Vartotojo vadovas

Diimq rtikykla ABAS

Prie5 naudojim1atidZiai perskaitykite saugios eksploatacijos vartotojo vadov4.

Rukykla skirta mesos, mesos gaminiq, Zuvies, darZoviq, strio ir kitq maisto produktq kar5tam ir Saltam rlkymui natlraliomis malkomis namrl s4lygomis.

Dvigubas, tvirtas ir lengvai valomas metalinis korpusas su Silumos rzoliacrla tiksliai temperat[ros kontrolei, su malkq k[rykla tikriems produktq rukymo fanams.

RUkykla skirta visoms oro s4lygoms, nepriklausomai nuo metq laiko, karp Liemq, taip ir

vasar4.

Naudokite rlkykl4 pagal vartotojo vadov4 ir Jlsq r[kyti gaminiai visuomet nusiseks!

Turinio rodykld

1. Rukyklq techniniai poiYmiai
2. Persp0jimai
3. Pirmasis naudojimas
4. Rtrkyklos naudojimas r
5. Rekomenduojamo maisto gaminimo lenteld
6. Naudingi patarimai
7. Naudinga informacija apie rflkymui naudojam4 medien4
8. Receptai
1. Rfikyklq techniniai poiymiai
100 L 200 L 500 L
Plotis mm 680 s90 750
llgis mm 460 610 660
Auk5tis mm 980 1 160 1430
Vidinis plotis mm 510 530 690
Vidinis ilgis mm 380 530 580
Vidinis auk5tis mm 500 690 9s0
Riebalq vonele yra yra yra

Lentynq dydZiai mm 460 x330 470 x 474 630 x 520
Lentynq skaidius 2 J 6
Termometras yta yra yra

Ndra paveikslOlio!!!

1. Ktirykla.
2. Oro tiekimo reguliavimo voZtuvas.
3. Termometras.
4. Riebalq vonia.
5. Grotel6s.
6. Dflmtraukis.

Perspdjimai
. R[kykla skirta naudojimui tiktai uZ patalpq ribq.
o Nestatykite rfikyklos greta degiq medZiagq, pastatq, automatiniq arba kitq daiktq.

o {taiso sudetines dalys jo veikimo metu ir po jo naudojimo gali b[ti kar5tos, todel bDkite atsargls ir neleiskite artyn vaikq ir naminiq gyvflnq. '
. Niekuomet nenaudokite rlkyklos be riebalq vonel6s. Riebalai gali uZvarveti ant
k[ryklos ir uZsidegti. Siekiant iSvengti galimo riebalq uZsidegimo, I riebalq vonelg lpilky.te vandens arba iberkite Svaraus sauso jlros smelio, arba smulkaus
Lvyro be organiniq priemai5q.
. Visuomet prie5 ir po naudojimo i5valykite rflkykl4 nuo riebalq, pelenq ir apna5q,
kurios susidaro ant rlkyklos sieneliq, siekiant i5vengti jos uZsidegimo.
o Naudoiimo metu nepalikite rtkyklos be prieZifiros.
o Visuomet prie rlkyklos laikykite gesintuv4, kai uZklriate r[kykl4. Jeigu atsirado liepsna ir uZsidege riebalai, kurie susikaupe r[kykloje - jokiu b[du negesinkite jos vandeniu, bet tiktai specialiu gesintuvu.
. Tuoj pat po naudojimo uZdarykite visas r[kyklos duris ir neleiskite orui patekti i
klrykl4, nes nutrauksite ugnies degimo procesq.
o Rlkyklaneraskirta komerciniam naudojimui.

3. Pirmasis naudojimas

Prie5 pirm4 naudojim4 rfikykl4 ikaitinkite, kurenant sausomis malkomis 110 "C laipsniq temperatDroje t h.

4. Riikyklos naudojimas

RUkykla skirta naudojimui temperaturos ribose iki 110 'C laipsniq. Temperatlra reguliuojama oro tiekimo reguliatoriumi, kiryklos priekineje puseje. Temperatflr4 galima papildomai koreguoti, naudoj ant skirtingos dregmes malkas.

Prie5 naudojim4 paruo5iame 20 - 25 cm ilgio sausas malkas (daZniau naudojamas
alksnis, obelis, klevas, rie5utmedis ir kiti varrsmedZiai, i5skyrus slyvas, nenaudoti medienos su derva). Prie5 sudedant produkcij4 ik 100 'C laipsniq i5ildome r[kykl4, tuomet i r[kykl4 sudedame paruo5t4 produkcij4: malkas, vonelg riebalq surinkimui. Maisto rlkymo metu nerekomenduojama daLnaiatidarineti drlreliq. Kitaip Silumos plitimas gali bfrti netolygus ir maisto gaminimo laikas gali

pasikeisti.

