

# ooni

## ОСНОВЫ РАБОТЫ С ПЕЧЬЮ Ooni Pro

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



## Важно



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



Печь Ooni Pro предназначена только для применения вне помещений.



Печь Ooni Pro работает при температурах до 500°C. Если печь превысит данный лимит, откройте люк для топлива, чтобы выпустить жар.



Не оставляйте печь Ooni Pro без присмотра во время нагрева и приготовления пищи. Печь нельзя оставлять без присмотра во время работы.



Убедитесь, что дети и домашние животные находятся на безопасном расстоянии от печи и под присмотром взрослых.



Печь Ooni Pro накаляется. Не прикасайтесь к внешнему корпусу во время работы печи.



Печь Ooni Pro можно оставить остывать естественным путем, открыв дверь. Если оставить дверцу закрытой, из-за высоких температур печь может повредиться.

! Во время процесса остывания печи стеклянную дверцу с термометром следует снять.



Печь Ooni Pro может перегреться, если добавить в нее слишком много топлива за раз. Лучше наращивать тепло постепенно, добавляя топливо часто, но малыми количествами. Если Ooni Pro превысит нормальные температуры приготовления пищи, ее легко можно понизить:

- Сняв люк для топлива, чтобы выпустить жару
- Перестав добавлять топливо
- Оставив чугунную сковородку на камнях, чтобы та впитывала тепло

! Не подвергайте стеклянную дверь воздействию воды или влаги, если она накалилась! Стекло может потрескаться или разбиться.

! Ножки Ooni Pro необходимо полностью вытянуть, прежде чем разжигать печь.

## Знакомьтесь, Ooni Pro!

Ooni Pro – это самая универсальная в мире печь наружного применения, работающая на древесине, угле или газе\*. С Pro вы можете создавать вкусные блюда для всей семьи и друзей и найти способ приготовления, который лучше всего подойдет к определенному блюду, которое вы готовите. Ooni Pro – это прорыв, и мы с нетерпением хотим посмотреть, что же вы приготовите в своей печи. Возможности ограничены только вашим воображением: пиццы 40 см, томленные на огне мясные вырезки, буханки хлеба, жареные овощи и многое другое – все это можно приготовить в вашей печи Ooni Pro.

Мы создали это руководство, чтобы помочь вам использовать вашу новую печь Ooni Pro по максимуму. Мы проведем вас через все процессы – от распаковки и установки до ухода за печью и не только. Мы знаем, она вам понравится.

Спасибо и добро пожаловать в сообщество Ooni,



Кристиан и команда Ooni



\* Гранульная и газовая горелки доступны отдельно в зависимости от региона. Подробнее смотрите на [ooni.com](http://ooni.com)



# Содержание

<b>Важные моменты перед началом работы</b>	4	<b>Устранение неполадок</b>	26
<b>Способ и место установки печи Ooni Pro</b>	6	<b>Рецепты</b>	
<b>Как добиться наилучших результатов от Ooni Pro</b>	8	Классическая пицца Ooni	30
<b>Распаковка</b>	10	Пицца «Дьябло III»	31
<b>Какой вид топлива использовать?</b>	12	Жареные овощи	32
<b>Расположение трубы и верхнего воздуховода</b>	14	Жареные ребрышки	33
<b>Двери</b>	16	Тушеные морепродукты	34
<b>Готовим на...</b>		<b>Оставайтесь на связи</b>	35
Древесине	18		
Угле	20		
Газе	22		
<b>Инструкции по уходу</b>	24		

# Важные моменты перед началом работы

Прежде чем разжигать и начинать готовить на своей новой печи Ooni Pro, вам необходимо знать несколько важных моментов.

## ⓘ Внимание

Ooni Pro предназначена только для использования вне помещений.

### **Ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности для Ooni Pro**

Готовить с Ooni Pro очень весело, но ваша безопасность превыше всего. Пожалуйста, уделите время, чтобы прочитать руководство по безопасности в вашей инструкции прежде, чем начать работу.

**Ooni Pro предназначена только для использования вне помещений.** Как и со всеми продуктами на основе огня, не оставляйте детей и животных без присмотра рядом с работающей печью Ooni Pro.

Ooni Pro остаетя раскаленной, даже если вы не видите огня. Печь должна остывать, как минимум, два часа после использования, прежде чем ее можно будет передвигать, чистить или снимать детали.

### **Первая прогонка Ooni Pro**

Мы знаем, что вам не терпится приступить к готовке, но будет лучше, если вы прогоните свою печь Ooni Pro один раз, прежде чем начинать. Мы рекомендуем прогнать печь на максимальных температурах в течение 30 минут, затем дать ей остыть и протереть внутри сухими бумажными полотенцами.

### **Выберите топливо**

Выбор правильного топлива – ваш первый шаг к вкусным блюдам. См. стр. 12 для более подробной информации.

*Если вы хотите поменять горелки, сначала дайте печи Ooni Pro остыть.*

### **Используйте перчатки Ooni**

Всегда надевайте перчатки Ooni, когда пользуетесь печью.

Стеклянную дверь с термометром нужно снять во время остывания.

### **Приготовьте блюда**

На нашем сайте много проверенных, испытанных и вкусных рецептов. Ваша печь Ooni Pro приготовит почти все, а экспериментировать всегда весело.

*Классические рецепты Ooni ищите на стр. 32.*

## ⓘ Внимание

Не готовьте в печи при температурах выше 550° C! Это может привести к повреждению аппарата.



# Способ и место установки печи Ooni Pro

Пора найти место для вашей Ooni Pro.

Следует учесть пару важных моментов:

## ⚠ Внимание

Ветер может выдувать огонь из задней части вашей Ooni Pro. Будьте внимательны, когда зажигаете печь, и не оставляйте ее без присмотра.

## Сборка

Смотрите видеогид на нашем YouTube канале или используйте пошаговые инструкции в вашем руководстве.

Выбранный вами **стол** должен выдерживать вес вашей Ooni Pro и, конечно же, всего, что вы хотите приготовить. Мы рекомендуем прочный стол, способный выдерживать вес до 30 кг.

Стол должен быть выполнен из **материала**, способного выдержать тепловое излучение от Ooni Pro. Рекомендуются дерево, металл и камень. Стекло и пластик не подходят.

