



Karu 16

Pizzaovn med flere brændstof

Vejledning til essentials

Sådan opsætter, bruger og
passe på din Ooni Karu 16, plus
praktiske tips og opskrifter.





vigtig



Din sikkerhed er altafgørende. Læs sikkerhedsmanualen Ooni Karu 16 omhyggeligt.



Rør ikke den ydre krop, mens du er i brug -Ooni Karu 16 bliver varm!



Ooni Karu 16 er kun beregnet til udendørs brug. Må ikke bruges i kraftig vind.



Ooni Karu 16 er designet til at køre ved op til 950 ° F / 500 ° C. Hvis Ooni Karu 16 overstiger disse temperaturer, skal du stoppe tilsætning af brændstof og lad det køle af.



Hold Ooni Karu 16 selskab, mens forvarmning og madlavning. Den må ikke efterlades uden opsyn, mens den er tændt.



Sørg for, at børn og kæledyr holdes på sikker afstand og overvåges hele tiden omkring Ooni Karu 16.



Brug ikke vand til at rengøre Ooni Karu 16, mens det er varmt og opbevares kun, når det er helt tørt.

indhold

Sig goddag til Ooni Karu 16!	02	Genfortring	
Hurtig start	04	Klassisk pizzadej	32
Introduktion	06	Klassisk pizzasauce	34
Madlavning, slukning og opbevaring af Ooni Karu 16	08	Pizza Margherita	36
Værktøjer til madlavning	10	Pizza i Detroit-stil	38
Ooni Karu 16 funktioner	12	Flammekogt bøf	40
Hvad er der i kassen?	14		
Stentemperatur og madlavningsteknik	15	Plejeinstruktioner	42
Sådan bruges det digitale termometer	16	Fejlfinding	44
Hvilket brændstof skal du bruge?	18	Fejlfinding ved madlavning	48
Skorstensstafle og loftsventilator	20	Bevar kontakten	51
Madlavning med træ	22		
Madlavning med lumpwood trækul	24		
Flammehåndtering	26		
Top tips til at gøre stor pizza	28		
Top tips til lancering af pizza	30		

Sig goddag til Ooni Karu 16!

Gør virkelig fantastisk pizza derhjemme er grunden til at jeg opfandt den første Ooni pizza ovn. At blive en mester pizzaiolo tager tid, lidenskab og selvfølgelig de rigtige værktøjer. Ooni Karu 16 pakker alle de rigtige ingredienser til at gøre stor pizza derhjemme til et slankt design.

Den måde, du laver mad og nyder mad udendørs, er ved at ændre sig for evigt.

Med udgangspunkt i otte års design og teknik er Ooni Karu 16 den nyeste innovation i Ooni-serien, og vi er stolte af den madlavningsoplevelse, den giver.

Ooni Karu 16 er en multi-brændstof ovn, skal du vælge din foretrukne brændstof fra træstammer, trækul, eller propan. Hver brændstofkilde vil give dig mulighed for at nå de super høje heats er nødvendige for at lave mad virkelig stor pizza derhjemme. Ooni Karu 16 opvarmer til 950 ° F / 500 ° C og er klar til at begynde at lave mad utrolig napolitansk stil pizza på bare 15 minutter. Som alle Ooni Pizza Ovne, kan du lave mad så meget mere end napolitanske stil - prøv Detroit stil ved en lavere temperatur, eller hvad med susende en velsmagende Tomahawk bøf, grillet veggies og meget mere.

Madlavning med Ooni Karu 16 er enkel, sjov og en oplevelse som ingen anden - uanset om du er nybegynder eller professionel, vil Essentials Guide hjælpe dig med at nyde din Ooni-oplevelse.

Sørg for at holde fast i denne vejledning for tip, tips og lækre opskrifter. Tak for at være en del af Ooni Fællesskabet og nyde Ooni Karu 16 - vi ved, du vil elske det.



Kristian og Ooni-teamet



Ooni Impact Fund donerer 1% af Oonis årlige globale omsætning til velgørende formål og projekter med fokus på sociale og miljømæssige forandringer. Ved at købe Ooni Karu 16 hjælper du med at plante træer gennem Oonis partnerskab med Eden Projects og 1% for planeten. Tak!

ooni.com/impact

Hurtig start

Vi ved, du er spændt på at komme igang med madlavningen!

Vi vil anbefale at læse Essentials Guide dække til at dække, fordi det er fantastisk, og det tog lang tid at skrive. For dem af jer for desperate til at starte, her er alt hvad du virkelig behøver at vide:

- 1 rejse Udendørs på et Ooni modulært bord. Ooni Karu 16 kan også placeres på træ-, sten-, marmor- eller rustfri ståloverflader.
- 2 Prep Dit brændstof og ingredienser af høj kvalitet.
- 3 lys Fire Ooni Karu 16 for første gang i 30 minutter til sæson ovnen.
- 4 Bliv varm En Ooni infrarød termometer er et must-have for madlavning fantastisk pizza. Vi laver aldrig mad uden en!
- 5 pizza For awesome pizza, forvarm til 750 ° F / 400 ° C i midten af stenen. Start din pizza og roter hvert 20.-30. sekund.
- 6 slappe af Lad Ooni Karu 16 køle af, når du er færdig. Brug ikke vand til at rengøre eller afkøle Ooni Karu 16.
- 7 Gentag Baging stor pizza er en rejse, og jo mere du praksis, jo bedre din pizza bliver!



Introduktion

At finde det rigtige sted at

opsætte Ooni Karu 16 vil klare sig bedst, når beskyttet mod vind. Vælg et sted, der har mindst 1m / 3ft rundt om ovnen, væk fra bygninger, strukturer og planter / træer. Placer Ooni Karu 16 på Ooni modulopbygget bord eller en tilsvarende

robust udendørs bord, der kan holde vægte op mod 99 lbs / 45 kg. Vælg det perfekte rum, tag et billede, og dele det med os

- vi elsker at se Fællesskabets opsætninger!



Til Ooni Karu 16 anbefaler vi stort Ooni modulært bord, især hvis du vil opbevare en gasflaske på nederste hyld.



Glas- og plastborde anbefales ikke .

Krydderier Ooni Karu 16

Før madlavning for første gang, køre Ooni Karu 16 ved toptemperaturer i 30 minutter, før du lader ovnen til at helt cool og tørre ned med tørre papirhåndklæder. Dette vil fjerne enhver olier eller belægninger, der er rester

fra fremstillingsprocessen. Det er også en god mulighed for at komme til kender din ovn - trods alt, du vil at bruge en masse tid sammen!

At få den rigtige brænde

Brug af det rigtige brændstof er det første skridt mod lækker mad. Når du fyrer op med brændstof af høj kvalitet,

får du mad af høj kvalitet ud. Se side

23 for yderligere oplysninger.

