

# ooni

## Основы работы с печью Ooni Fyra



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



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



Перед розжигом ножки Ooni Fyra необходимо полностью выдвинуть.

## Важно



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



Не отходите от Ooni Fyra во время нагрева и готовки. Печь нельзя оставлять без присмотра во время работы.



Ooni Fyra 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 Fyra.



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



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



Добавляйте гранулы постепенно и дайте огню нарасти.

\* Все представленные картинки – только для общего сведения. Реальный продукт и содержимое может варьироваться.

# Содержание

Знакомство с Ooni Fyra	03	<b>Советы, как сделать отличную пиццу</b>	18
Гид по быстрому запуску	05	<b>Советы, как ставить пиццу в печь</b>	20
Первая настройка Ooni Fyra	06	<b>Рецепты</b>	
Инструменты для готовки	08	Классическое тесто для пиццы	22
Характеристики Ooni Fyra	11	Классический соус для пиццы	24
Розжиг и поддержание огня	12	Маргарита	26
Управление пламенем	15	Пицца с колбасой ндуя и брокколи	28
Труба	16	<b>Инструкции по уходу</b>	30
Завершение работы и гранулы	17	<b>Устранение неполадок</b>	32
		<b>Оставайтесь на связи</b>	37



Ооні и мир

Фонд Ooni Impact Fund жертвует 1% ежегодного мирового дохода Ooni на благотворительные цели и проекты, посвященные социальным и экологическим изменениям. Покупая печь Ooni Fuga, 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)

# Знакомство с Ooni Fyra

Все заслуживают отличную пиццу, и благодаря Ooni Fyra вы можете готовить собственную пиццу на свежем воздухе.

Каменное дно Ooni Fyra, толстая изоляция и красивый огонь на дровах обеспечат идеальные условия для приготовления пиццы, которой можно гордиться. Хотя мы и создали Ooni Fyra, чтобы делать идеальную пиццу, вы можете приготовить в ней практически любое блюдо. Стейк, мясо, рыба, овощи и многие другие продукты получаются изумительно, когда приготовлены на огне Ooni Fyra.

Как и в случае со всеми продуктами Ooni, готовить на печи Ooni Fyra просто, забавно и уникально. Новичок вы или профи, эти инструкции помогут вам насладиться вашим опытом с Ooni Fyra. Держите их под рукой, чтобы всегда иметь рядом полезные подсказки, советы и вкусные рецепты.

Мы гордимся невероятным сообществом, которое разрослось вокруг исключительного кулинарного опыта компании Ooni. Вы найдете увлеченных, подкованных в этом деле и добрых поклонников Ooni онлайн, а наша команда всегда готова поболтать и предоставить поддержку.

Спасибо за то, что стали частью сообщества Ooni, и наслаждайтесь печью Ooni Fyra. Я знаю, она вам понравится.





# Гид по быстрому запуску

Пиццу? Да, пожалуйста. За 60 секунд? Да, пожалуйста! Ooni Fyra принесет вам много причин радоваться. Кому не терпится начать, предлагаем ознакомиться с необходимыми моментами:

- Ooni Fyra предназначена только для использования вне помещений. Установите печь в укрытом от ветра месте в 1 м от строений.
- Ooni Fyra работает на 100% древесных гранулах. Используйте гранулы Ooni Premium Pellets, хранящиеся в герметичном контейнере. Смотрите **страницу 17** для совета по гранулам.
- Ooni Fyra может находиться вне помещений, если там нет дождя и экстремальных погодных условий. Мы рекомендуем хранить печь в помещении или пользоваться чехлом для Ooni Fyra.
- Ooni Fyra можно ставить на деревянные, каменные, мраморные поверхности или из нержавеющей стали. Убедитесь, что используемая вами поверхность может выдержать **30 кг** веса. Мы не рекомендуем стеклянные или пластиковые поверхности.
- Для неаполитанской пиццы требуются высокие температуры. Нагрейте печь до 400°C на средне-задней части камня, прежде чем добавлять пиццу. Вращайте пиццу каждые 20-30 секунд для равномерного приготовления.
- Добавляйте гранулы в топку, чтобы поддерживать огонь. Гранулы будут автоматически подаваться к решетке, не ссыпайте их силой – это потушит огонь.
- Не используйте воду, чтобы почистить или охладить Ooni Fyra.
- Полные инструкции по розжигу ищите на **странице 11**.

