



Faster Greta

How to assemble Faster Greta
Monteringsanvisning för Faster Greta

FASTER GRETA

Greta was a kind-hearted Sami woman from the Tärnaby neighbourhood. She always had a cup of coffee for hikers, friends and others who happened to pass by. If you knocked on her door at the right time, chances were that you could be invited in for a bit of soft flatbread - Gaahkoe in Sami - straight from her wood fired stove. FASTER Greta ("Faster" is Swedish for "aunt") is a tribute to her kindness, generosity and widely bespoken baking skills.

Faster Greta is an outdoors wood-fired stove that you can use to bake pizza, bread and basically all dishes that can be cooked in a regular oven, but you can also use it simply as a heat source to gather around during cold and dark evenings.

Faster Greta is made of corten steel, which is a special sort of steel alloy that develops a protective rust-like outer layer from exposure to the elements and the changing of the seasons. Corten steel eliminates the need for paint and recurrent maintenance.

Greta var en godhjärtad samekvinna från Tärnabys trakter. Hemma hos henne fanns det alltid nykockt kaffe för passerande fjällvandrare, vänner och bekanta. Med lite tur så kunde man bli bjuden på nygräddat tunnbröd - Gaahkoe på samiska - direkt från stugans vedspis. Vår bakugn FASTER Greta är en hyllning till hennes bakkonst och omvittnade generositet.

Faster Greta går att använda dels som en bakugn i vilken du kan baka pizza, bröd och allsköns godsaker, men du kan också använda den som en kamin utomhus. Kaminen utstrålar en härlig värme under kyliga vår- och höstkvällar.

Faster Greta är tillverkad i cortenstål som är ett så kallat rosttrögt material, som ofta används till konstverk och designföremål utomhus. Av årstidernas växlingar får stålet en rödbrun karaktär, då ett skyddande oxidskikt bildas.





Please read this instruction manual carefully before using the product for the first time. The instructions herein must be followed each time the product is used.

Please note especially the maintenance instructions regarding the product's wooden details and how to operate the stove.

Hikki will not be liable for any product or personal damages arising from the buyer's or any other person's use of the product for other purposes than the expected or failure to follow the instructions relating to the product's use.

The product must not be left unattended when used. Make sure that any fire used with the product is put out properly before the product is left unattended after use.

Faster Greta gets very hot when in use - never touch any part of the body, except for the wooden handle on the oven hatch. Also keep in mind that it takes quite some time for the metal to cool down after use.

Faster Greta radiates a lot of heat when in use, therefore it is important to make sure that you do not place it near combustible materials.

Children must not be left unattended in or near the product during use.

Always keep a bucket of water close in case sparks as a safety measure. Empty the coal grate/ashtray in a metal bucket with a lid.

Läs skötselinstruktionerna noggrant innan produkten tas i bruk första gången och följ skötselinstruktionen varje gång produkten används. Notera särskilt de anvisningar som ges beträffande skötseln av produktens trädetaljer och hanteringen av kaminen.

Hikki ansvarar inte för fel på produkten eller personskador som uppkommer som en följd av att köparen eller annan som brukar produkten gör det för annat ändamål än det förutsatta eller att produkten brukas på ett sätt som står i strid med av Hikki anvisade skötselinstruktioner.

Lämna inte produkten utan tillsyn då den brukas och se till att släcka den eld som antänts vid brukandet innan produkten lämnas utan tillsyn efter brukande.

Rör aldrig någon annan del än handtaget till ugnsluckan när Faster Greta används, då produkten blir väldigt varm vid användning. Tänk också på att metallen tar tid på sig att svalna efter användning.

Faster Greta avger mycket strålningsvärma när den används, se därför till att inte placera den för nära lättantändliga material.

Tänk på att inte lämna minderåriga utan tillsyn i närheten av produkten i samband med brukandet av densamma.

Ha gärna en hink med vatten i närheten när du eldar som en försiktighetsåtgärd. Töm askan i en plåthink med lock.

ASSEMBLY / MONTERING

Assembling Faster Greta is really easy and you don't need any special tools or other equipment. Simply follow these instructions and you'll be ready to get a fire going within minutes!

Att montera Faster Greta är väldigt enkelt och du behöver inga specialverktyg eller liknande. Följ instruktionerna så kan du börja elda inom några minuter!



