



# Ooni Karu 16

Multi-Brennstoff  
Pizzaofen

Das Wichtigste  
auf einen Blick

Aufbau, Verwendung und Pflege  
des Ooni Karu 16. Plus praktische  
Tipps und köstliche Rezepte.



## Wichtig



Deine Sicherheit steht an erster Stelle. Bitte lies das Sicherheitshandbuch für den Karu 16 sorgfältig durch und bewahre es zur späteren Verwendung auf.



Der Karu 16 ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. **Bei starkem Wind nicht verwenden.**



Innen- und Außenseite des Ofens können scharfe Kanten aufweisen. Bitte handhabe den Ofen mit Vorsicht.



Achte darauf, dass Kinder und Haustiere einen Sicherheitsabstand zum Karu 16 einhalten und in der Nähe des Ofens stets beaufsichtigt werden.



Bleib während des Vorheizens und des Backvorgangs in der Nähe des Karu 16. Solange das Feuer brennt, darf er nicht unbeaufsichtigt sein.



Sollte der Ooni Karu 16 bei der Lieferung nicht deinen Erwartungen entsprechen, wende dich bitte an **support.ooni.com**. Wir helfen dir gerne weiter!



Die Beine des Ooni Karu 16 müssen vor dem Anzünden vollständig ausgeklappt werden.



Verwende kein Wasser, um den Ooni Karu 16 zu reinigen, solange er heiß ist. Verstaue ihn erst, wenn er vollständig trocken ist.



Der Karu 16 wird heiß. Das Gehäuse während des Ofenbetriebs nicht berühren.



Der Karu 16 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Sollte er heißer werden, lösche das Feuer und lasse ihn abkühlen.



Jede Änderung an deinem Karu 16 verstößt gegen unsere Geschäftsbedingungen, führt zum Erlöschen der Garantie und kann eine Gefahr für dich oder andere darstellen.

## Inhalt

<b>Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Karu 16!</b>	02	<b>Rezepte</b>	
<b>Kurzanleitung</b>	04	Klassischer Pizzateig	32
<b>Erste Schritte</b>	06	Klassische Pizzasauce	34
<b>Den Ooni Karu 16 verwenden, abschalten und lagern</b>	08	Pizza Margherita	36
<b>Zubehör und Kochgeschirr</b>	10	Pizza nach Detroit-Art	38
<b>Merkmale des Ooni Karu 16</b>	12	Steak mit Steinofenaroma	40
<b>Lieferumfang</b>	14		
<b>Effektive Nutzung der Pizzasteintemperatur</b>	15	<b>Pflegehinweise</b>	42
<b>Verwendung des Digitalthermometers</b>	16	<b>Fehlerbehebung</b>	44
<b>Welchen Brennstoff solltest du verwenden?</b>	18	<b>Fehler bei der Zubereitung vermeiden</b>	48
<b>Schornsteinblende und Deckenabzug</b>	20	<b>Bleib in Kontakt!</b>	51
<b>Befuerung mit Holz</b>	22		
<b>Befuerung mit Holzkohle</b>	24		
<b>Regulierung der Flammenhöhe</b>	26		
<b>Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza</b>	28		
<b>So gelangt die Pizza sicher in den Karu 16</b>	30		



## Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Karu 16!

Wäre es nicht fantastisch, zuhause richtig leckere Pizza backen zu können?! Ich fand diese Vorstellung so verlockend, dass sie mich dazu inspiriert hat, meinen ersten Ooni-Pizzaofen zu konzipieren. Wer Meister-Pizzaiolo werden will, der braucht Zeit, Leidenschaft – und natürlich die richtigen Geräte. Der Ooni Karu 16 ist dafür absolut perfekt: Er beeindruckt mit elegantem Design und bietet alles, was nötig ist, um zuhause köstliche Pizza zu backen.

Mit dem Ooni Karu 16 lernst du die Outdoor-Küche auf völlig neue Weise kennen und lieben!

Als neueste Innovation im Ooni-Sortiment vereint der Ooni Karu 16 jahrelange Erfahrungswerte in Sachen Design und Technik. Damit bietet er ein unvergleichliches Koch- und Backerlebnis, auf das wir sehr stolz sind.

Der Ooni Karu 16 ist ein Multi-Brennstoff-Ofen und kann ganz nach Belieben mit Holzscheiten, Holzkohle oder Propangas betrieben werden. Jede dieser Brennstoffquellen erzeugt die extrem hohen Temperaturen, die man braucht, um himmlische Pizza backen zu können. Der Ooni Karu 16 heizt sich auf 500 °C auf und ist in nur 15 Minuten bereit, fantastische Pizza nach neapolitanischer Art zu backen. Und wie alle Ooni-Pizzaöfen kann der Ooni Karu 16 nicht nur Pizza Napoletana zubereiten, sondern auch viele weitere Gerichte. Wie wäre es beispielsweise mit Pizza nach Detroit-Art, die bei niedrigeren Temperaturen gebacken wird? Oder mit einem leckeren Tomahawk-Steak, gegrilltem Gemüse und vielem mehr?

Der Ooni Karu 16 steht für die einfache Zubereitung von Speisen, ein einzigartiges Erlebnis und jede Menge Spaß. Ob Anfänger oder Pizzaprofi: Mit diesem Leitfaden und den wichtigsten Informationen auf einen Blick wird das Pizzabacken mit Ooni zu einem durch und durch genussvollen Erlebnis.

Bewahre den Leitfaden gut auf, denn hier findest du jederzeit Tipps, Anregungen und leckere Rezepte. Danke, dass du Teil der Ooni Community bist! Wir wünschen dir viel Freude mit deinem Ooni Karu 16 und sind sicher, dass du begeistert sein wirst.



Kristian und das Ooni-Team

\*Ooni Karu 16 Gasbrenner separat erhältlich [auf ooni.com](https://www.ooni.com), regionsabhängig.

# Kurzanleitung

Pizza? Klingt super! In 60 Sekunden? Klingt noch besser! Gleich kannst du deinen Ooni Karu 16 in Betrieb nehmen und dich auf spannende Pizza-Erlebnisse freuen. Für alle, die es kaum erwarten können, hier das Wichtigste auf einen Blick:

- 1 Aufbau** Stelle den Ooni Karu 16 im Freien auf einem Ooni-Modultisch auf. Oberflächen aus Holz, Stein, Marmor oder Edelstahl sind ebenfalls geeignet.
- 2 Vorbereiten** Besorge hochwertigen Brennstoff und erstklassige Zutaten.
- 3 Anzünden** Zum Einbrennen sollte der Ooni Karu 16 bei der ersten Nutzung 30 Minuten auf Höchsttemperaturen laufen.
- 4 Temperatur** Das Ooni-Infrarotthermometer ist ein absolutes Muss für die Zubereitung köstlicher Pizza. Wir haben es immer griffbereit!
- 5 Pizza** Um grandiose Pizza zu backen, den Pizzastein im mittleren Bereich auf 400 °C vorheizen. Die Pizza in den Ofen schieben und alle 20-30 Sekunden rotieren.
- 6 Entspannen** Wenn du fertig bist, lasse den Ooni Karu 16 abkühlen. Zum Reinigen oder Abkühlen kein Wasser benutzen.
- 7 Wiederholen** Das Pizzabacken ist eine kulinarische Reise. Je mehr Erfahrung du sammelst, umso köstlicher werden deine Pizzas!



# Erste Schritte

## Der richtige Platz für deinen Ooni Karu 16

Der Ooni Karu 16 bietet beste Ergebnisse, wenn er windgeschützt aufgestellt ist. Wähle einen Platz, der mindestens 1 m von Gebäuden, brennbaren Gegenständen und Bäumen oder Pflanzen entfernt ist. Stelle den Ooni Karu 16 auf den Ooni-Modultisch oder einen ähnlich stabilen Outdoor-Tisch, der für Gewichte von mehr als 45 kg geeignet ist. Wähle den perfekten Platz, mache ein Foto davon und teile es mit uns. Wir freuen uns zu sehen, wie unsere Pizzaöfen in der Ooni-Community zum Einsatz kommen.



Für den Ooni Karu 16 empfehlen wir den großen Ooni-Modultisch, insbesondere aufgrund der unteren Ablagefläche mit Platz für eine Gasflasche.



Tische aus Glas und Kunststoff sind nicht zu empfehlen.

