ДЫМОГЕНЕРАТОР

BRAVO



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение дымогенератора (коптильни холодного копчения) BRAVO

Дымогенератор BRAVO — это высококачественное заводское оборудование для получения дыма. Он применяется в холодном копчении мяса, рыбы, птицы, сала и колбасы, сыра, даже грибов и некоторых овощей.

Холодное копчение:

- увеличивает срок хранения продуктов;
- сохраняет больше витаминов, микроэлементов, полезных жиров веществ (по сравнению с горячим копчением или вываривaнием);
- повышает насыщенность вкуса, придавая аромат дымка;
- за счёт плотной гладкой структуры такие копчёности красиво смотрятся на столе в нарезке.

При организации дополнительного нагрева камеры для копчения можно расширить функции дымогенератора: изготавливать продукты горячего копчения.

Дымогенератор представлен в 3 модификациях, различающихся по параметрам и сроку автономной работы:

- BRAVO FAVORIT — на 1,3 литра щепы, с автономным дымлением 2,5 часа;
- BRAVO EXPERT — на 2,5 литра щепы, с автономным дымлением 6 часов;
- BRAVO GIGANT — на 5 литров щепы, с автономным дымлением 11 часов.

Дымогенератор BRAVO может использоваться как в быту, так и в малом бизнесе.

2. Комплектация

Основные комплектующие дымогенераторов BRAVO:

1 — корпус (с трубкой ф76–129, в зависимости от модели);
2 — трубка для дымозабора ф25 мм;
3 — пластина, закрывающая дно;
4 — гайка накидная на фитинг;
5 — фитинг крепления шланга;
6 — прижимной винт, удерживающий пластину дна;
7 — трубка ф6 мм;
8 — деревянная крышка.

Прочие комплектующие:

- тройник пластиковый для мини-трубок — 1 шт.;
- шланг 4 мм ПВХ — 1,5 м*;
- компрессор Atman AR-7500 — 1 шт. (возможна замена на иную модель)**;
- щепа (ольха) — 200 г;
- Инструкция, гарантийный талон;
- Книга с рецептами для копчения.

*Для дымогенератора BRAVO GIGANT длина шланга — 2,5 м.

**Для дымогенератора BRAVO GIGANT в комплектации — 2 компрессора Atman AR-7500 (возможна замена на модель, близкую по характеристикам).

Технические характеристики:

Производитель	Российская Федерация ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес производства: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, 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 дымогенератора BRAVO без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы дымогенератора и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

Ещё больше о холодном копчении вы сможете узнать, отсканировав QR код.

- использовать оборудование в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

7. Уход и хранение оборудования.

Уход за дымогенератором BRAVO желательно проводить в соответствии со следующими требованиями:

- перед очисткой дымогенератора убедиться, что устройство выключено из сети и успело остыть;
- желательно использовать лёгкие моющие средства, например, мыльный раствор;
- мыть оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой, после промывания вытирать мягкой тканью насухо;
- не использовать абразивные моющие средства, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

ВНИМАНИЕ! Перед тем, как поместить дымогенератор BRAVO на длительное хранение, нужно провести чистку изделия и тщательно его просушить.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 0–35°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Оптимальная температура для хранения в распакованном виде — 0–25°С.

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 металла.

8. Гарантийный срок.

8.1 Гарантийный срок на дымогенератор BRAVO представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

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

8.4 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 избежании повреждений в результате перевозки.

- диаметр отверстий для поджигания — 10 мм;
- диаметр отверстий для крепления дымогенератора — 8 мм.

3. Характеристики дымогенератора BRAVO.

Характеристики	BRAVO FAVORIT	BRAVO EXPERT	BRAVO GIGANT
Размеры изделия (в упаковке), см	33*25*11	43*30*14	60*31*30
Высота и диаметр бункера, мм	295x77	310x102	400x130
Вес изделия (в собранном виде), кг	1,2	2,0	3,1
Максимальный объём щепы, л	1,3	2,5	5,0
Объём камеры для копчения, м³	от 0,1 до 3	от 0,1 до 8	от 0,1 до 12
Автономное время дымления с одной загрузки щепы в рекомендуемых условиях, ч*	2,5	6	11
Базовый компрессор	Atman AR-7500, мощность 3,9 Вт, объём аквариума 200–400 л		
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 мм		
Рекомендованная температура окружающей среды	5–30 ◦C		

*Время дымления максимальное, оно напрямую зависит от влажности щепы и параметров окружающей среды.

