Bradley Smoker

Original

Käyttöohje

Hyvä asiakas!

”Vallankumous Kotikokkien savustamisessa”

Kiitos luottamuksestasi Bradley Smoker® savustimeen. Bradley Smoker® tulee palvelemaan sinua ja ystäviäsi vuosikausia kotigastronomian Gourmet-luokassa.

Usean vuoden kokemus metsästyksestä ja savustimien käytöstä johdatti meidät kehittämään vaihtoehtoisen, helpomman menetelmän perinteiselle elintarvikkeiden savustamiselle. Viimeisen vuosikymmenen ajan olemme tutkineet, kehittäneet, rakentaneet prototyyppejä ja testanneet monia erilaisia ratkaisuja. Nyt olemme ylpeitä voidessamme tarjota sinulle Bradley Smoker® savustimen. Tämä vallankumouksellinen savustin, yhdessä Bradleyn ”makubrikettien” kanssa, antaa aina ylivoimaisen tuloksen minimaalisella vaivalla.

Bradley Smoker on kehittänyt tuotteita tasalaatuisemman ja paremman ruoan valmistamiseksi poistamalla tavalliseen savustamiseen liittyviä epävarmuuksia. Bradley Smokerin tuottama savu on neljä kertaa puhtaampaa* kuin vastaava savustuslaatikossa lastuilla tuotettava savu. Bradleyn savustusbriketit, jotka syötetään laitteeseen automaattisesti, eivät tuota korkeissa lämpötiloissa muodostuvia epäpuhtauksia ja kaasuja, jotka voisivat pilata savustusnautintosi. Bradley Smoker täyttää sekä pohjoisamerikkalaiset, että eurooppalaiset standardit.

Bradley Smoker vie vain vähän tilaa ja toimii varmasti. Eri puulajien laaja kirjo (Omena, Kirsikka, Hickory, Mesquito ja tietysti Leppä ym.) antaa sinulle mahdollisuuden valmistaa gourmet päivällisen isommallekin ystäväjoukolle kotikonnullasi.

Ystävällisin terveisin!

The Bradley

* tulos perustuu British Columbian Teknologiainstituutin tekemään tutkimukseen ja testeihin.

Tärkeitä turvallisuusmääräyksiä!

Perusturvallisuus

- Lue käyttöohjeet
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä suojakäsineitä.
- Sähköiskujen mahdollisuuden välttämiseksi älä anna johtojen tai sähkölaitteiden joutua kosketuksiin veden tai muiden kosteiden esineiden kanssa.
- Jos savustinta käytetään lasten toimesta tai heidän läheisyydessään, tulee aikuisen valvoa laitteen käyttöä.
- Irrota sähkölaitteet verkosta kun et käytä savustinta tai kun puhdistat sitä.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos sen sähkökaapelit tai liittimet ovat vioittuneet. Vie laitteet valtuutettuun sähkölaitteiden korjaamoon.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien tarvikkeiden käyttäminen savustimessa saattaa aiheuttaa vahinkoa.
- Älä anna sähköjohtojen maata terävillä reunoilla tai kuumilla pinnoilla.
- Älä koskaan sijoita laitetta kaasu- tai sähkölämmittimen, tai jonkun muun lämmönlähteen läheisyyteen.
- Ole hyvin varovainen jos sinun on nostettava tai siirrettävä kuumaa öljyä tai muuta nestettä sisältäviä asioita, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
- Kytke aina ensin johto savustimeen, vasta sen jälkeen sähköpistokkeeseen. Aseta laitteen kytkimet OFF-asentoon ennen kuin irrotat johdon seinästä.
- Älä koskaan käytä laitetta muuhun käyttötarkoitukseen kuin mihin se on suunniteltu.
- Säästä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.
- Käytä savustinta ainoastaan kotikäytössä.
- Ole varovainen kun nostat tai siirrät laitetta välttääksesi lihasvammoja.
- Ole varovainen jos sinun on laitettava kätesi savustimeen.
- Suosittelemme hankkimaan sammuttimen kaapin läheisyyteen. Ota selvää millainen sammutin on suositeltava sinun olosuhteissasi.
- Jos käytät jatkojohtoa, se ei saa olla yli 2 metriä pitkä ja sen pitää olla maadoitettu.
- Älä käytä savustimessa muita kuin Bradleyn savubrikettejä.
- Hävitä kaikki laitteen pakkausmateriaalit paikallisten ympäristömääräysten mukaisesti.