## Den Ooni Karu 16 einbrennen

Bevor du die erste Pizza in deinem Ooni Karu 16 backen kannst, solltest du den Ofen zunächst 30 Minuten bei Höchsttemperatur betreiben. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen und wische ihn mit trockenen Papierhandtüchern aus. So lassen sich Öl oder andere Rückstände aus dem Herstellungsprozess entfernen. Außerdem kannst du deinen neuen Ofen so kennenlernen – denn schließlich werdet ihr künftig viel Zeit miteinander verbringen.

## Das perfekte Feuer

Um köstliche Speisen zubereiten zu können, braucht man die richtigen Brennstoffe. Wenn du deinen Ofen mit hochwertigem Brennstoff betreibst, kannst du sensationelle Gerichte genießen. *Weitere Informationen findest du auf Seite 23.*

Wenn du von festen Brennstoffen zu Gas wechseln möchtest, muss der Ooni Karu 16 zuerst abkühlen, bevor du den Ooni Karu 16 Gasbrenner anbringst.

## Mehr erfahren

Lies weiter und erfahre, wie du mit dem Ooni Karu 16 köstliche Pizza zubereitest, das Feuer nach Gebrauch löschst und deinen Ofen aufbewahren kannst. Außerdem findest du bei uns tolle Pizzatipps und Videoanleitungen, die dir helfen, optimale Ergebnisse mit deinem Ooni Karu 16 zu erzielen.

Besuche [ooni.com](https://www.ooni.com) für Videos, Rezepte und jede Menge Inspiration.

Wenn du Fragen hast oder uns ein paar Bilder von den köstlichen Gerichten schicken möchtest, die du im Ooni Karu 16 zubereitet hast, erreichst du uns jederzeit unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Wir lieben es, uns über Pizza und Ooni zu unterhalten!

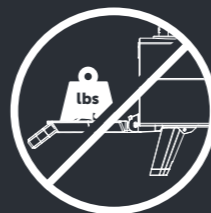
## Die Tür:

Zum Öffnen

Die Tür anheben, sodass sich die Haken von den Stiften lösen. Den Griff zu dir ziehen. Die Tür dabei nicht fallen lassen.

Zum Schließen

Die Tür anheben und darauf achten, dass die Haken auf den Stiften aufliegen. Vergewissere dich, dass die Tür fest angebracht ist.



Nicht auf die Tür stützen und die Tür nicht beschweren.



## Den Ooni Karu 16 verwenden, abschalten und lagern

### Optimale Temperaturen erreichen

Der Ooni Karu 16 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Für den klassischen Pizzateig von Ooni sollte die Temperatur in der Mitte des Pizzasteins mindestens 400 °C betragen. Das Rezept findest du auf Seite 32.

Kontrolliere die Temperatur des Pizzasteins mit dem Ooni-Infrarotthermometer. Die Temperatur im Ofeninneren kann mit dem eingebauten Thermometer des Ooni Karu 16 abgelesen werden. Um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen, sollten der Pizzastein und das Ofeninnere möglichst gleich heiß sein.

Der Ooni Karu 16 sollte nicht längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben werden, wenn keine Speisen zubereitet werden. Achte darauf, den Ofen nicht auf Temperaturen über 550 °C

aufzuheizen. Wenn du eine Pause vom Pizzabacken machen möchtest, gönne auch dem Ofen eine Auszeit. Zum einen spart das Brennstoff, zum anderen dauert es nicht lange, bis der Ofen wieder Höchsttemperaturen erreicht, wenn du weiter backen möchtest.



Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Ooni-Gusseisenpfanne in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.

### Das Feuer löschen und den Ofen lagern

Du hast mit deinem Ooni Karu 16 köstliches Essen zubereitet und möchtest jetzt zusammenpacken? Dann stelle einfach die Brennstoffzufuhr ein. Warte mindestens 2 Stunden, bevor du den Ofen transportierst oder reinigst.

Achte darauf, dass der Ooni Karu 16 trocken und vollständig abgekühlt ist, bevor er gelagert wird.

Der Ooni Karu 16 kann problemlos im Freien stehen, vor allem, wenn er mit der Ooni Karu 16 Abdeckung geschützt ist. Damit er sein gutes Aussehen bewahrt, sollte er bei Nichtgebrauch und ungünstigen Witterungsbedingungen wie starkem Wind, kräftigem Regen oder Schnee am besten in einem geschlossenen Raum gelagert werden. Überschüssige Asche oder Brennstoffreste sollten mit einer robusten Bürste vom Rost entfernt werden, damit die Luft durch die Zwischenräume strömen kann.

Schütze deinen Ofen mit der Ooni Karu 16 Abdeckung, die auf [ooni.com](https://www.ooni.com) erhältlich ist.

**Du kannst es kaum erwarten, endlich loszulegen? Dann lies dir die umfassenden Informationen zum Anzünden des Ofens auf Seite 22 durch.**



## Zubehör und Kochgeschirr



### Ooni-Infrarotthermometer

Wir haben es immer griffbereit! Richte den Laser auf die Mitte des Pizzasteins und du erhältst umgehend eine präzise Anzeige der Steintemperatur. Das Ooni-Infrarotthermometer hilft dir, Pizzas mit einem perfekten Boden zu backen. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art heizen wir den Ofen auf mindestens 400 °C auf.



### Ooni-Pizzaschieber

Unsere formschönen Pizzaschieber wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Pizzaöfen entworfen. Sie lassen sich einfach transportieren und aufbewahren. Ein zusätzlicher Pizzaschieber ist ein nützliches Utensil für deine private Pizzabäckerei. So kannst du mehr Freunde und Verwandte einladen und ihnen anbieten, ihre Pizza ganz nach Wunsch selbst zu kreieren.



### Ooni-Gusseisen-Kochgeschirr

Mit seinen hohen Temperaturen und der Flexibilität beim Brennstoff eignet sich der Ooni Karu 16 perfekt zum Anbraten von Fleisch, Backen von Fisch und Rösten von Gemüse. Unser Ooni-Gusseisen-Kochgeschirr ist so konzipiert, dass es den hohen Temperaturen der Ooni-Öfen standhält. Abnehmbare Griffe und passende Servierbretter aus Holz sorgen dafür, dass sich heiße Gerichte leicht handhaben und servieren lassen.



### Ooni Premium-Brennstoffe und natürliche Feueranzünder

Wir verwenden für den Ooni-Ofen immer Ooni Premium-Brennstoffe und natürliche Feueranzünder. Unsere naturbelassenen Ooni Premium Natürliche Feueranzünder sind einfach in der Anwendung und liefern genügend Hitze und Flammen, um Holz und Holzkohle zu entzünden. Sie verleihen den Speisen keine unerwünschten Aromen.



### Ooni-Pizzaofen-Handschuhe

Wenn es in der (Outdoor-) Küche heiß hergeht, haben wir genau das Richtige für dich. Mit diesen hitzebeständigen Handschuhen verbrennst du dir bei der Nutzung eines Ooni-Pizzaofens nicht die Finger – ganz gleich, ob du die Ofentür abnehmen oder Brennstoff einlegen möchtest.



### Ooni-Modultische

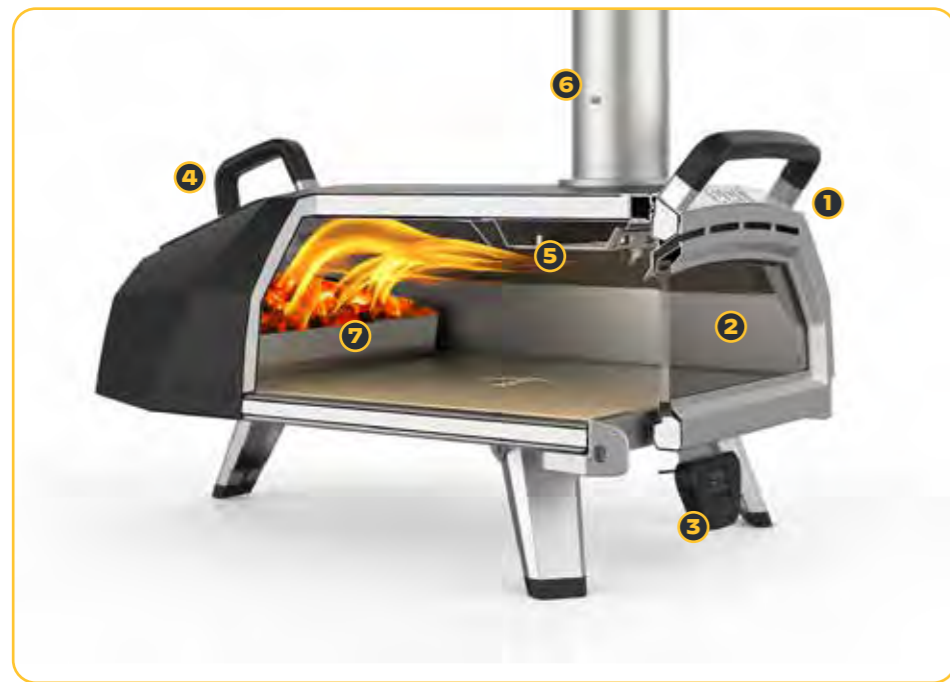
Unsere Tische wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Öfen entworfen. Sie bieten den optimalen Unterbau und die Witterungsbeständigkeit, um das ganze Jahr über im Freien backen und kochen zu können. Außerdem dienen sie als übersichtliche und praktische Aufbewahrungsmöglichkeiten.



