

A photograph of a traditional wood-burning oven. The oven is built with light-colored stucco and has a brick-lined arched opening. A fire is burning inside the oven, and a black metal door is open to the right. Below the oven is a built-in log store filled with stacked firewood. A small clock is mounted on the left side of the oven's exterior. The oven is surrounded by green plants and white flowers.

# Bruksanvisning for bakerovner

# Generelt for våre bakerovner

Når varene har kommet hjem til deg bør de åpnes for å sjekke at alt er riktig.

Som regel er ovnene pakket inn i plast, det er lurt å få den av og oppbevare ovnen på et tørt sted inntil varene skal brukes.

Disse ovnene beregnet/laget til utendørs bruk. Det betyr at det skal være 30 cm avstand til brennbart materiale. Dette kan kompenseres med brannmursplater (innendørs bruk), ev. leca/brannmur.

Alle bakerovner bør fyres inn første gang du skal bruke den, det vil si fyre veldig lite og langsomt for å tørke ut ovnen.

I denne bruksanvisningen kommer det til å skilles mellom førstegangs innfyring og oppfyring som skjer hver gang du skal bruke ovnen senere.

Førstegangs oppfyringstid vil variere fra ovn til ovn. Anbefalt ved til alle ovnene er tørr ved fra løvtrær, ikke furu eller gran. Bruk kun never eller oppfyringsbrikker i treull til oppfyringen.

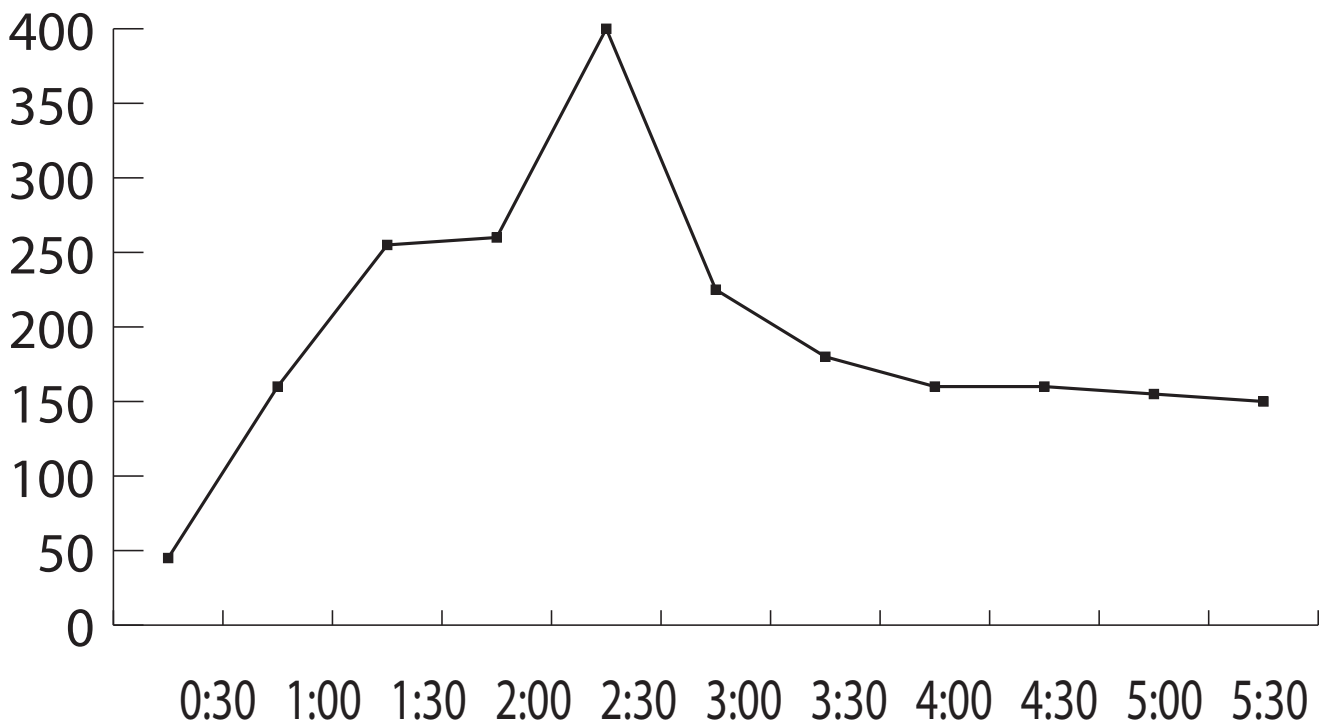
Bruk aldri aviser, tennvæske e.l. til oppfyringen. Etter at førstegangs oppfyringen er ferdig, vil vi

anbefale å fyre langsomt opp i alle ovner. Det eneste unntaket er stålovnene.

