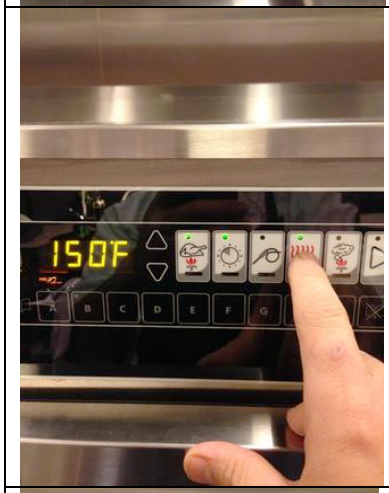
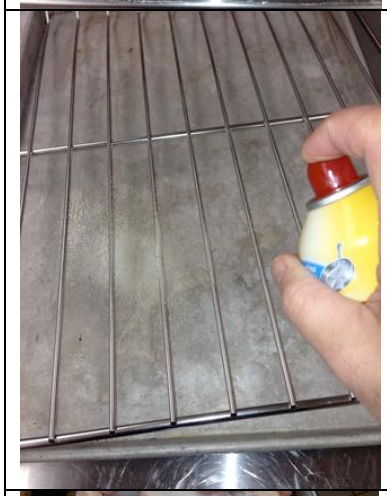
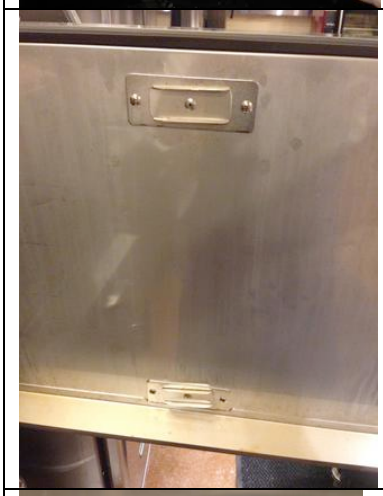
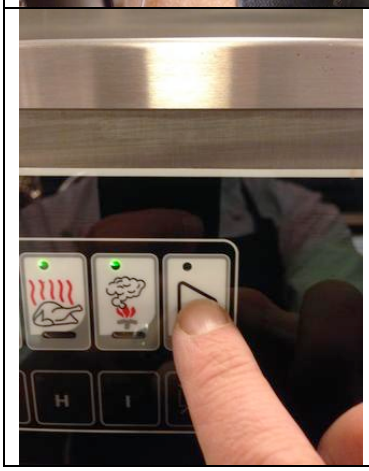
КОПЧЕНЫЕ ПОЛОВИНКИ КУР в ХАРД РОК КАФЕ В ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ ALTO-SHAAM.

	Полностью дефростируйте кур в холодильнике. Это может занать от 24 до 36 часов. Не вынимая из лотка, перенесите птицу в горячий цех.
	Положите в совок дымогенератора горсть мокрой щепы ольхи.
	Включите печь.
	Смена градусов Фаренгейта на Цельсии: при ВЫКЛЮЧЕННОЙ печи (из розетки не вынимать – только выключить на панели) нажать и удерживать стрелку ВВЕРХ. Нажмите кнопку COOK и стрелками выберите температуру готовки 149С.

	Установите время готовки. Для 9-18 половинок кур 1ч20мин, для 27 половинок 2часа.
	Установите температуру томления 66С.
	Установите время копчения 2 часа.
	Печка начнет предварительно разогреваться. Пойдет обратный отсчет от 45мин. Загружать продукт можно тогда, когда погаснет красная надпись HALO HEAT. За это время подготовьте кур.

	Поставьте на стол плоскую гастроемкость.
	Поставьте сверху решетку и сбрызните ее маслом.
	Обваляйте птицу в специях барбекю. Затем одну за одной начинайте выкладывать кур на решетку. Каждая решетка вмещает 9 половинок, расположите их как на фото. К моменту загрузки продукта в печь все решетки должны быть подготовлены.

	Поставьте решетки с курами в печь, начиная с верхнего уровня.
	Совок с мокрой щепой наденьте на держатель дымогенератора.
	Удостоверьтесь, что заслонки на двери закрыты.
	Закройте дверь и нажмите СТАРТ – крайняя правая кнопка.

По окончании работы не открывайте сразе дверь нараспашку, вначале приоткройте, чтобы дым потихоньку вышел в вытяжку. А заем можно полность открывать. Не кладите слишком много щепы в совок. По окончании работы печки оставшуюся золу надо высыпаь в ведро с водой.