



BAKEROVNER.NO
VEDFYRTE BAKER- OG PIZZAOVNER

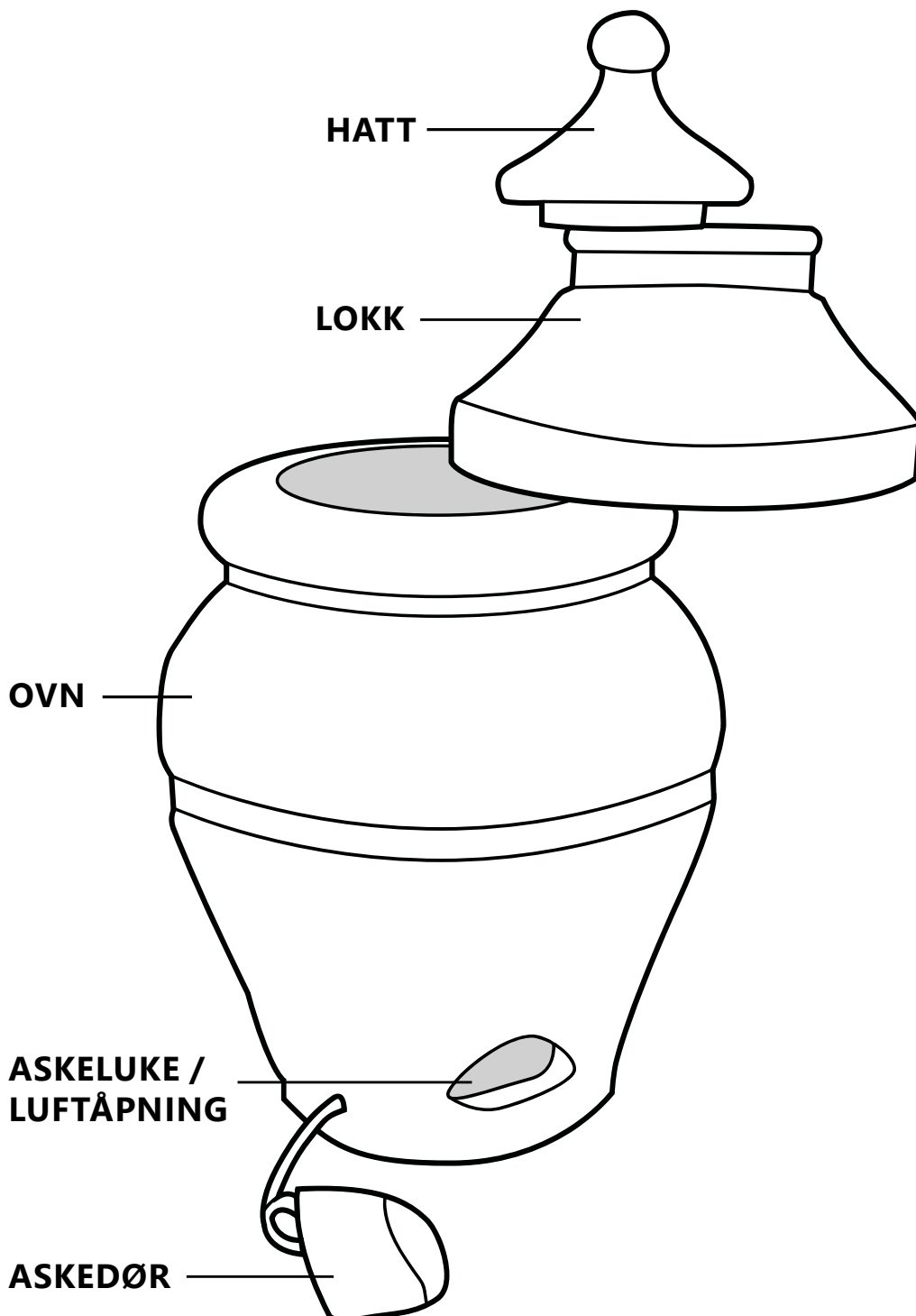


BRUKSANVISNING FOR TANDOOR
FØRSTEGANGSBRUK OG VEDLIKEHOLD



BAKEROVNER.NO
VEDFYRTE BAKER- OG PIZZAOVNER

Gratulerer med kjøpet av din nye tandoor. Med riktig bruk og vedlikehold kan du nyte å bruke tandoorovnen i mange år fremover. Før du setter i gang, vil vi gjerne dele noen tips om hvordan du kan ta vare på og dra full nytte av din nye tandoor.



