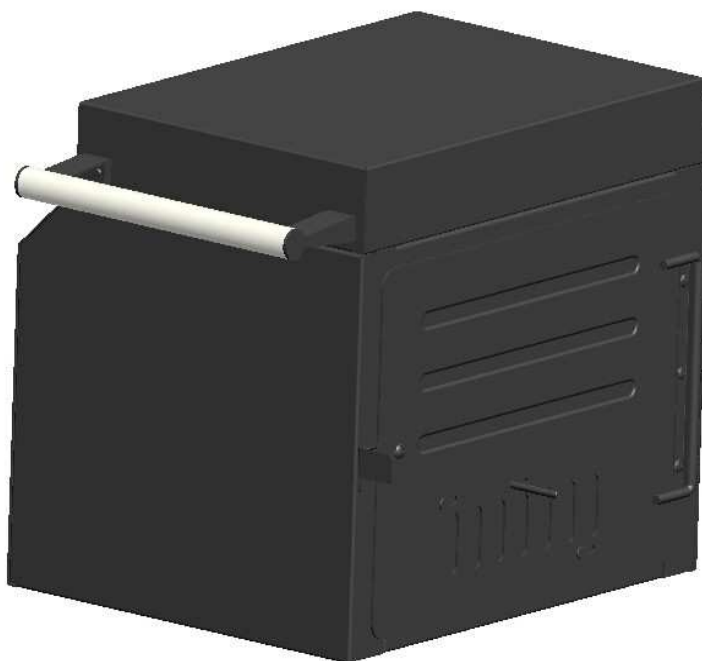


T:WIN
BY CHEF CENTRE
GRILL

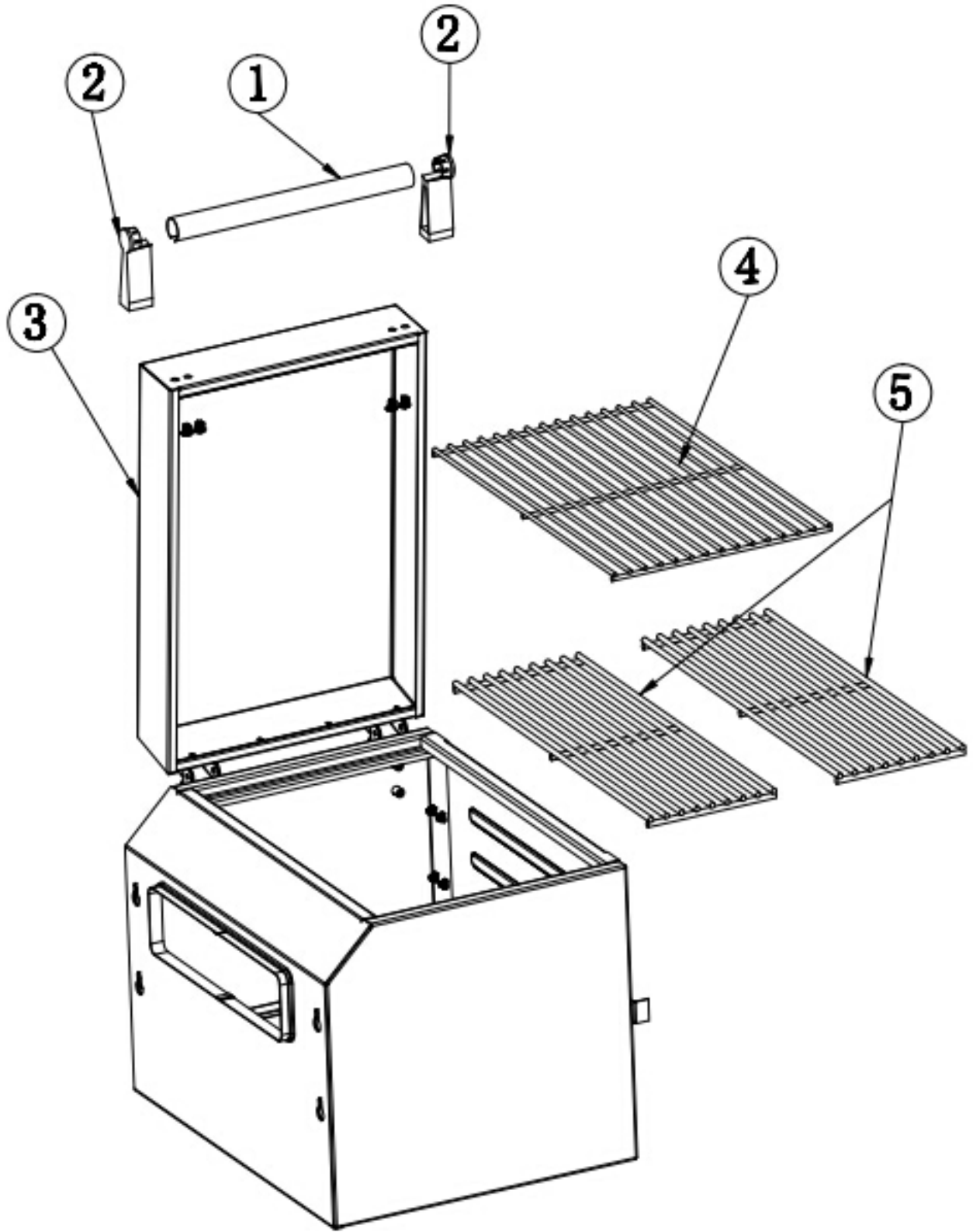
SB15 AFFUMICATORE


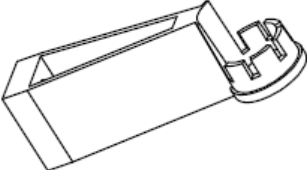
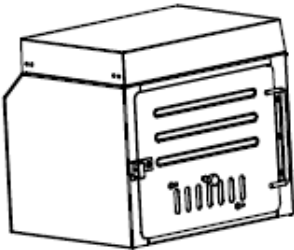
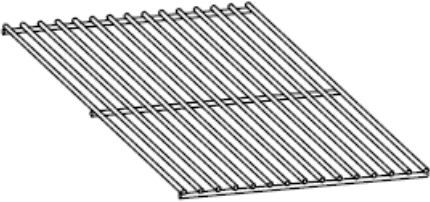
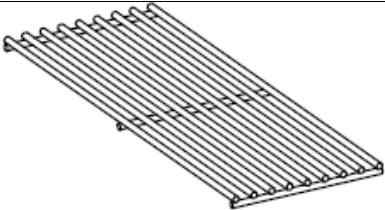
GUIDA PER L'UTENTE