Tikslesnei temperatlros kontrolei papildomai rekomenduojama naudoti skaitmeninius termometrus, kurie skirti temperatlros nustatymui maiste.

5. Rekomenduojamo maisto gaminimo lenteld

Patiekalas Temperatura Gaminimo laikas

Zuvis 60-90"c r-4h
Vi5tq sparneliai, kojeles 80 - 100 "c 2 -2.5 h
Sveika vi5ta 80 * 100 'c 4h

Kiauliena (bekonas, nugarin6, Sonkauliai,
kumpis priklausomai nuo storio)

70-90"c 6-8h

Jautiena 70-90'c 8h

plonais ar

leidZiame

Laikas gali skirtis, jeigu temperatlra bus Zemesnd arba aukitesne, produkcij4 rlkysite storesniais gabaliukais,

Kad produktas igytq stipresni aromatE, i5emus i5 rtkyklos produkt4 uZdengiame folija ir
kvapui Siek tiek isigerli.

6. Naudingi patarimai
Kad rfikant produkcija nepriliptq prie groteliq, prie5 uZdedant produkcij4 rekomenduojama groteles fkaitinti ir sutepti maistiniu aliejumi. Groteles lengviausia nuvalyi ikaitinant jas, nugrandant grilio Sepediu ir nuplaunant Siltu

vandeniu.

Rlkant mds4, i riebalq vonelg galima ipilti vandens, tai pades tolygiau i5laikyti temperatlrqt riebalai nepridegs prie voneles apadios.
Jeigu produkcija gaunasi pemelyg tamsi ir karti, galimai, jus naudojate pernelyg
dregnas malkas. Kuo dregnesnds malkos, tuo daugiau jos rtks.
7. Naudinga informacija apie rtil_<ymui naudojam4 medien4

Klevas

Vidutini5kai stiprus ir Siek tiek saldokas rukytos produkcijos skonis ir aromatas. Tinka pauk5tienai, darZovems ir kumpiui.
VySnia
Saldoki ir vaisinio skonio rlkyti gaminiai.
Tinka pauk5tienai, medZiojamiems pauk5diams ir kiaulienai. -

Obelis, Slyva
Siek tiek saldoki, intensyvaus ir vaisinio skonio rrlkyti gaminiai.
Tinka jautienai, pauk5tienai, sumedZiotiems paukSdiams, kiaulienai, Zuvims. .{Zuolas
Stiprus, tadiau malonus aromatas ir skonis.
Tinka i autienai, paukStienai ir kiaulienai.
Alksnis
Svehus skonis ir aromatas.
Tinka laSi5ai ir kitoms Zuvims, vi5tai ir kiaulienai, medZiojamiems Zv,irims,

Vynuogienojai

Aromatiniai ir vaisinio skonio rlkyti gaminai.

Tinka kalakutienai, vi5tienai, j autienai.

8. Receptai

Klasikinis marinatas - vi5tienai, kiaulienai.

Marinato sudetines dalys: svoglnai, cukrus, druska, acto esensija, juodqjq pipirq
Lirneliai, kvapnieji pipirai ir laurq lapai. Gaminame marinat4 - 1 L vandens ipilame i puod4 ir sudedame lauro lapus, juos uZverdame ir leidZiame atvesti. Paruo5iame marinavimui viStien4 arba kiaulien4 ir sudedame i marinavimo ind4. Susmulkiname abiejq rfrSiq pipirus ir supjaustome svog[nus. Sias sudetines dalis sudedame aqt vi5tienos arba kiaulienos ir viskE kartu gerai i5mai$ome. Tuomet i atvesusi laurq lapq vandeni sudedame likusias marinato sudetines dalis (3

valg. Sauk5tai cukraus, 1 valg. SaukStas druskos ir 1 arb. Sauk5telis acto esensijos) ir gerai i5mai$ome. Gatavu marinatu uZpilame vi5tien4 arba kiaulien4, paslegiame ir pastatome vesumoje marinuotis bent 24 h. Rekomenduojamas marinavimo laikas 72 h maksimaliai 6 laipsniq

temperat[roje.

Rukytas kumPis

Kiaulien4 bent septyniomis dienomis imerkti i l0 % druskos tirpal4 ne auk5tesnes kaip
6 laipsniq temperatflros. I5imti i5 marinato, nuplauti tekandiu vandeniu ir nusausinti. RUkyti 80 laipsniq temperatflroje maZdaug 6 - 10 valandas, priklausomai nuo mdsos gabalq dydZio. Jeigu konstatuojama, kad pradeda tirpti mesos riebalai, reikia sumaZinti r[kymo temperat[r4, siekiant i5vengti riebalq lydimosi ir varvejimo.