# Первая настройка Ooni Fyra

## Найти подходящее место для установки

Ooni Fyra будет работать лучше всего, когда укрыта от ветра. Выберите место, как минимум, в **1 м** от зданий и сооружений. Поставьте Ooni Fyra на стол Ooni или не менее прочный стол, который выдержит вес до **30 кг**. Выберите идеальное место, сделайте фото и отправьте его на **hello@ooni.com** – мы любим смотреть, как вы организовали место для печи Ooni!

*Стеклянные и пластиковые столы не рекомендуются.*

## Прогон печи Ooni Fyra

Перед тем, как впервые готовить на печи Ooni Fyra, прогоните ее на максимальных температурах 30 минут, затем дайте ей остыть и протрите изнутри сухими бумажными полотенцами. Это удалит любые смазки и покрытия, оставшиеся от процесса производства. Это также отличная возможность узнать свою печь лучше: в конце концов, вы немало времени проведете вместе.

## Узнать больше

Продолжайте читать, чтобы узнать больше о приготовлении, тушении и хранении Ooni Fyra, а также о наших лучших советах по приготовлению пиццы. Также у нас есть видео-путеводители, которые помогут вам получить наилучшие результаты от Ooni Fyra. Видео, рецепты и вдохновение вы найдете на **ooni.com**.

Если у вас возникли вопросы или вы хотите отправить нам фото ваших вкусных блюд Ooni Fyra, вы всегда можете связаться с нами по адресу **hello@ooni.com**. Мы любим говорить о пицце и Ooni!





# 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 Fuра.



## 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 Fuра 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 Fuра 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

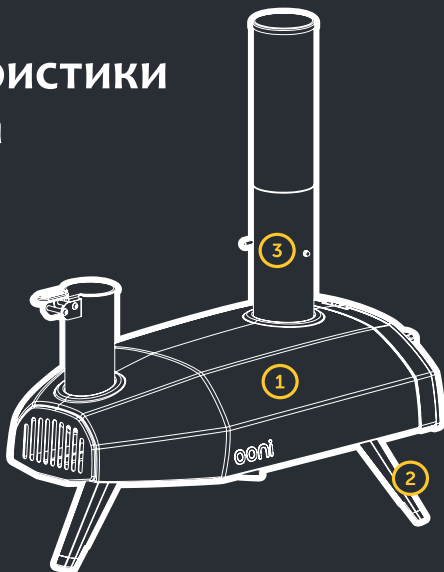
Наш инструмент «2 в 1» - щетка для камня для запекания и скребок – поможет почистить вашу доску для запекания быстро и эффективно. Смахивайте с ее помощью излишки муки, а затем переверните и поскребите упавшую еду.



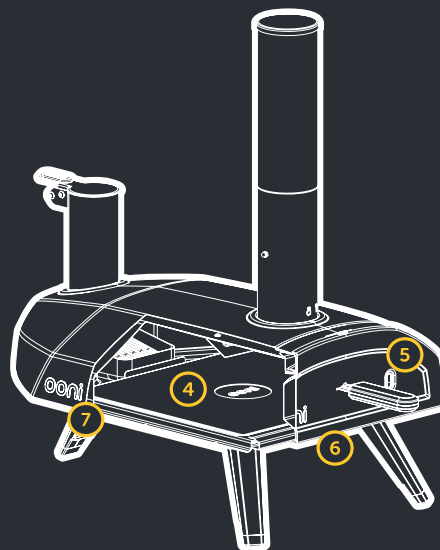
Если ваш камень слишком горячий, поставьте в печь чугунную сковороду Ooni, чтобы вытянуть немного тепла.



