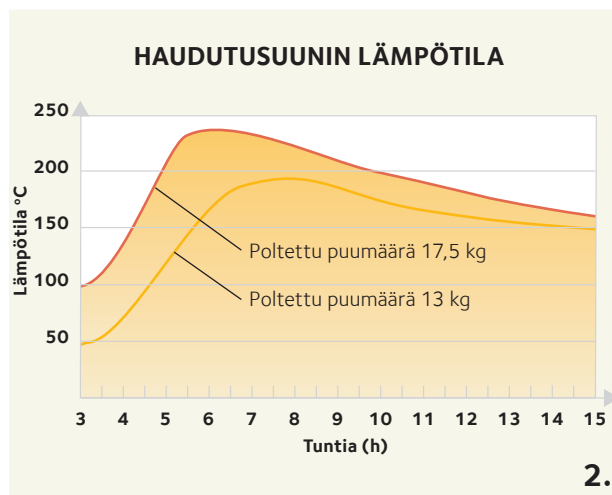


Haudutusuunin käyttöohje
Bruksanvisning för lågtemperaturugn
Baking oven operating instructions
Bedienungsanleitung für das Backrohr
Gebruiksaanwijzing sudderoven
Istruzioni d'uso per il forno
Mode d'emploi du four

Инструкция по эксплуатации печи с духовкой
средних температур
Hautamisahju kasutusjuhend
Сережкраснэ лїтошанас памачїба
Maisto gaminimo krosnies naudojimo instrukcija
Navodilo za uporabo pečice
Instrukcja obsługi piekarnika

TULIKIVI





Tervetuloa Tulikivi haudatusuunin käyttäjäksi

Tulikivi-takkauunissasi on Tulikivi-haudatusuuni. Tämä on lisäohje haudatusuunin käytöstä. Varsinainen Tulikivi-uunin käyttöohje sisältää lämmitysohjeen.

Haudatusuunin käyttöönotto

Haudatusuuni kannattaa pyyhkiä puhtaaksi ennen käyttöönottoa. Haudatusuuni lämpiää takkauunin lämmityksellä eikä haudatusuunissa voi polttaa puita.

Lämmitä takkauunia, jossa on haudatusuuni **takkauunin lämmitysohjeen mukaisesti, mutta huomioi seuraavat poikkeukset:**

- Pidä haudatusuunin luukku auki tulisijan kuivatuksen ja sisäänajolämmitysten ajan.
- Sytytä puut aina päältä, katso **kuva 1**. Näin puut palavat mahdollisimman puhtaasti lämmityksen alusta alkaen.

Haudatusuunin käyttö

Haudatusuunin lämpötilaa on helppo seurata arinalämpömittarista. Arinalämpömittari toimitetaan uunitoimituksessa.

Huomaa, että hormipelti (mikäli asennettu) pitää jättää hie-
man raolleen kypsennyksen tai paistamisen ajaksi. Yläosan

kaakelien takana takaseinässä on pieni höyrypoistoreikä, jonka kautta ruoasta tai leivonnaisista peräisin oleva vesi-höyry poistuu savuhormiin. Kun puhdistat kaakelit ja laitat yläosan kaakelit takaisin paikoilleen, aseta ne etuosassa luukun kehystä vasten. Näin kaakelit eivät estä höyryn poistumista höyryreikään.

Kun käytät haudatusuunia varsinkin pitempään paistamiseen ja korkeampaa lämpötilaa vaativien ruokien kypsennykseen, tulisija kannattaa lämmittää edellisenä päivänä. Näin saat haudatusuuniin tasaisemman lämmön. Haudatusuuni lämpiää noin 220 – 260 asteen lämpötilaan. Kuumimmillaan haudatusuuni on 5 – 7 tunnin kuluttua lämmityksen aloittamisesta. Edellisenä päivänä esilämmitetty uuni on yli 200 asteen lämpötilassa jopa viiden tunnin ajan ja alittaa 200 asteen rajan 4 – 5 tunnin kuluttua huippulämpötilan saavuttamisesta.

Erilaiset leivonnaiset ja ruuat vaativat eri lämpötiloja. Pizza kannattaa laittaa uuniin n. 6 tuntia lämmityksen aloittamisesta. Silloin lämpötila on korkeimmillaan. 200 asteen paistolämpötilaa vaativa piirakka on hyvä laittaa uuniin n. 5 tunnin päästä lämmityksen aloittamisesta. Testaustilanteissa olemme lämmittäneet uunin 17,5 kilolla kuivaa polttopuuta. Jos lämmität vähemmän, lämpötila haudatusuunissa ei ole tällöin niin korkea, eikä lämpö säily niin kauan kuin maksimilämmityksellä.

Jälkilämmössä voit hauduttaa pitkiäkin kypsennysaikoja vaativia ruokia. Muutaman kokeilukerran jälkeen opit löytämään tarkoituksiisi sopivat puumäärät ja paistolämpötilat. Hyväksii uunin käyttäjäksi oppii kokemuksen kautta. Onnistumisen iloa ja maittavia uuniruokia!

Haudatusuunin lämpötila eri lämmitystilanteissa

Lämmitä takkauunia ruoanlaitto- ja leivontatarpeen mukaan. Maksimilämmityksellä, kun takkauunia lämmitetään 17,5 kilolla polttopuuta ja takkauunia on lämmitetty myös edellisenä päivänä, haudatusuunin lämpötila on yli 200 astetta noin viisi tuntia. Vastaavasti 3 pesällisellä (13 kg) lämmitettynä haudatusuunin lämpötila jää alle 200 asteen, mutta riittää mainiosti esim. laatikko- ja pataruokien kypsennykseen. Jälkimmäisessä lämmitystestissä takkauunia ei lämmitetty edellisenä päivänä, siksi alkulämpötila oli alhaisempi kuin maksimilämmitystestissä. Katso **kuva 2**.

Tarkkaile arinalämpömittaria. Pataruoat kypsyvät miedommassakin lämmössä, kypsennysaika on vain pitempi. Kuulemempaa ja pidempää paistolämpötilaa vaativien leivonnaisien ja ruokien valmistamista varten varmista haudatusuunin



riittävä ja tasainen lämpötila lämmittämällä takkaa jo edellispäivänä.

Haudutusuunin puhdistus

Haudutusuuni kannattaa puhdistaa säännöllisesti pyyhkimällä kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hankaussientä. Tarkista, että kaakelit ovat jäähtyneet ennen puhdistamista. Kaakelit ovat polttavan kuumia vielä uunin lämmittämistä seuraavana päivänä. Ole varovainen.

Kaakelit voi pestä astianpesukoneessa. Jos kiinnipalanut lika ei puhdistu astianpesukoneessa, käytä hankaussientä.

Irroita kaakelit varovasti (**kuvat 3 - 6**). Vedä ensin oikeanpuoleista sivukaakelia itseesi päin, kunnes takimmainen yläosan kaakeli alkaa irrota. Tue yläosan kaakelia ja irroita se ensimmäisenä. Sen jälkeen vedä sivukaakelia lisää itseesi päin. Tue samalla yläosan etummaista kaakelia ja ota se pois uunista. Samalla voit poistaa sivukaakelin. Ota seuraavaksi vasen sivukaakeli irti. Muista tukea takaseinän kaakelia, jotta se ei kaadu. Ota sitten pohjakaakelit ja viimeisenä takaseinän kaakeli pois uunista.

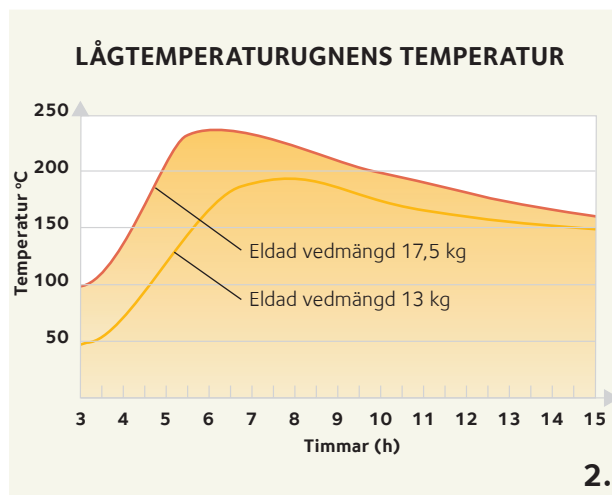
Pesun ja kuivauksen jälkeen kaakelit laitetaan paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä. Aloita takaseinän kaakelistä ja pohjakaakeleista, sitten asetetaan sivu- ja yläosan kaake-

lit paikoilleen. Muista tukea kaakeleita eri vaiheissa, jotta ne eivät kaadu ja rikkoonnu.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = POLTETTAVA PUUMÄÄRÄ, (KG)
 B = LISÄTÄVÄ PANOS, (KG)
 C = LISÄYSTEN LUKUMÄÄRÄ





Välkommen att använda Tulikivis lågtemperaturugn

Din Tulikivi-brasugn är försedd med en Tulikivi-lågtemperaturugn. Det här är en tilläggsanvisning för användningen av lågtemperaturugnen. Eldningsanvisningen finns i den egentliga anvisningen för Tulikivi-ugnen.

Ibruktagande av lågtemperaturugnen

Det lönar sig att torka av lågtemperaturugnen innan den tas i bruk. Lågtemperaturugnen värms upp när man eldar i brasugnen och man kan inte bränna ved i den. Elda i brasugnen som är försedd med en lågtemperaturugn **enligt bruksanvisningen för brasugnen, men observera följande avvikelser:**

- Håll luckan till lågtemperaturugnen öppen medan eldstaden torkar och körs in.
- Tänd alltid veden uppfifrån, se **bild 1**. Då brinner veden så rent som möjligt från början av eldningen.

Användning av lågtemperaturugnen

Det är lätt att följa med temperaturen i lågtemperaturugnen med hjälp av temperaturmätaren. Temperaturmätaren ingår i ugnsleveransen.

Observera att skorstens spjället (om monterats) skall lämnas lite på glänt under stekning eller tillredning. Bakom de övre kaklen i bakväggen finns ett litet ånghål, var igenom vattenånga från maträtter eller bakning leds ut via skorstenen. När du rengör kaklen och lägger tillbaka de övrekaklen, placera de i framkant mot luckans ram så att ångalet inte täpps.

Om du använder lågtemperaturugnen i synnerhet för långsam stekning och tillredning av maträtter som kräver högre temperatur lönar det sig att elda i eldstaden föregående dag. Då blir värmen jämnare i lågtemperaturugnen. Temperaturen i lågtemperaturugnen är cirka 220–260 grader. Temperaturen i lågtemperaturugnen är högst 5–7 timmar efter att eldningen inletts. En ugn som förvärmats föregående dag behåller en temperatur på över 200 grader i upp till fem timmar, och temperaturen sjunker under 200 grader 4–5 timmar efter toptemperaturen i ugnen. Olika bakverk och maträtter kräver olika temperaturer. Det lönar sig att grädda pizza cirka 6 timmar efter att eldningen inletts. Då är temperaturen högst. Pajer som kräver en temperatur på 200 grader borde gräddas cirka 5 timmar efter att eldningen inletts. I våra tester har vi eldat i ugnen med 17,5 kilo torr ved. Om du eldar med mindre ved är temperaturen i lågtemperaturugnen inte lika hög, och värmen sjunker snabbare än vid maximal eldning. I eftervärmen kan man tillreda maträtter som kräver lång tillredning. Efter ett par gånger hittar du lämpliga vedmängder och stektemperaturer för dina

ändamål. Du lär dig att använda ugnen med tiden. Lycka till och smakliga ugnsrätter!

