



Volt 2

Assembly Instructions

Start here
Starte hier
Commencer ici



ooni.com/volt-2

UU-P35A00
UU-P35B00
UU-P35F00
UU-P37600
UU-P35E00
UU-P31A00
UU-P35C00
UU-P35D00

ooni.com

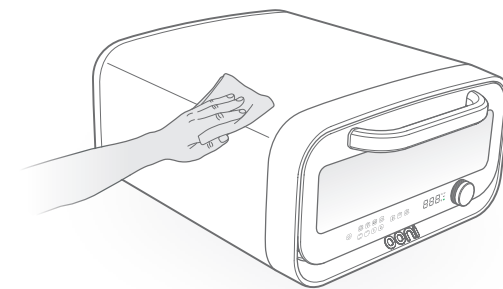
© 2025 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.
All rights reserved.

PA-A00A31

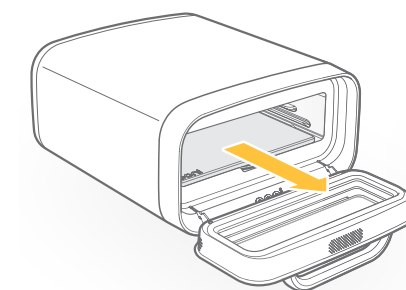
7.1

a

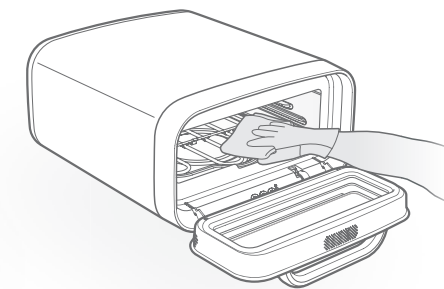


7.2

a

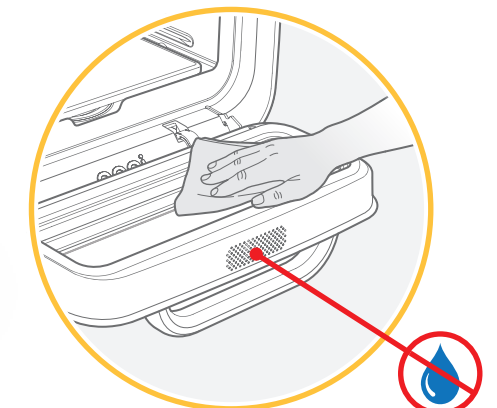
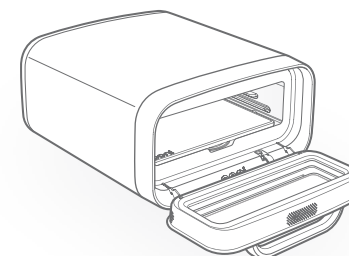


d



7.3

a

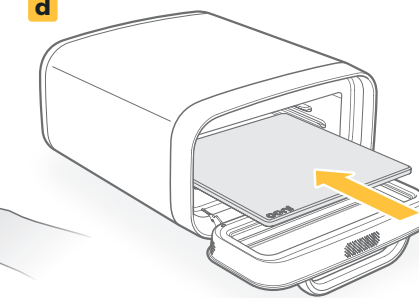


7.4

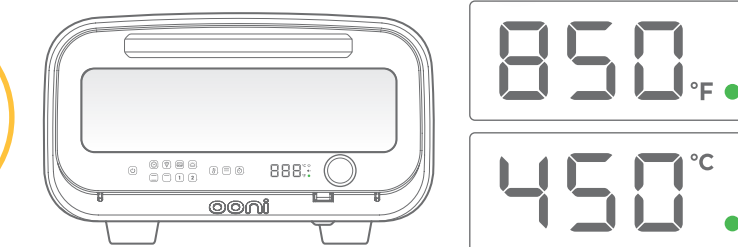
c



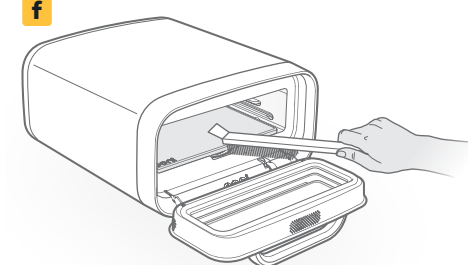
d



e

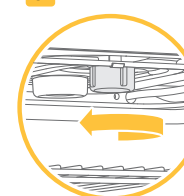


f

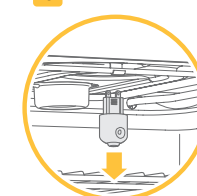


7.5

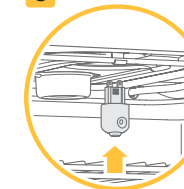
a



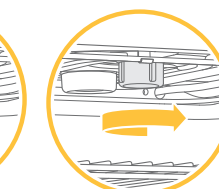
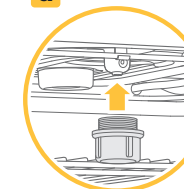
b



