

Stavíme kachlová kamna



1

Nejprve instalujeme formu z plechu nebo dřeva, která vytvoří kobku (vlevo), do níž se ukládá dřevo. Současně stavíme spodní řadu kachlí, jednotlivé kachle spojujeme tzv. „očkováním“.



2

Přesný postup očkování najdete v odborné literatuře o kamnech a krbech. Lze použít rovněž dřevěných latěk, jimiž zabezpečujeme nestabilní kachle. Prostor ohraničený kachlemi vyplňujeme postupně cihlami.



3

Příkládací a popelníkovou dvířka zabudujeme v potřebné výšce. Forma je vyzděna cihlami.



4

Dokončíme integraci kobky a dvířek.



5

Nad kobku instalujeme troubu.



6

Boční pohled na uložení trouby. Pod troubu bude proudit horký vzduch.



7

Na šamotové cihly položíme rošt.



8

Nad rošt pak nasadíme rám.



9

Do rámu nasadíme železnou nebo litinovou plátu. Pokud chceme obložit kachlemi i zeď nad plotnou, vybouráme nad ní omítku.



10

Dále obestavujeme troubu kachlemi.



11

Vybouráme zděň na komín.



13

Zbývá už jen provést závěrečnou izolaci spár (např. akrylátem).



12

Na troubu naklademe šamotové cihly a zabudujeme komínovou rouru a obestavíme ji posledním patrem kachlí a kamna ukončíme římsou.

Co ke stavbě kachlových kamen potřebujete: Kachle (počet podle velikosti kamen, cena 150–400 Kč za kus), příkládací a popelníková kamnová dvířka (např. s kováním), (nerezovou) troubu, rám na kamna, litinové pláty, cihly, šamotové cihly, písek, maltu, kamnářskou hlínu, příslušné nástroje, mj. kotoučovou řezačku na kachle. Počítejte s celkovými výdaji cca 20 000–30 000 Kč.

P.S. Upozorňujeme předem a včas, že toto je práce pro opravdu šikovně a zkušeně kutily a že bez odborné literatury se nejspíš neobejdete.



14

Kamna jsou hotova. Nechte je nejméně 14 dní proschnout, pak v nich postupně začnete topit.

Čištění kouřových cest ve sporáku

Před prvním zprovozněním sporáku musíme po prohlídce přistoupit k jeho vyčištění. Sporák bývá po delším používání zevnitř zanesený saze a popílkem. Bez dobrého vyčištění sporáku nemůžeme zjistit, zda funguje, a také neodhalíme případné vnitřní závady, které jsou ukryty pod vrstvou sazí.

Sporák je nutné vyčistit i před jeho případnými opravami a před rozebráním, protože saze a popílek by silně ztížily možnost jakékoliv práce. Doba, kdy sporáky čistili odborníci, kominíci nebo kamnáři, je bohužel pryč. Musíme si tedy pomoci většinou sami. Nejprve, pokud je kuchyň vybavena nábytkem, vše dobře přikryjeme. Saze silně práší,

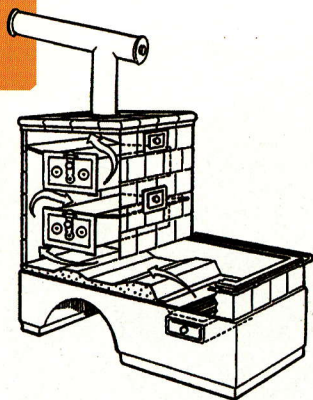
sporáku odcházejí poměrně chladné spaliny, usazují se v něm saze i popílek hlavně v místech, kde spaliny chladnou nebo kde dochází ke zlomu tahu. V praxi to znamená, že se popílek nejvíce usazuje pod pečícími troubami, na přepážkách uvnitř sporáku, a také v kouřových rourách, které jsou výrazně ochlazovány vzduchem.

Kouřové roury sporáku s kobkou jsou často dlouhé několik metrů a jsou zavěšeny od sporáku ke komínu. Roury opatrně sejmeme a vyčistíme je. Část kouřové roury, která je napojena na litinové nebo plechové hrdlo přímo z kobky, lze po delším používání sporáku jen obtížně vyjmout. Při pokusu o násilné vytržení může dojít

