



Anweisung zur Anwendung des Gartenofens

Vor der Anwendung ist es nicht nötig den Gartenofen extra aufzuheizen.

Benutzen Sie nur **trockenes, hartes Holz, am besten Buche oder Eiche**, mit der maximalen Feuchtigkeit 20%.

Im vorderen Teil des Ofens – knapp hinter dem Schornstein – stellen Sie eine Pyramide Holzstreifen und diese heizen Sie auf. In dieser Phase lassen Sie die Tür sowie die Klappe geöffnet (nur im Falle der starken Luft können Sie die Tür schließen, die Luftregulierung lassen Sie geöffnet).

Zum Aufheizen benutzen Sie **einen festen ökologischen Feueranzünder (Vorsicht! Flüssigen Feueranzünder nie benutzen!)**. Nachdem die Holzstreifen angezündet sind, geben Sie ein oder zwei kleinere Scheite zu. Lassen Sie das Feuer wieder aufflammen. Diese **Phase sollte nicht länger als 15 Minuten dauern**. Dann schieben Sie das Feuer mit Harke nach hinten, die Pyramide darf nicht einfallen und das Feuer darf nicht gelöscht werden. Lassen Sie das Feuer im vorderen Teil des Ofens nicht zu lange, sonst droht Auflösung der Plastikteilen in der Schornsteinklappe und Abschälen der Farbe von der inneren Seite der Tür.

Legen Sie jetzt zwei oder drei größere Scheite nach. Die Scheite stellen Sie am besten auf **eine Harke oder auf eine Schaufel, dann platzieren Sie diese in den Ofen**. Die Erfahrenen von Ihnen schaffen es **manuell ohne Harke**. Dann benutzen Sie wieder die Harke um das Scheit herzurichten. Verbeugen Sie ein großes Feuer, denn die Flammen könnten in den Schornstein lodern. Das Feuer sollte nämlich im hinteren Teil des Ofens brennen, **die Flammen sollten bis etwa in die Hälfte der Gewölbe reichen**. Schließen Sie die Tür, **lassen die Regulierung geöffnet, denn das Feuer braucht genug Luft für das Brennen**. Dann legen Sie je nach Bedarfsfall nach.

Der Ofen sollte **200°C in 45 Minuten erreichen, 300°C erreicht er in 75 Minuten**. Im Falle der ungünstigen Temperaturkonditionen (d.h. Temperaturen unter 15°C) oder im Falle Holzes der niedrigen Qualität kann das Aufheizen länger dauern. Haben Sie aber den Tag bevor den Ofen benutzt, kann die Zeit kürzer werden.

Zum **Aufheizen** werden Sie **6 – 9 Kg Holz** brauchen, um das Feuer zu regulieren brauchen Sie **etwa ein oder zwei Scheite in einer Stunde**. Falls Sie eine längere Zeit backen, d.h. **2 – 3 Stunden**, ist es empfohlen ein kleines Feuer im Ofen zu bewahren.

Wollen Sie, dass das Feuer brennt, ist es notwendig die Schornsteinklappe und die Luftregulation offen lassen. Wie viel sollten diese geöffnet werden, erfinden Sie mit regelmäßigem Benutzen und mit mehreren Erfahrungen. Am meisten können Sie mit dem Feuer oder mit glühendem Holz backen, **das Gericht müssen Sie aber regelmäßig umdrehen**. Das Gebäck backt man im sauberen Ofen (denken Sie, bitte, daran, dass einige Formstücke heißer als die andere sein können, darum drehen Sie das Gericht um). Gleichfalls empfiehlt man die Pfanne, die man zum Backen oder Braten benutzt, mit einem Gitter zu unterlegen. Die Pfanne sollte nicht am Boden des Ofens platziert sein (ein Gitter finden Sie auch in unserem Sortiment).

