



Volt 2

Instrukcja montażu

Zaczynij tutaj



ooni.com/volt-2

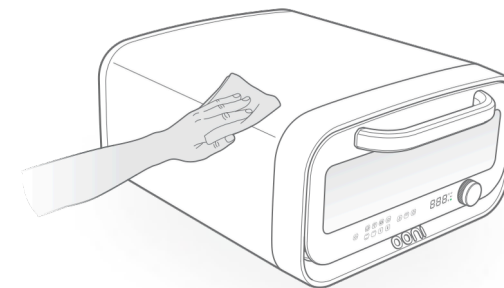
Instrukcja w polskiej wersji językowej:
Decofire Grupa sp. z o. o.
www.decofire.pl

PA-A00A31

UU-P35A00
UU-P35B00
UU-P35F00
UU-P37600
UU-P35E00
UU-P31A00
UU-P35C00
UU-P35D00
ooni.com
© 2025 Ooni
Ooni is a registered trademark of
Ooni Ltd.
All rights reserved.

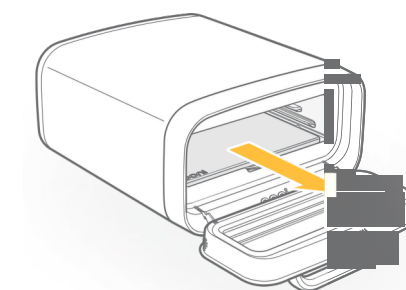
7.1

a

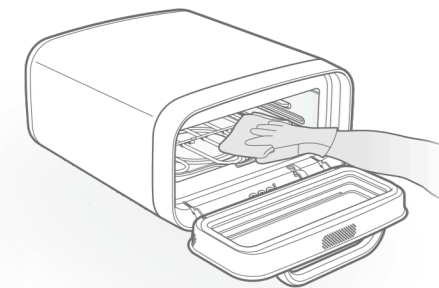


7.2

a

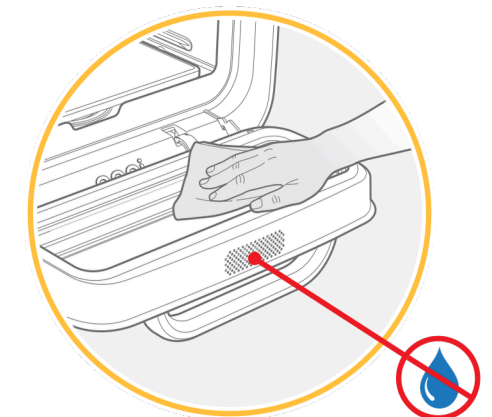
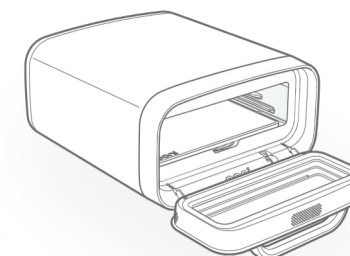


d



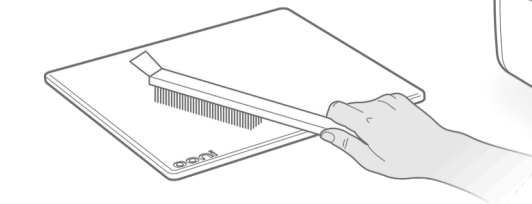
7.3

a

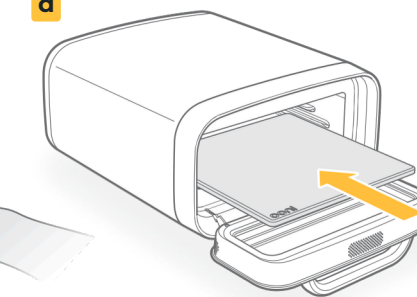


7.4

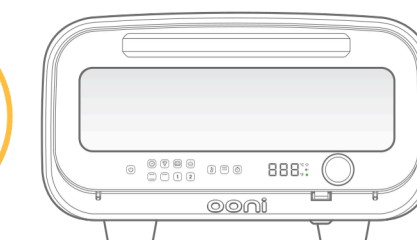
c



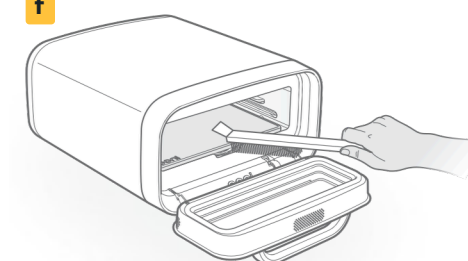
d



e

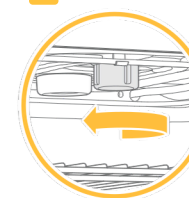


f

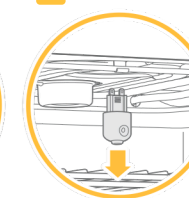


7.5

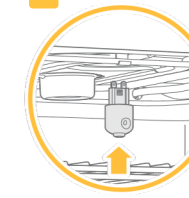
a



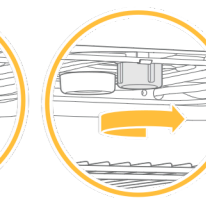
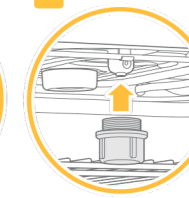
b



c

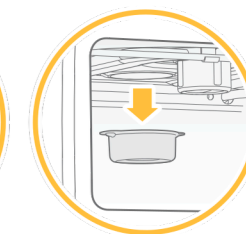
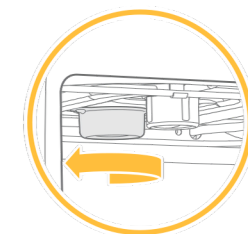
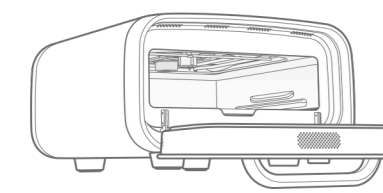


d

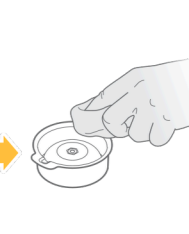
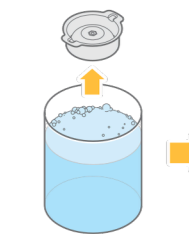
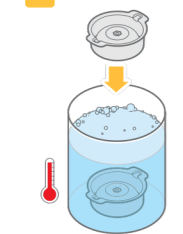


