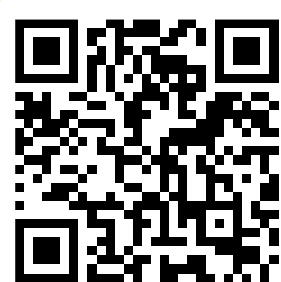




Volt 2

Assembly Instructions

Start here
Starte hier
Commencer ici



ooni.com/volt-2

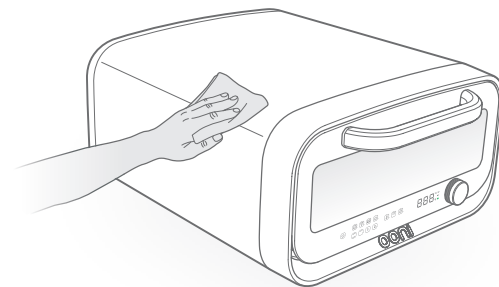
UU-P2D900
UU-P2DB00
UU-P2DD00
UU-P2DE00
UU-P2E000
UU-P2E100
UU-P30F00
UU-P2DC00
UU-P2DA00
UU-P35000

ooni.com
© 2025 Ooni
Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.
All rights reserved.

PA-A009AA

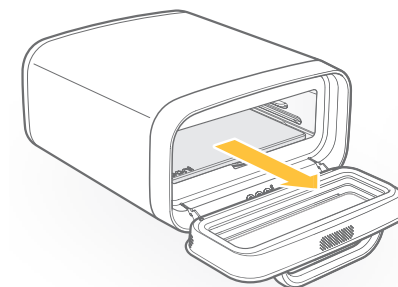
7.1

a

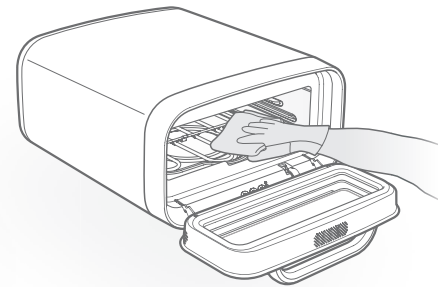


7.2

a

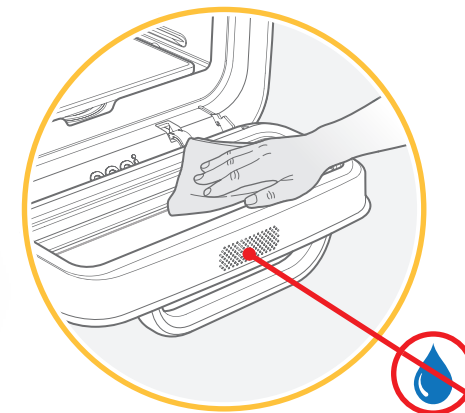
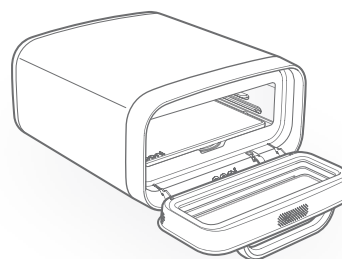


d



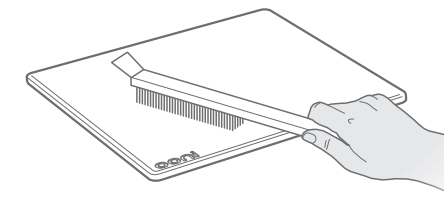
7.3

a

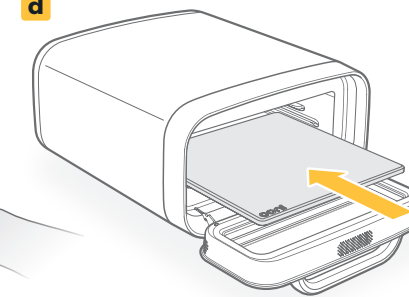


7.4

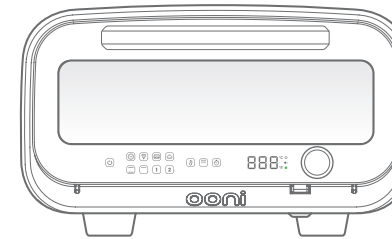
c



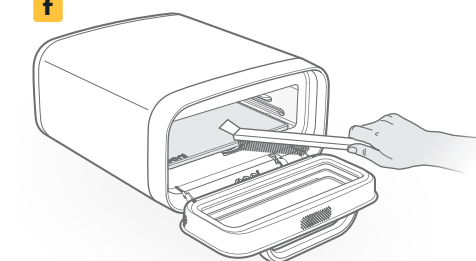
d



e

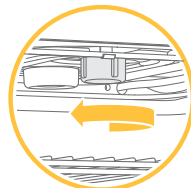


f

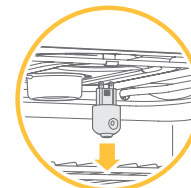


7.5

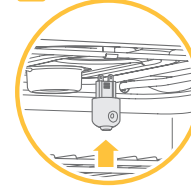
a



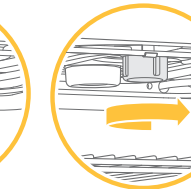
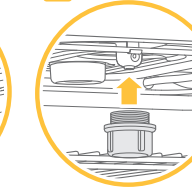
b



c

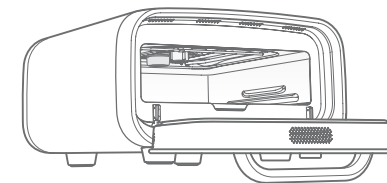


d

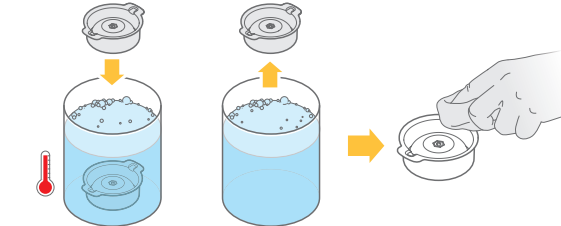


7.6

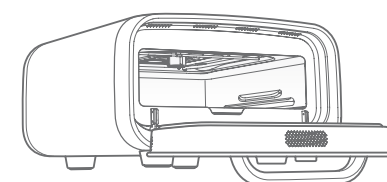
a



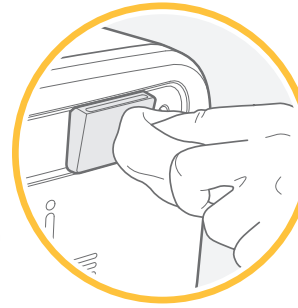
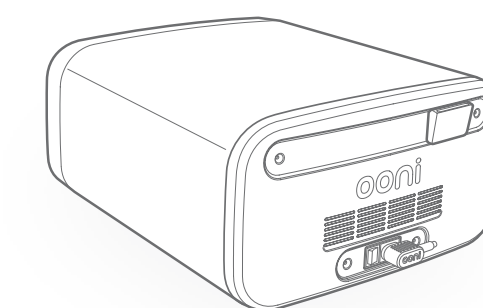
b

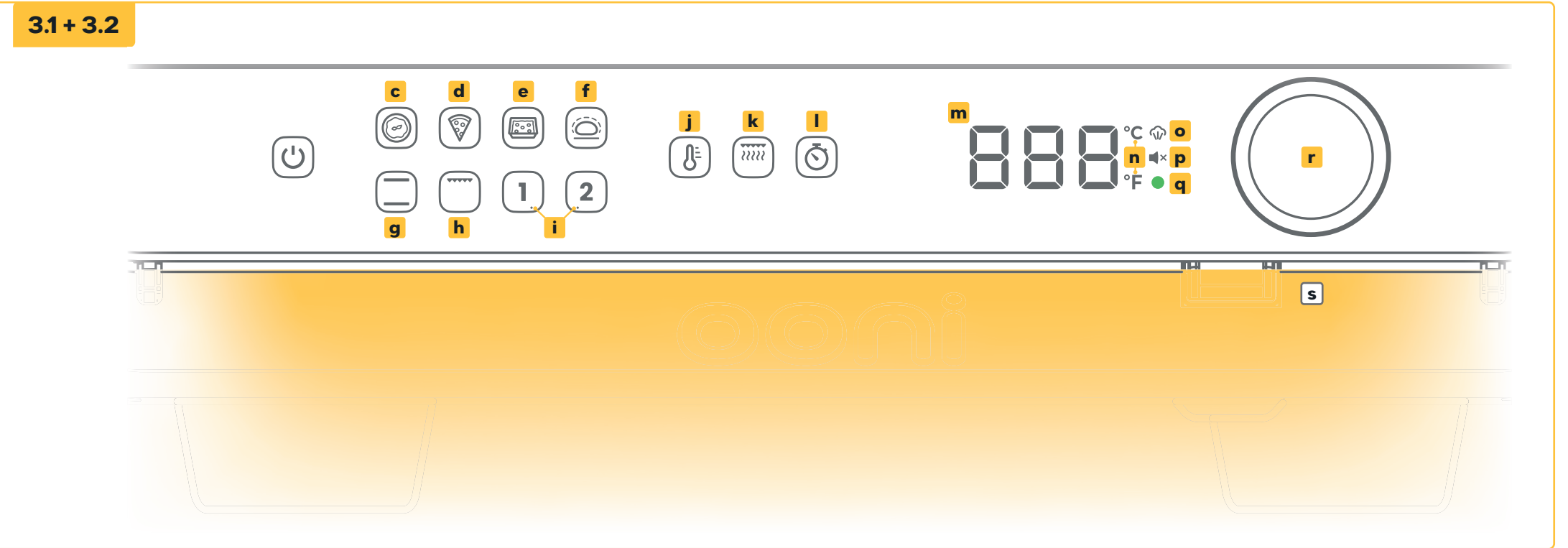
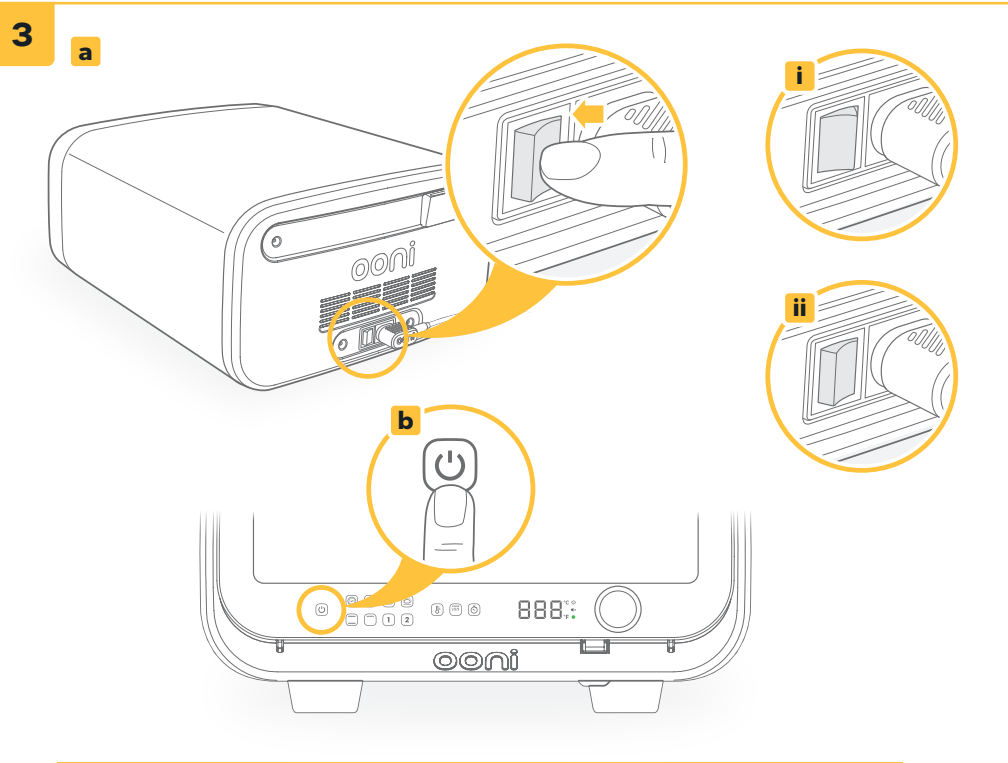
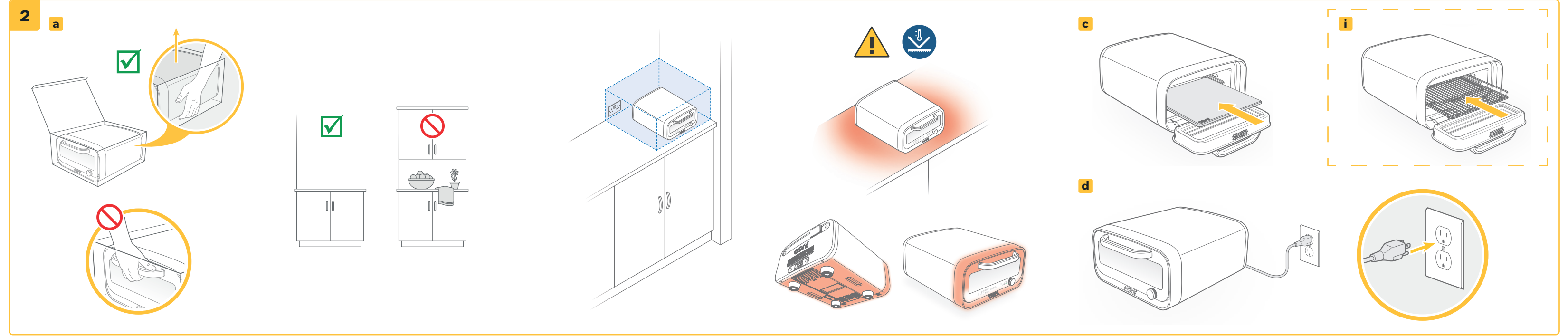
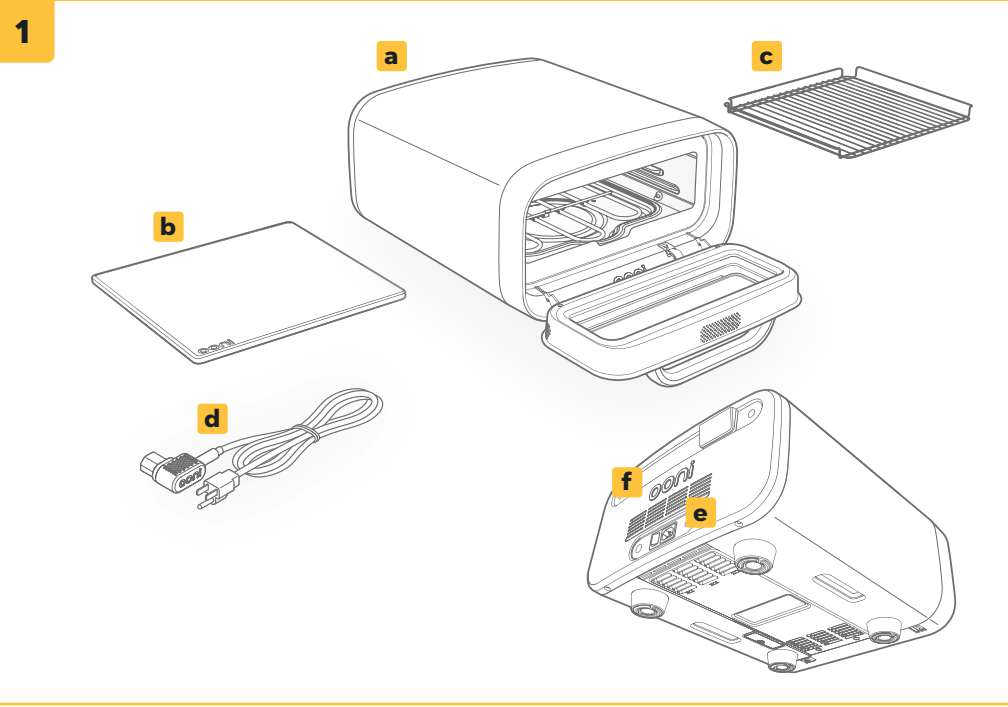


c



d





Extend your 1 year warranty to 2 years*, for free when you register your product at ooni.com/warranty within 60 days of purchase.*
*Terms and conditions apply

Forlæng din 1 års garanti til 2 år* gratis, når du registrerer dit produkt på ooni.com/warranty inden for 60 dage efter købet.*
*Vilkår og betingelser gælder

Wenn du das Produkt innerhalb von 60 Tagen nach dem Kauf unter ooni.com/warranty registrierst, kannst du die Garantielaufzeit kostenlos von 1 Jahr auf 2 Jahre verlängern.*
*Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

Amplía la garantía de 1 año a 2 años*, de forma gratuita al registrar tu producto en ooni.com/warranty durante los 60 días posteriores a la compra.*
*Se aplican los términos y condiciones

Voit pidentää 1 vuoden takuun 2 vuoteen* maksuttomasti, kun rekisteröit tuotteen osoitteessa ooni.com/warranty 60 päivän kuluessa ostosta.*
*Ehtoja sovelletaan

Prolongez la garantie de 1 an à 2 ans*, gratuitement, en enregistrant votre appareil à l'adresse ooni.com/warranty dans les 60 jours suivant votre achat.*
*Les conditions générales s'appliquent

Obtenez une extension de garantie de 1 à 2 ans*, gratuitement, en enregistrant votre produit sur ooni.com/warranty dans les 60 jours suivant l'achat.*
*Les modalités générales s'appliquent

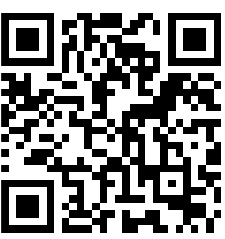
Estendi la garanzia di 1 anno a 2 anni*, gratuitamente, registrando il prodotto sul sito ooni.com/warranty entro 60 giorni dall'acquisto*.
* Si applicano termini e condizioni.

Verleng uw garantie gratis van 1 jaar tot 2 jaar* wanneer u uw product binnen 60 dagen na aankoop registreert op ooni.com/warranty*.
*Algemene voorwaarden zijn van toepassing

Utvid din 1-års garanti til 2 år*, gratis når du registrerer produktet ditt på ooni.com/warranty innen 60 dager etter kjøpet.*
*Vilkår og betingelser gjelder

Prolongue a garantia de 1 ano para 2 anos*, gratuitamente, quando registrar o seu produto em ooni.com/warranty no prazo de 60 dias após a compra.*
*Aplicam-se termos e condições

Förläng din 1-årsgaranti till 2 år* utan kostnad genom att registrera din produkt på ooni.com/warranty inom 60 dagar efter köpet.*
*Regler och villkor gäller



⚠ Warnings

This manual contains important information essential to the safe operation of your oven. Read this manual in full before assembling, installing, using or servicing your oven. Failure to follow these instructions could result in property damage, fire, serious bodily injury or even death.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions.



This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use buttons, the door handle, control dial or power switch. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.

To protect against electrical shock, do not immerse the oven, cord or plug in water or other liquid.

The appliance can be used by children aged 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge under supervision, or if they have been given instruction about using the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old and pets, when in use as well as when in storage.

Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

The supply cord should be regularly examined for signs of damage.

- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from Ooni or our service agent. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

Do not use outdoors.

Do not use accessory attachments not recommended by Ooni as these may cause injury or damage.

Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.

Do not attempt to lift or move the oven during use.

Use extreme caution when removing stone or disposing of hot grease.

Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

The appliance is intended to be used in household applications only.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use appliance for anything other than intended use.

Use only on properly grounded / earthed outlets.

WARNING: The product can get hot during use. Make sure to place the oven on a heat resistant surface or use a trivet or heat resistant pad. If in doubt, check with the manufacturer of the surface for advice prior to use.

Maintain the oven cavity cleanliness and do not operate when internal surfaces are contaminated with excessive grease build-up.

WARNING! Do not cook meat or fatty foods above 480 °F / 250 °C. Grease can spontaneously ignite at high temperatures.

Do not open the door in the event food or flour debris spontaneously ignites. Set Volt 2 to standby mode until the oven is completely cool.

Small flamelets from excess flour or semolina are normal during pizza cooking.

Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may cause fire or risk of electric shock.

In the event of a power cut or abrupt shutdown, do not touch the oven until completely cool.

Always wear gloves when cleaning the oven. Take care when cleaning inside the oven because sharp edges may be present.

When operating the oven, keep a minimum distance of 10cm / 4in of space on all sides of the appliance and 15cm / 6in above.

Use extreme caution when removing or inserting food items or utensils in the oven cavity as they might be very hot.

Allow the oven to cool completely and unplug it before attempting to clean or move it. This may take several hours.

Do not use coated or non-stick pans in the oven above their rated temperature.

Do not place oil or baking paper directly on the pizza stone.

Do not rest anything on the door once open.

Do not lean or set items on top of the oven.

Avoid cold items of food dropping onto the inside of the door.

Do not store any materials, other than Ooni's recommended accessories, in this oven when not in use.

Do not use the appliance without the pizza stone in place.

Only use with compatible Ooni Pizza Stones (10mm / 0.4"). These are recommended and supplied by Ooni.

Before turning off the power switch or disconnecting from the outlet, let the oven cool down in Standby mode for a minimum of 30 minutes.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used with care. If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
3. The appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Please keep this manual for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1 What's in the box:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizza stone
- c** Wire rack
- d** Power cable (region dependent)
- e** Power switch
- f** Serial number

Extend your 1 year warranty to 2 years*, for free when you register your product at ooni.com/warranty within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

2 Setup and assembly

⚠ WARNING

This product can get hot during use. Place your Ooni Volt 2 on an Ooni Table, or an alternative level, stable, heat-resistant surface with plenty of space around it, and make sure to remove any flammable items nearby. We recommend using a heat resistant trivet or pad for added protection. Always contact the manufacturer of the surface for advice when in doubt. Never set it on top of glass or plastic.

Ooni Volt 2 is designed for indoor use only.

Ensure that the cord is undamaged before use.

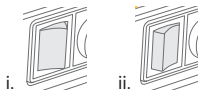
DO NOT lift the oven with the pizza stone in place.

Ooni Volt 2 must not be left unattended while cooking.

❗ **DO NOT** lift using the door handle.

- Lift the oven using the side handholds and place it on a suitable surface.
- Remove outer packaging and parts from inside the oven.
- Using two hands, carefully insert the pizza stone.
 - Optional: Insert wire rack.
- Plug in the power cord to the rear of the oven and then your wall outlet.

3 Display and inputs

	Input	Description
a		Power switch (at back of oven) i. on ii. off
b		Standby button

3.1 Pizza presets / Oven modes

Explore presets and modes baked into Volt 2 – proof dough, cook fluffy deep-dish pan pizzas, crispy New York-style pies and even authentic, Neapolitan-style pizzas.

	Pizza Preset / Oven mode	Description	Settings
c	 Neapolitan	Top temperatures for traditional Neapolitan-style pizza with warm toppings and a pillowy, leopard-spotted crust.	Preset Temperature: 810 °F / 430 °C Adjustable Temperature Range: 710-850 °F / 375-450 °C Preset Crisping Intensity: 5 Preset Cook Timer: 1:30
d	 Thin & crispy	Get thinner, crispier bases and crunchier crusts – like an authentic New York-style pie.	Preset Temperature: 660 °F / 350 °C Adjustable Temperature Range: 570-700 °F / 300-370 °C Preset Crisping Intensity: 3 Preset Cook Timer: 4:30
e	 Pan pizza	Lower and slower for a fluffy Detroit- or Chicago-style pan pizza.	Preset Temperature: 530 °F / 275 °C Adjustable Temperature Range: 450-560 °F / 230-295 °C Preset Crisping Intensity: 3 Preset Cook Timer: 8:00
f	 Dough proofing	Proof dough at a consistent temperature. ❗ <i>The oven cavity light will stay OFF in Dough proofing mode.</i>	Preset Temperature: 90 °F / 30 °C Adjustable Temperature Range: 70-100 °F / 20-40 °C Preset Crisping Intensity: Disabled Preset Cook Timer: 2:00 (hours)
g	 Oven mode	Cook frozen pizza or bake dishes that don't need high temperatures. ❗ <i>Temperature is limited to a max of 480 °F / 250 °C to prevent risk of spontaneous ignition when cooking fatty foods.</i>	Preset Temperature: 360 °F / 180 °C Adjustable Temperature Range: 210-480 °F / 100-250 °C Preset Crisping Intensity: 3
h	 Broil/Grill mode	Direct, dry heat from above: toast bread, make grilled cheese, char vegetables and more.	Preset Temperature: Disabled Adjustable Temperature Range: Disabled Adjustable Crisping Intensity Range: 0-5 No preheat required. Cook immediately with the door closed.
i	 Custom preset	Set temperature, crisping intensity and timer settings and save them for later.	

3.2 Other inputs and displays

	Input / Display	Description		Input / Display	Description
j		Temperature control Long press: °C / °F toggle	n		Celsius / Fahrenheit indicator
k		Crisping intensity Long press: Dismiss "Clean filter indicator"	o		Clean filter indicator
l		Timer Long press: Mute toggle	p		Mute indicator
m	 	Display When this notification is displayed Volt 2 is over temperature for the selected mode. You must wait until the oven cools before cooking. When this notification is shown there is an error with the oven. Please check the troubleshooting guide.	q		Boost ready indicator i. Boost available (solid orange) ii. Preparing (flashing green) iii. Boost ready (solid green)
			r		Control dial Long press: Boost activation
			s		Heating indicator

4 Instructions for use

⚠ WARNINGS

In the event of a power cut or abrupt shutdown, do not touch the oven until completely cool.

4.1 Switch on

- Set the power switch at the back of Volt 2 to "on".
- Tap the Standby button

4.2 Switch off

- Tap the Standby button
- Wait 30 minutes for the oven to cool before setting the power switch to "off" or disconnecting power.
- Switch off and disconnect Ooni Volt 2 when not in use.

4.3 Display

By default, the display will show live temperature readings.

After selecting a preset, the display will show the target temperature for 3 seconds before returning to a live temperature reading.

- ❗ The countdown timer display will be active once started. Tapping the Temperature button
 shows the target temperature before returning to the live reading.
- ❗ If using Broil/Grill mode, the display will show the target crisping intensity setting.

4.4 Seasoning your oven

- ❗ You must season your oven before cooking for the first time.
- ❗ Always wear gloves when putting your hand inside the oven.
 - Select Neapolitan
 preset and adjust temperature to 850 °F / 450 °C.
- Run for 30 minutes.
- Tap the Standby button , allow the oven to cool completely and then disconnect from power.
- Wipe down the inside with dry paper towels.

5 Cooking

⚠ WARNINGS

Some presets are limited to a max of 480 °F / 250 °C to prevent risk of spontaneous ignition when cooking fatty foods. Only cook dry, bread-based dishes like pizza at 480 °F / 250 °C and above.

Do not open the door in the event food or flour debris spontaneously ignites. Set Volt 2 to standby mode until the oven is completely cool.

Small flamelets from excess flour or semolina are normal during pizza cooking.

Only cook pizza and other dry, bread-based dishes directly on the pizza stone. To cook meat, vegetables or other dishes, use the wire rack, Ooni Pans or other Ooni-approved cooking accessories.

5.1 Using a preset

- Tap your chosen preset. The target temperature will flash for 3 seconds and then begin heating. Press the control dial to start immediately.
 - Volt 2 will preheat to the set temperature and crisping intensity. Presets **c** - **f** have a recommended cook timer.
 - In Broil/Grill mode, set target crisping intensity to begin preheating. The target crisping intensity will flash for 3 seconds. Press the control dial to start immediately.
 - The heating indicator will pulsate until the target temperature or crisping intensity is reached. Do not cook until the heating indicator is constant.
- i** Volt 2 will display **hob** when the oven is over temperature for the selected preset/mode. You must wait until the oven cools before cooking.
-  Use an Ooni Digital Infrared Thermometer to accurately measure the pizza stone temperature.
-  Use presets and timers as a guide. Always monitor your food as it cooks. Remember: you're in control. Make adjustments or remove food from the oven as necessary.

5.2 Check and adjust target temperature, crisping intensity or timer

- Tap the Temperature , Crisping intensity  or Timer  button.
- i** Adjust Crisping intensity  from levels 0 to 5 to fine-tune the top heating element and precisely control how well your toppings cook.
- Rotate the control dial to adjust temperature, crisping intensity or the timer. The new target will flash for 3 seconds and then confirm. Press the control dial to immediately confirm.
 - Timer adjustment: Press the control dial to start. If you don't press the control dial, the adjusted timer will return to the preset.
- i** You can only adjust temperature within the preset range.

5.3 Save custom preset

- Select existing preset (**c** - **f**).
- Make desired adjustments to temperature, crisping intensity and timer settings.
- Tap and hold Custom preset **1** or **2** for 3 seconds to save.

5.4 Timer settings

- Start preset timer:** Presets **c** to **f** have a recommended cook timer.
 - Tap the Timer button .
 - Press the control dial to start the preset timer.
- Set / adjust a custom timer:**
 - Tap the Timer button .
 - Rotate control dial to adjust duration.
 - Press the control dial to start the timer.
- Pause / restart the timer:**
 - Tap the Timer button .
 - Press the control dial to pause / restart.
- Stop alert:**
 - Press the control dial.

5.5 Boost

- i** Supercharge your top element to emulate a wood-fired oven's rolling flame, delivering Neapolitan-style pizza in 90 seconds.
- i** Ooni Volt 2 must be in the Neapolitan preset to use this feature. The Boost ready indicator will glow orange when Boost is available.
- Press and hold the control dial for 3 seconds.
 - The Boost ready indicator light will flash for 30 seconds.
 - When the Boost ready indicator turns solid green, the boost is complete and you can launch your pizza.
- i** Boost will be unavailable for 3 minutes after use to prevent overheating.

5.6 Other

- Toggle Celsius / Fahrenheit:**
 - Tap and hold the Temperature  button for 3 seconds.
- Turning off the Clean filter indicator:**

The Clean filter indicator button will illuminate as a reminder to clean the filter. See step 7.6 for more details.

 - After cleaning the filter, tap and hold the Crisping intensity  button for 3 seconds to dismiss the indicator.
- Toggle Mute:**
 - Tap and hold the Timer button  for 3 seconds.
- Turn on cavity light in Dough proofing mode:**
 - The oven cavity light is OFF by default in Dough proofing mode. Turn the control dial to illuminate the oven cavity for 30 seconds.

6 Heating indicator

- a. Pulsing and oven cavity light is on:
 - i. The oven is preheating.
- b. Constant with the oven cavity light on:
 - i. The oven has reached its target temperature and is ready to cook.
- c. Pulsing and oven cavity light is off:
 - i. The oven is in Dough proofing mode OR
 - ii. The oven is cooling.

7 Care and maintenance

⚠ WARNING

Never attempt cleaning or maintenance while the oven is hot, in use or connected to power.

Always wear gloves when cleaning the oven. Take care when cleaning inside the oven because sharp edges may be present.

Do not immerse in water.

Do not use chemical cleaners on painted surfaces.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the oven.

Ensure Ooni Volt 2 is completely dry before switching it on.

7.1 Cleaning the exterior

- ⚠ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
 - a. Wipe down with a damp cloth and dry immediately.

7.2 Cleaning the interior

- ⚠ Clean the appliance after use. Note that preparing food with high-fat content, such as meats, may cause splatter and deposits. Do not operate when internal surfaces are excessively contaminated with grease build-up. Grease can spontaneously ignite at high temperatures.
- ⚠ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
- ⚠ Do not spray any kitchen cleaner inside the oven, or allow water to enter the vents on the oven door housing.
- a. Using both hands, carefully remove the pizza stone. See step 7.4 for stone cleaning instructions.
- b. Remove any dry debris using a cloth, brush or handheld vacuum.
- c. Use a damp cloth to wipe debris forward along the sides of the oven. Try not to push any toward the lower cooking element. Vacuum any residue that falls into the centre of the oven.

- d. Use a damp cloth to wipe down the wire rack, walls and inside of the oven door.
 - i. If necessary, soak the wire rack in hot, soapy water and scrub gently to remove grease deposits, or place it in the dishwasher on a 'normal' cycle.
- e. Dry immediately.

7.3 Cleaning the glass door

- ⚠ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
- ⚠ Do not allow water or excess moisture to enter the door vent.
 - a. Remove grease using dry paper towels or a dry cloth.
 - b. For more thorough cleaning, use a damp cloth. Dry immediately.

7.4 Cleaning the pizza stone

- ⚠ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
- ⚠ Never use chemical cleaners or soaps on the pizza stone. Never expose your pizza stone to water.
- i There is no need to wash the pizza stone. Its appearance will change over time.
 - a. Follow step 7.2 for cleaning the interior.
 - b. Check the stone for damage. Do not use if broken; contact Ooni or visit [ooni.com](https://www.ooni.com) for a replacement.
 - c. Remove excess food debris from the stone using an Ooni Pizza Oven Brush.
 - d. Place the pizza stone back into the oven.
 - e. Turn the oven on at full power for 45 minutes without cooking. At high temperatures, the pizza stone will self-clean, and any food residue or debris will turn to ash.
- ⚠ Very high temperatures can sometimes cause food to burn, which can produce smoke and / or steam which will vent from the rear.
- f. Allow the oven to cool completely, then brush the ash away with an Ooni Pizza Oven Brush.
- i You can use both sides of your pizza stone. Turn it over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.

7.5 Changing the light bulb

- ⚠ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
- ⚠ Never change the light bulb while the oven is connected to the mains.
 - a. Remove the lamp cover by turning it clockwise.
 - b. Remove the bulb by pulling directly down.
 - c. Insert the new bulb by aligning it with the contacts and pushing directly up.
 - d. Replace the lamp cover by turning it counterclockwise until hand-tight.

7.6 Filter removal and cleaning

When the Clean filter indicator  illuminates, it's time to clean the filter.

- ❗ Ensure the oven is completely cool and disconnected from power.
 - a. Twist the filter housing clockwise a quarter turn to release and remove.
 - b. Soak the filter in hot, soapy water and scrub gently to remove grease deposits, or place it in the dishwasher on a 'normal' cycle.
- ❗ Make sure the filter is completely dry before replacing it inside the oven.
 - c. Position the filter inside the oven and twist counterclockwise a quarter turn to lock it into place. You'll feel when it's in the correct position.
 - d. Check the steam vent at the rear of the oven. Ensure there is no condensation build-up on the vent or the rear panel. If necessary, wipe with a damp cloth and dry with a paper towel.
 - e. Dismiss the Clean filter indicator  by tapping and holding the Crisping intensity  button for 3 seconds.

Troubleshooting



Scan to download the Ooni app for pizza tips, recipes and troubleshooting.

You can also contact Ooni customer support at support.ooni.com



This symbol indicates this product must not be disposed of as unsorted municipal waste, and instead, in the EU and UK, should be disposed in separate collection schemes applicable to Large Household Appliances. Recycle it responsibly to prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, as well as to promote the sustainable reuse of material sources. Contact your local authority for the applicable collection or disposal schemes.

⚠ Advarsler

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger for sikker betjening af din ovn. Læs hele vejledningen, før du samler, monterer, bruger eller foretager service af din ovn. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i materielskade, brand, alvorlig personskade eller endda dødsfald.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs alle instruktioner.



Dette apparat genererer varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug knapperne, dørhåndtaget, drejeknappen eller afbryderen. Beskyt altid dine hænder med skridsikre ovnhandsker eller lignende.

For at beskytte mod elektrisk stød må ovnen, ledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Apparatet kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden under opsyn, eller hvis de har fået instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år og kæledyr, når det er i brug såvel som under opbevaring.

Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring.

Rengør ikke med skuresvampe af metal. Stykker kan brække af puden og berøre elektriske dele, og det kan skabe risiko for elektrisk stød.

Netledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på beskadigelse.

- Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning eller enhed, der fås hos Ooni eller vores serviceagent. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.

Må ikke bruges udendørs.

Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet af Ooni, da det kan forårsage personskade eller skade.

Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken eller røre ved varme overflader.

Må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.

Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af apparater, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

Forsøg ikke at løfte eller flytte ovnen under brug.

Vær yderst forsigtig, når du fjerner sten eller bortskaffer varmt fedt.

Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. For at afbryde forbindelsen skal du dreje en hvilket som helst knap over til "fra" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Brug ikke apparatet til andet end tilsigtede brug.

Brug kun med stikkontakter, der er jordet korrekt.

ADVARSEL: Produktet kan blive varmt under brug. Sørg for at placere ovnen på en varmebestandig overflade, eller brug en bordskåner eller varmebestandig pude. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte producenten af overfladen for at få råd før brug.

Sørg for, at ovnrummet er rent. Brug ikke ovnen, hvis der har ophobet sig for meget fedt på indvendige flader.

ADVARSEL! Tilbered ikke kød eller fedtholdig mad over 280 °C. Fedt kan spontant antændes ved høje temperaturer. Åbn ikke døren, hvis mad eller melrester spontant antændes. Indstil Volt 2 til standbytilstand, indtil ovnen er helt afkølet.

