Piec do pizzy Karu 16

Przewodnik

Konfiguracja, pielęgnacja i użytkowanie pieca do pizzy Ooni Karu 16. Przydatne porady i przepisy.



decofire® Home & Garden

Szanowni Klienci,

Z przyjemnością informujemy, że instrukcja obsługi pieca Ooni Karu 16 w wersji polskojęzycznej została opracowana specjalnie dla Was przez firmę Decofire.pl.

Dzięki nowej instrukcji będziecie mieli jeszcze łatwiejszy dostęp do informacji dotyczących funkcjonowania pieca oraz wszelkich wskazówek związanych z jego obsługą.
Jeżeli macie jakiekolwiek pytania lub potrzebujecie dodatkowych informacji, nasz zespół obsługi Klienta jest do Waszej dyspozycji. Chętnie udzielimy Wam wszelkiej niezbędnej pomocy.

Dziękujemy za wybór Ooni Karu 16 w naszym sklepie i zaufanie, jakim nas obdarzyliście. Jesteśmy przekonani, że instrukcja w języku polskim znacznie ułatwi Wam korzystanie z pieca i przyczyni się do Waszej pełnej satysfakcji.

Z poważaniem,

Zespół **Decofire.pl**

WAŻNE!

Jeżeli piec do pizzy Ooni Karu 16 nie jest zgodny z Twoimi oczekiwaniami, koniecznie skontaktuj się z nami na stronie **support.ooni.com**. Na pewno znajdziemy rozwiązanie!

Składane nogi urządzenia Ooni Karu 16 powinny zostać całkowicie rozłożone przed uruchomieniem pieca.

Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze! Dokładnie zapoznaj się z instrukcją Ooni Karu 16 przed pierwszym użyciem.

Ooni Karu 16 został zaprojektowany tylko i wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie uruchamiaj urządzenia podczas silnego wiatru.

Wewnątrz i na zewnątrz pieca mogą znajdować się ostre krawędzie. Postępuj ostrożnie!

Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe znajdują się w bezpiecznej odległości i cały czas są pod Twoją kontrolą podczas korzystania z pieca Ooni Karu 16.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Nie używaj wody do czyszczenia pieca Ooni Karu 16, kiedy jest rozgrzany. Przechowuj całkowicie osuszony i wychłodzony.

Ooni Karu 16 szybko się nagrzewa. Nie dotykaj zewnętrznej części pieca podczas użytkowania.

Piec Ooni Karu 16 został zaprojektowany do pracy w temperaturze do 500°C. Jeśli ta temperatura zostanie przekroczona, nie dodawaj więcej paliwa i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Wszelkie samodzielne modyfikacje pieca Ooni Karu 16 naruszają i unieważniają warunki gwarancji oraz mogą stanowić zagrożenie do Ciebie i Twoich bliskich.

Spis treści

Powitanie 02
Szybki start 04
Pierwsze kroki 06
Pieczenie, gaszenie i przechowywanie Ooni Karu 16 08
Przydatne narzędzia 10
Funkcjonalności Ooni Karu 12
Zawartość opakowania 14
Temperatura kamienia i techniki pieczenia 16
Jak korzystać z termometru cyfrowego? 17
Jakiego paliwa należy używać? 18
Przegroda i nasada komina 20

Pieczenie z...
Drewnem 22
Węglem 24
Rozpalanie i utrzymywanie płomienia 26
Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy 28
Jak przygotować pizzę w Ooni Karu 16? 30

Przepisy
Klasyczne ciasto na pizzę 32
Klasyczny sos do pizzy 34
Pizza Margherita 36
Pizza w stylu Detroit 38
Pieczony stek 40
Instrukcja pielęgnacji 42
Rozwiązywanie najczęstszych problemów 44
Kontakt 51



Powitaj piec Ooni Karu 16!

Przygotowywanie niesamowitej pizzy w domu to powód, dla którego wynalazłem pierwszy piec do pizzy Ooni. Aby stać się mistrzem pizzaiolo, potrzebny jest: czas, pasja i oczywiście odpowiednie narzędzia. Ooni Karu 16 zawiera wszystkie składniki potrzebne do przygotowania doskonałej pizzy w domu, a do tego ma wyjątkowo elegancki design. Sposób, w jaki przygotowujesz i celebrujesz jedzenie na świeżym powietrzu, wkrótce całkowicie się zmieni!

Opierając się na latach projektowania i doświadczenia naszych inżynierów, stworzyliśmy piec Ooni Karu 16. Innowacyjne rozwiązania sprawiają, że jesteśmy dumni z doświadczeń kulinarnych, które zapewnia.

Ooni Karu 16 to piec wielopaliwowy. Możesz wybrać preferowane paliwo spośród: drewna, węgla drzewnego lub propanu*. Każde źródło paliwa pozwala osiągnąć bardzo wysokie temperatury potrzebne do przygotowania naprawdę wspaniałej pizzy w domowych warunkach. Ooni Karu 16 nagrzewa się do temperatury 500°C i jest gotowy do przygotowania perfekcyjnej pizzy w stylu neapolitańskim w zaledwie 15 minut.

Za pomocą wszystkich produktów Ooni możesz przygotować wyśmienite dania. To gotowanie pełne frajdy i radości! Ooni Karu 16 pozwoli Ci osiągnąć pyszne rezultaty, niezależnie czy jesteś początkujący, czy zaawansowany.

W tym przewodniku znajdziesz liczne wskazówki i przepisy, które pozwolą Ci cieszyć się doświadczeniem gotowania i pieczenia z Ooni Karu 16.

Dziękujemy za to, że chcesz być częścią społeczności Ooni – jesteśmy pewni, że spodoba Ci się ta kulinarna przygoda!



Kristian i zespół Ooni

**dostępny na stronie ooni.com, zależnie od regionu.*

Szybki start

Pizza w 60 sekund? Jak najbardziej! Jest wiele powodów do tego, aby uruchomić Ooni Karu 16. Dla tych z Was, którzy chcą zacząć jak najszybciej, przedstawiamy skrócony poradnik.

1 **Ustawienie**	Piec Ooni ustaw na zewnątrz na stole modułowym. Ooni Karu 16 można również umieścić na powierzchniach drewnianych, kamiennych, marmurowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.
2 **Przygotowanie**	Przygotuj wysokiej jakości paliwo i składniki.
3 **Rozpalenie**	Przed pierwszym uruchomieniem, rozgrzej piec Ooni Karu 16 do maksymalnej temperatury i pozostaw przez 30 minut.
4 **Rozgrzewanie**	Termometr na podczerwień Ooni jest niezbędny do przygotowania niesamowitej pizzy.
5 **Pizza**	Aby uzyskać wyśmienitą pizzę, rozgrzej piec tak, aby osiągnąć 400°C na środku kamienia. Umieść pizzę w piecu i obracaj ją co 20-30 sekund.
6 **Relaks**	Gdy skończysz, pozwól Ooni Karu 16 ostygnąć. Nie używaj wody do czyszczenia ani chłodzenia urządzenia.
7 **Powtarzalność**	Pieczenie pizzy jest jak podróż. Im więcej ćwiczysz, tym lepsze będziesz osiągać efekty!



Pierwsze kroki

Znalezienie odpowiedniego miejsca

Przed uruchomieniem urządzenia, znajdź odpowiednie miejsce do ustawienia Ooni Karu 16. Powinno być ono osłonięte od wiatru. Wybierz miejsce, które jest oddalone co najmniej 1 m od pobliskich budynków, konstrukcji, roślin czy drzew. Umieść Ooni Karu 16 na stole modułowym lub równie wytrzymałym stole na zewnątrz, który wytrzyma obciążenie 45 kg. Wybierz idealne miejsce, zrób zdjęcie i podziel się nim z nami – uwielbiamy oglądać zdjęcia od naszej społeczności!

Do korzystania z urządzenia polecamy duży stół modułowy Ooni, zwłaszcza jeśli chcesz przechowywać butlę z gazem na dolnej półce.