# Merkmale des Ooni Karu 16

## Befuerung mit Holz und Holzkohle

Der Ooni Karu 16 braucht einen optimalen Luftstrom, um Höchsttemperaturen zu erreichen. Beim Betrieb mit festen Brennstoffen sollte er so aufgestellt werden, dass ein Abstand von mindestens 1 Meter um den Ofen und 3 Metern über dem Ofen eingehalten wird.



- 1 Innovative herunterklappbare Tür für einfachen Zugang und erhöhte Wärmespeicherung.
- 2 Vollglastür mit innovativer ViewFlame™-Technologie.
- 3 Digitalthermometer an der Vorderseite für präzise und sofortige Temperaturmessungen in Celsius oder Fahrenheit.
- 4 Besonders große Brennstoffklappe zum Einlegen großer Holzscheite und fester Brennstoffe.
- 5 Deckenabzug für vollständige Flammenkontrolle.
- 6 Schornsteinblende
- 7 Brennstoffschale mit optimiertem Design für brennstoffsparende Luftzirkulation.

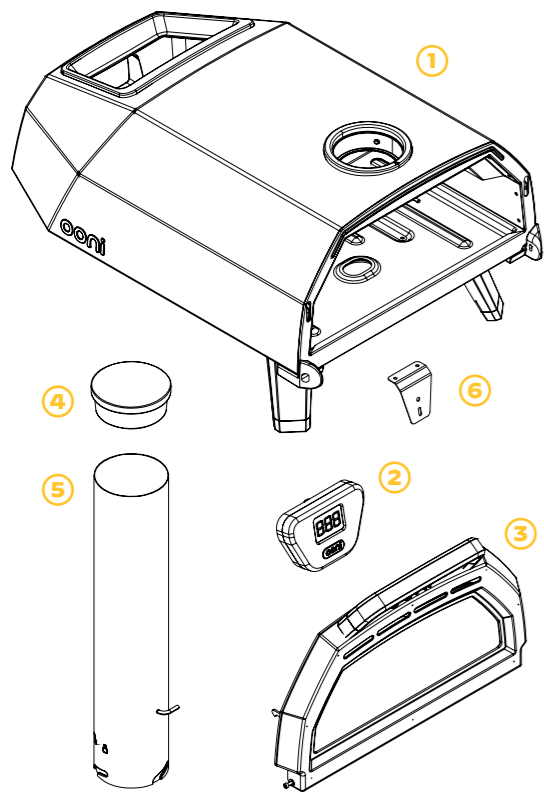
- 8 15 mm dicker Pizzastein aus Cordierit. Backfläche von 425 mm (16,7") für Pizzas von bis zu 40 cm (16").
- 9 Klappbare Beine mit rutschfesten Füßen. Die Beine müssen vor dem Anzünden des Ooni Karu 16 vollständig ausgeklappt werden.
- 10 Vollständig isoliert für verbesserte Brennstoffeffizienz und maximale Wärmekontrolle.
- 11 Gehäuse aus Karbonstahl mit hochtemperaturbeständiger Pulverbeschichtung für erhöhte Witterungsbeständigkeit.
- 12 Seriennummer. Registriere deinen Ofen zum Erhalt der Garantieverlängerung unter [ooni.com/warranty\\*](https://www.ooni.com/warranty)  
\*regionsabhängig

## Betrieb mit dem Ooni-Gasbrenner für den Ooni Karu 16

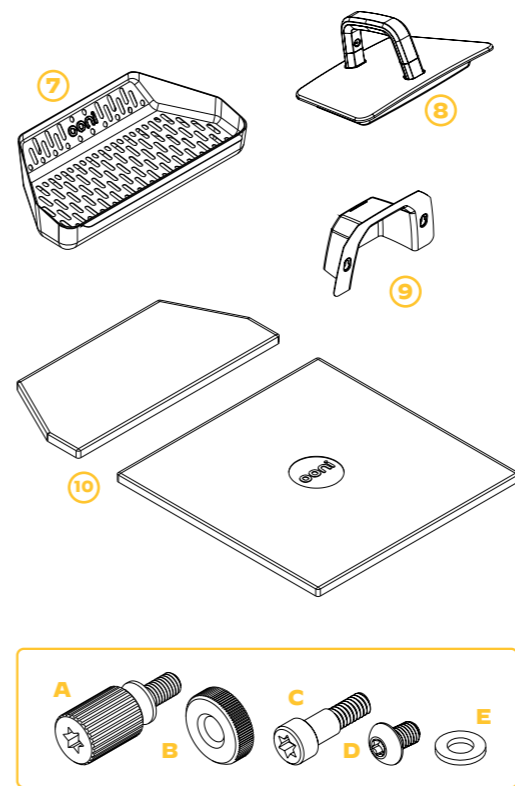




# Lieferumfang



- 1 **Gehäuse** – Das vollisolierte Gehäuse wirkt wärmedämmend und ermöglicht den effizienten Betrieb des Ooni Karu 16. Der Ooni Karu 16 steht stabil und sicher auf drei Beinen. Rutschfeste FüÙe schützen die Tischoberfläche.
- 2 **Digitalthermometer** – Das Digitalthermometer an der Vorderseite zeigt die Innentemperatur des Ooni Karu 16 an, sowohl in Fahrenheit (°F) als auch Celsius (°C).
- 3 **Tür** – Wärmedämmend dank Vollisolierung. Mit Cool-Touch-Griff. Beim Betrieb mit festen Brennstoffen reduziert die in der Tür integrierte ViewFlame™-Technologie die Rußmenge auf der Scheibe.
- 4 **Schornsteinkappe** – Schützt den Ooni Karu 16 vor Regenwasser, wenn er nicht in Gebrauch ist und ohne Ooni Karu 16 Abdeckung im Freien gelagert wird.
- 5 **Schornstein** – Leitet die Hitze beim Betrieb mit Holz durch den Ooni Karu 16. Die Schornsteinblende ermöglicht die Anpassung des Luftstroms. Dank Schnellverschlussfunktion lässt sich der Schornstein mühelos auf- und abbauen.
- 6 **Thermometerhalterung**



- 7 **Brennstoffschale und Brennstoffrost** – Der Brenner wurde mit großer Sorgfalt so konzipiert, dass der Ooni Karu 16 beim Betrieb mit Holz und Holzkohle optimale Temperaturen erreicht. Die Öffnungen im Brennstoffrost erfüllen einen doppelten Zweck: Sie erhöhen den Luftstrom durch den Brennstoff und führen überschüssige Asche aus dem Brennbereich ab.
- 8 **Brennstoffklappe** – Vollisoliert zur Wärmedämmung. Wird zum Einlegen von Holz und Holzkohle in den Brenner entfernt und in die Luftzugschutzklappe an der Rückseite des Ofens eingehakt.
- 9 **Luftzugschutzklappe an der Rückseite des Ofens** – Reguliert die Luftzufuhr an der Rückseite des Ooni Karu 16 für ein gleichmäßiges Flammenbild.
- 10 **Pizzastein** – Der passgenaue Pizzastein aus widerstandsfähigem Cordierit speichert die Wärme und sorgt für den perfekten Pizzaboden.

## Befestigungen

- A Schraube Thermometerhalterung (2 Stk.)
- B Rändelmutter Thermometer (1 Stk.)
- C Schraube Türscharnier (2 Stk.)
- D Schraube Luftzugschutzklappe (2 Stk.)
- E Unterlegscheibe (2 Stk.)