7.6

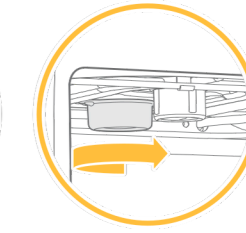
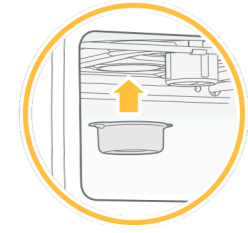
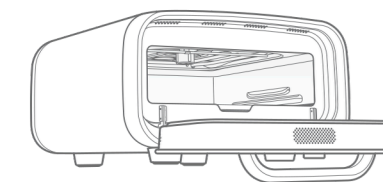
a



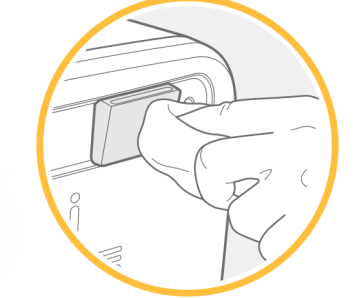
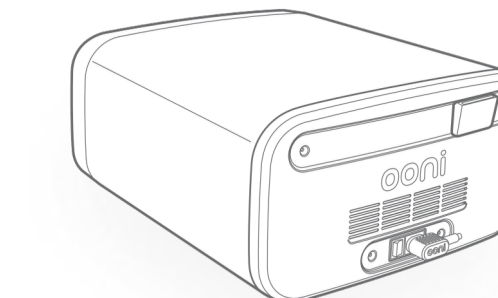
b

