

# ooni

## Основы работы с печью Ooni Karu

Как установить, использовать  
и ухаживать за печью Ooni  
Karu, плюс несколько  
полезных советов и рецептов.





Если ваша печь Ooni Kaгу не удовлетворила ваших ожиданий при доставке, напишите нам на [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Мы будем рады помочь!



Перед розжигом ножки Ooni Kaгу необходимо полностью выдвинуть.

## Важно



Ваша безопасность превыше всего. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по безопасности Ooni Kaгу.



Не уходите от Ooni Kaгу во время нагрева и готовки. Печь нельзя оставлять без присмотра во время работы.



Ooni Kaгу предназначена только для применения вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.



Убедитесь, что дети и домашние животные находятся на безопасном расстоянии и под присмотром взрослых во время работы Ooni Kaгу.



Ooni Kaгу работает при температурах до 500°C. Если печь превысит данный лимит, перестаньте добавлять топливо, чтобы печь остыла естественным путем.



Печь Ooni Kaгу накаляется. Не трогайте внешний корпус во время работы.

## Содержание

<b>Знакомство с Ooni Kaгу</b>	2	<b>Управление пламенем</b>	22
<b>Используем Ooni Kaгу по максимуму</b>	4	<b>Советы, как сделать отличную пиццу</b>	24
<b>Характеристики Ooni Kaгу</b>	6	<b>Советы, как класть пиццу в печь</b>	26
<b>Что в коробке?</b>	8	<b>Рецепты</b>	
		Классическое тесто для пиццы	28
		Классический соус для пиццы	30
		Маргарита	32
		Курица с розмарином и жареным луком	34
<b>Инструменты для готовки</b>	10		
<b>Какое топливо использовать</b>	12	<b>Инструкции по уходу</b>	36
<b>Воздуховод в трубе</b>	14		
<b>Готовим на...</b>		<b>Устранение неполадок</b>	38
Дереве	16	Устранение неполадок с газовой горелкой	42
Угле	18		
Газу	20	<b>Оставайтесь на связи</b>	43

## Знакомство с Ooni Karu!

Все заслуживают отличную пиццу, поэтому мы запустили Ooni Karu на Kickstarter в 2019 году. Благодаря сторонникам по всему свету, которые поддержали этот продукт, вы можете наслаждаться вкусными блюдами, приготовленными на огне в этой потрясающей переносной печи для пиццы, работающей на дереве и угле.

Мы собрали эти инструкции, чтобы помочь вам получить максимум от Ooni Karu. Ознакомьтесь с ними, подготовьте ингредиенты и приглашайте родных и друзей – ваши посиделки на свежем воздухе изменятся навсегда.

Ooni Karu работает на настоящем дереве и угле и имеет переносную конструкцию, мощный огонь и удержание тепла. Если вы предпочитаете готовить на газу, просто поставьте газовую горелку Ooni\*, чтобы разжигать печь пропаном и достигать того же сильного огня. Ooni Karu нагревается до 500°C и готова начать готовить потрясающую пиццу уже через 15 минут – создавайте настоящую неаполитанскую пиццу, а также невероятные стейки, вкуснейшие жареные овощи и многое другое.

Как и со всеми продуктами Ooni, готовить на Ooni Karu просто, забавно и уникально. Новичок вы или про, этот гид поможет вам насладиться опытом с Ooni Karu. Держите этот гид под рукой, чтобы всегда иметь доступ к советам, хитростям и вкусным рецептам.

Спасибо за то, что стали частью сообщества Ooni и наслаждаетесь Ooni Karu – мы знаем, что вам понравится.



Кристиан и команда Ooni

\* доступно через [ooni.com](https://ooni.com). Зависит от региона.



Фонд Ooni Impact Fund жертвует 1% ежегодного мирового дохода Ooni на благотворительные цели и проекты, посвященные социальным и экологическим изменениям. Покупая печь Ooni Karu, вы помогаете посадить деревья через партнерство Ooni с проектами по восстановлению леса «Эдем» и «1% для планеты». Спасибо!

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

# Используем Ooni Karu по максимуму

Прежде чем начать, не забудьте внимательно ознакомиться с инструкциями и сохраните их для будущего применения.

! Ooni Karu предназначена для использования вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.

**Перед началом готовки**  
Перед тем, как готовить в Ooni Karu в первый раз, прогоните печь на максимальной температуре, как минимум, 30 минут. Дайте ей остыть и протрите сухими бумажными полотенцами. Этот процесс позволит вам сжечь все масла или смазки, оставшиеся после процесса производства.

За это время можно познакомиться с характеристиками Ooni Karu. Теперь вы готовы приглашать друзей и родственников, чтобы накормить их лучшей пиццей.

Использование подходящего топлива – первый шаг к вкусной еде. Разжигая печь высококачественным топливом,

вы получите потрясающие блюда. См. стр.12 для дальнейшей информации.

Готовя на газовой горелке, проверьте соединения на баке с пропаном, шланге и регуляторе. Они должны быть крепкими, и их нужно проверять на утечку перед каждой готовкой.

Установите Ooni Karu на модульный стол Ooni. Он обладает гладкой поверхностью из нержавеющей стали и предлагает много места для кухонных инструментов – идеально для пиццы! Вы можете устанавливать печь на другие прочные деревянные, стальные или каменные поверхности. Пластиковые и стеклянные не рекомендуются.

Если хотите перейти с твердого топлива на

газовую горелку во время готовки, нужно сначала дать Ooni Karu остыть перед тем, как ставить горелку.

**Готовка**  
Ooni Karu создана для работы при температуре до 500°C. Если печь превышает эту температуру, просто перестаньте добавлять топливо. Вы также можете снять люк, чтобы снизить температуру.

Если вы решили сделать перерыв в приготовлении, дайте отдохнуть и Ooni Karu – перестаньте добавлять топливо или отключите газовую горелку.

Все любят пиццу 60 см, в том числе и дети! Пицца – это отличный способ привлечь их к приготовлению

ужина. Не оставляйте детей без присмотра и держите их и домашних животных на безопасном расстоянии, пока Ooni Karu раскалена.