Lågtemperaturugns temperatur vid varierande eldning

Elda i brasugnen enligt kraven för matlagningen eller bakningen. Vid maximal eldning i brasugnen med 17,5 kilo ved och förhandseldning föregående dag är temperaturen i lågtemperaturugnen över 200 grader i cirka fem timmar. Om brasugnen eldas med tre vedsatser (13 kg) förblir temperaturen i lågtemperaturugnen under 200 grader, vilket räcker utmärkt för tillredning av till exempel lådor och grytor. I det senare testet eldades brasugnen inte föregående dag, och därför var initialtemperaturen lägre än i testet med maximal eldning. Se **bild 2**. Kontrollera temperaturmätaren. Grytor kan tillredas i en mildare värme, om tillredningstiden är längre. Med tanke på bakverk och maträtter som kräver en hetare och längre stektemperatur lönar det sig att säkerställa en tillräckligt lång och jämn temperatur i lågtemperaturugnen genom att elda i brasugnen redan föregående dag.

Rengöring av lågtemperaturugnen

Det lönar sig att rengöra lågtemperaturugnen regelbundet med en fuktig duk. Använd skrubbsvamp vid behov. Kontrol-



lera att kaklen har svalnat före rengöringen. Kaklen är brännande heta även dagen efter att eldning är avslutats. Var försiktig.

Kaklen kan tvättas i diskmaskin. Använd skrubbsvamp om den fastbrända smutsen inte lossnar i diskmaskin. Lösgör kaklet försiktigt (**bilderna 3–6**). Dra först det högra sidokaklet mot dig, tills det bakre kaklet i övre delen börjar lossna. Stöd kaklet i den övre delen och lösgör det först. Dra därefter sidokaklet ännu mer mot dig.

Stöd samtidigt det främsta kaklet i övre delen och ta det ut ur ugnen. Samtidigt kan du ta ut sidokaklet. Lösgör därefter det vänstra sidokaklet. Kom ihåg att stödja kaklet på den bakre väggen så att det inte faller. Ta därefter ut bottenkaklen och till sist kaklet på bakre väggen ur ugnen.

Efter rengöring och torkning sätts kaklen på plats i omvänd ordning. Börja med kaklen på den bakre väggen och bottenkaklen, och montera därefter kaklen på sidorna och den övre delen på plats. Kom ihåg att stödja kaklen under de olika faserna så att de inte faller och går sönder.

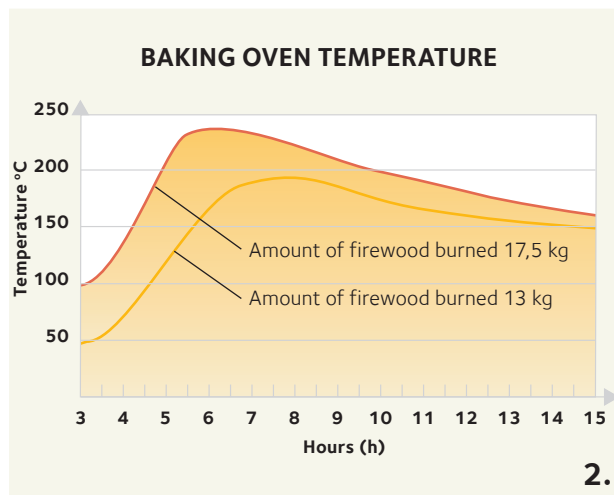
	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = TOTAL VEDMÄNGD SOM SKA ELDAS, (KG)

B = PÅFYLNING, (KG)

C = ANTAL PÅFYLNINGAR





Congratulations on your purchase of a Tulikivi fireplace with baking oven!

You now have a Tulikivi fireplace with a built-in Tulikivi baking oven. This is a supplementary manual on the use of your baking oven. The actual Tulikivi fireplace operating manual contains instructions on heating the fireplace.

Before using your baking oven

The baking oven should be wiped clean before starting to use it. The baking oven is not heated directly by firewood but by the heat from the fireplace. You must therefore first light a fire in the fireplace below the oven. To do so, **follow the firing instructions for the fireplace, taking into account the following exceptions:**

- Keep the door of the baking oven open during the curing and breaking in of the fireplace.
- Always start the fire by lighting the wood at the top of the pile, see **image 1**. This ensures that the wood burns as cleanly as possible from the start.

Using your baking oven

The oven temperature is easy to monitor using the grate thermometer supplied.

Please note, that the damper (if installed) has to be left slightly open during cooking and baking. There is a small steam exhaust hole at the rear wall behind the upper back tiles through which the steam from the food escapes to the chimney. When you clean the tiles and put the upper tiles back to their place, put them against door frame at front. This way they don't block the steam escaping into the steam exhaust hole.

When using the baking oven for a longer period or at higher temperatures, the fireplace should be fired the previous day, too. This results in a more even temperature in the baking oven. The baking oven heats to a temperature of about 220–260 °C (428–500 °F). The baking oven is at its hottest around 5 to 7 hours after lighting the fireplace. A baking oven that has been heated the previous day as well will remain above 200 °C (392 °F) for up to five hours, falling below this some 4 to 5 hours after reaching the peak temperature.

The oven temperature needed will depend on what you are cooking/baking. A pizza is best placed in the oven around 6 hours after the fireplace is lit, when the temperature is at its highest. A pie requiring 200 °C (392 °F) is best placed in the oven approximately 5 hours after lighting the fire. During testing, we heated the fireplace with 17.5 kilos (38.6 lbs) of dry firewood. If you burn less, the temperature in the baking

oven will not be as high, and will not be retained for as long as with maximum firing.

You can also slow-cook foods that require longer cooking periods using the after-heat. After a few tries, you will learn to use the right amount of firewood and to get the best cooking temperatures to suit your needs. Becoming a good baking oven user can take some practice. Here's to success and great cooking!

Temperature of baking oven in different firing situations

Light the fireplace according to your cooking/baking needs. With maximum firing using 17.5 kilos (38.6 lbs) of firewood, and when the fireplace was also heated the previous day, the temperature of the baking oven will be above 200 °C (392 °F) for approximately 5 hours. Correspondingly, when heated with three loads (13 kilos, or 29 lbs), the baking oven's temperature will remain below 200 °C (392 °F), which is quite sufficient for casseroles and other slow-cooked foods. In the latter firing test, the fireplace was not heated the previous day, which is why the initial temperature was lower than in the maximum heating test. See **image 2**.

Keep an eye on the grate thermometer. Casseroles can also be cooked at lower temperatures, though this involves a



ENG

longer cooking period. When baking/cooking at higher temperatures for longer periods, ensure that the baking oven is hot enough and evenly heated by heating the fireplace the previous day as well.

Cleaning the baking oven

The baking oven should be cleaned regularly by wiping it with a damp cloth. Use a scouring pad if necessary. Check that the tiles have cooled before cleaning. Be careful, as the tiles are burning hot even the next day after heating the fireplace.

The tiles can be washed in a dishwasher. If a tile does not come clean in the dishwasher, use a scouring pad. Carefully remove the tiles (**images 3-6**). First pull the upright tile on the right towards you until the rear top tile starts to come loose. Support the top tile and remove it first. Then, pull the tile on the right towards you some more while supporting the front top tile. Remove the top tile, after which you can also remove the right-hand tile. Next, remove the tile on the left. Remember to support the tile on the rear wall so it doesn't tip over. Then, remove the bottom tiles and finally the tile at the back.

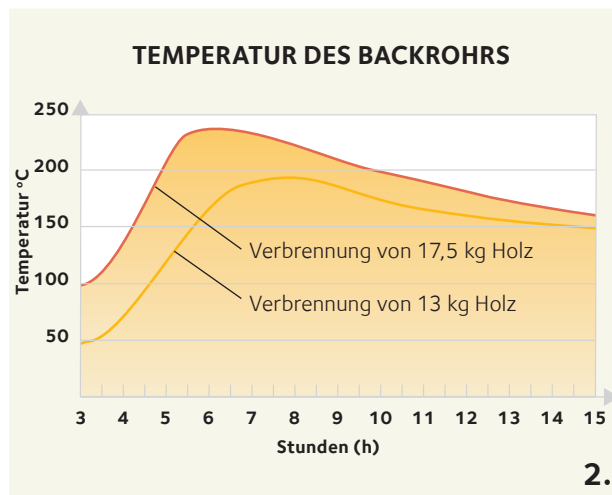
After washing and drying the tiles, put them back in the opposite sequence. Start from the tiles on the rear wall and the bottom, and then put the side tiles and top tiles back in

place. Remember to support the tiles at the different stages to make sure they do not fall over and break.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = AMOUNT OF WOOD TO BE BURNED (LBS)
 B = ADDITIONAL LOAD (LBS)
 C = NUMBER OF ADDITIONAL LOADS





Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Tulikivi-Backrohr

In Ihrem Tulikivi-Speicherofen befindet sich ein Tulikivi-Backrohr. In dieser zusätzlichen Anleitung wird die Bedienung des Backrohrs erklärt. Die Bedienungsanleitung des Tulikivi-Speicherofens ist in der separaten Heizanleitung enthalten.

Inbetriebnahme des Backrohrs

Vor der Inbetriebnahme sollte das Backrohr innen abgewischt werden. Das Backrohr wird durch Einheizen im Feuerraum des Speicherofens aufgeheizt; im Backrohr selber kann kein Holz verbrannt werden.

Heizen Sie Ihren Speicherofen mit Backrohr **gemäß der Heizanleitung des Speicherofens, aber beachten Sie dabei folgende Ausnahmen:**

- Die Tür des Backrohrs während des Trocknens und des ersten Anheizens öffnen.
- Die Holzladung immer von oben anzünden, siehe **Abbildung 1**. So verbrennt das Holz während des Heizens möglichst sauber.

Verwendung des Backrohrs

Die Temperatur im Backrohr lässt sich mit Hilfe des Rostthermometers leicht verfolgen. Das Rostthermometer ist im Lieferumfang des Ofens enthalten.

Bitte lassen Sie die Drosselklappe (falls vorhanden) während dem Braten und Garen einen Spalt geöffnet. Hinter den oberen Kacheln im Backrohr hat es eine kleine Dampfabzug-Öffnung, welche den Dampf der Speisen oder Backwaren in den Schornstein leitet. Nach dem Reinigen und erneuten Einsetzen der oberen Kacheln, setzen Sie die Kacheln bitte bündig mit dem vorderen Türrahmen ein. Somit behindern die Kacheln nicht den Dampfabzug.

Wenn Sie das Backrohr für Gerichte verwenden, die zum Garen eine längere Backzeit und eine höhere Temperatur benötigen, sollte die Feuerstätte am Vortag vorgeheizt werden. So erhalten Sie im Backrohr eine gleichmäßigere Temperatur. Das Backrohr erwärmt sich auf rund 220 – 260 Grad. Am heißesten ist das Backrohr 5 – 7 Stunden nach Beginn des Heizens. Ein am Vortag vorgeheizter Ofen behält bis zu fünf Stunden eine Temperatur von mehr als 200 Grad, und die Temperatur fällt erst rund 4 – 5 Stunden nach Erreichen der Höchsttemperatur auf unter 200 Grad.

Verschiedene Backwaren und Gerichte erfordern unterschiedliche Temperaturen. Pizza sollte rund 6 Stunden nach Beginn des Heizens in das Backrohr geschoben werden. Dann ist die Temperatur am höchsten. Ein Kuchen, der eine Backtemperatur von 200 Grad erfordert, sollte rund 5 Stunden nach Beginn des Heizens ins Rohr geschoben werden. Beim Testen haben wir den Speicherofen mit 17,5 kg trockenem Brennholz beheizt. Wenn Sie den Ofen mit weniger Holz einheizen, steigt die Temperatur im Backrohr weniger an, und die Hitze hält auch nicht so lange an wie beim maximalen Einheizen.