## Effektive Nutzung der Pizzasteintemperatur

Der große Steinboden des Ooni Karu 16 lässt sich für die Zubereitung von Speisen flexibel nutzen. Da die Temperatur des Pizzasteins mit zunehmender Nähe zu den Flammen steigt, können Speisen je nach gewünschter Garstufe an unterschiedlich heißen Stellen des Steins zubereitet werden. Bei der Zubereitung von Pizza und anderen Gerichten am offenen Feuer ist es wichtig, die Speisen einheitlich zu rotieren, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gebacken werden.

Das **Ooni-Infrarotthermometer** ist ein unverzichtbares Hilfsmittel, um die Temperatur des Pizzasteins zu messen.

### Steintemperatur und Lufttemperatur

Der Pizzastein heizt sich etwas langsamer auf als die Luft im Ofeninneren, deren Temperatur auf dem Digitalthermometer angezeigt wird.

Um köstliche Pizza backen zu können, sollte das Verhältnis von Steintemperatur und Lufttemperatur ausgewogen sein. Mit dem Ooni-Infrarotthermometer kannst du sicherstellen, dass Pizzastein und Luft in etwa gleich heiß sind.



## Verwendung des Digitalthermometers

Der Ooni Karu 16 ist mit einem batteriebetriebenen Pizzaofen-Digitalthermometer ausgestattet, das die Lufttemperatur im Ofeninneren wahlweise in Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) misst. Mit dem Ooni-Infrarotthermometer kannst du die präzise Temperatur des Pizzasteins messen.



### Einschalten

Halte die Ooni-Taste gedrückt, bis „888“ angezeigt wird.

### Ausschalten

Halte die Ooni-Taste gedrückt, bis die Anzeige erlischt. Das Thermometer schaltet sich nach 3 Stunden automatisch *aus*.



### Ändern der Maßeinheit

Drücke einmal auf die Ooni-Taste, um zwischen Celsius (C) und Fahrenheit (F) zu wechseln.



### Temperatur

Die Temperatur wird in der Maßeinheit angezeigt, die du ausgewählt hast.



### Höchsttemperatur

Wenn die maximale Innentemperatur erreicht ist, öffne die Tür des Karu 16, um die Temperatur im Ofen zu senken.



### Fehler

Diese Anzeige erscheint, wenn das Thermometerkabel nicht mit der Buchse verbunden ist.



Anweisungen zur Installation des Digitalthermometers findest du in der Bedienungsanleitung (Seite 8-10).

# Welchen Brennstoff solltest du verwenden?

Der Ooni Karu 16 wurde für die Befuerung mit festen Brennstoffen wie Echtholz und Holzkohle entwickelt. Daneben lässt er sich bei Verwendung des als Zubehörteil erhältlichen Gasbrenners aber auch mit Propangas betreiben. Ganz gleich, für welchen Brennstoff du dich entscheidest: Mit dem Ooni Karu 16 kannst du unglaublich leckere Pizza zubereiten.

! Verwende niemals Wasser zum Reinigen des Rosts.

Der Ooni Karu 16 heizt sich sehr schnell auf. Das Vorheizen erfolgt besonders effizient, wenn der Brennstoff nach und nach aufgefüllt wird, da dies die besten Bedingungen für einen optimalen Luftstrom schafft. Fülle öfter kleine Mengen nach, um gleichbleibende Temperaturen zu gewährleisten. Der Rost darf nicht mit festen Brennstoffen überfüllt werden, damit sich die Brennstoffklappe stets leicht anbringen und schließen lässt.

! Lege immer wieder kleine Brennstoffmengen nach, aber überfülle die Brennstoffschale nicht. Ein Überfüllen der Brennstoffschale, wie auf dem Foto rechts dargestellt, kann den Ofen beschädigen.



Die Zubereitung von Speisen am offenen Feuer ist ebenso sehr eine Kunst wie eine Wissenschaft. Diese Tabelle gibt einen Überblick über die Leistung der verschiedenen Brennstoffe.

Brennstoff	Temperatur	Vorteile
Holzkohle und Holz	Bis zu 500 °C	Wenn du den Ofen mit einer Schicht Holzkohle anzündest, erhältst du eine konstante und gleichmäßige Temperatur. Die Zugabe von Holz sorgt für einen zusätzlichen Hitzeschub und das Holzofenaroma, das Pizza so unvergleichlich macht.  <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 16.</i>
Holz	Bis zu 500 °C	Eingeschworene Fans der Pizza nach neapolitanischer Art verwenden als Brennstoff ausschließlich Holz. Die Holzbefuerung ist auch ideal für alle Speisen mit schneller Garzeit, wie Steaks, Fisch und Gemüse.  Verwende hochwertigen Brennstoff wie ofengetrocknetes Hartholz (feuchtes Holz, Grünholz oder Weichholz funktionieren nicht gut und verursachen übermäßigen Rauch). Wir nehmen immer Ooni Premium-Hartholz.  <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 16.</i>
Holzkohle	250-300 °C	Mit Holzkohle kannst du köstliches Brot, Fleisch und andere Gerichte zubereiten. Wir lieben die Zubereitung mit Holzkohle, weil sie ein langsames und schonendes Garen ermöglicht. Außerdem lassen sich mit Holzkohle auch Pizzas mit dickem Rand und Deep Dish Pizzas zubereiten.  Holzkohle sorgt für eine Grundtemperatur ohne übermäßig hohe Flammen. Wir verwenden immer Ooni Premium-Stückholzkohle.  <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 18.</i>
Gas **	250-500 °C	Eine schnelle Zubereitung und sehr hohe Temperaturen in kürzester Zeit sind dir wichtig? Dann solltest du den Ooni-Gasbrenner verwenden, denn er erzielt die perfekte Temperatur zur Zubereitung von Pizza und vielem mehr.  <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 20.</i>

\* Bitte beachte, dass es sich bei den oben genannten Zahlen um Schätzwerte handelt, die von Wetter und Umgebungstemperaturen abhängig sind.

\*\* Gasbrenner erhältlich auf [ooni.com](https://www.ooni.com).  
Regionsabhängig.


## Schornsteinblende und Deckenabzug

Die Temperatur des Ooni Karu 16 lässt sich am einfachsten über die Regulierung der Flammenhöhe einstellen. Auch die eingebaute Schornsteinblende und der Deckenabzug ermöglichen Anpassungen an den Luftstrom und die Wärmeverteilung im Ofen.



**Schornsteinblende und Deckenabzug geöffnet:** erhöht den Luftstrom durch den Ofen und führt zu stärkeren Flammen und größerer Hitze.

**Deckenabzug geschlossen und Schornsteinblende geöffnet:** verlangsamt die Wärmeabgabe und sorgt für Rauchwolken, bevor die Wärme durch seitliche Kanäle austritt.  
**Schornsteinblende geschlossen:** reduziert den Luftstrom und die Flammen. Ideal zum langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen.

 Wird der Belag deiner Pizza schneller gar als der Pizzaboden? Dann schließe einfach die Schornsteinblende. So reduzierst du die Flammenhöhe und gibst dem Pizzaboden mehr Zeit zum Garen.

## ViewFlame™-Technologie

**Dank der ViewFlame™-Technologie behältst du deine Pizzakreationen stets im Auge.**

Mit der von unseren Ingenieuren entwickelten ViewFlame™-Technologie bleibt die Ofentür länger sauber. So kannst du deiner Pizza ganz ohne Wärmeverlust beim Garen zusehen.

Um die ViewFlame™-Technologie zu optimieren, solltest du diese drei einfachen Schritte befolgen.

- 1. Wenig, aber oft**  
Überfülle die Brennstoffschale nicht, sondern führe gleichbleibende Brennstoffmengen zu. Bei festen Brennstoffen empfiehlt es sich, öfter kleine Mengen nachzulegen.
- 2. Alles öffnen**  
Achte beim Betrieb mit hohen Temperaturen darauf, dass sowohl Deckenabzug als auch Schornsteinblende vollständig geöffnet sind (weitere Informationen hierzu findest du auf Seite [x](#) des Leitfadens).
- 3. Optimale Temperatur**  
Um bei Pizza nach neapolitanischer Art optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Ooni Karu 16 auf 450 °C vorzuheizen.