Прежде чем передвигать или чистить Ooni Karu после готовки, подождите, как минимум, 1 час после того, как огонь потух. Храните Ooni Karu в полностью сухом и остывшем состоянии. *Никогда не используйте воду для тушения Ooni Karu.*

**Узнайте больше**  
У нас есть страстное сообщество владельцев Ooni со всего света на [community.ooni.com](https://community.ooni.com), которые постоянно улучшают и создают потрясающие блюда. Вы тоже можете найти вкусные

рецепты, видеогиды и вдохновение на [ooni.com](https://ooni.com)

Если у вас возникли вопросы, или вы хотите отправить нам фотографии своих блюд, напишите нам на [support.ooni.com](mailto:support.ooni.com)

Мы любим слушать вас и всегда рады дать совет, рецепт и не только.

*Не терпится начать? Переходите к страницам 16-20 для инструкций по розжигу.*

Линейка модульных столов Ooni доступна на сайте [ooni.com](https://ooni.com)



## Характеристики Ooni Karu



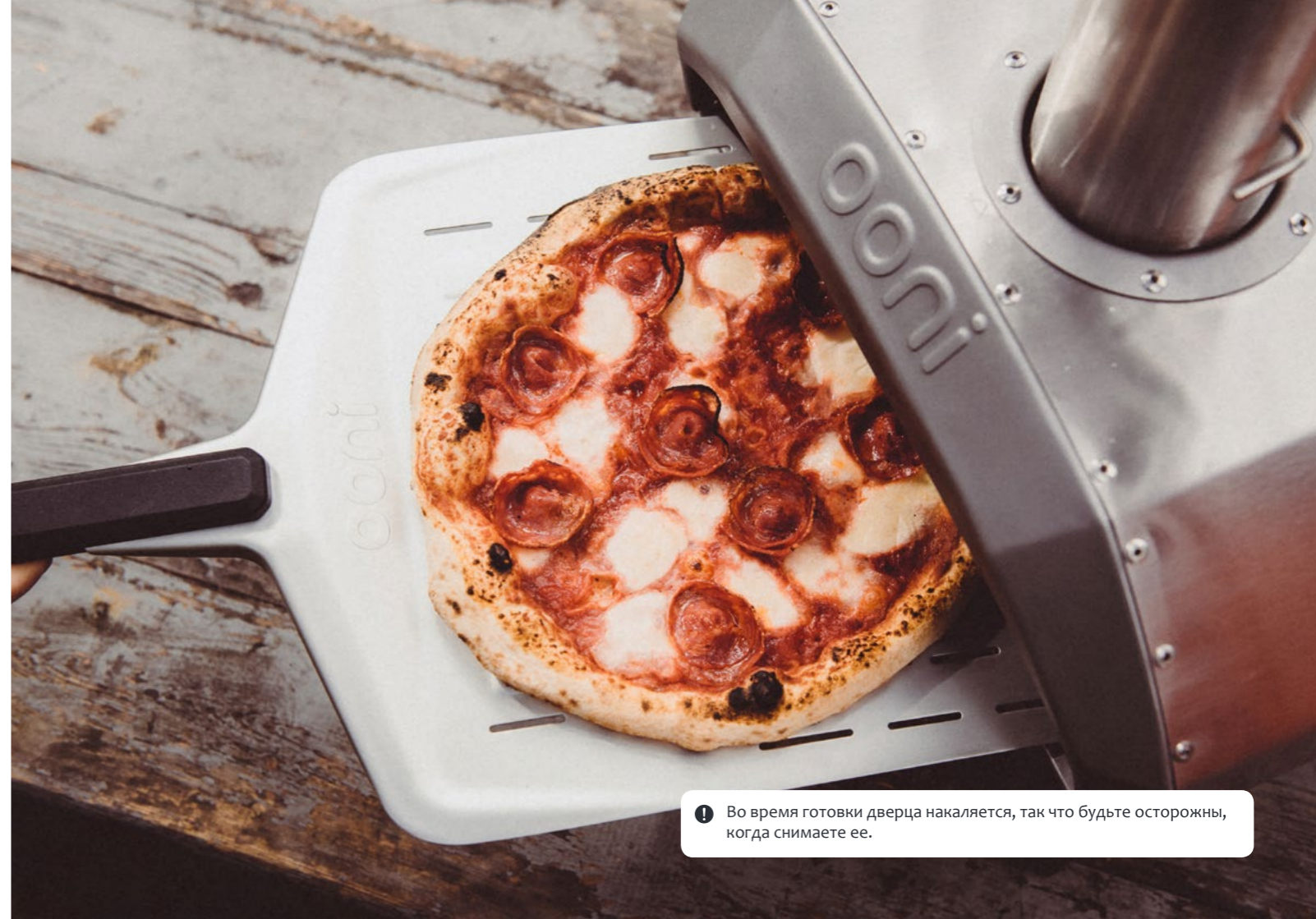
### Дерево и уголь

Ooni Karu требует хороший поток воздуха для достижения оптимальных температур. Разжигая твердым топливом, оставьте, как минимум, 1 метр пространства вокруг печи для достаточного проветривания. Не забывайте снимать крышку с трубы и оставлять дверцу на печи для оптимальной производительности.



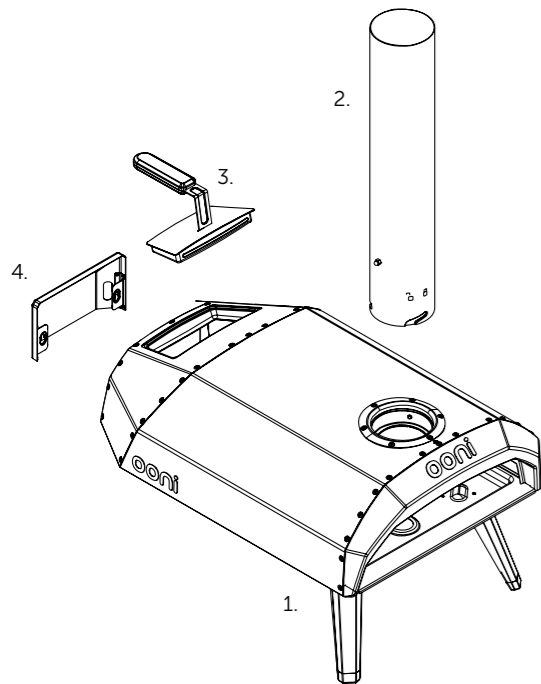
### Газ

Снимите трубу и дверцу, когда готовите на газу. Вы можете поставить крышку на корпус печи, чтобы создать герметизацию.