Mit der Nachwärme im Backrohr können auch Gerichte, die lange Garzeiten erfordern zubereitet werden. Nach einigen Versuchen werden Sie lernen, die für Ihre Zwecke geeigneten Holzmenngen und Backtemperaturen zu finden. Erfahrung macht auch bei der Nutzung des Backrohrs den Meister. Viel Freude und schmackhafte Ofengerichte!

Temperatur des Backrohrs bei Verschiedenen Heizsituationen

Heizen Sie den Speicherofen gemäß Ihrem Koch- und Backbedarf. Bei der maximalen Beheizung, d.h. wenn der Speicherofen mit 17,5 Kilo Brennholz geheizt wird und er auch am Vortag geheizt wurde, beträgt die Temperatur des Backrohrs während 5 Stunden mehr als 200 Grad. Dementspre-



chend, beim Einheizen mit 3 Ladungen (13 kg), bleibt die Temperatur des Backrohrs unter 200 Grad, was aber beispielsweise zum Garen von Aufläufen und Schmorgerichten gut ausreicht. Beim Testheizen mit weniger Holz wurde der Speicherofen am Vortag nicht geheizt, daher war die Anfangstemperatur niedriger als beim maximalen Einheizen. Siehe **Abbildung 2**.

Verfolgen Sie die Temperatur mit Hilfe des Rostthermometers. Schmorgerichte garen auch bei niedrigeren Temperaturen, die Garzeit ist dann entsprechend länger. Sorgen Sie bei der Zubereitung von Backwerk und Gerichten, die eine längere Zeit und eine höhere Backtemperatur erfordern, für eine ausreichend hohe und gleichmäßige Temperatur des Backrohrs, indem Sie den Speicherofen bereits am Vortag vorheizen.

Reinigung des Backrohrs

Das Backrohr sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei Bedarf einen Scheuerschwamm verwenden. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Kacheln abgekühlt sind. Die Kacheln sind am folgenden Tag nach dem Einheizen noch glühend heiß. Vorsicht ist geboten. Die Kacheln können in der Spülmaschine gespült werden. Scheuerschwamm verwenden, falls eingebraunnter Schmutz in der Spülmaschine nicht abgewaschen wird.

Die Kacheln vorsichtig lösen (**Abbildung 3 – 6**). Zuerst die rechte Seitenkachel nach vorne ziehen, bis sich die obere hintere Kachel löst. Die obere Kachel abstützen und zuerst herausnehmen. Danach die Seitenkachel weiter herausziehen. Gleichzeitig die obere vordere Kachel abstützen und aus dem Rohr ziehen.

Dabei kann auch die Seitenkachel entfernt werden. Als nächstes die linke Seitenkachel lösen. Dabei die Rückwandkachel gut abstützen, damit sie nicht umfällt. Danach die Bodenkachel und zum Schluss die Rückwandkachel herausnehmen.

Nach dem Reinigen und Trocknen werden die Kacheln in umgekehrter Reihenfolge wieder eingesetzt. Mit der Rückwandkachel und der Bodenkachel beginnen, danach die Kacheln an der Seite und oben einsetzen. Die Kacheln in den einzelnen Phasen unbedingt abstützen, damit sie nicht fallen und zerbrechen.

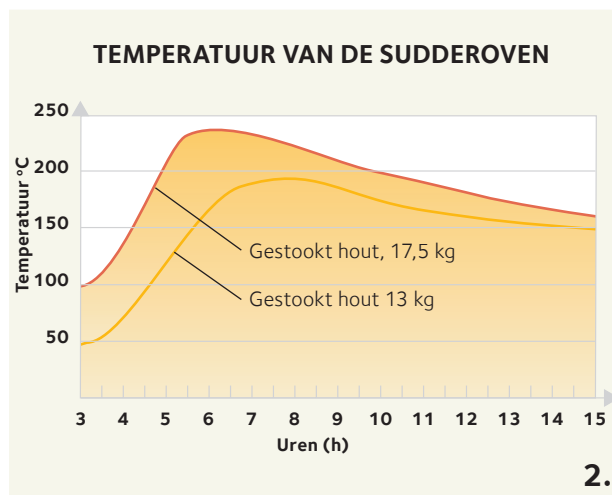
	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = BRENNHOLZMENGE, (KG)

B = NACHLEGEMENGE, (KG)

C = NACHLEGECHARGEN





Welkom als gebruiker van de Tulikivi sunderoven

In uw Tulikivi haardkachel bevindt zich een Tulikivi sunderoven. Dit is een aanvullende handleiding voor het gebruik van de sunderoven. Instructies voor het stoken vindt u in de gebruiksaanwijzing van uw Tulikivi haardkachel.

Ingebruikname van de sunderoven

Het verdient aanbeveling om de sunderoven voor de ingebruikname van binnen schoon te maken. De sunderoven wordt warm bij het stoken van de haardkachel – in de sunderoven zelf kan geen hout gestookt worden.

Stook de haardkachel waarin zich de sunderoven bevindt **overeenkomstig de stookinstructies van de kachel, maar houd rekening met de volgende uitzonderingen:**

- Houd de deur van de sunderoven tijdens het drogen en instoken van de kachel open.
- Steek het hout altijd van bovenaf aan, zie **afbeelding 1**. Het hout verbrandt dan van begin af aan zo schoon mogelijk.

Gebruik van de sunderoven

De temperatuur van de sunderoven kan gemakkelijk worden gevolgd met de meegeleverde roosterthermometer.

Let er op dat de schoorsteenklep (indien geïnstalleerd) een beetje open moet staan tijdens garen of braden. Achter in de oven is een kleine opening waardoor stoom van het eten kan ontsnappen via de schoorsteen. Na het schoonmaken van de tegels dient u aan de bovenkant de tegel geheel vooraan tegen de deur te plaatsen zodat een kier overblijft aan de achterkant van de oven waar stoom vrijuit kan ontsnappen.

Wanneer u de sunderoven gebruikt voor het garen van gerechten waarvoor langdurig stoven en een hogere temperatuur is vereist, kunt u het best de kachel een dag van te voren stoken. Zodoende krijgt u een meer gelijkmatige warmte in de sunderoven. De sunderoven wordt opgewarmd tot ca. 220 – 260 graden. De hoogste temperatuur in de sunderoven wordt bereikt 5 – 7 uur nadat u bent begonnen met stoken. Een oven die de dag tevoren is voorverwarmd blijft gedurende 5 uur op een temperatuur van boven de 200 graden en zakt 4 – 5 uur na het bereiken van de hoogste temperatuur tot beneden de 200 graden.

Verschillende soorten brood en gebak en gerechten vereisen verschillende temperaturen. Pizza kan het best ca. 6 uur na het beginnen met stoken in de oven worden gezet. Dan is de

temperatuur het hoogst. Taarten en quiches die een baktemperatuur van 200 graden vereisen kunnen het best ca. 5 uur na het beginnen met stoken in de oven worden gezet. Bij het testen hebben we de kachel met 17,5 kilo droog brandhout gestookt. Wanneer u minder stookt, wordt de temperatuur in de sunderoven minder hoog en blijft de warmte niet zo lang bewaard dan bij maximaal stoken.

In de restwarmte kunt u gerechten stoven die een lange gaartijd nodig hebben. Na een paar keer proberen leert u welke houthoeveelheden en baktemperaturen voor uw toepassingen geschikt zijn. Ervaring is de beste leermeester. Wij wensen u smakelijke ovengerechten toe en veel plezier bij het bereiden ervan!

De temperatuur van de sunderoven bij verschillende stooksituaties

Stook de haardkachel zoals dat nodig is voor de gerechten die u wilt bereiden. Bij maximaal stoken, wanneer 17,5 kilo brandhout wordt gestookt en de kachel ook de voorgaande dag is gestookt, blijft de temperatuur in de sunderoven ongeveer 5 uur boven de 200 graden. Bij 13 kg brandhout daarentegen blijft de temperatuur in de sunderoven beneden de 200 graden, maar dat is perfect voor het garen van bijv. ovenschotels en stoofvleesgerechten. Bij de laatstgenoemde test werd de kachel de voorgaande dag niet gestookt, zodat



de begintemperatuur lager was dan bij de test met maximaal stoken. Zie **afbeelding 2**.

Houd de roostertemperatuur in de gaten. Stoofvleesgerechten worden ook gaar bij mildere temperaturen, de gaartijd wordt alleen langer. Verzeker u voor het bereiden van brood en gebak en gerechten die een hogere baktemperatuur over langere tijd vereisen van een voldoende hoge en gelijkmatige temperatuur in de sudderoven door de kachel de dag tevoren al te stoken.

Reiniging van de sudderoven

Het verdient aanbeveling de sudderoven regelmatig schoon te maken met een vochtige doek. Gebruik zo nodig een schuursponsje. Controleer voor het schoonmaken of de tegels goed afgekoeld zijn. De kachel is de dag na het stoken nog gloeiend heet, wees daarom voorzichtig.

De tegels kunnen ook worden gewassen in de vaatwasmachine. Wanneer aangekoekt vuil in de vaatwasmachine niet verdwijnt, gebruik dan een schuursponsje.

Maak de tegels voorzichtig los (afbeeldingen 3 - 6). Trek eerst de rechter zijtegel naar u toe, totdat de achterste tegel aan de bovenzijde begint los te raken. Ondersteun de boventegel en verwijder die als eerste. Trek daarna de zijte-

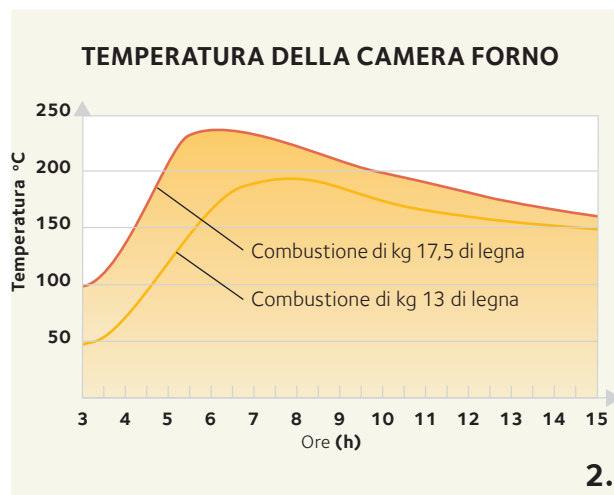
gel verder naar u toe. Ondersteun tegelijkertijd de voorste boventegel en neem die vervolgens uit de oven. Verwijder tegelijkertijd de zijtegel. Maak vervolgens de linker zijtegel los. Denk eraan de tegel van de achterwand te steunen, zodat deze niet valt. Verwijder daarna de bodemtegels uit de oven en als laatste de tegel van de achterwand.

Na het wassen en drogen worden de tegels in omgekeerde volgorde weer op hun plaats gezet. Begin met tegel van de achterwand en de bodemtegels de en zet daarna de zij- en bovenwandtegels op hun plaats. Denk eraan de tegels in de verschillende stadia te steunen, zodat ze niet vallen en kapot gaan.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = TE VERBRANDEN HOEVEELHEID HOUT, (KG)
 B = HOEVEELHEID PER VULLING, (KG)
 C = AANTAL BIJVULLINGEN





Congratulazioni per aver scelto una stufa con forno Tulikivi.

