



Volt 12

Electric Pizza Oven
Four à pizza électrique

Essentials Guide Guide des essentiels



Download the Ooni app to claim your free 1 year warranty extension*, find recipes, and more!

Téléchargez l'application Ooni pour réclamer votre extension de garantie gratuite d'un an*, pour trouver des recettes et bien plus encore!





Read the Ooni Volt 12 Manual and Safety Instructions before use.



Lire le manuel et les consignes de sécurité de l'Ooni Volt 12 avant toute utilisation.



If your Ooni Volt 12 has not arrived as expected, reach out to us at support.ooni.com. We'll be happy to help!



Si votre four Ooni Volt 12 n'a pas été livré comme prévu, communiquez avec nous à support.ooni.com. Nous serons heureux de vous aider!

Contents

English	01	Français Canadien	30
Say Hello To Ooni Volt 12	03	Dites Bonjour À L'ooni Volt 12!	31
Quick Start	04	Démarrage Rapide	32
Getting Started	06	Pour Commencer	34
Baking, Powering Down And Storing	08	Cuisson, Mise En Marche Et Rangement	36
Essential Tools	10	Outils Essentiels	38
Ooni Volt 12 Features	12	Caractéristiques De L'ooni Volt 12	40
Dial Functions	13	Fonctions De Numérotation	41
Boost Function	14	Fonction Boost	42
Top Tips For Making Great Pizza	16	Bonnes Astuces Pour Préparer Une Pizza D'exception	44
Pizza Styles	18	Styles De Pizza	46
How To Launch Pizza In To Ooni Volt 12	21	Comment Préparer La Mise Au Four De La Pizza Dans Le Ooni Volt 12?	49
Classic Pizza Dough Recipe	22	Pâte À Pizza Classique	50
Classic Pizza Sauce Recipe	24	Sauce À Pizza Classique	52
Baking Troubleshooting	26	Dépannage En Matière De Cuisson	54
Keep In Touch	29	Restons En Contact	57



Say Hello To Ooni Volt 12

Back in 2012 we developed the very first Ooni pizza oven to make great pizza possible for everyone. It takes time, passion and the right tools — including a blazing-hot oven — to become a master pizzaioli.

Ooni Volt 12 Electric Pizza Oven is our very first indoor and outdoor electric pizza oven. With Ooni Volt 12, you can make and enjoy amazing pizza all year-round on your back deck or in your kitchen!

The Ooni Volt 12 reaches 850 °F (450 °C) in just 20 minutes and cooks Neapolitan-style pizza in under 90 seconds. Plus, the calibrated heat settings let you cook a whole range of other pizza styles to perfection (even frozen pizza). Bake a bubbly, cheesy New York-style pizza at 650 °F (350 °C), or turn the temperature down to 550 °F (300 °C) to cook a crispy, fluffy Detroit-style pie.

Whether you're a beginner or a pro, Ooni Volt 12 is simple and fun to use, and this Essentials Guide is packed with hints, tips and delicious recipes to give you the best possible experience.

We're so glad you're part of the Ooni community. Enjoy Ooni Volt 12 — we know you're going to love it!



Kristian Tapaninaho
Founder & co-CEO



Darina Garland
Co-founder & co-CEO

Quick Start

When it comes to cooking with your Ooni Volt 12, there's a lot to get excited about.

If you're desperate to just start, here's what you really need to know:

- 1 Set up** Place your Ooni Volt 12 on an Ooni Modular Table, or on a spacious, stable surface inside or outside.
- 2 Prep** Make your pizza dough well in advance and prep your toppings.
- 3 Turn on** Flip the "On/Off" switch on the side of your Ooni Volt 12 to the down position, and then press the Standby button on the front of your oven to turn it on.
- 4 Heat** Choose a temperature setting on the central control dial to begin preheating. For recommended settings, see page 18.
- 5 Pizza** When you hear the tone, it's pizza time. For recommended cooking methods and timing, see page 18.
- 6 Relax** Let your Ooni Volt 12 cool when you're done. Wait at least 10 minutes for the fan to cool the electronics before turning off the oven's "On/Off" switch. When the oven is cool, brush off the pizza stone and store your oven in a dry, indoor space.
- 7 Repeat** Making great pizza is a journey: the more you practice, the better you'll get. Keep reading to learn more Ooni Volt 12 pizza-making hints and tips!



Getting Started

Finding the right place to set up

You can use your Ooni Volt 12 indoors or outdoors. Give the oven lots of room on a level, stable surface close to a power outlet. Set your Ooni Volt 12 a couple of finger-widths back from the edge of the surface, so the door can open fully.



Place your Ooni Volt 12 on a level, stable surface with plenty of space around it — making sure to remove any flammable items nearby. If you're using the Ooni Volt 12 outdoors, we recommend the medium or large Ooni Modular Table. Don't put your Ooni Volt 12 pizza oven on a glass or plastic table.



If you're using your oven outdoors, please make sure that your weatherproof extension cable is properly grounded and rated for the oven's power supply. Extension cables that include electrical safety devices like RCDs or GFCIs are ideal.

Seasoning Ooni Volt 12

Remember to season your oven before you cook for the first time. Select 850 °F (450 °C) on the temperature dial and rotate the timer dial to 20 minutes. When the timer expires, switch to standby mode and let it cool.





The door

To open the door, pull the handle towards you — the door will resist slightly, then rotate downwards until it sits horizontally.

To close it again, use the handle to rotate the door back to its vertical position.

! Don't lean on or otherwise put weight on the oven door.

! Caution: The inner surfaces of the door can be extremely hot! Only use the handle when opening and closing the door.

! If you spill anything on the inner glass panel, wait for your oven to cool before cleaning it off.

Learn more

Keep reading to learn more about cooking with, powering down and storing your Ooni Volt 12, including top tips on pizza styles and launching.

Looking for inspiration? You can find mouthwatering recipes at [ooni.com](https://www.ooni.com).

If you have any questions — or want to send us some pictures of your delicious Ooni Volt 12 dishes — you can always reach us at support.ooni.com. We love talking about pizza and Ooni!