ⓘ Во время готовки дверца нагревается, так что будьте осторожны, когда снимаете ее.

## Что в коробке?



### 1. Основной корпус

Полностью изолирован, чтобы Ooni Kaapi эффективно работала и удерживала тепло. Ooni Kaapi имеет три ножки, благодаря которым печь будет прочно стоять на поверхности и защищать ваш стол от царапин.

### 2. Труба

Протягивает тепло через Ooni Kaapi при готовке на дереве и угле. Благодаря быстрой системе фиксации, трубу может легко установить или убрать.

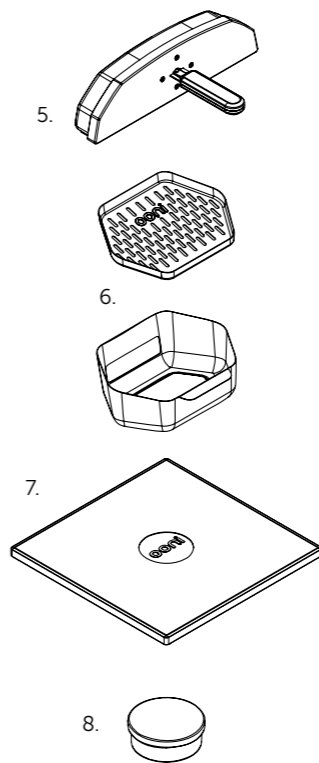
Воздуховод трубы контролирует общий поток воздуха через корпус печи, и его можно отрегулировать, работая при этом в термостойких перчатках. *Подробнее см. стр. 14.*

### 3. Дверца для топлива

Полностью изолирована для удержания тепла. Снимите ее, когда добавляете топливо или уголь в горелку.

### 4. Крышка на задний воздуховод

Закрывает заднюю часть Ooni Kaapi при готовке на дереве или угле для контроля огня.



### 5. Дверь

Толстая и полностью изолирована для удержания тепла с прохладной на ощупь ручкой. **Дверь необходимо снять при готовке с газом.**

**!** Во время готовки дверь накаляется, так что будьте осторожны при обращении с ней.

### 6. Горелка

Тщательно сконструирована, чтобы помочь Ooni Kaapi достичь оптимальной температуры при розжиге дерева и угля. Отверстия в решетке имеют две цели: увеличить поток воздуха через топливо и позволить излишкам пепла выпадать из области.

### 7. Камень для запекания

Созданный из прочного кондитерита, камень для запекания сохраняет тепло и готовит идеальные основания для пиццы.

### 8. Крышка для трубы

Не дает дождевой воде попасть в Ooni Kaapi, когда та не используется. Также является герметиком для Ooni Kaapi, когда с печи снимают трубу для приготовления на газу.

# Инструменты для приготовления



## Древесные гранулы Ooni Premium

Ваша еда будет такой же качественной, как и топливо, на которой вы ее готовите. Наши 100% древесные гранулы оптимизированы под высокие температуры и нейтральный древесный аромат.



## Натуральные средства для розжига Ooni Premium

Натуральные средства для розжига Ooni Premium сделаны из 100% натуральных древесных стружек и не имеют химических ароматизаторов для чистого и быстрого розжига вашей печи Ooni Karu.



## Инфракрасный термометр Ooni

Получите быстрые и точные показания температуры, направив лазер на середину каменной доски для запекания. Инфракрасный термометр Ooni — это обязательный инструмент для измерения температуры каменной доски для запекания перед началом готовки. Это позволит вам получить идеальное основание для пиццы. При запекании неаполитанской пиццы температура должна быть минимум 400°C.



## Линейка лопаток для пиццы Ooni

Наши лопатки для пиццы были созданы специально для использования с печами Ooni, и их легко хранить и перевозить. Имея несколько лопаток, можно ускорить «поставку» пиццы, что позволит вам пригласить больше друзей и родственников и создать собственную персонализированную пиццу. Мы делаем наши лопатки из алюминия и бамбука. Ooni Karu совместима с линейкой лопаток 30 см и меньше.



## Линейка модульных столов Ooni

Наши столы созданы специально для печей Ooni. Они обеспечивают идеальную поддержку и устойчивость к непогоде для приготовления еды на свежем воздухе круглый год, а также четкие и удобные варианты хранения.



## Серия чугунных принадлежностей Ooni

Высокие температуры и Ooni Karu идеально подходят для обжаривания мяса, запекания рыбы и обжарки овощей. Наша серия чугунных средств выдерживает высокие температуры печей Ooni, имеет съемные ручки и деревянные доски для легкого вынимания и подачи горячих блюд.



## Щетка для печей Ooni

Наш инструмент «2 в 1» - щетка для камня для запекания и скребок – поможет почистить вашу доску для запекания быстро и эффективно. Смахивайте с ее помощью излишки муки, а затем переверните и соскребите упавшую еду.



## Чехол Ooni Karu

Упакуйте Ooni Karu для вашего следующего приключения с помощью 100% водонепроницаемого чехла Ooni Karu с эластичными краями для плотной посадки и регулируемыми ремнями для легкой переноски печи.



Если ваш камень слишком накалился, поставьте чугунную посуду в печь Ooni, чтобы та забрала часть тепла.

## Какое топливо использовать?

Ooni Каги создана для использования с твердым топливом, включая настоящую древесину и уголь, а также с пропаном при использовании газовой горелки. Какое бы топливо вы ни выбрали, Ooni Каги приготовит удивительные блюда.

! Никогда не используйте воду для чистки решетки.

Ooni Каги нагревается супербыстро и будет нагреваться наиболее эффективно, если добавлять топливо постепенно, что создает наилучшую среду для правильного потока воздуха. Добавляйте понемногу и часто, чтобы поддерживать постоянные температуры. Твердое топливо никогда нельзя добавлять слишком много, а дверца для топлива всегда должна быть вставать на место и закрываться беспрепятственно.

