



Ooni Karu 12G

Руководство пользователя

Розжиг, приготовление еды и рекомендации по устранению неисправностей. А также рецепты и многое другое.



Скачайте приложение Ooni и узнайте как получить максимальную пользу от печи для пиццы Ooni, прочитайте наши любимые рецепты и многое другое.





Добро пожаловать в семью Ooni

Мы создали первую печь для пиццы Ooni, чтобы вы могли готовить настоящую пиццу прямо у себя дома. Для того чтобы стать пиццолом нужно время, желание и, конечно, печь для пиццы. Мы учли все инженерные знания и нюансы приготовления пиццы и создали нашу инновационную печь Ooni Karu 12G. Ничто не сравнится с приготовлением пиццы при помощи Ooni Karu 12G.

Готовить с Ooni Karu 12G просто и интересно. А наше руководство для начинающих поможет извлечь максимум пользы от печи. Изучите руководство, приготовьте ингредиенты и приглашайте близких и друзей на обед на свежем воздухе. Убедитесь сами, как изменится ваше представление о приготовлении еды на открытом воздухе.

Ooni Karu 12G работает на разных видах топлива: на дровах, угле и газе*. Печь нагревается до 500 °C**, что позволяет приготовить фантастическую пиццу в домашних условиях. Как и со всеми печами Ooni, с этой печью можно приготовить разные виды пиццы и не только. При низкой температуре попробуйте сделать пиццу в стиле Детройт или пожарить вкусный стейк томагавк с овощами-гриль всего через 15 минут после прогрева печи.

Добро пожаловать в семью Ooni! Мы знаем, что вам понравится Ooni Karu 12G.

Кристиан Тапанинахо
Основатель и со-CEO

Дарина Гарланд
Основатель и со-CEO

*Газовая горелка продается отдельно
**Тип топлива и условия могут повлиять на предельные температуры



Ваша безопасность имеет первостепенное значение. Внимательно изучите инструкцию к Ooni Karu 12G и сохраните ее.



Если при доставке Ooni Karu 12G возникли проблемы, свяжитесь с нами по почте support.ooni.com. Мы рады помочь!

Содержание

Русский	1
Содержание	3
Основные характеристики	4
Установка	6
Необходимые инструменты	9
Контроль температуры	10
Температура камня и уход	11
Какое топливо использовать?	13
Готовим на дровах	14
Готовим на кусковом угле	16
Управление пламенем	18
Разделитель дымохода	19
Приготовление, форма, начинка, готовка	20
Приготовление, форма, начинка, готовка	22
Проблемы во время готовки	24
Уход после использования	26
Классическое тесто для пиццы	28
Классический соус для пиццы	30
Остались вопросы?	32

Основные характеристики

Ooni Karu 12G обладает целым рядом отличных характеристик, благодаря которым у вас изменится представление о приготовлении пищи.



- a** Ручка SureGrab не нагревается даже при разогреве печи до 500 °C.
- b** Благодаря дверце из бросиликатного стекла ClearView вы можете видеть весь процесс, не открывая дверь и не выпуская тепло.
- c** Встроенный термометр позволяет контролировать температуру Karu 12G, поэтому выпечка получается идеальной всегда.
- d** Разделитель дымохода с ненагревающейся ручкой позволяет легко регулировать поток воздуха.
- e** Поддон для топлива увеличенного размера позволяет сократить время на повторный розжиг.
- f** Пекарский камень из кордиерита толщиной 15 мм.
- g** Полностью герметичная конструкция сохраняет тепло и поддерживает температуру.
- h** Серийный номер — зарегистрируйте для продления гарантии на [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)

Установка

Выбирая место установки Ooni Karu 12G, нужно учитывать несколько моментов.

1. Устанавливайте Ooni Karu 12G на устойчивую деревянную, стальную или каменную поверхность. Идеально подойдет модульный стол Ooni. У него ровная поверхность из нержавеющей стали и много места для инструментов. *Не рекомендуется использовать пластиковый или стеклянный стол.*
2. Если на улице ветер, то задняя часть печки должна располагаться по направлению ветра для лучшего потока воздуха.
3. Вокруг Ooni Karu 12G должно оставаться достаточно свободного пространства.
4. Соблюдайте рекомендации в инструкции.



