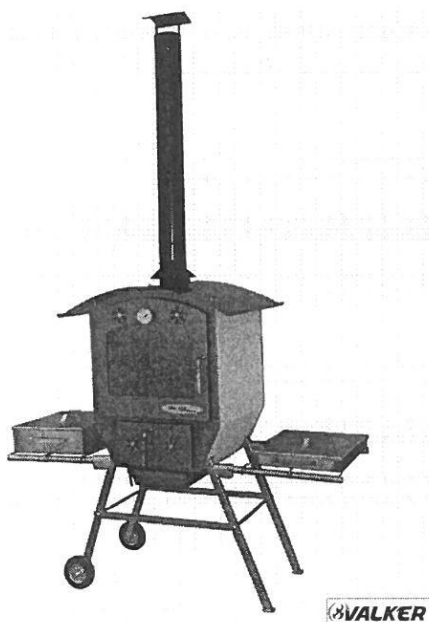




MOBIL KERTI KEMENCE

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



VÁLL-KER KFT

6900 Makó, Návay Lajos tér 8.

e-mail: vall-ker@vall-ker.hu;

bemutatoterem@vall-ker.hu

Tel : +36 62 511 040

Fax: +36 62 212 806

Mobil: +36 30 3757434

Kiállító terem: +36 62 219 448

MOBIL KERTI KEMENCE

Ez a termék igazi kuriózum, hagyományos, fatüzelésű energiával, percek alatt felfűti a kemencét, és minimális további fűtőanyaggal süt-főz, így az étel ízeiben is természetes módon őrzi meg a szabadban történő vendégvárás minden kíváncsiát.

Ügyeljen arra, hogy a sütőedények mindig vízszintesen helyezkedjenek el a kemencében.

A berendezés könnyű kezelésű, legjobb ízeket varázsolja fafűtésének köszönhetően.

Kérjük, hogy használat előtt olvassa el a használati útmutatót.

Ez a termékünk mindent tud, amit a gáz-villanyfűtésű világszínvonalú berendezések, lényegében bioanyagú fűtéssel. Új berendezésünk újszerű megjelenésével is feltűnik, kitűnően illeszkedik a legszebb kertek magas igényéhez, mivel önmagában is egy kerti dísz. Mobilitása folytán könnyen mozgatható kerekein.

Örölnénk megtisztelő bizalmuknak, és várjuk közelebbi érdeklődésüket. Csatoljuk berendezésünk rövidített leírását.

A kemence használata során szerzett tapasztalataikat, gasztronómiai élményeiket és felmerülő javaslataikat szívesen fogadjuk.

Reméljük, hogy a kemencében készült ételekkel sikerül megőrizni a régi hagyományos ízeket.

Tisztelettel:

VÁLL-KER KFT

6900 Makó, Návay Lajos tér 8.

e-mail: vall-ker@vall-ker.hu;

bemutatoterem@vall-ker.hu

Tel : +36 62 511 040

Fax: +36 62 212 806

Mobil: +36 30 3757434

Kiállító terem: +36 62 219 448

MOBIL KERTI KEMENCE

RÖVID ISMERTETÉSE

A berendezés értékét meghatározza:

- sokrétűségéből eredő tudása,
- a szerkezeti megoldások újszerűsége,
- esztétikai megjelenése
- mobilitása

1. A kemencetest belső szerkezete 2 mm-es rozsdamentes anyagból készült. A fém vázszerkezetben 40 mm-es közetgyapot adja a hőszigetelést kitűnően.
A külső burkolat hőálló bevonatú fémlemez. A kemence egy tagot képez a tűztérrel.
A különlegesen kialakított hővezetésnek köszönhetően a bevitt energia hasznosulása kiemelkedően kedvező, így minimális tüzelőanyagot igényel.
Az üvegajtók betekintést biztosítanak.
2. A kocsi biztosítja a berendezés statikai feltételeit, a mobilitást.
3. Tartozékok: A kemencetest fűtésének ellenőrzését biztosító hőmérő.