- A Faster Greta
- B Chimney pipe
- C Chimney hat
- D Chimney hatch
- E Furnace door
- F Ashtray
- G Coal grate
- H Oven tray
- I Oven hatch
- J Tool
- K Eight Stones

- A Faster Greta
- B Kaminrör
- C Kaminrörshatt
- D Rökspjäll kaminrör
- E Kaminlucka
- F Asklåda
- G Kolrost
- H Ugnsplåt
- I Ugnslucka
- J Verktyg
- K Åtta stenar



Attach the chimney pipe onto Faster Greta

Montera kaminröret ovanpå Faster Greta



Attach the chimney hat onto the chimney pipe

Fäst kaminrörshatten på kaminröret



Insert the pipe hatch. More info on how to use this hatch on under the section "functions" later on in this manual.

Sätt i rökspjället. Mer information om hur spjället fungerar hittar du under avsnittet "funktioner" längre fram i denna manual.



Assemble the baking surface. Start off by filling up the back row, putting in stones on the sides first, and then the two center stones. Repeat for the front row.

Lägg i stenarna i ugnsdelen. Börja med den bakre raden och lägg först stenarna mot sidorna och de sista två i mitten, och gör sedan likadant för främre raden.



Insert the ashtray. If you want even more draught you can flip the ashtray upside down - this allows for even more air to flow to the fire.

Lägg i asklådan. Om du vill ha ännu mer drag när du eldar kan du vända asklådan upp och ner, det gör att ännu mer luft flödar till elden.



Insert the coal grate

Lägg i kolrosten



Attach the stove door

Häng på kamindörren



You can use the grill grate if you want to cook over the live coal. Slide the grill grate in on the shelves. Please note - don't have the grill grate in the oven when heating up Faster Greta.

Med grillgallret kan du grilla direkt över glöden - skjut in grillgallret på hyllplanet i kamindelen. Ta dock ut grillgallret när du eldar Faster Greta.



The supplied tool helps you remove the grill grate without risk of burning yourself.

Verktuget låter dig enkelt ta ut det varma grillgallret utan att du riskerar att bränna dig.



You can cook on two "floors" in Faster Greta. Slide the oven tray using the shelves as support. The shelves should fit in the notches in the tray. Note: Store the tray indoors and give it a rubbing with oil from time to time. Make sure to use an oil that can be used for warm cooking, like rapeseed oil.

Du kan laga mat på två "våningar" i Faster Greta. Skjut in ugnsplåten och se till att hyllplanen går in i urtagen på plåten. OBS: förvara ugnsplåten inomhus och smörj in den med jämna mellanrum med en olja för varm matlagning, till exempel rapsolja.



Attach the stove door

Häng på ugnsdörren



Make the fire in the furnace section, never on the stones.

Elda i den nedre delen av Faster Greta, aldrig på stenarna.

FUNCTIONS / FUNKTIONER

Baking, cooking, grilling - Faster Greta has many smart features and functions that makes it a truly versatile cooking machine!

Bakning, ugnsmatlagning, grillning - Faster Greta har många smarta funktioner som gör den till en verkligt mångsidig matmaskin!



You can adjust the draught by leaving a gap in the door. Use the notches to open the door to your liking. / There are two smoke channels on the right side of the oven compartment. Use the supplied tool to adjust these in order to let smoke inside the oven. Du kan justera draget genom att placera dörren i något av hacken - det lämnar en luftsprunga som släpper in mer drag till elden / På högra sidan i ugnsdelen finns det två rökkanaler som du kan öppna eller stänga med det medföljande verktyget. Öppna dessa för att släppa in rök i ugnsdelen och stäng dom för att låta röken passera på utsidan av ugnsdelen.



Closed hatch
Stängt spjäll



Open hatch
Öppet spjäll

If you want a deeper smoke flavour, first open the smoke channels wide open, then lay the hatch flat on the pipe. This traps the smoke inside the oven compartment and gives a distinct smokiness to your dish. If you don't want a smoky flavour, simply close the smoke channels and open the hatch.

Om du vill ha en djupare röksmak på maten kan du öppna rökkanalarna helt och lägga för spjället, då stängs röken inne i ugnen och ger distinkt röksmak. Vill du inte ha röksmak på din rätt stänger du rökkanalerna och öppnar spjället.



