



# Volt 12

Электрическая печь  
для пиццы

## Основы работы



Скачайте приложение Ooni, чтобы  
получить бесплатное продление  
гарантии, найти рецепты и не только!





Перед использованием изучите инструкцию к Ooni Volt 12 и инструкции по безопасности



Если при доставке Ooni Volt 12 возникли проблемы свяжитесь с нами на [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Мы рады помочь!

## Содержание

|                                |    |                                             |    |
|--------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| Знакомство с Ooni Volt 12      | 03 | Советы по приготовлению самой вкусной пиццы | 16 |
| Краткое руководство            | 04 | Виды пиццы                                  | 18 |
| Начало работы                  | 06 | Как загрузить пиццу в Ooni Volt 12          | 21 |
| Выпечка, выключение и хранение | 08 | Рецепт классического теста для пиццы        | 22 |
| Необходимые инструменты        | 10 | Рецепт классического соуса для пиццы        | 24 |
| Характеристики Ooni Volt 12    | 12 | Проблемы во время готовки                   | 26 |
| Шкалы                          | 13 | Оставайтесь на связи                        | 29 |
| Функция Boost                  | 14 |                                             |    |



## Знакомство Ooni Volt 12

В 2012 году мы разработали самую первую печь Ooni для пиццы, чтобы любой человек мог приготовить вкусную пиццу у себя дома. Для того чтобы стать пиццолом, нужно время, желание и правильные инструменты, в том числе горячая печь.

Электрическая печь для пиццы Ooni Volt 12 — это наша первая печь для пиццы, в которой можно готовить дома и на улице. С Ooni Volt 12 вы сможете наслаждаться потрясающей пиццей круглый год на заднем дворе дома или прямо на кухне!

Ooni Volt 12 разогревается до 450 °C всего за 20 минут. Неаполитанская пицца будет готова всего за 90 секунд. К тому же, с точными настройками тепла можно печь самые разные виды пиццы (и даже замороженная пицца будет вкусной). Попробуйте сырную пиццу в нью-йоркском стиле, которая готовится при 350 °C, или уменьшите температуру до 300 °C и приготовьте хрустящую, воздушную пиццу в стиле Детройт.

Неважно новичок вы или профессионал, Ooni Volt 12 проста в использовании. С этой печью интересно работать. В этом руководстве по основам работы вы найдете полезные советы и вкусные рецепты. Мы уверены, у вас все получится!

Мы рады, что вы стали частью сообщества Ooni. Наслаждайтесь вашей Ooni Volt 12. Мы знаем, она вам понравится!

**Кристиан Тапанинахо**  
Основатель и со-СЕО

**Дарина Гарланд**  
Основатель и со-СЕО

# Краткое руководство

Очень волнительно впервые запускать Ooni Volt 12.

Если вы не знаете, с чего начать, мы приготовили подсказки:

- 1 Установка** Поставьте Ooni Volt 12 на модульный стол Ooni или на большую устойчивую поверхность на улице или в помещении.
- 2 Подготовка** Сделайте тесто для пиццы заранее и приготовьте начинку.
- 3 Розжиг** Щелкните вниз выключатель «On/Off» сбоку Ooni Volt 12 и затем нажмите на кнопку «Standby» спереди, чтобы включить печь.
- 4 Разогрев** Выберите температуру на центральной шкале для предварительного нагрева. Рекомендуемые настройки см. стр. 18.
- 5 Пицца** Как только вы услышите сигнал, пришло время для пиццы. Рекомендуемые методы и время приготовления см. стр. 18.
- 6 Отдых** Когда вы закончите, дайте Ooni Volt 12 полностью остыть. Подождите около 10 минут, когда вентилятор охладит электронику и только потом выключайте печь, щелкнув выключатель «On/Off». Когда печь остынет, почистите щеткой камень и храните печь в сухом месте в помещении.
- 7 Повтор** Приготовление хорошей пиццы — это опыт. Чем больше вы практикуетесь, тем лучше пицца. В этом руководстве для Ooni Volt 12 вы найдете еще больше полезных советов по приготовлению пиццы!



# Начало работы

## Правильное место для установки

Ooni Volt 12 можно поставить в помещении или на улице. Для печи необходимо много места, а также ровная, устойчивая поверхность рядом с источником питания. От края поверхности должно остаться немного свободного пространства, чтобы дверь можно было свободно открыть.