Jó tanácsok:

Ez a berendezés egy sokoldalú, szinte „mindent tudó” kerti sütő-főző rendszert alkot.

Ezért, és a ma megszokott konyhai beépített rendszerektől eltérő, néhány régi, de ma újszerűnek tűnő gyakorlatias tanácsot feltétlen szükséges a használónak elsajátítani:

- a berendezés célszerű elhelyezését,
- a különböző fűtési sajátságokat,
- a tervezett sütés-főzési célnak megfelelő beállításokat: mi legyen zárt, vagy nyitott,
- türelmet a sikerhez.

Javasoljuk, hogy a választható technológiai megoldások között az általunk javasolt sütő-főző receptek felhasználásával szerezzen gyakorlatot a későbbi sikereihez.

Ezek a receptek a tervező több éves sütés-főzési gyakorlatában a legbeváltabbak a berendezés üzemeltetésében.

Sok sikert kíván a gyártó:

VÁLL-KER KFT

6900 Makó, Návay Lajos tér 8.

e-mail: vall-ker@vall-ker.hu

bemutatoterem@vall-ker.hu

Tel : +36 62 511 040

Fax: +36 62 212 806

Mobil: +36 30 3757434

Kiállító terem: +36 62 219 448

A berendezés elhelyezése

Az Ön által választott univerzális mobil kemence a szabadban történő sütés-főzés magasabb igényeinek kielégítésére, a régi, ősi ízek elővarázsolására, ezen keresztül a család és a baráti társaság elbűvölésére alkalmas.

Javasoljuk, hogy a berendezést a rendelkezésre álló lehetőségek mellett úgy helyezze el, amit a környezeti adottságok a legjobban biztosítanak. Célszerűnek tartjuk, hogy az időjárás okozta nehézségek kivédésére esztétikus, hogy kis pavilon legyen a kemence lakóháza. Ebben a megoldásban nem érheti váratlan meglepetés a tulajdonost sütés-főzés közben.

A berendezés felállítása helyén mind a négy támasztólábat billenésmentesen rögzítse úgy, hogy a sütőtér-fenék **vízszintesen** legyen.

A berendezés kéménye fölött éghető anyag ne legyen.

Legyen kéznél speciális kesztyű a sérülések megakadályozására.

Legyen kéznél a szükséges fűtőanyag.

A tervezett ételnek megfelelő alapanyagokat célszerű tároló helyen a közelben elhelyezni.

A tűztérben a tüzelőanyag igazítására tartson alkalmas eszközöket.

A berendezés működésekor mindig kemény talpú lábbelit használjon, az esetleges forró parázs okozta égési sérülések elkerülése érdekében.

A berendezés beüzemelése, sütés a kemencében

Az Ön tulajdonába került berendezés új, speciális termék.

Első használatba vételkor, mielőtt benne sütné-főzne, ki kell égetni.

Erre azért van szükség, mert a gyártás során felhasznált anyagok, az azokban maradt esetleges minimális szennyeződések kiégjenek.

Ezek után egységes szaghatás jön létre.

A kemence felfűtése

A kemence begyújtása célszerűen úgy történik, hogy a tűztér középső, rácsozott részére a kereskedelemben kapható gyújtókockára előbb vékony, 6-7 db faszeleteket arra egyre vastagabb (2-3 ujjnyi) fahalmot rakunk.

A tűztér alsó szellőzőrendszerét (hamugyújtó) megnyitjuk.

A gyújtókocka meggyújtása után a tűztér ajtaját minden esetben zárva kell tartani.

A tüzelésre csak száraz, festéktől-vegyszertől mentes, jó minőségű kemény fát használjon a kellemetlen vegyszerszagok kizárása miatt.