Прежде чем готовить, используйте прочную щетку, чтобы счистить остатки пепла или топлива с решетки, чтобы воздух мог попадать через отверстия.



Готовить на огне – это и искусство, и наука. В следующей таблице вы найдете результаты, которые можно ожидать от каждого вида топлива:

Топливо	Температура	Преимущества
Уголь и дерево	До 500°C	Если поджечь нижний слой угля, вы получите стабильную, равномерную температуру; добавив дерева, вы получите прилив огня и древесный аромат, который идеально подходит для пиццы.  <i>Инструкции по розжигу смотрите на стр.16.</i>
Дерево	До 500°C	Приготовление только на огне – это выбор любителей пиццы в неаполитанском стиле. Дерево также идеально подходит для любых блюд, которые готовятся быстро, таких как стейк, рыба и овощи.  <i>Инструкции по розжигу смотрите на стр.16.</i>
Уголь	До 500°C	Запекайте потрясающий хлеб, мясо и не только на угле. Мы любим этот вариант для медленного томления на угле, и он дает вам возможность запекать более толстые корочки и глубокую пиццу. Уголь обеспечить базовую температуру без лишнего огня.  <i>Инструкции по розжигу смотрите на стр.18.</i>
Газ**	От 250 до 500°C	Для быстрого приготовления на высоких температурах используйте газовую горелку Ooni, чтобы создать идеальную температуру для приготовления пиццы и не только.  <i>Инструкции по розжигу смотрите на стр.20.</i>

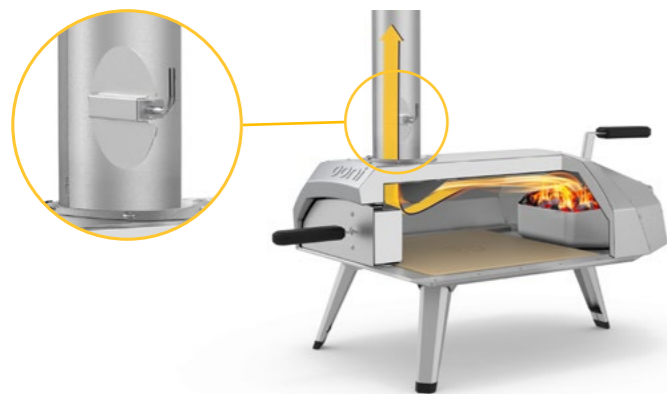
\* Обратите внимание, что вышеприведенные цифры приблизительные и зависят от погоды и температуры воздуха.

\*\* Газовую горелку можно приобрести на сайте [ooni.com](http://ooni.com). В зависимости от региона.



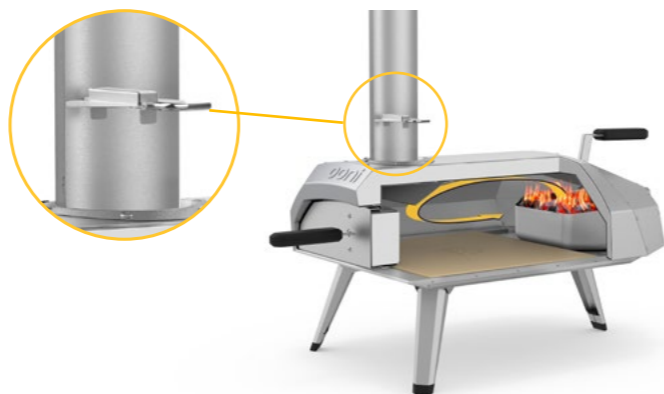
## Воздуховод в трубе

Самый легкий способ отрегулировать температуру в Ooni Kagu – отрегулировать топливо. Встроенный воздуховод в трубе также позволяет отрегулировать поток воздуха и распределение тепла в печи.



**Открытый воздуховод** – усиливает поток воздуха через печь, создавая больше мощного огня и повышенного тепла.

Если ваша Ooni Kagu недостаточно накаляется при розжиге деревом или углем, убедитесь, что ваш воздуховод открыт, а крышка трубы снята. Это даст максимум воздушного потока и максимальных температур через печь.



**Закрытый воздуховод** – ослабляет поток воздуха для эффекта копильни и снижения огня.



Ваши топпинги готовятся быстрее, чем сама пицца? Просто закройте воздуховод в трубе, чтобы ослабить огонь и дать основанию больше времени на приготовление.



# Готовим на дереве

Звук трескающего дерева и невероятный запах дров в огне превращают обед в настоящий изысканный кулинарный опыт и придают еде копченый привкус. Мы рекомендуем готовить только с 100% твердой древесиной, которая создает мощный покатистый огонь.

Всегда используйте высушенную в печи твердую древесину для наилучших результатов. Мы больше всего любим использовать в Ooni Кагу бук и дуб.

Не используйте обработанное или крашеное дерево. Древесина с высоким содержанием каучука, такая как сосна или ель может давать нежелательные запахи.



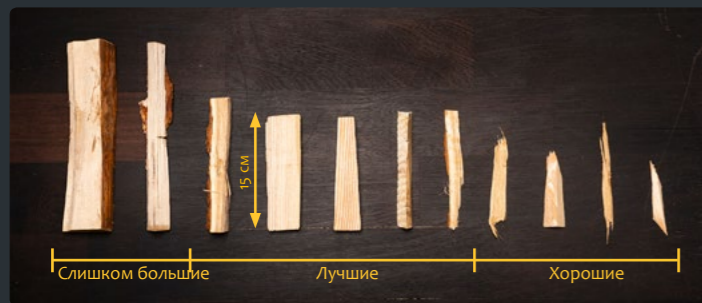
1. Начните с 3-6 кусочков дерева в решетке и разжигайте натуральными средствами. Также можно использовать паяльную лампу.



2. Добавляйте топливо, когда первая порция догорит почти до золы, но до того, как весь видимый огонь исчезнет.



3. Добавляйте топливо понемногу и часто и не переборщите – древесина не должна высыпаться из решетки.



## Размер

Мы рекомендуем кусочки дерева примерно 15 см.



При приготовлении на дереве нормально видеть огонь. Ooni Кагу сжигает чистое топливо с минимальным дымом при работе на оптимальных температурах.

