



Koda 16

Guida pratica

Come montare, utilizzare e prendersi cura di Koda 16, oltre a utili consigli e ricette.



Importante



La tua sicurezza è fondamentale. Leggi attentamente il manuale di sicurezza di Koda 16 e conservalo per farvi riferimento in futuro.



Quando è acceso, Koda 16 dovrebbe essere silenzioso. Se senti un rumore scoppiettante dal bruciatore a gas, spegni il gas per 5 minuti e riaccendi.



Koda 16 è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto.

Non utilizzare in presenza di vento forte.



Sorveglia il Koda 16 durante il preriscaldamento e la cottura. Non lasciare il forno incustodito mentre è acceso.



Potrebbero esserci dei bordi taglienti all'interno e all'esterno del forno. Maneggiare con cura.



Koda 16 si riscalda. Non toccare l'involucro esterno durante l'uso.



Prima dell'uso, assicurati che i piedini del forno siano completamente aperti.



Koda 16 è stato progettato per arrivare a 500 °C/950 °F. Se Koda 16 supera queste temperature, spegni la fiamma e lascialo raffreddare.



Assicurati che i bambini e gli animali domestici rimangano a distanza di sicurezza e siano sorvegliati per tutto il tempo in cui si aggirano intorno al forno Koda 16.



Se le fiamme si sono spente, chiudi immediatamente l'erogazione del gas per almeno 5 minuti prima di riavviare la fiamma.



Assicurati che il tubo del gas non sia aggrovigliato e si stacchi dal Koda 16. Non passare il tubo flessibile sotto il forno.



Qualsiasi modifica al tuo Koda 16 viola i nostri termini, rende nulla qualsiasi garanzia e può costituire un pericolo per te o per altri.



Non chinarti sulla bocca del forno durante la fase di accensione, poiché le fiamme potrebbero fuoriuscire durante il processo di accensione iniziale.

Contenuto

Ecco Koda 16	3	I migliori consigli per preparare la pizza	16
Guida introduttiva rapida	5	Come infornare la pizza nel Koda 16	18
Montare Koda 16 per la prima volta	6	Ricette	
Cuocere con Koda 16, spegnerlo e conservarlo	8	Impasto per pizza classica	20
Utensili per la cottura	9	Salsa per pizza classica	22
Caratteristiche di Koda 16	10	Pizza Margherita	24
Temperature della pietra e tecnica di cottura	11	Nduja e broccoli	26
Collegare il serbatoio del propano	12	Costolette di maiale arrosto con mela e cannella	28
Accensione	15	Crumble di mele e mirtilli rossi	30
		Pulizia e manutenzione	32
		Risoluzione problemi	34
		Resta in contatto	39



ooni

ooni

Ecco Koda 16!

Tutti meritano una pizza squisita e più è grande, meglio è.

Koda 16 cuoce facilmente pizze più grandi grazie alla pietra refrattaria che trattiene il calore, alla spessa coibentazione e al bruciatore a forma di L che consente di cuocere le pizze ruotandole una volta sola. Divertiti a preparare gustose bistecche, verdure arrosto, pane e molto altro nel grande spazio interno del forno.

Che tu sia un principiante o un professionista, cucinare con il tuo Koda 16 sarà davvero divertente dopo aver letto questa guida pratica. Ricorda di conservarla per suggerimenti, consigli e ricette deliziose.

Grazie di far parte della community Ooni – siamo certi che la adorerai.



Kristian e il team Ooni



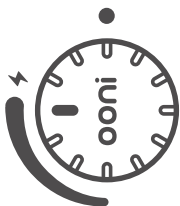
Guida introduttiva rapida

Sappiamo che non vedi l'ora di iniziare a cucinare! Ti consigliamo di leggere da cima a fondo la Guida pratica perché contiene importanti informazioni sulla sicurezza. Per chi di voi è davvero impaziente, ecco tutto quello che c'è sapere:

- **Monta il forno** all'aperto su una superficie in acciaio inossidabile, legno o pietra.
- **Collega** il serbatoio del propano. Non dimenticare di controllare che non vi siano fughe di gas. Per maggiori informazioni / istruzioni dettagliate in merito, consulta il manuale operativo.
- **Quando accendi** il Koda 16 per la prima volta, lascialo acceso per 30 minuti prima di fare qualsiasi cosa, in modo da eseguire la bruciatura del forno.
- **Inizia a cuocere** una fantastica pizza napoletana: preriscalda il Koda 16 a 400 °C (750 °F). Inforna la pizza al centro della pietra refrattaria e girala ogni 20-30 secondi.
- **Assapora** la tua creazione cotta con il fuoco e ripeti fino a soddisfare il tuo cuore (e il tuo stomaco).



Per avviare la fiamma, premi, gira lentamente e tieni premuto per 3 secondi. Tieni premuto per altri 5 secondi dopo l'accensione.



Potenza max.



Potenza min.



Spento

Montare Koda 16 per la prima volta

Trovare il posto giusto dove montare il forno

Koda 16 funziona meglio se riparato dal vento. Scegli un punto che si trovi ad almeno 1 m di distanza da eventuali edifici e strutture.

Posiziona Koda 16 su una superficie in legno, pietra o acciaio inossidabile che possa reggere pesi superiori a **30 kg**.

Scegli lo spazio perfetto, scatta una foto e taggaci sui tuoi profili social con il tag **@ooni.it**: ci piace vedere le ambientazioni della community!

⚠ Attenzione

Ti sconsigliamo di utilizzare tavoli in vetro e in plastica.

Bruciatura del Koda 16

Prima di cuocere per la prima volta, lascia acceso il Koda 16 alle temperature più elevate per 30 minuti. Lascialo raffreddare, quindi puliscilo all'interno con della carta da cucina asciutta. In questo modo si rimuoveranno gli oli o i rivestimenti residui del processo di produzione. È anche una buona opportunità per conoscere il tuo forno: dopotutto, trascorrerete molto tempo insieme.

