



ПЕЛЛЕТНАЯ
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

GREENMOUNTAINGRILLS.COM
JOIN THE GMG NATION



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

LEDGE/DB | PEAK/JB

Buon
Appetito!



ПОЗВОЛЬТЕ ПРЕДСТАВИТЬ — ВАША ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ОТ GMG

Благодарим вас и поздравляем с приобретением Печи для Пиццы для пеллетных грилей GMG.

Пожалуйста, прочтите все рекомендации по безопасности до использования этого аксессуара.

Помимо невероятной пиццы, приготовленной на пеллетах, вы также можете готовить с помощью этого аксессуара стейки на сильнейшем жаре, жарить бургеры и отбивные, выпекать хлеб и гренки, жарить морепродукты!

Да, наша печь функциональна!

В этой таблице указана приблизительная температура камня в зависимости от настроек гриля. Камень может нагреться до другой температуры, это приблизительные показания. Они были выявлены экспериментально, и ваши условия готовки могут сильно отличаться от наших базовых. Обратитесь к разделу Работа с печью, чтобы узнать больше о безопасной и правильной работе с аксессуаром.

Установленная t° гриля		Приблизительная t° камня	
°F	°C	°F	°C
175	79	550-600	288-316
225	107	600-650	316-343
275	135	650-700	343-371
350	177	700-750	371-399
430*	211*	750-850	399-454

**Максимальная безопасная температура при установленном камне для пиццы.*



СОДЕРЖАНИЕ

Гарантия	6
Самое Важное о Безопасности ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО.....	7
Размер Камня	9
Как она работает	10
Установка	11
Работа	
- Как нагреть камень	12
- Приготовление пиццы	14
- Как выложить пиццу	15
- Как повернуть пиццу	17
- Как вынуть пиццу	18
- Очистка и уход	19
Рецепты	
- Тесто для пиццы	20
- Соус для пиццы	23





ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ СВОЮ ГАРАНТИЮ ЗДЕСЬ:

greenmountaingrills.com/warranty-registration

Эта **ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ** покрывает дефекты производства и материалов на период в один (1) год с момента первой покупки. Во время гарантийного периода, GMG Products, LLC заменит или починит неисправные грили Green Mountain, возвращённые нам или одному из наших диллеров первоначальным покупателем. Любые претензии по данной гарантии должны быть объявлены до истечения гарантийного срока.

Данная гарантия не покрывает неисправности, возникшие из-за некорректного использования, случайностей или проблем с электросетью. Она не покрывает косметические компоненты, такие как краску и покрытия. Она не покрывает использование аксессуара вопреки инструкциям данного руководства. Также не покрывается коммерческое использование продукта. Исключаются из гарантии продукты, за которые Green Mountain Grills не получили оплату.

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ДАЁТ ВАМ КОНКРЕТНЫЕ ЛЕГАЛЬНЫЕ ПРАВА, КОТОРЫЕ МОГУТ ЗАВИСЕТЬ ОТ ВАШЕГО РЕГИОНА ПРОЖИВАНИЯ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ GREEN MOUNTAIN GRILLS ЗА ДЕФЕКТЫ МАТЕРИАЛА И ПРОИЗВОДСТВА ОГРАНИЧИВАЮТСЯ РЕМОНТОМ И/ИЛИ ЗАМЕНОЙ, КАК УКАЗАННО ДАЛЕЕ В ЭТОЙ ГАРАНТИИ. ИНЫЕ ВЫСКАЗАННЫЕ И ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ ГАРАНТИИ НЕ ПРЕДЛАГАЮТСЯ. ДРУГИХ ГАРАНТИЙ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ.

НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ GMG PRODUCTS, LLC НЕ МОЖЕТ НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ОСОБЫЙ, СЛУЧАЙНЫЙ ИЛИ ПОБОЧНЫЙ УЩЕРБ, ИЗНАЧАЛЬНОМУ ПОКУПАТЕЛИЮ, ИЛИ ПО ПРЕТЕНЗИЯМ ТРЕТЬИХ ЛИЦ ОБ УЩЕРБЕ ОТ ЭТОГО ПРОДУКТА.