## Готовим на кусковом угле

Кусковой уголь предлагает широкий диапазон температур и является хорошим выбором для медленного томления в Ooni Kaigi. Мы используем уголь для других блюд, кроме пиццы, которым не нужна та же высокая температура.

Используйте кусковой уголь хорошего качества, такой как кусковой древесный уголь Ooni Premium.

Кусковой уголь будет сгорать до небольшого количества пепла, сокращая необходимость в уборке.

Не используйте брикеты, так как они блокируют отверстия в решетке, что приводит к сокращенному потоку воздуха.



1. Начните с 2-3 кусков угля в решетке и зажигайте их натуральными средствами.



2. Ooni Kaigi не готова к работе, если уголь черный и дымит. Когда уголь окутан белым, а в центре – красный, значит, печь готова к работе.



3. Добавляйте топливо понемногу и часто, чтобы поддерживать хорошую базовую температуру. Всегда оставляйте место для потока воздуха через решетку.



Сочетание угля и древесины – это отличный способ приготовить еду в Ooni Kaigi. Вы можете добиться стабильной базовой температуры с кусковым углем, а добавление древесины дает приток огня и копченый аромат.

# ГОТОВИМ НА ГАЗУ

Самым важным фактором в приготовлении потрясающей пиццы является сильный огонь. Наша газовая горелка дает этот огонь, и вы можете смотреть, как готовится ваша пицца, потому что готовить на газу нужно всегда со снятой дверцей.

## Тип газа

- Газовая горелка Ooni была создана для работы с пропаном.
- Смотрите инструкцию по газовой горелке Ooni для подробной информации по газовому соединению. Типы соединений варьируются от страны к стране.

! Дверь необходимо снять при приготовлении на газу.

## Инструкции по установке

- Снимите заднюю крышку, снимите лоток и добавьте газовую горелку. Закрепите, но не затягивайте болты слишком сильно.
- Снимите трубу и поставьте на нее крышку.
- При приготовлении на газу дверь всегда должна быть открытой.

Никогда не оставляйте Ooni Kari без присмотра при приготовлении на газу.

Всегда отключайте от бака с газом, когда не используете.

Ваша газовая горелка будет работать лучше, если хранить ее внутри, когда она не используется.

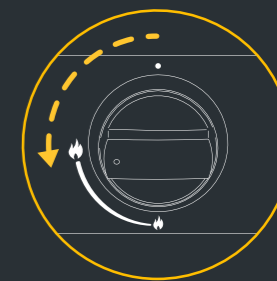
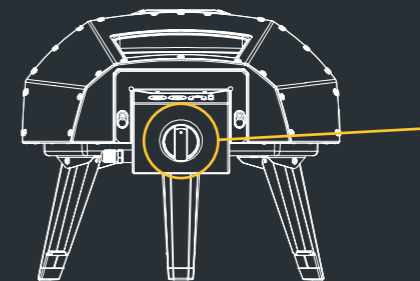
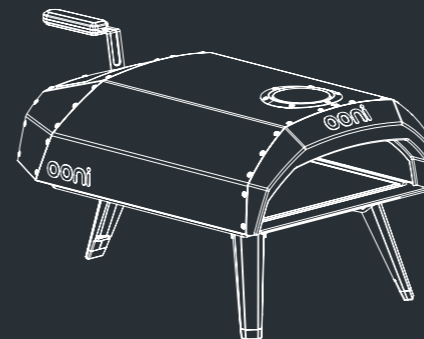
## Розжиг

- Нажмите и медленно поверните ручку управления против часовой стрелки, пока не услышите щелчок, и горелка не загорится. Продолжайте нажимать и удерживать ручку 5 секунд, а затем отпустите.
- Отрегулируйте мощность огня вашей газовой горелки с помощью ручки.

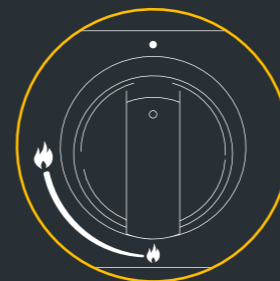
Если газ не загорается, смотрите инструкции к газовой горелке или страницу 42 для устранения проблем.

! Если вы заметили, что огонь погас, отключите подачу газа и подождите 5 минут, затем зажгите снова.

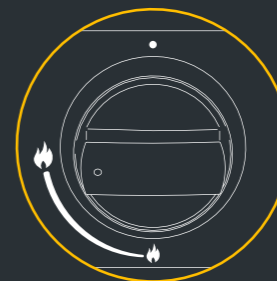
\*\* Газовая горелка доступна на сайте ooni.com. Зависит от региона.



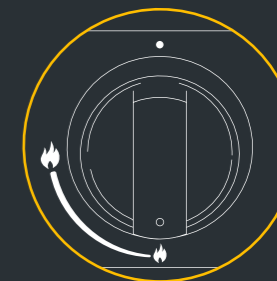
Нажмите, медленно поверните и подержите 5 секунд, чтобы зажечь



Выкл.



Сильно



Слабо

## Управление пламенем

Чего вы ждете, когда готовите на огне? Пицце в неаполитанском стиле нужен настоящий огонь и 60 секунд времени.



Вот такого вида пламени нужно добиваться для пиццы в неаполитанском стиле. Большой и жаркий огонь это результат грамотного распределения топлива, и хороший доступ воздуха.



Оопі Кагу не готова к приготовить пиццу за 60 секунд, если лоток для топлива выглядит вот так. Если вы видите такое пламя, постепенно наращивайте огонь с помощью мелких кусочков, обеспечивая хороший поток воздуха через решетку. Всегда давайте новому топливу достаточно времени, чтобы тщательно прогореть, прежде чем готовить.

Если вы готовите на угле, огонь будет меньше. Добавьте небольшой кусочек хвороста за 2-3 минуты до того, как запекать пиццу, чтобы добиться огня, как на первой картинке.

