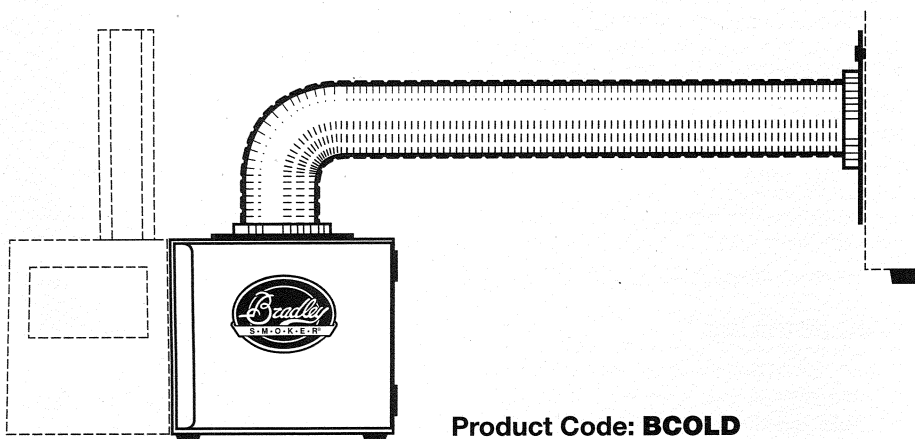




OWNERS MANUAL

Cold Smoke Adaptor Adapteur de Fumée Froide Adaptador para Ahumador en Frio



Product Code: BCOLD

Made in China / Fabriqué en Chine / Hecho en China

Bradley Technologies Canada Inc.

8380 River Road,
Delta, BC Canada V4G 1B5
1-800-665-4188 USA

WWW.bradleysmoker.com

Bradley Smoker(USA) Inc.

644 Enterprise Avenue
Galesburg, IL 61401-5799

The Bradley Cold Smoke Adaptor

To achieve a true cold smoke on hot days, it is recommended that you move your smoker out of direct sunlight. The black color of the Original smoker, although it is insulated, will naturally pick up heat.

It is a good idea to keep the smokers outdoors, sheltered from the elements, not only wind and rain but sun as well. Ice in a bowl on the lower shelf also cools down the heat generated by the Bisquette burner that produces the famous Bradley continuous smoke.

The Adaptor has been designed to remove the smoke generator out of the Smoker and feed the smoke through a flexible aluminum tube which acts as a heat sink, to the smoker.

It is best to raise the smoker up to allow the smoke to naturally follow convection into the smoker up through the top vents. For best results keep the top vents open, otherwise the flow of smoke may decrease. The very best in cold smoking is coming your way.

Assembly

This Adaptor can be used on the Bradley Original, Stainless Steel, and Bradley Digital Smokers and also the Bradley Smoke Generator.

First connect the flexible aluminum tube to the top of the Adaptor box by fitting the three buttons through the holes in the round collar and rotate to lock the tube in position.

Remove your Smoke Generator from the side of your Smoker.

Gently pull upward on the flexible aluminum tube. It should elongate to approximately thirty-six inches. The Smoker should be higher than the Adaptor, to allow you to connect the other end of the tube to the two brass buttons on the side of your Smoker. The tube will bend to make the connection.

Now mount your Smoke Generator into the two brass buttons on the side of the Adaptor box. Place your waste bowl full of water inside the Adaptor box under the Bisquette burner like you would normally do in the smoker. Empty and fill the waste bowl with clean water every two hours.

Like your Smoker door, there is a magnetic seal on the Adaptor door. Keep a close eye on it to prevent any spent Bisquettes from igniting as this will produce unwanted heat.

The Bradley Digital Smokers have a temperature control system that needs to be bypassed. A Bypass Sensor Plug is included with this Adaptor. It is important when cold smoking to remove the sensor cord on the Digital Smoker. The Bypass Sensor Plug goes into the receptacle "A" on the back of the Digital Smoke Generator.

(Please check the diagram in your manual or on the back of your Smoke if you are not sure.)

Cold Smoking

- Leave the vents on top of the Smoker open.
- Add water to your waste bowl (1/2 full) and place it inside the Adaptor Box.
- Make sure the Smoker is higher than the Smoke Generator and Adaptor Box.
- Add Bisquettes to the feeder tube.
- Turn on the Smoke Generator to start smoking.
- Feed the Bisquettes onto the Bisquette burner.
- Keep a close watch that the spent Bisquettes do not build up and ignite.
- Remove the spent Bisquettes and fill the water in the waste bowl often (2 hours).