Sausas marinatas - kiaulienai, jautienai

Marinato sudetines dalys: 2 arb. Sauk5teliai druskos, 1 arb. Sauk5telis penkiq pipirq
mi5inio, i arb. Sau5telis Salavijo, 1 arb. Sauk5telis diobreliq, 1 lauro lapas ir desnakq skilteles. Lauro 1ap4 susmulkiname ir sumai5ome su kitomis marinato sudetinemis dalimis. Mes4 pavoliojame marinate. Sudedame i mai5eli ir paliekame porai valandq marinuotis vesumoje.

Marinatas su alkoholiu - kaiulienai, jautienai, pauk5tienai arba Zuviai

Marinato sudetines dalys: 500 ml sauso balto vyno arba alaus, Siek tiek stipraus alkoholio (pavyzdLiui, viskio), rupios druskos, maltq juodqiq pipirq, 250 g smulkiai sukapotq svoglnq, susmulkintq desnakq. petraZoliq ir koriq medaus.

I alkoholio mi5ini pridedama druskos ir pipirq, susmulkintus svoglnus, desnakus, petraZoles ir koriq medq.

Marinatu uZpilti mes4 ir uZdarytq ind4 pastatyti 24 valandoms i Saldytuv4.

Rytq Saliq marinatas - kiaulienai, jautienai, pauk5tienai

Marinato sudetines dalys: 100 ml maistinio aliejaus, 200 g pomidorq tyrds, i arb.

Sauk5telis malto imbiero, 3 susmulkinto desnako skilteles, 1 arb. Sauk5telis druskos, 2 valg. Sauk5tai sojos padaZo, 1 arb. Sauk5telis maltq pipirq mi5inio, 1 arb. Sauk5telis dili padalo"

Marinavimo trukme -maLdaug6 -7 h kepimui grilyje, o rr.rkymui marinuojame24h.

Zalumynq marinatas Zuviai

Marinato sudetines dalys: 1 valg. Sziuk5tas citrinos suldiq, 1 valg. Sauk5tas baltojo vyno,
1 valg. SaukStas petraZoliq, 1 valg. Sauk5tas krapq ir maltq baltqiq pipirq.

Jeigu marinuojame sveikas Zuvis, tuomet keliose vietose ipjauname Zuvies odos Sonuose, kad marinatas patektq i minkStim4. Marinuojame mai.daug 30 - 60 min. Servetdte nuvalome marinat4 nuo Zuvies, kad rukymo metu Zuvis nepajuoduotq, del ko genda Zuvies skonis. Zuv! sutepame aliejumi, kad ji nepridegtq.

rRose pipirq marinatas - jautienai ir pauk5tienai

Sudetines dalys: 200 ml maistinio aliejaus, 400 ml raudonojo vyho, 4 arb. sauk5teliai sutrupintq rose pipir5, 2 arb. Sauk5teliai paprikos milteliq, 2 susmulkintos desnako skilteles. Marinavimo trukme kepimui grilyje maLdaug 3 h, o r[kymui - 6 h.

Marinatas - Zuviai

Marinato sudetines dalys: 100 g maistinio aliejaus, 1 arb. Sauk5telis druskos, 50 ml
baltojo vyno, 2 afb. SaukSteliai citrininiq pipirq, 1 - 2 valg. Sauk5tai susmulkintq prieskoniniq

augalq.

Marinavimo trukme - maLdaug viena valanda.

Kar5to rtrkymo laSiSa

Sudetines dalys: laSi5os file, rupi druska, vanduo, citrina.

Pagal skoni sumai5ome drusk4 su vandeniu. Sudedame file 30 min. i slrq vandeni.
Tuomet la5i54 dedame i ikaitint4 rukykl4 ir rlkome maldaugl, h"/0 - 90 'C laipsniq temperat[roje. Po rfikymo apipilame la5iS4 SvieZiai spaustomis citrinos sultimis.

Citrinq marinatas - pauk5tienai, Zuviai

Marinato sudetines dalys: 100 ml maistinio aliejaus, 1 citrinos sultys, 1 apelsino sultys,
puse arb. Sauk5telio maltq baltqiq pipirq, 1 desnako skiltele, puse arb. Sauk5telio malto imbiero,

druska.

Marinavimo trukme kepimui grilyje 2 h, rlkymui-24h.

Namind de5ra

Sudetines dalys: Zarnele - desrq turinio uZpildymui, maLdaug 5 kg neriebios kiaulienos,
3 kg laliniq, 4 skilteles desnako, druska pagal skoni, 20 g kmynq, 5 g dZiovintq krapq, 5 g dZiovintq petraZoliq, Ziupsnelis koriandro, puse arb. Sauk5telio maltq juodqiq pipirq, maltq lauro lapq - ant peilio galo.

Mes4 galima sumalti arba smulkiai supjausty.ti. UZpiidyi iameles. Rlkyti de5ras, sumai5ius sausas ir dregnas alksnio malkas, maLdaug 30 min. iki pabaigos galima imesti kadagio Sakeliq skonio pagerinimui.