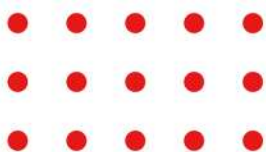




Piec do pizzy Koda 16

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





Szanowni Klienci,

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

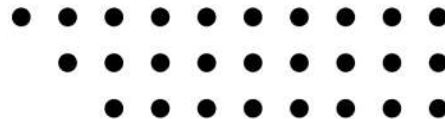
Dzięki nowej instrukcji będziecie mieli jeszcze łatwiejszy dostęp do informacji dotyczących funkcjonowania pieca oraz wszelkich wskazówek związanych z jego obsługą.

Jeżeli macie jakiegokolwiek pytania lub potrzebujecie dodatkowych informacji, nasz zespół obsługi Klienta jest do Waszej dyspozycji. Chętnie udzielimy Wam wszelkiej niezbędnej pomocy.

Dziękujemy za wybór Ooni Koda 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!



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



Ooni Koda 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!



Przed użyciem upewnij się, że nóżki pieca są całkowicie rozłożone.



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



Upewnij się, że wąż gazowy nie jest splątany i jest oddalony od Koda 16. Nie umieszczaj węża pod piecem.



Nie zaglądaj bezpośrednio do otworu pieca podczas zapalania, ponieważ płomień mogą wydostawać się na zewnątrz podczas rozpoczęcia procesu rozpalania.



Koda 16 powinien pracować po zapaleniu cicho. Jeśli usłyszysz głośny dźwięk z palnika gazowego, wyłącz na 5 minut gaz i włącz ponownie.



Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.



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



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



Jeśli płomień zgasł, natychmiast wyłącz dopływ gazu na co najmniej 5 minut przed ponownym zapaleniem.



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

Spis treści

Powitanie	03	Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy	16
Szybki start	05	Jak przygotować pizzę w Koda 16?	18
Pierwsze uruchomienie Koda 16	06	Przepisy	
Pieczenie, gaszenie i przechowywanie Koda	08	Klasyczne ciasto na pizzę	20
Przydatne narzędzia	09	Klasyczny sos do pizzy	22
Funkcjonalności Koda	10	Pizza Margherita	24
Temperatura kamienia i techniki pieczenia	11	Pizza Nduja z brokułami	26
Podłączenie do zbiornika z gazem	12	Kotlety wieprzowe z jabłkiem i cynamonem	28
Rozpalanie	15	Crumble jabłkowo-żurawinowe	30
		Instrukcja pielęgnacji	32
		Rozwiązywanie najczęstszych problemów	34
		Kontakt	39



Powitaj piec Ooni Koda 16!

Każdy zasługuje na możliwość spróbowania doskonałej pizzy – im większa, tym lepsza!

Koda 16 z łatwością radzi sobie z przygotowaniem nawet większej pizzy, dzięki utrzymującemu ciepło kamieniowi do pieczenia, grubej izolacji i palnikowi gazowemu w kształcie litery L. Przygotuj pyszne steki, aromatyczne warzywa, chrupkie pieczywo i znacznie więcej, dzięki dużej przestrzeni wewnątrz pieca.

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym, czy profesjonalistą, nasz przewodnik pomoże Ci cieszyć się gotowaniem z Koda 16. W środku znajdziesz pomocne wskazówki i pyszne przepisy!

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



Kristian i zespół Ooni



Szybki start

Z pewnością już nie możesz doczekać się przygotowania pysznych dań w piecu Ooni Koda 16. Zalecamy przeczytanie naszego przewodnika od deski do deski, aby poznać wszystkie ważne zasady bezpieczeństwa. Dla tych, którzy mają nieco mniej cierpliwości, przygotowaliśmy skróconą instrukcję obsługi.

- Piec ustaw na **zewnątrz** na powierzchni ze stali nierdzewnej, drewna lub kamienia.
- **Podłącz** do butli z gazem.
Nie zapomnij sprawdzić, czy instalacja jest szczelna, a gaz nigdzie nie wycieka!
Aby uzyskać więcej szczegółów, zapoznaj się z pełną instrukcją obsługi.
- Przy pierwszym uruchomieniu Koda 16 **rozgrzewaj piec przez 30 minut**, aby wypalić wszystkie pozostałości powstające w procesie produkcji.
- Aby przygotować pizzę w stylu neapolitańskim, **rozgrzej Koda 16 do temperatury 400°C**. Ułóż pizzę na środku kamienia i obracaj co 20-30 sekund w trakcie pieczenia.
- Ciesz się pysznymi potrawami i testuj nowe przepisy!



