

## Eldning

Att elda i en finsk massugn.

En finsk massugn är byggd för att utnyttja vedens energi så effektivt som möjligt. Med hjälp av brännkammarens utformning och en kontrollerad lufttillförsel uppnås snabbt en hög förbränningstemperatur och därmed en hög verkningsgrad och med lågt utsläpp. Samtidigt avger ugnen genom sin stora massa värmeenergi fram för allt i form av strålningsvärme. För att kunna njuta av elden och värmen och för effektivitetens skull är det viktigt att elda på rätt sätt.

En vanlig massugn, 2-3 ton, eldas en, ibland två gånger om dagen. Det är inte viktigt vilken tid på dagen, men någorlunda regelbundna eldningar är bra. Att elda med torr ved, vilket träslag som helst, är dock mycket viktigt.

Att Elda:

Lägg in veden (liggande eller stående) om möjligt några timmar innan eldning alternativt dagen innan. Lägg in ca 9 – 12 kg ved åt gången. Brännkammaren på en vanlig standardugn är då fylld till mer än hälften. Håll avstånd till glasluckan med 10-15 cm. Öppna spjället i skorstenen och tänd sedan vedtraven ovanifrån med hjälp av kutterspån, bark eller lite tidningspapper. Stäng glasluckan och öppna lufttillförseln, dvs spjället i askluckan. Den vanligaste lufttillförseln är genom askluckan som tillför syre till förgasningen via gallret och sedan lite högre upp i brännkammaren ett antal små hål som tillför syre till själva förbränningen.

Förbränningen ska inte störas genom att glasluckan öppnas eller mer ved läggs på. Inte heller ska den kontrolleras genom att strypa lufttillförseln eller spjället i skorstenen. Ugnen sköter sig själv genom högre eller lägre undertryck i brännkammaren. Är lågorna kortare än 5 cm kan spjället i skorstenen stängas så att en ca 4 cm spalt är öppen. Finns det inga lågor eller glöd kvar stängs spjället och lufttillförseln helt. OBS! Det är viktigt att man inte försöker dämpa elden genom att strypa lufttillförseln - och även att inte tillföra för mycket luft så att förbränningen kyls ned, t ex genom att öppna glasluckan.

En massugn ska eldas för full fart, den är inte lämpad för utdragen permanent – eldning. Stör därför inte förbränningen genom att lägga på mer ved e dyl under eldningens gång.

Sitt ner och njut!

Efter eldning:

När det fortfarande finns glöd med blå korta lågor kvar kan man stänga spjället i skorstenen så att c:a 2-3 cm fortfarande är öppet. När inga lågor längre är synliga stängs all lufttillförsel och även spjället i skorstenen helt och hållet.

OBS! Det är ytterst viktigt att spjället i skorstenen stängs så tidigt som möjligt, annars försvinner mycket värme via skorstenen. Märks däremot en röklukt har spjället stängts för tidigt – öppna det då igen 2-3 cm.

Vanliga problem.

Det ryker in:

Kontrollera att spjället i skorstenen är öppet. Gör upp en liten eld i nedre delen av skorstenen för att trycka ut den kalla luftproppen som kan finnas i kanalen. Undersök om någon form av mekanisk ventilation är igång i huset (t ex köksfläkten) Undersök om skorstenskanalen är fri från hinder som fågelbon etc. Elden vill inte komma igång:

Veden är fuktig. Veden eller ugnen är kall. Gör upp en liten eld i nedre delen av skorstenen för att trycka ut den kalla luftproppen som kan finnas i kanalen. Lufttillförseln är stängd eller blockerad. Askan som finns i asklådan kan hindra lufttillförseln underifrån. Töm asklådan. Undersök om någon form av mekanisk ventilation är igång i huset (t ex köksfläkten)

Ugnen blir inte varm:

Det tar tid innan värmen kommer fram till ytan, tänk på den stora massan som måste värmas upp! Kontrollera ifall spjället stängdes efter föregående eldning. Detta är viktigt för att behålla värmen. För lite ved har använts per eldning. Dålig förbränning pga bristfällig lufttillförsel. Det kan betyda att elden inte har fått brinna med rätt luftmängd. Elden ska höras men inte dåna.

Brännkammaren sotar igen:

Dålig förbränning pga. fuktig ved. Dålig förbränning pga. bristfällig lufttillförsel. Det kan betyda att elden inte har fått brinna med rätt luftmängd.

Glasluckan sotar igen eller blir matt:

Veden har staplats för nära glasluckan. Håll ett avstånd av 10-15 cm. Dålig förbränning pga. fuktig ved. Lufttillförseln vid glasluckorna har inte öppnats. Dålig förbränning pga. bristfällig lufttillförsel. Det kan betyda att elden inte har fått brinna med rätt luftmängd.

OBS! Även vid normal användning kan glasluckan sota något – rengör vid behov med fuktat tidningspapper. Om det har uppkommit enstaka sotfläckar som är svåra att ta bort – skrapa bort dem med hjälp av ett rakblad. Det finns även speciella rengöringsmedel för glas och keramikhållar.

Ineldning av nybyggd ugn:

Samtliga ovanstående problem kan i olika grad uppstå under ineldningsfasen eftersom den nybyggda ugnen fortfarande innehåller mycket fukt. Ugnen torkas ut i början med hjälp av försiktig eldning dagligen under cirka 2 veckor. Ineldningen kan påbörjas omedelbart efter det att murningen är avslutad – om man har använt sig av lerbruk, i annat fall får man vänta i minst två dagar. Spjället ska inte stängas under ineldningsperioden för att fukten kan ventileras bort genom skorstenen.

Eldningsintervaller:

Det är sällan nödvändigt att elda mer än en gång per dag. Om det däremot behövs är det fullt möjligt att elda 2 gånger per dygn. Det är även möjligt att elda två gånger direkt efter varandra. Man kan då lägga på en ny laddning ved på glöden direkt när lågorna har försvunnit efter den första eldningen. Det är lämpligt att använda större vedträn vid den andra eldningen.

Bakugnar:

För bakugnar gäller i stort sett samma regler som för standardugnar. Genom att det handlar om en liggande låga, jämfört med en stående som i standardugnen, kan det vara en aning trögare för förbränningen att få fart. Bakningen sker sedan i själva brännkammaren en kvart eller en halvtimme efter det att eldningen är avslutad.

OBS! Under bakning är det extra viktigt att glasluckan är öppen så kort tid som möjligt!

Kombi-ugnar:

Kombiugnarna har en glaslucka även vid den övre brännkammaren. Det leder till att lågorna kyls ned; förbränningen försämras – och lucka och brännkammare tenderar att bli sotiga efter ett tag. Elda då det behövs i den övre brännkammaren med c:a 5 kg ved för att bränna bort sotet t ex före bakning.

Om strålningsvärme:

Den stora mängden energi som frigörs under förbränningen lagras i ugnens och skorstenens massa. Denna värme avges sedan under 24 timmar i form av strålningsvärme - ytorna får en behaglig temperatur på max 60° C. Det är viktigt att alla spjäll och all lufttillförsel är stängda när man inte eldar för att hindra nedkylning av ugnen och skorstenen. På så sätt kan värmen behållas i huset under en längre tid.

Att elda på rätt sätt är inte bara bra ur energimässig eller miljömässig synpunkt – det är också en stor glädje att se eldens dynamik och att höra den spraka.

Vi hoppas att du får många fina stunder framför din nya massugn!