Koda 2

Assembly Instructions

UU-P2D400
UU-P2D500
UU-P2D700
UU-P2D800
UU-P31100
UU-P33100
UU-P33200
UU-P333000
UU-P33400

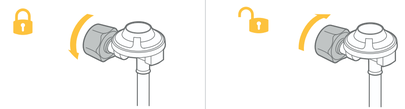
ooni.com

© 2024 Ooni
Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.
All rights reserved.

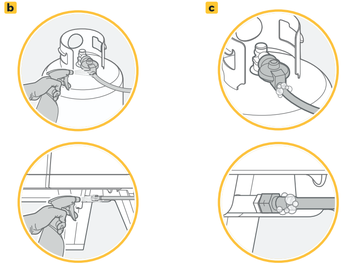
PA-A005F6

ooni.com/koda-2

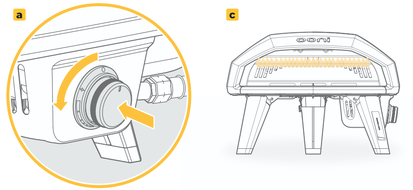
3.1



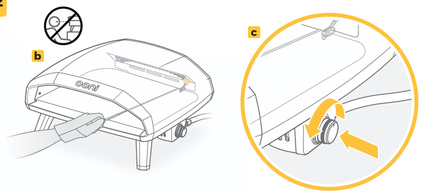
3.2



4.1



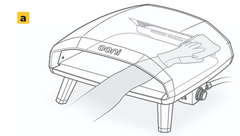
4.2



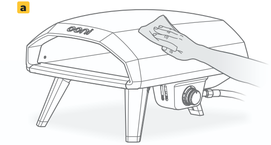
5



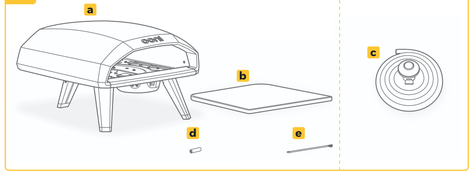
9.1



9.2

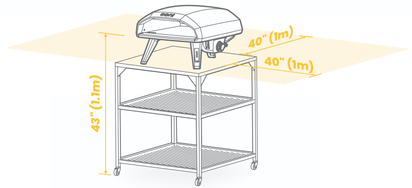


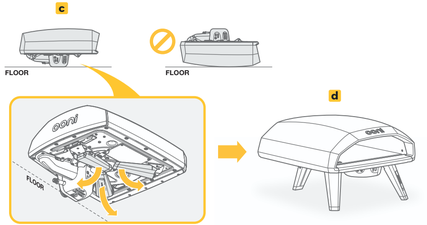
1


a
b
c
d
e

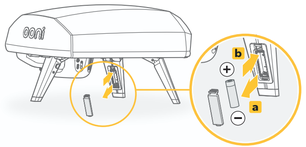
2


a

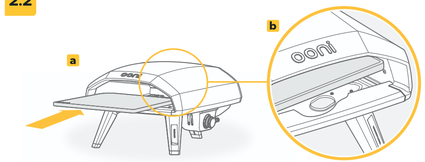

40" (1m)
40" (1m)
43" (1.1m)


c
FLOOR
FLOOR
FLOOR
d

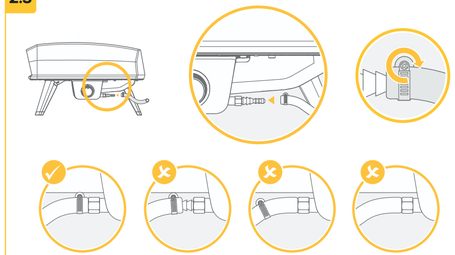
2.1


b
a

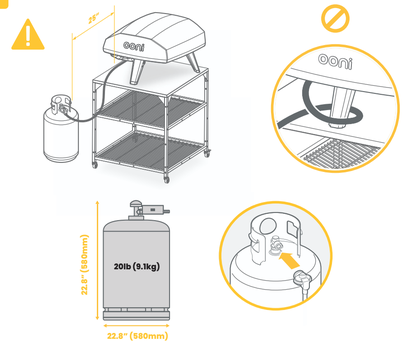
2.2


a
b

2.3



3


15"
20lb (9.1kg)
22.8" (580mm)
22.8" (580mm)

Contents

ENGLISH **2**
БЪЛГАРСКИ **14**
ČESKY **24**
DANSK **34**
DEUTSCH **44**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ **54**
ESPAÑOL **64**
FRANÇAIS **74**
HRVATSKI **84**
ÍSLENSKA **104**
ITALIANO **114**
LATVISKI **124**
LIETUVIŲ **134**
NEDERLANDS **144**
NORSK **154**
POLSKI **164**
PORTUGUÊS **174**
ROMÂNIA **184**
SLOVENŠČINA **194**
SLOVENSKY **204**
SUOMI **214**
SVENSKA **224**
TÜRKÇE **234**

All references to “Ooni” in this manual include Ooni Limited and its relevant subsidiaries and holding companies as defined in section 1159 of the Companies Act 2006.

OONI DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY, LEGAL OR OTHERWISE, FOR THE INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE TO PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM THE USE OF YOUR OONI OVEN WHICH DOES/DID NOT COMPLY WITH ANY OF THE PROVISIONS OF THIS MANUAL.

OONI SHALL IN NO EVENT BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR OTHER DAMAGES OF ANY NATURE WHATSOEVER IN EXCESS OF THE ORIGINAL PURCHASE PRICE OF YOUR OONI OVEN.

Some states or countries do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, therefore such limitations or exclusions may not apply to you.

This manual contains important information essential to the safe operation of your oven. Read this manual in full before assembling, installing, using or servicing your oven. Failure to follow these instructions could result in property damage, fire, serious bodily injury or even death.

Please keep this manual for future reference.

WARNING

Read the instructions before using the appliance and retain them for future reference.

Use outdoors only.

Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Do not use the appliance on combustible surfaces.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Take care when attaching or changing the gas cylinder and do so away from any source of ignition.

Do not modify the appliance.

This appliance is extremely hot during use.

Allow the oven to cool completely before covering or moving it.

Operate using the control dial only; never touch the outer metal surfaces or pizza stone while the oven is on.

When setting up, make sure the mouth of the oven faces away from the wind. Place the oven at least 1m away from any structure or combustible material. Do not use in stormy weather or heavy snow.

Turn the control dial to the OFF position before connecting the gas cylinder.

Only connect the gas types listed on the rating plate.

Use only with cylinders under 13kg, with a maximum diameter of 315 mm and a maximum height of 580 mm.

Gas hose must be certified to EN16436 with a maximum length of 1.5m.

If at any time you smell gas, close the gas cylinder or regulator valve, turn the control dial on the oven to the OFF position, and extinguish any open flames.

Do not wear loose clothing when operating or standing near the oven.

Never store spare gas cylinders under or near the oven.

Never check for leaks with a naked flame or attempt to ignite the burners while testing.

Stand to the side when lighting. Never look directly into the mouth of the oven or at the flame.

Never use chemical cleaners or soaps on the pizza stone surface.

Never pour water onto the hot pizza stone, as this may cause it to crack.

Wear heat protective gloves when using the oven and when handling particularly hot cooking apparatus.

Never attempt cleaning or maintenance while the oven is hot or in use.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the oven.

Use only Ooni-approved or official accessories and spare parts. Failure to do so may cause injury or damage to your oven or property.

If the oven is operating abnormally, turn the oven off and contact Ooni support.

Replace gas hose if damaged, or when national conditions require it.

Sealed systems of the appliance shall not be manipulated.

Take care when using or cleaning the oven because sharp edges may be present.

ENGLISH

Getting started

1 What's in the box:

- **a** Ooni Koda 2 oven
- **b** Pizza stone
- **c** Regulator and hose (if applicable*)
- **d** AA Battery for ignition
- **e** Matchstick Holder (attached to underside of oven)
- **+** Koda 2 assembly instructions

*only supplied with the UK 37mBar and European 50mBar products

DO NOT lift the oven with pizza stone in place.

ALWAYS hold the oven from the underside of the base, **NEVER** from the inside of the upper shell.

Extend your 1 year warranty to 5 years*, for free when you register your product at **ooni.com/warranty** within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

2 Setup and assembly

a. Choose a suitable position and surface for setup.
   i. The Ooni Modular or Folding Table or another sturdy metal or wood surface is ideal for oven support. Do not set your oven on plastic or glass tables. Always ensure the table can withstand the weight of the oven.
   ii. The surface should allow for the mouth of the oven to face away from the wind and must be 1m away from any structure or combustible material.
   iii. We recommend positioning the oven so the pizza stone sits at a height of 1.1m from the ground.

b. Carefully lift the oven out of the box and gently place it on a suitable surface.

c. Unfold the legs ensuring the back leg locks into place with a click. To collapse the rear leg for storage, push the button to unlock.

d. Place the oven in its intended location.

2.1 Installing the ignition battery

- The ignition battery compartment is located inside the front right leg (as you face the oven).

a. Open by pulling down the tab and removing the cover, then install the supplied AA battery, paying attention to the +/- directions.

b. Replace the cover and ensure it clicks back into place.

- If you are storing the oven for more than a month, remove the battery.

2.2 Inserting the pizza stone

- The pizza stone is heavy; be careful not to pinch your fingers.

a. Using both hands, carefully lift and slide the pizza stone into position, taking care not to scratch the front pizza ledge.

b. To remove the pizza stone, use one hand to push up through the hole in the base of the oven until the front of the pizza stone tips high enough to grab and slide out using your other hand. Never attempt to remove the pizza stone while it is hot.

2.3 Installing the gas hose pipe (if included)

Your oven may be supplied with the gas hose and regulator most suited to the gas supply found in your region of purchase (applies only to UK 37mBar and European 50mBar products). If you have an alternative gas cylinder then contact Ooni support. For ovens supplied without a regulators and hose then follow the below instructions:

WARNING

Purchased or replacement regulators must be certified to EN16129 and hoses to EN16436, with a maximum length of 1.5m. Contact Ooni support or purchase from www.ooni.com if you are in any doubt.

- **CAUTION.** This is a very tight fit. Make sure the loose jubilee clip is moved further down the hose away from the end prior to starting.

a. Warm the end of the hose in a cup of boiled water for a few seconds to soften it. Push hose onto barb, ensuring it is fully seated over the sealing features. See images for reference.

b. Slide the loose jubilee clip back over the hose-barb joint.

c. Tighten jubilee clip with a suitable screwdriver.

Installing screw fit type hose.

- This is a left hand thread. Tighten onto product by turning in an anti-clockwise direction.
- See section on testing for leaks prior to using the oven.

3 Connecting to gas

ⓘ Turn the control dial to the OFF position before connecting the gas cylinder.

WARNING

Use only with cylinders under 13kg, with a maximum diameter of 315 mm and a maximum height of 580 mm.

Take care when attaching or changing the gas cylinder and do so away from any ignition sources.

The appliance and the gas cylinder should be a minimum of 635mm apart.

Connect only gas types that are listed on the rating plate.

3.1 Connecting the gas cylinder

Patio gas cylinder

ⓘ This gas cylinder type uses a push fit regulator with integrated valve.

a. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
b. Make sure the oven control dial is in the OFF position.
c. The regulator valve switch should also be in the vertical (OFF) position.
d. Connect the regulator assembly to the cylinder by pushing the it onto the cylinder port until it clicks into place.
e. Completely open the regulator valve by turning the switch to the horizontal (ON) position.

POL gas cylinder

ⓘ This gas cylinder type uses a left hand (anti-clockwise) threaded gas fitting.

a. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
b. Make sure the oven control dial is in the OFF position.
c. Ensure the gas cylinder valve is shut completely OFF, then screw the regulator onto the gas cylinder valve fitting until tight.

3.2 Testing for leaks

WARNING

If at any time you smell gas, close the gas cylinder or regulator valve, turn the control dial on the oven to the OFF position, and extinguish any open flames.

Never check for leaks with a naked flame or attempt to ignite the burner while testing.

a. Using a leak detector spray or a solution of dish soap and water, check for gas leaks every time you reconnect a fitting or replace the gas cylinder.

b. Use a brush or spray bottle to apply the solution to the connections and regulator. Inspect the gas hose and apply the solution to any cracks you find.

c. If a leak is present, the solution will bubble. If you observe a leak in the hose fitting, tighten the fitting and recheck for leaks. If the leak persists or a crack in the hose is leaking, remove the gas cylinder and do not operate the oven. If the leak is found in the oven or hose, contact Ooni support. If the leak is found in the gas cylinder valve, contact your gas supplier.

Replacement regulators must be certified to EN16129 and hoses to EN16436, with a maximum length of 1.5m.

3.3 Disconnecting the gas cylinder

a. Turn the gas burner control dial to the OFF position.

b. Turn regulator valve switch to vertical (OFF) position for patio gas cylinders. Turn to close cylinder valve for POL gas cylinders.

c. Push regulator release button under valve switch to release it from a patio gas cylinder.

d. Unscrew the regulator in a clockwise direction for POL gas cylinder.

e. If present, place the dust cap on the exposed gas cylinder inlet.

4 Lighting your oven

WARNING

If the burner fails to ignite as expected, refer to the troubleshooting guide. Turn the gas off and wait 5 minutes before attempting to light again. Operate using the control dial only; never touch the outer metal surfaces or pizza stone while the oven is on.

Stand to the side when lighting. Never look directly into the mouth of the oven or at the flame.

Wear heat protective gloves when using the oven and when handling particularly hot cooking apparatus.

4.1 Ignition

a. Push and hold the control dial in while slowly rotating anti-clockwise to spark and light the gas. Once lit, continue holding for 5 seconds to maintain the flame.

b. Verify the gas has ignited.

   i. If yes, go to step 5.

   ii. If the burner does not ignite, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then try again.

   iii. If the burner does not ignite after the second attempt, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then follow step 4.2.

c. If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.

d. If the burner is accidentally extinguished, please refer to troubleshooting.

4.2 Lighting the oven with the matchstick holder

Never look directly into the oven when lighting; always stand to the side and wear gloves throughout.

If burner will not light after several attempts using the control dial, you may light it with a match. The supplied matchstick holder is attached to the base in front of the rear leg.

a. If you have already attempted to light the burner using the control dial, switch to the OFF position and wait 5 minutes for any gas to dissipate.

b. Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and touch it to the burner through the mouth of the oven.

c. Push in the control dial and slowly turn it to maximum. The burner should ignite immediately.

d. Continue pushing the control dial in for 5 seconds after ignition, then release.

e. If the burner does not light immediately or the match gets blown out, turn the control dial OFF, wait 5 minutes, and then try again.

5 Using the gas burner

a. Turn the control dial to adjust the flame and temperature as needed.
   i. The gas burner is OFF.
   ii. The gas burner is set to **maximum** flame.
   iii. The gas burner is set to **minimum** flame.

6 Seasoning your oven

You must season your oven before cooking in it for the first time.

Always wear gloves when putting your hand inside the oven.

a. To do this, run the oven at top temperature for 30 minutes.

b. Turn off the oven and allow it to cool completely, then wipe down the inside with dry paper towels.

7 Shutting off the oven

a. To turn off after seasoning or cooking, rotate the control dial clockwise until it stops and the flame extinguishes.

b. Shut off the gas supply and disconnect the regulator.

8 Cooking in your oven

a. Turn the burner on at full power to preheat the oven and pizza stone until it reaches your desired temperature

b. Only cook pizza and other dry, bread-based dishes directly on the pizza stone. To cook meat, vegetables or other dishes, use the range of Ooni Cast Iron and Ooni Pans or other Ooni-approved cooking accessories.

Never reach into the oven to clear away food debris that has fallen onto the pizza stone. Leave it to burn out, then remove it once the oven has cooled. Refer to the pizza stone cleaning procedure in the maintenance section of this manual for additional tips.

We strongly recommend using an Ooni Digital Infrared Thermometer to accurately measure the pizza stone temperature. Your pizza stone will heat up slower than the air inside the oven. (To cook great pizza, you need a balance of both.) That's why it's important to use an Ooni Digital Infrared Thermometer as well as the Digital Temperature Hub (available at ooni.com) to ensure your pizza stone and air temperatures are within a close range.

Download the Ooni app to register your oven and gain access to interactive setup instructions, pizza-making tutorials, recipes and more.

9 Care and maintenance instructions

WARNING

Never attempt cleaning or maintenance while the oven is hot or in use.

Always wear gloves when cleaning the oven.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the oven.

Do not use chemical cleaners on painted surfaces.

Take care when cleaning inside the oven because sharp edges may be present.

Always cover oven when storing outdoors.

9.1 Cleaning the interior

a. After each use, switch off the oven and allow it to cool completely before wiping down the inside surfaces and along the burner tube with dry paper towels.

9.2 Cleaning the exterior

Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.

a. The outer shell of the oven can be wiped down with warm, soapy water and dried immediately.

b. For longer term storage and to maintain the look of your oven, use the Ooni Koda 2 Carry Cover which can be ordered from ooni.com. We recommend storing the oven indoors during extended periods without use.