c

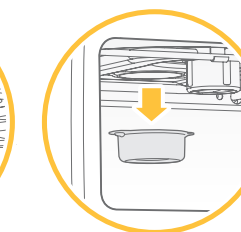
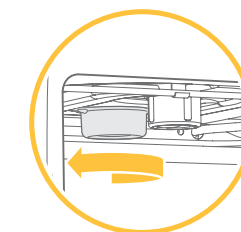
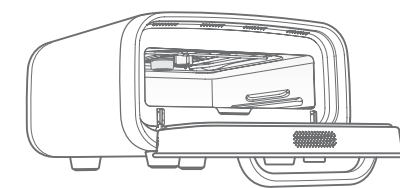


d

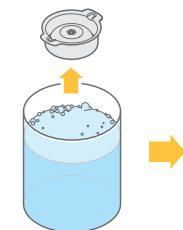
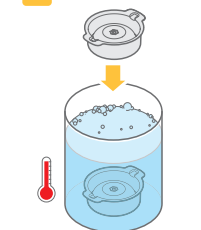


7.6

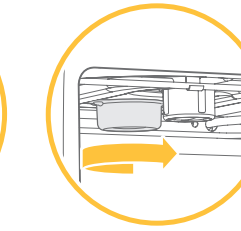
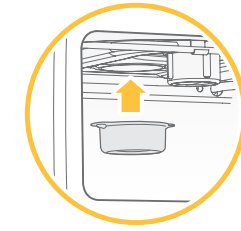
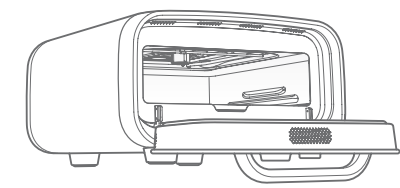
a



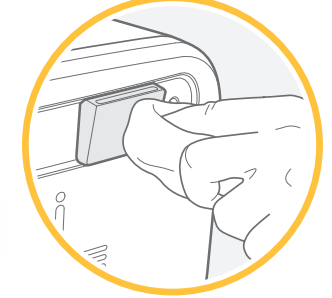
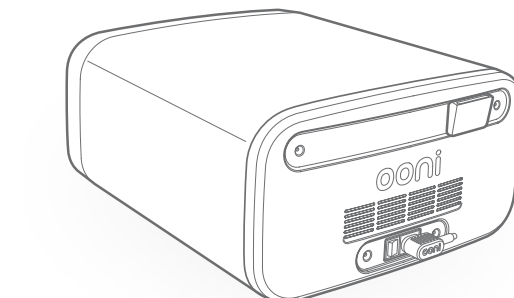
b