Kun laitetta käytetään

- Käytä laitetta vain ulkotiloissa, ei koskaan suljetussa tilassa.
- Älä kytke laitetta verkkovirtaan ennen kuin se on kokonaan asennettu ja omalla paikallaan.
- Varmista, että kaapin päällä oleva savuluukku on aina jonkin verran auki. Lämpötila kaapin sisällä voi nousta liian korkeaksi, jos luukku on kokonaan suljettu.
- Älä siirrä savustinta käytön aikana.
- Älä anna savustimen ylittää 180 asteen lämpötilaa.
- Käytä aina patalappuja tai vastaavia suojakäsineitä kun käsittelet uunin sisältöä.
- Pidä hiukset ja vaatteet kiinni uunia käsitellessäsi.
- Älä milloinkaan laita laitteen pakkausta tai vastaavaa sen suojaksi.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistokkeeseen.
- Älä milloinkaan anna laitteen jäädä sateeseen.
- Älä käytä laitetta voimakkaalla ukkosella ja kovassa tuulessa.

- Älä käytä laitetta bensa- tai muiden helposti syttyvien materiaalien läheisyydessä.
- Asenna laite lasten ja eläinten ulottumattomiin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Jokaisen käytön jälkeen

- Irrota pistoke töpselistä.
- Tyhjennä ja puhdista vesikuppi
- Poista palaneet briketit turvalliseen paikkaan, jossa ne eivät voi sytyttää muita esineitä palamaan.
- Säilytä savustinta kuivassa tilassa, poissa lasten ulottuvilta.

Kylmäsavulaatikko

Bradley Smokeriin saa ostaa erillisen kylmäsavulaatikon, jonka avulla saat helpommin pidettyä kaapin lämpötilan kalaa kylmäsavustaessa alle 25 asteisena kesälläkin.

Paketissa on mukana
- ovellinen kylmäsavulaatikko
- savua jäähdyttävä alumiiniputki, jonka molemmissa päissä on pikaliittimet
- terminaattori, joka on tarkoitettu digitaaliseen savustimeen. Ohut sensorikaapeli, joka on generaattorin ja kaapin välillä, irrotetaan ja sen tilalle laitetaan terminaattori generaattorin puoleisessa päässä.
- Peitelevy, joka on tarkoitettu PropanSmokeriin (nestekaasulla toimivaan savustimeen). Kaasulla toimiva savustin ei ole myynnissä EU:n alueella.

Asenna kylmäsavulaatikko puoli metriä savustuskaappia alemmalle tasolle. Siirrä generaattori ja vesikuppi kaapista kylmäsavulaatikkoon. Kytke terminaattori generaattoriin (digitaali-malleissa). Laita kaapin puoleinen putki kiinni savustimeen. Taivuta putki oikeaan muotoon varovasti ja rauhallisesti, muotoillen sitä silittelemällä käsillä sisä- ja ulkopuolelta. Kun ole saanut putken toisen pään laatikon kiinnikkeiden kohdalle, käännä laatikkoa siten, että saat pikaliittimen osat loksahtamaan sisäkkäin, jonka jälkeen käännä laatikkoa takaisinpäin sen verran että liitin lukittuu.

Asennusopas

(Numerot ja kirjaimet suluissa viittaavat seuraavan sivun kuvaan)

Bradley Smokerin asennus

1. Poista laite kuljetuspakkauksesta.
2. Ota ulos savustimen sisällä olevat pakkaukset.
3. Poista suojakääreet kaikista osista.

