

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. 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 отходите 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

Знакомство с Ooni Kaгу	2	Управление пламенем	22
Используем Ooni Kaгу по максимуму	4	Советы, как сделать отличную пиццу	24
Характеристики Ooni Kaгу	6	Советы, как класть пиццу в печь	26
Что в коробке?	8	Рецепты	
Инструменты для готовки	10	Классическое тесто для пиццы	28
Какое топливо использовать	12	Классический соус для пиццы	30
Воздуховод в трубе	14	Маргарита	32
Готовим на...		Курица с розмарином и жареным луком	34
Дереве	16	Инструкции по уходу	36
Угле	18	Устранение неполадок	38
Газу	20	Устранение неполадок с газовой горелкой	42
		Оставайтесь на связи	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. 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 сажать деревья через партнерство Ooni с проектами по восстановлению леса «Эдем» и «1% для планеты». Спасибо!

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, которые постоянно улучшают и создают потрясающие блюда. Вы тоже можете найти вкусные

рецепты, видеогиды и вдохновение на ooni.com

Если у вас возникли вопросы, или вы хотите отправить нам фотографии своих блюд, напишите нам на 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



Характеристики Ooni Karu



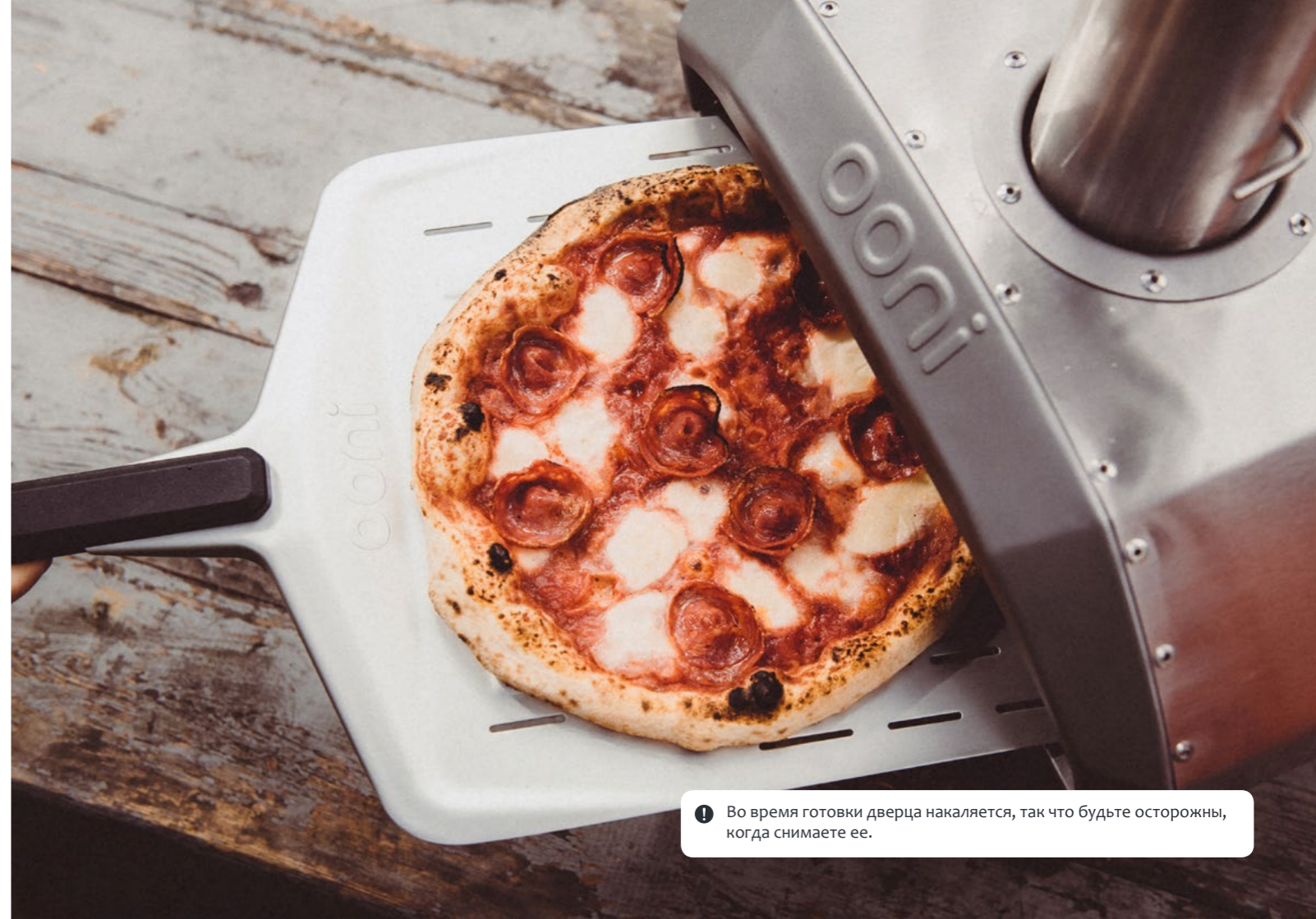
Дерево и уголь

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.



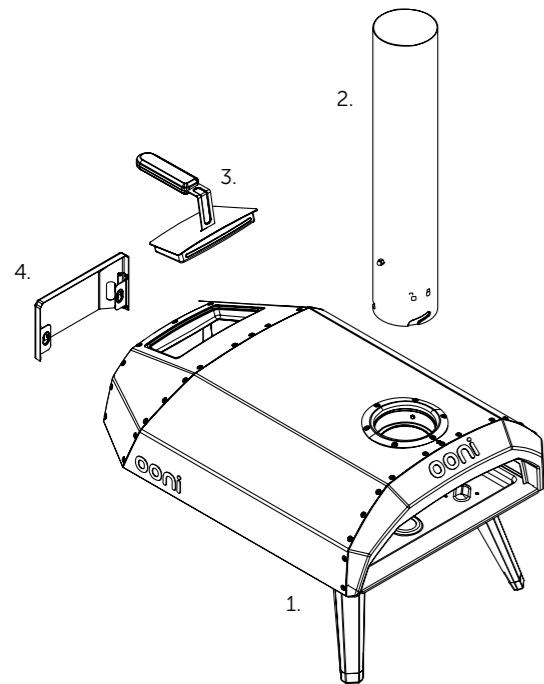
Газ

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.

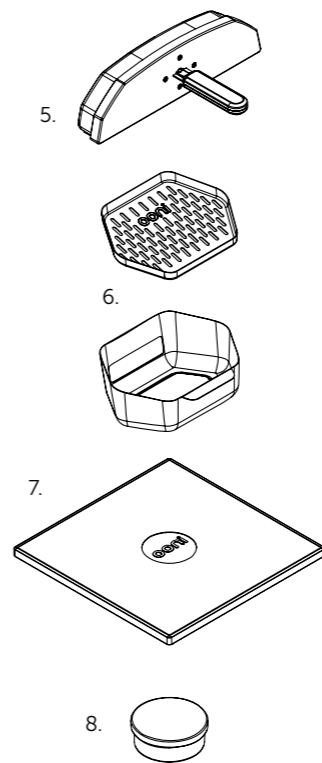
Воздуховод трубы контролирует общий поток воздуха через корпус печи, и его можно отрегулировать, работая при этом в термостойких перчатках. *Подробнее см. стр. 14.*

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. В зависимости от региона.

Cooking with wood

The sounds of crackling wood and the incredible smell of a wood-burning fire make for a really sensory cooking experience and add wood-fired flavor to food. We recommend cooking with 100% hardwood, which create powerful rolling flames.

Types of wood

Always use kiln-dried hardwood for the best results. Beech and oak are our favourite to use in Ooni Karu.

Do not use treated or painted wood. Wood with high resin content, such as pine or spruce, might add unwanted flavours to your cooking.



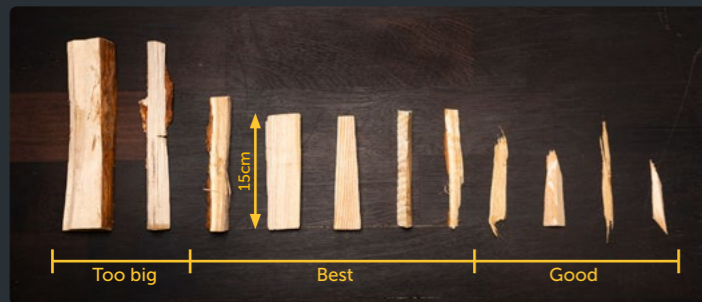
1. Start with 3-6 pieces of wood in your grate and light with natural firestarters. You can also light with a blowtorch.