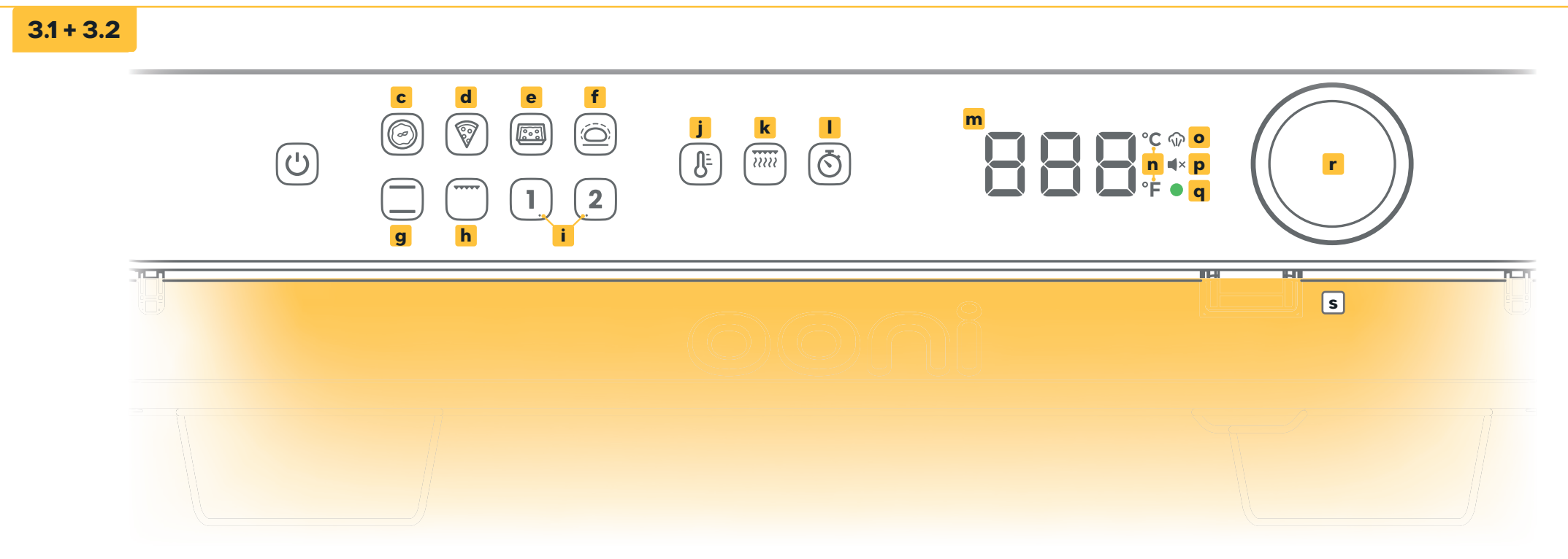
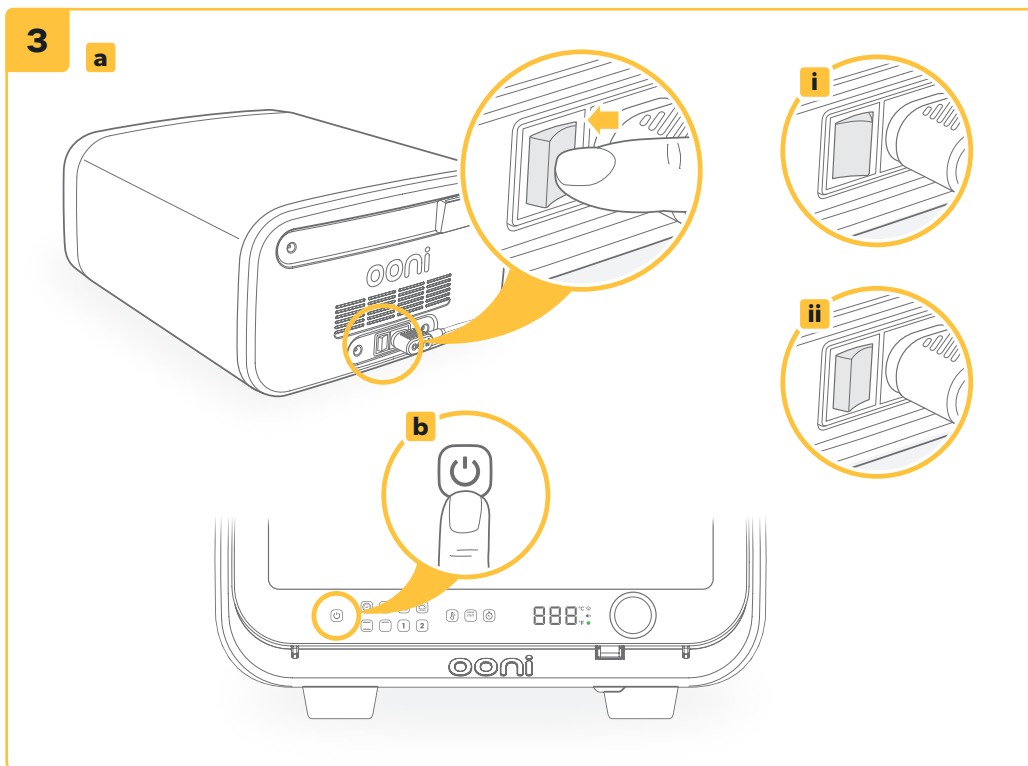
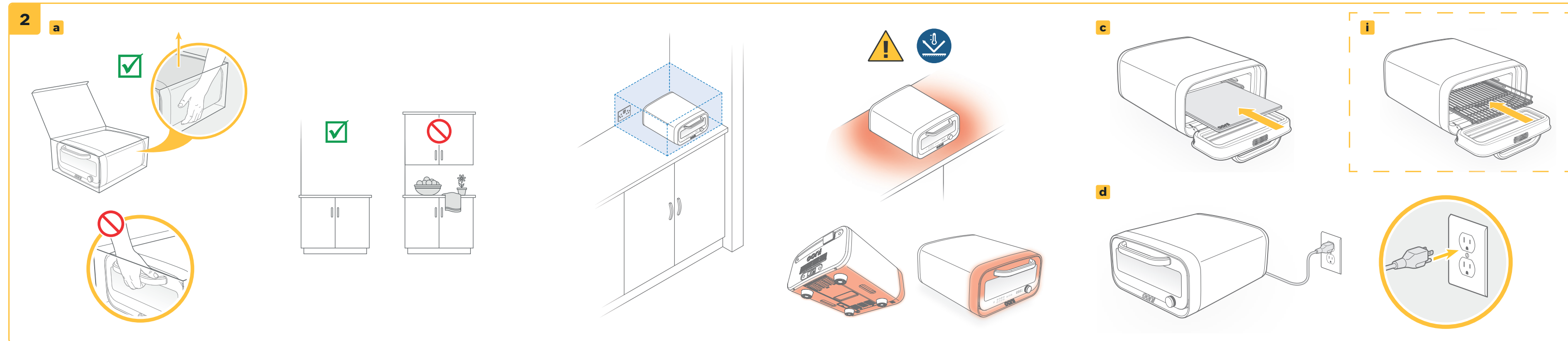
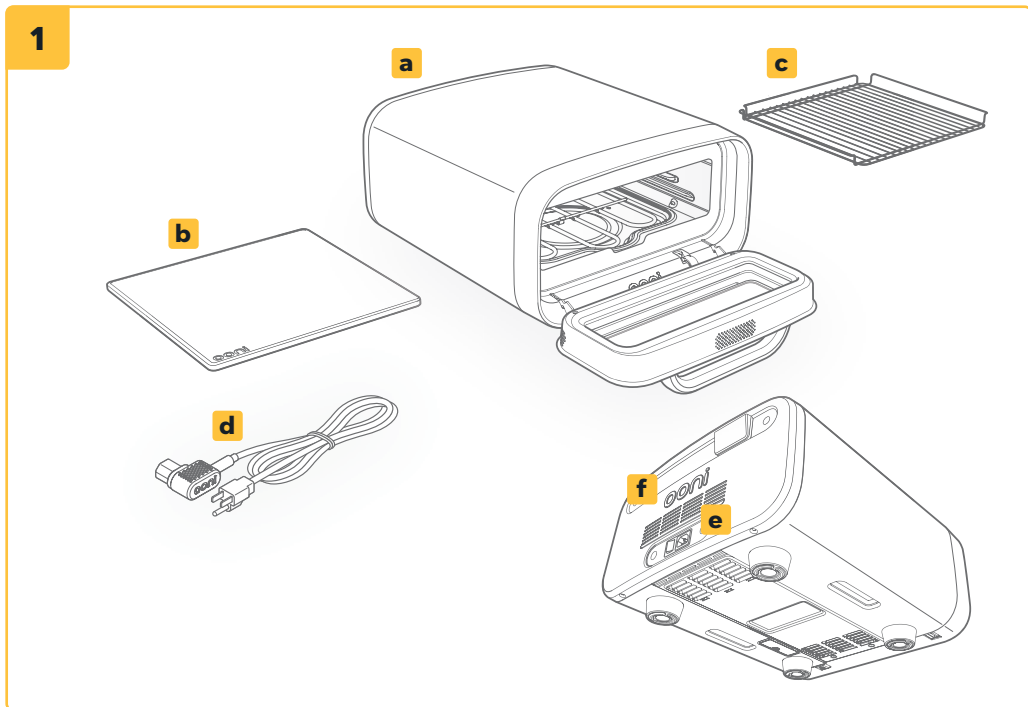


