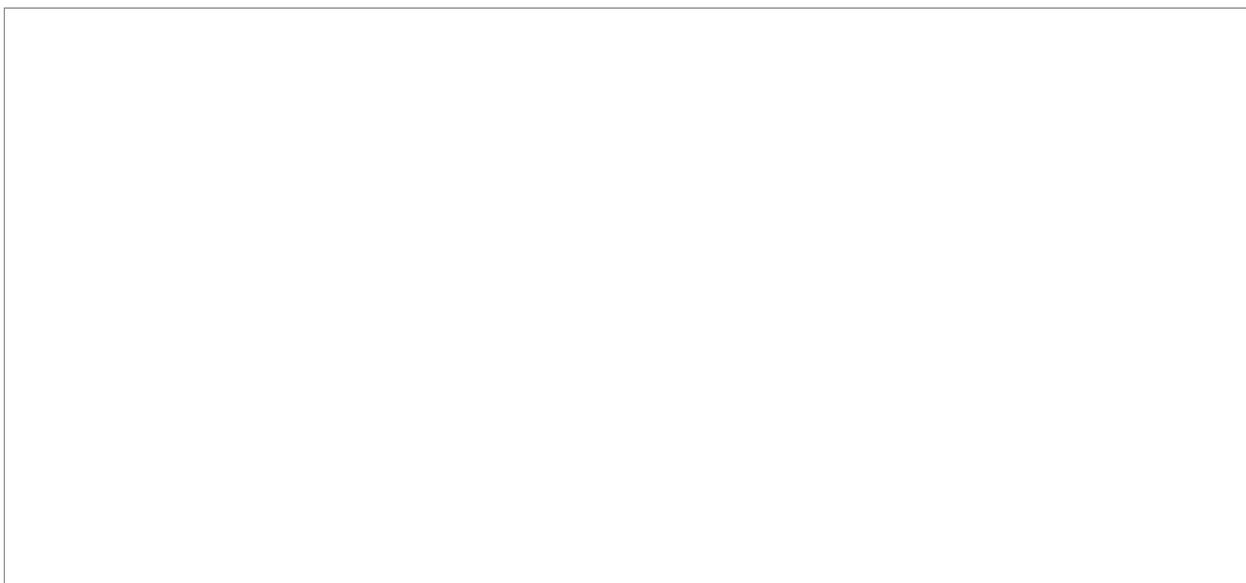


Рис. А

**Holes for (optional) Egg-Mate tables or Egg-Shelves** - отверстия для установки крыльев или полок (предоставляемых по заказу).

**(4) Locations** – четыре местоположения

**Lower band only, holes in the upper band are not used** – только нижний обод, отверстия в верхнем ободу не используются.

**Lower band** – нижний обод

**Band front (midway between the unused handle attaching holes, or directly opposite**

**The Hinge Mechanism)** – передняя сторона обода (середина между не используемыми отверстиями для установки ручки, или прямо напротив шарнирного механизма)

**5/16×2 carriage bolt** – болт с квадратным подголовком 5/16×2

**Band flanges** – фланцы обода

**5/16 flat washer** – плоская шайба 5/16

**5/16 hex nut** – шестигранная гайка 5/16

**¼ Keps nut** – гайка со стопором ¼

**Shipping retainer bar** - фиксатор

**Large units have (2)** – два у большого гриля

**Med and small have (1)** – один у среднего и маленького грилей

**Hinge mechanism** – шарнирный механизм

**Hinge flat bar** – плоская шарнирная рейка

**MUST BE ON TOP/UP, AS ILLUSTRATED** – должна быть направлена вверх, как показано на рисунке

**A = 1/4 × 5/8 clinch stud** – A = болт 1/4 × 5/8

**B = 1/4 × 3/4 clinch stud Green colored** – B = зеленый болт 1/4 × 3/4

Шаг 1А: Поместите обод (оба обода одинаковые) и шарнирный механизм так, чтобы они соприкасались друг с другом, как показано на Рис. А. Необходимо вставить зеленый болт 1/4 х 3/4 , продев его изнутри обода наружу через два отверстия в нижнем ободу, совпадающими с левым и правым внешними отверстиями в комплекте шарниров. Следует вставить болты 1/4 х 5/8 в два внутренних отверстия. Нужно вставить (1) гайку со стопором 1/4 на каждый болт и затянуть вручную. В комплекте имеются более длинные зеленые болты, на случай если вы в будущем решите установить рукоятку для ножек с колесиками.

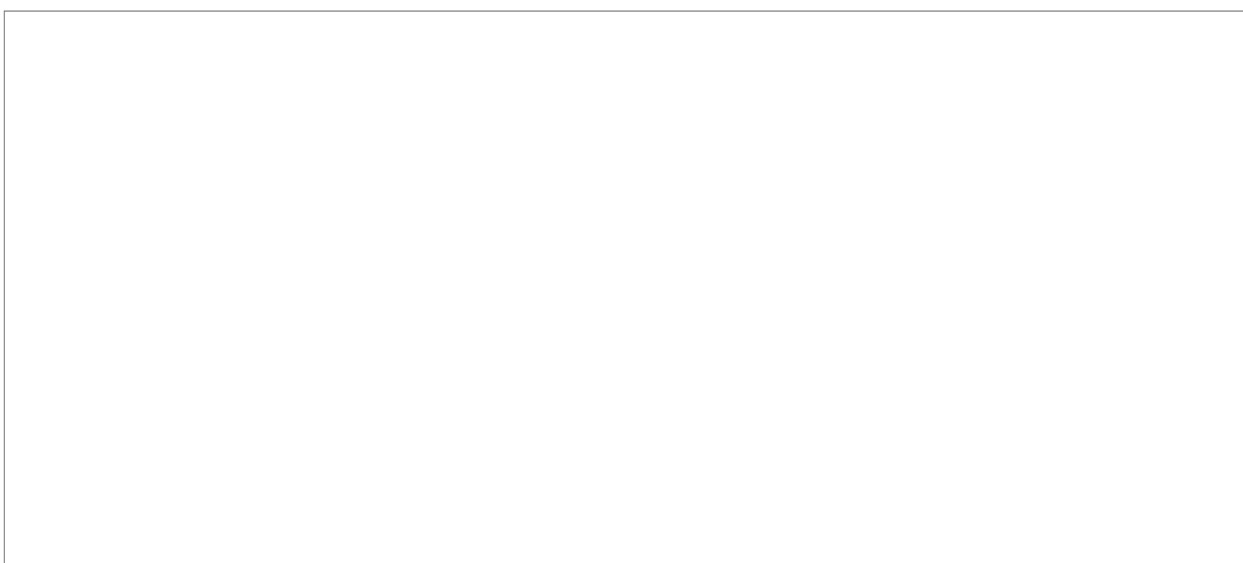


Рис. Б

**Unused holes** – не использующиеся отверстия

**4 locations** – четыре местоположения

**Upper band** – верхний обод

**Handle assemble** - рукоятка

**1/4 acorn nut** – колпачковая гайка 1/4

**5/16×2 carriage bolt** – болт с квадратным подголовком 5/16 × 2

**Egg bottom** – нижняя часть гриля

**5/16 flat washer** – плоская шайба 5/16

**5/16 hex nut** – шестигранная гайка 5/16

**1/4 keps nut** – гайка со стопором 1/4

**1/4 × 5/8 clinch studs** – болты 1/4 × 5/8

**1/4 × 1/2 clinch studs** – болты 1/4 × 1/2

Шаг 1Б: Если вы устанавливаете столики для гриля Большое Зеленое Яйцо, поставляемые по заказу, в этом случае следует монтировать (4) болты 1/4×5/8 (предоставляемые в комплекте со столиками) только в нижний обод. (Шаг 1 в инструкции по сборке столика для гриля Большое Зеленое Яйцо). Мы советуем установить и затянуть вручную гайки, чтобы болты оставались на своих местах в процессе дальнейшей сборки.

