Piec do pizzy Koda 12

Przewodnik

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



Szanowni Klienci,

Z przyjemnością informujemy, że instrukcja obsługi pieca Ooni Koda 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 Koda 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**

WAŻNE!



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



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 12.



Przed użyciem upewnij się, że nogi urządzenia są całkowicie rozłożone.



Ooni Koda 12 został zaprojektowany tylko i wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie uruchamiaj urządzenia podczas silnego wiatru.



Jeśli płomienie zgasły, natychmiast odłącz dopływ gazu na co najmniej 5 minut przed ponownym zapaleniem.



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



Wewnątrz i na zewnątrz urządzenia mogą znajdować się ostre metalowe krawędzie, zachowaj ostrożność.



Upewnij się, że wąż gazowy nie jest splątany. Nie umieszczaj węża pod piecem.



Nie zaglądaj bezpośrednio do otworu pieca podczas rozpalania, ponieważ płomienie mogą wydostawać się na zewnątrz.



Koda 12 powinien pracować cicho po uruchomieniu. Jeśli usłyszysz ryczący dźwięk z palnika gazowego, wyłącz gaz na 5 minut i włącz ponownie.



Nadzoruj Koda 12 podczas użytkowania. Nie pozostawiaj włączonego pieca bez nadzoru osoby dorosłej.



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

Spis treści

Powitanie 3

Skrócona instrukcja obsługi 5

Możliwości Ooni Koda 12 6

Funkcjonalności Ooni Koda 12 7

Uruchamianie, gaszenie i przechowywanie Koda 12 8

Przydatne narzędzia 9

Podłączanie do zbiornika gazu 10

Rozpalanie 13

Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy 15

Jak przygotować pizzę w Ooni Koda 12? 16

Przepisy

Klasyczne ciasto na pizzę 18

Klasyczny sos do pizzy 20

Pizza Burrata 21

Pizza z dynią, cukinią i chilli 22

Pikantne krewetki 23

Pielęgnacja i konserwacja 24

Rozwiązywanie najczęstszych problemów 25

Kontakt 32


ooni

Powitaj piec Ooni Koda 12!

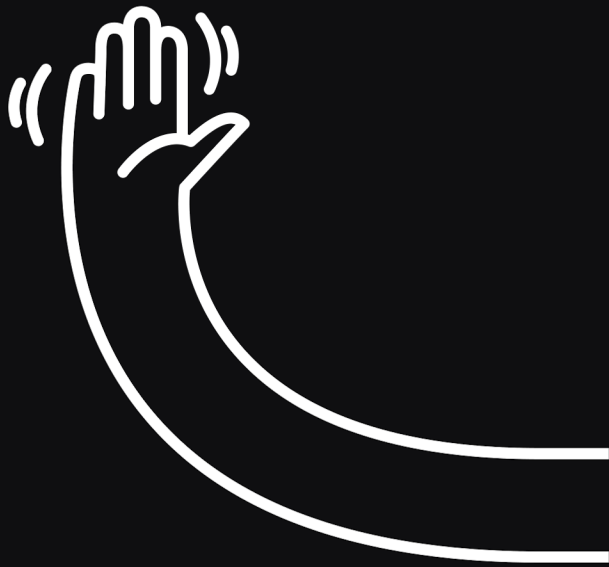
Każdy powinien mieć możliwość spróbowania wyśmienitej pizzy! Piec Koda 12 jest zdolny do ekstremalnie szybkiego osiągania wysokich temperatur, dzięki czemu zapewnia niesamowity smak pieczonych potraw. Ooni zmieni sposób, w jaki gotujesz i cieszysz się jedzeniem na świeżym powietrzu.

Koda 12 jest gotowy do przygotowania potraw w najwyższych temperaturach już w ciągu 20 minut! Zarówno obudowa, jak i wykonana na zamówienie kamienna płyta są zoptymalizowane pod kątem równomiernego rozprowadzania ciepła. Koda 12 przygotuje pizzę jak z najlepszej, włoskiej restauracji w zaledwie 60 sekund. Co więcej, możesz także użyć pieca do zrobienia przepysznych steków, pieczonych warzyw i innych potraw! Za pomocą wszystkich produktów Ooni możesz przygotować wyśmienite dania. To gotowanie pełne frajdy i radości! Ooni Koda 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 Koda 12. Dziękujemy za to, że chcesz być częścią społeczności Ooni – jesteśmy pewni, że spodoba Ci się ta kulinarna przygoda!