c



d





Extend your 1 year warranty to 3 years*, for free when you register your product at ooni.com/warranty within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

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 3 Jahre verlängern.*

*Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

Amplía la garantía de 1 año a 3 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

Prolongez la garantie de 1 an à 3 ans*, gratuitement, en enregistrant votre appareil à l'adresse ooni.com/warranty dans les 60 jours suivant votre achat.*

*Les conditions générales s'appliquent

Estendi la garanzia di 1 anno a 3 anni*, gratuitamente, registrando il prodotto sul sito ooni.com/warranty entro 60 giorni dall'acquisto*.

*Si applicano termini e condizioni.





Contents

| | |
|----------------|-----------|
| ENGLISH..... | 2 |
| DEUTSCH..... | 13 |
| ESPAÑOL..... | 25 |
| FRANÇAIS..... | 37 |
| ITALIANO | 49 |

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** Oven shelf
- d** Power cable (region dependent)
- e** Power switch
- f** Serial number

Extend your 1 year warranty to 3 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 oven shelf.
- Plug in the power cord to the rear of the oven and then your wall outlet.

3 Display and inputs











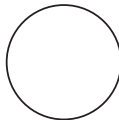

| | Input | Description |
|----------|---|--|
| a |  | Power switch (at back of oven) <ol style="list-style-type: none"> on off |
| b |  | Standby Mode Ooni Volt 2 has a standby mode to reduce power consumption. In standby mode, power consumption is 0.7W and the display shows “--:--”. <ol style="list-style-type: none"> If the oven is cold, standby mode begins 5 seconds after pressing the standby button. If the oven is hot, it will cool for 30 minutes after pressing the standby button before entering standby mode. If there is no interaction or active timer for 2 hours in cooking modes, or 14 hours in proofing mode, the oven will automatically enter standby mode. |

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: 9:00 |
| f |  Dough proofing | Proof dough at a consistent temperature. i The oven cavity light will stay OFF in Dough proofing mode. | 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. | Preset Temperature: 360 °F / 180 °C Adjustable Temperature Range: 210-480 °F / 100-250 °C Preset Crisping Intensity: Disabled |
| 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: 1-5 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 | n |  | Celsius / Fahrenheit indicator |
| k |  | Crisping intensity <i>Long press: Dismiss "Clean filter indicator"</i> | o |  | Clean filter indicator |
| l |  | Timer <i>Long press: Mute toggle</i> | 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 <i>Long press: Boost activation</i> |
| | | | 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.