Шаг 2: Установив нижнюю часть яйца на ножки с колесиками или на столе, необходимо поместить собранный шарнирный механизм/ обод на дно яйца, убедившись при этом, что плоская рейка шарнира находится сверху. Следует соединить переднюю сторону обода (Рис. А) с передней частью дна яйца (маленькое отверстие, расположенное на керамическом дне яйца на поверхности соединения с ободом, поможет вам определить переднюю часть). Необходимо продеть (1) болт с квадратным подголовком 5/6×2 через квадратное отверстие на фланце обода (Рис. А), затем через круглое отверстие в противоположном фланце. Нужно надеть (1) плоскую шайбу 5/16 и (1) шестигранную гайку 5/16 и затянуть их вручную.



Рис. В

**Egg dome** – колпак (верхняя часть гриля)

**Egg bottom** – нижняя часть гриля

**Hinge flat bar, must be on top/ up** – плоская шарнирная рейка, должна быть направлена вверх

**Periodically lubricate all (8) pivot points** – смазывайте периодически точки поворота (8)

**Many pinch points exist, keep hands away when opening or closing the Egg dome** – следите, чтобы при открытии или закрытии колпака, руки не попали в зоны защемления.

Шаг 3: Необходимо присоединить шарнирный механизм к верхнему ободу так же, как это было сделано с нижним ободом в Шаге 1А. Теперь нужно расположить рукоятку у передней части верхнего обода (два отверстия,

которые вам понадобятся, находятся прямо напротив шарнирного механизма), продеть болт  $\frac{1}{4} \times \frac{1}{2}$  через каждое отверстие, расположенное на внутренней части верхнего обода, затем через рукоятку, наденьте (1) колпачковые гайки  $\frac{1}{4}$  на каждый болт и затянуть их вручную. (Рис. Б).

Шаг 4: Необходимо поместить верхнюю часть гриля (колпак) на его нижнюю часть и внутрь верхнего обода, аккуратно соединив переднюю сторону верхней части (маленькое отверстие, расположенное на керамическом куполе, на поверхности соединения с ободом, поможет вам определить переднюю часть) с передней стороной обода (посередине между болтами, присоединяющими рукоятку). Необходимо вставить (1) болт с квадратным подголовком 5/16×2 через квадратное отверстие, находящееся на фланце обода, затем через круглое отверстие, расположенное на противоположном фланце. Следует надеть (1) плоскую шайбу 5/16 и (1) шестигранную гайку 5/16 (затягивать только вручную). Нужно убедиться, что верхняя часть гриля стоит посередине и находится прямо над нижней частью гриля. Теперь следует поместить шарнир/ сборку обода таким образом, чтобы нижний обод оказался как раз на том расстоянии, на каком он будет всегда находиться на нижней части гриля. Благодаря собранному шарнирному механизму на задней части гриля обода будут располагаться на некотором расстоянии друг от друга. Но обода гибкие, поэтому вы сможете приспособить верхний обод так, чтобы пространство между двумя ободами сзади, с боков и спереди было равным. Теперь нужно прочно затянуть верхний и нижний обода примерно до 5 мм (**изгиб болта и фланцев во время затягивания является нормальным/ рекомендуемым. Не бойтесь, керамика не сломается**). Убедитесь, что купол стоит прямо над нижней частью яйца, затем затяните все (8) гайки со стопором, присоединяющие шарнирную сборку к ободам. Теперь нужно также затянуть колпачковые гайки  $\frac{1}{4}$ , присоединяющие сборку рукоятки к верхнему ободу.

**Важно:** Необходимо регулярно проверять, как крепко затянуты болты и болты в шарнирах и ободах, особенно после каждого второго или третьего использования. В противном случае крышка может соскочить с ободов и разбиться; гарантия не покрывает такие случаи. **(НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕЛЬЗЯ ЗАТЯГИВАТЬ БОЛТЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ).**

Шаг 5: Теперь можно удалить (белый пластиковый) фиксатор (у большого гриля есть два фиксатора – по одному на каждой стороне собранного шарнирного механизма, у среднего и маленького грилей только один фиксатор) со стороны/сторон собранного шарнирного механизма (Рис. А), перерезав пластиковый хомут/хомуты для крепления кабеля, который удерживает шарнир на месте. Теперь нужно потянуть или аккуратно вытащить фиксатор из-под головок болтов. **НЕЛЬЗЯ ОТКРЫВАТЬ КОЛПАК НЕ УДАЛИВ ФИКСАТОР, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ ТРАВМУ.** Фиксаторы удерживают собранный шарнир в нейтральном положении/в положении равновесия и обеспечивают

достаточное расстояние между ободами. Мы рекомендуем сохранить их на случай, если вам понадобится переустановить, удалить или наладить обод с пружиной.

*Поздравляем, вы завершили установку шарниров/ ободов!*

Следует периодически смазывать области восьми точек поворота, находящиеся между звеньями и кронштейн рессорами, а также области между головками ботов и кронштейн рессорами, светлым маслом или маслом средней вязкости (не рекомендуются такие проникающие смазочные материалы как WD 40, они смывают масла и оставляют лишь небольшое количество смазочной пленки). В этом случае гриль прослужит вам долгие годы без поломок.

*Благодарим вас за покупку!*

**Важно! Еще раз напоминаем: необходимо, чтобы болты с квадратными подголовками были прочно затянуты на ободах, как указано в Шаге 4, в противном случае колпак может соскользнуть с ободов и упасть. Это может стать причиной поломки или личной травмы.**

#### **Меры предосторожности:**

- При перемещении гриля нельзя тянуть его за рукоятку или шарнирные механизмы.
- Нельзя класть руки/пальцы в шарнирный механизм во время работы с грилем или при его перемещении, вы можете попасть в зоны защемления.
- Нельзя класть руки внутрь яйца, если крышка открыта не полностью.
- Нельзя передвигать гриль через неровные поверхности или перемещать его, держась за рукоятку или шарнирный механизм.
- Необходимо периодически смазывать шарнирный механизм, чтобы обеспечить его надлежащее функционирование.
- Не позволяйте детям играть или пользоваться грилем.
- Необходимо известить всех, кто будет пользоваться яйцом, обо всех мерах предосторожности.



## **Инструкция по сборке:**

### **Гриль Mini**

#### **Список деталей**

1. Обод – 2 шт.
2. Комплект для сборки бокового шарнирного кронштейна – 2шт.
3. Комплект для сборки заднего шарнирного кронштейна – 1шт.
4. Комплект для сборки рукоятки – 1шт.

#### **Набор с деталями и инструментами**

- Болты 1/4" x 1/2" - 2шт.
- Колпачковые гайки 1/4" – 2шт.
- Винты с шестигранной головкой 1/4" x 1-1/2" – 2шт.
- Гайки со стопором 1/4" – 2шт.
- Плоские шайбы 1/4" - 4шт.
- Болты #10-24 x 1/2" – 12шт.
- Гайки со стопором #10-24 – 12шт.

### Необходимые инструменты:

- Гаечный ключ 7/16" – 2шт.
- Гаечный ключ 3/8" – 1шт.

Примечание: В данном руководстве, при упоминании левой или правой сторон гриля, необходимо определять стороны, стоя лицом к его передней части.

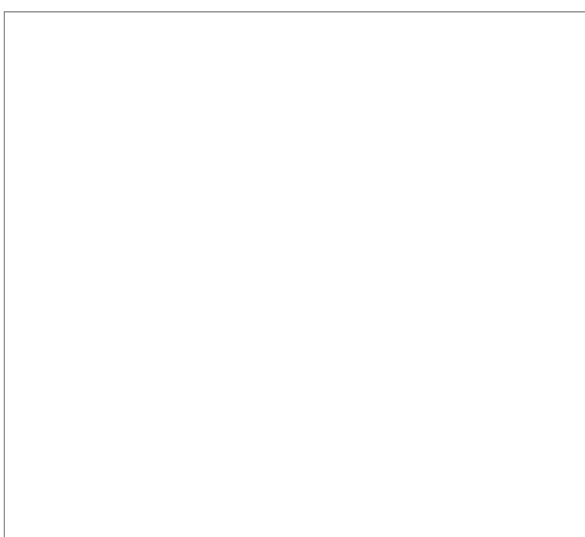


Рис. А

Шаг 1: Необходимо убедиться, что у вас имеются все детали, перечисленные в пункте «Содержимое», используйте в качестве примера Рис. А (*Некоторые из крепежей этого устройства очень малы, и их трудно установить в нужном месте, необходимо осуществлять сборку там, где было бы несложно найти упавшую деталь*). Компоненты устройства должны устанавливаться в обод, как показано на Рис. Б.