Szklane i plastikowe stoły nie są zalecane.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem, rozgrzej piec Ooni Karu 16 do maksymalnej temperatury i utrzymuj ją przez 30 minut. Pozostaw do ostygnięcia i przetrzyj środek ręcznikiem papierowym. Usuniesz w ten sposób wszelkie substancje, które powstały w trakcie procesu produkcji. To także okazja na to, aby lepiej poznać urządzenie – w końcu będziecie spędzać ze sobą dużo czasu!

Uzyskanie odpowiedniej temperatury

Używanie wysokiej jakości paliwa to pierwszy krok w kierunku otrzymywania pysznego jedzenia. Więcej informacji znajduje się na stronie 16. Jeśli chcesz zamienić paliwo stałe na gazowe, pozwól Ooni Karu 16 ostygnąć, zanim założysz palnik gazowy.

Na kolejnych stronach poznasz więcej informacji na temat gotowania, pieczenia, gaszenia i przechowywania Ooni Karu 16. Poznasz także sprawdzone przepisy oraz przydatne porady. Mamy również przewodniki wideo, które pomogą Ci uzyskać najlepsze wyniki z Ooni Karu 16.

Znajdź filmy, przepisy i inspiracje na ***ooni.com.***

Jeśli masz jakieś pytania lub chcesz podzielić się z nami zdjęciami swoich potraw, zachęcamy do kontaktu pod adresem support.ooni.com. Kochamy rozmawiać o pizzy i piecach Ooni!

Drzwiczki

Otwieranie
Aby otworzyć drzwiczki, podnieś je do góry, a następnie zdejmij haczyki i pociągnij uchwyt do siebie. Nie pozwól, aby drzwiczki opadły.

Zamykanie
Podnieś drzwiczki tak, aby haczyki były osadzone na kołkach i upewnij się, że drzwiczki są bezpiecznie zamocowane.



Nie opieraj się ani nie obciążaj drzwi.



Pieczenie, gaszenie i przechowywanie Ooni Karu 16

Osiąganie optymalnych temperatur

Ooni Karu 16 został zaprojektowany do pracy w temperaturze 500°C. Najlepsza temperatura pieczenia dla naszego klasycznego ciasta na pizzę wynosi 400°C na środku kamienia. Więcej przepisów znajdziesz na stronie 32.

Użyj termometru na podczerwień Ooni do mierzenia temperatury kamienia do pizzy. Temperatura otoczenia również ma wpływ na szybkość nagrzewania się kamienia.

Nie pozostawiaj Ooni Karu 16 włączonego przez dłuższy czas, kiedy w środku nie ma żadnych potraw. Nie dopuszczaj, aby piec przekroczył temperaturę 550°C.

Jeśli chcesz odpocząć od gotowania, daj też odpocząć Ooni Karu 16 – zaoszczędzisz paliwo i szybko wrócisz do najwyższych temperatur, kiedy będziesz gotowy do ponownego korzystania z urządzenia.

Jeśli Twój kamień jest zbyt gorący, umieść dowolne akcesorium żeliwne Ooni wewnątrz. Dzięki temu żeliwo wchłonie część ciepła, obniżając temperaturę.

Gaszenie i przechowywanie

Po zakończeniu pieczenia w Ooni Karu 16 możesz schłodzić urządzenie. W tym celu po prostu przestań dolewać paliwa. Poczekaj co najmniej dwie godziny, aby piec ostygł, a następnie wyczyść Ooni Karu 16.

Upewnij się, że urządzenie jest suche i całkowicie ostudź je przed przechowywaniem.
Ooni Karu 16 może być przechowywany na świeżym powietrzu, szczególnie, jeśli jest umieszczony w dedykowanym pokrowcu.

Aby Ooni Karu 16 służył Ci jak najdłużej, w czasie, kiedy nie jest używany, przechowuj go w zamkniętych pomieszczeniach. Dzięki temu uchronisz urządzenie przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi, takimi jak silny wiatr, ulewny deszcz lub śnieg. Do czyszczenia pieca używaj specjalnej szczotki, za pomocą której usuniesz wszelki nadmiar popiołu lub pozostałości paliwa z komory spalania, aby powietrze mogło swobodnie przepływać przez urządzenie.

Użyj pokrowca Ooni Karu 16 do ochrony urządzenia. Jest on dostępny na: ooni.com.
Nie możesz się doczekać gotowania? Przejdź do strony 22, gdzie znajdziesz szczegółowe instrukcje dotyczące rozpalania pieca.



Przydatne narzędzia



Termometr na podczerwień Ooni

Uzyskaj natychmiastowy i precyzyjny odczyt temperatury. Wystarczy skierować wiązkę lasera na środek kamienia do pizzy. Termometr na podczerwień Ooni to niezbędne narzędzie do mierzenia temperatury przed i w trakcie pieczenia. Akcesorium pozwoli Ci uzyskać idealny spód pizzy. Przygotowując pizzę w stylu neapolitańskim, rozgrzej piec do minimum 400°C.



Łopata szuflowa do pizzy Ooni

Nasze łopaty do pizzy zostały zaprojektowane specjalnie do użytku z pizzą w piecach Ooni. Są eleganckie, łatwe do transportu i przechowywania. Dzięki perforacji łopaty do pizzy, z łatwością zsuniesz ciasto na kamień, a nadmiar mąki odpadnie z podstawy pizzy. Akcesorium dostępne jest w wersji aluminiowej i bambusowej. Doskonale pasuje do modelu Ooni Karu 16.



Żeliwna seria Ooni

Wysokie temperatury, jakie osiągniesz w Ooni Karu 16, doskonale nadają się do smażenia mięs, pieczenie ryb i warzyw. Nasza żeliwna seria Ooni jest zaprojektowana tak, aby wytrzymać wysokie temperatury pieców Ooni. Produkty są wyposażone w zdejmowane uchwyty i dopasowane drewniane deski, które ułatwiają przenoszenie i serwowanie gorących dań.



Paliwa stałe Ooni Premium i naturalne podpałki

Zawsze używaj paliw Ooni Premium i naturalnych podpałek Ooni. Nasze produkty są w pełni bezpieczne. Dzięki podpałkom w prosty i szybki sposób zapewnisz wystarczającą ilość ciepła i osiągniesz odpowiedni płomień do rozpalania drewna i węgla drzewnego.



Rękawice do pieczenia pizzy Ooni

To akcesorium ochroni Twoje dłonie, kiedy zrobi się zbyt gorąco! Rękawice żaroodporne zadbają o to, by Twoja skóra nie została poparzona. Zwłaszcza w czasie, kiedy otwierasz lub zamykasz drzwiczki pieca albo dodajesz paliwo do komory spalania.



Stoły modułowe Ooni

Nasze stoły zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o piecach Ooni. Zapewniają stabilne ustawienie i są odporne na zewnętrzne warunki atmosferyczne. Kompaktowe rozmiary pozwalają na wygodne przechowywanie.



Funkcjonalności Ooni Karu

Gotowanie na drewnie i węglu drzewnym

Ooni Karu 16 potrzebuje odpowiedniego przepływu powietrza, aby osiągnąć optymalną temperaturę. W przypadku opalania paliwami stałymi należy zadbać o co najmniej 1 metr wolnej przestrzeni wokół pieca i 3 metry nad nim.



