



Návod na ovládání a užívání pece

Pec není potřeba před prvním užitím nějak speciálně roztápět.

V peci topte výhradně **suchým, tvrdým dřevem, nejlépe buk nebo dub**, o maximální vlhkosti 20%. V případě nekvalitního dřeva budete pec déle roztápět a bude Vám hodně kouřit.

Do přední části pece – těsně za komínek – postavte malou pyramidu z třísek. Zapalte. V této fázi musíte mít otevřenou komínovou klapku a nejlépe i oddělaná dvířka (pouze v případě velkého větru, kdy by Vám do pece moc foukalo, dvířka zavřete a otevřete regulaci přívodu vzduchu na plno).

Pro rozhoření použijte **pevný ekologický podpalovač (nikdy nepoužívejte tekutý)**. Po rozhoření třísek přidejte 1 až 2 menší polena. Nechte opět rozhořet. **Tento proces by neměl trvat déle než 15 minut.** Opatrně hrablem posuňte oheň dozadu tak, abyste pyramidu úplně nerozbořili a oheň Vám nezhasnul. **Nenechávejte oheň ve přední části déle**, hrozí rozpuštění plastové růžice od komínové klapky a oloupání barvy vnitřní strany dvířek.

Nyní už můžete přiložit 2 až 3 větší polena. Přikládejte nejlépe tak, že si **poleno položíte na lopatu nebo hrablo a položíte jej na oheň**, zkušenější už zvládnou i **vhozením rukou**. Poté případně upravte poleno na ohni hrablem. Nedělejte zbytečně velký oheň, vyvarujte se toho, aby plameny ohně šlehaly až ke komínku, oheň by měl přiměřeně hořet v zadní části a **plameny by se měly lehce plazit po horní klenbě do cca její půlky**. Zavřete dvířka, **nechte otevřenou regulaci dvířek na plno, aby měl oheň dostatek kyslíku pro hoření**. Dle potřeby přikládejte.

Pec by se měla natopit na **200°C do cca 45 minut**, na **300°C do cca 75 minut**. Doba se může o něco prodloužit v případě nepříznivých teplotních podmínek (teploty pod 15°C) či použití nekvalitního dřeva. Pokud jste topili den předtím, čas se naopak může zkrátit.

Na **roztopení** by Vám mělo stačit **6-9 kg dřeva**, na udržení teploty pak **1-2 polena za hodinu**.

Pokud pečete delší dobu, tedy víc než 2-3 hodiny, je dobré neustále v peci udržovat malý oheň pro udržení požadované teploty.

Pokud chcete, aby oheň hořel, je nezbytné mít vždy otevřenou komínovou klapku a regulaci přívodu vzduchu dvířek. Jak moc zjistíte praxí a potřebou. Většina jídel se dá péci s ohněm či velice žhavými uhlíky vevnitř, jen je potřeba myslet na to, že **ze strany ohně se jídlo dělá více, je tedy potřeba jej otáčet**. Hlavně pečivo doporučujeme péci po vymetení pece (i tak myslete na to, že tam, kde leželo žhavé, jsou tvarovky naakumulovány více a tak je potřeba i pečivo někdy otočit, než se teplota v peci vyrovná). Stejně tak doporučujeme pekáče, v kterých se peče maso nebo buchtý, podložit nějakou mřížkou, aby pekáč neležel přímo na dně pece (ideálně mřížkou s našeho roštu).

Pokud již v peci nepotřebujete oheň, ale chcete ještě dlouho péci, např. pomalu pečená masa, pečivo nebo sušit ovoce či byliny, **zavřete komínovou klapku a regulaci dvířek**.



Pokud je v peci hořící, přiměřeně velký oheň – tedy žhavé + lehce plápolající plamen, teplota uvnitř je o cca 10 - 20 % vyšší než teplota žárobetonových tvarovek, ve kterých měří teplotu teploměr se spodním stonkem. Při roztápění se teplota může lišit výrazněji, jelikož je větší oheň vevnitř a tvarovky ještě nenaakumulovaly dostatek tepla. Naopak **pokud oheň zhasne, teplota uvnitř je o cca 10 - 20 % nižší než teplota naakumulovaných žárobetonových tvarovek**. Pro zjištění přesné teploty uvnitř pece můžete využít teploměr do pece.

Nikdy **nepřikládejte velké poleno na vyhaslé či částečně vyhaslé uhlíky, pec by začala extrémě kouřit**. Pomožte si třískami nebo podpalovačem, až po rozhoření alespoň malého ohně vhodte teprve velké poleno.

Zvýšení teploty dosáhnete přiložením dřeva, snížení teploty tím, že otevřete klapku komínu naplno a úplně sundáte dvířka. Přikládejte opatrně, pokud pec přetopíte, můžete čekat i více než hodinu [při celodenním pečení i několik hodin], než Vám teplota spadne na Vámi požadovanou, tvarovky mají nadprůměrné akumulační vlastnosti.

Délka udržení teploty je různorodá, záleží na tom, jak dlouho a na jakou teplotu jste v peci pekli a kolik je **okolní teplota vzduchu**. Např. pokud jste pec roztopili na 200°C a hned přestanete po dosažení teploty přikládat nebo pec vymetete, teplota Vám spadne velice rychle, během hodiny klidně i o 50°C. Na druhou stranu, **pokud topíte více než 3-4 hodiny** a pak při teplotě 200°C přestanete přikládat, **zavřete komínovou klapku a regulaci dvířek, teplota první hodinu vůbec neklesne, poté každou další hodinu o cca 10°C**. Opět záleží na okolní teplotě vzduchu.

Modelová situace:

Duben. Přes den bylo 20-25°C, topilo a peklo se celý den od 10 do 19 hodin, teplota se udržovala někde mezi 200 až 300°C. Za celou dobu se použilo cca 18 kg dřeva. **V 18 hodin jsme přestali přikládat, teplota v peci byla cca 200°C**. Zavřeli jsme klapku a regulaci dvířek. Druhý den ráno v 6 hodin, tedy po 12 hodinách, bylo v peci ještě 120°C při venkovní teplotě pouze 3°C (upekly se 3 pekáče masa). V poledne, tedy po 18 hodinách bylo v peci 70°C a ve 20 hodin, tedy 26 hodin po skončení přikládání, ještě 50°C (dosušování dřeva, bylin, hřibů). Toto bylo měřeno s pecí s izolačním korpusem (Plus, Ready). Pokud si obestavíte Basic a zaizolujete např. 10 cm izolací, mohou se časové hodnoty prodloužit až o 100%.

Ovládání pece je velice komplexní činnost a tak ten **správný grif získáte především zkušenostmi, tedy odpečenými hodinami**. Nestyďte se za spálené první pokusy, stalo se to každému z nás.

Přejeme Vám příjemně strávené chvíle s naší pecí a spousty kvalitního jídla.

Více informací – recepty, fotky, videa na www.amphora-lac.com