Per saperne di più

Continua a leggere per saperne di più su come cuocere con Koda 16, come spegnerlo e conservarlo, oltre che per scoprire i nostri migliori consigli per preparare una buona pizza. Abbiamo anche delle video guide che ti aiuteranno a ottenere i migliori risultati da Koda 16. Trova video, ricette, spunti e molto altro su **ooni.com**.

Per eventuali domande, o se desideri inviarci alcune foto dei tuoi deliziosi piatti preparati con Koda 16, puoi sempre taggarci sui tuoi profili social con il tag **@ooni.it** oppure contattarci alla pagina **support.ooni.com**. Ci piace parlare di pizza e di Ooni!

⚠ Attenzione

Controlla che il tubo del gas non sia aggrovigliato e che sia posizionato lontano dal Koda 16. Non passare il tubo flessibile sotto il forno.



Cuocere con Koda 16, spegnerlo e conservarlo

Prima della cottura

Controlla i raccordi sul serbatoio del propano, sul tubo flessibile e sul regolatore. Devono essere ben montati e controllati per rilevare eventuali perdite prima di ogni cottura.

Ottenere le temperature giuste

Sebbene il Koda 16 sia stato progettato per arrivare in sicurezza a 500 °C (950 °F), ti consigliamo di mantenere la temperatura sui 400 °C (750 °F) per una cottura ideale della pizza napoletana.

Koda 16 non deve essere lasciato in funzione ad alta temperatura per periodi prolungati senza cuocere. Se stai facendo una pausa, concedi una pausa anche al forno. Ruota la manopola di regolazione del gas fino alla posizione di spegnimento e riaccendi ogni volta che sei pronto a iniziare a cuocere di nuovo.

Spegnimento e conservazione

Dopo esserti divertito a cucinare con il Koda 16, quando sei pronto per riparlo, basta spegnere la fiamma con la manopola di regolazione del gas e staccare il regolatore dal serbatoio del propano.

Lascia trascorrere almeno un'ora e mezza dallo spegnimento prima di provare a spostare o pulire il forno. Koda 16 deve essere asciutto e completamente raffreddato prima di riparlo.

Ti consigliamo inoltre di conservare la pietra refrattaria in un ambiente asciutto per ottenere prestazioni ottimali.

Per mantenere il Koda 16 in perfetto stato, dopo l'uso proteggilo dagli agenti atmosferici con il l'apposito telo di protezione. Il forno può restare all'esterno purché sia coperto, tuttavia ti consigliamo di portarlo al chiuso nei periodi di inutilizzo o in presenza di condizioni meteo estreme come vento forte, pioggia battente o neve. Ti consigliamo inoltre di conservare la pietra refrattaria in un ambiente asciutto per ottenere prestazioni ottimali.



Se la pietra è troppo calda, metti una padella in ghisa Ooni nel forno per assorbire parte del calore.

Utensili per la cottura



Termometro laser da cucina Ooni

Per ottenere all'istante una lettura accurata della temperatura, punta il laser verso il centro della pietra refrattaria. Il termometro laser da cucina Ooni è lo strumento indispensabile per misurare la temperatura della pietra refrattaria prima di iniziare la cottura. Ti consentirà di ottenere la base per pizza perfetta. Quando inforniamo una pizza napoletana, la temperatura dovrebbe arrivare ad almeno 400 °C (752 °F).

Pale

Le nostre pale per pizza, progettate appositamente per essere utilizzate con i forni per pizza Ooni, sono lisce e facili da trasportare e conservare. Avere una pala aggiuntiva aiuta a velocizzare la catena di fornitura della pizza, consentendoti di invitare più amici e parenti a creare la propria pizza personalizzata. Realizziamo le nostre pale in alluminio e legno di bambù. Koda 16 è adatto al nostro assortimento di pale da 40 cm e a quelle più piccole.



Spazzola per forno per pizza Ooni

Questo accessorio 2 in 1 funge da spazzola per pietra refrattaria e raschietto. L'utensile perfetto per pulire rapidamente ed efficacemente la pietra refrattaria del tuo forno Ooni: usalo per spazzolare la farina in eccesso con le setole, poi giralo per raschiare via i residui di cibo caduti.

Padelle in ghisa

Le alte temperature e la versatilità del combustibile del Koda 16 sono perfetti per scottare la carne, cuocere il pesce al forno o arrostitire le verdure. Le padelle in ghisa Ooni sono state progettate per resistere alle alte temperature dei forni Ooni e sono dotate di manici rimovibili e taglieri in legno per spostare e servire facilmente i tuoi piatti caldi.

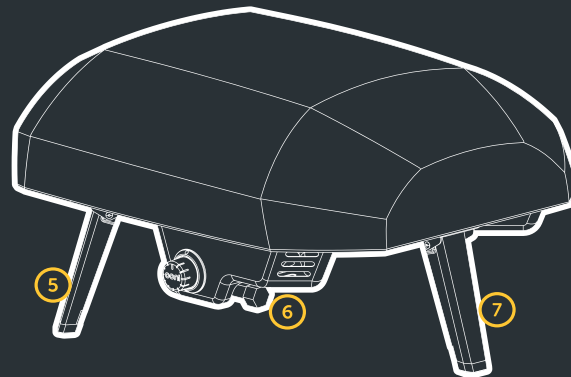
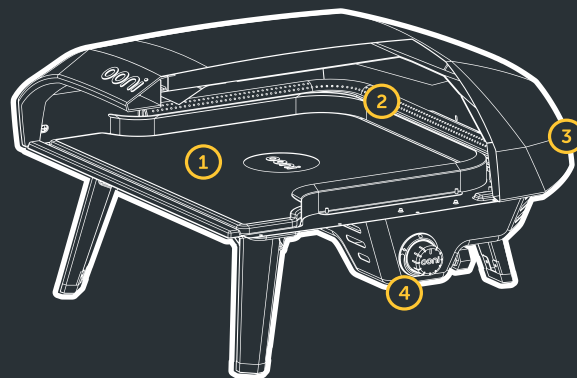
Tavolo modulare Ooni

Il nostro tavolo è stato progettato appositamente per i forni Ooni. Offre la sistemazione perfetta e la resistenza alle intemperie necessaria per cucinare all'aperto tutto l'anno; inoltre potrai conservarlo in modo pratico e ordinato.