**Примечание: Оба обода идентичны и некоторые из отверстий не будут использованы в процессе работы. После того, как вы установите крепления как указано в руководстве, один из ободов окажется верхним, другой нижним.**

Следует поставить обода так, чтобы фланцы оказались с левой стороны. Установите собранную рукоятку (D) на один из ободов (*Необходимо убедиться, что лэйбл BGE на рукоятке не перевернут вниз*), вденьте болты (2) 1/4" x 1/2" изнутри обода через рукоятку так, чтобы они оказались снаружи, установите колпачковые гайки 1/4" на каждый болт и затяните их.

Следует присоединять собранный задний шарнир как показано на Рис. Б. (Центральные отверстия заднего шарнира не используются. Также, вы можете по ошибке установить собранный задний шарнир вверх ногами, для правильного использования петли шарнира должны смотреть вниз (Рис. Г)). Необходимо продеть болты #10 x 1/2" изнутри ободов наружу, и далее установить гайки со стопором #10 на каждый болт и затянуть их. Далее следует прикрепить собранные боковые шарниры, как показано на Рис. В. Кронштейны с круглыми отверстиями необходимо устанавливать у нижнего обода ближе к его задней части, кронштейны с пазами у верхнего обода. Далее необходимо вставить в отверстия болты #10 x 1/2" и надеть на них гайки со стопором (8). Необходимо до конца затянуть болты на нижнем ободе, болты на верхнем ободе следует затягивать не до конца, так, чтобы они свободно двигались. Необходимо установить плоскую шайбу 1/4" на каждый крепежный винт 1/4" x 1-1/2". Следует вставить крепежный винт с шестигранной головкой снаружи, прокрутить его до каждого натяжного фланца обода, находящегося с левой стороны каждого из ободов. Далее необходимо установить плоскую шайбу 1/4" и шестигранную гайку на каждый винт с шестигранной головкой и вкрутить гайку до конца винта.

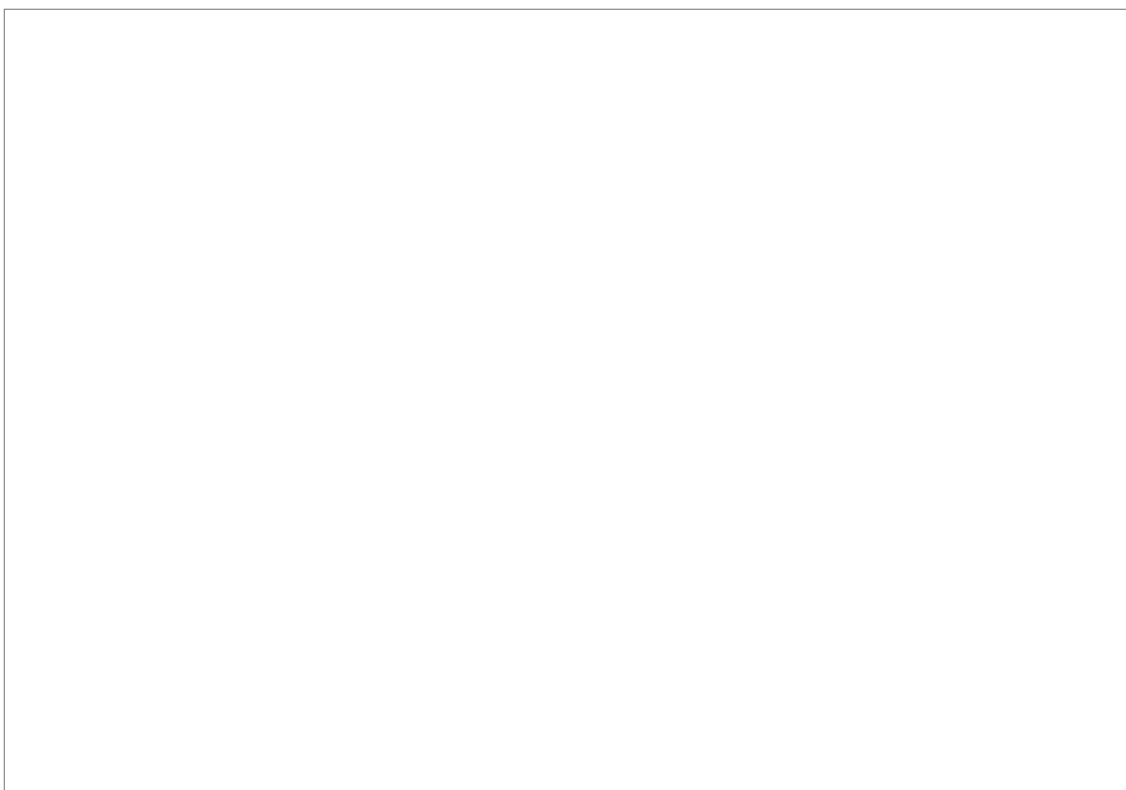


Рис. Б

**Front** – передняя сторона

**Rear** – задняя сторона

**Slotted bracket** – кронштейн с пазами

**Upper band** – верхний обод

**Шаг 2:** Необходимо поставить нижнюю часть «яйца» на устойчивую рабочую поверхность. На поверхности крепления обода, расположенной на нижней части «яйца» прямо над нижней вентиляционной дверцей, вы увидите установочное отверстие. Необходимо поместить нижний обод с шарнирной сборкой / сборку обода на нижнюю часть «яйца». Поместите нижний обод так, чтобы установочное отверстие находилось в центре между неиспользованными отверстиями нижнего обода, предназначенными для установки рукоятки. (Рис. В).