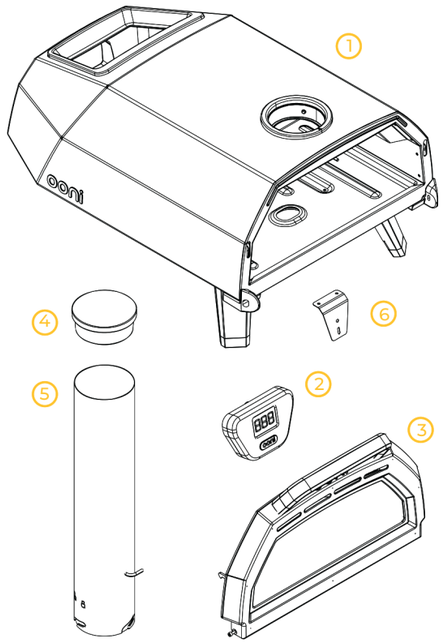
1. Innowacyjny system opuszczanych drzwiczek, ułatwiający dostęp i zwiększający zatrzymywanie ciepła.
2. Pełne, szklane drzwiczki z nowoczesną technologią ViewFlame™.
3. Cyfrowy termometr zamontowany z przodu pozwala na dokładne i natychmiastowe odczyty temperatury w °F lub °C.
4. Przestrzeń pozwalająca na umieszczenie kawałków drewna lub węgla drzewnego.
5. Otwór sufitowy zapewniający całkowitą kontrolę płomienia.
6. Przegroda komina.
7. Zoptymalizowana konstrukcja komory spalania dla lepszego przepływu powietrza.
8. Kordierytowy kamień do pieczenia o grubości 15 mm. Doskonała powierzchnia do przygotowania 40-centymetrowych pizz.
9. Składane nóżki z antypoślizgową ochroną. Nogi powinny być całkowicie wyprostowane przed uruchomieniem Ooni Karu 16.
10. Doskonała izolacja zapewnia wysoką wydajność paliwa i maksymalną kontrolę.
11. Ścianki ze stali węglowej o dużej odporności na wysokie temperatury. Powłoka proszkowa o zwiększonej wytrzymałości zapewnia ochronę przed czynnikami atmosferycznymi.
12. Numer seryjny. Aby przedłużyć gwarancję, zarejestruj się na stronie: **ooni.com/warranty***

*zależnie od regionu

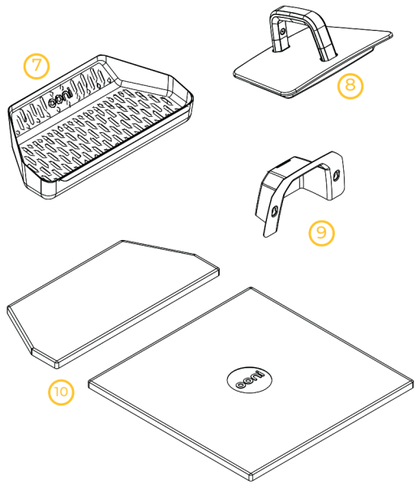
Gotowanie z palnikiem gazowym

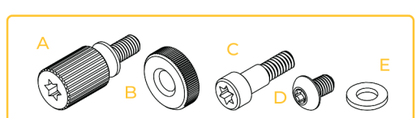


Zawartość opakowania



1. **Główny korpus** — w pełni izolowany, aby pomóc Ooni Karu 16 działać wydajnie i kumulować ciepło. Urządzenie ma 3 rozkładane nogi, które zapewniają mu stabilność, a antypoślizgowe nóżki to gwarancja bezpieczeństwa i ochrony powierzchni blatu.
2. **Cyfrowy termometr** — cyfrowy termometr montowany z przodu wyświetla temperaturę wewnętrzną Ooni Karu 16. Akcesorium pokazuje temperaturę w stopniach Fahrenheita (°F) i Celsjusza (°C).
3. **Drzwiczki** — w pełni izolowane, aby zatrzymać ciepło. Nienagrzewający się uchwyt pozwala bezpiecznie otworzyć i zamknąć piec. Technologia ViewFlame™ zmniejsza ilość sadzy na szybie podczas opalania paliwami stałymi.
4. **Nasada komina** — chroni przed deszczem, kiedy Ooni Karu 16 pozostaje na zewnątrz i nie jest przechowywany w pokrowcu.
5. **Komin** — podczas pieczenia zapewnia cyrkulację ciepła, umożliwiając jego swobodny przepływ. Został wyposażony w funkcję szybkiego składania.
6. **Uchwyt termometru.**





7. **Komora spalania** — starannie zaprojektowana, aby pomóc Ooni Karu 16 osiągnąć optymalne temperatury podczas opalania drewnem i węglem drzewnym. Otwory służą dwóm celom: zwiększeniu przepływu powietrza przez paliwo i umożliwieniu opadania nadmiaru popiołu z płonącego obszaru.
8. **Klapa wlewu paliwa** — w pełni izolowana, aby utrzymać ciepło. Zdejmij, kiedy dodajesz drewno lub węgiel drzewny do komory spalania.
9. **Regulator przepływu powietrza** — reguluje dopływ powietrza w tylnej części pieca, co zapewnia jego optymalny przepływ.
10. **Kamienie do pieczenia** — wykonane na zamówienie z wytrzymałego kordierytu. Doskonale kumulują ciepło i zapewniają dokładne wypieczenie spodu pizzy.

Elementy mocowania

- A Śruba wspornika termometru (x2)
- B Nakrętka do termometru (x1)
- C Śruba zawiasu drzwi (x2)
- D Śruba regulatora przepływu powietrza (x2)
- E Podkładka (x2)

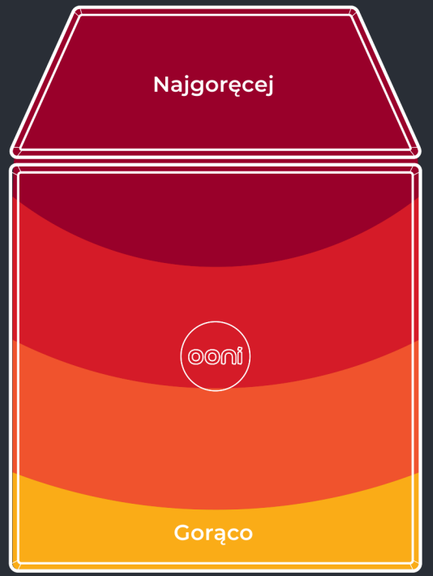
Temperatura kamienia i techniki pieczenia

Duży kamień do pizzy zapewnia ogromne możliwości przygotowania rozmaitych potraw. Powierzchnia kamienia nagrzewa się stopniowo, co pozwala dostosować technikę gotowania do rezultatów, jakie chcemy osiągnąć. Podczas pracy z ogniem ważne jest, aby równomiernie obracać pizzę, co pozwoli nam idealnie ją wypiec.

Termometr na podczerwień Ooni jest niezbędnym narzędziem do pomiaru temperatury kamienia.

Temperatura kamienia a temperatura powietrza

Kamień do pizzy nagrzewa się nieco wolniej niż powietrze wewnątrz pieca, którego temperaturę odczytujemy na termometrze cyfrowym. Do przyrządzenia perfekcyjnej pizzy potrzebny jest balans obu tych wskaźników. Właśnie dlatego najlepiej dodatkowo zastosować termometr na podczerwień Ooni, który wskaże nam temperaturę kamienia. Dzięki temu będziemy wiedzieli, kiedy obie temperatury znajdą się na takim samym poziomie.



Jak korzystać z termometru cyfrowego?

Ooni Karu 16 jest wyposażony w zasilany na baterie termometr cyfrowy, który mierzy wewnętrzną temperaturę powietrza w piecu i pokazuje ją w stopniach Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F). Aby uzyskać najdokładniejszą temperaturę kamienia, należy użyć termometru na podczerwień Ooni.



Włączanie
Naciskaj przycisk Ooni, aż na ekranie pojawi się „888”.

Wyłączanie
Naciśnij i przytrzymaj przycisk Ooni, aż wyświetlacz zgaśnie. Termometr wyłączy się automatycznie po 3 godzinach.



Zmiana jednostki miary
Pojedyncze naciśnięcie przycisku Ooni przełącza między stopniami Celsjusza (C) i Fahrenheita (F).



Temperatura
Temperatura będzie wyświetlana w jednostkach miary, jakie wybraliśmy.



Maksymalna temperatura
Jeżeli osiągnięto maksymalną temperaturę wewnętrzną, otwórz drzwiczki Ooni Karu 16, aby ją obniżyć.



Błąd
Wyświetli się, jeśli kabel termometru nie został odpowiednio podłączony.



Jakiego paliwa należy używać?

Piec Ooni Karu 16 jest przeznaczony do użytku z paliwami stałymi – z drewnem i węglem drzewnym. Możesz także przygotować jedzenie za pomocą palnika gazowego zasilanego propanem.
Bez względu na to, jakie paliwo wybierzesz, Ooni Karu 16 przygotuje dla Ciebie niesamowite dania.