Små flammer fra overskydende mel eller semulje er normale under pizzatilberedning.

Overdimensionerede madvarer og metalredskaber må ikke sættes i ovnen, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.

I tilfælde af strømafbrydelse eller pludselig nedlukning må du ikke røre ved ovnen, før den er helt afkølet.

Brug altid handsker, når du rengør ovnen. Vær forsigtig, når du rengør inde i ovnen, da der kan være skarpe kanter.

Når du betjener ovnen, skal du holde en minimumsafstand på 10 cm/4 tommer på alle sider af apparatet og 15 cm/6 tommer ovenfor.

Vær yderst forsigtig, når du fjerner eller indsætter madvarer eller redskaber i ovnrummet, da de kan være meget varme.

Lad ovnen køle helt af, og tag stikket ud, før du forsøger at rengøre eller flytte den. Dette kan tage flere timer.

Brug ikke overtrukne eller slip-let pander i ovnen over deres mærketemperatur.

Læg ikke olie eller bagepapir direkte på pizzastenen.

Stil ikke noget på døren, når den er åben.

Undlad at læne dig op ad eller stille genstande oven på ovnen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

1 Hvad er der i kassen:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzasten
- c** Rist
- d** Strømkabel (regionsafhængig)
- e** Strømafbryder
- f** Serienummer

Undgå, at kolde madvarer falder ned på indersiden af døren.

Opbevar ikke andre materialer end Oonis anbefalede tilbehør i denne ovn, når den ikke er i brug.

Brug ikke apparatet uden pizzastenen på plads.

Brug kun med compatible Ooni Pizza Stones (10 mm/0,4"). Disse anbefales og leveres af Ooni.

Før du slukker for afbryderen eller tager stikket ud af stikkontakten, skal du lade ovnen køle af i standbytilstand i mindst 30 minutter.

Der medfølger en kort strømforsyningsledning (eller aftagelig strømforsyningsledning) for at reducere risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning. Længere aftagelige strømforsyningsledninger eller forlængerledninger er tilgængelige og kan bruges med forsigtighed. Hvis der bruges en forlængerledning:

1. Forlængerledningens nominelle elmærkning skal være mindst lige så stor som apparatets nominelle elmærkning;
2. Ledningen skal arrangeres, så den ikke draperes over bordpladen eller bordet, hvor den kan trækkes i af børn eller snubles over utilsigtet; og
3. Apparatet er af den jordforbundne type, forlængerledningen skal være et 3-ledet jordforbindelseskabel.

Gem venligst denne vejledning til fremtidig reference.

Forlæng din 1 års garanti til 2 år* gratis, når du registrerer dit produkt på ooni.com/warranty inden for 60 dage efter købet.*

*Vilkår og betingelser gælder

2 Opsætning og montering

⚠ ADVARSEL

Dette produkt kan blive varmt under brug. Placer din Ooni Volt 2 på et Ooni-bord eller en alternativ, plan, stabil, varmebestandig overflade med masser af plads omkring den, og sørg for at fjerne eventuelle brændbare genstande i nærheden. Vi anbefaler at bruge en varmebestandig bordskåner eller pude for ekstra beskyttelse. Kontakt altid producenten af overfladen for at få råd, hvis du er i tvivl. Sæt den aldrig oven på glas eller plastik.

Ooni Volt 2 er kun designet til indendørs brug.

Sørg for, at ledningen er ubeskadiget før brug.

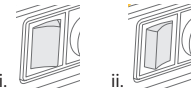
Løft IKKE ovnen med pizzastenen på plads.

Ooni Volt 2 må ikke efterlades uden opsyn under madlavning.

❗ Løft IKKE ved hjælp af dørhåndtaget.

- a. Løft ovnen ved hjælp af sidehåndtagene, og placer den på en passende overflade.
- b. Fjern den ydre emballage og dele fra ovens inderside.
- c. Brug to hænder til forsigtigt at indsætte pizzastenen.
 - i. Valgfrit: Indsæt rist.
- d. Sæt netledningen i bagsiden af ovnen og derefter din vægstik.

3 Display og input

	Indtastning	Beskrivelse
a		Strømafbryder (bag på ovnen) i. til ii. fra
b		Standby-knap

3.1 Pizzaforudindstillinger/ovntilstande

Udforsk forudindstillinger og tilstande, der er integreret i Volt 2 – hævnings af dejen, tilbered luftige deep pan-pizzaer, sprøde tærter i New York-stil og endda autentiske pizzaer i napolitansk stil.

	Pizzaforudindstilling/ovntilstand	Beskrivelse	Indstillinger
c	Napolitansk	Toptemperaturer for traditionel pizza i napolitansk stil med varme toppings og en blød, leopardpletet skorpe.	Forudindstillet temperatur: 430 °C Justerbart temperaturområde: 375–450 °C Forudindstillet sprøintensitet: 5 Forudindstillet tilberedningstid: 1:30
d	Tynd og sprød	Få tyndere, sprødere bunde og sprødere skorper – som en autentisk pizza i New York-stil.	Forudindstillet temperatur: 350 °C Justerbart temperaturområde: 300–370 °C Forudindstillet sprøintensitet: 3 Forudindstillet tilberedningstid: 4:30
e	Pan-pizza	Lavere og langsommere for en pan-pizza i Detroit- eller Chicago-stil.	Forudindstillet temperatur: 275 °C Justerbart temperaturområde: 230–295 °C Forudindstillet sprøintensitet: 3 Forudindstillet tilberedningstid: 8:00
f	Dejhævning	Hæv dejen ved en ensartet temperatur. ⚠ Ovnrumsløset forbliver slukket i dejhævningstilstand.	Forudindstillet temperatur: 30 °C Justerbart temperaturområde: 20–40 °C Forudindstillet sprøintensitet: Deaktiveret Forudindstillet tilberedningstid: 2:00 (timer)
g	Ovntilstand	Tilbered frossen pizza, eller bag retter, der ikke har brug for høje temperaturer. ⚠ Temperaturen er begrænset til maks. 280 °C for at forhindre risiko for selvantændelse ved tilberedning af fed mad.	Forudindstillet temperatur: 180 °C Justerbart temperaturområde: 100–250 °C Forudindstillet sprøintensitet: 3
h	Stege-/grilltilstand	Direkte, tør varme ovenfra: rist brød, lav grillet ost, grillede grøntsager og meget mere.	Forudindstillet temperatur: Deaktiveret Justerbart temperaturområde: Deaktiveret Justerbart intensitetsområde for sprøhed: 0–5 Ingen forvarmning påkrævet. Tilbered med det samme med døren lukket.
i	Brugerdefineret forudindstilling	Indstil temperatur, sprøintensitet og timerindstillinger, og gem dem til senere.	

3.2 Andre input og displays

	Input/display	Beskrivelse		Input/display	Beskrivelse
j		Temperaturkontrol Langt tryk: skift mellem °C/°F	n		Indikator for celsius/fahrenheit
k		Intensitet af sprøhed Langt tryk: Afvis "Indikator for rengøring af filter"	o		Indikator for rengøring af filter
l		Timer Langt tryk: Slå lyd fra	p		Indikator for lyd fra
m		Display Når denne meddelelse vises, er Volt 2 overophedet for den valgte tilstand. Du skal vente, indtil ovnen er afkølet, før du laver mad. Når denne meddelelse vises, er der en fejl med ovnen. Se venligst fejlfindingsvejledningen.	q		Indikator for boost klar i. Boost tilgængelig (ensfarvet orange) ii. Klargøring (blinker grønt) iii. Boost klar (konstant grøn)
			r		Drejeknap Langt tryk: aktivering af boost
			s		Indikator for opvarmning

4 Brugsanvisning

⚠ ADVARSLER

I tilfælde af strømafbrydelse eller pludselig nedlukning må du ikke røre ved ovnen, før den er helt afkølet.

4.1 Tænd

- Indstil afbryderen på bagsiden af Volt 2 til "til".
- Tryk på knappen Standby .

4.2 Sluk

- Tryk på knappen Standby .
- Vent 30 minutter på, at ovnen er kølet af, før du sætter afbryderen til "fra" eller afbryder strømmen.
- Sluk og afbryd Ooni Volt 2, når den ikke er i brug.

4.3 Display

Som standard viser displayet temperaturmålinger i realtid.

Efter at have valgt en forudindstilling viser displayet måltemperaturen i 3 sekunder, før det vender tilbage til en temperaturmåling i realtid.

-  Nedtællingstimeren vil være aktiv, når den er startet. Hvis du trykker på temperaturknappen , vises måltemperaturen, før du vender tilbage til målingen i realtid.
-  Hvis du bruger stege/grilltilstand, viser displayet måindstillingen for sprødhedsintensitet.

4.4 Klargøring af ovnen

-  Ovnens skal klargøres, før du bruger den første gang.
-  Brug altid handsker, når du stikker hånden ind i ovnen.
 - a. Vælg forudindstillingen for napolitansk , og juster temperaturen til 450 °C.
 - b. Lad den køre i 30 minutter.
 - c. Tryk på Standby-knappen , lad ovnen køle helt af, og sluk derefter.
 - d. Tør indersiden af med tørre køkkenrulle.

5 Madlavning

ADVARSLER

Visse forudindstillinger er begrænset til maks. 280 °C for at forhindre risiko for selvantændelse ved tilberedning af fed mad. Tilbered kun tørre, brødbaserede retter som pizza ved 280 °C og derover.

Åbn ikke døren, hvis mad eller melrester spontant antændes. Indstil Volt 2 til standbytilstand, indtil ovnen er helt afkølet.

Små flammer fra overskydende mel eller semulje er normale under pizzatilberedning.

Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserede retter direkte på pizzastenen. For at tilberede kød, grøntsager eller andre retter skal du bruge risten, Ooni-pander eller andet Ooni-godkendt madlavningstilbehør.

5.1 Brug af en forudindstilling

- a. Tryk på den valgte forudindstilling. Måltemperaturen blinker i 3 sekunder og begynder derefter at varme op. Tryk på kontrolhjulet for straks at starte.
- b. Volt 2 forvarmes til den indstillede temperatur og sprødhedsintensitet. Forudindstillinger  -  har en timer for anbefalet tilberedning.
 - i. I stege/-grilltilstand skal du indstille målsprødhedsintensiteten for at begynde forvarmningen. Den ønskede sprødhedsintensitet blinker i 3 sekunder. Tryk på kontrolhjulet for straks at starte.
- c. Varmeindikatoren pulserer, indtil måltemperaturen eller sprødhedsintensiteten er nået. Tilbered ikke, før varmeindikatoren er konstant.
-  Volt 2 viser , når ovnen overskrider temperaturen for den valgte forudindstilling/tilstand. Du skal vente, indtil ovnen er afkølet, før du laver mad.
-  Brug et Ooni digitalt infrarødt termometer til nøjagtigt at måle pizzastenens temperatur.
-  Brug forudindstillinger og timere som en vejledning. Overvåg altid din mad, mens den tilberedes. Husk: du har kontrollen. Foretag justeringer eller fjern mad fra ovnen efter behov.

5.2 Kontrollér og juster måltemperatur, sprødhedsintensitet eller timer

- a. Tryk på knappen Temperatur , sprødhedsintensitet  eller Timer .
-  Juster sprødhedsintensiteten  fra trin 0 til 5 for at finjustere det øverste varmeelement og præcist kontrollere, hvor godt dine toppings tilberedes.
- b. Drej drejeknappen for at justere temperatur, sprødhedsintensitet eller timeren. Det nye mål blinker i 3 sekunder, hvorefter det bekræftes. Tryk på drejeknappen for straks at bekræfte.
 - i. Timerjustering: Tryk på drejeknappen for at starte. Hvis du ikke trykker på drejeknappen, vender den justerede timer tilbage til den forudindstillede indstilling.
-  Du kan kun justere temperaturen inden for det forudindstillede område.

5.3 Gem brugerdefineret forudindstilling

- a. Vælg eksisterende forudindstilling ( - .
- b. Foretag de ønskede justeringer af temperatur, sprødhedsintensitet og timerindstillinger.
- c. Tryk og hold nede på brugerdefineret forudindstilling  eller  i 3 sekunder for at gemme.

5.4 Indstillinger for timer

- a. **Start forudindstillet timer:** Forudindstillinger **c** til **f** har en anbefalet tilberedningstimer.
 - i. Tryk på knappen Timer .
 - ii. Tryk på drejeknappen for at starte den forudindstillede timer.
- b. **Indstil/juster en brugerdefineret timer:**
 - i. Tryk på knappen Timer .
 - ii. Drej drejeknappen for at justere varigheden.
 - iii. Tryk på drejeknappen for at starte timeren.
- c. **Sæt timer på pause/genstart den:**
 - i. Tryk på knappen Timer .
 - ii. Tryk på drejeknappen for at sætte på pause/genstarte.
- d. **Stopadvarsel:**
 - i. Tryk på drejeknappen.

5.5 Boost

- i** Giv dit topelement et boost til at efterligne en brændefyret ovns rullende flamme, og du kan levere pizza i napolitansk stil på 90 sekunder.
- i** Ooni Volt 2 skal være i den napolitanske forudindstilling for at bruge denne funktion. Indikatoren for Boost klar lyser orange, når Boost er tilgængelig.
 - a. Tryk og hold drejeknappen nede i 3 sekunder.
 - b. Boost klar-indikatorlampen blinker i 30 sekunder.
 - c. Når Boost klar-indikatoren lyser konstant grønt, er boostet fuldført, og du kan lancere din pizza.
- !** Boost vil ikke være tilgængelig i 3 minutter efter brug for at forhindre overophedning.

5.6 Andet

- a. **Skift mellem celsius/fahrenheit:**
 - i. Tryk og hold knappen Temperatur  nede i 3 sekunder.
- b. **Suodattimen puhdistuksen merkkivalon sammuttaminen:** Suodattimen puhdistuksen merkkivalo muistuttaa suodattimen puhdistamisesta. Katso lisätietoja kohdasta 7.6.
 - i. Efter rengøring af filteret skal du trykke på knappen Sprødhedsintensitet  og holde den nede i 3 sekunder for at slukke indikatoren.
- c. **Slå lyd til/fra:**
 - i. Tryk og hold timerknappen  nede i 3 sekunder.
- d. **Tænd for hulrumslyset i dejhævetilstand:**
 - i. Ovnrumslýset er som standard slukket i dejhævetilstand. Drej drejeknappen for at oplyse ovnrummet i 30 sekunder.

6 Indikator for opvarmning

- a. **Pulserende og ovnrumslys er tændt:**
 - i. Ovn forvarmes.
- b. **Konstant med ovnrumslyset tændt:**
 - i. Ovn har nået sin måltemperatur og er klar til at bage.
- c. **Pulserende og ovnrumslys er slukket:**
 - i. Ovn er i hævningsstilstand ELLER
 - ii. Ovn køler.

7 Pleje og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL

Forsøg aldrig at rengøre eller vedligeholde, mens ovnen er varm, i brug eller tilsluttet strøm.

Brug altid handsker, når du rengør ovnen. Vær forsigtig, når du rengør inde i ovnen, da der kan være skarpe kanter.

Må ikke nedsænkes i vand.

Brug ikke kemiske rengøringsmidler på malede overflader.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre nogen del af ovnen.

Sørg for, at Ooni Volt 2 er helt tør, før du tænder den.

7.1 Rengøring af det udvendige

- !** Sørg for, at ovnen er helt køl og afbrudt fra strømmen.
 - a. Tør af med en fugtig klud, og tør straks efter.

7.2 Rengøring af interiøret

- !** Rengør apparatet efter brug. Bemærk, at tilberedning af mad med højt fedtindhold, såsom kød, kan forårsage stænk og aflejringer. Betjen ikke, når indvendige overflader er meget forurenet med fedtophobning. Fedt kan spontant antændes ved høje temperaturer.
- !** Sørg for, at ovnen er helt køl og afbrudt fra strømmen.
- !** Sprøjt ikke køkkenrens inde i ovnen, og lad ikke vand trænge ind i ventilationsåbningerne på ovndørshuset.
 - a. Fjern forsigtigt pizzastenen med begge hænder. Se trin 7.4 for instruktioner om rengøring af pizzasten.
 - b. Fjern tørt snavs med en klud, børste eller håndholdt støvsuger.
 - c. Brug en fugtig klud til at tørre snavs fremad langs siderne af ovnen. Prøv ikke at skubbe noget mod det nederste kogeelement. Støvsug eventuelle rester, der falder ind i midten af ovnen.
 - d. Brug en fugtig klud til at tørre risten, væggene og indersiden af ovndøren af.

- i. Læg om nødvendigt risten i blød i varmt sæbevand, og skrub forsigtigt for at fjerne fedtaflejringer, eller læg den i opvaskemaskinen på en 'normal' cyklus.

e. Tør straks.

7.3 Rengøring af glasdøren

- ❗ Sørg for, at ovnen er helt kølig og afbrudt fra strømmen.
- ❗ Lad ikke vand eller overskydende fugt trænge ind i dørens ventil.
- a. Fjern fedt med tørre køkkenrulle eller en tør klud.
- b. For mere grundig rengøring skal du bruge en fugtig klud. Tør straks.

7.4 Rengøring af pizzastenen

- ❗ Sørg for, at ovnen er helt kølig og afbrudt fra strømmen.
- ❗ Brug aldrig kemiske rengøringsmidler eller sæber på pizzastenen. Udsæt aldrig din pizzasten for vand.
- i Det er ikke nødvendigt at vaske pizzastenen. Dens udseende vil ændre sig over tid.
- a. Følg trin 7.2 relateret til rengøring af interiøret.
- b. Tjek stenen for skader. Brug den ikke, hvis den er gået i stykker; kontakt Ooni eller besøg ooni.com for en erstatning.
- c. Fjern overskydende madrester fra stenen ved hjælp af en Ooni Pizza Ovnbørste.
- d. Sæt pizzastenen tilbage i ovnen.
- e. Tænd ovnen på fuld effekt i 45 minutter uden tilberedning. Ved høje temperaturer vil pizzastenen selvrense, og eventuelle madrester eller snavs bliver til aske.
- ❗ Meget høje temperaturer kan nogle gange få mad til at brænde, hvilket kan producere røg og/eller damp, som vil udlufte bagfra.
- f. Lad ovnen køle helt af, og børst derefter asken væk med en Ooni Pizza Ovnbørste.
- i Du kan bruge begge sider af din pizzasten. Vend den mellem brug (når den er afkølet), og brænd af eventuelle genstridige rester nedenunder, næste gang du laver mad.

7.5 Udskiftning af pære

- ❗ Sørg for, at ovnen er helt kølig og afbrudt fra strømmen.
- ❗ Skift aldrig pæren, mens ovnen er tilsluttet stikkontakten.
- a. Fjern lampeskærm ved at dreje den mod uret.
- b. Fjern pæren ved at trække direkte ned.
- c. Indsæt den nye pære ved at justere den med kontakterne og skubbe direkte op.
- d. Sæt lampedækslet på igen ved at dreje det mod uret, indtil det strammes med hånden.

7.6 Fjernelse og rengøring af filter

Når indikatoren for Rens filter  lyser, er det tid til at rense filteret.

- ❗ Sørg for, at ovnen er helt kølig og afbrudt fra strømmen.
- a. Drej filterhuset med uret en kvart omgang for at frigøre og fjerne.
- b. Læg filteret i blød i varmt sæbevand, og skrub forsigtigt for at fjerne fedtaflejringer, eller læg det i opvaskemaskinen på en 'normal' cyklus.
- ❗ Sørg for, at filteret er helt tørt, før du sætter det tilbage i ovnen.
- c. Placer filteret inde i ovnen, og drej mod uret en kvart omgang for at låse det på plads. Du vil mærke, når det er i den rigtige position.
- d. Kontrollér dampventilen bag på ovnen. Sørg for, at der ikke er kondensdannelse på udluftningen eller bagpanelet. Tør om nødvendigt af med en fugtig klud, og tør af med et papirhåndklæde.
- e. Afvis indikatoren for Rengør filter  ved at trykke på og holde knappen Sprødhedsintensitet  nede i 3 sekunder.

Fejlfinding



Scan for at downloade Ooni-appen for pizzatips, opskrifter og fejlfinding.

Du kan også kontakte Ooni kundesupport på support.ooni.com



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som usorteret kommunalt affald, og i stedet i EU og Storbritannien skal bortskaffes i separate indsamlingsordninger, der gælder for store husholdningsapparater. Genbrug det ansvarligt for at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald samt for at fremme bæredygtig genbrug af materialekilder. Kontakt din lokale myndighed for de gældende indsamlings- eller bortskaffelsesordninger.

⚠️ Warnungen

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, die für den sicheren Betrieb deines Backofens unerlässlich sind. Lies diese Anleitung vollständig durch, bevor du deinen Backofen zusammenbaust, installierst, benutzt oder wartest. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Feuer, schweren Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lies bitte alle Anweisungen.



Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Berühre keine heißen Oberflächen.

Benutze die Tasten, den Türgriff, den Drehregler oder den Netzschalter. Schütze deine Hände immer mit rutschfesten Ofenhandschuhen oder Ähnlichem.

Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauche den Backofen, das Stromkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter Aufsicht verwendet werden oder wenn sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Bewahre das Gerät und sein Kabel sowohl während des Gebrauchs als auch bei der Lagerung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren und Haustieren auf.

Entferne den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor du es reinigst.

Reinige es nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile des Pads können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Schäden untersucht werden.

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät Fehlfunktionen

aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine Baugruppe ersetzt werden, die bei Ooni oder unserem Kundendienst erhältlich ist. Bringe das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.

Nicht im Freien verwenden.

Verwende keine Zubehörteile, die nicht von Ooni empfohlen werden, da diese Verletzungen oder Schäden verursachen können.

Lasse das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen oder heiße Oberflächen berühren.

Stelle es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

Beim Bewegen von Geräten mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.

Versuche nicht, den Backofen während des Gebrauchs anzuheben oder zu bewegen.

Sei besonders vorsichtig, wenn du den Stein entfernst oder heißes Fett entsorgst.

Schließe immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecke dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, drehe einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehe dann den Stecker aus der Steckdose.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Verwende das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

Verwende es nur an ordnungsgemäß geerdeten Steckdosen.

WARNUNG: Das Produkt kann während des Gebrauchs heiß werden. Achte darauf, dass du den Ofen auf eine hitzebeständige Oberfläche stellst oder einen Untersetzer bzw. eine hitzebeständige Unterlage verwendest. Lasse dich im Zweifelsfall vor der Verwendung vom Hersteller der Oberfläche beraten.

Halte den Garraum sauber und nimm das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Innenflächen durch übermäßige Fettablagerungen verunreinigt sind.

WARNUNG! Koche kein Fleisch oder fetthaltige Lebensmittel über 280 °C. Fett kann sich bei hohen Temperaturen spontan entzünden.

Öffne die Tür nicht, falls sich Lebensmittel oder Mehreste spontan entzünden. Schalte Volt 2 in den Standby-Modus, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Beim Pizzabacken sind kleine Flämmchen durch überschüssiges Mehl oder Semola normal.

Übergroße Lebensmittel und Metallutensilien dürfen nicht in den Backofen eingeführt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.

Im Falle eines Stromausfalls oder einer abrupten Abschaltung darfst du den Backofen nicht berühren, bevor er vollständig abgekühlt ist.

Trage immer Handschuhe, wenn du den Backofen reinigst. Sei beim Reinigen des Backofens vorsichtig, da scharfe Kanten vorhanden sein können.

Halte beim Betrieb des Backofens einen Mindestabstand von 10 cm an allen Seiten des Geräts sowie 15 cm darüber ein.

Sei besonders vorsichtig, wenn du Lebensmittel oder Utensilien aus dem Garraum nimmst oder einführst, da sie sehr heiß sein können.

Lasse den Backofen vollständig abkühlen und ziehe den Netzstecker, bevor du ihn reinigst oder bewegst. Das kann mehrere Stunden dauern.

Verwende im Backofen keine beschichteten oder antihafbeschichteten Pfannen über deren Nenntemperatur.

Lege kein Öl oder Backpapier direkt auf den Pizzastein.

Lege keine Gegenstände auf die geöffnete Tür.

Stütze dich nicht auf dem Ofen ab und lege keine Gegenstände darauf.

Vermeide, dass kalte Lebensmittel auf die Innenseite der Tür fallen.

Bewahre keine anderen Materialien als das von Ooni empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht benutzt wird.

Benutze das Gerät nicht, wenn der Pizzastein nicht eingesetzt ist.

Verwende nur compatible Ooni Pizzasteine (10 mm). Diese werden von Ooni empfohlen und geliefert.

Bevor du den Netzschalter ausschaltest oder den Stecker aus der Steckdose ziehst, lass den Backofen im Standby-Modus mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

Ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) verringert das Risiko, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern. Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können mit Vorsicht verwendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

1. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Geräts sein;
2. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können; und
3. Bei dem Gerät handelt es sich um ein geerdetes Modell und das Verlängerungskabel sollte ein 3-adriges Kabel zur Erdung sein.

Bitte bewahre diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

BEWAHRE DIESE ANWEISUNGEN AUF

1 Lieferumfang:

- a Ooni Volt 2
- b Pizzastein
- c Gitterrost
- d Stromkabel (je nach Region)
- e Netzschalter
- f Seriennummer

Wenn du das Produkt innerhalb von 60 Tagen nach dem Kauf unter ooni.com/warranty registrierst, kannst du die Garantielaufzeit kostenlos von 1 Jahr auf 2 Jahre verlängern.*

* Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

2 Einrichtung und Montage

⚠️ WARNUNG

Dieses Produkt kann während des Gebrauchs heiß werden. Stellen deinen Ooni Volt 2 auf einen Ooni Tisch oder eine andere ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche mit viel Platz darum. Achte darauf, alle brennbaren Objekte in der Nähe zu entfernen. Wir empfehlen, einen hitzebeständigen Untersetzer oder eine Unterlage für zusätzlichen Schutz zu verwenden. Wende dich im Zweifelsfall immer an den Hersteller der Oberfläche, um dich beraten zu lassen. Stelle es niemals auf Glas oder Plastik.

Ooni Volt 2 ist nur für den Gebrauch in Innenräumen gedacht.

Vergewissere dich vor der Verwendung, dass das Kabel unbeschädigt ist.

Hebe den Ofen **NIEMALS** an, wenn der Pizzastein eingesetzt ist.

Ooni Volt 2 darf beim Kochen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

- ⚠️ Hebe das Gerät **NICHT** mit dem Türgriff an.
- a. Hebe den Backofen an den seitlichen Griffen an und stelle ihn auf eine geeignete Unterlage.
 - b. Entferne die äußere Verpackung und die Teile aus dem Inneren des Backofens.
 - c. Lege den Pizzastein vorsichtig mit zwei Händen ein.
 - i. Optional: Setze das Gitterrost ein.
 - d. Stecke das Netzkabel zunächst in die Rückseite des Ofens und dann in die Steckdose.

3 Anzeige und Eingänge

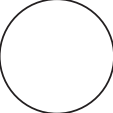
	Eingang	Beschreibung
a		Netzschalter (auf der Rückseite des Backofens) i. an ii. aus
b		Standby-Taste

3.1 Pizza-Voreinstellungen / Backofen-Modi

Hier lernst du die in Volt 2 integrierten Voreinstellungen und Modi kennen – lasse Teig aufgehen, backe fluffige tiefe Pfannenpizzen, knusprige Pizzen nach New Yorker Art und sogar authentische Pizzen im neapolitanischen Stil.

	Pizza-Voreinstellung / Backofen-Modus	Beschreibung	Einstellungen
c	 Neapolitanisch	Höchste Temperaturen für eine traditionelle neapolitanische Pizza mit warmem Belag und einer fluffigen, leopardenfleckten Kruste.	Voreingestellte Temperatur: 430 °C Einstellbarer Temperaturbereich: 375–450 °C Voreingestellte Knusperintensität: 5 Voreingestellter Koch-Timer: 1:30
d	 Dünn & knusprig	Erhalte einen dünneren, knusprigeren Boden und eine knusprigere Kruste – wie bei einer echten New Yorker Pizza.	Voreingestellte Temperatur: 350 °C Einstellbarer Temperaturbereich: 300–370 °C Voreingestellte Knusperintensität: 3 Voreingestellter Koch-Timer: 4:30
e	 Pfannenpizza	Niedriger und langsamer für eine fluffige Pfannenpizza nach Detroit- oder Chicago-Art.	Voreingestellte Temperatur: 275 °C Einstellbarer Temperaturbereich: 230–295 °C Voreingestellte Knusperintensität: 3 Voreingestellter Koch-Timer: 8:00
f	 Gärung von Teig	Lasse den Teig bei einer gleichmäßigen Temperatur gehen. ⚠️ Die Backofenbeleuchtung bleibt im Modus „Gärung von Teig“ ausgeschaltet.	Voreingestellte Temperatur: 30 °C Einstellbarer Temperaturbereich: 20–40 °C Voreingestellte Knusperintensität: Deaktiviert Voreingestellter Koch-Timer: 2:00 (Stunden)
g	 Backofen-Modus	Koche Tiefkühlpizza oder backe Gerichte, die keine hohen Temperaturen benötigen. ⚠️ Die Temperatur ist auf maximal 280 °C begrenzt, um das Risiko einer Selbstentzündung beim Garen von fettigen Speisen zu vermeiden.	Voreingestellte Temperatur: 180 °C Einstellbarer Temperaturbereich: 100–250 °C Voreingestellte Knusperintensität: 3
h	 Broil/Grill-Modus	Direkte, trockene Hitze von oben: Brot toasten, Käse grillen, Gemüse verkohlen und vieles mehr.	Voreingestellte Temperatur: Deaktiviert Einstellbarer Temperaturbereich: Deaktiviert Einstellbare Knusperintensität: 0–5 Kein Vorheizen erforderlich. Du kannst sofort bei geschlossener Tür backen.
i	 Benutzerdefinierte Voreinstellung	Stelle Temperatur, Knusperintensität und Timer ein und speichere sie für später.	

3.2 Andere Eingänge und Anzeigen

	Eingabe / Anzeige	Beschreibung		Eingabe / Anzeige	Beschreibung
j		Temperaturregelung Lang drücken: Zwischen °C und °F wechseln	n		Celsius/Fahrenheit-Anzeige
k		Knusperintensität Lang drücken: Anzeige „Filter reinigen“ deaktivieren	o		Anzeige „Filter reinigen“
l		Timer Lang drücken: Stummschaltung umschalten	p		Stummschaltanzeige
m		Display Wenn diese Meldung angezeigt wird, ist die Temperatur des Volt 2 für den gewählten Modus zu hoch. Du musst warten, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor du kochst. Wenn diese Meldung angezeigt wird, liegt ein Fehler im Backofen vor. Bitte sieh dir die Anleitung zur Fehlerbehebung an.	q		Boost-Bereitschaftsanzeige i. Boost verfügbar (durchgehend orange) ii. Wird vorbereitet (grün blinkend) iii. Boost ist bereit (durchgehend grün)
			r		Drehregler Lang drücken: Boost-Aktivierung
			s		Heizungsanzeige

4 Gebrauchsanweisung

⚠ WARNUNGEN

Im Falle eines Stromausfalls oder einer abrupten Abschaltung darfst du den Backofen nicht berühren, bevor er vollständig abgekühlt ist.

4.1 Einschalten

- Stelle den Netzschalter auf der Rückseite des Volt 2 auf „an“.
- Tippe auf die Standby-Taste .

4.2 Ausschalten

- Tippe auf die Standby-Taste .
- Warte 30 Minuten, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor du den Netzschalter auf „aus“ stellst oder den Strom abschaltetest.
- Schalte Ooni Volt 2 aus und trenne es vom Stromnetz, wenn du es nicht verwendest.

4.3 Display

Standardmäßig zeigt das Display die aktuellen Temperaturwerte an.

Nachdem du eine Voreinstellung ausgewählt hast, zeigt das Display 3 Sekunden lang die Zieltemperatur an, bevor es wieder die aktuelle Temperatur anzeigt.

- Die Anzeige des Countdown-Timers ist aktiv, sobald er gestartet wurde. Durch Tippen auf die Temperaturtaste  wird die Zieltemperatur angezeigt, bevor wieder die aktuelle Temperatur angezeigt wird.
- Im Broil/Grill-Modus zeigt das Display die gewünschte Bräunungsintensität an.

4.4 Einbrennen des Ofens

- Der Ofen muss vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden.
 - Die Hände nur mit Schutzhandschuhen in den Ofen einführen.
- Wähle die Voreinstellung „Neapolitanisch“  aus und stelle die Temperatur auf 450 °C ein.
 - Lasse den Ofen 30 Minuten lang laufen.
 - Tippe auf die Standby-Taste , lasse den Backofen vollständig abkühlen und schalte ihn dann vom Stromnetz ab.
 - Wische die Innenseite mit trockenen Papiertüchern ab.

5 Kochen

⚠ WARNUNGEN

Einige Vorstellungen sind auf maximal 280 °C begrenzt, um das Risiko einer Selbstentzündung beim Garen von fettigen Speisen zu vermeiden. Koche nur trockene, brotbasierte Gerichte wie Pizza bei 280 °C und darüber.

Öffne die Tür nicht, falls sich Lebensmittel oder Mehreste spontan entzünden. Schalte Volt 2 in den Standby-Modus, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Beim Pizzabacken sind kleine Flämmchen durch überschüssiges Mehl oder Semola normal.

Backe nur Pizza und andere trockene, brotbasierte Gerichte direkt auf dem Pizzastein. Verwende zum Garen von Fleisch, Gemüse oder anderen Speisen das Drahtgestell, die Ooni-Pfannen oder anderes von Ooni zugelassenes Kochzubehör.

5.1 Eine Voreinstellung verwenden

- a. Tippe auf deine gewählte Voreinstellung. Die Zieltemperatur blinkt 3 Sekunden lang und beginnt dann zu heizen. Drücke den Drehregler, um sofort zu starten.
- b. Volt 2 heizt auf die eingestellte Temperatur und Knusperigkeit vor. Die Voreinstellungen **c**–**f** haben einen empfohlenen Koch-Timer.
 - i. Stelle im Broil/Grill-Modus die gewünschte Knusperintensität ein, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Ziel-Knusperintensität blinkt 3 Sekunden lang. Drücke den Drehregler, um sofort zu starten.
- c. Die Heizungsanzeige pulsiert, bis die Zieltemperatur bzw. Knusperintensität erreicht ist. Koche erst, wenn die Heizungsanzeige konstant ist.
- i** Volt 2 zeigt **hohe** an, wenn die Temperatur des Ofens für die ausgewählte Voreinstellung/den ausgewählten Modus zu hoch ist. Du musst warten, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor du kochst.
-  Verwende ein digitales Ooni-Infrarotthermometer, um die Temperatur des Pizzasteins genau zu messen.
-  Nutze Voreinstellungen und Timer als Orientierung. Behalte die Speisen während des Kochens immer im Blick. Denke daran: Du hast die Kontrolle. Nimm bei Bedarf Anpassungen vor oder nimm die Speisen aus dem Ofen.

5.2 Zieltemperatur, Knusperintensität oder Timer einstellen und prüfen

- a. Tippe auf die Tasten für Temperatur , Knusperintensität  oder Timer .
- i** Stelle eine Knusperintensität  zwischen Stufe 0 und 5 ein, um das obere Heizelement anzupassen und genau zu kontrollieren, wie gut dein Belag kocht.
- b. Drehe den Drehregler, um die Temperatur, die Knusperintensität oder den Timer einzustellen. Der neue Zielwert blinkt 3 Sekunden lang und wird dann bestätigt. Drücke den Drehregler, um den Wert sofort zu bestätigen.
 - i. Anpassen des Timers: Drücke den Drehregler, um den Timer zu starten. Wenn du den Drehregler nicht drückst, kehrt der eingestellte Timer zur Voreinstellung zurück.
- i** Du kannst die Temperatur nur innerhalb des voreingestellten Bereichs einstellen.

5.3 Benutzerdefinierte Voreinstellung speichern

- a. Wähle eine bestehende Voreinstellung aus (**c**–**f**).
- b. Nimm die gewünschten Einstellungen für Temperatur, Knusperintensität und Timer vor.
- c. Halte die benutzerdefinierte Voreinstellung **1** oder **2** 3 Sekunden lang gedrückt, um sie zu speichern.

5.4 Timer-Einstellungen

- a. **Voreingestellten Timer starten:** Die Voreinstellungen **c** bis **f** haben einen empfohlenen Koch-Timer.
 - i. Tippe auf die Timer-Taste .
 - ii. Drücke den Drehregler, um den voreingestellten Timer zu starten.
- b. **Einen benutzerdefinierten Timer einstellen / anpassen:**
 - i. Tippe auf die Timer-Taste .
 - ii. Drehe den Drehregler, um die Dauer einzustellen.
 - iii. Drücke den Drehregler, um den Timer zu starten.
- c. **Pause / Neustart des Timers:**
 - i. Tippe auf die Timer-Taste .
 - ii. Drücke den Drehregler, um den Timer zu pausieren / neu zu starten.
- d. **Alarm stoppen:**
 - i. Drücke den Drehregler.