Hvis du vil skifte fra at bruge fast brændstoffer til at bruge gas, skal du lade Ooni Karu 16 afkøle først, før du tillægger Ooni Karu- 16 Gas Burner.

Få mere at

vide Læs videre for at få mere at vide om madlavning, slukning og opbevaring af Ooni Karu 16 samt vores bedste pizza tips. Vi har også videoguides, der hjælper dig med at få de bedste resultater fra Ooni Karu 16.

Find videoer, opskrifter og inspiration på [ooni.com](https://www.ooni.com).

Hvis du har spørgsmål - eller vil sende os nogle billeder af dine lækre Ooni Karu 16 retter - kan du altid kontakte os på support.ooni.com. Vi elsker taler om pizza og Ooni!

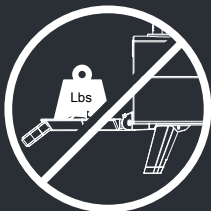
Døren:

For at åbne døren Løft døren op,

så krogene er slukket stifterne,
og træk håndtaget mod din krop. Lad
ikke døren falde.

For at lukke døren

Løft døren op, så krogene hviler sikkert på
stifterne og sørg for, at den er sikker.



! Må ikke læne sig op ad eller lægge vægt
på døren



Madlavning, slukning og opbevaring

Ooni Karu 16 når optimale temperaturer og er designet til at køre ved op til 950 °F / 500 °C. Den perfekte til

madlavningstemperaturen til vores Classic Ooni Dough Recipe er fra 752 °F / 400 °C midt i stenen. Læs mere om vores opskrifter på side 32.

Brug dit Ooni infrarøde termometer til at måle dit stengulvs temperatur.

Omgivelsestemperaturen kan aflæses ved hjælp af Ooni Karu 16's indbyggede termometer. Sigt efter en tæt kamp i sten og omgivelsestemperaturer i en endda bage.

Lad ikke Ooni Karu 16 køre på høj i

længere perioder uden madlavning og lad ikke ovnen overstige 999 °F / 550 °C.

Hvis du tager en pause, skal du give Ooni Karu 16 en pause for - du sparer brændstof, og det tager aldrig lang tid

for at komme tilbage til toptemperaturerne, når du er klar til at lave mad igen.



Hvis din sten er for varm, skal du placere et stykke af Ooni støbejern i ovnen for at trække noget af varmen ud.

Slukning og opbevaring Når

du har nydt at lave mad med Ooni Karu 16 og er klar til at slutte op, simpelthen stoppe med at tilføje brændstof. Vent mindst to timer, før du forsøger at flytte eller rengøre Ooni Karu 16.

Sørg for, at Ooni Karu 16 er tør og helt afkølet, før du opbevarer.

Ooni Karu 16 er glad for udendørs, især med Ooni Karu 16 Cover. For at holde Ooni Karu 16 ser godt ud, opbevare indendørs i perioder med ikke at bruge

og under barske vejrforhold såsom kraftig vind, kraftig regn eller sne. Brug en slidstærk børste til at rengøre overskydende aske eller brændstofrester fra rist, så luften kan strømme gennem perforeringerne.

Brug Ooni Karu 16 Cover til at beskytte ovnen. Fås på ooni.com

Spændt på at få madlavning? Gå til side 22 for at få detaljerede belyningsinstruktioner.



Værktøjer til madlavning



Ooni infrarød termometer Vi laver aldrig mad uden en! Få en øjeblikkelig og præcis sten temperaturlæsning ved at sigte laseren midt i stenen bageplade. Ooni Infrarød Termometer giver dig mulighed for at opnå de fantastiske pizzabaser. Vi sigter efter mindst 750 ° F / 400 ° C , når bagning napolitanske pizza.



Ooni Støbejernsserien De høje temperaturer og brændstof alsidighed af Ooni Karu 16 er perfekte til slende kød, bagefisk og ristning af grøntsager. Vores Ooni støbejernsserie er designet til at modstå de høje temperaturer i Ooni ovne, lavet med aftagelige håndtag og monteret træplader, så du nemt kan at flytte og servere dine varme retter.



Ooni Pizza Peels Range Vores pizzaskaller er designet specielt til brug med Ooni pizza ovne og er slanke og nemme at transport og opbevare. At have en ekstra skræl hjælper med at fremskynde pizzaforsyningskæden, så du invitere flere venner og familie til at skabe deres egen personlige pizza.



Ooni Premium Fuel Ranges og Natural Firestarters Vi bruger altid Ooni Premium Fuels og Ooni Natural Firestarters med Ooni. Vores helt naturlige Ooni Premium Natural Firestarters er nemme at bruge og giver nok varme og flamme til at lyse op træ og trækul uden at påvirke smagen.



Ooni Pizza Ovn handsker Vi har fået dig dækket til , når tingene bliver lidt varmt i (udendørs) køkken! Disse varmebestandige handsker vil holde dig kølig, når du laver mad med alle Ooni pizzaovne, uanset om du fjerner døren eller tilføjer brændstof.



Ooni Modulær Tabel Range Vores borde er designet specielt til Ooni ovne. De giver den perfekte opsætning og vejrbestandighed til udendørs madlavning hele året rundt samt pæne og bekvemme opbevaringsmuligheder.



Ooni Karu 16 funktioner

Madlavning med træ og trækul Ooni Karu

16 har brug for den rigtige luftstrøm for at nå optimale temperaturer. Ved fyring med fast brændsel, der er nedsat med mindst 3 meter / 1 meter plads omkring ovn og 9 fod / 3 meter over ovnen.



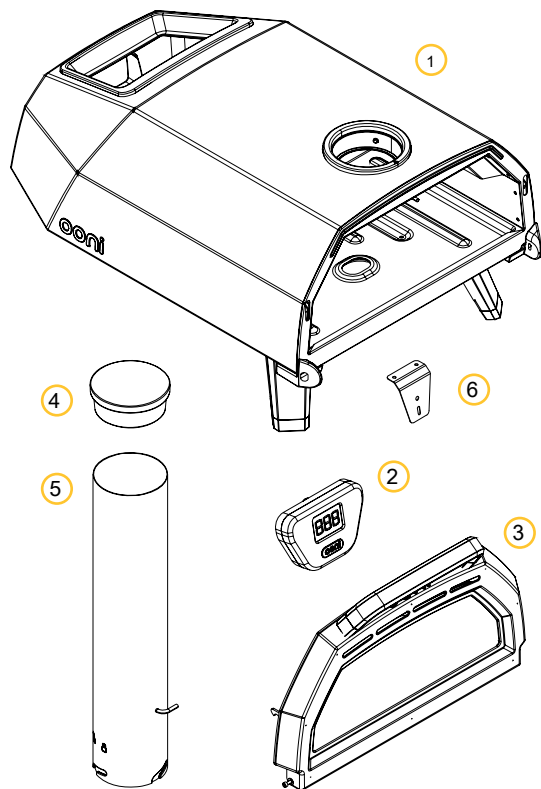
- 1 Innovativ nedkastningsdør, der gør det nemt få adgang til og øget varmefastholdelse.
- 2 Fuld glasdør med innovativ ViewFlame™ teknologi.
- 3 Frontmonteret digitalt termometer til nøjagtig og øjeblikkelig temperatur aflæsninger i °F eller °C.
- 4 Ekstra stor lugeadgang til indsættelse af store træstammer og fast brændsel.
- 5 Loftsventil for total flammekontrol.
- 6 Skorstensplade
- 7 Optimeret brændstofbakkedesign til brændstofeffektiv luftstrøm.