A tűztér fűtésére 2-3 db, 3-4 ujjnyi vastag, max. 30 cm hosszú fahasábot használjon. Ennél több tüzelőanyag egyszerre soha ne legyen a fűtés során a tűztérben.

A kemence begyújtás után 10-15 perc elteltével 100-150 C°-ra felmelegszik.

Az első fűtés során, egy óra hosszat ezen a hőfokon üzemeltesse a kemencét, ennek elteltével már sütésre alkalmas.

Soha ne haladja meg a kemence fűtött hője a 250 C°-ot, mert:

-elég ami benne van,

-250 C° felett károsodhat a berendezés.

A fűtés során a berendezés felügyeletet kíván!

Ha elérte a hőmérséklet a tervezett értéket, újabb tüzelőanyagot csak akkor szabad rátenni, ha az előző már parázslík.

Ellenkező esetben, - több fűtőanyag bevitelekor - a kemence hőmérséklete hirtelen nem kívánt mértékre felszökkenhet!!

A tervezett fűtési hőmérséklet elérése után gyakorlatból tanulja meg a tűztérben és a kemencében lévő hő szabályozását.

A berendezés három különböző megoldással segíti a feladatot:

- a sütőtéren lévő nyílásszabályozással,
- a hamutéri gyűjtődoboz nyitott-zárt helyzetével.
- kemenceajtó nyitása

Példa:

- a kívánt kemence hőmérséklet elérése után csak minimális fűtőanyagot adunk, a levegő bemeneteket zárjuk. Így gazdaságosan fűtünk.

A hőmérséklet csökkenését tüzelőanyag bevitellel korrigáljuk. Túlfűtés esetén a kemenceajtót nyissa meg a szükséges ideig.

A kemencében valamennyi sütési feladatot jó színvonalon lehet megoldani:

- kenyér, sütemények sütése
- húsok sütése
- kemencés sütőedényben való főzés
- stb.

A mellékelt sütési receptek felhasználásával egy-egy bevált ételt készíthet gyakorlásul.

Fontos, hogy a kenyér, sütemény, tészták sütését viszonylag magasabb hőmérsékleten kezdjük. (kb. 200 C°)

A sütési termék felemelkedése után kb. 15 sec. tartós sütés 150 C° körüli értéken történjen, hogy ne égjen, csak süljön.

A húsok sütését zárt sütőedénybe, vagy alufóliával zárt edénybe kezdjük párolni minimális folyadékkal. Általában előre pácolt, fűszerezett anyagot párolunk max. 150-160 C°-on, villával ellenőrizzük a sülést, az anyag puhulását. A párolás befejeztével azt fedő nélkül készre pirítjuk 200-210 C°-on.

Húsok sütésekor alufóliába csomagolt, hámozott és zsírozott vagy olajozott burgonyát a tűztér belső falai köré rakva ízletesen süthetünk, amit pl. fűszervajakkal a húsok mellé tálalhatunk.

A sütéshez használt tepsiket, edényeket általában a kemence középső részébe helyezzük, ettől eltérni csak határozott céllal érdemes (húsok belső pirítása pl.).

A MOBIL KERTI KEMENCE TECHNOLÓGIAI LEÍRÁSA

A berendezés önmagán belül képes magas színvonalon teljesíteni szinte minden feladatot, ami a kerti sütés-főzés korszerű igényeihez tartozik:

I. Kemence üzemmódban:

Fűtőanyag : fa
Felfűtési idő 200 C° -ra $\approx$ 15 sec.
Beállítás : kemencerendszer : zárt.
Technológiai lehetőségek : - sütés
- főzés
- párolások

1. Sütés tepsiben:
 - kenyér
 - sütemények
 - húsok
2. Sütés zárt sütőtálakban:
 - húsok zöldségekkel
 - párolás
 - speciális ételek

Receptek

1) Mézes kenyér (Kemencés kenyér) Specialitás!

