



Volt 12

Piec elektryczny do
pizzy

Przewodnik



Pobierz aplikację Ooni, aby
aktywować bezpłatne
przedłużenie gwarancji o 1 rok*,
znaleźć przepisy i nie tylko!





Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi
i bezpieczeństwa urządzenia Ooni Volt 12



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

Spis treści

Powitanie	03	Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy	16
Szybki start	04	Rodzaje pizzy	18
Pierwsze kroki	06	Jak przygotować pizzę w Ooni Volt 12?	21
Pieczenie, wyłączanie i przechowywanie	08	Przepis na klasyczne ciasto na pizzę	22
Niezbędne narzędzia	10	Przepis na klasyczny sos do pizzy	24
Funkcjonalności Ooni Volt 12	12	Rozwiązywanie najczęstszych problemów	26
Działanie pokręteł	13	Kontakt	29
Funkcja Boost	14		



Powitaj piec Ooni Volt 12!

W 2012 roku stworzyliśmy pierwszy piec do pizzy Ooni, aby każdy mógł cieszyć się doskonałą pizzą. Jednak, aby stać się prawdziwym mistrzem pizzy, potrzeba czasu, pasji i odpowiednich narzędzi – w tym pieca osiągnącego bardzo wysokie temperatury.

Ooni Volt 12 to nasz pierwszy, elektryczny piec do pizzy przeznaczony zarówno do użytku wewnątrz, jak i na zewnątrz. Dzięki niemu możesz przez cały rok przygotowywać wyjątkową pizzę na tarasie lub w kuchni!

Ooni Volt 12 osiąga temperaturę 450°C w zaledwie 20 minut i piecze pizzę w stylu neapolitańskim w mniej niż 90 sekund. Dzięki precyzyjnym ustawieniom temperatury możesz z łatwością przygotować także inne rodzaje pizzy (nawet mrożoną). Upiecz serową, puszystą pizzę nowojorską w temperaturze 350°C lub zmniejsz ją do 300°C, aby przygotować chrupiącą i lekką pizzę w stylu Detroit.

Niezależnie od tego, czy dopiero zaczynasz, czy jesteś już profesjonalistą, obsługa Ooni Volt 12 jest prosta i daje mnóstwo radości. Ten przewodnik zawiera porady, wskazówki i przepisy, które pomogą Ci w pełni wykorzystać możliwości pieca.

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

Kristian Tapaninaho
Założyciel i co-CEO

Darina Garland
Współzałożycielka i co-CEO

Szybki start

Pieczenie z Ooni Volt 12 daje wiele powodów do ekscytacji.

Jeśli chcesz zacząć, oto, co koniecznie musisz wiedzieć:

- 1 Konfiguracja** Umieść Ooni Volt 12 na modułowym stole Ooni lub na przestronnej, stabilnej powierzchni wewnątrz lub na zewnątrz.
- 2 Przygotowanie** Przygotuj ciasto na pizzę i dodatki z odpowiednim wyprzedzeniem.
- 3 Włączanie** Przetaw przełącznik „Wł./Wył.” z boku urządzenia Ooni Volt 12 do pozycji dolnej, a następnie naciśnij przycisk czuwania Standby z przodu pieca, aby go włączyć.
- 4 Podgrzewanie** Wybierz ustawienie temperatury na centralnym pokrętle sterowania, aby rozpocząć podgrzewanie. Zalecane ustawienia znajdziesz na str. 18.
- 5 Pizza** Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, nadszedł czas na pizzę. Informacje na temat zalecanych metod i czasu pieczenia znajdziesz na str. 18.
- 6 Relaks** Po zakończeniu pieczenia pozwól, aby Ooni Volt 12 ostygł. Odczekaj co najmniej 10 minut, aż wentylator schłodzi elektronikę przed wyłączeniem przełącznika „Wł./Wył.”. Po ostygnięciu piekarnika, wyczyść kamień do pizzy i przechowuj piekarnik w suchym, zamkniętym pomieszczeniu.
- 7 Powtórz** Przygotowywanie doskonałej pizzy to podróż: im więcej ćwiczysz, tym lepszy się stajesz. Czytaj dalej, aby poznać więcej wskazówek i porad Ooni Volt 12 dotyczących robienia pizzy!