# Befeuierung mit Holz

Knisterndes Holz und der unvergleichliche Duft des Holzfeuers: Dieses wahrhaft genüssliche Backerlebnis verleiht deinen Speisen ein authentisches Holzofenaroma. Wir empfehlen Ooni Premium-Hartholzscheite, denn sie erzeugen kräftige, rollende Flammen.

## Holzsorten

Ooni Premium-Hartholzscheite sind perfekt für den Ooni Karu 16. Verwende immer ofengetrocknetes Hartholz wie Buche oder Eiche, da es besonders sauber und effizient brennt.

*Behandeltes oder lackiertes Holz ist nicht geeignet. Und Holz mit hohem Harzgehalt, wie etwa Kiefer oder Fichte, kann den Speisen unerwünschte Aromen verleihen.*



**1.** Lege zunächst 3-6 kleine Holzstücke auf dem Rost übereinander. Am besten geeignet ist Ooni Premium-Hartholz oder ähnliches Anzündmaterial aus Hartholz. Mit dem Ooni-Feueranzünder ein Feuer entfachen.

## Größe

Wir empfehlen Holzstücke von ca. 20 cm (8").



**2.** Lege Brennstoff nach, wenn das Holz überwiegend zu Glut verbrannt ist, aber bevor alle sichtbaren Flammen erloschen sind.



**3.** Lege immer wieder kleine Brennstoffmengen nach, aber überfülle den Ofen nicht. Der Rost darf nicht mit Holz überquellen.



Es ist normal, dass sich bei der Holzbefeuierung Rauch bildet. Der Ooni Karu 16 brennt sauber und raucharm, wenn er bei optimalen Temperaturen betrieben wird.

## Befeuierung mit Stückholzkohle

Stückholzkohle bietet einen breiten Temperaturbereich und eignet sich für das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen im Ooni Karu 16. Wir verwenden Holzkohle für andere Speisen als Pizza, die nicht direkt am offenen Feuer gebacken werden müssen. Verwende hochwertige Holzkohle aus nachhaltigem Bestand, z. B. Ooni Premium-Stückholzkohle.

Stückholzkohle verbrennt zu einer kleinen Menge Asche und erleichtert so die anschließende Reinigung des Ofens.

*Verwende keine Briketts, da diese die Öffnungen im Rost verstopfen und so den Luftstrom verringern.*



**1.** Lege zunächst 1-2 Holzkohlestücke auf den Rost und zünde sie mit Ooni Premium Natürliche Feueranzünder an.



**2.** Wenn die Holzkohle schwarz ist und sich Rauch entwickelt, ist der Ooni Karu 16 nicht einsatzbereit. Glüht die Holzkohle jedoch weißlich und rot im Inneren, kannst du mit dem Backen beginnen.



**3.** Fülle immer wieder kleine Mengen nach, um eine gute Grundtemperatur zu halten. Achte jedoch darauf, dass die Luft immer ungehindert durch den Rost strömen kann.



Eine Kombination aus Holzkohle und Holz eignet sich perfekt für die Zubereitung von Speisen im Ooni Karu 16. Mit einer Lage Holzkohle sorgst du für eine gleichmäßige Grundtemperatur. Die Zugabe von Holz sorgt für einen zusätzlichen Hitzeschub und verleiht den Speisen das unvergleichliche Holzofenaroma.

# Regulierung der Flammenhöhe

Worauf solltest du achten, wenn du Speisen am offenen Feuer zubereitest? Um eine Pizza nach neapolitanischer Art in 60 Sekunden zu backen, brauchst du eine richtige Flamme.



Mit einer solchen rollenden Flamme kannst du köstliche Pizza nach neapolitanischer Art zubereiten. Wichtig hierfür ist die richtige Handhabung des Brennstoffs. Der Brennstoff sollte langsam und vollständig abbrennen und die Luft ungehindert durch den Rost strömen können.



Wenn die Brennstoffschale so aussieht, kann der Ooni Karu 16 keine 60-Sekunden-Pizza backen. In diesem Fall solltest du das Feuer nach und nach mit kleinen Stücken Anzündholz anfachen und auf einen guten Luftstrom durch den Rost achten. Nach dem Einlegen sollte der Brennstoff immer genügend Zeit haben, um vollständig abzubrennen, bevor der Backvorgang beginnt.

Wenn du deinen Ofen mit Holzkohle betreibst, sind die Flammen kleiner. Gib einfach zwei oder drei Minuten vor dem Backen deiner Pizza ein Stückchen Anzündholz dazu, und du erhältst Flammen, wie sie in Abbildung 1 zu sehen sind.

💡 Es ist völlig normal, dass der Ooni Karu 16 Rauch erzeugt und eine Rußschicht auf der Innenseite des Ofens hinterlässt. Überschüssiger Ruß kann auf unzureichenden Luftstrom oder nassen Brennstoff hinweisen. Nach der Nutzung des Ofens kann der Ruß mit einem trockenen Papiertuch abgewischt werden.

# Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza

1. Verwende hochwertiges Mehl vom Typ 00 und frische Zutaten. Typ-00-Mehl ist ein fein gemahlenes italienisches Mehl und der Goldstandard für leckeren Pizzateig.
2. Dehne den Teig zu einem dünnen Boden aus und lasse beim Belegen einen 1 cm breiten Rand frei, der sich in der starken Hitze des Feuers fluffig aufbläht.
3. Kontrolliere mit dem Ooni-Infrarotthermometer, dass der Pizzastein im mittleren Bereich eine Temperatur von mindestens 400 °C aufweist, bevor du deine Pizza in den Ofen schiebst.
4. Rotiere deine Pizza alle 20-30 Sekunden, um ein gleichmäßiges Backen der Kruste und des Belags zu erreichen.
5. Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach und lasse den neuen Brennstoff ein paar Minuten lang brennen, bevor du deine Speisen in den Ofen schiebst.
6. Schau dir die Rezepte und Anleitungen auf unserer Website an. Und abonniere unseren YouTube-Kanal, auf dem du Inspiration und erstklassige Tipps findest.





## So gelangt die Pizza sicher in den Karu 16

- 1. Bringe Pizzaschieber, Teig und die Zutaten auf Zimmertemperatur.** Kalter Teig zieht sich wieder zusammen und klebt, warmer Teig hingegen dehnt sich zu sehr und reißt. Wenn du deine Pizza auf einem warmen Pizzaschieber dehnt, beginnt der Teig zu schwitzen und wird kleben.
- 2. Bemehle deine Hände und die Arbeitsfläche, bevor du mit dem Dehnen des Teigs beginnst.**
- 3. Prüfe, ob der Pizzaboden Löcher hat,** bevor du die Pizza belegst. Falls Soße zwischen Teig und Pizzaschieber gerät, klebt der Teig.
- 4. Bevor du mit dem Belegen beginnst, schüttele den Pizzaschieber leicht, um sicherzugehen, dass der Teig daran nicht festklebt.** Sollte dies der Fall sein, hebe den Teig hoch und gib etwas mehr Mehl auf den Pizzaschieber. Das ist wichtig, bevor der Teig belegt wird.
- 5. Belege deine Pizza nur leicht.** Schwere Zutaten machen den Teig schwerer, wodurch er nicht mehr so leicht vom Pizzaschieber gleitet.



- 6. Arbeite zügig:** Du musst dich nicht beeilen, aber wenn der Teig zu lange auf dem Pizzaschieber ruht, bleibt er eher kleben. Bereite deine Pizza so zu, dass sie backfertig ist, sobald der Ooni Karu 16 bereit ist.
- 7. Sollte deine Pizza doch kleben bleiben, kannst du die sogenannte „Hovercraft-Methode“ anwenden** (siehe unten). Hebe hierzu den Teigrand an einer Seite an und blase vorsichtig etwas Luft unter den Boden. So entstehen Lufttaschen, und das Mehl verteilt sich an den klebrigen Stellen.



# Klassischer Pizzateig

Mehl, Salz, Wasser und Hefe – was haben diese einfachen Zutaten gemeinsam? Zusammen bilden sie die perfekte Grundlage für jede gute Pizza!

Dieses Rezept ist ein Auszug aus unserem neuen Kochbuch „Ooni: *Cooking with Fire*“ und das Lieblingsrezept für Pizzateig aller Mitarbeiter der Ooni-Zentrale.