Caratteristiche di Koda 16

1. Pietra refrattaria in cordierite spessa 15 mm, realizzata su misura, ottimizzata per la massima ritenzione del calore.
2. Bruciatore a gas a forma di L per cuocere la pizza ruotandola una sola volta.
3. Involucro completamente coibentato per trattenere il calore.
4. Accensione del gas con un semplice tocco per cuocere facilmente e rapidamente. Regolazione del gas per accendere il Koda 16 e regolare l'emissione della fiamma.
5. Gambe pieghevoli per facilitare il trasporto e la conservazione. I piedini antiscivolo mantengono fermo il Koda 16 e preservano le superfici dai graffi.
6. Raccordo portagomma per collegare il tubo flessibile alla bombola
7. Numero di serie. Registrati per ottenere l'estensione della garanzia tramite [ooni.com/warranty*](https://ooni.com/warranty)



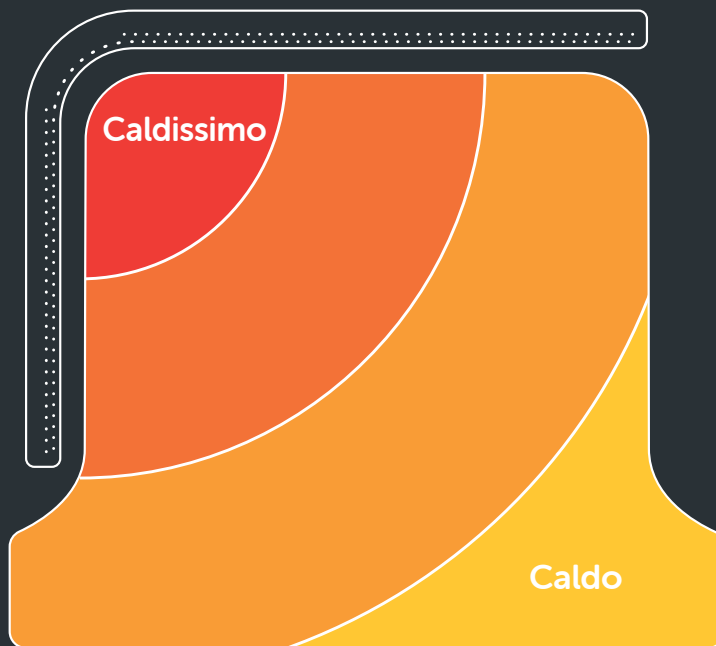
*a seconda della regione

Temperature della pietra e tecnica di cottura

La grande pietra refrattaria di Koda 16 e il bruciatore a gas a forma di L creano una straordinaria mappa del calore nel forno.

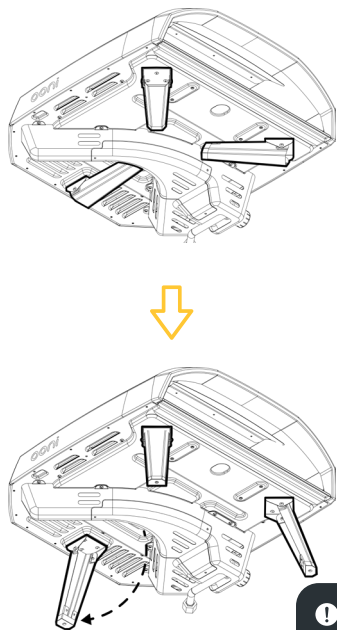
La temperatura della superficie della pietra refrattaria aumenterà gradualmente quanto più è vicina alla fiamma. Comprendere questo ti aiuta a spostare il cibo in diversi punti della pietra refrattaria per controllare meglio la cottura.

Quando cuoci col fuoco, è importante ruotare la pizza e gli altri cibi per ottenere una cottura uniforme.



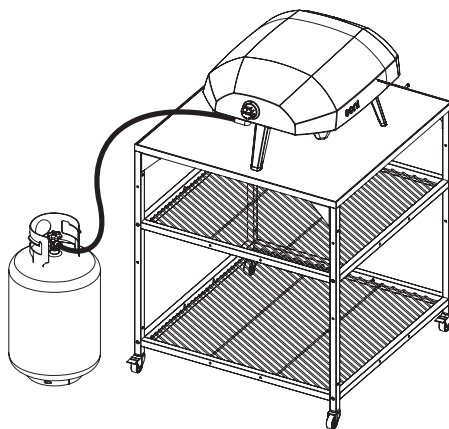
Collegare il serbatoio del propano

- 1 Dispiega le gambe del Koda 16 e inserisci la pietra refrattaria.



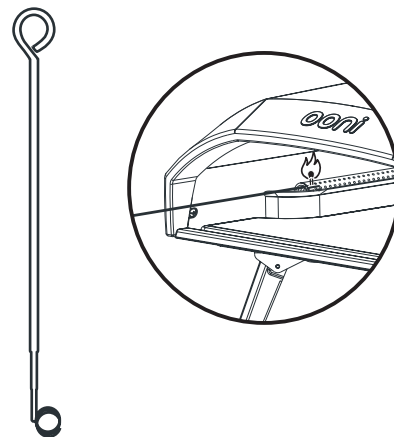
- 2 Collega il serbatoio del propano.

