



Инструкция по применению адаптера для холодного копчения

Адаптер для холодного копчения

Чтобы получить действительно холодный дым в жаркие дни, перенесите коптильню за пределы воздействия прямого солнечного света. Черная поверхность коптильни, хотя установка имеет изоляцию, будет естественно поглощать тепло.

Хорошим вариантом станет использование коптильной установки за пределами помещения, но защищая при этом от ветра, дождя и солнечных лучей. Лед в чаше на нижней полке также снижает количество тепла, генерируемое топкой брикетов, которая создает знаменитый непрерывный дым от брикетов Брэдли.

Адаптер спроектирован чтобы удалить генератор дыма от коптильни и подавать к ней дым через гибкий алюминиевый рукав, который действует как устройство для отвода тепла.

Лучше всего поднять коптильню, чтобы дать возможность дыму естественным образом поступать за счет конвекции в коптильную установку через верхние каналы. Для получения наилучших результатов держите верхние каналы открытыми, иначе поток дыма уменьшится. Лучше всего для холодного копчения, когда дым сам находит путь.

Сборка

1. Подсоедините гибкий алюминиевый рукав к коробке адаптера, совместив три кнопки с отверстиями на круглом хомутике и поворачивая его, чтобы законтрить рукав по месту.
2. Снимите генератор дыма сбоку коптильни.
3. Слегка потяните вверх гибкий алюминиевый рукав. Он удлинится до 90 см. Коптильня должна быть расположена выше адаптера, чтобы подсоединить другой конец рукава к двум бронзовым кнопкам на боковой поверхности коптильни. Чтобы выполнить соединение, рукав изгибают.
4. Вставьте генератор дыма в бронзовые кнопки на боку коробки адаптера.
5. Поставьте чашу для отходов, наполненную водой наполовину, внутрь коробки адаптера под топкой для брикетов, как это делается в коптильне.

Примечание: выливайте и заново наполняйте чашу свежей водой каждые два часа.

6. Как и в двери коптильни, в дверке адаптера есть магнитное уплотнение. Осмотрите его внимательно, чтобы предотвратить воспламенение отработанных брикетов, поскольку это создает нежелательное тепло.
7. Цифровые коптильни Брэдли имеют систему контроля температуры, которую надо байпасировать. Байпасная вилка датчика идет в комплекте с адаптером. При холодном копчении важно снять шнур датчика на цифровой коптильной установке. Вилка входит в разъем «А» на задней стороне генератора дыма.

Холодное копчение

- Оставить каналы в верхней части коптильни открытыми.
- Наполнить чашу для отходов водой наполовину и поставить внутрь адаптера.
- Убедиться, что коптильня находится генератора дыма и адаптера.
- Добавить брикеты в подающую трубу.
- Включить генератор дыма, чтобы начать копчение.
- Подавать брикеты в топку брикетов.
- Следить, чтобы отработанные брикеты не копились и не воспламенялись.
- Удалять отработанные брикеты и менять воду в чаше отходов каждые 2 часа.

Плита пропановой коптильной установки

Опорная плита с прямоугольным нижним отверстием и с двумя верхними круглыми отверстиями спроектирована, чтобы прикрепить пропановую коптильную установку к коробке адаптера. Чтобы она стыковалась с коробкой адаптера, снимите четыре винта, которые крепят верхний экран и нижнюю соединительную полосу. С пропановой установки и привинтите опорную плиту.

Применение холодного копчения

Если вы готовите пищу по методу холодного копчения, вам нужно ознакомиться с процедурами консервации, чтобы предотвратить рост бактерий и, следовательно, накопление яда в пище.

Пищу нужно правильно законсервировать перед холодным копчением. Холодное копчение – не способ консервирования пищи, а только его этап.

Используйте все время практические методики безопасного обращения с пищей и меры предосторожности при холодном копчении.

Правила безопасного приготовления пищи*

1. Вымыть руки водой с мылом в течение 20 секунд перед началом приготовления пищи и затем повторно после обращения с сырым мясом, домашней птицей, морскими продуктами и яйцами.
2. Избегать попадания сока из сырого мяса, домашней птицы и морских продуктов на готовую пищу или пищу, которая будет съедена сырой.
3. Промывать прилавок, оборудование, посуду и разделочные доски водой с мылом сразу же после использования.
4. Размораживать замороженные продукты в холодильнике и никогда на прилавке. Или же размораживать в микроволновой печи и сразу готовить.
5. Мариновать продукты в холодильнике и никогда на прилавке. Выбрасывать маринад после использования, поскольку он содержит соки сырых продуктов. Если вы хотите использовать маринад как подливу или соус, сохраните его часть перед тем, как добавлять в него сырые продукты.
6. Всегда тщательно готовьте пищу, чтобы разрушить вредные бактерии. Замораживания или промывки холодной водой недостаточно.
7. Используйте термометр для мяса, чтобы определить готовность. Проверьте продукт в нескольких местах, чтобы убедиться в достижении безопасной температуры: говядина и свинина – 71°C, птица целиком и бедра – 82°C, грудка птицы – 77°C.
8. Продукты из мяса и птицы надо готовить за один раз, после чего их можно разогревать. Не делайте перерывов в приготовлении пищи.
9. Деля на порции, держите горячие продукты на уровне 60°C, холодные – <5°C.
10. Не оставляйте никакую пищу при комнатной температуре более двух часов.

**источник: Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов.*

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ



1. Сначала состыковать гибкий соединительный рукав с верхней частью переходника и с котильной установкой.
2. Расположить генератор сбоку от переходника (только вставить цифровую вилку в байпасную вилку датчика (2) в задней части генератора (А)).
3. Вставить силовой шнур (3) в силовую розетку (Е) на генераторе.
4. Затем вставить силовой шнур (3) в настенную розетку (4).
(Удлинительные шнуры следует использовать при размещении котильны вне помещения, а место соединения удлинительного шнура должно быть сухим и не касаться земли.)

КОТИЛЬНАЯ УСТАНОВКА



2. Байпасная вилка датчика (только для цифровых котильных установок)
3. Силовой шнур
4. Настенная розетка
- А. Разъем датчика
- Е. Штырьковый силовой разъем