The oven tray works just like the oven tray in a regular oven. Use it to, for example, cook a steak on the “second floor” while baking flat bread on the stones. Or any other combination you prefer. / A stainless steel thermometer is a useful assistant when you need to keep an eye on the temperature. You can place it directly on the stones. Ugnsplåten låter dig laga mat på två nivåer samtidigt - kanske passa på att baka mjukbröd direkt på stenarna samtidigt en annan rätt står och puttrar på ugnsplåten? / En termometer i rostfritt stål är ett bra hjälpmedel när det är viktigt att hålla koll på temperaturen. Du kan placera den direkt på stenbädden.



The grill grate lets you cook directly over the live coal / You can remove the furnace door and the oven door and let Faster Greta act as a fireplace to gather around during chilly days. Note! if you want to use Faster Greta as a fireplace it is important that you don't leave the oven door on, since flames from the furnace might risk burning the wooden handle. Grillgallret låter dig tillaga mat direkt över kolbädden / Du kan lyfta av ugnsluckan och kamin-luckan och låta Faster Greta fungera som en öppen spis att samlas kring under kyliga dagar. Obs! Om du vill använda Faster Greta som öppen spis måste du ta bort ugnsluckan, annars riskerar flammorna att bränna handtaget.



You can protect the stones from fat and crumbs by laying a pizza stone on top of them. You can also remove the heat shield (see pages 37-39) to get the oven even hotter - this is great when you're making pizza, since the key to a great pizza is a really hot oven.

Du kan skydda stenarna från fett och smulor genom att lägga en pizzasten ovanpå dem. En riktigt varm ugn är nyckeln till en bra pizza, därför kan du ta bort värmeskölden - då blir stenarna ännu hetare (se sid 37-39).



The rods on each side of Faster Greta is not only for carrying the oven, you can also hang the provided tool and other non-flammable accessories on them. You can also use the tool to hang a thermometer on as the picture shows. Please note: Don't hang towels or anything combustible on the rods.

Stålstavarna på var sida Faster Greta låter dig enkelt flytta på den, du kan även hänga det medföljande verktyget och andra tillbehör på dem. Du kan även kila in verktyget och häng en termometer på det. Tänk på att inte hänga något som riskerar att antända!

MAINTENANCE / SKÖTSEL

Faster Greta doesn't require a lot of maintenance, but where there's fire, there's soot. And if you want a darker color on Faster Greta, you'll have to add stove black and grease from time to time. But please note - this is optional since Faster Greta is made of corten steel. What makes corten steel special is that it develops a surface layer of rust that protects the inner metal from rusting further. Faster Greta can therefore be left completely untreated out in the open all year round without any risk of being damaged.

Faster Greta kräver inte mycket underhåll, men ingen eld utan sot. Och vill du behålla den mörkgrå färgen som Faster Greta har när den är ny så måste du applicera lite kaminsvärta och fett lite nu och då. Det är dock valfritt - Faster Greta är nämligen gjord av cortenstål, vilket är en särskild legering som gör att stålet med tiden utvecklar ett lager skyddande ytrost som skyddar den inre kärnan från fukt och därmed rosta igenom. Därför tål Faster Greta att stå ute helt obehandlad året om i alla väder utan att riskera att skadas.



To empty the furnace from coal and debris, first use a shovel and then remove the coal grate.

Använd en spade för att skotta ur de största bitarna, ta sedan ur kolgrillen och skrapa bort sot och kolrester



Lift out the ashtray and empty it

Lyft ur asklådan och töm den



Slide a tray underneath the hole in the bottom of the furnace / Brush the leftover debris that the coal grate and ashtray didn't collect through the hole and then put the ashtray and coal grate back in.

Skjut in en ugnsgorm eller liknande under hålet i golvet i ugnsdelen / Sopa ner resterna som kolrosten eller asklådan inte fångade upp. Lägg sedan tillbaka asklådan och kolrosten.



Attached to the inner ceiling of the furnace there's a heat shield installed, which distributes the heat from the fire evenly across the ceiling. You can remove the shield if you want a higher max temperature in the oven. You will also need to remove this from time to time to remove soot build up.