5.5 Boost

- i** Lade dein oberstes Element auf, um die rollende Flamme eines Holzofens zu simulieren und in 90 Sekunden eine Pizza nach neapolitanischer Art zu backen.
- i** Ooni Volt 2 muss sich in der Voreinstellung „Neapolitanisch“ befinden, um diese Funktion zu nutzen. Die Boost-Bereitschaftsanzeige leuchtet orange, wenn der Boost verfügbar ist.
 - a. Halte den Drehregler 3 Sekunden lang gedrückt.
 - b. Die Boost-Bereitschaftsanzeige blinkt 30 Sekunden lang.
 - c. Wenn die Boost-Bereitschaftsanzeige dauerhaft grün leuchtet, ist der Boost abgeschlossen und du kannst mit dem Backen deiner Pizza beginnen.
- i** Der Boost ist nach der Nutzung für 3 Minuten nicht verfügbar, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5.6 Sonstiges

- a. **Umschalten zwischen Celsius / Fahrenheit:**
 - i. Halte die Temperaturtaste  3 Sekunden lang gedrückt.
- b. **Ausschalten der Anzeige „Filter reinigen“:**

Die Kontrolltaste für die Filterreinigung leuchtet auf, um Sie darüber zu informieren, um den Filter zu reinigen. Weitere Informationen finden Sie in Schritt 7.6.

 - i. Nachdem du den Filter gereinigt hast, halte die Taste für die Knusperintensität  3 Sekunden lang gedrückt, um die Anzeige zu deaktivieren.
- c. **Stummschaltung umschalten:**
 - i. Tippe und halte die Timer-Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

- d. **Backofenbeleuchtung im Modus „Gärung von Teig“ einschalten:**
 - i. Die Backofenbeleuchtung ist im Modus „Gärung von Teig“ standardmäßig AUS. Drehe den Drehregler, um den Garraum 30 Sekunden lang zu beleuchten.

6 Heizungsanzeige

- a. **Pulsiert und die Backofenbeleuchtung ist an:**
 - i. Der Ofen wird vorgeheizt.
- b. **Ist konstant bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung:**
 - i. Der Ofen hat seine Zieltemperatur erreicht und ist bereit zum Backen.
- c. **Pulsiert und die Backofenbeleuchtung ist aus:**
 - i. Der Backofen befindet sich im Modus „Gärung von Teig“ ODER
 - ii. Der Ofen kühlt ab.

7 Pflege und Wartung

⚠ WARNUNG

Versuche niemals, den Ofen zu reinigen, wenn er heiß, in Betrieb oder an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Trage immer Handschuhe, wenn du den Backofen reinigst. Sei beim Reinigen des Backofens vorsichtig, da scharfe Kanten vorhanden sein können.

Tauche das Gerät nicht in Wasser ein.

Verwende auf lackierten Oberflächen keine chemischen Reinigungsmittel.

Verwende zum Reinigen keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Stelle sicher, dass Ooni Volt 2 vollständig trocken ist, bevor du es einschaltest.

7.1 Reinigung der Außenseite

- ⚠ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- a. Wische ihn mit einem feuchten Tuch und trockne ihn sofort ab.

7.2 Reinigung des Innenraums

- ⚠ Reinige das Gerät nach dem Gebrauch. Beachte, dass die Zubereitung von Speisen mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Fleisch, Spritzer und Ablagerungen verursachen kann. Nimm das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Innenflächen durch übermäßige Fettablagerungen verunreinigt sind. Fett kann sich bei hohen Temperaturen spontan entzünden.
- ⚠ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- ⚠ Sprühe keine Küchenreiniger in den Backofen und lasse kein Wasser in die Lüftungsschlitze der Backofentür eindringen.

- a. Den Pizzastein vorsichtig mit beiden Händen entfernen. Im Schritt 7.4 finden Sie eine Anleitung, wie Sie den Stein reinigen können.
- b. Entferne alle trockenen Verschmutzungen mit einem Tuch, einer Bürste oder einem Handstaubsauger.
- c. Verwende ein feuchtes Tuch, um Verschmutzungen an den Seiten des Ofens nach vorne zu wischen. Versuche, sie nicht in Richtung des unteren Kochelements zu wischen. Saug alle Rückstände auf, die in die Mitte des Ofens fallen.
- d. Wische den Rost, die Wände und die Innenseite der Backofentür mit einem feuchten Tuch ab.
 - i. Falls nötig, weiche das Drahtgitter in heißem Seifenwasser ein und schrubbe es vorsichtig ab, um Fettablagerungen zu entfernen, oder stelle es im normalen Spülgang in die Spülmaschine.
- e. Trockne es sofort.

7.3 Reinigung der Glastür

- ⚠ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- ⚠ Achte darauf, dass kein Wasser oder überschüssige Feuchtigkeit in den Türschlitz eindringt.
- a. Entferne das Fett mit trockenen Papiertüchern oder einem trockenen Tuch.
- b. Verwende ein feuchtes Tuch für eine gründlichere Reinigung. Trockne es sofort.

7.4 Reinigung des Pizzasteins

- ⚠ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- ⚠ Verwende niemals chemische Reinigungsmittel oder Seifen auf dem Pizzastein. Setze den Pizzastein niemals Wasser aus.
- i Es ist nicht nötig, den Pizzastein zu waschen. Sein Aussehen wird sich mit der Zeit verändern.
- a. Für die Reinigung des Innenraums befolgen Sie Schritt 7.2.
- b. Überprüfe den Stein auf Schäden. Verwende ihn nicht, wenn er kaputt ist; kontaktiere Ooni oder besuche ooni.com für einen Ersatz.
- c. Entferne überschüssige Speisereste mit einer Ooni-Pizzaofenbürste vom Stein.
- d. Schiebe den Pizzastein zurück in den Ofen.
- e. Schalte den Ofen für 45 Minuten auf volle Leistung ein, ohne darin zu backen. Bei hohen Temperaturen reinigt sich der Pizzastein selbst, und alle Speisereste oder Ablagerungen werden zu Asche.
- ⚠ Bei sehr hohen Temperaturen kann das Essen manchmal anbrennen, wodurch Rauch und/oder Dampf entstehen kann, der nach hinten abzieht.
- f. Lasse den Ofen vollständig abkühlen und bürste die Asche anschließend mit einer Ooni-Pizzaofenbürste weg.

- ❗ Du kannst beide Seiten deines Pizzasteins verwenden. Wende ihn zwischen Einsätzen (wenn er abgekühlt ist) und brenne vor dem nächsten Backen alle hartnäckigen Rückstände von unten ab.

7.5 Auswechseln der Glühbirne

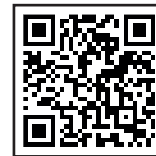
- ❗ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- ❗ Wechsle niemals die Glühbirne, während der Backofen an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Drehe die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
 - Entferne die Glühbirne, indem du sie direkt nach unten ziehst.
 - Setze die neue Glühbirne ein, indem du sie an den Kontakten ausrichtest und direkt nach oben drückst.
 - Bringe die Lampenabdeckung wieder an, indem du sie gegen den Uhrzeigersinn drehst, bis sie handfest sitzt.

7.6 Filter entfernen und reinigen

Wenn die Anzeige „Filter reinigen“  aufleuchtet, ist es Zeit, den Filter zu reinigen.

- ❗ Vergewissere dich, dass der Ofen vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- Drehe das Filtergehäuse eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, um es zu lösen und herauszunehmen.
 - Weiche den Filter in heißem Seifenwasser ein und schrubbe ihn vorsichtig ab, um Fettablagerungen zu entfernen, oder stelle ihn in der Spülmaschine auf „normal“.
- ❗ Vergewissere dich, dass der Filter vollständig trocken ist, bevor du ihn wieder in den Backofen einsetzt.
- Setze den Filter in den Backofen ein und drehe ihn eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um ihn einzurasten. Du spürst, wenn er sich in der richtigen Position befindet.
 - Überprüfe den Dampfabzug auf der Rückseite des Backofens. Stelle sicher, dass sich am Dampfabzug oder der Rückenwand kein Kondenswasser bildet. Wische sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab und trockne sie mit einem Papiertuch.
 - Deaktiviere die Anzeige „Filter reinigen“ , durch Drücken der Taste für die Knusperintensität  für 3 Sekunden.

Fehlerbehebung



Scanne den QR-Code, um die Ooni-App für Pizzatipps, Rezepte und Fehlerbehebung herunterzuladen.

Du kannst auch den Ooni-Kundensupport über support.ooni.com kontaktieren



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in der EU und im Vereinigten Königreich über die für große Haushaltsgeräte geltenden getrennten Sammelsysteme entsorgt werden muss. Recycle es verantwortungsvoll, um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwendung von Materialquellen zu fördern. Erkundige dich bei deiner Gemeindeverwaltung nach den geltenden Sammel- oder Entsorgungsprogrammen.

⚠ Advertencias

Este manual contiene información importante y esencial para el funcionamiento seguro de tu horno. Lee íntegramente este manual antes de montar, instalar, utilizar o inspeccionar tu horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños materiales, incendios, lesiones corporales graves o incluso la muerte.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lee todas las instrucciones.



Este aparato genera calor durante su uso. No toques las superficies calientes. Utiliza los botones, el tirador de la puerta, el dial de control o el interruptor de encendido. Protégete siempre las manos con guantes de horno antideslizantes o similares.

Para protegerte de una descarga eléctrica, no sumerjas el horno, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

El aparato puede ser utilizado bajo supervisión por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de uso no lo deben realizar los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años y de los animales domésticos, tanto cuando lo utilices como cuando lo guardes.

Desenchúfalo de la toma de corriente cuando no lo utilices y antes de limpiarlo.

No lo limpies con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con componentes eléctricos, creando un riesgo de descarga eléctrica.

Periódicamente, debe examinarse el cable de alimentación en busca de indicios de daños.

- No pongas en funcionamiento el aparato con el cable o el enchufe dañados, o después de que el aparato funcione mal o sufra daños de cualquier tipo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un juego especial disponible en Ooni o en nuestro

servicio técnico. Envía el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

No utilices el aparato al aire libre.

No utilices accesorios no recomendados por Ooni, ya que pueden causar lesiones o daños.

No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.

No lo coloques encima ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

Extrema las precauciones al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.

No intentes levantar o mover el horno mientras lo usas.

Extrema las precauciones al retirar la piedra o eliminar la grasa caliente.

Conecta siempre primero el enchufe al aparato y luego enchufa el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gira cualquier mando a "apagado", y luego desenchúfalo de la toma de corriente.

El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

No utilices el aparato para un uso distinto del previsto.

Utilízalo solo en enchufes con toma de tierra.

ADVERTENCIA: El producto puede calentarse durante su uso. Asegúrate de colocar el horno sobre una superficie resistente al calor o usa un posafuentes o salvamanteles resistente al calor. En caso de duda, consulta con el fabricante del mismo para obtener asesoramiento antes de usarlo.

Mantén limpio el interior del horno y no lo pongas en funcionamiento si está sucio por acumulación excesiva de grasa.

ADVERTENCIA No cocines carne ni alimentos grasos a más de 280 °C / 530 °F. La grasa puede inflamarse espontáneamente a altas temperaturas.

No abras la puerta en caso de que se prendan espontáneamente restos de comida o harina. Pon el Volt 2 en modo de espera hasta que el horno esté completamente frío.

Durante la cocción de la pizza, es normal que se produzcan pequeñas llamaradas por el exceso de harina o sémola.

No deben introducirse en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

En caso de corte de corriente o apagado brusco, no toques el horno hasta que se enfríe completamente.

Utiliza siempre guantes para limpiar el horno. Ten cuidado al limpiar el interior del horno porque puede haber bordes afilados.

Cuando utilices el horno, mantén una distancia mínima de 10 cm / 4 pulg. en todos los lados del aparato y 15 cm / 6 pulg. por encima.

Extrema las precauciones al sacar o introducir alimentos o utensilios en el interior del horno, ya que podrían estar muy calientes.

Deja que el horno se enfríe completamente y desenchúfalo antes de intentar limpiarlo o moverlo. Esto puede llevar varias horas.

No utilices sartenes recubiertas o antiadherentes en el horno por encima de su temperatura nominal.

No pongas aceite ni papel de horno

directamente sobre la piedra para pizza.

No apoyes nada en la puerta una vez abierta.

No apoyes ni pongas objetos encima del horno.

Evita que los alimentos fríos caigan sobre el interior de la puerta.

Cuando no esté en uso, no guardes en el horno ningún material, salvo los accesorios recomendados por Ooni.

No utilices el aparato sin colocar la piedra para pizza.

Utilízalo solo con piedras para pizza Ooni compatibles (10 mm / 0,4"). Son las recomendadas y suministradas por Ooni.

Antes de apagar el interruptor de alimentación o desconectarlo de la toma de corriente, deja que el horno se enfríe en modo de espera durante un mínimo de 30 minutos.

El cable de alimentación corto (o desmontable) se suministra para reducir riesgos de enredos o tropiezos, como ocurre con cables más largos. Puedes disponer de cables de alimentación desmontables o alargadores más largos, que puedes utilizar con cuidado. Si se utiliza un alargador:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable alargador debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
2. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la superficie de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente; y
3. Si el aparato tiene toma de tierra, el alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra.

Conserva este manual para futuras consultas.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

1 Contenido de la caja:

- a** Ooni Volt 2
- b** Piedra para pizza
- c** Rejilla de alambre
- d** Cable de alimentación (depende de la región)
- e** Interruptor de alimentación
- f** Número de serie

Amplía la garantía de 1 año a 2 años*, de forma gratuita al registrar tu producto en ooni.com/warranty durante los 60 días posteriores a la compra.*

*Se aplican los términos y condiciones

2 Preparación y montaje

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede calentarse durante su uso. Coloca el Ooni Volt 2 sobre una Mesa Ooni o una superficie alternativa nivelada, estable y resistente al calor, con suficiente espacio a su alrededor, y asegúrate de retirar cualquier objeto inflamable que haya cerca. Recomendamos utilizar un posafuentes o salvamanteles resistente al calor para mayor protección. En caso de duda, ponte siempre en contacto con el fabricante de la superficie para obtener asesoramiento. Nunca lo pongas sobre cristal o plástico.

El Ooni Volt 2 está diseñado para su uso exclusivo en interiores.

Antes de utilizarlo, asegúrate de que el cable no esté dañado.

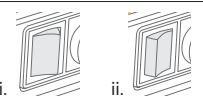
NO levantes el horno con la piedra para pizza colocada.

El Ooni Volt 2 no debe quedar desatendido mientras se cocina.

❗ **NO** lo levantes utilizando el tirador de la puerta.

- a. Levanta el horno utilizando las asas laterales y colócalo sobre una superficie adecuada.
- b. Retira el embalaje exterior y las piezas del interior del horno.
- c. Con las dos manos, introduce con cuidado la piedra para pizza.
 - i. Opcional: inserta una rejilla de alambre.
- d. Enchufa el cable de alimentación a la parte trasera del horno y luego a la toma de corriente de la pared.

3 Pantalla y entradas

	Entrada	Descripción
a		Interruptor de encendido (en la parte trasera del horno) i. encendido ii. apagado
b		Botón de espera

3.1 Preajustes de pizza / Modos de horno

Explora los preajustes y modos incorporados en Volt 2: prueba la masa, cocina esponjosas pizzas en molde hondo, crujientes tartas al estilo neoyorquino e incluso auténticas pizzas al estilo napolitano.

	Preajuste de pizza / Modo horno	Descripción	Ajustes
c	 Napolitana	Temperaturas máximas para una pizza tradicional de estilo napolitano con ingredientes calientes y una masa esponjosa con zonas tostadas.	Temperatura preestablecida: 430 °C / 810 °F Rango de temperatura ajustable: 375-450 °C / 710-850 °F Intensidad de crujiente preestablecida: 5 Temporizador de cocción preestablecido: 1:30
d	 Fina y crujiente	Consigue bases más finas y crujientes y cortezas más crujientes, como una auténtica pizza al estilo neoyorquino.	Temperatura preestablecida: 350 °C / 660 °F Rango de temperatura ajustable: 300-370 °C / 570-700 °F Intensidad de crujiente preestablecida: 3 Temporizador de cocción preestablecido: 4:30
e	 Pizza en molde	Más bajo y más despacio para obtener una pizza en molde esponjosa al estilo de Detroit o Chicago.	Temperatura preestablecida: 275 °C / 530 °F Rango de temperatura ajustable: 230-295 °C / 450-560 °F Intensidad de crujiente preestablecida: 3 Temporizador de cocción preestablecido: 8:00
f	 Fermentación de la masa	Fermenta la masa a una temperatura constante. ❗ <i>La luz del interior del horno permanecerá APAGADA en el modo de fermentación de la masa.</i>	Temperatura preestablecida: 30 °C / 90 °F Rango de temperatura ajustable: 20-40 °C / 70-100 °F Intensidad de crujiente preestablecida: desactivada Temporizador de cocción preestablecido: 2:00 (horas)
g	 Modo horno	Cocina pizza congelada u hornea platos que no necesiten altas temperaturas. ❗ <i>La temperatura está limitada a un máximo de 280 °C / 530 °F para evitar el riesgo de ignición espontánea al cocinar alimentos grasos.</i>	Temperatura preestablecida: 180 °C / 360 °F Rango de temperatura ajustable: 100-250 °C / 210-480 °F Intensidad de crujiente preestablecida: 3
h	 Modo asar/parrilla	Calor directo y seco desde arriba: tuesta pan, prepara queso a la plancha, asa verduras y mucho más.	Temperatura preestablecida: desactivada Rango de temperatura ajustable: desactivado Rango de intensidad de crujiente ajustable: 0-5 No requiere precalentamiento. Cocina inmediatamente con la puerta cerrada.
i	 Preajuste personalizado	Configura los ajustes de temperatura, intensidad de crujiente y temporizador y guárdalos para más tarde.	

3.2 Otras entradas y pantallas

	Entrada / Pantalla	Descripción		Entrada / Pantalla	Descripción
j		Control de la temperatura <i>Pulsación larga: cambio entre °C y °F</i>	n		Indicador de Celsius / Fahrenheit
k		Intensidad de crujiente <i>Pulsación larga: eliminar "Indicador de Limpiar filtro"</i>	o		Indicador de Limpiar filtro
l		Temporizador <i>Pulsación larga: cambiar a silencio</i>	p		Indicador de silencio
m	 	Pantalla Cuando se muestra esta notificación, el Volt 2 ha superado la temperatura del modo seleccionado. Debes esperar a que el horno se enfríe antes de cocinar. Si se muestra esta notificación, indica que hay un error en el horno. Consulta la guía de solución de problemas.	q		Indicador de Boost listo i. Boost disponible (naranja fijo) ii. Preparando (verde intermitente) iii. Boost listo (verde fijo)
			r		Dial de control <i>Pulsación larga: activación de Boost</i>
			s		Indicador de calentamiento

4 Instrucciones de uso

⚠ ADVERTENCIAS

En caso de corte de corriente o apagado brusco, no toques el horno hasta que se enfríe completamente.

4.1 Encender

- Pon el interruptor de encendido situado en la parte posterior de Volt 2 en la posición "on".
- Pulsa el botón de Espera

4.2 Apagar

- Pulsa el botón de Espera
- Espera 30 minutos a que el horno se enfríe antes de poner el interruptor de encendido en la posición "off" o desconectar la alimentación.
- Apaga y desconecta el Ooni Volt 2 cuando no lo utilices.

4.3 Pantalla

Por defecto, la pantalla mostrará lecturas de temperatura en directo.

Tras seleccionar un preajuste, la pantalla mostrará durante 3 segundos la temperatura deseada antes de volver a la lectura de la temperatura real.

- ❗ La pantalla del temporizador de cuenta atrás se activará una vez iniciado. Tocando el botón de Temperatura se muestra la temperatura deseada antes de volver a la lectura real.
- ❗ Si utilizas el modo asar/parrilla, la pantalla mostrará el ajuste de intensidad de crujiente deseado.

4.4 Curar tu horno

- ❗ Antes de cocinar por primera vez, es necesario curarlo.
 - ❗ Utiliza siempre guantes si vas a meter la mano en el horno.
- Selecciona la preselección napolitana y ajusta la temperatura a 450 °C / 850 °F.
 - Déjalo funcionando durante 30 minutos.
 - Pulsa el botón de espera , deja que el horno se enfríe completamente y desconéctalo de la corriente.
 - Limpia el interior con papel de cocina seco.

5 Cocina

⚠ ADVERTENCIAS

Algunos preajustes están limitados a un máximo de 280 °C / 530 °F para evitar el riesgo de ignición espontánea al cocinar alimentos grasos. Cocina solo platos secos de masa, como la pizza, a 280 °C / 530 °F y más.

No abras la puerta en caso de que se prendan espontáneamente restos de comida o harina. Pon el Volt 2 en modo de espera hasta que el horno esté completamente frío.

Durante la cocción de la pizza, es normal que se produzcan pequeñas llamaradas por el exceso de harina o sémola.

Cocina solo pizza y otros platos secos de masa directamente sobre la piedra para pizza. Para cocinar carne, verduras u otros platos, utiliza la rejilla de alambre, las bandejas Ooni u otros accesorios de cocina aprobados por Ooni.

5.1 Utilizar un preajuste

- Toca el preajuste que hayas elegido. La temperatura elegida parpadeará durante 3 segundos y, a continuación, empezará a calentarse. Pulsa el dial de control para empezar inmediatamente.
 - El Volt 2 precalentará a la temperatura e intensidad de crujiente programadas. Los preajustes **c** - **f** tienen un tiempo de cocción recomendado.
 - En el modo asar/parrilla, ajusta la intensidad de crujiente deseada para iniciar el precalentamiento. La intensidad de crujiente deseada parpadeará durante 3 segundos. Pulsa el dial de control para empezar inmediatamente.
 - El indicador de calentamiento pulsará hasta que se alcance la temperatura o la intensidad de crujiente deseadas. No cocines hasta que el indicador de calentamiento quede fijo.
- i** El Volt 2 mostrará **hot** cuando el horno esté por encima de la temperatura para el preajuste o modo seleccionado. Debes esperar a que el horno se enfríe antes de cocinar.

 Utiliza un termómetro digital de infrarrojos Ooni para medir con precisión la temperatura de la piedra para pizza.

 Utiliza preajustes y temporizadores como guía. Vigila siempre los alimentos mientras se cocinan. Recuerda: tú tienes el control. Realiza ajustes o retira los alimentos del horno según sea necesario.

5.2 Comprueba y ajusta la temperatura, la intensidad de crujiente o el temporizador deseados

- Toca el botón de Temperatura , Intensidad de crujiente  o Temporizador .
- i** Ajusta la intensidad del crujiente  entre los niveles 0 y 5 para ajustar el elemento de calentamiento superior y controlar con precisión lo bien que se cocinan tus coberturas.
- Gira el dial de control para ajustar la temperatura, la intensidad de crujiente o el temporizador. El valor deseado parpadeará durante 3 segundos y luego se confirmará. Pulsa el dial de control para confirmar inmediatamente.
 - Ajuste del temporizador: pulsa el dial de control para empezar. Si no pulsas el dial de control, el temporizador ajustado volverá al preajuste.
- i** Solo puedes ajustar la temperatura dentro del rango preestablecido.

5.3 Guardar preajuste personalizado

- Selecciona el preajuste existente (**c** - **f**).
- Realiza los ajustes deseados de temperatura, intensidad de crujiente y temporizador.
- Mantén pulsado el preajuste personalizado **1** o **2** durante 3 segundos para guardarlo.

5.4 Ajustes del temporizador

- Iniciar temporizador de preajuste:** los preajustes de **c** a **f** tienen un temporizador de cocción recomendado.
 - Pulsa el botón de Temporizador .
 - Pulsa el dial de control para poner en marcha el temporizador preestablecido.
- Configura / ajusta un temporizador personalizado:**
 - Pulsa el botón de Temporizador .
 - Gira el dial de control para ajustar la duración.
 - Pulsa el dial de control para poner en marcha el temporizador.
- Pausa / reinicia el temporizador:**
 - Pulsa el botón de Temporizador .
 - Pulsa el dial de control para pausar / reiniciar.
- Alerta de parada:**
 - Pulsa el dial de control.

5.5 Boost

- i** Intensifica la potencia de la resistencia superior para emular la llama de un horno de leña, para conseguir una pizza al estilo napolitano en 90 segundos.
- i** El Ooni Volt 2 debe estar en el preajuste Napolitano para utilizar esta función. El indicador de Boost listo se iluminará en naranja cuando Boost esté disponible.
- Mantén pulsado el dial de control durante 3 segundos.
 - El indicador luminoso de Boost listo parpadeará durante 30 segundos.
 - Cuando el indicador de Boost listo se ponga de color verde fijo, Boost estará listo y podrás comenzar a cocinar tu pizza.
- i** Boost no estará disponible durante 3 minutos después de su uso para evitar el sobrecalentamiento.

5.6 Otros

- Cambiar entre Celsius y Fahrenheit:**
 - Mantén pulsado el botón de Temperatura  durante 3 segundos.
- Desactivar el indicador Limpiar filtro:**

El botón del indicador Limpiar filtro se iluminará como recordatorio para limpiar el filtro. Consulta el paso 7.6 para más detalles.

 - Después de limpiar el filtro, mantén pulsado el botón de Intensidad de crujiente  durante 3 segundos para desactivar el indicador.
- Cambiar a silencio:**
 - Mantén pulsado el botón de Temporizador  durante 3 segundos.

- d. Enciende la luz del interior del horno en el modo de fermentación de la masa:
 - i. La luz del interior del horno está APAGADA por defecto en el modo de fermentación de la masa. Gira el dial de control para iluminar el interior del horno durante 30 segundos.

6 Indicador de calentamiento

- a. Intermitente y la luz del interior del horno encendida:
 - i. El horno se está precalentando.
- b. Constante con la luz del interior del horno encendida:
 - i. El horno ha alcanzado la temperatura deseada y está listo para cocinar.
- c. Intermitente y la luz del interior del horno apagada:
 - i. El horno está en modo de prueba de fermentación de masa O
 - ii. El horno se está enfriando.

7 Cuidado y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Nunca intentes limpiar o realizar tareas de mantenimiento mientras el horno esté caliente, en uso o conectado a la corriente.

Utiliza siempre guantes para limpiar el horno. Ten cuidado al limpiar el interior del horno porque puede haber bordes afilados.

No lo sumerjas en agua.

No utilices limpiadores químicos en las superficies pintadas.

No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

Asegúrate de que el Ooni Volt 2 esté completamente seco antes de encenderlo.

7.1 Limpieza exterior

- ⚠ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
- a. Límpialo con un paño húmedo y sécalo inmediatamente.

7.2 Limpieza del interior

- ⚠ Limpia el aparato después de usarlo. Ten en cuenta que preparar alimentos con alto contenido en grasa, como las carnes, puede provocar salpicaduras y dejar restos. No lo utilices cuando las superficies internas estén excesivamente sucias con acumulación de grasa. La grasa puede inflamarse espontáneamente a altas temperaturas.
- ⚠ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
- ⚠ No rocíes ningún limpiador de cocina en el interior del horno, ni permitas que entre agua en las rejillas de ventilación de la carcasa de la puerta del horno.

- a. Con ambas manos, retira con cuidado la piedra para pizza. Consulta el paso 7.4 para ver las instrucciones de limpieza de la piedra.
- b. Elimina los restos secos con un paño, un cepillo o un aspirador de mano.
- c. Utiliza un paño húmedo para extraer los restos hacia delante por los laterales del horno. Procura no empujarlos hacia el elemento de cocción inferior. Aspira cualquier residuo que caiga en el centro del horno.
- d. Utiliza un paño húmedo para limpiar la rejilla, las paredes y el interior de la puerta del horno.
 - i. Si es necesario, sumerge la rejilla en agua caliente jabonosa y frótala suavemente para eliminar los depósitos de grasa, o introdúcela en el lavavajillas en un ciclo "normal".
- e. Sécala inmediatamente.

7.3 Limpieza de la puerta de cristal

- ⚠ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
- ⚠ No permitas la entrada de agua o un exceso de humedad en la rejilla de ventilación de la puerta.
- a. Elimina la grasa utilizando toallitas de papel secas o un paño seco.
- b. Para una limpieza más a fondo, utiliza un paño húmedo. Sécala inmediatamente.

7.4 Limpieza de la piedra para pizza

- ⚠ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
- ⚠ Nunca utilices limpiadores químicos o jabones en la piedras para pizza. Nunca expongas la piedra para pizza al agua.
- ⓘ No es necesario lavar la piedra para pizza. Su aspecto cambiará con el tiempo.
- a. Sigue el paso 7.2 para limpiar el interior.
- b. Comprueba si la piedra está dañada. No la utilices si está rota; ponte en contacto con Ooni o visita ooni.com para cambiarla.
- c. Elimina el exceso de restos de comida de la piedra con un cepillo de horno para pizzas Ooni.
- d. Vuelve a meter la piedra para pizza en el horno.
- e. Enciende el horno a máxima potencia durante 45 minutos sin cocer. A altas temperaturas, la piedra para pizza se limpia automáticamente, y cualquier residuo o resto de comida se convertirá en ceniza.
- ⚠ Las temperaturas muy altas a veces pueden hacer que los alimentos se quemen, lo que puede producir humo y/o vapor saliendo por la parte trasera.
- f. Deja que el horno se enfríe completamente y, a continuación, elimina la ceniza con un cepillo Ooni Pizza Oven Brush.
- ⓘ Puedes utilizar ambos lados de la piedra para pizza. Dale la vuelta entre usos (una vez fría) y quema cualquier residuo persistente de debajo la próxima vez que cocines.

7.5 Cambio de la bombilla

- ❗ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
- ❗ No cambies nunca la bombilla mientras el horno esté conectado a la red eléctrica.
 - a. Retira la tapa de la lámpara girándola en sentido horario.
 - b. Retira la bombilla tirando directamente hacia abajo.
 - c. Inserta la bombilla nueva alineándola con los contactos y empujando directamente hacia arriba.
 - d. Vuelve a colocar la tapa de la lámpara girándola en sentido antihorario hasta que quede apretada con la mano.

7.6 Extracción y limpieza del filtro

Cuando se ilumine el indicador Limpiar filtro , es hora de limpiar el filtro.

- ❗ Asegúrate de que el horno esté completamente frío y desconectado de la corriente.
 - a. Gira la carcasa del filtro un cuarto de vuelta en sentido horario para soltarlo y retirarlo.
 - b. Sumerge el filtro en agua caliente jabonosa y frótalo suavemente para eliminar los depósitos de grasa, o introdúcelo en el lavavajillas en un ciclo "normal".
- ❗ Asegúrate de que el filtro esté completamente seco antes de volver a colocarlo dentro del horno.
- c. Coloca el filtro dentro del horno y gíralo un cuarto de vuelta en sentido antihorario para fijarlo en su sitio. Sentirás cuando esté en la posición correcta.
- d. Comprueba la salida de vapor de la parte trasera del horno. Asegúrate de que no se acumule condensación en la ventilación ni en el panel trasero. Si es necesario, límpialos con un paño húmedo y sécalos con una toalla de papel.
- e. Desactiva el indicador de Limpiar filtro  manteniendo pulsado el botón de Intensidad de crujiente  durante 3 segundos.

Resolución de problemas



Escanea para descargar la aplicación Ooni para obtener consejos sobre pizzas, recetas y resolución de problemas.

También puedes ponerte en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni en support.ooni.com



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse como residuo municipal sin clasificar y que, en cambio, en la UE y el Reino Unido, debe eliminarse en los sistemas de recogida selectiva aplicables a electrodomésticos de gran tamaño. Recíclalo de forma responsable para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, así como para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Ponte en contacto con las autoridades locales para conocer los sistemas de recogida o eliminación aplicables.

▲ Varoitukset

Tämä opas sisältää tärkeitä tietoja, jotka ovat välttämättömiä uunin turvallisen käytön kannalta. Lue tämä käyttöohje kokonaisuudessaan ennen uunin kokoamista, asentamista, käyttöä tai huoltoa. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, tulipaloon, vakavaan ruumiinvammaan tai jopa kuolemaan.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Lue kaikki ohjeet.



Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä painikkeita, ovenkahvaa, säädinpainiketta tai virtakytkintä. Suojaa kätesi aina luistamattomilla uunikintailla tai vastaavilla. Suojautuaksesi sähköiskulta älä upota uunia, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta valvonnan alaisena tai jos he ovat saaneet opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ja lemmikkien ulottuvilta käytön ja varastoinnin aikana.

Irrota pistoke pistorasiasta ennen uunin puhdistamista ja kun uunia ei käytetä.

Älä puhdistaa metallisilla hankaustyynyillä. Tyynyistä voi irrota palasia ja koskettaa sähköosia, mikä aiheuttaa sähköiskuvaaran.

Virtajohto on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta.

- Älä käytä laitetta vaurioituneella johdolla tai pistokkeella tai sen jälkeen, kun laitteessa on toimintahäiriö tai se on vaurioitunut millään tavalla.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erityiseen johtoon tai sarjaan, joka on saatavana Oonilta tai Oonin huoltoedustajalta. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.

Älä käytä ulkona.

Älä käytä lisävarusteita, joita Ooni ei suosittele, koska ne voivat aiheuttaa vammoja tai vaurioita.

Älä anna johdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

Älä aseta kuumaa kaasua- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin.

Äärimmäistä varovaisuutta on noudatettava siirrettäessä laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.

Älä yritä nostaa tai siirtää uunia käytön aikana.

Ole erittäin varovainen, kun poistat pizzakiveä tai hävität kuumaa rasvaa.

Kiinnitä aina ensin pistoke laitteeseen ja sitten johto pistorasiaan. Katkaise yhteys kääntämällä mikä tahansa säädin pois päältä ja irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin aiottuun käyttöön.

Käytä vain asianmukaisesti maadoitetuissa pistorasioissa.

VAROITUS: Tuote voi kuumentua käytön aikana. Aseta uuni lämmönkestävälle alustalle tai käytä jalustaa tai lämmönkestävää suojusta. Jos olet epävarma, kysy pinnan valmistajalta neuvoja ennen käyttöä.

Pidä uunin sisäpuoli puhtaana äläkä käytä uunia, jos sen sisäpinnalle on kertynyt paljon rasvaa.

VAROITUS! Älä kypsennä lihaa tai rasvaisia ruokia yli 280 °C:n lämpötilassa. Rasva voi syttyä itsestään korkeissa lämpötiloissa.

Älä avaa ovea, jos ruoka- tai jauhojätteet syttyvät itsestään. Aseta Volt 2 valmiustilaan, kunnes uuni on täysin jäähtynyt.

Pienet liekit ylimääräisistä jauhoista tai mannasuurimoista ovat normaaleja pizzan kypsennyksen aikana.

Ylisuuria elintarvikkeita ja metallisia astioita ei saa laittaa uuniin, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.

Sähkökatkon tai äkillisen sammutuksen sattuessa älä koske uuniin, ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

Käytä aina käsiä uunia puhdistaessasi. Ole varovainen puhdistaessasi uunin sisätiloja, koska siinä voi olla teräviä reunoja.

Kun käytät uunia, pidä vähintään 10 cm:n etäisyys laitteen kaikilla puolilla ja 15 cm yläpuolella.

Ole erittäin varovainen, kun poistat tai asetat elintarvikkeita tai astioita uunin sisällä, koska ne voivat olla erittäin kuumia.

Anna uunin jäähtyä kokonaan ja irrota se pistorasiasta ennen kuin yrität puhdistaa tai siirtää sitä. Tämä voi kestää useita tunteja.

Älä käytä pinnoitettuja pannuja uunissa niiden suurimman sallitun lämpötilan yläpuolella.

Älä laita öljyä tai leivinpaperia suoraan pizzakiven päälle.

Älä jätä mitään avatun oven päälle.

Älä nojaa uuniin tai aseta esineitä uunin päälle.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Vältä kylmien ruokien putoamista oven sisäpuoleen.

Älä säilytä uunissa muita materiaaleja kuin Oonin suosittelemia lisävarusteita, kun uunia ei käytetä.

Älä käytä laitetta ilman, että pizzakivi on paikallaan.

Käytä vain yhteensopivien Ooni-pizzakivien (10 mm) kanssa. Nämä ovat Oonin suosittelemia ja toimittamia.

Ennen kuin katkaiset virran virtakytkimestä tai irrotat uunin pistorasiasta, anna uunin jäähtyä valmiustilassa vähintään 30 minuuttia.