Hozzávalók:

50 dkg B58-as liszt
2 dkg élesztő
½ evőkanál zsír
½ evőkanál margarin
½ evőkanál virágméz
1 dcl sör
1 dcl víz
1 teáskanál só

Az élesztőt, a virágmézet 2 kanál lisztet 1 dl langyos vízben felfuttatjuk. Kelesztő edénybe valamennyi hozzávalót elkeverjük, vagy géppel legalább 10-15 percig keverjük. Ha túl sűrű a tészta a keveréshez, kevés vízzel puhítsuk. Akkor jó az állaga a dagasztás befejezésekor, ha megérintve nem ragad az ujjunkra.

Ha puha, kevés liszt hozzáadásával keményítjük.

Dagasztást követően 1 óra hosszat kelesztjük langyos helyen a kelesztő edénybe bezárva.

Egy óra után lisztezett lapon keresztbe és hosszába kézzel átgyúrjuk, és kissé hosszúkás formába egy kb. 20x 30-as magas oldalú kizsírozott sütő tepsibe rakjuk. Hosszában 4-5 átlós 1 ujjnyi mély bevágást ejtünk a tetején.

Egy óra kelesztés után kerül a 200 C°-ra előmelegített kemencébe.

A kemence középső harmadára helyezve 15-20 perc elteltével a hőmérsékletet 150 C°-ra engedve, összesen: 50-55 perc alatt szép pirosra sütjük.

Receptek

2) Kemencés kifli (Mindenki kedvence!)

Hozzávalók:

70 dkg B58 -as finomliszt
2 db tojás
4 dkg élesztő
2 db 2 dl-es kefir, vagy joghurt
1 dl tej
1 csapott evőkanál só
1 mokkáskanál cukor
1 dl étolaj
25 dkg margarin
20 dkg kenyérsajt vagy félkenyérsajt

A margarin és a sajt kivételével a felsorolt hozzávalókat keverőtálban, minimum 10 percig folyamatosan keverjük. A keverés jobban sikerül, ha 50 dkg lisztet folyamatosan adagoljuk. Akkor jó a tészta, ha szálkásan elválk a keverőedény falától. A próbát úgy végezzük, hogy ujjheggyel megérintjük a tészta felületét. Ha nem ragad, akkor jó az állaga.

Kikeverés után a tészta tömegét lisztezett nyújtódeszkára borítjuk. Hengeres rudat nyújtunk belőle kézzel. A rúd formájú tésztát pontosan két fél részre vágjuk. A fél részeket kb. 40 cm-es hengerekké formázzuk, és a két fél félrészt 8-8 db, pontosan egyforma súlyú darabokra vágjuk.

Akkor jók az arányok, ha a 8-8 db, gombócformát kap. Ezután 20 percig pihentetjük a 16 db tésztadarabot.

A tészta pihentetése közben a 25 dkg margarint meglangyosítjuk, és tejföl állagúra kikeverjük.

A tésztagombócokat kelesztés után nyújtófával egyenként palacsinta méretűre nyújtjuk. Minden elnyújtott lapot margarinnal lekenjük olyan mértékben, hogy a 25 dkg a 16 lapra egyenletesen felkerüljön.

A margarinnal kent lapra sajtot reszelünk. A felhasznált mennyiség egy lapra vetítve fedezze a 16 db tészta igényét.

Az egy tészta, margarin plusz sajt után újabb tészta stb., összesen nyolc téstalap kerül egymás tetejére. A másik nyolc lapot ugyanúgy halmozzuk fel. A nyolc lapos téstahalmot nyújtófával precízen, szabályos kör formájúra nyújtjuk, és a kör átmérője 40-45 cm-es legyen. A kör alakú lap feldarabolásának pontossága dönti majd el, hogy a kész kiflik egyforma méretűek lesznek-e?