Under ugnsdelen sitter det en värmesköld som fördelar värmen jämnt över taket. Du kan ta bort denna om du vill öka maxtemperaturen i ugnen. Du måste också plocka ur värmeskölden mellan varven och sota ur utrymmet mellan sköld och tak.



When the hook is in the hole of the wedge, use the claws of a hammer to knock them loose. Wear earplugs or some sort of ear protection, since the heat shield might rattle pretty loud when it falls out of place.

Kroka i verktyget i hålet i kilen (kilarna) och använd baksidan av en hammare för att knacka loss dem. Använd öronproppar eller något annat skydd, eftersom värmeskölden kan skramla rätt högt när den faller ur sina fästen.



Remove the heat shield and scrape the backside clean as well as the ceiling in the furnace. Use a hammer to knock the wedges back in. You can lay Faster Greta on it's back in order to get a more comfortable working position.

Plocka ur värmeskölden och borsta den och taket rent med en stålborste. Använd en hammare för att knacka tillbaka kilarna som håller värmeskölden. Du kan du lägga Faster Greta "på rygg" för att komma åt bättre.



Lets keep on cleanin'. This is what you need to make a DIY-cleaning tool - a thick metal wire and some steel wool (without soap).

Det här är vad du behöver för att göra ett enkelt sotarverktyg - en kraftig ståltråd och lite stålull (använd en stålull utan tvål eller såpa)



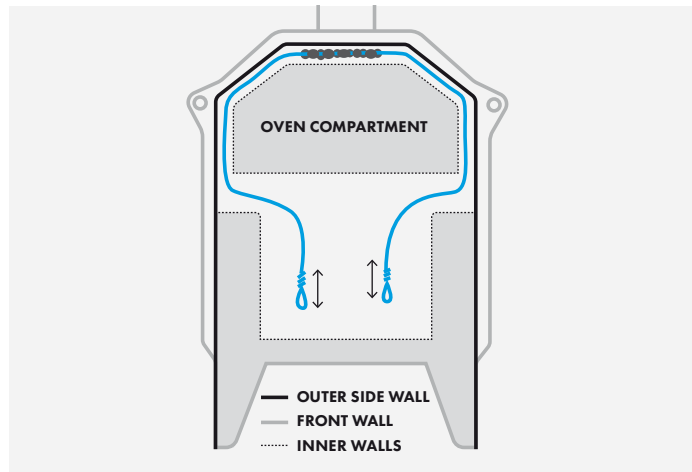
Make a loop in each end of the wire and twirl the steel wool around it.

Gör en ögla i varje ände och snurra fast stålullen så att den sitter fast ordentligt i mitten av ståltråden.



Slide the tool in through the opening between the furnace compartment and the oven compartment, running along the side wall. See next page for a detailed illustration on how the tool should run inside Faster Greta

Skjut in sotverktyget i öppningen mellan kaminendelen och golvet på ugnskammaren, så att det löper längs sidoplåten och tillbaka ner på motsvarande sida. Se nästa sida för en illustration som visar hur ståltråden löper inuti ugnen.



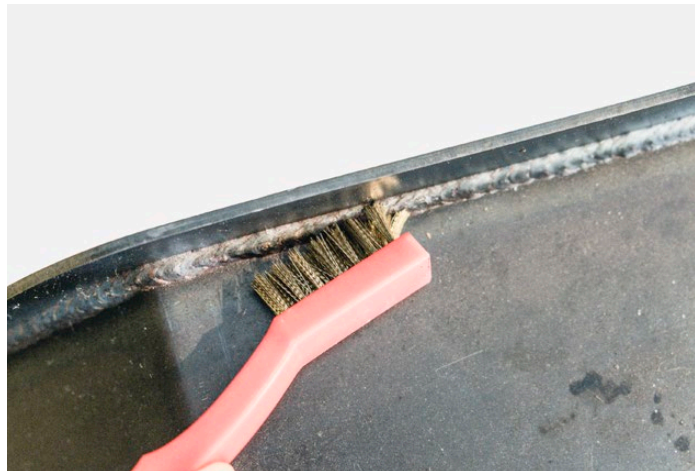
The steel wool should go between the outer side wall and the walls of the oven compartment. Slide it back and forth and try to remove as much soot as possible.

