

NÁVOD NA BEZPEČNOU OBSLUHU PECE

Obsluha pece je velmi jednoduchá a intuitivní - při dodržení pravidel a správném zacházení pec vydrží a slouží velmi dlouhou dobu k plné spokojenosti majitele.

Pravidla:

č.1 – Zatápění

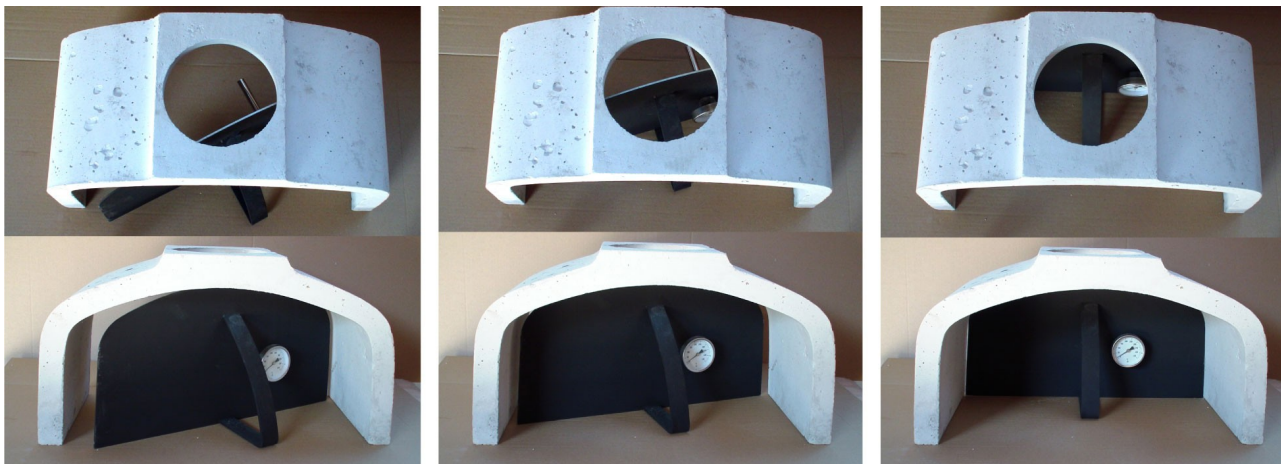
č.2 – Pečení

č.3 – Čištění pece

č.1 – Zatápění

Je velmi důležité zpočátku roztápět pec pomalu (zejména po delší době, nízké venkovní teplotě a nebo v případě, že do pece nějakým způsobem pronikla vlhkost!!!). **To platí zejména, když je venku opravdu zima a klenba pece může být navlhla.**

Pec roztápíme tenkými suchými třískami z měkkého dřeva a jen malým kusem čistého papíru. Při správném roztápění vystupuje po malé chvíli kouř směrem do kouřovodu. Při roztápění topíme ještě cca 15 min. měkkým dřívím. Dále topíme cca 30 min. tvrdým dřevem (buk, dub apod.), nepoužíváme topol a břizu (vysoký obsah uhlíkatých částic), nebo borovici (velmi smolnatá).



Poloha 1- zatápění

Poloha 2 - topení

Poloha 3 – uzavření pece

Oheň korigujeme přivíráním dvířek, nejlépe vždy podle konkrétní situace.

Pec se roztápí nejrychleji při přivřených dvířkách, kdy do pece ale stále proudí dostatek vzduchu k hoření, či sálání rozžhavených uhlíků ze dřeva (poloha 1).

Dvířka různým stupněm přivírání a otvírání fungují jako komínová klapka (patrně z horních částí obrázků) – průchod do komína, je korigovatelný od přivření (dvířka se dají do požadovaného nastavení komínového tahu – poloha 2), či se dají dvířka do zadní polohy (poloha 3) až ke klenbě pece a tím se žár v peci udrží velmi dlouho – toto zavření komína je možné až po vyhoření dřeva (v peci mohou být ještě žhavé uhlíky)

Když pec kouří i mimo kouřovod – zkontrolujeme zda dřevo není vlhké, či oheň příliš slabý, popřípadě pootočíme dvířky tak, abychom umožnili přivedení většího množství vzduchu pro hoření.