- i** The countdown timer display will be active once started. Tapping the Temperature button  shows the target temperature before returning to the live reading.
- i** 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.
 - a. Select Neapolitan  preset and adjust temperature to 850 °F / 450 °C.
 - b. Run for 30 minutes.
 - c. Tap the Standby button , allow the oven to cool completely and then disconnect from power.
 - d. 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 oven shelf, Ooni Pans or other Ooni-approved cooking accessories.



5.1 Using a preset

- a. Tap your chosen preset. The target temperature will flash for 3 seconds and then begin heating. Press the control dial to start immediately.
 - b. Volt 2 will preheat to the set temperature and crisping intensity. Presets **c-f** have a recommended cook timer.
 - i. 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.
 - c. 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 **hott** 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

- a. 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.
- b. 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.
 - i. 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

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



5.4 Timer settings

- a. **Start preset timer:** Presets **c** to **f** have a recommended cook timer.
 - i. Tap the Timer button .
 - ii. Press the control dial to start the preset timer.
- b. **Set / adjust a custom timer:**
 - i. Tap the Timer button .
 - ii. Rotate control dial to adjust duration.
 - iii. Press the control dial to start the timer.
- c. **Pause / restart the timer:**
 - i. Tap the Timer button .
 - ii. Press the control dial to pause / restart.
- d. **Stop alert:**
 - i. 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.
 - a. Press and hold the control dial for 3 seconds.
 - b. The Boost ready indicator light will flash for 30 seconds.
 - c. When the Boost ready indicator turns solid green, the boost is complete and you can launch your pizza.
- !** Boost will be unavailable for 3 minutes after use to prevent overheating.

5.6 Other

- a. **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.
 - i. After cleaning the filter, tap and hold the Crisping intensity  button for 3 seconds to dismiss the indicator.
- b. **Toggle Mute:**
 - i. Tap and hold the Timer button  for 3 seconds.
- c. **Turn on cavity light in Dough proofing mode:**
 - i. 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 oven shelf, walls and inside of the oven door.
 - i. If necessary, soak the oven shelf 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 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.

⚠ 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 250 °C. Fett kann sich bei hohen Temperaturen spontan entzünden.

Öffne die Tür nicht, falls sich Lebensmittel oder Mehltreue 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

DEUTSCH

1 Lieferumfang:

- a** Ooni Volt 2
- b** Pizzastein
- c** Backofenrost
- 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 3 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.

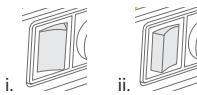

Hebe den Ofen **NIEMALS** an, wenn der Pizzastein eingesetzt ist.

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: Backofenrost einsetzen.
- 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-Modus Ooni Volt 2 hat einen Standby-Modus, um den Stromverbrauch zu reduzieren. Im Standby-Modus beträgt der Stromverbrauch 0,7 W und das Display zeigt „---“. <ul style="list-style-type: none"> i. Wenn der Ofen kalt ist, beginnt der Standby-Modus 5 Sekunden nach dem Drücken der Standby-Taste. ii. Wenn der Ofen heiß ist, kühlt er nach dem Drücken der Standby-Taste 30 Minuten lang ab, bevor er in den Standby-Modus übergeht. iii. Wenn innerhalb von 2 Stunden keine Interaktion stattgefunden hat, kein aktiver Timer eingestellt wurde, oder der Ofen 14 Stunden lang im Gärmodus lief, schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus. |









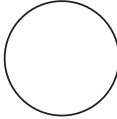

3.1 Pizza-Voreinstellungen / Backofen-Modi

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, leopardengefleckten 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: 9:00 |
| 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 250 °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: Deaktiviert |

| | Pizza-Voreinstellung / Backofen-Modus | Beschreibung | Einstellungen |
|----------|--|---|--|
| 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: 1–5 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 | n |  | Celsius/Fahrenheit-Anzeige |
| k |  | Knusperintensität <i>Lang drücken: Anzeige „Filter reinigen“ deaktivieren</i> | o |  | Anzeige „Filter reinigen“ |
| l |  | Timer <i>Lang drücken: Stummschaltung umschalten</i> | 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 <i>Lang drücken: Boost-Aktivierung</i> |
| | | | 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 abschaltest.
- 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 250 °C begrenzt, um das Risiko einer Selbstentzündung beim Garen von fettigen Speisen zu vermeiden. Koche nur trockene, brotbasierte Gerichte wie Pizza bei 250 °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.

