Piec do pizzy Fyra 12

Przewodnik

Konfiguracja, pielęgnacja i użytkowanie pieca do pizzy Ooni Fyra 12. Przydatne porady i przepisy.



Szanowni Klienci,

Z przyjemnością informujemy, że instrukcja obsługi pieca Ooni Fyra 12 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 Fyra 12 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**

Jeżeli piec do pizzy Ooni Fyra 12 nie jest zgodny z Twoimi oczekiwaniami, koniecznie skontaktuj się z nami na stronie **support.ooni.com**. Na pewno znajdziemy rozwiązanie!

Składane nogi urządzenia Ooni Fyra 12 powinny zostać całkowicie rozłożone przed uruchomieniem.

WAŻNE!

Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze! Dokładnie zapoznaj się z instrukcją Ooni Fyra 12 przed pierwszym użyciem.

Ooni Fyra 12 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!

Rekomendujemy początkowo zastosowanie 150 g pelletu. Uzupełnienie pelletem powinno następować stopniowo, tak, aby płomień miał szansę dobrze się rozpalić.

Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe znajdują się w bezpiecznej odległości i cały czas są pod Twoją kontrolą podczas korzystania z pieca Ooni Fyra 12.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Ooni Fyra 12 szybko się nagrzewa. Nie dotykaj zewnętrznej części pieca podczas użytkowania.

Piec Ooni Fyra 12 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 Fyra 12 naruszają i unieważniają warunki gwarancji oraz mogą stanowić zagrożenie dla Ciebie i Twoich bliskich.

* Wszystkie przedstawione zdjęcia mają charakter poglądowy. Rzeczywisty produkt i zawartość mogą się różnić.

Spis treści

Powitanie	03
Skrócona instrukcja obsługi	05
Pierwsza konfiguracja Ooni Fyra 12	06
Przydatne narzędzia	08
Funkcjonalności Ooni Fyra 12	11
Rozpalanie i utrzymywanie płomienia	12
Temperatura wewnątrz pieca	15
Przegroda kominowa	16
Wygaszanie i pellety	17
Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy	18
Jak przygotować pizzę w Ooni Fyra 12?	20
Przepisy	
Klasyczne ciasto na pizzę	22
Klasyczny sos do pizzy	24
Pizza Margherita	26
Pizza Nduja z brokułami	28
Instrukcja pielęgnacji	30
Rozwiązywanie najczęstszych problemów	32
Kontakt	37



Powitaj piec Ooni Fyra 12!

Ooni Fyra 12 pozwoli Ci przygotować własną pizzę na świeżym powietrzu i nie tylko!

Kamień do pieczenia z kordierytu, szczelna izolacja i piękny, intensywny płomień zapewniają perfekcyjne warunki do przygotowania pizzy, która będzie napawać Cię dumą! Piec Ooni Fyra 12 został zaprojektowany tak, aby umożliwić upieczenie idealnej pizzy, jednak sprawdzi się także do wykonania wielu rozmaitych dań. Steki, mięso, ryby, warzywa i inne potrawy będą smakować wyśmienicie, kiedy przygotujesz je w piecu Ooni Fyra 12.

Za pomocą wszystkich produktów Ooni możesz przygotować wyśmienite dania. To gotowanie pełne frajdy i radości! Ooni Fyra 12 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 Fyra 12.

Jesteśmy dumni z niesamowitej społeczności, która rozwinęła się wokół naszej marki i doświadczeń kulinarnych z nią związanych. W sieci znajdziesz kompetentną i życzliwą grupę entuzjastów Ooni, a nasz zespół zawsze jest gotowy, by udzielić wsparcia i odpowiedzi na wszystkie wątpliwości.

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



Kristian i zespół Ooni



Skrócona instrukcja obsługi

Pizza w 60 sekund? To możliwe! Jest wiele ekscytujących powodów do rozpalenie Ooni Fyra 12. Dla tych z Was, którzy nie mogą się już doczekać, przygotowaliśmy skróconą instrukcję obsługi:

- Ooni Fyra 12 jest przeznaczony tylko do użytkowania na zewnątrz. Ustaw piec w miejscu osłoniętym od wiatru i co najmniej **1 m** dalej od najbliższej konstrukcji.
- Ooni Fyra 12 jest w 100% zasilany pelletami. Używaj tylko pelletów premium, które były przechowywane w hermetycznym pojemniku. Porady na temat stosowania pelletów znajdują się na **str. 17.**
- Ooni Fyra 12 może być stosowany na zewnątrz, kiedy nie ma deszczu i ekstremalnych warunków pogodowych. Zalecamy przechowywanie pieca wewnątrz lub w dedykowanym pokrowcu.
- Urządzenie możesz umieścić na drewnianej, kamiennej, marmurowej lub stalowej powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia, której używasz, może wytrzymać ciężar **30 kg**. Nie polecamy stosowania na szklanych lub plastikowych powierzchniach.
- Pizza w stylu neapolitańskim wymaga wysokich temperatur. W środkowej i tylnej części rozgrzej piec co najmniej do 400°C przed umieszczeniem pizzy wewnątrz. Obracaj pizzę co 20-30 sekund dla równomiernego wypieczenia.
- Stopniowe uzupełnienie pelletami pomoże zwiększać płomień. Nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować stłumienie płomienia.
- Nie używaj wody do czyszczenia ani schładzania Ooni Fyra 12.
- Pełna instrukcja dotycząca rozpalania ognia dostępna jest na **str. 12.**

Pierwsza konfiguracja Ooni Fyra 12

Znalezienie odpowiedniego miejsca

Ooni Fyra 12 działa najlepiej w miejscu osłoniętym od wiatru. Wybierz miejsce oddalone co najmniej o **1 metr** od najbliższych konstrukcji lub ścian budynków. Umieść Ooni Fyra 12 na stabilnym stole, który może utrzymać ciężar **30 kg**. Wybierz najlepszą przestrzeń, ustaw piec, zrób zdjęcie i wyślij na adres: **support.ooni.com** – uwielbiamy otrzymywać zdjęcia od społeczności Ooni!

Nie rekomendujemy szklanych i plastikowych stołów.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem, rozgrzej piec Ooni Fyra 12 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!

Dowiedz się więcej

Zapoznaj się z kolejnymi stronami instrukcji, aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu, schładzaniu i przechowywaniu Ooni Fyra 12. Poznasz także wyjątkowe wskazówki, które pomogą Ci przygotować wyśmienitą pizzę. Na stronie **ooni.com** znajdziesz poradniki video, przepisy i inspiracje.

Jeśli masz pytania lub chcesz wysłać nam zdjęcia swoich pysznych dań przygotowanych za pomocą Ooni Fyra 12 – skontaktuj się z nami pod adresem **support.ooni.com.** Uwielbiamy rozmawiać o pizzy!



Przydatne narzędzia



Pellet drzewny Ooni

Twoje jedzenie będzie tak dobre, jak paliwo, za pomocą którego je przygotowujesz. Nasze pellety są wykonane w 100% z twardego drewna i zostały przystosowane do wysokich temperatur. Pozwalają uzyskać neutralny aromat pieca opalanego drewnem.



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.



Naturalne podpałki Ooni Premium

Zostały wykonane w 100% z naturalnych wiórów drzewnych i nie zawierają chemicznych dodatków. To gwarancja czystego i szybkiego rozpalenia paliwa w piecu do pizzy Ooni Fyra 12.



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 Fyra 12.



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.



Żeliwna seria Ooni

Wysokie temperatury, jakie osiągniesz w Ooni Fyra 12, 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.



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.



Pokrowiec na Ooni Fyra 12

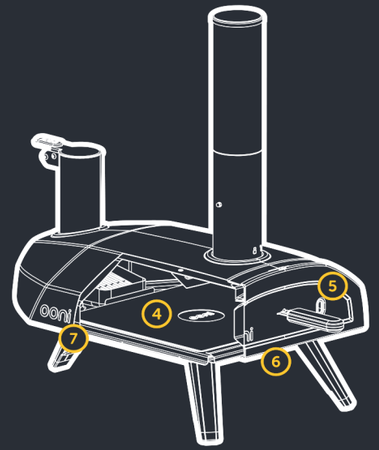
Chroń piec Ooni Fyra 12 przed deszczem lub słońcem. Pokrowiec przeznaczony do tego modelu ma elastyczne krawędzie i paski, za pomocą których w łatwy sposób przetransportujesz piec. Pokrowiec jest wodoodporny i został wyposażony w aluminiowe klamry dla maksymalnej wytrzymałości.

