



Volt 12

Four à pizza électrique

Guide Essentiel



Téléchargez l'application Ooni pour bénéficier de votre extension de garantie d'1 an gratuite*, trouver des recettes et bien plus encore !





Lisez le manuel et les instructions de sécurité du four Ooni Volt 12 avant toute utilisation.



Si votre four Ooni Volt 12 n'est pas arrivé comme prévu, contactez-nous sur support.ooni.com. Nous serons ravis de vous aider !

Table des matières

Découvrez le four Ooni Volt 12	03	Conseils pour des pizzas d'exception	16
Démarrage rapide	04	Styles de pizza	18
Premiers pas	06	Enfourner vos pizzas dans Ooni Volt 12	21
Cuisson, arrêt et rangement	08	Pâte à pizza classique	22
Outils essentiels	10	Sauce à pizza classique	24
Caractéristiques du four Ooni Volt 12	12	Dépannage pour la cuisson	26
Fonctions des boutons	13	Restons en contact	29
Fonction Boost	14		



Découvrez le four Ooni Volt 12

En 2012, nous avons développé le tout premier four à pizza Ooni pour rendre les pizzas d'exception accessibles à tous. Pour devenir un maître pizzaiolo, il faut du temps, de la passion et de bons outils, y compris un four ultra-chaud.

Le four à pizza électrique Ooni Volt 12 est notre tout premier four à pizza électrique d'intérieur et d'extérieur. Avec Ooni Volt 12, vous pouvez préparer et déguster des pizzas exceptionnelles tout au long de l'année que ce soit sur votre terrasse ou dans votre cuisine !

Le four Ooni Volt 12 atteint 450 °C en seulement 20 minutes et cuit des pizzas napolitaines en moins de 90 secondes. Ses pré-réglages de température vous permettent de cuire toute une variété de pizzas à la perfection (oui, même des pizzas surgelées). Faites cuire une pizza à la new-yorkaise moelleuse et pleine de fromage à 350 °C, ou réduisez la température à 300 °C pour une pizza croustillante et généreuse.

Que vous soyez débutant(e) ou chevronné(e), le four Ooni Volt 12 est simple et amusant à utiliser. Ce guide essentiel regorge d'astuces, de conseils et de délicieuses recettes pour vous faire profiter de la meilleure expérience possible.

Nous sommes très heureux de vous compter parmi les membres de la communauté Ooni. Profitez de votre four Ooni Volt 12 : on sait que vous allez l'adorer !



Kristian Tapaninaho
Fondateur et co-PDG



Darina Garland
Co-fondatrice et co-PDG

Démarrage rapide

Cuisiner avec un four Ooni Volt 12 a de quoi en émerveiller plus d'un.

Si vous êtes impatient(e) de commencer, voici ce que vous devez absolument savoir :


- 1 Installation** — Placez votre four Ooni Volt 12 sur une table modulaire Ooni, ou sur une surface stable et spacieuse à l'intérieur ou à l'extérieur.
- 2 Préparation** — Préparez votre pâte à pizza bien à l'avance et réunissez vos garnitures.
- 3 Mise sous tension** — Appuyez sur l'interrupteur « marche/arrêt » situé sur le côté de votre four Ooni Volt 12, puis sur le bouton de veille situé à l'avant du four pour l'allumer.
- 4 Chaleur** — Choisissez un réglage de température sur le bouton de commande central pour lancer le préchauffage. Pour connaître les paramètres recommandés, voir la page 18.
- 5 Pizza** — Lorsque vous entendez le signal sonore, il est temps de passer à la cuisson des pizzas. Pour connaître les méthodes et les temps de cuisson recommandés, rendez-vous à la page 18.
- 6 Détente** — Laissez votre four Ooni Volt 12 refroidir une fois que vous avez terminé. Avant de mettre l'interrupteur « on/off » en position arrêt, patientez au moins 10 minutes pour que le ventilateur ait le temps de refroidir les composants électroniques. Lorsque le four a refroidi, brossez la pierre à pizza et rangez votre four dans un espace intérieur sec.
- 7 Et c'est reparti** — Préparer des pizzas d'exception est une aventure : la pratique mène à la perfection. Poursuivez votre lecture pour plus de conseils et d'astuces sur la préparation de pizzas avec le four Ooni Volt 12 !