Kristian i zespół Ooni




ooni
ooni
ooni

Skrócona instrukcja obsługi

Wiemy, że nie możesz doczekać się wspólnego gotowania z Ooni Koda 12! Zalecamy przeczytanie poniższego przewodnika od deski do deski, skupiając się zwłaszcza na zasadach bezpieczeństwa. Dla niecierpliwych osób przygotowaliśmy instrukcję w skondensowanej formie.

- Piec ustaw na zewnątrz na powierzchni wykonanej ze stali nierdzewnej, drewna lub kamienia.
- Podłącz do zbiornika z gazem. Nie zapomnij sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu! Aby uzyskać więcej szczegółów, przeczytaj całą instrukcję obsługi.
- Przy pierwszym odpaleniu Koda 12 zapal i uruchom piec przez 30 minut, aby wypalić pozostałości z procesu produkcji.
- Instrukcje, które pozwolą Ci przygotować pizzę w stylu neapolitańskim:
- Rozgrzej Koda 12 do 400°C. Umieść pizzę na środku kamienia kordierytowego i obracaj w trakcie pieczenia, piecz przez około 20-30 sekund.
- Ciesz się wybornym daniem i powtarzaj jego przygotowanie, kiedy tylko masz ochotę.



Naciśnij, powoli obróć i przytrzymaj 3 sekundy, aby uruchomić. Trzymaj kolejne 5 sekund po zapłonie.



Max. moc



Min. moc



Wyłączanie

Możliwości Ooni Koda 12

Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, pamiętaj, aby przeczytać instrukcję obsługi. Przechowuj ją i miej zawsze pod ręką.

Zanim zaczniesz piec

Sprawdź połączenia na zbiorniku gazu, wężu i regulatorze. Powinny być zabezpieczone i sprawdzone przed każdym gotowaniem. Przed pierwszym uruchomieniem Koda 12, ustaw najwyższą temperaturę, dzięki temu gorąc usunie wszelkie oleje i substancje, które są pozostałością po procesie produkcyjnym. Dopiero wtedy jesteś gotowy do przygotowania potraw.

Aby przygotować piec do użycia, rozgrzej Koda 12 do najwyższej temperatury przez 30 minut. Schłódź, wytrzyj wnętrze suchymi ręcznikami papierowymi.

Pieczenie

Koda 12 został zaprojektowany, aby pracować w temperaturze 400°C, co pozwoli przygotować idealną pizzę w stylu neapolitańskim. Pieca nie należy zostawiać uruchomionego przez dłuższy czas bez jedzenia wewnątrz. Jeśli chcesz zrobić sobie przerwę od gotowania, daj też odpocząć piecowi Koda 12. Obróć pokrętło regulacji gazu do końca i uruchom, kiedy będziesz gotowy do ponownego pieczenia.

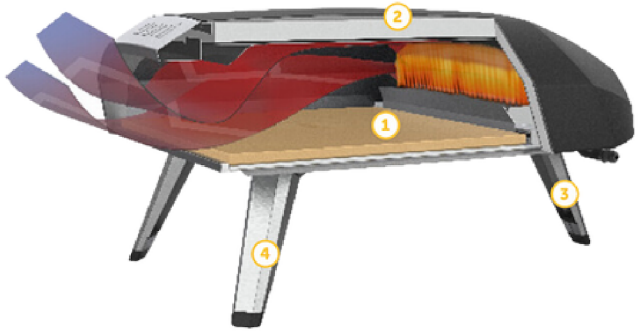
Dowiedz się więcej

Zdobądź inspiracje, przepisy i sprawdzone tipy na ooni.com.
Jeśli masz jakieś pytania lub chcesz wysłać nam zdjęcia Twojego pieca Koda 12 lub zdjęcia przygotowanych na nim dań – możesz skontaktować się z nami pod adresem support.ooni.com. Kochamy rozmawiać na tematy związane z pizzą i Ooni!

⚠ Ostrzeżenie

Dzieci i zwierzęta powinny trzymać się w bezpiecznej odległości, gdy piec Koda 12 jest włączony.