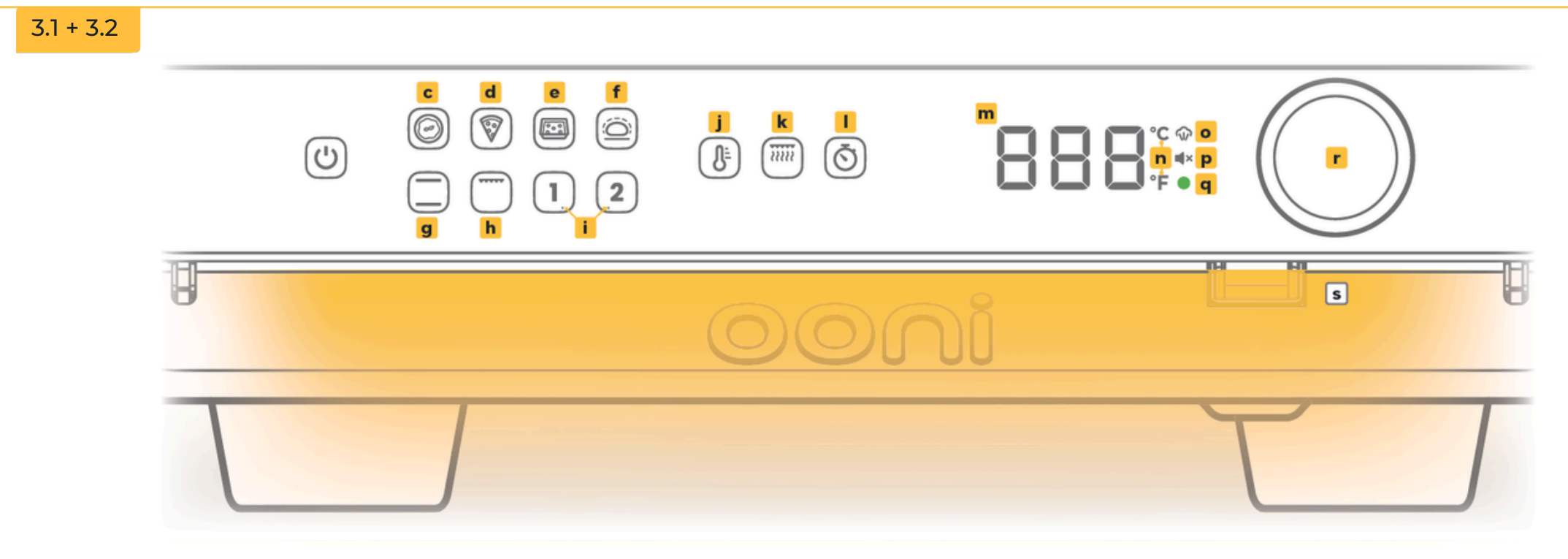
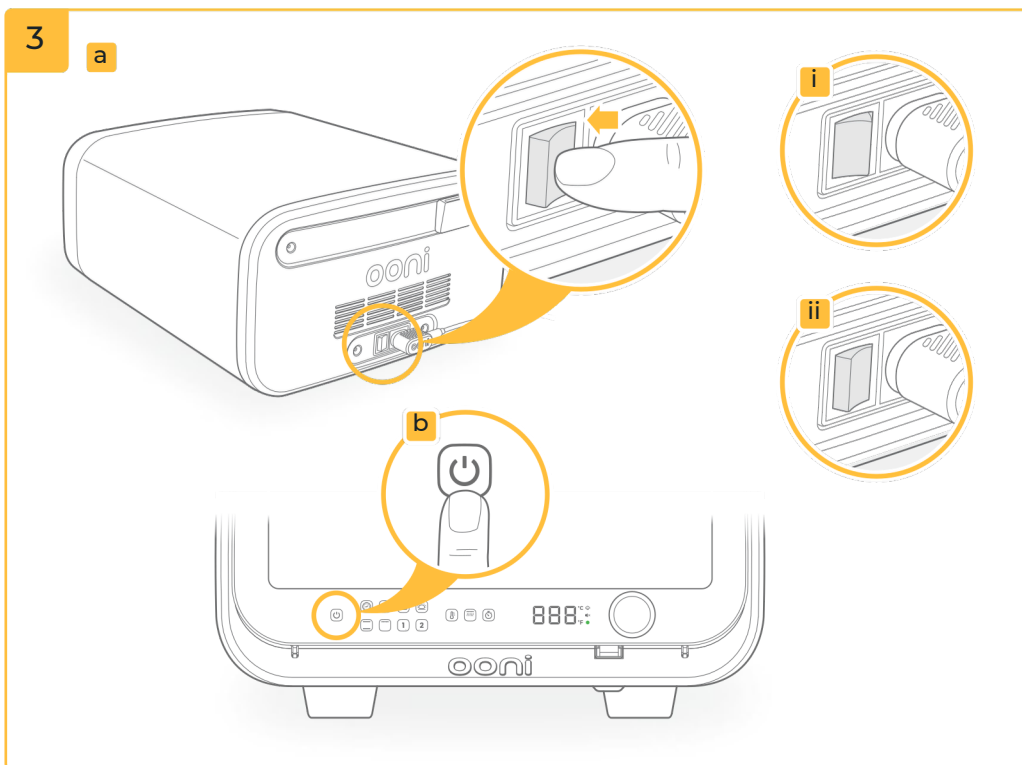
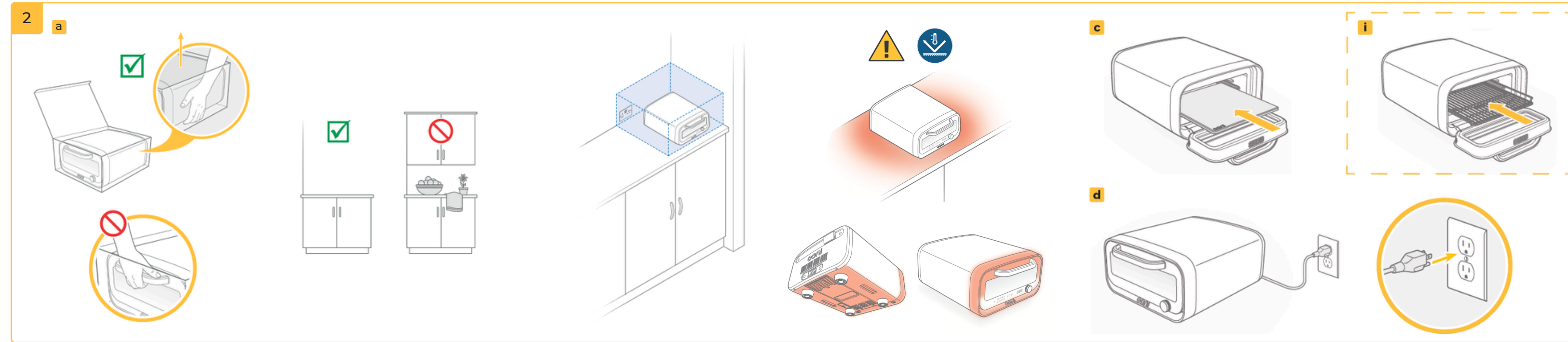
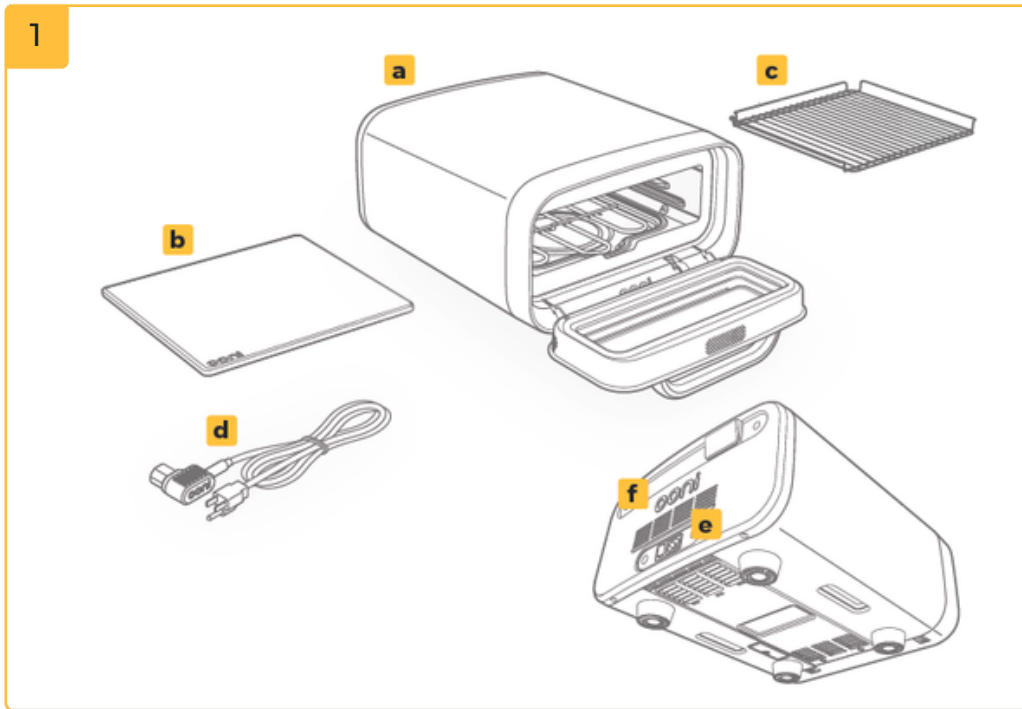


c



d





**Przedłuż bezpłatnie gwarancję z 1 roku do 3 lat*,
rejestrując swój produkt na stronie
ooni.com/warranty w ciągu 60 dni od daty zakupu.**

*Obowiązują warunki i postanowienia.