- ⑧ 15 mm tyk cordierite bagesten.
425 mm kogeplade til op til
16" pizzaer.
- ⑨ Folde ben med skridsikre fødder.
Benene skal være fuldt udstrakte
før betændning Ooni Karu 16.
- ⑩ Fuldt isoleret for forbedret brændstof
effektivitet og maksimal varme kontrol.
- ⑪ Carbon steel shell med høj
temperaturbestandig pulverlakeret
finish, der giver øget
vejrbestandighed.

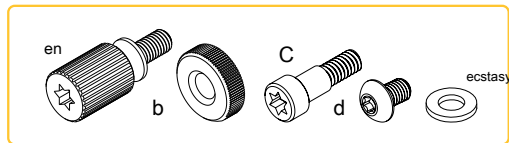
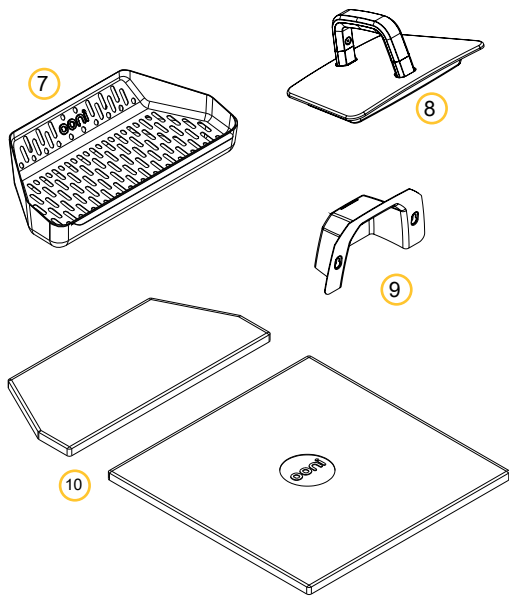
Madlavning with Ooni Gas Burner for Ooni Karu 16



Hvad er der i kassen?



- 1 Hovedkroppen - Fuldt isoleret for at hjælpe Ooni Karu 16 med at køre effektivt og bevare varmen. Ooni Karu 16 har 3 ben, der holder den robust og sikker og skridsikre fødder for at beskytte din bordpladeoverflade.
- 2 Digitalt termometer - Det digitale frontmonterede termometer viser den indre temperatur på Ooni Karu 16. Det termometer viser temperaturen i grader Fahrenheit ($^{\circ}$ F) og Celsius ($^{\circ}$ C).
- 3 Dør - Fuldt isoleret for at holde på varmen, med et cool-to-touch håndtag. ViewFlame™ teknologi indbygget i døren vil reducere den mængde sod på glasset, når du fyrer med fast brændsel.
- 4 Skorstenshætte - Holder regnvand ud af Ooni Karu 16, når den ikke er i brug og opbevares udenfor uden Ooni Karu 16 Cover.
- 5 Skorsten - Trækker varme gennem Ooni Karu 16, når madlavning med træ og skorstenen baffel giver dig mulighed for at gøre luftstrømmen justeringer. Skorstenens quick release-funktion giver dig mulighed for at opsætte og pakke ned med lethed.
- 6 Termometerbeslag



- 7** Brænderbakke og rist - nøje Designet for at hjælpe Ooni Karu med at nå 16 optimale temperaturer ved affyring med træ og trækul. Hullerne i risten tjener et dobbelt formål: at øge luftstrømmen gennem brændstoffet og at tillade overskydende aske at falde væk fra det brændende område.
- 8** Brændstoftuge - Fuldt isoleret til at holde i varme. Fjern og krog på på bagsiden udkast forsvarer plade, når du tilføjer træ og trækul til brænderen.
- 9** Tilbage Udkast Defender Plate - Regulerer luften i ryggen af Ooni Karu 16 for mere konsekvent flammer.
- 10** Stenbageplader - Skræddersyede fra holdbar cordierite sten, sten bageplader bevarer varme og kokke pizza baser grundigt.

Fastgørelse

En termometerbeslagskrue (x2)

B C termometerets tommelfingermøtr

D E møtrik (x1) Dørhængselskrue (x2)

Trækforsvarerpladeskrue (x2)

Skive (x2)

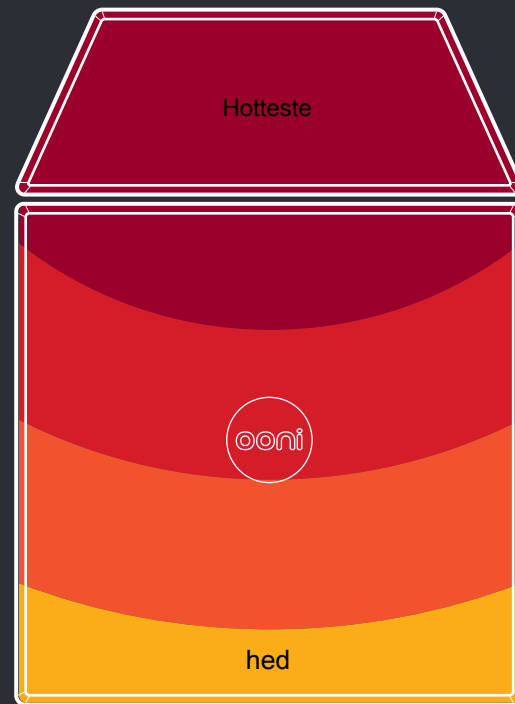
Stentemperatur og madlavningsteknik

Ooni Karu 16's store stengulv giver ultimativ madlavning alsidighed. Stengulvets overflade vil gradvist stige i temperatur, jo tættere den kommer på flammen, så du kan manøvrere mad rundt i ovnen afhængigt af, hvordan du vil have den til at lave mad. Når du laver mad med ild, er det vigtigt at rotere din pizza og mad for en jævn bage.

Et Ooni infrarødt termometer er et must-have værktøj til måling stenens temperatur.

Stentemperatur vs lufttemperatur Din

pizza sten vil varme op lidt langsommere end luften temperatur, der vises på din Digitale Termometer. Til madlavning stor pizza, du har brug for balancen mellem begge dele. Så brug en Ooni infrarøde termometer for at sikre din sten og luft temps er ens.