SI ADATTA A Chef Centre, T:WIN GRILLS

**CONSERVARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PER UN
RIFERIMENTO FUTURO**

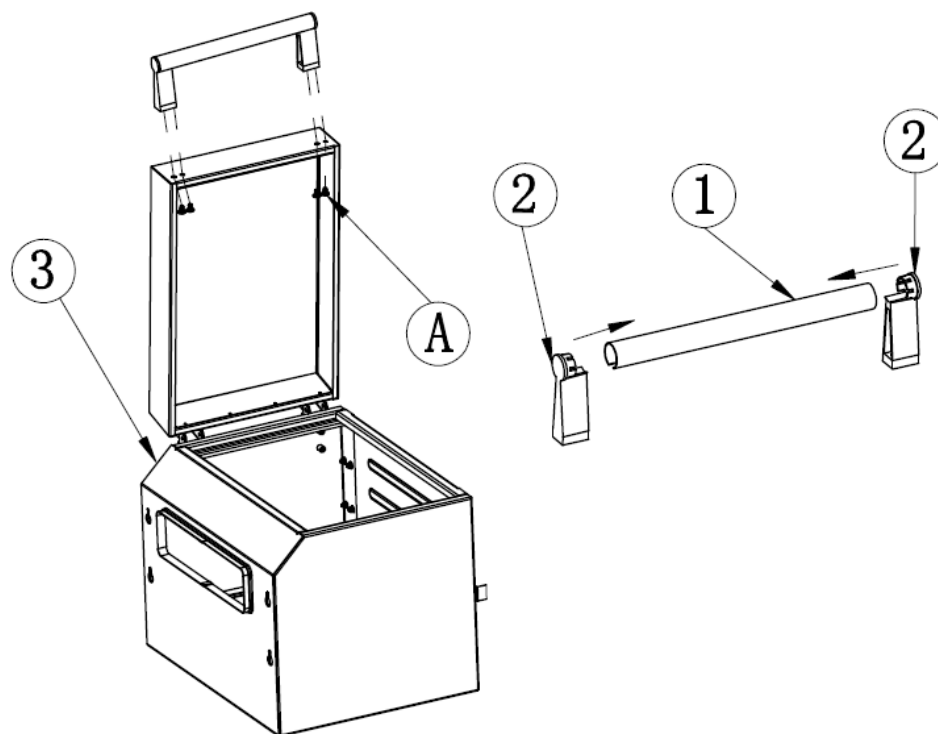


N° della parte	Nome della parte	Immagine	Quantità
1	Maniglia del coperchio		1 pezzo
2	Coperchio all'estremo della maniglia dello spaziatore		2 pezzi
3	Cofano dell'affumicatore		1 pezzo
4	Graticola di cottura rivestita di smalto vetroso		1 pezzo
5	Graticola per legno		2 pezzi

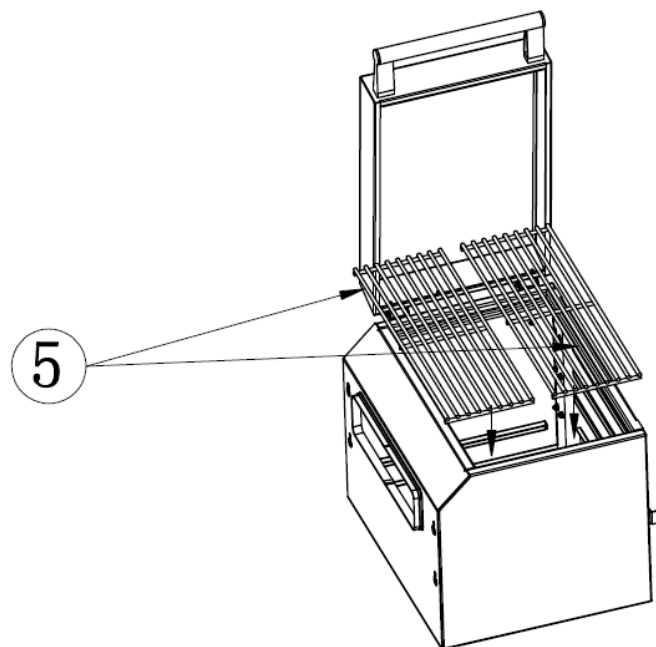
N° della parte	Nome della parte	Immagine	Quantità
A	Bullone M6*12		4 pezzi
B	Bullone M6*18		4 pezzi