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



Funkcjonalności Ooni Fyra 12





1. W pełni izolowane ściany zewnętrzne utrzymują ciepło i zapewniają odpowiednią temperaturę do przygotowania pizzy nawet w 60 sekund!
2. Składane nogi ułatwiają transport i przechowywanie. Antypoślizgowe nóżki stabilnie utrzymują piec i chronią powierzchnię przed zarysowaniem.
3. Przegroda kominowa pozwala na szybką regulację płomienia. Należy pozostawić ją otwartą, aby uzyskać optymalny przepływ powietrza. Zamknięcie spowoduje zmniejszenie poboru powietrza i w efekcie mniejszy płomień.
4. Kamień do pizzy został wykonany z wytrzymałego kordierytu na zamówienie. Doskonale kumuluje ciepło i pozwala uzyskać idealny spód pizzy.
5. Otwór kontrolny na drzwiczkach piekarnika pozwala sprawdzić moc płomienia bez konieczności otwierania drzwiczek.
6. Szczelina w dolnej części otworu piekarnika pozwala oprzeć drzwiczki podczas umieszczenia, wyjmowania lub obracania jedzenia.
7. Numer seryjny. Zarejestruj się, aby uzyskać przedłużenie gwarancji: **ooni.com/warranty***

*zależne od regionu

Rozpalanie i utrzymywanie płomienia

Krok 1

a. Zdejmij nasadę komina, aby uzyskać optymalny przepływ powietrza przez Ooni Fyra 12. Upewnij się, że przegroda komina jest otwarta.
b. Drzwiczki pieca utrzymuj zamknięte przez cały czas pieczenia, z wyjątkiem umieszczania lub wyciągania jedzenia.

Krok 2

Wyjmij pojemnik na pellet i napełnij go pelletami z twardego drewna do poziomu pokazanego na obrazku nr 2. Na początek zalecamy wsypanie 150 g pelletu (2 garście).

Krok 3

a. Umieść rozpałkę Ooni Natural bliżej przedniej krawędzi pojemnika. Możesz także używać innych naturalnych rozpałek. Unikaj tych, które nadają potrawom niepożądany smak.
b. Zapal rozpałkę i wsuń pojemnik z pelletami z powrotem do Ooni Fyra 12.

Krok 4

a. Odczekaj, aż pellet całkowicie się rozpali. Sprawdź za pomocą otworu kontrolnego w drzwiczkach Ooni Fyra 12, czy płomień cały czas się pali
b. Stopniowo uzupełniaj pellety małymi porcjami. Wykonuj to tak często, aż pellety sięgną szczytu zbiornika. Utrzymuj ten poziom przez cały czas. Dzięki temu piec Oooni zapewnia niezmiennie wysokie temperatury.

Zbiornik pelletów wystarczy na wypiekanie pizzy przez 15 minut. Dokładaj je małymi porcjami i co jakiś czas, w celu utrzymania dobrego przepływu powietrza i temperatury.

Pozwól pelletom grawitacyjnie przedostać się do obszaru spalania. Nie naciskaj pelletów, aby przedostały się szybciej w dół, ponieważ spowoduje to zduszenie płomienia przez zmniejszenie przepływu powietrza, a co za tym idzie – zbyt niską temperaturę.













Temperatura wewnątrz pieca

Ooni Fyra 12 jest gotowy do wypiekania pizzy w 15 minut od rozpalenia pelletów. Możesz odczekać 5 lub 10 dodatkowych minut, aby osiągnąć odpowiednią temperaturę płomienia i kamienia do pizzy. Użyj otworu kontrolnego w drzwiczkach, żeby sprawdzić, czy Ooni Fyra 12 jest gotowy do przyrządzenia idealnej pizzy.

Ooni Fyra 12 nie jest gotowy do przygotowania pizzy, gdy pojawiają się płomienie przedstawione na **zdjęciu nr 2.** W takiej sytuacji daj urządzeniu więcej czasu na rozgrzanie się. Płomienie, które świadczą o odpowiedniej temperaturze, są przedstawione na zdjęciu nr 1. Na **str. 22** znajdziesz wskazówki i porady dotyczące przygotowania perfekcyjnych dań oraz rozwiązywania ewentualnych problemów.



✓ Płomień gotowy do wypiekania pizzy

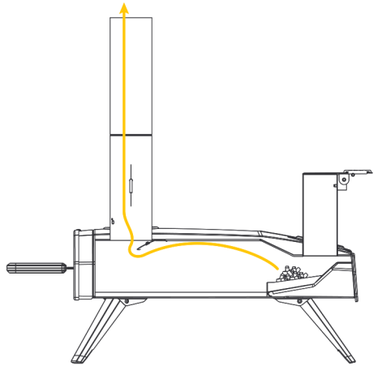


✗ Za słaby, zredukowany płomień

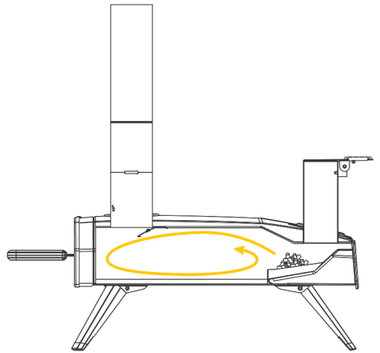
Przegroda kominowa

Wbudowana przegroda kominowa pozwala na regulację przepływu powietrza i rozprowadzanie ciepła w piecu. Jeśli Ooni Fyra 12 nie nagrzewa się wystarczająco, sprawdź czy przegroda komina jest otwarta, a nasada komina zdjęta. Zapewni to maksymalny przepływ powietrza i wysokie temperatury wewnątrz pieca.