Используйте Ooni Karu 12G только на улице.





Необходимые инструменты

Ooni предлагает большой ассортимент аксессуаров и инструментов, чтобы приготовление пищи на открытом воздухе было легким и приятным.



Цифровой инфракрасный термометр

Это незаменимый инструмент Ooni! Узнайте точную температуру, направив лазер в середину камня для выпечки. Цифровой инфракрасный термометр Ooni позволит вам добиться идеально хрустящей основы для пиццы. Для неаполитанской пиццы мы разогреваем печь до 400 °C.



Лопата для пиццы

Лопата для пиццы Ooni создана специально для использования с печами Ooni. Загружайте пиццу в печь и вынимайте при помощи лопаты. Поворотная лопата используется для поворота пиццы в печи, благодаря чему пицца пропекается равномерно.



Топливо

Используйте топливо Ooni Premium и натуральные стартеры для розжига Ooni для работы с печью Ooni. Стартеры Ooni Premium полностью натуральные, простые в использовании и обеспечивают необходимое количество тепла и пламени для розжига дров и угля, не влияя при этом на вкус продукта.

Контроль температуры

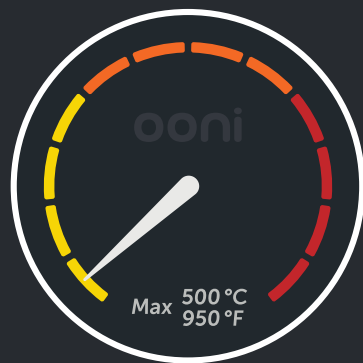
Температуру внутри Ooni Karu 12G можно измерить двумя способами: измерить температура воздуха и температура камня.

Температура камня vs. температура воздуха

Камень для пиццы нагревается медленней воздуха внутри печи. Для приготовления идеальной пиццы нужно соблюдать баланс обеих температур, поэтому используйте встроенный аналоговый термометр и **цифровой инфракрасный термометр Ooni**. Так вы будете уверены, что обе температуры одинаковые.

Аналоговый термометр

В Ooni Karu 12G встроен термометр, который показывает температуру внутри печи, что позволяет нагреть печь до температуры, необходимой для приготовления пиццы в любом стиле.



- Низкая (нагревание)
- Средняя (для пиццы в сковороде)
- Высокая (для пиццы в неаполитанском стиле)

Температура камня и уход

Во время предварительного разогрева камень должен быть внутри печи.

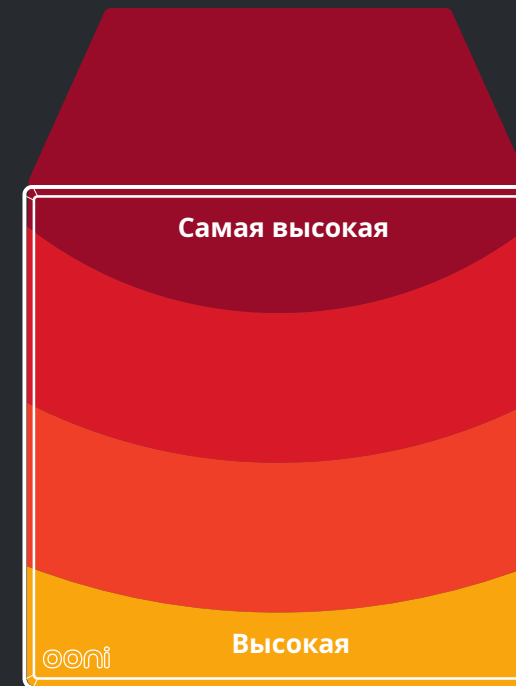
Температура камня

Температура поверхности камня будет постепенно повышаться, по мере приближения пламени. Для равномерного приготовления важно вращать пиццу и другие продукты.

Уход за камнем

Когда Ooni Karu 12G полностью остынет, при помощи щетки Ooni вы сможете удалить все пригоревшие остатки и перевернуть камень. Благодаря высокой температуре внутри Ooni Karu 12G нижняя часть камня очиститься автоматически.

Нельзя мыть камень водой.





Какое топливо использовать?