Fasi di assemblaggio

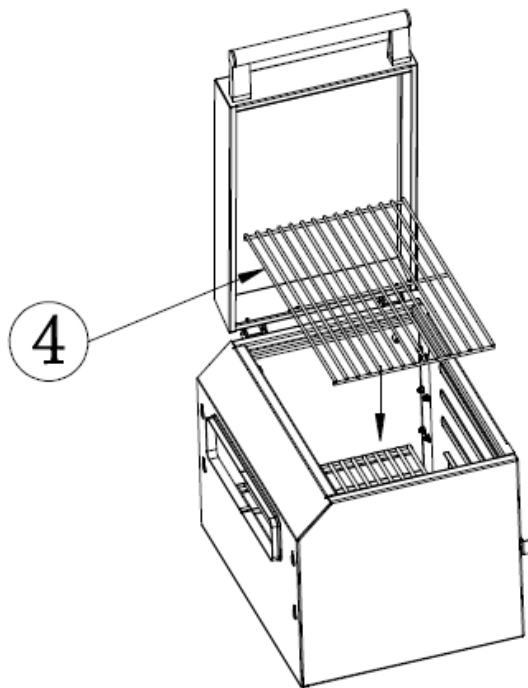
FASE 1



FASE 2

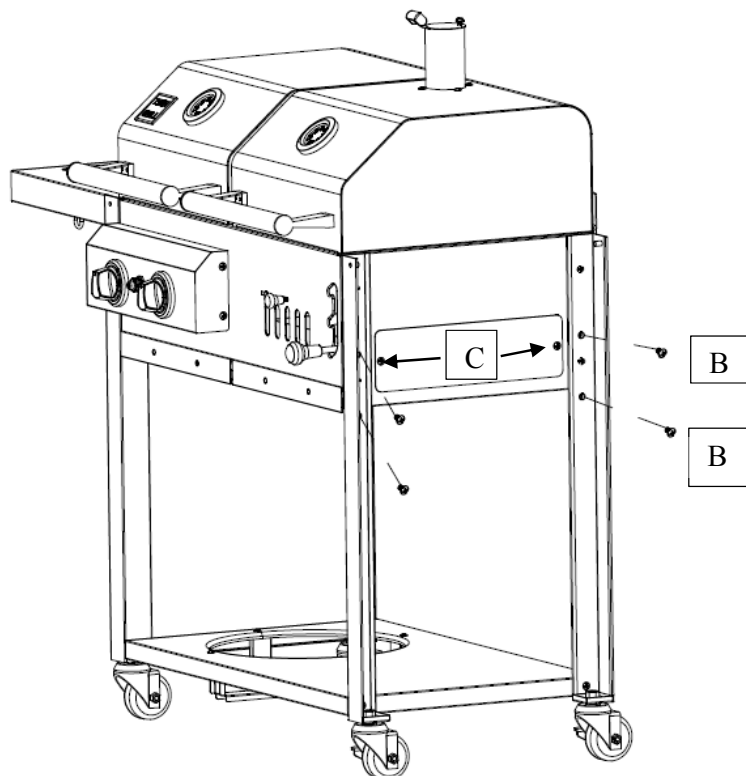


FASE 3



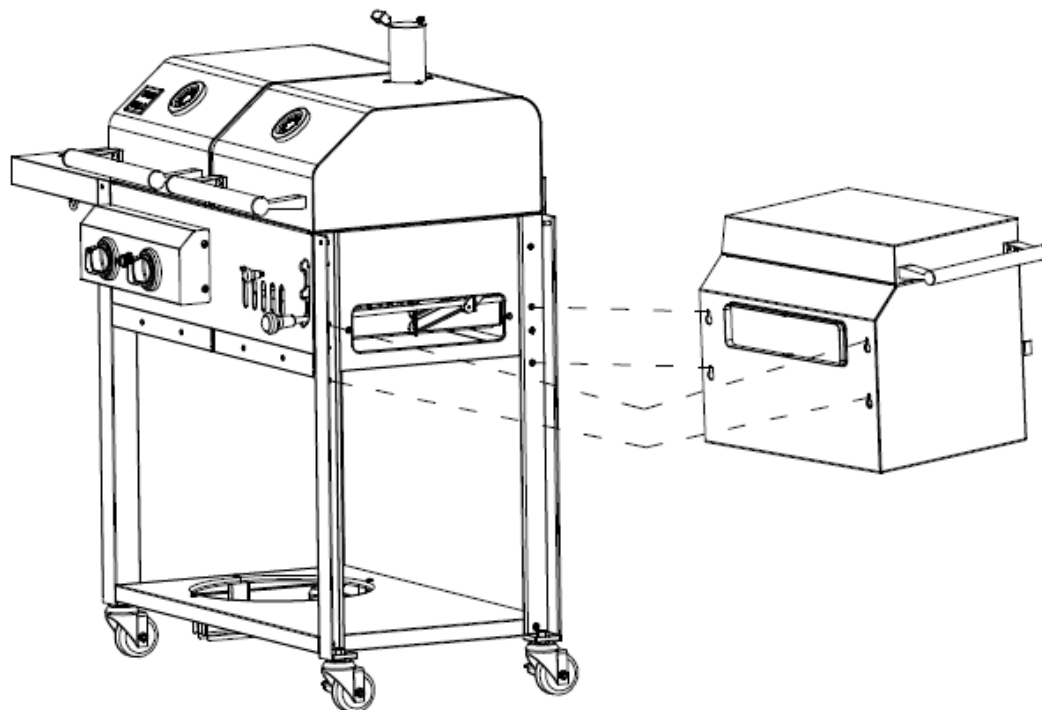
FASE 4 Rimuovere le 2 viti **C** dal pannello laterale rimovibile inferiore destro del cofano per fiamma della griglia a carbonella.