Uunin mukana toimitetaan lyhyt virtajohto (tai irrotettava virtajohto), joka vähentää kompastumis- tai sotkeutumiskärsiä pidempään johtoon verrattuna. Saatavilla on pidempiä irrotettavia virta- ja jatkojohtoja, joita voidaan käyttää varoen. Jos käytetään jatkojohtoa:

1. Jatkojohdon merkityn nimellisvirran tulee olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen nimellisivirta.
 2. Johto tulee sijoittaa siten, että se ei roiku työtason tai pöydän yli niin, että lapset voisivat vahingossa vetää johtoa tai kompastua siihen.
 3. Laite on maadoitettu, joten jatkojohdon tulee olla maadoitettua kolmijohtimista tyyppiä.
- Säilytä tämä opas myöhempiä tarvetta varten.

1 Pakkauksen sisältö:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzakivi
- c** Ritilä
- d** Virtajohto (aluekohtainen)
- e** Virtakytkin
- f** Sarjanumero

Voit pidentää 1 vuoden takuun 2 vuoteen* maksuttomasti, kun rekisteröit tuotteen osoitteessa ooni.com/warranty 60 päivän kuluessa ostosta.*

*Ehtoja sovelletaan

2 Asennus ja kokoonpano

VAROITUS

Tämä tuote voi kuumentua käytön aikana. Aseta Ooni Volt 2 -uuni Ooni-pöydälle tai muulle tasaiselle, vakaalle, lämmönkestävälle pinnalle, jonka ympärillä on runsaasti tilaa, ja muista poistaa kaikki syttyvät esineet läheltä. Suosittelemme käyttämään lämmönkestävää pannunalustaa tai tyynyä lisäsuojana. Ota aina yhteyttä pinnan valmistajaan saadaksesi neuvoja, jos olet epävarma. Älä koskaan aseta laitetta lasin tai muovin päälle.

Ooni Volt 2 on suunniteltu vain sisäkäyttöön.

Varmista ennen käyttöä, että johto on vahingoittumaton.

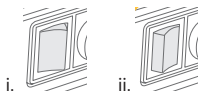
ÄLÄ nosta uunia pizzakiven ollessa paikallaan.

Ooni Volt 2 -uunia ei saa jättää ilman valvontaa ruoanlaiton aikana.

! **ÄLÄ** nosta ovenkahvasta.

- a. Nosta uunia sivukahvoista, ja aseta se sopivalle alustalle.
- b. Poista ulkopakkaus ja osat uunin sisältä.
- c. Aseta pizzakivi varovasti paikalleen kahdella kädellä.
 - i. Valinnainen: Aseta ritilä paikalleen.
- d. Kytke virtajohto uunin takaosaan ja sitten pistorasiaan.

3 Näyttö ja syötteet

	Syöte	Kuvaus
a		Virtakytkin (uunin takaosassa) i. päälle ii. pois
b		Valmiustilan painike

3.1 Pizza-esiasetukset / uunin toimintatilat

Tutustu Volt 2 -uunin esiasetuksiin ja toimintatiloihin – kohota taikina, valmista kuohkeita pannupizzoja, rapeita newyorkilaistyyliisiä pizzoja tai vaikka aitoja napolilaistyyliisiä pizzoja.

	Pizza-esiasetus / uunin toimintatila	Kuvaus	Asetukset
c	 Napolilainen	Suurimmat lämpötilat perinteiselle napolilaistyyliiselle pizzalle, jossa on lämpimiä täytteitä ja ilmava, täplikäs reuna.	Esiasetettu lämpötila: 430 °C Säädettävä lämpötila-alue: 375–450 °C Esiasetettu rapeuden voimakkuus: 5 Esiasetettu kypsennysajastin: 1:30
d	 Ohut ja rapea	Tee ohuita, rapeita pohjia ja rouskuvia reunoja – kuten aidossa New York -tyyillisessä pizzassa.	Esiasetettu lämpötila: 350 °C Säädettävä lämpötila-alue: 300–370 °C Esiasetettu rapeuden voimakkuus: 3 Esiasetettu kypsennysajastin: 4:30
e	 Pannupizza	Hitaampi kypsennys alemmassa lämpötilassa muukea Detroit- tai Chicago-tyylistä pannupizzaa varten.	Esiasetettu lämpötila: 275 °C Säädettävä lämpötila-alue: 230–295 °C Esiasetettu rapeuden voimakkuus: 3 Esiasetettu kypsennysajastin: 8:00
f	 Taikinan kohotus	Kohota taikina tasaisessa lämpötilassa. ! Uunin sisävalo ei pala taikinankohotustilassa.	Esiasetettu lämpötila: 30 °C Säädettävä lämpötila-alue: 20–40 °C Esiasetettu rapeuden voimakkuus: Ei käytössä Esiasetettu kypsennysajastin: 2:00 (tuntia)
g	 Uunin toimintatila	Kypsennä pakastepizzaa tai paista ruokia, jotka eivät vaadi korkeita lämpötiloja. ! Lämpötila on rajoitettu enintään 280 °C:seen itsesyttymisvaaran välttämiseksi rasvaisia ruokia kypsennettäessä.	Esiasetettu lämpötila: 180 °C Säädettävä lämpötila-alue: 100–250 °C Esiasetettu rapeuden voimakkuus: 3
h	 Paisto-/grillitila	Suora, kuiva lämpö ylhäältä: paahda leipää, tee grillattua juustoa, hiiltyneitä vihanneksia ja paljon muuta.	Esiasetettu lämpötila: Ei käytössä Säädettävä lämpötila-alue: Ei käytössä Säädettävä rapeuden voimakkuusalue: 0–5 Esilämmitystä ei tarvita. Kypsennä heti ja pidä ovi kiinni.
i	 Mukautettu esiasetus	Aseta lämpötilan, rapeuden voimakkuuden ja ajastimen asetukset ja tallenna ne myöhempää käyttöä varten.	

3.2 Muut syötteen ja näytöt

	Syöte/näyttö	Kuvaus		Syöte/näyttö	Kuvaus
j		Lämpötilan säätö <i>Pitkä painallus: vaihto °C:n ja °F:n välillä</i>	n		Celsius/Fahrenheit-ilmaisoin
k		Rapeuden voimakkuus <i>Pitkä painallus: kuittaa suodattimen puhdistusilmaisimen</i>	o		Suodattimen puhdistusilmaisoin
l		Ajastin <i>Pitkä painallus: mykistys päälle/pois</i>	p		Mykistystyksen ilmaisoin
m		Näyttö Kun tämä ilmoitus tulee näkyviin, Volt 2 -uunin lämpötila on valittua tilaa korkeampi. Sinun on odotettava, kunnes uuni jäähtyy ennen ruoanlaittoa. Kun tämä ilmoitus näytetään, uunissa on virhe. Katso lisätietoja vianetsintäoppaasta.	q		Tehostusvalmiuden ilmaisoin i. Tehostus käytettävissä (palaa oranssina) ii. Valmistelu (vilkkuu vihreänä) iii. Tehostus-valmius (palaa vihreänä)
			r		Säädinpainike <i>Pitkä painallus: tehostuksen aktivointi</i>
			s		Lämmityksen ilmaisoin

4 Käyttöohjeet

VAROITUKSET

Sähkökatkon tai äkillisen sammutuksen sattuessa älä koske uuniin, ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

4.1 Kytkentä päälle

- Aseta Volt 2:n takana oleva virtakytkin asentoon "on".
- Napauta Valmiustila-painiketta .

4.2 Kytkentä pois päältä

- Napauta Valmiustila-painiketta .
- Odota 30 minuuttia, kunnes uuni jäähtyy, ennen kuin asetat virtakytkimen asentoon "off" tai katkaiset virran.
- Sammuta ja irrota Ooni Volt 2, kun sitä ei käytetä.

4.3 Näyttö

Oletuksena näytössä näkyvät reaaliaikaiset lämpötilalukemat.

Kun olet valinnut esiasetuksen, näytössä näkyy tavoitelämpötila 3 sekunnin ajan ennen kuin se palaa reaaliaikaiseen lämpötilalukemaan.

- Ajastimen näyttö on aktiivinen, kun se käynnistetään. Lämpötilapainikkeen  napauttaminen näyttää tavoitelämpötilan ennen kuin se palaa reaaliaikaiseen lukemaan.
- Jos käytät paisto-/grillitilaa, näytössä näkyy rapeuden voimakkuuden tavoiteasetus.

4.4 Uunin esikäyttö

- Sinun on esikäytettävä uuni ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa ruoanlaittoon.
- Käytä aina käsineitä, kun laitat kätesi uuniin.
 - Valitse napolilaisen pizzan esiasetus  ja säädä lämpötila arvoon 450 °C.
 - Käytä uunia 30 minuuttia.
 - Napauta valmiustilapainiketta , anna uunin jäähtyä kokonaan ja irrota sitten virtälähteestä.
 - Pyyhi sisäpuoli kuivilla paperipyyhkeillä.

5 Ruoanlaitto

VAROITUKSET

Joidenkin esiasetusten lämpötilaksi on rajoitettu enintään 280 °C:seen itsesyttymisvaaran välttämiseksi rasvaisia ruokia kypsennettäessä. Kypsennä vain kuivia, leipäpohjaisia ruokia, kuten pizzaa, vähintään 280 °C:n lämpötilassa.

Älä avaa ovea, jos ruoka- tai jauhojätteet syttyvät itsestään. Aseta Volt 2 valmiustilaan, kunnes uuni on täysin jäähtynyt.

Pienet liekit ylimääräisistä jauhoista tai mannasuurimoista ovat normaaleja pizzan kypsennyksen aikana.

Kypsennä pizzaa ja muita kuivia, leipäpohjaisia ruokia vain suoraan pizzakivellä. Kypsennä lihaa, vihanneksia tai muita ruokia käyttämällä ritilää, Ooni-pannuja tai muita oni-hyväksytyjä ruoanlaittotarvikkeita.

5.1 Esiasetuksen käyttäminen

- Napauta valitsemaasi esiasetusta. Tavoitelämpötila vilkkuu 3 sekuntia, ja uuni alkaa lämmitä. Aloita välittömästi painamalla säädinpainiketta.
 - Volt 2 esilämmittää asetettuun lämpötilaan ja rapeuden voimakkuuteen. Esiasetuksissa **C** – **f** on suositeltu kypsennysajastin.
 - Aseta paisto-/grillitilassa rapeuden tavoitevoimakkuus aloittaaksesi esilämmityksen. Kohteen rapeuden voimakkuus vilkkuu 3 sekunnin ajan. Aloita välittömästi painamalla säädinpainiketta.
 - Lämmityksen merkkivalo sykkii, kunnes tavoitelämpötila tai rapeuden voimakkuus on saavutettu. Älä kypsennä ennen kuin lämmityksen merkkivalo palaa tasaisesti.
- i** Volt 2 näyttää **hott**, kun uunin lämpötila ylittää valitun esiasetuksen/tilan lämpötilan. Sinun on odotettava, kunnes uuni jäähtyy ennen ruoanlaittoa.
- 💡** Käytä Oonin digitaalista infrapunalämpömittaria pizzakiven lämpötilan tarkkaan mittaamiseen.
- 💡** Käytä esiasetuksia ja ajastimia ohjeena. Tarkkaile aina ruokaa kypsennyksen aikana. Muista: sinä olet vastuussa uunista. Tee säätöjä tai poista ruoka uunista tarvittaessa.

5.2 Tarkista ja säädä tavoitelämpötilaa, rapeuden voimakkuutta tai ajastinta

- Napauta Lämpötila -, Rapeuden voimakkuus - tai Ajastin -painiketta.
- i** Säädä rapeuden voimakkuutta tasolta 0–5 hienosäätääksesi ylempää lämmityselementtiä ja säätääksesi tarkasti, kuinka hyvin täytteet kypsyvät.
- Säädä lämpötilaa, rapeuden voimakkuutta tai ajastinta kiertämällä säädinpainiketta. Uusi tavoite vilkkuu 3 sekuntia, minkä jälkeen asetus vahvistetaan. Vahvasta välittömästi painamalla säädinpainiketta.
 - Ajastimen säätö: Aloita painamalla säädinpainiketta. Jos et paina säädinpainiketta, säädetty ajastin palaa esiasetukseen.
- i** Voit säätää lämpötilaa vain esiasetetulla alueella.

5.3 Tallenna mukautettu esiasetus

- Valitse olemassa oleva esiasetus (**C** – **f**).
- Tee haluamasi säädöt lämpötilaan, rapeuden voimakkuuteen ja ajastimen asetuksiin.
- Tallenna pitämällä mukautettua esiasetusta **1** tai **2** painettuna 3 sekunnin ajan.

5.4 Ajastimen asetukset

- Käynnistä esiasetettu ajastin:** Esiasetuksissa **C** – **f** on suositeltu kypsennysajastin.
 - Napauta Ajastin-painiketta .
 - Paina säädinpainiketta käynnistääksesi esiasetetun ajastimen.
- Aseta/säädä mukautettu ajastin:**
 - Napauta Ajastin-painiketta .
 - Säädä kesto kiertämällä säädinpainiketta.
 - Käynnistä ajastin painamalla säädinpainiketta.
- Keskeytä / käynnistä ajastin uudelleen:**
 - Napauta Ajastin-painiketta .
 - Valitse tauko/uudelleenkäynnistys painamalla säädinpainiketta.
- Pysäytä hälytys:**
 - Paina säädinpainiketta.

5.5 Tehostus

- i** Tehosta yläelementtiä jäljittelemään puulämmitteisen uunin pyörivää liekkiä ja valmista napolilaistyylinen pizza 90 sekunnissa.
- i** Ooni Volt 2:n on oltava napolilaisen pizzan esiasetuksessa, jotta voit käyttää tätä ominaisuutta. Tehostusvalmiuden ilmaisin palaa oranssina, kun tehostus on käytettävissä.
- Pidä säädinpainiketta painettuna 3 sekunnin ajan.
 - Tehostusvalmiuden ilmaisin vilkkuu 30 sekunnin ajan.
 - Kun tehostusvalmiuden ilmaisin palaa tasaisen vihreänä, tehostus on valmis ja voit laittaa pizzan uuniin.
- i** Tehostus ei ole käytettävissä 3 minuuttiin käytön jälkeen ylikuumenemisen estämiseksi.

5.6 Muu

- Vaihda Celsius/Fahrenheit:**
 - Napauta ja pidä painettuna Lämpötila -painiketta 3 sekunnin ajan.
- Suodattimen puhdistusilmaisimen sammuttaminen:** Suodattimen puhdistusilmaisimen painike syttyy muistutuksena suodattimen puhdistamisesta. Katso lisätietoja vaiheesta 7.6.
 - Kun olet puhdistanut suodattimen, napauta ja pidä painettuna Rapeuden voimakkuus -painiketta 3 sekunnin ajan sammuttaaksesi ilmaisimen.
- Vaihda mykistys:**
 - Napauta ajastinpainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Kytke sisävalo päälle taikinankohotustilassa:**
 - Uunin sisävalo on oletuksena pois päältä taikinankohotustilassa. Kytke uunin sisävalo päälle 30 sekunniksi kääntämällä säädinpainiketta.

6 Lämmityksen ilmaisin

- a. Sykkivä ja uunin sisävalo palaa:
 - i. Uunin esilämmitys on kesken.
- b. Jatkuva uunin sisävalon palaessa:
 - i. Uuni on saavuttanut tavoitelämpötilansa ja on valmis kypsentämään.
- c. Sykkivä ja uunin sisävalo ei pala:
 - i. Uuni on taikinankohotustilassa TAI
 - ii. Uuni jäähtyy.

7 Hoito ja huolto

VAROITUS

Älä koskaan yritä puhdistaa tai huoltaa uunia, kun uuni on kuuma, käytössä tai kytkettynä virtalähteeseen.

Käytä aina käsineitä uunia puhdistaessasi. Ole varovainen puhdistaessasi uunin sisätiloja, koska siinä voi olla teräviä reunoja.

Älä upota veteen.

Älä käytä kemiallisia puhdistusaineita maalatuille pinnoille.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä uunin minkään osan puhdistamiseen.

Varmista, että Ooni Volt 2 on täysin kuiva ennen kuin kytket sen päälle.

7.1 Ulkopinnan puhdistus

- ! Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- a. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa välittömästi.

7.2 Sisätilojen puhdistus

- ! Puhdista laite käytön jälkeen. Huomaa, että runsaasti rasvaa sisältävän ruoan, kuten lihan, valmistaminen voi aiheuttaa roiskeita ja kerrostumia. Älä käytä uunia, jos sen sisäpinnoille on kertynyt liikaa rasvaa. Rasva voi syttyä itsestään korkeissa lämpötiloissa.
- ! Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- ! Älä suihkuta keittiöpuhdistusainetta uunin sisään äläkä päästä vettä uunin luukun kotelon tuuletusaukkoihin.
- a. Poista pizzakivi varovasti molemmin käsin. Katso ohjeet pizzakiven puhdistamiseen vaiheesta 7.4.
- b. Poista kaikki kuivat roskat liinalla, harjalla tai käsipölynimurilla.
- c. Pyyhi roskat uunin reunoja pitkin kostealla liinalla. Yritä olla työntämättä mitään alemmaa kypsennyselementtiä kohti. Imuroi uunin keskelle putoavat jäämät.

- d. Pyyhi ritilä, seinät ja uunin oven sisäpuoli kostealla liinalla.
 - i. Liota ritilä tarvittaessa kuumassa saippuavedessä ja hankaa varovasti rasvajäämien poistamiseksi tai pese se astianpesukoneessa normaalilla ohjelmalla.
- e. Kuivaa heti.

7.3 Lasioven puhdistus

- ! Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- ! Älä päästä vettä tai ylimääräistä kosteutta oven tuuletusaukkoon.
- a. Poista rasva kuivilla paperipyyhkeillä tai kuivalla liinalla.
- b. Tee perusteellisempi puhdistus kostealla liinalla. Kuivaa heti.

7.4 Pizzakiven puhdistus

- ! Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- ! Älä koskaan käytä kemiallisia puhdistusaineita tai saippuota pizzakiveen. Älä koskaan altista pizzakiveä vedelle.
- i Pizzakiveä ei tarvitse pestä. Sen ulkonäkö muuttuu ajan myötä.
- a. Puhdista sisäpuoli noudattamalla vaihetta 7.2.
- b. Tarkista kivi vaurioiden varalta. Älä käytä kiveä, jos se on rikki. Ota yhteyttä Oniin tai käy osoitteessa ooni.com kiven vaihtamiseksi uuteen.
- c. Poista ylimääräiset ruokajätteet kivistä Ooni-pizzauuniharjalla.
- d. Aseta pizzakivi takaisin uuniin.
- e. Kytke uuni päälle täydellä teholla 45 minuutiksi ilman kypsennystä. Korkeissa lämpötiloissa pizzakivi puhdistuu itsestään ja kaikki ruokajäämät tai roskat muuttuvat tuhkaksi.
- ! Erittäin korkeat lämpötilat voivat joskus aiheuttaa ruoan palamisen, mikä voi tuottaa savua ja/tai höyryä, joka poistuu takaa.
- f. Anna uunin jäähtyä kokonaan ja harjaa tuhka pois Ooni-pizzauuniharjalla.
- i Voit käyttää pizzakiven molempia puolia. Käännä se käyttökertojen välillä (kun se on jäähtynyt) ja polta pinttuneet jäämät alta seuraavan kerran ruoanlaitossa.

7.5 Lampun vaihto

- ! Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- ! Älä koskaan vaihda lampua, kun uuni on kytketty verkkovirtaan.
- a. Poista lampun kansi kääntämällä sitä vastapäivään.
- b. Irrota lamppu vetämällä suoraan alas.
- c. Aseta uusi lamppu paikalleen kohdistamalla se koskettimiin ja työntämällä suoraan ylöspäin.
- d. Aseta lampun kansi takaisin paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään sormikireydelle.

7.6 Suodattimen poisto ja puhdistus

Kun suodattimen puhdistusilmaisain  syttyy, on aika puhdistaa suodatin.

- ❗ Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ja irrotettu virtalähteestä.
- a. Kierrä suodatinkotelo myötäpäivään neljänneskiertos kotelon irrottamiseksi.
- b. Liota suodatin kuumassa saippuavedessä ja hankaa varovasti rasvajäämien poistamiseksi tai pese se astianpesukoneessa normaalilla ohjelmalla.
- ❗ Varmista, että suodatin on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen uunin sisään.
- c. Aseta suodatin uunin sisään ja lukitse se paikalleen kääntämällä neljänneskiertos vastapäivään. Tunnet, kun se on oikeassa asennossa.
- d. Tarkista uunin takana oleva höyryaukko. Varmista, että aukkoon tai takapaneeliin ei ole kertynyt kondenssivettä. Pyyhi tarvittaessa kostealla liinalla ja kuivaa paperipyyhkeellä.
- e. Kuittaa suodattimen puhdistusilmaisain  napauttamalla Rapeuden voimakkuus  -painiketta ja pitämällä se painettuna 3 sekuntia.

Vianetsintä



Skannaa ja lataa Ooni-sovellus saadaksesi pizzavinkkejä, reseptejä ja vianetsintäohjeita.

Voit myös ottaa yhteyttä Oonin asiakastukeen: support.ooni.com



Tämä symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana, vaan se tulee hävittää EU:ssa ja Isossa-Britanniassa suuriin kodinkoneisiin sovellettaviin erillisiin keräysjärjestelmiin. Kierrätä se vastuullisesti, jotta vältetään valvomattomasta jätteiden hävittämisestä ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheutuvilta haitoilta sekä edistetään materiaalilähteiden kestävä uudelleenkäyttöä. Ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen saadaksesi lisätietoja sovellettavista keräys- tai hävitysjärjestelmistä.

⚠️ Avertissements

Ce manuel contient des informations importantes, essentielles au bon fonctionnement de votre four. Veuillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'assembler, d'installer, d'utiliser ou d'entretenir votre four. En cas de non-respect de ces instructions, le risque existe de dommages matériels, d'incendie, de blessures corporelles graves, voire de décès.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Lire toutes les instructions.



Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Veuillez à ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les boutons, la poignée de la porte, la molette de contrôle ou l'interrupteur. Protégez toujours vos mains avec des gants de cuisine antidérapants ou similaires.

Pour éviter tout risque d'électrocution, veuillez à ne pas immerger le four, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sous surveillance ou dès lors que toutes les instructions leur ont été fournies pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisés.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux domestiques, aussi bien lorsqu'il est utilisé que lorsqu'il est rangé.

Débranchez la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas votre appareil et avant de le nettoyer.

N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.

- Veuillez à ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal ou a subi un dommage quelconque.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès d'Ooni ou de notre agent de service. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Ooni, ils pourraient provoquer des blessures ou des dommages.

Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

Une extrême prudence s'impose lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

N'essayez pas de soulever ni de déplacer le four durant son utilisation.

Faites preuve de vigilance lorsque vous retirez la pierre ou que vous éliminez des graisses chaudes.

Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, mettez toute commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.

L'appareil est destiné à une utilisation exclusivement domestique.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Veuillez à ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

Utilisez uniquement des prises de courant correctement mises à la terre.

AVERTISSEMENT : le produit peut chauffer pendant son utilisation. Veillez à placer le four sur une surface résistante à la chaleur ou utilisez un dessous de plat ou un tapis résistant à la chaleur. En cas de doute, demandez conseil au fabricant de la surface avant utilisation.

Maintenez la propreté de la cavité du four et ne le faites pas fonctionner lorsque les surfaces internes sont souillées par une accumulation excessive de graisse.

AVERTISSEMENT ! Ne faites pas cuire de la viande ou des aliments gras à plus de 280 °C. La graisse peut s'enflammer spontanément à des températures élevées.

N'ouvrez pas la porte en cas d'inflammation spontanée d'aliments ou de dépôts de farine. Mettez votre four Volt 2 en mode veille jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

Les petites flammes dues à un excès de farine ou de semoule sont normales durant la cuisson des pizzas.

Veillez à n'introduire ni aliments surdimensionnés ni ustensiles métalliques dans votre four, un risque d'incendie ou d'électrocution pourrait s'ensuivre.

En cas de coupure de courant ou d'arrêt brutal, ne touchez pas le four avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez le four. Lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, prenez garde aux bords acérés éventuels.

Lorsque vous utilisez le four, maintenez un dégagement minimal de 10 cm d'espace sur tous les côtés de l'appareil et de 15 cm au-dessus.

Faites preuve de vigilance lorsque vous retirez des aliments ou des ustensiles de la cavité du four ou y en introduisez, la chaleur pouvant être très élevée.

Laissez le four refroidir complètement et débranchez-le avant de vous mettre à le nettoyer ou de le déplacer. Cela peut demander plusieurs heures.

N'utilisez pas de poêles avec revêtement ou antiadhésives dans le four à une température supérieure à leur température nominale.

Ne placez pas d'huile ou de papier sulfurisé directement sur la pierre à pizza.

Ne posez rien sur la porte une fois qu'elle est ouverte.

Ne vous appuyez pas sur le four et ne posez aucun objet dessus.

Évitez que des aliments froids ne tombent sur la face intérieure de la porte.

Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par Ooni, dans votre four lorsqu'il n'est pas utilisé.

N'utilisez pas l'appareil sans sa pierre à pizza.

Veillez à n'utiliser que des pierres à pizza Ooni compatibles (10 mm). Celles-ci sont recommandées et fournies par Ooni.

Avant d'éteindre l'interrupteur ou de débrancher la prise de courant, laissez le four refroidir en mode veille pendant au moins 30 minutes.

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement et de trébuchement avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec toutes les précautions nécessaires. Si une rallonge est utilisée :

1. la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil ;
2. la rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table lorsqu'elle peut être tirée par un enfant ; et
3. l'appareil étant un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre.

Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1 Contenu de la boîte :

- a** Ooni Volt 2
- b** Pierre à pizza
- c** Grille
- d** Câble d'alimentation (selon la région)
- e** Interrupteur d'alimentation
- f** Numéro de série

Prolongez la garantie de 1 an à 2 ans*, gratuitement, en enregistrant votre appareil à l'adresse ooni.com/warranty dans les 60 jours suivant votre achat.*

* Les conditions générales s'appliquent

2 Mise en place et assemblage

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit peut devenir chaud durant son utilisation. Placez votre Ooni Volt 2 sur une table Ooni, ou sur une autre surface plane, stable et résistante à la chaleur, avec beaucoup de dégagement autour, et assurez-vous de retirer tous les objets inflammables qui se trouvent à proximité. Nous recommandons d'utiliser un dessous de plat ou un tapis résistant à la chaleur pour une protection supplémentaire. En cas de doute, contactez toujours le fabricant de la surface pour avis. Ne le posez jamais sur du verre ou du plastique.

L'Ooni Volt 2 est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

Assurez-vous que le cordon n'est pas endommagé avant de l'utiliser.

NE PAS soulever le four avec la pierre à pizza en place.

L'Ooni Volt 2 ne doit pas être laissé sans surveillance lors des cuissons.

⚠ **NE PAS** soulever à l'aide de la poignée de la porte.

- a. Soulevez le four à l'aide des poignées latérales et posez-le sur une surface appropriée.
- b. Retirez l'emballage extérieur et les pièces de l'intérieur du four.
- c. À l'aide des deux mains, insérez délicatement la pierre à pizza.
 - i. Facultatif : Insérez la grille.
- d. Branchez le cordon d'alimentation à l'arrière du four, puis à la prise murale.

3 Affichage et entrées

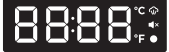
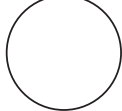
	Entrée	Description
a		Interrupteur d'alimentation (à l'arrière du four) i. on ii. off
b		Bouton de mise en veille

3.1 Préréglages pizza / modes four

Explorez les préréglages et les modes incorporés dans Volt 2 : faire lever la pâte, cuisiner des pizzas moelleuses à la poêle, des pizzas croustillantes à la new-yorkaise et même d'authentiques pizzas à la napolitaine.

	Préréglage pizza / mode four	Description	Paramètres
c	 Napolitain	Températures maximales pour une pizza à la napolitaine traditionnelle avec des garnitures chaudes et une croûte moelleuse avec des taches de léopard.	Température préréglée : 430 °C Plage de température réglable : 375-450 °C Intensité du croustillant prédéfinie : 5 Minuterie de cuisson préréglée : 1:30
d	 Mince et croustillant	Obtenez des bases plus fines et plus croustillantes et des croûtes plus croquantes, comme une authentique pizza à la new-yorkaise.	Température préréglée : 350 °C Plage de température réglable : 300-370 °C Intensité du croustillant prédéfinie : 3 Minuterie de cuisson préréglée : 4:30
e	 Pizza	Plus bas et plus lentement pour une pizza moelleuse à la Detroit ou à la Chicago.	Température préréglée : 275 °C Plage de température réglable : 230-295 °C Intensité du croustillant prédéfinie : 3 Minuterie de cuisson préréglée : 8:00
f	 Fermentation de la pâte	Faites lever la pâte à une température constante. i Le voyant de la cavité du four reste éteint en mode de fermentation de la pâte.	Température préréglée : 30 °C Plage de température réglable : 20-40 °C Intensité du croustillant préréglée : Désactivé Minuterie de cuisson préréglée : 2:00 (heures)
g	 Mode four	Faites cuire des pizzas surgelées ou des plats qui ne nécessitent pas de températures élevées. i La température est limitée à un maximum de 280 °C pour éviter tout risque d'inflammation spontanée lors de la cuisson d'aliments gras.	Température préréglée : 180 °C Plage de température réglable : 100-250 °C Intensité du croustillant prédéfinie : 3
h	 Mode Gril/ Broche	Chaleur directe et sèche par le haut : griller du pain, faire du fromage grillé, griller les légumes et bien plus encore.	Température prédéfinie : Désactivée Plage de température réglable : Désactivée Plage d'intensité du croustillant réglable : 0-5 Pas de préchauffage nécessaire. Faites cuire immédiatement avec la porte fermée.
i	 Préréglage personnalisé	Réglez la température, l'intensité du croustillant et les paramètres de la minuterie et enregistrez-les pour plus tard.	

3.2 Autres entrées et affichages

	Entrée / Affichage	Description		Entrée / Affichage	Description
j		Contrôle de la température <i>Appui long :</i> basculement °C / °F	n		Indicateur Celsius / Fahrenheit
k		Intensité du croustillant <i>Appui long :</i> désactiver l'indicateur de nettoyage du filtre	o		Indicateur de nettoyage du filtre
l		Minuterie <i>Appui long :</i> basculement en mode Silence	p		Indicateur Silence
m	  	Affichage Lorsque cette notification s'affiche, Volt 2 est en surchauffe pour le mode sélectionné. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de cuisiner. Lorsque cette notification s'affiche, il y a une erreur avec le four. Veuillez consulter le guide de dépannage.	q		Indicateur Boost prêt i. Boost disponible (orange fixe) ii. Préparation (vert clignotant) iii. Boost prêt (vert fixe)
			r		Molette de contrôle <i>Appui long :</i> activation du Boost
			s		Indicateur de chauffage

4 Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENTS

En cas de coupure de courant ou d'arrêt brutal, ne touchez pas le four avant qu'il n'ait complètement refroidi.

4.1 Allumer

- Mettez l'interrupteur situé à l'arrière du Volt 2 sur « on ».
- Appuyez sur le bouton de mise en veille .

4.2 Éteindre

- Appuyez sur le bouton de mise en veille .
- Attendez 30 minutes que le four refroidisse avant de mettre l'interrupteur sur « off » ou de le débrancher.
- Éteignez et débranchez le four Ooni Volt 2 lorsqu'il n'est pas utilisé.

4.3 Affichage

Par défaut, l'écran affiche les relevés de température en temps réel.

Après avoir sélectionné un préréglage, l'écran affiche la température cible pendant 3 secondes avant de revenir à une lecture de la température en temps réel.

- i** L'affichage du compte à rebours sera actif une fois démarré. Lorsque vous appuyez sur le bouton Température , la température cible s'affiche avant de revenir à la lecture en temps réel.
- i** Si vous utilisez le mode Gril/Broche, l'écran affiche le réglage de l'intensité du croustillant.

4.4 Rodage de votre four

- i** Vous devez roder votre four avant de l'utiliser pour la première fois.
- i** Portez toujours des gants lorsque vous mettez la main dans le four.
 - a. Sélectionnez le préréglage Neapolitan  et réglez la température sur 450 °C.
 - b. Faites-le fonctionner pendant 30 minutes.
 - c. Appuyez sur le bouton de mise en veille , laissez le four refroidir complètement, puis débranchez-le.
 - d. Essayez l'intérieur avec du papier absorbant sec.

5 Cuisine

⚠ AVERTISSEMENTS

Certains préréglages sont limités à un maximum de 280 °C pour éviter tout risque d'inflammation spontanée lors de la cuisson d'aliments gras. Ne faites cuire les plats secs à base de pain, comme la pizza, qu'à partir de 280 °C.

N'ouvrez pas la porte en cas d'inflammation spontanée d'aliments ou de dépôts de farine. Mettez votre four Volt 2 en mode veille jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

Les petites flammes dues à un excès de farine ou de semoule sont normales durant la cuisson des pizzas.

Ne faites cuire que des pizzas et d'autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour cuire de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez la grille ou d'autres accessoires de cuisson approuvés par Ooni.

5.1 Utilisation d'un préréglage

- a. Appuyez sur le préréglage choisi. La température cible clignote pendant 3 secondes, puis le four commence à chauffer. Appuyez sur la molette de contrôle pour démarrer immédiatement.
- b. Volt 2 préchauffe à la température et à l'intensité de croustillant réglées. Les préréglages **c** - **f** ont une durée de cuisson recommandée.

- i. En mode Gril/Broche, réglez l'intensité du croustillant souhaitée pour commencer le préchauffage. L'intensité du croustillant souhaitée clignote pendant 3 secondes. Appuyez sur la molette de contrôle pour démarrer immédiatement.

- c. L'indicateur de chauffe émet des pulsations jusqu'à ce que la température ou l'intensité du croustillant souhaitée soit atteinte. Ne commencez pas la cuisson tant que l'indicateur de chauffe n'est pas constant.

- i** Volt 2 affiche **hot** lorsque le four est en surchauffe pour le préréglage/mode sélectionné. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de cuisiner.

 Utilisez un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre à pizza.

 Utilisez les préréglages et les minuteries comme guide. Surveillez toujours vos aliments pendant qu'ils cuisent. N'oubliez pas que c'est vous qui avez le contrôle. Effectuez des ajustements ou retirez les aliments du four si nécessaire.

5.2 Vérifier et ajuster la température, l'intensité du croustillant ou la minuterie souhaitée

- a. Appuyez sur le bouton Température , Intensité du croustillant  ou Minuterie .
- i** Réglez l'intensité du croustillant  entre les niveaux 0 et 5 pour ajuster l'élément chauffant supérieur et contrôler précisément la cuisson de vos garnitures.
- b. Tournez la molette de contrôle pour régler la température, l'intensité du croustillant ou la minuterie. La nouvelle valeur clignotera pendant 3 secondes, puis sera confirmée. Appuyez sur la molette de contrôle pour confirmer aussitôt.
 - i. Réglage de la minuterie : appuyer sur la molette de contrôle pour démarrer. Si vous n'appuyez pas sur la molette de contrôle, la minuterie réglée reviendra à la position préréglée.
- i** Vous ne pouvez régler la température qu'à l'intérieur de la plage prédéfinie.

5.3 Enregistrer le préréglage personnalisé

- a. Sélectionnez la présélection existante (**c** - **f**).
- b. Effectuez les réglages souhaités pour la température, l'intensité du croustillant et la minuterie.
- c. Appuyez sur le préréglage personnalisé **1** ou **2** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'enregistrer.

5.4 Réglages de la minuterie

- a. **Démarrez la minuterie de la présélection** : Les présélections **c** à **f** ont une minuterie de cuisson recommandée.
 - i. Appuyez sur le bouton de la minuterie .
 - ii. Appuyez sur la molette de contrôle pour démarrer la minuterie préréglée.

- b. **Régler / ajuster une minuterie personnalisée :**
 - i. Appuyez sur le bouton de la minuterie .
 - ii. Tournez la molette de contrôle pour régler la durée.
 - iii. Appuyez sur la molette de contrôle pour démarrer la minuterie.
- c. **Mettre en pause / redémarrer la minuterie :**
 - i. Appuyez sur le bouton de la minuterie .
 - ii. Appuyez sur la molette de contrôle pour mettre en pause / redémarrer.
- d. **Arrêt de l'alerte :**
 - i. Appuyez sur la molette de contrôle.

5.5 Boost

-  Superchargez votre élément supérieur pour imiter la flamme roulante d'un four à bois et obtenir une pizza de style napolitain en 90 secondes.
-  Ooni Volt 2 doit être en mode Neapolitan pour utiliser cette fonction. Le voyant Boost prêt s'allume en orange lorsque le Boost est disponible.
- a. Appuyez sur la molette de contrôle et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
- b. Le voyant Boost prêt clignote pendant 30 secondes.
- c. Lorsque l'indicateur Boost prêt devient vert fixe, le boost est terminé et vous pouvez enfourner votre pizza.
-  Le boost ne sera pas disponible pendant 3 minutes après utilisation afin d'éviter la surchauffe.