Pierwsze kroki

Wybór odpowiedniego miejsca

Piec Ooni Volt 12 możesz używać zarówno w pomieszczeniach, jak i na zewnątrz. Ustaw go na równej, stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego, pozostawiając wokół urządzenia dużo wolnej przestrzeni. Umieść piec kilka centymetrów od krawędzi blatu, aby drzwi mogły się swobodnie otwierać.



Umieść Ooni Volt 12 na stabilnej, poziomej powierzchni, pozostawiając odpowiednio dużo miejsca wokół niego. Upewnij się, że w pobliżu nie znajdują się żadne łatwopalne przedmioty. Jeśli korzystasz z pieca na zewnątrz, polecamy średni lub duży stół modułowy Ooni. Nie stawiaj pieca na szklanym ani plastikowym stole.



Jeśli używasz pieca na zewnątrz, upewnij się, że odporne na warunki atmosferyczne przedłużacze są odpowiednio uziemione i dostosowane do parametrów zasilania pieca. Idealne będą przedłużacze wyposażone w zabezpieczenia elektryczne, takie jak wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) lub wyłączniki różnicowoprądowe z detekcją uziemienia (GFCI).

Wypalanie pieca przed pierwszym użyciem

Pamiętaj, aby przed pierwszym pieczeniem przeprowadzić wypalanie pieca. Ustaw temperaturę na 450°C, a minutnik na 20 minut. Po upływie czasu przełącz piec w tryb czuwania i pozwól mu ostygnąć.



Drzwi

Aby otworzyć drzwi, pociągnij uchwyt w swoją stronę – poczujesz lekki opór, a następnie obróć je w dół, aż znajdą się w pozycji poziomej. Aby je zamknąć, użyj uchwytu i obróć drzwi z powrotem do pozycji pionowej.



Nie opieraj się ani nie wywieraj nacisku na drzwi piekarnika.



Uwaga: Wewnętrzne powierzchnie drzwi mogą być bardzo gorące! Do otwierania i zamykania drzwi używaj wyłącznie uchwytu.



Jeśli coś rozleje się na wewnętrznej szybie, odczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.

Dowiedz się więcej

Czytaj dalej, aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu, wyłączaniu i przechowywaniu pieca Ooni Volt 12, w tym o rodzajach i najlepszych wskazówkach dotyczących przygotowywania idealnej pizzy.

Szukasz inspiracji? Na stronie ooni.com znajdziesz przepisy, które pobudzą Twój apetyt! Masz pytania lub chcesz podzielić się zdjęciami swoich pysznych wypieków z Ooni Volt 12? Skontaktuj się z nami przez support@ooni.com. Uwielbiamy rozmawiać o pizzy i Ooni!

Dodatkowe informacje dotyczące pielęgnacji urządzenia znajdziesz w dalszej części instrukcji obsługi.

Pieczenie, wyłączanie i przechowywanie

Osiąganie optymalnej temperatury

Piec Ooni Volt 12 został zaprojektowany tak, aby osiągał temperaturę do 450°C. Idealna temperatura pieczenia dla klasycznego ciasta na pizzę Ooni (zobacz str. 22) to minimum 400°C, mierzona na środku kamienia do pizzy.



Użyj cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, aby sprawdzić temperaturę kamienia do pizzy.

Temperatura kamienia powinna odpowiadać temperaturze otoczenia wewnątrz pieca.



Jeśli piec nie był używany przez 45 minut, automatycznie przełączy się w tryb czuwania, aby oszczędzać energię.

Wyłączanie i przechowywanie

Po zakończeniu pieczenia wystarczy nacisnąć podświetlany przycisk czuwania Standby znajdujący się na drzwiach, aby wyłączyć piec. Wentylator wewnętrzny będzie nadal pracował, aby schłodzić elektronikę urządzenia, dlatego odczekaj co najmniej 10 minut, zanim całkowicie wyłączysz piec i odłączysz go od zasilania.

Wnętrze pieca Ooni Volt 12 może pozostawać gorące nawet do 90 minut po wyłączeniu. Przed schowaniem pieca, należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Zalecamy przechowywanie pieca Ooni Volt 12 w suchym miejscu wewnątrz pomieszczeń między kolejnymi użyciami. Możesz również użyć dedykowanego pokrowca Ooni Volt 12 (dostępnego na ooni.com), aby utrzymać urządzenie w czystości i chronić je przed kurzem.