Javaslom a következő megoldást a sikerhez:

Egy olyan méretű papírlapot keresünk, mint közelítőleg a kör alakú tésztánk. Ezt előbb pontosan kettőbe, majd négybe hajtjuk. A négybe hajtás méretére, mint sablonra vágjuk el a tésztát négyfelé. Mert a papír egy negyedét előbb kettőbe, majd még kettőbe hajtva kapjuk meg a pontos kifli méreteket, egy körből 4x4, azaz 16 db-ot. Ha ezt túl kicsinek ítéli meg, akkor az egy egynegyed részt három részre hajtva megkapjuk a zömökebb, 12 rész kifli méretet, a két körből 24 db-ot. Ez pont megfelel a kemencéhez való teps méretének.

Ezzel a módszerrel bámulatosan egyforma kiflik készülhetnek, ha az elnyújtott kör alakú tészta mindenütt azonos vastagságú volt.

A háromszög alakú kifli lapokat a széles oldalukról elindulva csavarjuk fel kiflinek.

A sütőlapra sütőpapírt fektetve sorakoztassuk fel a kifliket. Itt kikevert tojás sárgával ecseteljük, majd szezámmaggal, vagy köménymaggal szórjuk.

Ezt követően egy órahosszat kelesztési idő következik a tepsiben.

A sütést 160-170 C° -ra előmelegített sütőben kezdjük. Kb. 15 perc után a hőmérséklet ne legyen több mint 150 C°-nál. Ezen a hőfokon a sütés kb. 30-35 percig tart, a kemence középső harmadára helyezett tepsikben.

A sütést akkor tekintjük befejezettnek, ha a sütési idő leteltével a kiflik szép pirosra sülték.

A kiflik összetételüknél fogva elsősorban langyos állapotban a legízletesebbek. Ugyanez a kifli édes, töltött módon is elkészíthető. Az eljárás ugyan ilyen, a különbség az, hogy a só helyett legalább három evőkanál cukor kerül a tésztába.

A töltelék a kiflik becsavarása előtt kerül a tésztára. A töltelék lehet hóálló lekvár, dió, mák, túró, stb.

Fontos, hogy sütésálló legyen a töltelék, mert különben kifolyik!

Receptek

Magyaros pörkölt:

Hozzávalók: 1 kg hússra vetítve

- 1 kg marha, vagy csontos sertés hús
- 1 közepes méretű vöröshagyma
- 1 gerizd fokhagyma
- 2 db zöldpaprika
- 1 késhegynyi fekete bors
- 1 teáskanálnyi só
- 3 evőkanál zsír vagy 3 evőkanál olaj
- 1 csapott evőkanál őrölt pirospaprika

A kemencés főzésnél előbb a finomra szeletelt vöröshagymát, a felszelt zöldpaprikával egy kanál zsíron megpároljuk, külön edényben.

A húst kb. 2x2 cm-es kockákra daraboljuk, a bográcsba két kanál zsírba rakjuk.

A tűzön rendszeres keverés közben pároljuk.

Amikor a hús annyi levet enged, mint a hús fele, belerakjuk a lepárolt hagymát a paprikával és a felaprított fokhagymát.