Ergibt 3 Pizzas von 40 cm (16") oder 5 Pizzas von 30 cm (12")

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Mehl Typ 00 (oder ein starkes Weißmehl)	607 g	21.4oz
Wasser	364 g	12.8oz
Salz	18 g	4 TL
Frische Hefe*	20 g	0.7oz

\*falls nicht verfügbar, 9,2 g aktive Trockenhefe oder 7 g Instant-Trockenhefe.

## Zubereitung

Zwei Drittel des Wassers in eine große Schüssel geben. Das letzte Drittel des Wassers in einem Topf oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen und dann zu dem kalten Wasser in der Schüssel geben. So erhältst du die richtige Temperatur, um die Hefe zu aktivieren. Salz und Hefe in das warme Wasser einrühren.

### Bei der Verarbeitung von Hand:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein Teig zu bilden beginnt. Von Handiterrühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit beiden Händen etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig fest und dehnbar ist. Den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

### Bei Verwendung eines Rührgeräts:

Die Knethaken am Rührgerät anbringen und das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Gerät auf niedriger Stufe

einschalten und die Hefemischung nach und nach zum Mehl geben. Wenn die Zutaten vermengt sind, den Teig 5-10 Minuten bei gleicher Geschwindigkeititerrühren, bis er fest und dehnbar ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, teile ihn in 3 oder 5 gleich große Stücke – je nachdem, wie groß deine Pizzas werden sollen (entweder 40 cm (16") oder 30 cm (12")). Jedes Teigstück in eine separate Schüssel oder Schale legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.



# Klassische Pizzasauce

Schlicht und einfach: Unsere unkomplizierte, klassische Pizzasauce lässt sich spielend leicht zubereiten und ist die perfekte Ergänzung zu deinen Pizzabelägen.

In diesem Rezept wird die Sauce nicht im Ooni zubereitet, sondern auf dem Herd oder einem Kochfeld. Es ist ein Auszug aus unserem Kochbuch „*Ooni: Cooking with Fire*“. Tomaten von bester Qualität runden das Aroma der Sauce perfekt ab. Wir nehmen gerne San-Marzano-Dosentomaten, auch Flaschentomaten genannt – die traditionelle Wahl für authentische Pizza nach neapolitanischer Art.

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Dosentomaten	800 g	4 cups
Olivenöl	30 g	2 EL
Zucker	10 g	2 TL
Salz	4 g	1 TL
2 Knoblauchzehen, zerdrückt oder fein gehackt		
Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt		
Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		

## Zubereitung

Das Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Knoblauch hinzufügen und andünsten, bis er gar ist, aber nicht braun werden lassen.

Die Flaschentomaten aus der Dose in die Pfanne geben und mit einem Stampfer oder einer Gabel zerdrücken.

Die restlichen Zutaten dazugeben. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen oder bis der Geschmack intensiver wird und die Sauce leicht eindickt.

Die Sauce kann sofort verwendet werden. In einem luftdichten Behälter lässt sie sich auch bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren und ist so bei Bedarf jederzeit gebrauchsfertig.



# Pizza Margherita

Die klassische Pizza Margherita schmeckt köstlich und wird nach einem einfachen Rezept zubereitet – also die perfekte Pizza für Neulinge in der Welt der Holzofenpizza!

Mit ein bisschen Übung sollten alle Ooni-Pizzabäcker diese Pizza meistern können. Falls du sie noch nicht zubereitet hast, helfen wir dir gern.

## Zutat

Klassischer Ooni-Teig  
Klassische Ooni-Sauce  
Frischer Mozzarella  
Basilikumblätter

## Zubereitung

Entfache ein Feuer in deinem Ooni und bereite deine Pizza vor, während er sich aufheizt.

Bestäube den Ooni-Pizzaschieber mit etwas Mehl. Dehne die Teigkugel zu einem runden Pizzaboden von 30 cm (12") aus und lege ihn auf den Pizzaschieber. Nun kannst du die Sauce mit einem großen Löffel oder einer Schöpfkelle gleichmäßig auf dem Pizzateigboden verteilen.

Streue nun den Käse darüber und schiebe die Pizza in den Ofen.

Lass sie vom Pizzaschieber in den Ooni-Pizzaofen gleiten und drehe sie regelmäßig.

Sobald sie gar ist, kannst du deine Pizza aus dem Ofen nehmen und mit einer kleinen Handvoll frischem Basilikum garnieren.



# Pizza nach Detroit-Art

## Benötigte Geräte und Küchenutensilien

Küchenwaage

Rührgerät

Große Rührschüssel

Backform aus Metall (max. 33 x 23 cm (13" x 9"))

Geschirrtücher

## Für den Teig

350 g starkes Mehl Typ 00

260 g warmes Wasser

½ TL (3 g) Instant-Trockenhefe

10 g Salz

20 g Olivenöl, plus etwas mehr zum Einfetten der Backform aus Metall

## Für den Belag

80 g geriebener Cheddar

100 g geriebener Mozzarella

100 g Salamischeiben

120 g Pizzasauce

## Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben. In einer zweiten Schüssel Hefe, Salz und Öl mit dem Wasser verrühren und über das Mehl geben.

Den Teig mit einem Rührgerät auf niedriger bis mittlerer Stufe 5 Minuten lang kneten – oder bis sich alle Zutaten vollständig zu einem glatten, seidenweichen und elastischen Teig vermischt haben.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Tuch abdecken und den Teig bei Raumtemperatur 2-4 Stunden gehen lassen, oder bis er sein Volumen verdoppelt hat. Wenn du die Kühlschrankgare bevorzugst, stelle den Teig jetzt für bis zu 72 Stunden in den Kühlschrank. Nimm ihn einige Stunden vor dem Backen heraus und bringe ihn vor den folgenden Schritten auf Raumtemperatur.

Ein paar Stunden vor dem Pizzabacken die Backform mit einer dünnen Schicht Olivenöl einfetten. Dieser Schritt ist sehr wichtig, denn er trägt dazu bei, dass der Pizzarand karamellisiert und der Boden schön knusprig wird.

Den Teig in die Backform legen und mit den Fingern sanft zu den Ecken hin drücken und ziehen. Abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn der Teig locker und geschmeidig ist, erneut mit den Fingern sanft zu den Ecken hin drücken und ziehen. Es kann sein, dass du die Schritte „Teig dehnen“ und „Teig ruhen lassen“ ein paar Mal wiederholen musst, bis der Teig den Boden der Backform vollständig bedeckt.

Die Hälfte des Käses über den Teig streuen und das Ganze zugedeckt 30-60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Während der letzten Ruhephase des Teigs mit dem Käse den Ooni-Pizzaofen anzünden und auf 450 °C vorheizen. Das Vorheizen sollte mindestens 30 Minuten dauern, denn der Pizzastein muss sehr heiß sein, damit der Pizzaboden richtig gar wird.

Wenn der Teig bereit ist, den restlichen Belag darauf verteilen: zuerst den restlichen Käse, dann die Paprikasalami und schließlich drei Streifen Sauce. Achte darauf, den Käse bis ganz an den Rand zu streuen, denn dann wird der Pizzarand köstlich.

Prüfe, ob die Temperatur im Ofen 450 °C erreicht hat, und drehe die Flamme anschließend kleiner. Stelle die Pfanne ganz vorne in den Ofen, damit sie nicht zu nah an der Flamme steht. Die Ofentür sollte während des gesamten Backvorgangs am Ofen angebracht sein.

Die Backform anfangs alle paar Minuten rotieren, damit der Boden durch die Hitze des Pizzasteins gleichmäßig gart. Die Pizza je nach Dicke des Rands und Größe der verwendeten Backform 10-15 Minuten backen.



# Steak mit Steinofenaroma

Wenn wir „perfektes Steak“ sagen, dann meinen wir das auch so. Mit ihren extrem hohen Temperaturen sind Ooni-Pizzaöfen ideal zum Garen von fleischig-saftigen, zarten Steaks. In der doppelseitigen Grillpfanne von Ooni kannst du mehrere Steaks gleichzeitig braten und ihnen auf der geriffelten Seite charakteristische Grillstreifen verleihen. Eine einfache Lösung mit unglaublich leckerem Ergebnis. Wir sagen jetzt schon guten Appetit!

## Benötigte Geräte und Küchenutensilien

Doppelseitige Grillpfanne aus Gusseisen  
Fleischthermometer

## Für das Steak

2 dick geschnittene Prime Steaks (ca. 230-340 g pro Steak)  
2 TL Olivenöl  
Salz und Pfeffer, zum Abschmecken  
Steak Rub deiner Wahl, zum Abschmecken  
2 EL Butter

## Zubereitung

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, solltest du die Steaks auf Raumtemperatur bringen, damit sie sauber und gleichmäßig garen.