Чтобы воспользоваться данной гарантией, свяжитесь с дилером, у которого вы приобрели данный продукт, или позвоните по тел. 530-347-9167 (США)

© 2021 GMG Products LLC

НЕ ПРОДОЛЖАЙТЕ, ПОКА НЕ ПРОЧТЁТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ЭТОТ РАЗДЕЛ

Этот аксессуар предназначен для установки на камеру сгорания пеллетного гриля Green Mountain. Он не рассчитан на другие методы и цели использования.

Работа с огнём опасна и может повлечь серьёзный ущерб здоровью или даже летальный исход при несоблюдении мер безопасности. Также пламя может повредить горючие объекты и постройки. Этот аксессуар не следует использовать рядом с горючими поверхностями или постройками.

Рабочая температура может превышать 1,600 °F (871 °C). Поскольку аксессуар находится в близком контакте с пламенем, его температура может превышать 1,100 °F (593 °C). Температура камня для пиццы может превышать 900 °F (482 °C).

НЕ ТРОГАЙТЕ камень или другие части аксессуара без надёжных термостойких перчаток, например сварочных. Силиконовые перчатки и обычные кухонные прихватки НЕ ЗАЩИТЯТ ВАС от ожогов при таких температурах.

ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧАСА после выключения гриля, прежде чем прикасаться к камню для пиццы или аксессуару.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ этим аксессуаром в ветренную погоду.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ этим аксессуаром в помещении.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ этим аксессуаром в зонах без достаточной вентиляции для выхода жара и дыма.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ этот аксессуар без присмотра. Ответственный, осведомлённый взрослый ДОЛЖЕН находиться неподалёку от гриля всё время работы аксессуара.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот аксессуар с другими камнями, кроме доставленного в комплекте или полученного на замену от GMG, (если ваш камень разобьётся), точно такой же конструкции. Ножи в нижней части камня — крайне важная часть камня. Они позволяют воздуху циркулировать между стальной поверхностью и камнем для поддержания сниженной температуры камня и позволяют использовать его для готовки.

НЕ МОДИФИЦИРУЙТЕ ЭТОТ АКССЕСУАР для совместимости с другими грилями.

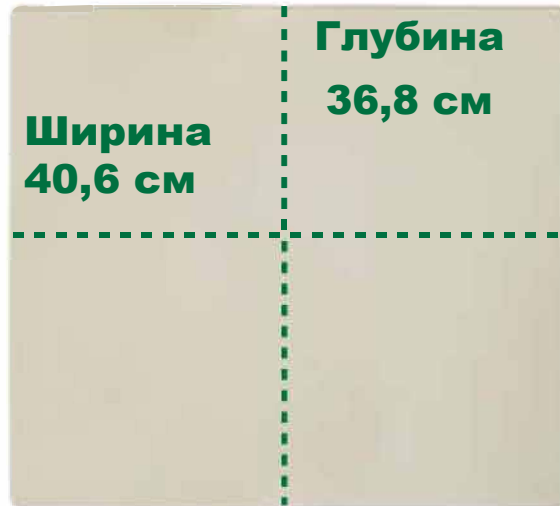
НЕ СТАВЬТЕ этот аксессуар на костёр/мангал/жаровню/камин.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ гриль для работы на температуре выше 176 °C (350 °F) пока на него установлена печь для пиццы.

ТАКЖЕ вам НУЖНО соблюдать все рекомендации по безопасности для вашего гриля Green Mountain, на который установлена печь (указаны в Руководстве Пользователя гриля).

