



## Инструкция по эксплуатации BERTHA

Мы рекомендуем использовать бездымный древесный уголь, который не был обработан искусственно.

Использование обработанного древесного угля, искусственного топлива и розжигов НЕ рекомендовано – они вызывают обилие дыма во время огня и могут испортить или повлиять на вкус еды, которую вы готовите.

При первом включении BERTHA нет необходимости обрабатывать или предварительно нагревать печь. Расположите, выбранный вами древесный уголь и брикеты на решетке для гриля на дне печи. Вы можете добавить натуральное топливо к древесному углю.

Откройте нижнее и верхнее вентиляционные отверстия. Во время приготовления нижнее вентиляционное отверстие можно регулировать, в то время как верхнее вентиляционное отверстие должно быть открыто постоянно.

Зажигайте топливо спичками или газовыми зажигалками.

Закройте крышку и дайте углям зажечься. Если угли не разжигаются, попробуйте раздуть огонь или разожгите огонь заново.

Оставьте печь разогреваться на 15 минут. Контролируйте датчик температуры, пока он не достигнет нужного значения – примерно между 100°C (212°F) и 500°C (932°F). Когда печь разогреется до нужной вам температуры, нажмите на вентиляционное отверстие – это поможет удержать температуру и не дать ей подняться. Мы рекомендуем оптимальную температуру приготовления около 220°C (428°F).

Перед приготовлением проверьте, чтобы угли имели приятный белый оттенок.

Если температура упадет, откройте нижнее вентиляционное отверстие – это поможет контролировать количество кислорода поступающего к углям. Затем подождите, пока вернется желаемая температура печи, перед тем как закрыть его.

<i>Режим работы</i>	<i>Верхнее вентиляционное отверстие</i>	<i>Нижнее вентиляционное отверстие</i>	<i>Примечание</i>
<i>Разогрев</i>	Открыто	Открыто	Разогрев до желаемой температуры
<i>Приготовление</i>	Открыто	Закрыто	Откройте нижнее вентиляционное отверстие, если нужно увеличить температуру

<i>Ожидание/выключена</i>	Закрото	Закрото	Если закрыть оба отверстия, то углям будет не хватать кислорода и огонь будет медленно гаснуть
---------------------------	---------	---------	--

В режиме «Ожидание/выключена», печь можно разжечь заново, открыв оба отверстия и добавив угля.

Когда вы закончите приготовление на BERTHA закройте оба отверстия. Если печь находится под вытяжкой, оставьте ее включенной на 1 – 2 часа, пока угли не потухнут до конца.

### **Как открывать и закрывать двери у BERTHA**

Чтобы открыть дверь BERTHA, поверните рукоятку по часовой стрелке (влево) и откройте дверь.

Чтобы закрыть дверь у печи BERTHA, поверните рукоятку на «9 часов», закройте дверь и поверните рукоятку против часовой стрелки на «6 часов».

Не нужно хлопать дверью, просто аккуратно закройте ее и зафиксируйте.

### **Как контролировать температуру на BERTHA**

Контролировать температуру в диапазоне от 100°C (212°F) до 500°C (932°F) очень легко.

Когда печь достигнет желаемой температуры, просто закройте нижнее вентиляционное отверстие, чтобы контролировать температуру.

Неоднократное открывание и закрывание двери печи во время обслуживания может привести к падению температуры. Если это произойдет, просто закройте дверь печи и откройте нижний воздушный клапан. Это приведет к росту температуры. Когда температура восстановится, просто закройте нижний воздушный клапан, чтобы «удержать» температуру.

### **Ежедневная уборка и уход за вашей BERTHA**

Запомните, начинайте уборку BERTHA только когда она остыла. Никогда не пытайтесь помыть её, пока она горячая.

1. Снимите решетки и любые другие полки и помойте с помощью проволочной щетки, если необходимо, и протрите, если необходимо, решетки можно периодически чистить во время приготовления еды, чтобы удалить лишнюю еду.
2. С помощью мягкой щетки вычистите пепел через нижние угольные решетки и удалите любые более крупные не сгоревшие куски.
3. Угольные решетки. Они могут быть сняты и почищены периодически или когда это нужно.
4. Вытяните поддон для ззлы и скиньте оставшуюся ззлу в металлический контейнер. Убедитесь, что ззла полностью остыла, прежде чем полностью удалять ее.

5. Протрите печь с внешней стороны влажной тряпкой. НЕ используйте едкие чистящие средства для печей или проволочные или жесткие мочалки, поскольку они будут царапать или повреждать печь с внешней стороны.

6. НЕ используйте полировку для нержавеющей стали на внешней стороне печи. Просто протрите ее горячей водой и, при необходимости, легким мыльным раствором.

7. Используйте только проволочную щетку на решетках для гриля.

## **Как готовить на BERTHA**

BERTHA – невероятно универсальный прибор. Она может использоваться для разных видов приготовления еды, она ограничена только возможностями шеф-повара, использующего ее.

Вот некоторые основные идеи для приготовления еды с помощью BERTHA

## **Приготовление и обслуживание**

Гриль – возьмите сырой продукт (мясо, птица, рыба, морепродукты, дичь, овощи, фрукты, сыр, тофу, лепешка/ пицца и т. д.)