Szanowni Klienci,

Z przyjemnością informujemy, że instrukcja obsługi pieca do pizzy Volt 2 w wersji polskojęzycznej została opracowana specjalnie dla Was przez firmę Decofire.pl.

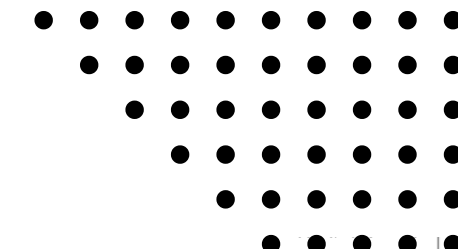
Dzięki nowej instrukcji będziecie mieli jeszcze łatwiejszy dostęp do informacji dotyczących funkcjonowania pieca oraz wszelkich wskazówek związanych z jego obsługą.

Jeżeli macie jakiegokolwiek pytania lub potrzebujecie dodatkowych informacji, nasz zespół obsługi Klienta jest do Waszej dyspozycji. Chętnie udzielimy Wam wszelkiej niezbędnej pomocy.

Dziękujemy za wybór pieca do pizzy Volt 2 w naszym sklepie i zaufanie, jakim nas obdarzyliście. Jesteśmy przekonani, że instrukcja w języku polskim znacznie ułatwi Wam korzystanie z pieca i przyczyni się do Waszej pełnej satysfakcji.

Z poważaniem,

Zespół **Decofire.pl**



⚠ OSTRZEŻENIA

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje niezbędne do bezpiecznej eksploatacji pieca. Przed montażem, instalacją, użytkowaniem lub serwisowaniem pieca należy dokładnie zapoznać się z całą instrukcją. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może doprowadzić do uszkodzenia mienia, pożaru, poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj wszystkie instrukcje.



Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj przycisków, uchwytu drzwiczek, pokrętki

sterującego lub wyłącznika zasilania. Zawsze chroń dłonie za pomocą antypoślizgowych rękawic do piekarnika lub podobnych środków ochrony.

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj pieca, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że ukończyli 8 lat i pozostają pod nadzorem.

Podczas użytkowania oraz przechowywania urządzenia i przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia oraz zwierząt domowych.

Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem, odłącz je od zasilania.

Nie czyść urządzenia metalowymi zmywakami.

Oderwane fragmenty mogą zetknąć się z elementami elektrycznymi, powodując ryzyko porażenia prądem.

Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.

- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani wtedy, gdy działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy wymienić go na specjalny przewód lub zestaw dostępny w firmie Ooni lub u autoryzowanego przedstawiciela serwisowego. Urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

Nie stosuj akcesoriów niezalecanych przez firmę Ooni, ponieważ mogą spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

Nie dopuszczaj do zwisania przewodu z krawędzi stołu lub blatu ani do kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Nie stawiaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu oraz nie umieszczaj go w nagrzanym piekarniku.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecz.

Nie próbuj podnosić ani przemieszczać pieca podczas pracy.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania kamienia lub usuwania gorącego tłuszczu.

Zawsze najpierw podłącz przewód do urządzenia, a następnie włóż wtyczkę do gniazda sieciowego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw wszystkie elementy sterujące w pozycji „Wyłącz”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z wykorzystaniem zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Korzystaj wyłącznie z prawidłowo uziemionych gniazd zasilających.

OSTRZEŻENIE: Produkt nagrzewa się podczas użytkowania. Ustaw piec na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę lub użyj podstawki bądź maty termoizolacyjnej. W razie wątpliwości skonsultuj się z producentem powierzchni przed rozpoczęciem użytkowania. Utrzymuj komorę pieca w czystości i nie używaj urządzenia, jeśli na wewnętrznych powierzchniach nagromadziła się nadmierna ilość tłuszczu.

OSTRZEŻENIE!

Nie przygotowywaj mięsa ani tłustych potraw w temperaturze przekraczającej 250°C. Tłuszcz może ulec samozapłonowi w wysokiej temperaturze.

W przypadku samozapłonu żywności lub pozostałości mąki nie otwieraj drzwiczek. Ustaw piec Volt 2 w trybie czuwania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Niewielkie płomienie powstające z nadmiaru mąki lub semoliny podczas pieczenia pizzy są zjawiskiem normalnym.

Nie wkładaj do pieca zbyt dużych produktów ani metalowych przyborów, ponieważ mogą spowodować pożar lub porażenie prądem. W przypadku zaniku zasilania lub nagłego wyłączenia nie dotykaj pieca, dopóki całkowicie nie ostygnie.

Podczas czyszczenia zawsze używaj rękawic ochronnych. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wnętrza pieca, ponieważ mogą występować ostre krawędzie.

Podczas pracy zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz 15 cm nad piecem.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania i wyjmowania potraw oraz akcesoriów, ponieważ mogą być bardzo gorące. Przed czyszczeniem lub przenoszeniem pozostaw piec do całkowitego ostygnięcia i odłącz go od zasilania. Może to potrwać kilka godzin.

Nie używaj naczyń z powłoką ani nieprzywierających w temperaturach wyższych niż dopuszczalne dla danego produktu.

Nie umieszczaj oleju ani papieru do pieczenia bezpośrednio na kamieniu do pizzy.

Nie opieraj żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach.

Nie opieraj się o piec ani nie kładź na nim żadnych przedmiotów.

Unikaj upuszczania zimnych produktów spożywczych na wewnętrzną stronę drzwiczek. Gdy piec nie jest używany, nie przechowuj w nim żadnych przedmiotów poza akcesoriami zalecanymi przez Ooni.

Nie używaj urządzenia bez zamontowanego kamienia do pizzy.

Używaj wyłącznie kompatybilnych kamieni do pizzy Ooni o grubości 10 mm, zalecanych i dostarczanych przez producenta.

Przed wyłączeniem wyłącznika zasilania lub odłączeniem przewodu od gniazda pozostaw piec w trybie czuwania na co najmniej 30 minut, aby ostygł.