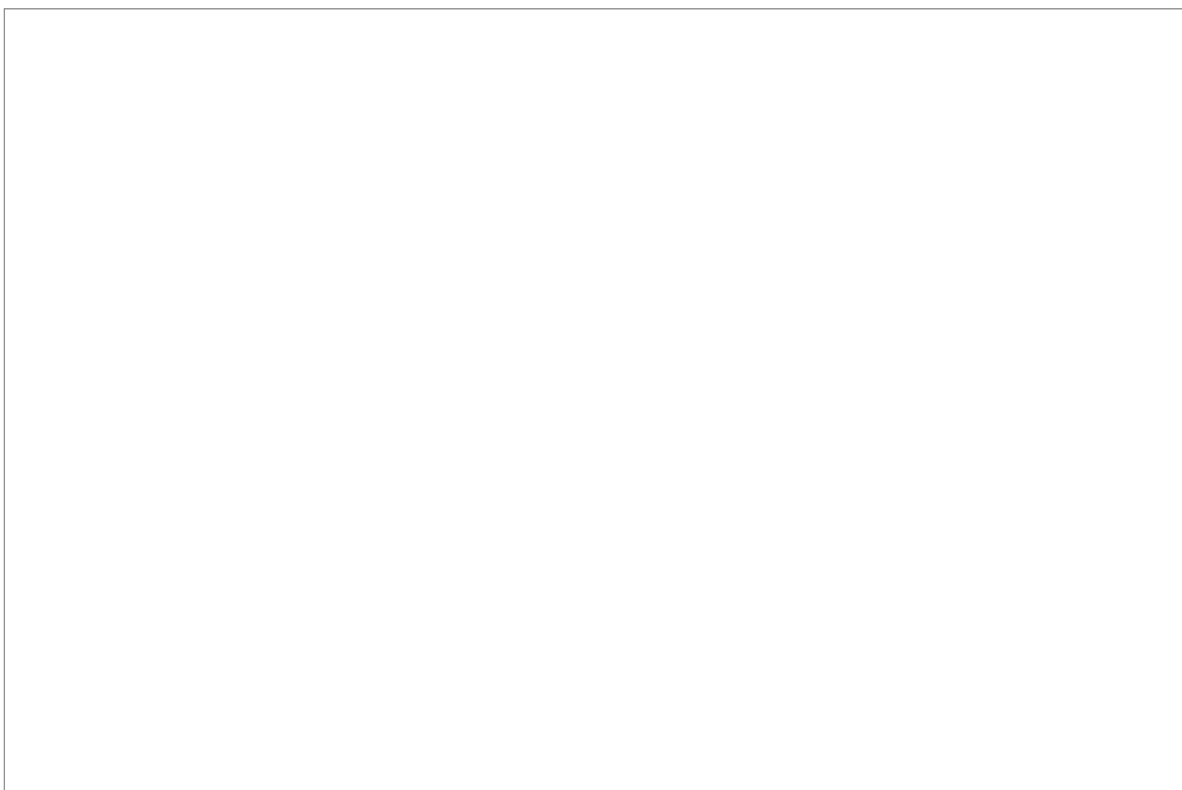


Рис. В

Locating hole – установочное отверстие

Front view – вид спереди

Lower vent door - нижняя вентиляционная дверь

Шаг 2 продолжение: Необходимо вручную затянуть винт с шестигранной головкой на нижнем ободе так, чтобы обод не полностью прилегал к грилю, и его можно было перемещать. (Обратите внимание, что верхняя часть «яйца» имеет установочное отверстие на поверхности крепления обода, такое же, как на нижней части гриля). Нужно поставить крышку «яйца» внутрь верхнего обода и на нижнюю часть «яйца». Необходимо установить крышку так, чтобы установочное отверстие было между отверстиями для крепления рукоятки. Затяните вручную винт с шестигранной головкой на верхнем ободе так, чтобы обод не полностью прилегал к грилю, и его можно было перемещать.

Шаг 3: Необходимо установить крышку ровно над нижней частью яйца. Следует установить верхний и нижний обода вертикально (слегка ослабив болты, если необходимо), так чтобы, если посмотреть на гриль сбоку, вы смогли увидеть прокладочный материал нижней и верхней частей гриля, ровно между верхним и нижним ободами. Обода следует ровно расположить так, чтобы между ними по всей окружности гриля было расстояние около 5/16.

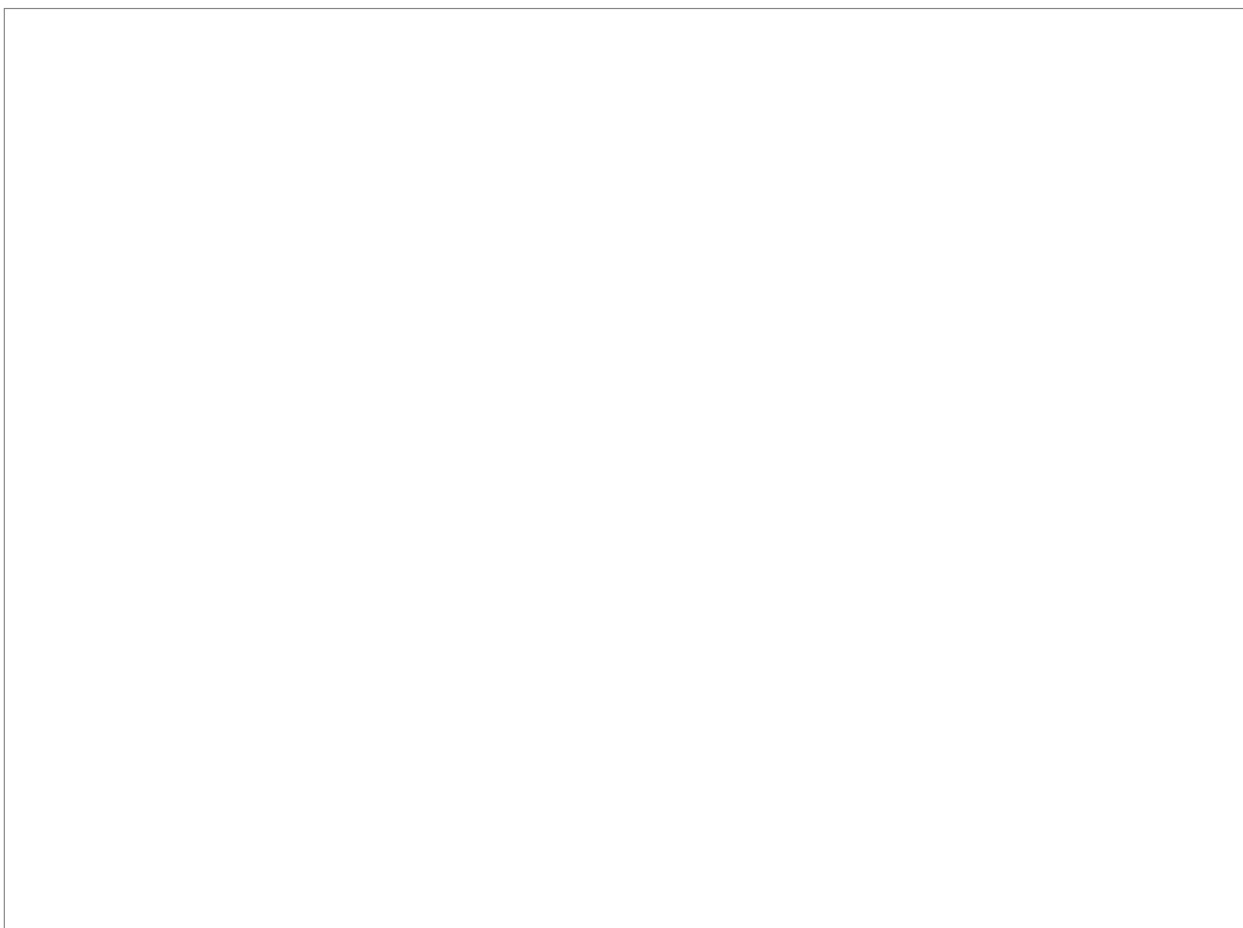


Рис. Г

**Hinge tabs point downward** – петли шарнира смотрят вниз

**Right side view** – вид справа

**5/16 gap, gasket visible** – расстояние в 5/16, прокладочный материал должен быть виден

Необходимо равномерно затянуть болты с шестигранной головкой на обоих ободах. Затягивая болты, убедитесь, что расстояние между ободами составляет 5/16”, а также что они остались в том же вертикальном положении по отношению к прокладочному материалу верхней и нижней частей гриля. Затяните болты с шестигранной головкой до такой степени, пока фланцы ободов не начнут слегка изгибаться.

Следует убедиться, что крышка все еще расположена ровно над нижней частью гриля, затем необходимо продолжить затягивать гайки со стопором на боковом кронштейне с пазами, расположенном на верхнем ободе. В первую очередь следует затянуть гайку на внутреннем пазе (ближнему к ободу), затем внешнюю гайку. Теперь ваш гриль должен выглядеть так, как показано на Рис. Г, если смотреть на него справа. Если все крепежи прочно затянуты, вы завершили сборку ободов.

Необходимо периодически смазывать все точки поворота (8) светлым маслом (не рекомендуются такие проникающие смазочные материалы как WD 40). В этом случае гриль прослужит вам долгие годы без поломок.

*Благодарим вас за покупку!*

Данный шарнир/обод были разработаны и произведены в США. Патент № 7,770.576

### **Меры предосторожности:**

- После первых использований необходимо удостовериться в том, что болты обода хорошо затянуты. Периодически проверяйте крепежи, в противном случае крышка может соскочить с ободов.
- Нельзя поднимать или перевозить собранный гриль, держась за рукоятку или шарнирный механизм.
- Нельзя класть руки внутрь гриля, пока не убедитесь, что крышка полностью открыта.
- Нельзя класть руки или пальцы в шарнирный механизм, вы можете попасть в зоны заземления.
- Нельзя разрешать детям играть или пользоваться грилем.
- Нельзя разрешать пользоваться грилем людям, не знакомым с правилами его эксплуатации.
- Пренебрежение данными правилами безопасности может привести к личным травмам или порче имущества.