Funkcjonalności Ooni Koda 12





1. Płyta do pieczenia wykonana na zamówienie z kamienia kordierytowego. Pozwala na maksymalne utrzymanie ciepła.

2. W pełni izolowana powłoka zatrzymująca ciepło.

3. Numer seryjny. Zarejestruj się w celu przedłużenia gwarancji pod adresem **ooni.com/warranty**

4. Składane nogi ułatwiające przechowywanie i transport. Utrzymują Koda 12 w stabilnej pozycji i nie zarysowują powierzchni.

5. Pokrętło regulacji gazu do rozpalenia Koda 12 i regulacji mocy płomienia.

6. Otwór do monitorowania płomienia.

7. Terminal do podłączenia źródła gazu.

Uruchamianie, gaszenie i przechowywanie Koda 12

Uwielbiamy oglądać Wasze zdjęcia kuchni plenerowych i dań przygotowywanych za pomocą pieców Ooni. Wybierz swoją idealną przestrzeń na zewnątrz, rozpocznij gotowanie i pamiętaj, aby wysłać do nas zdjęcie!

OSTROŻNIE

Nie umieszczaj przewodu gazowego pod piecem.

Ustawienie

Koda 12 będzie działać najlepiej, gdy jest osłonięty od wiatru. Wybierz miejsce oddalone co najmniej 1 m od zabudowań i wszelkich konstrukcji. Przed uruchomieniem, upewnij się, że nogi pieca są wyprostowane.

Umieść Koda 12 na powierzchni wykonanej z drewna, stali nierdzewnej lub kamienia. Powierzchnia powinna być wystarczająco wytrzymała, aby utrzymać urządzenie ważące ponad 15 kg. Koda 12 ma wygięte nóżki do ochrony drewna, metalu lub kamiennej powierzchni.

UWAGA: Stoliki szklane i plastikowe nie są zalecane.

Gaszenie

Po zakończonym pieczeniu po prostu wyłącz płomień za pomocą regulatora gazu i odłącz regulator ze zbiornika propanu. Odczekaj co najmniej 1 godzinę po zgaszeniu pieca. Koda 12 musi być suchy i całkowicie schłodzony przed przechowywaniem.

OSTROŻNIE

Nie wystawiaj Koda 12 na wilgoć oraz nie próbuj schłodzić wodą. Może to spowodować uszkodzenia urządzenia lub ciała.

Przechowywanie

Pokrowiec do przenoszenia Koda 12 zapewnia elegancką, trwałą i wodoodporną ochronę pieca. Paski Carry Cover pozwalają zabrać Koda 12 w dowolne miejsce, abyś mógł odpalić go na plaży, w ogrodzie lub na działce przyjaciół.

Sugerujemy przechowywanie pieca w pomieszczeniu w okresach, kiedy na zewnątrz panują trudne warunki pogodowe np. silny wiatr, ulewny deszcz lub śnieg. Kamień do pieczenia powinien być przechowywany w suchym otoczeniu, co zapewni optymalną wydajność.

UWAGA: Wyjmij regulator ze zbiornika, gdy nie jest używany.

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 Koda 12.



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 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.

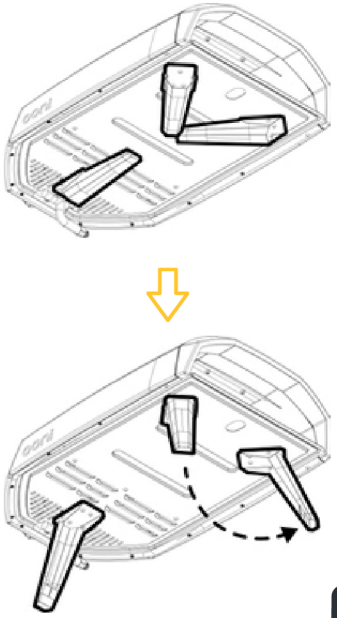


Stoły modułowe Ooni

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.

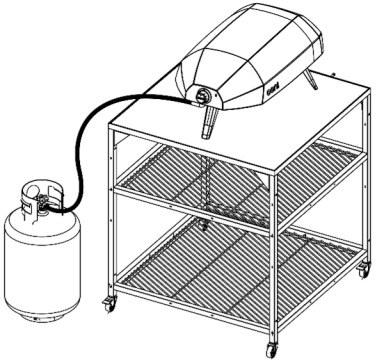
Podłączanie do zbiornika gazu

1. Rozłóż nogi pieca i umieść w środku kamień do pieczenia



2. Podłączenie do gazu

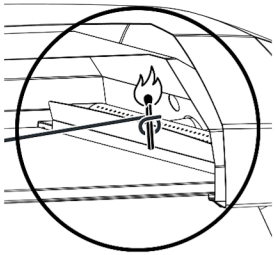
Zapoznaj się z instrukcją obsługi dla danego kraju



Uchwyt na zapałki

Uchwyt na zapałki pozwoli Ci zapalić piec za pomocą zapałki. Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi rozpalania, aby wiedzieć, kiedy należy użyć zapałki.