Så här går sotverktyget genom kroppen på Faster Greta. Genom öppningen i kamin delen, över ugnskammaren och tillbaka ner på motsvarande sida. Skrapa bort så mycket sot du kan genom att skrubba fram och tillbaka.



If you prefer a darker color on Faster Greta, you need to brush it from time to time and use a bit of grease to the "seams" and stove black.

Om du föredrar en mörkare färg istället för den rostigt brunröda som Faster Greta utvecklar av väder och vind behöver borsta bort rost och applicera fett på "sömmarna" och arbeta in spissvärta på plåten.



Use a small wire brush to scrape off as much rust as you can from all the welding seams.

Använd en liten stålborste för att skrapa rost och annat skräp från "svetsömmarna".



Make sure to remove rust from all of the small parts.

Skrapa noga bort rost och skräp från alla detaljer och utsatta delar.



When you have removed as much rust as possible, apply grease to the welding seams. Make sure to get it in every small nook and detail of Faster Greta. We recommend that you do this once a year before the winter. This adds added protection to all the exposed parts.

Efter att du har skrapat bort så mycket rost som du kan applicerar du fett på svetssömmarna och alla små utsatta delar. Vi rekommenderar att du gör det här en gång per år innan vintern, för att ge Faster Greta lite extra skydd.



SPECIFICATIONS

Material

3mm Corten Steel (body)
Chimney pipe in steel
Oak wooden handle

Dimensions

Width 71 cm
Depth 50 cm
Height 167 cm With pipe
Height 92 cm Without pipe

Ground to baking surface 65 cm

Baking surface 47x47 cm
(Oven opening 43 cm)

Weight

76 kg / 168 lbs without parts
112 kg / 247 lbs with the parts

Baking temperature

350 celsius / 660 Fahrenheit

Faster Greta is delivered with eight
baking stones.

Material

3mm Cortenstål i kamin delen
Stål i kaminrör
Handtag av ek

Mått

Bredd 71 cm
Djup 50 cm
Höjd 167 cm Med kaminrör
Höjd 92 cm Utan kaminrör

Marknivå till bakhäll 65 cm

Bakytta 47 cm x 47 cm
(Öppning 43 cm)

Vikt

76 kg utan löstagbara delar
112 kg inklusive eldfasta stenar

Baktemperatur

Ugnen kan värmas till ca 350°

Faster Greta levereras med åtta
stenar.



Faster Gretas Kakun - A soft flat bread from one of Gretas original recipes:

5dl Water +	5dl Vatten +
5dl Milk or Processed Sour Milk	5dl Mjölkl eller fil
50 - 100g Melted Butter	50 - 100g Smält smör
100g Live Yeast	100g Levande jäst
1/2 dl Light Syrup	1/2 dl Ljus sirap
1/2 Teaspoon Ammonium Carbonate	1/2 Tesked Hjorthornssalt
Flour	Mjöl

Dissolve the yeast in the liquid, add the melted butter, syrup and ammonium carbonate and stir until everything is mixed. Mix in flour until you get a very loose dough. Let the dough rise for about 40 minutes.

The dough will be very moist and need a lot of flour when you roll it, but that's part of the charm with this recipe! Don't work the dough too much. When you have the right shape (as the image to the left shows), use a fork to prick the dough thoroughly. Bake directly on the stones at 300° and enjoy with a generous knob of butter!

Elda upp ugnen till ca 300 grader. Under hela baket ska det eldas rejält.

Lös upp jästen i degvätskan. Blanda i det smälta smöret, sirapen och hjorthornssaltet och rör om tills allt är blandat. Blanda i mjöl till du har en lös deg. Låt jäsa i ungefär 40 minuter.

Ta upp degen på mjölat bakkbord. Degen kommer vara lös och kräva mycket med mjöl när du bakar ut den. Arbeta inte degen för mycket. Dela degen i knytnävsstora bitar och kavla ut dem till rundlar, ca 1/2 cm tjocka. En brödborste underlättar arbetet. Nagga degen med en gaffel och grädda direkt på stenarna, efter någon minut kan du lyfta upp kakan på övre plåten för övervärme. Samtidigt kan du lägga in en ny på stenarna. Stäng luckan så snabbt du hinner varje gång. Njut det nybakade brödet med en generös klick smör!

Designed by Per Enoksson
Hikki, Sweden

Made in Latvia by highly skilled artisans

www.hikki.se