Naciśnij, powoli obróć i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby uruchomić. Trzymaj jeszcze przez 5 sekund po uruchomieniu.



Max. moc



Min. moc



Wyłączony

Pierwsze uruchomienie Koda 16

Znalezienie odpowiedniego miejsca

Koda 16 najlepiej sprawdzi się w miejscu osłoniętym od wiatru. Wybierz miejsce oddalone co najmniej o 1 m od budynków lub budowli.

Umieść pieca Koda 16 na powierzchni z drewna, kamienia lub stali nierdzewnej, która utrzyma ciężar 30 kg.

Wybierz najlepszą przestrzeń, zrób zdjęcie i oznacz nas w swoich social media [@oonihq](#) – uwielbiamy oglądać posty z Ooni w roli głównej!

! Uwaga!

Szklane i plastikowe stoły nie są rekomendowane.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym gotowaniem uruchom Koda 16 tak, aby osiągnął maksymalną temperaturę przez 30 minut. Po ostygnięciu wytrzyj środek suchymi ręcznikami papierowymi. Ten proces usunie wszelkie oleje lub substancje, które pozostały po procesie produkcyjnym. Jest to także dobra okazja do lepszego poznania pieca Ooni Koda 16 – w końcu będziecie spędzać razem dużo czasu!

Dowiedz się więcej

Przejdź do dalszej części przewodnika, aby dowiedzieć się jeszcze więcej o uruchamianiu, pieczeniu i przechowywaniu pieca Koda 16. Poznasz także nasze najlepsze wskazówki dotyczące przygotowania pizzy.

Na stronie [ooni.com](#) znajdziesz także przepisy i inspiracje w formie filmów video. Jeśli masz jakieś pytania lub chcesz nam przesłać zdjęcia Twoich dań z Koda 16 – możesz oznaczyć nas w swoich social media [@oonihq](#) lub skontaktować się pod adresem [support.ooni.com](#). Uwielbiamy dyskutować o pizzy i piecach Ooni!

! Uwaga!

Upewnij się, czy wąż gazowy nie jest splątany lub czy nie znajduje się pod piecem Koda 16. Nie umieszczaj węża pod urządzeniem.



Pieczenie, gaszenie i przechowywanie Koda 16

Zanim zaczniesz gotować

Sprawdź połączenia butli gazowej, węża i reduktora. Przed każdym gotowaniem należy je zabezpieczyć i sprawdzić szczelność.

Uzyskanie odpowiednich temperatur

Chociaż zaprojektowaliśmy Koda 16 tak, aby można było bezpiecznie osiągnąć temperaturę 500°C, zalecamy korzystanie z pieca w temperaturze około 400°C, która m.in. pozwoli przygotować idealną pizzę w stylu neapolitańskim.

Koda 16 nie powinien działać na wysokich obrotach przez dłuższy czas, jeżeli w środku nie ma żadnego jedzenia. Jeśli robisz sobie przerwę, daj również odpocząć urządzeniu. Obróć pokrętko regulacji gazu do końca do pozycji wyłączonej i zapal ponownie, gdy będziesz gotowy do ponownego rozpoczęcia gotowania.

Gaszenie i przechowywanie

Jeżeli zakończyłeś już gotowanie z Koda 16 i jesteś gotowy odłożyć go do przechowywania, wystarczy wyłączyć płomień za pomocą pokrętła kontroli gazu i odłączyć reduktor.

Odczekaj co najmniej 1,5 godziny przed próbą przeniesienia lub czyszczenia. Piec Koda 16 musi być całkowicie suchy i chłodny przed przechowywaniem.

Zalecamy również przechowywanie kamienia do pieczenia w suchym miejscu – zapewni to odpowiednie środowisko dla optymalnej wydajności.

