

Коптильня BRAVO 2



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение

Коптильня BRAVO 2— это современное решение для домашнего копчения. Её можно использовать в городской квартире, на даче, на природе, на охоте или рыбалке. Продуманная конструкция, компактные размеры, простота в использовании и уходе — все это делает коптильню BRAVO 2 отличным выбором для каждого, кто любит готовить. Специфика конструкции позволяет использовать её как в процессе горячего, так и холодного копчения.

В комплектации присутствует специальное кольцо для inductionной плиты (диаметр — 224 мм). Оно выполняет роль особого дна, которое есть у специальной посуды для данного вида плит (сплав AISI 430, поддерживающий электромагнитную индукцию). Inductionное кольцо позволяет удобно расположить коптильню на inductionной плите. Такая конструкция формирует эффект повышения толщины дна, способствует равномерному нагреву содержимого коптильни.

Расположить продукты легко и удобно: с помощью модуля для подвешивания получится разместить их вертикально, на различной высоте. Кроме того, можно установить насадку для курицы, горизонтальный противень. Вы можете коптить мясо, рыбу, сыры, овощи прямо в квартире благодаря уникальной системе удержания дыма внутри (дымоотвод — с помощью шланга, в вытяжку или форточку).

2. Внешний вид и комплектация

2.1. Основная комплектация

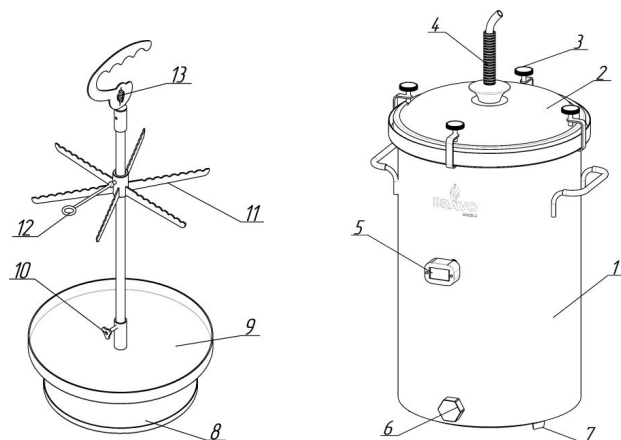


Рисунок 1 — Основные комплектующие коптильни BRAVO 2

1 — Бак коптильни. Оборудован удобными термоустойчивыми ручками. Между баком и крышкой — плотная прокладка. В средней части бака — штуцер термометра.

2 — Крышка коптильни с каналом гидрозатвора. Ручка выполнена из термостабильного пластика (до 160 градусов). Отвод дыма производится с помощью гофротрубы из термостойкого пластика. Её можно изогнуть любым удобным

Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: service@gradushaus.ru

Электронная система для заявок в сервисный центр: zabota.gradushaus.ru

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию коптилен BRAVO 2 без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы коптильни и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

- заменять комплектующие и прочие детали на те, которые отличаются от указанных и реализуемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;
- применять оборудование в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

6. Уход и хранение оборудования

- перед очисткой убедиться, что копильня успела остыть;
- основные элементы копильни (бак, крышка, модули, противни, поддоны) изготовлены из нержавеющей стали, что позволяет мыть их в посудомоечной машине;
- для того, чтобы удалить сильные загрязнения, рекомендуется применять моющие средства, предназначенные для духовых шкафов;
- при ручной очистке рекомендуется промыть оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой, затем вытереть мягкой тканью насухо;
- не использовать абразивные моющие средства, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды;
- чтобы упростить очистку поддона для щепы, его можно предварительно застелить кулинарной фольгой.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 0–35°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Оптимальная температура для хранения в распакованном виде: 0–30°C — для термометра; без жёстких ограничений — для прочих комплектующих.

Не допускается хранение в условиях высокой концентрации влаги, без защиты от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей, в присутствии паров кислот, щелочей и других агрессивных жидкостей, вызывающих коррозию металлов, а также в помещениях с сильным электромагнитным полем.

7. Гарантийный срок

Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

Перед отправкой оборудования в сервисный центр необходимо произвести его упаковку во избежание повреждений в результате перевозки.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров,
---------------	--

способом. Поток дыма будет направлен под углом либо вертикально вверх. Шланг отвода дыма вставляется внутрь гофротрубы до упора.

3 — Винтовые зажимы крышки, 4 шт.

4 — Гофротруба пластиковая термостойкая

5 — Электронный термометр со штуцером

6 — Штуцер с заглушкой (диаметр — 20 мм). Может использоваться в случае использования дымогенератора при холодном копчении или в случае комплексного копчения с применением эко-дыма.

7 — Кольцо для индукционной плиты

8 — Поддон для щепы

9 — Съёмный поддон для жира можно установить на любую высоту, он легко закрепляется с помощью винтов

10 — Винт прижимной для поддона для жира

11 — Модуль для подвешивания. В комплекте для копчения любого литража один модуль, который включает 6 радиальных направляющих (при необходимости модули могут приобретаться дополнительно).

12 — Винт прижимной для модуля для подвешивания

13 — Подъёмная ручка копильни. Ручка на этапе копчения снимается, оставаясь чистой и холодной. А затем вновь закрепляется, чтобы доставать готовые продукты

Не представлены на схеме, но входят в комплектацию: шланг для отвода дыма 4 м.