Premiers pas

Trouver le bon endroit pour l'installer

Vous pouvez utiliser votre four Ooni Volt 12 à l'intérieur comme à l'extérieur. Laissez au four beaucoup de place sur une surface plane et stable à proximité d'une prise de courant. Laissez quelques centimètres entre votre four Ooni Volt 12 et le bord de la surface, afin que la porte puisse s'ouvrir entièrement.

 Placez votre four Ooni Volt 12 sur une surface plane et stable en laissant beaucoup d'espace autour. Assurez-vous de ne laisser aucun objet inflammable à proximité. Si vous utilisez le four Ooni Volt 12 à l'extérieur, nous vous recommandons la table modulaire Ooni de taille moyenne ou grande. Ne posez pas votre four à pizza Ooni Volt 12 sur une table en verre ou en plastique.

 Si vous utilisez votre four en plein air, assurez-vous que votre rallonge étanche est correctement reliée à la terre et vérifiez que la tension corresponde à l'alimentation du four. Les rallonges équipées de dispositifs de sécurité électrique comme les disjoncteurs différentiels de type RCD ou GFCI sont idéales.

Mise en service du four Ooni Volt 12

N'oubliez pas de suivre ces étapes pour mettre votre four en service avant de l'utiliser pour la première fois. Sélectionnez 450 °C sur le bouton de température et tournez le bouton du minuteur sur 20 minutes. Lorsque le temps est écoulé, passez en mode veille et laissez le four refroidir.





La porte

Pour ouvrir la porte, tirez la poignée vers vous (vous sentirez une légère résistance), puis tournez-la vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit en position horizontale.

Pour la refermer, utilisez la poignée pour faire pivoter la porte afin de la remettre en position verticale.

! Ne vous appuyez pas et ne posez rien sur la porte du four.

! Mise en garde : les surfaces intérieures de la porte peuvent être extrêmement chaudes ! Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir et fermer la porte.

! Si vous renversez quelque chose sur le panneau intérieur en verre, attendez que votre four refroidisse avant de le nettoyer.

En savoir plus

Poursuivez votre lecture pour en savoir plus sur l'utilisation, l'extinction et le rangement de votre four Ooni Volt 12, et connaître nos meilleurs conseils sur les styles de pizza et l'enfournement.

Vous cherchez de l'inspiration ? Vous trouverez des recettes alléchantes sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats réalisés avec le four Ooni Volt 12, vous pouvez toujours nous joindre sur **support.ooni.com**. Nous adorons parler de pizzas et d'Ooni !

Pour de plus amples instructions d'entretien, veuillez vous reporter au manuel.

Cuisson, arrêt et rangement

Atteindre des températures optimales

Votre four Ooni Volt 12 a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 450 °C. La température de cuisson idéale pour notre recette de pâte Ooni classique (voir la page 22) est d'au moins 400 °C, mesurée au centre de la pierre.



Utilisez un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer la température de votre pierre à pizza. Idéalement, il faut que la température de la pierre soit la même que la température ambiante à l'intérieur de votre four.



Au bout de 45 minutes sans utilisation, le four passera en mode veille pour économiser l'énergie.

Extinction et rangement

Lorsque vous avez terminé de cuire des pizzas, appuyez simplement sur le bouton lumineux de veille sur la porte pour éteindre votre four. Le ventilateur interne de votre four continuera à refroidir les composants électroniques à l'intérieur, alors patientez au moins 10 minutes avant de mettre l'interrupteur en position arrêt et de débrancher votre four Ooni Volt 12.

L'intérieur de votre four à pizza Ooni Volt 12 restera chaud jusqu'à 90 minutes après son extinction. Attendez que le four à pizza refroidisse avant de le ranger.

Nous vous recommandons de conserver votre four Ooni Volt 12 dans un endroit sec à l'intérieur entre chaque utilisation. Vous pouvez utiliser la housse pour four Ooni Volt 12 (disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com)) pour le garder propre et exempt de poussière.

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



Outils essentiels



Thermomètre infrarouge numérique Ooni

Nous ne cuisinons jamais sans ! Mesurez précisément et instantanément la température en pointant le laser au milieu de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge numérique Ooni peut vous aider à réaliser des bases de pizza incroyables. Nous visons au moins 400 °C pour préparer des pizzas napolitaines.



Gamme de pelles à pizza Ooni

Nos élégantes pelles à pizza sont spécialement conçues pour les fours à pizza Ooni, et elles sont faciles à transporter et à ranger. Avoir une pelle en plus vous permet d'accélérer la préparation à la chaîne de vos pizzas, de sorte que vos proches puissent créer leurs propres pizzas personnalisées plus rapidement. La gamme de pelles à pizza de 30 centimètres Ooni complète parfaitement le four Ooni Volt 12.