2. Refuel when the wood has mainly burnt to embers but before all visible flames have disappeared.



3. Add fuel little and often and do not overfill - wood must not overflow the grate.



Size

We recommend pieces of wood approximately 15cm (6").



It is normal to see smoke when cooking with wood. Ooni Karu will burn cleanly and with minimal smoke when running at optimum temperatures.

Cooking with lump charcoal

Lump charcoal offers a wide range of temperatures and is an easy choice for low and slow cooking in Ooni Karu. We use charcoal for non-pizza dishes that do not need the same exposure to flame.

Use good quality, sustainably sourced lump charcoal like Ooni Premium Lump Wood Charcoal.

Lump charcoal will burn down to a small amount of ash, reducing your clean-up.

Do not use briquettes as they will block the holes in the grate, resulting in reduced airflow.



1. Start with 2-3 pieces of charcoal in your grate and light with natural firestarters.



2. Ooni Karu is not ready to cook when the charcoal is black and producing smoke.

When your charcoal is glowing white with red centre, it is ready to cook.



3. Top up little and often to maintain a good base temperature. Always leave room for airflow through the grate.



A combination of charcoal and wood is a great way to cook in Ooni Karu. You can achieve a steady base temperature with lump charcoal and adding wood gives a burst of heat and wood-fired flavour.

Cooking with gas

The most important factor in cooking awesome pizza is the intense heat. Our Gas Burner provides that heat and allows you to watch while your pizza cooks, as cooking with gas must always be done with the door off.

Type of gas

- The Ooni Gas Burner has been designed to run on propane gas.
- Please refer to your Ooni Gas Burner manual for more information on which type of gas connection. Connection types can vary from country to country.

! The door must be removed when cooking with gas.

Set up instructions

- Remove rear vent cap from back, remove burner and add the Gas Burner. Secure but do not over-tighten the bolts.
- Remove the chimney and replace with the chimney cap.
- Leave the door off at all times when cooking with the Gas Burner.

Never leave Ooni Karu unattended when cooking with gas.

Always disconnect from the gas bottle when not in use.

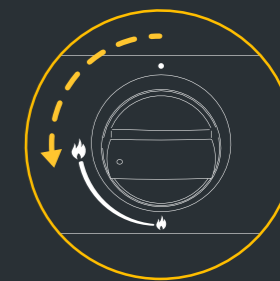
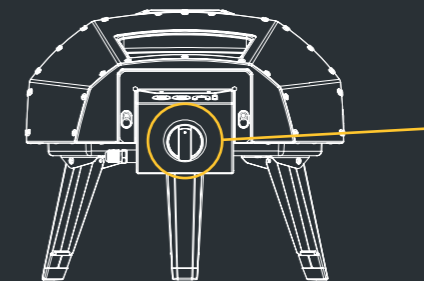
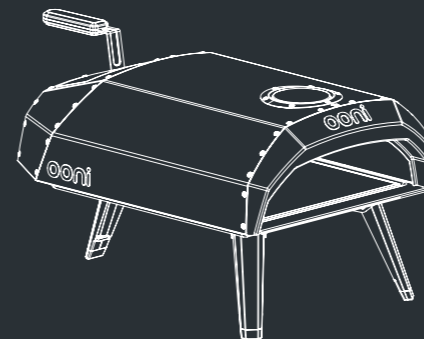
Your Gas Burner will perform best when it is stored inside when it is not in use.

Lighting

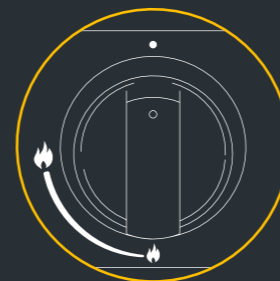
- Push in and slowly turn the control knob anticlockwise until you hear a click and the burner ignites. Continue to push and hold in the knob for 5 seconds before releasing.
- Adjust the flame output of your Gas Burner using the control knob.

If the gas does not light please refer to your Gas Burner manual, or see page 42 for troubleshooting steps.

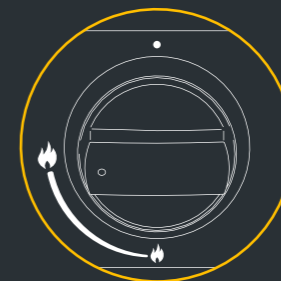
! If you notice that the flames have gone out, turn off the gas supply and wait 5 minutes before re-lighting.