Consulta il manuale per le istruzioni specifiche per i singoli Paesi.



Portafiammifero

Il portafiammifero è utile quando devi accendere il forno con un fiammifero. Per le modalità di impiego, consulta le istruzioni per l'accensione contenute nel manuale.



⚠ Attenzione

Controlla che il tubo del gas non sia aggrovigliato e che sia posizionato lontano dal Koda 16. Non passare il tubo flessibile sotto il forno.





Accensione

- Una volta collegato il regolatore, fai uscire lentamente il gas dal serbatoio del propano.

⚠ Avvertenza

Non chinarti sulla bocca del forno durante la fase di accensione, poiché le fiamme potrebbero fuoriuscire dall'apertura del forno.

- Premi la manopola di regolazione e ruota lentamente in senso antiorario dalle 12 alle 9. Questa operazione dovrebbe durare almeno 3 secondi affinché il gas possa fluire nel forno. Quando la manopola di regolazione arriva alle 9, udirai un *clic* dell'accensione. Tieni premuta la manopola di regolazione per 5 secondi dopo l'accensione, poi rilasciala.



Per avviare la fiamma, premi, gira lentamente e tieni premuto per 3 secondi. Tieni premuto per altri 5 secondi dopo l'accensione.



Potenza max.



Potenza min.



Spento

Cosa fare se le fiamme si spengono?

La nostra priorità è che tu possa utilizzare il Koda 16 in un contesto divertente e sicuro. A tal proposito, Koda 16 è provvisto di un dispositivo integrato di sorveglianza della fiamma (FSD). Se la fiamma si spegne quando il gas è ancora aperto, il FSD interromperà automaticamente l'erogazione del gas al Koda 16.

Se noti che le fiamme si sono spente, chiudi l'erogazione del gas dal serbatoio e staccalo dal Koda 16. Lascia che il gas si disperda per 5 minuti prima di riaccendere il forno.

⚠ Avvertenza

Lascia che il gas si disperda per 5 minuti prima di riaccendere il forno.

I migliori consigli per preparare la pizza

1. Utilizza farina 00 di alta qualità e ingredienti freschi. La 00 è una farina lavorata finemente, perfetta per l'impasto per pizza. Prova una lievitazione più lunga, per un cornicione ancora migliore, più digeribile e dal gusto più complesso.
2. Quando l'impasto è a temperatura ambiente, stendi una base sottile e lascia uno spazio di un centimetro per formare un cornicione che si gonfierà sotto il calore intenso della fiamma.
3. Usa il termometro laser da cucina Ooni per misurare la temperatura della pietra refrattaria. Per la pizza napoletana, il forno dovrà raggiungere almeno 400 °C (750 °F) al centro della pietra refrattaria prima di potervi infornare una pizza.
4. Ruota la pizza ogni 20-30 secondi per ottenere una cottura uniforme della base e dei condimenti.
5. Dai al Koda 16 il tempo di ricaricarsi dopo ogni pizza. Avrai il tempo di assaporare il cibo e preparare la tua prossima base.
6. Scopri le ricette e le guide disponibili su [ooni.com](https://www.ooni.com) e iscriviti al nostro canale YouTube per trovare spunti e ricevere preziosi consigli.





Come infornare la pizza nel Koda 16

- **Porta la pala, l'impasto e gli ingredienti a temperatura ambiente.** L'impasto freddo si accartocchia e si attacca; l'impasto caldo si stende troppo e si strappa. Se stendi la pizza su una pala calda, l'impasto inizierà a sudare e di conseguenza si attaccherà.
- **Infarina le mani e la superficie su cui lavori prima di iniziare a stendere l'impasto.**
- **Prima di aggiungere qualsiasi condimento, verifica che la base non abbia buchi e scuoti la pala per verificare che l'impasto si muova liberamente.** Se è attaccato, sollevalo e aggiungi altra farina sulla pala. Se la salsa o i condimenti finiscono tra la pala e l'impasto, potrebbero far attaccare l'impasto alla pala e rendere difficoltoso il posizionamento della pizza nel forno.
- **Non esagerare con i condimenti.** Troppi ingredienti appesantiranno l'impasto e sarà più difficile sollevarlo dalla pala o infornarlo.
- **Dopo aver aggiunto i condimenti, lavora rapidamente.** Non c'è fretta, ma ricorda che la base guarnita che rimane sulla pala per troppo tempo vi si attaccherà più facilmente perché la salsa potrebbe essere passata attraverso l'impasto. Prepara la pizza quando tu e Koda 16 siete pronti per la cottura.
- **Se la pizza si attacca, puoi usare quella che chiamiamo *tecnica hovercraft* (vedi sotto).** Solleva il bordo dell'impasto da un lato e soffia delicatamente sotto la base. In questo modo si creeranno delle sacche d'aria e la farina si distribuirà nelle aree che si stanno attaccando.





Impasto per pizza classica

Farina, sale, acqua e lievito: cosa hanno in comune questi semplici ingredienti? Dalla loro unione nasce la base ideale per una buona pizza!

Tratta dal nostro nuovo ricettario, **Ooni: Cooking with Fire**, questa ricetta di impasto per pizza è la preferita di tutti noi della sede centrale di Ooni.

Con questa ricetta otterrai 5 basi per pizza di circa 30 cm di diametro, equivalenti a 5 panetti da 250 g, o 3 basi per pizza di circa 40 cm di diametro, equivalenti a 3 panetti da 330 g.