OSTROŻNIE

Sprawdź, czy wąż gazowy nie jest splątany i czy przebiega z dala od Koda 12. Nie umieszczaj węża pod piecem.





Ostrożnie

Niewłaściwe rozpalanie może spowodować przegrzanie i uszkodzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami.

Ostrożnie

Koda 12 powinien po zapaleniu pracować cicho. Jeśli usłyszysz ryczący dźwięk z palnika gazowego, wyłącz na 5 minut gaz i włącz ponownie.

Rozpalanie

Po podłączeniu regulatora, otwórz gaz w zbiorniku.

⚠ OSTRZEŻENIE
Nie patrz bezpośrednio w otwór pieca, kiedy go uruchamiasz. Płomienie mogą wydostawać się przez otwór urządzenia, powodując poparzenie.

Wciśnij pokrętło sterujące i powoli obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara od godziny 12:00 do 9:00. Powinno trwać to co najmniej 3 sekundy, umożliwiając przepływ gazu do pieca.
Gdy kontrolka minie godzinę 9, nastąpi kliknięcie zapłonu. Kontynuuj wciskanie pokrętła sterującego przez 5 sekund po zapłonie, a następnie zwolnij.



Naciśnij, powoli obróć i przytrzymaj przez 5 sekund, aby uruchomić.



Max. moc

Co zrobić, jeśli płomienie zgasną?

Naszym priorytetem jest to, abyś cieszył się piecem Koda 12 w bezpieczny i ekologiczny sposób. Właśnie dlatego Koda 12 ma wbudowane urządzenie ognioodporne (FSD). Oznacza to, że kiedy płomień zgaśnie w czasie, gdy gaz jest włączony, FSD automatycznie odetnie jego dopływ.

Jeśli zauważysz, że płomienie zgasły, wyłącz gaz i odłącz zbiornik od Koda 12.

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



Min. moc



Wyłączony

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 Koda 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.






3
752


5
ooni


4


6

Jak przygotować pizzę w Ooni Koda 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 18. 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 Koda 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.




ooni

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

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



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.

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 Burrata

250 g klasycznego ciasta na pizzę Ooni
5 łyżek (90 ml) klasycznego sosu do pizzy
2-3 plastry prosciutto
150 g burraty
Garść małych listków bazylii
2 łyżki stołowe (40 ml) oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia



Przepis

Gdy ciasto i sos będą gotowe, rozpal Ooni Koda 12. Ustaw temperaturę 400°C na kamieniu do pieczenia. Temperaturę możesz szybko i łatwo sprawdzić za pomocą termometru na podczerwień Ooni.

Wyjmij burratę z lodówki, aby ogrzała się do temperatury pokojowej. Burrata jest dodawana na pizzę po jej upieczeniu, więc ważne jest to, aby znajdowała się w temperaturze pokojowej. Rozciągnij kulkę ciasta na pizzę i połóż ją na łopacie do pizzy. Za pomocą dużej łyżki lub chochli równomiernie rozprowadź sos na spodzie ciasta. Zsuń pizzę z łopaty wewnątrz pieca Ooni Koda 12, obracaj pizzę regularnie.

Po upieczeniu wyjmij pizzę z piekarnika. Połóż prosciutto na wierzchu, burratę, a następnie posyp bazylią. Na koniec obficie skrop oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Pizza z dynią, cukinią i chilli

250 g klasycznego ciasta na pizzę Ooni
Pół małej dyni, upieczonej i zmiksowanej
1 ząbek czosnku, zmiażdżony (posiekany)
2 łyżki oliwy z oliwek
Pół małej cukinii, pokrojonej w cienkie plastry
1 chilli, pozbawione pestek i drobno posiekane
1 łyżka orzeszków piniowych
Sól morska i świeżo mielony czarny pieprz
Oliwa z oliwek



Przepis

W misce wymieszaj purée z dyni, oliwę z oliwek i czosnek, dopraw do smaku. Odłóż na bok.
Gdy ciasto będzie gotowe, odpal Ooni Koda 12.