La stufa- caminetto Tulikivi include un vano forno. In questa integrazione alle istruzioni d'uso della stufa, viene illustrato l'uso del forno. Le istruzioni d'uso del forno Tulikivi includono le indicazioni di riscaldamento.

Messa in funzione del forno

Pulire il forno prima dell'uso. Il forno viene riscaldato dal fuoco della stufa. Nel forno stesso non può essere bruciata della legna. Riscaldare la vostra stufa con forno secondo le istruzioni d'uso della stufa osservando però le seguenti eccezioni. Lasciare aperta la porta del forno nella fase di asciugatura dopo il montaggio e durante il primo riscaldamento. Accendere la legna sempre dall'alto - vedi **figura 1**. In tal modo la legna brucia in maniera pulita e senza fumi.

Istruzioni d'uso del forno

E' facile seguire la temperatura del forno mediante il termometro incluso nella fornitura.

Lasciate sempre leggermente aperta la valvola della canna fumaria (se esistente) durante l'uso del forno. Dietro le la-

stre in ceramica superiori, il forno ha una piccola apertura di sfiato che convoglia i vapori e odori delle pietanze verso la canna fumaria. Dopo la pulizia e l'inserimento delle lastre in ceramica superiori, bisogna verificare che le lastre rimangano a filo della cornice della porta. In questo modo le lastre non ostacoleranno l'uscita dei vapori.

Se volete usare il forno per la preparazione di pietanze che necessitano di una cottura prolungata ad una elevata temperatura, consigliamo allora di preriscaldare la stufa il giorno prima. In questa maniera avrete nel forno una temperatura uniforme. Il forno si riscaldere a circa 220 – 260°. La temperatura più elevata si raggiungerà dopo circa 7 ore dall'inizio del riscaldamento. Una stufa preriscaldata il giorno prima mantiene fino a 5 ore la temperatura oltre i 200° e solo dopo 4 – 5 ore dal picco della temperatura massima, la temperatura scenderà sotto i 200°.

Le varie pietanze richiedono tempi e temperature di cottura differenti. Si consiglia di cuocere la pizza dopo 6 ore dall'inizio del riscaldamento. In tal modo la temperatura è al massimo. Una crostata, che richiede una temperatura di cottura di 200 gradi, deve essere messa nel forno dopo circa 5 ore dall'inizio del riscaldamento. Durante i test la stufa-caminetto con forno è stata riscaldata con 17,5 chili di legna secca. Se riscaldare la stufa con meno legna, la temperatura del forno

salirà meno e non rimarrà così a lungo come con il riscaldamento a pieno carico.

Con il calore residuo è possibile cucinare anche pietanze che richiedono tempi lunghi di cottura. Dopo alcune prove, sarà facile trovare le quantità di legna e le temperature di cottura più adeguate alle proprie necessità. Mediante un uso frequente del forno si diventerà degli utenti provetti. Auguriamo un grande successo e gustose pietanze!

Temperatura del forno nelle varie situazioni di riscaldamento

Riscaldare la stufa-caminetto in base alle necessità di cottura di pietanze e dolci. Al massimo livello di riscaldamento, quando la stufa-caminetto viene riscaldata il giorno prima, con 17,5 chili di legna, il forno raggiunge la temperatura di oltre 200 gradi per la durata di cinque ore. Se la stufa-caminetto è riscaldata con 3 carichi di legna (13 kg in totale), la temperatura nel forno rimane sotto i 200 gradi, ma è sufficiente alla cottura ad es. degli sformati. Nel test con riscaldamento con meno legna, la stufa-caminetto non è stata riscaldata il giorno prima, quindi la temperatura iniziale era ridotta rispetto al riscaldamento a pieno carico. Vedi **figura 2**.

Visionare il termometro del forno. Gli sformati cuociono anche a temperature medie, ma in tempi più lunghi. Al fine di



ITA

garantire una temperatura maggiore e prolungata per la cottura di pietanze elaborate e per garantire una temperatura sufficiente e uniforme, riscaldare la stufa-caminetto il giorno prima.

Pulizia del forno

Si consiglia di pulire il forno periodicamente con un panno umido. Utilizzare, in caso, la spugna abrasiva. Controllare che i pannelli interni di rivestimento si siano raffreddati prima della pulizia. Le lastre in ceramica, il giorno successivo al riscaldamento, sono ancora molto calde. Si raccomanda perciò di fare attenzione a non scottarsi!

I pannelli possono essere lavati in lavastoviglie. Per rimuovere lo sporco più resistente (non eliminato dal lavaggio in lavastoviglie), utilizzare la spugna abrasiva. Rimuovere i pannelli con attenzione (**figure 3 - 6**).

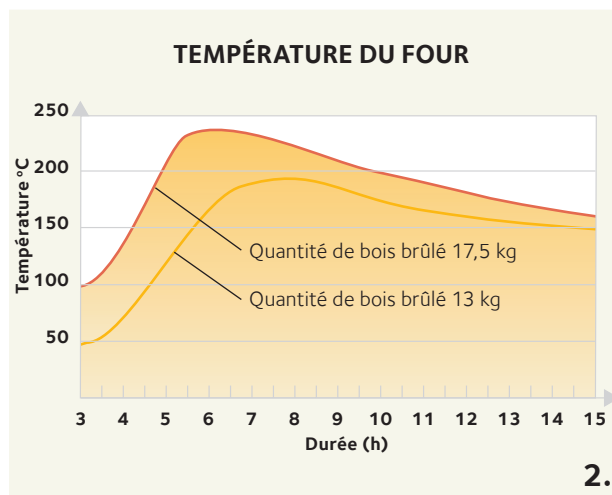
Sfilare il pannello laterale destro in avanti, fino a che si abbassa il pannello superiore posteriore sostenuto dalla mano. Farlo scendere del tutto togliendolo dal forno. Si sfilà poi del tutto il pannello laterale destro sostenendo di nuovo il pannello superiore anteriore con la mano. Il passo successivo è quello di togliere il pannello laterale sinistro sostenendo con una mano il pannello posteriore per evitare che cada. Rimuovere poi il pannello posto alla base del forno ed infine quello posteriore.

Dopo la pulizia e l'asciugatura, i pannelli in maiolica vengono reinseriti nella sequenza invertita. Iniziare quindi con il pannello posteriore, poi quello posto alla base, poi i pannelli laterali e superiori sostenendoli sempre bene con la mano perché **se cadono si rompono**.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = QUANTITÀ DI LEGNA DA ARDERE (KG)
B = CARICO DA AGGIUNGERE (KG)
C = NUMERO DI AGGIUNTE





Bienvenue aux utilisateurs du four Tulikivi !

Votre poêle-cheminée Tulikivi dispose d'un compartiment four Tulikivi. Ce mode d'emploi supplémentaire a trait à l'utilisation du four (chauffé sans combustion de bois à l'intérieur du four). Le mode d'emploi principal du poêle-cheminée Tulikivi comprend les consignes de chauffage.

Mise en service du four

Il est conseillé de nettoyer le four avant son utilisation. Le four est chauffé par la chaleur du poêle-cheminée et on ne peut pas y brûler du bois. Faites chauffer votre poêle-cheminée doté d'un four **conformément aux consignes de chauffage du poêle, mais tenez compte des exceptions suivantes :**

- Laissez la porte du four ouverte durant le séchage et le rodage du poêle-cheminée.
- Allumez toujours le feu par le haut, voir **photo 1**. Cela permet au bois de se consumer le plus proprement possible dès le début du chauffage.

Utilisation du four

La température du four est facile à suivre grâce au thermomètre fourni avec votre poêle-cheminée.

Si le conduit est équipé d'un clapet, pensez à le laisser légèrement ouvert pendant les cuissons. En effet le four est équipé d'une évacuation pour les vapeurs de cuisson qui donne sur le conduit. Après nettoyage des carreaux, lors de leur réinstallation, faites attention à bien mettre le carreau supérieur contre le cadre de la porte afin de ne pas boucher le trou d'évacuation de la vapeur.

Si vous souhaitez utiliser votre four pour une cuisson de longue durée et pour des plats nécessitant une température élevée, nous vous conseillons de faire chauffer le poêle-cheminée la veille, car vous obtiendrez ainsi une chaleur plus régulière dans le four. Le four atteint une température comprise entre 220 et 260 degrés et il parvient à sa température maximale 5 à 7 heures après le début du chauffage. S'il est préchauffé la veille, cinq heures pourront suffire pour que la température du four excède 200 degrés et elle ne descendra sous les 200 degrés que 4 à 5 heures après avoir atteint son maximum. La température nécessaire varie selon les mets. Une pizza devra être enfournée environ 6 heures après le début du chauffage, car c'est alors que le four sera le plus chaud. Il sera bon d'enfourner une tarte nécessitant une température de cuisson de 200 degrés environ 5 heures après le début du chauffage. Lors de nos essais, nous avons fait chauffer le poêle-cheminée avec 17,5 kilos de bois sec. Si vous faites moins chauffer, la température dans le four ne sera pas aussi élevée et ne se maintiendra pas aussi long-

temps qu'avec un chauffage maximal. La chaleur résiduelle permet de faire mijoter les plats nécessitant une cuisson très longue. Après quelques essais, vous saurez déterminer la quantité de bois et les températures de cuisson optimales selon les cas. C'est en forgeant qu'on devient forgeron ! Découvrez le plaisir de cuisiner de délicieux plats au four !

Température du four dans différentes situations de chauffage

Faites chauffer votre poêle-cheminée en fonction de vos besoins de cuisson. Avec le chauffage maximal, lorsque vous utiliserez 17,5 kilos de bois et que le poêle-cheminée aura également été chauffé la veille, la température du four restera supérieure à 200 degrés pendant environ cinq heures. Chauffé avec 3 charges (13 kg), le four aura une température inférieure à 200 degrés, mais qui sera tout à fait suffisante pour la cuisson des gratins et des ragoûts. Dans ce second cas de figure, le poêle-cheminée n'a pas été chauffé la veille et c'est pourquoi la température initiale était inférieure à celle lors de l'essai de chauffage maximal. Voir le **graphe 2**. Suivez la température indiquée par le thermomètre. Les ragoûts cuiront même dans un four moins chaud, mais avec un temps de cuisson plus long. Pour les plats nécessitant une cuisson plus longue et à température plus élevée, faites chauffer votre poêle-cheminée dès la veille pour assurer une température constante et suffisante du four.



Nettoyage du four

Il est conseillé de nettoyer le four régulièrement en l'essuyant avec un chiffon humide. Utilisez une éponge grattante s'il y a lieu. Assurez-vous que les carreaux de faïence se sont refroidis avant de procéder au nettoyage. Les carreaux sont encore brûlants le lendemain du chauffage, soyez donc prudent.

Il est possible de nettoyer les carreaux au lave-vaisselle. Pour les tâches coriaces qui ne partent pas au lave-vaisselle, utilisez une éponge grattante. Retirez les carreaux avec précaution (**photos 3 à 6**). Tirez tout d'abord le carreau latéral droit vers vous jusqu'à ce que le carreau supérieur le plus au fond commence à se libérer. Soutenez le carreau supérieur et retirez le en premier. Continuez ensuite à faire coulisser le carreau latéral davantage vers vous.

Soutenez dans le même temps le carreau supérieur le plus en avant et retirez-le du four. Vous pourrez alors également retirer le carreau latéral. Retirez ensuite le carreau latéral gauche en le faisant coulisser. N'oubliez pas de soutenir le carreau de la paroi arrière, pour l'empêcher de tomber. Retirez ensuite les carreaux de la base et pour finir celui de la paroi arrière.