Do urządzenia dołączono krótki przewód zasilający w celu ograniczenia ryzyka zaplątania się lub potknięcia. Można używać dłuższych przewodów lub przedłużaczy pod warunkiem zachowania ostrożności. W takim przypadku:

1. Znamionowe parametry elektryczne przedłużacza muszą być co najmniej równe parametrom urządzenia;
2. Przewód należy poprowadzić tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu i nie mógł zostać pociągnięty przez dzieci ani spowodować potknięcia;
3. Jeśli urządzenie wymaga uziemienia, przedłużacz również musi być trójżyłowy i wyposażony w przewód ochronny.

Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

1 Zawartość opakowania

- a** Piec Ooni Volt 2
- b** Kamień do pizzy
- c** Ruszt pieca
- d** Przewód zasilający (w zależności od regionu)
- e** Wyłącznik zasilania
- f** Numer seryjny

Przedłuż bezpłatnie gwarancję z 1 roku do 3 lat*, rejestrując swój produkt na stronie ooni.com/warranty w ciągu 60 dni od daty zakupu.

*Obowiązują warunki i postanowienia.

2 Montaż i przygotowanie do użycia

OSTRZEŻENIE

Produkt nagrzewa się podczas użytkowania. Ustaw piec Ooni Volt 2 na stole Ooni lub innej równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, pozostawiając wokół niego odpowiednio dużo wolnej przestrzeni. Upewnij się, że w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne. Zalecamy stosowanie podstawki lub maty odpornej na wysoką temperaturę jako dodatkowego zabezpieczenia. W razie wątpliwości skontaktuj się z producentem powierzchni, na której będzie ustawiony piec. Nigdy nie ustawiaj pieca na szkłe ani tworzywach sztucznych.

Piec Ooni Volt 2 jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Przed użyciem upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony.

NIE podnoś pieca z zamontowanym kamieniem do pizzy.

Nie pozostawiaj pieca Ooni Volt 2 bez nadzoru podczas pracy.

 **NIE** podnoś pieca za uchwyt drzwiczek.

- Podnieś piec, chwytając za boczne uchwyty i ustaw go na odpowiedniej powierzchni.
- Usuń zewnętrzne opakowanie oraz wszystkie elementy znajdujące się wewnątrz pieca.
- Ostrożnie włóż kamień do pizzy, używając obu rąk.
- (Opcjonalnie) Włóż ruszt pieca.
- Podłącz przewód zasilający do gniazda z tyłu pieca, a następnie do gniazda sieciowego.

3 Elementy sterowania i wyświetlacz

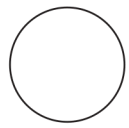
	Element sterujący	Opis
a		Wyłącznik zasilania (z tyłu pieca) i. Włączony ii. Wyłączony
b		Tryb czuwania Piec Ooni Volt 2 został wyposażony w tryb czuwania, który ogranicza zużycie energii. W trybie czuwania pobór mocy wynosi 0,7 W , a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "--:--". i. Jeżeli piec jest zimny , tryb czuwania zostanie włączony po 5 sekundach od naciśnięcia przycisku Standby. ii. Jeżeli piec jest gorący , po naciśnięciu przycisku Standby będzie chłodził się przez 30 minut , a następnie automatycznie przejdzie do trybu czuwania. iii. Jeżeli przez 2 godziny w trybach pieczenia lub przez 14 godzin w trybie wyrastania ciasta nie zostanie wykonana żadna czynność ani nie będzie aktywny timer , piec automatycznie przejdzie do trybu czuwania.

3.1 Programy do pizzy / Tryby pracy pieca

Poznaj wbudowane programy i tryby pracy pieca Volt 2 – od wyrastania ciasta, przez puszystą pizzę w głębokiej formie, chrupiącą pizzę w stylu nowojorskim, aż po autentyczną pizzę neapolitańską.

	Program do pizzy / Tryb pieczenia	Opis	Ustawienia
c	 Pizza neapolitańska	Najwyższe temperatury przeznaczone do wypieku tradycyjnej pizzy neapolitańskiej z ciepłymi dodatkami i puszystym nakrapianym rantem.	Temperatura domyślna: 430°C Zakres regulacji temperatury: 375-450°C Domyślny poziom przypieczenia: 5 Domyślny czas pieczenia: 1:30
d	 Cienka i chrupiąca	Pozwala uzyskać cieńszy, bardziej chrupiący spód oraz bardziej chrupiące brzegi – jak w autentycznej pizzy nowojorskiej.	Temperatura domyślna: 350°C Zakres regulacji temperatury: 300-370°C Domyślny poziom przypieczenia: 3 Domyślny czas pieczenia: 4:30
e	 Pizza z patelni	Niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia pozwalają uzyskać puszystą pizzę w stylu Detroit lub Chicago.	Temperatura domyślna: 275°C Zakres regulacji temperatury: 230-295°C Domyślny poziom przypieczenia: 3 Domyślny czas pieczenia: 9:00
f	 Wyrastanie ciasta	Utrzymuje stałą temperaturę odpowiednią do wyrastania ciasta. i W trybie wyrastanie ciasta oświetlenie komory pieca pozostaje wyłączone.	Temperatura domyślna: 30°C Zakres regulacji temperatury: 20-40°C Domyślny poziom przypieczenia: Wyłączony Domyślny czas pieczenia: 2 godziny
g	 Tryb piekarnika	Przeznaczony do pieczenia mrożonej pizzy oraz potraw niewymagających wysokiej temperatury. i Temperatura została ograniczona do 250°C, aby zapobiec ryzyku samozapłonu podczas przygotowywania tłustych potraw.	Temperatura domyślna: 180°C Zakres regulacji temperatury: 100-250°C Domyślny poziom przypieczenia: Wyłączony
h	 Tryb pieczenia/grillowania	Bezpośrednie, suche ciepło z góry: opiekaj chleb, przygotuj kanapkę z grillowanym serem, przypiecz warzywa i nie tylko.	Temperatura domyślna: Wyłączona Zakres regulacji temperatury: Wyłączony Domyślny poziom przypieczenia: 1-5 Nie wymaga nagrzewania. Pieczenie można rozpocząć natychmiast przy zamkniętych drzwiczkach.
i	 Program własny	Umożliwia zapisanie własnych ustawień temperatury, poziomu przypieczenia i czasu pieczenia, aby można było z nich korzystać w przyszłości.	