Ingrediente	Peso	Q.tà / Vol
Farina tipo "00" (o farina di grano duro)	607g	21.4oz
Acqua	364g	12.8oz
Sale	18g	4 cucchiaini
Lievito fresco*	20g	20 g circa

*Se non disponibile, utilizza 9,2 g di lievito secco attivo oppure 7 g di lievito secco istantaneo

Preparazione

Metti due terzi dell'acqua in una ciotola grande. In una casseruola o nel microonde, porta a ebollizione l'altro terzo di acqua, quindi aggiungila all'acqua fredda nella ciotola. Questo crea la temperatura corretta per attivare il lievito. Mescola il sale e il lievito nell'acqua calda.

In caso di miscelazione manuale:

Metti la farina in una ciotola capiente e aggiungi il lievito disciolto in acqua e sale. Mescola con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto non inizia a formarsi. Continua a lavorare a mano fino a quando l'impasto per pizza non sarà modellato in una palla. Rovescia l'impasto su un piano leggermente infarinato e continua a impastare con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non sarà compatto ed elastico. Rimetti l'impasto nella ciotola. Copri con una pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

Se usi un'impastatrice:

Monta il gancio per impasto e versa la farina nella ciotola dell'impastatrice. Accendi l'impastatrice a bassa velocità e aggiungi a poco a poco nella farina il lievito disciolto in acqua e sale. Una volta completamente incorporato, continua a impastare alla stessa velocità per 5-10 minuti, fino a quando l'impasto non sarà compatto ed elastico. Copri l'impasto con una pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, suddividilo in 3 o 5 panetti uguali, a seconda della circonferenza desiderata per la pizza (30 cm o 40 cm circa). Posiziona ciascun panetto in una ciotola o su un vassoio, copri con pellicola trasparente e fai lievitare per altri 20 minuti, o fino al raddoppio del volume.



Salsa per pizza classica

Semplicissima, la nostra salsa classica per pizza è facilissima da preparare crea la base perfetta per qualsiasi condimento per pizza.

Questa ricetta, che si prepara sul fornello anziché nell'Ooni, è tratta dal nostro ricettario **Ooni: Cooking with Fire**. I pomodori di buona qualità danno alla salsa un sapore totalmente diverso: noi preferiamo i pomodori San Marzano in scatola, un ingrediente classico della pizza napoletana.

Ingrediente	Peso	Q.tà / Vol
Pomodori in scatola	800g	4 tazze
Olio d'oliva	30g	2 cucchiari
Zucchero	10g	2 cucchiaini
Sale	4g	1 cucchiaino
2 spicchi di aglio, schiacciato o sminuzzato finemente		
Una manciata di foglie di basilico, tritate grossolanamente		
Un pizzico di pepe nero macinato fresco		

Preparazione

Versa un filo d'olio in un tegame su fiamma media. Quando è caldo, aggiungi l'aglio e soffriggilo fino ad ammorbidirlo senza dorarlo.

Aggiungi tutti gli altri ingredienti, quindi cuoci a fuoco lento per 20 minuti o fino a quando il gusto non si è arricchito e la salsa si è leggermente addensata.

Questa salsa può essere utilizzata immediatamente, oppure trasferita in un contenitore ermetico e conservata in frigo per una settimana al massimo, pronta per l'uso.



Pizza Margherita

La pizza Margherita classica è una ricetta semplice ma deliziosa; il punto di partenza perfetto se sei nuovo nel mondo della cottura con il fuoco.

Tutti i pizzaioli Ooni dovrebbero essere in grado di padroneggiare questa pizza con un po' di pratica. Se ancora non è così, siamo qui per aiutarti in questo percorso.

Ingrediente

Impasto classico Ooni

Salsa classica Ooni

Mozzarella fresca

Foglie di basilico

Preparazione

Accendi il tuo Ooni, mentre si riscalda apprestati a preparare la pizza.

Utilizzando una piccola quantità di farina, spolvera la pala per pizza Ooni. Stendi l'impasto per pizza e sistemalo sulla pala per pizza. Utilizzando un cucchiaio grande o un mestolo, spargi la salsa uniformemente sulla base della pizza.

Quindi, spargi la mozzarella sulla base della pizza distanziando i pezzetti in modo che si veda la salsa. Trasferisci la pizza dalla pala al tuo forno per pizza Ooni. Ruota la pizza ogni 20-30 secondi per garantire una cottura uniforme.

Una volta cotta, toglila dalla pala dal forno. Aggiungila una manciata di basilico fresco per guarnire.



Nduja e broccoli

Ingredienti

270 g di impasto per pizza classica (vedi nota sotto)

9 cucchiaini di salsa per pizza classica (vedi nota sotto)

Olio d'oliva

2 spicchi d'aglio, schiacciati

9 broccoli, puliti (o 5 cime di broccoli, spezzettate)

90 g di mozzarella, a pezzetti

170 g di nduja, in piccole palline

Scaglie di parmigiano

Preparazione

Prepara in anticipo l'impasto per pizza. Per preparare una pizza di circa 40 cm di diametro, ti consigliamo di preparare dei panetti di impasto da 270 g. Accendi il tuo Koda 16. Il forno dovrà raggiungere 500 °C (950 °F) sulla pietra refrattaria all'interno.

Versa un po' di olio in una padella, quando si sarà riscaldato, aggiungi l'aglio.

Quindi salta i broccoli a fuoco medio fino a quando non si saranno leggermente ammorbiditi. Metti da parte.

Utilizzando una piccola quantità di farina, spolvera la pala per pizza Ooni. Stendi l'impasto per pizza fino a ottenere un disco di circa 40 cm di diametro e sistemalo sulla pala per pizza. Condisci con salsa per pizza, mozzarella, broccoli e palline di nduja. Trasferisci la pizza dalla pala al tuo forno per pizza Ooni. Ruota la pizza ogni 20-30 secondi per garantire una cottura uniforme.