## Ставьте печь Ooni Pro

подальше от сооружений. Печь лучше всего работает в месте, скрытом от ветра. Если вы готовите в ветреный день, расположите Ooni Pro так, чтобы воздух попадал через заднюю часть, обеспечивая потоки воздуха.

**Не используйте Ooni Pro на земле.**

**Чтобы потушить** Ooni Pro в конце готовки, дайте ей остыть естественным путем.

**Никогда не подвергайте Ooni Pro воздействию воды, пока она горячая.**

**Защитите Ooni Pro** от непогоды, особенно от дождя, когда вы ею не пользуетесь. Когда печь остынет, используйте чехол Ooni Pro, чтобы на нее не попадал мусор и листва. Храните печь в помещении, если не пользуетесь ею долго, а также в сезон дождей.

Всегда храните ваши каменные доски для запекания в теплом и сухом месте, когда не пользуетесь печью Ooni Pro.

**Подробные инструкции по уходу смотрите на странице 26.**

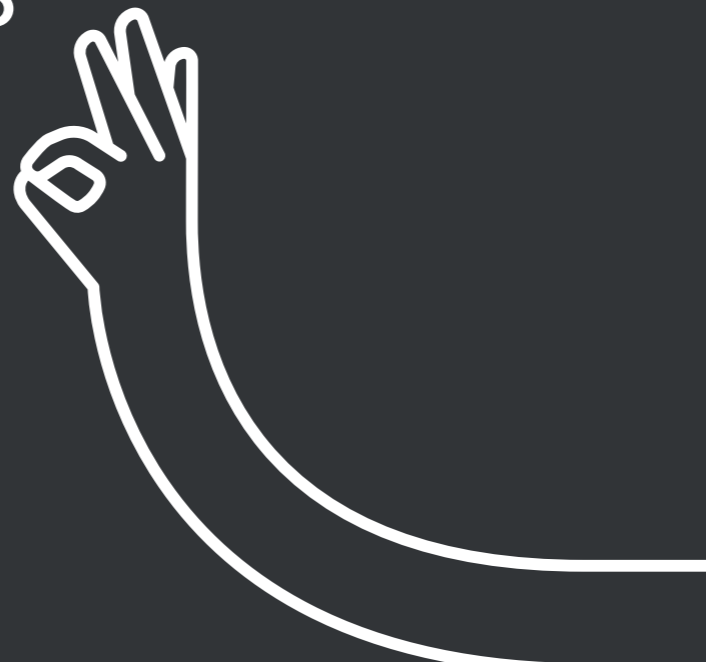


# Как добиться наилучших результатов от Ooni Pro

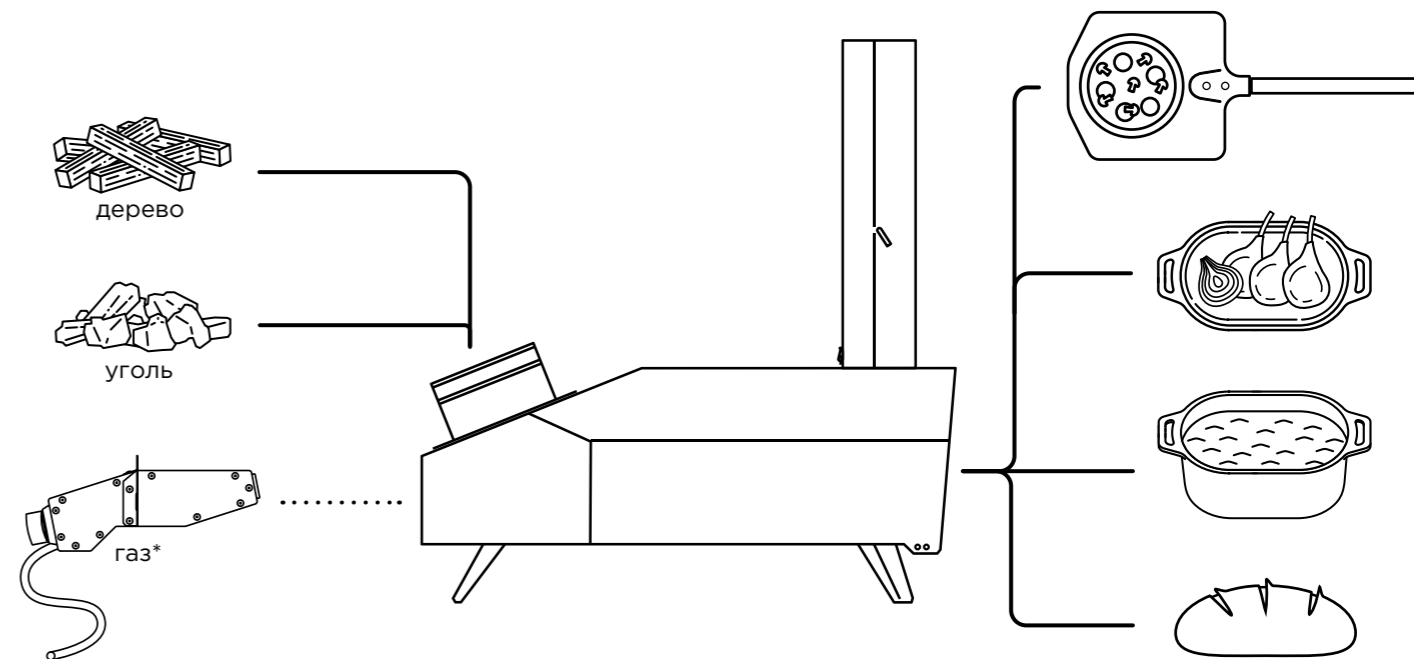
Основы Ooni Pro – это отличное место для начала! Это ваш путеводитель по свойствам Ooni Pro и причинам, по которым эту печь можно считать лучшей в мире. Вы также можете найти информацию онлайн: у нас много отличных онлайн-ресурсов на сайте [ooni.com](http://ooni.com) и видеогидов на канале YouTube.

Если у вас возникли вопросы или комментарии, свяжитесь с нами по почте [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com).

Мы любим общаться с сообществом Ooni!