Propane Smoker Plate

The mounting plate with the rectangular lower hole and the two upper round holes was designed to mount the propane smoker to the Adaptor box. Remove the four screws that connect top shield and lower connection bar from the propane smoker and screw on the mounting plate. It will now fit into the Adaptor box.

Cold Smoking Applications

If you are preparing food for cold smoking, you should be aware that food usually requires proper curing procedures to prevent the growth of bacteria that can be associated with food poisoning.

Food needs to be properly cured before cold smoking!

Cold Smoking **IS NOT** a method of food preserving. It is only an ingredient in the practice of food preserving.

Use **CAUTION** when cold smoking and practice safe food handling procedures at all times.

Bradley Smoker Flavor Cures

Available in Maple, Honey, Sugar, and Demerara flavors and in two sizes 14 oz (400 g) and 28 oz (800 g) jars. These cures were created to be used in a wet application as a brine or injection or dry application as a rub or additive. Formulated for use with portions of 5 lb (2.27 kg) of meat product. Cure recipes are available for specific use of the four flavors.

Safe Food Preparation Rules*

1. Wash your hands with soap and water for 20 seconds before beginning food preparation and again after handling raw meat, poultry, seafood, or eggs.
2. Prevent juices from raw meat, poultry, or seafood from touching cooked foods or foods that will be eaten raw, such as fruits or salad ingredients.
3. Wash counters, equipment, utensils, and cutting boards with soap and water immediately after use.
4. Thaw frozen foods in the refrigerator, never on the counter. Or, thaw the food in a microwave oven, then cook it immediately.
5. Marinate foods in the refrigerator, never on the counter. Discard the marinade after use because it contains raw juices. If you want to use the marinade as a dip or sauce, reserve a portion before you add the raw food.
6. Always cook food thoroughly. If harmful bacteria are present, only thorough cooking will destroy them. Freezing or rinsing foods in cold water is not sufficient to destroy bacteria.
7. Use a meat thermometer to determine if your meat or poultry has reached a safe internal temperature. Check the product in several spots to assure that a safe temperature has been reached. To be safe, beef and pork must reach 160° F (71° C); whole poultry and poultry thighs, 180° F (82° C); and poultry breasts, 170° F (77° C).
8. Avoid interrupted cooking. Never refrigerate partially cooked meat or poultry dishes to later finish cooking them on a grill or in the oven. Meat and poultry products must be cooked thoroughly the first time, and then they may be refrigerated and safely reheated later.
9. When serving, keep hot foods hot - 140 degrees F (60° C) or higher and cold foods cold - 41° F (5° C) or lower.
10. Never leave foods, raw or cooked, at room temperature for longer than two hours.

** Source: United States Department of Agriculture*

Adapteur de Fumée Froide de Bradley

Pour réaliser une véritable fumée froide durant les jours chauds, il est recommandé vous déplacer votre fumeur hors de la lumière du soleil directe. La couleur noire du Fumeur Original, bien qu'elle soit isolée, absorbera naturellement la chaleur.

C'est une bonne idée de garder les fumeurs dehors, abrités des éléments, non seulement du vent et de la pluie mais du soleil aussi. De la glace dans une cuvette sur l'étagère inférieure refroidit également la chaleur produite par le brûleur de Bisquettes qui produit la fameuse fumée continue de Bradley.

L'adaptateur a été conçu pour enlever le générateur de fumée hors du fumeur et pour alimenter la fumée par un tube en aluminium flexible qui agit en tant que radiateur, au fumeur.

Il est plus efficace d'élever le fumeur afin de permettre à la fumée de suivre naturellement la connection dans le fumeur par les passages supérieurs. Pour de meilleurs résultats maintenir les passages supérieurs ouverts, autrement la circulation de la fumée peut diminuer. Le meilleur produit de fumée froide est maintenant à portée de la main.

Assemblée

Cet adaptateur peut être utilisé sur le Bradley Original, le Bradley d'Acier Inoxydable, les Fumeurs Digitals de Bradley et également sur le Générateur de Fumée Bradley.

Veuillez relier le tube en aluminium flexible au-dessus de la boîte d'adaptateur en positionnant les trois boutons à travers les trous dans le collier rond et tourner pour fermer le tube en position à clef.

Enlever votre générateur de fumée à côté de votre fumeur.