Inserire le 4 viti **B** come illustrato non stringendole, per montare l'affumicatore sulla griglia a carbonella

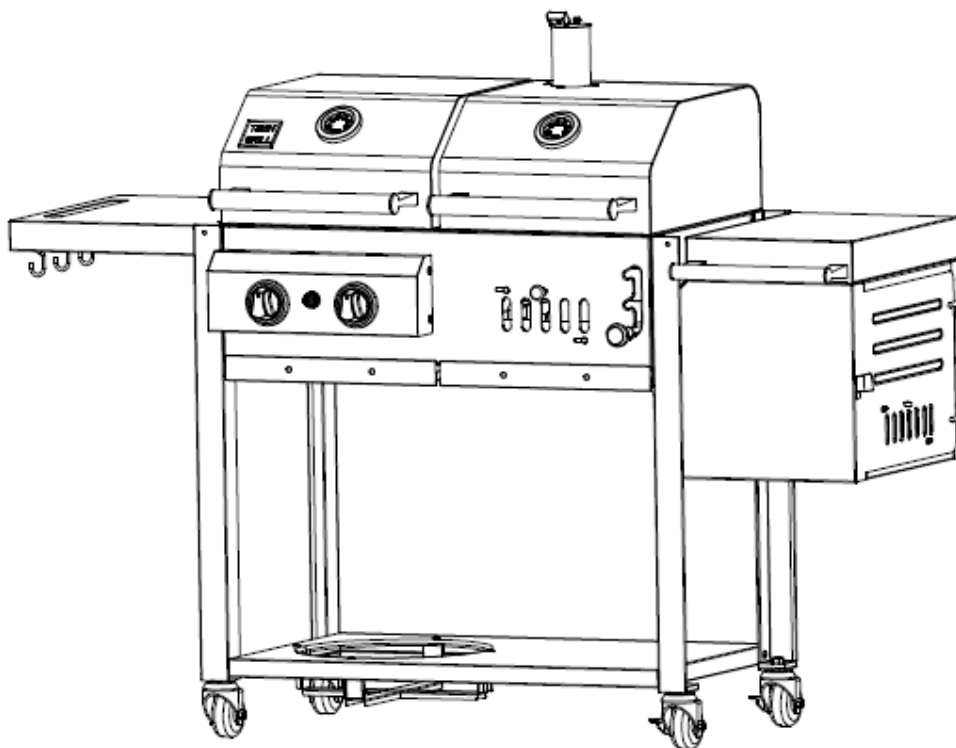


FASE 5

Allineare l'affumicatore e i 4 alloggiamenti a forma di chiave sulle 4 viti B spingere il bordo dell'affumicatore dentro alla cassa per fiamma della griglia a carbonella. Sollevare il coperchio dell'affumicatore e stringere le 4 viti B.



Finito



ISTRUZIONI OPERATIVE DEL FUMATORE



Utilizzare sempre guanti resistenti al calore nel lavorare con l'affumicatore CALDO.

CUCINA CON FUMO E CALORE INDIRETTO



(Il fuoco è nell'affumicatore e il cibo è cotto o affumicato nella camera di cottura a carbonella. Il fumo e il calore indiretto passano attraverso l'apertura tra l'affumicatore e la camera di cottura. Seguire le fasi descritte più avanti per l'affumicatura e/o la cottura. Notare che il processo di cottura o affumicatura richiede più tempo del barbecue tradizionale. A 95-120° C, ci vorranno circa 120 minuti per ogni chilo di carne)

1. Aprire completamente il coperchio, lo sportello laterale e lo sfiatatoio dell'affumicatore.
2. Aprire completamente il coperchio del camino sul cofano della griglia a carbone.
3. Avviare un fuoco nella camera del fuoco dell'affumicatore mettendo 10-12 bricchetti di carbonella o COCO sulla griglia per il legno, accendere i bricchetti utilizzando cubi di accensione, quando i bricchetti sono accesi lasciar bruciare fino a quando iniziano a diventare bianchi. Ora aggiungere il legno aromatizzante desiderato (noce, mesquite, pecan, melo, ecc.) 6 - 8 bastoncini di legno di circa 20 - 25 cm di lunghezza e 4 - 6 cm di diametro. Quando il legno brucia le fiamme moriranno e il legno inizierà a fumare. Chiudere il coperchio lo sportello laterale dell'affumicatore, lasciando spalancati lo sfiatatoio ed il coperchio del camino.
4. Lasciare bruciare il carbone ed il legno da 20 a 30 minuti, quindi controllare l'indicatore della temperatura sul coperchio della camera di cottura. Per la cottura indiretta, si consiglia di mantenere da 95 a 120°C. Per l'affumicatura la temperatura desiderata può essere inferiore. Il calore e il fumo possono essere regolati con l'aggiunta di più carbone e legno, e aprendo o chiudendo gli sfiatatoi sul coperchio dell'affumicatore e/o il coperchio del camino.
5. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, posizionare il cibo nella camera di cottura. Continuare a sorvegliare la temperatura del cibo mentre si affumica o cuoce. Per il miglior flusso di calore e fumo, regolare lo sfiatatoio dell'affumicatore e il coperchio sopra al camino. A 95-120° C, ci vorranno circa 120 minuti per cuocere ogni chilo di cibo. Il tempo di affumicatura e cottura varia in base alla temperatura esterna e all'altitudine sul livello del mare. Il livello desiderato di grado di cottura influenzerà anche il tempo di cottura.
6. Per ottenere i migliori risultati cercare di mantenere costante la temperatura all'interno della camera di cottura aggiungendo carbone e legno come occorre, e regolando le aperture degli sfiatatoi. Controllare periodicamente la temperatura interna degli alimenti inserendo nel cibo un termometro per carne. Usare molta cautela quando si controlla la temperatura del cibo per evitare infortuni.
7. Quando il cibo ha raggiunto la temperatura desiderata, rimuoverlo dalla camera di cottura e lasciarlo riposare per 30 minuti. Il grafico di temperatura standard per la carne cotta correttamente si trova sul retro di questo manuale.