3.2 Inne elementy sterujące i wskaźniki

	Element sterujący / Wskaźnik	Opis		Element sterujący / Wskaźnik	Opis
j		Regulacja temperatury	n		Wskaźnik stopni Celsjusza / Fahrenheita
k		Poziom przypieczenia Naciśnij i przytrzymaj: wyłącz wskaźnik „Wyczyść filtr”.	o		Wskaźnik czystości filtra
l		Timer Naciśnij i przytrzymaj: włącz lub wyłącz sygnał dźwiękowy.	p		Wskaźnik wyciszenia
m	  	Wyświetlacz Gdy pojawi się ten komunikat, oznacza to, że piec Volt 2 przekroczył dopuszczalną temperaturę dla wybranego trybu. Przed rozpoczęciem gotowania należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Gdy pojawi się ten komunikat, oznacza to, że wystąpił błąd w działaniu piekarnika. Proszę zapoznać się z instrukcją rozwiązywania problemów.	q		Wskaźnik gotowości funkcji Boost i. Funkcja Boost jest dostępna (pomarańczowy – światło ciągłe). ii. Trwa przygotowanie (zielony – światło migające). iii. Funkcja Boost jest gotowa (zielony – światło ciągłe).
			r		Pokrętło sterujące Naciśnij i przytrzymaj: włączenie funkcji Boost.
			s		Wskaźnik nagrzewania

4 Instrukcja użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE

W przypadku przerwy w dostawie prądu lub nagłego wyłączenia urządzenia nie należy dotykać pieca, dopóki nie ostygnie całkowicie.

4.1 Włączanie

- Ustaw wyłącznik zasilania znajdujący się z tyłu pieca Volt 2 w pozycji „Włącz”.
- Naciśnij przycisk Tryb czuwania. 

4.2 Wyłączanie

- Naciśnij przycisk Tryb czuwania. 
- Przed ustawieniem wyłącznika zasilania w pozycji „Wyłącz” lub odłączeniem pieca od zasilania odczekaj 30 minut, aby piec ostygł.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz piec Ooni Volt 2 i odłącz go od zasilania.

4.3 Wyświetlacz

Domyślnie na wyświetlaczu prezentowana jest bieżąca temperatura pieca. Po wybraniu programu przez 3 sekundy wyświetlana jest temperatura docelowa, po czym wyświetlacz powraca do wskazywania bieżącej temperatury.

- ❗ Po uruchomieniu timera na wyświetlaczu prezentowane jest odliczanie. Naciśnięcie przycisku  powoduje wyświetlenie temperatury docelowej, po czym wyświetlacz ponownie pokazuje bieżącą temperaturę.
- ❗ W trybie pieczenie/grillowanie wyświetlacz pokazuje ustawiony docelowy poziom przypieczenia.

4.4 Przygotowanie piekarnika

- ❗ Przed pierwszym użyciem należy odpowiednio przygotować piekarnik.
 - ❗ Podczas wkładania dłoni do wnętrza pieca zawsze używaj rękawic ochronnych.
- a. Wybierz program  i ustaw temperaturę 450°C.
 - b. Pozostaw piec włączony na 30 minut.
 - c. Naciśnij przycisk , pozostaw piec do całkowitego ostygnięcia, a następnie odłącz go od zasilania.
 - d. Wytrzymaj wewnątrz pieca suchym ręcznikiem papierowym.

5 Pieczenie

OSTRZEŻENIA

Niektóre programy mają ograniczenie maksymalnej temperatury do 250°C, aby zapobiec ryzyku samozapłonu podczas przygotowywania tłustych potraw. W temperaturze 250°C i wyższej przygotowuj wyłącznie suche potrawy na bazie ciasta, takie jak pizza.

W przypadku samozapłonu żywności lub pozostałości mąki nie otwieraj drzwiczek. Ustaw piec Volt 2 w trybie czuwania i pozostaw go do całkowitego ostygnięcia.

Niewielkie płomienie powstające z nadmiaru mąki lub semoliny podczas pieczenia pizzy są normalnym zjawiskiem.

Bezpośrednio na kamieniu do pizzy przygotowuj wyłącznie pizzę oraz inne suche potrawy na bazie ciasta. Do pieczenia mięsa, warzyw i innych potraw używaj rusztu pieca, naczyń Ooni lub innych akcesoriów do pieczenia zatwierdzonych przez firmę Ooni.

5.1 Korzystanie z programów

- a. Naciśnij wybrany program. Temperatura docelowa będzie migać przez 3 sekundy, po czym piec rozpocznie nagrzewanie. Aby rozpocząć nagrzewanie natychmiast, naciśnij pokrętło sterujące.
 - b. Piec Ooni Volt 2 nagrzej się do ustawionej temperatury i poziomu przypieczenia. Programy **c** - **f** mają zalecany czas pieczenia.
 - i. W trybie pieczenie/grillowanie ustaw docelowy poziom przypieczenia, aby rozpocząć nagrzewanie. Ustawiona wartość będzie migać przez 3 sekundy. Aby rozpocząć nagrzewanie natychmiast, naciśnij pokrętło sterujące.
 - c. Wskaźnik nagrzewania będzie pulsował do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury lub poziomu przypieczenia. Nie rozpoczynaj pieczenia, dopóki wskaźnik nagrzewania nie będzie świecił światłem ciągłym.
- ❶ Gdy temperatura pieca Volt 2 przekroczy temperaturę ustawioną dla wybranego programu lub trybu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **hot**. Przed rozpoczęciem pieczenia należy poczekać, aż piec ostygnie.
 - 💡 Użyj cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, aby dokładnie zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy.
 - 💡 Traktuj programy i timery jako wskazówki. Zawsze kontroluj potrawę podczas pieczenia. Pamiętaj – to Ty decydujesz o przebiegu pieczenia. W razie potrzeby zmień ustawienia lub wyjmij potrawę z pieca.