5.6 Autre

- a. **Basculer entre Celsius et Fahrenheit :**
 - i. Appuyez sur le bouton de la température  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- b. **Éteindre l'indicateur de nettoyage du filtre :**

Le bouton d'indicateur de nettoyage du filtre s'allume pour vous rappeler de nettoyer le filtre. Voir l'étape pour plus de détails.

 - i. Après avoir nettoyé le filtre, appuyez sur la touche d'intensité du croustillant  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre l'indicateur.
- c. **Basculer en mode Silence :**
 - i. Appuyez sur le bouton du minuteur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- d. **Allumez le voyant de la cavité en mode de fermentation de la pâte :**
 - i. Par défaut, le voyant de la cavité du four est éteint en mode de fermentation de la pâte. Tournez la molette de contrôle pour éclairer la cavité du four pendant 30 secondes.

6 Indicateur de chauffage

- a. **Voyant clignotant avec voyant de la cavité du four allumé :**
 - i. Le four est en train de préchauffer.
- b. **Constant avec le voyant de la cavité du four allumé :**
 - i. Le four a atteint sa température cible et est prêt à cuire.
- c. **Voyant clignotant avec voyant de la cavité du four éteint :**
 - i. Le four est en mode de fermentation de la pâte OU
 - ii. Le four est en train de refroidir.

7 Entretien et maintenance

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais de nettoyer ou d'entretenir le four lorsqu'il est chaud, en cours d'utilisation ou branché sur le secteur.

Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez le four. Lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, prenez garde aux bords acérés éventuels.

Ne pas immerger dans l'eau.

N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques sur les surfaces peintes.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le four.

Veillez à ce que le four Ooni Volt 2 soit complètement sec avant de le mettre en marche.

7.1 Nettoyage de l'extérieur

-  Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
- a. Essayez avec un chiffon humide et séchez immédiatement.

7.2 Nettoyage de l'intérieur.

-  Nettoyez l'appareil après utilisation. Notez que la préparation d'aliments à forte teneur en matières grasses, comme les viandes, peut provoquer des éclaboussures et des dépôts. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque les surfaces internes sont souillées par une accumulation excessive de graisse. La graisse peut s'enflammer spontanément à des températures élevées.
-  Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
-  Ne vaporisez pas de produit de nettoyage à l'intérieur du four et ne laissez pas d'eau pénétrer dans les orifices d'aération de la porte du four.
- a. Utilisez vos deux mains pour retirer délicatement la pierre à pizza. Voir l'étape pour les instructions de nettoyage de la pierre.
- b. Retirez les débris secs à l'aide d'un chiffon, d'une brosse ou d'un aspirateur à main.
- c. Utilisez un chiffon humide pour ramener les débris vers l'avant le long des parois du four. Essayez de ne pas en pousser vers l'élément de cuisson inférieur. Aspirez les résidus qui tombent au centre du four.

- d. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la grille, les parois et l'intérieur de la porte du four.
- i. Si nécessaire, faites tremper la grille dans de l'eau chaude savonneuse et frottez-la délicatement pour éliminer les dépôts de graisse, ou mettez-la au lave-vaisselle en choisissant un cycle « normal ».
- e. Séchez immédiatement.

7.3 Nettoyer la porte en verre

- ! Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
- ! Ne laissez pas l'eau ou l'excès d'humidité pénétrer dans l'évent de la porte.
- a. Retirez la graisse à l'aide de papier absorbant sec ou d'un chiffon sec.
- b. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez un chiffon humide. Séchez immédiatement.

7.4 Nettoyer la pierre à pizza

- ! Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
- ! N'utilisez jamais de nettoyants chimiques ou de savons sur la pierre à pizza. Ne mettez jamais votre pierre à pizza au contact de l'eau.
- i Il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza. Son apparence changera au fil du temps.
- a. Suivez l'étape pour le nettoyage de l'intérieur.
- b. Vérifiez que la pierre n'est pas endommagée. Ne l'utilisez pas si elle est cassée. Contactez Ooni ou rendez-vous sur le site web ooni.com pour la remplacer.
- c. Retirez l'excès de débris alimentaires de la pierre à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.
- d. Remplacez la pierre à pizza dans le four.
- e. Allumez le four à la puissance maximale pendant 45 minutes sans rien faire cuire. La pierre à pizza est autonettoyante à haute température et les résidus d'aliments ou les débris se transforment en cendres.
- ! Les températures très élevées peuvent parfois faire brûler les aliments, ce qui peut produire de la fumée et/ou de la vapeur qui s'évacue par l'arrière.
- f. Laissez le four refroidir complètement, puis nettoyez les cendres à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.
- i Vous pouvez utiliser les deux côtés de votre pierre à pizza. Retournez-la entre deux utilisations (une fois qu'elle est refroidie) et brûlez tout résidu tenace qui se trouve en dessous la prochaine fois que vous cuisinerez.

7.5 Changer l'ampoule

- ! Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
- ! Ne changez jamais l'ampoule lorsque le four est branché sur le secteur.
- a. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- b. Retirez l'ampoule en la tirant directement vers le bas.

- c. Insérez la nouvelle ampoule en l'alignant sur les contacts et en la poussant directement vers le haut.
- d. Remettez le couvercle de la lampe en place en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré à la main.

7.6 Démontage et nettoyage du filtre

Lorsque l'indicateur de nettoyage du filtre  s'allume, il est temps de nettoyer le filtre.

- ! Veillez à ce que le four soit complètement froid et débranché.
- a. Tournez le boîtier du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre d'un quart de tour pour le dégager et le retirer.
- b. Faites tremper le filtre dans de l'eau chaude savonneuse et frottez-le délicatement pour éliminer les dépôts de graisse, ou mettez-le au lave-vaisselle en choisissant un cycle « normal ».
- ! Assurez-vous que le filtre est complètement sec avant de le replacer à l'intérieur du four.
- c. Positionnez le filtre à l'intérieur du four et tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Vous sentirez qu'il est dans la bonne position.
- d. Vérifiez l'évent de vapeur à l'arrière du four. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'accumulation de condensation sur l'évent ou le panneau arrière. Si nécessaire, essuyez avec un chiffon humide et séchez avec une serviette en papier.
- e. Désactivez l'indicateur de nettoyage du filtre  en appuyant sur la touche d'intensité du croustillant  et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes.

Dépannage



Scannez pour télécharger l'application Ooni afin d'obtenir des conseils pour réussir vos pizzas, découvrir des recettes et consulter des solutions de dépannage.

Vous pouvez également contacter le service client d'Ooni à l'adresse support.ooni.com



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés, mais qu'il doit être éliminé, dans l'Union européenne et au Royaume-Uni, dans le cadre des systèmes de collecte sélective applicables aux gros appareils ménagers. Recyclez-le de manière responsable pour ne pas nuire à l'environnement ou à la santé humaine par une élimination non conforme des déchets et pour contribuer à une utilisation durable des ressources. Contactez les autorités locales pour connaître les programmes de collecte ou d'élimination applicables.

⚠ Avertissements

Ce manuel contient des informations importantes qui sont essentielles pour garantir le bon fonctionnement de votre four. Veuillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'assembler, d'installer, d'utiliser votre four ou d'en effectuer l'entretien. Le non-respect de ces consignes vous expose à des dégâts matériels et à un risque d'incendie, de blessures corporelles graves, pouvant être mortelles.

PROTECTIONS IMPORTANTES

lire toutes les directives.



Cet appareil produit de la chaleur pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les boutons, la poignée de la porte, le bouton de commande ou l'interrupteur. Protégez toujours vos mains avec des gants de cuisine antidérapants ou similaires.

Évitez de plonger le four, le cordon ou la prise dans de l'eau ou dans un autre liquide afin d'éviter une électrocution.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes dont les facultés motrices, sensorielles ou cognitives sont altérées ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sous surveillance, ou si elles ont reçu des consignes leur expliquant comment utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques auxquelles elles sont exposées. Veuillez ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans et des animaux domestiques, qu'il soit utilisé ou rangé.

Débranchez la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.

Évitez de le nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des fragments peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui vous exposerait à un risque d'électrocution.

Veuillez vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

- Ne faites jamais fonctionner le four dès lors que le cordon ou la fiche est endommagé ou s'il présente un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez le remplacer par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès d'Ooni ou de notre agent de service. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.

ne pas utiliser à l'extérieur.

N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Ooni, afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommages.

Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

Évitez de placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité ou dans un four chaud.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides chauds.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer le four lorsqu'il est utilisé.

Fais preuve d'une grande précaution lorsque vous enlevez la pierre ou vous jetez la graisse chaude.

Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, tournez n'importe quel bouton sur « off », puis débranchez la fiche de la prise murale.

L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez que des prises de courant correctement mises à la terre.

AVERTISSEMENT : le produit peut chauffer lorsqu'il est utilisé. Veuillez à placer le four sur une surface résistante à la chaleur ou utilisez un dessous de plat ou un tampon résistant à la chaleur. En cas de doute, communiquez avec le fabricant de la surface pour obtenir des conseils avant de l'utiliser.

Veillez à ce que la cavité du four soit propre à tout moment et ne l'utilisez pas lorsqu'une grande quantité de graisse s'accumulée sur les surfaces internes.

ATTENTION! Ne cuisez pas la viande ou les aliments gras à plus de 480 °F / 250 °C. La graisse peut prendre feu spontanément à des températures élevées.

N'ouvrez pas la porte au cas où des aliments ou des restes de farine s'enflammeraient spontanément. Mettez le Volt 2 en veille jusqu'à ce que le four ait totalement refroidi.

Il est normal que l'excès de farine ou de semoule provoque l'apparition de petites flammes lorsque vous cuisez des pizzas.

Veillez éviter de mettre des aliments de trop grand taille et des ustensiles en métal dans le four afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution.

En cas de coupure de courant ou d'arrêt brutal, attendez que le four ait complètement refroidi avant de le toucher.

Portez toujours des gants pour nettoyer le four. Faites attention lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, car des bords coupants peuvent être présents.

Lorsque vous utilisez le four, veillez à laisser au moins 10 cm/4 pouces d'espace de chaque côté de l'appareil et 15 cm / 6 pouces au-dessus.

Fais très attention lorsque vous retirez ou introduisez des aliments ou des ustensiles dans la cavité du four, car ils peuvent être très chauds.

Laissez le four refroidir complètement et débranchez-le avant d'essayer de le nettoyer ou de le déplacer. Cela peut prendre plusieurs heures.

N'utilisez pas de poêles avec un revêtement anti-adhésif dans le four au-dessus de leur température nominale.

Évitez de placer de l'huile ou du papier sulfurisé directement sur la pierre à pizza.

Ne posez rien sur la porte une fois ouverte.

Évitez de vous appuyer ou de poser des objets sur le dessus du four.

Évitez que des aliments froids ne tombent sur l'intérieur de la porte.

Évitez d'entreposer d'autres matériels que les accessoires recommandés par Ooni, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

N'utilisez pas l'appareil sans la pierre à pizza en place.

À utiliser uniquement avec les pierres à pizza Ooni compatibles (10 mm / 0,4 pouce). Celles-ci sont recommandées et fournies par Ooni.

Avant d'éteindre l'interrupteur ou de débrancher la prise, mettez le four en veille pendant au moins 30 minutes pendant le laisser refroidir.

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour limiter le risque de se retrouver emmêlé dans un cordon trop long ou de trébucher dessus. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. En cas d'utilisation d'une rallonge :

1. La classification électrique marquée de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil;
2. Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, afin d'éviter que des enfants tirent ou trébuchent dessus accidentellement; et
3. L'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1 Ce qu'il y a dans la boîte :

- a** Ooni Volt 2
- b** Pierre à pizza
- c** Grille métallique
- d** Câble d'alimentation (selon la région)
- e** Interrupteur d'alimentation
- f** Numéro de série

2 Configuration et assemblage

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Placez votre Ooni Volt 2 sur une table Ooni, ou sur une autre surface plane, stable et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace autour. Veillez également à enlever les objets inflammables qui pourraient se trouver à proximité. Nous recommandons d'utiliser un dessous de plat ou une plaque résistante à la chaleur pour une protection supplémentaire. En cas de doute, communiquez toujours avec le fabricant de la surface pour obtenir des conseils. Ne le posez jamais sur du verre ou du plastique.

Le four Ooni Volt 2 est conçu pour être utilisé uniquement en intérieur.

Assurez-vous que le cordon n'est pas endommagé avant de l'utiliser.

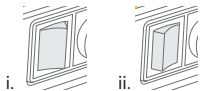
NE PAS soulever le four avec la pierre à pizza en place.

L'Ooni Volt 2 ne doit pas être laissé sans surveillance pendant la cuisson.

⚠ **NE PAS** soulever le four par la poignée de la porte.

- a. Soulevez le four à l'aide des poignées latérales et posez-le sur une surface appropriée.
- b. Enlevez l'emballage extérieur et les pièces de l'intérieur du four.
- c. Placez la pierre à pizza avec précaution à l'intérieur à l'aide de vos deux mains.
 - i. Facultatif : Insérez une grille.
- d. Branchez le cordon d'alimentation à l'arrière du four et à la prise murale.

3 Affichage et entrées

	Entrée	Description
a		Interrupteur (à l'arrière du four) i. allumé ii. éteint
b		Bouton de mise en veille

Obtenez une extension de garantie de 1 à 2 ans*, gratuitement, en enregistrant votre produit sur ooni.com/warranty dans les 60 jours suivant l'achat.*

*Les modalités générales s'appliquent

3.1 Préréglages de pizza / Modes du four

Passez en revue les préréglages et les modes incorporés dans Volt 2 – faire lever la pâte, cuisiner des pizzas à la poêle moelleuses et profondes, des tartes croustillantes à la new-yorkaise et même d'authentiques pizzas à la napolitaine.

	Préréglage de pizza / Mode du four	Description	Paramètres
c	 Napolitaine	Températures maximales pour une pizza authentique napolitaine avec des garnitures chaudes et une croûte moelleuse, tachetée.	Température préréglée : 810 °F / 430 °C Plage de température réglable : 710-850 °F / 375-450 °C Intensité du croustillant préréglée : 5 Minuterie de cuisson préréglée : 1:30
d	 Fine et croustillante	Pour des bases plus fines et plus croustillantes et des croûtes plus croquantes – comme une authentique tarte à la new-yorkaise.	Température préréglée : 660 °F / 350 °C Plage de température réglable : 570-700 °F / 300-370 °C Intensité du croustillant préréglée : 3 Minuterie de cuisson préréglée : 4:30
e	 Pizza à la poêle (pâte épaisse)	Cuisson plus lente et sur un niveau plus bas pour une pizza moelleuse à la pâte épaisse, typique de Detroit ou de Chicago.	Température préréglée : 530 °F / 275 °C Plage de température réglable : 450-560 °F / 230-295 °C Intensité du croustillant préréglée : 3 Minuterie de cuisson préréglée : 8:00
f	 Fermentation de la pâte	Fermenter la pâte à une température constante. ⚠ <i>Le voyant de la cavité du four reste éteint en mode de fermentation de la pâte.</i>	Température préréglée : 90 °F / 30 °C Plage de température réglable : 70-100 °F / 20-40 °C Intensité du croustillant préréglée : Désactivé Minuterie de cuisson préréglée : 2:00 (heures)
g	 Mode four	Cuisez des pizzas surgelées ou des plats qui ne nécessitent pas de températures de cuisson élevées. ⚠ <i>La température est limitée à 480 °F / 250 °C pour éviter tout risque d'inflammation spontanée lors de la cuisson d'aliments gras.</i>	Température préréglée : 360 °F / 180 °C Plage de température réglable : 210-480 °F / 100-250 °C Intensité du croustillant préréglée : 3
h	 Mode Broil/ Grill	Chaleur directe et sèche par le haut : griller du pain, faire du fromage grillé, griller à la perfection des légumes et bien plus encore.	Température préréglée : Non disponible Plage de température réglable : Non disponible Intensité du croustillant réglable : 0-5 Aucun préchauffage nécessaire. Cuisinez immédiatement avec la porte fermée.
i	 Préréglage personnalisé	Réglez la température, l'intensité du croustillant et les paramètres de la minuterie et enregistrez-les pour plus tard.	

3.2 Autres entrées et affichages

	Entrée / Affichage	Description		Entrée / Affichage	Description
j		Contrôle de la température Appui long : Alternier entre °C et °F	n		Voyant Celsius / Fahrenheit
k		Intensité du croustillant Appui long : Éteindre le « voyant de nettoyage du filtre »	o		Voyant de filtre propre
l		Minuterie Appui long : Activation/désactivation du son	p		Voyant de sourdine
m		Affichage Lorsque cette notification s'affiche, le Volt 2 est au-dessus de la température pour le mode sélectionné. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de lancer la cuisson. Lorsque cette notification s'affiche, cela signifie qu'il y a problème avec le four. Veuillez consulter le guide de dépannage.	q		Voyant Boost ready i. Boost disponible (orange fixe) ii. En cours de préparation (vert clignotant) iii. Boost ready (vert fixe)
			r		Cadran de contrôle Appui long : Activation de la fonction Boost
			s		Voyant de chauffage

4 Directives d'utilisation

⚠ AVERTISSEMENTS

En cas de coupure de courant ou d'arrêt brutal, attendez que le four ait complètement refroidi avant de le toucher.

4.1 Allumer

- Placez l'interrupteur situé à l'arrière du Volt 2 sur « on ».
- Appuyez sur le bouton Veille

4.2 Éteindre

- Appuyez sur le bouton Veille
- Attendez 30 minutes que le four refroidisse avant de mettre l'interrupteur sur « off » ou de le débrancher.
- Éteignez et déconnectez l'Ooni Volt 2 lorsque vous ne l'utilisez pas.

4.3 Affichage

Par défaut, l'écran affiche les relevés de température en direct.

Après avoir sélectionné un prééglage, l'écran affiche la température cible pendant 3 secondes avant d'afficher à nouveau la température en direct.

- ❗ L'affichage du compte à rebours sera actif une fois démarré. Lorsque vous appuyez sur le bouton Température , la température cible s'affiche avant de revenir à l'affichage en temps réel.
- ❗ Si vous utilisez le mode Broil/Grill, l'écran affiche le niveau d'intensité du croustillant visé.

4.4 Faire le rodage de votre four

- ❗ Vous devez faire le rodage de votre four avant de l'utiliser pour la première fois.
- ❗ Portez toujours des gants lorsque vous mettez vos mains à l'intérieur du four.
 - Sélectionnez le prééglage Napolitaine et réglez la température sur 850 °F / 450 °C.
 - Mettez-le en route pendant 30 minutes.
 - Appuyez sur le bouton de mise en veille , laissez le four refroidir complètement puis débranchez-le.
 - Essayez l'intérieur avec des serviettes en papier sèches.

5 Cuisson

⚠ AVERTISSEMENTS

La température est limitée à 480 °F / 250 °C pour certains prééglages pour éviter tout risque d'inflammation spontanée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites cuire les plats secs à base de pain, comme la pizza, qu'à partir de 480 °F / 250 °C.

N'ouvrez pas la porte au cas où des aliments ou des restes de farine s'enflammeraient spontanément. Mettez le Volt 2 en veille jusqu'à ce que le four ait totalement refroidi.

Il est normal que l'excès de farine ou de semoule provoque l'apparition de petites flammes lorsque vous cuisez des pizzas.

Faites cuire que les pizzas et les autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour faire cuire de la viande, des légumes ou d'autres aliments, utilisez la grille métallique, les plats Ooni ou d'autres accessoires de cuisson approuvés par Ooni.

5.1 Utilisation d'un prééglage

- Appuyez sur le prééglage que vous avez choisi. La température cible clignote pendant 3 secondes et le four commence à chauffer. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer le four immédiatement.
- Le Volt 2 préchauffe à la température et à l'intensité du croustillant réglées. Les prééglages **c-f** possèdent une durée de cuisson recommandée.

- i. En mode Gril/Broil, réglez l'intensité du croustillant souhaitée pour commencer le préchauffage. L'intensité du croustillant cible clignote pendant 3 secondes. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer le four immédiatement.
- c. Le voyant de chauffage clignotera jusqu'à ce que la température ou l'intensité du croustillant souhaitée soit atteinte. Ne lancez pas la cuisson tant que le voyant de chauffage ne s'est pas arrêté de clignoter.
- i** Le Volt 2 affiche **Hot** lorsque la température du four dépasse celle du préréglage/mode sélectionné. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de lancer la cuisson.
-  Utilisez un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre à pizza.
-  Utilisez les préréglages et les minuteries comme guide. Surveillez toujours vos aliments pendant qu'ils cuisent. Souvenez-vous, c'est vous qui avez le contrôle. Effectuez des réglages ou retirez les aliments du four si nécessaire.

5.2 Vérifiez et réglez la température cible, l'intensité du croustillant ou la minuterie.

- a. Appuyez sur le bouton Température , Intensité du croustillant  ou Minuterie .
- i** Réglez l'intensité du croustillant  entre les niveaux 0 et 5 pour ajuster l'élément chauffant supérieur et contrôler précisément la cuisson de vos garnitures.
- b. Tournez le bouton de commande pour régler la température, l'intensité du croustillant ou la minuterie. La nouvelle cible clignotera pendant 3 secondes. Vous devrez ensuite la confirmer. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer immédiatement.
 - i. Réglage de la minuterie : Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de commande, la minuterie réglée reviendra au préréglage.
- i** La température doit obligatoirement se situer dans la plage préréglée.

5.3 Enregistrer le préréglage personnalisé

- a. Sélectionnez le préréglage existant (**c** - **f**).
- b. Effectuez les réglages souhaités pour la température, l'intensité du croustillant et la minuterie.
- c. Appuyez sur Préréglage personnalisé  ou  pendant 3 secondes pour l'enregistrer.

5.4 Réglages de la minuterie

- a. **Démarrer la minuterie préréglée** : Les préréglages **c** à **f** possèdent une minuterie de cuisson recommandée.
 - i. Appuyez sur le bouton Minuterie .
 - ii. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la minuterie préréglée.

- b. **Régler/paramétrer une minuterie personnalisée** :
 - i. Appuyez sur le bouton Minuterie .
 - ii. Tournez le bouton de commande pour régler la durée.
 - iii. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la minuterie.
- c. **Arrêter/redémarrer la minuterie** :
 - i. Appuyez sur le bouton Minuterie .
 - ii. Appuyez sur le bouton de commande pour mettre en pause / redémarrer.
- d. **Arrêter l'alerte** :
 - i. Appuyez sur le bouton de commande.

5.5 Boost

- i** Augmentez la puissance de la plaque supérieure de votre four pour imiter la flamme roulante d'un four à bois et obtenir une pizza à la napolitaine en 90 secondes.
- i** Vous devez utiliser le préréglage Napolitaine pour utiliser cette fonction de l'Ooni Volt 2. Le voyant Boost ready s'allume en orange lorsque le Boost est disponible.
 - a. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
 - b. Le voyant Boost ready clignote pendant 30 secondes.
 - c. Lorsque le voyant Boost ready devient vert fixe, le boost est terminé et vous pouvez lancer votre pizza.
- i** Le boost ne sera pas disponible pendant 3 minutes après l'utilisation pour éviter la surchauffe.

5.6 Autre

- a. **Alternier entre Celsius et Fahrenheit** :
 - i. Appuyez sur le bouton Température  pendant 3 secondes.
- b. **Éteindre le voyant de filtre propre** :
Le voyant Clean Filter s'allume pour vous rappeler de nettoyer le filtre. Pour plus d'informations, reportez-vous à l'étape 7.6.
 - i. Après avoir nettoyé le filtre, appuyez sur le bouton Intensité du croustillant  pendant 3 secondes pour éteindre le voyant.
- c. **Activer/désactiver le son** :
 - i. Appuyez sur le bouton Minuterie  pendant 3 secondes.
- d. **Allumez la lumière de la cavité en mode Fermentation de la pâte** :
 - i. Le voyant de la cavité du four est éteint par défaut en mode de fermentation de la pâte. Tournez le bouton de commande pour allumer la lumière de la cavité du four pendant 30 secondes.

6 Voyant de chauffage

- a. **Clignotant et le voyant de la cavité du four est allumé** :
 - i. Le four est en train de préchauffer.

- b. **Fixe avec le voyant de la cavité du four allumé :**
 - i. Le four a atteint sa température cible et est prêt à cuire.
- c. **Clignotant et le voyant de la cavité du four est éteint :**
 - i. Le four est en mode de fermentation de la pâte OU
 - ii. Le four est en train de refroidir.

7 Entretien et maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

N'entreprenez jamais le nettoyage ou l'entretien du four lorsqu'il est chaud, en cours d'utilisation ou sous tension.

Portez toujours des gants pour nettoyer le four. Faites attention lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, car des bords coupants peuvent être présents.

Évitez de le mettre dans l'eau.

N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques sur les surfaces peintes.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le four.

Vérifiez que l'Ooni Volt 2 est complètement sec avant de le mettre en marche.

7.1 Nettoyage de l'extérieur

- ⓘ Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- a. Essuyez avec un chiffon humide et séchez immédiatement.

7.2 Nettoyage de l'intérieur

- ⓘ Nettoyez l'appareil après l'avoir utilisé. Sachez que la préparation d'aliments à forte teneur en matières grasses, comme les viandes, peut provoquer des éclaboussures et des dépôts. Ne faites pas fonctionner le four lorsque les surfaces internes sont excessivement contaminées par des accumulations de graisse. La graisse peut prendre feu spontanément à des températures élevées.
- ⓘ Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- ⓘ Ne vaporisez aucun produit de nettoyage de cuisine à l'intérieur du four, et évitez que de l'eau s'infiltre dans les orifices d'aération de l'enveloppe de la porte du four.
- a. Retirez délicatement la pierre à pizza avec les deux mains. Voir l'étape 7.4 pour les instructions de nettoyage de la pierre.
- b. Enlevez les débris secs à l'aide d'un chiffon, d'une brosse ou d'un aspirateur à main.
- c. Utilisez un chiffon humide pour essuyer les débris vers l'avant le long des parois du four. Essayez de ne pas pousser les débris vers l'élément de cuisson inférieur. Aspirez les résidus qui tombent au centre du four.

- d. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la grille, les parois et l'intérieur de la porte du four.
- i. Si nécessaire, faites tremper la grille dans de l'eau chaude savonneuse et frottez doucement pour enlever les dépôts de graisse, ou mettez-la au lave-vaisselle avec un cycle « normal ».
- e. Séchez immédiatement.

7.3 Nettoyage de la porte en verre

- ⓘ Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- ⓘ Évitez que de l'eau ou l'excès d'humidité ne s'infiltre à travers l'orifice d'aération de la porte.
- a. Enlevez la graisse à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon sec.
- b. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer en profondeur. Séchez immédiatement.

7.4 Nettoyage de la pierre à pizza

- ⓘ Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- ⓘ N'utilisez jamais de produits chimiques ou de savons pour nettoyer la surface de la pierre à pizza. N'exposez jamais votre pierre à pizza à l'eau.
- ⓘ Il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza. Son apparence changera au fil du temps.
- a. Suivez l'étape 7.2 pour nettoyer l'intérieur.
- b. Vérifiez que la pierre n'est pas endommagée. Ne l'utilisez pas si elle est cassée; communiquez avec Ooni ou visitez [ooni.com](https://www.ooni.com) pour commander une pièce de rechange.
- c. Enlevez l'excès de débris alimentaires de la pierre à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.
- d. Remettez la pierre à pizza dans le four.
- e. Allumez le four à pleine puissance pendant 45 minutes sans cuire. À haute température, la pierre à pizza se nettoie automatiquement et tout résidu ou débris de nourriture se transforme en cendres.
- ⓘ Les températures très élevées peuvent parfois faire brûler les aliments, ce qui peut produire de la fumée et/ou de la vapeur qui s'évacue par l'arrière.
- f. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.
- ⓘ Vous pouvez utiliser les deux côtés de votre pierre à pizza. Retournez-le entre deux utilisations (une fois refroidi) et brûlez les résidus tenaces du dessous la prochaine fois que vous cuirez des aliments.

7.5 Changement de l'ampoule

- ⓘ Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- ⓘ Ne changez jamais l'ampoule lorsque le four est branché sur le secteur.

- Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens horaire.
- Retirez l'ampoule en la tirant directement vers le bas.
- Installez la nouvelle ampoule en l'alignant sur les contacts et en la poussant directement vers le haut.
- Remettez en place le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré à la main.

7.6 Démontage et nettoyage du filtre

Lorsque le voyant Nettoyer le filtre  s'allume, il est temps de nettoyer le filtre.

-  Vérifiez que le four est complètement refroidi et débranché.
- Tournez le boîtier du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre d'un quart de tour pour le dégager et le retirer.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau chaude savonneuse et frottez doucement pour enlever les dépôts de graisse, ou mettez-le au lave-vaisselle avec un cycle « normal ».
-  Vérifiez que le filtre est complètement sec avant de le replacer à l'intérieur du four.
- Positionnez le filtre à l'intérieur du four et tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Vous sentirez quand il sera dans la bonne position.
- Vérifiez l'évent de vapeur à l'arrière du four. Assurez-vous que de la condensation ne s'est pas accumulée sur l'évent ou le panneau arrière. Si nécessaire, essuyez avec un chiffon humide et séchez avec une serviette en papier.
- Éteignez le voyant Nettoyer le filtre  en appuyant sur le bouton de l'Intensité du croustillant  pendant 3 secondes.

Dépannage



Scannez pour télécharger l'appli Ooni pour obtenir des conseils sur les pizzas, des recettes et des dépannages.

Vous pouvez aussi communiquer avec le service clientèle d'Ooni à l'adresse support.ooni.com



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés, mais qu'il doit être éliminé, dans l'Union européenne et au Royaume-Uni, dans le cadre des systèmes de collecte sélective applicables aux gros appareils ménagers. Afin de prévenir les dommages potentiels à l'environnement ou à la santé humaine causés par l'élimination non réglementée de déchets, veuillez recycler de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des sources de matériaux. Communiquez avec les autorités locales pour connaître les programmes de collecte ou de mise au rebut applicables.

⚠ Avvertenze

Questo manuale contiene informazioni importanti, essenziali per il funzionamento sicuro del tuo forno. Leggi attentamente questo manuale prima di assemblare, installare, utilizzare o effettuare la manutenzione del forno. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare danni materiali, incendi, gravi lesioni fisiche o addirittura la morte.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggi tutte le istruzioni.



Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Usa i pulsanti, la maniglia della porta, il quadrante di controllo o l'interruttore di alimentazione. Proteggi sempre le mani con guanti da forno antiscivolo o simili.

Per evitare scosse elettriche, non immergere il forno, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni e degli animali domestici, sia quando lo usi che quando lo riponi.

Scollega la spina dalla presa di corrente quando non lo usi e prima di pulirlo.

Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal pad e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.

Il cavo di alimentazione deve essere esaminato regolarmente per verificare che non presenti segni di danneggiamento.

- Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio si è guastato o è stato danneggiato in qualche modo.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un insieme speciale disponibile presso Ooni o il nostro agente di assistenza. Riporta l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione.

Non utilizzare all'aperto.

Non utilizzare accessori non raccomandati da Ooni perché potrebbero causare lesioni o danni.

Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone, o che tocchi superfici calde.

Non collocare il prodotto sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi caldi.

Non cercare di sollevare o spostare il forno durante l'uso.

Usa la massima cautela quando rimuovi la pietra o smaltisci il grasso caldo.

Collega sempre prima la spina all'apparecchio e poi inserisci il cavo di alimentazione nella presa di corrente. Per scollegare, ruota qualsiasi comando su "off", quindi rimuovi la spina dalla presa.

L'apparecchio è destinato a essere utilizzato solo in ambito domestico.

L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

Utilizzalo solo su prese di corrente correttamente messe a terra.

AVVERTENZA: il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Assicurati di posizionare il forno su una superficie resistente al calore o di utilizzare un sottopentola o un tappetino resistente al calore. In caso di dubbi, consulta il produttore della superficie per ricevere consigli prima dell'uso.

Mantieni pulita la cavità del forno e non utilizzarlo quando le superfici interne sono contaminate da un eccessivo accumulo di grasso.

AVVERTENZA! Non cucinare carne o cibi grassi a temperature superiori a 480 °F / 250 °C. Il grasso può incendiarsi spontaneamente ad alte temperature.

Non aprire lo sportello nel caso in cui i residui di cibo o di farina si incendino spontaneamente. Imposta Volt 2 in modalità standby finché il forno non si è completamente raffreddato.

Piccole fiammate dovute all'eccesso di farina o semola sono normali durante la cottura della pizza.

Non inserire nel forno alimenti di dimensioni eccessive e utensili metallici, poiché potrebbero causare incendi o rischi di scosse elettriche.

In caso di interruzione di corrente o di spegnimento improvviso, non toccare il forno finché non si è completamente raffreddato.

Indossa sempre i guanti quando pulisci il forno. Fai attenzione quando pulisci l'interno del forno perché potrebbero essere presenti bordi taglienti.

Quando utilizzi il forno, mantieni una distanza minima di 10 cm/4 " su tutti i lati dell'apparecchio e 15 cm/6 " sopra.

Fai molta attenzione quando rimuovi o inserisci gli alimenti o gli utensili nella cavità del forno, perché potrebbero essere molto caldi.

Lascia che il forno si raffreddi completamente e stacca la spina prima di tentare di pulirlo o spostarlo. L'operazione potrebbe richiedere diverse ore.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Non utilizzare teglie rivestite o antiaderenti nel forno a temperature superiori a quelle nominali.

Non mettere olio o carta da forno direttamente sulla pietra per pizza.

Non appoggiare nulla sulla porta una volta aperta.

Non appoggiare oggetti sopra il forno.

Evita che gli alimenti freddi cadano all'interno della porta.

Non riporre in questo forno materiali diversi dagli accessori raccomandati da Ooni quando non è in uso.

Non utilizzare l'apparecchio senza la pietra per pizza al suo posto.

Utilizza solo pietre per pizza Ooni compatibili (10 mm / 0,4"). Queste sono consigliate e fornite da Ooni.

Prima di spegnere l'interruttore o di scollegare la presa di corrente, lascia raffreddare il forno in modalità Standby per almeno 30 minuti.

Un cavo di alimentazione corto (o un cavo di alimentazione staccabile) è previsto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili o prolunghe più lunghe che possono essere utilizzate con cautela. Se si utilizza una prolunga:

1. La portata elettrica della prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio;
2. Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o sui cui si può inciampare inavvertitamente.
3. L'apparecchio è dotato di messa a terra e la prolunga deve essere a 3 fili con messa a terra.

Conserva questo manuale per riferimenti futuri.

1 Cosa contiene la confezione:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pietra per pizza
- c** Griglia metallica
- d** Cavo di alimentazione (a seconda della regione)
- e** Interruttore di alimentazione
- f** Numero di serie

2 Installazione e montaggio

⚠ AVVERTENZA

Questo prodotto può diventare caldo durante l'uso. Posiziona il tuo Ooni Volt 2 su un Tavolo Ooni o su un'altra superficie piana, stabile e resistente al calore con molto spazio intorno e assicurati di rimuovere tutti gli oggetti infiammabili nelle vicinanze. Ti consigliamo di utilizzare un sottopentola o un tappetino resistente al calore per una maggiore protezione. In caso di dubbi, contatta sempre il produttore della superficie per avere consigli. Non metterlo mai sopra il vetro o la plastica.

Estendi la garanzia di 1 anno a 2 anni*, gratuitamente, registrando il prodotto sul sito ooni.com/warranty entro 60 giorni dall'acquisto*.

* Si applicano termini e condizioni.

Ooni Volt 2 è progettato solo per l'uso in ambienti interni.

Assicurati che il cavo non sia danneggiato prima dell'uso.

NON sollevare mai il forno con la pietra per pizza al suo posto.

Ooni Volt 2 non deve essere lasciato incustodito durante la cottura.

! **NON** sollevare usando la maniglia della porta.

- a. Solleva il forno utilizzando le maniglie laterali e posizionalo su una superficie adeguata.
- b. Rimuovi la confezione esterna e le parti dall'interno del forno.
- c. Utilizzando due mani, inserisci con cura la pietra per pizza.
 - i. Opzionale: inserisci una griglia metallica.
- d. Collega il cavo di alimentazione alla parte posteriore del forno e poi alla presa di corrente.

3 Display e ingressi

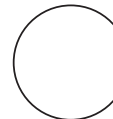
	Input	Descrizione
a		Interruttore di alimentazione (sul retro del forno) i. acceso ii. spento
b		Tasto Standby

3.1 Preimpostazioni pizza / Modalità forno

Esplora le preimpostazioni e le modalità di cottura dell'impasto di Volt 2: testa l'impasto, cucina soffici pizze in teglia, croccanti torte in stile newyorkese e persino autentiche pizze in stile napoletano.