# Характеристики Ooni Fyra



1. Полностью изолированный корпус для удержания тепла и обеспечения необходимой температуры для 60-секундной пиццы и не только.
2. Раздвижные ножки для легкой транспортировки и хранения. Нескользящие ножки поддерживают стабильность Ooni Fyra и спасают поверхности от царапин.
3. Труба для быстрой регулировки огня. Оставьте открытой для оптимального потока воздуха. Закройте для сокращенного потока воздуха и меньшего огня.



4. Доска для запекания сделана из кордиерита для оптимального удержания тепла и идеального основания для пиццы.
5. Отверстие на двери, чтобы вы могли проверять огонь, не снимая дверцу.
6. Слот на основании печи для поддержания дверцы, пока вы добавляете, удаляете или вращаете свою еду.
7. Серийный номер. Зарегистрируйте его на [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) для продления гарантии.

# Розжиг и поддержание огня

## Шаг 1

1. Снимите крышку с трубы для оптимального потока воздуха через Ooni Fyra. Убедитесь, что отверстие трубы открыто.
2. Держите дверь открытой все время готовки, кроме моментов, когда вы добавляете и достаете еду.

## Шаг 2

Снимите решетку и добавьте 100% древесных гранул до уровня, показанного на картинке 2. Мы рекомендуем добавлять для начала около 150 г гранул / 2 горстки.

## Шаг 3

1. Положите натуральное средство для розжига Ooni в решетку. Можно использовать и другие натуральные средства для розжига. Избегайте всего, что может навредить вкусам еды.
2. Зажгите средство для розжига и вставьте решетку обратно в Ooni Fyra.

## Шаг 4

1. Позвольте гранулам полностью зажечься. Постоянно проверяйте через отверстие на дверце Ooni Fyra.

2. Постепенно добавляйте гранулы понемногу и часто, пока не дойдете до верха бункера. Поддерживайте этот уровень во время готовки для постоянных высоких температур.

*Бункера, полного гранул, хватит на 15 минут. Добавляйте понемногу и часто, чтобы поддержать хороший поток воздуха и температур.*

*Пусть гранулы сами ссыпятся в топку. Не проталкивайте их силой – это потушит пламя, сократит поток воздуха и приведет к низким температурам.*









# Управление пламенем

Оопi Фуга будет готова к работе через 15 минут после розжига. При необходимости добавьте еще 5-10 минут, чтобы добиться правильного огня и температуры камня. Проверяйте огонь через отверстие на дверце Оопi Фуга.



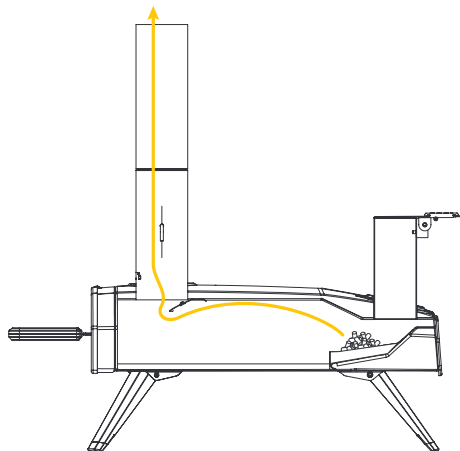
✓ Раскатистый огонь – печь готова



✗ Ограниченный огонь

# Труба

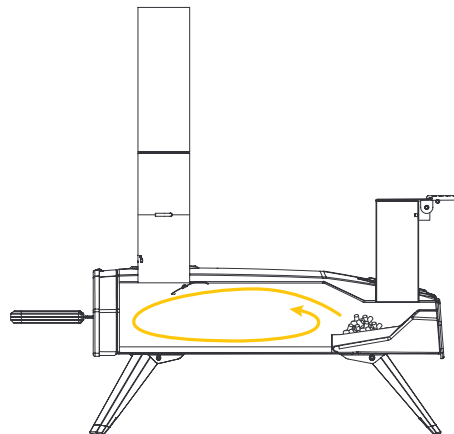
Встроенный трубопровод позволяет регулировать потоки воздуха и распространение тепла в печи. Если Ooni Fuga недостаточно накалила, убедитесь, что ваша труба открыта, а крышка с нее снята. Это обеспечит максимальный поток воздуха и максимальные температуры.