💡 Поставьте Ooni Volt 12 на ровную, устойчивую поверхность и убедитесь, что вокруг печи остается достаточно свободного пространства. Рядом не должно быть воспламеняемых предметов. Если вы используете Ooni Volt 12 на улице, то мы рекомендуем установить печь на средний или большой модульный стол Ooni. Не ставьте Ooni Volt 12 на стеклянный или пластиковый стол.

⚠ Если вы используете печь на улице, водонепроницаемый кабель-удлинитель должен быть заземлен и рассчитан на мощность печи. Идеально подходят удлинители со встроенным устройством защиты.

## Закаливание Ooni Volt 12

Перед началом работы печь нужно закалить. Ручкой регулировки температуры выберите 450 °C, на таймере задайте значение 20 минут. Когда время выйдет, переключитесь на режим ожидания и дайте печи остыть.



## Дверь

Для того чтобы открыть дверь, потяните ручку на себя — дверь будет открываться немного тяжело. Затем поверните вниз, чтобы дверь приняла горизонтальное положение. Для того чтобы закрыть дверь, ручкой поверните дверь обратно в вертикальное положение.

⚠ Не опирайтесь на дверь и не ставьте на нее тяжелые предметы.

⚠ Осторожно: внутри дверь может быть раскалена! Открывайте и закрывайте дверь только при помощи ручки.

⚠ Если вы что-то прольете на внутреннюю панель стекла, подождите, когда печь остынет, прежде чем ее мыть.

## Больше информации

В инструкции вы узнаете, как готовить с Ooni Volt 12, как выключать и хранить печь, а также найдете полезные советы и информацию про пиццу.

Не хватает вдохновения? На сайте **ooni.com** вы найдете аппетитные рецепты.

Если у вас остались вопросы или вы хотите прислать фото своих блюд, приготовленных с Ooni Volt 12, напишите нам на **support.ooni.com**. Мы всегда с удовольствием читаем ваши рассказы про пиццу и Ooni!

Рекомендации по уходу см. далее в этой инструкции.

# Выпечка, выключение и хранение

## Оптимальная температура

Ooni Volt 12 предназначена для работы при температуре до 450 °C. Самая подходящая температура для классического теста Ooni (рецепт см. стр. 22 — минимум 400 °C в центре пекарского камня.



Используйте цифровой инфракрасный термометр Ooni, чтобы измерить температуру камня. Температура камня и внутри печи должна быть примерно одинаковой.



Если печь не используется, то через 45 минут она перейдет в режим ожидания для экономии энергии.

## Выключение и хранение

Когда вы закончили печь пиццу, просто нажмите горящую кнопку Standby на двери, чтобы выключить печь. Вентилятор внутри печи продолжит охлаждать электронику, поэтому подождите 10 минут, прежде чем выключать печь и отключать питание.

Внутри Ooni Volt 12 остается горячей еще около 90 минут после выключения. Дождитесь, когда печь полностью остынет, чтобы убирать ее на хранение.

Желательно хранить Ooni Volt 12 в сухом месте в помещении. Можно использовать чехол Ooni, чтобы защитить печь от грязи и пыли. Чехол можно купить на сайте [ooni.com](https://ooni.com).

**Не терпится начать готовить? Узнайте, как настроить температуру Ooni Volt 12 в этой инструкции.**



## Необходимые инструменты



### Цифровой инфракрасный термометр Ooni

Мы без него не готовим! Мгновенно узнайте точную температуру камня, направив луч в середину камня. Цифровой инфракрасный термометр Ooni поможет добиться идеальной основы для пиццы. Для неаполитанской пиццы мы стремимся к температуре 400 °C.



### Линейка лопат для пиццы Ooni

Элегантные лопаты для пиццы созданы специально для печей Ooni. Их легко транспортировать и хранить. Дополнительная лопата позволяет ускорить процесс готовки, значит вы можете пригласить еще больше друзей и родных и приготовить пиццу по индивидуальному заказу. линейка лопат Ooni 12" идеально подходит для печи Ooni Volt 12.

❗ Не используйте пластиковые, резиновые или силиконовые принадлежности с Ooni Volt 12. Металлические принадлежности с покрытием должны быть пригодны для работы с печью.