## Советы, как сделать отличную пиццу

1. Используйте муку высшего качества (00) и свежие ингредиенты. Мука 00 – это мелкомолотая итальянская мука, являющаяся золотым стандартом для теста для пиццы.
2. Раскатайте тонкое основание и оставьте сантиметровое пространство, чтобы образовать корочку, которая поднимется при интенсивном тепле.
3. С помощью инфракрасного термометра Ooni измерьте температуру в центре камня для запекания – она должна быть 400°C, только после этого кладите пиццу в печь.
4. Вращайте пиццу каждые 20-30 секунд, чтобы достичь равномерного пропекания корочки и начинки.
5. Добавляйте топливо понемногу и часто и позвольте новому топливу прогореть пару минут, прежде чем ставить еду в печь.
6. Посмотрите рецепты и советы на нашем сайте и подпишитесь на наш YouTube канал для получения вдохновения и советов.



## Советы, как класть пиццу в печь

Доведите лопатку, тесто и ингредиенты до комнатной температуры. Холодное тесто будет отпружиниваться и прилипать; теплое тесто будет слишком сильно растягиваться и порвется. Если вы растянете пиццу на теплой лопатке, тесто начнет потеть и прилипнет.

Обсыпьте руки и рабочую поверхность мукой, прежде чем начинать растягивание.

Проверьте основание пиццы на наличие отверстий, прежде чем добавлять топпинги – если соус проникнет между тестом и лопаткой, возникнет эффект клея, и тесто прилипнет.

Прежде чем добавлять топпинги, остановитесь и встряхните лопатку, чтобы убедиться, что тесто двигается свободно. Если оно застряло, поднимите его и присыпьте лопатку еще мукой. Это нужно сделать до того, как добавлять топпинги!

Топпинги должны быть легкими. Тяжелые ингредиенты прижмут тесто, и его будет труднее оторвать от лопатки.

Работайте быстро, спешить не нужно, но помните, что чем дольше тесто лежит на лопатке, тем больше вероятность, что оно прилипнет. Подготовьте пиццу, когда и вы, и Ooni Kari готовы к работе.

Если пицца все равно прилипает, можно использовать так называемую «технику на воздушной подушке». Приподнимите край теста с одной стороны и осторожно подуйте под основание. Это создаст воздушные карманы и распространит муку на прилипающие зоны.



## Классическое тесто для пиццы

Мука, соль, вода и дрожжи – что общего у этих простых ингредиентов? Они сливаются вместе, чтобы создать идеальное основание для любой хорошей пиццы!

Этот рецепт взят из нашей книги «Ooni: Готовим на огне» и является фирменным рецептом для всех сотрудников компании Ooni.

Ингредиент	Вес	Кол-во
Мука типа «00» (белая)	500 г	4,5 чашки
Вода	300 г	1¼ чашки
Соль	10 г	2 ч.л.
Свежие дрожжи*	7 г	7 г

\* если не достали, используйте 3 г активных сухих дрожжей или 1/3 чайной ложки (2) быстрорастворимых сухих дрожжей

### Способ приготовления

Перелейте две трети воды в большую миску. В кастрюле или микроволновке доведите вторую треть воды до кипения, затем добавьте ее в холодную воду в миске. Это создаст правильную температуру для активации дрожжей. Добавьте, взбивая, соль и дрожжи в теплую воду.

#### Если смешиваете вручную:

Поместите муку в большую миску и влейте в нее дрожжевую смесь. Помешайте деревянной ложкой, пока тесто не начнет схватываться. Продолжайте месить вручную, пока тесто не скатается в шар. Переложите его на слегка обсыпанную мукой поверхность и месите обеими руками минут 10, пока оно не станет твердым и тягучим. Верните тесто в миску. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

#### Если смешиваете миксером:

Поставьте на миксер насадку для теста и положите ее в чашку для миксера. Включите миксер на медленной скорости и постепенно добавляйте дрожжевую смесь в муку. Когда смешаются, оставьте тесто смешиваться на той же скорости 5-10 минут или пока оно не станет твердым и тягучим. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

Когда тесто увеличится в размере вдвое, разделите его на 3 или 5 равных кусков, в зависимости от того, какого размера вы хотите пиццу (30 или 40 см). Положите каждый кусок теста в отдельную миску или поднос, накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься еще на 20 минут или пока не удвоится в размере.





## Классический соус для пиццы

Простота в лучшем виде – наш суперлегкий и практичный классический соус для пиццы станет идеальным дополнением к вашим любимым топпингам.

Этот рецепт, который готовится на плите, а не в печи Ooni, взят из нашей книги «Ooni: Готовим на огне». Выбрав помидоры наилучшего качества, вы измените вкус вашего соуса – нам нравятся помидоры Сан-Марцано из банки, которые являются традиционным выбором для неаполитанской пиццы.

Ингредиент	Вес	Кол-во
Консервированные помидоры	800 г	4 чашки
Оливковое масло	30 г	2 ст.л.
Сахар	10 г	2 ч.л.
Соль	4 г	1 ч.л.
2 зубчика чеснока, подавить или мелко порезать		
Горстка листьев базилика, грубо порубить		
Щепотка свежемолотого черного перца		

### Способ приготовления

Влейте масло в сковороду на среднем огне. Когда оно нагреется, добавьте чеснок и обжаривайте, пока не станет мягким, но не коричневым.

Добавьте оставшиеся ингредиенты, затем кипятите на малом огне 20 минут или пока вкус не станет глубже, а соус слегка не загустеет.

Этот соус можно использовать сразу же, а можно положить его в герметичный контейнер и хранить в холодильнике до 7 дней.



## Пицца «Маргарита»

Классическая пицца Маргарита – это простой, но вкусный рецепт, идеальное начало для тех, кто только начинает свой путь в мире приготовления блюд на огне!

Все пицца-шефы Оопі овладеют этим рецептом после некоторой практики. А если вы еще не овладели им, мы поможем вам.

### Ингредиент

Классическое тесто Оопі

Классический соус Оопі

Свежий сыр моцарелла

Листья базилика

### Способ приготовления

Разожгите Оопі, затем приготовьте ингредиенты, пока печь нагревается.

Присыпьте лопатку Оопі небольшим количеством муки. Раскатайте тесто для пиццы до 30 см и выложите его на лопатку. С помощью большой ложки или половника равномерно распределите соус на основании.

Затем добавьте сыр и задвиньте пиццу в печь.

Скиньте пиццу с лопатки в печь, регулярно вращая ее.