La corteccia del legno dovrebbe essere rimossa perché ha un alto contenuto di acido e può impartire un gusto acido.



L'affumicatura e la cucina con l'affumicatore richiedono tempo e pratica per essere perfezionate. Occorre pazienza e pratica, pratica, pratica!

Regole per l'affumicatura

Si consiglia di fare l'affumicatura in generale a temperature da 95 a 120°C. Si consiglia anche l'uso di un termometro da forno per verificare la temperatura all'interno del affumicatore e di un termometro per carne per controllare la temperatura della carne. L'indicatore di calore vi darà un'indicazione della temperatura all'interno della camera di cottura, ma è preferibile utilizzare un termometro da forno per assicurare che la temperatura sia quella giusta. Una buona regola per l'affumicatura è di cucinare la carne per un periodo di tempo da 120 a 150 minuti per chilo. Per pesi maggiori il tempo necessario aumenta. Ad esempio, 1 o 1,5 chili di carne potrebbero richiedere 120 minuti al chilo, mentre 3 o 4 chili richiederanno un tempo più vicino a 150 minuti per chilo. Consultare la tabella delle temperature in questo manuale per assicurarsi che la carne sia ad una temperatura accettabile.

Tipi di legno da utilizzare per l'affumicatura

1. Che tipo di legno duro si dovrebbe utilizzare?
Usare sempre un legno duro da alberi da frutto (noce, mesquite, pecan, melo, ecc.) che è stato stagionato per almeno 6 mesi.
2. Posso utilizzare palette di quercia?
NO, perché il legno delle palette viene asciugato prima di essere utilizzato per la produzione di palette. L'umidità naturale del legno è necessaria per creare il sapore di fumo.
3. Posso usare Pino, Cedro o qualsiasi altro legno con buon profumo?
NO, non utilizzare legni dolci resinosi.

Quali sono i principali elementi di cui ho bisogno per affumicare carne?

1. Termometro interno per la carne.
Un termometro interna per la carne è essenziale per cucinare grandi pezzi di carne, per assicurarsi che sia cotta internamente.
Prosciutto cotto-- 60 gradi
Coscia di maiale, manzo a cottura media, manzo tritato- 72 gradi
Vitello, agnello, maiale, manzo ben cotto - 77 gradi
Pollame 82 gradi
2. Buone pinze o gancio da macellaio.
Utilizzare un robusto paio di pinze per ruotare la carne nell'affumicatore perché in alcuni casi si può affumicare un taglio di carne molto grande. Io preferisco un gancio da macellaio per la sua facilità d'uso e perché non stacca alcun condimento o salsa dalla superficie della carne.
3. Buoni guanti da forno.
Guanti pesanti vi aiuteranno a spostare le graticole calde dell'affumicatore e grossi pezzi di carne, oltre ad essere d'aiuto nell'aggiungere acqua e trucioli di legno.
4. Foglio di alluminio.
Quando il colore esterno e l'aspetto della carne sono quelli desiderati, avvolgere il pezzo in un foglio di alluminio per evitare che le eventuali resine del legno rendano la carne più scura

Ricette classiche

Maiale

Filetto di maiale affumicato

Svolgere la carne dal pacco e lavarla accuratamente in acqua fredda. Mettere il filetto su un asciugamano di carta per assorbire l'acqua in eccesso. Strofinare il condimento preferito per maiale sul filetto. Preriscaldare l'affumicatore a 95° C e mettere il filetto al centro dell'affumicatore. Cuocere fino a quando la temperatura interna della carne raggiunge 74 gradi. Togliere dall'affumicatore e lasciare riposare sul tagliere finché la carne raggiunge la temperatura di servizio di 77 gradi. Tagliare come il pane a fette spesse circa mezzo centimetro e si scioglierà in bocca.