9.3 Cleaning the pizza stone

Never use chemical cleaners or soaps on the pizza stone. **Never** expose your pizza stone to water.

There is no need to wash the pizza stone; it is perfectly normal for its appearance to change over time.

a. Turn the oven on at full power for 45 minutes without cooking in it. The pizza stone will self-clean at high temperatures, and any food residue or debris will turn to ash.

b. Allow the oven to cool completely, then brush the ash away with an Ooni Pizza Oven Brush.

Your oven pizza stone is symmetrical and double-sided, so you can turn it over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.

9.4 Replacing the ignition battery

a. If you need to replace the ignition battery, refer to section 2.1 and follow the same instructions to remove the old one and install the new one.

b. Safely dispose of the old battery.

Troubleshooting

Scan to download the Ooni app for pizza tips, recipes and troubleshooting.

You can also contact Ooni customer support at support.ooni.com

ENGLISH

ooni	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	CE 2575-25 PIN: 2575DQ42991	
Imported by: Ooni GmbH Simrockstraße 11, 53113 Bonn, Germany			
Read the instructions before using this appliance. Use outdoors only. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away.			
Model: Ooni Koda 2	UU-P2D500, UU-P2D400, UU-P33400 & UU-P33300	UU-P2D700 & UU-P33200	
Gas category:	I3P(37)	I3P(30)	
Gas type:	Propane	Propane	
Supply pressure:	37 mbar	28-30 mbar	
Rated heat input:	4.8 kW	4.8 kW	
Orifice size	1.07 mm	1.14 mm	
Country code: Pizza oven	ES, FR, GB, HR, HU, IE, IT, IS*, LT, LV*, NL, PL, PT, SE*, SI, SK, TR	CY, CZ, DE, FI, NL, RO, NO*, SE*	

PA-A00604 Made in China.

ooni	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	CE 2575-25 PIN: 2575DQ42991	
Model: UU-P2D800, UU-P31100 & UU-P33100 Ooni Koda 2		Gas category: I3P(50)	
DE: Nur im Freien verwenden. Lies dir die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor du das Gerät benutzt. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halte kleine Kinder fern. EN: Use outdoors only. Read the instructions before using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away. FR: Usage en extérieur uniquement. Lis ces instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être très chaudes, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.		Gas type: Propan Supply pressure: 50 mbar Rated heat input: 4.8 kW Orifice size: 1.00 mm Country code: AT, CH, DE	Propane
Pizza oven	Made in China.	PA-A00606	

ENGLISH

2575-25

Model: Ooni Koda 2	
UU-P20500, UU-P2D400, UU-P33400 & UU-P33300	UU-P2D700 & UU-P33200
I3P(37)	I3P(30)
37 mbar	28-30 mbar
Propane	Propane
Rated heat input: 4.8 kW	Rated heat input: 4.8 kW
Orifice size: 1.07 mm	Orifice size: 1.14 mm

ES: Propano
BG: пропан
CZ: Propan
DK: Propan
FI: Propaani
FR: Propane
GR: Προπάνιο
EL: προπάνιο
HR: Propan
HU: Propán
IS: Própan
IT: Propano
LT: Propano
LV: Propāns
NL: Propaan
NO: Propan
PL: Propan
PT: Propano
RO: Propan
SE: Propan
SI: Propan
SK: Propán
TR: Propan

Country code:	ES, FR, GB, HR, HU, IE, IT, IS*, LT, LV*, NL, PL, PT, SE*, SI, SK, TR	CY, CZ, DE, FI, NL, RO, NO*, SE*

2575-25

EN: Use outdoors only. Read the instructions before installing and using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
ES: Uso al aire libre exclusivamente. Lea las instrucciones antes de usar el aparato. ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
BG: Използвайте само на открито. Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда. ВНИМАНИЕ: Откритите части може да са много горещи. Не позволявайте достъп на деца.
CZ: Pouze pro venkovní použití. Před použitím zařízení si přečtěte tyto pokyny. VAROVÁNÍ: Přístupné součásti mohou být horké. Uchovávejte mimo dosah dětí.
DK: Kun til udendørs brug. Læs instruktionerne, inden du bruger apparatet. ADVARSEL: Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn på afstand.

2575-25

FI: Käytä vain ulkona. Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. VAROITUS: Käsiteltävät osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
FR: Utiliser uniquement à l'extérieur. Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
EL: Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικό χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα τμήματα ενδέχεται να καίνε. Κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.
HR: Koristite samo na otvorenom prostoru. Pročitajte upute prije uporabe uređaja UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu dalje od uređaja.
HU: Csak kültéren használja. A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót. FIGYELEM: Az alkatrészek rendkívül forrók lehetnek. Tartsa kisgyermekektől távol.

2575-25

IS: Notist eingöngu utandyra. Lestu leiðbeiningarnar áður en þú notar tækið. VIÐVÖRUN: Aðgengilegir hlutar geta verið mjög heitir. Haltu ungum börnum fjarri.
IT: Utilizzalo esclusivamente all'aria aperta. Prima di utilizzare il dispositivo, leggi le istruzioni. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tieni i bambini a distanza di sicurezza.
LT: Prietaisu naudokitės tik lauke. Prieš naudodamiesi prietaisu, perskaitykite jo naudojimo instrukciją. ĮSPĖJIMAS: Neizoliuotos dalys gali smarkiai įkaisti. Neleiskite artyn mažų vaikų.
LV: Izmantojiet tikai ārpus telpām. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas un lietošanas izlasiet instrukcijas. BRĪDINĀJUMS: Pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Neturiet mazus bērnus tālāk.
NL: Uitsluitend voor gebruik buitenshuis. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

2575-25

NO: Kun til utendørs bruk. Les instruksjonene før du bruker apparatet. ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn unna.
PL: Piec przeznaczony jest do stosowania wyłącznie na zewnątrz. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami. OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Urządzenia należy trzymać z dala od małych dzieci.
PT: Use apenas ao ar livre. Leia as instruções antes de instalar e usar este aparelho. AVISO: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
RO: A se utiliza numai în aer liber! Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. ATENȚIE! Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii mici la distanță.
SE: Endast för utomhusbruk. Läs instruktionerna innan du använder utrustningen. VARNING: Delar som kan kommas åt kan bli mycket heta. Håll mindre barn på avstånd.

2575-25

SI: Samo za uporabo na prostem. Pred uporabo naprave preberite navodila. OPOZORILO: Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci naj se ne približujejo napravi.
SK: Používajte iba na vonku. Pred použitím spotrebiča si prečítajte tento návod. VAROVANIE: Dosiahnuteľné časti môžu byť veľmi horúce. Nepúšťajte malé deti do blízkosti spotrebiča.
TR: Sadece dışarıda kullanın. Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun. UYARI: Erişilebilen parçalar çok sıcak olabilir. Ufak çocuklardan uzak tutun.

Всички препратки към „Ooni" в това ръководство включват Ooni Limited и нейните съответни дъщерни дружества и холдингови компании, както е определено в раздел 1159 от Закона за дружествата от 2006 г.

OONI НЕ ПОЕМА НИКАКВА ОТГОВОРНОСТ, ПРАВНА ИЛИ ОТ ДРУГ ХАРАКТЕР, ЗА НЕПОСРЕДСТВЕНИ ИЛИ ПОСЛЕДВАЩИ ВРЕДИ, НАНЕСЕНИ НА ИМУЩЕСТВОТО ИЛИ НА ЛИЦАТА, ПРОИЗТЕКЛИ ОТ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ВАШАТА ФУРНА OONI ПО НАЧИН, КОЙТО НЕ СЪОТВЕТСТВА/НЕ Е СЪОТВЕТСТВАЛ НА ПРЕПОРЪКИТЕ В ТОВА РЪКОВОДСТВО.

OONI В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА КАКВИТО И ДА БИЛО СПЕЦИАЛНИ, КОСВЕНИ, ПОСЛЕДВАЩИ ИЛИ ДРУГИ ЩЕТИ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ХАРАКТЕР, НАДВИШАВАЩИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА ПОКУПНА ЦЕНА НА ВАШАТА ФУРНА OONI.

Някои щати или държави не разрешават изключването или ограничаването на непосредствени или последващи щети, поради което такива ограничения или изключения може да не са приложими за вас.

Това ръководство съдържа важна информация, необходима за безопасната работа на вашата фурна. Прочетете това ръководство изцяло, преди да сглобявате, инсталирате, използвате или обслужвате вашата фурна. Неспазването на тези инструкции може да доведе до материални щети, пожар, сериозни телесни наранявания или дори смърт.

Запазете това ръководство за бъдещи справки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда, и ги запазете за бъдещи справки.

Използвайте само на открито.

Достъпните части може да са много горещи. Дръжте малките деца далеч.

По време на употреба този уред трябва да се държи далеч от запалими материали.

Не използвайте уреда върху горими повърхности.

Не местете уреда по време на употреба.

Изключете подаването на газ в газовата бутилка след употреба.

Поставяйте и сменяйте газовата бутилка внимателно и го правете далеч от всякакви източници на запалване.

Не модифицирайте уреда.

Този уред е изключително горещ по време на употреба.

Оставете фурната да се охлади напълно, преди да я покриете или преместите.

Работете само с копчето за контрол; никога не докосвайте външните метални повърхности или камъка за пица, докато фурната е включена.

Когато настройвате, уверете се, че отворът на фурната е обърнат далеч от вятъра. Поставете фурната на разстояние най-малко 1 м от всякакви конструкции или горими материали. Не използвайте при бурно време или обилен сняг.

Преди да свържете газовата бутилка, завъртете копчето за контрол в положение OFF (изключено).

Свързвайте само типовете газ, посочени на табелката с данни.

Използвайте само с бутилки с тегло под 13 kg, с максимален диаметър 315 mm и максимална височина 580 mm.

Газовият маркуч трябва да бъде сертифициран по EN16436 с максимална дължина 1,5 m.

Ако по което и да е време усетите мирис на газ, затворете газовата бутилка или регулиращия вентил, завъртете копчето за контрол на фурната в положение OFF (изключено) и изгасете всички открити пламъци.

Не носете широки дрехи, когато работите или стоите близо до фурната.

Никога не съхранявайте резервни газови бутилки под или близо до фурната.

Никога не проверявайте за течове с открит пламък и не се опитвайте да запалите горелките, докато тествате.

Стойте встрани, когато запалвате. Никога не гледайте директно в отвора на фурната или към пламъка.

Никога не използвайте химически почистващи препарати или сапуни върху повърхността на камъка за пица.

Никога не изливайте вода върху горещия камък за пица, тъй като това може да доведе до напукване.

Носете топлозащитни ръкавици, когато използвате фурната и когато боравите с особено горещи уреди за готвене.

Никога не се опитвайте да почиствате или поддържате, докато фурната е гореща или се използва.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби за почистване на която и да е част от фурната.

Използвайте само одобрени от Ooni или официални аксесоари и резервни части. Ако не го направите, това може да доведе до нараняване или повреда на фурната или имуществото ви.

Ако фурната работи необичайно, изключете я и се свържете с отдела за поддръжка на Ooni.

Сменете маркуча за газ, ако е повреден или когато националните условия го изискват.

Запечатаните системи на уреда не трябва да се манипулират.

Внимавайте, когато използвате или почиствате фурната, защото може да има остри ръбове.

Първи стъпки

1 Какво има в кутията:

- **a** Фурна Ooni Koda 2
- **b** Камък за пица
- **c** Регулатор и маркуч (ако е приложимо*)
- **d** AA батерия за запалване
- **e** Държач за кибрит (прикрепен към долната страна на фурната)
- **+** Инструкции за сглобяване на Koda 2

* предлага се само с продуктите от 37 mBar във Великобритания и 50 mBar в Европа

НЕ повдигайте фурната, когато камъкът за пица е на мястото си.

ВИНАГИ дръжте фурната от долната страна на основата, **НИКОГА** от вътрешната страна на горната обвивка.

Удължете 1-годишната си гаранция до 5 години* безплатно, когато регистрирате продукта си на **ooni.com/warranty** в рамките на 60 дни след покупката.*

*Прилагат се правила и условия

2 Настройка и монтаж

a. Изберете подходяща позиция и повърхност за настройка.
   i. Модулната или сгъваемата маса Ooni или друга здрава метална или дървена повърхност е идеална за поставяне на фурната върху нея. Не поставяйте фурната си върху пластмасови или стъклени маси. Винаги се уверявайте, че масата може да издържи теглото на фурната.
   ii. Повърхността трябва да позволява отворът на фурната да е обърнат настрани от вятъра и трябва да е на разстояние 1 m от всяка конструкция или горим материал.
   iii. Препоръчваме ви да разположите фурната така, че камъкът за пица да се намира на височина 1,1 m от земята.

b. Внимателно извадете фурната от кутията и внимателно я поставете върху подходяща повърхност.

c. Разгънете краката, задният крак трябва да се заключи на мястото си с изщракване. За да сгънете задния крак за съхранение, натиснете бутона, за да отключите.

d. Поставете фурната на предвиденото място.

2.1 Инсталиране на запалителната батерия

Отделението за батерията за запалването се намира в предния десен крак (когато сте застанали с лице към фурната).

a. Отворете, като издърпате надолу езичето и свалите капака, след което монтирайте предоставената AA батерия, като обърнете внимание на указанията +/-.

b. Поставете обратно капака и се уверете, че щраква обратно на мястото си.

Ако съхранявате фурната повече от месец, извадете батерията.

2.2 Поставяне на камъка за пица

Камъкът за пица е тежък; внимавайте да не си притиснете пръстите.

a. С две ръце внимателно повдигнете и плъзнете камъка за пица на мястото му, като внимавате да не надраскате предния перваз за пица.

b. За да извадите камъка за пица, избутайте го с една ръка нагоре през отвора в основата на фурната, докато предната част на камъка за пица не се издигне достатъчно високо, за да го хванете и извадите с другата си ръка. Никога не се опитвайте да извадите камъка за пица, докато е горещ.

2.3 Монтиране на маркуча за газ (ако е включен в комплекта)

Вашата фурна може да се продава с газовия маркуч и регулатора, които са най-подходящи за газовото захранване във Вашия район на покупка (важи само за продукти 37mBar в Обединеното кралство и 50mBar в Европа). Ако имате алтернативна газова бутилка, свържете се с поддръжката на Ooni. За фурни, които се продават без регулатор и маркуч, следвайте инструкциите по-долу:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Купените или заместващи регулатори трябва да бъдат сертифицирани по EN16129, а маркучите – по EN16436, с максимална дължина 1,5 m. Ако се съмнявате, свържете се с поддръжката на Ooni или купете от www.ooni.com.

ВНИМАНИЕ. Това е много плътно прилягане. Уверете се, че свободната юбилейна скоба е преместена по-надолу по маркуча далеч от края, преди да стартирате.

a. Затоплете края на маркуча в чаша кипнала вода за няколко секунди, за да омекне. Натиснете маркуча върху шината, като се уверите, че е напълно прилепнал към уплътнителните елементи. Вижте изображенията за справка.

b. Плъзнете разхлабената скоба обратно върху съединението между маркуча и шината.

c. Затегнете юбилейната скоба с подходяща отвертка.

Монтаж на маркуч тип „screw fit“.

Това е лява резба. Затегнете върху продукта, като завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка.

Вижте раздела за тестване за течове преди използване на фурната.

3 Свързване към газ

Преди да свържете газовата бутилка, завъртете копчето за контрол в положение OFF (изключено).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте само с бутилки с тегло под 13 kg, с максимален диаметър 315 mm и максимална височина 580 mm.

Поставяйте и сменяйте газовата бутилка внимателно и го правете далеч от всякакви източници на запалване.

Разстоянието между уреда и газовата бутилка трябва да е минимум 635 mm.

Свързвайте само типове газ, които са посочени на табелката с данни.

3.1 Свързване на газовата бутилка

Пропанова газова бутилка

Този тип газова бутилка използва регулатор с вграден вентил.

a. Проверете връзките на клапана, порта и регулатора. Отстранете всякакви остатъци и проверете маркуча за повреди.
b. Копчето за контрол на фурната трябва да е в положение OFF (изключено).
c. Превключвателят на клапана на регулатора също трябва да е във вертикално (OFF) положение.
d. Свържете блока на регулатора към бутилката, като го натиснете към отвора на бутилката, докато щракне на мястото си.
e. Отворете напълно вентила на регулатора, като завъртите превключвателя в хоризонтално положение (ON).

POL газова бутилка

Този тип газова бутилка използва ляв (обратно на часовниковата стрелка) газов фитинг с резба.

a. Проверете връзките на клапана, порта и регулатора. Отстранете всякакви остатъци и проверете маркуча за повреди.
b. Копчето за контрол на фурната трябва да е в положение OFF (изключено).

c. Уверете се, че вентилът на газовата бутилка е напълно изключен, след което завийте регулатора към фитинга на клапана на газовата бутилка, докато се стегне.