! N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en silicone dans votre four Ooni Volt 12, et vérifiez que les produits à revêtement métallique sont adaptés.



Balance numérique Ooni

Simplifiez la préparation de la pâte grâce à nos balances numériques à double plateforme Ooni. Pesez de minuscules quantités sur la mini-plateforme microbillée et des volumes plus importants sur la plateforme standard, et visualisez les deux mesures simultanément via le double écran LCD. Un plat de pesée conçu sur mesure est fourni pour la levure, le sel ou les herbes.



Gamme de tables Ooni

Nos tables ont été spécialement conçues pour les fours Ooni. Elles offrent la configuration idéale pour cuisiner en plein air tout au long de l'année. Fabriquées en acier au carbone avec revêtement en poudre robuste, elles sont résistantes aux intempéries et offrent des options de rangement pratiques.

Caractéristiques du four Ooni Volt 12

Cuisson avec le four Volt 12

Placez votre four Ooni Volt 12 sur une surface plane et stable. Laissez au four assez de place pour lui assurer un débit d'air suffisant afin qu'il reste frais et fonctionne correctement.



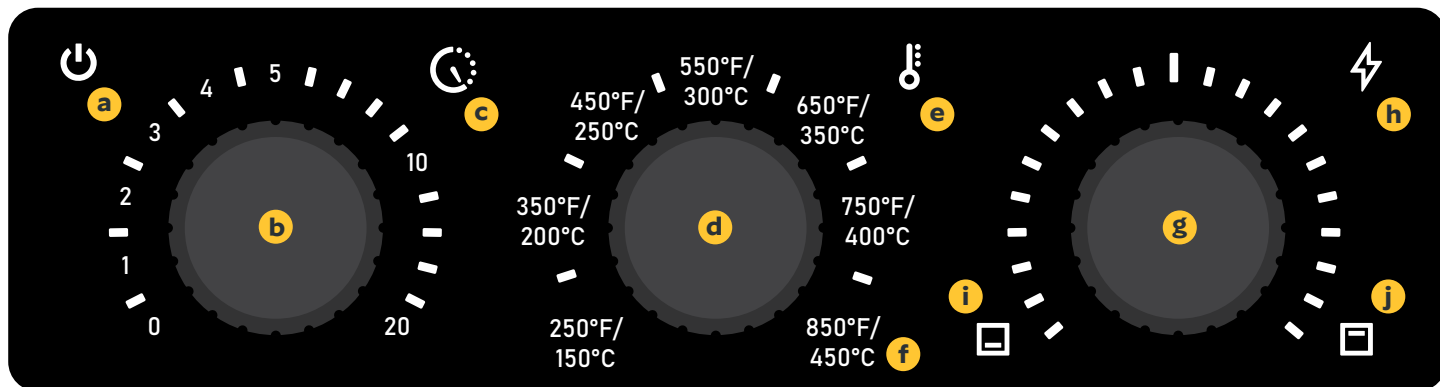
Contenu de la boîte

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

Principales caractéristiques

1. Porte triple vitrage avec fenêtre pleine largeur pour garder un œil sur vos pizzas.
2. Interface utilisateur numérique.
3. Élément chauffant supérieur.
4. Élément chauffant inférieur.
5. Capteur de température.
6. Interrupteur « marche/arrêt ».


Fonctions des boutons



- a.** Bouton de veille
- b.** Bouton de minuterie
- c.** Icône du minuteur

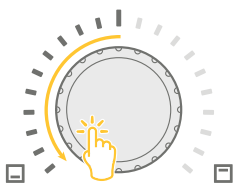
- d.** Bouton de température
- e.** Icône de température
- f.** Température maximale

- g.** Bouton d'équilibre
- h.** Icône d'équilibre
- i.** Icône d'élément inférieur
- j.** Icône d'élément supérieur

 Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque bouton, consultez le manuel.

Fonction Boost

Le four Ooni Volt 12 possède une fonction Boost innovante permettant de ramener votre pierre de cuisson plus rapidement à des températures élevées entre chaque cuisson. Pour que votre dernière pizza soit aussi bonne que la première.



1

Tournez le bouton d'équilibre dans le sens antihoraire jusqu'au bout.



2

Lorsque l'icône d'élément du bas commence à clignoter rapidement, la fonction Boost a été enclenchée. La fonction Boost durera 45 secondes.