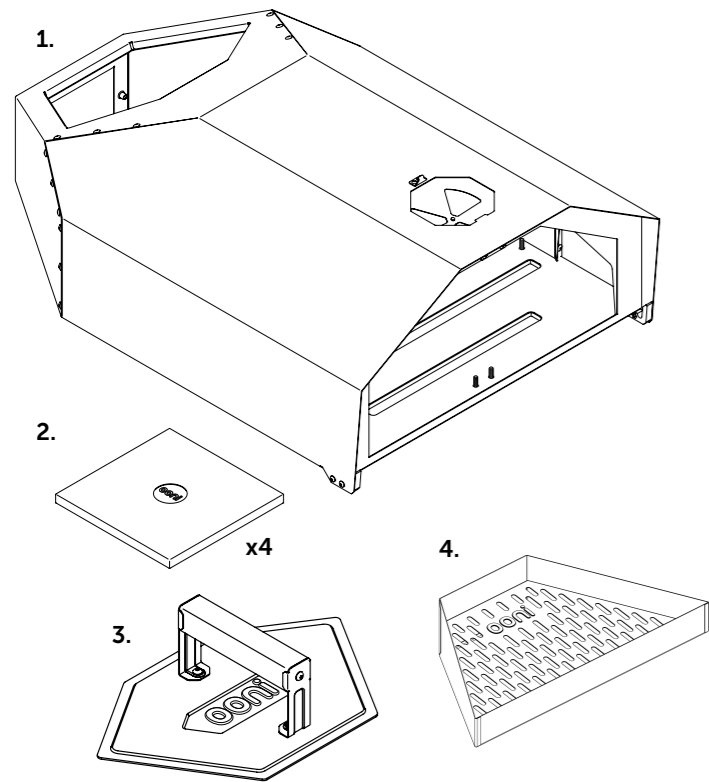


## Топливо – сзади, еда – спереди



\* Аксессуар «газовая горелка» доступен отдельно и в зависимости от региона. Подробнее смотрите на [ooni.com](http://ooni.com)

# Распаковка



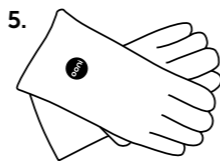
**1. Корпус:** с полной изоляцией в виде керамоволокна, чтобы удерживать тепло. Благодаря ножкам в стиле «тренога», Ooni Pro прочно и безопасно стоит на поверхности. Регулируемый потолочный воздушник в комплекте.

**2. Каменные доски для запекания:** созданные по заказу из прочного кордиерита, доски удерживают тепло, приготавливая пищу снизу, пока огонь обжаривает ее сверху.

**3. Люк:** изолированный керамоволокном для удержания тепла. Снимите при подбрасывании в огонь дерева и угля.

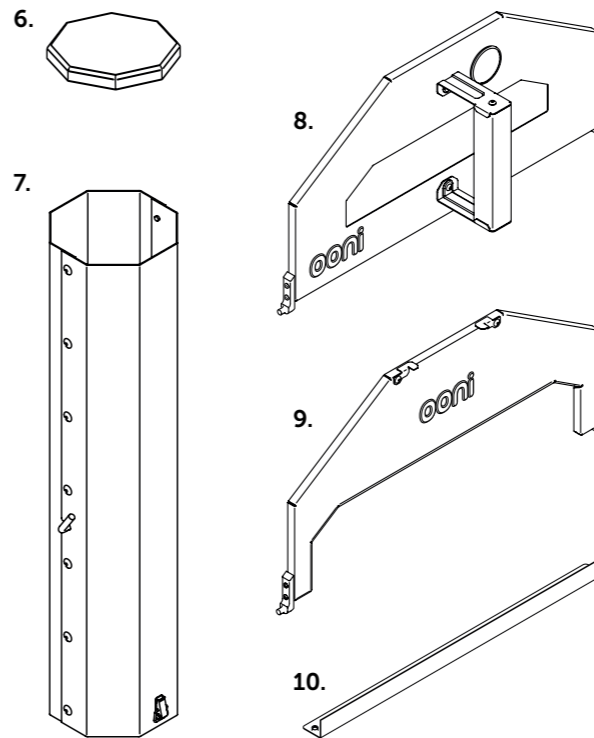
**4. Горелка для угля/древесины:** тщательно продуманная, чтобы помочь Ooni Pro достичь оптимальных температур во время приготовления пищи на угле и дереве. Отверстия в решетке имеют две цели: повысить поток воздуха и позволить лишнему пеплу высыпаться наружу.

**5. Перчатки Ooni:** надевайте всегда, когда пользуетесь печью Ooni Pro.



## ⚠ Внимание

Не подвергайте Ooni Pro воздействию воды, пока печь раскалена – это может повредить ее.



**6. Крышка на трубу:** чтобы защитить Ooni Pro от мусора и листьев, когда печь не используется. Не забудьте снять крышку, прежде чем зажигать Pro.

**7. Труба:** проводит тепло через Ooni Pro от источника топлива и имеет простой зажим для закрепления и легкой упаковки Ooni Pro.

**8. Дверь с термометром:** можно использовать для дерева, угля и паллетов.

**Не подходит для использования с печью Pro, работающей на газу.**

**9. Дверь для пиццы:** подходит для всех типов топлива, крепится к печи с помощью петель. Можно легко добавлять или забирать продукты во время готовки.

**Не снимайте дверь для пиццы, пока печь раскалена.**

**10. Защита для камня:** защищает каменные доски для запекания.

## 💡 Совет

Прежде, чем начинать сборку, ознакомьтесь с нашим руководством или посмотрите, как это делается на нашем YouTube канале.

## Какое топливо лучше использовать?

### Решать вам!


Ooni Pro создавалась с учетом универсальности, и мы используем разные виды топлива для разных поводов. Хотя готовить на огне – это в равной степени и искусство, и наука, в следующей таблице вы увидите, каких результатов стоит ожидать от каждого типа топлива.

### Что делать, если Pro нагреется больше 550°C?

Печь Pro может перегреться, если разом добавить слишком много топлива. Чтобы снизить температуру, перестаньте добавлять топливо и снимите дверцу, чтобы выпустить жару.

Топливо	Время разогрева	Температура	Преимущества
Уголь и дерево	20-30 минут	До 500°C	Наш любимый источник топлива для печи Ooni Pro. Поддерживайте стабильную базовую температуру с помощью угля и добавляйте больше древесины для дополнительного жара и пикантного аромата.
Дерево	20-30 минут	До 500°C	Идеально для создания того самого аромата пиццы, приготовленной на камне и огне, которым отличается неаполитанская пицца. Дерево идеально подходит для блюд быстрого приготовления, таких как стейки, рыба и овощи.
Уголь	20-30 минут	До 500°C	Уголь дает вам возможность приготовить что-то на меньшем, но стабильном огне, что идеально подойдет для более крупных мясных вырезок и хлеба.
Газ	20-30 минут	От 250 до 500°C	Отлично подходит для всего! Более низкие температуры для хлеба, более высокие – для пиццы.