Roztopenou pec poznáme podle toho, že saze usazené v kopuli pece shoří a klenba zbledá. (klenba se se začíná čistit)

V kopuli pece už bude teplota cca 300°- 350°C, po roztopení pece je potřeba přivřít dvířka pece (nikdy nezavírat úplně, když v peci hoří oheň, vzduch je nasáván v dolní části otvoru pece kolem dvířek!) a nechat teplotu ještě nějaký čas rovnoměrně akumulovat do vnitřních stěn.



Jestliže se pec pomalu zahřívá je třeba zkontrolovat, zda je oheň umístěn u zadní nebo boční stěny pece, topení u vstupního otvoru není účinné.

Teplota v peci může dosáhnout až teploty nad 450°C! .Doporučujeme teploměr do dvířek pece – je až do 450°C. Pozn. Při prvním zatopení může trvat roztopení pece delší dobu. Roztápějte pozvolna – nespěchejte!

č.2 – Pečení

Při pečení můžeme nechat uhlíky žhnout na jedné straně pece (strany střídáme a uhlíky dle potřeby přesouváme, případně i minimálně přikládáme menší kusy tvrdého dříví)

Při nejvyšší teplotě pečeme pizzu - při cca 250 – 330°C. Před přípravou pizzy, dno pece vymeteme (případně setřeme mírně vlhkým hadříkem) a dáváme péct pizzu přímo na dno.

Také můžeme začít péct maso (kuřata, kachny, husy, vepřovou pečení apod.), dále koláče, zapékané pokrmy, placky apod..

Např. před pečením chleba je třeba pec mít rovnoměrně vyhřátou na cca 180 – 200°C (před tím je třeba pec úplně vymést a zavřít dvířka, nechat cca 20 min. Zavřená, aby se naakumulované teplo rovnoměrně rozložilo po celé peci).

Teplotu v peci můžeme po odsunutí uhlíků a vyrovnání teplot v peci (dvířka musí být přivřená, aby se teplota uvnitř rovnoměrně vyrovnala) změřit teploměrem (teploměry bývají nejčastěji do cca 300°C). Teploměr dáme nejdříve na konec komínového dílu,kde začíná kruhový tvar pece, jestliže je zde teplota cca 200°C, musíme ještě rozhrnout uhlíky a chvíli počkat, až bude teplota v peci rovnoměrná.

č.3 – Čištění pece

Nikdy pec nečistíme mokkými předměty, když je pec rozehrátá! (Netýká se to ovšem vytření dna vlhkým hadrem k odstranění jemného popílku před pečením pečiva – toto peci neublíží.)

Po vychladnutí vymeteme pec smetáčkem s přírodním vláknem.

Nikdy nepoužíváme smetáček s umělými štětiniami!!!

Pec není při správném použití nikdy třeba čistit, veškeré mastnoty a saze shoří a pec je stále hygienicky čistá!

Při vymetání zbylého popela nepoužívejte kartáče s drátěnými štětiniami.

Výhodné je i vysátí zbylého vychladlého popela speciálním vysavačem na popel.

Je třeba jednou za čas vyčistit kouřovod od sazí. Intervaly čištění jsou různé v závislosti na stylu topení a druhu i kvalitě používaného dřeva.

VAŘENÍ S OHNĚM ZE DŘEVA PŘINÁŠÍ NOVÉ ZKUŠENOSTI.

NEBOJTE SE EXPERIMENTOVAT! MNOHO RECEPTŮ POTŘEBUJE JEN MALÉ ÚPRAVY A POKRMY BUDOU V PECI NA DŘEVO PŘIPRAVENY VELMI DOBŘE A CHUTNĚ.

VŠECHNO, CO UVAŘÍTE V KONVENČNÍ TROUBĚ – **UVAŘÍTE LÉPE, CHUTNĚJI A ÚSPORNĚJI V PECI NA DŘEVO**

UPOZORNĚNÍ!

Po používání pece se mohou objevit na vnitřních stěnách pece tenké žilky, nebo prasklinky. Tyto žilky a prasklinky nejsou na závadu, jsou to funkční dilatační spáry - pro žáruvzdorný materiál charakteristické.