Przed pieczeniem użyj wytrzymałej szczotki, aby wyczyścić nadmiar popiołu lub pozostałości paliwa, aby zapewnić powietrzu swobodną cyrkulację. Nigdy nie używaj wody do czyszczenia rozgrzanego urządzenia.

Ooni Karu 16 bardzo szybko się nagrzewa. Najszybciej rozgrzejesz piec, poprzez stopniowe uzupełnianie paliwem. Zapewnia to najlepsze warunki do prawidłowego przepływu powietrza.

Częste dokładanie małych ilości paliwa zapewnia najlepsze efekty. Paliwo stałe nigdy nie powinno wystawać poza komorę. Wlew paliwa musi mieć możliwość swobodnego zamknięcia.

Nie przepełniaj komory spalania. Należy dokładać paliwo w małych ilościach, ale robić to często. Przepełnienie zbiornika paliwa, jak pokazano po prawej (na zdjęciu) może uszkodzić urządzenie.





Przygotowanie posiłków za pomocą ognia to w takim samym stopniu sztuka jak i nauka – poniższa tabela podpowie Ci, jakich rezultatów możesz oczekiwać od poszczególnego rodzaju paliwa.

Paliwo	Temperatura	Korzyści
Węgiel i drewno	500°C	Rozpalenie podstawowej warstwy węgla drzewnego utrzymuje stałą i równomierną temperaturę. Dodanie drewna zapewni zwiększenie ciepła i nadanie potrawie smaku opalanego drewnem, który idealnie pasuje do pizzy. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 26.*
Drewno	500°C	Pieczenie pizzy wyłącznie z użyciem drewna jest sposobem preferowanym przez mieszkańców Neapolu, najprawdziwszych purystów w dziedzinie pizzy. Drewno jest również idealne do przygotowania każdego jedzenia, które wymaga krótkiego czasu w wysokiej temperaturze, np. stek, ryby czy warzywa. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 26.*
Węgiel	500°C	Piecz niesamowity chleb, mięso i inne dania z użyciem węgla drzewnego. Możliwość przygotowania potraw metodą low & slow na węglu drzewnym pozwala upiec pizzę na grubszym cieście czy przygotować danie w głębokim naczyniu. Węgiel drzewny zapewni temperaturę podstawową bez dużego płomienia. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 26.*
Gaz **	250-500°C	Do błyskawicznego przygotowania dań i szybkiego osiągania bardzo wysokich temperatur, użyj palnika gazowego Ooni. *Instrukcje dotycząca rozpalania pieca za pomocą gazu znajdują się w dziale poświęconym obsłudze palnika gazowego.*

*Należy pamiętać, że powyższe wartości są szacunkowe oraz uzależnione od pogody i temperatury otoczenia.
**Palnik gazowy dostępny jest na stronie ooni.com. W zależności od regionu.

Przegroda i nasada komina

Najprostszy sposób na regulację temperatury w Ooni Karu 16. Wbudowana przegroda kominowa umożliwia regulację przepływu powietrza i ciepła rozprowadzanego przez piec.

Jeśli Twój Ooni Karu 16 nie nagrzewa się wystarczająco przy użyciu drewna lub węgla, sprawdź, czy przegroda komina jest otwarta, a nasadka zdjęta z komina. Zapewni to maksymalny przepływ powietrza i osiągnięcie pożądanej temperatury.



Otwarta przegroda kominowa – zwiększa ciąg powietrza przez komin pieca, tworząc mocniejsze płomienie i wyższą temperaturę.



Zamknięta przegroda kominowa – zmniejsza zasysanie powietrza i obniża temperaturę.

Dodatki do pizzy są upieczone szybciej niż spód pizzy? Zamknij przegrodę komina, aby przygasić płomienie, dzięki czemu spód pizzy zyska więcej czasu na upieczenie.

Technologia ViewFlame™

Obserwuj stopień wypieczenia potraw dzięki technologii ViewFlame™.

ViewFlame™ został opracowany przez naszych inżynierów, aby zapewnić czystość drzwiczek przez dłuższy czas. To rozwiązanie umożliwia nadzorowanie jedzenia przy jednoczesnym zatrzymywaniu ciepła w piecu.

Aby w pełni wykorzystać możliwości ViewFlame™, upewnij się, że przestrzegasz trzech poniższych zasad.

1. Mało i często

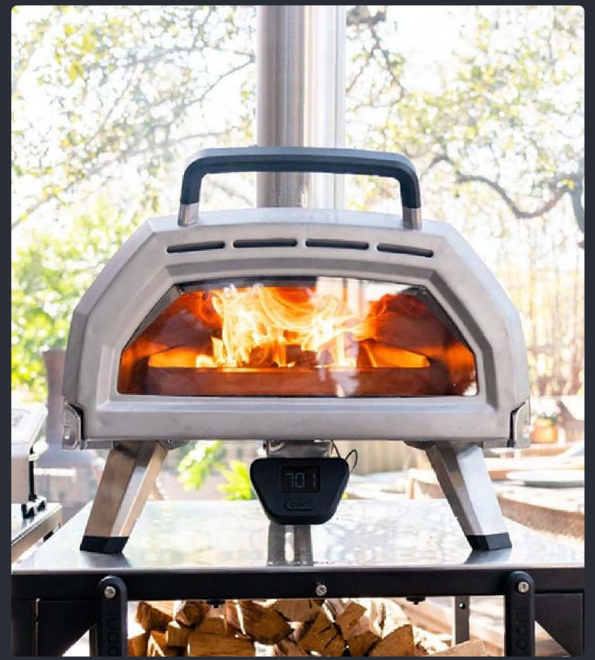
Nie przepełniaj zasobnika paliwem – upewnij się, że podajesz stałą ilość paliwa do pieca – strategia „mało i często" jest zawsze najlepszym rozwiązaniem podczas opalania pieca paliwami stałymi.

2. Otwórz przegrody

Podczas gotowania w wysokich temperaturach zawsze należy otworzyć otwór wentylacyjny w suficie i przegrodę komina.

3. Najlepsze temperatury

Zalecamy rozgrzanie Ooni Karu 16 do temperatury 450°C, aby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas przyrządzania pizzy w stylu neapolitańskim.



Pieczenie z użyciem drewna

Odgłosy trzaskającego drewna i jego niesamowity zapach mogą zapewnić wyjątkowe doświadczenie i niepowtarzalny smak jedzenia. Polecamy wypiekanie z użyciem 100% twardego drewna, które zagwarantuje odpowiedni ogień.

Rodzaje drewna
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj dobrze wysuszonego, twardego drewna. Polecamy stosowanie buku i dębu.

Nie używaj drewna impregnowanego ani malowanego. Drewno z wysoką zawartością żywicy, jak sosna czy świerk, może nadać Twoim potrawom niepożądany smak.



1. Umieść od 3 do 6 kawałków drewna w komorze paliwa i rozpal je za pomocą naturalnej podpałki. Możesz też zapalić drewno palnikiem lub lampą lutowniczą.

Wielkość
Zalecamy kawałki drewna o długości około 20 cm.



2. Uzupełnij paliwo, gdy drewno wypali się do postaci żaru, jeszcze zanim znikną wszystkie widoczne płomienie.



3. Paliwa dodawaj niewiele i często. Nie przepełniaj komory paliwa – drewno nie powinno wystawać ze środka.

To normalne, że podczas pieczenia z użyciem drewna, widać dym.
Ooni Karu 16 będzie spalać się czysto i z minimalną ilością dymu, kiedy pracuje w optymalnych temperaturach.

Pieczenie z użyciem węgla

Kawałki węgla drzewnego pozwalają uzyskać szeroki zakres wysokich temperatur i są dobrym wyborem do pieczenia w stylu low & slow. Węgla drzewnego możemy użyć także do dań innych niż pizza, otrzymując doskonałe rezultaty. Używaj paliwa dobrej jakości. Proponujemy stosować węgiel drzewny Ooni Premium w kawałkach.