Nur Pizza und andere trockene Gerichte auf Brotbasis direkt auf dem Pizzastein zubereiten. Verwende zum Garen von Fleisch, Gemüse oder anderen Speisen das Backofenrost, die Ooni-Pfannen oder anderes von Ooni zugelassenes Kochzubehör.

5.1 Eine Voreinstellung verwenden

- Tippe auf deine gewählte Voreinstellung. Die Zieltemperatur blinkt 3 Sekunden lang und beginnt dann zu heizen. Drücke den Drehregler, um sofort zu starten.
 - Volt 2 heizt auf die eingestellte Temperatur und Knusprigkeit vor. Die Voreinstellungen **c** – **f** haben einen empfohlenen Koch-Timer.
 - 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.
 - Die Heizungsanzeige pulsiert, bis die Zieltemperatur bzw. Knusperintensität erreicht ist. Koche erst, wenn die Heizungsanzeige konstant ist.
- i** Volt 2 zeigt **hot** 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

- 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.
- !** Der Boost ist nach der Nutzung für 3 Minuten nicht verfügbar, um eine Überhitzung zu vermeiden.


5.6 Sonstiges

a. 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.

b. Stummschaltung umschalten:

- i. Tippe und halte die Timer-Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

c. 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. Sauge alle Rückstände auf, die in die Mitte des Ofens fallen.
- d. Verwende ein feuchtes Tuch, um den Backofenboden, die Wände und die Innenseite der Backofentür abzuwischen.
 - i. Weiche den Backofenrost gegebenenfalls in heißem Seifenwasser ein und schrubbe es vorsichtig ab, um Fettablagerungen zu entfernen, oder stelle es im Standardprogramm 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.
- i 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.
 - a. Drehe die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
 - b. Entferne die Glühbirne, indem du sie direkt nach unten ziehst.
 - c. Setze die neue Glühbirne ein, indem du sie an den Kontakten ausrichtest und direkt nach oben drückst.
 - d. 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.
- a. Drehe das Filtergehäuse eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, um es zu lösen und herauszunehmen.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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.
- e. 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 uses.

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 250 °C / 480 °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** Estante de horno
- d** Cable de alimentación (depende de la región)
- e** Interruptor de alimentación
- f** Número de serie

Amplía la garantía de 1 año a 3 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 el estante de horno.
- 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 |  <p>i.  encendido</p> <p>ii.  apagado</p> | <p>Interruptor de encendido (en la parte trasera del horno)</p> <p>i. encendido</p> <p>ii. apagado</p> |
| b |  | <p>Modo de espera</p> <p>Ooni Volt 2 tiene un modo de espera para reducir el consumo de energía. En modo de espera, el consumo de energía es de 0,7 W y la pantalla muestra “--:--”.</p> <p>i. Si el horno está frío, el modo de espera comienza 5 segundos después de pulsar el botón de espera.</p> <p>ii. Si el horno está caliente, se enfriará durante 30 minutos después de pulsar el botón de espera antes de entrar en el modo de espera.</p> <p>iii. Si no hay interacción o temporizador activo durante 2 horas en los modos de cocción, o 14 horas en el modo de fermentación, el horno entrará automáticamente en modo de espera.</p> |











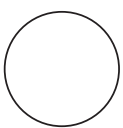

3.1 Preajustes de pizza / Modos de horno

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 |  <p>Napolitana</p> | Temperaturas máximas para una pizza tradicional de estilo napolitano con ingredientes calientes y una masa esponjosa con zonas tostadas. | <p>Temperatura preestablecida: 430 °C / 810 °F</p> <p>Rango de temperatura ajustable: 375-450 °C / 710-850 °F</p> <p>Intensidad de crujiente preestablecida: 5</p> <p>Temporizador de cocción preestablecido: 1:30</p> |
| d |  <p>Fina y crujiente</p> | Consigue bases más finas y crujientes y cortezas más crujientes, como una auténtica pizza al estilo neoyorquino. | <p>Temperatura preestablecida: 350 °C / 660 °F</p> <p>Rango de temperatura ajustable: 300-370 °C / 570-700 °F</p> <p>Intensidad de crujiente preestablecida: 3</p> <p>Temporizador de cocción preestablecido: 4:30</p> |
| e |  <p>Pizza en molde</p> | Más bajo y más despacio para obtener una pizza en molde esponjosa al estilo de Detroit o Chicago. | <p>Temperatura preestablecida: 275 °C / 530 °F</p> <p>Rango de temperatura ajustable: 230-295 °C / 450-560 °F</p> <p>Intensidad de crujiente preestablecida: 3</p> <p>Temporizador de cocción preestablecido: 9:00</p> |
| f |  <p>Fermentación de la masa</p> | Fermenta la masa a una temperatura constante. ❗ La luz del interior del horno permanecerá APAGADA en el modo de fermentación de la masa. | <p>Temperatura preestablecida: 30 °C / 90 °F</p> <p>Rango de temperatura ajustable: 20-40 °C / 70-100 °F</p> <p>Intensidad de crujiente preestablecida: desactivada</p> <p>Temporizador de cocción preestablecido: 2:00 (horas)</p> |
| g |  <p>Modo horno</p> | Cocina pizza congelada u hornea platos que no necesiten altas temperaturas. ❗ La temperatura está limitada a un máximo de 250 °C / 480 °F para evitar el riesgo de ignición espontánea al cocinar alimentos grasos. | <p>Temperatura preestablecida: 180 °C / 360 °F</p> <p>Rango de temperatura ajustable: 100-250 °C / 210-480 °F</p> <p>Intensidad de crujiente preestablecida: desactivado</p> |