### Цифровые весы Ooni

Цифровые весы с двойной платформой Ooni значительно упрощают работу с тестом. Матированная мини платформа для взвешивания маленького количества. Стандартная платформа — для больших объемов. Оба результата одновременно отображаются на двойном ЖК-экране. В комплект входит мерная емкость для взвешивания дрожжей, соли и приправ.

### Стол Ooni

Наши столы созданы специально для печей Ooni. Они отлично подходят для размещения печи на улице круглый год. Столы выполнены из долговечной углеродистой стали с порошковым покрытием. Они устойчивы к плохим погодным условиям. Это удобное решение для хранения.



# Характеристики Ooni Volt 12

## Готовим с Volt 12

Поставьте Ooni Volt 12 на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг печи должно быть много свободного пространства для потока воздуха. Благодаря этому печь остается холодной и работает надлежащим образом.



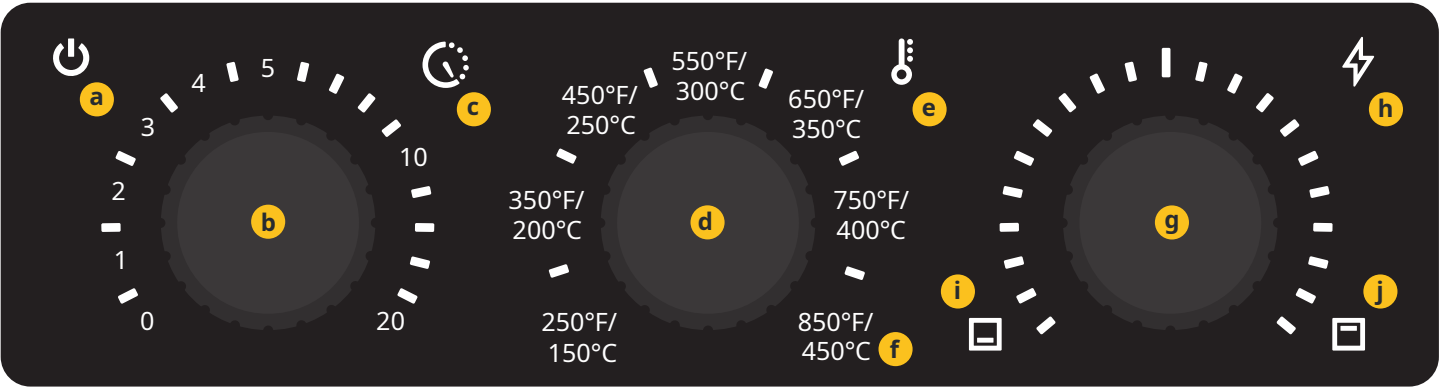
### Что в коробке?

- a. Печь Ooni Volt 12
- b. Камень для выпечки

### Основные характеристики

- 1. Дверь с тремя слоями глазури и смотровым окном по всей ширине.
- 2. Цифровой интерфейс пользователя.
- 3. Верхний нагревательный элемент.
- 4. Нижний нагревательный элемент.
- 5. Температурный датчик.
- 6. Выключатель Вкл./Выкл. (On/Off).

# Шкалы

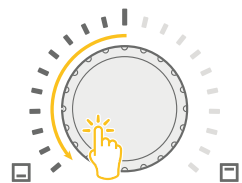


- |                           |                             |                             |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| a. Кнопка режима ожидания | d. Шкала температуры        | g. Шкала баланса            |
| b. Шкала таймера          | e. Иконка температуры       | h. Иконка баланса           |
| c. Иконка таймера         | f. Максимальная температура | i. Иконка нижнего элемента  |
|                           |                             | j. Иконка верхнего элемента |

Далее в инструкции даны подробные указания, как пользоваться шкалами.

## Функция Boost

Печь Ooni Volt 12 оснащена инновационной функцией Boost, благодаря которой камень вновь быстро нагревается до высокой температуры между этапами выпекания, поэтому самая последняя испеченная пицца будет такой же вкусной, как и первая.



1

Сделайте полный оборот ручки шкалы баланса против часовой стрелки.



2

Функция Boost запущена, если нижний элемент иконки начинает быстро мигать. Функция Boost длится 45 секунд.