Après les avoir lavés et séchés, remettez les carreaux en place dans l'ordre inverse. Commencez par le carreau de la

paroi arrière et ceux de la base, puis mettez en place les carreaux latéraux et ceux du haut. N'oubliez pas de les soutenir lors de ces différentes étapes, pour éviter qu'ils ne tombent et ne se cassent.

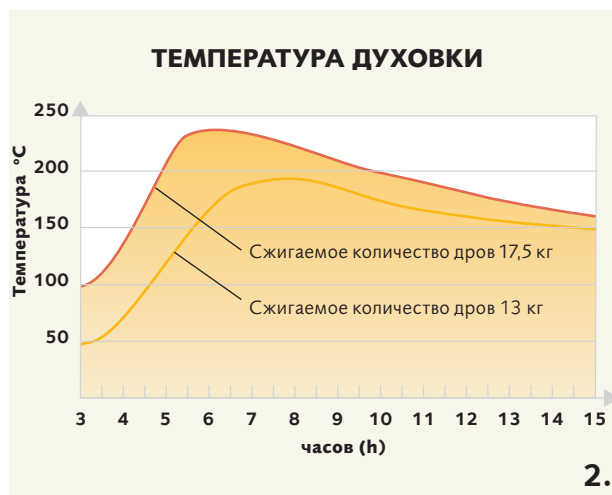
	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = Quantité de bois à brûler (kg)

B = Charge à rajouter (kg)

C = Nombre de rajouts





Добро пожаловать в число пользователей печей Tulikivi с духовкой средних температур

Ваша каминная печь Tulikivi оснащена духовкой средних температур. Настоящий документ является дополнительной инструкцией по использованию данной духовки. В остальном следует соблюдать рекомендации содержащиеся в основном руководстве по эксплуатации каминной печи Tulikivi.

Ввод в эксплуатацию печи с духовкой средних температур

Перед началом эксплуатации кафельное покрытие духовки рекомендуется тщательно протереть. Духовка разогревается от огня в топочной части каминной печи. В самой духовке дрова не сжигаются. Протапливание каминной печи с духовкой средних температур производится в соответствии с **основным руководством по эксплуатации каминной печи, но с учетом следующих особенностей:**

- Во время просушки и ввода в эксплуатацию каминной печи дверка духовки средних температур должна быть открытой.
- Розжиг дров всегда производится сверху, см. **рис.1**. Это обеспечивает наиболее эффективное горение дров с самого начала растопки.

Эксплуатация печи с духовкой средних температур

За температурой в духовке можно следить с помощью переносного термометра. Термометр входит в поставку печи.

ВНИМАНИЕ, дымоходная задвижка(если таковая установлена) должна оставаться приоткрытой в течении всего времени приготовления пищи. Это необходимо для того, чтобы через отверстие вверху задней стенки духовки, спрятанное за кафельными плитками, в дымоход уходили испарения от готовящихся блюд или выпечки. После проведенной чистки кафельной поверхности духовки, верхние кафельные плитки устанавливаются на свое место вплотную к раме дверки духовки, так, чтобы они не перекрывали воздушное отверстие для вывода испарений.

Если духовка используется для приготовления блюд, требующих длительного периода тушения и более высоких температур, то печь рекомендуется протопить уже в предыдущий день. Это обеспечит более равномерное распределение тепла в духовке. Духовка нагревается до температуры в 220 – 260 градусов. Уровень максимальной температуры достигается через 5 – 7 часов после начала топки. Печь, протопленная в предыдущий день, сохраняет температуру духовки свыше 200 градусов более 5 часов и остывает до уровня ниже 200 градусов через 4 – 5 часов после достижения максимальной температуры.

Различная выпечка и блюда требуют для приготовления разной температуры. Например, пиццу рекомендуется закладывать в печь через 6 часов после начала топки. В это время температура духовки наиболее высока. Пирог, требующий для приготовления температуры 200 градусов, рекомендуется закладывать в духовку примерно через 5 часов после начала топки. Во время тестирования печи мы использовали для топки 17,5 кг сухих дров. Если сжигать меньшее количество, то температура духовки повысится недостаточно, и не будет удерживаться так же эффективно, как при использовании максимального количества дров.

Благодаря тому, что духовка хорошо удерживает тепло, в ней легко готовить пищу, требующую длительного времени приготовления. Мы уверены, что Вы быстро научитесь подбирать количество дров для получения нужной температуры в духовке. Опыт – незаменимый помощник в использовании печи. Желаем Вам радости от приготовления вкусных и полезных блюд!

Температура духовки при различной продолжительности протапливания печи

Приводим некоторые примеры протапливания печи для приготовления пищи и выпечки. При максимальной топке с использованием 17,5 кг сухих дров и при условии, что каминная печь протапливалась в предыдущий день, температура духовки сохраняется свыше 200 градусов около 5 часов. При меньшем объеме дров (например три закладки общим весом около 13 кг), температура



духовки не достигнет 200 градусов. Тем не менее, она прекрасно подходит для приготовления различных запеканок и тушеных блюд. Во втором случае подразумевается, что печь не топились в предыдущий день, и поэтому исходная температура была ниже, чем в примере с максимальной топкой. См. **рис. 2**.

Не забывайте следить за температурой духовки с помощью термометра. Тушеные блюда можно готовить и при более низких температурах, это лишь требует более длительного времени приготовления.

Для выпечки и блюд, требующих более высоких температур и продолжительного срока приготовления, рекомендуется протопить печь в предыдущий день, что обеспечит достаточную и равномерную температуру духовки в день приготовления пищи.

Чистка духовки средних температур

Духовку рекомендуется регулярно очищать влажной салфеткой. При необходимости, можно использовать губку с абразивной поверхностью. Перед чисткой убедитесь, что кафельные плитки остыли. Они остаются обжигающе горячими даже на следующий день после топки. Сохраняйте осторожность.

Кафельные плитки можно мыть в посудомоечной машине. Если пригоревшую грязь не удалось отмыть в посудомоечной машине, то можно воспользоваться губкой с абразивной поверхностью.

Осторожно снимите кафельные плитки (**рис. 3 - 6**). Следует начать с правой боковой плитки. Потяните ее на себя до тех пор, пока не начнет отделяться задняя верхняя плитка. Поддерживайте заднюю верхнюю плитку рукой а правую боковую плитку выдвиньте так, что бы на нее оперлась передняя верхняя плитка. Заднюю верхнюю плитку снимите первой.

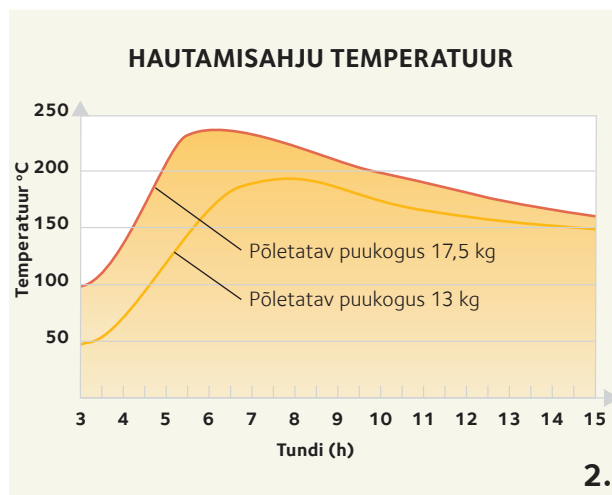
Теперь правую боковую плитку можно полностью извлечь, придерживая рукой верхнюю переднюю плитку. Следующим шагом является извлечение верхней передней и левой боковой плиток. При этом следует придерживать плитку задней стенки, чтобы она не упала. После этого вынимается донная плитка, и последней – плитка задней стенки.

После мытья и сушки плитка укладывается на место в обратном порядке. Первой устанавливается плитка задней стенки, а затем донная плитка. После этого укладываются боковые плитки, и в последнюю очередь – верхние плитки. Не забывайте на всех этапах придерживать плитки, предупреждая их возможное падение и повреждение.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = Сжигаемое кол-во дров, (кг)
B = Дополнительная закладка, (кг)
C = Кол-во дополнительных закладок





Tere tulemast Tulikivi hautamisahju kasutajaks

Tulikivi kaminahjul on hautamisahi. See on täiendav juhend hautamisahju kasutamise kohta. Tulikivi ahju põhiline kasutusjuhend sisaldab kütisjuhiseid.

Hautamisahju kasutuselevõtt

Hautamisahi tuleb enne kasutuselevõttu puhtaks pühkida. Hautamisahi soojeneb kaminahju kütmisel ning hautamisahjus ei tohi puid põletada. Kütke kaminahju, millel on hautamisahi, **vastavalt kaminahju kütisjuhisele, kuid arvestage järgmisi erinevusi:** hoidke hautamisahju uks kolde kuivatamise ja sissekütmise ajal lahti. Süüdake puud alati pealt, vaata **pilt 1**. Nii põlevad puud võimalikult puhtalt kütmise algusest peale.

Hautamisahju kasutamine

Hautamisahju temperatuuri on lihtne jälgida resti termomeetri abil. Resti termomeeter kuulub komplekti.

Tähelepanu! Suitsusiiber (kui on paigaldatud), tuleb jätta küpsetamise ajal pisut avatuks. Küpsetuskolde laeplaatide tagaservas on väike aurueemaldusava, mille kaudu toidust eralduv vee aur pääseb suitsulõõri. Kui puhastad keraamilisi kive ja asetad need tagasi koldesse paigalda lae kivid nii, et

need oleksid luugi raami vastas. Selliselt ei takista need auru pääsemist aurueemaldusavasse.

Kui kasutate hautamisahju pikemaajalisemaks küpsetamiseks ja kõrgemat temperatuuri nõudvate roogade valmistamiseks, tuleks kollet kütta eelmisel päeval. Nii saab hautamisahi ühtlasema soojuse. Hautamisahi soojeneb umbes temperatuurini 220–260 kraadi. Kõige kuumem on hautamisahi 5–7 tunni möödudes kütmise alustamisest. Eelmisel päeval eelkõetud ahju temperatuur on üle 200 kraadi juba viie tunni pärast ja langeb alla 200 kraadi 4–5 tunni möödudes maksimumtemperatuuri saavutamiseks.

Erinevad küpsetised ja toidud vajavad erinevat temperatuuri. Pizza võib ahju panna umbes 6 tunni möödudes kütmise alustamisest. Siis on temperatuur kõige kõrgem. 200-kraadist küpsetustemperatuuri vajav pirukas on hea panna ahju umbes 5 tunni möödudes kütmise alustamisest. Testide ajal oleme kütnud ahju 17,5 kilo kuivade puudega. Kui kütate vähem, ei ole hautamisahju temperatuur nii kõrge kui maksimaalsel kütmisel. Järelduseks võib hautada ka pikki valmistusaegu nõudvaid roogasid. Mõne kasutuskorraga õpite leidma antud otstarbeks sobiva puude koguse ja küpsetustemperatuurid. Vilunud ahjukasutajaks saadakse kogemuse kaudu. Õnnetumise rõõmu ja maitsvaid ahjuroogasid!