3.2 Тестване за течове

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако по което и да е време усетите мирис на газ, затворете газовата бутилка или регулиращия вентил, завъртете копчето за контрол на фурната в положение OFF (изключено) и изгасете всички открити пламъци.

Никога не проверявайте за течове с открит пламък и не се опитвайте да запалите горелката, докато тествате.

a. С помощта на спрей за детектор за течове или разтвор на сапун за съдове и вода проверявайте за течове на газ всеки път, когато свързвате отново фитинг или сменяте газовата бутилка.

b. Използвайте четка или спрей, за да нанесете разтвора върху връзките и регулатора. Проверете газовия маркуч и нанесете разтвора върху всички открити пукнатини.

c. Ако има теч, разтворът ще мехурче. Ако забележите теч във фитинга на маркуча, затегнете фитинга и проверете отново за течове. Ако течът продължава или има пукнатина в маркуча, извадете газовата бутилка и не работете с фурната. Ако течът бъде открит във фурната или маркуча, свържете се с поддръжката на Ooni. Ако течът бъде открит във вентила на газовата бутилка, свържете се с вашия доставчик на газ.

Резервните регулатори трябва да бъдат сертифицирани по EN16129, а маркучите – по EN16436, с максимална дължина 1,5 m.

3.3 Разкачане на газовата бутилка

a. Завъртете диска за управление на газовата горелка в положение OFF.

b. Завъртете превключвателя на регулиращия вентил във вертикално положение (OFF) за пропанови газови бутилки. Завъртете, за да затворите клапана на бутилката за газови бутилки POL.

c. Натиснете бутона за освобождаване на регулатора под превключвателя на вентила, за да го освободите от пропановата газова бутилка.

d. Развийте регулатора по посока на часовниковата стрелка за газова бутилка POL.

e. Ако има такава, поставете капачката за прах на открития вход на газовата бутилка.

4 Запалване на фурната

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако горелката не се запали според очакванията, вижте ръководството за отстраняване на неизправности. Изключете газта и изчакайте 5 минути, преди да се опитате да запалите отново. Работете само с копчето за контрол; никога не докосвайте външните метални повърхности или камъка за пица, докато фурната е включена.

Стойте встрани, когато запалвате. Никога не гледайте директно в отвора на фурната или към пламъка.

Носете топлозащитни ръкавици, когато използвате фурната и когато боравите с особено горещи уреди за готвене.

4.1 Запалване

a. Натиснете и задръжте контролния диск, докато бавно въртите обратно на часовниковата стрелка, за да искрите и запалите газта. След като се запали, продължете да държите в продължение на 5 секунди, за да поддържате пламъка.

b. Проверете дали газът се е запалил.

   i. Ако да, преминете към стъпка 5.

   ii. Ако горелката не се запали, превключете в положение OFF, изчакайте 5 минути и опитайте отново.

   iii. Ако горелката не се запали и след втория опит, превключете в положение OFF, изчакайте 5 минути и следвайте стъпка 4.2.

c. Ако пламъците са запалени правилно, те трябва да изглеждат като на илюстрацията.

d. Ако горелката е угаснала по невнимание, вижте раздела за отстраняване на неизправности.

4.2 Запалване на фурната с държача за кибрит

Никога не гледайте директно във фурната, когато я запалвате; винаги стойте отстрани и носете ръкавици през цялото време.

Ако горелката не светне след няколко опита с помощта на диска за управление, можете да я запалите с кибрит. Предоставеният държач за кибрит е прикрепен към основата пред задния крак.

a. Ако вече сте се опитали да запалите горелката с помощта на копчето за контрол, превключете в положение OFF и изчакайте 5 минути, за да се разсее газът.

b. Поставете кибрит в държача за кибрит, запалете кибрита и го допрете до горелката през отвора на фурната.

c. Натиснете диска за управление и бавно го завъртете на максимум. Горелката трябва да се запали веднага.

d. Продължете да натискате копчето за контрол в продължение на 5 секунди след запалването, след което го пуснете.

e. Ако горелката не се запали веднага или запалката изгасне, завъртете копчето за управление на OFF, изчакайте 5 минути и след това опитайте отново.

5 Използване на газовата горелка

a. Завъртете копчето за контрол, за да регулирате пламъка и температурата, ако е необходимо.

   i. Газовата горелка е изключена.

   ii. Газовата горелка е настроена на **максимален** пламък.

   iii. Газовата горелка е настроена на **минимален** пламък.

6 Подготовка на фурната за употреба

Трябва да подготвите фурната си, преди да готвите в нея за първи път.

Винаги носете ръкавици, когато поставяте ръката си във фурната.

a. За целта включете фурната на максимална температура за 30 минути.

b. Изключете фурната и я оставете да се охлади напълно, след което избършете вътрешността със сухи хартиени кърпи.

7 Изключване на фурната

a. За да изключите уреда след подготовка или готвене, завъртете копчето за контрол по посока на часовниковата стрелка, докато спре и пламъкът угасне.

b. Изключете подаването на газ и изключете регулатора.

8 Готвене във фурната

a. Включете горелката на пълна мощност, за да загреете фурната и камъка за пица до достигане на желаната температура.

b. Приготвяйте само пица и други сухи ястия на основата на хляб директно върху камъка за пица. За приготвяне на месо, зеленчуци или други ястия използвайте гамата от чугунени съдове и тигани Ooni или други одобрени от Ooni аксесоари за готвене.

Никога не посягайте към фурната, за да почистите остатъците от храна, които са паднали върху камъка за пица. Оставете ги да изгорят и ги извадете, след като фурната изстине. Вижте процедурата за почистване на камък за пица в раздела за поддръжка на това ръководство за допълнителни съвети.

Препоръчваме ви да използвате цифров инфрачервен термометър Ooni, за да измервате точно температурата на камъка за пица. Вашият камък за пица ще се нагрява по-бавно от въздуха във фурната. (За да приготвите отлична пица, трябва да съчетаете и двете.) Ето защо е важно да използвате цифров инфрачервен термометър Ooni, както и цифровия хъб за температура (наличен на ooni.com), за да сте сигурни, че температурите на вашия камък за пица и въздух са в близки граници.

Изтеглете приложението Ooni, за да регистрирате фурната си и да получите достъп до интерактивни инструкции за настройка, уроци за приготвяне на пица, рецепти и др.

9 Инструкции за грижа и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не се опитвайте да почиствате или поддържате, докато фурната е гореща или се използва.

Винаги носете ръкавици, когато почиствате фурната.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби за почистване на която и да е част от фурната.

Не използвайте химически почистващи препарати върху боядисани повърхности.

Внимавайте, когато почиствате във фурната, защото може да има остри ръбове.

Винаги покривайте фурната, когато съхранявате на открито.

9.1 Почистване на вътрешността

a. След всяка употреба изключвайте фурната и я оставете да се охлади напълно, преди да избършете вътрешните повърхности и тръбата на горелката със сухи хартиени кърпи.

9.2 Почистване на външността

Избягвайте абразивни почистващи продукти или такива с агресивни химикали.

a. Външната обвивка на фурната може да се избърше с топла сапунена вода и да се изсуши веднага.

b. За по-дълготрайно съхранение и запазване на външния вид на фурната използвайте покривалото Ooni Koda 2 Carry Cover, което можете да поръчате от ooni.com. Препоръчваме да съхранявате фурната на закрито за продължителни периоди без употреба.

9.3 Почистване на камъка за пица

Никога не използвайте химически почистващи препарати или сапуни върху камъка за пица. **Никога не** излагайте камъка си за пица на вода.

Не е необходимо да миете камъка за пица; напълно нормално е външният му вид да се променя с течение на времето.

a. Включете фурната на пълна мощност за 45 минути, без да готвите в нея. Камъкът за пица се самопочиства при високи температури и всички остатъци от храна или отломки се превръщат в пепел.

b. Оставете фурната да изстине напълно, след което почистете пепелта с четка за фурна за пица Ooni.

Вашият камък за пица на фурна е симетричен и двустранен, така че можете да го обръщате между употребите (след като изстине) и да изгорите всички упорити остатъци отдолу следващия път, когато готвите.

9.4 Смяна на запалителната батерия

a. Ако трябва да смените запалителната батерия, вижте раздела 2.1 и следвайте същите инструкции, за да премахнете старата и да инсталирате новата.

b. Изхвърлете безопасно старата батерия.

Отстраняване

Сканирайте, за да изтеглите приложението Ooni за съвети за пица, рецепти и отстраняване на неизправности.

Можете също така да се свържете с отдела за поддръжка на клиенти на Ooni на адрес support.ooni.com

Všechny odkazy na „Ooni“ v této příručce zahrnují společnost Ooni Limited a její příslušné dceřiné a holdingové společnosti, jak je definováno v § 1159 zákona o společnostech z roku 2006.

SPOLEČNOST OONI NENESE ŽÁDNOU PRÁVNÍ ANI JINOU ODPOVĚDNOST ZA NÁHODNÉ NEBO NÁSLEDNÉ ŠKODY NA MAJETKU NEBO OSOBÁCH VZNIKLÉ V DŮSLEDKU POUŽÍVÁNÍ TROUBY OONI, KTERÝ NESPLŇUJE/NESPLŇOVAL NĚKTERÁ USTANOVENÍ TOHOTO NÁVODU.

SPOLEČNOST OONI V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZVLÁŠTNÍ, NEPŘÍMÉ, NÁSLEDNÉ NEBO JINÉ ŠKODY JAKÉKOLI POVAHY PŘESAHUJÍCÍ PŮVODNÍ KUPNÍ CENU VAŠÍ TROUBY OONI.

Některé státy nebo země neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod, a proto se na vás taková omezení nebo vyloučení nemusí vztahovat.

Tento návod obsahuje důležité informace nezbytné pro bezpečný provoz trouby. Před montáží, instalací, používáním nebo údržbou trouby si přečtěte celý tento návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, požár, vážné zranění nebo dokonce smrt.

Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ

Před použitím spotřebiče si přečtěte návod k použití a uschovejte si jej pro budoucí použití.

Používejte pouze venku.

Přístupné části mohou být velmi horké. Udržujte malé děti mimo dosah.

Tento spotřebič musí být během používání umístěn mimo dosah hořlavých materiálů.

Nepoužívejte spotřebič na hořlavých površích.

Během používání spotřebič nepřemisťujte.

Po použití vypněte přívod plynu na plynové láhvi.

Při připevňování nebo výměně plynové láhve buďte opatrní a provádějte ji mimo dosah jakéhokoli zdroje vznícení.

Spotřebič neupravujte.

Tento spotřebič je během používání extrémně horký.

Před zakrytím nebo přemístěním nechte troubu zcela vychladnout.

Troubu ovládejte pouze pomocí ovládacího kolečka; nikdy se nedotýkejte vnějších kovových povrchů ani kamene na pizzu, když je trouba zapnutá.

Při nastavování se ujistěte, že ústí trouby směřuje pryč od větru. Troubu umístěte ve vzdálenosti nejméně 1 m od jakékoli konstrukce nebo hořlavého materiálu. Nepoužívejte za bouřlivého počasí nebo silného sněžení.

Před připojením plynové láhve otočte ovládací kolečko do polohy OFF.

Připojujte pouze typy plynů uvedené na typovém štítku.

Používejte pouze s láhvemi o hmotnosti do 13 kg, s maximálním průměrem 315 mm a maximální výškou 580 mm.

Plynová hadice musí být certifikována podle normy EN16436 a mít maximální délku 1,5 m.

Pokud kdykoli ucítíte plyn, zavřete plynovou láhev nebo regulační ventil, otočte ovládací kolečko na troubě do polohy VYPNUTO a uhaste všechny otevřené ohně.

Nenoste volné oblečení, když pracujete nebo stojíte v blízkosti trouby.

Nikdy neskladujte náhradní plynové láhve pod troubou nebo v její blízkosti.

Při testování nikdy nekontrolujte těsnost otevřeným plamenem ani se nepokoušejte zapálit hořáky.

Při zapalování se postavte na stranu. Nikdy se nedívejte přímo do ústí trouby nebo do plamene.

Na povrch pizzového kamene nikdy nepoužívejte chemické čisticí prostředky nebo mýdla.

Nikdy nelijte vodu na horký kámen na pizzu, protože by to mohlo způsobit jeho prasknutí.

Při používání trouby a při manipulaci s obzvláště horkým pečicím zařízením používejte ochranné rukavice.

Nikdy se nepokoušejte čistit nebo udržovat, když je trouba horká nebo v provozu.

K čištění žádné části trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.

Používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou oficiální nebo schválené společností Ooni. Pokud tak neučiníte, může dojít ke zranění nebo poškození vaší trouby nebo majetku.

Pokud trouba pracuje nestandardně, vypněte ji a obraťte se na podporu společnosti Ooni.

Plynovou hadici vyměňte, pokud je poškozená nebo pokud to vyžadují vnitrostátní předpisy.

S utěsněnými systémy spotřebiče se nesmí manipulovat.

Při používání nebo čištění trouby buďte opatrní, protože se mohou objevit ostré hrany.

Začínáme

1 Co je v krabici:

- **a** Trouba Ooni Koda 2
- **b** Kámen na pizzu
- **c** Regulátor a hadice (pokud je k dispozici*)
- **d** AA baterie pro zapalování
- **e** Držák na zápalky (připevněný na spodní straně trouby)
- **+** Návod k montáži trouby Koda 2

*dodává se pouze s produkty 37 mBar pro Velkou Británii a 50 mBar pro Evropu.

NEZDVIHEJTE troubu s nasazeným kamenem na pizzu.

VŽDY držte troubu ze spodní strany základny, **NIKDY** ne zevnitř horního pláště.

Prodlužte si zdarma záruku z 1 roku na 5 let* tím, že svůj produkt zaregistrujete do 60 dnů od nákupu na stránkách na **ooni.com/warranty**.*

*Platí smluvní podmínky

2 Ustavení a montáž

a. Zvolte vhodnou polohu a povrch pro ustavení.
   i. Jako podpora trouby je ideální modulární nebo skládací stůl Ooni nebo jiný pevný kovový či dřevěný povrch. Nepokládejte troubu na plastové nebo skleněné stoly. Vždy se ujistěte, že stůl vydrží váhu trouby.
   ii. Povrch by měl umožňovat odvrácení ústí trouby od větru a musí být vzdálen 1 m od jakékoli konstrukce nebo hořlavého materiálu.
   iii. Doporučujeme umístit troubu tak, aby byl kámen na pizzu ve výšce 1,1 m nad zemí.

b. Opatrně vyjměte troubu z krabice a opatrně ji položte na vhodný povrch.

c. Rozložte nožičky a ujistěte se, že se zadní nožička zaklapla na své místo. Chcete-li zadní nožičku složit pro uskladnění, uvolněte ji stisknutím tlačítka.

d. Umístěte troubu na určené místo.

2.1 Instalace zapalovací baterie

- Přihrádka pro zapalovací baterii se nachází uvnitř pravé přední nožičky (při pohledu na troubu zepředu).

a. Otevřete ji zatažením za jazýček a sejmutím krytu. Poté vložte dodanou baterii AA; dodržte správnou polarizaci +/-.

b. Nasaďte kryt zpět a ujistěte se, že zapadl zpět na místo.

- Pokud troubu skladujete déle než měsíc, vyjměte baterii.

2.2 Vložení kamene na pizzu

- Kámen na pizzu je těžký; Dávejte pozor, abyste si nepřiskřípli prsty.

a. Oběma rukama opatrně zvedněte a zasuňte kámen na pizzu na místo a dávejte pozor, abyste nepoškrábali přední okraj na pizzu.

b. Chcete-li kámen na pizzu vyjmout, jednou rukou zatlačte nahoru otvorem ve dně trouby, dokud se přední část kamene na pizzu nenakloní dostatečně vysoko, abyste ji mohli druhou rukou uchopit a vysunout. Nikdy se nepokoušejte vyjmout kámen na pizzu, když je horký.

2.3 Instalace plynové hadice (je-li součástí dodávky)

Trouba může být dodána s plynovou hadicí a regulátorem, které jsou nejvhodnější pro přívod plynu ve vaší oblasti nákupu (platí pouze pro produkty 37 mBar pro Velkou Británii a 50 mBar pro Evropu). Pokud máte alternativní plynovou láhev, kontaktujte podporu Ooni. V případě trouby dodávané bez regulátoru a hadice postupujte podle níže uvedených pokynů:

VAROVÁNÍ

Zakoupené nebo náhradní regulátory musí být certifikovány podle normy EN16129 a hadice podle normy EN16436 a mít maximální délku 1,5 m. V případě pochybností kontaktujte podporu společnosti Ooni nebo nakupte na adrese www.ooni.com.

- **OPATRNOST.** Jedná se o velmi těsné uchycení. Před spuštěním se ujistěte, že je uvolněná hadicová spona posunuta dále po hadici od jejího konce.

a. Konec hadice zahřejte na několik sekund v šálku převařené vody, aby změkl. Zatlačte hadici na trn a ujistěte se, že je zcela usazena na těsnicích prvcích. Viz referenční obrázky.

b. Zasuňte uvolněnou hadicovou sponu zpět na spoj hadice a trnu.

c. Jubilejní sponu utáhněte vhodným šroubovákem.