Когда пицца будет готова, достаньте ее из печи. Добавьте небольшую горсть листьев базилика для украшения.



## Курица с розмарином и жареным луком

Нежная и сочная внутри и аппетитно хрустящая снаружи. Ничто не сравнится с магией чугуна, когда дело доходит до приготовления курицы – проводящая сильный жар, наша серия чугунной посуды удерживает вкус, в то же время идеально поджаривая куски мяса.

Приготовленная в сковороде нашу пряную курочку с розмарином и жареным луком очень легко готовить.

### Ингредиенты

5 куриных бедер с кожицей

1 большая красная луковица, порезать дольками

2 большие веточки розмарина

3 ст.л. (50 мл) оливкового масла

100 г сливочного масла

1 ст.л. (15 г) соли

½ красный перец чили – мелко порезать для украшения

### Способ приготовления

Оботрите курицу бумажными полотенцами и посолите.

Нагрейте Ooni Pro или Ooni 3 до средне-сильного огня. Если вы используете традиционную духовку, нагрейте ее до 180° C. Температуру внутри Ooni можно проверить быстро и легко с помощью инфракрасного термометра Ooni.

Влейте оливковое масло в сковороду и поставьте ее в печь. Будьте осторожны – ручка сковороды накаляется, всегда работайте в перчатках Ooni или с прихватками и ставьте сковороду на жаропрочную поверхность.

Достаньте горячую сковороду из печи. Положите курицу кожей вниз на горячую сковороду и оставьте жариться на 3 минуты или пока кожа не начнет коричневеть.

Когда она станет золотисто-коричневой, переверните. Добавьте сливочное масло и ложкой облейте курицу растопленным маслом. Добавьте веточки розмарина и лук.

Верните сковороду в печь, пока сок из курицы не будет выделяться прозрачным.



# Инструкции по уходу

## Где хранить Ooni Karu?

Ooni Karu создана на века, и вы можете оставлять ее на улице круглый год. Можно использовать чехол Ooni Karu, чтобы уберечь ее от непогоды.

Мы рекомендуем хранить Ooni Karu в помещении, если она долго не используется, чтобы защитить ее от суровых погодных условий.

## Как чистить Ooni Karu?

Прогон на максимальных температурах сделает за вас всю работу по сжиганию лишней муки и остатков еды. Всегда давайте Ooni Karu время, чтобы полностью остыть перед чисткой и никогда мойте горячие детали водой. Можно протереть внутри сухим бумажным полотенцем, если нужно.

Когда Ooni Karu остынет, снаружи ее можно протереть влажной тряпочкой и тут же высушить, а затем обработать обычным чистящим средством для нержавеющей стали, чтобы убрать пятна.

## Как чистить камень для запекания?

Камень для запекания можно чистить, прогрев Ooni Karu на максимальных температурах.

Если нужно убрать тяжелые остатки с камня, воспользуйтесь нашей щеткой Ooni.

На камне готовится только пицца и сухие блюда на основе хлеба. Если готовите мясо, овощи или другие блюда, используйте чугунную посуду Ooni.

*Камень для запекания не подходит для мытья в посудомоечной машине.*

## Как потушить Ooni Karu?

Оставьте Ooni Karu, чтобы прогорело оставшееся твердое топливо, и дайте ей остыть естественным путем. Это может занять 60 минут в зависимости от температуры воздуха.

⚠ Не применяйте воду, чтобы потушить или охладить Ooni Karu, так как это может вызвать повреждение печи или травму.

💡 Когда печь полностью остыла, можно перевернуть камень для запекания на следующий раз – благодаря естественным температурам приготовления Ooni Karu сама очистит камень снизу.



# Устранение неполадок

Ooni Kaгу создана для обеспечения изумительного кулинарного опыта, и мы знаем, что вам понравится пользоваться ею. Наша команда имеет тысячи часов опыта приготовления на огне и наслаждения вкуснейшей пиццей. Вы можете связаться с нами по адресу [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) или проверить онлайн часто задаваемые вопросы и видеогиды. Мы будем рады помочь.

## **Я вижу дым из Ooni Kaгу**

Твердые виды топлива дают дым в период первого розжига – это совершенно нормально. Когда Ooni Kaгу дойдет до нужной температуры, она будет гореть с минимальным количеством дыма. Продолжительный дым – признак неполного сгорания, и его может вызвать слабый поток воздуха или использование неподходящего топлива.

Следуйте пунктам по розжигу на страницах 16-20 и добавляйте топливо понемногу и часто. Чрезмерное пополнение может потушить огонь и вызвать дым.

Всегда храните топливо в теплой, сухой среде и используйте его в течение 6 месяцев. Старые уголь и древесина могут впитывать влагу и не будут гореть чисто или эффективно.

Убедитесь, что отверстие в трубе открыто, а крышка снята – это обеспечит максимум потока воздуха.

## **Моя Ooni Kaгу изменила цвет**

Ooni Kaгу сделана из высококачественной нержавеющей стали. Вы можете заметить изменение цвета после нескольких циклов нагрева, но это не повредит на производительность. Это называется патина – она сделает вашу Ooni Kaгу уникальной, и, как нам кажется, прекрасной! Не забывайте хранить Ooni Kaгу в помещении, когда не используете.

## **Я вижу сажу в Ooni Kaгу**

Сажка – естественный эффект при сжигании твердых видов топлива. Излишки сажи можно стереть сухим полотенцем или щеткой Ooni, когда Ooni Kaгу полностью остынет. Можно сократить количество сажи при достаточно эффективном контроле топлива, как описано на странице 22.

Не забывайте полностью открывать трубу и снимать крышку для оптимального потока воздуха и эффективного горения.

## **Моя Ooni Kaгу слишком накаляется**

Регулирование топлива – самый легкий способ снизить температуру в Ooni Kaгу. Если ваша Ooni Kaгу превышает 500°C, перестаньте добавлять топливо и снимите дверцу, пока не достигнете обычной температуры. Также можно снизить огонь, закрыв отверстие трубы (см. стр. 14).

Если ваш камень для запекания слишком горячий, попробуйте поставить на него чугунную посуду Ooni на 30 секунд, чтобы та забрала часть тепла.