	Preimpostazione pizza / Modalità forno	Descrizione	Impostazioni
c	 Napoleano	Temperature massime per la tradizionale pizza napoletana con condimenti caldi e una crosta soffice a macchia di leopardo.	Temperatura preimpostata: 810 °F / 430 °C Intervallo di temperatura regolabile: 710-850 °F / 375-450 °C Intensità di croccantezza preimpostata: 5 Timer di cottura preimpostato: 1:30
d	 Sottile e croccante	Otteni basi più sottili e croccanti e croste più croccanti, come un'autentica torta in stile New York.	Temperatura preimpostata: 660 °F / 350 °C Intervallo di temperatura regolabile: 570-700 °F / 300-370 °C Intensità di croccantezza preimpostata: 3 Timer di cottura preimpostato: 4:30
e	 Pizza in teglia	Più bassa e più lenta per una pizza in teglia soffice in stile Detroit o Chicago.	Temperatura preimpostata: 530 °F / 275 °C Intervallo di temperatura regolabile: 450-560 °F / 230-295 °C Intensità di croccantezza preimpostata: 3 Timer di cottura preimpostato: 8:00
f	 Lievitazione dell'impasto	Fai lievitare l'impasto a una temperatura costante. ❗ La luce della cavità del forno rimarrà spenta in modalità di lievitazione.	Temperatura preimpostata: 90 °F / 30 °C Intervallo di temperatura regolabile: 70-100 °F / 20-40 °C Intensità di croccantezza preimpostata: Disabilitata Timer di cottura preimpostato: 2:00 (ore)
g	 Modalità forno	Cuoci la pizza surgelata o i piatti al forno che non necessitano di temperature elevate. ❗ La temperatura è limitata a un massimo di 480 °F / 250 °C per evitare il rischio di accensione spontanea durante la cottura di cibi grassi.	Temperatura preimpostata: 360 °F / 180 °C Intervallo di temperatura regolabile: 210-480 °F / 100-250 °C Intensità di croccantezza preimpostata: 3
h	 Modalità Broil/Grill	Calore diretto e secco dall'alto: tosta il pane, prepara il formaggio alla griglia, carbonizza le verdure e molto altro ancora.	Temperatura preimpostata: Disabilitata Intervallo di temperatura regolabile: Disabilitato Intensità di croccantezza regolabile: 0-5 Non è necessario il preriscaldamento. Cucina immediatamente con lo sportello chiuso.
i	 Preimpostazione personalizzata	Imposta la temperatura, l'intensità di croccantezza e le impostazioni del timer e salvale per utilizzarle in seguito.	

3.2 Altri ingressi e display

	Ingresso / Display	Descrizione		Ingresso / Display	Descrizione
j		Controllo della temperatura <i>Premere a lungo: commutazione °C / °F</i>	n		Indicatore Celsius / Fahrenheit
k		Intensità di croccantezza <i>Premere a lungo: Disattivare "Indicatore di pulizia del filtro".</i>	o		Indicatore di pulizia del filtro
l		Timer <i>Premere a lungo: attiva la funzione Mute</i>	p		Indicatore di silenziamento
m	  	Display Quando viene visualizzata questa notifica, il Volt 2 è in eccesso di temperatura per la modalità selezionata. Devi aspettare che il forno si raffreddi prima di cucinare. Quando viene visualizzata questa notifica, c'è un errore nel forno. Consulta la guida alla risoluzione dei problemi.	q		Indicatore di Boost pronto i. Boost disponibile (arancione fisso) ii. Preparazione (verde lampeggiante) iii. Boost pronto (verde fisso)
			r		Quadrante di controllo <i>Premere a lungo: attivazione del boost</i>
			s		Indicatore di riscaldamento

4 Istruzioni per l'uso

⚠ AVVERTENZE

In caso di interruzione di corrente o di spegnimento improvviso, non toccare il forno finché non si è completamente raffreddato.

4.1 Accendi

- Posiziona l'interruttore di alimentazione sul retro di Volt 2 su "on".
- Tocca il pulsante Standby .

4.2 Spegnimento

- Tocca il pulsante Standby .
- Attendi 30 minuti che il forno si raffreddi prima di posizionare l'interruttore su "off" o di scollegare l'alimentazione.
- Spegni e scollega Ooni Volt 2 quando non lo usi.

4.3 Display

Per impostazione predefinita, il display mostra le letture della temperatura in tempo reale.

Dopo aver selezionato una preimpostazione, il display visualizza la temperatura target per 3 secondi prima di tornare alla lettura della temperatura reale.

-  Il display del timer del conto alla rovescia sarà attivo una volta avviato. Toccando il pulsante Temperatura  mostra la temperatura target prima di tornare alla lettura in tempo reale.
-  Se si utilizza la modalità Broil/Grill, il display visualizza l'intensità di croccantezza desiderata.

4.4 Riscaldamento del forno

-  Devi riscaldare il forno prima di cucinarci per la prima volta.
 -  Indossare sempre dei guanti quando si mettono le mani all'interno del forno.
- Seleziona la preimpostazione napoletano  e regola la temperatura a 850 °F / 450 °C.
 - Esegui per 30 minuti.
 - Tocca il pulsante Standby , lascia raffreddare completamente il forno e poi scollegalo dall'alimentazione.
 - Pulisci l'interno con carta assorbente asciutta.

5 Cucinare

⚠ AVVERTENZE

Alcune preimpostazioni sono limitate a un massimo di 480 °F / 250 °C per evitare il rischio di incendi spontanei durante la cottura di cibi grassi. Cuoci solo piatti secchi e a base di pane, come la pizza, a 480 °F / 250 °C e oltre.

Non aprire lo sportello nel caso in cui i residui di cibo o di farina si incendino spontaneamente. Imposta Volt 2 in modalità standby finché il forno non si è completamente raffreddato.

Piccole fiammate dovute all'eccesso di farina o semola sono normali durante la cottura della pizza.

Cuoci solo la pizza e altri piatti secchi a base di pane direttamente sulla pietra per pizza. Per cucinare carne, verdure o altre pietanze, usa la griglia, le padelle Ooni o altri accessori di cottura approvati da Ooni.

5.1 Utilizzo di una preimpostazione

- Tocca la preimpostazione scelta. La temperatura target lampeggerà per 3 secondi e poi inizierà il riscaldamento. Premi la manopola di controllo per iniziare immediatamente.
 - Volt 2 si preriscalda alla temperatura e all'intensità di croccantezza impostate. Le preimpostazioni **c** - **f** hanno un timer di cottura consigliato.
 - In modalità Broil/Grill, imposta l'intensità di croccantezza desiderata per iniziare il preriscaldamento. L'intensità di croccantezza desiderata lampeggia per 3 secondi. Premi la manopola di controllo per iniziare immediatamente.
 - L'indicatore di riscaldamento pulserà fino al raggiungimento della temperatura o dell'intensità di croccantezza desiderata. Non cuocere finché l'indicatore di riscaldamento non è costante.
-  Il Volt 2 visualizzerà **hot** quando il forno è in eccesso di temperatura per la preimpostazione/modalità selezionata. Devi aspettare che il forno si raffreddi prima di cucinare.
 -  Usa un termometro digitale a infrarossi Ooni per misurare con precisione la temperatura della pietra della pizza.
 -  Usa le preimpostazioni e i timer come guida. Controlla sempre il cibo mentre cuoce. Ricorda: sei tu che hai il controllo. Effettua le regolazioni o rimuovi gli alimenti dal forno, se necessario.

5.2 Controllo e regolazione della temperatura target, dell'intensità di croccantezza o del timer.

- Tocca il pulsante Temperatura , Intensità di croccantezza  o Timer .
-  Regola l'intensità di croccantezza  sui livelli da 0 a 5 per regolare con precisione l'elemento riscaldante superiore e controllare l'intensità di cottura delle guarnizioni.
 - Ruota la manopola di controllo per regolare la temperatura, l'intensità di croccantezza o il timer. La nuova impostazione lampeggerà per 3 secondi e poi viene confermata. Premi la manopola di controllo per confermare immediatamente.
 - Regolazione del timer: premi la manopola di controllo per avviarlo. Se non premi la manopola di controllo, il timer regolato tornerà a quello preimpostato.
-  Puoi regolare la temperatura solo all'interno dell'intervallo preimpostato.

5.3 Salvataggio preimpostazione personalizzata

- Seleziona la preimpostazione esistente (**c** - **f**).
- Regola la temperatura, l'intensità di croccantezza e le impostazioni del timer.
- Tocca e tieni premuto la preimpostazione personalizzata **1** o **2** per 3 secondi per salvarla.

5.4 Impostazioni del timer

- a. **Avvia il timer preimpostato:** Le preimpostazioni da **c** a **f** hanno un timer di cottura consigliato.
 - i. Tocca il pulsante Timer .
 - ii. Premi la manopola di controllo per avviare il timer preimpostato.
- b. **Imposta/regola un timer personalizzato:**
 - i. Tocca il pulsante Timer .
 - ii. Ruota la manopola di controllo per regolare la durata.
 - iii. Premi la manopola di controllo per avviare il timer.
- c. **Metti in pausa / riavvia il timer:**
 - i. Tocca il pulsante Timer .
 - ii. Premi la manopola di controllo per mettere in pausa/riavviare.
- d. **Allarme di arresto:**
 - i. Premi la manopola di controllo.

5.5 Boost

-  Potenzia l'elemento superiore per emulare la fiamma rotolante di un forno a legna e ottenere una pizza in stile napoletano in 90 secondi.
-  Per utilizzare questa funzione, è necessario impostare Ooni Volt 2 sulla preimpostazione Napoletano. L'indicatore Boost pronto si illumina di arancione quando Boost è disponibile.
 - a. Tieni premuta la manopola di controllo per 3 secondi.
 - b. La spia dell'indicatore Boost pronto lampeggia per 30 secondi.
 - c. Quando l'indicatore Boost pronto diventa verde fisso, il boost è completo e puoi infornare la tua pizza.
-  Il Boost non sarà disponibile per 3 minuti dopo l'uso per evitare il surriscaldamento.

5.6 Altro

- a. **Alterna Celsius / Fahrenheit:**
 - i. Tocca e tieni premuto il pulsante Temperatura  per 3 secondi.
- b. **Spegni l'indicatore di pulizia del filtro:**

Si veda il passaggio 7.6 per maggiori dettagli.

 - i. Dopo aver pulito il filtro, tocca e tieni premuto il pulsante dell'intensità di croccantezza  per 3 secondi per spegnere l'indicatore.
- c. **Attiva la funzione Mute:**
 - i. Tocca e tieni premuto il pulsante Timer  per 3 secondi.
- d. **Accendi la luce della cavità in modalità di lievitazione dell'impasto:**
 - i. La luce della cavità del forno è SPENTA per impostazione predefinita in modalità di lievitazione dell'impasto. Ruota la manopola di controllo per illuminare la cavità del forno per 30 secondi.

6 Indicatore di riscaldamento

- a. **Pulsante e luce della cavità del forno accesa:**
 - i. Il forno si sta preriscaldando.
- b. **Costante con la luce della cavità del forno accesa:**
 - i. Il forno ha raggiunto la temperatura desiderata ed è pronto per la cottura.
- c. **Pulsante e luce della cavità del forno spenta:**
 - i. Il forno è in modalità di lievitazione dell'impasto OPPURE
 - ii. Il forno si sta raffreddando.

7 Cura e manutenzione

AVVERTENZA

Non tentare mai la pulizia o la manutenzione mentre il forno è caldo, in uso o collegato alla corrente.

Indossa sempre i guanti quando pulisci il forno. Fai attenzione quando pulisci l'interno del forno perché potrebbero essere presenti bordi taglienti.

Non immergere in acqua.

Non utilizzare detergenti chimici sulle superfici verniciate.

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette per pulire qualsiasi parte del forno.

Assicurati che Ooni Volt 2 sia completamente asciutto prima di accenderlo.

7.1 Pulizia dell'esterno

-  Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
 - a. Pulisci con un panno umido e asciuga immediatamente.

7.2 Pulizia degli interni

-  Pulisci il forno dopo l'uso. Tieni presente che la preparazione di alimenti ad alto contenuto di grassi, come la carne, può causare schizzi e depositi. Non operare quando le superfici interne sono eccessivamente contaminate da accumuli di grasso. Il grasso può incendiarsi spontaneamente ad alte temperature.
-  Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
-  Non spruzzare detergenti da cucina all'interno del forno e non lasciare che l'acqua penetri nelle bocchette dell'alloggiamento della porta del forno.
- a. Con entrambe le mani, rimuovere con cautela la pietra per pizza. Vedere il passaggio 7.4 per istruzioni sulla pulizia della pietra.
- b. Rimuovi i detriti secchi con un panno, una spazzola o un aspirapolvere manuale.
- c. Usare un panno umido per pulire i detriti lungo i lati del forno. Cerca di non spingere verso l'elemento di cottura inferiore. Aspira i residui che cadono al centro del forno.
- d. Usa un panno umido per pulire la griglia, le pareti e l'interno della porta del forno.

- i. Se necessario, immergi la griglia metallica in acqua calda e sapone e strofina delicatamente per rimuovere i depositi di grasso, oppure mettilo in lavastoviglie con un ciclo "normale".
- e. Asciuga immediatamente.

7.3 Pulizia della porta di vetro

- ❗ Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
- ❗ Non lasciare che l'acqua o l'umidità in eccesso entrino nella bocchetta dello sportello.
- a. Rimuovi il grasso usando carta assorbente o un panno asciutto.
- b. Per una pulizia più accurata, usa un panno umido. Asciuga immediatamente.

7.4 Pulizia della pietra per pizza

- ❗ Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
- ❗ Non utilizzare mai detergenti o saponi chimici sulla pietra per pizza. Non esporre mai la pietra per pizza all'acqua.
- i Non è necessario lavare la pietra per pizza. Il suo aspetto cambierà nel tempo.
- a. Seguire il passaggio 7.2 per pulire l'interno.
- b. Controlla che la pietra non sia danneggiata. Non usare se è rotto; contatta Ooni o visita il sito ooni.com per una sostituzione.
- c. Rimuovi i residui di cibo in eccesso dalla pietra utilizzando un pennello da forno per pizza Ooni.
- d. Riponi la pietra per pizza nel forno.
- e. Accendi il forno alla massima potenza per 45 minuti senza cuocere. Alle alte temperature, la pietra per pizza si autopulisce e i residui di cibo si trasformano in cenere.
- ❗ Le temperature molto elevate possono talvolta causare la bruciatura degli alimenti, con conseguente produzione di fumo e/o vapore che fuoriesce dalla parte posteriore.
- f. Lascia raffreddare completamente il forno, quindi spazzola via la cenere con un pennello da forno per pizza Ooni.
- i Puoi utilizzare entrambi i lati della tua pietra per pizza. Girarlo tra un utilizzo e l'altro (una volta raffreddato) ed elimina eventuali residui ostinati da sotto al momento della cottura successiva.

7.5 Cambiare la lampadina

- ❗ Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
- ❗ Non cambiare mai la lampadina mentre il forno è collegato alla rete elettrica.
- a. Rimuovi il coperchio della lampada ruotandolo in senso orario.
- b. Rimuovi la lampadina tirandola direttamente verso il basso.

- c. Inserisci la nuova lampadina allineandola ai contatti e spingendola direttamente verso l'alto.
- d. Riposiziona il coperchio della lampadina ruotandolo in senso antiorario fino a stringerlo a mano.

7.6 Rimozione e pulizia del filtro

Quando l'indicatore di pulizia del filtro  si accende, è il momento di pulire il filtro.

- ❗ Assicurati che il forno sia completamente freddo e scollegato dalla corrente.
- a. Gira l'alloggiamento del filtro in senso orario di un quarto di giro per sbloccarlo e rimuoverlo.
- b. Immergi il filtro in acqua calda e sapone e strofina delicatamente per rimuovere i depositi di grasso, oppure mettilo in lavastoviglie con un ciclo "normale".
- ❗ Assicurati che il filtro sia completamente asciutto prima di rimetterlo all'interno del forno.
- c. Posiziona il filtro all'interno del forno e ruotalo di un quarto di giro in senso antiorario per bloccarlo in posizione. Sentirai quando è nella posizione corretta.
- d. Controlla lo sfiato del vapore sul retro del forno. Assicurati che non si formi condensa sulla bocchetta o sul pannello posteriore. Se necessario, pulisci con un panno umido e asciuga con carta assorbente.
- e. Disattiva l'indicatore di pulizia del filtro  toccando e tenendo premuto il pulsante dell'intensità di croccantezza  per 3 secondi.

Risoluzione dei problemi



Esegui la scansione per scaricare l'app Ooni e ricevere suggerimenti per la pizza, ricette e consigli per la risoluzione dei problemi.

Puoi anche contattare l'assistenza clienti di Ooni all'indirizzo support.ooni.com



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano indifferenziato e che, nell'Unione Europea e nel Regno Unito, deve essere smaltito in sistemi di raccolta differenziata applicabili ai Grandi Elettrodomestici. Ricicla in modo responsabile per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti e per promuovere il riutilizzo sostenibile delle fonti di materiale. Contatta l'autorità locale per conoscere i programmi di raccolta o smaltimento applicabili.

⚠ Waarschuwingen

Deze handleiding bevat belangrijke informatie die essentieel is voor de veilige werking van uw oven. Lees deze handleiding volledig door voordat u uw oven monteert, installeert, gebruikt of onderhoudt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, brand, ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees alle instructies.



Dit apparaat genereert warmte tijdens het gebruik. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik knoppen, de deurlink, de bedieningsknop of de aan/uit-schakelaar. Bescherm uw handen altijd met antislip ovenwanten of iets dergelijks.

Ter bescherming tegen het risico op elektrische schokken mag u de oven, het snoer of de stekker niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits onder toezicht of nadat ze zijn geïnstrueerd met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren, zowel tijdens gebruik als tijdens opslag.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.

Niet schoonmaken met metalen schuurspansjes. Stukken kunnen van de pad afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.

Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade.

- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of geheel dat verkrijgbaar is bij Ooni of onze serviceagent. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of afstelling.

Niet buitenshuis gebruiken.

Gebruik geen accessoire hulpstukken die niet door Ooni worden aanbevolen, omdat deze letsel of schade kunnen veroorzaken.

Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.

Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.

Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

Probeer de oven tijdens gebruik niet op te tillen of te verplaatsen.

Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van steen of het weggooien van heet vet.

Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.

Alleen aansluiten op een naar behoren geaard stopcontact.

WAARSCHUWING: Het product kan tijdens gebruik heet worden. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond of gebruik een onderzetter of hittebestendige pad. Neem bij twijfel voor gebruik contact op met de fabrikant van het oppervlak voor advies.

Houd de ovenruimte schoon en gebruik de oven niet als de oppervlakken aan de binnenkant verontreinigd zijn met overmatig opgehoopt vet.

WAARSCHUWING! Bereid geen vlees of vet voedsel boven 480 °F / 250 °C. Vet kan bij hoge temperaturen spontaan ontbranden.

Open de deur niet als voedsel- of meelresten spontaan ontbranden. Zet de Volt 2 in de stand-bystand totdat de oven helemaal is afgekoeld.

Kleine vlammetjes van overtollig meel of griesmeel zijn normaal tijdens het bakken van pizza's.

Plaats geen bovenmaatse etenswaren of metalen keukengerei in de oven. Deze kunnen brand of risico op elektrische schokken veroorzaken.

In het geval van een stroomstoring of abrupte uitschakeling mag u de oven niet aanraken totdat deze volledig is afgekoeld.

Draag altijd handschoenen bij het schoonmaken van de oven. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de oven, want er kunnen scherpe randen aanwezig zijn.

Houd bij het gebruik van de oven een minimale afstand aan van 10 cm / 4 inch ruimte aan alle kanten van het apparaat en 15 cm / 6 inch erboven.

Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen of plaatsen van etenswaren of keukengerei in de ovenruimte, aangezien deze erg heet kunnen zijn.

Laat de oven volledig afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem probeert schoon te maken of te verplaatsen. Dit kan enkele uren duren.

Bewaard deze instructies

Gebruik geen gecoate pannen of pannen met antiaanbaklaag in de oven boven hun nominale temperatuur.

Leg geen olie of bakpapier direct op de pizzasteen.

Laat niets op de deur rusten als deze eenmaal open is.

Leun niet op de oven en plaats geen voorwerpen op de over.

Laat geen koude etenswaren tegen de binnenkant van de deur vallen.

Bewaar geen spullen in de oven wanneer deze niet in gebruik is, afgezien van de aanbevolen accessoires van Ooni.

Gebruik het apparaat niet zonder dat de pizzasteen op zijn plaats zit.

Alleen gebruiken met compatibele Ooni Pizza Stones (10 mm / 0,4"). Deze worden aanbevolen en geleverd door Ooni.

Voordat u de aan/uit-schakelaar uitzet of de stekker uit het stopcontact trekt, laat u de oven minimaal 30 minuten afkoelen in de stand-bymodus.

Er wordt een kort netsnoer (of afneembaar netsnoer) meegeleverd om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en kunnen met zorg worden gebruikt. Als er een verlengsnoer wordt gebruikt:

1. De aangegeven elektrische classificatie van het verlengsnoer moet ten minste net zo hoog zijn als de elektrische classificatie van het apparaat;
2. Het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of tafelblad valt, waar kinderen eraan kunnen trekken of er onbedoeld over kunnen struikelen; en
3. Het apparaat is van het geaarde type. Het verlengsnoer moet daarom eveneens van het geaarde type zijn, met een 3-aderig snoer.

Bewaar deze handleiding om het op een later moment te kunnen raadplegen.

1 Inhoud van de doos:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzasteen
- c** Rooster
- d** Stroomkabel (afhankelijk van de regio)
- e** Aan/uit-schakelaar
- f** Serienummer

Verleng uw garantie gratis van 1 jaar tot 2 jaar* wanneer u uw product binnen 60 dagen na aankoop registreert op ooni.com/warranty.*

*Algemene voorwaarden zijn van toepassing

2 Installatie en montage

⚠ WAARSCHUWING

Dit product kan tijdens gebruik heet worden. Plaats uw Ooni Volt 2 op een Ooni-tafel of een alternatief, stabiel, hittebestendig oppervlak met veel ruimte eromheen, en zorg ervoor dat u alle brandbare voorwerpen in de buurt verwijdt. We raden aan om een hittebestendige onderzetter of pad te gebruiken voor extra bescherming. Neem bij twijfel altijd contact op met de fabrikant van het oppervlak voor advies. Plaats het nooit op glas of plastic.

Ooni Volt 2 is alleen ontworpen voor gebruik binnenshuis.

Zorg ervoor dat het snoer voor gebruik onbeschadigd is.

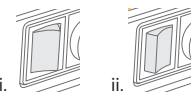
Til de oven **NIET** op met de pizzasteen erin.

Ooni Volt 2 mag tijdens het koken niet onbeheerd worden achtergelaten.

⚠ **NIET** optillen aan de handgreep op de deur.

- a. Til de oven op met behulp van de handgrepen aan de zijkant en plaats deze op een geschikte ondergrond.
- b. Verwijder de buitenverpakking en onderdelen uit de oven.
- c. Plaats de pizzasteen voorzichtig et twee handen in de oven.
 - i. Optioneel: Plaats het rooster in de oven.
- d. Sluit het netsnoer aan op de achterkant van de oven en vervolgens op het stopcontact.

3 Display en aansluitingen

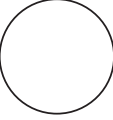
	Aansluiting	Beschrijving
a		Aan/uit-schakelaar (aan de achterkant van de oven) i. aan ii. uit
b		Standby-knop

3.1 Pizza voorinstellingen / Ovenmodi

Leer de voorinstellingen en modi van Volt 2 kennen: deeg laten rijzen, luchtige diepe panpizza's bakken, knapperige 'New York'-pizza's bakken en zelfs authentieke pizza's in Napolitaanse stijl bakken.

	Voorinstelling voor pizza / Ovenmodus	Beschrijving	Instellingen
c	 Napolitaans	Toptemperaturen voor traditionele pizza in Napolitaanse stijl, met warme toppings en een luchtige korst met donkere vlekken.	Vooringestelde temperatuur: 810 °F / 430 °C Instelbaar temperatuurbereik: 710-850 °F / 375-450 °C Vooringestelde knapperigheidsintensiteit: 5 Vooringestelde bereidingstijd: 1:30
d	 Dun en knapperig	Dunnere, extra knapperigere bodem en korsten, zoals een authentieke 'New York'-pizza.	Vooringestelde temperatuur: 660 °F / 350 °C Instelbaar temperatuurbereik: 570-700 °F / 300-370 °C Vooringestelde knapperigheidsintensiteit: 3 Vooringestelde bereidingstijd: 4:30
e	 Panpizza	Lager en langzamer voor een luchtige 'Detroit'- of 'Chicago'-panpizza.	Vooringestelde temperatuur: 530 °F / 275 °C Instelbaar temperatuurbereik: 450-560 °F / 230-295 °C Vooringestelde knapperigheidsintensiteit: 3 Vooringestelde bereidingstijd: 8:00
f	 Deeg laten rijzen	Laat het deeg rijzen bij een constante temperatuur. ⚠ Het lampje van de ovenruimte blijft UIT in de deegrijsmodus.	Vooringestelde temperatuur: 90 °F / 30 °C Instelbaar temperatuurbereik: 70-100 °F / 20-40 °C Vooringestelde knapperigheidsintensiteit: uitgeschakeld Vooringestelde bereidingstijd: 2:00 (uur)
g	 Ovenmodus	Bereiden van diepvriespizza's of gerechten die geen hoge temperaturen nodig hebben. ⚠ De temperatuur is beperkt tot een maximum van 480 °F / 250 °C om het risico op spontane ontsteking bij het koken van vet voedsel te voorkomen.	Vooringestelde temperatuur: 360 °F / 180 °C Instelbaar temperatuurbereik: 210-480 °F / 100-250 °C Vooringestelde knapperigheidsintensiteit: 3
h	 Braden/grillen	Directe, droge warmte van bovenaf: brood roosteren, gegrilde kaas maken, groenten schroeien en meer.	Vooringestelde temperatuur: uitgeschakeld Instelbaar temperatuurbereik: uitgeschakeld Instelbaar knapperigheidsintensiteitsbereik: 0-5 Voorverwarmen niet nodig. Kook direct met de deur dicht.
i	 Aangepaste voorinstelling	Temperatuur, knapperigheidsintensiteit en bereidingstijd instellen en bewaren voor later.	

3.2 Andere bedieningselementen en displays

	Bedieningselementen / Display	Beschrijving		Bedieningselementen / Display	Beschrijving
j		Temperatuurregeling Lang indrukken: schakelen tussen °C / °F	n		Celsius / Fahrenheit-indicator
k		Knapperigheidsintensiteit Lang indrukken: indicatie "Filter reinigen" wegdrukken	o		Indicatie Filter reinigen
l		Timer Lang indrukken: Dempen in-/uitschakelen	p		Indicatie Dempen
m		Display Wanneer deze melding wordt weergegeven, is de temperatuur in de Volt 2 te hoog voor de geselecteerde modus. Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u gaat koken. Wanneer deze melding wordt weergegeven, is er een fout met de oven. Raadpleeg de gids voor het oplossen van problemen.	q		Indicatie Klaar voor Boost i. Boost beschikbaar (continu oranje) ii. Voorbereiden (knipperend groen) iii. Klaar voor boost (continu groen)
			r		Bedieningsknop Lang indrukken: Boost-activering
			s		Verwarmingsindicator

4 Gebruiksaanwijzing

⚠ WAARSCHUWINGEN

In het geval van een stroomstoring of abrupte uitschakeling mag u de oven niet aanraken totdat deze volledig is afgekoeld.

4.1 Inschakelen

- Zet de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van de Volt 2 op "aan".

- Tik op de Standby-knop .

4.2 Uitschakelen

- Tik op de Standby-knop .
- Wacht 30 minuten totdat de oven is afgekoeld voordat u de aan/uitschakelaar op "uit" zet of de stroom loskoppelt.
- Schakel de Ooni Volt 2 uit en ontkoppel deze wanneer deze niet in gebruik is.

4.3 Display

Standaard toont het display live temperatuurmetingen.

Na het selecteren van een voorinstelling, toont het display de doeltemperatuur gedurende 3 seconden voordat wordt teruggekeerd naar een live temperatuurmeting.

- Het display van de afteltimer is actief zodra het is gestart. Als u tikt op de temperatuurknop  wordt de streeftemperatuur weergegeven. Vervolgens keert het display terug naar de huidige temperatuur.
- Als u de Braad/Grill-modus gebruikt, toont het display de instelling van de beoogde knapperigheidsintensiteit.

4.4 De oven inbranden

- De oven moet worden ingebrand voordat u deze voor het eerst gebruikt.
 - Draag altijd handschoenen wanneer u uw hand in de oven steekt.
- Selecteer de voorinstelling Napolitaans  en stel de temperatuur in op 850 °F / 450 °C.
 - Laat de oven 30 minuten aan staan.
 - Tik op de knop Stand-by , laat de oven volledig afkoelen en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
 - Veeg de binnenkant af met droog keukenpapier.

5 Bakken

⚠ WAARSCHUWINGEN

Sommige voorinstellingen zijn beperkt tot een maximum van 480 °F / 250 °C om het risico van spontane ontbranding bij het koken van vet voedsel te voorkomen. Kook alleen droge gerechten op basis van brood, zoals pizza, bij 480 °F / 250 °C en hoger.

Open de deur niet als voedsel- of meelresten spontaan ontbranden. Zet de Volt 2 in de stand-bystand totdat de oven helemaal is afgekoeld.

Kleine vlammetjes van overtollig meel of griesmeel zijn normaal tijdens het bakken van pizza's.

Kook pizza en andere droge gerechten op basis van brood alleen direct op de pizzasteen. Gebruik voor het bereiden van vlees, groenten of andere gerechten het rooster, de Ooni-pannen of andere door Ooni goedgekeurde kookaccessoires.

5.1 Een voorinstelling gebruiken

- Tik op de gekozen voorinstelling. De streeftemperatuur knippert gedurende 3 seconden en het opwarmen begint. Druk op de bedieningsknop om direct te starten.
 - De Volt 2 wordt voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur en knapperigheidsintensiteit. Voorinstellingen **c**–**f** hebben een aanbevolen bereidingstijd.
 - Stel in de modus Braden/Grillen de gewenste knapperigheidsintensiteit in om het voorverwarmen te starten. De gewenste knapperigheidsintensiteit knippert gedurende 3 seconden. Druk op de bedieningsknop om direct te starten.
 - De verwarmingsindicator pulseert totdat de doelt temperatuur of knapperigheidsintensiteit is bereikt. Begin pas met koken als de verwarmingsindicator constant is.
- i** Volt 2 toont **hot** wanneer de oven te warm is voor de geselecteerde voorinstelling/modus. Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u gaat koken.

 Gebruik een Ooni digitale infraroodthermometer om de temperatuur van de pizzasteen nauwkeurig te meten.

 Gebruik voorinstellingen en timers als richtlijn. Houd uw voedsel altijd in de gaten terwijl het kookt. Onthoud: u hebt de controle. Maak indien nodig aanpassingen of haal voedsel uit de oven.

5.2 Controleer en pas de streef temperatuur, knapperigheidsintensiteit of de bereidingstijd aan

- Tik op de knop Temperatuur , Knapperigheidsintensiteit  of Timer .
- i** Pas de knapperigheidsintensiteit  aan van niveau 0 tot 5 om het bovenste verwarmingselement nauwkeurig af te stellen en nauwkeurig te regelen hoe goed uw toppings koken.
- Draai aan de bedieningsknop om de temperatuur, de knapperigheidsintensiteit of de timer aan te passen. de nieuwe waarde knippert gedurende 3 seconden en wordt vervolgens bevestigd. Druk op de bedieningsknop om onmiddellijk te bevestigen.
 - Timeraanpassing: Druk op de bedieningsknop om te starten. Als u niet op de bedieningsknop drukt, keert de aangepaste timer terug naar de voorinstelling.
- i** U kunt de temperatuur alleen aanpassen binnen het vooraf ingestelde bereik.

5.3 Aangepaste voorinstelling opslaan

- Selecteer bestaande voorinstelling (**c**–**f**).
- Breng de gewenste aanpassingen aan in de temperatuur, de intensiteit van het crispen en de timerinstellingen.
- Tik op de voorinstelling Aangepaste **1** of **2** en houd deze 3 seconden ingedrukt om de instelling op te slaan.

5.4 Timerinstellingen

- Voorinstelde timer starten:** Voorinstellingen **c** om **f** een aanbevolen bereidingstijd in te stellen.
 - Tik op de knop Timer .
 - Druk op de bedieningsknop om de vooraf ingestelde timer te starten.
- Stel een aangepaste timer in / pas deze aan:**
 - Tik op de knop Timer .
 - Draai aan de regelknop om de duur aan te passen.
 - Druk op de bedieningsknop om de timer te starten.
- De timer pauzeren / opnieuw opstarten:**
 - Tik op de knop Timer .
 - Druk op de bedieningsknop om te pauzeren / opnieuw op te starten.
- Stopsignaal:**
 - Druk op de bedieningsknop.

5.5 Boost

- i** Geef het bovenste element een boost om de vlam van een houtgestookte oven na te bootsen en pizza in Napolitaanse stijl te bereiden in 90 seconden.
- i** Ooni Volt 2 moet in de Napolitaanse preset staan om deze functie te gebruiken. De indicatie Klaar voor boost licht oranje op wanneer boost beschikbaar is.
- Houd de bedieningsknop 3 seconden ingedrukt.
 - Het indicatielampje Klaar voor boost knippert gedurende 30 seconden.
 - Wanneer de indicatie Klaar voor boost gereed continu groen wordt, is de oven klaar voor boost en kunt u uw pizza bakken.
- i** Na gebruik is boost 3 minuten niet beschikbaar om oververhitting te voorkomen.

5.6 Overige

- Schakelen tussen Celsius / Fahrenheit:**
 - Tik op de knop Temperatuur  en houd deze 3 seconden ingedrukt.
- Om de filterreinigingsindicator uit te schakelen:**

De indicatielampje voor filterreiniging licht op als herinnering om het filter schoon te maken. Zie stap 7.6 voor meer informatie.

 - Tik na het reinigen van het filter op de knop Knapperigheidsintensiteit  en houd deze 3 seconden ingedrukt om de indicator uit te schakelen.
- Dempen in- en uitschakelen:**
 - Tik op de timerknop  en houd deze 3 seconden ingedrukt.
- Doe het holtelampje aan in de deegrijsmodus:**
 - Het lampje van de ovenruimte is standaard UIT in de deegrijsmodus. Draai aan de bedieningsknop om de ovenruimte 30 seconden te verlichten.

6 Verwarmingsindicator

- a. **Pulserend en het licht in de oven is aan:**
 - i. De oven is aan het voorverwarmen.
- b. **Constant en het licht in de oven is aan:**
 - i. De oven heeft zijn doeltemperatuur bereikt en is klaar om te koken.
- c. **Pulserend en het licht in de oven is uit:**
 - i. De oven staat in de deegrijsmodus OF
 - ii. De oven is aan het afkoelen.

7 Verzorging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING

Probeer de oven nooit schoon te maken of te onderhouden terwijl deze heet of in gebruik is of is aangesloten op de stroombron.

Draag altijd handschoenen bij het schoonmaken van de oven. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de oven, want er kunnen scherpe randen aanwezig zijn.

Niet onderdompelen in water.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen op geverfde oppervlakken.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om enig onderdeel van de oven schoon te maken.

Zorg ervoor dat Ooni Volt 2 volledig droog is voordat u hem inschakelt.

7.1 Reiniging van de buitenkant

- ⚠ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
- a. Schoonwrijven met een vochtige doek en onmiddellijk afdrogen.

7.2 Schoonmaken van het interieur

- ⚠ Reinig het apparaat na gebruik. Houd er rekening mee dat het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals vlees, spatten en afzettingen kan veroorzaken. Gebruik het apparaat niet als de interne oppervlakken overmatig vervuild zijn door vetophoping. Vet kan bij hoge temperaturen spontaan ontbranden.
- ⚠ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
- ⚠ Spuit geen keukenreiniger in de oven en laat geen water in de ventilatieopeningen op de ovendeurbehuizing komen.
- a. Verwijder met beide handen voorzichtig de pizzasteen. Zie stap 7.4 voor aanwijzingen voor het schoonmaken van de pizzasteen.
- b. Verwijder droog vuil met een doek, borstel of kruimelzuiger.

- c. Gebruik een vochtige doek om vuil langs de zijkanten van de oven naar voren te vegen. Probeer er geen in de richting van het onderste kookelement te duwen. Zuig alle resten op die in het midden van de oven vallen op met een kruimelzuiger.
- d. Gebruik een vochtige doek om het rooster, de wanden en de binnenkant van de ovendeur schoon te wrijven.
 - i. Week het rooster indien nodig in heet zeepsop en schrob voorzichtig om vetafzettingen te verwijderen, of plaats het in de vaatwasser op een 'normaal' programma.
- e. Droog onmiddellijk.