| | Preajuste de pizza / Modo horno | Descripción | Ajustes |
|----------|--|--|--|
| 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: 1-5 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 | 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 250 °C / 480 °F para evitar el riesgo de ignición espontánea al cocinar alimentos grasos. Cocina solo platos secos de masa, como la pizza, a 250 °C / 480 °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.


Solo cocina pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre la piedra para pizza. Para cocinar carne, verduras u otros platos, utiliza el estante de horno, 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.

- b. 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.
 - i. 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

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



5.4 Ajustes del temporizador

- a. **Iniciar temporizador de preajuste:** los preajustes de **c** a **f** tienen un temporizador de cocción recomendado.
 - i. Pulsa el botón de Temporizador .
 - ii. Pulsa el dial de control para poner en marcha el temporizador preestablecido.
- b. **Configura / ajusta un temporizador personalizado:**
 - i. Pulsa el botón de Temporizador .
 - ii. Gira el dial de control para ajustar la duración.
 - iii. Pulsa el dial de control para poner en marcha el temporizador.
- c. **Pausa / reinicia el temporizador:**
 - i. Pulsa el botón de Temporizador .
 - ii. Pulsa el dial de control para pausar / reiniciar.
- d. **Alerta de parada:**
 - i. 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.
 - a. Mantén pulsado el dial de control durante 3 segundos.
 - b. El indicador luminoso de Boost listo parpadeará durante 30 segundos.
 - c. Cuando el indicador de Boost listo se ponga de color verde fijo, Boost estará listo y podrás comenzar a cocinar tu pizza.
- !** Boost no estará disponible durante 3 minutos después de su uso para evitar el sobrecalentamiento.

5.6 Otros

- a. **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.
 - i. Después de limpiar el filtro, mantén pulsado el botón de Intensidad de crujiente  durante 3 segundos para desactivar el indicador.
- b. **Cambiar a silencio:**
 - i. Mantén pulsado el botón de Temporizador  durante 3 segundos.
- c. **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 el estante de horno, las paredes y el interior de la puerta del horno.
 - i. Si es necesario, sumerge el estante de horno en agua caliente jabonosa y frótalo suavemente para eliminar los depósitos de grasa, o introdúcelo 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](https://www.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.
- i 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.

⚠ 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. Veillez 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, veillez 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.

- Veillez 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.

Veillez 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 250 °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 pour four
- d** Câble d'alimentation (selon la région)
- e** Interrupteur d'alimentation
- f** Numéro de série

Prolongez la garantie de 1 an à 3 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.

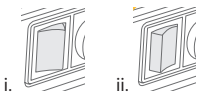

NE PAS soulever le four avec la pierre à pizza en place.

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 pour four.
- 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 |  | Mode veille Ooni Volt 2 dispose d'un mode veille pour réduire la consommation d'énergie. En mode veille, la consommation d'énergie est de 0,7 W et l'écran affiche « --:-- ». <ul style="list-style-type: none"> i. Si le four est froid, le mode veille commence 5 secondes après avoir appuyé sur la touche veille. ii. Si le four est chaud, il refroidira pendant 30 minutes après avoir appuyé sur la touche de veille avant d'entrer en mode veille. iii. S'il n'y a pas d'interaction ou de minuterie active pendant 2 heures en mode cuisson ou 14 heures en mode fermentation, le four passe automatiquement en mode veille. |











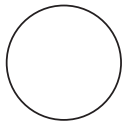

3.1 Préréglages pizza / modes four

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 : 9:00 |
| f |  Fermentation de la pâte | Faites lever la pâte à une température constante. ❗ 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. ❗ La température est limitée à un maximum de 250 °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 : Désactivé |

| | Préréglage pizza / mode four | Description | Paramètres |
|----------|---|---|--|
| 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 : 1-5 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 | n |  | Indicateur Celsius / Fahrenheit |
| k |  | Intensité du croustillant <i>Appui long : désactiver l'indicateur de nettoyage du filtre</i> | o |  | Indicateur de nettoyage du filtre |
| l |  | Minuterie <i>Appui long : basculement en mode Silence</i> | 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 : activation du Boost</i> |
| | | | 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.