3.2. Совместимость с другими устройствами

Все модели дымогенератора BRAVO могут использоваться вместе с коптильной камерой (продается отдельно). Камера для копчения позволяет подвешивать продукты на крючках (в комплекте), которые крепятся к двум планкам, либо выкладывать их на решётку (приобретается отдельно). Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 430. Объём — 50 л, вместимость — до 20 кг продуктов. Отверстие под патрубок дымления — в наличии.

4. Применение оборудования.

4.1 Сборка изделия.

Монтаж дымогенератора BRAVO проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п. 2 Инструкции;
- установить дымогенератор на ровную негорючую поверхность. При необходимости — закрепить.

4.2 Руководство по применению оборудования:

До начала работы необходимо подготовить камеру для копчения. Лучше, чтобы отверстие для подвода дыма от дымогенератора находилось в нижней части камеры, а отвод дыма из камеры производился в верхней части камеры, на противоположной стенке. Такая схема будет способствовать максимальной тяге и циркуляции дыма внутри камеры для наиболее равномерного копчения продуктов.

Если при установке дымогенератора используется шланг, соединяющий камеру с дымогенератором, то желательно провести соединение так, чтобы был небольшой уклон вниз от трубки дымогенератора в сторону камеры. При тлении щепы выделяется смола, которая может скапливаться в трубке подачи дыма или в шланге, тем самым закрывая проход дыму, что может привести к затуханию щепы.

Порядок работы:

- установить основание дымогенератора на ровную поверхность;
- установить корпус;
- засыпать щепу внутрь корпуса. Рекомендуемая влажность щепы — 10–14%. Высыпать щепу рекомендуется постепенно, без уплотнения.
- установить крышку;
- подключить компрессор, накрутить систему подачи дыма;
- датьсистеме поработать 1–2 минуты;
- через отверстие для розжига в корпусе поджечь щепу. Подождать, когда из трубы пойдет дым;
- проверить циркуляцию дыма в камере для копчения продуктов;
- зафиксировать время начала копчения;
- с помощью дымогенератора подавать дым в камеру для копчения в течение срока, указанного в конкретном рецепте;
- при длительном копчении после полного прогорания щепы и затухания нужно выключить компрессор, затем отсоединить дымогенератор от камеры, открутить систему подачи дыма, снять корпус и вытряхнуть золу. Далее заново установить корпус и заполнить новой порцией щепы. Соединить дымогенератор с камерой и включить компрессор, поджечь щепу.
- По завершении времени копчения, представленного в рецепте, если щепа ещё продолжает тлеть, нужно выключить компрессор, затем отсоединить дымогенератор от камеры, открутить систему подачи дыма, снять корпус и вытряхнуть золу.

5. Рекомендации:

- оптимальные условия работы: температура 5–30 ◦C, относительная влажность воздуха — 15–60%;
- нежелательно использовать щепу высокой влажности;
- щепу нужно засыпать в бункер без уплотнения;
- следует очищать зольник после каждой загрузки;
- обязательно контролировать чистоту трубки дымохода и шлангов, их проходимость перед каждым сеансом холодного копчения.

6. Меры предосторожности.

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;
- дымогенератор должен эксплуатироваться на открытом воздухе либо в хорошо вентилируемых помещениях;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка устойчивости расположения;
- помещение следует оборудовать порошковым огнетушителем, в домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты;
- следует учитывать, что внешние части дымогенератора могут сильно нагреваться, потому нельзя прикасаться к оборудованию в процессе эксплуатации незащищёнными участками кожи;
- нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям;
- после завершения процесса холодного копчения надо подождать, пока детали полностью остынут, лишь затем производить очистку оборудования (во избежание ожогов).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- охлаждать нагретые части дымогенератора водой;
- оставлять работающее оборудование без присмотра на длительный срок (в корпусе есть технические отверстия, через которые может выпасть горящая щепа);
- пользоваться оборудованием не по назначению;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- заменять комплектующие и прочие детали на те, которые отличаются от указанных и продаваемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;