For further care instructions, please refer to the manual.

Baking, Powering Down And Storing

Reaching optimum temperatures

Your Ooni Volt 12 has been designed to run at temperatures up to 850 °F (450 °C). The perfect cooking temperature for our Classic Ooni Dough recipe (see page 22) is a minimum of 750 °F (400 °C), measured at the center of the stone.



Use an Ooni Digital Infrared Thermometer to gauge the temperature of your pizza stone. You want the stone's temperature to match the ambient temperature inside your oven.



If the oven hasn't been used for 45 minutes, it will switch into standby mode to conserve energy.

Powering down and storing

When you're done cooking pizza, simply press the illuminated Standby button on the door to power down your oven. Your oven's internal fan will continue to cool the electronics inside, so wait at least 10 minutes before switching off and unplugging your Ooni Volt 12.

The inside of your Ooni Volt 12 pizza oven will stay hot for up to 90 minutes after you switch it off. Wait for the pizza oven to cool before storing it away.

We recommend keeping your Ooni Volt 12 in a dry place indoors between uses. You can use the Ooni Volt 12 Cover (available at [ooni.com](https://www.ooni.com)) to keep it clean and dust-free.

Excited to get cooking? Learn how to set the Ooni Volt 12 oven temperature in the manual.



Essential Tools



Ooni Digital Infrared Thermometer


We never cook without one! Get an instant and accurate stone temperature reading by aiming the laser at the middle of the baking stone. The Ooni Digital Infrared Thermometer can help you make amazing pizza bases. We aim for at least 750 °F (400 °C) when baking Neapolitan pizza.



Ooni Pizza Peels Range

Our sleek pizza peels are precisely made for Ooni pizza ovens, and they're easy to transport and store. Having an additional peel helps to speed up the pizza supply chain so that friends and family members can create personalised pizzas more quickly. The Ooni 12" Pizza Peel range complements the Ooni Volt 12 perfectly.





❗ Don't use plastic, rubber or silicone products in your Ooni Volt 12, and check coated metal products are suitable for use.



Ooni Digital Scales

Simplify dough prep with our Ooni Dual Platform Digital Scales. Weigh tiny amounts on the bead-blasted mini platform and larger volumes on the standard platform, and view both measurements simultaneously via the dual LCD display. A custom-fit measuring dish is included for measuring yeast, salt or herbs.



Ooni Table Range

Our tables have been designed specifically for Ooni ovens. They provide the perfect set-up for outdoor cooking all year long. Made of robust powder-coated carbon steel, they're weather-resistant and provide convenient storage options.

Ooni Volt 12 Features

Cooking with Volt 12

Place your Ooni Volt 12 on a level, stable surface. Give the oven plenty of room, so that it can maintain enough airflow to stay cool and work properly.



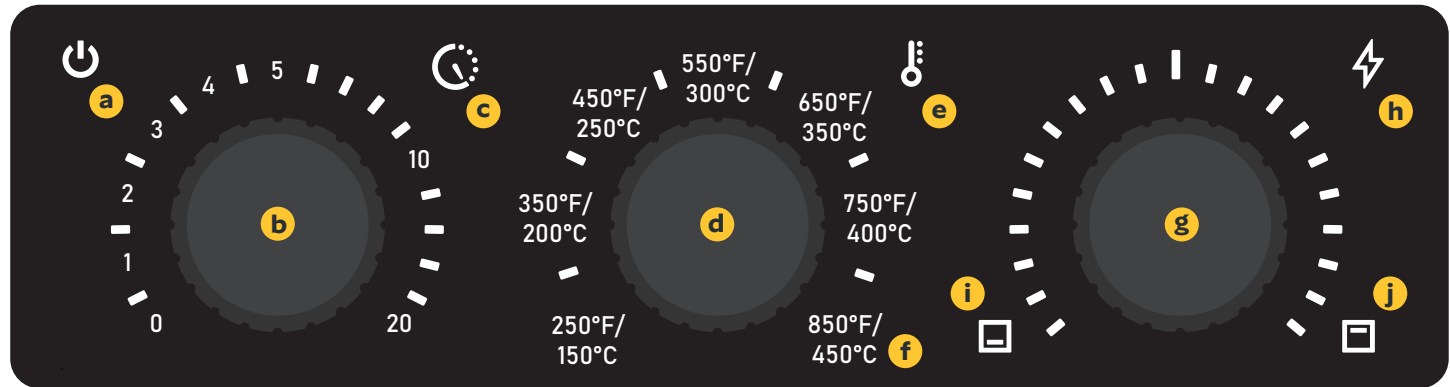
What's in the box?

- a. Ooni Volt 12
- b. Baking Stone

Key Features

1. Triple-glazed door with full-width pizza-viewing window.
2. Digital user interface.
3. Upper heating array.
4. Lower heating array.
5. Temperature sensor.
6. "On/Off" switch.


Dial Functions



- a.** Standby button
- b.** Timer dial
- c.** Timer icon

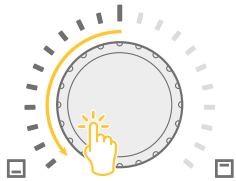
- d.** Temperature dial
- e.** Temperature icon
- f.** Maximum temperature

- g.** Balance dial
- h.** Balance icon
- i.** Base element icon
- j.** Top element icon

 For detailed instructions on how to use each dial, see the manual.

Boost Function

The Ooni Volt 12 oven has an innovative Boost function that helps re-charge your baking stone faster, getting it back to top temperatures quickly between bakes, making your last pizza just as good as your first.



1

Turn the balance dial counter-clockwise all the way around.



2

Boost function has started when the bottom element icon starts to flash quickly. Boost will last for 45 seconds.



3

Once Boost has stopped, your balance will return to the temperature recommended setting.



4

The bottom icon will flash slowly. Boost is not available during this time.



5

When the icon stops flashing, Boost function is available again.