\* Пожалуйста, обратите внимание, что вышеприведенные цифры приблизительны и зависят от погодных условий и внешних температур.

 **Совет**  
Вдохнитесь рецептами на [ooni.com](https://www.ooni.com)

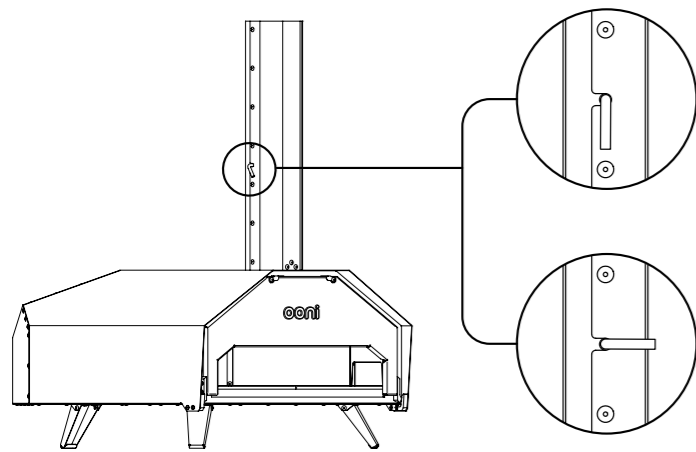




# Расположение трубы и верхнего воздуховода

Большая часть контроля температуры осуществляется за счет регулирования топлива. Кроме того, Pro способна контролировать поток воздуха и распределение тепла в духовке через регулирование трубы и верхних воздуховодов.

По умолчанию, для твердых видов топлива оба воздуховода открыты – это обеспечивает максимальный поток воздуха через печь, увеличивая огонь



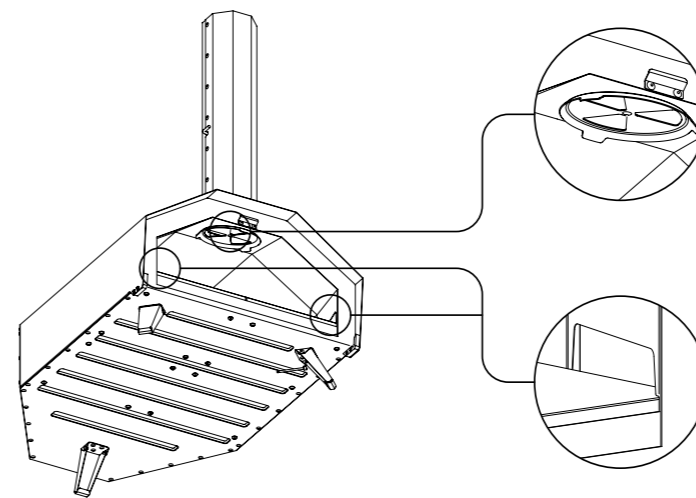
от вашего источника топлива. Идеально подходит для пиццы и других блюд, которые готовятся быстро.

**Отверстие трубы** контролирует общий поток воздуха через корпус; регулируйте его, работая только в перчатках Ooni.

**Открыто (вертикальное положение):**  
Максимальный поток воздуха обеспечивает сильный жар для дерева и угля.

**Закрето (горизонтальное положение):**  
Ослабляет огонь и проводит меньше воздуха через пламя, что сократит интенсивность и температуру.

**Верхний воздуховод** меняет поведение тепла в печи. Если он открыт, тепло поднимается вверх по трубе. Закройте воздуховод для медленного и долгого топления пищи, которая насытится копченым привкусом. Когда воздуховод закрыт, дым будет дольше оставаться в печи, прежде чем выйдет наружу через боковые каналы.



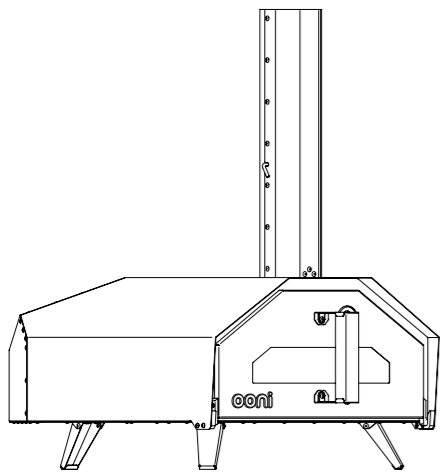
**Верхний воздуховод:** когда он закрыт, это сокращает поток воздуха и позволяет горячему воздуху дольше оставаться в печи.

**Боковые каналы:** выпускают горячий воздух, когда отверстие трубы открыто, а верхний воздуховод закрыт.

**Внимание**  
Не регулируйте верхний воздуховод, пока печь Ooni Pro в горячем состоянии.

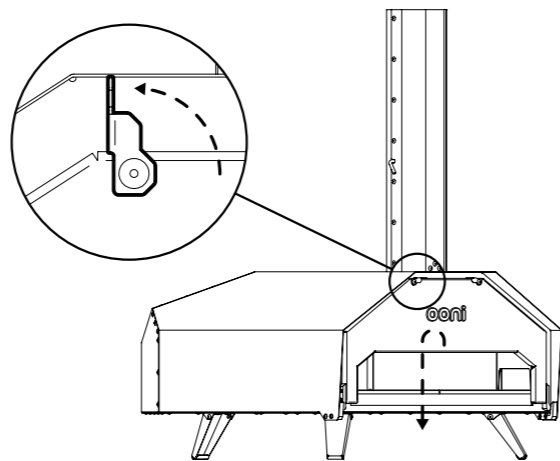
# Двери

Обе двери Ooni Pro были созданы специально для оптимальной производительности. Прежде чем разжигать печь, научитесь снимать и надевать дверь с термометром.