Sådan bruges det digitale termometer

Ooni Karu 16 leveres med et batteridrevet Pizza Oven Digital Thermometer til måling af den indre lufttemperatur i ovnkroppen i enten Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). For den mest nøjagtige stentemperatur skal du bruge vores Ooni IR-termometer.



Tænd Tryk
på Ooni-knappen, indtil '888' vises på skærmen.



Sluk Tryk
på Ooni-knappen, indtil displayet bliver tomt/slukket.
Termometeret slukkes automatisk efter 3,14 timer. Få fat i den?!



Temperatur
Temperaturen vises i måleenheden du har
valgt.



Max Temperatur
Maksimal indre temperatur nået, åben Ooni Karu 16 dør for
at reducere temperaturen i ovnen



Fejl
Dette vises, hvis termometerkablet ikke er tilsluttet
Jack Bracket



Instruktioner om, hvordan du installerer det digitale termometer
, findes på side 8 til 10 i manualen.

Hvilket brændstof skal du bruge?

Ooni Karu 16 er designet til brug med fast brændstoffer, herunder ægte træ og trækul, samt propangas ved brug af Gas Burner tilbehør. Uanset hvilket brændstof du vælger, vil Ooni Karu 16 bage utrolig pizza.

! Brug aldrig vand til at rengøre risten.

Ooni Karu 16 forvarmer super hurtigt og opvarmer de fleste effektivt, når det fyldes op med brændstof gradvist, hvilket skaber det bedste miljø for optimeret luftstrøm. Fyld op lidt og ofte for at opretholde konsistente temperaturer. Fast

brændstoffer må aldrig løbe over ud af risten, og den brændstofluge bør altid være i stand til at passe på plads og lukke komfortabelt.

! Brændstoffet må ikke fyldes for meget bakken, og der skal tilsættes brændstof lidt og ofte. Overfyldning brændstofbakken som vist ovenfor (på foto) kan skade din ovn



Madlavning med ild er lige så meget en kunst, som det er som en videnskab - dette bord vil give dig en idé om resultaterne til at forvente fra hvert brændstof:

brændsel	temperatur	Fordele
Trækul træ	Op til 950 °F / 500 ° C	Belysning af et basislag af trækul holder en stabil, jævn temperatur; tilføje træ vil give en byge af varme og træfyrede smag, som er perfekt til pizza. Se side 16 for at få vejledning i belysning.
træ	Op til 950 °F / 500 ° C	Madlavning med træ alene er brændstof valg for napolitanske pizza purister. Træ er også ideelt til enhver mad, der nyder en hurtig tilberedningstid, såsom bøf, fisk og grøntsager. Brug kvalitetsbrændstof, ovntørret hårdtræ (vådt træ, grønt træ, nåletræ vil forårsage overskydende røg og dårlig ydeevne. Vi bruger altid Ooni Premium Hårdtræ. Se side 16 for at få vejledning i belysning.
trækul	Op til 480 - 570 ° F / 250 - 300 ° C	Bag fantastisk brød, kød og meget mere med trækul. Vi elsker den mulighed for lav og langsom madlavning med trækul, og det giver dig mulighed for mulighed for at bage tykkere skorpe og dybere skål pizza. Trækul vil give en grundtemperatur uden overskydende flamme. Vi bruger altid Ooni Premium Lumpwood trækul. Se side 18 for at få vejledning i belysning.
Gas **	Fra 482-950 °F / 250-500 °C	Til madlavning med ultimativ hastighed og nå superhøje temperaturer meget hurtigt, skal du bruge Ooni Gas Burner til at skabe den ideelle temperatur til madlavning af pizza og meget mere. Se vejledningen til belysning på side 20.

* Bemærk, at ovenstående tal er skøn og er afhængige af vejr og omgivelsestemperaturer.

** Gasbrænder tilgængelig på ooni.com. afhængig af region.

Skorsten og loftsventilator

Den nemmeste måde at regulere temperaturen i Ooni Karu 16 er gennem brændstofstyring. De indbyggede skorstensspole- og loftsåbninger også gøre det muligt at justere luftstrømmen og varmfordelingen gennem ovnen.



Åben skorstensplade og loftsventil - øger trækket af luft gennem ovnen, hvilket skaber mere kraftige flammer og en øget varme.



Lukket loftsventilator og åben skorstensplade - bremser varmen flugt og giver mulighed for en bølgende røgeffekt,

før varmen blade gennem sidekanalerne. Lukket skorstensplade

- reducerer trækket af luft og flammer. Fantastisk til lave og langsomme kokke.



Er din pizza toppings madlavning hurtigere end pizza base? Du skal blot lukke skorstenen baffel til at nedbringe flammerne, hvilket giver pizza base mere tid til at lave mad.

ViewFlame™ Teknologi

Hold øje med dine kreationer med ViewFlame™ teknologi.

ViewFlame™ er udviklet af vores ingeniører for at sikre, at din dør forbliver renere i længere tid, så du kan se din pizza madlavning væk og samtidig bevare varmen i ovnen.

For at optimere ViewFlame™ skal du sørge for at følge disse tre nemme trin.

1. Lidt og ofte

Overfyld ikke brændstofbakken - sørg for at fodre en stabil mængde brændstof i ovnen - lidt og ofte er altid bedst, når du fyrer med fast brændsel.

2. Åbn tingene op

Når madlavning ved høje temperaturer altid sikre både loftet udluftning og skorsten baffel er i fuldt åbne positioner (se side x af essentials / manual for detaljer om, hvordan man gør dette)

3. Sweet spot Vi

anbefaler fyring Ooni Karu 16 til 450 ° C / 850 ° F for bedste resultater, når madlavning napolitanske stil pizza.



Madlavning med træ

Lyden af knitrende træ og den utrolige lugt af en brændeovn gør for en virkelig sensorisk madlavning oplevelse og tilføje træfyret smag til mad. Vi anbefaler at lave mad med Ooni Premium Hardwood Logs, som skaber kraftige rullende flammer.

Træsorter Ooni Premium Hårdtræ Logs er perfekte til brug med Ooni Karu 16. Brug altid ovntørret hårdtræ som bøg eller eg til den reneste og mest effektive forbrænding.

Brug ikke behandlede eller malede træ. Træ med høj harpiks indhold, såsom fyr eller gran, kan tilføje uønskede smag til din madlavning.



1. Start med 3-6 små stykker træ i din rist og stak omhyggeligt. Ooni Premium Hårdtræ eller lignende hårdtræ optænding er perfekt til dette. Lys med Ooni Firestarters.

Størrelse Vi anbefaler træstykker ca. 20 cm/ 8".



2. Genopfyld, når træet hovedsageligt er brændt til gløder, men , før alle synlige flammer er forsvundet.



3. Tilsæt brændstof lidt og ofte og ikke overfyld - træ må ikke overløb risten.



Det er normalt at se røg, når man laver mad med træ. Ooni Karu 16 vil brænde rent og med minimal røg, når du kører ved optimale temperaturer.