Costata di maiale – Costata di maiale giovane o costine

Svolgere la costata dal pacco e scolarne tutto il liquido, poi lavarla in acqua fredda. Mettere sul tagliere e tagliare via il grasso in eccesso o la pelle dal fondo delle costole. Girarla dal lato dell'osso e staccare la membrana dal retro dell'osso finché è tutta rimossa. Strofinare il condimento preferito per maiale su entrambi i lati delle costole. Preriscaldare l'affumicatore fino a raggiungere 95 gradi e posizionare la costata nell'affumicatore con il lato dell'osso in basso. Dopo un'ora girare la costata con l'osso in alto e far cuocere per un'ora. Dopo 2 ore e 1/2, a seconda del colore desiderato della costata, versare una striscia larga 3 cm della vostra salsa barbecue preferita su tutta la lunghezza della costata e avvolgere strettamente in un foglio di alluminio. Rimettere nell'affumicatore e controllare ogni 15 o 20 minuti utilizzando il dito per vedere se le costole si separano. Se questo succede facilmente la costata è pronta. Togliere dall'affumicatore e lasciar riposare sul piatto di servizio fino a quando la temperatura è adatta per mangiare. Il tempo di cottura totale non deve essere più di 3 ore e 1/2.

Manzo

Costata di manzo affumicata

Scegliere una costata di manzo da 2,5 a 4 kg, rifilata dal macellaio, che ha un po' venatura di grasso, ma non troppa. Togliere il grasso a volontà. Strofinare liberamente con il condimento preferito per manzo. Riscaldare l'affumicatore a 95 gradi e posizionare la costata nell'affumicatore per 3 ore. Mettere in un tegame di foglio di alluminio e versare circa 88ml di marinata sopra alla costata. Coprire bene il tegame con un foglio di alluminio e continuare la cottura fino a quando la temperatura interna della carne raggiunge da 74 a 77 gradi. Togliere il tegame dall'affumicatore e lasciare riposare. Togliere la costata dal tegame e tagliare a fette di circa 1/2 cm contro il filo della carne. Versare il succo del tegame sulle fette di carne o usarlo come salsa.

Costine volanti

Scegliere da 2,5 a 4 kg costine (le preferiamo con l'osso). Strofinarle con il condimento preferito per manzo. Preriscaldare l'affumicatore a 95° C e mettervi le costine. Dopo 3 ore mettere le costine in un tegame di foglio di alluminio e coprire con un foglio di alluminio. Quando la temperatura interna della carne raggiunge i 63° C toglierla dall'affumicatore e lasciarla riposare fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Da media a sanguinante è da 68 a 72° C. Mentre riposa, la temperatura della carne salirà internamente fino a 4 gradi. Affettare le costine di spessore desiderato e servire con il sugo dalla padella in cui sono state cotte.

Operazione: affumicatura del cibo

Ricette classiche (Continuazione)

Pesce

Halibut (ippoglosso) affumicato

Scegliere dei bei filetti freschi spessi due centimetri. Lavare completamente i filetti in acqua fredda e stendere su un tovagliolo di carta fino a quando l'acqua non è visibile. Far sciogliere un intero panetto di burro nel forno a microonde e spruzzare una quantità generosa di aneto nel burro fuso. Stendere i filetti su un foglio di alluminio e rialzare i bordi del foglio per contenere il burro fuso. Spennellare la miscela di burro fuso e aneto su entrambi i lati dei filetti di pesce. Preriscaldare l'affumicatore a 95°C e mettervi dentro i pesci. Controllare i filetti ogni 15 minuti per vedere se la superficie è umida. Spennellare con burro e aneto quando occorre. Il pesce dovrebbero iniziare a sfaldarsi dopo circa 45 minuti. Quando si sfalda molto facilmente togliere dall'affumicatore e servire.