Una volta cotta, toglila dal forno. Guarnisci con un filo di olio d'oliva e una generosa spolverata di scaglie di parmigiano, quindi servi immediatamente.



Costolette di maiale arrosto con mela e cannella

Ingredienti

Olio d'oliva

2 cucchiaini di cannella in polvere

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

Sale e pepe

2 costolette di maiale, con l'osso

3 cucchiaini di burro, non salato

2 mele verdi, in quarti

3 rametti di timo fresco

1 stecca di cannella

1 tazza di sidro di mele

Preparazione

Accendi il tuo Koda 16. Il forno dovrà raggiungere 190 °C (375 °F) sulla pietra refrattaria all'interno.

In una ciotola, unisci due cucchiaini di olio d'oliva, cannella, zucchero di canna, aceto di vino bianco, sale e pepe a piacere e mescola il tutto. Aggiungi le costolette di maiale e copri bene con la marinata.

Versa un po' di olio di oliva nella padella in ghisa Ooni e posizionala all'interno del forno per riscaldarla.

Quando la padella è calda, aggiungi il burro. Quando è fuso, aggiungi le costolette di maiale. Posiziona la padella nel forno e cuoci per 3 minuti, o fino a quando le costolette saranno ben dorate su un lato, quindi girale. Aggiungi la mela e immergi il timo e la cannella nel burro fuso. Versa delicatamente il sidro di mele.

Metti nuovamente la padella in forno e cuoci per altri 3 minuti, o fino a quando le costolette di maiale saranno dorate e le mele si saranno ammorbidite e caramellate. Lascia riposare la carne nella padella per 5 minuti, ricoperta da un foglio di alluminio. Quindi tagliala e servila accompagnata da qualche cucchiainata di mela cotta e fondo di cottura.



Crumble di mela e mirtilli rossi

Ingredienti

50 g di burro, fuso

80 ml di olio di cocco, sciolto

100 g di fiocchi di avena

100 g di avena istantanea

3 cucchiaini di farina

50 g di mandorle a scaglie

100 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di noce moscata

Olio d'oliva

2 cucchiaini di maizena

5 mele verdi, sbucciate e tagliate a pezzetti

100 g di mirtilli rossi freschi o congelati

80 g di zucchero di canna

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

4 cucchiaini di sciroppo di acero

Preparazione

Accendi il tuo Ooni. Il forno dovrà raggiungere 180 °C (350 °F) sulla pietra refrattaria all'interno. Puoi controllare la temperatura della pietra refrattaria in modo rapido e semplice utilizzando il termometro laser da cucina Ooni.

Per prima cosa, prepara il crumble topping. In una ciotola mescola burro, olio di cocco, fiocchi d'avena, avena istantanea, farina, mandorle a scaglie, zucchero di canna (100 g), cannella e noce moscata in polvere fino a quando non saranno ben amalgamati, quindi metti da parte.

Versa un po' di olio di oliva nella padella in ghisa Ooni e posizionala all'interno del Koda 16 per riscaldarla. In una ciotola piccola, unisci 4 cucchiaini di acqua bollente alla farina di mais e mescola il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Metti da parte.

Quando la padella è calda, togli la dal forno e aggiungi le mele. Cuoci in forno per 5 minuti, o fino a quando le mele non saranno leggermente ammorbidite.

Togli la padella e aggiungi la miscela di farina di mais e acqua, lo zucchero di canna (80 g), l'estratto di vaniglia e lo sciroppo di acero. Mescola bene per avvolgere la frutta con tutti gli ingredienti umidi, quindi distribuiscila intorno ai mirtilli rossi. Rimetti la padella in forno e cuoci per altri 5-7 minuti, o fino a quando la frutta non avrà preso una leggera colorazione dorata.

Guarnisci la frutta in modo uniforme con la miscela di crumble e continua a cuocere per altri 10 minuti, o fino a quando il topping non sarà tostato e croccante.

Togli la padella dal forno e servi caldo, accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia.



Pulizia e manutenzione

Tratta Koda 16 con cura e amore: durerà per molti anni.

Dove dovrei conservare Koda 16?

Puoi conservare Koda 16 tranquillamente all'esterno nell'apposita custodia per trasporto. Questa custodia impermeabile terrà il forno al riparo dagli agenti atmosferici; tuttavia, in caso di condizioni meteorologiche estreme, ti consigliamo di portare il forno al chiuso. Assicurati di lasciare al forno il tempo necessario per raffreddarsi completamente prima di tentare di coprirlo, spostarlo o riporlo.

Se ti trovi vicino al mare o a un corpo di acqua salata, proteggilo Koda 16 conservandolo al chiuso quando non è in uso.

Come posso pulire Koda 16?

Pulire l'interno del Koda 16 è semplice: per bruciare i residui di cibo, basta lasciarlo acceso per 30 minuti alle temperature più alte. Una volta raffreddato, l'interno può essere pulito con carta da cucina asciutta o con una spazzola per forno per pizza Ooni. L'involucro esterno di Koda 16 può essere lavato con acqua calda saponata e asciugato immediatamente. Evita i detersivi abrasivi o quelli contenenti sostanze chimiche aggressive.

Pulizia di routine consigliata:

- Ogni volta, prima di usare il forno, pulisci l'involucro interno con della carta da cucina asciutta
- Pulisci il tubo del bruciatore ogni 3 mesi con una spazzola metallica per rimuovere i residui di cibo

Come faccio a pulire la pietra refrattaria?