5.2 Sprawdzanie i regulacja temperatury docelowej, poziomu przypieczenia lub timera

- a. Naciśnij przycisk Temperatura  Poziom przypieczenia  lub Timer .
- ❶ Reguluj poziom przypieczenia  w zakresie od 0 do 5, aby precyzyjnie dostosować pracę górnej grzałki i stopień wypieczenia dodatków.
- b. Obróć pokrętło sterujące, aby zmienić temperaturę, poziom przypieczenia lub ustawienie timera. Nowa wartość będzie migać przez 3 sekundy, po czym zostanie zatwierdzona. Aby zatwierdzić ją natychmiast, naciśnij pokrętło sterujące.
 - i. Regulacja timera: Naciśnij pokrętło sterujące, aby uruchomić timer. Jeżeli nie naciśniesz pokrętła, timer powróci do ustawienia domyślnego dla wybranego programu.
- ❶ Temperaturę można regulować wyłącznie w zakresie przewidzianym dla wybranego programu.

5.3 Zapisywanie programu własnego

- a. Wybierz jeden z istniejących programów **c** - **f**
- b. Ustaw żądaną temperaturę, poziom przypieczenia oraz czas pieczenia.
- c. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Program własny **1** lub **2** przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia.

5.4 Ustawienia timera

- a. Uruchamianie timera programu: Programy **c** - **f** mają zalecany czas pieczenia.
 - i. Naciśnij przycisk Timer. 
 - ii. Naciśnij pokrętkę sterującą, aby uruchomić timer programu.
- b. Ustawianie lub zmiana własnego timera:
 - i. Naciśnij przycisk Timer. 
 - ii. Obróć pokrętkę sterującą, aby ustawić czas.
 - iii. Naciśnij pokrętkę sterującą, aby uruchomić timer
- c. Wstrzymywanie / ponowne uruchamianie timera:
 - i. Naciśnij przycisk Timer. 
 - ii. Naciśnij pokrętkę sterującą, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić timer.
- d. Wyłączanie sygnału timera:
 - i. Naciśnij pokrętkę sterującą.

5.5 Funkcja Boost

- i** Funkcja Boost zwiększa moc górnej grzałki, naśladując działanie płomienia w piecu opalanym drewnem, dzięki czemu umożliwia przygotowanie pizzy w stylu neapolitańskim w 90 sekund.
- i** Funkcja Boost jest dostępna wyłącznie w programie Pizza neapolitańska. Gdy funkcja jest dostępna, wskaźnik gotowości funkcji Boost świeci światłem pomarańczowym.
 - a. Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę sterującą przez 3 sekundy.
 - b. Wskaźnik gotowości funkcji Boost będzie migał przez 30 sekund.
 - c. Gdy wskaźnik gotowości funkcji Boost zaświeci światłem ciągłym na zielono, funkcja Boost jest gotowa i można włożyć pizzę do pieca.
- i** Po użyciu funkcja Boost będzie niedostępna przez 3 minuty, aby zapobiec przegrzaniu pieca.

5.6 Pozostałe funkcje

- a. Wyłączanie wskaźnika „Wyczyść filtr”:

Przycisk Wskaźnik „Wyczyść filtr” zaświeci się, przypominając o konieczności wyczyszczenia filtra. Więcej informacji znajduje się w punkcie **7.6**.

 - i. Po wyczyszczeniu filtra naciśnij i przytrzymaj przycisk Poziom przypieczenia  przez 3 sekundy, aby wyłączyć wskaźnik.
- b. Włączanie i wyłączanie sygnału dźwiękowego:
 - i. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Timer  przez 3 sekundy.
- c. Włączanie oświetlenia komory pieca w trybie Wyrastanie ciasta:
 - i. W trybie Wyrastanie ciasta oświetlenie komory pieca jest domyślnie wyłączone. Obróć pokrętkę sterującą, aby włączyć oświetlenie komory pieca na 30 sekund.

6 Wskaźnik nagrzewania

- a. Światło pulsuje, a oświetlenie komory pieca jest włączone:
 - i. Piec nagrzewa się.
- b. Świeci światłem ciągłym, a oświetlenie komory pieca jest włączone:
 - i. Piec osiągnął ustawioną temperaturę i jest gotowy do pieczenia.
- c. Światło pulsuje, a oświetlenie komory pieca jest wyłączone:
 - i. Piec pracuje w trybie Wyrastanie ciasta lub
 - ii. Piec się schładza.

7 Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wykonuj czyszczenia ani czynności konserwacyjnych, gdy piec jest gorący, pracuje lub jest podłączony do zasilania.

Podczas czyszczenia pieca zawsze używaj rękawic ochronnych. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wnętrza pieca, ponieważ mogą występować ostre krawędzie.

Nie zanurzaj pieca w wodzie.

Nie stosuj chemicznych środków czyszczących na powierzchniach malowanych.

Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani szorstkich gąbek do czyszczenia jakiegokolwiek części piekarnika.

Przed włączeniem upewnij się, że piec Ooni Volt 2 jest całkowicie suchy.

7.1 Czyszczenie obudowy

-  Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.
- a. Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką i natychmiast wytrzyj do sucha.