Pollame

Pollo affumicato

Petti e cosce di pollo sono i miei preferiti. Togliere dal pacchetto i pezzi di pollo, lavarli accuratamente e metterli su carta assorbente per asciugarli. Strofinare condimento su entrambi i lati dei pezzi di pollo. Preriscaldare l'affumicatore a 95°C e porre i pezzi nell'affumicatore. Girarli dopo 1/2 ora. Con il termometro controllarne la temperatura interna spingendo la sonda nella carne più vicina all'osso. Quando la temperatura raggiunge gli 83°C il pollo è cotto. Si può insaporire il pollo spennellandovi la salsa barbecue preferita durante gli ultimi 15 minuti di cottura.

Operazione: Cottura

Tabella delle temperature

Fare riferimento a questo grafico standard per la temperatura della carne cotta correttamente.
IMPORTANTE: Misurare la temperatura della carne con un termometro a sonda per carne.
L'indicatore di calore dell'affumicatore dà la temperatura del calore all'interno del cofano, ma non è una misura accurata della temperatura delle carni.

Temperatura sul termometro per carne

Arrosti di manzo, punta di manzo	1,5-2 kg.	4-5 ore	60°C al sangue
Arrosti di agnello, selvaggina	2,3-3,2 kg.	5-6 ore	72°C cottura media
Grandi tagli di cacciagione	3,2-4,1 kg.	7-10 ore	77°C ben cotta
Arrosti di maiale	1,4-1,8 kg. 2,2-3,6 kg.	5-6 ore 7-8 ore	77°C 77°C
Costate di maiale o manzo	Graticola a pieno carico	4-6 ore	La carne si stacca dall'osso
Bracioline di maiale	Graticola a pieno carico	4-6 ore	La carne si stacca dall'osso
Salsicce	Graticola a pieno carico	4-5 ore	77°C per salsicce fresche
Prosciutto (coscia di maiale) fresco	4,5 kg.	7-8 ore	77°C
Prosciutto cotto	Tutte le dimensioni	3-4 ore	55°C
Pollo (a pezzi o aperto)	1-4 polli da friggere, a pezzi o aperti	4-5 ore	83°C la coscia si muove facilmente nella giuntura
Pollo (intero)	1-4 polli da friggere	5-6 ore	83°C la coscia si muove facilmente nella giuntura
Tacchino (senza ripieno)	3,6-5,5 kg.	7-8 ore	83°C la coscia si muove facilmente nella giuntura
Pesce piccolo intero	Graticola a pieno carico	2-3 ore	Si sfalda con la forchetta
Filetto e bistecca di pesce	Graticola a pieno carico	1-3 ore	Si sfalda con la forchetta
Anatra	1,4-2,3 kg.	5-6 ore	83°C la coscia si muove facilmente nella giuntura
Piccoli uccelli selvatici	Graticola a pieno carico	4-5 ore	83°C la coscia si muove facilmente nella giuntura

Garanzia limitata



Questo affumicatore accessorio Chef Centre è garantito contro la presenza di parti rotte o difettose al momento dell'acquisto. Tutte le parti sono coperte da una garanzia limitata di 90 giorni. Lo smalto è garantito per l'assenza di difetti per 90 giorni, eccettuata la ruggine o il cambiamento di colore, che possono comparire con l'uso frequente.

Questa garanzia non copre i danni o problemi collegati a negligenza, abuso o modifiche del prodotto. Il lavoro di riparazione non è coperto.

Tutte le parti che soddisfano i requisiti di garanzia saranno spedite a spese del mittente, a discrezione del Reparto Assistenza ai clienti (solo con spedizioni di superficie, posta o pacchi postali). Tutte le spese speciali di spedizione (cioè secondo giorno, giorno seguente, ecc.) saranno a carico del consumatore.

Tutti i diritti di garanzia si applicano solo per l'acquirente originale e necessitano di una prova di acquisto che presenti la data di acquisto. Non restituire le parti al nostro indirizzo senza prima ottenere dal nostro servizio al cliente un numero di autorizzazione per il ritorno.

Questo servizio è disponibile via e-mail info@chefcentre.ch o chefcentre@web.de

CHEF CENTRE AG
Oberfeld 3
CH-6037 Root
www.chefcentre.ch

CHEF CENTER GmbH
Berliner Str. 42
D-16540 Hohen Neuendorf