Приготовление пищи на огне — это и искусство, и наука. Из таблицы вы сможете получить представление, каких результатов ждать от топлива. Мы предпочитаем комбинацию угля и дров, но вы можете выбрать топливо, которое лучше всего вам подходит.

Топливо	Температура	Преимущества
Уголь и дрова	До 500 °C	Базовый слой угля позволяет поддерживать постоянную, равномерную температуру. Дрова добавляют жар и придают аромат дровяной печи, что идеально для пиццы.
Дерево	До 500 °C	Дрова подходят для приготовления настоящей Неаполитанской пиццы. Дрова также идеальны для быстрого приготовления стейков, рыбы, овощей.
Уголь	До 500 °C	Используйте уголь для выпечки ароматного хлеба, жарки мяса и не только. Нам нравится уголь для медленной готовки на низкой температуре. Это хороший вариант для пиццы на толстом тесте. Уголь дает жар, но умеренное пламя.
Газ**	250–500 °C	Отлично подходит, если нужно быстро достичь очень высокой температуры. Газовая горелка Ooni создает идеальную температуру для приготовления пиццы и не только. См. инструкцию к горелке.

*Цифры даны для общего представления и зависят от погодных условий и окружающей температуры.
**Горелку можно купить на [ooni.com](https://www.ooni.com). Нужно выбрать регион.

Готовим на дровах

Настоящая неаполитанская пицца готовится на 100% древесине твердых пород. К тому же, ничто не сравнится с заораживающим жаром успокаивающим потрескиванием и ароматом дров.

Типы дров

Твердые породы



Краска или обработка



Мягкие породы



Используйте древесину твердых пород, высушенную в камере для лучших результатов.

На дровах печь Ooni Karu 12G может разогреваться до высоких температур, что подходит для пиццы, которая не требует длительного приготовления.



Размер

Мы рекомендуем дрова размером около 15 см. Дубовые дрова Ooni Premium Hardwood 5" (13 см) идеально подходят для Ooni Karu 12G.



Загрузите 3-6 брусков и разожгите при помощи натурального стартера. Также можно использовать кухонную горелку или спички. Изучите инструкцию для дальнейших указаний.

Когда дрова практически сгорели, добавьте к углям еще дров, но не допускайте, чтобы пламя полностью потухло.



Добавляйте топливо понемногу, но часто. Не перегружайте, дрова не должны выходить за решетку.



При готовке на дровах появление дыма - нормально. Ooni Karu 12G горит чисто и с минимальным количеством дыма при соблюдении оптимальной температуры.

Готовим на кусковом угле

С кусковым углем можно добиться разных температур и это хороший вариант для медленной готовки на низкой температуре. Мы используем уголь для других блюд, кроме пиццы, когда не требуется большое воздействие пламени.

Используйте уголь высокого качества из устойчивых источников, например Ooni Premium Lump.

Кусковой уголь сгорает и оставляет небольшое количество золы, что облегчает чистку.

Не используйте брикеты, так как они заблокируют отверстия в решетке, в результате ухудшится поток воздуха.



Комбинация угля и дров — это отличный способ приготовления пищи в Ooni Karu 12G. При помощи угля вы можете добиться стабильной базовой температуры. А дрова дадут жар, ровные языки пламени и аромат.



Загрузите 2-3 куска угля и разожгите при помощи натурального стартера. Изучите инструкцию для дальнейших указаний.



Если уголь все еще черный и дымит, это значит, что Ooni Karu 12G не готова к дальнейшей работе.

Если уголь побелел, а в центре накалился докрасна, печь готова к работе.



Добавляйте топливо понемногу, чтобы сохранить базовую температуру. Всегда оставляйте место для свободного потока воздуха.

Управление пламенем

Для приготовления пиццы в неаполитанском стиле нужны перекачивающиеся языки пламени, чтобы пицца успела приготовиться за 60–90 секунд.



Вот так выглядит пламя, при котором пицца в неаполитанском стиле готовится за 60–90 секунд. Все это результат управления пламенем. Вы сами это увидите, если дадите топливу как следует прогореть, чтобы поток воздуха свободно проходил через решетку.