Aby Koda 16 służył Ci jak najdłużej, chroń go przed warunkami atmosferycznymi za pomocą dedykowanego pokrowca Koda 16. Piec może pozostać na zewnątrz pod przykryciem, ale zalecamy wnoszenie go do środka w okresach nieużywania lub podczas trudnych warunków pogodowych, takich jak silny wiatr, deszcz lub śnieg. Polecamy również przechowywać kamień do pizzy w suchych warunkach, aby zapewnić jego optymalne działanie.



Jeśli kamień jest zbyt gorący, umieść w nim kawałek zeliwa Ooni, aby pochłonął część ciepła.

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.



Szczotka do pieca Ooni

Szczotka do pieca Ooni to produkt 2 w 1, za pomocą którego sprawnie i szybko wyczyścisz swoje urządzenie. Strona z włosiem pozwoli pozbyć się nadmiaru mąki, a strona ze skrobakiem wyczyścić przypalone fragmenty jedzenia.

Żeliwna seria Ooni

Wysokie temperatury, jakie osiągniesz w Ooni Koda 16, doskonale nadają się do smażenia mięs, pieczenia 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.



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 Koda 16.



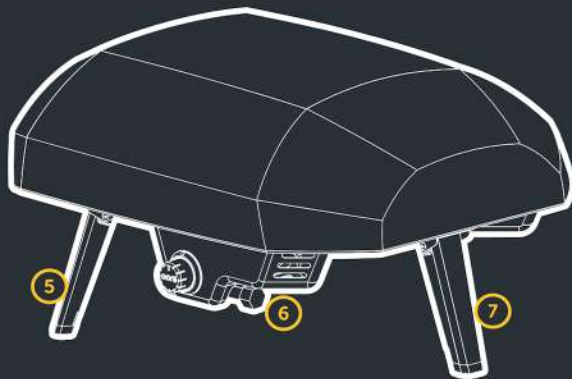
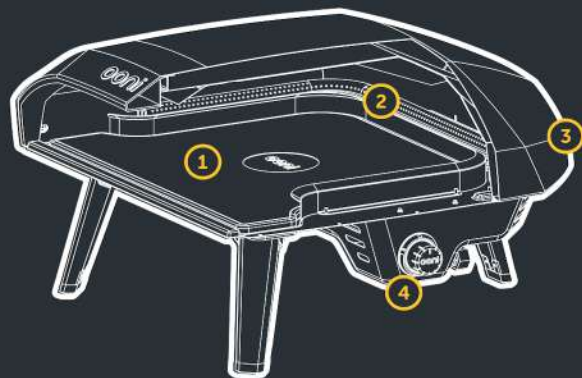
Stoły modułowe Ooni

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 Koda 16

1. Wykonany na zamówienie kamień do pieczenia z kordierytu o grubości 15 mm zoptymalizowany pod kątem maksymalnego zatrzymywania ciepła.
2. Palnik gazowy w kształcie litery L.
3. W pełni izolowana powłoka, zatrzymująca ciepło.
4. Zapłon gazowy uruchamiany za jednym dotknięciem, pozwala na łatwe i szybkie pieczenie. Sterowanie gazem do zapalania Koda 16 i regulacji mocy płomienia.
5. Składane nogi ułatwiające transport i przechowywanie. Antypoślizgowa podstawa stabilnie utrzymuje Koda 16 i chroni powierzchnie przed zarysowaniami.
6. Końcówka do podłączenia węża i źródła gazu.
7. Numer seryjny. Zarejestruj się, aby uzyskać przedłużenie gwarancji na stronie: ooni.com/warranty*