Madlavning med klump trækul

Klumpkul tilbyder en bred vifte af temperaturer og er et nemt valg for lav-andslow madlavning i Ooni Karu 16. Vi bruger trækul til nonpizza retter, der ikke behøver samme eksponering for flammer. Brug god kvalitet, bæredygtigt indkøbte klump trækul som Ooni Premium Lumpwood Trækul.

Klump trækul vil brænde ned til en lille mængde aske, hvilket reducerer din oprydning.

Brug ikke briketter, da de vil blokere hullerne i rist, hvilket resulterer i reduceret luftstrømmen.



1. Start med 1-2 håndfulde trækul i din rist og lys med Ooni Natural Firestarters.



En kombination af trækul og træ er en fantastisk måde at lave mad på i Ooni Karu 16. Du kan opnå en stabil grundtemperatur med en seng af klumpkul, før du tilføjer træ til en byge af varme og træfyrede smag.



2. Ooni Karu 16 er ikke klar til at lave mad, når trækul er sort og producerer røg. Når dit kul er glødende hvidt med et rødt center, er det klar til at lave mad.



3. Fyld lidt op og ofte for at opretholde en god basistemperatur. Der er altid plads nok til luftgennemstrømningen gennem risten.

Flammehåndtering

Hvad leder du efter , når du laver mad med ild? napolitanske pizza har brug for ægte flamme til at tilberede en pizza på 60 sekunder.



Denne rullende flamme vil bage en smuk napolitansk stil pizza; det er resultatet af brændstof ledelse. Du vil se dette, når brændstoffet får tid til at brænde igennem ordentligt, og der er plads nok til luftstrømmen gennem risten.



Ooni Karu 16 er ikke klar til at tilberede en 60-sekunders pizza, når brændstofbakken ser sådan ud. Hvis dette er dit scenarie, gradvist opbygge en flamme ved hjælp af mindre stykker af optænding, giver mulighed for god luftstrøm gennem risten. Giv altid nyt brændstof nok tid til at brænde ordentligt, før du begynder at lave mad.

Hvis du laver mad med trækul, vil flammerne være mindre. Tilføj et lille stykke af optænding 2 eller 3 minutter , før du bager din pizza for at opnå flammerne som i billede 1.



Det er helt normalt, at Ooni Karu 16 producerer røg og efterlader et lag sod på indersiden af ovnen. Overskydende sod kan være et tegn på ufuldstændig luftstrøm eller vådt brændstof. Sod kan tørres ned med et tørt køkkenrulle, når du er færdig madlavning.

Top tips til at gøre stor pizza

1. Brug 00 mel og friske ingredienser af høj kvalitet. 00 mel er en fint sleben italiensk stil mel, og det er guld standard for pizza dej.
2. Stræk en flot, tynd bund ud og efterlad en centimeter bred plads til at danne en skorpe, der vil puste op under flammernes intense varme.
3. Brug din Ooni infrarøde termometer, sigte efter mindst 750 ° F / 400 ° C i midten af din sten bageplade , før du starter en pizza i ovnen.
4. Roter din pizza hvert 20.-30. sekund for at opnå en endnu bages på dine skorper og toppings.
5. Fyld dit brændstof lidt og ofte og lad nyt brændstof brænde i et par minutter, før du tilføjer mad.
6. Se de opskrifter og vejledninger, der er tilgængelige på vores hjemmeside, og abonner på vores YouTube-kanal for inspiration og bedste tips.





Top tips til lancering af pizza

1. Få din skræl, dej og ingredienser til rummet temperatur. Kold dej vil springe tilbage på sig selv og pind; varm dej vil strække sig for langt og rive. Hvis du strække din pizza på en varm skræl, vil dejen begynde til at svede, hvilket vil få den til at holde fast.
2. Mel dine hænder og den overflade, du arbejder på , før du begynder at strække.
3. Kontroller, om der er huller i pizzabasen, før der tilsættes påfyldninger. Hvis saucen kommer mellem dejen og skræl det vil have en limagtig effekt og din dej vil holde.
4. Før du tilføjer toppings - stop og ryst skrællen for at kontrollere, at din dej bevæger sig frit. Hvis det sidder fast, skal du vælge det op og tilsæt mere mel til skrællen. Du er nødt til at gøre dette , før du tilføjer toppings!
5. Hold dine toppings lys. Tunge ingredienser vil veje ned din dej og gøre det sværere at løfte af skræl.
6. Arbejd hurtigt - der er ingen grund til at skynde sig, men husk, at dej, der hviler på skrællen for længe, vil være mere tilbøjelige til at holde fast. Gør din pizza klar, når både du og Ooni Karu 16 er klar til at lave mad.
7. Hvis din pizza ikke stick du kan bruge, hvad vi kalder hovercraft teknik (se nedenfor). Løft kanten af din dej i den ene side og forsigtigt blæse luft under base. Dette vil skabe luftlommer og vil sprede mel til de områder, der klæber.





Klassisk pizzadej

Mel, salt, vand og gær – hvad har disse enkle ingredienser til fælles? De mødes for at skabe det perfekte fundament for enhver god pizza!

Denne opskrift er et uddrag fra vores nye kogebog, Ooni: Madlavning med ild, og go-to pizza dej opskrift for alle på Ooni HQ.

Gør 3 x 16 "eller 5 x 12" pizzaer

ingrediens	vægt	Antal / Vol.
Type '00' mel (eller stærk hvid)	607g	21,4 ounce
vand	364g	12.8oz
Salt	18g	4 tsk
Frisk gær*	20g	0,7 ounce

* Hvis det ikke er tilgængeligt, skal du bruge 0,3 ounce / 9,2 g aktiv tøret gær eller 0,24 ounce / 7g instant tøret gær

metode

Placer to tredjedele af vandet i en stor skål. I en gryde eller mikrobølgeovn, bring den anden tredjedel af vandet i kog, og tilsæt det derefter til det kolde vand i skålen. Dette skaber den korrekte temperatur til aktivering af gær. Pisk salt og gær i det varme vand.

Hvis du blander i hånden: Læg melet i en stor skål og hæld gærblandingen i den. Rør med en træske, indtil en dej begynder at form. Fortsæt med at blande i hånden, indtil dejen kommer sammen i en bold. Vend den på en let melet overflade og ælt med begge hænder i ca. 10 minutter, indtil den er fast og elastisk. Vend dejen tilbage til skålen. Dæk med plastfolie og lad det stige på et varmt sted i 1-2 timer.