## **Моя Ooni Kaгу недостаточно горячая**

Ooni Kaгу нагревается за 15 минут. Добавьте к этому времени еще 10-15 минут, если Ooni Kaгу недостаточно горячая.

Если готовите на угле или дереве, убедитесь, что труба открыта, а крышка снята для оптимального потока воздуха. Перед каждой готовкой освобождайте решетку от остатков пепла, смахивая их. Используйте только топливо высокого качества, сухое и не старше полугода.

**Держите дверь закрытой, если готовите на угле и дереве. Это поможет удержать тепло, а трубе – творить свое волшебство, вытягивая тепло из решетки.**

*Примечание: Если ваша Ooni Kaгу попала под дождь или сильный холод, она может нагреваться дольше.*

### Основание пиццы подгорает

Мы рекомендуем использовать инфракрасный термометр Ooni для измерения температуры камня для запекания. Температура должна быть 400°C в центре камня для пиццы в неаполитанском стиле. Для пицц с более толстым основанием требуется температура меньше. Советы, которые помогут избежать перегорания:

- Сократите время нагрева
- Сократите количество муки, добавляемой в основание пиццы
- Используйте тонкую основу с помощью рецепта классического теста Ooni
- Добавьте достаточно топлива, чтобы обеспечить огонь по всему диаметру пиццы, пока камень нагревается снизу

### Камень для запекания выглядит грязным

Ваш камень для запекания может изменить цвет во время готовки, но это не повлияет на его работу. Если хотите, можно соскрести остатки муки или еды щеткой Ooni. Когда камень для запекания полностью остынет, можно перевернуть его на следующий раз – благодаря высоким температурам, Ooni Kagu почистит камень естественным путем.

### Решетка для топлива изменила форму

Некоторые детали Ooni Kagu регулярно нагреваются до 537°C и выше. В результате этого внешний вид вашей решетки для топлива может измениться, но это не повлияет на ее производительность.

*Запчасти можно заказать на сайте [ooni.com](https://www.ooni.com).*



Если камень накалился слишком сильно, попробуйте поставить на него чугунную сковороду на 30 секунд, чтобы она впитала в себя часть тепла.



# Устранение проблем с газовой горелкой

## Не могу зажечь / недостаточно мощный огонь

1. Выключите газовую горелку Ooni. Отсоедините регулятор от бака с пропаном.
2. Снова подключите регулятор и убедитесь, что он сидит плотно.
3. Медленно откройте поток газа на баке с пропаном примерно наполовину, пока не услышите звук газа. Не открывайте на всю.
4. Вернитесь к Ooni. Нажмите и очень медленно поверните ручку, пока не услышите звук подачи газа. Подождите 2-3 секунды, прежде чем полностью поворачивать, пока не услышите щелчок зажигания.
5. Нажимайте ручку еще 5 секунд.
6. Если не помогло, поверните газовую горелку обратно в положение ВЫКЛ. и подождите 4 секунд, затем попробуйте снова. *Не пытайтесь зажигать газ быстро.*
7. Вернитесь к баку с пропаном и полностью откройте подачу газа.

## Не вижу искру / газ не зажигается

Снимите газовую горелку с Ooni Kagu

- А. 1. Вытрите кончик зажигания начисто сухим полотенцем
2. Убедитесь, что кончик зажигания находится в 3 мм от огня, как на картинке:

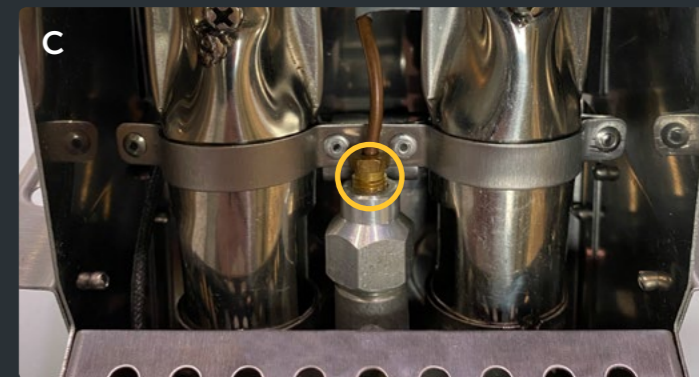
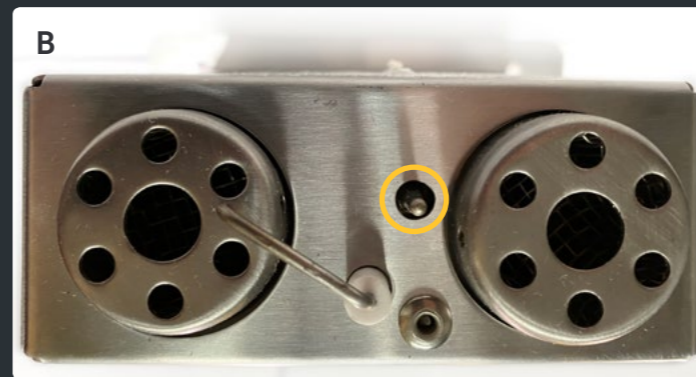
## Огонь не держится / Горелка работает, только если я нажимаю ручку:

Снимите газовую горелку с Ooni Kagu

- Б. Вытрите термокапсулу начисто сухими бумажными полотенцами

или и спользуйте сжатый воздух, чтобы удалить сажу / мусор

- В. Вручную закрутите болты системы газ-контроль по часовой стрелке и поверните на четверть ключом, чтобы закрепить. Затем следуйте шагам в разделе «Не могу зажечь / недостаточно мощный огонь»





## Оставайтесь на связи

Нам нравится слышать и видеть, что вы создаете и готовите на своей Ooni Kağı, так что оставайтесь на связи, ставя теги #ooni и #oonified

Подписывайтесь на нас и будьте в курсе всего, что касается Ooni:



Подписывайтесь на нашу рассылку на [ooni.com](http://ooni.com) для доступа к вкусным рецептам, советам и эксклюзивным акциям. Если у вас возникли вопросы или комментарии, напишите нам на [support.ooni.com](mailto:support.ooni.com).





**Все заслуживают  
отличную пиццу**

**ooni**

—  
ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni – это зарегистрированная торговая  
марка Ooni Ltd. Все права защищены.

v1.0