Nie możesz się doczekać pieczenia? Dowiedz się, jak ustawić temperaturę pieca Ooni Volt 12 – szczegóły znajdziesz w dalszej części instrukcji obsługi.



Niezbędne narzędzia



Cyfrowy termometr na podczerwień Ooni

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 Volt 12.



! Nie używaj w piecu Ooni Volt 12 produktów z plastiku, gumy ani silikonu. Upewnij się również, że metalowe akcesoria z powłoką są przystosowane do użytku w wysokich temperaturach.



Cyfrowa waga Ooni

Przygotowywanie ciasta nigdy nie było prostsze, dzięki dwupłaszczyznowej cyfrowej wadze Ooni. Używaj matowej, precyzyjnej mini platformy do ważenia najmniejszych ilości oraz standardowej platformy do większych porcji. Obie wartości możesz odczytać jednocześnie na podwójnym wyświetlaczu LCD. W zestawie znajduje się dopasowane naczynie pomiarowe, idealne do odmierzania drożdży, soli lub ziół.



Stół Ooni

Nasze stoły zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o piecach Ooni. To idealne rozwiązanie do pieczenia na świeżym powietrzu przez cały rok. Stoły wykonane są z wytrzymałej stali węglowej pokrytej proszkową powłoką, są odporne na warunki atmosferyczne i oferują praktyczne opcje przechowywania.

Funkcjonalności Ooni Volt 12

Pieczenie z Ooni Volt 12

Ustaw piec Ooni Volt 12 na stabilnej, równej powierzchni. Zapewnij mu odpowiednią ilość wolnej przestrzeni dookoła, aby możliwa była prawidłowa cyrkulacja powietrza – to niezbędne, aby piec działał sprawnie i bezpiecznie się chłodził.



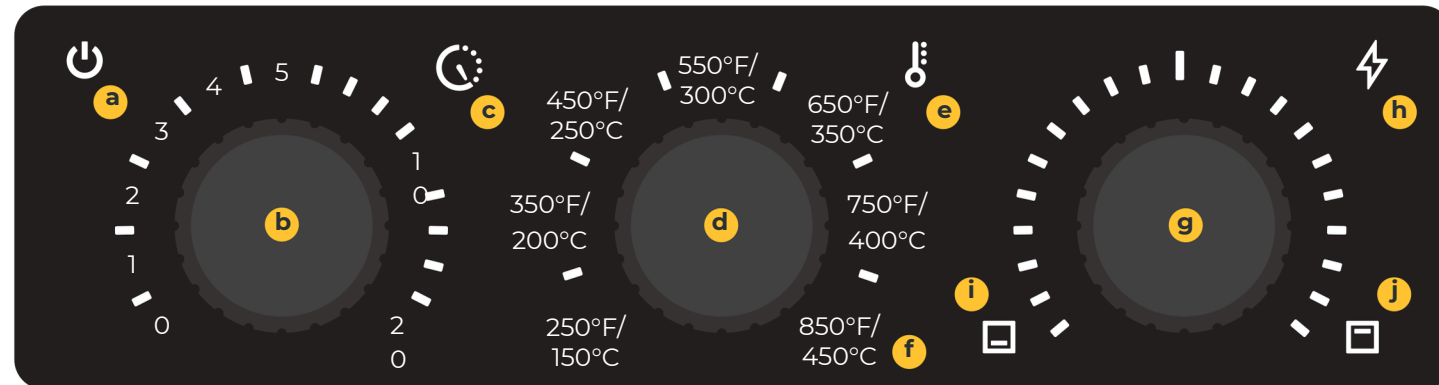
Co znajduje się w opakowaniu?

- a. Piec Ooni Volt 12
- b. Kamień do pieczenia

Najważniejsze funkcje

1. Drzwi z potrójną szybą i panoramicznym oknem do podglądu pizzy
2. Cyfrowy panel sterowania
3. Górna grzałka
4. Dolna grzałka
5. Czujnik temperatury
6. Przełącznik „Wł./Wył.”

Działanie pokręteł



- a. Przycisk czuwania Standby
- b. Pokrętko timera
- c. Ikona timera

- d. Pokrętko temperatury
- e. Ikona temperatury
- f. Maksymalna temperatura

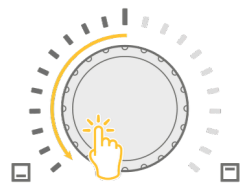
- g. Balance dial
- h. Balance icon
- i. Base element icon
- j. Top element icon



Szczegółowe instrukcje dotyczące korzystania z każdego z pokręteł znajdziesz w dalszej części instrukcji obsługi.