## **Инструкция по сборке ножек с колесиками:**

### **Для гриля очень большого (XL)**



**Рис.А**

### **Список деталей для ножек с колесиками очень большого гриля (XL)**

1. Стойка – 4шт.
2. Верхняя поперечная подпорка без изгибов – 1шт.
3. Верхняя поперечная подпорка с изгибами – 1шт.
4. подпорка для стойки – 4шт.
5. распорка – 1шт.
6. нижняя поперечная подпорка – 2шт.
7. подпорка для колес – 1шт.
8. Колеса (2 с блокирующим механизмом, 2 без блокирующего механизма) – 4шт.

### **Набор деталей и инструментов для ножек очень большого гриля (XL)**

- мелкие крепежные винты  $\frac{1}{4} \times \frac{3}{4}$  - 10шт.
- гайки со стопором  $\frac{1}{4}$  - 10шт.
- гайки со стопором  $\frac{3}{8}$  – 4шт.
- плоские шайбы  $\frac{3}{8}$  – 4шт.
- виниловые колпачки – 4шт.
- гаечный ключ для колес 4” – 1шт.

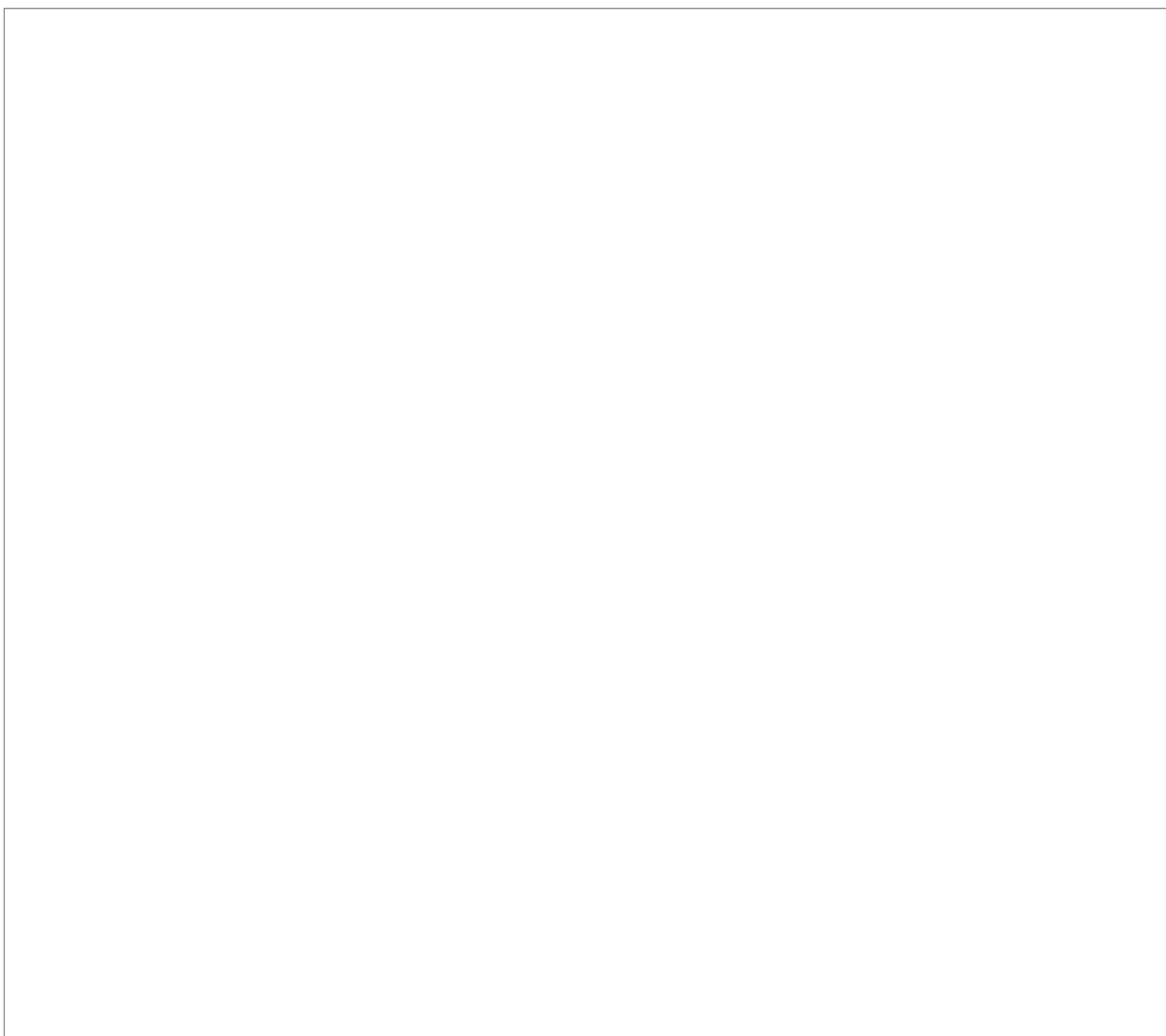


Рис.Б

**$\frac{1}{4} \times \frac{3}{4}$  machine screws** – мелкие крепежные винты  $\frac{1}{4} \times \frac{3}{4}$

**Flat surface** - плоская поверхность

**$\frac{1}{4}$  Keps nuts** - гайки со стопором  $\frac{1}{4}$



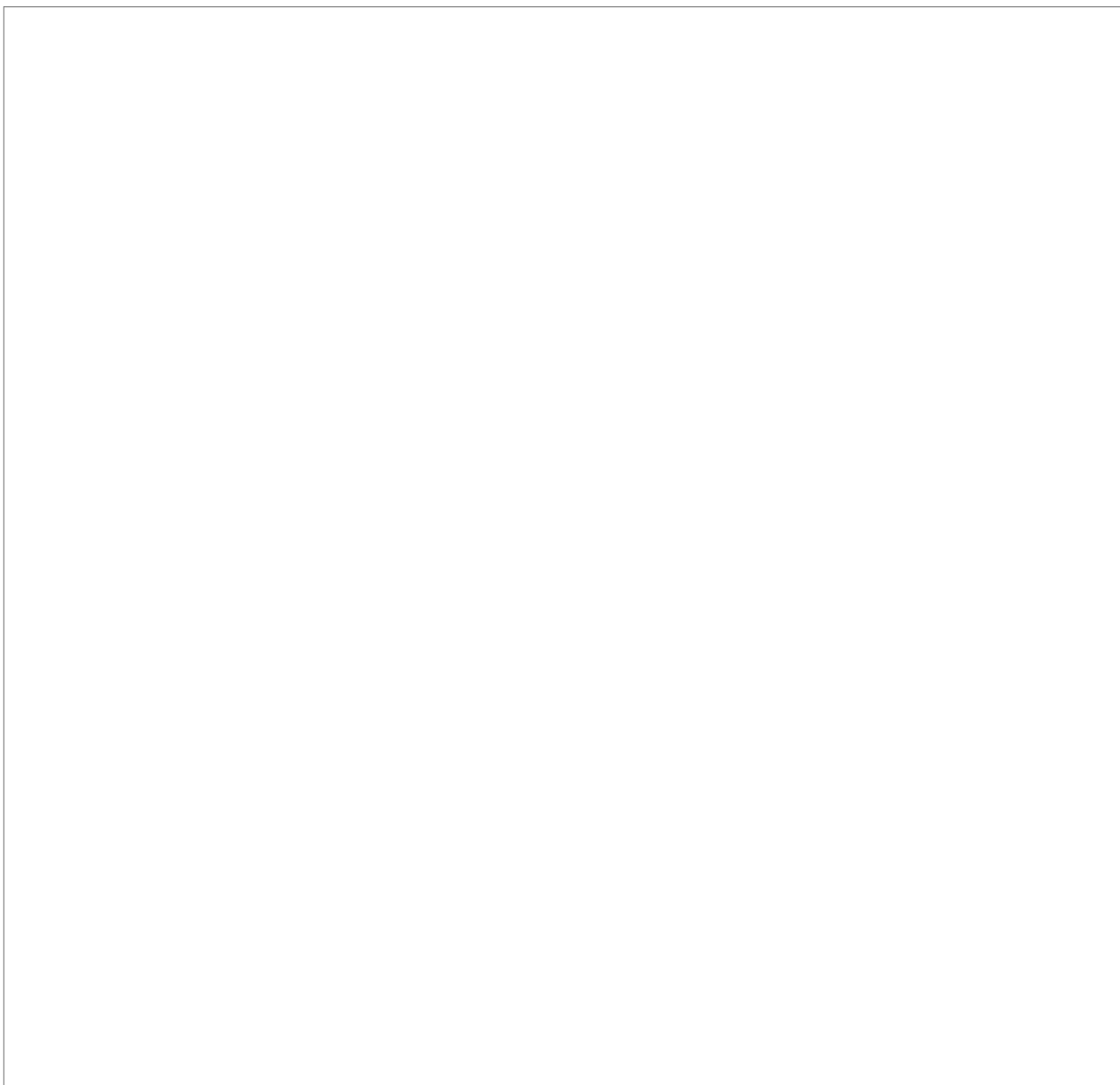


Рис. В

**Locking casters** – колеса с блокирующим механизмом

**¼ Keps nut** – гайка со стопором ¼

**Flat washer** – плоская шайба

**Keps nut** – гайка со стопором

**¼ machine screw** – мелкий крепежный винт ¼

Шаг 1: (сборка двух ножек с колесиками). Необходимо **разложить детали на ровной поверхности, так, чтобы не поцарапать полировку компонентов ножек (обратите особое внимание на соединения, выполненные внахлест, представленные на Рис. Б). Следует собрать и крепко затянуть  $\frac{1}{2}$  ножки с колесиками, как показано на Рис. Б. Необходимо повторить данную процедуру для второй половины ножек с колесиками.**

**Шаг 2:** (Соединение двух половинок, собранных в шаге 1 и установка распорки) Необходимо поставить секции прямо и установить секцию без изгиба верхней поперечной распорки в вогнутую центральную часть секции с изгибом верхней поперечной подпорки. Следует вставить мелкий крепежный винт (1) 1/4" x 3/4" с верхней части вниз, надеть распорку на крепежный винт, надеть на него гайку со стопором (1) 1/4"-20 и крепко затянуть (Рис. А).

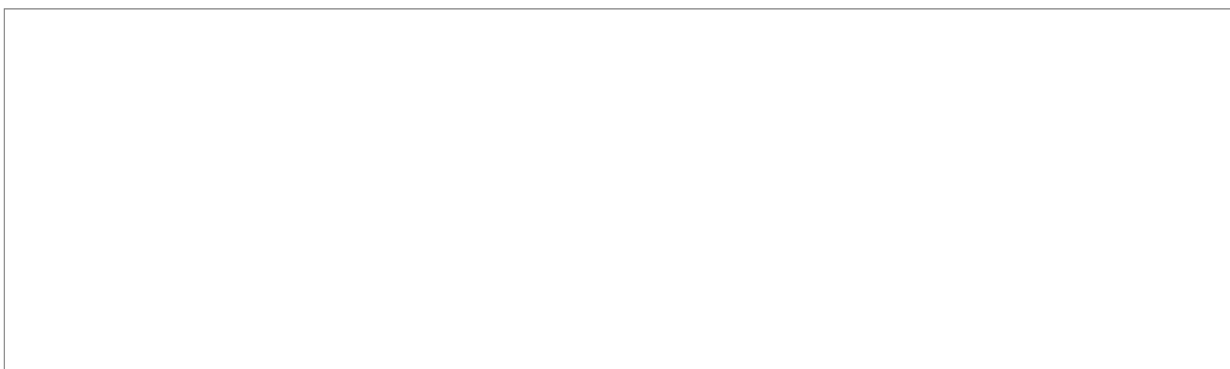


Рис. Г и Рис. Д

1D – 1Г

1E – 1Д

2D – 2Г

2E – 2Д

Шаг 3: ( Установка нижних поперечных подпорок, колёс и подпорки для колёс). Следует поставить конструкцию, собранную в Шаге 2, вверх ногами, как показано на Рис.В. Необходимо установить нижнюю поперечную подпорку и колеса с помощью мелкого крепежного винта (1) 1/4" x 3/4", продев его сверху в распорку и через центральное отверстие в нижней поперечной подпорке, затем нужно надеть гайку со стопором (1) '1/4".

Примечание: два колеса имеют блокирующий механизм (черный рычажок) и два колеса не имеют данного механизма.

Следует внимательно следить, чтобы каждое из данных колес было расположено правильно, как показано на Рис. В. Теперь необходимо вставить резьбовой стержень колес в отверстие, расположенное на конце нижней поперечной подпорки, затем в стойку и, наконец, в подпорку для стойки. Повторите данную процедуру в оставшихся трех местах. Следует поместить подпорку для колес (V-образная часть должна смотреть вниз) внутрь стойки на штифты, удерживающие два расположенных рядом колеса без блокирующего механизма. Необходимо надеть на все штифты плоскую шайбу (1) и гайку со стопором (1) и крепко затянуть вручную.