VIKTIG! VENNLIGST LES FØR BRUK

- Første gang du bruker tandooren må du sørge for at du gradvis øker temperaturen for å dampe ut av ovnsmassen. Dette er avgjørende for å sikre lang levetid for din tandoor. Det kan gjøres ved å starte med et veldig lite bål og sakte tilsette småved for så å øke sakte mengden av varme gradvis inne i tandooren.
- Legg tørr pinneved i tandooren og sett på lokket, men la hatten være av, og tenn bålet. Det kan hende at du oppdager at det oppstår små sprekker under utdampingen, men ikke vær redd, dette er normalt og vil ikke forstyrre ytelsen til tandoorovnen din. Når tandoorovnen din er avkjølt vil sprekkeknappet merkes. De er viktige for å tillate at keramikken kan puste.
- Jo saktere du øker temperaturen inne i tandooren under førstegangsbruk, desto færre sprekker vil utvikles.



FORHÅNDSREGLER!

- Når tandooren er varm må du unngå å søle vann eller andre væsker inni.
- Når det blåser mye kan stikkflammene som kommer opp fra lokket skyte opp flere meter over ovnen. Vær forsiktig.
- Når tandooren ikke er i bruk må du dekke den til med et trekk (tilgjengelig for kjøp i tilfelle du ikke har en) eller i et overbygd område som et skur, garasje eller annen beskyttelse.
- Tandooren og metalldetaljene blir EKSTREMT VARMT under bruk som kan forårsake alvorlige forbrenninger. Vær veldig forsiktig og sørg for å bruke varmebestandige hansker eller lignende.
- La aldri barn være alene med en varm tandoor da dette kan føre til personskade eller alvorlige forbrenninger.
- Når du bruker tandooren din i kaldt vær må du varme den opp gradvis ved å starte et lite bål og legge litt og litt ved om gangen. Hvis den varmes opp for raskt i kaldt vær kan den sprekke.

FØRSTEGANGSBRUK

1. Ta først av lokk og hatt og åpne luftåpningen.
2. Legg en liten bunke med tørt pinneved av løvtre i bunnen av ovnen.
3. Sett fyr på minibålet ditt, bruk gjerne lang lighter gjennom luftåpningen.
4. La dette brenne rolig og forsiktig i minst 30 - 40 minutter, hvis bålet trenger påfyll av ved for å vedlikeholdes så er det bare å legge til litt og litt pinneved. Målet er å sakte og gradvis varme opp veggene og bunnen av ovnen. Tregere oppvarming minsker sjansen for sprekke-dannelser.
5. Etter 30 - 40 minutter så kan du øke intensiteten noe ved å legge til et par mindre vedkubber. Ovnene er ikke klar for full fyr helt ennå, så begrense intensiteten. Hold det jevnt og kontrollert for ytterligere 30 - 40 minutter.
6. Nå kan du øke bålet med middels store vedkubber slik at stikkflammer såvidt berører åpningen øverst på lokket. Dette sikrer oppvarming jevnt over hele ovnen. Du vil se at ovnens indre blir sotete og mørk.
7. Når tandoor-ovnen har blitt varm nok til å tilberede mat så har den svarte soten brent av og ovnens indre har blitt hvit istedenfor. Dette skjer hver gang den blir varmet opp og det er slik du vet når ovnen er klar til bruk.
8. Du kan nå stoppe å mate bålet. Det kan nå ha oppstått krakeleringer og det er helt normalt og en del av tandoor-ovnens oppførsel.



MATLAGING I TANDOOR-OVN

1. Ta først av lokk og hatt og åpne luftåpningen. Legg en bunke med tørt løvtre i bunnen av ovnen. Du kan fylle tandoor-ovnen $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ full avhengig av hvor lang tilberedningstid du trenger. Tandooren din er nå gjort klar til å tennes.
2. Du vil vite at tandooren din er klar til bruk når bålet har brent ned og det ikke er sot på veggene i ovnen. Veggene på tandooren din vil nå være hvite. Rak eller måk kullene for å fordele dem jevnt ut på bunnen og prøv å kvele gjenværende flammer. Tandooren din er klar til bruk.
3. Når du har plassert maten i tandooren din lukker du luftåpningen og plasserer lokket på toppen av tandooren. Nå kan du slappe av og nyte aromaene som fyller hagen din.



PRO-TIPS:

Hatten og askedøren kan brukes til å kontrollere luftstrømmen inne i tandooren din i tilfelle du har glødende kull på bunnen som du vil generere varme fra. Du kan åpne døren til luftåpningen og ta av den hatten de siste par minuttene av tilberedningen for å øke intensiteten på den direkte varmen og karamellisere maten du lager.