Węgiel drzewny w kawałkach będzie się palił do momentu uzyskania niewielkiej ilości popiołu, dzięki czemu ograniczymy ilość sprzątania.

Nie używaj brykietów, ponieważ mogą one zablokować komorę spalania, co spowoduje zmniejszenie przepływu powietrza.

Możesz osiągnąć stałą temperaturę bazową z kawałkami węgla drzewnego, a po dodaniu drewna, zapewnić jeszcze wyższą temperaturę.



1. Zacznij od 2-3 kawałków węgla w komorze spalania i rozpal je, używając naturalnej podpałki.



2. Ooni Karu 16 nie jest gotowy do pracy, gdy węgiel nadal ma kolor czarny i wytwarza dym.
Kiedy węgiel drzewny zyska biały kolor z czerwonym środkiem, możesz zacząć przygotowywać potrawy.



3. Węgiel dodawaj w małych ilościach i z dość dużą częstotliwością, pozwoli utrzymać optymalną temperaturę podstawową. Zawsze pozostawiaj miejsce na przepływ powietrza.

Rozpalanie i utrzymywanie płomienia

Aby przygotować pizzę w stylu neapolitańskim z użyciem żywego ognia, potrzebujesz tylko 60 sekund.



Przygotowując pizzę z Neapolu, należy dążyć do wypracowania bardzo wysokiej temperatury, którą uzyskamy, właściwie zarządzając paliwem.

Odpowiedni płomień osiągniesz, gdy paliwo będzie miało wystarczająco dużo czasu na prawidłowe wypalenie oraz zapewnisz właściwy przepływ powietrza.



Ooni Karu 16 nie jest gotowy do przyrządzenia pizzy, gdy komora spalania wygląda tak jak na powyższym zdjęciu. W takiej sytuacji stopniowo dodawaj mniejsze kawałki podpałki, pozwalając na odpowiedni przepływ powietrza przez komorę spalania. Przed rozpoczęciem pieczenia, należy zawsze dać nowemu paliwu wystarczająco dużo czasu na rozpalenie się.

Jeśli przygotowujesz potrawy z użyciem węgla, płomienie będą mniejsze. Dodaj mały kawałek rozpałki, poczekaj 2 lub 3 minuty, zanim umieścisz pizzę w środku pieca, aby osiągnąć płomienie jak na zdjęciu nr 1.

Wytwarzanie dymu i warstwa sadzy po wewnętrznej stronie piekarnika jest zupełnie normalnym procesem w Ooni Karu 16.
Nadmiar sadzy może świadczyć o zbyt małym przepływie powietrza, bądź mokrym paliwie. Sadzę można zetrzeć za pomocą suchego ręcznika papierowego po zakończeniu pieczenia.

Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy

1. Używaj wysokiej jakości mąki 00 i świeżych składników. Mąka 00 to mąka włoska. Charakteryzuje się bardzo wysokim stopniem zmielenia – niemal na pył. To złoty standard w przygotowaniu idealnej pizzy. Pozwól ciastu dłużej wyrastać, aby uzyskać odpowiednią chrupkość i wyśmienity smak.

2. Gdy ciasto osiągnie temperaturę pokojową, zacznij rozciągać je na boki, aby uzyskać cienką bazę, która będzie miała około 1 centymetra grubości.

3. Użyj termometru na podczerwień Ooni, aby zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy. W przypadku pizzy neapolitańskiej kamień powinien osiągnąć co najmniej 400°C na środku, jeszcze przed włożeniem pizzy do pieca.

4. Obracaj pizzę co 20-30 sekund, aby uzyskać równo przypieczone brzegi ciasta.

5. Pozwól Ooni Karu 16 nagrzać się ponownie po przygotowaniu każdej pizzy. W tym czasie delektuj się jedzeniem i przygotuj ciasto na kolejną pizzę.

6. Sprawdź przepisy i poradniki dostępne na naszej stronie internetowej i subskrybuj nasz kanał YouTube, aby uzyskać inspiracje i najlepsze wskazówki.













Jak przygotować pizzę w Ooni Karu 16?

Jednym z częstych problemów jest przyklejanie się ciasta do kamienia w trakcie przygotowania pizzy. Poniższe wskazówki pomogą Ci uniknąć takich niespodzianek.

- Użyj dobrej jakości mąki 00 i naszego przepisu na klasyczne ciasto na pizzę, który znajdziesz na stronie 32. Dzięki temu ciasto będzie miało idealną konsystencję.
- Wszystkie składniki powinny znajdować się w temperaturze pokojowej. Zimne ciasto będzie przyklejać się do kamienia, a z kolei zbyt ciepłe – rozciągnie się i rozerwie.
- Oprósz mąką ręce i powierzchnię, na której wyrabiasz ciasto.
- Sprawdź, czy w spodzie pizzy nie ma otworów przed dodaniem dodatków – jeśli sos dostanie się między ciasto, całość zacznie się kleić.
- Przed dodaniem jakichkolwiek dodatków, potrząśnij ciastem, by sprawdzić, czy swobodnie się porusza. Jeśli jakiś punkt ciasta przyklei się do powierzchni, dodaj więcej mąki.
- Dodawaj lekkie składniki. Ciężkie dodatki obciążą ciasto i utrudnią oderwanie go od powierzchni.
- Nie musisz się spieszyć, ale pamiętaj o tym, że ciasto, na którym zbyt długo leżą dodatki, może bardziej przywierać. Zacznij przygotowywać pizzę, gdy zarówno Ty, jak i Ooni Karu 16 jesteście gotowi do działania.
- Jeśli Twoja pizza się przykleja, możesz użyć tzw. techniki „hovercraft". Podnieś krawędź ciasta z boku i delikatnie wdmuchnij powietrze pod ciasto. Spowoduje to powstanie pęcherzyków powietrza i rozprowadzi mąkę w miejscach, które się sklejają.



Klasyczne ciasto na pizzę

Mąka, sól, woda i drożdże – te proste składniki wspólnie tworzą magiczne połączenie! To właśnie z nich powstaje wyśmienita pizza!

Ten przepis znajdziesz także w nowej książce kucharskiej Ooni ***„Cooking with fire”***. Poniższy przepis na ciasto sprawdzi się we wszystkich piecach Ooni.

Z tej receptury otrzymasz 4 spody do pizzy o średnicy 30 cm – ta ilość ciasta odpowiada ok. 4 x 250 g kulek ciasta albo 3 x 40 cm spodów do pizzy, czyli 3 x 330 g kulek ciasta.

Składniki	**Waga**	**Objętość**
Mąka typu „00”*	607 g	622,15 ml
Woda	364 g	378,4 ml
Sól	18 g	4 łyżeczki
Świeże drożdże**	20 g	20,6 ml

**albo mąka pszenna do wypieku chleba lub pizzy*
**jeśli są niedostępne, użyj 9,2 g aktywnych suszonych drożdży lub 7 g suszonych drożdży instant*

Przepis

Umieść dwie trzecie wody w dużej misce. W garnku lub kuchence mikrofalowej zagotuj pozostałą jedną trzecią wody, a następnie dodaj ją do wody w misce. Pozwala to uzyskać odpowiednią temperaturę do aktywacji drożdży. Do ciepłej wody dodaj sól i drożdże.

Ręczne wyrabianie ciasta:
Umieść mąkę w dużej misce i wlej do niej mieszaninę drożdży. Mieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto zacznie się formować. Kontynuuj, mieszając ręcznie, aż ciasto uformuje się w kształt kuli. Ciasto przełóż na blat lekko posypany mąką i zagniataj obiema rękami przez około 10 minut, aż będzie miękkie i elastyczne. Ciasto przełóż z powrotem do miski. Przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 1-2 godziny.