Top Tips For Making Great Pizza

- 1** Use high-quality “00” flour and fresh ingredients. “00” flour is a finely milled Italian style of flour, and it is the gold standard for pizza dough.
- 2** Stretch out a thin base and leave a centimeter-wide space to form a crust that will puff up under the intense heat of your Ooni Volt 12.
- 3** Cooking lower and slower? Keep an eye on New York, Detroit or Grandma pizzas, and if you need to, turn them mid-bake for an even result.
- 4** Leave a couple of minutes between pizzas to let the oven temperature recover. Wait until the temperature light is steady before launching your next pizza. See page 14 for how to use the Boost function to get your stone back to temperature faster.
- 5** Check out the recipes and guides available at [ooni.com](https://www.ooni.com), and subscribe to our YouTube channel for inspiration and tips.





💡 For the best possible bake, rotate your Neapolitan pizza every 20-30 seconds.

⚠️ Reaching into a hot oven can cause serious burns. Instead, use oven gloves, Ooni Pizza Peels, and other heat-resistant accessories to retrieve food.

Pizza Styles

Pizza Type

Temperature



Frozen Pizza

Follow the regular oven (not fan oven) cooking instructions on your pizza package. If the temperature listed on your package isn't shown on the Ooni Volt 12, use the nearest available setting (usually 350 °F/175 °C).



Fresh fridge
pizza

Follow the regular oven (not fan oven) cooking instructions on your pizza package. If the temperature listed on your package is not shown on the Ooni Volt 12, use the nearest available setting (usually 400 to 450 °F/200 to 225 °C).



Grandma

Bake your topped Grandma-style pizza in a shallow pan at 600 °F (325 °C) for 7-9 minutes.



Detroit

Parbake your Detroit-style pizza base uncovered for 6 to 8 minutes at 550 °F (300 °C). Then add pizza toppings and bake for a further 9 to 11 minutes.



Bar

Bake your topped Bar-style pizza in a shallow circular pan at 650 °F (350 °C) for 6 minutes. Then remove the pizza from the pan and launch it back into your oven. Bake directly on the stone for a further 6 minutes.



New Haven

Bake your New Haven-style pizza at 750 °F (400 °C) for 3 to 4 minutes.



Tavern Style

Bake your Tavern-style pizza at 550 °F (300 °C) directly on the stone for 7 minutes.



New York

Bake your New York-style pizza at 650 °F (350 °C) directly on the stone for 5 minutes.



Neapolitan

Bake your Neapolitan-style pizza at 850 °F (450 °C) directly on the stone for 1 to 2 minutes.

Cooking pizza is as much an art as it is a science. This table will give you an idea of the results to expect from your Ooni Volt 12 default settings.

Time	Recommended Balance	Recommend Turning?
-	 B5 □ □ T5	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
-	 B5 □ □ T5	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
7-9 minutes	 B4 □ □ T6	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
15-19 minutes	 B3 □ □ T7	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
12 minutes	 B3 □ □ T7	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
3-4 minutes	 B2 □ □ T8	Turn your pizza every 60 seconds.
7 minutes	 B4 □ □ T6	Keep an eye on your pizza and turn if necessary.
5 minutes	 B3 □ □ T7	Turn your pizza every 60 seconds.
1-2 minutes	 B0 □ □ T10	Turn your pizza every 20 to 30 seconds.



How To Launch Pizza In To Ooni Volt 12

- 1 Get your peel, dough and ingredients to room temperature.** Cold dough is too springy; dough that is too warm is too loose. Stretch your pizza base at room temperature, and use a 12" Ooni Peel to launch it into your Ooni Volt 12.
- 2 Flour away!** Your hands and work surface should be well-floured before you begin stretching your dough. Adding flour, semolina or cornmeal to your peel will help to prevent the pizza base from sticking.
- 3 Check for holes** in the pizza base before adding your toppings. If sauce gets between the dough and the peel, your dough might stick and refuse to launch.
- 4 Stop and shake the peel** to make sure the dough moves freely before adding any toppings. If it doesn't slide around, add a little more flour beneath your base.
- 5 Keep your toppings light.** Don't add too much sauce or too many toppings, or they'll weigh your pizza down and make it harder to launch into your Ooni Volt 12.
- 6 Work swiftly.** Wait until your Ooni Volt 12 is hot and ready to go before topping your pizza — and work quickly to minimize stickiness.
- 7 If your pizza sticks,** use the "hovercraft technique" to loosen it up. Lift the edge of your dough and gently blow under your base to create air pockets and spread flour into sticky areas. Adding extra flour, semolina or cornmeal beneath your pizza will help to unstick your dough.

⚠ Excessive flour in the oven may cause smoke.



Classic Pizza Dough

Flour, salt, water and yeast come together to create the perfect foundation for any good pizza!

This recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni, Cooking with Fire* and is our go-to dough recipe at Ooni HQ.

Ingredients

12 cups (368g) lukewarm water

3.5 grams active dry yeast, or 7 grams instant dried yeast

4 ½ cups (613g) “00” flour, plus extra for dusting

3 teaspoons (18g) salt

Method

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

If mixing by hand:

Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form.

Continue mixing by hand until the pizza dough comes together in a ball.

Place the dough ball onto a lightly floured surface and knead with both hands for about 10 minutes, until it's firm and stretchy. Return the dough to the bowl.

Cover with a dish towel and leave to rise in a warm place for about 2 hours, or until doubled in size.

If mixing with a mixer:

Fit the mixer with the dough hook and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined,

leave the dough to keep mixing at the same speed for 5-10 minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 2 hours or until doubled in size.

When the dough has roughly doubled in size, divide it into 3 or 4 equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be (either 12 inches or 16 inches wide). Place each piece of dough in a separate bowl or tray, cover with plastic wrap and leave to rise for another 30 to 60 minutes, or until doubled in size.



You can purchase our curated selection of the best ingredients from around the world at [Ooni.com](https://www.ooni.com)



Classic Pizza Sauce

Our super easy, no-nonsense Classic Pizza Sauce is the perfect complement for your favorite toppings.

Made using a stovetop (hob) rather than in your Ooni, this recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*. Use high-quality tomatoes for the best flavor — we recommend canned San Marzano tomatoes, the traditional choice for Neapolitan pizzas.