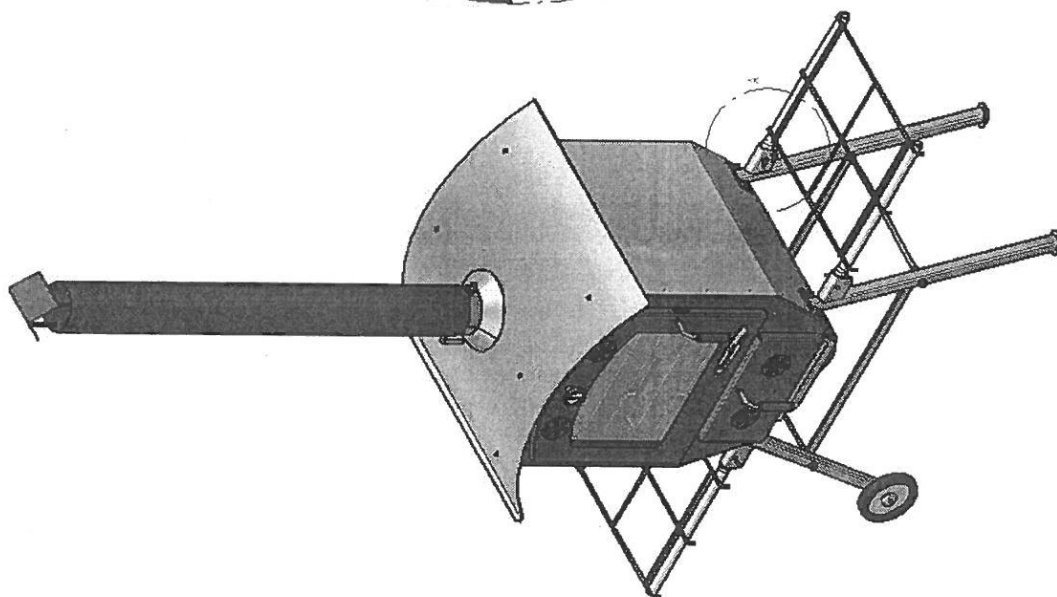
Vizet csak akkor adunk főzés közben a pörkölthöz, ha nem lepi el a húst.

Amikor kezd puhulni a hús, belerakjuk a paprikát, törtpaprikát, sót, borsot és készre főzzük.

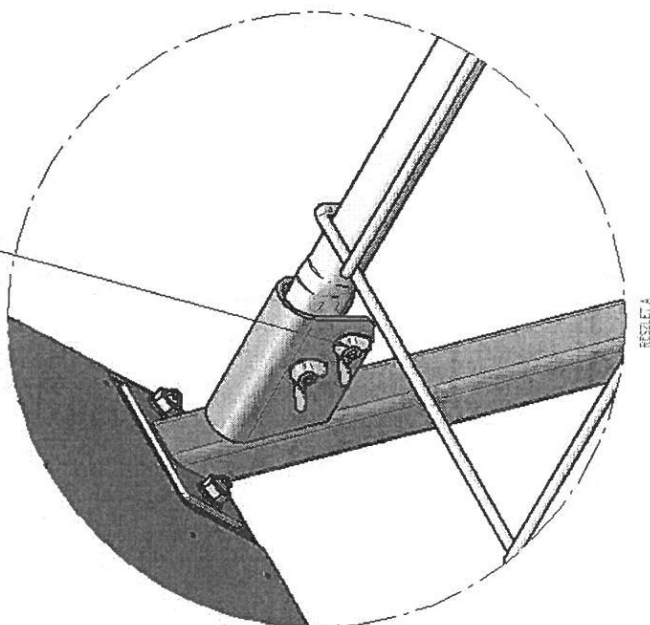
A főzés ideje szinte kizárólag a hús milyenségétől függ, ezért főzés közben rendszeresen ellenőrizzük.

A hagymát és paprikát azért kell külön edényben párolni, mert a bográcsban a hússal együtt könnyen megég, pörkölődik, ami keserű ízt ad a pörköltnek.

A pörkölt minőségét, zamatát a hagyma pirításának milyensége, és az őrölt paprika minősége alapvetően meghatározza.



Kemence mozgatósáwnál a biztosító csavart be kell rakni!



Nyomtatás: 2014.08.29.

Bérlő: Kerti kényszer	Anyag: ☒	Tömeg: 9,2554 kg	Öbégység 1	Mod:2014.08.29
Vállalat: 6900 Makó, Návay L. tér 8.	Megnevezés: Szerelt kerti kemence	Rajzszám Kro. 5	Állapot 2014.08.11	Kategória Szerelt
Tervező Csókási János				A ³

<http://www.walker.hu>