РАЗМЕР КАМНЯ

LEDGE/DB | PEAK/JB



КАК РАБОТАЕТ ПЕЛЛЕТНАЯ НАУКА

Печь для пиццы собирает и направляет жар от камеры сгорания прямо в стальную полость корпуса печи с камнем для пиццы. Это позволяет значительно повысить температуру в печи, до уровня, как в дорогих ресторанных печах. Температура достигает 430 °С, поэтому восхитительная пицца готовится всего за 3-5 минут.

Металлический корпус перенаправляет жар и готовит пиццу всеми тремя типами жара одновременно. Чтобы ваш pelletный гриль показал всё, на что способен.

ИЗЛУЧАЕМЫЙ ЖАР

↓
КОНВЕКЦИЯ
↑
КОНДУКЦИЯ



УСТАНОВКА

Снимите решётки, поддон для жира и жароотсекатель с гриля. Вставьте вентиляционную основу (в форме пирамиды), выравнивая её с круглым отверстием камеры сгорания, как на иллюстрации. Стальные выступы должны сидеть на полозьях гриля и удерживать печь на месте.



Установите камень для пиццы, **НОЖКАМИ ВНИЗ** и по центру вентиляционную основу, как показано на картинке. Установите стальную крышку, открытой стороной к себе наружные края крышки должны оказаться **ВНУТРИ** вертикальных выступов основы.



РАБОТА

Как нагреть камень

Камень **НУЖНО** нагреть до рабочей температуры, чтобы готовить пиццу. Если пиццу собрать на холодном камне и потом вставить их вместе в печь, результат будет так себе. Камень какое-то время будет холодным, а горячий воздух будет готовить начинку, а бортик будет жиденьким и липким. Этого следует избегать!



Инфракрасный термометр — важный помощник в приготовлении идеальной пиццы на пеллетной печи для пиццы GMG. Поверхность камня должна находиться в диапазоне от 343 °C до 427 °C (650 °F до 800°F), когда вы кладете на неё пиццу.



Закрывайте крышку, пока гриль нагревается. Тесты показали, что камень нагревается быстрее, когда крышка закрыта. Если ваш гриль накрыт термоодеялом, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** снимите его, пока используете печь для пиццы.

Включите гриль. Когда он пройдёт через цикл розжига 0-1-2, цифровой дисплей покажет температуру. Нажимайте кнопку "вверх" до температуры 148 °C (300 °F). Мы рекомендуем всегда начинать с невысоких температур, чтобы комфортнее работать с печью и правильно готовить пиццу.

Температура камня будет зависеть от температуры среды, ветра, открывания крышки. Время, которое потребуется камню для нагрева в сильный холод может составить целый час, чтобы нагреться до 425° C (800 °F). В жару нагрев может занять 20 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Размеры камня - 36,8 * 40,6 см, так что вы можете приготовить круглую пиццу диаметром до 35,6 см или прямоугольную площадью почти в весь камень.



Не важно, готовите ли вы магазинную пиццу, или полуфабрикат, обязательно избавьтесь от всей упаковки, подложек и прочих посторонних предметов. Инструкции часто рекомендуют готовить пиццу на подложке. **ЭТО НЕ СРАБОТАЕТ** с печью для пиццы GMG - температура слишком высокая. Также **НЕ ГОТОВЬТЕ** пиццу на пергаменте. Безопасная температура для этого метода - всего 232 °C (450 °F). **НИКОГДА** не кладите замороженную пиццу на горячий камень.

Чтобы работать с аксессуаром, вам потребуется подходящая лопатка.

Если вы готовите пиццу самостоятельно с нуля, готовьте её прямо на лопатке. Если вы готовите магазинную пиццу-полуфабрикат, выложите её на лопатку.