Savugeneraattorin asennus:

1. Kiinnitä savugeneraattori (1) savustuskaappiin (2) nostamalla generaattorin vastus (F) kaapin kyljessä olevasta pyöreästä reiästä sisään. Reiän yläpuolella olevien kiinnitystappien (3) on osuttava generaattorin vastaaviin reikiin. Kun lasket laitetta alaspäin, generaattori lukittuu paikalleen. Kokeile lukitus vetämällä generaattoria varovasti taaksepäin. Generaattorin irrotus suoritetaan vastaavasti nostamalle sitä hieman ylöspäin ja vetämällä se ulos kaapista.
2. Aseta syöttöputki (4) generaattorin yläosan reikään niin alas kuin se menee ja lataa siihen haluamiasi savustusbrikettejä (H) tarvittava määrä.
3. Kytke sähköjohto savustimen takaosasta generaattorin takaosaan (katso sivu 7).
4. Kytke virtakaapeli maadoitettuun sähkötöpseliin.

Valmistele savustin käyttöön

1. Laita pohjalevy (J) paikalleen.
2. Täytä vesiastia (D) puolilleen vettä ja aseta se pohjapellin keskelle sille varattuun paikkaan siten, että poltetut briketit putoavat siihen.
3. Laita rasvapelti (B) neljän kiinnikkeen päälle vesiastian yläpuolelle.
4. Aseta hyllyt (C) omille paikoilleen.
5. Kiinnitä sähköjohto maadoitettuun sähkörasiaan.

Savustusgeneraattorin irrotus

1. Irrota sähköjohto seinästä.
2. Irrota generaattorin ja kaapin välinen lyhyt sähköjohto.
3. Irrota generaattori kaapista nostamalla sitä hieman ylöspäin ja vetämällä vastus ulos kaapista.
4. Säilytä generaattoria kuivassa ja puhtaassa paikassa.

Pakkausmateriaalien käsittely

Kaikki pakkausjätteet pitää hävittää paikallisten määräysten mukaisesti. Savustinta saa säilyttää alkuperäispakkauksessa vain kun sitä ei käytetä. Pakkausta ei missään nimessä saa pitää savustimen päällä kun se on käytössä.