Instalace hadice se šroubením.

- Jedná se o levý závit. Utáhněte výrobek otočením proti směru hodinových ručiček.
- Viz část o kontrole těsnosti před použitím trouby.

3 Připojení na plyn

ⓘ Před připojením plynové láhve otočte ovládací kolečko do polohy OFF.

⏻ VAROVÁNÍ

Používejte pouze s láhvemi o hmotnosti do 13 kg, s maximálním průměrem 315 mm a maximální výškou 580 mm.

Při připevňování nebo výměně plynové láhve buďte opatrní a provádějte ji mimo zdroje vznícení.

Spotřebič a plynová láhev by měly být od sebe vzdáleny minimálně 635 mm.

Připojujte pouze typy plynů, které jsou uvedeny na typovém štítku.

3.1 Připojení plynové láhve

Terasová plynová láhev

ⓘ Tento typ plynové láhve používá tlačný regulátor s integrovaným ventilem.

a. Zkontrolujte připojení ventilu, port a sestavu regulátoru. Odstraňte veškeré nečistoty a zkontrolujte hadici, zda není poškozená.

b. Zkontrolujte, zda je ovládací kolečko trouby v poloze VYPNUTO.

c. Rovněž spínač regulačního ventilu by měl být ve svislé poloze (VYPNUTO).

d. Připojte sestavu regulátoru k láhvi tak, že ji zatlačíte na výstup láhve, dokud nezapadne na své místo.

e. Zcela otevřete regulační ventil otočením spínače do vodorovné polohy (ON).

Plynová láhev POL

ⓘ Tento typ plynové láhve používá plynové šroubení s levým závitem (proti směru hodinových ručiček).

a. Zkontrolujte připojení ventilu, port a sestavu regulátoru. Odstraňte veškeré nečistoty a zkontrolujte hadici, zda není poškozená.

b. Zkontrolujte, zda je ovládací kolečko trouby v poloze VYPNUTO.

c. Ujistěte se, že je ventil plynové lahve zcela UZAVŘEN, poté našroubujte regulátor na šroubení ventilu plynové lahve, dokud nebude těsnit.

3.2 Testování těsnosti

VAROVÁNÍ

Pokud kdykoli ucítíte plyn, zavřete plynovou láhev nebo regulační ventil, otočte ovládací kolečko na troubě do polohy VYPNUTO a uhaste všechny otevřené ohně.

Při testování nikdy nekontrolujte těsnost otevřeným plamenem ani se nepokoušejte zapálit hořák.

a. Při každém opětovném připojení šroubení nebo výměně plynové láhve zkontrolujte pomocí spreje na detekci úniku nebo mýdlové vody, zda nedochází k úniku plynu.

b. Pomocí štětce nebo stříkací láhve naneste roztok na přípojky a regulátor. Zkontrolujte plynovou hadici a naneste roztok na všechny nalezené trhliny.

c. Pokud dojde k úniku, roztok bude bublat. Pokud zjistíte netěsnost hadicového šroubení, utáhněte je a znovu zkontrolujte, zda těsní. Pokud netěsnost přetrvává nebo prasklina v hadici prosakuje, vyjměte plynovou láhev a troubu nepoužívejte. Pokud je netěsnost zjištěna v troubě nebo hadici, kontaktujte podporu Ooni. Pokud je netěsnost zjištěna ve ventilu plynové láhve, kontaktujte svého dodavatele plynu.

Náhradní regulátory musí být certifikovány podle normy EN16129 a hadice podle normy EN16436 a mít maximální délku 1,5 m.

3.3 Odpojení plynové láhve

a. Otočte ovládací kolečko plynového hořáku do polohy VYPNUTO.

b. U plynových láhví typu Patio přepněte spínač regulačního ventilu do svislé polohy (VYPNUTO). U plynových lahví typu POL uzavřete ventil láhve otočením.

c. Stiskněte uvolňovací tlačítko regulátoru pod spínačem ventilu, abyste jej uvolnili z terasové plynové láhve.

d. U plynové láhve typu POL odšroubujte regulátor ve směru hodinových ručiček.

e. Pokud je k dispozici, umístěte protiprachovou krytku na odkrytý vstup plynové láhve.

4 Zapálení trouby

VAROVÁNÍ

Pokud se hořák nezapálí podle očekávání, nahlédněte do průvodce pro řešení potíží. Před dalším pokusem o zapálení plyn vypněte a počkejte 5 minut. Troubu ovládejte pouze pomocí ovládacího kolečka; nikdy se nedotýkejte vnějších kovových povrchů ani kamene na pizzu, když je trouba zapnutá.

Při zapalování se postavte na stranu. Nikdy se nedívejte přímo do ústí trouby nebo do plamene.

Při používání trouby a při manipulaci s obzvláště horkým pečicím zařízením používejte ochranné rukavice.

4.1 Zapalování

a. Zatlačte a podržte ovládací kolečko a pomalu otáčejte proti směru hodinových ručiček, aby se zažehla jiskra a zapálila plyn. Po zapálení podržte kolečko po dobu 5 sekund, aby plamen nezhasl.
b. Ověřte, zda se plyn vznítil.
   i. Pokud ano, přejděte ke kroku 5.
   ii. Pokud se hořák nezapálí, přepněte hořák do polohy VYPNUTO, počkejte 5 minut a zkuste to znovu.
   iii. Pokud se hořák nezapálí ani po druhém pokusu, přepněte hořák do polohy VYPNUTO, vyčkejte 5 minut a poté postupujte podle kroku 4.2.
c. Pokud jsou plameny správně zapáleny, měly by vypadat jako na obrázku.
d. Pokud dojde k náhodnému zhasnutí hořáku, přečtěte si pokyny pro řešení potíží.

4.2 Zapálení trouby pomocí držáku na zápalky

Při zapalování se nikdy nedívejte přímo do trouby; vždy stůjte stranou a po celou dobu používejte rukavice.

Pokud se hořák nezapálí ani po několika pokusech pomocí ovládacího kolečka, můžete jej zapálit zápalkou. Dodávaný držák na zápalky je připevněn k základně před zadní nohou.

a. Pokud jste se již pokusili hořák zapálit pomocí ovládacího kolečka, přepněte hořák do polohy VYPNUTO a počkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.
b. Vložte zápalku do držáku na zápalky, zapalte zápalku a ústím trouby ji přiložte k hořáku.
c. Zatlačte na ovládací kolečko a pomalu jím otáčejte na maximum. Hořák by se měl okamžitě zapálit.
d. Po zapálení držte ovládací kolečko stisknuté po dobu 5 sekund a poté jej uvolněte.
e. Pokud se hořák nezapálí okamžitě nebo zápalka zhasne, otočte ovládacím kolečkem do polohy VYPNUTO, počkejte 5 minut a zkuste to znovu.

5 Použití plynového hořáku

a. Otáčením ovládacího kolečka upravte plamen a teplotu podle potřeby.
   i. Plynový hořák je vypnutý.
   ii. Plynový hořák je nastaven na **maximální** plamen.
   iii. Plynový hořák je nastaven na **minimální** plamen.

6 Příprava trouby k použití

Před prvním pečením v troubě musíte troubu připravit k použití.

Při vkládání rukou do trouby vždy používejte rukavice.

a. Za tímto účelem zapněte troubu na 30 minut na nejvyšší teplotu.

b. Vypněte troubu a nechte ji úplně vychladnout, poté vnitřek otřete suchými papírovými ručníky.

7 Vypnutí trouby

a. Chcete-li troubu vypnout po přípravě k použití nebo po pečení, otáčejte ovládacím kolečkem ve směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví a plamen nezhasne.

b. Uzavřete přívod plynu a odpojte regulátor.

8 Pečení v troubě

a. Zapněte hořák na plný výkon, aby se trouba a kámen na pizzu předehřály, dokud nedosáhnou požadované teploty

b. Přímo na kameni na pizzu připravujte pouze pizzu a jiné suché pokrmy z těsta. K přípravě masa, zeleniny nebo jiných pokrmů použijte řadu litinových pánví Ooni a hrnců Ooni nebo jiné příslušenství schválené společností Ooni.

Nikdy nesahejte do trouby, abyste odstranili zbytky jídla, které spadly na kámen na pizzu. Nechte jej vyhořet a po vychladnutí trouby jej vyjměte. Další tipy naleznete v postupu čištění kamene na pizzu v části o údržbě tohoto návodu.

Důrazně doporučujeme použít digitální infračervený teploměr Ooni k přesnému měření teploty kamene na pizzu. Váš kámen na pizzu se bude zahřívat pomaleji než vzduch uvnitř trouby. (Pro přípravu skvělé pizzy potřebujete vyváženou kombinaci obojího.) Proto je důležité používat digitální infračervený teploměr Ooni a digitální teplotní centrum (k dostání na ooni.com), abyste zajistili, že teploty kamene na pizzu a vzduchu jsou v rovnováze.

Stáhněte si aplikaci Ooni, zaregistrujte si svou troubu a získejte přístup k interaktivním pokynům k nastavení, výukovým programům k přípravě pizzy, receptům a dalším.

9 Pokyny pro péči a údržbu

VAROVÁNÍ

Nikdy se nepokoušejte čistit nebo udržovat, když je trouba horká nebo v provozu.

Při čištění trouby vždy noste rukavice.

K čištění žádné části trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.

Na lakované povrchy nepoužívejte chemické čisticí prostředky.

Při čištění vnitřku trouby buďte opatrní, protože se zde mohou nacházet ostré hrany.

Při skladování venku troubu vždy zakryjte.

9.1 Čištění vnitřního prostoru

a. Po každém použití troubu vypněte a nechte ji zcela vychladnout, než otřete vnitřní povrchy a podél trubky hořáku suchými papírovými ručníky.

9.2 Čištění vnějšího povrchu

Vyhněte se abrazivním čisticím prostředkům nebo prostředkům s agresivními chemikáliemi.

a. Vnější plášť trouby lze otřít teplou mýdlovou vodou a ihned vysušit.

b. Pro dlouhodobější skladování a zachování vzhledu trouby použijte kryt Ooni Koda 2 Carry Cover, který si můžete objednat na adrese ooni.com. Při delším nepoužívání trouby ji doporučujeme skladovat v interiéru.

9.3 Čištění kamene na pizzu

Nikdy na kámen na pizzu nepoužívejte chemické čisticí prostředky ani saponáty. **Nikdy** nevystavujte kámen na pizzu vodě.

Kámen na pizzu není třeba umývat; Je naprosto normální, že se jeho vzhled v průběhu času mění.

a. Zapněte troubu na plný výkon na 45 minut, ale noc v ní nepečte. Kámen na pizzu se při vysokých teplotách samočistí a veškeré zbytky jídla nebo nečistoty se promění v popel.

b. Nechte troubu zcela vychladnout a poté z ní odstraňte popel smetáčkem Ooni na troubu na pizzu.

Váš kámen na pizzu do trouby je symetrický a oboustranný, takže jej můžete mezi jednotlivými použitími (po vychladnutí) otočit a při příštím vaření spálit všechny odolné zbytky zespodu.

9.4 Výměna zapalovací baterie

a. Pokud potřebujete vyměnit zapalovací baterii, přečtěte si část 2.1 a podle stejných pokynů vyjměte starou baterii a nainstalujte novou.

b. Starou baterii bezpečně zlikvidujte.

Řešení problémů

Naskenujte a stáhněte si aplikaci Ooni, kde najdete tipy na pizzu, recepty a pokyny pro řešení potíží.

Můžete také kontaktovat zákaznickou podporu Ooni na adrese support.ooni.com

Alle henvisninger til "Ooni" i denne vejledning omfatter Ooni Limited og dets relevante datterselskaber og holdingselskaber som defineret i afsnit 1159 i Companies Act 2006.

OONI PÅTAGER SIG INTET ANSVAR, JURIDISK ELLER PÅ ANDEN MÅDE, FOR TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER PÅ EJENDOM ELLER PERSONER SOM FØLGE AF BRUGEN AF DIN OONI-OVN, SOM IKKE OVERHOLDER NOGEN AF BESTEMMELSERNE I DENNE VEJLEDNING.

OONI ER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER ANSVARLIG FOR NOGEN SÆRLIGE, INDIREKTE, FØLGESKADER ELLER ANDRE SKADER AF NOGEN ART OVERHOVEDET, DER OVERSTIGER DEN OPRINDELIGE KØBSPRIS FOR DIN OONI-OVN.

Nogle stater eller lande tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige skader eller følgeskader. Derfor gælder sådanne begrænsninger eller udelukkelser muligvis ikke for dig.

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger for sikker drift af din ovn. Læs hele vejledningen, før du samler, monterer, bruger eller foretager service af din ovn. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i ejendomsskade, brand, alvorlig personskade eller endda død.

Gem venligst denne vejledning til fremtidig reference.

ADVARSEL

Læs instruktionerne, før du bruger apparatet, og gem dem til fremtidig reference.

Brug kun udendørs.

Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.

Brug ikke apparatet på brændbare overflader.

Flyt ikke apparatet under brug.

Sluk for gastilførslen ved gasflasken efter brug.

Vær forsigtig, når du monterer eller udskifter gasflasken, og gør det væk fra enhver antændelseskilde.

Modificer ikke apparatet.

Dette apparat er ekstremt varmt under brug.

Lad ovnen køle helt af, før du dækker den til eller flytter den.

Betjen kun ved hjælp af kontrolhjulet; Rør aldrig ved de ydre metaloverflader eller pizzasten, mens ovnen er tændt.

Når du sætter op, skal du sørge for, at ovnens munding vender væk fra vinden. Anbring ovnen mindst 1 m væk fra enhver struktur eller brændbart materiale. Må ikke bruges i stormvejr eller kraftig sne.

Drej kontrolknappen til OFF-positionen, før du tilslutter gasflasken.

Tilslut kun de gastyper, der er angivet på typeskiltet.

Brug kun med gasflasker på under 13 kg med en maksimal diameter på 315 mm og en maksimal højde på 580 mm.

Gasslangen skal være certificeret til EN16436 med en maksimal længde på 1,5 m.

Hvis du på noget tidspunkt lugter gas, skal du lukke gasflasken eller regulatorventilen, dreje kontrolknappen på ovnen til OFF-positionen og slukke eventuelle åbne flammer.

Bær ikke løstsiddende tøj, når du betjener eller står i nærheden af ovnen.

Opbevar aldrig ekstra gasflasker under eller i nærheden af ovnen.

Kontroller aldrig for utætheder med åben ild, og forsøg aldrig at antænde brænderne under test.

Stå til siden, når du tænder. Se aldrig direkte ind i ovnens munding eller på flammen.

Brug aldrig kemiske rengøringsmidler eller sæber på pizzastenens overflade.

Hæld aldrig vand på den varme pizzasten, da det kan få den til at revne.

Bær varmebeskyttelseshandsker, når du bruger ovnen og ved håndtering af særligt varme madlavningsapparater.

Forsøg aldrig at rengøre eller vedligeholde, mens ovnen er varm eller i brug.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre nogen del af ovnen.

Brug kun Ooni-godkendt eller officielt tilbehør og reservedele. Undladelse af at gøre det kan forårsage personskade eller beskadigelse af din ovn eller ejendom.

Hvis ovnen fungerer unormalt, skal du slukke for ovnen og kontakte Ooni support.

Udskift gasslangen, hvis den er beskadiget, eller hvis nationale bestemmelser kræver det.

Apparatets forseglede systemer må ikke manipuleres.

Vær forsigtig, når du bruger eller rengør ovnen, da der kan være skarpe kanter.

Sådan kommer du i gang

1 Hvad er der i kassen:

- **a** Ooni Koda 2-ovn
- **b** Pizza sten
- **c** Regulator og slange (hvis relevant*)
- **d** AA-batteri til tænding
- **e** Tændstikholder (fastgjort til undersiden af ovnen)
- **+** Monteringsvejledning til Koda 2

*medfølger kun med produkter til 37 mBar i Storbritannien og produkter til 50 mBar i Europa

Løft **IKKE** ovnen med pizzasten på plads.

Hold **ALTID** ovnen fra undersiden af bunden og **ALDRIG** fra indersiden af den øverste skal.

Forlæng din 1 års garanti til 5 år* gratis, når du registrerer dit produkt på **ooni.com/warranty** inden for 60 dage efter købet.*

*Vilkår og betingelser gælder

2 Opsætning og montering

a. Vælg en passende position og overflade til opsætning.
   i. Ooni modul- eller klapbord eller en anden robust metal- eller træoverflade er ideel til ovnstøtte. Sæt ikke din ovn på plastik- eller glasborde. Sørg altid for, at bordet kan modstå ovnens vægt.
   ii. Overfladen skal give mulighed for, at ovnens åbning vender væk fra vinden og skal være 1 m væk fra enhver struktur eller brændbart materiale.
   iii. Det anbefales at placere ovnen, så pizzastenen er i en højde af 1,1 m fra jorden.

b. Løft forsigtigt ovnen ud af kassen og placer den forsigtigt på en passende overflade.

c. Fold benene ud, og sørg for, at det bagerste ben låses på plads med et klik. For at folde det bagerste ben sammen til opbevaring skal du trykke på knappen for at låse op.

d. Placer ovnen på den tilsigtede placering.