Als Nächstes werden die Steaks gewürzt. Hierzu Salz und Pfeffer mit etwas Olivenöl leicht ins Fleisch einklopfen.

Den Ooni-Pizzaofen aufheizen. Der Pizzastein im Ofen sollte eine Temperatur von 500 °C erreichen. Mit dem Ooni-Infrarotthermometer kannst du die Temperatur in deinem Ooni schnell und unkompliziert überprüfen. Damit Steaks perfekt werden, ist eine extrem hohe Temperatur erforderlich. Warum? Weil die hohe Temperatur wichtige chemische Reaktionen auslöst, bei denen Fette und Zucker karamellisieren. So wird das Fleisch besonders köstlich und saftig.

Die eingebrannte doppelseitige Grillpfanne aus Gusseisen zum Aufheizen in den Ofen stellen. Nach 10 Minuten wieder herausnehmen und die Steaks mit einer Grillzange vorsichtig auf den geriffelten Pfannenboden legen.

Die Pfanne wieder in den Ofen stellen. Steaks mit einer Dicke von 2 cm sollten rund 90 Sekunden auf jeder Seite anbraten. Die Steaks umdrehen und die Pfanne rotieren, damit das Fleisch auch in den heißeren Ofenbereichen gleichmäßig gart.

Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur im Inneren der Steaks prüfen. Für die Garstufe „rare“ (blutig) sollte die Kerntemperatur bei 52 °C liegen, für „medium rare“ (leicht blutig) bei 57 °C. Um die Garstufe zu ändern, die Kerntemperatur in Schritten von 0,5 °C erhöhen.

Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, die doppelseitige Grillpfanne aus dem Ofen nehmen und die Steaks auf ein Schneidebrett aus Holz legen. Ein Stückchen Butter dazugeben, mit Alufolie abdecken und das Fleisch ruhen lassen (ungefähr so lange, wie es gegrillt wurde). So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und jeder Bissen hat das volle Aroma.

Jetzt kannst du die Steaks servieren. Damit sie besonders zart werden, mit einem scharfen Messer quer zur Faser schneiden.



# Pflegehinweise

## Wo sollte ich den Ooni Karu 16 aufbewahren?

Der Ooni Karu 16 kann problemlos im Freien stehen. Wir empfehlen jedoch, ihn bei Nichtgebrauch in einem geschlossenen Raum zu lagern. Denke daran, den Ooni Karu 16 abkühlen zu lassen, und achte vor der Lagerung darauf, dass er vollständig trocken ist.

Die Ooni Karu 16 Abdeckung ist perfekt für den Ooni Karu 16 und kann auf **ooni.com bestellt werden**.

## Wie reinige ich den Ooni Karu 16?

Diese Arbeit erledigt der Ofen für dich! Betreibe ihn einfach bei sehr hoher Temperatur, und überschüssiges Mehl oder Speisereste brennen von selbst ab. Der Ooni Karu 16 sollte vor der Reinigung immer vollständig abkühlen. Warme Bauteile dürfen nicht mit Feuchtigkeit in Kontakt kommen. Falls nötig, kannst du die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Papierhandtuch abwischen.

Nach dem Abkühlen kannst du das Gehäuse des Ooni Karu 16 mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend vollständig trocken reiben. Eventuelle Flecken oder Verunreinigungen lassen sich mit einem normalen Edelstahlreiniger entfernen.

## Wie reinige ich die Glasscheibe?

Die Glasscheibe sollte nur gereinigt werden, wenn der Ooni Karu 16 völlig abgekühlt ist. Ruß lässt sich mit Papiertüchern oder einem trockenen Tuch entfernen. Nach vollständigem Abkühlen kann die Glasscheibe mit warmem Seifenwasser gründlich gereinigt werden.

## Wie lösche ich das Feuer im Ooni Karu 16?

Lasse alle festen Brennstoffe, die noch im Ooni Karu 16 sind, abbrennen. Anschließend sollte der Ofen von selbst abkühlen. Das kann je nach Ofeninnentemperatur 90 Minuten dauern.

⚠ Versuche nicht, das Feuer im Ooni Karu 16 mit Wasser zu löschen oder den Ofen mit Wasser abzukühlen, da dies zu Schäden und Verletzungen führen kann.

## Wie reinige ich den Pizzastein?

Mach dir keine Sorgen: Es ist ganz normal, dass der Pizzastein abgenutzt aussieht. Du kannst ihn reinigen, indem du den Ooni Karu 16 bei sehr hoher Temperatur betreibst. Um hartnäckige Verschmutzungen vom Stein zu entfernen, eignet sich unsere Ooni-Pizzaofen-Bürste.

Direkt auf dem Stein sollten nur trockene Speisen wie Pizza und Brotgerichte gegart werden. Fleisch, Gemüse und andere Speisen kannst du in einer Ooni-Gusseisenpfanne zubereiten.

*Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest.*

💡 Sobald der Ooni Karu 16 vollständig abgekühlt ist, kannst du den Pizzastein für den nächsten Backvorgang umdrehen. Durch die hohen Temperaturen beim Betrieb des Ofens reinigt sich die Unterseite von selbst.

Wir empfehlen, den Pizzastein bei ungünstigen Witterungsbedingungen und längerem kaltem oder nassem Wetter in einem geschlossenen Raum zu lagern. Er lässt sich mühelos aus dem Ooni Karu 16 herausnehmen.



# Fehlerbehebung

Der Ooni Karu 16 wurde mit großer Sorgfalt entworfen, um tolle kulinarische Erlebnisse zu bieten. Wir sind davon überzeugt, dass du ihn mit Begeisterung nutzen wirst. Das Ooni-Team verfügt über Tausende Stunden an Erfahrung, wenn es darum geht, Speisen am offenen Feuer zuzubereiten und köstliche Pizza zu genießen. Du erreichst uns unter **support.ooni.com**. Antworten auf häufig gestellte Fragen und Videoanleitungen findest du online – wir helfen dir gerne weiter.

## Ich sehe Rauch und Ruß

Es ist völlig normal, dass feste Brennstoffe in der Anzündphase etwas Rauch erzeugen. Sobald der Ooni Karu 16 seine optimale Temperatur erreicht hat, brennt er sauber und entwickelt nur wenig Rauch. Anhaltender Rauch deutet auf eine unvollständige Verbrennung hin. Das kann an einem unzureichenden Luftstrom oder ungeeignetem Brennstoff liegen.

Denke daran, die Schritte zum Anzünden des Ofens zu befolgen, die auf Seite 22 erläutert werden. Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach. Ein überfüllter Rost kann die Flamme ersticken und Rauch verursachen.

Lagere den Brennstoff immer in einer warmen, trockenen Umgebung und verwende ihn innerhalb von sechs Monaten. Wenn Holzkohle oder Holz alt sind, haben sie unter Umständen Feuchtigkeit aufgenommen und brennen nicht mehr sauber und effizient.

Ruß ist bei der Verbrennung fester Brennstoffe ganz natürlich. Wenn der Ooni Karu 16 vollständig abgekühlt ist, kann überschüssiger Ruß mit einem trockenen Papierhandtuch abgewischt oder der Ooni Pizzaofen-Bürste entfernt werden. Du kannst die Rußmenge über eine effiziente Regulierung der Flammenhöhe reduzieren, siehe Seite 19.

## Die Glastür meines Ooni Karu 16 ist verrußt

Dank ViewFlame™-Technologie wird die Rußablagerung auf der Glastür minimiert. Trotzdem bleibt das Glas nicht vollständig sauber. Du kannst es während des Backvorgangs mit einem trockenen Papiertuch abwischen, solltest dabei aber Ooni-Pizzaofen-Handschuhe tragen.

Hartnäckige Flecken lassen sich mit warmem Seifenwasser entfernen, sobald der Ooni Karu 16 vollständig abgekühlt ist.

## Mein Ooni Karu 16 hat seine Farbe verändert

Der Ooni Karu 16 ist aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Karbon gefertigt. Nach wiederholtem Erhitzen kann es zu Farbveränderungen kommen, die jedoch die Leistung nicht beeinträchtigen. Diese Veränderung wird als Patina bezeichnet.