Tirer doucement vers le haut sur le tube en aluminium flexible. Il devrait s'allonger approximativement trente-six pouces. Le fumeur devrait être plus haut que l'adaptateur, afin de vous permettre de relier l'autre extrémité du tube aux deux boutons en laiton du côté de votre fumeur. Le tube se pliera pour établir le rapport.

Monter maintenant votre générateur de fumée dans les deux boutons en laiton à côté de la boîte d'adaptateur. Placer votre cuvette de rebut remplie d'eau à l'intérieur de la boîte d'adaptateur sous le brûleur de Bisquette comme vous feriez normalement avec le fumeur. Vider et remplir de moitié la cuvette de rebut avec de l'eau propre toutes les deux heures.

Comme la porte du fumeur, il y a un joint magnétique sur la porte d'adaptateur. Observer attentivement afin d'empêcher les Bisquettes épuisées de s'enflammer car ceci produira de la chaleur non désirée.

Les Fumeurs Digitals Bradley ont un système de contrôle de température qui doit être dévié. Une prise de sonde de déviation est incluse avec cet adaptateur. Il est important, lorsque l'on fume à froid, d'enlever la corde de sonde sur le Fumeur Digital de Bradley. La prise de sonde de déviation entre dans le réceptacle "A" au dos du générateur du Fumeur de Bradley.

(Vérifier sup le diagramme dans votre manuel ou au dos de votre fumée si vous n'êtes pas sûr.)

Fumée froide

- Laisser les passages supérieurs du fumeur ouverts.
- Ajouter l'eau à votre cuvette de rebut (1/2 pleine) et la placer à l'intérieur de la boîte d'adaptateur.
- S'assurer que le fumeur est plus haut que la boîte de générateur et d'adaptateur de fumée.
- Ajouter les Bisquettes au tube de conducteur.
- Mettre le générateur de fumée en marche pour commencer à fumer.
- Alimenter les Bisquettes sur le brûleur de Bisquettes.
- Garder un oeil sur les Bisquettes épuisées afin qu'elles ne s'accumulent pas et ne s'ignitent pas.
- Enlever les Bisquettes épuisées et remplir de moitié la cuvette de rebut avec de l'eau toutes les deux heures.

Plat de fumeur de propane

Le plat de support avec le trou inférieur rectangulaire et les deux trous ronds supérieurs a été conçu pour monter le fumeur de propane dans la boîte d'adaptateur. Enlever les quatre vis qui relient le bouclier supérieur et baisser la barre de connection du fumeur de propane et visser le plat de support. Il s'insérera maintenant dans la boîte d'adaptateur.

Applications de fumée froide

Si vous préparez de la nourriture à fumer froid, sachez que la nourriture exige habituellement des procédures de traitement appropriées afin d'empêcher la croissance des bactéries qui peuvent être associées à l'intoxication alimentaire.

La nourriture doit être correctement traitée avant le fumage à froid !

Le fumage à froid **N'EST PAS** une méthode de préservation de nourriture. C'est seulement un ingrédient dans la pratique de la préservation de nourriture.

Soyez prudent lorsque vous fumez à froid et utilisez des procédures hygiéniques avec la nourriture à tout moment.

Traitements de saveur avec le Fumeur de Bradley

Disponible dans des saveurs d'érable, de miel, de sucre, et de demerara et offert en pot en format de 14 once (400 g) et 28 onces (800 g). Ces traitements ont été créés pour être employés dans une application humide comme saumure ou injection ou l'application sèche comme bande de frottement ou additif. Formulé pour l'usage avec des parties de 5 livres (2.27 kilogrammes) de produit à base de viande. Les recettes de traitement sont disponibles pour l'usage spécifique des quatre saveurs.