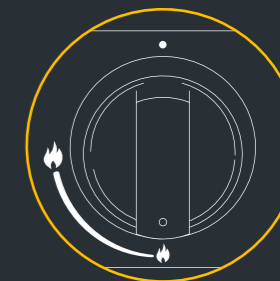
Push, slowly turn and hold for 5 seconds to light



Off



High



Low

** Gas Burner available at ooni.com. Region dependent.

Flame Management

What are you looking for when cooking with fire? Neapolitan-style pizza needs real flame to cook a pizza in 60 seconds.



This is the type of fire to aim for for Neapolitan-style pizza; it's the result of fuel management. You'll see this when fuel is given time to burn through properly and there is enough room for airflow through the grate.



Ooni Karu is not ready to cook a 60-second pizza when the fuel tray looks like this. If this is your scenario, gradually build up a flame using smaller pieces of kindling, allowing for good airflow through the grate. Always give new fuel enough time to burn properly before you start cooking.

If you are cooking with charcoal, the flames will be smaller. Add a small piece of kindling 2 or 3 minutes before you bake your pizza to achieve the flames as in image 1.

Top tips for making great pizza

1. Use high quality 00 flour and fresh ingredients. 00 flour is a finely milled Italian style of flour and it is the gold standard for pizza dough.
2. Stretch out a nice, thin base and leave a centimetre-wide space to form a crust that will puff up under the intense heat of the flames.
3. Using your Ooni Infrared thermometer, aim for at least 752°F (400°C) in the centre of your stone baking board before you launch a pizza into the oven.
4. Rotate your pizza every 20-30 seconds to achieve an even bake on your crusts and toppings.
5. Top up your fuel little and often and allow new fuel to burn for a couple of minutes before adding food.
6. Check out the recipes and guides available on our website and subscribe to our YouTube channel for inspiration and top tips.



Top tips for launching pizza

Get your peel, dough and ingredients to room temperature. Cold dough will spring back on itself and stick; warm dough will stretch too far and tear. If you stretch your pizza on a warm peel, the dough will start to sweat, which will cause it to stick.

Flour your hands and the surface you are working on before you begin stretching.

Check for holes in the pizza base before adding toppings - If sauce gets between the dough and peel it will have a gluey effect and your dough will stick.

Before you add any toppings - stop and shake the peel to check that your dough is moving freely. If it's stuck, pick it up and add more flour to the peel. You have to do this before you add toppings!

Keep your toppings light. Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to lift off of the peel.

Work swiftly - there's no need to rush but remember dough that rests on the peel for too long will be more likely to stick. Get your pizza ready when both you and Ooni Karu are ready to cook.

If your pizza does stick you can use what we call the *hovercraft technique* (see below). Lift up the edge of your dough at one side and gently blow air underneath the base. This will create air pockets and will spread flour to the areas that are sticking.



Classic Pizza Dough

Flour, salt, water and yeast – what do these simple ingredients have in common? They come together to create the perfect foundation for any good pizza!

This recipe is an excerpt from our new cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*, and the go-to pizza dough recipe for everyone at Ooni HQ.

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Type '00' flour (or strong white)	500g	4½ cups
Water	300g	1¼ cups
Salt	10g	2 tsp
Fresh yeast*	7g	¼ oz

*if unavailable, use ½ tsp (3g) active dried yeast or ¼ tsp (2g) instant dried yeast

Method

Place two-thirds of the water in a large bowl. In a saucepan or microwave, bring the other third of water to boil, then add it to the cold water in the bowl. This creates the correct temperature for activating yeast. Whisk the salt and yeast into the warm water.

If mixing by hand:

Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form. Continue mixing by hand until the dough comes together in a ball. Turn it onto a lightly floured surface and knead with both hands for about 10 minutes, until it is firm and stretchy. Return the dough to the bowl. Cover with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

If mixing with a mixer:

Fit the mixer with the dough hook and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined, leave the dough to keep mixing to at the same speed for 5-10 minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

When the dough has roughly doubled in size, divide it into 3 or 5 equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be (either 12 inches or 16 inches wide). Place each piece of dough in a separate bowl or tray, cover with plastic wrap and leave to rise for another 20 minutes, or until doubled in size.



Classic Pizza Sauce

Simplicity at its finest, our super easy, no-nonsense Classic Pizza Sauce creates the perfect complement for layering up your pizza toppings of choice.