Per rimuovere gli eventuali residui di farina o ingredienti, usa la spazzola per forno Ooni. In caso di sporco ostinato, lascia raffreddare completamente Koda 16 prima di capovolgere la pietra refrattaria: le temperature elevate che si sviluppano all'interno del Koda 16 puliranno naturalmente la parte inferiore. Attendi sempre che la pietra si raffreddi completamente prima di farlo.

! **Attenzione**

La pietra refrattaria non è lavabile in lavastoviglie.

Scollega il regolatore dopo ogni utilizzo

Spegni sempre il Koda 16 e quindi interrompi l'erogazione del gas prima di scollegare il regolatore dal serbatoio.

! **Attenzione**

Non usare acqua per spegnere Koda 16 o raffreddare qualsiasi suo componente, in quanto ciò potrebbe causare danni e lesioni personali.

⚠ **Avvertenza**

Potrebbero esserci dei bordi taglienti all'interno e all'esterno del forno. Maneggiare con cura.



Risoluzione problemi

Il nostro team ha migliaia di ore di esperienza nel cucinare col fuoco e assaporare pizze deliziose. Abbiamo incanalato tutte le conoscenze sulla pizza nelle risorse online e nelle videoguide, ma siamo sempre disponibili su **support.ooni.com** per qualsiasi domanda.

Non riesco ad accendere Koda 16

Rivedi la procedura per l'accensione a **pagina 15**. Devi necessariamente spingere e ruotare molto lentamente la manopola di regolazione del gas dalla posizione di spegnimento. Questo consente al gas di fluire nel corpo del forno prima che la scintilla inneschi la fiamma. Dovresti riuscire a sentire il gas fluire prima di arrivare alle 9 sul quadrante, che è la posizione in cui il forno fa una scintilla che comanda l'accensione. Potrebbero occorrere alcuni tentativi a seconda del tempo trascorso dall'ultima volta che hai usato il forno, delle condizioni ambientali e della temperatura come pure dell'attacco del gas.

Presta attenzione quando accendi il forno e non guardare direttamente al suo interno durante il processo di accensione. Le fiamme potrebbero fuoriuscire dalla bocca del forno.

Le seguenti tecniche risolveranno la maggior parte dei problemi:

- Scollega per 5 minuti il regolatore dal serbatoio del propano. Così facendo, "resetterai" il regolatore: il dispositivo di

sicurezza potrebbe essere scattato, impedendo l'erogazione del gas.

- Assicurati che il serbatoio del propano sia pieno e in posizione verticale.
- Rimuovi eventuali detriti dal raccordo del regolatore e da quello del serbatoio del propano e riattacca il regolatore.
- Per le bombole di gas che si aprono svitando la valvola (USA) apri molto lentamente il flusso di gas. Un improvviso picco di gas che fluisce attraverso il regolatore può far scattare il dispositivo di sicurezza incorporato nel regolatore.
- Prima di attivare Koda 16 utilizzando la manopola di regolazione del gas, controlla tutti i raccordi per escludere eventuali fughe usando una soluzione di acqua saponata/uno spray rilevatore di fughe.

La fiamma si è spenta dopo che ho provato ad accendere il forno

Se la fiamma si spegne, attendi 5 minuti prima di riaccenderla.

- Spingi la manopola di regolazione e ruota lentamente in senso antiorario dalle 12 alle 9. Questa operazione dovrebbe durare almeno 3 secondi affinché il gas possa fluire nel forno.
- Tieni premuta la manopola di regolazione per 20 secondi dopo l'accensione, poi rilasciala.
- Se il prodotto viene utilizzato in presenza di vento, assicurati che il vento entri nella parte posteriore del forno.

Potrebbe inoltre verificarsi un problema con il dispositivo di sorveglianza della fiamma (FSD). Questa funzione di sicurezza

integrata interrompe l'erogazione del gas se la termocoppia non legge una temperatura abbastanza alta. In altre parole, il forno pensa che non ci sia fiamma e quindi non consente al gas di fluire.

La termocoppia è visibile nella **Figura 1.0**. Puliscila accuratamente con della carta da cucina asciutta. Se non riesci a raggiungerla, usa l'aria compressa per darle una bella pulita.

Dal Koda 16 proviene un rumore scoppiettante

La fiamma è ottimizzata quando il Koda 16 è in modalità silenziosa. In rari casi potresti avvertire un rumore scoppiettante più forte del normale, segno che il bruciatore a gas non si è acceso correttamente. Se così fosse, spegni per 5 minuti e riaccendi. Se il forno viene acceso in maniera errata può surriscaldarsi e subire danni. Segui attentamente le istruzioni per l'accensione.

Sento puzza di gas

- Interrompi l'erogazione del gas nel Koda 16 chiudendo la valvola sul serbatoio del propano.
- Estingui le fiamme libere.
- Se la puzza di gas persiste, tieniti a distanza di sicurezza e contatta i Vigili del Fuoco locali.

Controlla che non vi siano fughe di gas

Prima di ogni utilizzo, esegui una prova di tenuta del gas. Applica uno spray rilevatore di fughe o dell'acqua saponata sui raccordi tra il serbatoio del propano e il Koda 16. Se vedi

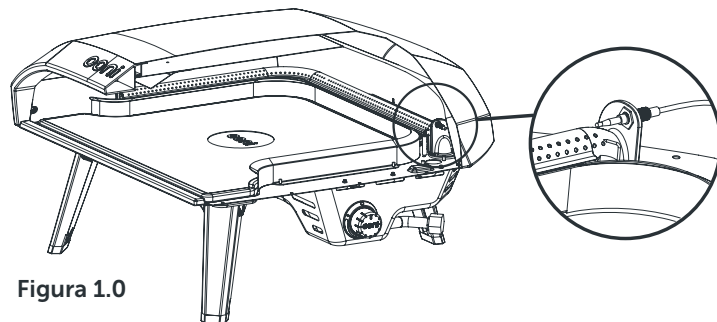


Figura 1.0

delle bolle, interrompi immediatamente l'erogazione del gas e controlla i raccordi. Se le bolle persistono, chiudi il gas e ripara il regolatore.