7.3 Reiniging van de glazen deur

- ⚠ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
- ⚠ Laat geen water of overtollig vocht in het deurrooster komen.
- a. Verwijder vet met droge papieren handdoeken of een droge doek.
- b. Gebruik voor een grondigere reiniging een vochtige doek. Droog onmiddellijk.

7.4 De pizzasteen schoonmaken

- ⚠ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
- ⚠ Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen of zeep op de pizzasteen. Stel je pizzasteen nooit bloot aan water.
- i Het is niet nodig om de pizzasteen te wassen. Het uiterlijk zal in de loop van de tijd veranderen.
- a. Volg de stap 7.2 voor het reinigen van het interieur.
- b. Controleer de steen op beschadigingen. Gebruik de steen niet als deze gebroken is. Neem contact op met Ooni of ga naar ooni.com voor een vervangende steen.
- c. Verwijder overtollige voedselresten van de steen met behulp van een Ooni pizzaovenborstel.
- d. Plaats de pizzasteen terug in de oven.
- e. Zet de oven 45 minuten op vol vermogen aan zonder te koken. Bij hoge temperaturen reinigt de pizzasteen zichzelf en veranderen voedselresten of vuil in as.
- ⚠ Zeer hoge temperaturen kunnen er soms voor zorgen dat voedsel aanbrandt. Hierbij kan rook en/of stoom ontstaan die aan de achterkant wordt uitgestoten.
- f. Laat de oven volledig afkoelen en borstel vervolgens de as weg met een Ooni pizzaovenborstel.
- i U kunt beide kanten van de pizzasteen gebruiken. Draai de steen na gebruik om (zodra het is afgekoeld) en verwijder eventuele hardnekkige resten eronder door deze te verbranden wanneer u de oven de volgende keer gebruikt.

7.5 De ovenlamp vervangen

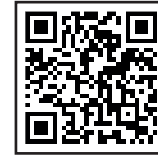
- ❗ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
- ❗ Vervang de ovenlamp nooit terwijl de oven is aangesloten op het lichtnet.
 - a. Verwijder de kap van de lamp door deze in de richting van de klok te draaien.
 - b. Verwijder de lamp door deze recht omlaag te trekken.
 - c. Plaats de nieuwe lamp door deze uit te lijnen met de contacten en recht omhoog te duwen.
 - d. Plaats de kap van de lamp terug door deze tegen de klok in te draaien totdat deze handvast zit.

7.6 Filter verwijderen en reinigen

Wanneer de indicatie Filter reinigen  oplicht, is het tijd om het filter schoon te maken.

- ❗ Zorg ervoor dat de oven helemaal is afgekoeld en niet is aangesloten op het stopcontact.
 - a. Draai het filterhuis een kwartslag met de klok mee om los te maken en te verwijderen.
 - b. Week het filter in warm zeepsop en schrob voorzichtig om vetafzettingen te verwijderen, of plaats het in de vaatwasser op een 'normaal' programma.
- ❗ Zorg ervoor dat het filter volledig droog is voordat u het in de oven terugplaatst.
 - c. Plaats het filter in de oven en draai het een kwartslag tegen de klok in om het op zijn plaats te vergrendelen. U merkt vanzelf wanneer het filter zich in de juiste positie bevindt.
 - d. Controleer de stoomafvoer aan de achterkant van de oven. Zorg ervoor dat er geen condensatie op de ventilatieopening of het achterpaneel zit. Zo nodig afvegen met een vochtige doek en afdrogen met keukenpapier.
 - e. Druk de indicatie Filter reinigen  weg door de knop Knapperigheidsintensiteit  3 seconden ingedrukt te houden.

Probleemoplossing



Scan om de Ooni-app te downloaden voor pizzatips, recepten en probleemoplossing.

U kunt ook contact opnemen met de klantenservice van Ooni op support.ooni.com



Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid als ongesorteerd gemeentelijk afval, maar in plaats daarvan in de EU en het VK moet worden weggegooid in gescheiden inzamelingssystemen die van toepassing zijn op grote huishoudelijke apparaten. Recycle het op verantwoorde wijze om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen en om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor de toepasselijke inzamelings- of verwijderingsregelingen.

⚠ Advarsler

Denne håndboken inneholder viktig informasjon som er vesentlig for trygg betjening av ovnen. Les denne håndboken i sin helhet før du monterer, installerer, bruker eller vedlikeholder ovnen. Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til materielle skader, brann, alvorlig personskade eller til og med død.

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Les alle instruksjonene.



Dette apparatet genererer varme under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk knapper, dørhåndtaket, kontrollhjulet eller strømbryteren. Beskytt alltid hendene med sklisikre ovnsvotter eller lignende.

For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke senke ovnen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.

Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap under tilsyn, eller hvis de har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår de potensielle farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år og kjæledyr, både når det er i bruk og under lagring.

Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring.

Ikke rengjør med skuresvamp av metall. Små biter kan brytes av svampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som gir fare for elektrisk støt.

Strømledningen bør undersøkes regelmessig for tegn på skade.

- Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at det har hatt funksjonsfeil eller blitt skadet på noen måte.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller enhet tilgjengelig fra Ooni eller vår serviceagent. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.

Ikke bruk utendørs.

Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av Ooni, da disse kan forårsake personskade eller skade.

Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater.

Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme gassbrennere eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.

Vær ekstremt forsiktig når du flytter apparater som inneholder varm olje eller andre varme væsker.

Ikke forsøk å løfte eller flytte ovnen under bruk.

Vær ekstremt forsiktig når du skal fjerne steinen eller ta bort varmt fett.

Koble alltid støpselet til apparatet først, og koble deretter ledningen til stikkkontakten. For å koble fra, vri en hvilken som helst kontrollknapp til "Av", og trekk deretter støpselet ut av stikkkontakten.

Apparatet er kun ment for bruk i vanlige husholdninger.

Apparatet er ikke ment å skulle betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller en separat fjernkontroll.

Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

Bruk kun på jordede uttak.

ADVARSEL: Produktet kan bli varmt under bruk. Sørg for at du plasserer ovnen på en varmebestandig overflate, eller bruk en bordskåner eller varmebestandig pute. Hvis du er i tvil, bør du rådføre deg med produsenten av overflaten før bruk.

Hold ovnskammeret rent og ikke bruk ovnen når innvendige overflater er tilgriset med mye fett.

ADVARSEL! Ikke tilbered kjøtt eller fet mat over 530 °F / 280 °C. Fett kan antennes spontant ved høye temperaturer.

Ikke åpne døren hvis mat eller melstøv antennes spontant. Sett Volt 2 i standby-modus til ovnen er helt avkjølt.

Små flammer fra overflødig mel eller semulegryn er normalt under pizzasteking.

Overdimensjonerte matvarer og metallredskaper må ikke settes inn i ovnen, da de kan forårsake brann eller elektrisk støt.

Ved strømbrydd eller brå avstengninger må du ikke berøre ovnen før den er helt avkjølt.

Bruk alltid hansker når du rengjør ovnen. Vær forsiktig når du rengjør inne i ovnen. Den kan ha skarpe kanter.

Når du bruker ovnen, må du holde en minimumsavstand på 10 cm på alle sider av apparatet og 15 cm over.

Vær ekstremt forsiktig når du fjerner eller setter inn matvarer eller redskaper i ovnsrommet, da de kan være veldig varme.

La ovnen avkjøles helt og trekk ut støpselet før du prøver å rengjøre eller flytte den. Dette kan ta flere timer.

Ikke bruk panner med belegg i ovnen over den anbefalte temperaturen.

Ikke legg olje eller bakepapir direkte på pizzasteinen.

Ikke hvil noe på døren når den er åpen.

Ikke len deg mot ovnen eller sett gjenstander oppå den.

Unngå at kalde matvarer faller ned på dørens innside.

Ikke oppbevar andre materialer enn Oonis anbefalte tilbehør i denne ovnen når den ikke er i bruk.

Ikke bruk apparatet uten at pizzasteinen er på plass.

Bruk kun med compatible Ooni-pizzasteiner (10 mm). Disse anbefales og leveres av Ooni.

La ovnen avkjøles i standby-modus i minst 30 minutter før du slår av strømbryteren eller trekker ut støpselet.

Det følger med en kort strømledning (eller avtakbar) for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble i en lengre ledning. Lengre avtakbare strømledninger eller skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes med forsiktighet. Hvis det brukes en skjøteledning:

1. Den elektriske ytelsen som er oppgitt for skjøteledningen, må være minst like stor som den elektriske ytelsen til apparatet.
2. Ledningen skal legges slik at den ikke henger over benkeplaten eller bordplaten der barn kan dra i den, eller snuble i den.
3. Ettersom apparatet er jordet, skal skjøteledningen være jordet og ha 3 tråder.

Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

1 Hva er i esken?

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzastein
- c** Rist
- d** Strømledning (regionavhengig)
- e** Strømbryter
- f** Serienummer

Utvid din 1-års garanti til 2 år*, gratis når du registrerer produktet ditt på ooni.com/warranty innen 60 dager etter kjøpet.*

*Vilkår og betingelser gjelder

2 Oppsett og montering

⚠ ADVARSEL

Dette produktet kan bli varmt under bruk. Plasser Ooni Volt 2 på et Ooni-bord, eller en alternativ overflate som er jevn, stabil og varmebestandig, med god plass rundt ovnen, og sørg for å fjerne brennbare gjenstander i nærheten. Vi anbefaler at det brukes en varmebestandig brikke eller pute for ekstra beskyttelse. Ta alltid kontakt med produsenten av overflaten for råd hvis du er i tvil. Sett aldri ovnen på overflater av glass eller plast.

Ooni Volt 2 er kun utviklet for innendørs bruk.

Sørg for at ledningen er uskadet før bruk.

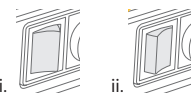
IKKE løft ovnen med pizzasteinen på plass.

Ooni Volt 2 må ikke stå uten tilsyn under bruk.

❗ IKKE løft med dørhåndtaket.

- Løft ovnen ved hjelp av sidehåndtakene, og plasser den på et passende underlag.
- Fjern ytre emballasje og deler fra innsiden av ovnen.
- Bruk begge hender og sett pizzasteinen forsiktig inn.
 - Valgfritt: Sett inn risten.
- Koble strømledningen til baksiden av ovnen og deretter til stikkontakten i veggen.

3 Skjerm og knapper

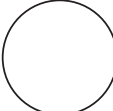
	Knapp og bryter	Beskrivelse
a		Strømbryter (på baksiden av ovnen) i. på ii. av
b		Standby-knapp

3.1 Forhåndsinnstillinger for pizza / ovnsmodus

Prøv ut ulike innstillinger og moduser integrert i Volt 2 – hev deig, lag luftige pannepizzaer, sprø paier i New York-stil eller autentiske pizzaer i napolitansk stil.

	Innstilling for pizza / ovnsmodus	Beskrivelse	Innstillinger
c	 Napolitansk	Beste temperaturer for tradisjonell pizza i napolitansk stil med varmt fyll og en myk skorpe med leopardmønster.	Forhåndsinnstilt temperatur: 810 °F / 430 °C Justerbart temperaturområde: 710–850 °F / 375–450 °C Forhåndsinnstilt sprøhetsgrad: 5 Forhåndsinnstilt steketid: 1:30
d	 Tynn og sprø	Få tynnere, sprøere bunner og knasende skorper – som en autentisk pizza i New York-stil.	Forhåndsinnstilt temperatur: 660 °F / 350 °C Justerbart temperaturområde: 570–700 °F / 300–370 °C Forhåndsinnstilt sprøhetsgrad: 3 Forhåndsinnstilt steketid: 4:30
e	 Pannepizza	Lavere temperatur og lengre steketid for en luftig pannepizza i Detroit- eller Chicago-stil.	Forhåndsinnstilt temperatur: 530 °F / 275 °C Justerbart temperaturområde: 450–560 °F / 230–295 °C Forhåndsinnstilt sprøhetsgrad: 3 Forhåndsinnstilt steketid: 8:00
f	 Heving av deig	Hev deigen ved jevn temperatur. ❗ Ovnsromslampen forblir AV i modus for heving av deig.	Forhåndsinnstilt temperatur: 90 °F / 30 °C Justerbart temperaturområde: 70–100 °F / 20–40 °C Forhåndsinnstilt sprøhetsgrad: Deaktivert Forhåndsinnstilt hevetid: 2:00 (timer)
g	 Ovnsmodus	Stek frossenpizza eller lag retter som ikke trenger høye temperaturer. ❗ Temperaturen er begrenset til maks 530 °F / 280 °C for å forhindre risiko for selvantennelse ved tilberedning av fet mat.	Forhåndsinnstilt temperatur: 360 °F / 180 °C Justerbart temperaturområde: 210–480 °F / 100–250 °C Forhåndsinnstilt sprøhetsgrad: 3
h	 Steke-/grill-modus	Direkte, tørr varme ovenfra: rist brød, lag grillet ost, bak grønnsaker og mer.	Forhåndsinnstilt temperatur: Deaktivert Justerbart temperaturområde: Deaktivert Justerbart intensitetsområde for sprøhet: 0–5 Forvarming er ikke nødvendig. Stek umiddelbart med døren lukket.
i	 Egendefinert innstilling	Still inn temperatur, sprøhet og tidsbruk og lagre innstillingene til senere bruk.	

3.2 Andre symboler og indikatorer

	Symbol/indikator	Beskrivelse		Symbol/indikator	Beskrivelse
j		Temperaturkontroll Hold inne: Veksle mellom °C / °F	n		Celsius-/Fahrenheit-indikator
k		Sprøhetsgrad Hold inne: Avvis indikatoren "Rengjør filteret"	o		Rengjør filter-indikator
l		Tidtaker Hold inne: Slå av/på demping	p		Dempeindikator
m		Display Når dette varselet vises, er Volt 2 for varm for den valgte modusen. Du må vente til ovnen er avkjølt før du steker. Når dette varselet vises, er det en feil med ovnen. Se i feilsøkningsveiledningen.	q		Indikator for "Boost klar" i. Boost tilgjengelig (lyser oransje) ii. Forbereder (blinker grønt) iii. Boost klar (lyser grønt)
			r		Kontrollhjul Hold nede: Boost-aktivering
			s		Indikator for oppvarming

4 Instruksjoner for bruk

⚠ ADVARSLER

Ved strømbrydd eller brå avstengninger må du ikke berøre ovnen før den er helt avkjølt.

4.1 Slå på

- Sett strømbryteren på baksiden av Volt 2 til "på".
- Trykk på Standby-knappen .

4.2 Slå av

- Trykk på Standby-knappen .
- Vent 30 minutter til ovnen er avkjølt før du setter strømbryteren til "av" eller kobler fra strømmen.
- Slå av og koble fra Ooni Volt 2 når den ikke er i bruk.

4.3 Display

Som standard vil displayet vise temperaturen i øyeblikket.

Etter at du har valgt en forhåndsinnstilling, vil displayet vise måltemperaturen i 3 sekunder før det går tilbake til normal temperaturvisning.

- ❗ Displayet for nedtelling vil være aktivt når det er startet. Hvis du trykker på temperaturknappen , vises måltemperaturen før visningen går tilbake til normalen.
- ❗ Hvis du bruker Steke-/Grill-modus, vil displayet vise målinnstillingen for sprøhetsgrad.

4.4 Herding av ovnen

- ❗ Du må herde ovnen før du lager mat i den for første gang.
- ❗ Bruk alltid hansker når du stikker hånden inn i ovnen.
 - Velg innstillingen Napolitansk  og juster temperaturen til 850 °F / 450 °C.
 - Kjør i 30 minutter.
 - Trykk på Standby-knappen , la ovnen avkjøles helt og koble deretter fra strømmen.
 - Tørk av innsiden med tørt tørkepapir.

5 Matlaging

⚠ ADVARSLER

Noen forhåndsinnstillinger er begrenset til maks 530 °F / 280 °C for å forhindre risiko for selvantennelse ved tilberedning av fet mat. Stek kun tørre, brødbaserte retter som pizza ved 530 °F / 280 °C og høyere.

Ikke åpne døren hvis mat eller melstøv antennes spontant. Sett Volt 2 i standby-modus til ovnen er helt avkjølt.

Små flammer fra overflødig mel eller semulegryn er normalt under pizzasteking.

Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserte retter direkte på pizzasteinen. For å tilberede kjøtt, grønnsaker eller andre retter, bruk risten, Ooni-panner eller annet Ooni-godkjent matlagingstilbehør.

5.1 Bruke en forhåndsinnstilling

- Trykk på den valgte forhåndsinnstillingen. Måltemperaturen vil blinke i 3 sekunder og deretter begynne ovnen å varme opp. Trykk på kontrollhjulet for å starte umiddelbart.
- Volt 2 vil forvarmes til innstilt temperatur og sprøhetsgrad. Forhåndsinnstillingene **c**–**f** har anbefalte steketider.
 - I Steke-/Grill-modus må du angi mål for sprøhetsgrad for å starte forvarmingen. Målet for sprøhetsgrad vil blinke i 3 sekunder. Trykk på kontrollhjulet for å starte umiddelbart.
- Varmeindikatoren vil pulsere til måltemperaturen eller sprøhetsgraden er nådd. Ikke stek før varmeindikatoren er konstant.

-  Volt 2 viser **høt** når ovnen er over den angitte temperaturen for den valgte forhåndsinnstillingen/modusen. Du må vente til ovnen er avkjølt før du steker.
-  Bruk et digitalt infrarødt Ooni-termometer for å måle pizzasteinens temperatur nøyaktig.
-  Bruk forhåndsinnstillinger og tidtakere som en veiledning. Følg alltid med på maten mens den stekes. Husk at det er du som bestemmer. Gjør justeringer eller ta maten ut av ovnen etter behov.

5.2 Kontrollere og justere måltemperatur, sprøhetsgrad eller tidtaker

- a. Trykk på knappen for temperatur , sprøhetsgrad  eller tidtaker .
-  Juster sprøhetsgraden  fra nivå 0 til 5 for å finjustere det øverste varmeelementet og kontrollere nøyaktig hvor godt fyllet skal stekes.
- b. Drei kontrollhjulet for å justere temperaturen, sprøhetsgraden eller tidtakeren. Det nye målet vil blinke i 3 sekunder og deretter bekreftes. Trykk på kontrollhjulet for å bekrefte umiddelbart.
 - i. Justering av tidtaker: Trykk på kontrollhjulet for å starte. Hvis du ikke trykker på kontrollhjulet, vil den justerte tidtakeren gå tilbake til forhåndsinnstillingen.
-  Du kan bare justere temperaturen innenfor det forhåndsinnstilte området.

5.3 Lagre egendefinert forhåndsinnstilling

- a. Velg en eksisterende forhåndsinnstilling (**c** – **f**).
- b. Justering innstillingene for temperatur, sprøhetsgrad og tidtaker slik du vil ha dem.
- c. Trykk og hold nede Egendefinert forhåndsinnstilling **1** eller **2** i 3 sekunder for å lagre.

5.4 Innstillinger for tidtaker

- a. **Start forhåndsinnstilt tidtaker:** Forhåndsinnstillingene **c** til **f** har anbefalte tilberedningstider.
 - i. Trykk på tidtaker-knappen .
 - ii. Trykk på kontrollhjulet for å starte den forhåndsinnstilte tidtakeren.
- b. **Still inn / juster en tilpasset tidtaker:**
 - i. Trykk på tidtaker-knappen .
 - ii. Drei kontrollhjulet for å justere varigheten.
 - iii. Trykk på kontrollhjulet for å starte tidtakeren.
- c. **Sett tidtakeren på pause / start den på nytt:**
 - i. Trykk på tidtaker-knappen .
 - ii. Trykk på kontrollhjulet for å pause/starte på nytt.
- d. **Stopp varsel:**
 - i. Trykk på kontrollhjulet.

5.5 Boost

-  Superlad topelementet for å etterligne flammen i en vedfyrst ovn, og få pizza i napolitansk stil på 90 sekunder.
-  Ooni Volt 2 må være forhåndsinnstilt på Napolitansk for å bruke denne funksjonen. Indikatoren for "Boost klar" vil lyse oransje når boost er tilgjengelig.
 - a. Trykk og hold nede kontrollhjulet i 3 sekunder.
 - b. Indikatorlampen for "Boost klar" vil blinke i 30 sekunder.
 - c. Når "Boost klar"-indikatoren lyser grønt, er boosten fullført, og du kan sette inn pizzaen.
-  Boost vil være utilgjengelig i 3 minutter etter bruk for å forhindre overoppheting.

5.6 Annet

- a. **Veksle mellom Celsius / Fahrenheit:**
 - i. Trykk og hold inne temperaturknappen  i 3 sekunder.
- b. **Slå av filterrengjøringsindikatoren:**
Indikatorknappen for filterrengjøring vil lyse som en påminnelse for å rengjøre filteret. Se trinn 7.6 for mer informasjon.
 - i. Etter at filteret er rengjort, trykker du og hold nede knappen for sprøhetsgrad  i 3 sekunder for å fjerne indikatoren.
- c. **Slå av/på demping:**
 - i. Trykk og hold inne tidtaker-knappen  i 3 sekunder.
- d. **Slå på lyset i ovnsrommet i deighevingsmodus:**
 - i. Ovnsromslampen er AV som standard i deighevingsmodus. Vri på kontrollhjulet for å lyse opp ovnsrommet i 30 sekunder.

6 Indikator for oppvarming

- a. **Blinkende lys og lyset i ovnsrommet er på:**
 - i. Ovnen forvarmes.
- b. **Konstant med lyset i ovnsrommet på:**
 - i. Ovnen har nådd måltemperaturen og er klar til steking.
- c. **Blinkende lys og lyset i ovnsrommet er av:**
 - i. Ovnen er i deighevingsmodus ELLER
 - ii. Ovnen avkjøles.

7 Stell og vedlikehold

⚠ ADVARSEL

Forsøk aldri rengjøring eller vedlikehold mens ovnen er varm, i bruk eller koblet til strøm.

Bruk alltid hansker når du rengjør ovnen. Vær forsiktig når du rengjør inne i ovnen. Den kan ha skarpe kanter. Ikke senk i vann.

Ikke bruk kjemiske rengjøringsmidler på malte overflater.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skuresvamp for å rengjøre noen del av ovnen.

Sørg for at Ooni Volt 2 er helt tørr før du slår den på.

7.1 Rengjøring av utsiden

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

- Tørk av med en fuktig klut og tørk umiddelbart.

7.2 Rengjøring av innsiden

❗ Rengjør apparatet etter bruk. Vær oppmerksom på at tilberedning av mat med høyt fettinnhold, for eksempel kjøtt, kan forårsake sprut og avleiringer. Ikke bruk ovnen når innvendige overflater er sterkt tilsmusset med fett. Fett kan antennes spontant ved høye temperaturer.

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

❗ Ikke spray kjøkkenrengjøringsmiddel inne i ovnen, eller la vann komme inn i ventilene på ovnsdørhuset.

- Fjern pizzasteinen forsiktig med begge hender. Se trinn 7.4 for instruksjoner om rengjøring av pizzasteinen.
- Fjern tørt rusk med en klut, børste eller håndholdt støvsuger.
- Bruk en fuktig klut til å tørke rusk fremover langs sidene av ovnen. Prøv å ikke skyve noe mot det nedre stekeelementet. Bruk støvsuger for å fjerne eventuelle rester som faller inn i midten av ovnen.
- Bruk en fuktig klut til å tørke av risten, veggene og innsiden av ovnsdøren.
 - Bløtlegg om nødvendig risten i varmt såpevann og skrubb forsiktig for å fjerne fettavleiringer, eller legg den i oppvaskmaskinen på en "normal" syklus.
- Tørk umiddelbart.

7.3 Rengjøring av glassdøren

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

❗ Ikke la vann eller overflødig fuktighet komme inn i dørventilene.

- Fjern fett med tørt tørkepapir eller en tørr klut.
- For mer grundig rengjøring, bruk en fuktig klut. Tørk umiddelbart.

7.4 Rengjøring av pizzasteinen

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

❗ Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler eller såpe på pizzasteinen. Utsett aldri pizzasteinen for vann.

❗ Det er ikke nødvendig å vaske pizzasteinen. Utseendet vil endre seg over tid.

- Følg trinn 7.2 for rengjøring av innsiden.
- Sjekk steinen for skader. Ikke bruk den hvis den er ødelagt. Kontakt Ooni eller gå til ooni.com for å få en ny stein.
- Fjern matrester fra steinen med en Ooni-pizzaovnsbørste.
- Sett pizzasteinen tilbake i ovnen.
- Sett ovnen på full effekt i 45 minutter uten å steke noe. Ved høye temperaturer vil pizzasteinen selvrens, og eventuelle matrester eller rusk vil bli til aske.

❗ Svært høye temperaturer kan noen ganger føre til at matrester brennes, noe som kan gi røyk eller damp som kommer ut på baksiden.

f. La ovnen avkjøles helt, og børst deretter bort asken med en Ooni-pizzaovnsbørste.

❗ Du kan bruke begge sider av pizzasteinen. Snu den mellom bruk (når den er avkjølt) og brenn bort gjenstridige rester nedenfra neste gang du lager mat.

7.5 Skifte lypære

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

❗ Bytt aldri lypæren mens ovnen er koblet til strømmen.

- Fjern lampedekselet ved å vri det mot klokken.
- Fjern pæren ved å dra den rett ned.
- Sett inn den nye pæren ved å innrette den etter kontaktene og skyv rett opp.
- Sett på plass lampedekselet ved å vri det mot klokken til det stopper.

7.6 Fjerning og rengjøring av filter

Når indikatoren for rengjøring av filteret  lyser, er det på tide å rengjøre filteret.

❗ Sørg for at ovnen er helt avkjølt og koblet fra strømmen.

- Vri filterhuset med klokken en kvart omdreining for å frigjøre det og ta det ut.
- Bløtlegg filteret i varmt såpevann og skrubb forsiktig for å fjerne fettavleiringer, eller sett det i oppvaskmaskinen på en "normal" syklus.
- ❗ Sørg for at filteret er helt tørt, før du setter det tilbake i ovnen.
- Plasser filteret inne i ovnen og vri mot klokken en kvart omdreining for å låse det på plass. Du vil merke når det er i riktig posisjon.

- d. Kontroller dampventilen på baksiden av ovnen. Sørg for at det ikke bygger seg opp kondens på ventilen eller bakpanelet. Tørk med en fuktig klut om nødvendig, og tørk deretter med et tørkepapir.
- e. Avvis indikatoren for filterrengjøring  ved å trykke og holde nede knappen for sprøhetsgrad  i 3 sekunder.

Feilsøking



Skann for å laste ned Ooni-appen for pizzatips, oppskrifter og feilsøking.

Du kan også kontakte Oonis kundestøtte på support.ooni.com



Dette symbolet indikerer at dette produktet ikke må kastes som usortert kommunalt avfall. I EU og Storbritannia skal apparatet avhendes i separate innsamlingssystemer som gjelder for store husholdningsapparater.

Resirkuler det på en ansvarlig måte for å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, samt for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialkilder. Kontakt lokale myndigheter for å få informasjon om innsamlings- eller avhendingsordninger.

A Avisos

Este manual contém informações importantes essenciais para o funcionamento seguro do teu forno. Leia este manual na íntegra antes de montar, instalar, utilizar ou fazer a manutenção do seu forno. O não cumprimento destas instruções pode resultar em danos materiais, incêndio, lesões corporais graves ou mesmo morte.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Leia todas as instruções.



Este aparelho gera calor durante a sua utilização. Não toque em superfícies quentes. Utilize os botões, o puxador da porta, o botão de controlo ou o interruptor de alimentação. Proteja sempre as suas mãos com luvas de forno antiderrapantes ou semelhantes.

Para evitar choques elétricos, não mergulhe o forno, o cabo ou a ficha em água ou noutro líquido.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, sob supervisão ou se tiverem recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos e de animais de estimação, tanto durante a utilização como quando armazenado.

Retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.

Não limpe com esfregões de metal. Podem soltar-se pedaços da almofada e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos.

- Não utilize o aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou depois de o aparelho funcionar mal, ter sido danificado de alguma forma.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível na Ooni ou no nosso agente de assistência. Devolva o aparelho ao serviço de assistência técnica autorizado mais próximo para a realização de exames, reparações ou ajustes.

Não utilizar ao ar livre.

Não utiliza acessórios não recomendados pela Ooni, uma vez que estes podem causar ferimentos ou danos.

Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão, nem em contacto com superfícies quentes.

Não coloque sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.

Deve ter-se muito cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

Não tente levantar ou mover o forno durante a utilização.

Tenha muito cuidado ao remover a pedra ou ao eliminar gordura quente.

Ligue sempre primeiro a ficha ao aparelho e depois ligue o cabo à tomada de parede. Para desligar, coloque qualquer controlo na posição "off" (desligado) e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.

O aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente em aplicações domésticas.

O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

Utilize apenas em tomadas ligadas corretamente à terra.

AVISO: O produto pode aquecer durante a utilização. Certifique-se de que coloca o forno sobre uma superfície resistente ao calor ou utilize um tripé ou uma almofada resistente ao calor. Em caso de dúvida, consulte o fabricante da superfície para aconselhamento antes da utilização.

Mantenha a cavidade do forno limpa e não o utilize quando as superfícies internas estiverem contaminadas com uma acumulação excessiva de gordura.

AVISO! Não cozinhe carne ou alimentos gordos acima de 480 °F / 250 °C. A gordura pode inflamar-se espontaneamente a altas temperaturas.

Não abra a porta se os restos de comida ou de farinha se incendiarem espontaneamente. Coloque o Volt 2 no modo Standby (Em espera) até que o forno esteja completamente frio.

Durante a cozedura de uma piza, é normal que surjam pequenas chamas devido ao excesso de farinha ou de sêmola.

Não devem ser introduzidos alimentos e utensílios de metal de grandes dimensões no forno, uma vez que podem provocar um incêndio ou um risco de choque elétrico.

No caso de um corte de energia ou de desligamento abrupto, não toque no forno até que esteja completamente frio.

Use sempre luvas para limpar o forno. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno, pois podem existir arestas afiadas.

Ao utilizar o forno, mantenha um espaçamento mínimo de 10 cm/4 pol. em todos os lados do aparelho e de 15 cm/6 pol. em cima.

Tenha muito cuidado ao retirar ou introduzir alimentos ou utensílios na cavidade do forno, uma vez que podem estar muito quentes.

Deixe o forno arrefecer completamente e desligue a ficha antes de o tentar limpar ou mover. Isto pode demorar várias horas.

Não utilize panelas cerâmicas ou antiaderentes no forno acima da sua temperatura nominal.

Não coloque óleo ou papel vegetal diretamente sobre a pedra para piza.

Não apoie nada na porta depois de aberta.

Não se apoie nem coloque objetos em cima do forno.

Evita a queda de alimentos frios para o interior da porta.

Não guarde quaisquer materiais, exceto os acessórios recomendados pela Ooni, neste forno quando não estiver a ser utilizado.

Não utilize o aparelho sem que a pedra para piza esteja no respetivo lugar.

Utilize apenas com pedras para piza Ooni compatíveis (10 mm/0,4"). Estas são recomendadas e fornecidas pela Ooni.

Antes de desligar o interruptor ou de retirar a ficha da tomada, deixe o forno arrefecer no modo Standby (Em espera) durante um mínimo de 30 minutos.

É fornecido um cabo de alimentação curto (ou um cabo de alimentação destacável) para reduzir o risco de ficar emaranhado ou de tropeçar num cabo mais comprido. Estão disponíveis cabos de alimentação destacáveis mais compridos ou extensões, que podem ser utilizados com cuidado. Se utilizar uma extensão:

1. A classificação elétrica marcada do cabo de extensão deve ser, pelo menos, tão elevada como a classificação elétrica do aparelho;
2. O cabo deve ser disposto de modo a não ficar pendurado sobre a bancada ou o tampo da mesa, onde poderá ser puxado por crianças ou se poderá tropeçar involuntariamente; e
3. O aparelho tem ligação à terra. A extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.

Guarde este manual para consulta futura.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

1 Conteúdo da caixa:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pedra para piza
- c** Grelha
- d** Cabo de alimentação (depende da região)
- e** Interruptor de alimentação
- f** Número de série

Prolongue a garantia de 1 ano para 2 anos*, gratuitamente, quando registar o seu produto em [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) no prazo de 60 dias após a compra.*

*Aplicam-se termos e condições

2 Instalação e montagem

⚠ AVISO

Este produto pode aquecer durante a utilização. Coloque o Ooni Volt 2 numa mesa Ooni ou numa superfície alternativa nivelada, estável e resistente ao calor, com bastante espaço à volta, e certifique-se de que remove quaisquer objetos inflamáveis que se encontrem nas proximidades. Recomendamos a utilização de uma base ou almofada resistente ao calor para maior proteção. Em caso de dúvida, contacte sempre o fabricante da superfície para obter aconselhamento. Nunca o coloque em cima de vidro ou de plástico.

O Ooni Volt 2 foi concebido apenas para utilização em interiores.

Certifique-se de que o cabo não está danificado antes de usar.

NÃO levante o forno com a pedra para piza colocada.

O Ooni Volt 2 não deve ser deixado sem vigilância enquanto cozinha.

❗ **NÃO** levante utilizando o puxador da porta.

- Levante o forno utilizando as pegas laterais e coloque-o sobre uma superfície adequada.
- Retire a embalagem exterior e as peças do interior do forno.
- Com as duas mãos, introduza cuidadosamente a pedra para piza.
 - Opcional: coloque uma grelha.
- Ligue o cabo de alimentação à parte de trás do forno e, em seguida, à tomada de parede.

3 Visor e entradas

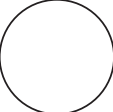
	Entrada	Descrição
a		Interruptor de alimentação (na parte de trás do forno) i. ligado ii. desligado
b		Botão de Standby (Em espera)

3.1 Predefinições de piza/Modos de forno

Explore as predefinições e os modos incorporados no Volt 2 - modo de fermentação da massa, cozinhar pizzas fofas em frigideira funda, tartes estaladiças ao estilo de Nova Iorque e até pizzas à napolitana.

	Predefinição de piza/Modo de forno	Descrição	Definições
c	 Napolitana	As temperaturas máximas para a tradicional piza napolitana com coberturas quentes e uma crosta almofadada, com manchas de leopardo.	Temperatura predefinida: 810 °F/430 °C Gama de temperaturas ajustáveis: 710-850 °F/375-450 °C Intensidade de crocância predefinida: 5 Temporizador de cozedura predefinido: 1:30
d	 Fino e estaladiço	Obtenha bases mais finas e estaladiças e crostas mais estaladiças - como uma autêntica tarte à moda de Nova Iorque.	Temperatura predefinida: 660 °F/350 °C Gama de temperaturas ajustáveis: 570-700 °F/300-370 °C Intensidade de crocância predefinida: 3 Temporizador de cozedura predefinido: 4:30
e	 Piza de frigideira	Mais baixa e mais lenta para uma pizza de frigideira fofa ao estilo de Detroit ou de Chicago.	Temperatura predefinida: 530 °F/275 °C Gama de temperaturas ajustáveis: 450-560 °F/230-295 °C Intensidade de crocância predefinida: 3 Temporizador de cozedura predefinido: 8:00
f	 Fermentação da massa	Deixe a massa fermentar a uma temperatura constante. ⓘ A luz da cavidade do forno mantém-se Desligada no modo de fermentação da massa.	Temperatura predefinida: 90 °F/30 °C Gama de temperaturas ajustáveis: 70-100 °F/20-40 °C Intensidade de crocância predefinida: Desativada Temporizador de cozedura predefinido: 2:00 (horas)
g	 Modo de forno	Cozinhe pizzas congeladas ou cozinhe pratos que não necessitem de temperaturas elevadas. ⓘ A temperatura é limitada a um máximo de 530 °F/280 °C para evitar o risco de ignição espontânea ao cozinhar alimentos gordos.	Temperatura predefinida: 360 °F/180 °C Gama de temperaturas ajustáveis: 210-480 °F/100-250 °C Intensidade de crocância predefinida: 3
h	 Modo Grelhar/ Assar	Calor direto e seco a partir de cima: tosta pão, faz queijo grelhado, carboniza legumes e muito mais.	Temperatura predefinida: Desativada Gama de temperaturas ajustáveis: Desativada Gama ajustável de intensidade de crocância: 0-5 Não necessita de pré-aquecimento. Cozinhe imediatamente com a porta fechada.
i	 Predefinição personalizada	Define a temperatura, a intensidade de crocância e as definições do temporizador e guarde-as para mais tarde.	