3

Когда функция Boost остановится, температура вернется к рекомендованной.



4

Нижняя иконка мигает медленно. Сейчас Boost нельзя запустить.



5

Если иконка больше не мигает, функцию Boost снова можно включить.



## Советы по приготовлению лучшей пиццы

- 1 Используйте муку типа 00 и свежие ингредиенты. Мука 00 — это итальянская мука мелкого помола и золотой стандарт для теста для пиццы.
- 2 Растягивайте основу тонко и аккуратно, оставляя 1 см по краям для воздушной корочки, которая увеличится при выпекании в Ooni Volt 12.
- 3 Готовьте медленно и на низком огне? Тогда попробуйте пиццу Нью-Йорк, Детройт или бабушкину пиццу.
- 4 Сделайте паузу между выпеканием, чтобы восстановить температуру внутри печи. Дождитесь, когда температурный индикатор перестанет мигать и после этого загружайте следующую пиццу. На стр. 14 описано, как использовать функцию Boost, чтобы камень нагревался быстрее.
- 5 На нашем сайте **ooni.com** вы найдете рецепты и советы. Также подписывайтесь на наш канал YouTube, где мы делимся новыми идеями и рекомендациями.



💡 Для лучшего результата, вращайте неаполитанскую пиццу каждые 20-30 сек.

⚠ При работе с горячей печью можно получить ожоги. Используйте перчатки и лопаты Ooni, а также другие термостойкие аксессуары.

# Виды пиццы

Выпечка пиццы — это не только искусство, но и наука. Из этой таблицы вы узнаете, каких результатов можно ожидать от настроек по умолчанию Ooni Volt 12.

| Вид пиццы                                                                                               | Температура                                                                                                                                                                                                | Время       | Рекомендуемый баланс                                                                 | Когда поворачивать                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  Замороженная           | Соблюдайте инструкции на упаковке для пиццы для выпечки без конвекции. Если температуры, указанной на на упаковке, нет в настройках Ooni Volt 12, то выбирайте ближайшее значение (обычно это 175 °C).     | -           |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Свежая из холодильника | Соблюдайте инструкции на упаковке для пиццы для выпечки без конвекции. Если температуры, указанной на на упаковке, нет в настройках Ooni Volt 12, то выбирайте ближайшее значение (обычно это 200-225 °C). | -           |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Бабушкина              | Выпекайте пицу в бабушкином стиле в неглубокой форме при 325 °C 7-9 минут.                                                                                                                                 | 7-9 минут   |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Детройт                | Сначала выпекайте основу пиццы в стиле Детройт, ничем не накрывая, 6- 8 минут при 300 °C. Затем добавьте начинку и выпекайте еще 9-11 минут.                                                               | 15-19 минут |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Бар                    | Выпекайте пиццу в барном стиле в неглубокой круглой форме при 350 °C 6 минут. Затем достаньте пиццу из формы и снова поставьте в печь. Выпекайте прямо на камне еще 6 минут.                               | 12 минут    |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Нью-Хейвен             | Пиццу в стиле Нью-Хейвен выпекайте 3-4 минуты при температуре 400 °C.                                                                                                                                      | 3-4 минуты  |   | Поворачивайте пиццу каждые 60 секунд.               |
|  Таверна                | Выпекайте пиццу в стиле таверна прямо на камне при 300 °C 7 минут.                                                                                                                                         | 7 минут     |   | Следите за пиццей и поворачивайте по необходимости. |
|  Нью-Йорк               | Выпекайте пиццу в нью-йоркском стиле прямо на камне при 350 °C 5 минут.                                                                                                                                    | 5 минут     |   | Поворачивайте пиццу каждые 60 секунд.               |
|  Наполитанская         | Выпекайте неаполитанскую пиццу прямо на камне при 450 °C 1-2 минуты.                                                                                                                                       | 1-2 минуты  |  | Поворачивайте пиццу каждые 20-30 секунд.            |