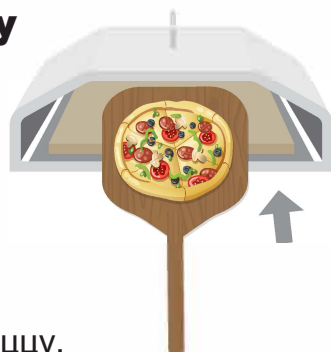
ЛОПАТКА из ДЕРЕВА или АЛЮМИНИЯ



Вопрос, которому не одно столетие. У обоих вариантов свои преимущества и недостатки. Во-первых, каждую из них нужно посыпать мукой, чтобы пицца легко съехала на камень. Мы рекомендуем посыпать кукурузной мукой и добавить к ней немножко манной. Это сработает, как крохотный каток для пиццы, и она съедет на камень легко. Обычно с деревянной лопатки пицца съезжает чуть легче. Но деревянную лопатку сложнее чистить, и в ней может копиться больше бактерий. Лопатка из металла тоньше и ей легче приподнимать пиццу, чтобы её повернуть или снять. В холодные зимние вечера, или когда погода не задалась, поломайте голову над этой дилеммой вместе с нами и выберите свой вариант.

КАК ВЫЛОЖИТЬ ПИЦЦУ

Когда камень нагреется до заданной температуры, пиццу можно положить внутрь печи.



Есть два способа выложить пиццу.

Первый: вы можете снять крышку печи. Но это вызывает проблему: куда положить раскалённую деталь печи? Если у вас есть негорючая поверхность (бетонный блок, например), то это можно поставить на неё. Используйте ручку в верхней части крышки, но наденьте серьёзную термозащиту. Силиконовая перчатка или обычная кухонная прихватка **ВАС НЕ ЗАЩИТЯТ** от ожогов в этом случае. Подойдут сварочные перчатки или много слоёв очень плотной ткани. **НЕ ПУСКАЙТЕ** детей и животных даже близко к раскалённым деталям, если сняли её!

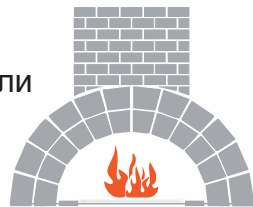
Преимущество данного метода в том, что вы можете круче наклонить лопатку. Это позволит пицце легче скатиться с неё. Да, вы потеряете чуть больше жара, но он быстро восстановится, когда вы вернёте крышку на место.

Второй: если вы достаточно ловки (или в весёлом настроении), можете не снимать крышку, вставить лопатку под углом поменьше и потрясти её из стороны в сторону, чтобы ваш шедевр занял нужное положение на камне. Если у вас нет опыта в этом деле (например в ресторане с аутентичным приготовлением пиццы), это может потребовать практики. Со временем вы, скорее всего, предпочтёте этот метод.

Ваша задача - положить пиццу приблизительно в центр камня.

Пицца приготовится довольно быстро (не как олимпийские бегуны, но тоже довольно быстро).

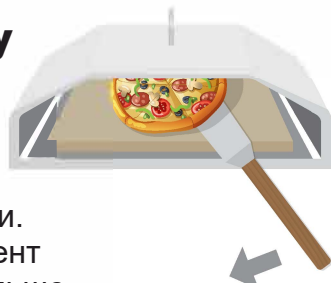
Устройство этой (да и других печей для пиццы на древесине) говорит о том, что у задней стенки печи будет жарче, чем спереди. Мы экспериментировали с печами без двух стенок, но они готовили неравномерно, потому что воздух слишком легко уходил. А это значит, нерумяная корочка и подгоревшие топпинги.



Для вас, дорогой клиент, это значит, что пиццу нужно повернуть пару раз, пока она готовится. Это можно сделать с помощью лопатки. Или найти удобную круглую лопатку, с которой это сделать будет проще. Правда, пожно научиться делать это обычной гриль-лопаткой.

КАК ПОВЕРНУТЬ ПИЦЦУ

Вставьте лопатку под пиццу, держа ручку левее или правее, быстро поверните лопатку в противоположном направлении. Это придаст пицце нужный момент вращения, и она повернётся дальше, чем лопатка. А ещё можно купить специальный инструмент для поворачивания пиццы - длинную лопатку.