Рекомендованная температура - может варьировать от 100°C ( 212°F) до 300°C (572°F).

\*Хотя BERTHA может достигать температуры до 500°C (932°F), мы считаем, что существует очень маленькое количество еды, которая может готовиться от температуры выше 400°C (752°F).

## **Sous-Vide**

Есть несколько вариантов использования Sous-Vide в кулинарии:

- Опция 1

Sous-Vied продукт, пока он не будет приготовлен и/или не tender. Быстро охладите\*\* гриль и/или горячий дым, чтобы добавить аромат. Быстро охладите\*\* или немедленно подавайте.

- Опция 2

Пожарьте, запеките или закоптите еду в BERTHA, чтобы получить безошибочный угольный аромат. Быстро охладите\*\*. Запакуйте в вакуум и Sous-Vide пока продукт не будет приготовлен. Быстро охладите\*\*.

Разогрейте или восстановите в обычной духовке.

\*\*Рекомендуется быстро охлаждать продукт с помощью струйного чиллера.

## **Медленное приготовление**

BERTHA великолепна для медленного приготовления пищи. Если вы решите жарить, тушить или выпекать, вы можете стабилизировать температуру вашей BERTHA примерно на 100°C (212°F).

## **Как добавить древесный уголь в работающую BERTHA**

Если вы хотите продлить приготовление еды на вашей BERTHA, вы можете добавить уголь или брикеты в любое время, а затем открыть нижнее вентиляционное отверстие, чтобы они загорелись от других углей. Мы рекомендуем использовать печь максимум 12 – 15 часов перед охлаждением и чисткой (см. Ежедневную уборку и уход за BERTHA).

## **Как охлаждать BERTHA**

Когда вы закончите использование вашей BERTHA вам нужно закрыть оба вентиляционных отверстия и двери печи. Это заставит угли голодать от недостатка кислорода. Затем угли медленно погаснут в течение 1 – 2 часов.

Если ваша печь использовалась под вытяжкой, мы рекомендуем продолжать использовать вытяжку пока все угли не погаснут для обеспечения безопасного удаления CO<sub>2</sub>.

## **Техническое обслуживание BERTHA**

BERTHA поставляется с 3-х летней гарантией.

У BERTHA очень мало подвижных частей, нет пружин, шарниров, стеклянных дверей или механизмов технического закрытия.

В случае, если у вас есть какие-либо проблемы с вашей печью, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу [info@myberthaoven.ru](mailto:info@myberthaoven.ru)

## **Использование BERTHA на открытом воздухе**

BERTHA – одна из немногих углевых печей, которые подходят для использования как на воздухе, так и в помещении, и в настоящий момент единственная печь с быстрым доступом к древесному углю.

Если вы собираетесь оставить печь снаружи, мы рекомендуем вам либо прикрыть ее, чтобы защитить от неблагоприятных погодных условий, и/или оставить ее в прохладном сухом хранилище.

Перед перемещением BERTHA, пожалуйста, убедитесь, что она полностью погашена и охлаждена. Мы рекомендуем очистить BERTHA и удалить остатки золы перед перемещением.

## **Рекомендуемая температура BERTHA для приготовления пищи**

Рекомендуемая температура зависит от разреза, размера продукта. Мы рекомендуем проводить испытания при различной температуре.

Ниже приведены некоторые варианты:

<i>Режим</i>	<i>Минимальная</i>	<i>Максимальная</i>	<i>Примечания</i>
<i>Медленное обжаривание</i>	100 °C ( 212 °F)	130 °C (266 °F)	Может также использоваться для обжаривания и тушения
<i>Холодное тушение</i>	25 °C (77 °F)	29 °C (84.2 °F)	Превышение максимальной температуры начнет готовить продукт
<i>Горячее тушение</i>	150 °C (302 °F)	200 °C (392 °F)	
<i>Обжаривание на гриле</i>	200 °C (482 °F)	300 °C (662 °F)	Может создать «черный и синий» эффект при 450°C (842°F)
<i>Обжаривание</i>	200 °C (482 °F)	300 °C (662 °F)	В зависимости от продукта, который обжаривается.
<i>Выпечка</i>	150 °C (302 °F)	200 °C (482 °F)	В зависимости от продукта, который выпекается.
<i>Пицца</i>	200 °C (392 °F)	300 °C (662 °F)	Также подходит для лепешек. *Температура может варьироваться в зависимости от толщины.

### **Рекомендации по охране труда:**

Ниже приведены некоторые ключевые напоминания о том, как безопасно работать с BERTHA.

- Ежедневно очищайте и обслуживайте печь, как описано выше.
- Очищайте BERTHA, только когда она полностью остынет.
- Когда вы закончите использовать вашу BERTHA, пожалуйста, закройте оба вентиляционных отверстия, оставив работать вытяжку на 2 часа.
- Мы рекомендуем чистить печь по утрам после использования, только в остывшем состоянии.
- Ежедневно удаляйте и очищайте залу, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Аккуратно используйте BERTHA, чтобы избежать ожогов.
- Никогда не перемещайте печь, когда она горячая.
- Используйте датчик температуры еды, чтобы узнать, что еда, которую вы готовите, достигла требуемой температуры и безопасна в использовании.