Ingredients

2 tablespoons extra-virgin olive oil

2 garlic cloves, crushed or finely chopped

4 cups (800g) canned whole plum tomatoes (we like San Marzano)

2 teaspoons sugar, heaped

1 teaspoon salt

Handful of basil leaves, roughly chopped

Pinch of freshly ground black pepper

Method

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

Pour the can of plum tomatoes into a bowl and use a masher, fork, or bare hands to break them apart and crush them down. Pour the tomatoes into the pan.

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

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



Download the Ooni app to find more recipes, use our dough calculator and more!





For oven care instructions see the manual.

Baking Troubleshooting

Making great pizza is a journey. The more pizza you make, the more you learn. The more you learn, the better you get.

The most important factors that go into successful pizza are temperature and time. If you want to cook a thin pizza quickly, set a higher temperature and reduce the cooking time. Cook thicker pizza and other bread-based dishes at a lower temperature for a little longer. For an even cook (and the tastiest results), use an Ooni Digital Infrared Thermometer to make sure your ambient air temperature matches your baking stone temperature.



If your baking stone is too hot, rotate the Balance Dial to reduce power to the lower heating array.

My base is overcooked / burnt

Ooni Volt 12 can cook at very high temperatures, so it's important to keep an eye on your food.

If you find that the bases of your pizzas are burning:

- Use an Ooni Digital Infrared Thermometer to make sure the stone temperature matches the recipe.
- Rotate the Balance Dial clockwise to reduce the amount of power to your Ooni Volt 12's lower heating array.
- Use as little flour as possible when launching your pizza. Many pizzaioli use semolina flour to launch pizzas.
- Reduce your pizza's cooking time.

My base is undercooked

Try making a thinner base using the Classic Ooni Pizza Dough recipe. For a Neapolitan pizza, stretch out the base until you can see through the dough. You can also use the Boost function. See page 14 for details.

My toppings are burning, but my base is raw

If you're baking a thicker pizza with more toppings, reduce the oven temperature to give your dough more time to cook through.



For oven and error code troubleshooting, please see the manual.

My pizza tastes burnt / the crust is overcooked

Leopard spots on the crust is normal and desirable for Neapolitan-style pizza. You can dial down the temperature or try a different recipe — not all pizza needs to be baked at maximum.

My dough feels too wet/sticky

Drop your dough into a bowl of "00" flour before you begin stretching it out. The flour should make the dough easier to handle.

My dough won't stretch out

Stretch your dough out as far as it will go, and then let it rest for a few minutes to give the gluten structure a time to relax. Try using the "steering wheel" technique to create an even pizza base. Check out the short "How to Stretch Pizza Dough" video on the Ooni YouTube channel for guidance.

My pizza is smoking

Loose flour can burn in the oven, creating smoke. To avoid burning, use just enough flour on your base to prevent the pizza from sticking to your peel. If you do experience burning, simply close the door and the flames will extinguish.



The Ooni Impact Fund donates 1% of Ooni's annual global revenue to charitable causes and projects focused on social and environmental change. By purchasing the Ooni Volt 12 you're helping to plant trees through Ooni's partnership with Eden Projects and 1% for the Planet. Thank you!

ooni.com/impact

Keep In Touch

We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Volt 12, so tag us (#ooni #oonified) in your social media photos to keep in touch.

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



You'll also find delicious recipes, top tips, and exclusive promotions at [ooni.com](https://www.ooni.com).

If you have any questions or comments, you can reach us at support.ooni.com.

Certified



Corporation

*Terms and conditions apply





Dites Bonjour À L'ooni Volt 12!

En 2012, nous avons mis au point le tout premier four à pizza Ooni pour que tout le monde puisse faire et manger des pizzas d'exception. Pour devenir un maître pizzaioli, il faut du temps, de la passion, les bons outils et, bien sûr, un four super chaud.

L'Ooni Volt 12 est notre tout premier four à pizza électrique conçu aussi bien pour l'intérieur que l'extérieur. Avec l'Ooni Volt 12, préparez de succulentes pizzas toute l'année, que ce soit à l'extérieur, sur votre patio, ou à l'intérieur, dans votre cuisine!

L'Ooni Volt 12 atteint 850 °F (450 °C) en 20 minutes seulement et cuit une pizza napolitaine en moins de 90 secondes. De plus, les réglages de chaleur calibrés vous permettent de cuire à la perfection toute une variété d'autres styles de pizza (oui, même la pizza surgelée!). Faites chauffer votre four à 650 °F (350 °C) pour obtenir une pizza façon New York bouillonnante et moelleuse, ou baissez la température à 550 °F (300 °C) pour faire cuire une pizza de style Detroit croustillante et moelleuse.

Que vous débutiez ou soyez un pro, l'Ooni Volt 12 est simple et amusant à utiliser! Ce Guide des essentiels est rempli de conseils, d'astuces et de délicieuses recettes qui vous permettront d'utiliser votre four au mieux.

Nous sommes très heureux que vous fassiez partie de la communauté Ooni. Amusez-vous bien avec votre Ooni Volt 12 : nous savons que vous allez l'aimer!



Kristian Tapaninaho
Coprésident-directeur
général et fondateur



Darina Garland
Coprésident-directeur
général et cofondateur

Démarrage Rapide

Il y a beaucoup de raisons d'être enthousiaste à l'idée de cuisiner avec l'Ooni Volt 12. Vous n'en pouvez plus d'attendre? Voici ce qu'il faut absolument savoir :

- 1 Installation** Installez votre Ooni Volt 12 sur une table modulaire Ooni, ou sur une grande surface stable à l'intérieur ou à l'extérieur.
- 2 Préparation** Préparez vos garnitures et la pâte à pizza bien à l'avance.
- 3 Mise sous tension** Faites basculer l'interrupteur «marche/arrêt» situé sur le côté de l'Ooni Volt 12 en position basse, puis appuyez sur le bouton de veille pour allumer le four.
- 4 Chaleur** Pour lancer le préchauffage, choisissez un réglage de température à l'aide du bouton de commande central. Pour les paramètres recommandés, voir la page 46.
- 5 Pizza** Vous entendez une petite sonnerie? C'est l'heure de la pizza! Pour connaître les méthodes de cuisson et les temps de cuisson recommandés, voir page page 46.
- 6 Détendez-vous** Laissez votre four à pizza Ooni Volt 12 refroidir lorsque vous avez terminé. Attendez au moins 10 minutes pour que le ventilateur refroidisse les composants électroniques avant d'éteindre l'interrupteur «marche/arrêt» du four. Une fois votre four refroidi, brossez la pierre de cuisson et rangez-la dans un endroit sec à l'intérieur.
- 7 Répétez** Faire une bonne pizza, c'est une aventure : plus on s'entraîne, plus on s'améliore. Continuez votre lecture pour découvrir les trucs et astuces d'une succulente pizza avec un Ooni Volt 12!



