

Kemence Használati útmutató

Felfűtés:

A kemence első felfűtését javasoljuk ételek sütése-főzése nélkül elvégezni. Ez az ajtó szerkezeten lévő speciális festék ráégetése, és a kemence falban esetleg visszamaradt nedvesség elpárolgatása miatt fontos. A felfűtési hőmérséklet megközelítőleg 150 C° legyen.

A kemence felfűtésére csak száraz tűzifát alkalmazzunk, melynek a nedvességtartalma 20% alatt van. A nagyobb nedvesség tartalommal rendelkező fa nem alkalmas tüzelésre! Nem kedvező égési folyamatok alakulnak ki, kicsi a fűtőérték, az elpárolgó vízgőz károsan hat kemencére, az égési folyamat fokozatos koromképződéssel jár. Nem ajánlott festett, impregnált, laminált fa, gyantás fenyő! A tűzgyújtáshoz más segédanyagot nem szabad használni! Kerüljük a különböző vegyianyagok felhasználásával készült begyújtósokat, gyújtó folyadékokat!

Száraz, nem színes újságpapírból galacsint gyúrunk, és erre vékony szárra hasogatott fát teszünk. Ügyeljünk rá, hogy a kéményben elhelyezett huzatszabályzó nyitott állásban legyen (kar felfelé álljon). Gyűjtsuk meg a tüzet, és az égés intenzitásának megfelelően tegyünk egyre több vékony fahasábot a máglyára. A felfűtés közben a tűztér ajtó legalább ujjnyi részre nyitva legyen, hogy a tűz megfelelő oxigén utánpótlása biztosítva legyen. A hőmérő a fűtési idő alatt is bent lehet a kemencében, így folyamatosan kontrollálható a hőmérséklet. Addig tápláljuk a tüzet amíg „parázs ágyat” nem kapunk és a hőmérséklet eléri a 190-200 C°-ot. Ha már nincs nyílt láng képződés akkor elzárhatjuk a huzatszabályzót (a kar vízszintesen álljon) és becsukhatjuk a tűztér ajtót. Ekkor a hőmérséklet felszökik a kívánt 250-300 C° közötti hőmérsékletre. Ezt a hőmérsékletet a tűzifa minőségétől, és a külső hőmérséklettől függően 20-50 perc alatt el lehet érni. Ezen a hőfokon minden tökéletesen egyenletesen megsül. Magasabb hőmérsékleten, már az ételek külső rétege hamar megég, amíg belül nyers marad.

Javasolt sütési hőfokok:

Kelt tészták esetén 180 – 220 C°

Húsok esetén 240 – 300 C°

Aszalásnál 80 – 120 C°

A különböző ételek sütése közben különleges ízélményt tudunk biztosítani, ha a pirítási szakaszban (fedő nélkül sütte) u.n. füstölő csipszet alkalmazunk. Ezek webáruházunkban több aromával is vásárolhatók (www.kandallo-futar.hu). A csipszből egy kisebb maréknyit a parázsra szórva, és a ajtót, huzatszabályzót elzárva tudunk füstölni ezekkel a remek termékekkel.

A tűz és sütőteret elválasztó samott lapokon nem célszerű sütni, ugyanis túl intenzív a hő leadása és hamar odaég a sütnivalónk! Vagy egy lefelé fordított lapos tepsi, vagy egy régi égetett agyag tetőcserép segítségével már tehető tepsi a samott lemezekre is!

A kemence akár folyamatosan is üzemeltethető. Ha a hőfok leesik 180 C°-alá akkor a huzatszabályzót, és a sütőtér ajtót újra kinyitjuk és vékony hasáb tűzifával újra lángképződést érünk el, ami megemeli a hőmérsékletet a kívánt szintre. Ezt tetszőleges alkalommal megtehetjük.

A sütés befejeztével, minden tepsit, edényt távolítsunk el a kemencéből és hagyjuk kihűlni. A tűztérből a hamut másnap, kihűlt állapotban a szénvonal segítségével távolítsuk el. Tisztító szerek használata nem javasolt.

Karbantartás:

A kemence test nem igényel különösebb karbantartást. Téli időszakban célszerű műanyag fóliával letakarni, és a hőmérőt fagypont feletti hőmérsékleten tartani. Az ajtó lemezek időszakos átfestésre szorulhatnak. Ez legalább 750C°-ig hőálló matt fekete festék spray segítségével, könnyedén kivitelezhető. Ha kemencéjéhez Ördögszekér állványt is vásárolt akkor annak fém részeit matt fekete zománccfestékkel, fa részeit cseresznye színű lazúrfestékkel lehet felújítani. Amennyiben szeretnénk a kemence első részén a fokozott kormosodást elkerülni, akkor az ajtó szerkezet első kerete és a falazat között kályhás tömítővel kell kitömíteni.

www.mobilkemence.xyz

info@mobilkemence.xyz

+36 30 622 1774

7668 Keszű, Árpád fejedelem u. 16.



Mobilkemence.xyz

Biztonsági ajánlások:

A kemence elhelyezése és használata során tartsuk be a hatályos tűzvédelmi előírásokat, melyről bővebben a katasztrófavédelem oldalán (http://www.katasztrofavedelem.hu/index2.php?pageid=tuzmegelozes_otsz_index) tájékozódhat.

Sütés közben a sütőtér és tűztér ajtaja átmelegedhetnek! Hőálló kesztyű használata ajánlott!

A kemencét olyan helyre helyezze el, amely távol van mindennemű gyúlékony anyagtól!

A kemence kéménye, kémény kitorcollása közelében, - és felette különösen! - nem lehet éghető anyag!

A kemence 2m körzetében tűzveszélyes burkolatot, anyagot ne alkalmazzunk felületképzésre mert ezek a kipattanó szikrák miatt begyulladhatnak!

A kemence kizárólag kültéren használható!
Beltérben, zárt térben még kémény kivezetés esetén sem engedélyezett!

A tűz kioltását a parázs szétkaparásával végezzük és várjuk meg amíg a parázs kihül. Vizzel ne oltuk el, ugyanis ez a folyamat a kemence károsodásához vezethet!

Égő parázs vagy forró hamu a padozatra ne kerüljön.

Tűzfát és begyújtó papírt a kemence közelében ne tároljunk!

Ügyeljünk arra, hogy izzó parázs, vagy tűz ne maradjon felügyelet nélkül!

A tüzelőhelyet csak felnőtt használhatja. Gyermekeket a kemence üzemeltetése közben ne engedjük a közelbe!

Ittas, vagy bódult személy a kemencét nem üzemeltetheti!

Mindíg legyen kéznél oltó anyag, hogy az előre nem látható esetleges tűzeseteket megelőzzük!

A kemencét kizárólag stabil, szilárd talapzatra helyezzük! És ne engedjük, hogy gyermekek felmásszanak rá!

A kemence elhelyezésekor vegyük figyelembe az uralkodó szélirányt, hogy a kiáramló égéstermék a szomszédokat ne zavarja!

A kemencetest, az ajtókat, illetve a kémény esetleges mechanikai sérülései esetén a kemencét begyújtani tilos!
Ez esetben vegye fel a kapcsolatot a kemence értékesítőjével!

A kemence nem megfelelő használatából, illetve a nem körültekintő elhelyezéséből eredő következményekért, balesetért és káresetért sem a kemence gyártója, sem a kemence értékesítője felelősséget nem vállal!

www.mobilkemence.xyz

info@mobilkemence.xyz

+36 30 622 1774

7668 Keszű, Árpád fejedelem u. 16.



Mobilkemence.xyz