

Att elda

Tänk på att man inte eldar i en kakelugn på samma sätt som man eldar i en öppen spis. Kakelugnen eldar du i cirka 2 - 3 gånger per dag och däremellan får den stå och avge sin värme till rummen. En kakelugn avger på grund av sin konstruktion värme i flera timmar efter man eldat. Eldar man hela tiden förstör man den.

Så här eldar du:

1. När brasan tänds ska spjället vara fullt öppet.
2. Öppna innerluckorna och elda först med lite tidningspapper så att en liten eld snabbt flammar upp. Det räcker för att värma den stillastående kalla luften i rörkanalerna så att draget kommer igång. På det sättet undviker du att det ryker in.
3. Stapla sen några mindre vedträn liggandes luftigt tvärlagda på varandra, så att syre kan komma intill, och helst lägger du i lite stickor eller bark som är lättantändligt. Detta är en liten "tändbrasa" som fortsätter att värma upp den kalla kakelugnen. Ha spjället och luckorna helt öppna till en början.
4. Så snart brasan tagit fart kan du lägga på några större vedträn och stänga innerluckorna. Öppna därefter draghålsluckorna på sidorna och stäng spjället så pass mycket att brasan brinner tyst och att ingen röklukt tränger ut ur kakelugnen. **Obs!** Spjället går bara att stänga till hälften av säkerhetsskäl. De gaser som bildas om röken inte får komma ut är livsfarliga att andas in. De är förrädiska genom att de inte luktar utan enbart gör sitt offer mer och mer omtöcknat, så ha respekt för detta.
5. När brasan är till hälften utbrunnen så öppnar du spjället och innerluckorna och flyttar vedträna så att den sista elden dras ut ur glödhögen. Stäng sen innerluckorna och skjut spjället i sitt förra läge (stängt till hälften).
6. När brasan brunnit ut öppnar du innerluckorna och ser till genom att röra i glödhögen att ingen eld finns kvar bland glöden. Stäng sen innerluckorna och skjut till spjället till hälften utan att röklukt tränger ur kakelugnen.
7. Önskar man påskynda rummets uppvärmning kan man öppna innerluckorna så att värmen från den röda glöden strömmar ut i rummet. De glödande kolen osar inte då de är så pass utbrända.
8. När du lämnar kakelugnen se till att ta ur all aska, öppna spjället helt och stäng till dragluckorna på sidan. Stäng också innerluckorna.

Att elda



Spjället



Luckor med innerluckor

Att elda

Att elda i järnspisen

Det är bra att elda ofta i järnspisen, men tänk på att elda måttligt eftersom järnspisar kan eldas sönder av ständig inmatning av ny ved innan den gamla brunnit färdigt. Det blir då allt för hög temperatur i spisen vilket resulterar i att järnet utmattas och spricker eller slår sig. Det är också bra att tömma asklådan ofta. Varm aska sliter nämligen hårt på låda och rostar (gallret som håller veden på plats).

Det kan vara svårt att få igång en brasa i en vedspis om den har fått stått ett tag oanvänd, så:

1. Börja alltid med att skrynkla ihop en tidning och lägg denna i den undre sotluckan på vedspisen och tänd på. Låt den få brinna ut så att den kalla luften i rökkanalen blir uppvärmd.
2. Lägg därefter tidningspapper och stapla på trästickor i den övre eldstaden. Tänd på och låt elden få ta fart i stickorna. Låt den undre sotningsluckan stå på glänt så att det kommer in cirkulation i vedspisen.
3. Så snart som du har fått fart på elden så lägger du på vedträna. Det går bra att lägga dem på varandra. Justera därefter brinntiden genom att öppna eller stänga sotningsluckan under för mer eller mindre cirkulation.



Bakugn

Nedre sotlucka

Övre eldstaden