For lettere å regulere varmen er det en fordel å ha småkløyvd ved.

I prosessen med å bli kjent med ovnen din vil vi anbefale å sette av en dag og skrive ned klokkeslett og grader fra oppfyring til ovnen er kald, for så å lage et tid/temperaturdiagram for din ovn. Da har du det for senere og kan ta det frem for å se hvor lang tid ovnen bruker fra 350°C til den er nede på 110°C f.eks. Dette vil lette planleggingen, hvis du f.eks. først skal steke pizza og så langsteke noe kjøtt etterpå ved lav temperatur. Men husk at hvis ovnen står utendørs påvirker det temperaturen.

Under ser du diagram på Kuplen 100 med utetemperatur på ca. - 4 °C



# Førstegangs innfyring på nye ovner/byggesett

Alle bakerovner bør fyres inn første gang du skal du bruke den, det vil si fyre veldig lite og langsomt for å tørke ut ovnen.

Hvis ovnen din har stått lenge ute uten at den har blitt brukt, f.eks. gjennom vinteren, kan det være lurt å starte sesongen med innfyring på samme måte som første gang.

Førstegangs oppfyringstid vil variere fra ovn til ovn.

## Førstegangs innfyring alle Kuplen modellene

Ved levering kan det være mye fukt i ovnen, faktisk så mye som opptil 20 liter. For å unngå mange store sprekker med en gang, må ovnen brennest inn eller tørkes ut. Fyr med ved av løvtrær og kun småved/pinner ved førstegangs oppfyring og fyr veldig langsomt opp. Bruk aldri tennvæske, tennbriketter, aviser m.m. med unntak av briketter av treull.

## Førstegangs innfyring av Kit 1-2-3

Første dag fyres det opp til maksimalt 80°C, i minst 8 timer.

Andre dag fyres det opp over minst 6 timer til ønsket temperatur.

Ved senere vanlig oppfyring kan man fyre opp på ca. 2 timer.

Er det sommer, tørr luft og ikke lenge siden ovnen var i bruk, kan man fyre opp på ca. 1,5 time.

Er det høst, høy luftfuktighet og f.eks. 3 uker siden man brukte ovnen sist, bruk gjerne 3 timer. Hvis ovnen ikke har vært i bruk på vinteren, bruk minimum 3-4 timer når det fyres opp første gang på våren.

## Førstegangs innfyring av byggesett

Innfyringen kan starte første dagen etter at man er ferdig med å bygge ovnen.

Så lenge man kun holder 80°C i ovnen, vil temperaturen utenpå nærmest være lik med lufttemperaturen utenfor. Bålet flammer bør ikke komme nærmere hvelvingen enn 10 cm. Legg noen mursteiner under bålet for å unngå direkte kontakt med gulvet. Hold bålet i gang i ca. 6 timer.

Andre dagen kan man løfte temperaturen til ca. 130°C, da stiger temperaturen utenpå ovnen med ca. 20 til 30°C, dette skader ikke mørtelen. Følg ellers samme framgangsmåte som første dag.

## 1. dag:

Fyr opp til 80°C i minimum 6 timer.

## 2. dag:

Fyr opp til 150°C i minimum 6 timer.

## 3. dag:

Fyr opp og bruk ca. 4-5 timer for å komme opp til 300°C, deretter kan man fyre opp ovnen til ca. 370 - 400°C.

Nå er ovnen klar til bruk. Ved senere vanlig oppfyring kan man fyre opp på ca. 2 timer. Er det sommer, tørr luft og ikke lenge siden ovnen var i bruk, kan man fyre opp på ca. 1,5 time. Er det høst, høy luftfuktighet og f.eks. 3 uker siden en brukte ovnen sist, bruk gjerne 3 timer. Hvis ovnen ikke har vært i bruk på vinteren, bruk minimum 3-4 timer når det fyres opp første gang på våren.

Tredje dagen kan det fyres rett på gulvet i ovnen. Plasser bålet midt i ovnen og fyr til ovnen når ca. 200°C. Denne dagen er det greit at flammene når opp til taket/hvelvingen i korte perioder. Når ovnen har hatt ca. 200°C i minst 4 timer bør bålet flyttes litt frem og tilbake på gulvet den siste fyringstiden.

På fjerde dag er ovnen klar til bruk. Fyr opp sakte til temperaturen kommer over 300°C .

Med byggesett vil det være veldig store forskjeller, og hver og en må ta eget ansvar for riktig innfyring. Det viktigste er å fyre/tørke bakerovnen ut langsomt. Dette har sammenheng med lufttemperaturen, hvor mye fuktighet det er i mørtelen osv.