Osiągnij temperaturę 400°C na kamieniu do pieczenia. Temperaturę możesz szybko sprawdzić za pomocą termometru na podczerwień Ooni.
Używając niewielkiej ilości mąki, oprósz łopatę do pizzy. Rozciągnij kulę ciasta i połóż ją na łopacie.
Dużą łyżką lub chochlą równomiernie rozprowadź sos dyniowy na cieście. Pozostaw 1 cm obramowania wokół krawędzi podstawy bez sosu, aby ciasto urosło.
Udekoruj cukinią i chilli, posyp orzeszkami pinii.
Zsuń pizzę z łopaty do pieca Ooni Koda 12. Obracaj pizzę co 20-30 sekund, aby uzyskać równomierny wypiek.

Po upieczeniu wyjmij pizzę z pieca. Na koniec skrop pizzę oliwą z oliwek i dopraw do smaku solą i pieprzem.

Pikantne krewetki

500 g surowych krewetek, obranych z ogonami
100 g masła, stopionego
3 łyżeczki (8 g) pieprzu cayenne
3 łyżeczki (8 g) papryki
Sok z 1 cytryny
2 łyżki (35 ml) miodu
2 łyżeczki (5 g) soli
2 łyżki (35 g) posiekanej natki pietruszki
2 łyżki (35 ml) oliwy z oliwek



Przepis

Rozgrzej Ooni Koda do 300°C. Możesz sprawdzić temperaturę za pomocą termometru na podczerwień Ooni. Jeśli używasz konwencjonalnego piekarnika, rozgrzej go do 200°C.
Dodaj oliwę z oliwek do Ooni Sizzler i umieść w piekarniku, aby się rozgrzała. Do tego przepisu możesz także użyć Ooni Grizzler lub Ooni Skillet.
W dużej misce wymieszaj masło, pieprz cayenne, paprykę, sok z cytryny, miód i sól. Mieszaj składniki, aż dobrze się połączą.
Dodaj krewetki i dokładnie obtocz w marynacie. Pozostaw do marynowania w lodówce na co najmniej pół godziny.
Wyjmij Sizzlera z pieca i umieść na nim wszystkie krewetki wraz z marynatą z miski. Umieść w piecu i piecz przez 2 minuty lub do momentu, aż miąższ krewetki się zetnie i skorupiaki będą rumiane z jednej strony.
Wyciągnij Sizzlera z pieca, wrzuć krewetki, aby je obrócić i ponownie wstaw do pieca na kolejne dwie minuty lub do momentu, aż krewetki będą lekko rumiane na całej powierzchni.
Wyjmij Sizzlera z pieca. Krewetki posyp natką pietruszki i natychmiast podawaj. Nie potrzebujesz sztućców – krewetki możesz spożywać, trzymając za ogonek!

Pielęgnacja i konserwacja

Traktuj Koda 12 z miłością i troską, dzięki temu posłuży Ci przez wiele lat.

OSTROŻNIE
Wewnątrz i na zewnątrz urządzenia mogą znajdować się ostre krawędzie. Zachowaj ostrożność!

Gdzie mam przechowywać Koda 12?

Przechowuj Koda 12 bezpiecznie na zewnątrz w pokrowcu Ooni Koda 12. Wodoodporny materiał zabezpieczy piec przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi – w przypadku ekstremalnych warunków pogodowych zalecamy zabranie go ze sobą do pomieszczenia. Upewnij się, że piec ma odpowiedni czas na całkowite ostygnięcie przed podjęciem próby zakrycia, przeniesienia lub przechowywania. Jeśli znajdujesz się w pobliżu oceanu lub zbiornika ze słoną wodą, chroń Koda 12, przechowując go w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.

Jak czyścić Koda 12?

Czyszczenie wnętrza Koda 12 jest łatwe: piec wystarczy uruchomić w najwyższej temperaturze przez 30 minut, aby wypaliły się wszystkie resztki jedzenia. Po ostygnięciu, wnętrze urządzenia można wytrzeć suchymi ręcznikami papierowymi lub szczotką.
Zewnętrzną powłokę Koda 12 można przetrzeć wilgotną ściereczką i natychmiast wysuszyć. Unikaj ściernych środków czyszczących lub zawierających żrące chemikalia.