Hvis du blander med en mixer: Sæt mixeren med dejkrogen og læg melet i mixerskålen. Tænd for maskinen ved lav hastighed og tilsæt gradvist gærblandingen til melet. Når kombineret, skal du lade dejen blande til ved samme hastighed i 5-10 minutter, eller indtil dejen er fast og elastisk. Dæk dejen med plastfolie og lad stige på et varmt sted i 1-2 timer.

Når dejen er omtrent fordoblet i størrelse, opdele den i 3 eller 5 lige store stykker, afhængigt af hvilken størrelse du vil have din pizzaer til at være (enten 16 inches eller 12 inches bred). Placer hver stykke dej i en separat skål eller bakke, dække med plast wrap og lad stige i yderligere 20 minutter, eller indtil fordoblet i størrelse.



Klassisk pizzasauce

Enkelhed på sit fineste, vores super let, no-nonsense Classic Pizza Sauce skaber det perfekte supplement til lagdeling op din pizza toppings valg.

Lavet ved hjælp af en stovetop (komfur) snarere end i din Ooni, denne opskrift er et uddrag fra vores kogebog, Ooni: Madlavning med Fire. At vælge tomater af god kvalitet vil gøre en forskel smagen af din sauce - vi kan godt lide at gå til dåse San Marzano tomater, som er det traditionelle valg til napolitanske pizzaer.

ingrediens	vægt	Antal /
Vol dåse tomater	800g	4 kopper
olivenolie	10%	2 spsk
Sukker	30%	2 tsk
Salt	4g	1 tsk
2 fed hvidløg, knust eller finthakket		
Håndfuld basilikum blade, groft hakket		
Knivspids friskkværnet sort peber		

metode

Placer olien i en gryde over en medium varme. Når det er varmt, tilsæt hvidløg og steg, indtil det er blødgjort, men ikke brunt.

Hæld dåsen af blommetomater i panden og brug en masher eller gaffel til at knuse dem ned.

Tilsæt alle de resterende ingredienser, lad det simre på en lav varme i 20 minutter, eller indtil smagen er uddybet og saucen er fortykket lidt.

Denne sauce kan bruges med det samme, eller placeres i en lufttæt beholder og opbevares i køleskabet i op til en uge, klar til at blive brugt efter behov.



Pizza Margherita

Den klassiske pizza Margherita er en enkel, men lækker opskrift; det perfekte udgangspunkt, hvis du er ny i en verden af træ-fyring!

Alle Ooni pizza kokke bør være i stand til at mestre denne ene med bare en lille smule praksis. Og hvis du ikke har gjort det endnu, er vi her for at hjælpe dig på vejen.

Ingrediens

Ooni Classic Dej

Ooni Classic Sauce

Frisk mozzarella

Basil blade

metode

Lys op din Ooni, så gør dig klar til at forberede din pizza, mens det varmer op.

Brug en lille mængde mel, støv din Ooni pizza skræl. Stræk pizza dej bolden ud til 12 "og lægge det ud på din pizza skræl. Brug en stor ske eller slev, sprede saucen jævnt over pizza dejen base.

Tilsæt derefter osten og skub pizzaen ind i pizzaovn.

Skub pizzaen af skrællen og ind i din Ooni pizzaovn, sørg for at rotere pizzaen regelmæssigt.

Når den er kogt, skal du fjerne pizzaen fra ovnen. Tilsæt en lille håndfuld frisk basilikum til pynt.



Pizza i Detroit-stil

Udstyr

Elektriske vægte Elektrisk

mixer Stor skål Metal

bradepande (maks. 33 x 23

cm / 13" x 9") Viskestykker

For dejen

12.3oz / 350g stærkt brødmel 9.2oz

/ 260g varmt vand 1/2 ts / 3g instant

tørret gær 0.4oz / 10g salt 0.7 ounce

/ 20g olivenolie, plus ekstra til

belægning af metalpande

Til topping

2.8oz / 80g strimlet cheddarost

3.5oz / 100g strimlet mozzarella

3.5oz / 100g pepperoni skiver 4.2oz

/ 120g pizza sauce

metode

Tilsæt melet til en skål. I en anden skål tilsættes gær, salt og olie til vandet, blandes sammen og hæld over melet.

Brug en elektrisk mixer, bland dejen på en lav til medium hastighed i 5 minutter, eller indtil alle ingredienserne er fuldt kombineret, og du har en glat, silkeagtig dej med god elasticitet.

Dæk skålen med plastfolie (clingfilm) eller en klud og lad det bevide på din køkkenbord i rummet temperatur i 2-4 timer, eller indtil dejen er fordoblet i størrelse. Hvis du foretrækker at kold bevide dejen, ved dette punkt ville du køle dejen i op til 72 timer, og fjern derefter dejen fra køleskabet mindst et par timer, før du planlægger at tilberede den; lad dejen komme tilbage op til stuetemperatur, før du fortsætter med at følgende trin.

Et par timer før du planlægger at tilberede din pizza, pels bradepande med et let lag olivenolie. Dette skridt er virkelig vigtigt, da det vil hjælpe pizza skorpe til karamellisere og give basen en tilfredsstillende stykket!

Overfør dejen i gryden og 'smilehul' den med dine fingre, forme og skubbe dejen ind i hjørnerne. Dæk dejen og lad den hvile i ca. 30 minutter.

Når dejen er afslappet og blevet mere bøjelig, smile dejen igen ved hjælp af fingrene og fortsætter med at skubbe den mod hjørnerne af panden. Du skal muligvis gentage dette hvile- og smilehulstrin et par gange for at komme dejen til helt at dække bunden af panden.

Drys halvdelen af osten oven på dejen, dæk derefter og lad dejen hvile igen i 30 minutter til en time ved stuetemperatur.

Når dejen gennemgår dette sidste bevirtrin med osten, skal du fyre din Ooni-pizzaovn op til 840 ° F / 450 ° C. Forvarm ovnen i mindst 30 minutter, da stenbaking bord skal være virkelig varmt for at sikre varmen i stenen bager bunden af pizzaen korrekt.

Når dejen er færdig hvile, tilsæt de resterende toppings - tilsæt resten af osten, så pepperoni, og derefter tre striber sauce på toppen. Sørg for at drysse osten hele vejen til yderkanterne for virkelig at tilføje til det lækker crunch.

Kontroller, at ovnen er op til 450 °C, og lad derefter flammen størrelse reducere. Placer gryden lige foran din Ooni, så det er ikke for tæt på flammen. Lad pizzadøren stå på ovn, mens den laver mad.

I starten roteres panden hvert par minutter, så bund bages jævnt, da den trækker varme fra stenen. Bag pizzaen i 10-15 minutter, afhængigt af tykkelsen af skorpen og størrelsen af den gryde, der bruges.



Flammekogt bøf

Når vi siger perfekt, mener vi det. Den ekstreme varme fra Ooni pizzaovne giver den ideelle kok til en saftig, øm, og saftig bøf. Med Ooni Dual-Sidet Grizzler Plate, kan du tilberede flere bøffer ad gangen - ved hjælp af grizzler ribben til at skabe disse billede-perfekte ætse mærker. Enkel, men effektiv. Du vil takke os senere!