Wyrabianie ciasta mikserem:
Przygotuj mikser z hakiem do ciasta i umieść mąkę w misie miksera. Włącz maszynę na niską prędkość i stopniowo dodawaj mieszaninę drożdży do mąki. Po połączeniu pozostaw ciasto do wyrośnięcia, mieszając z tą samą prędkością przez 5-10 minut lub do momentu, aż ciasto będzie miękkie i rozciągliwe. Przykryj ciasto folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia. Ciasto powinno wyrastać w ciepłym miejscu przez 1-2 godzin.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, podziel je na 3 lub 4 równe części, w zależności od wielkości pizzy, jaką chcesz otrzymać (30 cm lub 40 cm średnicy). Każdy kawałek ciasta umieść w oddzielnej misce, przykryj folią i pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 20 minut lub do podwojenia objętości.



Klasyczny sos do pizzy

Prostota w najlepszym wydaniu! Klasyczny sos do pizzy stanowi idealne uzupełnienie chrupiącego ciasta i aromatycznych dodatków.

Sos do pizzy możesz przygotować na swojej domowej kuchence. Przepis pochodzi z książki kucharskiej Ooni *„Cooking with fire”*. Pamiętaj o tym, aby wybierać pomidory dobrej jakości – mają one ogromny wpływ na smak sosu. Polecamy pomidory San Marzano z puszki, to tradycyjny wybór do pizzy neapolitańskiej.

Składniki	Waga	Objętość
Pomidory w puszce	800 g	4 szklanki
Oliwa z oliwek	30 g	2 łyżki
Sól	4 g	1 łyżeczka

2 ząbki czosnku, zmiażdżone lub drobno posiekane

Garść listków bazylii, grubo posiekanych

Szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Przepis

Wlej oliwę na patelnię i podgrzewaj na średnim ogniu. Gdy patelnia się nagrzeje, dodaj czosnek i podsmażaj, aż delikatnie zmięknie, ale nie zbrązowieje.

Dodaj wszystkie pozostałe składniki, a następnie gotuj na małym ogniu przez około 20 minut lub do momentu, aż sos zgęstnieje.

Sos można zużyć od razu lub umieścić w hermetycznym pojemniku i przechowywać w lodówce do tygodnia.



Pizza Margherita

Klasyczna pizza Margherita to prosty, a zarazem pyszny posiłek. Doskonały na start dla wszystkich początkujących miłośników dań z pieca.

Każdy użytkownik pieców Ooni powinien bez problemu przygotować tę pizzę – wystarczy odrobina praktyki! Chętnie pomożemy Ci w tej przygodzie!

Składniki	Waga	Objętość
Klasyczne ciasto Ooni	250 g	165,5 ml
Klasyczny sos Ooni	5 łyżek	135 ml
Świeża mozzarella	100 g	118 ml
Liście bazylii, garść		

Przepis

Uruchom piec Ooni, a następnie dobrze go rozgrzej.

Nanieś niewielką ilość mąki na łopatę. Rozciągnij kulę ciasta na szerokość 30 cm. Za pomocą dużej łyżki lub chochli rozprowadź sos równomiernie na całym cieście.

Następnie posyp całość startym serem. Zsuń pizzę z łopaty i umieść w rozgrzanym piecu. Pamiętaj, aby regularnie obracać pizzę.

Po upieczeniu wyjmij pizzę z pieca. Dodaj małą garść świeżej bazylii do dekoracji.



Pizza w stylu Detroit

Akcesoria

Waga elektryczna
Mikser elektryczny
Duża miska do mieszania
Metalowa forma do pieczenia (maks. 33 x 23 cm)
Folia spożywcza

Do ciasta

350 g mąki chlebowej
260 g ciepłej wody
3 g suszonych drożdży błyskawicznych
10 g soli
20 g oliwy z oliwek + niewielka ilość do posmarowania metalowej miski

Dodatki

80 g tartego sera cheddar
100 g rozdrobnionej mozzarelli
100 g plasterków pepperoni
120 g sosu do pizzy

Przepis

Wrzuć mąkę do miski. W drugiej misce umieść drożdże, sól, oliwę, ciepłą wodę. Wymieszaj, a następnie dodaj mąkę.

Używając miksera elektrycznego, wymieszaj ciasto na niskich obrotach przez 5 minut. Poczekaj, aż wszystkie składniki się połączą, a Ty otrzymasz gładkie i elastyczne ciasto.

Przykryj miskę folią spożywczą lub ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na blacie kuchennym. Ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 2-4 godziny lub do momentu, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość. Jeśli wolisz, aby ciasto wyrastało dłużej w niższej temperaturze, możesz umieścić je w lodówce na 72 godziny, a następnie wyjąć na kilka godzin przed planowanym pieczeniem. Pozwól ciastu nabrać temperatury pokojowej, zanim będziesz kontynuować przygotowanie pizzy.

Na kilka godzin przed planowanym pieczeniem pizzy, posmaruj blachę do pieczenia z cienką warstwą oliwy z oliwek. Ten krok jest niezbędny, ponieważ pomoże skarmelizować skórkę pizzy i nada jej wyjątkową chrupkość.

Przełóż ciasto do formy i zrób w nim wgłębienie palcami, formując i wciskając ciasto w rogi. Ciasto przykryj i odstaw do kolejnego wyrośnięcia na około 30 minut. Gdy ciasto stanie się bardziej elastyczne, ponownie zrób w nim wgłębienie palcami, dociśnij je do rogów blachy. Być może będzie trzeba powtórzyć ten krok kilka razy, aby uzyskać ilość ciasta, która całkowicie przykryje dno formy.

Wierzch ciasta posyp połową startego sera. Przykryj i ponownie odstaw ciasto na 30 minut (lub do godziny) w pokojowej temperaturze.
Gdy ciasto przechodzi ostatni etap wyrastania, rozgrzej swój piec do pizzy Ooni do temperatury 450°C.
Rozgrzewaj urządzenie przez co najmniej 30 minut. Kamień do pieczenia musi być naprawdę mocno rozgrzany, aby prawidłowo wypiec spód pizzy.

Gdy ciasto odpocznie, dodaj resztę dodatków – ser, pepperoni, a następnie za pomocą sosu wykonaj trzy ozdobne paski. Pamiętaj, aby posypać ser aż do zewnętrznych krawędzi, dzięki temu uzyskasz doskonały chrupiący efekt.

Sprawdź, czy piekarnik nagrzał się do 450°C, a następnie delikatnie zredukuj płomień. Umieść formę na przedzie Ooni, tak, aby nie znajdowała się zbyt blisko płomienia. Zamknij drzwiczki do pieca.

Na początku obracaj formę co kilka minut, aby dno wypiekło się równomiernie. Piecz pizzę przez 10-15 minut, w zależności od grubości ciasta i wielkości używanego naczynia.



Pieczony stek

Ekstremalne temperatury, które możesz osiągnąć w piecu do pizzy Ooni, zapewniają idealny rezultat. Przygotuj soczysty i delikatny stek. Dzięki dwustronnej płycie Grizzler Ooni możesz smażyć kilka steków jednocześnie – umieść mięso na karbowanej stronie, aby uzyskać piękny efekt przypieczenia.

Akcesoria

Żeliwna dwustronna płyta Grizzler
Termometr do mięsa
Folia aluminiowa

Składniki

2 grube steki (około 240 g na 1 kawałek)
2 łyżeczki oliwy z oliwek
Sól i pieprz do smaku
Twoje ulubione przyprawy
2 łyżki masła

Przepis

Zanim będziesz gotowy do pieczenia, pozwól stekom nabrać temperatury pokojowej. Dzięki temu uzyskasz mięso idealnie wypieczone w środku.

Następnie dopraw stek, delikatnie wklepując sól i pieprz do mięsa z dodatkiem odrobiny oliwy z oliwek.

Rozpal piec do pizzy Ooni. Środek kamienia powinien rozgrzać się do temperatury 500°C. Możesz sprawdzić temperaturę za pomocą termometru na podczerwień Ooni. Do uzyskania doskonałego steku niezbędna jest bardzo wysoka temperatura. Dlaczego? Pozwala na to, aby zaszły istotne reakcje chemiczne, które pozwolą skarmelizować tłuszcze i cukry.

Umieść żeliwny, dwustronny talerz Grizzler wewnątrz rozgrzanego pieca. Po 10 minutach wyjmij talerz.