Non utilizzare mai per cuocere un prodotto che non ha superato la prova di tenuta. Per ulteriori informazioni, contatta support.ooni.com.

Koda 16 è troppo caldo

Ti accorgerai che Koda 16 ha raggiunto una temperatura eccessiva quando il cibo cuoce troppo rapidamente e inizia a bruciarsi. Se Koda 16 è troppo caldo, riduci l'emissione di calore per mezzo della manopola di regolazione del gas.

Koda 16 non deve essere lasciato in funzione alle temperature più elevate per periodi prolungati senza cuocere. Se stai facendo una pausa dalla cottura, concedi una pausa anche al forno e spegnilo.



Se la pietra refrattaria è troppo calda, appoggia su di essa una padella in ghisa per circa 30 secondi in modo da assorbire parte del calore.

Koda 16 non è abbastanza caldo

Usa il termometro laser da cucina Ooni per misurare la temperatura della pietra refrattaria. Koda 16 è progettato per raggiungere temperature ottimali in **20 minuti** di preriscaldamento. Con temperature esterne basse, lascia trascorrere 10-15 minuti in più. Controlla che il serbatoio di propano sia pieno e che il regolatore in uso sia quello giusto. Verifica che il tubo flessibile non perda e che i raccordi tra il regolatore e il serbatoio del propano siano sigillati.

La mia pizza sta bruciando

Se noti che la pizza sta bruciando, inizia a girarla non appena la inforni e girala più spesso. Koda 16 può cuocere a temperature molto elevate, pertanto è importante tenere d'occhio il cibo per evitare che si bruci.

Quando inforni la pizza, abbassa immediatamente le fiamme nel Koda 16. Dopo 20-30 secondi, o non appena vedi che il cornicione si gonfia e la base diventa più solida, ruota la pizza per la prima volta e alza al massimo le fiamme. Così facendo, la pizza sarà cotta uniformemente sia sopra che sotto.

La mia pizza non è ben cotta

La bellezza della cottura con Koda 16 e il gas è che puoi regolare l'uscita della fiamma in base al tuo tipo di pizza. Se stai

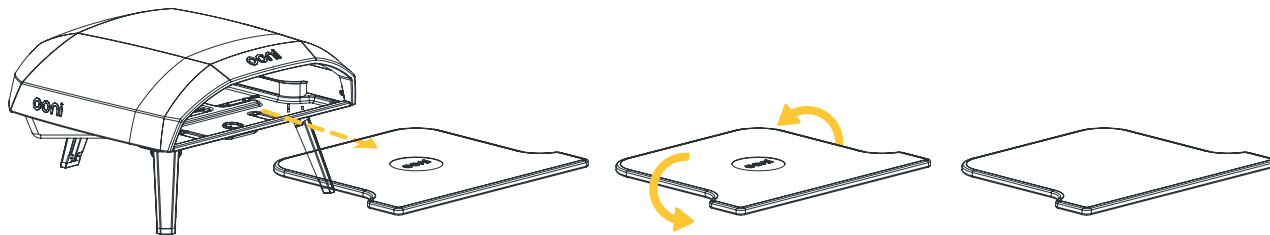
preparando una pizza napoletana o una sottile e croccante, prima che tu possa infornare la pizza il forno dovrà aver raggiunto 400 °C (752 °F) al centro della pietra refrattaria misurati con il termometro a infrarossi. Queste pizze cuociono al meglio quando le guarnizioni non sono eccessive.

Se stai cuocendo una pizza più spessa o con ingredienti più pesanti, riduci la temperatura desiderata per la pietra refrattaria e abbassa la fiamma. Puoi anche posizionare la pizza più lontano dal calore diretto nell'angolo posteriore sinistro del forno.

La pietra refrattaria sembra sporca

La pietra refrattaria del Koda 16 potrebbe cambiare colore, ma ciò non influenzerà le prestazioni. I residui di cibo possono essere lasciati bruciare dalle alte temperature che si sviluppano all'interno del Koda 16. Puoi consultare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione della pietra refrattaria a **pagina 32**.

Si dovrebbero cuocere direttamente sulla pietra refrattaria solo le pietanze asciutte a base di pane. Carni, verdure e altre pietanze umide dovranno essere cucinate nelle padelle in ghisa Ooni o in altri piatti in grado di resistere alle alte temperature che si sviluppano all'interno del Koda 16.





Approfitta delle dimensioni di Koda 16. Se noti che la pizza sta cuocendo troppo in fretta, avvicinala alla parte anteriore destra del forno. È anche possibile ridurre l'emissione di fiamma.





L'1% delle entrate complessive di Ooni viene gestito attivamente per promuovere un cambiamento positivo sul fronte sociale e ambientale attraverso l'Ooni Impact Fund. In quanto membri dell'associazione 1% for the Planet, abbiamo piantato decine di migliaia di alberi e dato il nostro sostegno a organizzazioni di beneficenza in tutto il mondo per rispecchiare il nostro mercato globale.

ooni.com/impact

Resta in contatto

Adoriamo vedere cosa crei con il tuo Koda 16, quindi resta in contatto taggando le tue foto con l'hashtag #ooni.

Seguici e rimani aggiornato sul mondo di Ooni tramite:



Iscriviti alla nostra mailing list su ooni.com per accedere a ricette deliziose, consigli preziosi e promozioni esclusive. Per eventuali domande, quesiti o commenti puoi contattarci alla pagina support.ooni.com.



make pizza

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni è un marchio registrato di Ooni Ltd.

Tutti i diritti riservati.