2.1 Installation af tændingsbatteriet

- Rummet med tændingsbatteriet er placeret i det forreste højre ben (når du vender mod ovnen).

a. Åbn ved at trække tappen ned og fjerne dækslet, og installer derefter det medfølgende AA-batteri, og vær opmærksom på +/- retningerne.

b. Sæt dækslet på igen, og sørg for, at det klikker på plads igen.

- Hvis du opbevarer ovnen i mere end en måned, skal du fjerne batteriet.

2.2 Indsættelse af pizzastenen

- Pizzastenen er tung; Pas på ikke at klemme fingrene.

a. Brug begge hænder til forsigtigt at løfte og skubbe pizzastenen på plads, og pas på ikke at ridse den forreste pizzaafsats.

b. For at fjerne pizzastenen skal du bruge den ene hånd til at skubbe op gennem hullet i bunden af ovnen, indtil forsiden af pizzastenen tipper højt nok til at gribe fat og glide ud med din anden hånd. Forsøg aldrig at fjerne pizzastenen, mens den er varm.

2.3 Montering af gasledning (hvis inkluderet)

Ovnen kan være leveret med den gasslange og regulator, som passer bedst til den gasforsyning, der findes i dit købsområde (gælder kun for produkter til 37 mBar i Storbritannien og produkter til 50 mBar i Europa). Hvis du har en alternativ gasflaske, skal du kontakte Ooni support. Følg instruktionerne nedenfor, hvis din ovn er leveret uden regulator og slange:

ADVARSEL

Købte/udskiftede regulatorer skal være certificeret til EN16129 og slanger til EN16436 med en maksimal længde på 1,5 m. Kontakt Ooni support eller køb fra www.ooni.com, hvis du er i tvivl.

- **FORSIGTIGHED.** Gasslangen er meget stram. Sørg for, at den løse slangeklemme flyttes længere ned på slangen væk fra enden, før du starter.

a. Varm enden af slangen i en kop kogt vand i et par sekunder for at blødgøre den. Skub slangen over på modhagen, og kontrollér, at den sidder helt over tætningen. Se billeder for reference.

b. Skub den løse slangeklemme tilbage over slangemodhagen.

c. Spænd slangeklemmen med en passende skruetrækker.

Montering af slange med gevind.

- Dette er en venstrehåndstråd. Spænd på produktet ved at dreje mod uret.
- Se afsnittet om test for utætheder før brug af ovnen.

3 Tilslutning til gas

Drej kontrolknappen til OFF-positionen, før du tilslutter gasflasken.

ADVARSEL

Brug kun med gasflasker på under 13 kg med en maksimal diameter på 315 mm og en maksimal højde på 580 mm.

Vær forsigtig, når du monterer eller udskifter gasflasken, og gør det væk fra antændelseskilder.

Apparatet og gasflasken skal være mindst 635 mm fra hinanden.

Tilslut kun gastyper, der er angivet på typeskiltet.

3.1 Tilslutning af gasflasken

Gasflaske til terrassen

Denne gasflasketype bruger en push-fit regulator med integreret ventil.

a. Undersøg ventilforbindelserne, porten og regulatorenheden. Fjern eventuelt snavs og inspicér slangen for skader.
b. Sørg for, at ovnens drejeknap er i OFF-position.
c. Kontakten på regulatorventilen skal også være i lodret position (OFF).
d. Tilslut regulatorenheden til cylinderen ved at skubbe den på cylinderporten, indtil den klikker på plads.
e. Åbn regulatorventilen helt ved at dreje kontakten til vandret position (ON).

POL gasflaske

Denne gasflasketype bruger en gasfitting med venstre gevind (mod uret).

a. Undersøg ventilforbindelserne, porten og regulatorenheden. Fjern eventuelt snavs og inspicér slangen for skader.
b. Sørg for, at ovnens drejeknap er i OFF-position.
c. Sørg for, at gasflaskeventilen er lukket helt (OFF), og skru derefter regulatoren fast på gasflaskens ventilkobling, indtil den sidder stramt.

3.2 Test for lækager

ADVARSEL

Hvis du på noget tidspunkt lugter gas, skal du lukke gasflasken eller regulatorventilen, dreje kontrolknappen på ovnen til OFF-positionen og slukke eventuelle åbne flammer.

Kontrollér aldrig for utætheder med åben ild, og forsøg aldrig at tænde for brænderen under test.

a. Brug en lækagedetektorspray eller en opløsning af opvaskemiddel og vand til at kontrollere for gaslækager, hver gang du tilslutter en fitting igen eller udskifter gasflasken.

b. Brug en børste eller sprayflaske til at påføre opløsningen på forbindelserne og regulatoren. Undersøg gasslangen, og påfør opløsningen på eventuelle revner, du finder.

c. Hvis der er en lækage, vil opløsningen boble. Hvis slangekoblingen er utæt, skal du stramme koblingen og kontrollere den igen for utætheder. Hvis der fortsat er lækage, eller hvis der er en utæt revne i slangen, skal du afmontere gasflasken og ikke bruge ovnen. Hvis lækagen findes i ovnen eller slangen, skal du kontakte Ooni support. Hvis lækagen findes i gasflaskeventilen, skal du kontakte din gasleverandør.

Udskiftningsregulatorer skal være certificeret til EN16129 og slanger til EN16436 med en maksimal længde på 1,5 m.

3.3 Frakobling af gasflasken

a. Drej gasbrænderens kontrolknap til OFF-positionen.

b. Drej regulatorventilkontakten til lodret (OFF) position for terrassegasflasker. På POL-gasflasker skal du dreje for at lukke flaskeventilen.

c. Tryk på regulatorens udløserknap under ventilkontakten for at frigøre den fra en terrassegasflaske.

d. På POL-gasflasken skrues regulatoren af med uret.

e. Anbring støvhætten på det blotlagte gasflaskeindløb, hvis den er til stede.

4 Tænd din ovn

ADVARSEL

Hvis brænderen ikke tænder som forventet, se fejlfindingsvejledningen. Sluk for gassen, og vent 5 minutter, før du forsøger at tænde igen.
Betjen kun ved hjælp af kontrolhjulet; Rør aldrig ved de ydre metaloverflader eller pizzasten, mens ovnen er tændt.

Stå til siden, når du tænder. Se aldrig direkte ind i ovnens munding eller på flammen.

Bær varmebeskyttelseshandsker, når du bruger ovnen og ved håndtering af særligt varme madlavningsapparater.

4.1 Tænding

a. Tryk på og hold drejeknappen inde, mens du langsomt drejer mod uret for at tænde for gassen. Når der er tændt for gassen, skal du holde knappen inde i 5 sekunder for at bevare flammen.
b. Kontroller, at gassen er antændt.
   i. Hvis ja, skal du gå til trin 5.
   ii. Hvis brænderen ikke tænder, skal du skifte til OFF-position, vente 5 minutter og derefter prøve igen.
   iii. Hvis brænderen ikke tænder efter andet forsøg, skal du skifte til OFF-position, vente 5 minutter og derefter følge trin 4.2.
c. Hvis flammer antændes korrekt, skal de se ud som illustrationen.
d. Se fejlfindingsafsnittet, hvis brænderen slukkes ved et uheld.

4.2 Tænding af ovnen med tændstikholderen

Kig aldrig direkte ind i ovnen, når du tænder for den. Stil dig altid til siden, og bær hansker under hele processen.

Hvis brænderen ikke tænder efter flere forsøg med kontrolhjulet, kan du tænde den med en tændstik. Den medfølgende tændstikholder er fastgjort til basen foran det bageste ben.

a. Hvis du allerede har forsøgt at tænde brænderen ved hjælp af drejeknappen, skal du dreje den til OFF-position og vente 5 minutter på, at eventuel gas forsvinder.
b. Sæt en tændstik i tændstikholderen, tænd for tændstikken, og før den ind til brænderen via ovnens munding.
c. Skub kontrolknappen ind, og drej den langsomt til maksimum. Brænderen bør antænde med det samme.
d. Fortsæt med at trykke drejeknappen ind i 5 sekunder efter tænding, og slip den derefter.
e. Hvis brænderen ikke tænder med det samme, eller tændstikken bliver blæst ud, skal du dreje knappen til OFF, vente i 5 minutter og derefter prøve igen.

5 Brug af gasbrænderen

a. Drej gasreguleringsknappen for at justere flammen og temperaturen efter behov.
   i. Gasbrænderen er slået fra (OFF).
   ii. Gasbrænderen er indstillet til **maksimal** flamme.
   iii. Gasbrænderen er indstillet til **minimal** flamme.

6 Klargøring af ovnen

Ovnen skal klargøres, før du bruger den første gang.

Brug altid handsker, når du stikker hånden ind i ovnen.

a. For at gøre dette skal ovnen være tændt ved højeste temperatur i 30 minutter.

b. Sluk for ovnen, og lad den køle helt af, og tør derefter indersiden af med en tør papirserviet.

7 Slukning af ovnen

a. For at slukke efter klargøring eller tilberedning skal du dreje gasreguleringsknappen med uret, indtil den stopper, og flammen slukkes.

b. Sluk for gastilførslen, og afbryd regulatoren.

8 Madlavning i din ovn

a. Skru helt op for brænderen for at forvarme ovnen og pizzastenen, indtil den når den ønskede temperatur

b. Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserede retter direkte på pizzastenen. For at tilberede kød, grøntsager eller andre retter skal du bruge udvalget af Ooni-støbejern og Ooni-pander eller andet tilbehør til madlavning, der er godkendt af Ooni.

Ræk aldrig ind i ovnen for at fjerne madrester, der er faldet ned på pizzastenen. Lad det brænde ud, og fjern det derefter, når ovnen er afkølet. Se proceduren for rengøring af pizzasten i vedligeholdelsesafsnittet i denne vejledning for yderligere tips.

Vi anbefaler kraftigt at bruge et Ooni digitalt infrarødt termometer til nøjagtigt at måle pizzastenens temperatur. Din pizzasten opvarmes langsommere end luften inde i ovnen (for at tilberede en god pizza skal der være en god balance mellem begge dele). Derfor er det vigtigt at bruge et digitalt infrarødt Ooni-termometer samt en digital temperaturhub (fås på ooni.com) for at sikre, at temperaturen i din pizzasten og luften er tæt på hinanden.

Download Ooni-appen for at registrere din ovn og få adgang til interaktive opsætningsinstruktioner, pizzabagningsvejledninger, opskrifter og meget mere.

9 Pleje- og vedligeholdelsesinstruktioner

ADVARSEL

Forsøg aldrig at rengøre eller vedligeholde, mens ovnen er varm eller i brug.

Brug altid handsker, når du rengør ovnen.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre nogen del af ovnen.

Brug ikke kemiske rengøringsmidler på malede overflader.

Vær forsigtig, når du rengør inde i ovnen, da der kan være skarpe kanter.

Dæk altid ovnen til, når den opbevares udendørs.

9.1 Rengøring af interiøret

a. Efter hver brug skal du slukke for ovnen og lade den køle helt af, før du tørrer de indvendige overflader af og langs brænderrøret med tørre køkkenrulle.

9.2 Rengøring af det udvendige

Undgå slibende rengøringsmidler eller produkter med skrappe kemikalier.

a. Ovnens ydre skal kan tørres af med varmt sæbevand og straks tørres.

b. Til længerevarende opbevaring og for at bevare overfladen på ovnen skal du bruge Ooni Koda 2 overtræk/bæretaske, som kan bestilles på ooni.com. Vi anbefaler at opbevare ovnen indendørs i længere perioder uden brug.

9.3 Rengøring af pizzastenen

Brug **aldrig** kemiske rengøringsmidler eller sæber på pizzastenen. Udsæt **aldrig** din pizzasten for vand.

Pizzastenen kræver ikke rengøring. Det er helt normalt, at dens udseende ændrer sig over tid.

a. Tænd for ovnen ved maksimal effekt i 45 minutter uden at tilberede noget i den. Pizzastenen vil selvrense ved høje temperaturer, og eventuelle madrester eller snavs vil blive til aske.

b. Lad ovnen køle helt af, og børst derefter asken væk med en Ooni Pizza Ovnbørste.

Pizzastenen i din ovn er symmetrisk og dobbeltsidet, så du kan vende den om mellem hver brug (når den er afkølet) og brænde eventuelle vanskelige rester af på undersiden, næste gang du laver mad.

9.4 Udskiftning af tændingsbatteriet

a. Hvis du har brug for at udskifte tændingsbatteriet, skal du se afsnittet 2.1 og følge de samme instruktioner for at fjerne det gamle og installere det nye.

b. Bortskaf det gamle batteri sikkert.

Fejlfinding

Scan for at downloade Ooni-appen for at få pizzatip, opskrifter og fejlfinding.

Du kan også kontakte Ooni kundesupport på support.ooni.com

Alle Verweise auf „Ooni“ in diesem Handbuch beziehen sich auf Ooni Limited und seine relevanten Tochtergesellschaften und Holdinggesellschaften gemäß der Definition in Abschnitt 1159 des Companies Act 2006.

OONI ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WEDER RECHTLICH NOCH ANDERWEITIG, FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AN SACHGÜTERN ODER PERSONEN, DIE SICH AUS DER VERWENDUNG DES OONI-OFENS ERGEBEN, WENN DIE BESTIMMUNGEN DIESES HANDBUCHS NICHT EINGEHALTEN WURDEN ODER WERDEN.

OONI HAFTET IN KEINEM FALL FÜR BESONDERE, INDIREKTE, FOLGE- ODER SONSTIGE SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE ÜBER DEN URSPRÜNGLICHEN KAUFPREIS DES OONI-OFENS HINAUSGEHEN.

In einigen Staaten oder Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig, Daher gelten derartige Einschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht für Sie.

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, die für den sicheren Betrieb des Ofens unerlässlich sind. Lesen Sie diese Anleitung erst vollständig durch, bevor Sie den Ofen zusammenbauen, installieren, benutzen oder warten. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Feuer, schweren Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Bezugnahme auf.

WARNHINWEIS

Lesen Sie die Anleitung vor der Benutzung des Geräts durch und bewahren Sie diese zur Bezugnahme auf.

Nur im Freien verwenden.

Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Von Kinder fernhalten.

Dieses Gerät muss im Gebrauch von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Das Gerät nicht auf brennbaren Oberflächen verwenden.

Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Vorsicht beim Anschließen oder Wechseln der Gasflasche. Von Zündquellen fernhalten.

Keine Änderungen am Gerät vornehmen.

Dieses Gerät wird beim Gebrauch extrem heiß.

Den Ofen vollständig abkühlen lassen, erst dann abdecken oder bewegen.

Das Gerät nur über den Drehregler bedienen. Bei eingeschaltetem Ofen niemals die äußeren Metallflächen oder Pizzasteine berühren.

Beim Aufstellen darauf achten, dass die Ofenöffnung vom Wind abgewandt ist. Beim Aufstellen einen Abstand von mindestens 1 Meter zu anderen Strukturen oder brennbaren Materialien einhalten. Nicht bei stürmischem Wetter oder starkem Schneefall verwenden.

Erst den Drehregler in die Position OFF (AUS) stellen, dann die Gasflasche anschließen.

Nur auf dem Typenschild aufgeführte Gasarten anschließen.

Nur Gaszylinder mit folgenden Maßen verwenden: Gewicht unter 13 kg, maximaler Durchmesser 315 mm und maximale Höhe 580 mm.

Der Gasschlauch muss gemäß EN16436 zertifiziert sein und darf nicht länger als 1,5 m sein.

Bei Gasgeruch: Die Gasflasche oder das Reglerventil schließen. Den Bedienknopf am Ofen in die Position OFF (AUS) stellen. Alle offenen Flammen löschen.

Beim Bedienen des Ofens oder in seiner Nähe keine weite Kleidung tragen.

Ersatzgasflaschen niemals unter oder in der Nähe des Ofens lagern.

Niemals mit offener Flamme auf Lecks prüfen oder dabei versuchen, die Brenner zu zünden.

Von der Seite her zünden. Niemals direkt in Ofenöffnung oder die Flamme blicken.

Niemals chemische Reinigungsmittel oder Seifen auf der Oberfläche der Pizzasteine verwenden.

Niemals Wasser auf die heißen Pizzasteine gießen. Sie könnten dabei platzen.

Beim Benutzen des Ofens und beim Umgang mit besonders heißem Kochgeschirr Schutzhandschuhe tragen.

Den Ofen nur reinigen, wenn er außer Betrieb und abgekühlt ist.

Zum Reinigen keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden.

Nur von Ooni zugelassenes oder offizielles Zubehör und Ersatzteile verwenden. Andernfalls kann es zu Verletzungen oder zu Schäden am Ofen oder anderen Gegenständen kommen.