Udstyr

dobbeltsidet grizzlerplade

kødttermometer

For bøf 2

tykskårne prime steaks (ca. 8-12

ounce per bøf) 2 tsk olivenolie

Salt og peber, at smage Din favorit

bøf gnide, at smage 2 spsk smør

metode

Før du er klar til at lave mad, lad bøfferne komme op til stuetemperatur. Dette sikrer en ren, jævn hele vejen igennem.

Derefter krydr din bøf ved forsigtigt at klappe saltet og peber ind i kødet med lidt olivenolie.

Fyr op for din Ooni pizzaovn. Sigt efter 950 ° F / 500 ° C på stenbageplade indeni. Du kan kontrollere ovnens temperatur hurtigt og nemt ved hjælp af Ooni- infrarødt termometer. Den superhøje temperatur er afgørende for at opnå den perfekte bøf. Hvorfor? Det giver mulighed for vigtige kemiske reaktioner, der skal finde sted, karamellisere fedtstoffer og sukkerarter og sikre et rigt og saftigt snit.

Placer din erfarne støbejern Dual-Sidet Grizzler Plate i ovnen for at forvarme. Efter 10 minutter skal du fjerne pladen. Læg forsigtigt dine bøffer over grizzler ribbenene ved hjælp af tang.

Sæt pladen tilbage i ovnen. For en 20mm skåret bøf, kog i omkring 90 sekunder på hver side. Vend og roter bøf for at sikre en jævn varmefordeling i de varmere zoner af ovnen.

Brug et kødtermometer til at kontrollere temperaturen inde i din bøf. For sjældne, mål for 125 ° F / 52 ° C. For medium sjældne, mål for 135 ° F / 57 ° C. Du kan bruge intervaller på 10 ° F for at øge niveauet af doneness.

Når du er kogt på det ønskede niveau, skal du fjerne Dual-Sided Grizzler Plate og overføre bøfferne til et træ skærebæret. Tilsæt en knop smør, dæk med aluminiumsfolie, og lad kødet hvile i omtrent den tid, det tog at lave mad. Dette gør det muligt for saftene at afregne jævnt, hvilket sikrer fuld smag med hver bid.

Endelig tjener. For maksimal ømhed, skive på tværs af kornet af bøf med en skarp kniv.



Plejeinstruktioner

Hvor skal jeg opbevare Ooni Karu 16?

Mens Ooni Karu 16 er glad for at bo udendørs, anbefaler vi , at du opbevarer Ooni Karu 16 indendørs, når den ikke er i brug. Husk at lade Ooni Karu 16 køle af og sikre , at den er helt tør, inden den opbevares.

Ooni Karu 16 Cover er perfekt til Ooni Karu 16 og kan bestilles på ooni.com.

Hvordan renser jeg Ooni Karu 16?

En løbetur ved toptemperaturer vil gøre det hårde arbejde for dig, afbrænding af overskydende mel eller rester af mad. Giv altid Ooni Karu 16 tid til at køle helt af, før du rengør og udsætter aldrig varme dele for fugt. Du kan tørre ned indersiden med et tørt køkkenrulle, hvis du har brug for det.

Når det er køligt, kan ydersiden af Ooni Karu 16 tørres med en fugtig klud og tørres helt. Brug en almindelig rustfri stålrenser til at fjerne mærker eller pletter fra rustfrit stål.

Hvordan renser jeg glasruden?

Kun rent, når Ooni Karu 16 er helt cool. Sod kan fjernes ved hjælp af papirhåndklæder eller en tør klud. For mere grundig rengøring skal du bruge varmt sæbevand, når glasset er helt køligt.

Hvordan slukker jeg Ooni Karu 16? Lad

Ooni Karu 16 brænde igennem eventuelle resterende faste brændstoffer og lad det køle naturligt. Dette kan tage 90 minutter afhængigt af omgivelsestemperaturer.

! Påfør ikke vand til Ooni Karu 16 for at slukke eller afkøle, da dette kan forårsage skade og personskade.

Hvordan renser jeg stenbagebrættet? Det er normalt for stenen at se brugt ud, så bare rolig! Din stenbageplade kan rengøres ved at køre Ooni Karu 16 ved toptemperaturer. Hvis du har brug for at fjerne svært at rokke snavs fra stenen, skal du bruge Ooni Pizza Ovnbørste.

Kun tilberede pizza og tørre, brød-baserede retter direkte på sten bageplade. Hvis du laver kød, grøntsager eller andre retter, skal du bruge Ooni Cast Iron Series.

Stenbagebrættet tåler ikke opvaskemaskine.



Når det er helt afkølet, kan du vende stenbaging bord til næste gang du bruger din Ooni Karu 16. De højeste temperaturer inde i Ooni Karu 16 vil naturligt rense undersiden.



I barske vejrforhold eller længere perioder med koldt / vådt vejr anbefaler vi, at du holder din Pizza Stone inde, dette kan nemt fjernes fra Ooni Karu 16



Fejlfinding

Ooni Karu 16 er omhyggeligt designet til at give ekstraordinære madoplevelser, og vi ved, at du vil elske at bruge det til at lave mad. Ooni-teamet har tusindvis af timers erfaring madlavning med ild og nyde lækker pizza. Du kan kontakte os på support.ooni.com eller tjek vores online ofte stillede spørgsmål og video guider - vi hjælper gerne.

Jeg ser røg og sod Det er helt normalt, at fast brændsel producerer noget røg i den indledende belysningsperiode. Når Ooni Karu 16 er oppe til temperatur, vil det brænde rent med minimal røg. Forsat røg er et tegn på ufuldstændig forbrænding og kan være forårsaget af reduceret luftstrøm eller brug af uegnet brændstof.

Husk at følge belysningstrinnene på side 22 og ovenpå lidt og ofte op. En for fuld rist kan kvæle flammen og forårsage røg.

Opbevar altid dit brændstof i et varmt, tørt miljø, og brug inden for 6 måneder. Trækul og træ, der er gamle, kan have absorberet fugt og vil ikke brænde rent eller effektivt.

Sod er naturligt, når der brændes fast brændsel. Overskydende sod kan tørres ned ved hjælp af et tørt køkkenrulle eller Ooni Pizza Ovn Brush, når Ooni Karu 16 er helt afkølet. Du kan reducere mængden af sod gennem effektiv brændstofstyring som beskrevet på side 19.

Min Ooni Karu 16 glasdør har sod på det The ViewFlame™ teknologi er designet til at minimere den mængde sod opbygge på glasdøren. Det vil ikke holde glasdør helt klar. Derfor kan du tørre glasset med et tørt køkkenrulle under kokken, iført Ooni Ovnhandsker.