Pour Commencer

Trouvez le bon endroit pour installer votre four

L'Ooni Volt 12 s'utilise à l'intérieur comme à l'extérieur. Placez le four dans un endroit spacieux, sur une surface plane, solide et stable, à proximité d'une prise de courant. N'oubliez pas de le mettre à quelques centimètres du bord, afin que la porte puisse s'ouvrir complètement.



Placez le four Ooni Volt 12 dans un endroit spacieux, sur une surface plane, solide et stable. Assurez-vous d'enlever tout objet inflammable à proximité. Si vous utilisez l'Ooni Volt 12 à l'extérieur, nous vous recommandons la table modulaire Ooni de taille moyenne ou grande. Ne mettez pas votre four à pizza Ooni Volt 12 sur une table en verre ou en plastique.



Si vous utilisez votre four à l'extérieur, assurez-vous que votre rallonge résistante aux intempéries est correctement mise à la terre et adaptée à l'alimentation électrique du four. L'idéal est d'utiliser des rallonges dotées de dispositifs de sécurité électriques tels que des disjoncteurs différentiels ou des disjoncteurs de fuite à la terre.

Préparation de l'Ooni Volt 12

Avant la première utilisation, faites fonctionner le four pour le préparer. Il vous suffit de sélectionner 850 °F (450 °C) sur le cadran de sélection de température et de régler la minuterie à 20 minutes. À la fin de la minuterie, placez le four en veille et laissez-le refroidir.





La porte

Pour ouvrir la porte, tirez la poignée vers vous (la porte va résister légèrement), puis pivoter vers le bas jusqu'à ce qu'elle se déploie à l'horizontale.

Pour la refermer, faites pivoter la porte à l'aide de la poignée et remettez-la en position verticale.

! Ne vous appuyez pas sur la porte du four et n'y mettez pas de poids.

! Attention : La surface intérieure de la porte peut être extrêmement chaude! N'utilisez la poignée que pour ouvrir et fermer la porte.

! Si vous renversez quelque chose sur la vitre arrière, attendez que le four refroidisse avant de nettoyer.

En savoir plus

Poursuivez votre lecture pour en savoir plus sur la façon d'utiliser, d'alimenter et de ranger votre Ooni Volt 12, et sachez tout sur les différents types de pizza et la façon de les enfourner. Vous cherchez de l'inspiration? Vous trouverez des recettes délicieuses sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer des photos de vos délicieux plats cuisinés avec votre Ooni Volt 12, vous pouvez toujours communiquer avec nous sur le site **support.ooni.com**. Nous adorons parler de pizza et d'Ooni!

Pour des instructions d'entretien supplémentaires, voir le manuel.

Cuisson, Mise En Marche Et Rangement

Atteinte des températures optimales

Votre Ooni Volt 12 est capable de fonctionner à des températures allant jusqu'à 850 °F (450 °C). La température de cuisson parfaite pour la recette de la pâte à pizza classique Ooni (voir page 50) est de 750 °F (400 °C), mesurée au centre de la pierre.



Utilisez un thermomètre à infrarouge Ooni pour mesurer la température de la pierre de cuisson. La température de la pierre doit correspondre à la température ambiante de votre four.



Si le four n'est pas utilisé pendant 45 minutes, il passe en mode veille pour économiser l'énergie.

Mise en marche et rangement

Une fois la cuisson de la pizza terminée, appuyez simplement sur le bouton de veille lumineuse située sur la porte pour éteindre le four. Le ventilateur interne du four va continuer à refroidir les composants électroniques internes. Attendez donc au moins 10 minutes avant d'éteindre et de débrancher l'Ooni Volt 12.

L'intérieur du four à pizza Ooni Volt 12 reste chaud jusqu'à une heure après avoir été éteint. Attendez que le four à pizza refroidisse avant de le ranger.

Entre deux utilisations, nous vous recommandons d'entreposer votre four Ooni Volt 12 dans un endroit sec, à l'intérieur. Bon à savoir : la housse Ooni Volt 12 (disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com)) permet de le garder propre et exempt de poussière.

Vous avez hâte de cuisiner? Voyez comment régler la température du four Ooni Volt 12 dans le manuel.



Outils Essentiels



Thermomètre à infrarouge Ooni

Nous ne cuisinons jamais sans lui! Obtenez une mesure de température instantanée et précise en visant le laser au centre de la pierre de cuisson. Le thermomètre à infrarouge numérique Ooni vous permettra d'obtenir des croûtes à pizza incroyables. Pour la cuisson des pizzas napolitaines, il faut viser une température minimale de 750 °F (400 °C).



Gamme de pelles à pizza Ooni

Nos élégantes pelles à pizza sont précisément conçues pour les fours à pizza Ooni, et elles sont faciles à transporter et à ranger. Si vous disposez d'une pelle supplémentaire, vous pourrez faire plus de pizzas et pourrez donc inviter davantage d'amis et de membres de votre famille à créer leur propre pizza personnalisée. La pelle à pizza Ooni de 12 po complète parfaitement l'Ooni Volt 12.



❗ N'utilisez pas de plastique, de caoutchouc, de silicone ou de métal enduit dans votre four à pizza Ooni Volt 12.



