

# Brugsanvisning til brændefyret bageovn.

Første gang ovnen bruges

Ovnkassen og bageindsatsen rengøres inden brug med vand og alm. opvaskemiddel.

For at beskytte jernet mod rust indsmøres alle dele med lidt madolie.

Første gang ovnen bruges beregnes en halv time ekstra til at gennemvarme ovnen, så overskydende olie kan brænde væk.

Vedligeholdelse

Ovnene holdes fri for rust ved indsmøring i lidt madolie. Ihærdig rengøring kan fremme rustangreb.

Fyring og brug

Brug små tynde pinde til optænding. Sørg for god ild i optændingsbrændet inden der fyres på.

Ovnen opvarmes ved jævn god fyring ca. 30 min. før der kan bages i den. Idealttemperaturen er som ved en indendørs ovn dvs. ca. 200 gr.

Et gammelt råd for at checke temperaturen er følgende. Læg et frisk blad ind i ovnen. Hvis det krøller sammen i løbet af 3-5 min er temperaturen passende. Hvis det forkuller er temperaturen for høj.

Prøv , det er sjovt men ikke 100 pct. pålideligt.

Efter nogle få gange får man hurtig erfaring med at vurdere ovnens temperatur ved at mærke ind i ovnen med hånden.

Når ovnen er varmet op fyres kun med små pinde 2- 3 stk. pr gang. Mindre flækker på størrelse med paprullen i en køkkenrulle.

Nu skal temperaturen ikke hæves, men holdes på et jævnt niveau, og det gøres lettest ved fyring med små pinde. Fornemmer man at temperaturen falder fyres et par pinde mere på. Bliver temperaturen for høj, rages lidt gløder ud og / eller ovnlågen åbnes.

Fyr aldrig på lige inden der skal sættes plader ind, vent til det er gjort.

Se til brødet efter 10 min. og derefter hvert femte minut. Efterhånden som man bliver fortrolig med ovnen får man hurtigt en fornemmelse for det.

Til eksempel vil den ideelle bagetid for almindelige små boller være 15 - 20 min.

Tag pladerne helt ud når der skal ses til brødet. Som oftest skal pladen vendes rundt mindst en gang under bagningen og mindre brød som boller kan med fordel flyttes lidt rundt på pladen i forhold til hvor de bages mest. Bliver brødet for mørkt under bunden vendes det på hovedet.

- brug altid tørt brænde.

- hav gode tykke arbejdshandsker ved hånden.

- hav tålmodighed hvis det perfekte resultat ikke opnås første gang. Det kræver som regel lidt øvelse at lære ovnens muligheder helt at kende, men så ligger der også mange muligheder og gode oplevelser forude og venter.

- ovnen er ikke kun til brød, men kan bruges til alle former for 'ovnmad'

God fornøjelse med bagningen.

WWW.ACTOY.COM