Made using a stovetop (hob) rather than in your Ooni, this recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*. Choosing good quality tomatoes will make a difference to the flavor of your sauce - we like to go for canned San Marzano tomatoes, which are the traditional choice for Neapolitan pizzas.

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Canned tomatoes	800g	4 cups
Olive oil	30g	2 tbsp
Sugar	10g	2 tsp
Salt	4g	1 tsp
2 garlic cloves, crushed or finely chopped		
Handful of basil leaves, roughly chopped		
Pinch of freshly ground black pepper		

Method

Place the oil in a pan over a medium heat. When warm, add the garlic and fry until softened but not brown.

Add all the remaining ingredients, then simmer on a low heat for 20 minutes, or until the flavor has deepened and the sauce has thickened slightly.

This sauce can be used straight away, or placed in an airtight container and stored in the fridge for up to a week, ready to be used as required.



Pizza Margherita

The classic pizza Margherita is a simple yet delicious recipe; the perfect starting point if you're new to the world of wood-firing!

All Ooni pizza chefs should be able to master this one with just a little bit of practice. And if you haven't yet, we're here to help you along the way.

Ingredient

Ooni Classic Dough

Ooni Classic Sauce

Fresh mozzarella

Basil leaves

Method

Light up your Ooni, then get ready to prepare your pizza while it heats up.

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel. Using a large spoon or ladle, spread the sauce evenly across the pizza dough base.

Next, add the cheese and slide the pizza into the pizza oven.

Slide the pizza off the peel and into your Ooni pizza oven, making sure to rotate the pizza regularly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Add a small handful of fresh basil to garnish.



Rosemary Chicken with Roasted Onions

Moist and tender on the inside, deliciously crispy on the outside. Nothing can compare to the magic of cast iron when it comes to cooking chicken – conducting high heats, our Cast Iron Series locks in flavor while perfectly searing cuts of meat.

Cooked in the Skillet, our herb-infused Rosemary Chicken with Roasted Onions is super simple to prepare and cook.

Ingredients

- 5 chicken thighs, skin on
- 1 large red onion, cut into wedges
- 2 large sprigs rosemary
- 3 tablespoons (50ml) olive oil
- 3.5oz (100g) butter
- 1 tablespoon (15g) salt
- ½ red chilli - finely sliced to garnish

Method

Pat the chicken dry with paper towels and season with salt.

Preheat your Ooni Pro or Ooni 3 to a medium-high heat. If using a conventional oven, preheat to 360°F (180°C). You can check the temperature inside your Ooni quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

Put the olive oil in your Skillet and place the skillet into your oven. Note that the Skillet handle will become very hot and should be handled with care – remember to use Ooni Gloves or a dry dish towel and to place the skillet on a heat-proof surface.

Remove the hot skillet from the oven. Place the chicken skin side down onto the hot Skillet, and leave the chicken to sizzle untouched for 3 minutes, or until the skin starts to brown.

Once golden brown, flip the chicken over. Add the butter to the skillet and use a spoon to baste the chicken with the melted butter. Add the rosemary sprigs and onion to the skillet.

Return your skillet to the oven to continue cooking the chicken until the chicken juices run clear.



Care instructions

Where should I store Ooni Karu?

Ooni Karu is built to last and you can leave it outdoors all year long. You can use the Ooni Karu Carry Cover to keep it safe from the elements.

We do recommend that you store Ooni Karu indoors for extended periods without use and to protect it from harsh weather conditions.

How do I clean Ooni Karu?

A run at top temperatures will do the hard work for you, burning off any excess flour or remnants of food. Always give Ooni Karu time to cool completely before cleaning and never expose warm parts to moisture. You can wipe down the inside with a dry paper towel if you need to.

When cool, the outside of Ooni Karu can be wiped with a damp cloth and dried completely before using a regular stainless steel cleaner to remove any marks or smudges.

How do I clean the stone baking board?

Your stone baking board can be cleaned by running Ooni Karu at top temperatures.

If you need to remove hard-to-budge debris from the stone, use our Ooni Pizza Oven Brush.

Only cook pizza and dry, bread-based dishes directly on the stone baking board. If you are cooking meat, vegetables or other dishes then use the Ooni Cast Iron Series.

The stone baking board is not dishwasher safe.

How do I extinguish Ooni Karu?