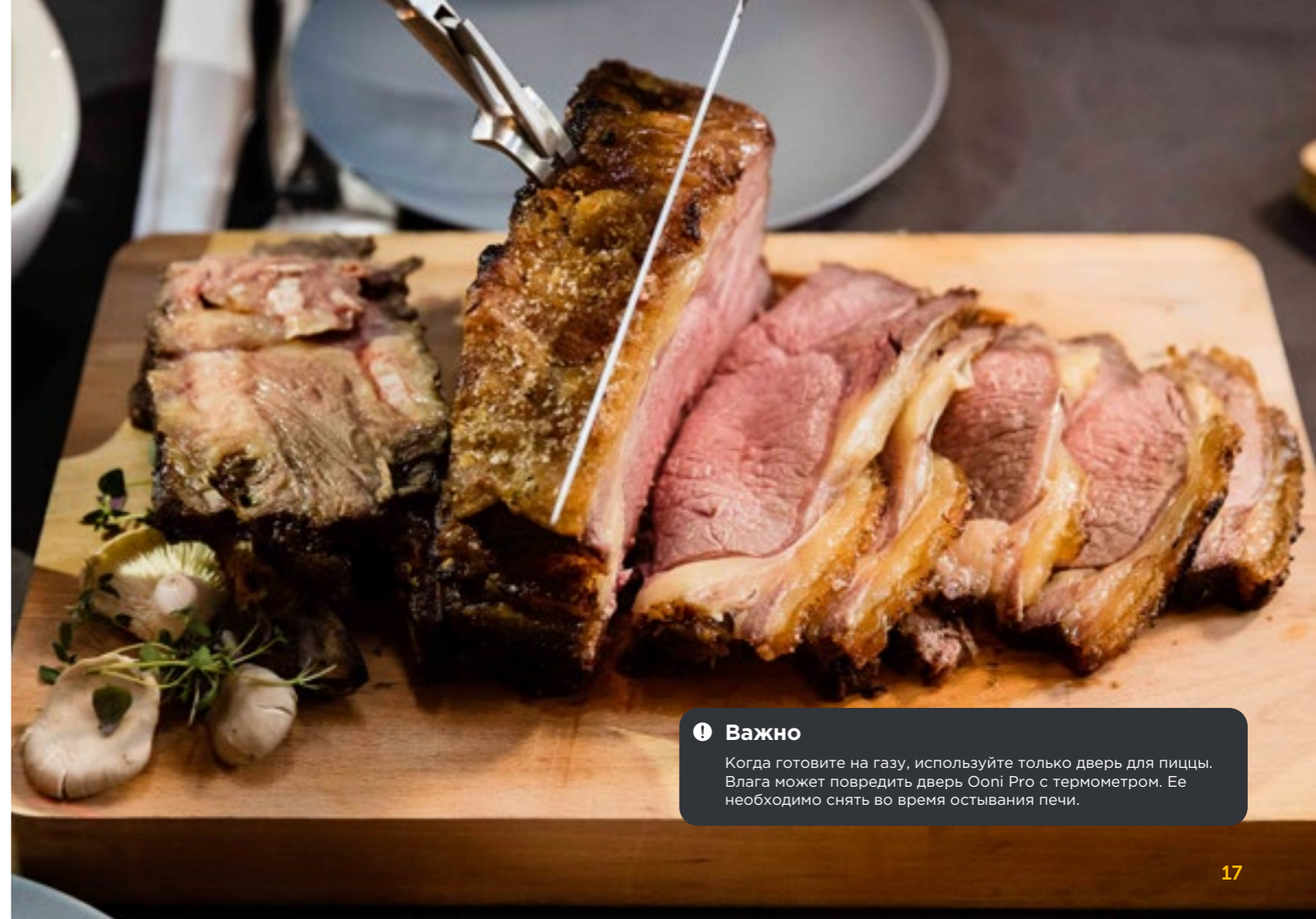
Чтобы закрыть **дверь с термометром**, установите нижние крайние петли, приподнимите дверь, пока она почти не закроется, затем поднимите и отпустите задвижку.

**Помните: дверь для пиццы остается закрытой на протяжении всей готовки, а снять ее можно только после того, как Ooni Pro остынет.**



## Дверь для пиццы

Дверь для пиццы зафиксирована на месте, когда вы готовите на газу, дереве или угле. Приподнимите петли двери, чтобы закрепить ее на месте.



## ⓘ Важно

Когда готовите на газу, используйте только дверь для пиццы. Влага может повредить дверь Ooni Pro с термометром. Ее необходимо снять во время остывания печи.

# ГОТОВИМ НА ДЕРЕВЕ

Есть нечто особенное в приготовленной на дереве пище, и мы в компании Ooni очень любим это. Эти картинки, звуки и запахи сложно превзойти. Дерево придает блюдам, приготовленным на Ooni, дополнительный привкус и идеально подходит для запеченной на камне пиццы в неаполитанском стиле.

## Типы дерева

Мы рекомендуем использовать высококачественную твердую древесину лиственных деревьев, таких как дуб или бук. Мы советуем брать кусочки длиной до 25 см и около 4 см в диаметре, так как они отлично подходят к вашей угольной/древесной горелке.

## **Не используйте обработанное или крашеное дерево.**

Древесина с высоким содержанием каучука, такая как сосна или ель, может добавить нежелательные ароматы к вашим блюдам.

## Способ зажигания

Чтобы поджечь дерево, добавьте не более 4 кусочков на угольно-древесную горелку и зажгите с помощью паяльной лампы или поджигателя. Не используйте поджигатели на основе бензина, так как они могут дать еще нежелательные ароматы. Когда дерево полностью зажжется (5-10 минут), начинайте добавлять больше дерева через дверцу.

## **При работе с печью Ooni Pro всегда надевайте перчатки Ooni.**

## Поддержание температуры

Дерево дает большой диапазон температур в зависимости от его горящего количества. Добавляйте топливо малыми количествами и часто, чтобы Ooni Pro работала на постоянной температуре.

Как и в остальных случаях, лучше всего поддерживать огонь постепенно. Подбрасывайте новое топливо, когда дерево сгорело до угольков, но до того, как исчезнет видимый огонь.

**Не перегружайте решетку, так как слишком много дерева может повредить вашу Ooni Pro и вызвать избыток дыма или сажи.**



# ГОТОВИМ на угле

С углем легко контролировать температуру вашей Ooni Pro от очень низких температур вплоть до 450°C.

## Типы угля

Мы рекомендуем использовать уголь высшего качества.

Лучше всего не использовать уголь мгновенного розжига или угольные брикеты. Уголь мгновенного розжига может придать еде нежелательный привкус, а брикеты могут блокировать поток воздуха через решетку во время долгого приготовления.