Balances Ooni

Simplifiez la préparation de la pâte grâce aux balances numériques à double plateforme Ooni. Pesez de minuscules quantités sur la

miniplateforme grenailée aux billes de verre et de plus gros volumes sur la plateforme standard, puis visualisez les deux mesures simultanément grâce au double écran à afficheur à cristaux liquides. Un doseur sur mesure pour la levure, le sel ou les herbes aromatiques est même inclus!



Gamme de tables Ooni

Nos tables ont été conçues spécifiquement pour les fours Ooni. Elles sont parfaitement adaptées à la cuisine en plein air tout au long de l'année et résistent aux intempéries. Elles sont aussi dotées de possibilités de rangement soignées et pratiques.

Caractéristiques De L'ooni Volt 12

Cuisiner avec le Volt 12

Placez votre Ooni Volt 12 sur une surface plane et stable. Ménagez un espace suffisant autour du four : la circulation de l'air doit être suffisante pour que le four puisse se refroidir et fonctionner correctement.



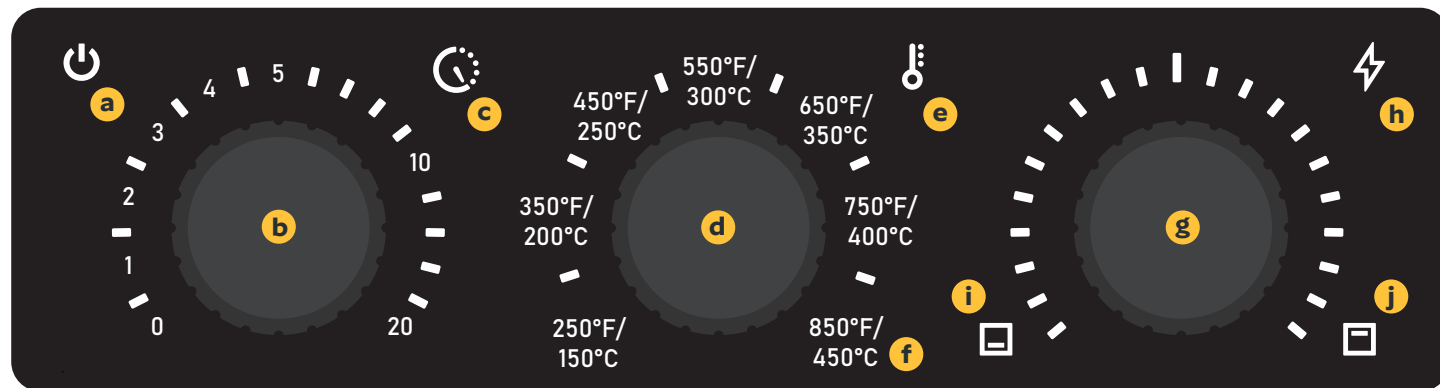
Contenu de la boîte

- a. Ooni Volt 12
- b. Pierre de cuisson

Caractéristiques importantes

1. Porte à triple vitrage avec hublot pour voir la pizza sur toute la largeur.
2. Interface utilisateur numérique.
3. Tiroir de chauffage supérieur.
4. Tiroir de chauffage inférieur.
5. Capteur de température.
6. Interrupteur « marche/arrêt ».


Fonctions De Numérotation



- a.** Bouton de veille
- b.** Minuterie
- c.** Icône de la minuterie

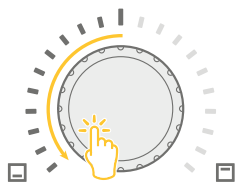
- d.** Cadran de sélection des températures
- e.** Icône de température
- f.** Température maximale

- g.** Cadran d'équilibrage
- h.** Icône d'équilibrage
- i.** Élément de base
- j.** Élément supérieur

 Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque bouton de commande, reportez-vous au manuel.

Fonction Boost

Oni Volt 12 a été conçu avec une fonction Boost innovante qui permet de recharger et réchauffer votre pierre de cuisson plus rapidement entre vos cuissons. Grâce à la fonction Boost, vous saurez que votre dernière pizza sera aussi bonne que la première.



1

Tourner le cadran de balance dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au bout.



2

La fonction Boost sera en fonction quand l'icône de l'élément du bas commence à clignoter. Le Boost durera 45 secondes.



3

Une fois votre Boost terminé, l'équilibre de température retournera aux paramètres recommandés.



4

L'icône du bas clignotera lentement. Boost n'est pas disponible pendant ce temps.



5

Lorsque l'icône cesse de clignoter, la fonction Boost est prête à être utilisée.



Bonnes Astuces Pour Préparer Une Pizza D'exception

- 1** Utilisez de la farine « 00 » et des ingrédients frais de haute qualité. La farine « 00 » est une farine italienne finement moulue qui constitue la référence en matière de pâte à pizza.
- 2** Étirez une belle croûte mince et laissez un espace d'un centimètre de large pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense des flammes.
- 3** Vous faites cuire à feu doux et lentement? Gardez un œil sur vos pizzas façon New York, Detroit ou grand-mère et, si nécessaire, retournez-les à mi-cuisson pour obtenir un résultat uniforme.
- 4** Laissez quelques minutes entre les pizzas pour laisser la température du four se rétablir. Attendez que la lumière clignotante soit fixe avant d'enfourner la pizza suivante. Voir page 42 pour plus d'informations sur la fonction Boost et comment réchauffer votre pierre plus rapidement.
- 5** Consultez les recettes et les guides offerts sur ooni.com et inscrivez-vous à notre chaîne YouTube pour plus d'inspiration et de conseils.





💡 Pour une cuisson optimale, faites tourner votre pizza napolitaine toutes les 20 à 30 secondes.

⚠️ Mettre la main dans un four chaud peut provoquer de graves brûlures. Utilisez plutôt des gants, des pelles à pizza Ooni et d'autres accessoires résistants à la chaleur pour retirer les aliments.

Styles De Pizza

Type de pizza

Température



Pizza surgelée

Suivez les instructions de cuisson au four ordinaire (pas au four à chaleur tournante) figurant sur l'emballage de la pizza. Si la température indiquée sur l'emballage n'apparaît pas sur l'Ooni Volt 12, sélectionnez le réglage le plus proche (généralement 350 °F/175 °C).