3.2 Outras entradas e visores

	Entrada/Visor	Descrição		Entrada/Visor	Descrição
j		Controlo da temperatura <i>Premir demoradamente:</i> <i>Alterna entre °C/°F</i>	n		Indicador Celsius/ Fahrenheit
k		Intensidade de crocância <i>Premir demoradamente:</i> <i>Ignora o "Indicador Limpar filtro"</i>	o		Indicador Limpar filtro
l		Temporizador <i>Premir demoradamente:</i> <i>Alterna o modo silencioso</i>	p		Indicador de modo silencioso
m	  	Visor Quando esta notificação é apresentada, o Volt 2 está acima da temperatura para o modo selecionado. Deve esperar que o forno arrefeça antes de cozinhar. Quando esta notificação é apresentada, existe um erro no forno. Consulte o guia de resolução de problemas.	q		Indicador de prontidão do turbo i. Turbo disponível (laranja sólido) ii. A preparar (verde intermitente) iii. Turbo pronto (verde sólido)
			r		Botão de controlo <i>Premir demoradamente:</i> <i>Ativação do turbo</i>
			s		Indicador de aquecimento

4 Instruções de utilização

⚠ AVISOS

No caso de um corte de energia ou de desligamento abrupto, não toque no forno até que esteja completamente frio.

4.1 Ligar

- Coloque o interruptor de alimentação na parte de trás do Volt 2 na posição "on" (ligado).
- Toque no botão Standby (Em espera) .

4.2 Desligar

- Toque no botão Standby (Em espera) .
- Aguarde 30 minutos para que o forno arrefeça antes de colocar o interruptor de alimentação na posição "off" (desligado) ou de desligar a alimentação.
- Desligue e retire a ficha do Ooni Volt 2 da tomada quando não estiver em utilização.

4.3 Visor

Por predefinição, o visor apresenta as leituras de temperatura em tempo real.

Depois de selecionar uma predefinição, o visor irá apresentar a temperatura pretendida durante 3 segundos antes de voltar à leitura da temperatura em tempo real.

-  O visor do temporizador de contagem decrescente fica ativo depois de iniciado. Tocar no botão Temperatura  mostra a temperatura pretendida antes de voltar à leitura em tempo real.
-  Se utilizar o modo Grelhar/Assar, o visor irá apresentar a definição da intensidade de crocância pretendida.

4.4 Preparar o seu forno para utilização

-  Deve preparar o forno antes de o utilizar pela primeira vez.
 -  Utilize sempre luvas quando colocar a mão dentro do forno.
- Selecione a predefinição Napolitana  e ajuste a temperatura para 850 °F/450 °C.
 - Deixe aquecer durante 30 minutos.
 - Toque no botão Standby (Em espera) , deixe o forno arrefecer completamente e, em seguida, retire a ficha da tomada.
 - Limpe o interior com toalhas de papel secas.

5 Cozinhar

⚠ AVISOS

Algumas predefinições estão limitadas a um máximo de 530 °F/280 °C para evitar o risco de ignição espontânea ao cozinhar alimentos gordos. Cozinhe pratos secos, à base de pão, tais como pizzas, apenas a temperaturas de 530 °F/280 °C e superiores.

Não abra a porta se os restos de comida ou de farinha se incendiarem espontaneamente. Coloque o Volt 2 no modo Standby (Em espera) até que o forno esteja completamente frio.

Durante a cozedura de uma piza, é normal que surjam pequenas chamas devido ao excesso de farinha ou de sêmola.

Apenas cozinhe pizzas e outros pratos secos, à base de pão, diretamente na pedra para pizzas. Para cozinhar carne, legumes ou outros pratos, utilize a grelha, Panelas da Ooni ou outros acessórios de cozinha aprovados pela Ooni.

5.1 Utilizar uma predefinição

- Toque na predefinição que escolheu. A temperatura pretendida irá piscar durante 3 segundos e depois começa a aquecer. Pressione o botão de controlo para iniciar imediatamente.
- O Volt 2 pré-aquece até à temperatura e intensidade de crocância definidas. As predefinições **c** - **f** têm um temporizador de cozedura recomendado.
 - No modo Grelhar/Assar, define a intensidade de crocância pretendida para iniciar o pré-aquecimento. A intensidade de crocância pretendida pisca durante 3 segundos. Pressione o botão de controlo para iniciar imediatamente.

- O indicador de aquecimento irá piscar até que a temperatura pretendida ou a intensidade de crocância seja atingida. Não cozinhe até que o indicador de aquecimento esteja constante.

-  O Volt 2 indica **hot** quando o forno está acima da temperatura para a predefinição/modo selecionada. Deve esperar que o forno arrefeça antes de cozinhar.

 Utilize um Termómetro Digital de Infravermelhos da Ooni para medir com precisão a temperatura da pedra para piza.

 Utilize as predefinições e os temporizadores como guia. Vigie sempre os alimentos enquanto cozinham. Lembre-se: o controlo é seu. Faça ajustes ou retire os alimentos do forno, se necessário.

5.2 Verifique e ajuste a temperatura pretendida, a intensidade de crocância ou o temporizador

- Toca no botão Temperatura , Intensidade de crocância  ou Temporizador .
-  Ajuste a Intensidade de crocância  entre os níveis 0 a 5 para afinar o elemento de aquecimento superior e controlar com precisão a qualidade da cozedura das suas coberturas.
- Rode o botão de controlo para ajustar a temperatura, a intensidade de crocância ou o temporizador. O novo alvo pisca durante 3 segundos e, em seguida, confirma. Pressione o botão de controlo para confirmar imediatamente.
 - Ajuste do temporizador: Pressione o botão de controlo para iniciar. Se não pressionar o botão de controlo, o temporizador ajustado voltará à predefinição.
-  Só pode ajustar a temperatura dentro do intervalo predefinido.

5.3 Guardar predefinição personalizada

- Selecione a predefinição existente (**c** - **f**).
- Faça os ajustes pretendidos às definições da temperatura, da intensidade de crocância e do temporizador.
- Toque e mantenha premida a predefinição personalizada **1** ou **2** durante 3 segundos para guardar.

5.4 Definições do temporizador

- a. **Inicie o temporizador predefinido:** As predefinições **c** a **f** têm um temporizador de cozedura recomendado.
 - i. Toque no botão Temporizador .
 - ii. Pressione o botão de controlo para iniciar o temporizador predefinido.
- b. **Definir/ajustar um temporizador personalizado:**
 - i. Toque no botão Temporizador .
 - ii. Rode o botão de controlo para ajustar a duração.
 - iii. Pressione o botão de controlo para iniciar o temporizador.
- c. **Colocar em pausa/reiniciar o temporizador:**
 - i. Toque no botão Temporizador .
 - ii. Pressione o botão de controlo para colocar em pausa/reiniciar.
- d. **Alerta de paragem:**
 - i. Pressione o botão de controlo.

5.5 Turbo

-  Potencialize o seu elemento superior para imitar a chama de um forno a lenha, obtendo uma pizza napolitana em 90 segundos.
-  Para utilizar esta funcionalidade, o Ooni Volt 2 tem de estar na predefinição napolitana. O indicador de prontidão do turbo acende-se a laranja quando o Turbo está disponível.
 - a. Mantenha pressionado o botão de controlo durante 3 segundos.
 - b. A luz indicadora de prontidão do Turbo irá piscar durante 30 segundos.
 - c. Quando o indicador de prontidão do Turbo ficar verde sólido, o turbo está completo e pode cozinhar a sua piza.
-  O Turbo não estará disponível durante 3 minutos após a utilização para evitar o sobreaquecimento.

5.6 Outro

- a. **Alternar entre Celsius/Fahrenheit:**
 - i. Toque e mantenha premido o botão Temperatura  durante 3 segundos.
- b. **Para desativar o indicador Limpar filtro:**

O botão indicador Limpar filtro acende para lembrá-lo de limpar o filtro. Consulte a etapa 7.6 para obter mais informações.

 - i. Depois de limpar o filtro, toque e mantenha premido o botão Intensidade de crocância  durante 3 segundos para desligar o indicador.
- c. **Alternar o modo silencioso:**
 - i. Toque e mantenha premido o botão Temporizador  durante 3 segundos.
- d. **Acender a luz da cavidade no modo de fermentação da massa:**
 - i. A luz da cavidade do forno está desligada por predefinição no modo de fermentação da massa. Rode o botão de controlo para iluminar a cavidade do forno durante 30 segundos.

6 Indicador de aquecimento

- a. **A piscar e a luz da cavidade do forno ligada:**
 - i. O forno está a pré-aquecer.
- b. **Constante com a luz da cavidade do forno ligada:**
 - i. O forno atingiu a temperatura pretendida e está pronto a cozinhar.
- c. **A piscar e a luz da cavidade do forno desligada:**
 - i. O forno está no modo de fermentação da massa OU
 - ii. O forno está a arrefecer.

7 Cuidados e manutenção

AVISO

Nunca tente limpar ou efetuar manutenção enquanto o forno estiver quente, em funcionamento ou ligado à alimentação.

Use sempre luvas para limpar o forno. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno, pois podem existir arestas afiadas.

Não mergulhe em água.

Não utilize produtos de limpeza químicos em superfícies pintadas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar qualquer parte do forno.

Certifique-se de que o Ooni Volt 2 está completamente seco antes de o ligar.

7.1 Limpar o exterior

-  Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
 - a. Limpe com um pano húmido e seque imediatamente.

7.2 Limpar o interior

-  Limpe o aparelho após a utilização. Tenha em atenção que a preparação de alimentos com elevado teor de gordura, como carnes, pode provocar salpicos e depósitos. Não utilize quando as superfícies internas estiverem contaminadas com uma acumulação excessiva de gordura. A gordura pode inflamar-se espontaneamente a altas temperaturas.
-  Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
-  Não pulverize nenhum produto de limpeza de cozinha no interior do forno nem deixe entrar água nas aberturas de ventilação da porta do forno.
 - a. Com as duas mãos, remova cuidadosamente a pedra da pizza. Consulte a etapa 7.4 para obter instruções sobre como limpar a pedra.
 - b. Remova os detritos secos com um pano, uma escova ou um aspirador de mão.
 - c. Utilize um pano húmido para limpar os detritos ao longo dos lados do forno. Tente não empurrar nada para o elemento de cozedura inferior. Aspire os resíduos que caem no centro do forno.

- d. Utilize um pano húmido para limpar a grelha, as paredes e o interior da porta do forno.
- i. Se necessário, mergulhe a grelha em água quente com sabão e esfregue suavemente para remover os depósitos de gordura, ou coloque-a na máquina de lavar loiça num ciclo "normal".
- e. Seque imediatamente.

7.3 Limpar a porta de vidro

- ❗ Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
- ❗ Não permita a entrada de água ou de humidade excessiva na ventilação da porta.
- a. Remova a gordura com toalhas de papel secas ou um pano seco.
- b. Para uma limpeza mais profunda, utilize um pano húmido. Seque imediatamente.

7.4 Limpar a pedra para piza

- ❗ Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
- ❗ Nunca utilize produtos de limpeza químicos ou sabões na pedra para piza. Nunca exponha a sua pedra para piza à água.
- i Não precisa de lavar a pedra para piza. O seu aspeto muda com o tempo.
- a. Siga o passo 7.2 para limpar o interior.
- b. Verifique se a pedra está danificada. Não utilize se estiver partida; contacte a Ooni ou visite ooni.com para obter uma de substituição.
- c. Retire os restos de comida da pedra com uma escova para forno de piza Ooni.
- d. Volte a colocar a pedra para piza no forno.
- e. Ligue o forno na potência máxima durante 45 minutos sem cozinhar. A altas temperaturas, a pedra para piza autolimpa-se e quaisquer resíduos de alimentos ou detritos transformam-se em cinzas.
- ❗ As temperaturas muito elevadas podem, por vezes, provocar a combustão dos alimentos, o que pode produzir fumo e/ou vapor que sairá pela parte de trás.
- f. Deixe que o forno arrefeça completamente e, em seguida, retire as cinzas com uma Escova para Forno de Piza Ooni.
- i Pode utilizar os dois lados da sua pedra para piza. Vire-a entre utilizações (uma vez fria) e queime qualquer resíduo persistente que fique por baixo da pedra da próxima vez que cozinhar.

7.5 Trocar a lâmpada

- ❗ Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
- ❗ Nunca troque a lâmpada enquanto o forno estiver ligado à rede elétrica.
- a. Retire a tampa da lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- b. Retire a lâmpada puxando-a diretamente para baixo.
- c. Insira a nova lâmpada, alinhando-a com os contactos e empurrando-a diretamente para cima.
- d. Volte a colocar a tampa da lâmpada rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar apertada à mão.

7.6 Remoção e limpeza do filtro

Quando o indicador Limpar filtro  se acende, está na altura de limpar o filtro.

- ❗ Certifique-se de que o forno está completamente frio e desligado da alimentação.
- a. Rode o compartimento do filtro no sentido dos ponteiros do relógio um quarto de volta para o soltar e retirar.
- b. Mergulhe o filtro em água quente com sabão e esfregue suavemente para remover os depósitos de gordura, ou coloque-o na máquina de lavar loiça num ciclo "normal".
- ❗ Certifique-se de que o filtro está completamente seco antes de o voltar a colocar no interior do forno.
- c. Coloque o filtro no interior do forno e rode um quarto de volta no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o encaixar no lugar. Irá sentir quando estiver na posição correta.
- d. Verifique a saída de vapor na parte de trás do forno. Certifique-se de que não existe acumulação de condensação no ventilador nem no painel traseiro. Se necessário, limpe com um pano húmido e seque com uma toalha de papel.
- e. Desligue o indicador Limpar filtro  tocando e mantendo premido o botão Intensidade de crocância  durante 3 segundos.

Resolução de problemas



Faça o scan para transferir a aplicação Ooni para obter dicas sobre pizzas, receitas e resolução de problemas.

Também pode contactar o serviço de apoio ao cliente da Ooni em support.ooni.com



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado como lixo municipal indiferenciado e que, na UE e no Reino Unido, deve ser eliminado em sistemas de recolha seletiva aplicáveis a grandes eletrodomésticos.

Recicle-o de forma responsável para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, bem como para promover a reutilização sustentável das fontes de materiais. Contacte a sua autoridade local para saber quais os sistemas de recolha ou eliminação aplicáveis.

⚠ Varningar

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för att du ska kunna använda din ugn på ett säkert sätt. Läs denna bruksanvisning i sin helhet innan du monterar, installerar, använder eller servar din ugn. Om du inte följer dessa instruktioner kan det leda till egendomsskada, brand, allvarlig personskada eller till och med dödsfall.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs alla instruktioner.



Denna apparat genererar värme under användning. Rör inte vid heta ytor. Använd knapparna, luckhandtaget, kontrollratten eller strömbrytaren. Skydda alltid händerna med halkfria ugsvantar eller liknande.

För att skydda mot elektriska stötar ska du inte sänka ner ugnen, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt, och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap under tillsyn, eller om de har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och övervakas.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år och husdjur, både den används och när den förvaras.

Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring.

Rengör inte med skursvampar av metall. Delar kan lossna från dynan och komma i kontakt med elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.

Nätsladden bör regelbundet undersökas för tecken på skador.

- Använd inte en apparat med en skadad sladd eller kontakt, eller som har börjat uppvisa fel eller skadats på något sätt.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot en speciell sladd eller enhet som finns tillgänglig från Ooni eller vår serviceagent. Lämna tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.

Använd inte utomhus.

Använd inte tillbehörsfästen som inte rekommenderas av Ooni eftersom dessa kan orsaka person- eller egendomsskada.

Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidröra heta ytor.

Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.

Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

Försök inte lyfta eller flytta ugnen medan den används.

Var mycket försiktig när du tar bort en sten eller tar bort varmt fett.

Anslut alltid kontakten till apparaten först och anslut sedan sladden till vägguttaget. För att koppla från apparaten, vrid valfritt reglage till "av" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Använd inte apparaten för något annat än avsedd användning.

Anslut endast till korrekt jordade uttag.

WARNING: Produkten kan bli varm under användning. Se till att placera ugnen på en värmebeständig yta eller använd ett grytunderlägg eller annat värmebeständigt material. Om du är osäker, kontakta tillverkaren av ytan för råd före användning.

Håll insidan av ugnen ren, och använd inte ugnen om de invändiga ytorna är nedsmutsade med mycket fett.

WARNING! Tillaga inte kött eller fet mat i över 280 °C. Fett kan självantändas vid höga temperaturer.

Öppna inte luckan om mat- eller mjölrester självantänder i ugnen. Sätt Volt 2 i standby-läge tills ugnen har svalnat helt. Små flammor från överflödigt mjöl eller gryn är normala vid tillagning av pizza.

För stora mat- och metallredskap får inte föras in i ugnen eftersom de kan orsaka brand eller innebära en risk för elektriska stötar.

I händelse av strömavbrott eller plötslig avstängning, rör inte ugnen förrän den är helt sval.

Använd alltid handskar när du rengör ugnen. Var försiktig när du rengör inuti ugnen eftersom det kan finnas vassa kanter.

När du använder ugnen ska du hålla ett avstånd på minst 10 cm runt alla sidor av apparaten och 15 cm ovanför.

Var mycket försiktig när du tar bort eller sätter in matvaror eller redskap i ugnen eftersom de kan vara mycket varma.

Låt ugnen svalna helt och koppla ur den innan du försöker rengöra eller flytta den. Det kan ta flera timmar.

Använd inte pannor med beläggning eller non-stick-beläggning i ugnen över deras nominella temperatur.

Lägg inte olja eller bakplåtspapper direkt på pizzastenen.

Lägg inte något på luckan när den är öppen.

Luta dig inte mot och ställ inte föremål ovanpå ugnen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Se till att kalla matvaror inte spills på luckans insida.

Förvara inget material, annat än Oonis rekommenderade tillbehör, i ugnen när den inte används.

Använd inte apparaten utan pizzastenen på plats.

Använd endast med kompatibla pizzastenar från Ooni (10 mm). Dessa rekommenderas och levereras av Ooni.

Innan du stänger av strömbrytaren eller kopplar bort från uttaget, låt ugnen svalna i standby-läge i minst 30 minuter.

En kort nätsladd (eller löstagbar nätsladd) medföljer för att minska risken för att fastna i eller snubbla över en längre sladd. Längre löstagbara nätsladdar eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas med försiktighet. Om en förlängningssladd används:

1. Den nominella elektriska kapaciteten för förlängningssladden bör vara minst lika hög som den elektriska kapaciteten för apparaten.
 2. Sladden ska placeras så att den inte hänger över bänken eller bordet där barn kan dra i den eller någon snubbla över den.
 3. Apparaten är jordad, därför ska förlängningssladden vara jordad.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

2 Installation och montering

⚠ VARNING

Denna produkt kan bli varm under användning. Placera Ooni Volt 2 på ett Ooni-bord eller en annan plan, stabil, värmebeständig yta med gott om utrymme runt den, och se till att ta bort alla brandfarliga föremål i närheten. Vi rekommenderar att du använder ett värmebeständigt underlägg eller en dyna för extra skydd. Kontakta alltid tillverkaren av ytan för råd om du är osäker. Ställ den aldrig ovanpå glas eller plast.

Ooni Volt 2 är endast avsedd för inomhusbruk.

Se till att sladden är oskadad före användning.

Lyft INTE ugnen med pizzastenen på plats.

Ooni Volt 2 får inte lämnas utan uppsikt medan du lagar mat i den.

❗ **Lyft INTE** med hjälp av luckans handtag.

- Lyft ugnen med hjälp av sidohandtagen och placera den på en lämplig yta.
- Ta bort ytterförpackningen och delar från insidan av ugnen.
- Använd två händer och sätt försiktigt in pizzastenen.
 - Valfritt: Sätt i galler.
- Anslut nätsladden till baksidan av ugnen och sedan till vägguttaget.

3 Display och inmatningar

	Inmatning	Beskrivning
a		Strömbrytare (på baksidan av ugnen) i. på ii. av
b		Standby-knapp

1 Vad finns i lådan:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzasten
- c** Galler
- d** Nätsladd (beroende på region)
- e** Strömbrytare
- f** Serienummer

Förläng din 1-årsgaranti till 2 år* utan kostnad genom att registrera din produkt på ooni.com/warranty inom 60 dagar efter köpet.*

*Regler och villkor gäller

3.1 Pizzainställningar/ugnslägen

Testa olika förinställningar och lägen inbakade i Volt 2 – degjäsning, grädda fluffiga panpizzor, krispiga pizzor i New York-stil och till och med autentiska napolitanska pizzor.

	Pizzainställning/ ugnsläge	Beskrivning	Inställningar
c	Neapolitanisk	De högsta temperaturerna för traditionella napolitanska pizzor med varma toppings och en mjuk, fläckig yta.	Förinställd temperatur: 430 °C Justerbart temperaturområde: 375–450 °C Förinställd krispighet: 5 Förinställd gräddningstimer: 1:30
d	Tunn och krispig	Få tunnare, krispigare botten och kanter – som en pizza i äkta New York-stil.	Förinställd temperatur: 350 °C Justerbart temperaturområde: 300–370 °C Förinställd krispighet: 3 Förinställd gräddningstimer: 4:30
e	Panpizza	Lägre och långsammare gräddning för en fluffig panpizza i Detroit- eller Chicago-stil.	Förinställd temperatur: 275 °C Justerbart temperaturområde: 230–295 °C Förinställd krispighet: 3 Förinställd gräddningstimer: 8:00
f	Degjäsning	Jäs degen vid en jämn temperatur. ⓘ Ugnens lampa förblir avstängd i läget för degjäsning.	Förinställd temperatur: 30 °C Justerbart temperaturområde: 20–40 °C Förinställd krispighet: Inaktiverad Förinställd timer: 2:00 (timmar)
g	Ugnsläge	Laga fryst pizza eller baka rätter som inte behöver höga temperaturer. ⓘ Temperaturen är begränsad till max 280 °C för att förhindra risk för självantändning vid matlagning av fet mat.	Förinställd temperatur: 180 °C Justerbart temperaturområde: 100–250 °C Förinställd krispighet: 3
h	Stek-/grillläge	Direkt, torr värme ovanifrån: rosta bröd, gör varma mackor, grilla grönsaker, och mycket mer.	Förinställd temperatur: Avstängd Justerbart temperaturområde: Avstängt Justerbar krispighet: 0–5 Ingen förvärmning krävs. Sätt in omedelbart och stäng luckan.
i	Anpassad förinställning	Ställ in temperatur, krispighet och timer och spara till senare.	

3.2 Andra inmatningar och displayer

	Inmatning/display	Beskrivning		Inmatning/display	Beskrivning
j		Temperaturinställning <i>Långt tryck: växla mellan °C och °F</i>	n		Celsius-/ Fahrenheitindikator
k		Krispighet <i>Långt tryck: Avfärda indikatorn "Rengör filter"</i>	o		Indikatorn Rengör filter
l		Timer <i>Långt tryck: växling för ljudlöst</i>	p		Indikator för ljudlöst
m		Display När detta meddelande visas är Volt 2 överhettad i det valda läget. Du måste vänta tills ugnen har svalnat innan du lagar mat. När detta meddelande visas finns det ett fel med ugnen. Läs felsökningsguiden.	q		Indikator för Boost tillgänglig i. Boost tillgänglig (fast orange) ii. Förbereder (blinkande grönt) iii. Boost tillgänglig (fast grönt)
			r		Kontrollratt <i>Långt tryck: Boost-aktivering</i>
			s		Indikator för uppvärmning

4 Bruksanvisning

⚠ VARNINGAR

I händelse av strömavbrott eller plötslig avstängning, rör inte ugnen förrän den är helt sval.

4.1 Sätt på

- Ställ strömbrytaren på baksidan av Volt 2 på "på".
- Tryck på standby-knappen .

4.2 Stäng av

- Tryck på standby-knappen .
- Vänta 30 minuter tills ugnen har svalnat innan du ställer strömbrytaren på "av" eller kopplar bort strömmen.
- Stäng av och koppla från Ooni Volt 2 när den inte används.

4.3 Display

Som standard kommer displayen att visa aktuell temperatur.

När du har valt en förinställning visar displayen måltemperaturen i 3 sekunder innan den återgår till aktuell temperatur.

-  Nedräkningstimerns display aktiveras när den startas. Tryck på temperaturknappen  för att visa måltemperaturen innan du återgår till den aktuella temperaturen.
-  Om du använder stek-/grilläget visar displayen målinställningen för krispighet.

4.4 Bränna in ugnen

-  Innan du lagar mat i ugnen för första gången måste du bränna in ugnen.
-  Använd alltid handskar när du sätter in handen i ugnen.
 - a. Välj förinställningen Neapolitansk  och justera temperaturen till 450 °C.
 - b. Kör ugnen i 30 minuter.
 - c. Tryck på standby-knappen , låt ugnen svalna helt och koppla sedan från strömmen.
 - d. Torka av insidan med torra pappershanddukar.

5 Matlagning

VARNINGAR

Vissa förinställningar är begränsade till max 280 °C för att förhindra risk för självantändning när du lagar fet mat. Laga endast torra, brödbaserade rätter som pizza vid 280 °C och högre.

Öppna inte luckan om mat- eller mjölrester självantänder i ugnen. Sätt Volt 2 i standby-läge tills ugnen har svalnat helt.

Små flammor från överflödigt mjöl eller gryn är normala vid tillagning av pizza.

Tillaga endast pizza och andra torra, brödbaserade rätter direkt på pizzastenen. För att laga kött, grönsaker eller andra rätter använder du gallret, Ooni Pans eller andra Ooni-godkända matlagningstillbehör.

5.1 Använda en förinställning

- a. Tryck på din valda förinställning. Måltemperaturen blinkar i 3 sekunder och ugnen börjar sedan värmas upp. Tryck på kontrollratten för att starta omedelbart.
- b. Volt 2 förvärms till den inställda temperaturen och krispigheten. Förinställningarna  -  har en rekommenderad tillagningstimer.
 - i. I stek-/grilläget ställer du in önskad krispighet för att starta förvärmningen. Den önskade krispigheten blinkar i 3 sekunder. Tryck på kontrollratten för att starta omedelbart.
- c. Värmeindikatorn pulserar tills måltemperaturen eller krispigheten uppnås. Laga inte mat förrän värmeindikatorn är konstant.

-  Volt 2 visar  när ugnen går över den inställda temperaturen för den valda förinställningen/läget. Du måste vänta tills ugnen har svalnat innan du lagar mat.
-  Använd en Ooni digital infraröd termometer för att noggrant mäta pizzastenens temperatur.
-  Använd förinställningar och timers som vägledning. Övervaka alltid din mat när den tillagas. Kom ihåg: det är du som bestämmer. Gör justeringar eller ta ut maten ur ugnen efter behov.

5.2 Kontrollera och justera måltemperatur, krispighet eller timer

- a. Tryck på knappen Temperatur , Krispighet  eller Timer .
-  Justera krispigheten  från nivå 0 till 5 för att finjustera det övre värmeelementet och exakt kontrollera hur väl dina toppings tillagas.
 - b. Vrid kontrollratten för att justera temperaturen, krispigheten eller timern. Den nya inställningen blinkar i 3 sekunder och bekräftas sedan. Tryck på kontrollratten för att bekräfta.
 - i. Timerjustering: Tryck på kontrollratten för att starta. Om du inte trycker på kontrollratten återgår den justerade timern till förinställningen.
-  Du kan bara justera temperaturen inom det förinställda intervallet.

5.3 Spara anpassad förinställning

- a. Välj befintlig förinställning ( - ).
- b. Justera inställningar för temperatur, intensitet för krispighet och timer.
- c. Tryck och håll ned Anpassad förinställning  eller  i 3 sekunder för att spara.

5.4 Inställningar för timer

- a. **Starta förinställd timer:** Förinställningar  för att  använda en rekommenderad tillagningstimer.
 - i. Tryck på timerknappen .
 - ii. Tryck på kontrollratten för att starta den förinställda timern.
- b. **Ställ in/justera en anpassad timer:**
 - i. Tryck på timerknappen .
 - ii. Vrid kontrollratten för att justera varaktigheten.
 - iii. Tryck på kontrollratten för att starta timern.
- c. **Pausa/starta om timern:**
 - i. Tryck på timerknappen .
 - ii. Tryck på kontrollratten för att pausa/starta om.
- d. **Stoppvarning:**
 - i. Tryck på kontrollratten.

5.5 Boost

- i** Förbättra dina toppings för att efterlikna en vedugns rullande låga och tillaga pizza i napolitansk stil på 90 sekunder.
- i** Ooni Volt 2 måste vara i den napolitanska förinställningen för att använda den här funktionen. Indikatorn för Boost tillgänglig lyser orange när Boost är tillgänglig.
 - a. Håll kontrollratten intryckt i 3 sekunder.
 - b. Indikatorlampan för Boost tillgänglig blinkar i 30 sekunder.
 - c. När indikatorlampan för Boost tillgänglig lyser med fast grönt sken är boosten klar och du kan lägga in din pizza.
- i** Boost kommer inte att vara tillgänglig under 3 minuter efter användning för att förhindra överhettning.

5.6 Övrigt

- a. **Växla mellan Celsius/Fahrenheit:**
 - i. Tryck och håll ned knappen Temperatur  i 3 sekunder.
- b. **Stäng av indikatorn för rent filter:**

Indikatorknappen för filterrengöring kommer att tändas som en påminnelse om att rengöra filtret. Se mer information i steg 7.6.

 - i. Efter att du har rengjort filtret ska du trycka och hålla in knappen Krispighet  i 3 sekunder för att avfärda indikatorn.
- c. **Växla ljudlöst:**
 - i. Tryck och håll ned timerknappen  i 3 sekunder.
- d. **Slå på ugnslampan i läget Degjäsning:**
 - i. Ugnslampan är AV som standard i degjäsningläget. Vrid på kontrollratten för att lysa upp ugnen i 30 sekunder.

6 Indikator för uppvärmning

- a. **Pulserande och ugnens lampa lyser:**
 - i. Ugnen förvärms.
- b. **Ugnens lampa är tänd:**
 - i. Ugnen har nått sin måltemperatur och är redo att laga mat.
- c. **Pulserande och ugnens lampa är av:**
 - i. Ugnen är i degjäsningläge ELLER
 - ii. Ugnen svalnar.

7 Skötsel och underhåll

⚠ VARNING

Försök aldrig rengöra eller underhålla ugnen när den är varm, används eller är ansluten till ström.

Använd alltid handskar när du rengör ugnen. Var försiktig när du rengör inuti ugnen eftersom det kan finnas vassa kanter.

Sänk inte ner i vatten.

Använd inte kemiska rengöringsmedel på målade ytor.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra någon del av ugnen.

Se till att Ooni Volt 2 är helt torr innan du slår på den.

7.1 Rengöring av utsidan

- i** Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
 - a. Torka av med en fuktig trasa och torka omedelbart.

7.2 Rengöring av insidan

- i** Rengör apparaten efter användning. Observera att tillagning av mat med hög fetthalt, som kött, kan orsaka stänk och avlagringar. Använd inte när insidan är alltför förorenad med fettansamlingar. Fett kan självantändas vid höga temperaturer.
- i** Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
- i** Spreja inte något köksrengöringsmedel inuti ugnen och låt inte vatten komma in i ventilerna på ugnsluckans hölje.
 - a. Ta försiktigt bort pizzastenen med båda händerna. Se steg 7.4 för instruktioner för rengöring av pizzastenen.
 - b. Ta bort eventuellt torrt skräp med en trasa, borste eller handdammsugare.
 - c. Använd en fuktig trasa för att torka bort skräp längs ugnens sidor. Undvik att trycka skräp mot det nedre tillagningselementet. Dammsug upp eventuella rester som faller in i mitten av ugnen.
 - d. Använd en fuktig trasa för att torka av gallret, väggarna och ugnsluckans insida.
 - i. Om det behövs, blötlägg gallret i varmt vatten med rengöringsmedel och skrubba försiktigt för att ta bort fettavlagringar, eller placera det i diskmaskinen på en "normal" cykel.
 - e. Torka omedelbart.

7.3 Rengöring av glasluckan

- i** Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
- i** Låt inte vatten eller överflödigt fukt komma in i dörrventilen.
 - a. Ta bort fett med torra pappershanddukar eller en torr trasa.
 - b. Använd en fuktig trasa för en grundligare rengöring. Torka omedelbart.

7.4 Rengöring av pizzastenen

- ❗ Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
- ❗ Använd aldrig kemiska rengöringsmedel eller tvålar på pizzastenen. Håll aldrig vatten på pizzastenen.
- i Det finns ingen anledning att tvätta pizzastenen. Dess utseende kommer att förändras med tiden.
 - a. Följ steg 7.2 för rengöring av ugnens insida.
 - b. Kontrollera att stenen inte är skadad. Använd inte om den är trasig. Kontakta Ooni eller besök ooni.com för en ersättning.
 - c. Ta bort matrester från stenen med en Ooni pizzaugnsborste.
 - d. Sätt tillbaka pizzastenen i ugnen.
 - e. Sätt på ugnen på full effekt i 45 minuter utan att laga någon mat. Vid höga temperaturer kommer pizzastenen att rengöra sig själv och eventuella matrester eller skräp kommer att förvandlas till aska.
- ❗ Mycket höga temperaturer kan ibland få mat att brinna, vilket kan producera rök och/eller ånga som kommer att ventileras ut genom baksidan av ugnen.
- f. Låt ugnen svalna helt och borsta sedan bort askan med hjälp av en Ooni pizzaugnsborste.
- i Du kan använda båda sidorna av pizzastenen. Vänd den mellan användningarna (när den har svalnat) och bränn bort eventuella envisa rester underifrån nästa gång du lagar mat.

7.5 Byte av glödlampa

- ❗ Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
- ❗ Byt aldrig glödlampa när ugnen är ansluten till elnätet.
 - a. Ta bort lampskyddet genom att vrida det medurs.
 - b. Ta bort glödlampen genom att dra rakt nedåt.
 - c. Sätt i den nya glödlampen genom att rikta in den med kontakterna och trycka den rakt uppåt.
 - d. Sätt tillbaka lampskyddet genom att vrida fast det moturs tills det sitter ordentligt.

7.6 Borttagning och rengöring av filter

När indikatorn Rengör filter  tänds är det dags att rengöra filtret.

- ❗ Se till att ugnen är helt sval och fränkopplad från strömmen.
 - a. Vrid filterhuset medurs ett kvarts varv för att lossa och ta bort det.
 - b. Blötlägg filtret i varmt vatten med rengöringsmedel och skrubba försiktigt för att ta bort fettavlagringar, eller placera det i diskmaskinen på en "normal" cykel.
- ❗ Se till att filtret är helt torrt innan du sätter tillbaka det i ugnen.
- c. Placera filtret i ugnen och vrid det moturs ett kvarts varv för att låsa det på plats. Du kommer att känna när det sitter som det ska.

- d. Kontrollera ångventilen på baksidan av ugnen. Se till att det inte bildas kondens på ventilen eller bakpanelen. Torka av med en fuktig trasa vid behov och torka med en pappershandduk.
- e. Avvisa indikatorn Rengör filter  genom att trycka och hålla in knappen för krispighet  i 3 sekunder.

Felsökning



Skanna för att ladda ner Ooni-appen för pizzatips, recept och felsökning.

Du kan också kontakta Oonis kundsupport på support.ooni.com



Denna symbol indikerar att denna produkt inte får kasseras som osorterat hushållsavfall, utan bör kasseras i separata insamlingssystem som gäller för stora hushållsapparater i EU och Storbritannien. Återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, samt för att främja hållbar återanvändning av materialkällor. Kontakta kommunen för tillämpliga insamlings- eller bortskaffningssystem.

	Ooni Volt 2 - Pizza Oven SKU: UU-P35A00 & UU-P35B00 50-60Hz 120V~ 1600W	Ooni Limited, 189 West Main Street, Broxburn, Scotland, EH52 5LH, UK Ooni, Inc., 979 Springdale Rd, Suite 110, Austin, TX 78702, USA Ooni Canada Inc., 66 Wellington St. West, Suite 4100, Toronto, Ontario, Canada, M5K1B7
	CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only. Household use only.	ATTENTION : Pour assurer une protection continue contre les risques de chocs électriques, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement mises à la terre. Usage domestique uniquement.
	  	Production code: Designed in Scotland. Made in China. CAN ICES-003(B) / NMB-003 (B)

	Ooni Volt 2 - Pizza Oven 220-240 V 50-60Hz SKU: UU-P35E00 & UU-P31A00 1600W Production Code:
	Ooni Limited, 189 West Main Street, Broxburn, Scotland, EH52 5LH, UK     Designed in Scotland. Made in China.

	Ooni Volt 2 - Pizza Oven 220-240 V 50-60Hz SKU: UU-P35C00 & UU-P35D00 1600W Production Code:
	Ooni Limited, 189 West Main Street, Broxburn, Scotland, EH52 5LH, UK Ooni GmbH, Simrockstraße 11, 53113 Bonn, Germany     Designed in Scotland. Made in China.

	Ooni Volt 2 - Pizza Oven 220-240 V 50-60Hz SKU: UU-P35F00 & UU-P37600 1600W Production Code:
	Ooni Ltd, 189 West Main Street, Broxburn, Scotland, EH52 5LH, UK Ooni Pty Ltd, The Commons, Level 4, 54 Wellington St, Collingwood, VIC 3066 Ooni NZ Ltd, Tompkins Wake, Level 17, 88 Shortland St, Auckland Central, Auckland, 1010, NZ     Designed in Scotland. Made in China.