## Метод розжига

Положите пару горстей угля на горелку и подожгите паяльной лампой или поджигателем. Когда уголь загорится, постепенно добавляйте больше, чтобы создать хороший огонь. Для оптимального результата держите люк и дверь с термометром закрытыми.

**При работе с печью Ooni Pro всегда надевайте перчатки Ooni.**

## Поддержание температуры

Пополняйте уголь по мере необходимости во время готовки. Чтобы поддержать стабильную равномерную температуру, лучше добавлять уголь постепенно, а не разом.

**Не перегружайте решетку, так как слишком много угля может повредить вашу Ooni Pro и вызвать избыток дыма или сажи.**

## ❗ Важно

Не используйте поджигатели на бензиновой основе и уголь, который может придать еде нежелательный аромат.



# ГОТОВИМ на газу

Ничто не сравнится с газом в плане легкости использования и контроля температуры. С газом вы будете готовы после одного поворота выключателя и сможете приготовить что угодно – от хлеба и пиццы до стейков.

Газовая горелка Ooni доступна на [ooni.com](https://www.ooni.com)

## Типы газа

Обратитесь к инструкции газовой горелки своей Ooni Pro, чтобы узнать, какой тип газа использовать. Типы газа могут варьироваться в зависимости от страны.

## Способ розжига

1. Закройте верхний воздуховод и трубу и поставьте дверцу для пиццы. (Люк нужно снять перед тем, как зажигать).
2. Нажмите на и медленно поверните ручку подачи газа против часовой стрелки. Это должно занять 5 минут. Продолжайте нажимать на ручку в течение 5 секунд после зажжения.
3. Поставьте на место люк.

На нашем YouTube канале вы можете найти видео о том, как зажигать газовую горелку.

*Если газ не зажигается, пожалуйста, обратитесь к инструкции газовой горелки.*

## Поддержание температуры

Используйте ручку подачи газа, чтобы изменить теплоотдачу вашей газовой горелки Ooni Pro.

### ❗ Важно

Если огонь потух, отключите газ и подождите пять минут, прежде чем включать снова.

### ❗ Важно

Используйте дверь для пиццы, только когда готовите на газу.



# Инструкции по уходу

## Где хранить Ooni Pro?

Очень важно защитить печь Ooni Pro от неблагоприятных погодных условий, в том числе ветра и дождя.

Мы рекомендуем хранить печь Ooni Pro в помещении на протяжении долгого периода времени, а каменные доски в теплом и сухом помещении, когда вы не пользуетесь Ooni Pro. Используйте чехол Ooni Pro, чтобы защитить печь от мусора и пыли. Убедитесь, что Ooni Pro полностью остыла и сухая, прежде чем убирать на хранение.

## Как чистить печь Ooni Pro?

Нет необходимости полировать печь, так как ее прогон на высоких температурах сделает за вас большую часть работы. Если хотите, можете протереть внутреннюю часть сухими бумажными полотенцами и использовать средство для чистки нержавеющей стали снаружи. Не используйте средства абразивной очистки.

## Как ухаживать за каменными досками для запекания?

На каменных досках для запекания нужно готовить только пиццу и сухие блюда на основе хлеба. Если вы готовите мясо, овощи или другие блюда, тогда мы рекомендуем использовать сковороду Ooni Sizzler Pan.

Каменные доски для запекания можно почистить, прогнав печь Ooni Pro на высоких температурах. Если вы решили помыть доски вручную, используйте теплую воду и сушите их в обычной духовке минимум 2 часа при температуре в 60°C. Каменные доски для запекания не подходят для использования в посудомоечной машине.



### Совет

Когда доски полностью остынут, их можно перевернуть для использования в следующий раз: благодаря высоким температурам в печь, нижняя сторона досок очистится естественным путем.

## Как выключить печь Ooni Pro?

**Газ:** Выключите печь, отсоедините газовый регулятор от бутылки и оставьте остывать.

**Уголь/дерево:** Оставьте печь Ooni Pro, чтобы прогорело все оставшееся топливо, а затем дайте ей остыть естественным путем.

**Внимание: не пытайтесь потушить или остудить печь Ooni Pro водой – это может повредить печь или привести к травме.**

## Как почистить стекло на двери?

Дайте печи Ooni Pro полностью остыть, а затем протрите стекло бумажным полотенцем.

**Внимание: не пытайтесь помыть стекло водой, если печь еще горячая – это может повредить вашу Ooni Pro.**



# Устранение неполадок

Можно сказать, что, как минимум, один член нашей команды использует свою печь Ooni каждый день – пробует рецепты или просто любит готовить на Ooni. Между нами, мы провели за готовкой тысячи часов и считаем, что знаем, как извлечь максимум выгоды от Ooni Pro. Мы всегда рады помочь и дать совет: обязательно ознакомьтесь с нашими онлайн ресурсами и свяжитесь с нами на [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com), если возникли вопросы.

## Если Ooni Pro не зажигается

Посмотрите пункты на странице 18. Самый легкий способ поджечь дерево и уголь – с помощью паяльной лампы. Не забудьте снять крышку трубы, чтобы открыть воздухопроводы. Если вы испытываете сложности с розжигом газовой горелки, обратитесь к инструкции для газовой горелки Ooni Pro.

## Газовая горелка не зажигается

Обратитесь к инструкции для газовой горелки и убедитесь, что вы поставили на место дверь для пиццы.

## Появился дым или сажа

Когда дерево или уголь начинают гореть, появится дым, пока печь не дойдет до оптимальных температур. Добавляйте топливо постепенно и убедитесь, что печь не дымит, прежде чем приступать к готовке. Если вы по-прежнему видите черный дым, возможно, ваше топливо не совсем сухое, или вы добавили его слишком много за раз.

## Окно покрылось сажей

При готовке на дереве или угле всегда будет появляться тонкий слой сажи. Если это произошло во время готовки, подождите, пока Ooni Pro полностью остынет, а затем осторожно протрите стекло бумажными полотенцами.

**Внимание: не промывайте стекло водой, если печь не остыла, иначе можете повредить ее.**

## Печь Ooni Pro накалилась слишком сильно

Если ваша печь Pro накалилась слишком сильно, перестаньте добавлять топливо и снимите люк, чтобы выпустить жар. Также можно сократить объем вытягиваемого воздуха, отрегулировав воздухопровод трубы.