## Как загрузить пиццу в Ooni Volt 12

- 1 Лопата, тесто и ингредиенты должны быть комнатной температуры.** Холодное тесто слишком пружинистое, теплое — слишком жидкое. Растягивайте основу при комнатной температуре и используйте лопату для пиццы Ooni, чтобы поставить пиццу в Ooni Volt 12.
- 2 Мука!** Перед растягиванием теста руки и рабочая поверхность должны быть присыпаны мукой. Присыпьте мукой, семолиной или кукурузной мукой лопату для пиццы, чтобы основа не прилипла.
- 3 Проверьте, нет ли разрывов** в основе для пиццы, прежде чем добавлять начинку. Если соус попадет на лопату, то тесто станет липким и будет прилипать к лопате.
- 4 Встряхните лопату,** чтобы убедиться, что тесто по ней свободно перемещается. Только потом добавляйте начинку. Если тесто прилипло, добавьте под низ муку.
- 5 Начинка должна быть легкой.** Тяжелые ингредиенты или много начинки перегрузят тесто и его будет труднее загрузить в Ooni Volt 12.
- 6 Работайте быстро.** Дождитесь, когда Ooni Volt 12 разогреется, а потом добавляйте начинку. Работать нужно быстро, чтобы тесто не стало липким.
- 7 Если пицца прилипает,** используйте метод «воздушная подушка». Приподнимите края теста с одной стороны и аккуратно подуйте снизу. Это создаст воздушные карманы и мука распределится там, где тесто прилипает. Добавление муки, семолины или кукурузной муки под основу пиццы не даст тесту прилипнуть.



Излишек муки может привести к появлению дыма.



## Классическое тесто для пиццы

Мука, соль, вода и дрожии соединяются, чтобы создать самую лучшую основу для любой пиццы!

Этот рецепт из нашей кулинарной книги «*Готовим на огне с Ooni*» и это наш любимый и универсальный рецепт.

### Ингредиенты

368 г теплой воды

3,5 г сухих активных дрожжей или 7 г сухих быстродействующих дрожжей

613 г муки типа 00 и еще немного для присыпки

3 ч.л. (18 г) соли

### Приготовление

Налейте в емкость 2/3 воды. Оставшуюся треть воды доведите до кипения в сотейнике или микроволновой печи и влейте эту воду в емкость с холодной водой. Так вы получите нужную температуру для активирования дрожжей. В теплую воду добавьте соль и дрожжи.

#### Ручное замешивание:

В большую емкость добавьте муку и влейте в нее смесь с дрожжами. Перемешивайте деревянной ложкой до тех пока не начнет формироваться тесто.

Продолжайте замешивать тесто руками пока не сформируется шар.

Положите шар из теста на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивайте обеими руками около 10 минут или пока тесто не станет плотным и эластичным. Положите тесто обратно в емкость и накройте пленкой. Поставьте в теплое место на 2 часа или пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

#### Замешивание миксером:

Установите насадку крюк. В чашу миксера насыпьте муку. Включите миксер на низкую скорость и постепенно начинайте добавлять дрожжевую смесь. Когда все ингредиенты соединятся, оставьте тесто перемешиваться на той же скорости 5-10 минут или пока тесто не станет

плотным и эластичным. Накройте пленкой и Поставьте в теплое место на 1-2 часа.

Когда тесто увеличится примерно вдвое, разделите его на 3-4 равные части, в зависимости от размера пиццы (30 или 40 см). Каждый кусок теста положите в отдельные емкости или на поднос, закройте пленкой и оставьте подниматься на 30-60 минут или пока тесто не увеличится вдвое.



На сайте [Ooni.com](https://ooni.com) можно купить отобранные нами ингредиенты со всего мира.



## Классический соус для пиццы

Наш невероятно простой, но самый вкусный соус для пиццы станет идеальным дополнением к вашим начинкам.

Этот рецепт из нашей кулинарной книги «*Готовим на огне с Ooni*» и готовится соус на плите, а не в Ooni. Лучший соус получится из томатов высокого качества. Мы рекомендуем консервированные томаты Сан Марцано. Из них традиционно готовят соус для пиццы по-неаполитански.

### Ингредиенты

2 ст.л. оливкового масла экстра вирджин

2 зубчика чеснока, раздавить или измельчить

800 г консервированных сливовидных томатов (нам нравятся Сан Марцано)

2 ч.л. с горкой сахара

1 ч.л. соли

Горсть листьев базилика, порубить

Щепотка свежемолотого черного перца

### Приготовление

В сковороде на среднем огне разогрейте масло. Добавьте чеснок и готовьте до мягкости.

