



# Stap-voor-stap handleiding voor het gebruik van de Green Egg op Roomburg

## Check inventarisatielijst

Controleer of de volgende voorwerpen aanwezig zijn:

- Grill lifter
- Aluminium rooster
- Gietijzeren rooster
- Tweedelig sate rooster
- Twee handschoenen
- Borstel
- Tang





## Egg aansteken

1. Haal met de grill-lifter de grill uit de barbecue.



2. Het kan zijn dat er nog kolen in de Egg zitten. Als die er nog goed uitzien, gooi je er nieuwe kolen overheen tot aan de rand van de ring. Gebruik alleen de kolen vanuit de club. Geen eigen kolen dus!
3. Als de kolen er niet goed uitzien of wanneer er alleen nog maar as in de korf ligt; til dan het mandje eruit en leeg dat. En vul dan de Egg met verse kolen, tot aan de rand van de ring
4. Zet de schuif beneden helemaal open
5. Verspreid drie aanmaakblokjes tussen de kolen en steek ze aan. Gebruik alleen de aanmaakblokjes vanuit de club. Geen eigen aanmaakblokjes dus!
6. Plaats met de grill lifter het gietijzeren rooster op de Egg zodat de grill alvast warm kan worden.
7. Houd het deksel van de Egg 5-7 minuten open. De schuif beneden staat ook nog volledig open.
8. Borstel het rooster schoon, indien nodig
9. Sluit het deksel en houd de schijf boven volledig open. En houd de schuif beneden ook volledig open.
10. Na een paar minuten zal de temperatuur oplopen
11. Sluit nu de schuif beneden voor de helft en de schijf boven voor de helft.
12. Je kan spelen met de schuif en de schijf totdat de temperatuur tussen de 180 en 220 graden is. Dat is de gewenste temperatuur voor normale barbecue gerechten. Waarschijnlijk is boven een half maantje genoeg. En beneden een centimeter ruimte..
13. Als de temperatuur te hoog is, sluit zowel de schijf als de schuif een beetje.
14. Als de temperatuur te laag is, open de schijf en de schuif wat verder
15. Schijf en schuif zoveel mogelijk dicht = weinig zuurstof = daling van temperatuur. Beiden volledig open = stijging van temperatuur tot 350 of meer graden.





## Barbecueën

1. Zorg ervoor dat de temperatuur tussen de 180 en 220 graden is
2. Gebruik het gietijzeren rooster
3. Voor sateetjes kan je de twee speciale saté grillstukken gebruiken
4. Houd de klep zoveel mogelijk gesloten tijdens het barbecueën
5. Borstel het rooster tussendoor om etensresten te verwijderen
6. Pas op voor Flame-ups! Open het deksel geleidelijk. Open het deksel eerst een klein beetje voordat je hem volledig opent. Wanneer je het deksel te snel volledig opent, komt er ineens een grote hoeveelheid zuurstof bij de hete kolen en kan er een grote vlam (Flame-up) uit de barbecue ontsnappen die je je wenkbrauwen, armhaar en nog erger kan kosten.

## Opruimen

1. Stook het vuur nog even op naar minimaal 220 graden
2. Borstel het rooster schoon (gietijzer nooit afwassen!)
3. Sluit de schuif beneden volledig en de schijf boven ook
4. Nu komt er geen zuurstof meer bij en zal de temperatuur langzaam dalen
5. Berg alle schone accessoires weer op in de la
6. Wacht tot de temperatuur naar 100 graden is gedaald, voordat je de Egg gaat verplaatsen
7. Rijd voorzichtig bij het verplaatsen. Teveel schudden kan het keramiek beschadigen.

## Waarschuwingen

- Gebruik alleen de kolen en aanmaakblokjes van de club. Andere kunnen de Egg beschadigen.
- Pas op voor Flame-ups. Open het deksel eerst een klein beetje voordat je hem volledig opent. Wanneer je het deksel te snel volledig opent, komt er ineens een grote hoeveelheid zuurstof bij de hete kolen en kan er een grote vlam (Flame-up) uit de barbecue ontsnappen die je je wenkbrauwen, armhaar en nog erger kan kosten.
- De buitenkant van de Egg kan heet worden.
- Gietijzeren rooster nooit afwassen, alleen borstelen
- De Egg staat stevig in zijn behuizing, maar probeer alsnog rennende, kleine kinderen uit de buurt te houden
- Rijd voorzichtig bij het verplaatsen. Teveel schudden kan het keramiek beschadigen.