Если ваше пламя выглядит иначе, постепенно усиливайте огонь, добавляя дрова. Дождитесь, когда свежее топливо полностью прогорит, прежде чем начинать готовить.

Разделитель дымохода

Самый простой способ регулировать температуру в Ooni Karu 12G — это управление пламенем. Встроенный разделитель дымохода также позволяет регулировать поток воздуха и горение топлива.



Разделитель открыт: увеличивается приток воздуха через печь, сильный жар и мощное пламя.

Если Ooni Karu 12G не разогревается достаточно сильно на дровах или углях, проверьте разделитель. Он должен быть открыт, а колпак дымохода нужно снять. Так вы обеспечите максимальный поток воздуха и высокую температуру в печи.



Разделитель закрыт: уменьшается приток воздуха, слабый жар и эффект копчения.

Приготовление, форма, начинка, готовка

Первое правило, работайте быстро: нет необходимости торопиться, но не забывайте, если тесто долго остается на лопате, оно сильнее будет прилипнуть. Приступайте к приготовлению пиццы, когда будете готовы и вы, и ваша Ooni Karu 12G.



Лопата, тесто и ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Холодное тесто при раскатке будет собираться обратно и станет липким; теплое тесто будет слишком сильно растягиваться и рваться. Если растягивать пиццу на теплой лопате, тесто начнет сыреть и станет липким.



Форма

Для формирования теста используйте любую технику: растягивание руками, раскручивание, раскручивание на весу или подбрасывание. Только обязательно оставьте 1 см от края для корочки и следите, чтобы тесто не порвалось. Перед тем как положить тесто, присыпьте лопату мукой.



Соус

Перед тем как добавлять начинку, немного встряхните лопату, чтобы убедиться, что тесто свободно по ней перемещается. Если тесто прилипло к лопате, приподнимите его и присыпьте лопату мукой. Обязательно сделайте это, перед тем, как добавлять начинки! Также проверьте, нет ли в основе для пиццы разрывов. Если есть, то зажмите их пальцами.



Начинка

Начинка должна быть легкой. Тяжелые ингредиенты перегрузят тесто и пиццу будет труднее снять с лопаты.

Приготовление, форма, начинка, готовка



Температура

Используйте инфракрасный термометр Ooni. Температура должна быть не ниже 400 °C в центре камня для выпечки. Только когда будет достигнута такая температура, можно отправлять пиццу в печь.



Загрузка

Если тесто прилипает к лопате, то попробуйте наш метод, «воздушная подушка» (см. выше). Приподнимите край теста с одной стороны и аккуратно подуйте снизу. В результате образуются воздушные карманы и мука распределится в тех местах, где тесто прилипает.



Готовка

Если вы готовите в Ooni, то важно не уходить далеко. Печь становится ОЧЕНЬ горячей и пицца готовится за считанные минуты. Для равномерного приготовления вращайте пиццу каждые 20–30 секунд.



Удовольствие

Сразу же нарежьте пиццу и подавайте горячей. Перед тем как выпекать еще одну пиццу, дайте камню немного остыть.

Проблемы во время готовки

Выпечка пиццы — это опыт. Важно учиться в процессе и получать от этого удовольствие. Практикуйся, ешь, учись, повторяй!

Как и при приготовлении любой еды, самые важные факторы это температура и время. Если вы хотите быстро приготовить тонкую пиццу, температура должна быть высокой, а время в печи коротким. Для пиццы с толстой основой и других блюд, нужно уменьшить температуру и увеличить время в печи, чтобы все приготовилось.



Основа сгорела / передержали

- Сократите время предварительного нагрева и температуру камня.
- Уменьшите количество добавляемой в основу муки. Используйте только муку типа “00”.
- Используйте рецепт Ooni классического теста для пиццы.
- Используйте достаточно топлива, чтобы пламя было над пиццей, а камень нагревался снизу.



Сгорела одна сторона корочки

- Начинайте раньше и чаще вращать пиццу.
- Используйте поворотную лопатку Ooni, с ней намного легче вращать пиццу.
- Перед загрузкой пиццы уменьшите размер пламени.



Основа не пропекается

- Используйте инфракрасный термометр Ooni, чтобы убедиться перед загрузкой, что камень разогрелся до 400 °C или выше
- Используйте рецепт Ooni классического теста для пиццы
- Тоньше растягивайте тесто.
- Используйте меньше начинки.
- Не используйте для начинки продукты с большим содержанием воды.