3

Une fois le mode Boost arrêté, votre balance reviendra au réglage de température recommandé.



4

L'icône du bas clignotera lentement. La fonction Boost ne sera pas disponible pendant cette période.



5

Lorsque l'icône cesse de clignoter, la fonction Boost est de nouveau disponible.



Conseils pour des pizzas d'exception

- 1** Utilisez de la farine de haute qualité « 00 » et des ingrédients frais. La farine « 00 » est une farine italienne finement moulue, et il s'agit de la farine de référence pour préparer la pâte à pizza.
- 2** Étalez pour obtenir une base fine, en laissant un bord d'un centimètre de large qui formera une croûte. La chaleur intense de votre four Ooni Volt 12 la fera gonfler.
- 3** Vous voulez cuisiner à des températures plus basses ? Optez pour des pizzas à la new-yorkaise ou façon Détroit et, si nécessaire, tournez-les à mi-cuisson pour un résultat uniforme.
- 4** Patientez quelques minutes entre chaque pizza pour laisser la température du four remonter. Attendez que le voyant de température devienne fixe avant d'enfourner votre prochaine pizza. Reportez-vous à la page 14 pour savoir comment utiliser la fonction Boost afin de ramener votre pierre à la bonne température plus rapidement.
- 5** Consultez les recettes et les guides disponibles sur ooni.com, et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour vous laisser inspirer et obtenir d'autres conseils utiles.





💡 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. Veillez à utiliser des gants de protection, des pelles à pizza Ooni et d'autres accessoires résistants à la chaleur pour récupérer vos aliments.

Styles de pizza

Type de pizza

Température



Pizza surgelée

Suivez les instructions de cuisson habituelles pour un four classique (et non un four à chaleur tournante) mentionnées sur la boîte de votre pizza. Si la température mentionnée sur la boîte n'est pas indiquée sur le four Ooni Volt 12, utilisez le réglage le plus proche disponible (généralement 175 °C).



Pizza au rayon frais

Suivez les instructions de cuisson habituelles pour un four classique (et non un four à chaleur tournante) mentionnées sur la boîte de votre pizza. Si la température mentionnée sur la boîte n'est pas indiquée sur le four Ooni Volt 12, utilisez le réglage le plus proche disponible (généralement entre 200 et 225 °C).



"Grandma" (très fine, à la poêle)

Faites cuire votre pizza Grandma garnie dans une poêle peu profonde à 325 °C pendant 7 à 9 minutes.



"Détroit" (épaisse)

Faites précuire votre base de pizza de Détroit sans garniture pendant 6 à 8 minutes à 300 °C. Puis ajoutez les garnitures de la pizza et faites cuire pendant 9 à 11 minutes supplémentaires.



"Bar" (très fine, à la poêle)

Faites cuire votre pizza style bar dans une poêle circulaire peu profonde à 350 °C pendant 6 minutes. Ensuite, retirez la pizza de la poêle et remettez-la au four. Faites cuire directement sur la pierre pendant 6 minutes supplémentaires.



"New Haven" (fine)

Faites cuire votre pizza à la New Haven à 400 °C pendant 3 ou 4 minutes.



Style "taverne" (sans bords)

Faites cuire votre pizza style taverne à 300 °C directement sur la pierre pendant 7 minutes.



New-yorkaise






Faites cuire votre pizza à la new-yorkaise à 350 °C directement sur la pierre pendant 5 minutes.



Napolitaine

Faites cuire votre pizza napolitaine à 450 °C directement sur la pierre pendant 1 ou 2 minutes.

Cuire des pizzas est autant un art qu'une science. Ce tableau vous donnera une idée des résultats à attendre des paramètres par défaut de votre four Ooni Volt 12.

Temps	Balance recommandée	Quand est-il recommandé de tourner la pizza ?
-	 B5 □ □ T5	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
-	 B5 □ □ T5	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
7 à 9 minutes	 B4 □ □ T6	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
15 à 19 minutes	 B3 □ □ T7	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
12 minutes	 B3 □ □ T7	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
3 ou 4 minutes	 B2 □ □ T8	Tournez votre pizza toutes les 60 secondes.
7 minutes	 B4 □ □ T6	Gardez un œil sur votre pizza et tournez-la si nécessaire.
5 minutes	 B3 □ □ T7	Tournez votre pizza toutes les 60 secondes.
1 ou 2 minutes	 B0 □ □ T10	Tournez votre pizza toutes les 20 à 30 secondes.