Dodatki do pizzy przypiekają się szybciej niż spód pizzy? Wystarczy zamknąć przegrodę komina, aby przygasić płomienie, co sprawi, że spód pizzy będzie miał więcej czasu na upieczenie.



Otwarta przegroda komina: Zwiększa pobór powietrza przez piec, tworząc mocniejsze płomienie i wyższe temperatury.



Zamknięta przegroda kominowa: Zmniejsza zasysanie powietrza i jego przepływ, w efekcie otrzymujemy więcej dymu i niższą temperaturę. Nie zamykaj całkowicie przegrody na dłuższy czas – może to spowodować pęcznienie i zakleszczanie się pelletu.

Wygaszanie

Pozostaw piec Ooni Fyra 12, aby wypaliły się pozostałe pellety i pozwól mu ostygnąć naturalnie. Może to potrwać do **90 minut** w zależności od temperatury otoczenia.

Należy pamiętać, że pellety mogą być jeszcze ciepłe, dlatego podczas usuwania popiołu, należy nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Pellety

Lekkie i bardzo wydajne pieczenie z pelletami zapewnia efekty takie jak opalanie drewnem przy minimalnym nakładzie pracy. Zachęcamy do używania pelletu drzewnego Ooni Premium.

Pellet drzewny Ooni Premium wykonany jest w 100% z twardego drewna. Spala się powoli i osiąga wysokie temperatury, co zapewnia dłuższe pieczenie przy mniejszym zużyciu paliwa.

Pellety Ooni nie mają żadnych dodatków i wyróżniają się bardzo niską zawartością wilgoci. Dzięki temu po skończonym użytkowaniu pozostaje bardzo niewielka ilość popiołu.

Zawsze przechowuj pellet w szczelnym pojemniku. W przypadku pozostawienia otwartego opakowania, pellety mogą wchłaniać wilgoć, co wpłynie na ich spalanie.

Nie używaj pelletów z drewna iglastego. Spalają się bardzo szybko i w niższych temperaturach.

Nie stosuj wody do Ooni Fyra 12 w celu gaszenia lub schładzania. Grozi to ryzykiem poparzenia.

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 Fyra 12 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 Fyra 12?

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 22**. 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 długo leżą dodatki, może bardziej przywierać. Zacznij przygotowywać pizzę, gdy zarówno Ty, jak i Ooni Fyra 12 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 też 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 Nduja z brokułami

Dodatek pikantnego salami do chrupiących brokułów sprawi, że nikt nie oprze się tej wyjątkowej pizzy. Miękka konsystencja pikantnej włoskiej kiełbasy 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

- 250 g klasycznego ciasta na pizzę
- 5 łyżek (135 ml) sosu do pizzy
- Oliwa z oliwek
- 2 ząbki czosnku, zmiażdżone
- 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 Fyra 12.

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!



Instrukcja pielęgnacji

Piec do pizzy Ooni Fyra 12 zapewni wyjątkowe doznania kulinarne Tobie i Twoim najbliższym. Pamiętaj o właściwej pielęgnacji urządzenia, a posłuży Ci jeszcze przez wiele lat.

Gdzie przechowywać Ooni Fyra 12?

Ooni Fyra 12 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 Fyra 12 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 Fyra 12, przechowując go wyłącznie w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.

Jak czyścić Ooni Fyra 12?

Czyszczenie wnętrza Ooni Fyra 12 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 Fyra 12 można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysuszyć. Unikaj materiałów ściernych, środków czyszczących lub zawierających żrące chemikalia.

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.

Nie stosuj wody do gaszenia lub schładzania Ooni Fyra 12. W ten sposób możesz spowodować szkody i obrażenia ciała.



Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Piec Ooni Fyra 12 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 pieca Ooni Fyra 12

Zapoznaj się z etapami uruchamiania pieca Ooni Fyra, które znajdziesz na stronie 12. Sprawdź, czy:

- Używasz pelletów z twardego drewna, które nie są wilgotne. Pellety zawsze przechowuj w hermetycznie zamkniętym pojemniku dla uzyskania najlepszych rezultatów.
- Nasada komina jest zdjęta, a przegroda komina otwarta.
- Drzwiczki pozostają zamknięte przez cały czas procesu zapalania i nagrzewania.
- Upewnij się, że podpałka jest umieszczona z przodu pojemnika na pellet.

Ooni Fyra 12 jest zbyt gorący

Będziesz wiedzieć, że Ooni Fyra 12 jest za mocno rozgrzany, jeśli Twoje jedzenie zbyt szybko przypieka się i zaczyna przypalać. Jeśli Ooni Fyra 12 osiągnął zbyt wysoką temperaturę, skróć czas podgrzewania i dodaj mniej pelletów.

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 wchłonął część ciepła.

Ooni Fyra 12 nie jest wystarczająco rozgrzany

Ooni Fyra 12 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. Upewnij się, że używasz pelletu z suchego drewna liściastego i postępujesz zgodnie z instrukcją rozpalania pieca, którą znajdziesz na **stronie 12.**

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 Fyra 12. Instrukcja czyszczenia i pielęgnacji kamienia do pizzy znajduje się na **stronie 30**.

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 Fyra 12.

Moja pizza się przypala

Jeśli zauważysz, że Twoja pizza się przypala, musisz częściej ją obracać. Zacznij od razu po umieszczeniu jej w środku pieca. Ooni Fyra 12 może osiągać bardzo wysokie temperatury, dlatego tak ważne jest, aby na bieżąco reagować na to, co dzieje się wewnątrz pieca.

Jeśli dodatki na pizzy są gotowe zbyt szybko, zamknij przegrodę kominową, aby zmniejszyć ciąg i wielkość płomienia.

Moja pizza nie jest upieczona

Piękno przygotowania pizzy z Ooni Fyra 12 polega na tym, że możesz dostosować moc płomienia do stylu pizzy. Jeśli robisz pizzę w stylu neapolitańskim lub na cienkim spodzie, celuj w osiągnięcie temperatury 400°C na środku kamienia do pizzy. Możesz to sprawdzić za pomocą termometru na podczerwień przed umieszczeniem pizzy wewnątrz pieca.

Pizze neapolitańskie będą wychodzić perfekcyjnie, jeśli dobierzesz do nich lekkie dodatki.
Jeśli pieczesz grubszą pizzę lub z cięższymi dodatkami, skróć czas podgrzewania i zmniejsz płomień za pomocą przegrody kominowej.

Widzę dym / W moim piecu jest sadza

Kiedy jakiekolwiek drewno lub pellet zaczyna się palić, na pewno pojawi się także dym. To normalne, że wewnątrz Ooni Fyra 12 możesz zobaczyć delikatną warstwę sadzy. Pamiętaj, by postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi rozpalania pieca i utrzymywania temperatury, które znajdziesz w tym przewodniku na **stronie 12.**

Jeśli widzisz nadmiar dymu lub sadzy, stopniowo dodawaj pellet i upewnij się, że następuje właściwe spalanie, zanim zaczniesz piec pizzę. Jeśli nadal widzisz ciemny dym, może to oznaczać, że pellety nie są całkowicie suche lub że dołożono ich zbyt wiele na raz.

Mimo że nie jest to konieczne, możesz wytrzeć wnętrze Ooni Fyra 12 suchymi ręcznikami papierowymi po ostygnięciu pieca.

Komin Ooni Fyra 12 zmienił kolor
Stal nierdzewna może zmienić kolor po wystawieniu na działanie wysokiej temperatury (537°C). Niektóre części pieca Ooni Fyra 12 osiągają tę temperaturę, a nawet wyższą. Zmiana koloru komina nie wpływa na działanie Ooni Fyra 12. Niektóre przebarwienia można usunąć środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Widzę płomienie z tyłu mojego Ooni Fyra 12
Płomienie mogą wydobywać się z tyłu Ooni Fyra 12, kiedy proces przekazywania ciepła zostanie przerwany np. kiedy drzwiczki są otwarte.
To całkowicie normalny proces. Upewnij się, że przeczytałeś instrukcję bezpieczeństwa i że Twój Ooni Fyra 12 jest ustawiony co najmniej 1 m od jakichkolwiek budynków lub konstrukcji.

Nigdy nie używaj Ooni Fyra 12 przy silnym wietrze.





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 Fyra 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 Fyra 12. 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**





ooni.com

© 2021 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