Hautamisahju temperatuur erinevates kütmissituatsioonides

Kütke kaminahju vastavalt toiduvalmistamise ja küpsetamise vajadusele. Maksimaalse kütmise korral, kui küttepuudu kogus on 17,5 kg ja kaminahju kõetakse ka eelmisel päeval, on hautamisahju temperatuur üle 200 kraadi umbes viie tunni jooksul. Kui kütate kaminahju 3 koldetäie (13 kg) puudega, jääb hautamisahju temperatuur alla 200 kraadi, kuid sellest piisab suurepäraselt näiteks vormiroogade ja pajaroogade valmistamiseks. Järgmise kütmistesti ajal ei kõetud kaminahju eelmisel päeval ja algtemperatuur oli seetõttu madalam kui maksimaalse temperatuuri testi ajal. Vaata **pilt 2**. Kontrollige resti termomeetrit. Pajaroad valmivad ka vähemal kuumusel, ainult valmistusaeg on pikem. Kuumemat ahju ja pikemaajalist küpsetustemperatuuri nõudvate küpsetiste ja toitude valmistamiseks tuleb piisava ja ühtlase temperatuuri saamiseks kütta kaminahju juba eelmisel päeval.

Hautamisahju puhastamine

Hautamisahju tuleb regulaarselt puhastada niiske lapiga. Vajadusel võib kasutada küürimiskäsna. Kontrollige enne puhastamist, et kahhelkivid on jahtunud. Kahhelkivid on põletavalt kuumad veel järgmisel päeval peale kütmist. Olge ettevaatlikud!



Kahhelkive võib pesta nõudepesumasinas. Kui kinnikuivanud mustus ei eemaldu nõudepesumasinas, kasutage küürimiskäsna. Eemaldage kahhelkivid ettevaatlikult (**pildid 3-6**). Tõmmake esiteks parempoolsel küljel olevat kahhelkivi enese suunas, kuni kõige tagumine ülemine osa kivi hakkab liikuma. Toetage ülemise osa kivi ja eemaldage see esimesena. Seejärel tõmmake küljel asuvat kivi veel rohkem enese suunas.

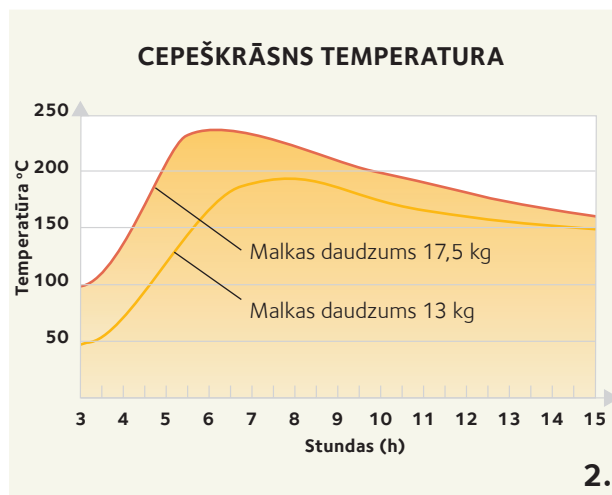
Toetage samaaegselt ülemise osa esimest kahhelkivi ja võtke see ahjust välja. Samal viisil võite eemaldada küljel asuva kivi. Järgmisena võtke lahti vasakul küljel olev kivi. Ärge unustage tagaseina kivi toetamist, et see ei kukuks. Seejärel võtke ahjust välja põhjakivid ja kõige viimasena tagaseina kivi.

Pesemise ja kuivatamise järel pannakse kivid oma kohale vastupidises järjestuses. Alustage tagaseina kivist ja põhjakividest, seejärel asetage kohale külje ja ülaosa kivid. Ärge unustage kahhelkivide toetamist kohale asetamise ajal, et need ei kukuks ega puruneks.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = PÕLETATAV PUUHULK, (KG)
B = LISATAV PUUDEKOGUS, (KG)
C = LISATAVATE KOLDETÄITE HULK





Asveicam ar Tulikivi krāsns ar cepeškrāsni iegādi!

Tulikivi kamīnkrāsns ir aprīkota ar cepeškrāsni. Šī ir cepeškrāsns lietošanas pamācība. Tulikivi krāsna kurināšana ir aprakstīta pamata lietošanas instrukcijā.

Pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas

Pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas tā ir jānotīra. Cepeškrāsns silst kurinot kamīnkrāsni un cepeškrāsnī malku dedzināt nedrīkst. Kamīnkrāsni kuriniet **atbilstoši kamīnkrāsns kurināšanas instrukcijai, bet ievērojiet sekojošas atšķirības**: turiet cepeškrāsns durvis kurtuves žāvēšanas un krāsns uzkurināšanas laikā atvērtas. Malku vienmēr aizdedziniet no virsmas, skatīt **1.attēlu**. Šādi malka deg iespējami tīri jau no kurināšanas sākuma.

Cepeškrāsns lietošana

Cepeškrāsns temperatūrai ir viegli sekot ar režģa termometra palīdzību. Režģa termometru piegādā komplektā.

UZMANĪBU, skursteņa šīberim (ja tāds ir uzstādīts) ir jābūt atvērtam visu ēdiena gatavošanas laiku. Tas ir nepieciešams, lai ēdiena garaiņi aizplūstu skurstenī caur spraugām, kas atrodas starp keramikas plāksnēm.

Pēc flīžu tīrīšanas pārliecinieties, ka augšējās flīzes ir ievietotas cepeškrāsnī blīvi pie cepeškrāsns durvīm, lai neno-sprostatu spraugas garaiņu aizplūšanai.

Ja lietojat cepeškrāsni ēdiena pagatavošanai, kuriem ir nepieciešams ilgāks cepšanas laiks un augstāka temperatūra, kamīnkrāsns ir jākurina jau iepriekšējā dienā. Tā cepeškrāsns sasilst vienmērīgāk. Cepeškrāsns uzkarst aptuveni līdz 220–260 grādiem. Viskarstākā ir cepeškrāsns 5–7 stundas pēc kurināšanas uzsākšanas. Iepriekšējā dienā uzkurināta krāsnī cepeškrāsns sasniedz 200 grādus jau pēc 5 stundām, un nokritās zem 200 grādiem 4–5 stundas pēc maksimālās temperatūras sasniegšanas. Dažādiem cepešiem un ēdieniem ir vajadzīgas dažādas temperatūras. Picu var likt krāsnī apmēram 6 stundas pēc kurināšanas uzsākšanas. Tad temperatūra ir visaugstākā. Pīrāgs, kuram ir vajadzīga cepšanas temperatūra 200 grādi, būtu jāliek cepeškrāsnī apmēram 5 stundas pēc kurināšanas uzsākšanas. Testu laikā esam kurinājusi krāsni ar 17,5 kg sausas malkas. Ja kurināt mazāk, cepeškrāsns temperatūra nebūs tik augsta kā maksimāli kurinot. Uzkrātajā siltumā var pagatavot ēdienus, kas prasa ilgāku pagatavošanas laiku. Pēc dažām lietošanas reizēm atradīsiet dotajam mērķim vispiemērotāko malkas daudzumu un cepšanas temperatūras. Par meistarisku krāsns lietotāju kļūst ar gūto pieredzi.

Pateicotiem tam, ka cepeškrāsns labi un ilgstoši uztur vienmērīgu temperatūru, tā ir īpaši piemērota ēdieniem, kam nepieciešams ilgs pagatavošanas laiks. Mēs esam pārliecināti, ka īsā laikā Jūs iemānīsieties izvēlēties pareizo malkas daudzumu savu iemīļotako ēdiena pagatavošanai. Par meistarisku krāsns lietotāju kļūst ar gūto pieredzi. Novēlam Jums izdošanās prieku un gardus, veselīgus krāsnī gatavotus ēdienus!

Cepeškrāsns temperatūra dažādās kurināšanas situācijās

Kuriniet kamīnkrāsni atbilstoši ēdiena gatavošanas un cepšanas nepieciešamībai. Maksimāli kurinot, kad malkas daudzums ir 17,5 kg un kamīnkrāsnī kurina arī iepriekšējā dienā, cepeškrāsns temperatūra virs 200 grādiem saglabājas apmēram piecas stundas. Ja izkurināt kamīnkrāsnī 3 kurtuves (13 kg) malkas, cepeškrāsns temperatūra saglabāsies zem 200 grādiem, bet tā ir pietiekama dažādu sautējumu pagatavošanai. Nākamā testa laikā kamīnkrāsni iepriekšējā dienā nekurināja un krāsns sākumtemperatūra tāpēc bija zemāka par maksimālo temperatūra testa laikā. Skatīt **2. attēlu**. Sekojiet temperatūras izmaiņām ar termometra palīdzību. Sautējumus var pagatavot arī pie zemākas temperatūras, tikai pagarinās pagatavošanas laiks. Lai pagatavotu cepešus un ēdienus, kas prasa ilgstoši vienmērīgu vai augstu temperatūru, kamīnkrāsni ir jākurina arī iepriekšējā dienā.



Cepeškrāsns tīrīšana

Cepeškrāsns ir regulāri jātīra ar mitru lupatiņu. Nepieciešamības gadījumā var izmantot tīrīšanas spilventiņu. Pārleciet pirms tīrīšanas, ka flīzes ir atdzisušas. Flīzes ir dedzinoši karstas vairākas stundas pēc kurināšanas, un var būt karstas arī nākamajā dienā. Esiet uzmanīgi.

Flīzes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Ja piekaltušie netīrumi nenomazgājas trauku mazgājamā mašīnā, izmantojiet tīrīšanas spilventiņu. Flīzes noņemiet uzmanīgi (**3-6. attēls**). Vispirms pavelciet labajā pusē esošo flīzi uz savu pusi, līdz augšējās aizmugurējās daļas flīze sāk kustēties. Atbalstiet augšējās daļas flīzi un noņemiet to pirmo. Pēc tam pavelciet sānos esošo flīzi vēl vairāk uz savu pusi.

Vienlaikus atbalstiet augšējās daļas pirmo flīzi un izņemiet to no krāsns. Tādā pašā veidā var noņemt sānos esošo flīzi. Tālāk, atvienojiet kreisajā pusē esošo flīzi. Neaizmirstiet atbalstīt aizmugurējās sienas flīzi, lai tā nenokristu. Pēc tam izņemiet no krāsns apakšējās flīzes un beidzot aizmugurējās sienas flīzi.

Pēc mazgāšanas un žāvēšanas ievieto flīzes apgrieztā secībā atpakaļ. Sākt ar aizmugurējās sienas flīzēm un apakšējām flīzēm, tad ievietojiet sānu un augšējās flīzes. Neaiz-

mirstiet atbalstīt flīzes to ievietošanas laikā, lai tās nekrītu un nesaplīstu.

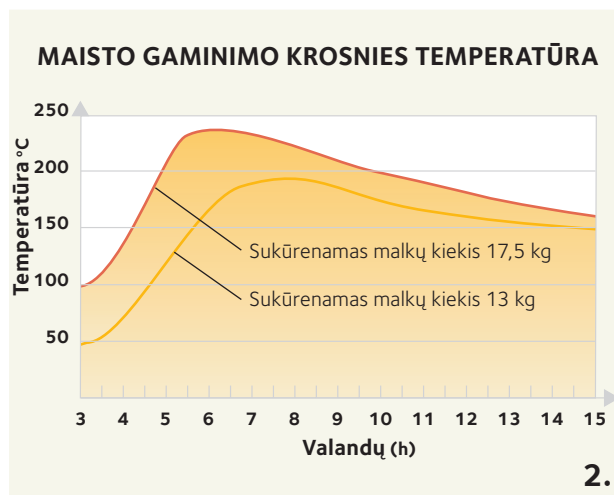
	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = MALKAS DAUDZUMS, (KG)

B = MALKAS PAPILDUS PIEMEŠANA, (KG)

C = PAPILDUS PIEMEŠANU DAUDZUMS





Sveikiname įsigijus „Tulikivi“ maisto gaminimo krosnį

Tai yra papildoma maisto gaminimo krosnies naudojimo instrukcija. Kūrenimo nurodymai yra pateikti „Tulikivi“ krosnies pagrindinėje naudojimo instrukcijoje.