*zależne od regionu

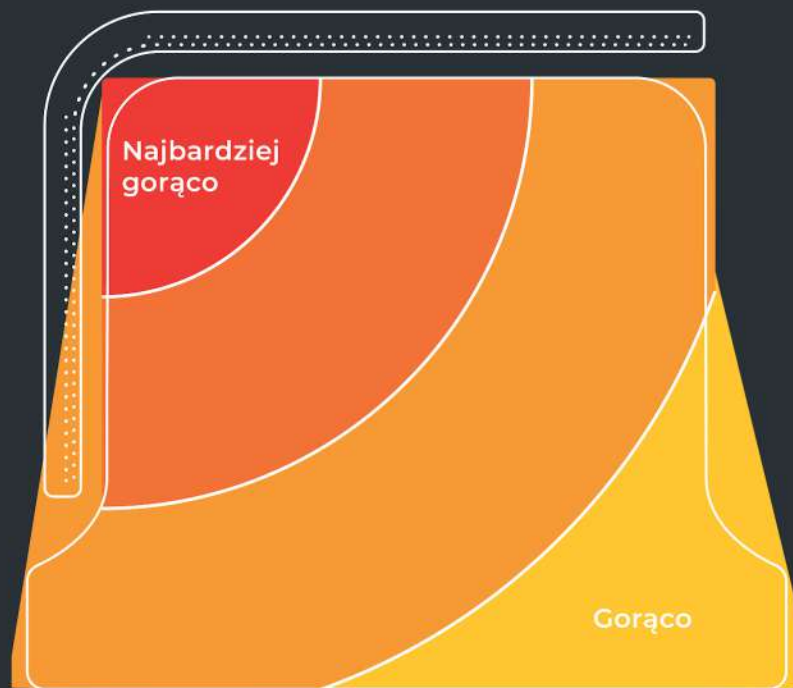


Temperatura kamienia i techniki pieczenia

Duży kamień do pieczenia Koda 16 i palnik gazowy w kształcie litery L tworzą wyjątkową mapę ciepła wewnątrz pieca.

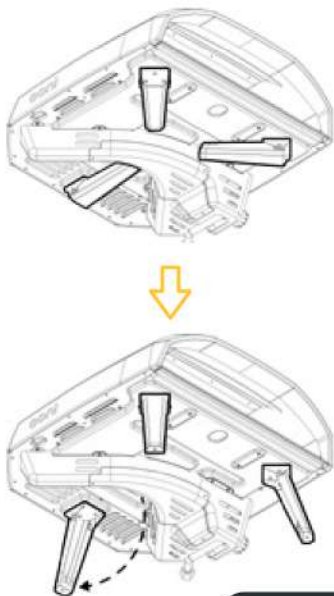
Powierzchnia kamienia będzie stopniowo zwiększać temperaturę, im bardziej zbliży się do niej płomień. Ta prosta zasada sprawia, że w trakcie przygotowania posiłku, warto przenieść jedzenie do różnych stref, aby lepiej kontrolować stopień wypieczenia.

Podczas pracy z ogniem należy regularnie obracać swoją pizzę i inne potrawy, aby zapewnić równomierne wypieczenie.



Podłączenie do zbiornika z gazem

1. Rozłóż nóżki pieca.
Wewnątrz umieść kamień do pieczenia.



2. Podłącz urządzenie do
zbiornika z gazem.

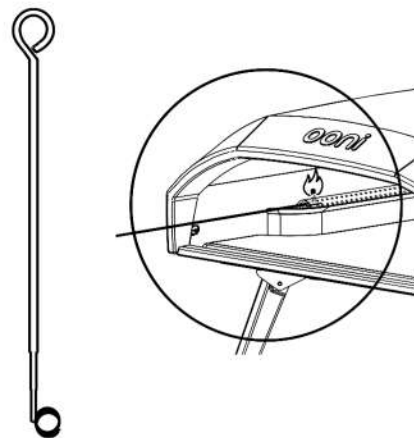
*Zapoznaj się z instrukcją obsługi dla
danego kraju.*



Uchwyt na zapałki

*Uchwyt na zapałki, którego możesz
użyć, aby zapalić piec za pomocą
zapałek.*

*Zapoznaj się z instrukcją dotyczącą
rozpalania, aby zobaczyć, w jakiej
sytuacji możesz go zastosować.*



❗ Uwaga!

Sprawdź, czy wąż gazowy nie jest splątany, powinien znajdować się z dala od pieca Koda 16. Nie umieszczaj węża pod piecem.





Rozpalanie

- Po podłączeniu reduktora powoli wypuszczaj gaz ze zbiornika propanu.

⚠ Uwaga!

Nie patrz bezpośrednio w otwór pieca, ponieważ płomień mogą wydostawać się tą drogą z piekarnika.

- Wciśnij pokrętkę sterującą i powoli obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara od godz. 12.00 do 9.00. Powinno zająć to co najmniej 3 sekundy, w tym czasie gaz powinien przemieścić się do urządzenia. Gdy pokrętło minie godzinę 9.00, rozlegnie się kliknięcie zapłonu. Kontynuuj naciskanie regulatora gazu przez 5 sekund po zapłonie, a następnie zwolnij.