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

Enfourner vos pizzas dans Ooni Volt 12

- 1 Assurez-vous que votre pelle, la pâte et les ingrédients sont à température ambiante.** Une pâte froide est trop élastique ; une pâte trop chaude est trop molle. Étirez votre base de pizza à température ambiante et utilisez une pelle de 30 centimètres Ooni pour l'enfourner dans votre four Ooni Volt 12.
- 2 Farinez !** Vos mains et votre surface de travail doivent être bien farinées avant de commencer à étirer votre pâte. Ajouter de la farine, de la semoule ou de la semoule de maïs à votre pelle aidera à éviter que la base de la pizza ne colle.
- 3 Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous** dans la base de la pizza avant d'ajouter votre garniture. Si de la sauce se retrouve entre la pâte et la pelle, votre pâte pourrait coller et être impossible à enfourner.
- 4 Prenez le temps de secouer la pelle** pour vous assurer que la pâte bouge librement avant d'ajouter la garniture. Si elle ne glisse pas, ajoutez un peu plus de farine sous votre base.
- 5 Optez pour une garniture légère.** N'abusez pas de la sauce ou de la garniture, sinon elles alourdiront votre pizza et rendront l'enfournement dans votre four Ooni Volt 12 plus difficile.
- 6 Travaillez rapidement.** Attendez que votre four Ooni Volt 12 soit chaud et prêt à cuire vos pizzas avant de les garnir, et travaillez rapidement pour réduire l'adhérence.
- 7 Si votre pizza colle,** utilisez la « technique de l'aéroglesseur » pour la décoller. Soulevez le bord de votre pâte et soufflez doucement sous votre base pour créer des poches d'air et diffuser la farine dans les zones collantes. Ajouter de la farine, de la semoule ou de la semoule de maïs en plus sous votre pizza aidera à décoller votre pâte.



Pâte à pizza classique

La farine, le sel, l'eau et la levure s'associent pour obtenir la base idéale de toute bonne pizza !

Cette recette est extraite de notre livre « Ooni : Cooking with Fire », et elle est devenue incontournable au siège d'Ooni.

Ingrédients

368 grammes d'eau tiède

3,5 g de levure sèche active ou 7 g de levure sèche instantanée

613 grammes de farine "00", plus un supplément pour saupoudrer

3 cuillères à café (18 g) de sel

Instructions

Versez les deux tiers de l'eau dans un saladier. Dans une casserole ou au micro-ondes, portez l'autre tiers à ébullition, puis ajoutez-le à l'eau froide dans le saladier. Cela crée la bonne température pour activer la levure. Incorporez le sel et la levure à l'eau chaude.

Si vous mélangez à la main :

placez la farine dans un saladier et versez-y le mélange à base de levure. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

Continuez à malaxer à la main jusqu'à former une boule.

Déposez la boule de pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique. Remettez la pâte dans le saladier.

Couvrez avec un torchon et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Si vous utilisez un mixeur :

équipez le mixeur du crochet à pâte et placez la farine dans le récipient du mixeur. Mixez à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange à base de levure

à la farine. Une fois que tout est bien incorporé, laissez le mixeur tourner à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Lorsque la pâte a doublé de volume (à peu près), divisez-la en 3 ou 4 parties égales, en fonction de la taille souhaitée pour vos pizzas (30 ou 40 centimètres de diamètre). Placez chaque morceau de pâte dans un saladier ou un bac distinct, couvrez avec du film plastique et laissez lever encore 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



Vous pouvez acheter notre sélection des meilleurs ingrédients du monde entier sur ooni.com

Sauce à pizza classique

Notre sauce à pizza classique est ultra-simple à préparer, et constitue la base idéale pour accueillir vos garnitures préférées.

Préparée sur une plaque de cuisson (ou cuisinière) plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de recettes, « Ooni : Cooking with Fire ». Utilisez des tomates de haute qualité pour la meilleure saveur : nous recommandons les tomates San Marzano en conserve, le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 gousses d'ail, écrasées ou finement hachées

800 g de tomates italiennes entières en conserve (on recommande les San Marzano)

2 cuillères à café bombées de sucre

1 cuillère à café de sel

Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées

Pincée de poivre noir fraîchement moulu

Instructions

Versez l'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois qu'elle est chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas doré.