Funkcja Boost

Piec Ooni Volt 12 wyposażony jest w innowacyjną funkcję Boost, która umożliwia szybkie podgrzanie kamienia do pieczenia pomiędzy kolejnymi wypiekami. Dzięki temu ostatnia pizza będzie równie doskonała jak pierwsza.



1

Obróć pokrętko ustawienia grzania maksymalnie w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).



2

Funkcja Boost zostanie uruchomiona, gdy ikona dolnej grzałki zacznie szybko migać. Funkcja Boost działa przez 45 sekund.



3

Po zakończeniu działania funkcji Boost, ustawienie grzania wróci do zalecanej temperatury.



4

Ikona dolnej grzałki zacznie migać powoli – w tym czasie funkcja Boost nie jest dostępna.



5

Gdy ikona przestanie migać, funkcja Boost będzie ponownie dostępna.



Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy

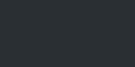
- 1 Używaj wysokiej jakości mąki typu „00” i świeżych składników. Mąka „00” to mąka włoska. Charakteryzuje się bardzo wysokim stopniem zmielenia – niemal na pył. To złoty standard w przygotowaniu idealnej pizzy. Pozwól ciastu dłużej wyrastać, aby uzyskać odpowiednią chrupkość i wyśmienity smak.
- 2 Gdy ciasto osiągnie temperaturę pokojową, zacznij rozciągać je na boki, aby uzyskać cienką bazę, która będzie miała około 1 centymetra grubości.
- 3 Piekąc w niższej temperaturze i dłużej, szczególnie w przypadku pizz w stylu nowojorskim, Detroit czy Grandma, pilnuj czasu i – jeśli to konieczne – obróć pizzę w trakcie pieczenia, aby równomiernie się zarumieniła.
- 4 Zrób krótką przerwę między wypiekami, aby piec mógł odzyskać odpowiednią temperaturę. Poczekaj, aż kontrolka temperatury przestanie migać, zanim włożysz kolejną pizzę. Sprawdź str. 14 i dowiedz się, jak używać funkcji Boost, aby szybciej rozgrzać kamień.
- 5 Sprawdź przepisy i poradniki dostępne na stronie ooni.com oraz subskrybuj nasz kanał YouTube, aby uzyskać inspiracje i najlepsze wskazówki.



 Dla najlepszego efektu wypieku obracaj pizzę neapolitańską co 20-30 sekund.

 Sięganie ręką do rozgrzanego pieca może prowadzić do poważnych oparzeń. Zamiast tego do wyjmowania potraw używaj rękawic ochronnych, łopatek Ooni oraz innych akcesoriów odpornych na wysoką temperaturę.

Rodzaje pizzy

Pizza Type	Temperatura	Czas	Zalecane ustawienie grzania	Czy zalecane jest obracanie?
 Pizza mrożona	Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, dotyczącymi pieczenia w zwykłym piekarniku (bez termoobiegu). Jeśli podana temperatura nie występuje w ustawieniach Ooni Volt 12, wybierz najbliższą możliwą (zwykle 175°C).	-		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 Pizza świeża z lodówki	Stosuj się do instrukcji z opakowania przeznaczonych do piekarnika bez termoobiegu. Jeśli dokładna temperatura nie jest dostępna w Ooni Volt 12, wybierz najbliższą (zazwyczaj od 200°C do 225°C).	-		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 Grandma	Ten rodzaj pizzy piecz w płytkiej blasze w temperaturze 325°C przez 7-9 minut.	7-9 minut		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 Detroit	Najpierw podpiecz spód (bez dodatków) przez 6-8 minut w temperaturze 300°C. Następnie dodaj składniki i piecz przez kolejne 9-11 minut.	15-19 minut		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 Bar	Piecz pizzę w stylu barowym w płytkiej, okrągłej formie w temperaturze 350°C przez 6 minut. Następnie wyjmij pizzę z formy i włóż ją bezpośrednio na kamień. Piecz jeszcze przez 6 minut.	12 minut		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 New Haven	Pizzę w stylu New Haven piecz w temperaturze 400 °C przez 3-4 minuty.	3-4 minuty		Obracaj pizzę co 60 sekund.
 Tavern	Piecz bezpośrednio na kamieniu w temperaturze 300°C przez 7 minut.	7 minuty		Obserwuj pizzę i obracaj w razie potrzeby.
 New York	Pizzę w stylu nowojorskim piecz bezpośrednio na kamieniu w temperaturze 350°C przez 5 minut.	5 minut		Obracaj pizzę co 60 sekund.
 Neapolitańska	Pizzę neapolitańską piecz bezpośrednio na kamieniu w temperaturze 450°C przez 1-2 minuty.	1-2 minuty		Obracaj pizzę co 20-30 sekund.