Уход после использования

Как погасить пламя в Ooni Karu 12G?

Обратитесь к инструкции. Там подробно описано, как можно погасить пламя в Ooni Karu 12G.

Как мыть Ooni Karu 12G?

Высокие температуры сделают за вас самую тяжелую работу, сжигая остатки муки и пищи. Сажа - это естественное последствие горения твердого топлива. Когда Ooni Karu 12G полностью остынет, излишки сажи можно стереть сухим бумажным полотенцем или щеткой Ooni. Количество образуемой сажи можно уменьшить за счет эффективного управления пламенем (см. стр. 18).

С внешней стороны холодную печь можно протереть влажной тряпкой и полностью высушить. Любые грязные пятна можно стереть обычным чистящим средством для нержавеющей стали.

Как мыть стеклянную панель?

Панель можно мыть, только когда Ooni Karu 12G полностью остынет. Сажу можно убрать бумажным полотенцем или сухой тряпкой. Для более тщательной очистки используйте теплую мыльную воду, когда стекло полностью остынет.

Где хранить Ooni Karu 12G?

Хотя Ooni Karu 12G без проблем можно оставлять прямо на улице, мы рекомендуем хранить печь в помещении, пока вы ей не пользуетесь. Не забывайте, что печь должна полностью остыть и быть сухой.

Чехол Ooni Karu 12 Cover идеально подходит для Ooni Karu 12G. Его можно заказать на сайте ooni.com.

Как ухаживать за камнем для выпечки?

Это нормально, если камень теряет свой новый вид! Камень можно почистить, разогрев Ooni Karu 12G до очень высокой температуры. Если требуется удалить сильные загрязнения, используйте щетку Ooni. Камень нельзя мыть водой.

Прямо на камне можно готовить только сухие блюда на основе хлеба. Мясо, овощи и другие влажные продукты следует готовить только в чугунной сковороде Ooni или другой посуде Ooni Karu 12G, стойкой к воздействию высоких температур.

В регионах с более холодным климатом, когда температура опускается достаточно низко, камень будет нагреваться дольше. Для того чтобы ускорить этот процесс, мы рекомендуем хранить камень при комнатной температуре.



Классическое тесто для пиццы

Мука, соль вода и дрожжи соединяются вместе и получается идеальная основа для любой пиццы!

Этот рецепт из нашей кулинарной книги «*Готовим на огне с Оопi*» и это наш любимый и универсальный рецепт.

Ингредиенты

368 г теплой воды

3,5 г сухих активных дрожжей или 7 г быстродействующих дрожжей

613 г муки типа 00 и еще немного для присыпки

3 ч.л. (18 г) соли

Приготовление

Налейте в емкость 2/3 воды. Оставшуюся треть воды доведите до кипения в сотейнике или микроволновой печи и влейте эту воду в емкость с холодной водой. Так вы получите нужную температуру для активирования дрожжей. В теплую воду добавьте соль и дрожжи.

Ручное замешивание:

В большую емкость добавьте муку и влейте в нее смесь с дрожжами. Перемешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока не начнет формироваться тесто. Продолжайте замешивать тесто руками пока не сформируется шар.

Положите шар из теста на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивайте обеими руками около 10 минут или пока тесто не станет плотным и эластичным. Положите тесто обратно в емкость.

Накройте емкость с тестом полотенцем и поставьте в теплое место на 2 часа или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Замешивание миксером:

Установите насадку крюк. В чашу миксера насыпьте муку. Включите миксер на низкую скорость и постепенно начинайте добавлять дрожжевую смесь. Когда все ингредиенты соединятся, оставьте тесто перемешиваться на той же скорости 5-10 минут или пока тесто не станет плотным и эластичным. Накройте пленкой и поставьте в теплое место на 2 часа или пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

Когда тесто увеличится вдвое, разделите его на 3-4 равные части, в зависимости от размера пиццы (40 см или 30 см, соответственно). Каждый кусок теста положите на поднос для теста или в отдельные емкости, закройте пленкой и оставьте подниматься еще на 30-60 минут или пока тесто не увеличится вдвое.