## Печь Ooni Pro не нагревается

Термометр на двери измеряет температуру внутри Ooni Pro, однако она может отличаться от температуры каменных досок. Мы рекомендуем использовать инфракрасный термометр для считывания температуры каменных досок. Если печь не достигает нужных температур, вот, что можно сделать:

- Ваши каменные доски для запекания должны быть сухими, прежде чем приступать к готовке (их можно высушить в обычной духовке при температуре 60°C в течение 2 часов).
- Если печь Ooni Pro стояла на улице в плохую погоду, например, под дождем, возможно, ей потребуется больше времени для нагревания.

- Убедитесь, что крышка трубы снята, прежде чем разжигать печь и во время готовки.
- Убедитесь, что верхний воздухопровод и отверстие в трубе находятся в правильном положении. Смотрите страницу 14.
- Убедитесь, что используемое вами топливо сухое и подходит для Ooni Pro.
- Возможно, нужно протереть решетку в горелке, чтобы освободить ее отверстия от заторов, прежде чем зажигать; это нужно делать, когда печь остыла.

### ⓘ Внимание

Никогда не пользуйтесь печью Ooni Pro при сильном ветре.

### 💡 Совет

Если ваша каменная доска для запекания слишком горячая, попробуйте поставить на нее сковороду Ooni Sizzler Pan секунд на 30, чтобы та впитала в себя тепло.

### Каменные доски выглядят грязными

Ваши каменные доски для запекания могут изменить цвет во время готовки, но это не повлияет на их производительность. Если хотите, можете стереть любые излишки еды лопаткой. Когда доски полностью остынут, их можно перевернуть на следующее приготовление пищи – благодаря высоким температурам в печи Ooni Pro, доски очистятся естественным путем.

Если вы хотите помыть доски вручную, дайте им полностью остыть, а затем промойте теплой водой. Затем поместите их в обычную духовку при температуре 60°C на два часа, чтобы они остыли.

### Пицца прилипает к лопатке

Это случалось с лучшими из нас, но попробуйте следующие советы, чтобы вам больше не пришлось расстраиваться из-за испорченной пиццы:

- Ваша лопатка, тесто и соус должны быть комнатной температуры.
- Используемое вами тесто может быть слишком влажным: щедро посыпьте тесто и лопатку мукой, прежде чем раскатывать тесто. Воспользуйтесь рецептом классического теста для пиццы от Ooni (стр. 32) для достижения наилучших результатов.

- Убедитесь, что в тесте нет отверстий, так как соус может создать «клеевой» эффект между тестом и лопаткой.
- Прежде чем добавлять топпинги, встряхните лопатку, чтобы убедиться, что тесто не прилипло.
- Топпинги должны быть легкими.
- Не оставляйте тесто на лопатке слишком долго до начала готовки.
- Если ваше тесто застряло, приподнимите его с одной стороны и осторожно подуйте снизу – это создаст эффект «воздушной подушки», и ваша пицца должна легче соскальзывать с лопатки на камень.

### Печь Ooni Pro изменила цвет

На внешний вид нержавеющей стали могут повлиять температуры до 537°C, и некоторые детали вашей печки могут достигать подобных температур и выше. Это не повлияет на производительности вашей печки Ooni Pro.

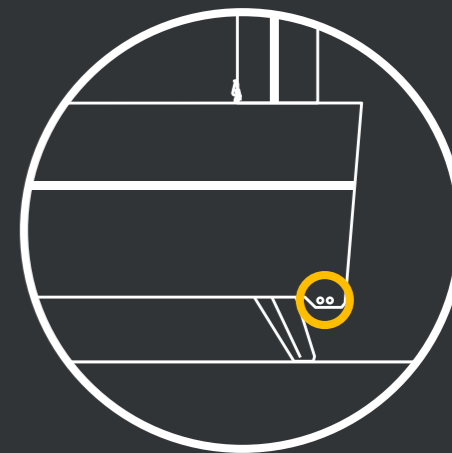
Мы рекомендуем хранить вашу печь Ooni Pro под фирменным чехлом и в сухом помещении. Некоторые недостатки можно удалить с помощью средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

### Дверь плохо снимается

Если дверца на вашей печи Ooni Pro плохо снимается, это может означать, что печь слишком накалилась: сократите количество добавляемого топлива за раз и попробуйте поддерживать температуру не выше 500°C.

Также есть вариант ослабить петли двери. Ослабьте петли по бокам двери с помощью шестигранного ключа, как показано на рисунке справа. Теперь вы можете слегка продвинуть петли вперед, прежде чем прикрутить их снова – это даст двери больше простора, и она будет легче сниматься и надеваться.

При работе с печью Ooni Pro всегда надевайте перчатки Ooni.



### Совет

Не можете найти ответ, которого ищете? Ознакомьтесь с нашими онлайн ресурсами и часто задаваемыми вопросами или свяжитесь с нами на [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com). Мы будем рады помочь!



# Классическое тесто для пиццы

Мука, соль, вода и дрожжи – что общего у этих простых ингредиентов? Они объединяются и создают идеальную основу для любой хорошей пиццы!

Этот рецепт взят из нашей новой кулинарной книги «Ooni: Готовим на огне». Это наш фирменный рецепт теста для пиццы для любого сотрудника компании.

Ингредиент	Вес	Кол-во
Мука высшего сорта	500 г	4,5 чашки
Вода	300 г	1¼ чашки
Соль	10 г	2 ч. ложки
Свежие дрожжи*	7 г	7 г

\* Если недоступны, используйте ½ чайной ложки (3 г) активных сухих дрожжей или 1/3 чайной ложки (2 г) быстрорастворимых сухих дрожжей.

## Способ приготовления

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

### Если смешиваете вручную:

Насыпьте муку в большую миску и влейте в нее дрожжевую смесь. Помешайте деревянной ложкой, пока тесто не начнет формироваться. Продолжайте мешать вручную, пока тесто не схватится в шар. Выложите его на слегка присыпанную мукой поверхность и месите обеими руками минут 10, пока оно не станет плотным и тягучим. Снова положите тесто в миску. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплое место на 1-2 часа.

### Если смешиваете миксером:

Установите на миксер насадку для теста и насыпьте муку в миску. Включите миксер на медленной скорости и постепенно добавляйте дрожжевую смесь в муку. Смешав ингредиенты, продолжайте смешивать тесто на той же скорости еще 5-10 минут или пока оно не станет твердым и тягучим. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

Когда тесто станет в два раза больше, разделите его на 3-5 равных кусочков, в зависимости от того, какого размера будет ваша пицца (30 или 40 см). Положите каждый кусочек теста в отдельную миску или на поднос, накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься еще на 20 минут или пока оно не станет в два раза больше.