Это будет сложнее (невозможно!) с прямоугольной пиццей. В этом случае нужно будет вытащить пиццу лопаткой, положить её на какую-нибудь чистую поверхность, и поднять лопаткой с другой стороны, а потом вернуть в печь. (Звучит, как довольно хлопотное дело, не так ли? Так и есть, так и есть.)

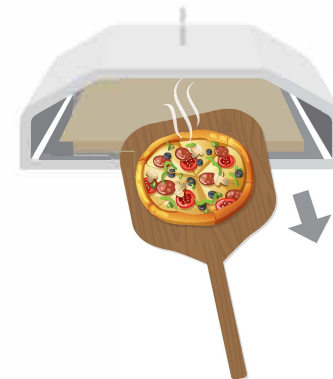
Когда пицца готова и как долго её готовить?

Ладно, момент истины. Насколько обжаренная корочка нравится — дело вкуса. Идеальная пицца - в глазах смотрящего (во рту жующего?). Согласно стандартам приготовления пиццы (GAPP), корочка должна быть золотисто-коричневой, а сыр и топпинги должны чуть закипать. Проверить корочку можно, чуть приподнимая её лопаткой. И, конечно, вы сможете увидеть топпинги без лишних усилий.

Время приготовления может зависеть от толщины корочки и температуры камня. Обычно это от 2 до 5 минут.

КАК ВЫНУТЬ ПИЦЦУ

Когда пицца готова и выглядит аппетитно на ваш вкус, подденьте её лопаткой и вытащите из печи. Оставьте пиццу полежать на столе несколько минут, а затем нарежьте на ломтики.



А это наш любимый нож для пиццы. Серьёзный, правда?

Задайте температуру гриля 69 °С кнопкой "вниз", отпустите кнопку, а затем нажмите её ещё раз, чтобы перевести гриль в режим вентиляции. Дайте грилю остыть по меньшей мере час, прежде чем снимать печь для пиццы и камень.

Что ещё я могу приготовить в печи для пиццы?



Обжарка стейков ресторанного качества — мясных и рыбных



Выпечка, хлеб, десерты



Идеальные условия для запекания овощей в противнях

ОЧИСТКА И УХОД

Мы оставили нержавеющие части аксессуара под дождём на весь сезон в 6 месяцев (побережье штата Орегон - дождь 60").

Ноль ржавчины, даже на поверхности, так что эти части можно оставлять снаружи. Со временем, на деталях появятся следы от рабочего жара. Эти следы можно счистить щёткой из нержавеющей стали. (Но зачем?)

Камень следует мыть тёплой водой с мылом. Не кладите раскалённый камень в холодную воду! Результат вам не понравится, хотя в этом случае из камня получится неплохое убежище для рыбок в пруду, в который вы его сунете. Тщательно высушите камень перед использованием. Влага может вызвать трещины. Не смазывайте камень маслом. Накрывайте его фольгой, если готовите жирные блюда.

Если вы сломаете камень, его нужно заменить идентичным. Ножки в нижней части камня крайне важны в конструкции. Если вы используете камень без ножек, он будет перегреваться. Наши тесты показали, что без ножек его температура может дойти до 593 °C (1100 °F), и даже выше.



Хотя мы рекомендуем использовать муку категории "00" для лёгкой, хрустящей корочки пиццы, она доступна не во всех магазинах. Её можно заказать онлайн. Но также для хрустящей корочки можно использовать хлебопекарную муку, или универсальную муку для более мягкой и жующейся корочки. Ингредиенты в этом рецепте рассчитаны на два диска пиццы 33 см.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Около 3 ½ чашек муки + ещё немного для посыпания.
- 2 ч.л. соли
- 1 ½ чашки горячей воды (49 °C идеально).
- 1-2 ¼ ч.л. сухих дрожжей (1 ч.л. для тонкого теста, 2 ¼ - для толстого).
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ч.л. сахара

Венчиком или миксером с насадкой-венчиком тщательно перемешиваем сухие ингредиенты (мука, дрожжи, соль, сахар).