7.2 Czyszczenie wnętrza

-  Czyść piec po każdym użyciu. Pamiętaj, że przygotowywanie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak mięso, może powodować rozpryski i osadzanie się tłuszczu. Nie używaj pieca, jeśli na powierzchniach wewnętrznych znajduje się nadmierna ilość nagromadzonego tłuszczu. W wysokiej temperaturze tłuszcz może ulec samozapłonowi.
-  Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.
-  Nie rozpylaj środków czyszczących do kuchni wewnątrz pieca ani nie dopuszczaj do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych w obudowie drzwiczek.

a. Ostrożnie wyjmij kamień do pizzy, używając obu rąk. Instrukcję czyszczenia kamienia znajdziesz w punkcie **7.4**.

b. Usuń suche zabrudzenia za pomocą ściereczki, szczotki lub ręcznego odkurzacza.

c. Za pomocą wilgotnej ściereczki wytrzyj zanieczyszczenia, przesuując je do przodu wzdłuż boków piekarnika. Staraj się nie zsuwać ich w kierunku dolnej grzałki. Odkurz pozostałe resztki, które spadną do środka piekarnika.

- d. Wilgotną ściereczką wytrzyj ruszt pieca, ścianki oraz wewnętrzną stronę drzwiczek.
- i. W razie potrzeby namocz ruszt pieca w gorącej wodzie z detergentem i delikatnie wyszoruj, aby usunąć osady tłuszczu lub umyj go w zmywarce, wybierając standardowy program.
- e. Natychmiast wytrzyj wszystkie elementy do sucha.

7.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek

- ❗ Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.
- ❗ Nie dopuszczaj do przedostania się wody ani nadmiernej wilgoci do otworów wentylacyjnych drzwiczek.
- a. Usuń tłuszcz suchym ręcznikiem papierowym lub suchą ściereczką.
- b. W celu dokładniejszego wyczyszczenia użyj wilgotnej ściereczki. Natychmiast wytrzyj do sucha.

7.4 Czyszczenie kamienia do pizzy

- ❗ Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.
- ❗ Nigdy nie używaj chemicznych środków czyszczących ani detergentów do czyszczenia kamienia do pizzy. Nigdy nie narażaj kamienia do pizzy na kontakt z wodą.
- ❗ Kamienia do pizzy nie trzeba myć. Z upływem czasu jego wygląd ulegnie zmianie.
- a. Wykonaj czynności opisane w punkcie 7.2 – Czyszczenie wnętrza.
- b. Sprawdź, czy kamień nie jest uszkodzony. Nie używaj go, jeśli jest pęknięty. Skontaktuj się z firmą Ooni lub odwiedź stronę ooni.com, aby zamówić nowy kamień.
- c. Usuń resztki żywności z kamienia za pomocą szczotki do pieców Ooni.
- d. Umieść kamień do pizzy ponownie w piecu.
- e. Włącz piec z maksymalną mocą na 45 minut, nie wkładając do niego żywności. W wysokiej temperaturze kamień oczyści się samoczynnie, a pozostałości jedzenia zamienią się w popiół.
- ❗ Bardzo wysoka temperatura może czasami powodować przypalanie resztek żywności, czego skutkiem może być wydobywanie się dymu i/lub pary z tylnej części pieca.
- f. Pozostaw piec do całkowitego ostygnięcia, a następnie usuń popiół za pomocą szczotki do pieców Ooni.
- ❗ Możesz korzystać z obu stron kamienia do pizzy. Należy go odwrócić po każdym użyciu (gdy już ostygnie) i przed kolejnym pieczeniem usunąć wszelkie uporczywe pozostałości z jego spodniej strony.

7.5 Wymiana żarówki

- ❗ Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.
- ❗ Nigdy nie wymieniaj żarówki, gdy piec jest podłączony do zasilania.
- a. Zdejmij osłonę lampy, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- b. Wyjmij żarówkę, pociągając ją prosto w dół.
- c. Włóż nową żarówkę, ustawiając ją zgodnie ze stykami i wciskając prosto do góry.
- d. Załóż osłonę lampy, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie dokręcona ręcznie.

7.6 Wyjmowanie i czyszczenie filtra

Gdy zaświeci się kontrolka „Wyczyść filtr”, oznacza to, że nadszedł czas na wyczyszczenie filtra.

❗ Upewnij się, że piec całkowicie ostygł i jest odłączony od zasilania.

a. Obróć obudowę filtra o $\frac{1}{4}$ obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjmij filtr.

b. Namocz filtr w gorącej wodzie z detergentem i delikatnie wyszoruj, aby usunąć osady tłuszczu lub umyj go w zmywarce, wybierając standardowy program.

❗ Przed ponownym zamontowaniem filtra upewnij się, że jest on całkowicie suchy.

c. Umieść filtr w piecu i obróć go o $\frac{1}{4}$ obrotu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go na miejscu. Poczujesz, kiedy znajdzie się we właściwym położeniu.

d. Sprawdź otwór wentylacyjny odprowadzający parę z tyłu pieca. Upewnij się, że na otworze wentylacyjnym ani na tylnej ścianie pieca nie zgromadziła się skroplona para wodna. W razie potrzeby przetrzyj te miejsca wilgotną ściereczką i osusz ręcznikiem papierowym.

e. Aby wyłączyć wskaźnik „Wyczyść filtr”, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk Poziom przypieczenia.

Rozwiązywanie problemów

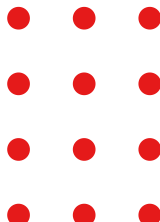


Zeskanuj kod QR, aby pobrać aplikację Ooni, w której znajdziesz wskazówki dotyczące pieczenia pizzy, przepisy oraz informacje pomocne przy rozwiązywaniu problemów.

Możesz również skontaktować się z działem pomocy technicznej Ooni pod adresem support.ooni.com.



Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. Na terenie Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii należy przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu AGD. Odpowiedzialna utylizacja pomaga zapobiegać negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi oraz wspiera ponowne wykorzystanie surowców. Informacje o obowiązujących zasadach zbiórki i utylizacji można uzyskać w lokalnym urzędzie.



decofire[®]

Home & Garden



Kraków - Wielicka

ul. Nad Serafą 56

+48 668 151 378

+48 690 033 461



Kraków - Czyżyny

ul. Medveckiego 7

+48 531 125 972

+48 531 126 033



www.decofire.pl