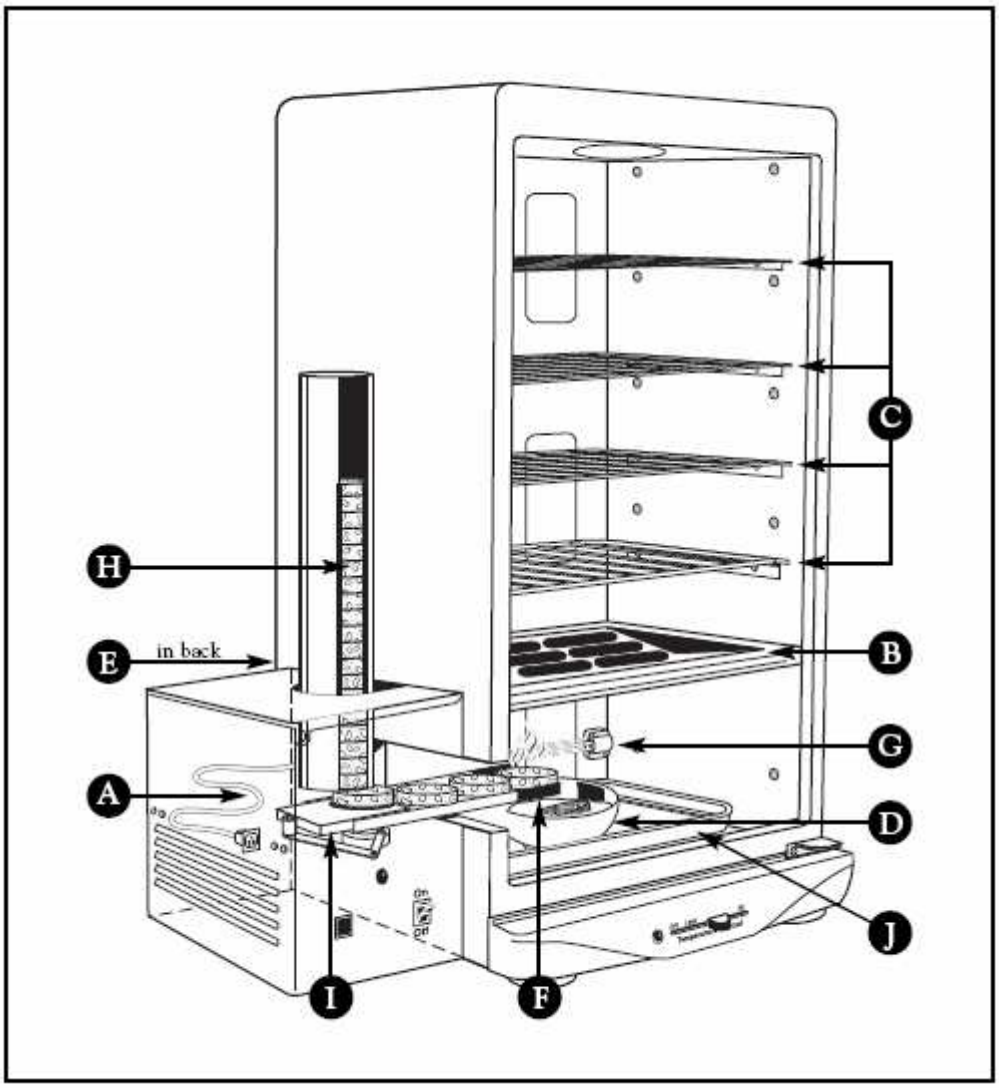
Bradley Smoker

Ulkoisten osien luettelo

1) Savugeneraattori
2) Savustuskaappi
3) Kiinnitysnastat
4) Syöttöputki
5) Savugeneraattorin merkkivalo
6) Savustusbriketin syötön nappi
7) Venttiili
8) Ovi
9) Lämpömittari
10) Lämpötilan säätö
11) Päällä/Pois päältä kytkin
12) Oven eriste
13) Kumijalat
14) Savustusbriketit

Bradley Smoker

Sisäosien luettelo



A) Lyhyt sähköjohto generaattorin ja kaapin välillä
B) Rasvapelti
C) Ruokahyllyt
D) Vesiastia
E) Pitkä sähköjohto generaattorista seinäpistokkeeseen (laitteen takana)
F) Briketin kuumentava vastus
G) 500 W lämpövastus
H) Savustusbriketit
I) Syöttömekanismi
J) Pohjalevy

Käytön suuntaviivat

(Numerot ja kirjaimet suluissa viittaavat seuraavalla sivulla olevaan kuvaan)

Sisäänajo ja valmistelut ennen käyttöä

Bradley Smokerin ajaminen sisään on jatkuva prosessi. Kyse on valmistusmateriaalien antamien makujen häivyttämisestä. Mitä enemmän käytät sitä, sitä paremmalta ruokasi tulee maistumaan.

Sisäänajo

Puhdista hyllyt ja vesikuppi ja laita ne kaappiin. Laita vesikuppi puolilleen vettä.
Lataa lippaaseen vähintään 6 brikettiä.
Säädä yläventtiili raolleen.
Kytke virtakaapeli.
Pidä brikettien syöttönappia alhaalla kunnes ensimmäinen briketti on polttovastuksen päällä.
Aseta uunin lämpötila ”low” ja ”medium” asentojen väliin. Odota 5 minuuttia ja lämpötilan pitäisi olla noin 65C. Jos lämpötila on korkeampi tai matalampi, säädä vastuksen lämpötilaa liukusäätimestä oikean suuntaan.
Anna kaapin savustua rauhassa 1-2 tuntia tai kunnes briketit ovat loppuneet.

Huom! Briketit savuavat noin 20 minuuttia kukin.

Savustaminen

Kun olet ajanut savustimen sisään, puhdista ja lataa vesikuppi puolilleen vettä.
Laita generaattorin virtakytkin ON-asentoon. Savugeneraattorin kyljessä oleva merkkivalo syttyy kun savustin on valmis savustamiseen. Pidä brikettien syöttönappia alhaalla kunnes ensimmäinen briketti on polttovastuksen päällä.