Falls der Ofen nicht vorgabegemäß arbeitet, den Ofen ausschalten und den Ooni-Support kontaktieren.

Den Gasschlauch bei Beschädigung oder gemäß gesetzlicher Vorgabe ersetzen.

Keine Veränderungen an abgedichteten Systemen des Geräts vornehmen.

Beim Benutzen oder Reinigen des Ofens wegen scharfer Kanten umsichtig vorgehen.

Erste Schritte

1 Lieferumfang:

- **a** Ofen Ooni Koda 2
- **b** Pizzastein
- **c** Regler und Schlauch (falls zutreffend*)
- **d** AA-Batterie für die Zündung
- **e** Streichholzhalter (angebracht an der Unterseite des Ofens)
- **+** Montageanleitung Koda 2

* Der Regler wird nur mit den Produkten für britische 37 mbar sowie europäische 50 mbar geliefert.

Den Ofen NICHT **mit eingesetzten Pizzasteinen heben.**

Den Ofen **IMMER** nur an der Unterseite der Basis halten. **NIEMALS** an der Innenseite der Obergehäuses halten.

Die Garantielaufzeit von 1 Jahr kostenlos auf 5 Jahre* verlängern.
Dazu das Produkt innerhalb von 60 Tagen nach dem Kauf unter **ooni.com/warranty** registrieren.*

* Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

2 Einrichtung und Montage

a. Eine für die Einrichtung geeignete Lage und Oberfläche auswählen.
   i. Ideal als Ofenunterbau sind der Ooni Modular Table, der Ooni Folding Table oder eine andere robuste Oberfläche aus Metall oder Holz. Den Ofen nicht auf Tischen aus Kunststoff oder Glas aufstellen. Der Tisch muss das Gewicht des Backofens tragen können.
   ii. Die Oberfläche muss so beschaffen sein, dass die Ofenöffnung dem Wind abgewandt sein kann. Sie muss zudem einen Abstand von 1 Meter zu anderen Strukturen oder brennbarem Material ermöglichen.
   iii. Wir empfehlen, den Ofen so zu positionieren, dass der Pizzastein in einer Höhe von 1,1 m über dem Boden liegt.

b. Den Ofen vorsichtig aus dem Karton nehmen und auf eine geeignete Unterlage stellen.

c. Die Beine ausklappen und das hintere Bein mit einem Klicken einrasten lassen. Um das hintere Bein zum Verstauen einzuklappen, den Entriegelungsknopf betätigen.

d. Den Ofen am vorgesehenen Platz aufstellen.

2.1 Einsetzen der Zündbatterie

- Das Fach für die Zündbatterie befindet sich an der Innenseite des vorderen rechten Beins (in Blickrichtung Ofenvorderseite).

a. Zum Öffnen die Lasche nach unten ziehen und die Abdeckung abnehmen. Dann die mitgelieferte AA-Batterie einlegen. Dabei die Polrichtung (+/-) beachten.

b. Die Abdeckung wieder anbringen und einrasten lassen.

- Wenn der Ofen länger als ein Monat gelagert wird, die Batterie entfernen.

2.2 Einsetzen des Pizzasteins

- Der Pizzastein ist schwer. Umsichtig handhaben, um nicht die Finger einzuklemmen.

a. Den Pizzastein umsichtig mit beiden Händen aufnehmen und in Einbaulage schieben. Dabei darauf achten, die Pizzaleiste nicht zu beschädigen.

b. Um den Pizzastein herauszunehmen: Mit einer Hand durch die Öffnung in der Ofenbasis greifen und den Stein nach oben drücken bis dessen Vorderseite hoch genug steht, um den Stein mit der anderen Hand zu ergreifen und herauszuziehen. Niemals den Pizzastein zu entfernen versuchen, solange er noch heiß sind.

2.3 Installation des Gasschlauchs (falls im Lieferumfang enthalten)

Ihr Ofen wird möglicherweise bereits mit dem für die Gasversorgung in Ihrer Region am besten geeigneten Gasschlauch und Regler geliefert (gilt nur für Produkte für britische 37 mbar und europäische 50 mbar). Für alternative Gasflaschen kontaktieren Sie bitte den Ooni-Support. Für ohne Regler und Schlauch gelieferte Öfen gelten die untenstehenden Anweisungen:

WARNHINWEIS

Erworbene Regler oder Ersatzregler müssen gemäß EN16129 und Schläuche gemäß EN16436 zertifiziert sein. Die Länge darf maximal 1,5 Meter betragen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Ooni-Support oder erwerben Sie die Produkte auf www.ooni.com.

- **VORSICHT** Der Sitz ist sehr passgenau. Vor Beginn die lose Schlauchschelle weiter vom Schlauchende weg versetzen.

a. Das Schlauchende zum Erweichen für ein paar Sekunden in einer Tasse mit heißem Wasser erwärmen. Den Schlauch auf den Stutzen schieben. Darauf achten, dass er vollständig über den Dichtungselementen sitzt. Siehe die Referenzabbildungen.

b. Die lose Schlauchschelle über die Verbindungsstelle von Schlauch und Stutzen schieben.

c. Die Schlauchschelle mit einem geeigneten Schraubendreher festziehen.

Installieren von Schläuchen mit Schraubanschluss

- Dies ist ein Linksgewinde. Am Produkt befestigen. Dazu gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Siehe den Abschnitt zur Leckprüfung vor Benutzung des Ofens.

3 Anschließen an Gas

Erst den Drehregler in die Position OFF (AUS) stellen, dann die Gasflasche anschließen.

WARNHINWEIS

Nur Gaszylinder mit folgenden Maßen verwenden: Gewicht unter 13 kg, maximaler Durchmesser 315 mm und maximale Höhe 580 mm.

Beim Anschließen oder Ersetzen von Gasflaschen umsichtig vorgehen. Von Zündquellen fernhalten.

Der Mindestabstand zwischen Gerät und Gasflasche muss mindestens 635 mm betragen.

Nur auf dem Typenschild aufgeführte Gasarten anschließen.

3.1 Anschließen der Gasflasche

Propangasflasche

Bei diesem Gasflaschentyp wird ein Druckregler mit integriertem Ventil verwendet.

a. Die Baugruppe Ventilanschlüsse, Anschluss und Regler überprüfen. Verschmutzungen entfernen und den Schlauch auf Schäden untersuchen.
b. Sicherstellen, dass der Drehschalter des Ofens in der Position OFF (AUS) steht.
c. Der Reglerventilschalter muss ebenfalls in der vertikalen Position (OFF/AUS) stehen.
d. Die Reglereinheit mit der Flasche verbinden. Dazu die Einheit bis zum Einrasten auf den Flaschenanschluss schieben.
e. Das Reglerventil vollständig öffnen. Dazu den Schalter in die horizontale Position (ON/EIN) drehen.

Gasflasche mit POL-Anschluss

Bei diesem Gasflaschentyp wird ein Gasanschluss mit Linksgewinde (gegen den Uhrzeigersinn) verwendet.

a. Die Baugruppe Ventilanschlüsse, Anschluss und Regler überprüfen. Verschmutzungen entfernen und den Schlauch auf Schäden untersuchen.
b. Sicherstellen, dass der Drehschalter des Ofens in der Position OFF (AUS) steht.
c. Sicherstellen, dass das Gasflaschenventil vollständig geschlossen ist. Dann den Regler auf die Gasflaschenventilarmatur schrauben, bis er fest sitzt.

3.2 Prüfung auf Lecks

WARNHINWEIS

Bei Gasgeruch: Die Gasflasche oder das Reglerventil schließen. Den Bedienknopf am Ofen in die Position OFF (AUS) stellen. Alle offenen Flammen löschen.

Niemals mit offener Flamme auf Lecks prüfen oder dabei versuchen, den Brenner zu zünden.

a. Bei jedem Wiederanschluss von Armaturen oder Ersetzen von Gasflaschen auf Lecks prüfen. Dazu ein Leckermittlungsspray oder eine Lösung aus Seifenlauge und Wasser verwenden.

b. Die Lösung mit einem Pinsel oder einer Sprühflasche auf die Anschlüsse und den Regler auftragen. Den Gasschlauch untersuchen und die Lösung auf alle ermittelten Risse auftragen.

c. An Leckstellen kommt es zur Blasenbildung der Lösung. Bei Leckstellen an Schlauchverschraubungen die Verschraubung nachziehen und erneut prüfen. Falls das Leck weiterhin vorliegt oder ein Riss im Schlauch leckt, die Gasflasche entfernen und den Ofen nicht betreiben. Bei Lecks im Ofen oder im Schlauch den Ooni-Support kontaktieren. Bei Lecks im Gasflaschenventil den Gasflaschenanbieter kontaktieren.

Ersatzregler müssen gemäß EN16129 und Schläuche gemäß EN16436 zertifiziert sein. Die Länge darf maximal 1,5 Meter betragen.

3.3 Abklemmen der Gasflasche

a. Den Regler des Gasbrenners in die Position OFF (AUS) stellen.

b. Den Schalter des Reglerventils an Propangasflaschen in die vertikale Position (OFF/AUS) stellen. Das Ventil an Gasflaschen mit POL-Anschluss schließen.

c. Um den Regler von Gasflaschen mit POL-Anschluss zu lösen, den Reglerfreigabeknopf unter dem Ventilschalter drücken.

d. Den Regler an Gasflaschen mit POL-Anschluss im Uhrzeigersinn abschrauben.

e. Falls vorhanden, die Staubkappe auf den freiliegenden Gasflascheneingang setzen.

4 Zünden des Ofens

WARNHINWEIS

Falls der Brenner nicht wie erwartet zündet, die Anleitung zur Fehlerbehebung zu Rate ziehen. Das Gas abschalten, 5 Minuten warten und dann erneut versuchen. Das Gerät nur über den Drehregler bedienen. Bei eingeschaltetem Ofen niemals die äußeren Metallflächen oder Pizzasteine berühren.

Von der Seite her zünden. Niemals direkt in Ofenöffnung oder die Flamme blicken.

Beim Benutzen des Ofens und beim Umgang mit besonders heißem Kochgeschirr Schutzhandschuhe tragen.

4.1 Zündung

a. Den Drehregler hineindrücken und gedrückt halten. Um das Gas zu entzünden, dann langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Entzündung den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Flamme aufrechtzuerhalten.

b. Überprüfen, ob das Gas entzündet wurde.

   i. Wenn ja, mit Schritt 5 fortfahren.

   ii. Falls der Brenner nicht zündet, diesen ausschalten (Position OFF/AUS), 5 Minuten warten und dann erneut versuchen.

   iii. Wenn der Brenner auch beim zweiten Versuch nicht zündet, diesen in die Postion OFF (AUS) stellen, 5 Minuten warten und dann Schritt 4.2 befolgen.

c. Das Aussehen richtig entzündeter Flammen muss dem der Abbildung entsprechen.

d. Falls der Brenner versehentlich erlischt, bitte die Fehlerbehebung zur Rate ziehen.

4.2 Zünden des Ofens mit dem Streichholzhalter

Beim Zünden nie direkt in den Ofen schauen. Eine seitliche Position einnehmen und durchgängig Schutzhandschuhe tragen.

Wenn der Brenner auch nach mehreren Versuchen mit dem Drehregler nicht zündet, kann der Vorgang mit einem Streichholz durchgeführt werden. Der mitgelieferte Streichholzhalter ist vor dem hinteren Bein an der Basis angebracht.

a. Falls bereits versucht wurde, den Brenner mit dem Drehregler zu zünden, diesen in die Position OFF (AUS) stellen und 5 Minuten warten, bis sich das ausgetretene Gas verflüchtigt hat.

b. Ein Streichholz in den Streichholzhalter einsetzen, das Streichholz anzünden und damit durch die Ofenöffnung den Brenner berühren.

c. Den Drehregler hineindrücken und langsam auf Maximum drehen. Der Brenner sollte dann sofort zünden.

d. Den Drehregler nach dem Zündvorgang noch 5 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen.

e. Falls der Brenner nicht sofort zündet oder das Streichholz ausgeblasen wird, den Drehregler ausschalten (Position OFF/AUS), 5 Minuten warten und dann erneut versuchen.

5 Verwendung des Gasbrenners

a. Die Flamme und die Temperatur mit dem Drehregler nach Bedarf einstellen.
   i. Der Gasbrenner ist ausgeschaltet (OFF/AUS).
   ii. Der Gasbrenner ist auf **maximale** Flamme eingestellt.
   iii. Der Gasbrenner ist auf **minimale** Flamme eingestellt.

6 Einbrennen des Ofens

Der Ofen muss vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden.

Die Hände nur mit Schutzhandschuhen in den Ofen einführen.

a. Dazu den Ofen 30 Minuten lang mit der höchsten Temperaturstufe betreiben.

b. Den Ofen ausschalten und vollständig abkühlen lassen. Dann die Innenseite mit trockenen Papiertüchern auswischen.

7 Ausschalten des Ofens

a. Um den Ofen nach Gebrauch auszuschalten, den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und die Flamme erlischt.

b. Die Gaszufuhr schließen und den Regler abtrennen.

8 Backen im Ofen

a. Den Brenner auf volle Leistung schalten, um den Ofen und den Pizzastein vorzuheizen, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht haben.

b. Direkt auf dem Pizzastein nur Pizza und andere trockene, brotbasierte Gerichte backen. Zum Zubereiten von Fleisch, Gemüse oder anderen Gerichten die Ooni-Gusseisenpfannen und Ooni-Pfannen oder anderes von Ooni zugelassenes Kochzubehör verwenden.

Niemals in den Ofen greifen, um auf den Pizzastein gefallene Reste zu entfernen. Diese ausglühen lassen und entfernen nachdem der Ofen abgekühlt ist. Weitere Tipps zum Reinigen des Pizzasteins finden sich in diesem Handbuch im Abschnitt Wartung.

Wir empfehlen dringend, ein digitales Ooni-Infrarotthermometer zu verwenden, um die Temperatur des Pizzasteins genau zu messen. Der Pizzastein erwärmt sich langsamer als die Luft im Ofen. (Für eine gelungene Pizza muss Ausgewogenheit vorliegen.) Deshalb ist es wichtig, ein Ooni Digitales Infrarotthermometer und das Ooni Connect™ Digital Temperature Hub (angeboten auf ooni.com) zu verwenden. Damit wird sichergestellt, dass die Temperatur des Pizzasteins und der Luft eng beieinander liegen.

Laden Sie die Ooni-App herunter, um Ihren Ofen zu registrieren und Zugang zu interaktiven Einrichtungsanleitungen, Pizza-Backanleitungen, Rezepten und mehr zu erhalten.

9 Hinweise zu Pflege und Wartung

WARNHINWEIS

Den Ofen nur reinigen, wenn er außer Betrieb und abgekühlt ist.

Beim Reinigen des Ofens immer Schutzhandschuhe tragen.

Zum Reinigen keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden.

Auf lackierten Oberflächen keine chemischen Reinigungsmittel verwenden.

Beim Reinigen des Ofens wegen scharfer Kanten umsichtig vorgehen.

Den Ofen beim Lagern im Außenbereich immer abdecken.

9.1 Reinigung des Innenraums

a. Den Ofen nach jedem Gebrauch ausschalten und vollständig abkühlen lassen. Erst danach die Innenflächen und die Brennerrohre mit trockenen Papiertüchern abwischen.

9.2 Reinigung der Außenseite

Scheuernde Reinigungsmittel oder solche mit aggressiven Chemikalien vermeiden.

a. Das Außengehäuse des Ofens kann mit warmer Seifenlauge abgewischt werden. Danach sofort abtrocknen.

b. Für die längerfristige Lagerung und um das Aussehen des Ofens zu erhalten, die Abdeckung Ooni Koda 2 Pro verwenden. Diese kann auf ooni.com bestellt werden. Wir empfehlen, den Ofen bei längerer Nichtbenutzung im Innenbereich zu lagern.

9.3 Reinigung des Pizzasteins

Niemals chemische Reinigungsmittel oder Seifen auf dem Pizzastein verwenden. **Den Pizzastein** niemals **Wasser aussetzen.**

Der Pizzastein muss nicht gewaschen werden. Es ist völlig normal, dass sich sein Aussehen mit der Zeit verändert.

a. Den Ofen 45 Minuten lang mit voller Leistung betreiben, ohne darin zu backen. Der Pizzastein reinigt sich bei hohen Temperaturen selbst. Sämtliche Speisereste oder Ablagerungen werden zu Asche verbrannt.

b. Den Ofen vollständig abkühlen lassen und dann die Asche mit einer Ooni Pizza-Ofenbürste wegbürsten.

Der Pizzastein ist symmetrisch und doppelseitig ausgelegt. Er kann also zwischen den Einsätzen umgedreht werden (sobald er abgekühlt ist) und beim nächsten Mal können dann alle hartnäckigen Rückstände von der Unterseite abgebrannt werden.