Za pomocą szczypiec ostrożnie ułóż steki na karbowanej stronie Grizzlera. Umieść talerz ponownie w piecu. Aby upiec 2-centymetrowy stek, piecz około 90 sekund z każdej strony. Odwróć i obróć stek, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła.

Za pomocą termometru do mięsa sprawdź temperaturę wewnątrz steku. Jeżeli chcesz otrzymać mocno krwisty stek, mięso powinno mieć w środku 52°C. W przypadku średnio wysmażonych, celuj w 57°C.

Po osiągnięciu pożądanego poziomu, usuń dwustronny talerz Grizzler i przenieś steki na drewnianą deskę do krojenia. Dodaj kawałek masła, przykryj folią aluminiową i odstaw mięso, aby odpoczęło. Pozwala to na równomierne rozprowadzenie soków wewnątrz mięsa, zapewniając pełnię smaku.

Możesz serwować danie. Aby uzyskać maksymalną delikatność, pokrój ostrym nożem w poprzek włókna steku.



Instrukcja pielęgnacji

Gdzie przechowywać Ooni Karu 16?

Ooni Karu 16 może być przechowywany na świeżym powietrzu. Pokrowiec dedykowany do tego modelu jest idealny do utrzymywania go w bezpiecznym i suchym miejscu. Jeśli to jednak możliwe, przechowuj Ooni Karu 16 w pomieszczeniach, zwłaszcza podczas niekorzystnych warunków atmosferycznych. Piec do pizzy musi być całkowicie suchy i wychłodzony przed próbą przeniesienia go w inne miejsce lub w trakcie przechowywania.

Jeśli znajdujesz się w pobliżu morza, oceanu lub innego zbiornika ze słoną wodą, chroń Ooni Karu 16, przechowując go wyłącznie w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.

Jak czyścić Ooni Karu 16?

Czyszczenie wnętrza Ooni Karu 16 jest bardzo łatwe: rozgrzej piec do maksymalnej temperatury i utrzymuj ją przez minimum 30 minut, aby wypalić resztki jedzenia. Schłodzone wnętrze pieca możesz wytrzeć suchymi ręcznikami papierowymi.

Zewnętrzną powłokę Ooni Karu 16 można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysuszyć. Unikaj materiałów ściernych, środków czyszczących lub zawierających żrące chemikalia.

Jak wyczyścić szklaną szybę?

Czyść tylko wtedy, gdy Ooni Karu 16 całkowicie ostygnie. Sadzę usuwaj za pomocą ręczników papierowych lub suchej szmatki. Aby wyczyścić szybę jeszcze dokładniej, użyj ciepłej wody z mydłem, gdy szkło jest zupełnie chłodne.

Jak ugasić Ooni Karu 16?

Pozostaw Ooni Karu 16, aby wypaliły się w nim pozostałe resztki paliwa. Pozwól mu ostygnąć w sposób naturalny. Może to potrwać 90 minut w zależności od temperatury otoczenia.

Nie stosuj wody do gaszenia lub schładzania Ooni Karu 16. W ten sposób możesz spowodować szkody i obrażenia ciała.

Jak czyścić kamień do pieczenia pizzy?

Użyj szczotki do pizzy Ooni, aby usunąć resztki mąki lub przypalone składniki. W przypadku uporczywych śladów, zwiększ wysokość temperatury wewnątrz pieca. Wysoka temperatura w naturalny sposób oczyści spód kamienia do pizzy. Następnie poczekaj, aż kamień całkowicie ostygnie.

Kamienia do pizzy nie można myć w zmywarce – nie należy używać także płynu do mycia naczyń.

Po całkowitym ostygnięciu można odwrócić kamień do pieczenia na drugą stronę. Wysokie temperatury wewnątrz Ooni Karu 16 naturalnie wypalą wszelkie pozostałości jedzenia na spodzie.

Podczas trudnych warunków pogodowych lub dłuższych okresów zimna czy opadów, zalecamy trzymanie kamienia do pizzy wewnątrz.



Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Piec Ooni Karu 16 został starannie zaprojektowany, aby zapewnić wyjątkową jakość doznań kulinarnych. Jesteśmy pewni, że go pokochasz! Mamy przepracowane tysiące godzin z ogniem, a ich efektem było delektowanie się pyszną pizzą. W razie wszelkich pytań zachęcamy do kontaktowania się z nami pod adresem **support.ooni.com**. Na naszej stronie możesz też znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania w formie przewodników video.

Widzę dym w Ooni Karu 16

To zupełnie normalne, że paliwa stałe wydzielają trochę dymu na początku spalania. Kiedy Ooni Karu 16 osiągnie wyższą temperaturę, będzie palił się czystym ogniem z minimalnym dymem. Ciągły dym jest oznaką niepełnego spalania i może być spowodowany przez zmniejszony przepływ powietrza lub użycie nieodpowiedniego paliwa.

Pamiętaj, aby postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi rozpalania pieca, które znajdziesz na stronach 22-27 oraz aby dokładać paliwo często i w niewielkich ilościach. Przepełniona komora spalania może zdusić płomień i powodować powstawanie dymu.

Zawsze przechowuj paliwo w ciepłym, suchym miejscu i zużywaj w ciągu 6 miesięcy. Węgiel drzewny i drewno, które są stare, mogą wchłonąć wilgoć i nie spalać się odpowiednio czysto ani wydajnie. Sprawdź, czy przegroda i nasada komina są otwarte – pozwoli to na maksymalny przepływ powietrza.

Szklane drzwiczki Ooni Karu 16 mają na sobie sadzę

Technologia ViewFlame™ została zaprojektowana w celu zminimalizowania gromadzenia sadzy na szklanych drzwiach. Mimo tego, nie ma możliwości utrzymania szklanych drzwiczek całkowicie przezroczystych. Dlatego podczas pieczenia, nakładając wcześniej rękawice kuchenne Ooni, możesz wytrzeć szybę za pomocą suchego ręcznika papierowego.

Uporczywe ślady sadzy można usunąć ciepłą wodą z mydłem, tylko wtedy, gdy Ooni Karu 16 jest całkowicie schłodzony.

Mój Ooni Karu 16 zmienił kolor

Ooni Karu 16 jest wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Możesz zauważyć zmiany koloru po powtarzających się cyklach ogrzewania, ale nie wpłynie to na wydajność urządzenia. Elementy pieca może pokryć patyna. Pamiętaj, aby przechowywać Ooni Karu 16 w pomieszczeniu, gdy nie używasz urządzenia.

Ooni Karu 16 jest zbyt gorący

Będziesz wiedzieć, że Ooni Karu 16 jest za mocno rozgrzany, jeśli Twoje jedzenie zbyt szybko przypieka się i zaczyna przypalać. Jeśli Ooni Karu 16 osiągnął zbyt wysoką temperaturę, skróć czas podgrzewania i nie dodawaj więcej paliwa. Moc płomienia można regulować, zamykając przegrodę nad kominem. Jeśli ciasto do pizzy przypala się, a kamień jest zbyt gorący, możesz użyć produktów z żeliwnej serii Ooni. Umieść żeliwne akcesorium przez około 30 sekund na rozgrzanym kamieniu, aby wchłonęło część ciepła.

Ooni Karu 16 nie jest wystarczająco rozgrzany

Ooni Karu 16 został zaprojektowany tak, aby osiągać optymalne temperatury w trakcie 15 minut czasu nagrzewania. Dodaj do tego dodatkowe 10-15 minut w przypadku niskiej temperatury otoczenia. Jeśli używasz węgla drzewnego lub drewna, sprawdź, czy przegroda komina jest otwarta, a jego nasada zdjęta.

Przed każdym użyciem należy oczyścić komorę spalania z resztek. Używaj tylko suchego paliwa wysokiej jakości. Po otwarciu nie przechowuj dłużej niż 6 miesięcy.

Trzymaj drzwiczki zamknięte przez cały czas pieczenia. Pomoże to zatrzymać ciepło i uzyskać doskonałe rezultaty.

Uwaga: Jeśli korzystasz z Ooni Karu 16 podczas deszczu lub niskich temperatur, wstępne nagrzewanie może zająć więcej czasu.