2.2. Дополнительная комплектация (устройства приобретаются отдельно)

- **Насадка для курицы** — конструкция, позволяющая приготовить курицу горячим способом легко, быстро и максимально эффективно. Закрепляется на оптимальной высоте с помощью фиксирующих винтов. В копильнях на 20 и 30 литров можно разместить несколько насадок (в копильне на 30 литров — до 3 шт.). Материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

- **Противень для продуктов** — стальной круг с фигурными отверстиями для дымоотведения, на котором могут горизонтально выкладываться любые продукты: мясо и сало, птица, рыба, овощи и т. п. Особенно удобен для копчения небольших кусков. Противень фиксируется с помощью специальных винтов на любой высоте. В копильнях может быть несколько противней для продуктов.

- **Дымогенератор Bravo 2** — устройство для получения дыма и приготовления деликатесов методом холодного копчения. Максимальный объём щепы в баке — 3,5 л. Время непрерывного копчения (полное прогорание щепы) — 8 часов. Объём копильной камеры — до 1,5 куб. м. Дымогенератор применим в комплексе с копильней Bravo 2.

3. Основные характеристики

Объём, л	10	20	30
Высота изделия (в собранном виде), мм	310	460	620

Диаметр корпуса, мм	250		
Ширина с ручками	350		
Вес (в собранном виде), кг	4,0	4,7	5,5
Система защиты от дыма	Гидрозатвор, силиконовая прокладка, 4 зажима		
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304, нержавеющая сталь AISI 430)		
Страна - производитель	Российская Федерация		

4. Сборка и использование

Перед тем, как использовать копильню BRAVO 2, нужно :

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п. 2 Инструкции;
- промыть все детали слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки. Запрещается чистка изделия абразивными материалами, острыми и твёрдыми предметами;

и просушить изделие.

Метод горячего копчения

1. Установить аппарат на источник тепла (для индукционной плиты — предварительно установить кольцо для индукционных плит).
2. На поддон для щепы засыпать ровным слоем опилки или щепу (рекомендуем использовать экологически чистый продукт). Расчёт материала — 100–150 г /1 час работы.
3. Установить поддон для жира, чтобы жир не кипел, не разбрызгивался в копильне (поддон можно разместить на любой удобной высоте). Установить модуль/модули для копчения.
4. Подвесить замаринованные и подсушенные (подвяленные) продукты.
5. Положить прокладку на бак и закрыть крышкой. Закрепить крышку с помощью 4 зажимов.
6. Установить термометр в боковой штуцер, предварительно установив силиконовый сальник острым концом внутрь бака (термометр можно использовать со щупом, при наличии такового).
7. Наполнить гидрозатвор водой до краёв.
8. Вставить шланг в дымоотвод, изогнуть гофротрубу под удобным градусом.

Вывести шланг во внешнюю среду (окно) или фильтр вытяжного устройства.

9. Включить нагрев плиты, с помощью термометра контролировать температуру, учитывая время, указанное в рецепте. На индукционных плитах рекомендуем начинать нагрев с низких температур.

Срок копчения зависит от массы продуктов, температуры, интенсивности нагрева (для рыбы 30–60 минут, для сала и мяса 60–90 мин). Температура копчения также зависит от типа сырья и рецепта. В среднем это 60–80 градусов.

Термометр (вне зависимости от наличия щупа) важно доставать до того, как будет открыта крышка, вынуты копчёности, разобраны комплектующие на направляющей стойке.

Метод холодного копчения

К копильне Bravo 2 можно подсоединить дымогенератор и использовать холодный метод копчения продуктов. Для этого в нижней части бака присутствует штуцер диаметром 20 мм с заглушкой. Сама копильня здесь выступает в качестве камеры для копчения.

1. Выбрать удобное ровное место для подключения дымогенератора к баку копильни. Открутить заглушку бака. Один конец шланга надеть на трубку выхода дыма из дымогенератора, а другую — на штуцер в нижней части бака копильни.
2. Подвесить замаринованные и/или подсушенные (подвяленные) продукты.
3. Установить термометр в боковой штуцер, предварительно установив силиконовый сальник острым концом внутрь бака.
4. Настроить на дымогенераторе равномерную подачу дыма и подключить его к копильне не перегибая шланг. Оставить копильню открытой на 3-5 минут для стабилизации подачи дыма.
5. Закрыть крышку копильни без использования гидрозатвора, прокладки или зажимов.
6. Готовить согласно рецепту, контролируя температуру в копильной камере, при необходимости периодически добавляя щепу в дымогенератор.

Срок копчения зависит от массы продуктов, температуры, интенсивности подачи дыма. Холодное копчение всегда длительно: от 8 часов до нескольких суток, при этом температура дыма не превышает 25–35 градусов. Однако срок хранения мяса, рыбы и т. п. в этом случае — несколько недель и более (при заморозке).

Термометр (со щупом или без него) важно достать до того, как будет открыта крышка, вынуты копчёности, разобраны комплектующие, на направляющей стойке.

5. Условия применения оборудования

- оптимальные условия работы: температура +5–+25°C, относительная влажность воздуха 15–60% (при температуре 25°C);
- нежелательно использовать щепу высокой влажности. При этом влажность должна быть достаточной, чтобы щепы тлела, а не сгорала;
- щепу нужно засыпать в поддон без утрямывания.
- копильню с дымогенератором необходимо использовать либо на улице либо в технических (хорошо проветриваемых) помещениях. Совместно с дымогенератором копильня не является герметичной и при использовании в жилом помещении приведёт к задымлению.

Запрещается:

- пользоваться оборудованием не по назначению;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;