Naciśnij, powoli obróć i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby uruchomić. Trzymaj jeszcze przez 5 sekund po uruchomieniu.



Max. moc



Min. moc



Wyłączony

Co zrobić, jeśli płomień zgasną?

Naszym priorytetem jest to, abyś cieszył się piecem Ooni Koda 16 w bezpieczny i ekologiczny sposób. Właśnie dlatego Koda 16 ma wbudowany system zabezpieczający FSD. Oznacza to, że jeśli płomień zgaśnie w czasie, gdy dopływ gazu jest włączony, FSD automatycznie odetnie gaz.

Jeśli zauważysz, że płomień zgasł, wyłącz w zbiorniku zasilanie gazem i odłącz Koda 16. Zostaw na 5 minut przed ponownym zapaleniem, aby gaz mógł się rozproszyć.

⚠ Uwaga!

Odczekaj 5 minut przed ponownym zapaleniem, aby gaz mógł się rozproszyć.

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 rozciągając je na boki, aby uzyskać ciekawą 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 Koda 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 Koda 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 20. 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. Zaczynij przygotowywać pizzę, gdy zarówno Ty, jak i Ooni Koda 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 skleja.





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
Mąka typu „00”*	607 g
Woda	364 g
Sól	18 g
Świeże drożdże**	20 g

**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 puszk, to tradycyjny wybór do pizzy neapolitańskiej.

Składniki	Waga	Objętość
Pomidory w puszcze	800 g	4 szklanki
Oliwa z oliwek	30 g	2 łyżki
Sól	4 g	1 łyżeczka
2 ząbki czosnku, zmiążdżone 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	75 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 Nduja z brokułami

Dodatek pikantnego salami do chrupiących brokułów sprawi, że nikt nie oprze się tej wyjątkowej pizzy. Miękka konsystencja pikantnej włoskiej kielbasy Nduja sprawia, że pizza zyskuje wyrazisty smak. Dodaj brokuły, czosnek i dużą ilość startego parmezanu. Przenieś się w kulinarną podróż do południowej części Włoch!

Składniki

160 g klasycznego ciasta na pizzę

5 łyżek (75 ml) sosu do pizzy

Oliwa z oliwek

2 ząbki czosnku, zmiążdżone

6 łodyg brokułów, oczyszczonych (lub 4 różyczki brokuła, połamane na kawałki)

50 g mozzarelli, porwanej na małe kawałki

100 g Nduja, zwinięta w małe kulki

Starty parmezan

Przepis

Zacznij od przygotowania ciasta na pizzę. Aby zrobić 30-centymetrową pizzę, sięgnij po proporcje na przygotowanie kulek ciasta o wadze 250 g. Uruchom swój piec do pizzy Ooni Koda 16.

Wlej trochę oliwy z oliwek na patelnię i dodaj czosnek, a następnie podsmaż brokuły na średnim ogniu, aż lekko zmiękną. Odłóż na bok.

Nanieś niewielką ilość mąki na łopatę do pizzy. Rozciągnij kulę ciasta na szerokość 30 cm. Za pomocą dużej łyżki lub chochli rozprowadź sos równomiernie na całym cieście. Ułóż mozzarellę, brokuły i kulki Nduja.

Zsuń pizzę z łopaty i włóż do rozgrzanego pieca Ooni.

Pamiętaj, aby regularnie obracać pizzę. Po upieczeniu, wyjmij pizzę z pieca. Skrop oliwą z oliwek i posyp startym parmezanem. Podawaj od razu!



Kotlety wieprzowe z jabłkiem i cynamonem

Składniki

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżka białego octu winnego
- Sól pieprz
- 2 kotlety wieprzowe z kością
- 3 łyżki masła, niesolonego
- 2 zielone jabłka, pokrojone w ćwiartki
- 3 gałązki świeżego tymianku
- 1 laska cynamonu
- 1 szklanka (200 ml) cydru jabłkowego

Przepis

Odpal piec Ooni Koda 16. Osiągnij temperaturę 190°C na kamieniu do pieczenia.

W misce wymieszaj razem 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczkę cynamonu, brązowy cukier, biały ocet winny oraz sól i pieprz do smaku. Kotlety wieprzowe dokładnie obtocz w marynacie.