## Førstegangs innfyring av Forno Vero Terazza

Første gang du fyrer i din Terazza skal chamottestene i bunn tørkes ut. Plasser et par murstener på ovnsgulvet for å unngå direkte kontakt mellom glør og ovnsgulvet. Fyr opp i venstre side med småkløyvd ved. Lag et lite bål. Vedlikehold bålet og hold en jevn temperatur på 150 -180°C i ca. 3 timer. La bålet dø ut og vent til ovnen er kald før du fjerner mursteinene. Neste gang kan ovnen fyres til ønsket temperatur.

## Vanlig oppfyring for alle modeller

(Etter at førstegangs innfyringen er gjennomført)

Til opptenning brukes never eller treull.  
Det anbefales å bruke ved av løvtrær, feks bjørk.  
Ikke bruk furu da dette kan sote til ovnen.  
I gamle stenovner der oppfyringstiden er lang er det effektivt med eksplosiv varme.  
I en moderne sten-/leireovn som har kortere oppfyringstid vil vi fyre opp litt langsomt og forsiktig for å unngå sprekker.

Oppfyringen kan skje i midten av ovnen, men man kan med fordel variere litt slik at bålet ikke blir liggende på akkurat samme sted hver gang, for da slites gulvet fortere ned. For stålovnene fyrer man kun i stativet som følger med ovnen og disse ovnene har også kortere oppfyringstid - se egen bruksanvisning for stålovner.

Start med 3-4 små vedskiver/pinner og legg på etterhvert som det brenner opp. Oppfyring kan skje med både lukket dør, gløtt på døren eller åpen dør. Dette kommer litt an på hvilken ovn du har. Oppfyringen vil ta litt lengre tid om du har åpen dør. På byggesett og stålovner som ikke har spjeld må oppfyringen skje med en gløtt på døren eller åpen dør.

Først vil hvelvet inne i ovnen bli sort av sot, etterhvert vil det lysne fra toppen av hvelvet og fra gulvet. Når hele hvelvet/taket er lyst inne i ovnen er ovnen ferdig fyret inn.

Husk: Der bålet har vært vil gulvet være veldig varmt. Vent 5 -10 min. før du legger pizza eller brød der, da unngår du å svi bunnen.



Start med 3-4 små vedpinner



Legg på mer ved etter ca. 20 min.



Kuplen lysner fra taket og nede



Mot slutten kan en fyre litt hardere



Etter ca. 2 timer er ovnen ferdig opp fyret og helt lys i kuplen



Ovnen er lys i kuplen og ferdig oppfyret

## Tips og råd om plassering av Kuplen modellene

Kuplen modellene selges uten understell, derfor må det lages et understell. Kuplen modellene er tunge så understellet må være solid og tåle vekten av ovnen. Ovnene er armert i gulvet og kan tåle å stå på et underlag med tre sider.



Om Kuplen skal stå ute uten tak, bør den ikke settes direkte på en plate, fordi da vil ovnen stå i vann når det regner. Legg noen tynne lekter/flattjern el.l. under ovnen slik at regnvann kan tørke/renne bort. Vi anbefaler tak over ovnen, dette forlenger levetiden. Skal du ikke ha tak bør du legge en presenning over i vinterhalvåret. Pass på at det er luft mellom ovn og presenning, slik at du unngår kondens. Man kan med fordel isolere under ovnen med f.eks. porebetong eller en siporexplate. Dette vil forbedre varmelagringsevnen til ovnen.

Ovnene har løftestroker i alle hjørner og er armert i gulvet fra hjørne til hjørne. Det anbefales å feste løftestropper og løfte ovnen med traktor, truck eller kran for å få satt den på plass. Løftestrokene kan skrues av når ovnen er på plass. Hullene kan tettes med rep kit boksen som følger med ovnen.



# Bruk og vedlikehold av Forno Vero Kuplen modellene

## Termometeret

Dersom termometeret går opp i temperatur, men på vei tilbake ikke går helt ned til lufttemperaturen som er i ovnen, og gjerne stopper på ca. 100°C, trenger det justering. Det er et mekanisk termometer som har en fjær som utvider seg ved varmpåvirkning. Disse fjærene har liten toleranse, derfor må termometeret justeres av og til. Ta tak i termometeret og dra det ut. I enden på termometeret er det en skrue som justerer gradene. Still temperaturen til det som er lufttemperaturen den dagen.

## Tetting av sprekker

Først fyrer/tørker man ovnen i ca. 1-2 timer, slik at det ikke er fuktighet igjen i sprekkenes man skal tette. Vi anbefaler å tette sprekker når det er minst +5°C ute hele døgnet pga. tørkeprosessen. Utvendig har de fleste Kuplen modellene en betongmasse som er tilsatt harpiks og kork.