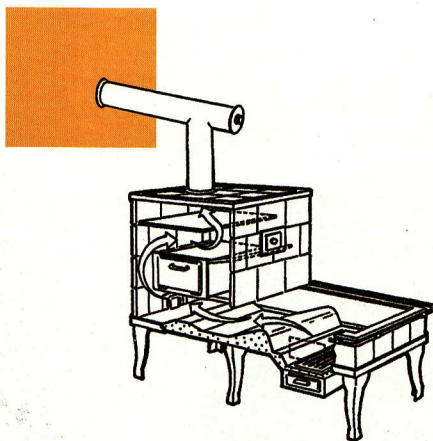


dvířky. Čisticími dvířky smeteme saze a popílek z vrchní části spodní trouby, ze stěny a z přilehlé přepážky (špéru). Saze smeteme k té straně, kudy propadávají pod dno spodní trouby. Pak se otevřou nejspodnější čisticí dvířka a saze s popílkem se opatrně vymetou na lopatku nebo do kbelíku. I zde se musí průduchy po stranách trouby důkladně vymést. Rukou zjišťujeme, zda není některá přepážka poškozena. Je-li poškozena úzká přepážka, opraví se otvorem čisticích dvířek, pokud je to přepážka široká, opraví se otvorem z otevřeného záklopu. Dále se vymete popílek z přechodu ohně až do ohniště. Aby se sporák mohl dokonale vyčistit, je nevhodnější sundat pláty nad ohništěm.

Sporák je také možné vyčistit vysáním starým vysavačem. Sací trubku namydíme a necháme mýdlo zaschnout. Po skončení práce lze saze poměrně lehce odstranit. Při vysávání vysavačem je nutné do sáčku ve vysavači vložit papírový sáček, pokud již takto není vysavač vybaven, a saze odnést do odpadu přímo v papírové vložce.



Dvoukomorový sporák s klenbou a odkouřením rourami



Kachlový sporák jednotroubový na nohách se sníženým ohništěm (sedlem) pro spalování dřeva a s vnějším odkouřením (horský sporák)

i když pracujeme velice opatrně. Oblékne si pracovní oděv s pevnými rukávy, pracovní čepici, a je dobré použít i jednoduchý respirátor, abychom nevedlechovali karcinogenní saze. Bez použití respirátoru (laciné jednoúčelové se běžně prodávají) bychom pak ještě další den po skončení práce vykašlávali saze. Ruce a obličej si natřeme krémem nebo jako starší kamnáři mazlavým mýdlem, které se pak dá dobře smýt i se špínou.

Při čištění vždy postupujeme shora dolů, takže začínáme od místa, kde je sporák zaústěný do komína, a končíme ohništěm a popelníkem. Pokud jsou na sporáku kouřové roury, musíme je vyčistit jako první (předpokladem ovšem je, že je již komín vyčištěn)! Pokud je na kouřových rourách čisticí kolečko, je možné je vyčistit prostrčením čisticí štětky, která je připevněna na ohebném drátě a je běžně k dostání v železářství. Jestliže roury nemají čisticí kolečko, musíme je celé sejmout.

Aby sporák dobře táhl, musí mít všechny kouřové cesty volné a průchodné. Protože však ze

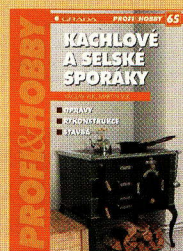
k poškození horního záklopu sporáku. Proto před sejmutím nakapeme do místa spojení petrolej (při odstavení sporáku) a necháme působit alespoň 24 hodin. Také můžeme použít speciální MD spray. Pokud se roury neuvolní, je možné opatrně vyvrtat do míst spojení, nad horní hranou litinového hrdla, několik otvorů o průměru 1–2 mm a do nich nakapat petrolej či vstříknout MD sprej. Pak lze roury většinou sejmout. Při práci však musí druhá osoba přidržovat rukama kachle na záklopu kolem odkouření, a zabránit tak jejich vytržení.

Nejhoršími čisticími dvířky vsuneme ruku dovnitř a peroutkou nebo smetáčkem s dlouhou rukojetí (nejlépe z ohebného drátu) ze všech vnitřních stěn a ploch ometeme a smeteme saze. U sporáku jednotroubového ze široké přepážky na vršek pečící trouby a odtud pak za ni. Průduchy mezi pečící troubou a širokou přepážkou, po straně mezi kachli a troubou i mezi troubou a zdí musíme důkladně omést. U sporáku dvoutroubového se saze smetou na první pečící troubu nejhoršími

Kachlové a selské sporáky

Václav Vlk

Kachlové sporáky a selské sporáky (bíle omítnuté) patří k tradičnímu vybavení chalup. (Podle odhadu existuje v Čechách a na Slovensku asi 100 000 těchto topidel.) Udržování, a zejména opravy sporáků jsou pro kamnářské firmy nevhodné, a proto se mnozí majitelé snaží provést opravy svépomocí. Veškeré informace o opravě, volbě materiálů i jejich náhradě moderními, o vnitřní konstrukci, opravě jednotlivých kovových částí i kování, o vložkách na topnou vodu i o stavbě nových sporáků pak čtenáři najdou v této publikaci. Značnou část knihy tvoří obrázky a popisy postupů.



Vydala Grada Publishing
ISBN 80-247-9030-0, A5, V2
108 stran, cena 99 Kč