Leave Ooni Karu to burn through any remaining solid fuels and allow it to cool naturally. This can take 60 minutes depending on ambient temperatures.

⚠ Do not apply water to Ooni Karu to extinguish or cool as this can cause damage and personal injury.

💡 Once it has completely cooled, you can flip the stone baking board for the next time you use your Ooni Karu. The top temperatures inside Ooni Karu will naturally clean the underside.



Troubleshooting

Ooni Karu has been carefully designed to provide exceptional food experiences and we know that you will love using it to cook. Our team have thousands of hours of experience cooking with fire and enjoying delicious pizza. You can reach us at support.ooni.com or check out our online FAQs and video guides - we'll be happy to help.

I am seeing smoke from Ooni Karu

It is perfectly normal for solid fuels to produce some smoke during the initial lighting period. Once Ooni Karu is up to temperature, it will burn cleanly with minimal smoke. Continued smoke is a sign of incomplete combustion and can be caused by reduced airflow or the use of unsuitable fuel.

Remember to follow the lighting steps on pages 16-20 and to top up little and often. An over-full grate can suffocate the flame and cause smoke.

Always store your fuel in a warm, dry environment and use within 6 months. Charcoal and wood that are old may have absorbed moisture and will not burn cleanly or efficiently.

Check that your chimney vent is open and chimney cap is removed which will allow maximum airflow.

My Ooni Karu has changed colour

Ooni Karu is made from high-quality stainless steel. You may notice some colour changes after repeated heat cycles but this won't affect performance. This change is known as patina; it makes your Ooni Karu unique and we think it looks beautiful! Remember to store your Ooni Karu indoors when it is not in use.

I can see soot inside Ooni Karu

Soot is natural when burning solid fuels. Excess soot can be wiped down using a dry paper towel or the Ooni Pizza Oven Brush when Ooni Karu has completely cooled. You can reduce the amount of soot through efficient fuel management as described on [page 22](#).

Remember to open the chimney vent fully and remove the chimney cap for optimum airflow and an efficient burn.

My Ooni Karu is running too hot

Fuel management is the easiest way to reduce the temperature of Ooni Karu. If your Ooni Karu exceeds 932°F (500°C), stop adding fuel and remove the hatch until regular temperatures are reached. You can also reduce the flames by closing over the chimney vent (see [page 14](#)).

If your stone baking board is too hot, try adding a piece of Ooni cast iron for 30 seconds or so to absorb some of the heat.

My Ooni Karu is not hot enough

Ooni Karu will preheat from 15 minutes. Add an additional 5-10 minutes to this preheat time if your Ooni Karu is not running hot enough.

If cooking with charcoal or wood, check that your chimney vent is open and the chimney cap is removed for optimum airflow. Before each cook, free the grate of any leftover ash by brushing it down. Only use fuel that is high quality, dry and less than 6 months old.

Keep your door on throughout any charcoal and wood-fired cooks. This helps to keep heat in and allows the chimney to work its magic drawing heat from the grate.

Note: If your Ooni Karu has been exposed to rain or extreme cold it may take longer to preheat.

My base is overcooked

We recommend the use of our Ooni Infrared Thermometer for gauging the temperature of your stone baking board. Aim for 752°F (400°C) in the middle of the stone for Neapolitan style pizza. Thicker pizza styles will require a lower stone temperature. Some other tips that will prevent overcooking are:

- Reducing your preheat time
- Reducing the amount of flour added to your pizza base
- Using a thin base made using the Classic Ooni Pizza Dough recipe
- Adding enough fuel to provide flames across the top of your pizza while the stone bakes from underneath

My stone baking board looks dirty

Your stone baking board may change colour during your cook but this will not affect performance. If you want, you can scrape away any excess flour or food with the Ooni Pizza Oven Brush. Once the stone baking board has completely cooled, you can flip it over for the next time you cook - the high temperatures inside Ooni Karu will naturally clean the underside.

My burner grate has changed shape

Parts of Ooni Karu will regularly reach temperatures of 1000°F (537°C) and above. As a result, the appearance of your grate may change but this will not affect performance.

Replacements are available to order via [ooni.com](https://www.ooni.com).



If your stone baking board is too hot, try adding a piece of Ooni cast iron for 30 seconds or so to absorb some of the heat.