Genstridige mærker kan fjernes ved hjælp af varmt sæbevand, kun når Ooni Karu 16 er fuldkølet.

Min Ooni Karu 16 har skiftet farve Ooni Karu 16 er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet og pulverlakeret kulstofstål. Du vil måske bemærke nogle farver ændringer efter gentagne varmecyklusser, men dette vil ikke påvirke ydeevne. Denne ændring er kendt som patina; det gør din Ooni Karu 16 unik, og vi synes, det ser smukt ud!

Du kan polere Ooni Karu 16's rustfrit stål med en rustfri stål renere og en svamp.

Min Ooni Karu 16 kører for varmt - min pizza brænder

Brændstofstyring er den nemmeste måde at reducere temperaturen af Ooni Karu 16. Hvis din Ooni Karu 16 overstiger 950 ° F / 500 ° C, skal du stoppe med at tilføje brændstof og fjerne lugen, indtil de almindelige temperaturer er nået. Du kan også reducere flammerne ved lukke over skorstenspladen (se side 20).

Min Ooni Karu 16 er ikke varm nok -

, at min pizza tager for lang tid, Ooni Karu 16 vil forvarme fra 20 minutter, men vil tage længere tid , hvis du sigter efter maksimale temperaturer. Tilføj en ekstra 10-15 minutter til denne forvarmningstid, hvis din Ooni Karu 16 ikke kører varmt nok og for at tage højde for omgivelsestemperaturen.

Hvis du laver kul eller træ, skal du kontrollere, at skorstenen baffel og loftsventilator både er åbne, og at skorstenschæften fjernes for optimal luftstrøm. Før hver kok, frigør risten af eventuelle rester aske ved at børste den ned med en hård-wire børste. Brug kun brændstof, der er af høj kvalitet og tørt.

Hold døren tændt i hele din kok. Dette hjælper med at holde varme i og gør det muligt for skorstenen at arbejde sin magiske tegning varme gennem ovnen.

Min sten bageplade ser beskidt

Din sten bageplade kan ændre farve under din kok men det vil ikke påvirke ydeevnen. Hvis du vil, kan du skrabe væk overskydende mel eller mad med Ooni Pizza Ovn Brush. Når stenbagebrættet er helt afkølet, kan du vende det om, næste gang du laver mad - de høje temperaturer inde i Ooni Karu 16 vil naturligvis rense undersiden.

Min brænder rist har ændret form Ooni

Karu 16 er en varm ovn! Dele af Ooni Karu 16 vil regelmæssigt nå temperaturer på 1000 ° F / 537 ° C og derover. Udseendet af din rist kan ændre sig, men dette vil ikke påvirke ydeevnen.

Udskiftninger kan bestilles via [ooni.com](https://www.ooni.com).

Jeg kan se flammer på bagsiden af Ooni Karu

16 Dette kan forventes, når døren er fjernet eller afhængigt omgivende forhold. Når du opsætter, skal du altid sikre dig, at du har mindst 3ft / 1m plads omkring ovnen. Hold døren på hele din kok og placere din ovn, så vinden kommer ind gennem den bageste del af ovnen, ikke den forreste.

Mit termometer viser 'HHH' Det

betyder, at den maksimale indre temperatur i ovnen er nået, åbne Ooni Karu 16 dør for at reducere temperatur i ovnen.

Mit termometer fungerer

ikke Se side 8 og 10 i manualen Ooni Karu 16 og:

- kontroller, at batterierne fungerer og sættes korrekt i
- sørg for, at termometerkablet er fastgjort til

Jack-beslaget under ovnen.

Min ovn Digital Thermometer læser en anden temperatur til min Ooni infrarøde termometer

Se side 16 for tips om sten temperatur og

madlavning teknik.



Fejlfinding ved madlavning

At lave pizza er en rejse: Det vigtige er at lære så du går og nyder det! Øv dig, spis, øv dig, spis, gentag!

Som al madlavning er de vigtigste faktorer temperatur og tid. Hvis du vil tilberede en tynd pizza hurtigt, skal du sigte efter en højere temperatur og reducere mængden af tid i ovnen. For tykkere pizza og andre retter, reducere temperaturen og øge tiden, så din mad kan lave mad igennem.

Sigt efter matchende omgivelses- og stentemperaturer for en jævn kok.

Min base er overcooked / brændt

Ooni Karu 16 kan lave mad ved meget høje temperaturer, så det er vigtigt at holde øje med din mad, mens den gør. Ikke alle pizza skal lave mad ved toptemperaturer i Ooni Karu 16, og kan du nemt skrue ned for temperaturerne, så de passer til den pizza, du vil!

Hvis du opdager, at din pizza brænder, rotere oftere og hurtigere ind i din bage.

Vi anbefaler, at du bruger vores Ooni Infrarøde Termometer til måling af temperaturen på dit stenbagebræt. Nogle andre tips, der forhindrer overkogning, er:

- Reducering af din forvarmningstid
- Reducere mængden af mel tilsættes til din pizza base og sørg for at bruge 00 mel
- Brug af en tynd base lavet ved hjælp af Classic Ooni Pizza Dough opskrift
- Tilføjelse nok brændstof til at give flammer over toppen af din pizza, mens stenen bager fra undersiden



Hvis din sten bageplade er for varmt, kan du prøve at tilføje et stykke Ooni støbejern 30 sekunder eller deromkring for at absorbere noget af varmen.

Min base er undercooked

- Forøg din forvarmnings- eller genopladningstid. Mål temperatur med dit Ooni infrarøde termometer og forvarm, indtil det er ved en temperatur, du er tilfreds med.
- Brug en tynd base lavet ved hjælp af Classic Ooni Pizza Dough opskrift.
- Hvis du er madlavning en tykkere pizza med flere toppings, sigte mod en lavere temperatur for at give tid til alt til at lave mad igennem.
- Hvis dine toppings er kogt før din base, tæt over skorstenen udluftning. Dette vil stoppe flammer fra madlavning toppen, mens din pizza bager fra den tilbageholdte varme på stenen.

Jeg har problemer med min dej

Download vores app og ringe i de ingredienser, du vil bruge. Tjek vores online community eller nå ud til vores team via support.ooni.com - vi kan hjælpe!





Bevar kontakten

Vi elsker at høre og se, hvad du opretter og laver mad med din Ooni Karu 16, så hold kontakten ved at tage dine fotos med #ooni eller #oonified

Følg os og holde dig ajour med alle ting Ooni via:



Abonner på vores postliste på ooni.com for adgang til lækre opskrifter, top tips og eksklusive kampagner. Hvis du har spørgsmål, spørgsmål eller kommentarer, kan du kontakte os på support.ooni.com.



GØR STOR PIZZA DERHJEMME

ooni.com ©

2021 Ooni Ooni er et registreret varemærke

til brug for Ooni Ltd. Alle rettigheder
forbeholdes.