Huom! Kun syöttönappia on paninettu, alkaa uusi kierros, eli laite syöttää uuden briketin noin 20 minuutin kuluttua.

Aseta savustettavat ruoat niille tarkoitetuille hyllyille ja laita ne kaappiin.
Säädä venttiili haluamaasi asentoon.
Jos haluat lämminsavustaa ruokasi, säädä uunin lämpöä liukusäätimestä kunnes saavutat haluamasi lämpötilan.

Kylmäsavustus- käytä pelkkää savugeneraattoria ja säädä uuni pois päältä.

Lämminsavustus- sekä generaattorin, että uunin vastuksen tulee olla päällä.

Huom: Lämpömittari mittaa vain ilman lämpötilaa kaapin sisällä. Jos haluat arvioida lämpötilaa elintarvikkeen sisällä, voit kietoa märän kankaanpalan lämpömittarin anturan ympärille. Huomioi, että ilman lämpötila vaikuttaa myös lämpötilaan kaapin sisällä.

”Muista puhdistaa kaappi joka käyttökerran jälkeen. Pese rasvapelti, hyllyt, vesikuppi ja pohjapelti pesuaineella. Seinistä pyyhitään ruokajäämät kostealla liinalla, mutta älä pese pois savun tuomaa pintaa.”

Laitteen ylläpito ja hoito

(Numerot ja kirjaimet suluissa viittaavat kuvien numeroihin)

Tärkeitä turvallisuustekijöitä

- Bradley Smoker tulee puhdistaa ja kunto tarkistaa joka käytön jälkeen
- Irrota kaikki sähköjohdot ennen laitteen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä ruiskuta kaappiin uuninpuhdistus- tai muuta pesuainetta.
- Älä yritä puhdistaa kaapin lämpövastusta.
- Älä käytä liikaa vettä kaapin puhdistamiseen.

Hoito askel askeleelta

1. Puhdista vesiastia. Poista siitä käytetyt briketit varovasti, sillä ne voivat olla vielä kuumia.
2. Puhdista rasvapelti, pohjapelti, sekä hyllyt tiskialtaassa tai -koneessa.
3. Poista kaappista sinne jääneet ruoantähteet. Jos kaapin sisäpuoli vaatii puhdistusta, pyyhi pinnat kostealla rievulla. Puhdistuksen jälkeen kaappi tulee ”ajaa sisään” uudestaan. Aiheesta tarkemmin kappaleessa ”Käytön suuntaviivat”. *Huom. kaapin sisäpintojen tulee olla savun peittämät. Mitä enemmän savua, sen enemmän makua ruokaan. Älä siis yritä puhdistaa kaappia putipuhtaaksi.*
4. Savugeneraattorin tulee olla aina puhdas puujäämistä. Jos briketeistä jää purua kaappiin tai generaattoriin, ne on poistettava puhaltamalla tai imurilla. Voi olla, että joudut irrottamaan generaattorin puhdistuksen ajaksi. Generaattori poistaminen on neuvottu muualla tässä ohjekirjassa.
5. Briketin polttoalusta voidaan puhdistaa käyttämällä varovasti skrapaa tai teräsharjaa palaneen puuaineksen poistamiseksi.
6. Puhdista kaapin päällä oleva venttiili kostealla rievulla ja varmista että se on helposti säädettävissä.

Puhdistuksen jälkeen

1. Laita takaisin pohja- ja rasvapellit, sekä hyllyt.
2. Kiinnitä generaattori takaisin kaappiin.
3. Täytä vesiastia puolilleen.
4. Lataa lippaaseen brikettejä
5. Kiinnitä lyhyt virtajohto kaapin ja generaattorin välissä.

”Nyt laite on valmis seuraavaa kertaa varten”

Vian etsintä

Savustimeen ei tule virtaa?
Tarkista, että kaikki kaapelit ovat oikein ja kunnollisesti kytketty.
Tarkista, että sulake ei ole palanut.

Briketit eivä tule esiin?
Tarkista, ettei palamis- tai muut jätteet estä brikettien syöttöä.
Puhdistamalla generaattori hyvin käytön jälkeen vältytään brikettien jumittumiselta.