**Открытое отверстие трубы:** увеличивает поток воздуха через печь, создавать еще более мощные огни и повышенное тепло.



Начинка пиццы готовится быстрее, чем основание? Просто закройте отверстие на трубе, чтобы сократить огонь, и прочесть основание.



**Закрытое отверстие трубы:** сокращает поток воздуха для эффекта копчения и пониженного тепла. Не закрывайте отверстие полностью, так как из-за этого гранулы могут раздуться и сжиматься.

# Завершение работы

Оставьте Ooni Fuga, чтобы прогорели оставшиеся гранулы, и позвольте им остыть естественным путем. Это может занять до 90 минут, в зависимости от температуры воздуха.

## Гранулы

Гранулы – это потрясающе! Легкие и суперэффективные. Готовя на гранулах, вы получите отличный опыт и минимум суеты. Мы всегда используем древесные гранулы **Ooni Premium** и рекомендуем вам делать то же самое.

Древесные гранулы Ooni Premium сделаны из 100% твердой древесины, а значит, они горят медленно и на высоких температурах, обеспечивая долгую прожарку при меньшей затрате топлива.

*Обратите внимание, что гранулы могут оставаться теплыми, а потому при уборке пепла стоит воспользоваться жаропрочными перчатками.*

В них нет добавок и очень низкий процент влажности, а в результате остается очень мало пепла после окончания готовки.

Всегда храните гранулы в герметичном контейнере. Если его открыть, влага их атмосферы впитается в гранулы, что повлияет на горение.

*Не используйте гранулы из мягкой древесины. Они прогорят очень быстро и при низких температурах.*

**!** Не используйте воду, чтобы потушить или остудить Ooni Fuga, так как это может привести к повреждению или травме.

# 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. Попробуйте расстять тесто дольше, чтобы получить изумительную корочку и более сложный вкус.
2. Когда ваше тесто – комнатной температуры, раскатайте тонкое основание и оставьте сантиметровое пространство, чтобы образовать корочку, которая поднимется при интенсивном тепле огня.
3. Используйте инфракрасный термометр Ooni, чтобы измерить температуру камня. Для неаполитанской пиццы центр камня для запекания должен показывать температуру в 400°C, прежде чем вы засунете пиццу в печь.
4. Вращайте пиццу каждые 20-30 секунд, чтобы достичь равномерного пропекания корочки и начинки.
5. Дайте Ooni Fyra время перезапуститься после приготовления каждой пиццы. Так вы сможете насладиться едой и приготовить следующий корж.
6. Посмотрите рецепты и советы на нашем сайте и подпишитесь на наш YouTube канал для получения вдохновения и советов.





# Советы, как ставить пиццу в печь

Проблема с тестом для пиццы, которое прилипло к лопатке, случалась даже с лучшими из нас. Следующие советы помогут вам избежать ситуаций, в которых вы потеряете хорошую пиццу:

- Используйте муку хорошего качества (00) и наш рецепт классического теста для пиццы на станции 22. Это придаст вашему тесту идеальную текстуру.
- 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 раскатку.
- Проверьте основание пиццы на наличие отверстия, 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 Fuga* 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.

Этот рецепт даст 5 оснований для пицц 30 см, что равно 5 шарикам из теста 160 г, или 3 основания для пиццы 40 см, что равно 3 шарикам из теста 270 г.

Ингредиент	Вес	Объем
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	Объем
Консервированные помидоры	800 г	4 чашки
Оливковое масло	30 г	2 ст. 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 Ooni овладеют этим рецептом после некоторой практики. А если вы еще не овладели им, мы поможем вам.

Ингредиенты	Вес/Объем	
Классическое тесто Ooni	160 г	160 г
Классический соус Ooni	5 ст. ложек	90 мл
Свежий сыр моцарелла	100 г	100 г
Листья базилика	Горстка	

## Способ приготовления

Разожгите Ooni, затем приготовьте ингредиенты, пока печь нагревается.