Nalej trochę oliwy z oliwek na żeliwną patelnię Ooni i umieść ją w środku rozgrzanego pieca.

Gdy patelnia się rozgrzeje, dodaj masło. Kiedy się roztopi, dodaj kotlety schabowe. Umieść patelnię w piecu na 3 minuty lub do momentu, aż kotlety będą złotobrązowe z jednej strony, a następnie przewróć je na drugą stronę.

Do roztopionego masła dodaj jabłko na patelnię, tymianek i łyżeczkę cynamonu. Delikatnie wlej jabłkowy cydr.

Ponownie włóż patelnię do pieca, piecz przez kolejne 3 minuty lub do momentu, aż kotlety schabowe staną się całe złociste, a jabłka zmiękną i skarmelizują się. Pozostaw mięso na patelni na 5 minut pod przykryciem z folii aluminiowej. Następnie pokrój i podawaj ze skarmelizowanymi jabłkami.



Crumble jabłkowo-żurawinowe

Składniki

50 g roztopionego masła

80 ml oleju kokosowego, roztopionego

100 g płatków owsianych

100 g płatków owsianych błyskawicznych

3 łyżki mąki pszennej

50 g płatków migdałów

100 g brązowego cukru

1 łyżeczka mielonego cynamonu

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Oliwa z oliwek

2 łyżeczki mąki kukurydzianej

5 zielonych jabłek, obranych i posiekanych

100 g świeżej lub mrożonej żurawiny

80 g brązowego cukru

2 łyżki ekstraktu waniliowego

4 łyżki syropu klonowego

Przepis

Odpal piec Ooni. Osiągnij temperaturę 180°C na kamieniu do pieczenia. Możesz szybko i łatwo sprawdzić temperaturę kamienia do pieczenia za pomocą termometru na podczerwień Ooni.

Najpierw przygotuj kruszonkę. W misce połącz masło, olej kokosowy, płatki owsiane, płatki owsiane błyskawiczne, mąkę, płatki migdałów, brązowy cukier (100 g), mielony cynamon i gałkę muszkatołową. Mieszaj, aż dobrze się połączą.

Dodaj trochę oliwy z oliwek na żeliwną patelnię Ooni i umieść w rozgrzanym piecu Koda 16. W małej misce dodaj 4 łyżki wrzącej wody do mąki kukurydzianej i mieszaj, aż całość dokładnie się połączy. Odłóż na bok.

Gdy patelnia się rozgrzeje, wyjmij ją z piekarnika i dodaj pokrojone jabłka.

Piecz w piekarniku przez 5 minut lub do momentu, aż owoce lekko zmiękną.

Zdejmij patelnię i dodaj mieszaninę mąki kukurydzianej i wody, brązowy cukier (80 g), ekstrakt waniliowy i syrop klonowy. Dobrze wymieszaj, aby pokryć owoce wszystkimi mokrymi składnikami, a następnie ułóż wokół żurawinę.

Ponownie włóż patelnię do piekarnika i piecz przez kolejne 5-7 minut lub do momentu, aż owoce zyskają jasnożółty kolor.

Posyp owoce równomiernie mieszanką kruszonki i kontynuuj pieczenie przez kolejne 10 minut lub do momentu, aż polewa będzie opieczona i chrupiąca.

Wyjmij patelnię z piekarnika i podawaj na ciepło z łyżką lodów waniliowych.



Instrukcja pielęgnacji

Gdzie przechowywać Ooni Koda 16?

Ooni Koda 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 Koda 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 Koda 16, przechowując go wyłącznie w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.

Jak czyścić Ooni Koda 16?

Czyszczenie wnętrza Ooni Koda 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, schłodzoną powłokę Ooni Koda 16 można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysuszyć. Unikaj materiałów ściernych, środków czyszczących lub zawierających żrące chemikalia.

Zalecana procedura czyszczenia:

- Wytrzyj wewnętrzną skorupę suchym ręcznikiem papierowym.
- Palnik przecieraj co 3 miesiące szczotką, aby usunąć resztki jedzenia.

Jak czyścić kamień do pieczenia pizzy?

Użyj szczotki do czyszczenia 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.



Uwaga

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

Odłącz po każdym użyciu

Zawsze wyłączaj dopływ gazu przed odłączeniem reduktora od zbiornika.