Régulation de la préparation de nourriture saine*

1. Se laver les mains avec de l'eau et du savon pendant 20 secondes avant la préparation de la nourriture et aussi après la manipulation de la viande crue, de la volaille, des fruits de mer, ou des oeufs.
2. Empêcher les jus de la viande crue, de la volaille, ou des fruits de mer de toucher la nourriture cuite ou la nourriture qui sera mangée crue, tel que des fruits ou des ingrédients de salade.
3. Laver les comptoirs, l'équipement, les ustensiles, et la planche à couper avec de l'eau et du savon après avoir utilisé.
4. Dégeler les aliments surgelés dans le réfrigérateur, jamais sur le comptoir. Ou, décongeler la nourriture dans un four à micro-ondes, puis la faire cuire immédiatement.
5. Mariner la nourriture dans le réfrigérateur, jamais sur le comptoir. Jeter la marinade après utilisation car elle contient des jus crus. Si vous voulez employer la marinade comme trempette ou sauce, réserver une partie avant que vous ajoutiez la nourriture crue.
6. Toujours cuire la nourriture complètement. Si des bactéries nocives sont présentes, seulement la cuisson complète les détruira. La congélation ou le rinçage de la nourriture en eau froide n'est pas suffisant pour détruire des bactéries.
7. Utiliser un thermomètre de viande pour déterminer si votre viande ou volaille a atteint une température interne adéquate. Vérifier le produit à différent endroit afin de s'assurer qu'une température sûre a été atteinte. Pour être sûr, le boeuf et le porc doivent atteindre 160 ° F (71 ° Celcius); volaille entière et cuisses de volaille à 180 ° F (82 ° Celcius); et les poitrines de volaille, 170 ° F (77 ° Celcius).
8. Éviter la cuisson interrompue. Ne jamais réfrigérer les plats de viande ou de volaille partiellement cuits afin de les faire cuire plus tard sur une grille ou dans le four. Des produits à base de viande et de volaille doivent être cuits complètement la première fois, et peuvent par après être réfrigérés et réchauffés sans risque plus tard.
9. En servant, garder la nourriture chaude - 140 ° F (60 ° Celcius) ou plus haut et servir la nourriture froide - les 41 ° F (5 ° Celcius) ou plus bas.
10. Ne jamais laisser la nourriture, crue ou cuite, à la température ambiante pendant plus de deux heures.

*Source : Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis

Adaptador Bradley para el Ahumado en Frío

Para obtener un verdadero ahumado en frío en días calurosos, se recomienda que usted mueva su ahumador lejos de luz solar directa. El color negro del Ahumador Original, aunque esta aislado, captara calor naturalmente.

Es una buena idea el mantener los ahumadores al exterior, protegidos de los elementos, no solo el viento y la lluvia pero también del sol. Hielo en un tazón en el entrepaño de abajo también enfría el calor generado por el quemador de Bisquette que produce el famoso humo continuo Bradley.

El adaptador ha sido diseñado para remover el generador de humo del ahumador y alimentar el humo al través de un tubo flexible de aluminio que actúa como un vertedero de calor para el ahumador.

Es lo mejor elevar el ahumador para permitir que el humo siga naturalmente la convección adentro del ahumador y al través de las ventilas superiores. Para mejores resultados mantenga abiertas las ventilas superiores, de otra manera el flujo de humo podría disminuir. Lo verdaderamente mejor en ahumado en frío esta en camino hacia ti.

Ensamblado

Este adaptador puede ser usado con el Bradley Original, el de Acero Inoxidable, y los Ahumadores Digitales Bradley y también con el Generador de Humo Bradley.

Primero conecte el tubo flexible de aluminio con la parte superior de la caja del acomodando los tres botones adentro de los orificios en el collar redondo y gírelo para trabar el tubo en posición.

Remueva su generador de humo del lado de su ahumador.

Jale suavemente hacia arriba el tubo flexible de aluminio. Este deberá alargarse aproximadamente treinta y seis pulgadas (91 cm). El ahumador deberá estar mas alto que el adaptador, para permitirle a usted el conectar el otro extremo del tubo a los dos botones de bronce en el lado de su ahumador. El tubo se doblara para hacer la conexión.

Ahora monte su generador de humo en los dos botones de bronce en el lado de la caja del adaptador. Coloque su tazón de desperdicio lleno de agua a la mitad adentro de la caja del adaptador debajo del quemador de Bisquette como lo haría usted normalmente en el ahumador. Vacíe y llene a la mitad el tazón de desperdicio con agua cada dos horas.

Como en la puerta de su ahumador, hay un sello magnético en la puerta del adaptador.

Este pendiente en eso para prevenir que algún Bisquette gastado se pueda encender ya que esto producirá calor no deseado.

Los Ahumadores Digitales Bradley tienen un sistema de control de temperatura que necesita ser desviado. Un enchufe de desvío para el sensor esta incluido con este adaptador. Es importante cuando se esta ahumando en frío el remover el cable del sensor en el Ahumador Digital. El enchufe de desvío para el sensor va dentro del contacto "A" en la parte posterior del generador de humo.