Du kannst das Edelstahlgehäuse des Ooni Karu 16 mit Edelstahlreiniger und Schwamm polieren.

## Mein Ooni Karu 16 wird zu heiß und meine Pizza brennt an

Die Temperatur des Ooni Karu 16 lässt sich am einfachsten über die Regulierung der Flammenhöhe einstellen. Sollte dein Ooni Karu 16 heißer als 500 °C werden, stelle die Brennstoffzufuhr ein und lasse ihn von selbst abkühlen. Du kannst die Flammenhöhe auch reduzieren, indem du die Schornsteinblende schließt (siehe Seite 20).

## Mein Ooni Karu 16 wird nicht heiß genug und meine Pizza braucht zu lange

Der Ooni Karu 16 heizt sich innerhalb von 20 Minuten auf. Um Höchsttemperaturen zu erreichen, braucht er länger. Füge zu

dieser Vorheizzeit weitere 10-15 Minuten hinzu, falls dein Ooni Karu 16 nicht heiß genug wird und die Umgebungstemperatur niedrig ist.

Wenn du den Ofen mit Holzkohle oder Holz betreibst, überprüfe, ob die Schornsteinblende und der Deckenabzug geöffnet sind und die Schornsteinkappe entfernt wurde, um eine optimale Luftzufuhr zu gewährleisten. Aschereste auf dem Brennstoffrost sollten vor jedem Backvorgang mit einer Hartdrahtbürste entfernt werden. Verwende nur hochwertigen und trockenen Brennstoff.

Die Tür sollte während des gesamten Backvorgangs angebracht sein. So bleibt die Hitze im Ofen und wird mithilfe des Schornsteins durch den ganzen Ofen geleitet.



#### **Mein Pizzastein sieht schmutzig aus**

Der Pizzastein kann während des Backvorgangs seine Farbe verändern, aber das wirkt sich nicht auf die Leistung aus. Wenn du möchtest, kannst du mit der Ooni Pizzaofen-Bürste überschüssiges Mehl oder Speisereste entfernen. Sobald der Pizzastein vollständig abgekühlt ist, kannst du ihn für den nächsten Backvorgang umdrehen. Durch die hohen Temperaturen im Ooni Karu 16 reinigt sich die Unterseite von selbst.

#### **Mein Brennstoffrost hat seine Form verändert**

Der Ooni Karu 16 wird sehr heiß! Teile des Ofens erreichen regelmäßig Temperaturen von 537 °C und darüber hinaus. Das kann dazu führen, dass sich die Form des Rosts verändert, was sich jedoch nicht auf die Leistung auswirkt.

*Ersatzprodukte können über [ooni.com](https://www.ooni.com) bestellt werden.*

#### **An der Rückseite des Ooni Karu 16 sind Flammen zu sehen**

Flammen können an der Ofenrückseite austreten, wenn die Tür abgenommen wird oder entsprechende Umgebungsbedingungen vorliegen. Beim Aufstellen sollte daher darauf geachtet werden, dass um den Ofen mindestens 1 Meter

Platz ist. Die Tür sollte während des gesamten Backvorgangs in Position bleiben und der Ofen so aufgestellt werden, dass der Wind nicht auf die Vorderseite, sondern auf die Rückseite des Ofens trifft.

#### **Mein Thermometer zeigt „HHH“**

an. Diese Anzeige bedeutet, dass die maximale Innentemperatur des Ofens erreicht wurde. Öffne die Tür des Ooni Karu 16, um die Temperatur im Ofen zu senken.

#### **Mein Thermometer funktioniert nicht.**

Bitte lies dir die Seiten 8 und 10 der Bedienungsanleitung für den Ooni Karu 16 durch:

- Prüfe außerdem, ob die Batterien funktionieren und richtig eingelegt sind.
- Vergewissere dich, dass das Thermometerkabel mit der Buchse unter dem Backofen verbunden ist.

#### **Das Digitalthermometer am Ofen zeigt eine andere Temperatur an als das Ooni-Infrarotthermometer**

Bitte lies dir das Kapitel „Effektive Nutzung der Pizzasteintemperatur“ auf Seite 16 durch.



# Fehler bei der Zubereitung vermeiden

**Pizza backen ist eine kulinarische Reise. Das Wichtigste ist, dass man immer wieder Neues dazulernt und die Zubereitung am offenen Feuer genießt! Ganz nach dem Motto: Pizza backen, essen. Pizza backen, essen. Und das Ganze immer wiederholen!**

Wie immer beim Zubereiten von Speisen sind die wichtigsten Faktoren Temperatur und Garzeit. Wenn du schnell eine dünne Pizza zubereiten möchtest, wähle eine höhere Temperatur und verkürze die Backzeit. Für Pizzas mit dickerem Boden und andere Gerichte kannst du eine niedrigere Temperatur wählen und die Backzeit verlängern, damit die Speisen durch und durch gar werden.

Um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen, sollten Pizzastein und das Ofeninnere möglichst gleich heiß sein.

## Mein Pizzaboden ist verbrannt

Der Ooni Karu 16 kann Speisen bei sehr hohen Temperaturen garen. Daher ist es wichtig, dass du dein Essen während des Backvorgangs im Auge behältst. Im Ooni Karu 16 müssen nicht alle Pizzas bei Höchsttemperaturen gebacken werden.

Du kannst die Temperatur daher ganz einfach an die Pizza deiner Wahl anpassen.

Wenn du merkst, dass deine Pizza anbrennt, solltest du sie nach dem Einschieben in den Ofen früher – und zudem häufiger – rotieren.

Wir empfehlen, die Temperatur des Pizzasteins mit dem Ooni-Infrarotthermometer zu messen. Hier sind weitere Tipps, die verhindern, dass deine Speisen verbrennen:

- Verringere die Vorheizzeit.
- Reduziere die Mehlmenge, die du dem Pizzaboden hinzufügst, und achte darauf, Mehl vom Typ 00 zu verwenden.
- Verwende einen dünnen Boden, der nach dem Rezept für den klassischen Ooni-Pizzateig zubereitet wird.
- Lege genügend Brennstoff ein, damit sich über der Pizza Flammen bilden können, während sie von unten auf dem Pizzastein gebacken wird.



Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Ooni-Gusseisenpfanne etwa 30 Sekunden lang in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.

## Mein Pizzaboden ist nicht durchgebacken

- Erhöhe die Vorheizzeit bzw. die Zeit zum erneuten Wiederaufwärmen. Messe die Temperatur mit dem Ooni-Infrarotthermometer und heize den Ofen vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwende einen dünnen Boden, der nach dem Rezept für den klassischen Ooni-Pizzateig zubereitet wird.
- Für eine dickere Pizza mit mehr Belag empfiehlt sich eine niedrigere Temperatur, damit alles durch und durch gar wird.
- Wird der Belag schneller gar als der Boden, solltest du den Deckenabzug schließen. So kann der Pizzaboden auf dem Stein mit seiner gespeicherten Hitze backen, während der Belag nicht länger in der Hitze der Flammen gart.

## Mein Teig gelingt nicht so wie er soll

Lade unsere App herunter und wähle die gewünschten Zutaten. Besuche unsere Online-Community oder wende dich an unser Team unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com) – wir helfen dir gerne weiter!





Der Ooni Impact Fund spendet 1 % des weltweiten Jahresumsatzes von Ooni für wohltätige Zwecke und Projekte, die sich auf soziale und ökologische Veränderungen konzentrieren. Mit dem Kauf eines Ooni Karu 16 trägst du dazu bei, dass im Rahmen der Partnerschaft von Ooni mit „Eden Projects“ und „1% for the Planet“ Bäume gepflanzt werden. Vielen Dank!

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Bleib in Kontakt!

Wir freuen uns, die leckeren Gerichte zu sehen, die du mit deinem Ooni Karu 16 zauberst. Halte uns also auf dem Laufenden und markiere deine Fotos mit den Hashtags #ooni und #oonified.

Folge uns, und bleib in Sachen Ooni immer auf dem neuesten Stand:



Trage dich auf [ooni.com](https://ooni.com) in unsere Mailingliste ein, und du erhältst köstliche Rezepte, erstklassige Tipps und exklusive Angebote.

Für Fragen, Anregungen oder Kommentare erreichst du uns unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com).



# make pizza

**ooni.com**

© 2022 Ooni

Ooni ist ein eingetragenes Warenzeichen von Ooni Ltd.

Alle Rechte vorbehalten.