Prieš pradėdant naudoti

Prieš pradėdant naudoti maisto gaminimo krosnį, ją reikia išvalyti. Maisto gaminimo krosnis išyla kūrenant židinį-krosnį. Maisto gaminimo krosnyje malkų kūrenti negalima. „Tulikivi“ maisto gaminimo krosnį kūrenkite laikydamiesi židinio-krosnies kūrenimo instrukcijos nurodymų, tačiau atsižvelkite į šiuos skirtumus: pakuros džiovino ir įkūrenimo metu laikykite maisto gaminimo krosnies dureles atidarytas. Malkas visada uždekite iš viršaus, žiūrėkite **1 paveikslėlyje**. Tokiu būdu malkos degs kokybiškai nuo kūrenimo pradžios.

Maisto gaminimo krosnies naudojimas

Maisto gaminimo krosnies temperatūrą patogiu stebėti ant grotelių esančio termometro. Termometras yra komplekte. Jei norite maisto gaminimo krosnyje maistą kepti ilgesnį laiką arba ruošti aukštesnės temperatūros reikalaujančius

patiekalus, židinį-krosnį reikėtų kūrenti dieną prieš maisto gaminimą.

Tokiu būdu maisto gaminimo krosnis išyla tolygiau. Maisto gaminimo krosnis įkaista iki maždaug 220–260 °C. Maisto gaminimo krosnis būna karščiausia praėjus 5–7 valandoms nuo kūrenimo pradžios. Diena anksčiau iškūrentos krosnies temperatūra pakyla virš 200 °C praėjus 5 valandoms, o nukrenta žemiau 200 °C praėjus 4–5 valandoms po to, kai pasiekama aukščiausia temperatūra. Įvairiems kepiniams ir maisto produktams ruošti reikia skirtingos temperatūros. Picą galima dėti į krosnį praėjus maždaug 6 valandoms nuo kūrenimo pradžios. Tuomet temperatūra būna aukščiausia. Pyragėlius, kurių kepinui reikia 200 °C, į krosnį geriau dėti praėjus maždaug 5 valandoms nuo kūrenimo pradžios. Testų metu krosnies kūrenimui naudojome 17,5 kg sausų malkų. Jei kūrensite mažiau, maisto gaminimo krosnies temperatūra nebus tokia aukšta kaip kūrenant maksimaliai. Naudojant likutinę šilumą, galima ruošti ir tokius patiekalus, kurių gaminimas reikalauja ilgesnio laiko. Po to, kai būsite pasinaudoję krosnimi keletą kartų, išmoksime nustatyti reikiamą malkų kiekį ir kepimo temperatūras. Įgudusiu krosnies naudotoju tampa įgijus patirties. Linkime jums sėkmės ir skanių krosnyje pagamintų valgių!

MAISTO GAMINIMO KROSNIES TEMPERATŪRA ĮVAIRIAIS ATVEJAIS

Gamindami maistą, kūrenkite židinį-krosnį pagal poreikį. Kūrenant maksimaliai, kai malkų kiekis yra 17,5 kg ir kada židinio-krosnis kūrenama diena anksčiau, maisto gaminimo krosnies temperatūra pakyla virš 200 °C maždaug per 5 valandas. Kūrenimui naudojant 3 glėbius malkų (13 kg), maisto gaminimo krosnies temperatūra būna žemesnė nei 200 °C, tačiau tokios temperatūros visiškai pakanka apkepų ir troškinių gaminimui.

Antrojo testo metu židinio-krosnies nekūrenome diena anksčiau, todėl pradinė temperatūra buvo žemesnė nei maksimalaus kūrenimo metu. Žiūrėkite **2 paveikslėlyje**. Patikrinkite ant grotelių esantį termometrą. Troškinius galima gaminti esant žemesnei temperatūrai, šiuo atveju gaminimo laikas bus ilgesnis. Gaminant kepinus ir patiekalus, kuriems reikia karštesnės krosnies ir ilgesnio gaminimo laiko, kad temperatūra būtų pakankamai aukšta ir tolygi, reikia židinį-krosnį kūrenti dieną anksčiau.

Maisto gaminimo krosnies valymas

Maisto gaminimo krosnį reikia reguliariai valyti drėgna šluoste.



Reikalui esant galima naudoti šveitimo kempinę. Prieš valydamis patikrinkite, ar plytelės yra atvėsusios. Plytelės būna deginančiai karštos keletą valandų po kūrenimo. Būkite atsargūs. Plyteles galima plauti indaplovėje. Jei pridžiuvę nešvarumai indaplovėje nepasišalina, naudokite šveitimo kempinę. Plyteles išimkite atsargiai (**3-6 paveikslėliai**). Pirmiausia traukite dešinėje pusėje esančią plytelę link savęs, kol galinės viršutinės dalies plytelė ims judėti. Prilaikykite viršutinės dalies plytelę ir išimkite ją pirmoje eilėje. Po to traukite šone esančią plytelę dar labiau link savęs.

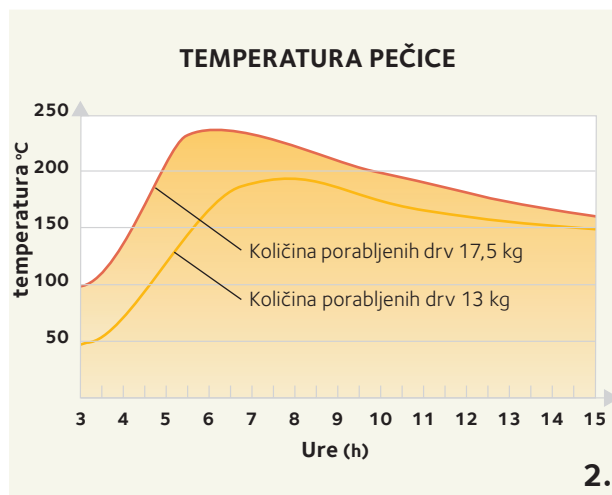
Prilaikydami viršutinės dalies pirmąją plytelę, išimkite ją iš krosnies. Tuo pačiu būdu galite išimti šone esančią plytelę. Po to atlaisvinkite kairėje pusėje esančią plytelę. Nepamirškite prilaikyti galinės sienelės plytelės, kad ji nenukristų. Po to iš krosnies išimkite dugno plyteles ir galiausiai galinės sienelės plytelę.

Nuplautas ir nusausintas plyteles dėkite į krosnį atvirkštine eilės tvarka. Pradėkite nuo galinės sienelės ir dugno plytelių, po to įdėkite šoninės bei viršutinės dalies plyteles. Įdėdami nepamirškite plytelių prilaikyti, kad jos nenukristų ir nesudūžtų.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = SUNAUDOTAS MALKŲ KIEKIS, (KG)
 B = PAPILDOMAS MALKŲ KIEKIS, (KG)
 C = KIEKIS PAPILDOMU ĮKROVŲ / RYŠULĖLIŲ





Iskreno vam čestitamo ob nakupu kamina Tulikivi s pečico

Sedaj imate Tulikivi kamin z vgrajeno pečico. Pred vami je dodatno navodilo za uporabo pečice. Dejanska navodila za uporabo Tulikivi kamina so vsebovana v Navodilu za segrevanje kamina.

Pred prvo uporabo pečice

Pred uporabo morate pečico obrisati. Pečica se ne segreva direktno s kurjenjem lesa, ampak z gretjem kamina; v pečici ne morete kuriti lesa.

Vaš kamin s pečico zagrejete, **kot je opisano v Navodilu za ogrevanje kamina, vendar pri tem upoštevajte naslednje izjeme:**

- Vrata pečice naj bodo med sušenjem in prvim zagrevanjem odprta.
- Les vedno zakurite od zgoraj, glejte **slika 1**. Tako les med kurjenjem kar se da čisto zgoreva.

Uporaba pečice

Temperaturo pečice lahko z lahkoto spremljate na rešetkastem termometru. Termometer je del dobavnega obsega kamina.

Upoštevajte, da mora biti loputa (če obstaja) rahlo odprta med kuhanjem in peko. V pečici je majhna odprtina za izpust pare skozi odprtino na zadnji steni med hrbtno in zgornjo ploščico, preko katere para iz pečice uide v dimnik. Ko očistite ploščice in vstavite zgornje ploščice nazaj na svoje mesto, jih rahlo potiskajte proti okvirju od vrat. Na ta način se ne zapre poti pari, da bi zapustila pečico skozi odprtino za paro.

Če želite pečico uporabljati za jedi, ki potrebujejo daljši čas pečenja ali višjo temperaturo za kuhanje, morate kamin zakuriti en dan prej. Tako zagotovite v pečici enakomerno temperaturo. Pečica se segreje na približno 220 – 260 stopinj. Najbolj vroča je 5 – 7 ur po začetku kurjenja. Peč, ki je bila zakurjena dan poprej lahko tudi do pet ur drži temperaturo nad 200 stopinj in temperatura šele 4 – 5 ur po dosegu najvišje temperature pade pod 200 stopinj.

Različni pekarski izdelki in jedi zahtevajo različne temperature. Pico lahko vstavite v pečico približno 6 ur po začetku kurjenja. Takrat je temperatura najvišja. Kolač, ki zahteva temperaturo pečenja 200 stopinj, vstavite v pečico približno 5 ur po začetku kurjenja. V testne namene smo kamin zakurili s 17,5 kg suhih drv. Če peč manj zakurite, je tudi temperatura v pečici nižja in vročina ne zdrži tako dolgo, kot v primeru maksimalnega kurjenja.

Po nekaj poskusih boste ugotovili, katera količina lesa in kakšne temperature za peko vam najbolj ustrezajo. Izkušnje, tudi pri uporabi pečice, delajo mojstra. Želimo vam veliko veselja pri pripravi okusnih jedi iz pečice!

Temperatura pečice v različnih ogrevalnih situacijah

Kamin zakurite tako, da ustreza vašim potrebam za kuhanje in peko. Pri maksimalnem kurjenju, tj. kurjenje kamina s 17,5 kilogrami drv in segretem že prejšnji dan, temperatura pečice okoli 5 ur znaša več kot 200 stopinj. Temu primerno temperatura pečice, ki jo zakurite s 3 polnjenji (13 kg), ostaja pod 200 stopinj, kar pa povsem zadostuje npr. za pripravo narastkov in dušenih jedi. Pri testnem kurjenju z manj lesa kamina nismo zakurili predhodni dan, zato je bila začetna temperatura nižja, kot pri kurjenju z maksimalno količino. Glejte **slika 2**.

Preverjajte temperaturo na termometru. Dušene jedi se kuhajo tudi pri nižjih temperaturah, le da je v tem primeru čas kuhanja daljši. Poskrbite, da je temperatura pečice za pečene jedi in jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave in višje temperature, dovolj visoka in enakomerna, tako da kamin zakurite že prejšnji dan.



Čiščenje pečice

Pečico morate redno brisati z vlažno krpo. Po potrebi uporabite gobico za ribanje. Pred čiščenjem se prepričajte, da so ploščice ohlajene. Ploščice so še več ur po koncu kurjenja razbeljeno vroče. Bodite skrajno previdni. Ploščice lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. Če se umazanija v pomivalnem stroju ne umije, jo zdrgnite s čistilno gobico.