Pizza
fraîche réfrigérée

Suivez les instructions de cuisson au four ordinaire (pas au four à chaleur tournante) figurant sur l'emballage de la pizza. Si la température indiquée sur l'emballage n'apparaît pas sur l'Ooni Volt 12, sélectionnez le réglage le plus proche (généralement 400 à 450 °F, soit /200 à 225 °C).



Façon grand-mère

Faites cuire votre pizza grand-mère garnie dans un moule peu profond à 600 °F (325 °C) pendant 7 à 9 minutes.



Façon Detroit

Faites cuire la base de votre pizza de style Detroit pendant 6 à 8 minutes à 550 °F (300 °C). Ensuite, ajoutez la garniture et poursuivez la cuisson pendant 9 à 11 minutes.



Façon bar

Faites cuire votre pizza façon bar garnie dans un moule circulaire peu profond à 650 °F (350 °C) pendant 6 minutes. Ensuite, retirez la pizza du moule et remettez-la au four. Faites-la cuire directement sur la pierre pendant encore 6 minutes.



Façon New Haven

Faites cuire votre pizza façon New Haven à 750 °F (400 °C) pendant 3 à 4 minutes.



Façon taverne

Faites cuire votre pizza façon taverne à 550 °F (300 °C) directement sur la pierre pendant 7 minutes.



Façon New York

Faites cuire votre pizza façon New York à 650 °F (350 °C) directement sur la pierre pendant 5 minutes.



Napolitaine

Faites cuire votre pizza napolitaine à 850 °F (450 °C) directement sur la pierre pendant 1 à 2 minutes

La préparation d'une pizza est autant un art qu'une science. Ce tableau vous donnera une idée des résultats à espérer des paramètres par défaut de votre Ooni Volt 12.

Temps de cuisson

Équilibrage recommandé

Il est recommandé de tourner la pizza?

-	 B5 □ T5	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
-	 B5 □ t5	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
7 à 9 minutes	 B4 □ T6	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
15 à 19 minutes	 B3 □ T7	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
12 minutes	 B3 □ T7	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
3 à 4 minutes	 B2 □ T8	Tournez votre pizza toutes les 60 secondes.
7 minutes	 B4 □ T6	Gardez un œil sur la pizza et tournez-la si nécessaire.
5 minutes	 B3 □ T7	Tournez votre pizza toutes les 60 secondes.
1 à 2 minutes	 B0 □ T10	Tournez votre pizza toutes les 20 à 30 secondes.



Comment Préparer La Mise Au Four De La Pizza Dans Le Ooni Volt 12?

- 1 Assurez-vous que votre pelle, votre pâte et vos ingrédients sont à température ambiante.** Une pâte froide se replacera sur elle-même et collera; une pâte chaude s'étirera trop loin et se déchirera. Lorsque la pâte est à température ambiante, étirez-la pour faire une belle croûte mince et enfournez-la dans l'Ooni Volt 12 avec la pelle en bambou Ooni.
- 2 Mettez de la farine!** Vos mains et votre plan de travail doivent être bien farinés avant de commencer à étirer votre pâte. Ajoutez de la farine ou de la semoule à votre pelle à pizza pour éviter que la pâte ne colle.
- 3 Assurez-vous que le fond de la pâte** ne soit pas troué avant d'ajouter des garnitures. Si de la sauce coule entre la pâte et la pelle, la pâte risque de coller et ne plus être décollable à l'enfournement.
- 4 Avant d'ajouter des garnitures,** prenez soin de secouer la pelle pour vérifier que la pâte se déplace librement. Si elle ne glisse pas, saupoudrez-la d'un peu plus de farine.
- 5 Place aux garnitures légères!** Évitez d'ajouter trop de sauce ou de garnitures : la pizza pourrait être trop lourde et difficile à enfourner dans l'Ooni Volt 12.
- 6 Agissez rapidement.** Attendez que l'Ooni Volt 12 soit chaud et prêt à être utilisé avant de garnir la pizza. Ensuite, faites les choses rapidement pour minimiser l'adhérence.
- 7 Votre pizza colle?** Utilisez la « technique aéroglesseur » pour la rendre moins collante. Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement de l'air sous la pâte. Cela créera des trous d'air et diffusera la farine dans les zones collantes. Ajoutez de la farine ou de la semoule sous votre pizza pour décoller votre pâte.



! Un excès de farine dans le four peut provoquer de la fumée.

Pâte À Pizza Classique

Farine, sel, eau et levure : qu'est-ce que ces ingrédients simples ont en commun? Leur chimie crée la base parfaite de toute bonne pizza!

Cette recette est extraite de notre livre de cuisine Ooni : « Cuisiner avec le feu ». C'est aussi la recette de pâte à pizza incontournable que tout le monde aime au siège social d'Ooni.

Donne : cinq pizzas de 12 pouces

Ingrédients

- 21 oz (607 g) de farine « 00 » (ou de farine panifiable blanche)
- 13 oz (364 g) d'eau
- 4 c. à thé (18 g) de sel de mer
- 0,7 oz (20 g) de levure fraîche*

**Autrement, utiliser 0,3 once (9,2 g) de levure sèche active ou ¼ once (7 g) de levure sèche instantanée.*

Préparation

Verser les deux tiers de l'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou au micro-ondes, porter le tiers restant de l'eau à ébullition, puis l'ajouter à l'eau froide dans le bol (cela créera la bonne température pour activer la levure). Incorporer au fouet le sel et la levure dans l'eau chaude.

Préparation à la main :

Placez la farine dans un grand bol et versez le mélange de levure dans celui-ci. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte. Continuez à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez à deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et extensible. Remettez la pâte dans le bol, couvrez d'une pellicule plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ une heure ou deux.

Préparation au mélangeur :

Équiper le batteur d'un crochet à pétrir et verser de la farine dans le bol du batteur. Faire tourner l'appareil à vitesse lente et ajouter progressivement le mélange de levure à la farine. Une fois le tout combiné, continuer à pétrir la pâte à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et extensible. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ une heure ou deux.