Uwaga

Nie polewaj wodą żadnej części Koda 16 w celu gaszenia lub schładzania, ponieważ może to spowodować uszkodzenia i obrażenia ciała.



Ostrzeżenie

Wewnątrz i na zewnątrz mogą znajdować się ostre metalowe krawędzie. Zachowaj ostrożność.



Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Piec Ooni Koda 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.

Nie mogę zapalić Ooni Koda 16

Zapoznaj się z etapami rozpalania pieca na stronie 15. Niezbędnym krokiem jest bardzo powolne wciśnięcie i przekręcenie regulatora gazu z pozycji wyłączonej. Pozwala to na przepływ gazu do korpusu pieca przed iskrą, która rozpali płomień. Powinieneś móc usłyszeć przepływ gazu, zanim przekręcisz pokrętło do pozycji godziny 9 na tarczy. Może to zająć kilka prób w zależności od tego, ile czasu minęło od ostatniego odpalenia, jaka była różnica temperatur, jakie są warunki atmosferyczne i konfiguracja gazu.

Zachowaj ostrożność podczas zapalania i nie zaglądaj bezpośrednio do pieca podczas procesu uruchamiania. Możliwe jest wydostawanie się płomieni z przodu pieca.

Poniższe techniki rozwiążą większość problemów:

- Odłącz regulator od zbiornika z gazem na 5 minut. To „zresetuje” regulator, w którym mogło zadziałać zabezpieczenie, blokujące przepływ gazu.
- Upewnij się, że zbiornik gazu jest pełny i ustawiony w pozycji pionowej.

- Usuń wszelkie zanieczyszczenia z regulatora i zbiornika gazu, a następnie ponownie podłącz regulator.
- W przypadku butli z gazem typu twist-open (USA), bardzo powoli otwieraj przepływ gazu. Nagły skok gazu przepływającego przez reduktor, może uruchomić wbudowaną funkcję bezpieczeństwa w regulatorze.
- Przed rozpaleniem Koda 16 za pomocą pokrętła, sprawdź na wszystkich łączeniach i w wężu, czy nie występują żadne nieszczelności. Szczelność możesz sprawdzić za pomocą roztworu wody z mydłem lub spray'u do wykrywania nieszczelności.

Płomień zgasł po tym, jak próbowałem zapalić piec

Jeśli płomień zgaśnie, odczekaj 5 minut przed ponownym zapaleniem.

- Wciśnij pokrętło sterujące i powoli obracaj je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara od godziny 12.00 do 9.00. Ta czynność powinna trwać co najmniej 3 sekundy, co umożliwi przepływ gazu do pieca.
- Kontynuuj naciskanie pokrętła sterującego przez 20 sekund od zapłonu, a następnie zwolnij.
- Jeśli produkt jest używany na wietrze, upewnij się, że wiatr wieje od tylnej części pieca.

Może również wystąpić problem z systemem zabezpieczającym (FSD). Ta wbudowana funkcja bezpieczeństwa odcina dopływ gazu, kiedy system nie odczytuje wystarczająco wysokiej temperatury. Oznacza to, że kiedy płomień zgaśnie, urządzenie odetnie dopływ gazu.

System zabezpieczenia możesz zobaczyć na rysunku 1.0. Możesz przetrzeć go suchym ręcznikiem papierowym. Jeśli nie możesz do niego dotrzeć, użyj sprężonego powietrza, które pomoże oczyścić tę część.

Koda 16 wydaje głośny dźwięk

Płomień jest odpowiednio zoptymalizowany, gdy Koda 16 pracuje cicho. W rzadkich przypadkach możesz usłyszeć głośniejszy niż normalnie odgłos, co oznacza, że palnik gazowy nie zapalił się prawidłowo.

W takiej sytuacji należy wyłączyć go na 5 minut i włączyć ponownie. Nieprawidłowe rozpalenie pieca może spowodować przegrzanie i uszkodzenie urządzenia. Zapoznaj się dokładnie z instrukcją.