Присыпьте лопатку Ooni 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.



# Пицца с колбасой ндуя и брокколи

Ничто так не заставит вас съесть зеленые овощи, как добавление к ним пряной салями. Благодаря мягкой консистенции ндуя – острая салями из южной Италии – станет идеальным топпингом для пиццы, который в этом рецепте используется с брокколи и тертым пармезаном.

## Ингредиенты

---

160 г классического теста для пиццы

---

90 мл классического соуса для пиццы

---

Оливковое масло

---

2 зубчика чеснока, раздавить

---

6 стеблей брокколи, почистить (или 4 цветка брокколи, разломать на куски)

---

50 г моцареллы, разорвать на кусочки

---

100 г ндуи, скатать в небольшие шары

---

Тертый пармезан

## Способ приготовления

Приготовьте тесто для пиццы заранее. Чтобы сделать пиццу 30 см, мы рекомендуем шарики из теста 160 г. Разожгите печь Ooni Fyra. Камень для запекания должен показывать 500°C.

Добавьте немного масла в сковороду, затем чеснок и пассеруйте брокколи на среднем огне, пока не станет мягче. Отставьте пока в сторону.

Присыпьте лопатку Ooni небольшим количеством муки. Раскатайте шарик теста до 30 см и выложите на лопатку для пиццы. Распределите сверху соус, выложите моцареллу, брокколи и шарики ндуи. Переложите пиццу с лопатки в печь и регулярно вращайте.

Когда пицца будет приготовлена, достаньте ее из печи. Сбрызните оливковым маслом и добавьте щепотки тертого пармезана. Сразу подавайте к столу.



# Инструкции по уходу

Ooni Fuga подарит отличный опыт приготовления блюд вам, вашим родным и близким. Обращайтесь с Ooni Fuga с любовью и заботой, и она прослужит вам много лет.

## Где хранить Ooni Fuga?

Ooni Fuga не против пожить на улице, а чехол Ooni Fuga идеально подойдет для того, чтобы уберечь ее от дождя и садового мусора. Если это возможно, храните Ooni Fuga в помещении, особенно во время экстремальных погодных условий. Ooni Fuga должна полностью высохнуть и остыть, прежде чем пытаться передвигать ее или ставить на хранение.

Если вы живете рядом с океаном или водоемом соленой воды, защитите Ooni Fuga, храня ее в помещении во время неиспользования.

## Как чистить Ooni Fuga?

Чистить Ooni Fuga изнутри легко: просто прогоните ее на максимальных температурах в течение 30 минут, чтобы сжечь остатки еды. Как остынет, внутри печь можно протереть сухими бумажными полотенцами.

Внешний корпус Ooni Fuga можно протереть теплой мыльной водой и сразу же высушить. Избегайте абразивных чистящих средств или средств с грубыми химикатами.

## Как чистить камень для запекания?

Используйте щетку Ooni, чтобы убрать остатки муки или ингредиентов. Чтобы убрать упрямые пятна, дайте Ooni Fuga полностью остыть, прежде чем переворачивать камень для запекания: благодаря высоким температурам внутри Ooni Fuga, камень очистится естественным путем. Всегда ждите, чтобы камень полностью остыл, прежде чем так делать.

*Камень для запекания нельзя мыть в посудомоечной машине; не используйте жидкость для мытья посуды.*

**!** Не применяйте воду, чтобы потушить или охладить Ooni Fuga, так как это может вызвать повреждение печи или травму.





# Устранение неполадок

Ooni Fyra 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.

## Не могу зажечь Ooni Fyra

Пересмотрите шаги по розжигу на странице 11. Проверьте, что:

- Вы используете 100% древесные гранулы, не поврежденные влагой. Храните их в герметичном контейнере для достижения наилучших результатов.
- Крышка на трубе снята, а отверстие в трубе открыто.
- Дверца открыта во время розжига и предварительного нагрева.
- Перед лотком для топлива лежит средство для розжига.