Lorsque la pâte a plus ou moins doublé de taille, divisez-la en 3 ou 5 morceaux égaux selon la taille de pizza que vous souhaitez (soit 30 ou 41 cm (12 ou 16 pouces) de largeur). Déposez chaque boule de pâte dans un bol ou sur un plateau différent, couvrez d'un film plastique et laissez lever pendant encore 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



Sauce À Pizza Classique

La simplicité à son meilleur. Notre sauce à pizza classique : super facile à faire et sans fioritures, elle ira à merveille avec vos garnitures préférées.

Cette recette, qui se fait sur une cuisinière plutôt que dans un four, est extraite de notre livre de cuisine Ooni : « Cuisiner avec le feu ». Le choix de tomates de bonne qualité fera une différence dans la saveur de votre sauce. Nous préférons les tomates San Marzano en conserve, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Donne : 8 pizzas de 12 po

Ingrédients

- 4 tasses (800 g) de tomates en conserve
- 2 c. à soupe (30 g) d'huile d'olive extra-vierge
- 2 c. à thé (10 g) de sucre
- 1 c. à thé (4 g) de sel de mer
- 2 gousses d'ail (15 g) écrasées ou finement hachées, quelques feuilles de basilic grossièrement hachées, poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, verser l'huile. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas bruni.

Verser la boîte de tomates prunes dans un bol et les écraser à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette. Ajouter le reste des ingrédients, puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le goût soit plus prononcé et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être consommée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine.



Téléchargez l'application Ooni pour trouver plus de recettes, pour utiliser notre calculateur de pâte et pour plus encore!



Dépannage En Matière De Cuisson

Faire une bonne pizza, c'est un cheminement. Plus on s'entraîne, plus on s'améliore. Plus on s'améliore, meilleures sont les pizzas!

La température et le temps de cuisson, voilà les deux secrets les plus importants pour réussir une pizza. Si vous souhaitez faire cuire une pizza mince rapidement, visez une température plus élevée et réduisez le temps au four. Pour des pizzas plus épaisses et d'autres plats à base de pain, privilégiez une cuisson plus lente, à basse température. Pour une cuisson uniforme (et des résultats plus savoureux), utilisez un thermomètre infrarouge Ooni pour vous assurer que la température de l'air ambiant corresponde à celle de la pierre de cuisson.



Utilisez votre thermomètre à infrarouge Ooni pour mesurer la température de la pierre de cuisson.



Si votre pierre de cuisson est trop chaude, tournez le bouton d'équilibrage pour réduire la puissance du tiroir de chauffage inférieur.

Ma croûte est trop cuite/brûlée

L'Ooni Volt 12 peut cuire à des températures très élevées. Il est donc important de garder un œil sur votre nourriture pendant qu'elle cuit.

Vos croûtes ont tendance à brûler?

- Servez-vous le thermomètre à infrarouge numérique Ooni pour vérifier que la température de la pierre correspond à celle de la recette.
- Tournez le bouton d'équilibrage dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la puissance du tiroir de chauffage inférieur de l'Ooni Volt 12.
- Utilisez le moins de farine possible pour enfourner votre pizza. Saviez-vous que bon nombre de pizzaioli utilisent de la farine de semoule pour enfourner leurs pizzas?
- Étirez votre pâte à pizza Ooni classique de manière à obtenir une croûte plus fine, et réduisez le temps de cuisson.

Ma croûte n'est pas assez cuite

Préparez une croûte mince à partir de la recette de la pâte à pizza Ooni traditionnelle. Pour une pizza napolitaine, étirez la pâte jusqu'à ce que vous puissiez voir au travers.

Mes garnitures sont brûlantes, mais ma croûte est crue.

Si vous faites une pizza épaisse contenant beaucoup de garnitures, réduisez la température du four pour que la pâte cuise plus longtemps.

Ma croûte est brûlée

Pour une pizza napolitaine, une croûte tachetée est tout à fait normale, et même souhaitable. Vous pouvez réduire la température et essayer de différentes recettes. Il n'est pas nécessaire de faire cuire au maximum toutes les pizzas.

Ma pâte a l'air trop humide/collante

Déposez votre pâte dans un bol de farine « 00 » avant de commencer à l'étirer. La farine devrait faciliter la manipulation de la pâte.

Ma pâte ne s'étire pas

Étirez votre pâte au maximum, puis laissez-la reposer pendant quelques minutes pour permettre à la structure du gluten de se stabiliser. Essayez d'utiliser la technique du « volant » pour créer une croûte uniforme. Consultez la courte vidéo « Comment étirer la pâte à pizza » sur la chaîne YouTube Ooni pour des conseils!

Ma pâte brûle dans le four

Il est normal qu'il y ait quelques taches foncées sur la croûte d'une pizza napolitaine. Si votre pâte est trop brûlée, réduisez la température du four, ou diminuez le temps de cuisson.

Ma pizza est fumante

Dans un four, l'excédent de farine brûle facilement et crée de la fumée. Pour éviter qu'un excès de farine brûle et produise de la fumée, utilisez-en juste le nécessaire sur la croûte pour empêcher la pizza de coller à la pelle.



Pour les instructions d'entretien, veuillez consulter le manuel.



Pour la résolution des problèmes concernant le four et les codes d'erreur, veuillez consulter le manuel.



Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des revenus mondiaux annuels d'Ooni à des causes caritatives et à des projets axés sur le changement social et environnemental. En achetant l'Ooni Volt 12, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et le mouvement 1 % pour la planète. Merci!

ooni.com/impact

Restons En Contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Volt 12! Restez en contact en indiquant les mots-clics #ooni et #oonified sur vos photos sur les médias sociaux.

Suivez-nous et tenez-vous au courant de tout ce qui concerne Ooni :



Vous trouverez également de délicieuses recettes, de bons conseils et des promotions exclusives sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions ou des commentaires, vous pouvez nous contacter à **l'adresse suivante : support.ooni.com**.

Certified



Corporation

*Des conditions générales s'appliquent



Make
PIZZA

ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A00092