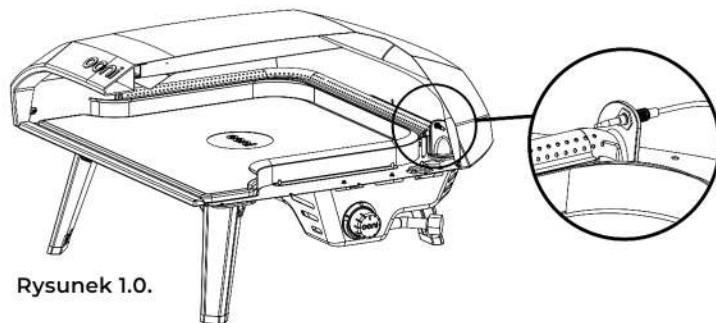
Czuję zapach gazu

- Wyłącz dopływ gazu do Koda 16, zamykając zawór zbiornika.
- Zgaś ogień.
- Jeśli zapach nie ustępuje, zachowaj bezpieczną odległość i skontaktuj się z najbliższą strażą pożarną.

Sprawdzanie wycieków gazu

Przed każdym użyciem, należy wykonać test szczelności gazu. Zastosuj wykrywacz nieszczelności wykonany za pomocą spray'u lub wody z mydłem. Za ich pomocą sprawdź wszystkie połączenia między butlą z gazem a piecem Koda 16. Jeśli zobaczysz bąbelki, natychmiast wyłącz dopływ gazu i sprawdź armaturę gazową. Jeśli bąbelki będą się utrzymywać, wyłącz gaz i oddaj reduktor do serwisu.

Nigdy nie używaj produktu, który nie przeszedł testu szczelności. Skontaktuj się z nami na: support.ooni.com w celu uzyskania dalszych porad.



Rysunek 1.0.

Koda 16 jest zbyt gorący

Będziesz wiedzieć, że Koda 16 jest zbyt rozgrzany, jeśli jedzenie gotuje się za szybko i zaczyna przypalać. Jeśli piec Koda 16 jest zbyt gorący, zmniejsz moc za pomocą pokrętki regulacji gazu.

Koda 16 nie powinien pracować w wysokich temperaturach przez dłuższy czas, jeżeli w środku nie ma żadnego jedzenia. Jeśli robisz sobie przerwę od gotowania, daj też odpocząć piecowi i wyłącz go.



Jeśli Twój kamień do pieczenia jest zbyt gorący, postaw na nim żeliwne akcesorium Ooni przez 30 sekund, aby wchłonął część ciepła.

Ooni Koda 16 nie jest wystarczająco rozgrzany

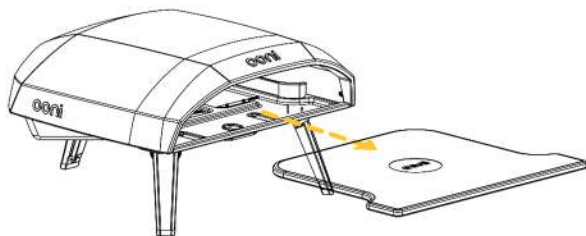
Użyj termometru na podczerwień Ooni, aby sprawdzić temperaturę kamienia do pizzy. Koda 16 został zaprojektowany tak, aby osiągać optymalne temperatury w 20 minut od rozpoczęcia nagrzewania. Dodaj do tego dodatkowe 10-15 minut przy uwzględnieniu niskich temperatur otoczenia. Sprawdź, czy zbiornik propanu jest pełny i czy używasz właściwego regulatora. Upewnij się, że w wężu nie ma wycieków i że połączenia między reduktorem a zbiornikiem propanu są uszczelnione.

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.

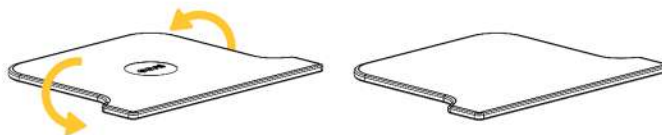
Ciasto do pizzy jest niedopieczone

- 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.

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 Koda 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 Koda 16.





Skorzystaj z wymiarów Koda 16. Jeśli zauważysz, że Twoja pizza piecze się zbyt szybko, przesun ją bliżej prawej, przedniej części piekarnika. Możesz także zmniejszyć moc płomienia.



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 Koda 16, 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 Koda 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

© 2022 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



Kraków - Wielicka

ul. Nad Serafą 56

+48 668 151 378

+48 690 033 461



Kraków - Czyżyny

ul. Medveckiego 7

+48 531 125 972

+48 531 126 033



www.decofire.pl