Gas Burner Troubleshooting

I can't light / underpowered flame

1. Turn your Ooni Gas Burner to the OFF position. Disconnect the regulator from the propane tank.
2. Reconnect the regulator and ensure a tight fit.
3. Slowly open up the flow at the **propane tank** itself about half way until you can hear gas. **Don't open this up fully yet.**
4. Return to your Ooni. Push in and very slowly turn the control knob you can hear gas flowing. Wait 2-3 seconds before you fully turn to hear the ***click*** of ignition.
5. Keep the control dial pushed in for 5 more seconds.
6. If this fails, turn the Gas Burner back to the **OFF** position and wait 5 seconds before trying again. *Do not try to reignite rapidly and in quick succession.*
7. Return to your propane tank and open up the gas flow fully.

I can't see a spark / the gas won't ignite

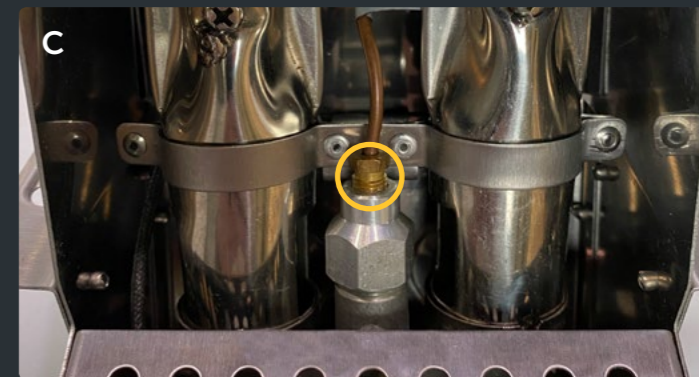
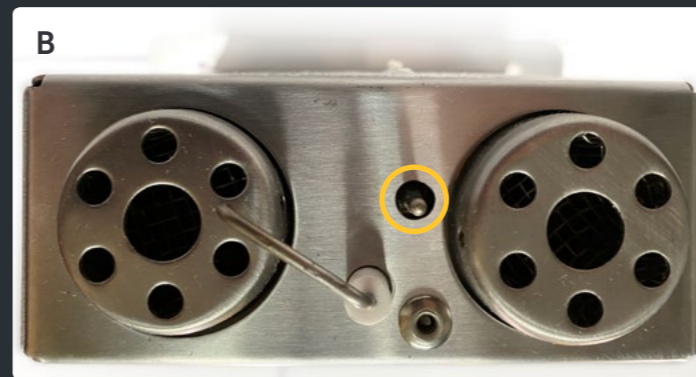
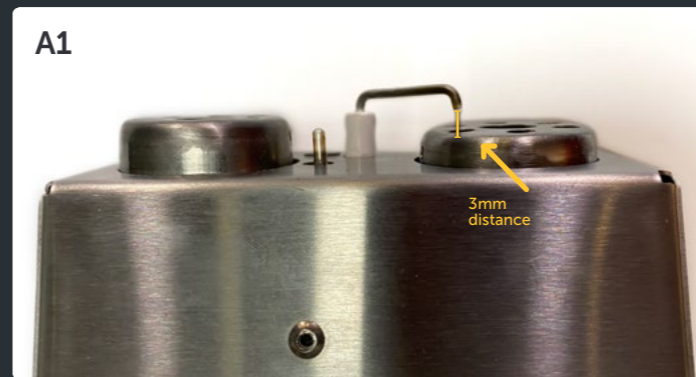
Remove the Gas Burner from Ooni Karu

- A. 1. Wipe the piezo (ignition tip) clean with a dry paper towel
2. Ensure that the piezo (ignition tip) is 3mm away from the flame output as pictured:

The flame will not stay alight / The Burner only works if I keep the control knob pushed in:

Remove the Gas Burner from Ooni Karu

- B. Wipe the thermocouple clean with dry paper towels or use compressed air to remove any soot / debris
- C. Hand-tighten clockwise the Flame Safety Device bolt and give a quarter turn with a wrench to secure. Then follow the steps in "I can't light / underpowered flame"





Keep in touch

We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Karu so keep in touch by tagging your photos with #ooni or #oonified

Follow us and keep up to date with all things Ooni via:



Subscribe to our mailing list at ooni.com for access to delicious recipes, top tips and exclusive promotions. If you have any questions, queries or comments then you can reach us at support.ooni.com.



Everyone deserves great pizza

ooni

ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

v1.0