(Por favor verifique el diagrama en su manual o en la parte trasera de su ahumador si no esta seguro.)

Ahumado en Frío

- Deje abiertas las ventilas arriba del ahumador.
- Agregue agua al tazón de desperdicio (medio lleno) y colóquelo adentro de la caja del adaptador.
- Asegúrese que el ahumador este mas alto que el generador de humo y la caja del adaptador.
- Agregue Bisquettes al tubo alimentador.
- Arranque el generador de humo para empezar el ahumado.
- Alimente las Bisquettes adentro del quemador de Bisquettes.
- Este muy pendiente que los Bisquettes gastados no se amontonen y se enciendan.
- Remueva las Bisquettes gastadas y llene frecuentemente (cada 2 horas) a la mitad de agua el tazón de desperdicio.

Plancha del Ahumador de Propano

La plancha de montaje con el orificio rectangular inferior y los dos orificios redondos superiores fue diseñada para montar el ahumador de propano en la caja del adaptador.

Remueva los cuatro tornillos que conectan la protección superior y la barra de conexión inferior del ahumador de propano y atornille en la plancha de montaje. Ahora quedará adaptado en la caja del adaptador.

Aplicaciones del Ahumado en Frío

Si esta preparando alimentos para el ahumado en frío, usted deberá estar conciente que los alimentos usualmente requieren procedimientos de curado adecuados para prevenir el crecimiento de bacterias que pueden estar asociadas con el envenenamiento de la comida.

Los alimentos necesitan estar curados adecuadamente antes del curado en frío!

El ahumado en frío **NO Es** un método de preservar los alimentos. Es solo un ingrediente en la practica de preservación de alimentos.

Use **PRECAUCION** cuando ahúme en frío y practique procedimientos de manejo seguro de alimentos todo el tiempo.

Curados de Sabor Ahumador Bradley

Disponibles en sabores de maple, miel, azucar, y demeara y en jarros de dos tamaños 4 oz (400gr) y 28 oz (800gr). Estos curados fueron creados para ser usados en una aplicación húmeda como una salmuera o inyección o una aplicación seca como una frotación o aditivo. Formulados para uso con porciones de 5lb (2.27kg) de producto de carne. Las recetas de curado están disponibles para uso específico de los cuatro sabores.

Reglas para una Preparación Segura de Comida*

1. Lave sus manos con jabón y agua por 20 segundos antes de empezar a preparar los alimentos y después del manejo de carne cruda, aves, mariscos, o huevos.
2. Prevenga que los jugos de la carne cruda, aves, o mariscos toquen los alimentos cocinados o alimentos crudos que serán comidos crudos, tales como frutas o ingredientes de ensaladas.
3. Lave los mostradores, equipo, utensilios y tablas de cortar con jabón y agua inmediatamente después de usarlas.
4. Descongele los alimentos congelados en el refrigerador, nunca en el mostrador. O descongele los alimentos en un horno de microondas, y cocine inmediatamente.
5. Escabeche los alimentos en el refrigerador, nunca en el mostrador. Descarte el escabeche después de usarlo porque contiene jugos crudos. Si usted quiere usar el escabeche como dip o salsa, reserve una parte antes de añadir los alimentos crudos.
6. Siempre cocine completamente los alimentos. Si bacterias dañinas están presentes, solamente un cocinado completo las destruirá. Congelar o enjuagar alimentos en agua fría no es suficiente para destruir las bacterias.
7. Use un termómetro de carne para determinar si su carne o aves han alcanzado una temperatura interna segura. Verifique el producto en varios lugares para asegurar que una temperatura segura ha sido alcanzada. Para estar seguro, la carne de res y de puerco deben alcanzar 160 °F (71 °C); aves completas y muslos de ave, 180 °F (82 °C); y pechugas de aves, 170 °F (77 °C).
8. Evite interrumpir el cocinado. Nunca refrigere platillos carne o ave cocinados parcialmente para después terminar de cocinarlos en una parrilla u horno. Productos de carne o ave deben ser cocinados completamente la primera vez, y entonces ellos podrán ser refrigerados y recalentados mas tarde con seguridad.
9. Cuando sirva, mantenga calientes los alimentos calientes – 140 °F (60 °C) o mas alto y los alimentos fríos – 40 °F (5 °C) o mas bajo.
10. Nunca deje los alimentos, crudos o cocinados, a temperatura interior por mas de dos horas.

* Fuente: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.