9.4 Ersetzen der Zündbatterie

a. Um die Zündbatterie zu ersetzen, den Abschnitt 2.1 zu Rate ziehen. Anhand dieses die alte Batterie entfernen und die neue einsetzen.

b. Die alte Batterie sicher entsorgen.

Fehlerbehebung

Einscannen und die Ooni-App für Pizzatipps, Rezepte und Fehlerbehebung herunterladen.

Der Ooni-Kundensupport kann auch über support.ooni.com kontaktiert werden

Όλες οι αναφορές στην "Ooni" σε αυτό το εγχειρίδιο περιλαμβάνουν την Ooni Limited και τις σχετικές θυγατρικές και εταιρείες χαρτοφυλακίου της, όπως ορίζονται στην ενότητα 1159 του νόμου περί εταιρειών του 2006.

Η OONI ΔΕΝ ΑΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΚΑΜΊΑ ΕΥΘΎΝΗ, ΝΟΜΙΚΉ Ή ΆΛΛΗ, ΓΙΑ ΤΥΧΑΊΑ Ή ΕΠΑΚΌΛΟΥΘΗ ΖΗΜΊΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΥΣΊΑ Ή ΠΡΌΣΩΠΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΎΠΤΕΙ ΑΠΌ ΤΗ ΧΡΉΣΗ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ ΣΑΣ OONI, Η ΟΠΟΊΑ ΔΕΝ ΣΥΜΜΟΡΦΏΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΜΊΑ ΑΠΌ ΤΙΣ ΔΙΑΤΆΞΕΙΣ ΤΟΥ ΠΑΡΌΝΤΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΊΟΥ.

Η OONI ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΟΠΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΙΚΕΣ, ΕΜΜΕΣΕΣ, ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΕΣ Ή ΑΛΛΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΦΥΣΗΣ ΠΟΥ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ OONI.

Ορισμένες πολιτείες ή χώρες δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών, επομένως τέτοιοι περιορισμοί ή εξαιρέσεις ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς.

Αυτό το εγχειρίδιο περιέχει σημαντικές πληροφορίες απαραίτητες για την ασφαλή λειτουργία του φούρνου σας. Διαβάστε πλήρως αυτό το εγχειρίδιο πριν συναρμολογήσετε, εγκαταστήσετε, χρησιμοποιήσετε ή συντηρήσετε το φούρνο σας. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, πυρκαγιά, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο.

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

⏻ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Χρησιμοποιείτε μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης της.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εύφλεκτες επιφάνειες.

Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στον κύλινδρο αερίου μετά τη χρήση.

Προσέξτε όταν συνδέετε ή αλλάζετε τον κύλινδρο αερίου και το κάνετε μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης.

Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή είναι εξαιρετικά ζεστή κατά τη χρήση.

Αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς πριν τον καλύψετε ή τον μετακινήσετε.

Λειτουργήστε χρησιμοποιώντας μόνο τον επιλογέα ελέγχου. Ποτέ μην αγγίζετε τις εξωτερικές μεταλλικές επιφάνειες ή την πέτρα πίτσας ενώ ο φούρνος είναι αναμμένος.

Κατά τη ρύθμιση, βεβαιωθείτε ότι το στόμιο του φούρνου βλέπει μακριά από τον άνεμο. Τοποθετήστε τον φούρνο σε απόσταση τουλάχιστον 1m από οποιαδήποτε κατασκευή ή καύσιμο υλικό. Μην το χρησιμοποιείτε σε θυελλώδεις καιρικές συνθήκες ή βαρύ χιόνι.

Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου στη θέση OFF πριν συνδέσετε τον κύλινδρο αερίου.

Συνδέστε μόνο τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηρισμού.

Να χρησιμοποιείται μόνο με φιάλες κάτω των 13 kg, με μέγιστη διάμετρο 315 mm και μέγιστο ύψος 580 mm.

Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να είναι πιστοποιημένος κατά EN16436 με μέγιστο μήκος 1,5 m.

Εάν ανιχνεύσετε οσμή αερίου ανά πάσα στιγμή, κλείστε τον κύλινδρο αερίου ή τη βαλβίδα ρύθμισης, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του φούρνου στη θέση OFF και σβήστε τυχόν ανοιχτές φλόγες.

Μην φοράτε φαρδιά ρούχα όταν χειρίζεστε ή στέκεστε κοντά στο φούρνο.

Ποτέ μην αποθηκεύετε εφεδρικές φιάλες αερίου κάτω ή κοντά στο φούρνο.

Ποτέ μην ελέγχετε για διαρροές με γυμνή φλόγα και μην επιχειρείτε να ανάψετε τους καυστήρες κατά τη δοκιμή.

Σταθείτε στο πλάι κατά την ανάφλεξη. Ποτέ μην κοιτάτε απευθείας στο στόμιο του φούρνου ή στη φλόγα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά ή σαπούνια στην επιφάνεια της πέτρας πίτσας.

Ποτέ μην ρίχνετε νερό πάνω στην καυτή πέτρα πίτσας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές.

Φοράτε γάντια προστασίας από τη θερμότητα όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο και όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα θερμές συσκευές μαγειρέματος.

Ποτέ μην επιχειρείτε καθαρισμό ή συντήρηση ενώ ο φούρνος είναι ζεστός ή σε χρήση.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή μαξιλάρια καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα από την Ooni ή επίσημα αξεσουάρ και ανταλλακτικά. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά στο φούρνο ή την ιδιοκτησία σας.

Εάν ο φούρνος λειτουργεί ασυνήθιστα, απενεργοποιήστε τον και επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Ooni.

Αντικαταστήστε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου εάν έχει υποστεί ζημιά ή όταν το απαιτούν οι κατά τόπους εθνικές συνθήκες.

Τα σφραγισμένα συστήματα της συσκευής δεν πρέπει να υφίστανται χειρισμούς.

Προσέξτε όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε το φούρνο επειδή μπορεί να υπάρχουν αιχμηρές άκρες.

Ξεκινώντας

1 Τι περιέχει το κουτί:

- **a** Φούρνος Ooni Koda 2
- **b** Πέτρα πίτσας
- **c** Ρυθμιστής και εύκαμπτος σωλήνας (κατά περίπτωση*)
- **d** AA Μπαταρία για ανάφλεξη
- **e** Θήκη για σπιρτόξυλα (προσαρτημένη στην κάτω πλευρά του φούρνου)
- **+** Οδηγίες συναρμολόγησης Koda 2

*παρέχεται μόνο με προϊόντα 37mBar του Ηνωμένου Βασιλείου και τα ευρωπαϊκά προϊόντα 50mBar

ΜΗΝ σηκώνετε το φούρνο με πέτρα πίτσας στη θέση του.

ΠΑΝΤΑ να κρατάτε τον φούρνο από την κάτω πλευρά της βάσης, **ΠΟΤΕ** από το εσωτερικό του άνω κελύφους.

Επεκτείνετε δωρεάν την εγγύηση 1 έτους σε 5 έτη*, εφόσον καταχωρίσετε το προϊόν σας στο **ooni.com/warranty** εντός 60 ημερών από την αγορά.*

*Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις

2 Ρύθμιση και συναρμολόγηση

a. Επιλέξτε μια κατάλληλη θέση και επιφάνεια για ρύθμιση.
   i. Το τραπέζι Ooni Modular ή το πτυσσόμενο τραπέζι ή άλλη στιβαρή μεταλλική ή ξύλινη επιφάνεια είναι ιδανική για τη στήριξη του φούρνου. Μην τοποθετείτε το φούρνο σας σε πλαστικά ή γυάλινα τραπέζια. Βεβαιωθείτε πάντα ότι το τραπέζι μπορεί να αντέξει το βάρος του φούρνου.
   ii. Η επιφάνεια πρέπει να επιτρέπει στο στόμιο του φούρνου να είναι στραμμένο μακριά από τον άνεμο και πρέπει να απέχει 1 m από οποιαδήποτε δομή ή καύσιμο υλικό.
   iii. Συνιστούμε να τοποθετήσετε το φούρνο έτσι ώστε η πέτρα πίτσας να βρίσκεται σε ύψος 1,1 μ. από το έδαφος.

b. Ανασηκώστε προσεκτικά το φούρνο από το κουτί και τοποθετήστε το απαλά σε κατάλληλη επιφάνεια.

c. Ξεδιπλώστε τα πόδια φροντίζοντας το πίσω πόδι να ασφαλίζει στη θέση του με ένα κλικ. Για να συμπτύξετε το πίσω πόδι για αποθήκευση, πατήστε το κουμπί για ξεκλείδωμα.

d. Τοποθετήστε το φούρνο στην προβλεπόμενη θέση του.

2.1 Εγκατάσταση της μπαταρίας ανάφλεξης

Η θήκη μπαταριών ανάφλεξης βρίσκεται μέσα στο μπροστινό δεξί πόδι (καθώς κοιτάτε προς το φούρνο).

a. Ανοίξτε τραβώντας προς τα κάτω τη γλωττίδα και αφαιρώντας το κάλυμμα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την παρεχόμενη μπαταρία AA, προσέχοντας τις οδηγίες +/-.

b. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα και βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει ξανά στη θέση του.

Εάν αποθηκεύετε το φούρνο για περισσότερο από ένα μήνα, αφαιρέστε την μπαταρία.

2.2 Εισαγωγή της πέτρας πίτσας

Η πέτρα πίτσας είναι βαριά. Προσέξτε να μην τσιμπήσετε τα δάχτυλά σας.

a. Χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, σηκώστε προσεκτικά και σύρετε την πέτρα πίτσας στη θέση της, προσέχοντας να μην γρατσουνίσετε το μπροστινό περβάζι πίτσας.

b. Για να αφαιρέσετε την πέτρα πίτσας, σπρώξτε προς τα πάνω με το ένα χέρι μέσα από την τρύπα στη βάση του φούρνου μέχρι το μπροστινό μέρος της πέτρας πίτσας να φτάσει αρκετά ψηλά για να την πιάσετε και να την τραβήξετε προς τα έξω με το άλλο σας χέρι. Ποτέ μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε την πέτρα πίτσας ενώ είναι ζεστή.

2.3 Εγκατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου (εάν περιλαμβάνεται)

Ο φούρνος σας μπορεί να εφοδιαστεί με τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου και τον ρυθμιστή που είναι πλέον κατάλληλοι για την παροχή αερίου της περιοχής σας (ισχύει μόνο για προϊόντα 37mBar του Ηνωμένου Βασιλείου και ευρωπαϊκά προϊόντα 50mBar). Εάν έχετε εναλλακτική φιάλη αερίου, επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Ooni. Για φούρνους που παρέχονται χωρίς ρυθμιστή και εύκαμπτο σωλήνα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

⏻ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Οι ρυθμιστές που αγοράζονται ή αντικαθίστανται πρέπει να είναι πιστοποιημένοι κατά EN16129 και οι εύκαμπτοι σωλήνες αερίου κατά EN16436, με μέγιστο μήκος 1,5m. Επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Ooni ή το σημείο αγοράς από το www.ooni.com εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία.

ΠΡΟΣΟΧΉ. Αυτό εφαρμόζει πολύ σφιχτά. Βεβαιωθείτε ότι το χαλαρό κλιπ ιωβηλαίου έχει μετακινηθεί πιο κάτω από τον εύκαμπτο σωλήνα μακριά από το τέλος πριν ξεκινήσετε.

a. Ζεστάνετε το άκρο του σωλήνα σε ένα φλιτζάνι βραστό νερό για λίγα δευτερόλεπτα για να το μαλακώσετε. Σπρώξτε τον εύκαμπτο σωλήνα στον σύνδεσμο, διασφαλίζοντας ότι είναι πλήρως τοποθετημένος πάνω από τα εξαρτήματα στεγανοποίησης. Δείτε εικόνες για αναφορά.

b. Σύρετε το χαλαρό μεταλλικό κολάρο πίσω και πάνω από την άρθρωση του συνδέσμου του σωλήνα.

c. Σφίξτε το κλιπ ιωβηλαίου με ένα κατάλληλο κατσαβίδι.

Εγκατάσταση εύκαμπτου σωλήνα τύπου βιδωτής εφαρμογής.

Το παρόν είναι αριστερόστροφο σπείρωμα. Σφίξτε το προϊόν γυρίζοντας αριστερόστροφα.

Ανατρέξτε στην ενότητα σχετικά με τον έλεγχο για διαρροές πριν από τη χρήση του φούρνου.

3 Σύνδεση με αέριο

Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου στη θέση OFF πριν συνδέσετε τον κύλινδρο αερίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Να χρησιμοποιείται μόνο με φιάλες κάτω των 13 kg, με μέγιστη διάμετρο 315 mm και μέγιστο ύψος 580 mm.

Προσέξτε όταν συνδέετε ή αλλάζετε τον κύλινδρο αερίου και το κάνετε μακριά από πηγές ανάφλεξης.

Η συσκευή και ο κύλινδρος αερίου πρέπει να απέχουν μεταξύ τους κατά τουλάχιστον 635 mm.

Συνδέστε μόνο τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηρισμού.

3.1 Σύνδεση του κυλίνδρου αερίου

Κύλινδρος αερίου εξωτερικού χώρου

Αυτός ο τύπος κυλίνδρου αερίου χρησιμοποιεί ρυθμιστή ώθησης με ενσωματωμένη βαλβίδα.

a. Επιθεωρήστε τις συνδέσεις βαλβίδων, τη θύρα και το συγκρότημα ρυθμιστή. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα και επιθεωρήστε τον εύκαμπτο σωλήνα για ζημιές.

b. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου του φούρνου βρίσκεται στη θέση OFF.

c. Ο διακόπτης βαλβίδας ρυθμιστή πρέπει επίσης να βρίσκεται στην κατακόρυφη (OFF) θέση.

d. Συνδέστε το συγκρότημα ρυθμιστή στη φιάλη πιέζοντάς το στο στόμιο της φιάλης μέχρι να κουμπώσει στη θέση του.

e. Ανοίξτε πλήρως τη βαλβίδα ρύθμισης περιστρέφοντας το διακόπτη στην οριζόντια θέση (ON).

Φιάλη αερίου POL

Αυτός ο τύπος φιάλης αερίου διαθέτει ρακόρ αερίου με αριστερόστροφο σπείρωμα.

a. Επιθεωρήστε τις συνδέσεις βαλβίδων, τη θύρα και το συγκρότημα ρυθμιστή. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα και επιθεωρήστε τον εύκαμπτο σωλήνα για ζημιές.

b. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου του φούρνου βρίσκεται στη θέση OFF.

c. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα κυλίνδρου αερίου είναι εντελώς απενεργοποιημένη και, στη συνέχεια, βιδώστε τον ρυθμιστή στο εξάρτημα βαλβίδας κυλίνδρου αερίου μέχρι να σφίξει.

3.2 Δοκιμές για διαρροές

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Εάν ανιχνεύσετε οσμή αερίου ανά πάσα στιγμή, κλείστε τον κύλινδρο αερίου ή τη βαλβίδα ρύθμισης, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του φούρνου στη θέση OFF και σβήστε τυχόν ανοιχτές φλόγες.

Ποτέ μην ελέγχετε για διαρροές με γυμνή φλόγα και μην επιχειρείτε να ανάψετε τον καυστήρα κατά τη δοκιμή.

a. Χρησιμοποιώντας ένα σπρέι ανιχνευτή διαρροών ή ένα διάλυμα σαπουνιού πιάτων και νερού, ελέγξτε για διαρροές αερίου κάθε φορά που επανασυνδέετε ένα εξάρτημα ή αντικαθιστάτε τον κύλινδρο αερίου.

b. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή μπουκάλι ψεκασμού για να εφαρμόσετε το διάλυμα στις συνδέσεις και τον ρυθμιστή. Επιθεωρήστε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου και εφαρμόστε τη λύση σε τυχόν ρωγμές που βρίσκετε.

c. Εάν υπάρχει διαρροή, το διάλυμα θα αφρίσει. Εάν παρατηρήσετε διαρροή στο εξάρτημα του εύκαμπτου σωλήνα, σφίξτε το εξάρτημα και ελέγξτε ξανά για διαρροές. Εάν η διαρροή επιμένει ή υπάρχει διαρροή από ρωγμή στον εύκαμπτο σωλήνα, αφαιρέστε τη φιάλη αερίου και μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Εάν η διαρροή εντοπιστεί στο φούρνο ή στον εύκαμπτο σωλήνα, επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Ooni. Εάν εντοπιστεί διαρροή στη βαλβίδα του κυλίνδρου αερίου, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αερίου.

Οι ρυθμιστές αντικατάστασης πρέπει να είναι πιστοποιημένοι κατά EN16129 και οι εύκαμπτοι σωλήνες κατά EN16436, με μέγιστο μήκος 1,5m.

