



# Välkommen!

Bakstugan är till för medlemmarna i Östersundhus 22 och alla som nyttjar den förväntas respektera regler och skötsel för att vi ska kunna glädjas av förmånen att ha en bakstuga i föreningen.

Lycka till med bakningen!

/Styrelsen Östersundshus 22





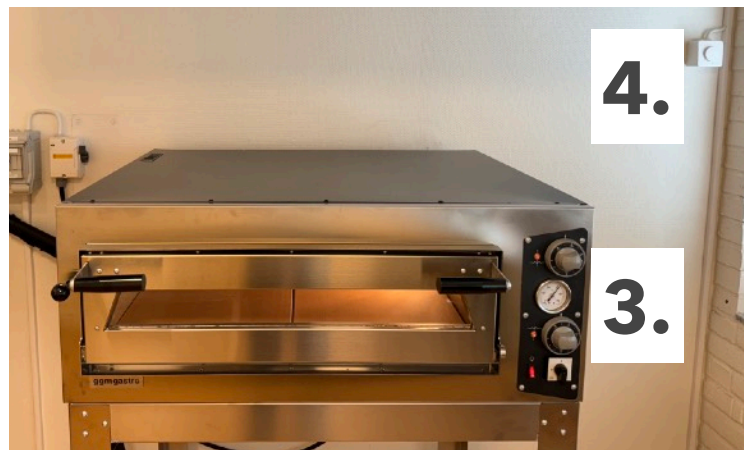
# Start!

1: Vrid på strömmen till 1.

2: Kontrollera att spjället på ugnen är intryckt och stängt för att få snabbare uppvärmning till rätt temperatur innan bakningen påbörjas.

3: Vrid båda de grå termostaterna till 400 grader

4: Starta fläkten och sätt den på läge 2 (två prickar) under tiden ugnen värms upp.



5: När ugnens temperatur nått den temperatur du vill ha (ca 350-400 grader) är det klart för bakning. Nu kan du tända lampan med röd knapp om det inte redan är gjort.

6: Öppna spjället!

7: Vrid upp fläkten till steg 5



## OBS!

Dörr och fönster ska hållas stängda hela tiden för att ventilationen ska fungera!



# Avsluta!

8: Stäng av ugnen med det svarta vredet på ugnen.

9: Öppna ugnsluckan och vädra ut värmen snabbare.

10: OBS! Vänta med att borsta rent i ugnen tills värmen sjunkit under 100 grader. Annars skadas borsten.

11: Stäng av fläkten när ugnen svalnat.

# Städa!

Som du själv vill ha det när du bokat bakstugan ska du så klart lämna den efter du använt den.

- Sopa rent alla arbetsytor
- Använd inte vatten i ugnen eller på redskapen
- Skrapa bort deg från alla redskap
- Sopa och töm sopskyffel i sopsorgen
- Dammsug golv och lister
- Häng upp redskap
- Släng soppåse i soprummet

Stäng dörren efter dig när du går.

Anmäl ev skador eller fel till Christina i styrelsen  
Tel: 070-330 94 11



**Lycka till och  
ha så kul!**