Zalecana procedura czyszczenia:

- Przed każdym użyciem wytrzyj wnętrze suchym ręcznikiem papierowym
- Rurę palnika należy co 3 miesiące przecierać szczotką drucianą, aby usunąć resztki jedzenia

Jak czyścić kamień do pieczenia?

Użyj szczotki Ooni, aby usunąć resztki mąki lub składników. W przypadku uporczywych śladów pozostaw Koda 12 do ostygnięcia całkowicie przed obróceniem kamienia do pieczenia – wysokość temperatury wewnątrz Koda 12 w naturalny sposób oczyści spód.
Zawsze poczekaj, aż kamień całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do pracy.

OSTROŻNIE
Kamień do pieczenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Piec Ooni Koda 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 Ooni Koda 12

Zapoznaj się z etapami rozpalania pieca na stronie 13. 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.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE**
>
> 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 12 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.

Koda 12 wydaje głośny dźwięk

Płomień jest odpowiednio zoptymalizowany, gdy Koda 12 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 12, zamykając zawór zbiornika.
- Zgaś ogień.
- Jeśli zapach nie ustępuje, zachowaj bezpieczną odległość i skontaktuj się z najbliższą strażą pożarną.

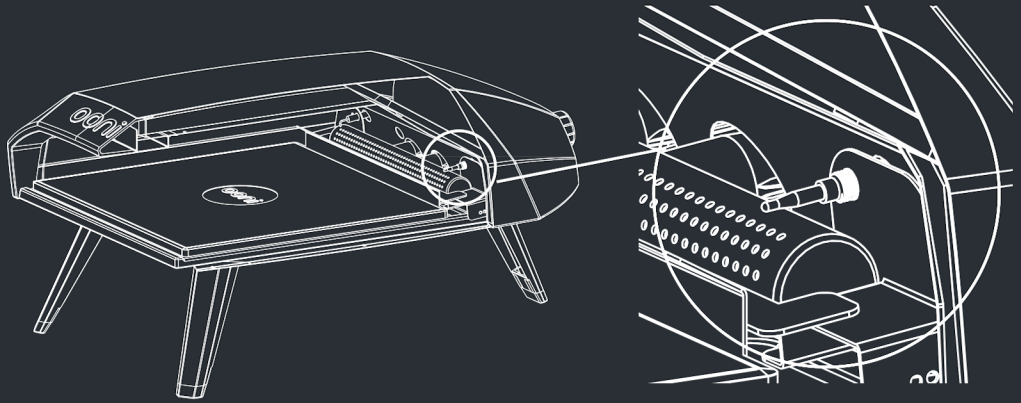
Płomień zgasł po tym, jak próbowałem zapalić piec

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.



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 12. 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.

Wskazówka

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

Koda 12 jest zbyt gorący

Będziesz wiedzieć, że Koda 12 jest zbyt rozgrzany, jeśli jedzenie gotuje się za szybko i zaczyna przypalać. Jeśli piec Koda 12 jest zbyt gorący, zmniejsz moc za pomocą pokrętła regulacji gazu.

Koda 12 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.

Ooni Koda 12 nie jest wystarczająco rozgrzany

Użyj termometru na podczerwień Ooni, aby sprawdzić temperaturę kamienia do pizzy. Koda 12 został zaprojektowany tak, aby osiągać optymalne temperatury w 20 minuty 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.

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 12.
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 12.

Wnętrze pieca zmieniło kolor

Kolor stali nierdzewnej po wewnętrznej stronie Koda 12 zmieni się z czasem ze względu na działanie wysokiej temperatury. Jest to normalne i nie wpłynie na działanie urządzenia. Zalecamy wycieranie wnętrza pieca pomiędzy kolejnym gotowaniem.