### Utvendig betong-kork-harpiksmasse:

Dette kan gjøres på kald eller oppfyrst ovn. Legg på massen i små porsjoner med en sparkel. Tørker rask, men trenger ca. en uke på å herde. Harpiks herder veldig sakte og blir nesten aldri hardt. Ovnene kan brukes/stekes i med en gang etterpå.

**Grå/brun tetningsmasse til innvendige sprekker:** Støvsug/børst vekk alt løst fra sprekker, vask så med en fuktig svamp, legg på massen i små porsjoner med sparkel. Tørker på ein halv time, vask vekk overskytende mørtel med en svamp. Må herdes i ca tre dager. Ikke stek/bruk ovnen før etter herdingen på tre dager.

**lldfast mørtel patron til sprekker i sement rundt døra:** Se bruksanvisning på patronen.

## Vedlikehold av dører

Kuplen har to forskjellige dører, en med støpejernsdør og en med ståldør. Støpejernsdøren kommer det rustflekker på, særlig om den står ute. Støpejernsdøren må da smøres inn med ovnsverte, dette må gjøres med jevne mellomrom. Har døren blitt veldig ille, bør den børstes med en stålbørste før en påfører ovnsverte. Ståldører kan lakkkes med lakk som tåler høye temperaturer, les bruksanvisning på lakkboksen. Rammen til døren er festet til ovnen med skruer. På grunn av temperatursvingninger ved fyring kan disse skruene bli løse. Vi anbefaler å sjekke/etterstramme skruene årlig.

## Bruk av ovnen

Skal du steke pizza sopes bålet til siden med en kost som tåler varmen. Skal du steke brød tar du ut alt av glør og soper asken ut med ovnskosten. Glørne kan med fordel oppbevares i en askebøtte, slik at de kan legges inn igjen om du trenger å heve temperaturen senere. Når man steker kjøtt kan man velge om man vil ha glør eller ikke inne i ovnen.



# Stålovner

## Litt om bruk av din nye Terazza ovn

Forno Vero Terazza ovnen kan fort oppnå veldig høye temperaturer. Vi har målt helt opp til 460°C. En høy temperatur er ikke nødvendigvis ensbetydende med en effektiv oppvarming av ovns masse. En lavere temperatur over lengre tid er å foretrekke. Vi anbefaler også å bruke småkløyvd ved, da får du bedre temperaturkontroll. Tenn opp i venstre side, i stativet som følger med. Fyr opp uten døren. Selv om ovnen allerede etter 10 minutter kan ha nådd 300°C, fyr i ytterligere 5 minutter til. Terazza ovns gulv er godkjent for direkte kontakt med mat. Legg pizza og brød rett på ovns gulv. Temperaturmåleren viser ovns lufttemperatur, gulvet kan være varmere. Ovnen oppnår pizzatemperatur (320°C) på ca. 15-20 min. Du kan bruke meltesten for å se om det er riktig pizzatemperatur i ovnen. Kast inn litt hvitemel på ovns gulvet, hvis melet først blir brunt og blir sort etter ca. 30 - 40 sekund er det riktig "pizzatemperatur". Brenner melet seg fast er det for varmt. Pizza stekes med åpen ild og uten dør. Når du skal steke brød, må du ta ut glørne og stenge igjen med døren.

På høsten kan det være lurt å ta ut stenene inne i ovnen og oppbevare de på et frostfritt sted. Dekk ovnen med trekk eller presenning om ovnen står ute uten tak. Ovnen kan brukes på vinteren også, men bruk litt lengre tid på oppfyringen. Blir det matsøl på stengulvet, dra over glør og fyr det vekk. Stengulvet skal ikke vaskes.

## Vedlikehold av stålovner

En stålovn er nesten vedlikeholdsfri, foruten at en må regjøre den av og til. Vi anbefaler også å ha beskyttelsetrekk på. Rengjør stålovn med jevne mellomrom og spray og poler ståloverflatene med stålglass.

## Plassering av stålovn uten understell

Skal en stålovn plasseres på en benk eller et underlag av tre, bør det legges f.eks. noen fliser imellom, slik at det blir luft mellom treunderlaget og ovnen. Om en ikke har tak over er dette praktisk for regnvann også som da kan tørke/renne vekk. Skal ovnen plasseres på et ikke-brennbart materiale som fliser el.l. og der det er tak over kan den settes rett på benken. Alle Terazza modellene kan kobles til f.eks. stålpipe, med en spesialovergang.





# Varmehandel <sup>A/S</sup>

**Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme**

Dyrskuvegen 4, 3840 Seljord | Tlf: 35 08 41 00 | [post@s-varme.no](mailto:post@s-varme.no)