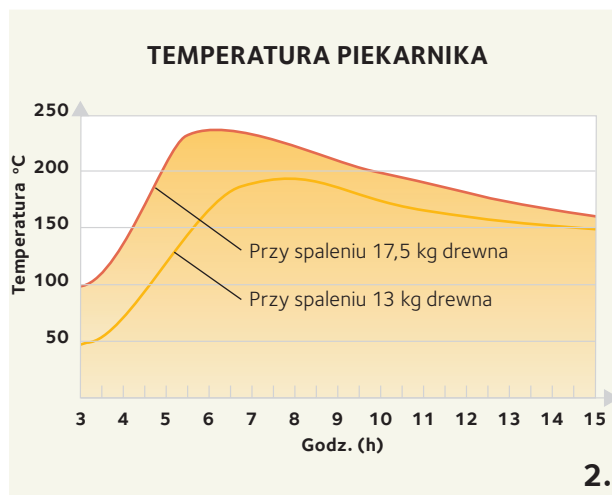
Ploščice previdno snemite (**slika 3 – 6**). Najprej povlecite desno stransko ploščico v smeri naprej, da se sprostijo zgornja zadnja ploščica. Zgornjo ploščico pridržite in jo kot prvo odstranite. Nato do konca izvlecite stransko ploščico. Hkrati pridržite zgornjo sprednjo ploščico in jo povlecite iz pečice. Pri tem lahko odstranite tudi stransko ploščico. Nato izvlecite levo stransko ploščico. Pri tem dobro pridržite hrbtno ploščico, da se ne prekucne. Nato izvlecite ploščico na dnu pečice in čisto na koncu še hrbtno ploščico.

Po čiščenju in sušenju vstavite ploščice v obratnem vrstnem redu. Začnite s hrbtno ploščico in ploščico na dnu, nato pa vstavite ploščice ob strani in zgoraj. Ploščice v posameznih fazah obvezno pridržite, da se ne prekucnejo in razbijejo.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = SKUPNA KOLIČINA DRV ZA KURJAVO (KG)
 B = MAKSIMALNA KOLIČINA DRV ZA ENKRATNO KURJENJE (KG)
 C = ŠTEVILO NALAGANJ





Witamy w gronie użytkowników piekarnika Tulikivi

W Twoim piecu akumulacyjnym Tulikivi jest również piekarnik Tulikivi do zapiekania – duszenia potraw. Niniejsza instrukcja to dodatkowa instrukcja obsługi piekarnika. Wskazówki do rozpalania i rozgrzewania pieca zawiera zasadnicza instrukcja obsługi pieca akumulacyjnego Tulikivi.

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Przed pierwszym użyciem piekarnik warto najpierw wytrzeć do czysta. Specyfiką piekarnika do zapiekania – duszenia potraw jest to, że nagrzewa się on pośrednio od ciepła z paleniska pieca akumulacyjnego, czyli – w przeciwieństwie do piekarnika tradycyjnego – ognia nie rozpala się bezpośrednio w piekarniku.

Rozpal w piecu z piekarnikiem **zgodnie z instrukcją rozpalania pieca akumulacyjnego, jednakże z uwzględnieniem następujących wskazówek odrębnych:**

- Na czas osuszania oraz pierwszego rozpalania paleniska pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte.
- Rozpalaj drewno zawsze od góry, patrz **fol. 1**. Dzięki temu szczapy będą spalać się w możliwie czysty sposób od samego początku.

Sposób korzystania z piekarnika

Temperaturę panującą w piekarniku można łatwo śledzić na termometrze rusztowym. Termometr rusztowy wchodzi w skład dostawy pieca.

Podczas zapiekania-duszenia potraw – szyber komina (jeśli występuje) prosimy pozostawić w pozycji otwartej. Ponieważ w komorze piekarnika – za górnym kafel występuje kanał odprowadzający do komina opary zapiekanych potraw i wypieków. Po wyczyszczeniu piekarnika – założenia górnego kafela – prosimy pamiętać iż kafeł winien umiejscowiony być – wyrównany z przednią linią ramy drzwiczek, tym samym nie blokując kanału odprowadzenia oparów.

Jeśli planujesz wykorzystać piekarnik do dłuższego pieczenia i przyrządzania potraw wymagających wyższej temperatury, w palenisku warto rozpać już poprzedniego dnia. Zapewni to bardziej równomierne rozłożenie ciepła w piekarniku. Piekarnik do zapiekania – duszenia rozgrzewa się do temperatury około 220 – 260 stopni. W piekarniku jest najgoręcej po 5 – 7 godzinach od rozpalenia. W piecu, który został wstępnie nagrany poprzedniego dnia, temperatura pozostaje na poziomie przewyższającym 200 stopni nawet przez pięć godzin i spada poniżej granicy 200 stopni po upływie 4 – 5 godzin od chwili osiągnięcia temperatury maksymalnej.

Różne wypieki i potrawy wymagają różnych temperatur. Pizzę warto wstawić do piekarnika około 6 godzin od rozpalenia. Wówczas w piekarniku panuje najwyższa temperatura. Placcek wymagający temperatury pieczenia 200 stopni dobrze jest włożyć do piekarnika około 5 godzin od chwili rozpalenia. W naszych testach eksploatacyjnych opalaliśmy piec 17,5 kg suchego drewna opałowego. Jeśli napalisz mniej, temperatura w piekarniku nie osiągnie takiej wysokości ani też nie utrzyma się tak długo, jak w przypadku napalenia maksymalnego.

W ciepłe schyłkowe stygnącego piekarnika możesz zapiekać dusić potrawy wymagające nawet długotrwałej obróbki cieplnej. Po kilkakrotnych próbach nauczysz się stosować właściwe ilości drewna opałowego do uzyskania odpowiednich temperatur pieczenia. Wprawa w używaniu piekarnika przyjdzie wraz z doświadczeniem. Życzymy kulinarnych sukcesów i wielu smacznych potraw z nowego piekarnika do zapiekania – duszenia potraw!

Temperatura piekarnika przy różnym stopniu nagrzania

Napal w piecu akumulacyjnym na tyle, na ile jest to konieczne do celów planowanego duszenia lub pieczenia. Przy napaleniu maksymalnym, tj. spalaniu w piecu akumulacyjnym 17,5 kg drewna opałowego i dodatkowo wstępnym opaleniu pieca



poprzedniego dnia, w piekarniku będzie przez około pięć godzin utrzymywać się temperatura powyżej 200 stopni. Natomiast w przypadku spalenia trzech wsadów paleniska (13 kg drewna), temperatura w piekarniku nie przekroczy 200 stopni, niemniej wystarczy znakomicie do zapiekania czy duszenia potraw. W drugiej z opisanych powyżej sytuacji testowych piec akumulacyjny nie został wstępnie opalony poprzedniego dnia, stąd temperatura początkowa była niższa niż przy napaleniu maksymalnym. Patrz **fot. 2**.

Obserwuj termometr rusztowy. Do przyrządzania potraw duszonych w zupełności wystarczy niższa temperatura; duszenie wymaga jedynie dłuższego czasu. Przed przystąpieniem do przyrządzania potraw i wypieków wymagających wyższej temperatury i dłuższego czasu pieczenia pamiętaj rozpalić w piecu akumulacyjnym wstępnie już poprzedniego dnia, aby zapewnić odpowiednią i równomierną temperaturę piekarnika.

Czyszczenie piekarnika

Piekarnik do zapiekania – duszenia potraw warto czyścić regularnie przez wytarcie wilgotną ściereczką. W razie potrzeby możesz użyć szorstkiej gąbki do zmywania. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, czy kafle zdążyły wystygnąć. Kafle są gorące i mogą spowodować oparzenie jeszcze następnego dnia po wygaśnięciu pieca akumulacyjnego. Zachowaj ostrożność!

Kafle można myć w zmywarce do naczyń. Jeżeli zapieczony brud nie puści w zmywarce, użyj szorstkiej gąbki do zmywania.

Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu kafli (**fot 3 – 6**). Zaczynj od pociągnięcia ku sobie prawego kafała bocznego do momentu, aż zacznie obłuzowywać się tylny górny kafel. Podtrzymaj tylny górny kafel i wyjmij go jako pierwszy. Następnie pociągnij prawy kafeł boczny jeszcze bardziej do siebie, podtrzymując jednocześnie przedni górny kafel. Wyjmij przedni górny kafel. Zarazem możesz wyjąć także prawy kafeł boczny. Następnie wyjmij lewy kafeł boczny, pamiętając jednocześnie o podtrzymaniu kafała ścianki tylnej tak, aby się nie przewrócił. Dalej wyjmij kolejno kafeł ścianki tylnej i, na koniec, kafle z dna piekarnika.

Po umyciu i wysuszeniu kafle wkłada się z powrotem do piekarnika w odwrotnej kolejności. Zaczynj od kafała dna i kafała ścianki tylnej, następnie włóż kafle boczne i górne. Pamiętaj o podtrzymywaniu kafała w trakcie układania, aby nie dopuścić do ich przewrócenia i stłuczenia.

	A		B		C
	KG	LBS/USA	KG	LBS/USA	
NORVA	17,5	39	4,5	9	3

A = ilość – całkowita drewna, (kg)

B = ilość – jednorazowa wsadu, (kg)

C = ilość – wsadów



TULIKIVI REPRESENTATIVES Finland & Scandinavia & Poland Tulikivi Oyj, FI-83900 Juuka, Tel. +358 207 636 000, Fax +358 2060 50710. **Germany** Tulikivi Oyj Niederlassung Deutschland, Bergstraße 11, D-63589 Linsengericht/Eidengesäß, Tel. +49 6051 88 90843, Fax +49 6051 88 90845. **France** Fabricant Tulikivi Oyj, FI-83900 Juuka, Tel. +358 207 636 000, Fax +358 2060 50710. **Benelux** Dutry & Co., Jagershoek 10, B-8570 Vichte, Belgium, Tel. +32 56 776 090, Fax +32 56 774 294. **Switzerland** Armaka AG, Duggingerstrasse 10, CH-4153 Reinach BL, Tel. +41 61 715 9911, Fax +41 61 715 9919. **Austria** Neuhauser-Speckstein-Öfen, Bahnhofstrasse 54, A-4810 Gmunden, Tel. +43 7612 744 58, Fax +43 7612 744 584. **Italy** Eurotrias S.r.l., Via Max Planck 13, I-39100 Bolzano, Tel. +39 0 471 20 16 16, Fax +39 0 471 20 16 89. **Slovenia** Horizont DOM, d.o.o., Prešernova 10a, SI-1000 Ljubljana, Tel. +386 1 251 66 00, Fax +386 1 251 88 35. **Estonia** Tulikivi Stuudio Tallinn, Pihlaka 1a, EE-11216 Tallinn, Tel. +372 655 5486, Fax +372 655 5487. **Latvia** SIA Akmens Krāsnis, Pulkveža Brieža 43, LV-1045 Rīga, Tel./Faks + 371 6738 1149. **Lithuania** Kad nebūtų šalta, UAB, Bangų 22a, LT-91250 Klaipėda, Tel. +370 46 256 300. **Russia** OOO Tulikivi, 1-ya Konnaya Lahta, 1, 191011 Sankt Petersburg, Tel. +7 911 831 30 22. **USA & Canada** Tulikivi US Inc., 195 Riverbend Drive – Suite 3, Charlottesville, VA 22911, Tel. (800) 843 3473.

MANUFACTURER: Tulikivi Oyj, FI-83900 Juuka, Tel. +358 207 636 000, Fax +358 2060 50710, www.tulikivi.com

TULIKIVI 
It's such a cold, cold world