## Классический соус для пиццы

Просто, но со вкусом – наш суперлегкий и практичный классический соус для пиццы создает идеальное дополнение к вашим любимым топпингам.

Этот соус готовится на плите, а не в печи Ooni. Он присутствует в нашей кулинарной книге «Ooni: Готовим на огне». От вашего выбора томатов зависит вкус вашего соуса. Нам нравятся томаты Сан-Марцано из банки – традиционный выбор для неаполитанских пицц.

Ингредиент	Вес	Кол-во
Томаты в банке	800 г	4 чашки
Оливковое масло	30 г	2 ст. ложки
Сахар	10 г	2 ч. ложки
Соль	4 г	1 ч. ложка

Дольки чеснока, подавить или мелко порезать  
Щепотка листьев базилика, грубо порубить  
Щепотка свежемолотого черного перца

### Способ приготовления

Поставьте масло в сковороде на средний огонь. Когда оно нагреется, добавьте чеснок и обжаривайте, пока не размякнет, но не допускайте коричневого цвета.

Добавьте оставшиеся ингредиенты, затем кипятите на слабом огне 20 минут или пока аромат не станет насыщеннее, а соус не станет чуть гуще.

Соус можно использовать сразу же или поместить его в герметичный контейнер и хранить в холодильнике неделю и использовать по необходимости.



## Пицца Дьябло III

Ингредиент	Вес	Кол-во
Шар теста	165 г	170 г
Соус для пиццы	доступно на <a href="https://www.recipes.ooni.com">recipes.ooni.com</a>	
Пряные фрикадельки	Средний	6-7 шт. на пиццу
Пепперони	Средний	6-7 шт. на пиццу
Пармская ветчина	Средний	4-5 шт. на пиццу
Моцарелла	по вкусу	
Свежий чили	1/2красного чили, мелко порезать для украшения	

Как понятно из названия, вам понадобятся 3 разных вида (желательно острого) мяса. Выбирайте сами.

## Способ приготовления

1. Влейте оливковое масло и чеснок в кастрюлю. Поставьте на средний огонь.
2. Добавьте помидоры, когда масло и чеснок начнут поджариваться.
3. Добавьте порезанный на четыре части лук и базилик. Приправьте по вкусу сахаром, солью и черным перцем.
4. Кипятите 20 минут, чтобы загустел.
5. Уберите лук и базилик и дайте соусу остыть до комнатной температуры, прежде чем использовать.



### Совет

Мы любим привкус костра, но выбор топлива остается за вами. Температура на камне должна быть около 400°C и выше.

## Жареные ребрышки

Ингредиент	Вес	Кол-во
Ребрышки*	До 2,5 кг	
Морская соль и черный перец		

### Доп. оборудование

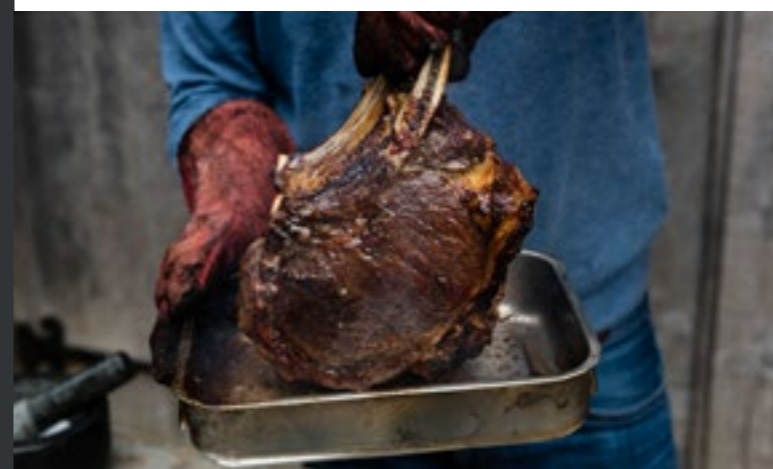
Термометр для мяса  
Поднос для жарки  
Оловянная (алюминиевая) фольга

\* *Говяжьи ребрышки в Великобритании*

\*\* *Ребрышки готовятся по технике обжаривания Кендзи Лопес-Альта.*

## Способ приготовления

1. Подготовьте ингредиента минимум за сутки до готовки: натрите говядину солью и перцем так, чтобы на мясе осталось как можно больше приправ. Оставьте мясо, не накрывая, в самой холодной части холодильника на пару дней.
2. Нагрейте Ooni Pro, используя только уголь, до 120°C. Важно не поднимать температуру выше этого значения. Поддерживайте температуру, добавляя небольшие количества угля по мере необходимости.
3. Положите мясо на противень, предварительно устланный фольгой. Оставьте, не накрывая, но сложите фольгу так, чтобы она защищала мясо от прямого жара угля.
4. Для мяса средней прожарки готовьте, пока термометр, вставленный в середину, не будет показывать 54°C. На результат, как на картинке, уйдет примерно 2 часа.
5. Снимите с огня и дайте постоять 30 минут, накрыв фольгой и кухонными полотенцами. Тем временем, засыпьте уголь в горелку и доведите печь до 350°C или выше.
6. Когда печь нагреется до нужной температуры, поместите мясо обратно в духовку для последней обжарки, перевернув его несколько раз для равномерного цвета. На это не должно уйти больше 5-10 минут. На этом этапе вы просто доводите мясо до готовности, а не готовите его.





1% мирового торгового оборота Ooni активно используется в благотворительных целях и для создания положительных социальных и экологических изменений через фонд Ooni Impact Fund. Мы уже посадили десятки тысяч деревьев и являемся членом фонда 1% for the Planet.

## Будьте на связи

Нам нравится смотреть, что вы создаете и готовите в вашей печи Ooni Pro, так что не теряйтесь, отмечайте нас на фото тэгами #ooni или #oonified

Подписывайтесь на нас и следите за новостями Ooni через:



Подпишитесь на нашу рассылку на [ooni.com](mailto:ooni.com) для получения доступа к вкусным рецептам, лучшим советам и эксклюзивным рекламным 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 зарегистрированный торговый знак Ooni Ltd.

Все права защищены.

v1.9