



Tulisijan nimi:

Lydia leivinuuni

Leivinuuneille ei ole olemassa eurooppalaista harmonisoitua CE-standardia.

Piippusuositus: T400 tai korkeampi

Maksimi polttomäärä: 5 x 4 kg = 20 kg

Minimi suojaetäisyys palava-aineiseen materiaaliin: Rungosta 150 mm, kuoren pinnasta 50 mm

Leivinuunin käyttöohje:

Jos leivinuuni on ollut kauemmin käyttämättä, voidaan polttaa sanomalehteä piipun ja leivinuunin nokiluukuissa runsaasti tai käyttää muita lämmittimiä, jolloin piipun lämpötilaa saadaan nostettua ja enin kosteus poistettua.

Ensimmäinen pieni pesällinen kylmään uuniin kannattaa laittaa pienistä, mahdollisimman kuivista puista. Puut ladotaan uunin takaosaan. Takimmaisiksi voi laittaa poikittain puun, jonka päälle tulevat muut puut pitkittäin. Tällöin puiden alle jää ilmatilaa, joka auttaa puiden palamista.

Leivinuunin yhden pesällisen paino on n. 4 kg.
Pesällisiä voidaan polttaa maksimissaan 5 kpl (yhteensä 20 kg).

Ensimmäiset 15 - 20 minuuttia poltetaan mahdollisimman suurella ilmamäärällä eli leivinuunin ilmasäätö auki, tuhkien pudotusluukun kannen voi hetkeksi ottaa pois ja aukaista tuhkapesän ilmasäädön täysin auki ja mahdollisesti leivinuunin ovea voi pitää raollaan, jos savu antaa myöden. Suuri ilmamäärä alussa auttaa siihen, että savukaasut liikkuvat normaalia nopeampaa ja lämmittävät piippua ja tulisijaa mahdollisimman tehokkaasti.

Puista irtoaa myös kosteutta polton alussa runsaasti, jolloin ne osaltaan jäädyttävät savukaasuja nopeasti. Jos piippu on kylmä ja kostea, niin normaali ilmamäärällä alussa saattaa käydä niin, että savukaasut jäähtyvät tehokkaasti ja kosteus siirtyy viileisiin savukaasuihin, jolloin niiden lämpönopeus ei jaksa viedä enää kosteudesta painavaksi tullutta ilmaa ulos piipusta, vaan virtaus voi 5-15 minuutin kuluttua lähteä painumaan alaspäin eli takaisin sisälle.

Kylmässä, kosteassa piipussa veto on hyvin pientä, mutta heti kun piippu lämpenee, niin veto paranee huomattavasti. Savupelti kannattaa myös avata ½ - 1 tuntia aikaisemmin ennen tulen sytyttämistä (jos tulisija on ollut kylmillään monta päivää), jolloin lämmin sisäilma lämmittää ja kuivattaa piippua.

Paistotarkoitukseen uunissa on hyvä pitää tulet (pesällinen tai kaksi) jo edellisenä päivänä, koska näin saadaan koko uunin peruslämpöä nostettua jo huomattavasti. Paistopäivänä uunissa saattaa olla näin jo 70 – 100 asteen lämpö ennen lämmityksen aloittamista. Käytettävä puumäärä leivontapäivänä on uunikohtaisesti opeteltava, mutta hyvä nyrkkisääntö on se, kun noki on suunnilleen palanut pesästä pois, niin polton voi lopettaa (2 – 3 pesällistä).

Hehkuvat hiilet voi levittää leivonta-arinalle, jolloin ne lämmittävät pohjan tasaisesti. Hiilten tummuessa ne pudotetaan hiililuukusta tuhkapesään, häkäputki aukaistaan (jos sellainen leivinuunissa on) ja savupeltiä voi pienentää, mutta ei kiinni asti. Häkäputki saattaa johtaa savut omaan hormiinsa, mutta useimmiten tänä päivänä ne menevät samaan hormiin kuin leivinuunin normaalit savukaasut.

Jos häkäputken kahva on edestäpäin katsottuna vasemmalla puolella:

- käännä vastapäivään, jolloin häkäputki on auki

Jos häkäputken kahva on edestäpäin katsottuna oikealla puolella

- käännä myötäpäivään, jolloin häkäputki on auki

Hiililuukun kannen voi laittaa paikoilleen. Hiilistä vielä mahdollisesti vapautuva häkä ohjautuu häkäputken kautta piippuun ja näin ilmavirtaus ei kulje leivinuunin kautta viilentäen sitä. Leivinuunin luukun ilma-aukko suljetaan, mutta tuhkapesän ilmaritilä pidetään vielä hieman auki. Kun hiilet ovat varmasti mustuneet ja hiiltyneet loppuun, suljetaan häkäputki, savupelti ja tuhkapesän ilmaritilä. Uunin lämpötilan tarkkailussa voidaan käyttää uunin arinan päälle sijoitettavaa mittaria tai leivinuunin lakivaluun porattua kiinteää mittaria.