- ❗ 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.
- ❗ Si vous utilisez le mode Gril/Broche, l'écran affiche le réglage de l'intensité du croustillant.

4.4 Rodage de votre four

- ❗ Vous devez roder votre four avant de l'utiliser pour la première fois.
- ❗ 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. Essuyez l'intérieur avec du papier absorbant sec.

5 Cuisine

⚠ AVERTISSEMENTS

Certains pré-réglages sont limités à un maximum de 250 °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 250 °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 les pizzas et 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 du four, des plats en fonte Ooni ou d'autres accessoires de cuisson approuvés par Ooni.

5.1 Utilisation d'un pré-réglage

- a. Appuyez sur le pré-réglage 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 pré-réglages **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 pré-réglage/ 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 pré-réglages 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

- i** Superchargez votre élément supérieur pour imiter la flamme roulante d'un four à bois et obtenir une pizza de style napolitain en 90 secondes.
- i** 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. **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.
- b. **Basculer en mode Silence :**
 - i. Appuyez sur le bouton du minuteur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- c. **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. Essuyez 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 plaque pour four, les parois et l'intérieur de la porte du four.
 - i. Si nécessaire, trempez la plaque pour four dans de l'eau chaude savonneuse et frottez-la délicatement pour éliminer les dépôts de graisse, ou mettez-la au lave-vaisselle avec 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 nettoyeurs 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.

⚠ 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.

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.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

1 Cosa contiene la confezione:

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

Estendi la garanzia di 1 anno a 3 anni*, gratuitamente, registrando il prodotto sul sito ooni.com/warranty entro 60 giorni dall'acquisto*.

* Si applicano termini e condizioni.

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.

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: Inserire il ripiano del forno.
- 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 |  | Modalità standby Ooni Volt 2 è dotato di una modalità standby per ridurre il consumo energetico. In modalità standby, il consumo è di 0,7W e il display mostra "--:--". i. Se il forno è freddo , la modalità standby si attiva 5 secondi dopo aver premuto il pulsante standby. ii. Se il forno è caldo , si raffredderà per 30 minuti dopo aver premuto il pulsante standby prima di entrare in modalità standby. iii. Se non vi è alcuna interazione o timer attivo per 2 ore in modalità di cottura, o 14 ore in modalità di lievitazione, il forno entrerà automaticamente in modalità standby. |











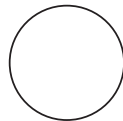

3.1 Preimpostazioni pizza / Modalità forno

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 |  Napoletano | 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: 9:00 |
| 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: Disabilitato |

| | Preimpostazione pizza / Modalità forno | Descrizione | Impostazioni |
|----------|--|---|--|
| 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: 1-5 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 | n |  | Indicatore Celsius / Fahrenheit |
| k |  | Intensità di croccantezza <i>Premere a lungo:</i> <i>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:</i> <i>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.

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.

Cuocere solo pizze e altri piatti secchi a base di pane direttamente sulla pietra re-frattaria. Per cuocere carne, verdure o altri piatti, utilizzare il ripiano del forno, 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 **h o t** 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.

- b. 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.
 - i. Regolazione del timer: premi la manopola di controllo per avviarlo. Se non premi la manopola di controllo, il timer regolato tornerà a quello preimpostato.
- i** Puoi regolare la temperatura solo all'interno dell'intervallo preimpostato.

5.3 Salvataggio preimpostazione personalizzata

- a. Seleziona la preimpostazione esistente (**c-f**).
- b. Regola la temperatura, l'intensità di croccantezza e le impostazioni del timer.
- c. 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

- i** Potenzia l'elemento superiore per emulare la fiamma rotolante di un forno a legna e ottenere una pizza in stile napoletano in 90 secondi.
- i** 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. **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.
- b. **Attiva la funzione Mute:**
 - i. Tocca e tieni premuto il pulsante Timer  per 3 secondi.
- c. **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. Utilizzare un panno umido per pulire il ripiano del forno, le pareti e l'interno dello spor-tello del forno.
 - i. Utilizzare un panno umido per pulire il ripiano del forno, le pareti e l'interno dello spor-tello del forno. Se necessario, immergere il ripiano in acqua calda e saponata e strofinare delicatamente per rimuovere i residui di grasso, oppure met-terlo 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](https://www.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. Riciclalo 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.

| | | |
|---|--|---|
|  | 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. |
| |    E525284 | 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. |