Заменяем насадку на мешалку для хлебного теста и включаем миксер на низкую скорость. Если вы решили мешать тесто вручную, разомните руки и приступайте к работе.

Маленькими порциями добавляйте масло, а потом горячую воду. При работе руками — подливайте одной рукой и начинайте аккуратно размешивать второй.

Когда тесто тщательно замешенно, включите миксер на среднюю скорость на 5-7 минут. Вручную — сложите тесто и активно замешивайте его 5-7 минут.

Если тесто липнет к стенкам миски, добавьте ещё понемножку муки, продолжая мешать, пока стенки не будут чистыми. Если тесто слишком густое и миксер работает с трудом, дёргается и отбрасывает тесто, а смесь слишком грубая и неподатливая, добавляем немножко горячей воды, пока она не станет помягче.

Затем формируем из теста шарик. Наливаем 2 ч.л. оливкового масла на дно миски из стекла или нержавеющей стали и катаем шарик, чтобы покрыть его маслом. Плотнo накрываем миску пластиковой плёнкой и ставим в тёплое место (27 °C) на час, пока тесто не увеличится в объёме вдвое.

В это время тесто "поднимается". Если вам больше нравится кислое тесто, как хлеб на закваске, держите тесто при температуре 32 °C. Не оставляйте тесто подниматься при температуре выше 32 °C, потому что дрожжи погибают при температуре 35 °C.

Слегка посыпьте рабочую поверхность мукой и положите на неё тесто. Разделите шар пополам, и слегка прихлопните сверху. Скатайте каждую часть в шар и покатайте их в муке, пока они не станут сухими и слегка покрытыми мукой на ощупь.

Положите шарики на бумагу для выпечки и накройте их чистым кухонным полотенцем. Поставьте в тёплое место (27-32 °C) ещё на полчаса.

Также тесто можно заморозить в холодильнике на несколько недель.

Чтобы сделать заготовку для пиццы, положите шарик на слегка посыпанную мукой поверхность, мягко раскатайте тесто во всех направлениях, чтобы сделать плоский круг. Если тесто сворачивается обратно, дайте ему несколько минут. Если вы мастер по раскатке выпечки - поздравляем, вы уже знаете что делать. Если нет, прокатывайте тесто скалкой, пока не получится ровный аккуратный круг. Слегка посыпьте заготовку мукой и стряхните излишки.

Слегка смажьте верхнюю часть заготовки 1 ст.л. оливкового масла перед тем, как класть топпинги.



GMG

СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

РЕЦЕПТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 стак. Помидоров "сливка" целиком, без кожицы (лучше сорта Сан Марзано)
- $\frac{3}{4}$ стак. томатной пасты
- 1 ч.л. свежего базилика
- 1 ч.л. сухого орегано
- $\frac{1}{2}$ ч.л. крупной соли
- $\frac{1}{2}$ ч.л. коричневого сахара
- $\frac{1}{2}$ ч.л. чёрного перца
- 1 ч.л. семян фенхеля
- $\frac{1}{4}$ ч.л. хлопьев красного перца
- $\frac{1}{2}$ стак. нарезанного репчатого лука
- $\frac{1}{4}$ стак. нарезанного сельдерея
- 2 зубчика чеснока, раздавленные

Смешайте ингредиенты и превратите в пюре погружным блендером. Добавляем смесь лука/чеснока/сельдерея. Тщательно обрабатываем блендером.

Растопите на сковороде 1 стл. сливочного и 1 ст.л. оливкового масла; добавьте томатную смесь.

Готовьте соус 15 минут. Наслаждайтесь!

РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ НА ПЕЛЛЕТАХ И АКСЕССУАРЫ
ДЛЯ ПЕЛЛЕТНЫХ ГРИЛЕЙ GMG МОЖНО НАЙТИ НА
GREENMOUNTAINGRILLS.COM