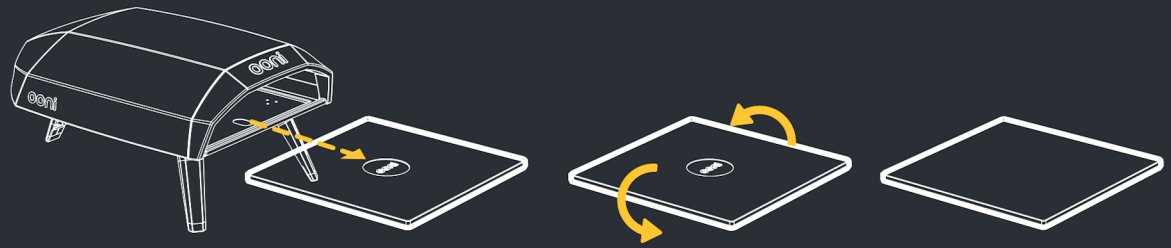
Ciasto na pizzę przykleja się do łopaty

Pizza może przyklejać się do łopaty z różnych powodów, ale najczęstszym jest pozostawienie pizzy na zbyt długi czas między przygotowaniem a pieczeniem. Aby uzyskać więcej wskazówek, jak przygotować pizzę, przejdź do strony 16.

Pizza przypala się z jednej strony

Aby uzyskać równomierne upieczenie pizzy ze wszystkich stron, pamiętaj o obracaniu pizzy co 20-30 sekund. Strona znajdująca się najbliżej płomienia będzie piec się najszybciej, więc upewnij się, że wszystkie strony znajdują się przez podobny czas w wyższej temperaturze.

Jak odwracać kamień do pizzy?



Problemy z płomieniem

Pomoc w rozwiązywaniu problemów znajdziesz na stronie support.ooni.com

Czynniki atmosferyczne, takie jak wiatr, temperatura powietrza, mogą wpłynąć na płomień

Zauważ, że kolor płomienia nie zawsze jest powiązany z temperaturą pieca. Czynniki atmosferyczne, takie jak wiatr, temperatura powietrza, mogą wpłynąć na płomień.
Nie musisz obserwować płomieni z tyłu piekarnika, aby upewnić się, że piec działa poprawnie. Poniżej znajdziesz najlepsze wskazówki dotyczące właściwego płomienia.

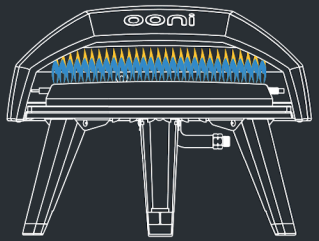
Dla modeli z propanem 28, 37 i 50 mbar:

- Idealny płomień: Podczas korzystania z dowolnego z modeli propanowych 28, 37 i 50 mbar, niebieski płomień z żółtymi końcówki to idealny płomień, który należy osiągnąć.
- Długi, brunatno-żółty płomień: ten rodzaj płomienia pojawia się, gdy butan jest używany w dowolnym z modeli na propan: 28, 37 i 50 mbar. W tych modelach zalecamy stosowanie wyłącznie propanu.
- Asymetryczny płomień: palnik może być zablokowany. Spróbuj go przeczyścić sprężonym powietrzem.
- Zbyt niski płomień: Jeśli płomień jest zbyt niski, zalecamy sprawdzenie poziomu gazu w zbiorniku.

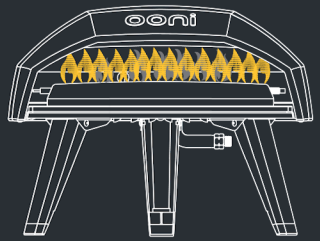
Dla wariantu Butan 30 mbar:

- Idealny płomień: W przypadku modelu z butanem o ciśnieniu 30 mbar, idealnym płomieniem jest niebieski płomień z żółtymi końcówkami.
- Niebieski płomień: Normalny płomień podczas używania propanu.
- Asymetryczny płomień: palnik może być zablokowany. Spróbuj go przeczyścić sprężonym powietrzem.
- Zbyt niski płomień: Jeśli płomień jest zbyt niski, zalecamy sprawdzenie poziomu gazu w zbiorniku.

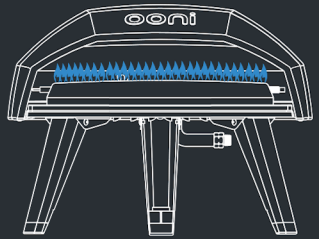
Idealny płomień



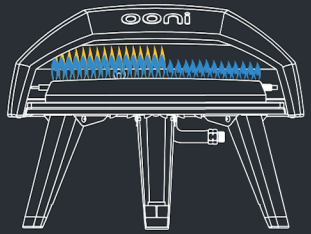
Długi, brunatno-żółty płomień



Zbyt niski płomień



Asymetryczny płomień





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 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 Koda 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**



Make Pizza

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