Классический соус для пиццы

Невероятно простой, но самый настоящий классический соус для пиццы станет идеальным дополнением к вашим начинкам. Этот рецепт из нашей кулинарной книги *«Готовим на огне с Оопі»* и готовится соус на плите, а не в Оопі. Лучший соус получится из томатов высокого качества. Мы рекомендуем консервированные томаты Сан Марцано. Из них традиционно готовят соус для пиццы по-неаполитански.

Ингредиенты

2 ст.л. оливкового масла экстра вирджин

2 зубчика чеснока, раздавить или измельчить

800 г целых консервированных сливовидных томатов (мы любим Сан Марцано)

2 ч.л. сахара с горкой

1 ч.л. соли

Горсть листьев базилика, порубить

Щепотка свежемолотого черного перца

Приготовление

В сковороде на среднем огне разогрейте масло. Добавьте чеснок и готовьте до мягкости.

В емкость влейте банку томатов и вилкой раздавите их. Вылейте томаты в сковороду с чесноком.

Добавьте все оставшиеся ингредиенты и тушите на медленном огне 20 минут или пока соус не загустеет и вкус не станет более насыщенным.

Соус можно использовать сразу или хранить в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.



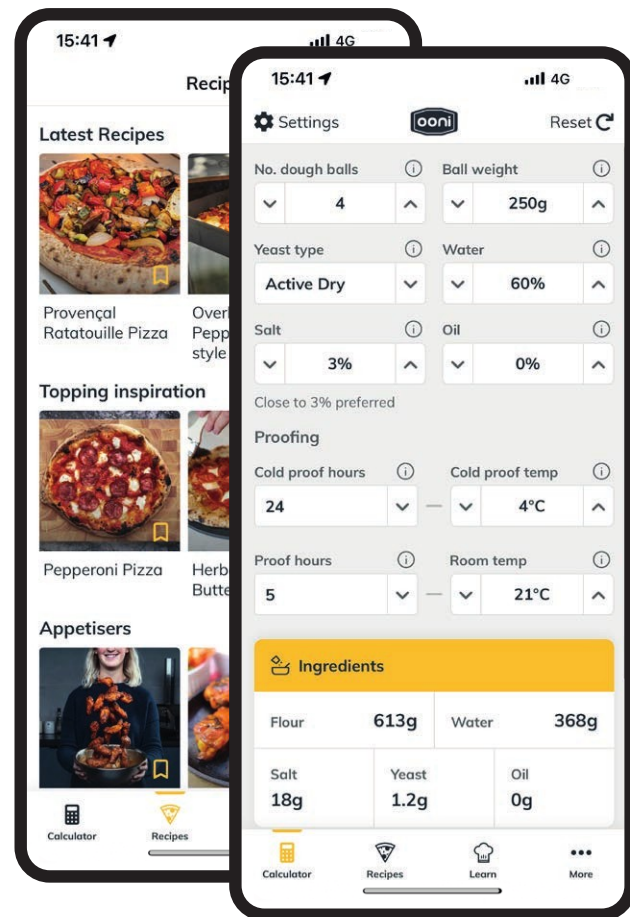
Остались вопросы?

В приложении Ooni вы найдете наши любимые рецепты и видео с советами, как извлечь пользу от печи для пиццы Ooni.

Представляем наш калькулятор для теста Ooni Dough Calculator. Теперь можно забыть про работу с тестом наугад. Скачивайте сейчас!



Мы любим, когда вы рассказываете нам о своих шедеврах, приготовленных с Ooni Karu 12G. Отмечайте нас в соцсетях с тегом #ooni.





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 сажать деревья через партнерство Ooni с проектами по восстановлению леса «Эдем» и «1% для планеты».

Спасибо!

Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des revenus mondiaux annuels d'Ooni à des causes caritatives et à des projets axés sur le changement social et environnemental. En achetant l'Ooni Karu 12G, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et le mouvement 1 % pour la planète.

Merci!



ooni.com
© 2023 Ooni
Ooni — это зарегистрированная торговая марка Ooni Ltd.
Все права сохранены.
Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.
Tous droits réservés.

PA-A0040E



Certified



Corporation