Kamień do pizzy wygląda na brudny

Kamień do pizzy może zmienić kolor w trakcie użytkowania, ale nie wpłynie to na jego właściwości. Resztki jedzenia można zostawić i wypalić w wysokich temperaturach wewnątrz pieca Ooni Karu 16.
Na kamieniu należy przygotowywać tylko suche potrawy mączne. Mięso, warzywa i inne wilgotne potrawy powinny być przygotowane przy użyciu produktów Ooni Cast Iron lub innych akcesoriów, które są w stanie wytrzymać wysokie temperatury wewnątrz Ooni Karu 16.

Komora spalania zmieniła kształt

Części Ooni Karu 16 będą regularnie osiągać temperatury ok. 537°C i wyższe. W rezultacie wygląd niektórych elementów pieca może ulec zmianie, ale nie wpłynie to na jego wydajność. Zamienniki można zamówić za pośrednictwem witryny ooni.com.

Jeśli kamień do pizzy jest zbyt gorący, umieść na nim żeliwne akcesorium Ooni, aby odciągnąć część ciepła.

Widzę płomienie z tyłu Ooni Karu 16

Jest to naturalna sytuacja po otwarciu komory spalania. Podczas ustawiania urządzenia, zawsze zapewniaj co najmniej 1 m wolnej przestrzeni wokół pieca. Trzymaj drzwiczki zamknięte przez cały czas pieczenia i ustaw piekarnik tak, aby był osłonięty od wiatru.

Mój termometr wyświetla „HHH”

Oznacza to, że maksymalna temperatura wewnętrzna pieca została osiągnięta. Otwórz drzwiczki Ooni Karu 16, aby zredukować temperaturę wewnątrz piekarnika.

Mój termometr nie działa

Rozwiązanie znajdziesz na stronie 17 niniejszej instrukcji:

- sprawdź, czy baterie działają i czy są prawidłowo włożone
- upewnij się, że kabel termometru jest podłączony do odpowiedniego gniazda

Cyfrowy termometr mojego pieca wskazuje inną wartość niż termometr na podczerwień Ooni

Przejdź do strony 17, aby uzyskać wskazówki dotyczące temperatury kamienia i technik gotowania.



Pieczenie pizzy to kulinarna podróż: ważne jest, aby ciągle doskonalić swoje umiejętności! Ćwicz, jedz, ćwicz, jedz – powtarzalność ma tu ogromne znaczenie. Jak w przypadku każdego gotowania, najważniejszym czynnikiem jest temperatura i czas. Jeśli chcesz szybko upiec cienką pizzę, celuj w wyższą temperaturę i skróć czas pieczenia. Aby upiec grubszą pizzę i inne potrawy, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas, dzięki czemu jedzenie będzie mogło się ugotować. Weź pod uwagę także temperaturę otoczenia.

Moja pizza się przypala

Zalecamy korzystanie z termometru na podczerwień Ooni. Pozwoli on zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy. Przygotowując pizzę w stylu neapolitańskim, powinniśmy na środku kamienia uzyskać temperaturę 400°C. Grubsze ciasto do pizzy będzie wymagało niższej temperatury kamienia.

Oto kilka innych wskazówek, które pomogą uniknąć przypalenia:
· Skrócenie czasu podgrzewania
· Zmniejszenie ilości mąki dodawanej do spodu pizzy
· Używanie cienkiego spodu wykonanego z przepisu na klasyczną pizzę Ooni
· Dodanie wystarczającej ilości paliwa, aby zapewnić równomierną temperaturę

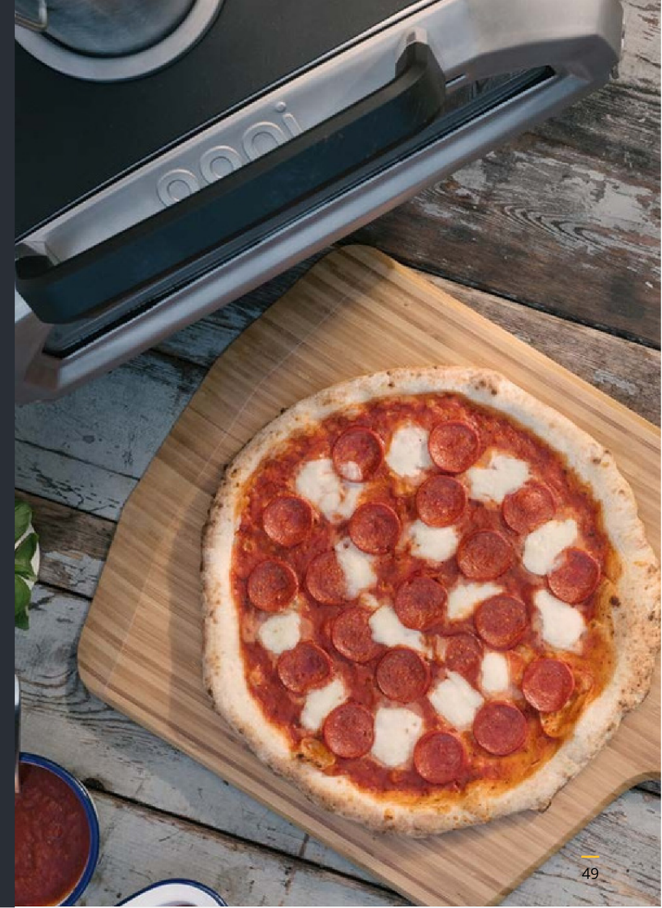
Jeśli kamień do pizzy jest zbyt gorący, spróbuj umieścić na nim akcesorium żeliwne Ooni przez około 30 sekund. Żeliwo wchłonie część ciepła.

Ciasto do pizzy jest niedopieczone

- Wydłuż czas nagrzewania. Zmierz temperaturę za pomocą termometru na podczerwień Ooni i podgrzewaj piec, aż termometr wskaże temperaturę, której oczekujesz.
- Użyj przepisu Ooni na klasyczne, cienkie ciasto.
- Jeśli przygotowujesz grubszą pizzę z większą ilością dodatków, powinieneś dążyć do niższej temperatury, aby składniki miały czas się upiec.
- Jeśli dodatki są gotowe szybciej niż spód, zamknij odpowietrznik komina.

Mam problemy z ciastem

Pobierz naszą aplikację i wybierz składniki, których chcesz użyć. Dołącz do naszej społeczności online lub skontaktuj się z zespołem przez **support.ooni.com** – chętnie pomożemy!



Ooni i świat

Ooni Impact Fund przekazuje 1% rocznych globalnych przychodów firmy na cele charytatywne i projekty, które wspierają lokalne społeczności i chronią środowisko. Kupując Ooni Karu 12, pomagasz sadzić drzewa dzięki partnerstwu Ooni z organizacją pozarządową Eden Reforestation Projects. Dziękujemy!

ooni.com/impact

Bądźmy w kontakcie

Uwielbiamy wiedzieć i widzieć, co przygotowujesz za pomocą Ooni Karu 16. Bądźmy w kontakcie! Oznaczaj swoje zdjęcia za pomocą hashtagów:
#ooni i #oonified

Śledź nas i bądź na bieżąco ze wszystkimi nowościami Ooni za pośrednictwem naszych kanałów:

Zapisz się na naszą listę mailingową na ooni.com, aby otrzymywać pyszne przepisy, najlepsze wskazówki i ekskluzywne promocje.
Jeśli masz jakieś pytania lub uwagi, zachęcamy do kontaktu z nami pod adresem: **support.ooni.com**



Make Pizza

ooni.com

© 2023 Ooni
Ooni jest zastrzeżonym znakiem towarowym
firmy Ooni Ltd. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Instrukcja w polskiej wersji językowej:
Decofire Grupa sp. z o. o.
www.decofire.pl

decofire®
Home & Garden

Kraków - Wielicka
ul. Nad Serafą 56
+48 668 151 378
+48 690 033 461

Kraków - Czyżyny
ul. Medweckiego 7
+48 531 125 972
+48 531 126 033

www.decofire.pl