Переверните ножки с колесиками и поставьте их прямо на плоскую горизонтальную поверхность. Необходимо поместить гаечный ключ (Г1) на базу с колесами (Г2) как показано на Рис Г. На двух концах гаечного ключа для колес 4" есть две петли, позволяющие поместить его на тонкую базу колеса вертикально по центру. Эти петли должны быть направлены вверх и должны помещаться сразу над базой колеса. Прочно затягивая гайки со стопором на всех четырех колесах, следует использовать гаечный ключ, предоставленный вместе с деталями, чтобы предотвратить возможность вращения базы с колесами.

Чтобы привести в действие блокирующего механизм колес, следует надавить сверху вниз на крайнюю внешнюю часть блокирующего черного рычажка до тех пор, пока он не опустится вниз (не заблокирует колесо). Чтобы освободить колесо, нужно надавить сверху вниз на внутреннюю часть блокирующего черного рычажка, до тех пор, пока оно не разблокируется.

Шаг 4А: Важно! Чтобы прочнее закрепить яйцо на ножки с колесиками, виниловые колпачки (Д1) должны быть надеты на каждый из концов четырех стоек. Чтобы виниловый колпачок плотно прилегал к стойке, концы стоек и внутренние стенки колпачков должны быть тщательно протерты бумажным полотенцем, смоченным медицинским спиртом или очистителем для стекол, затем необходимо насухо протереть их чистым бумажным полотенцем. Данная процедура поможет удалить лишнюю смазку с изделия. Теперь следует надеть виниловый колпачок на концы каждой стойки. (Рис.Д) Если вам также нужно собрать комплект рукоятки для ножек с колесиками, предоставляемой по заказу, то необходимо перейти к Шагу 2, описанному в инструкции по сборке рукоятки ножек с колесиками. Если вам не нужно собирать комплект рукоятки для ножек с колесиками, то переходите к Шагу 4Б.

Шаг 4Б: Теперь с помощью ассистента можно поставить яйцо на ножки с колесиками. Следует поставить гриль так, чтобы вентиляционная дверца находилась между двумя стойками, и плавно надавить на яйцо, чтобы поместить его внутрь ножек с колесиками, до тех пор, пока дно гриля не соприкоснется с верхней поперечной подпоркой во всех четырех точках. Если вы будете вынимать яйцо из ножек с колесиками, то устанавливая его заново необходимо убедиться, что виниловые колпачки не соскочили на стойки. Если это произошло, следует снова надеть их, прежде чем заново устанавливать Яйцо.

*Поздравляем, вы закончили сборку гнезда для гриля Большое Зеленое Яйцо!  
Благодарим Вас за покупку!*

### **Инструкция по сборке ножек с колесиками:**

**Для грилей большого (L), среднего (M) и маленького (S).**

#### **Список деталей для ножек с колесиками**

1. Стойка – 4шт.
2. Верхняя поперечная подпорка без изгибов – 1шт.
3. Верхняя поперечная подпорка с изгибами – 1шт.
4. Подпорка для стойки (только в комплектации большого гнезда) – 4шт.

5. Нижняя поперечная подпорка – 2шт.
6. Колеса (2 с блокирующим механизмом, 2 без блокирующего механизма) – 4шт.
7. Подпорка для колес – 1шт.