Przyrządzanie pizzy to zarówno sztuka, jak i nauka. Poniższa tabela pomoże Ci zorientować się, jakich efektów możesz oczekiwać, korzystając , z domyślnych ustawień pieca Ooni Volt 12.



Jak przygotować pizzę w Ooni Volt 12?

- 1 Wszystkie składniki powinny znajdować się w temperaturze pokojowej.** Zimne ciasto będzie przyklejać się do kamienia, a z kolei zbyt ciepłe rozciągnie się i rozerwie. Do wsunięcia pizzy do pieca Ooni Volt 12 użyj 30-centymetrowej łopatkki Ooni.
- 2 Mąka to podstawa!** Zadbaj o to, aby dłonie i blat były dobrze oprószone mąką, zanim rozpoczniesz rozciąganie ciasta. Dodanie mąki, semoliny lub mąki kukurydzianej na łopatkę, pomoże zapobiec przywieraniu ciasta.
- 3 Sprawdź, czy w spodzie pizzy nie ma otworów przed dodaniem dodatków.** Jeśli sos dostanie się między ciasto, całość zacznie się kleić.
- 4 Przed dodaniem jakichkolwiek dodatków, potrząśnij ciastem,** aby sprawdzić, czy swobodnie się porusza. Jeśli jakiś punkt ciasta przyklei się do powierzchni, dodaj więcej mąki.
- 5 Dodawaj lekkie składniki.** Ciężkie dodatki obciążą ciasto i utrudnią włożenie pizzy do pieca Ooni Volt 12.

! Nadmierna ilość mąki w piecu może powodować zadymienie.

- 6 Działaj sprawnie.** Nie musisz się spieszyć, ale pamiętaj o tym, że ciasto, na którym zbyt długo leżą dodatki, może bardziej przywierać. Zaczynaj przygotowywać pizzę, gdy zarówno Ty, jak i Ooni Volt 12 jesteście gotowi do działania.
- 7 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 skleją.



Przepis na 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.

Składniki:

1 ½ szklanki (368 ml) letniej wody

3,5 g suchych drożdży aktywnych lub 7 g suchych drożdży instant

4 ½ szklanki (613 g) mąki typu „00” (plus odrobina do podsypywania)

3 łyżeczki (18 g) soli

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 miskę ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu na około 2 godziny, aż ciasto podwoi swoją objętość.

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 około 2 godziny, aż podwoi swoją objętość.

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 30-60 minut lub do podwojenia objętości.



W sklepie Ooni.com kupisz starannie wyselekcjonowane składniki z całego świata.



Przepis na klasyczny sos do pizzy

Nasz bardzo łatwy w przygotowaniu klasyczny sos do pizzy to idealne uzupełnienie Twoich ulubionych 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:

2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę lub drobno posiekane

800 g (4 szklanki) całych pomidorów w puszcze (najlepiej San Marzano)

2 czubate łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

Garść świeżych liści bazylii, grubo posiekanych

Szczypta świeżo mielonego czarnego pieprzu

Przepis:

Wlej olej na patelnię i podgrzewaj na średnim ogniu. Gdy patelnia się nagrzeje, dodaj czosnek i podsmażaj, aż delikatnie zmięknie, ale nie zbrązowieje. Przelej pomidory z puszki do miski i rozgnieć je widelcem lub tłuczkiem. Następnie wlej je do garnka.

Dodaj pozostałe składniki i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut, aż sos lekko zgęstnieje i nabierze głębokiego smaku.

Sos możesz wykorzystać od razu lub przechować w hermetycznie zamkniętym pojemniku w lodówce do tygodnia.



Pobierz aplikację Ooni, aby znaleźć więcej przepisów, skorzystać z kalkulatora ciasta i nie tylko!





For oven care instructions see the manual.



Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Tworzenie idealnej pizzy to proces. Im więcej pizz upieczesz, tym więcej się nauczysz, a im więcej się nauczysz, tym lepsze będą Twoje wypieki.

Dwa najważniejsze czynniki decydujące o sukcesie to temperatura i czas.

- Chcesz szybko upiec cieką pizzę? Ustaw wyższą temperaturę i krótszy czas pieczenia.
- Grubsze pizze i inne wypieki na bazie ciasta piecz w niższej temperaturze, ale dłużej.

Aby uzyskać równomierne pieczenie i najlepszy smak, użyj cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, aby upewnić się, że temperatura kamienia jest zbliżona do temperatury powietrza wewnątrz pieca.



Jeśli kamień do pieczenia jest zbyt gorący, przekręć pokrętkę balansu grzania, aby zmniejszyć moc dolnego elementu grzewczego.

Moja pizza jest zbyt przypieczona / spalona

Ooni Volt 12 osiąga bardzo wysokie temperatury, dlatego ważne jest, aby uważnie obserwować pizzę w trakcie pieczenia.

Jeśli zauważysz, że pizza się przypala:

- Użyj cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, aby upewnić się, że temperatura kamienia odpowiada przepisowi.
- Obróć pokrętkę balansu grzania w prawo, aby zmniejszyć moc dolnej grzałki.
- Używaj jak najmniej mąki podczas zsuwania pizzy z łopaty. Wielu pizzaiolo używa mąki semoliny do wypieku pizzy.
- Skróć czas pieczenia pizzy.

Moja pizza jest niedopieczona

Spróbuj zrobić cieńszy spód, korzystając z przepisu na klasyczne ciasto do pizzy Ooni. W przypadku pizzy neapolitańskiej rozciągnij ciasto tak, aby niemal przez nie prześwitywało. Możesz także użyć funkcji Boost (szczegóły na str. 14).



Szczegółowe informacje na temat pielęgnacji pieca znajdziesz w instrukcji obsługi.

Moje dodatki się przypalają, ale spód jest surowy

Jeśli pieczesz grubszą pizzę z większą ilością dodatków, obniż temperaturę piekarnika. Dzięki temu ciasto zdąży się upiec, zanim składniki się przypalą.

Moja pizza ma przypalony smak / brzegi są zbyt spieczone

Delikatne przypieczenia oraz ciemne plamki na brzegu są całkowicie normalne i pożądane w pizzy neapolitańskiej. Jeśli jednak smak wydaje się gorzki ze względu na przypalenia, obniż temperaturę lub spróbuj innego przepisu – nie każda pizza wymaga maksymalnej temperatury.

Ciasto jest zbyt wilgotne / klejące się

Wrzuć kulkę ciasta do miski z mąką typu „00” tuż przed rozciąganiem. Powinno to znacznie ułatwić formowanie pizzy.

Ciasto nie chce się rozciągać

Rozciągnij ciasto do momentu, aż zacznie stawiać opór, a potem zostaw je na kilka minut, żeby gluten „odpoczął” i się rozluźnił. Możesz użyć techniki „kierownicy” (obraćcia ciasta jak kierownicy), aby uzyskać równą bazę. Zajrzyj na kanał Ooni na YouTube – znajdziesz tam krótki filmik „Jak rozciągać ciasto na pizzę”.

Z mojej pizzy unosi się dym

Mąka może się przypalić w piekarniku i powodować zadymienie. Używaj tylko tyle mąki, ile potrzeba, aby pizza nie przywierała do łopaty. Jeśli jednak pojawi się dym lub ogień, po prostu zamknij drzwiczki, a płomień zgasną same.



Ooni Impact Fund przekazuje 1% rocznych globalnych przychodów firmy na cele charytatywne i projekty, które wspierają lokalne społeczności i chronią środowisko. Kupując Ooni Volt 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 Volt 12. Oznacz nas na zdjęciach w mediach społecznościowych, używając tagów #ooni i #oonified, abyśmy mogli być z Tobą w kontakcie.

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



Znajdziesz u nas pyszne przepisy, praktyczne porady i ekskluzywne promocje na ooni.com. Masz pytania lub uwagi? Odwiedź nas na support.ooni.com.

Certified



Corporation

*Obowiązują warunki i zasady.



Make PIZZA

ooni.com
© 2023 Ooni
Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.
All rights reserved.

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