Versez la conserve de tomates italiennes dans un bol et utilisez un presse-purée, une fourchette ou vos mains nues pour les séparer et les écraser. Versez les tomates dans la poêle.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs se soient accentuées et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur pendant une semaine au maximum.



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





Pour des instructions d'entretien du four, consultez le manuel.



Dépannage pour la cuisson

Préparer d'excellentes pizzas est une aventure. Plus vous vous entraînez, plus vous maîtriserez. La pratique mène à la perfection.

La température et le temps sont les facteurs les plus importants pour une cuisson de pizza réussie. Si vous souhaitez cuire une pizza fine rapidement, réglez une température plus élevée et réduisez le temps de cuisson. Faites cuire des pizzas plus épaisses et d'autres plats à base de pain à basse température pendant un peu plus longtemps. Pour une cuisson uniforme (et les résultats les plus savoureux), utilisez un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour vous assurer que la température de l'air ambiant correspond à celle de votre pierre de cuisson.



Si votre pierre de cuisson est trop chaude, faites tourner le bouton d'équilibre pour réduire la puissance de l'élément chauffant inférieur.

Ma base est trop cuite / brûlée

Le four Ooni Volt 12 peut cuire à des températures très élevées, il est donc important de garder un œil sur vos aliments.

Si vous constatez que les bases de vos pizzas brûlent :

- Utilisez un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour vous assurer que la température de la pierre correspond à celle indiquée dans la recette.
- Tournez le bouton d'équilibre dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la puissance de l'élément chauffant inférieur de votre four Ooni Volt 12.
- Utilisez le moins de farine possible pour enfourner vos pizzas. De nombreux pizzaiolos utilisent de la farine de semoule pour enfourner leurs pizzas.
- Réduisez le temps de cuisson de votre pizza.

Ma base n'est pas assez cuite

Essayez de préparer une base plus fine en suivant la recette de la pâte à pizza classique Ooni. Pour une pizza napolitaine, étirez la base jusqu'à ce que vous puissiez voir à travers. Vous pouvez également utiliser la fonction Boost. Consultez la page 14 pour plus de détails.

Ma garniture brûle, mais ma base reste crue

Si vous faites cuire une pizza épaisse généreusement garnie, baissez la température du four pour donner à votre pâte plus de temps pour bien cuire.

Ma pizza a un goût de brûlé / la croûte est trop cuite

Les taches de léopard sur la croûte sont normales et souhaitables pour les pizzas napolitaines. Vous pouvez baisser la température ou essayer une autre recette. Il n'est pas nécessaire de toujours cuire les pizzas à la température maximale.

Ma pâte a l'air trop humide/collante

Placez votre pâte dans un saladier de farine « 00 » avant de commencer à l'étirer. La farine devrait rendre la pâte plus facile à manipuler.

Ma pâte ne s'étire pas

Étirez votre pâte au maximum, puis patientez quelques minutes pour laisser un moment de détente à la structure du gluten. Essayez d'utiliser la technique du « volant » pour créer une base de pizza uniforme. Regardez la courte vidéo « Comment étirer la pâte à pizza » sur la chaîne YouTube d'Ooni pour plus de conseils !

Ma pizza fume

L'excédent de farine peut brûler dans le four, ce qui provoquera de la fumée. Utilisez-en juste assez sur votre base pour éviter que la pizza ne colle à la pelle afin qu'aucun excédent ne brûle dans le four. Si vous la voyez brûler, il vous suffit de fermer la porte et les flammes s'éteindront.



Pour obtenir une aide au dépannage du four et les codes d'erreur, veuillez consulter le manuel.



Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des recettes mondiales annuelles d'Ooni à des œuvres caritatives ainsi qu'à des projets axés sur le changement social et environnemental. Grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1 % pour la planète, votre achat du four Ooni Volt 12 permet de planter des arbres. Merci !

ooni.com/impact

Restons en contact

On aimerait beaucoup avoir de vos nouvelles et admirer vos créations réalisées avec le four Ooni Volt 12. Restez en contact en nous taguant sur vos photos sur les réseaux sociaux ou en utilisant le hashtag #ooni.

Suivez-nous et tenez-vous au courant de l'actualité d'Ooni via :



Vous trouverez également de délicieuses recettes, de bons conseils et des promotions exclusives sur [ooni.com](https://www.ooni.com).

Si vous avez des questions ou des commentaires, **vous pouvez nous contacter sur support.ooni.com**.

Certified



Corporation

* Les conditions générales s'appliquent



Make
PIZZA

ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.