В миску вылейте банку томатов и вилкой или руками раздавите их. Вылейте томаты в сковороду с чесноком.

Добавьте все оставшиеся ингредиенты и тушите на медленном огне 20 минут или пока соус не загустеет, а вкус не станет более насыщенным.

Соус можно использовать сразу же или хранить в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.



Скачайте приложение Ooni, где найдете больше рецептов, калькулятор теста и не только!





Уход за печью см. в инструкции.



## Проблемы во время готовки

**Приготовление пиццы — это опыт. Чем больше вы печете, тем больше учитесь. Чем больше учитесь, тем вы лучше.**

Самые важные факторы для приготовления пиццы - это температура и время. Если вы хотите быстро испечь тонкую пиццу, то температура должна быть высокой, а время выпечки маленьким. Пиццу на толстой основе и блюда на основе хлеба лучше готовить при низкой температуре, но дольше. Для равномерного пропекания и лучшего вкуса используйте цифровой инфракрасный термометр Ooni. Температура камня и окружающая температура должны быть примерно одинаковыми.



Если камень слишком горячий, покрутите ручку шкалы баланса, чтобы уменьшить нижний нагрев.

### Основа сгорела / передержали

Ooni Volt 12 может работать при очень высокой температуре, поэтому важно следить за едой.

Если ваша основа постоянно сгорает:

- Используйте инфракрасный цифровой термометр Ooni, чтобы температура камня была как указано в рецепте.
- Вращайте ручку шкалы баланса против часовой стрелки, чтобы уменьшить мощность нижнего нагревательного элемента.
- Используйте как можно меньше муки, загружая пиццу в печь. Многие пиццайоло предпочитают семолину.
- Уменьшите время выпечки.

### Основа не пропеклась

Попробуйте сделать тонкую основу по нашему рецепту классического теста для пиццы. Для неаполитанской пиццы растягивайте основу до прозрачности теста. Также можно включить функцию Boost. См. стр. 14.

### Начинка сгорела, а основа сырая

Если вы печете толстую пиццу, в которой много начинки уменьшите температуру печи, чтобы дать пицце время полностью пропечься.



Устранение ошибок см. в инструкции.

### У пиццы горелый вкус / корочку передержали

Леопардовые пятна на корочке — нормально и даже желательно для неаполитанской пиццы. Можно уменьшить температуру или попробовать другой рецепт — не любая пицца готовится при максимальной температуре.

### Тесто влажное / липкое

Перед растягиванием посыпьте тесто мукой типа 00. Благодаря муке с тестом будет легче работать.

### Тесто не растягивается

Растяните тесто, насколько возможно, а затем дайте ему отдохнуть несколько минут. Это нужно, чтобы развилась клейковина. Можно попробовать технику «колесо», чтобы равномерно растянуть основу. Посмотрите небольшое видео, как растягивать тесто для пиццы на канале Ooni YouTube.

### Пицца дымит

Лишняя мука может гореть в печи, образуя дым. Для того, чтобы избежать горения, используйте только нужное количество муки, чтобы пицца не прилипла к лопате. Если дым уже появился, просто закройте дверь печи.



Фонд Ooni Impact Fund жертвует 1% ежегодного мирового дохода Ooni на благотворительные цели и проекты, посвященные социальным и экологическим изменениям. Покупая печь Ooni Kari, вы помогаете посадить деревья через партнерство Ooni с проектами по восстановлению леса «Эдем» и «1% для планеты». Спасибо!

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Оставайтесь на связи

Мы любим, когда вы рассказываете нам о своих шедеврах, приготовленных с Ooni Volt 12. Отмечайте нас в соцсетях с тегом #ooni #oonified.

Присоединяйтесь к нам и будьте в курсе всех новостей от Ooni:



На [ooni.com](https://ooni.com) вы найдете вкусные рецепты, полезные советы и эксклюзивные предложения.

Если у вас есть вопросы, предложения или комментарии, напишите нам [support.ooni.com](mailto:support@ooni.com).

Certified



Corporation

\*Согласно условиям и положениям



Make  
PIZZA

**ooni.com**

© 2023 Ooni

Ooni — зарегистрированная торговая марка Ooni Ltd.

Все права сохранены.

PA-A00094