Brauchen Sie kein Feuer mehr, wollen Sie aber trotzdem noch braten, zum Beispiel lange gebratene Fleischarten, Gebäck, oder wollen Sie Obst oder Kräuter trocknen, **schließen Sie die Klappe und die Luftregulierung**.



Gibt es im Ofen glühendes angemessenes Feuer, ist die Temperatur innen um etwa 10 – 20% höher als die Temperatur der Formstücke, deren Temperatur mit einem Thermometer gemessen wird. Beim Aufheizen kann die Temperatur unterschiedlich sein, weil das Feuer innen ist und die Formstücke die Wärme noch nicht absorbiert haben. Im Gegenteil, **wird das Feuer ausgelöscht, ist die Temperatur im Innen um etwa 10 – 20% niedriger als die Temperatur der Formstücke**. Um die genaue Temperatur festzustellen, benutzen Sie den Thermometer.

Legen Sie nie ein großes Scheit in fast ausgelöstes Feuer nach, der Ofen würde glimmen. Legen Sie eher Holzsplitter oder Holzanzünder nach, erst danach legen Sie ein großes Scheit nach.

Eine höhere Temperatur erreichen Sie mit Nachlegen eines Scheits, die Temperatur wird niedriger nach Öffnen der Schornsteinklappe oder nach Beseitigen der Tür. Beim Nachlegen seien Sie vorsichtig, wird die Temperatur zu hoch, werden Sie dann warten müssen (bei ganztägiger Anwendung auch einige Stunden), solange die Temperatur sinkt. Die Formstücke haben nämlich besonders gute Akkumulationseigenschaften.

Das Behalten der Temperatur kann unterschiedlich sein, es hängt davon ab, **wie lange Sie gebacken haben** und wie hoch **die Temperatur außen ist**. Haben Sie den Ofen auf 200°C aufgeheizt und danach nicht mehr nachgelegt, sinkt die Temperatur sehr schnell, manchmal um 50°C. **Haben Sie aber den Ofen 3 – 4 Stunden benutzt** und erst danach mit Aufheizen aufhören, **falls Sie die Klappe und die Luftregulierung schließen, sinkt die Temperatur in der ersten Stunde nicht, in jeder nächsten Stunde sinkt sie um circa 10°C**. Die Temperatur außen ist hier wieder entscheidend.

Beispiel:

April. Die Temperatur war 20 - 25°C, man heizte und backte den ganzen Tag, von 10 bis 19 Uhr, die Temperatur schwankte zwischen 200 und 300°C. In dieser Zeit verbrauchte man circa 18Kg Holz. **Um 18 Uhr hörte man mit Nachlegen auf, die Temperatur waren etwa 200°C**. Danach schließ man die Klappe und die Regulierung. Den nächsten Tag **um 6 Uhr am Morgen, also 12 Stunden später, wurde im Ofen noch 120°C gemessen**, während die äußere Temperatur nur 3°C war (man briet 3 Pfannen Fleisch). Am Nachmittag, **nach 18 Stunden, gab es im Ofen noch 70°C** und um 20 Uhr, **nach 26 Stunden, wurde im Ofen noch 50°C** (die Temperatur wurde zum Trocknen gebraucht). Das Experiment wurde bei dem Backofen Plus und Ready durchgeführt. Bauen Sie den Backofen Basic um und isolieren Sie diese mit einer 10 Zentimeter dicken Isolierung, kann die gemessene Zeit um 100% verlängert werden.

Die Anwendung Ihres Backofens ist **eine komplexe Tätigkeit, die Sie mit regelmäßigem Backen und Braten sicher beherrschen**. Schämen Sie sich nicht für erste verbrannte Gerichte, jeder macht doch Fehler.

Wir wünschen Ihnen angenehme Weilen mit Ihrem Gartenbackofen und viele leckere Gerichte. Mehrere Informationen – Rezepte, Fotos und Videos finden Sie unter diesem Link www.amphora-lac.com