## Ooni Fyra слишком сильно накаляется

Вы поймете, что Ooni Fyra слишком накалилась, если ваша еда обжаривается слишком быстро и начинает подгорать. Если Ooni Fyra слишком накалилась, сократите время нагрева и добавляйте меньше топлива.

Вы можете регулировать пламя, закрыв отверстие в трубе. *Если ваши коржи для пиццы подгорают, а камень слишком горячий, поставьте на него чугунную посуду на 30 секунд, чтобы она впитала в себя тепло.*

## Ooni Fyra недостаточно горячая

Ooni Fyra должна достигать оптимальных температур за 15 минут разогрева. Добавьте к этому времени еще 10-15 минут за счет низкой температуры воздуха на улице. Убедитесь, что вы используете сухие древесные гранулы и следуете инструкциям на [странице 11](#).

## Камень для запекания выглядит грязным

Камень для запекания в Ooni Fyra может изменить цвет, но это не повлияет на его производительность. На нем могут быть остатки еды, которые можно сжечь в печи Ooni Fyra. Чистка и инструкции по уходу за камнем можно найти на [странице 30](#).

На камне можно напрямую готовить только сухие блюда на основе хлеба. Мясо, овощи и другие влажные блюда необходимо готовить в чугунной посуде Ooni или другой посуде, способной выдерживать высокие температуры внутри Ooni Fyra.

### **Моя пицца подгорает**

Если вы обнаружили, что ваша пицца подгорает, поворачивайте ее чаще и начинайте поворачивать раньше после загрузки в печь. Ooni Fyra может готовить на очень высоких температурах, поэтому важно следить за едой во время готовки.

Если ваши топпинги готовятся слишком быстро, закройте отверстие в трубе, чтобы сократить втягивание огня через печь.

### **Моя пицца не прожаривается**

Красота приготовления с Ooni Fyra заключается в том, что вы можете регулировать огонь под свой стиль пиццы. Если вы делаете неаполитанскую пиццу на тонкой основе, температура камня должна быть 400°C перед загрузкой пиццы в печь. Лучше всего, если топпинги при этом будут легкими.

Если вы делаете более толстую пиццу или пиццу с более тяжелыми топпингами, сократите время нагрева и огонь с помощью отверстия в трубе.

### **Я вижу дым / сажу в печи**

Когда древесина начинает гореть, появится дым, пока она не достигнет оптимальной температуры. Легкий слой сажи после использования Ooni Fyra – это нормально. Не забывайте следовать шагам для розжига и поддержания температур на странице 11.

Если вы видите лишний дым или сажу, добавляйте гранулы постепенно и перед готовкой убедитесь, что они горят чисто. Если вы по-прежнему видите темный дым, возможно, ваши гранулы не полностью сухие, или вы добавили слишком много за один раз.

Хотя это необязательно, вы можете протереть внутреннюю часть Ooni Fyra сухими бумажными полотенцами после того, как она остынет.

### **Моя труба Ooni Fyra изменила цвет**

Нержавеющая сталь может изменить цвет после воздействия температуры в 537°C, а некоторые части вашей Ooni Fyra будут достигать этой температуры и выше. Это не мешает производительности вашей печи Ooni Fyra. Некоторые недостатки можно убрать чистящим средством для нержавеющей стали.

### **Я вижу пламя в задней части Ooni Fyra**

Огонь может выходить с задней части Ooni Fyra, когда поток конвекции нарушен, например, когда снята дверь. Это совершенно нормально. Убедитесь, что вы ознакомились со всеми мерами предосторожности, и что ваша Ooni Fyra находится, как минимум, в 1 м от любых строений или сооружений.

*Никогда не пользуйтесь Ooni Fyra при сильном ветре.*







# Оставайтесь на связи

Нам нравится слышать и видеть, что вы создаете и готовите на своей Ooni Fuра, 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 [ooni.com](http://ooni.com) для доступа ко вкусным рецептам и эксклюзивным акциям. Если возникли вопросы или комментарии, напишите нам на [hello@ooni.com](mailto:hello@ooni.com)



Все заслуживают  
отличную пиццу

ooni

ooni.com

© 2020 Ooni

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

v1.0