Briketit eivät pala loppuun?
Tutki kuormittavatko muut sähkölaitteet virtalähdettä. Savustinta ei ehkä kannata käyttää mökkioloissa samaan aikaan muiden sähkölaitteiden, kuten hellan kanssa.
Varmista, että poltettavat briketit siirtyvät suoraan vastuksen päälle.

Katso myös sivulta www.bradleysmoker.fi

Savustuksen ABC

Savustus jakaantuu kolmeen vaiheeseen

A) Suolaus
B) Kuivaus
C) Savustus

Suolaus

Suolata voi joko kuiva- tai nestesuolalla. Tasaisempi lopputulos saadaan nestesuolalla, mutta se on työläämpää. Liemen voi myös maustaa, josta löytyy hyviä reseptejä Savustus-kirjasta. Jos ostan lohifileen, pyydän jo kaupassa laittamaan karkeaa merisuolaa fileeseen. Harvoin se ihan pieleen menee. Jos suolaan kalan itse, laitan karkeaa merisuolaa vadin pohjan täyteen ja lasken fileen lihapuoli alaspäin suolan päälle, painan filettä kevyesti, nostan ja ravistan ylimääräisen suolan pois. Se mikä jää lihaan, on oikea määrä. Toiselle fileelle tehdään sama juttu, jonka jälkeen ne paketoidaan foliossa lihapuolet vastakkain jääkaappiin pienen painon alle. Alla on Tatu Lehtovaaran Savustus-kirjasta lainattuja viitteellisiä kalan suolausaikoja:

Kuivasuolaaminen, kylmäsavustaminen

Kalafileen paksuus	Rasvainen kala	Vähärasvainen kala
2-2,5 cm	10-12 tuntia	7 tuntia
5 cm	24 tuntia	13 tuntia

Kuivasuolaaminen, lämminsavustaminen

Kalafileen paksuus	Rasvainen kala	Vähärasvainen kala
2-2,5 cm	4 tuntia	2 tuntia
5 cm	8 tuntia	4 tuntia

Suolaliemi, kylmäsavustaminen 200g suolaa / 1 litra vettä

Kalafileen paksuus	Rasvainen kala	Vähärasvainen kala
2-2,5	2-3 tuntia	1,5-2 tuntia
3-4 cm	5 tuntia	3 tuntia
5 cm	8-10 tuntia	5 tuntia

Kuivaus

Kun kala tai liha on suolattu, se huudellaan kylmällä vedellä ja taputellaan kuivaksi talouspaperilla.
Kalan tai lihan pinnan kuivaus auttaa pitämään nesteet sisällä ja ruuan mehevänä. Bradley Smokerissa kypsennyslämpötila on yleensä matala, joten ruoka ei kuivu kovin helposti, mutta pidä kuitenkin ruokaa savustimessa ovi ja venttiili auki vähintään tunti. Kuivumista edistää jos laitat manuaalikoneessa uunivastuksen ihan pienelle. Digitaalikoneessa uunivastusta ei saa kovin pienelle, joten niissä lämpö pitää tuottaa generaattorin vastuksella ilman brikettejä.

Pidempiaikainen kuivaus pitää tehdä kylmässä. Itse käytän kuivaamiseen sähkökäyttöistä kylmälaukkua, joka toimii puhaltamalla kylmää ilmaa laukkuun. Puhalluksen voi ohjata joko savustimeen tai panna kalat ”halserissa” kylmälaukkuun kansi raollaan.. Nyrkkisääntö on, että sormi ei saa kastua jos pyyhkäiset sillä ruoan pintaa.