### **Набор деталей и инструментов для ножек большого гриля (L)**

- Мелкие крепежные винты  $\frac{1}{4} \times \frac{3}{4}$  - 10шт.
- Гайки со стопором  $\frac{1}{4}$  - 10шт.
- Гайки со стопором  $\frac{3}{8}$  - 4шт.
- Плоские шайбы  $\frac{3}{8}$  – 4шт.
- Виниловые колпачки – 4шт.
- Гаечный ключ для колес 4” – 1шт.

### **Набор деталей и инструментов для ножек среднего (M) и маленького (S) гриля.**

- Мелкие крепежные винты  $\frac{1}{4} \times \frac{3}{4}$  - 6шт.
- Гайки со стопором  $\frac{1}{4}$  - 6шт.
- Гайки со стопором  $\frac{3}{8}$  - 4шт.
- Плоские шайбы  $\frac{3}{8}$  – 4шт.
- Виниловые колпачки – 4шт.
- Гаечный ключ для колес 3” – 1шт.

Шаг 1: (сборка двух частей ножек с колесиками) Необходимо **разложить детали на ровной поверхности, так, чтобы не поцарапать полировку компонентов ножек с колесиками (обратите особое внимание на соединения, выполненные внахлест, представленные на Рис. Б стр. 47). Следует собрать и крепко затянуть  $\frac{1}{2}$  ножек с колесиками, как показано на Рис. Б (на стр. 47), (в комплектации средних и малых ножек с колесиками отсутствуют подпорки для стойки). Необходимо повторить данную процедуру для второй половины ножек с колесиками.**

Шаг 2: (Соединение двух половинок, собранных в Шаге 1) Необходимо поставить секции прямо и установить секцию без изгиба верхней поперечной распорки в вогнутую центральную часть секции с изгибом верхней поперечной подпорки. Следует вставить мелкий крепежный винт (1) 1/4" x 3/4" с верхней части вниз, надеть на него гайку со стопором (1) 1/4" и крепко затянуть (Рис. А на стр. 46).

Шаг 3: ( Установка нижних поперечных подпорок, колёс и подпорки для колёс). Следует поставить конструкцию, собранную в Шаге 2, вверх ногами, как показано на Рис. В на стр. 48. Необходимо установить нижнюю поперечную подпорку и колеса с помощью мелкого крепежного винта (1) 1/4" x 3/4", вставив его сверху в центральное отверстие в нижней поперечной подпорке, затем нужно надеть гайку со стопором (1) 1/4". Примечание: два колеса имеют блокирующий механизм (черный рычажок) и два колеса не имеют данного механизма. Следует внимательно следить, чтобы каждое из данных колес было расположено правильно, как показано на Рис. В (на стр.48). Теперь необходимо вставить резьбовой стержень колес в отверстие, расположенное на конце нижней поперечной подпорки, затем в стойку и, наконец, (только для больших ножек с колесиками) в подпорку для стойки. Повторите данную процедуру в оставшихся трех местах. Следует поместить подпорку для колес (V-образная часть должна смотреть вниз) внутрь стойки на штифты, удерживающие два расположенных рядом колеса без блокирующего механизма. Необходимо надеть на все штифты плоскую шайбу (1) и гайку со стопором (1) и крепко затянуть вручную.

Переверните ножки с колесиками и поставьте его прямо на плоскую горизонтальную поверхность. Необходимо поместить гаечный ключ (D1) на базу колеса как показано на Рис Г на стр. 49. На двух концах гаечного ключа для колес 4", предназначенного для сборки больших ножек с колесиками, есть две петли, позволяющие поместить его на тонкую базу колеса вертикально по центру. Эти петли должны быть направлены вверх и должны помещаться сразу над базой колеса. Прочно затягивая гайки со стопором на всех четырех колесах, следует использовать гаечный ключ, предоставленный вместе с деталями, чтобы предотвратить возможность вращения базы колеса.

Чтобы привести в действие блокирующий механизм колес, следует надавить сверху вниз на крайнюю внешнюю часть блокирующего черного рычажка до тех пор, пока он не опустится вниз (не заблокирует колесо). Чтобы освободить колесо, нужно надавить сверху вниз на внутреннюю

часть блокирующего черного рычажка, до тех пор, пока оно не разблокируется.

**Шаг 4А:** Важно! Чтобы прочнее закрепить яйцо в гнезде, виниловые колпачки (E1) должны быть надеты на каждый из концов четырех стоек. Чтобы виниловый колпачок плотно прилегал к стойке, концы стоек и внутренние стенки колпачков должны быть тщательно протерты бумажным полотенцем, смоченным медицинским спиртом или очистителем для стекол, затем необходимо насухо протереть их чистым бумажным полотенцем. Данная процедура поможет удалить лишнюю смазку с изделия или рукоятки. Теперь следует надеть виниловый колпачок на концы каждой стойки. (Рис. Д на стр. 49) Если вам также нужно собрать комплект рукоятки для ножек на колесиках, предоставляемой по заказу, то необходимо перейти к Шагу 2, описанному в инструкции по сборке рукоятки для ножек с колесиками . Если вам не нужно собирать комплект рукоятки для ножек с колесиками, то переходите к Шагу 4Б.

**Шаг 4Б:** Теперь с помощью ассистента можно поставить яйцо на ножки с колесиками. Следует поместить гриль так, чтобы вентиляционная дверца находилась между двумя стойками, и плавно надавить на яйцо, чтобы поместить его внутрь ножек с колесиками, до тех пор, пока дно гриля не соприкоснется с верхней поперечной подпоркой во всех четырех точках. Если вы будете вынимать яйцо из ножек с колесиками, то устанавливая его заново, необходимо убедиться, что виниловые колпачки на концах стойки не соскочили с них. Если это произошло, следует снова надеть их, прежде чем заново устанавливать Яйцо.

*Поздравляем, вы закончили сборку гнезда для гриля Большое Зеленое Яйцо!  
Благодарим Вас за покупку!*

#### **Меры предосторожности:**

- Нельзя передвигать яйцо через неровные или мягкие поверхности, оно очень тяжелое и может опрокинуться, став результатом травмы или порчи имущества.
- При перемещении яйца нельзя тянуть за рукоятку крышки или шарнирные механизмы.

- Нельзя устанавливать гриль на неровных или негоризонтальных поверхностях, яйцо может опрокинуться или открытая крышка может закрыться, ввиду отсутствия должной фиксации, став результатом травмы или порчи имущество.
- Убедитесь, что все детали находятся в надлежащем состоянии, на своем месте и прочно закреплены.
- Не позволяйте детям играть или пользоваться грилем.
- Необходимо известить всех, кто будет пользоваться яйцом, обо всех мерах предосторожности.

### **Инструкция по сборке столиков (складных) для гриля:**

#### **Список деталей:**

1. Предварительно собранные столики – 2шт.
2. Соединительные кронштейны – 2шт.

#### **Набор деталей и инструментов:**

- Ступенчатые винты  $\frac{1}{4}$  x  $3/16$ " – 8шт.
- Болты  $\frac{1}{4}$  -20 x  $5/8$ " – 4шт.
- Стопорная гайка с нейлоновой вставкой 8-32 – 8шт.
- S- образные крючки для посуды – 4шт.
- Гайки со стопором  $\frac{1}{4}$ "- 20 – 4шт.

**Шаг 1: Установка соединительных кронштейнов: (ОСТОРОЖНО!) Если при сборке вы используете обод с пружиной, прежде чем приступить к работе, убедитесь, что вы установили на место фиксатор, в противном случае натяжение пружины может привести к внезапному открытию или захлопыванию шарнира, что может стать причиной увечья или поломки частей гриля.** Если вы присоединяете столики (складные) к уже собранному грилю, вам необходимо выкрутить болт из нижнего обода «Яйца», для того,



чтобы вставить болты (4) =  $\frac{1}{4}$  -20 x  $\frac{5}{8}$ ". Вкрутите болты изнутри нижнего обода наружу, затем установите и закрутите вручную гайку со стопором  $\frac{1}{4}$ "-20 на каждый болт так, чтобы они не расшатывались при последующей установке обода.

Нужно установить обод на гриль и надежно затянуть стягивающий болт. Следует раскрутить гайки со стопором, затянутые вручную на болтах. Нужно надеть один из пазов в соединительном кронштейне на болт, затем надеть гайку со стопором и затянуть вручную.

*Примечание: у соединительных кронштейнов есть отверстия и пазы, расположенные ближе к одному краю, чем к другому ближний край- это верхний край кронштейн.*

Необходимо надеть паз, расположенный на противоположном конце соединительного кронштейна на другой болт и установить на него гайку со стопором. Прделайте данную процедуру со вторым соединительным кронштейном и затяните все крепежи.

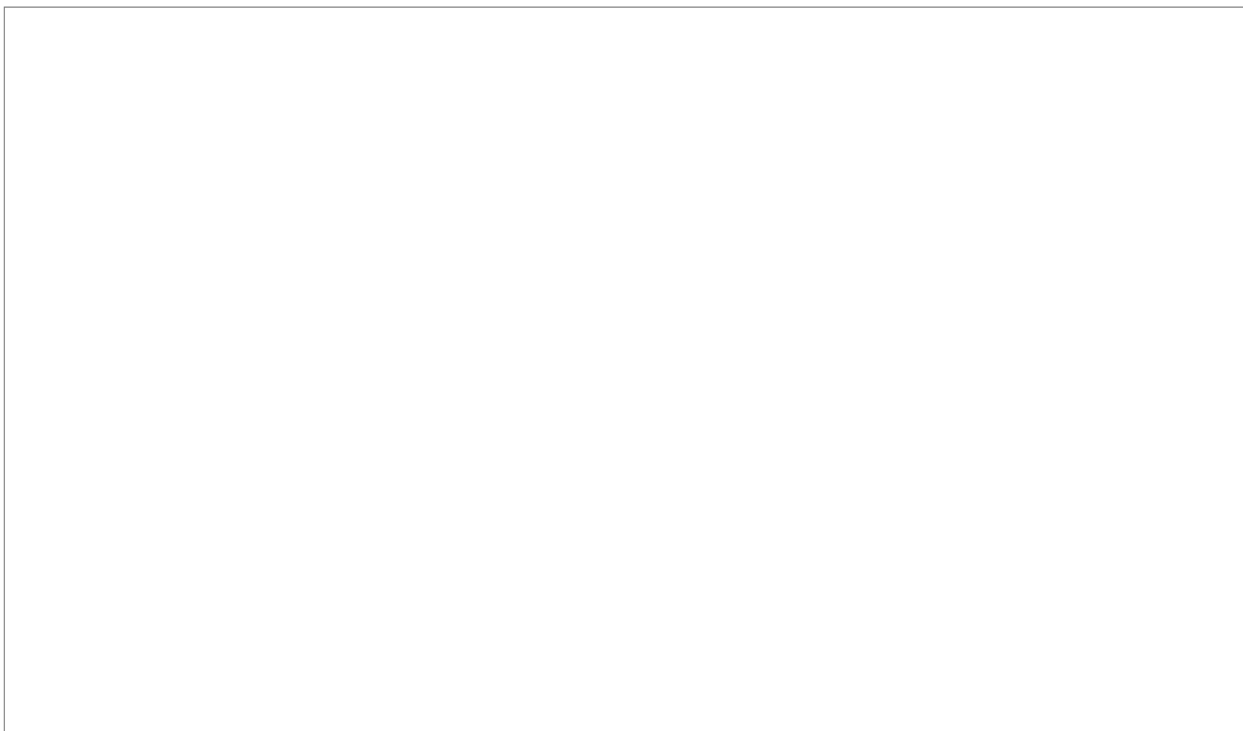


Рис. А

**Table assembly** – собранный столик

**8-32 nylock nut** – стопорная гайка с нейлоновой вставкой 8-32

**Interface bracket** – соединяющий кронштейн

**$\frac{1}{4}$ -20 Keps nut** – гайка со стопором  $\frac{1}{4}$  -20

**Table bracket** – кронштейн столика

**$\frac{1}{4}$ ×3/16 shoulder screw** – ступенчатый винт  $\frac{1}{4}$  ×3/16

**$\frac{1}{4}$ -20 ×5/8 clinch stud** – болт  $\frac{1}{4}$  -20 × 5/8

**Lower band only (4 locations)** – только нижний обод (4 местоположения)

## **Holes for hanging utensils** - отверстия для посуды

Шаг 2: **Установка столиков:** Необходимо поместить один из столиков над концами одного из соединительных кронштейнов, который был собран в Шаге 1. Кронштейны столика должны быть такими, чтобы их можно было вставить перед концами соединительного кронштейна. Следует убедиться, что между соединительным кронштейном и кронштейнами столика есть немного свободного пространства. Возможно, вам понадобится загнуть края соединительного кронштейна для того, чтобы между кронштейнами столика и концами соединительного кронштейна было небольшое расстояние (*расстояние должно быть достаточным, чтобы столик мог свободно складываться и блокировочный механизм мог легко включаться или выключаться*). Когда вы вывели ровное расстояние, отставьте столик в сторону и вкрутите ступенчатый винт  $\frac{1}{4}$  x  $\frac{3}{16}$ " снаружи во внутрь, через внутреннее отверстие (*самое близкое к грилю отверстие*) в такое же отверстие соединительного кронштейна. Следует установить стопорную гайку с нейлоновой вставкой 8-32 и затянуть ее. Необходимо также проделать данную процедуру с внутренним отверстием и в противоположном конце соединительного кронштейна. Следует вдеть кронштейны столика перед концами соединительного кронштейна и продеть ступенчатый винт  $\frac{1}{4}$  x  $\frac{3}{16}$ " через паз, расположенный в кронштейне столика, затем через внешнее отверстие в соединительном кронштейне и надеть стопорную гайку с нейлоновой вставкой 8-32. Далее повторите данную процедуру с пазом, расположенным на противоположном конце столика, затем затяните болты с обеих сторон. Для установки второго столика повторите процедуру, описанную в Шаге 2.

*Поздравляем, вы завершили установку крыльев для гриля Большое Зеленое Яйцо!*

Далее вам просто необходимо поднять столик и двигать или выдвигать его, применяя блокировочный механизм. Данный продукт был разработан и произведен в США эксклюзивно для компании Большое Зеленое Яйцо.

*Благодарим вас за покупку!*

### **Меры предосторожности:**

- Прежде чем начать использование гриля необходимо убедиться в том, что оба соединительных механизма заблокированы.
- Нельзя ставить тяжелые предметы на столики.
- Нельзя садиться или облокачиваться на столики.

- Нельзя ставить горючие материалы на столики во время розжига углей.
- Нельзя позволять детям садиться, висеть, качаться или подтягиваться на столиках.
- Нельзя ставить плиту близко к столикам.
- Нельзя пользоваться грилем на шаткой негоризонтальной поверхности.

### Гарантийные обязательства

Фирма «BIG GREEN EGG» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование Вашего гриля при соблюдении правил его эксплуатации.

Условия гарантии:

Объект	Гриль керамический « BIG GREEN EGG»
Срок службы	Не ограничен
Срок гарантии	1 год

***Внимание: войлочная прокладка является расходным материалом.***

Срок гарантии и срок службы исчисляется со дня передачи товара потребителю.

Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже.

Гарантийное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

1. Нарушением потребителем правил эксплуатации, хранения или транспортировки товара.
2. Действия третьих лиц: ремонта неуполномоченными лицами.
3. Действия непреодолимой силы ( стихия, пожар, молния и т.п)

Любую информацию по обслуживанию гриля Вы можете получить по тел. :

**+ 7 812 643 20 91**

**+ 7 495 646 00 51**

Или на сайте компании [www.biggreenegg.ru](http://www.biggreenegg.ru) , [www.bjggreenegg.eu](http://www.bjggreenegg.eu)

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НА ГРИЛЬ.

МОДЕЛЬ: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

ПРОДАВЕЦ

Название фирмы: \_\_\_\_\_

Телефон фирмы: \_\_\_\_\_

Адрес и E-mail \_\_\_\_\_

М.п.

С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_