Savustus

Savustettaessa maltti on valttia. Useimmiten ongelma, jos sellainen on, on liian suuri lämpötila. Puru tai briketti ei saa tuhkaantua, vaan sen tulee hiiltyä. Tuhkaantuminen kertoo siitä, että palamisprosessi saa liikaa happea. Kaappiin tai laatikkoon ei siis kannata mennä kovin usein kurkkimaan. Bradleyssä asia on ratkaistu siten, että yhtä brikettiä käytetään vain 20 minuuttia, jonka jälkeen se sammutetaan veteen. Puu ei siis missään vaiheessa ala itsessään palamaan ja tuhkaantumaan. Yksi poikkeus säännöstä kuitenkin on: jos laitetta ei sammuteta ennen kuin briketit loppuvat, jää 3. viimeinen briketti vastuksen päälle eikä putoa veteen kuten kuuluisi. Tähän vaivaan Flavonia on

teettänyt palamattomia brikettejä rosteriputkesta. Kun laitat syöttöputkeen rosteribriketin päälle vielä 2 tavallista, ei tuhkaantumista tapahdu vaikka briketit loppuisivatkin kesken.

Kylmäsavustus

Kalan kylmäsavustuksessa kaapin lämpötila ei saisi nousta yli 25 asteen tai kalan valkuainen alkaa pilkkoutua. Lihaa kylmäsavustettaessa lämpötila voi olla korkeampi, 40-50 astetta. Lohifileen kylmäsavustus kestää 8-10 tuntia paksuudesta riippuen, silakkaa pitää savustaa 5 tuntia.

Lihan kylmäsavustus kestää kauemmin, jopa viikon. Bradley tuottaa savua runsaasti kaapin kokoon nähden. Siksi savua ei välttämättä anneta koko ajan, vaan joka päivä jonkin aikaa. Lopun aikaa maun annetaan imeytyä ja tasaantua viileässä.

Lämminsavustus

Lämminsavustamisessa lämpötila on 70-100 astetta. Lihan, varsinkin possun tai kanan kypsentäminen noin matalassa lämpötilassa kestää tolkuttoman kauan, jolloin savun makua voi tulla liikaa. Itse käytän kovempia lämpötiloja ja paistomittaria. Bradleyn digitaalisen lämpömittarin anturin voi kätevästi pujottaa kaapin sisälle katon venttiilistä ja se hälyttää kun ruoka on valmista. Näin ruoka ei pääse kuivumaan.

Kokeile näitä

Bradleyllä voi savustaa myös paljon muuta kuin lihaa ja kalaa. Grand Casino Piazzalla on ollut lounaslistan alkupaloina mm. savustettua fetaa punasipulihillokkeella. Ikiaikainen kiinalainen herkku on savustettu aprikoosi. ERÄ-lehden toimittajan Ari Mannisen herkku on savuperuna. Maissista savustus vie turhan makeuden.

Yksi asiakkaalta saatu ja hyväksi koettu lihan kylmäsavustusresepti on tällainen. Leikkaa naudan, hirven tai poron lihasta noin kilon painoisia paloja. Sekoita suolaa, merisuolaa ja mustapippuria tarpeellinen määrä, yhtä paljon kutakin. Hiero seos lihan pintaan, kääri kelmuun ja laita liha jääkaappiin yöksi. Seuraava operaatio toistetaan kolmena tai neljänä päivänä: huuhdo liha aamulla kylmällä vedellä ja savusta 6-8 tuntia. Savustuksen jälkeen kääri liha kelmuun ja laita jääkaappiin. Kolmen päivän kuluttua liha on vielä keskeltä hiukan punertava. Jos haluat sen läpikypsäksi, jatka vielä päivä.

Savustusbriketit

Leppä

Hyvin hieno aromi, jossa hiukan makeutta. Hyvä kalan, possun ja vaalean linnunlihan kanssa.

Omena

Hieman makea, tuhti, hedelmäinen savuaromi. Hyvää naudan- ja possunlihan, erityisesti kinkun, sekä siipikarjan kanssa.

Kirsikka

Hiukan makea, hedelmäinen savuaromi, mikä maistuu kaiken lihan kanssa.

Hikkori

Terävä aromi, jota luonnehditaan joskus makeaksi. Se korostaa suolan makua ja siksi sen kanssa ei tarvitse käyttää niin paljon suolaa. Se on USA:ssa eniten savustukseen käytetty puulaji. Sopii kaikkien kanssa, erityisesti possunkylkiin ja loheen.

Mesquite

Vahva ja tumma aromi. Hyvää useimpien lihojen kanssa, sekä kasviksille.