3.3 Αποσύνδεση του κυλίνδρου αερίου

a. Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του καυστήρα αερίου στη θέση OFF.

b. Γυρίστε τον διακόπτη της βαλβίδας του ρυθμιστή στην κατακόρυφη θέση (OFF) για φιάλες εξωτερικού χώρου. Στρίψτε για να κλείσετε τη βαλβίδα της φιάλης, για φιάλες αερίου POL.

c. Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης του ρυθμιστή κάτω από τον διακόπτη της βαλβίδας για να το απελευθερώσετε από κύλινδρο αερίου εξωτερικού χώρου.

d. Ξεβιδώστε τον ρυθμιστή δεξιόστροφα για τον κύλινδρο αερίου POL.

e. Εάν υπάρχει, τοποθετήστε το καπάκι σκόνης στην εκτεθειμένη είσοδο του κυλίνδρου αερίου.

4 Άναμμα του φούρνου σας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει όπως αναμένεται, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων. Απενεργοποιήστε το αέριο και περιμένετε 5 λεπτά πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά. Λειτουργήστε χρησιμοποιώντας μόνο τον επιλογέα ελέγχου. Ποτέ μην αγγίζετε τις εξωτερικές μεταλλικές επιφάνειες ή την πέτρα πίτσας ενώ ο φούρνος είναι αναμμένος.

Σταθείτε στο πλάι κατά την ανάφλεξη. Ποτέ μην κοιτάτε απευθείας στο στόμιο του φούρνου ή στη φλόγα.

Φοράτε γάντια προστασίας από τη θερμότητα όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο και όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα θερμές συσκευές μαγειρέματος.

4.1 Ανάφλεξη

a. Ωθήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ελέγχου ενώ περιστρέφετε αργά και αριστερόστροφα για να προκαλέσετε σπινθήρισμα και να ανάψει το αέριο. Μόλις ανάψει, συνεχίστε να τον κρατάτε για 5 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε τη φλόγα.

b. Βεβαιωθείτε ότι το αέριο έχει αναφλεγεί.

   i. Εάν ναι, προχωρήστε στο βήμα 5.

   ii. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει, μεταβείτε στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ, περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, δοκιμάστε ξανά.

   iii. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά τη δεύτερη προσπάθεια, μεταβείτε στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ, περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, ακολουθήστε το βήμα 4.2.

c. Εάν οι φλόγες αναφλεγούν σωστά, θα πρέπει να μοιάζουν με την εικόνα.

d. Εάν ο καυστήρας σβήσει κατά λάθος, ανατρέξτε στην αντιμετώπιση προβλημάτων.

4.2 Φωτισμός του φούρνου με τη θήκη σπιρτόξυλου

Ποτέ μην κοιτάτε απευθείας στο φούρνο όταν ανάβετε. Πάντα να στέκεστε στο πλάι και να φοράτε γάντια καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

Εάν ο καυστήρας δεν ανάβει μετά από αρκετές προσπάθειες χρησιμοποιώντας τον επιλογέα ελέγχου, μπορείτε να τον ανάψετε με σπίρτο. Η παρεχόμενη θήκη σπίρτου είναι προσαρτημένη στη βάση μπροστά από το πίσω πόδι.

a. Εάν έχετε ήδη προσπαθήσει να ανάψετε τον καυστήρα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα ελέγχου, μεταβείτε στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟ και περιμένετε 5 λεπτά για να διαλυθεί τυχόν αέριο.

b. Τοποθετήστε ένα σπίρτο στη θήκη σπίρτων, ανάψτε το σπίρτο και αγγίξτε το στον καυστήρα μέσω του στόματος του φούρνου.

c. Πιέστε τον επιλογέα ελέγχου και γυρίστε τον αργά στο μέγιστο. Ο καυστήρας πρέπει να αναφλεγεί αμέσως.

d. Συνεχίστε να πιέζετε τον επιλογέα ελέγχου για 5 δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη και, στη συνέχεια, αφήστε τον.

e. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αμέσως ή το σπίρτο σβήσει, απενεργοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου, περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, προσπαθήστε ξανά.

5 Χρήση του καυστήρα αερίου

a. Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε τη φλόγα και τη θερμοκρασία όπως απαιτείται.

   i. Ο καυστήρας αερίου είναι απενεργοποιημένος.

   ii. Ο καυστήρας αερίου έχει ρυθμιστεί στη **μέγιστη** φλόγα.

   iii. Ο καυστήρας αερίου έχει ρυθμιστεί στην **ελάχιστη** φλόγα.

6 Προετοιμασία του φούρνου σας

Πρέπει να προετοιμάσετε τον φούρνο σας πριν μαγειρέψετε σε αυτόν για πρώτη φορά.

Πάντα να φοράτε γάντια όταν βάζετε το χέρι σας μέσα στον φούρνο.

a. Για να το κάνετε αυτό, λειτουργήστε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία για 30 λεπτά.

b. Απενεργοποιήστε το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει εντελώς, στη συνέχεια σκουπίστε το εσωτερικό με στεγνές χαρτοπετσέτες.

7 Κλείσιμο του φούρνου

a. Για απενεργοποίηση μετά την προετοιμασία ή το μαγείρεμα, περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει και να σβήσει η φλόγα.

b. Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε τον ρυθμιστή.

8 Μαγείρεμα στο φούρνο σας

a. Ενεργοποιήστε την εστία σε πλήρη ισχύ για να προθερμάνετε το φούρνο και την πέτρα πίτσας μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία

b. Μαγειρέψτε μόνο πίτσα και άλλα ξηρά πιάτα με βάση το ψωμί απευθείας στην πέτρα πίτσας. Για να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά ή άλλα πιάτα, χρησιμοποιήστε τη γκάμα χυτοσιδήρου Ooni και τηγανιών Ooni ή άλλα αξεσουάρ μαγειρικής εγκεκριμένα από την Ooni.

Ποτέ μην φτάνετε στο φούρνο για να καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφίμων που έχουν πέσει πάνω στην πέτρα πίτσας. Αφήστε το να καεί και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το μόλις κρυώσει ο φούρνος. Ανατρέξτε στη διαδικασία καθαρισμού πέτρας πίτσας στην ενότητα συντήρησης αυτού του εγχειριδίου για πρόσθετες συμβουλές.

Συνιστούμε ανεπιφύλακτα τη χρήση ενός ψηφιακού υπέρυθρου θερμομέτρου Ooni για την ακριβή μέτρηση της θερμοκρασίας της πέτρας πίτσας. Η πέτρα πίτσας σας θα ζεσταθεί πιο αργά από τον αέρα μέσα στο φούρνο. (Για να μαγειρέψετε υπέροχη πίτσα, χρειάζεστε μια ισορροπία και των δύο.) Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε ένα ψηφιακό θερμόμετρο υπερύθρων Ooni καθώς και το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας (διαθέσιμο στο ooni.com) για να διασφαλίσετε ότι οι θερμοκρασίες της πέτρας πίτσας και του αέρα βρίσκονται σε στενό εύρος.

Κατεβάστε την εφαρμογή Ooni για να καταχωρήσετε τον φούρνο σας και να αποκτήσετε πρόσβαση σε διαδραστικές οδηγίες εγκατάστασης, μαθήματα παρασκευής πίτσας, συνταγές και πολλά άλλα.

9 Οδηγίες φροντίδας και συντήρησης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ

Ποτέ μην επιχειρείτε καθαρισμό ή συντήρηση ενώ ο φούρνος είναι ζεστός ή σε χρήση.

Φοράτε πάντα γάντια όταν καθαρίζετε το φούρνο.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή μαξιλάρια καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά σε βαμμένες επιφάνειες.

Προσέξτε όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου γιατί μπορεί να υπάρχουν αιχμηρές άκρες.

Πάντα να καλύπτετε το φούρνο όταν αποθηκεύετε σε εξωτερικούς χώρους.

9.1 Καθαρισμός του εσωτερικού

a. Μετά από κάθε χρήση, απενεργοποιήστε το φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς πριν σκουπίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες και κατά μήκος του σωλήνα καυστήρα με στεγνό χαρτί κουζίνας.

9.2 Καθαρισμός του εξωτερικού

Αποφύγετε τα λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή εκείνα με σκληρά χημικά.

a. Το εξωτερικό κέλυφος του φούρνου μπορεί να σκουπιστεί ελαφρά με ζεστό σαπουνόνερο και να στεγνώσει αμέσως.

b. Για μεγαλύτερη διάρκεια σε αποθήκευση και για να διατηρήσετε την καλή εμφάνιση του φούρνου σας, χρησιμοποιήστε το κάλυμμα μεταφοράς Ooni Koda 2 που μπορείτε να παραγγείλετε από τον ιστότοπο ooni.com. Συνιστούμε να αποθηκεύετε το φούρνο σε εσωτερικούς χώρους για μεγάλα χρονικά διαστήματα χωρίς χρήση.

9.3 Καθαρισμός της πέτρας πίτσας

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά ή σαπούνια στην πέτρα πίτσας. **Ποτέ μην** εκθέτετε την πέτρα πίτσας σας στο νερό.

Δεν χρειάζεται να πλένετε την πέτρα πίτσας. Είναι απολύτως φυσιολογικό η εμφάνισή της να αλλάζει με την πάροδο του χρόνου.

a. Ενεργοποιήστε το φούρνο σε πλήρη ισχύ για 45 λεπτά χωρίς να μαγειρέψετε σε αυτόν. Η πέτρα πίτσας θα αυτοκαθαριστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και τυχόν υπολείμματα τροφίμων ή συντρίμμια θα μετατραπούν σε τέφρα.

b. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς, στη συνέχεια απομακρύνετε τη στάχτη με βούρτσισμα με πινέλο φούρνου πίτσας της Ooni.

Η πέτρα πίτσας του φούρνου σας είναι συμμετρική και διπλής όψης, ώστε να μπορείτε να την αναποδογυρίσετε μεταξύ των χρήσεων (μόλις κρυώσει) και να κάψετε τυχόν επίμονα υπολείμματα από κάτω την επόμενη φορά που θα μαγειρέψετε.

9.4 Αντικατάσταση της μπαταρίας ανάφλεξης

a. Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε την μπαταρία έναυσης, ανατρέξτε στην ενότητα 2.1 και ακολουθήστε τις ίδιες οδηγίες για να αφαιρέσετε την παλιά και να τοποθετήσετε μια νέα.

b. Απορρίψτε με ασφάλεια την παλιά μπαταρία.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σαρώστε για να κατεβάσετε την εφαρμογή Ooni για συμβουλές πίτσας, συνταγές και αντιμετώπιση προβλημάτων.

Μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με την υποστήριξη πελατών της Ooni στο support.ooni.com

Todas las referencias a “Ooni” en este manual incluyen a Ooni Limited y a sus filiales y sociedades de cartera pertinentes, tal y como se definen en el artículo 1159 de la Ley de Sociedades de 2006.

OONI NO ACEPTA NINGUNA RESPONSABILIDAD, LEGAL O DE OTRO TIPO, POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES A LA PROPIEDAD O A LAS PERSONAS QUE RESULTEN DEL USO DEL HORNO OONI QUE NO CUMPLA CON ALGUNA DE LAS DISPOSICIONES DE ESTE MANUAL.

OONI NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, CONSECUENTE O DE OTRO TIPO DE CUALQUIER NATURALEZA QUE EXCEDA EL PRECIO DE COMPRA ORIGINAL DE SU HORNO OONI.

Algunos estados o países no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que dichas limitaciones o exclusiones no se apliquen en tu caso.

Este manual contiene información importante y esencial para el funcionamiento seguro de tu horno. Lee íntegramente este manual antes de montar, instalar, utilizar o inspeccionar tu horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños materiales, incendios, lesiones corporales graves o incluso la muerte.

Guarda este manual para futuras consultas.

ADVERTENCIA

Lee las instrucciones antes de usar el aparato y consérvalas para futuras consultas.

Úsalo solo al aire libre.

Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantén alejados a los niños pequeños.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

No utilices el aparato sobre superficies combustibles.

No muevas el aparato durante el uso.

Cierra el suministro de gas en la bombona después de usarla.

Ten cuidado al colocar o cambiar la bombona de gas y hazlo lejos de cualquier fuente de ignición.

No modifiques el aparato.

Este aparato está extremadamente caliente durante su uso.

Deja que el horno se enfríe completamente antes de taparlo o moverlo.

Utiliza sólo el mando de control; no toques nunca las superficies metálicas exteriores ni la piedra para pizza mientras el horno esté encendido.

Al montarlo, asegúrate de que la boca del horno esté orientada en dirección contraria al viento. Coloca el horno al menos a 1 m de distancia de cualquier estructura o material combustible. No lo utilices con tiempo tormentoso o mucha nieve.

Gira el dial de control a la posición OFF antes de conectar la bombona de gas.

Conecta sólo los tipos de gas indicados en la placa de características.

Utilízalo sólo con cilindros de menos de 13 kg, con un diámetro máximo de 315 mm y una altura máxima de 580 mm.

La manguera de gas debe estar certificada según la norma EN16436 con una longitud máxima de 1,5 m.

Si en algún momento percibes olor a gas, cierra el cilindro de gas o la válvula reguladora, gira el dial de control del horno a la posición OFF y apaga cualquier llama abierta.

No uses ropa holgada cuando operes o estés de pie cerca del horno.

No guardes nunca bombonas de gas de repuesto debajo o cerca del horno.

No compruebes nunca las fugas con una llama desnuda ni intentes encender los quemadores durante las pruebas.

Apártate a un lado cuando lo enciendas. No mires nunca directamente a la boca del horno ni a la llama.

Nunca utilices limpiadores químicos ni jabones en la superficie de la piedra para pizza.

No viertas nunca agua sobre la piedra de pizza caliente, ya que podría agrietarse.

Utiliza guantes de protección térmica cuando utilices el horno y cuando manipules aparatos de cocción especialmente calientes.

No intentes nunca limpiar o realizar tareas de mantenimiento mientras el horno esté caliente o en uso.

No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

Utiliza sólo accesorios y piezas de recambio oficiales u homologados por Ooni. Si no lo haces así, esto podría causarte lesiones o dañar el horno u otros objetos.

Si el horno funciona de forma anormal, apágalo y ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni.

Sustituye la manguera de gas si está dañada, o cuando las normativas locales lo requieran.

Los sistemas sellados del aparato no deben manipularse.

Ten cuidado al utilizar o limpiar el horno porque puede haber bordes afilados.

Cómo empezar

1 Qué hay en la caja:

- **a** Horno Ooni Koda 2
- **b** Piedra para pizza
- **c** Regulador y manguera (si procede*)
- **d** Pila AA para el encendido
- **e** Soporte para cerillas (fijado a la parte inferior del horno)
- **+** Instrucciones de montaje del Koda 2

*sólo se suministra con los productos de 37mBar del Reino Unido y los productos de 50mBar de Europa

NO levantes el horno con la piedra para pizza colocada.

SIEMPRE sujeta el horno por la parte inferior de la base, **NUNCA** desde el interior de la carcasa superior.

Amplía tu garantía de 1 año a 5 años*, de forma gratuita al registrar tu producto en **ooni.com/warranty** durante los 60 días posteriores a la compra.*

*Se aplican términos y condiciones

2 Configuración y montaje

a. Elige una posición y una superficie adecuadas para la instalación.
   i. La Mesa Modular o Plegable Ooni u otra superficie resistente de metal o madera es ideal para apoyar el horno. No pongas el horno sobre mesas de plástico o cristal. Asegúrate siempre de que la mesa puede soportar el peso del horno.
   ii. La superficie debe permitir que la boca del horno quede en dirección contraria al viento y debe estar a 1 m de distancia de cualquier estructura o material combustible.
   iii. Recomendamos colocar el horno de modo que la piedra para pizza quede a una altura de 1,1 m del suelo.

b. Saca con cuidado el horno de la caja y colócalo con cuidado sobre una superficie adecuada.

c. Despliega las patas asegurándote de que la pata trasera encaje en su sitio con un clic. Para plegar la pata trasera para guardarla, pulsa el botón para desbloquearla.

d. Coloca el horno en el lugar previsto.

2.1 Instalación de la batería de encendido

- El compartimento de la pila de encendido está situado en el interior de la pata delantera derecha (según miras hacia el horno).

a. Ábrelo tirando de la lengüeta hacia abajo y retirando la tapa, después instala la pila AA suministrada, prestando atención a las indicaciones +/–.

b. Vuelve a colocar la tapa y asegúrate de que encaje en su sitio.

- Si vas a guardar el horno durante más de un mes, retira la batería.

2.2 Colocación de la piedra para pizza

- La piedra para pizza es pesada; ten cuidado de no pillarte los dedos.

a. Con ambas manos, levanta y desliza con cuidado la piedra para pizza hasta su posición, teniendo cuidado de no rayar el borde delantero para la pizza.

b. Para retirar la piedra para pizza, empuja con una mano hacia arriba por el orificio de la base del horno hasta que la parte delantera de la piedra para pizza se incline lo suficiente como para agarrarla y deslizarla hacia fuera con la otra mano. No intentes nunca retirar la piedra para pizza mientras esté caliente.

2.3 Instalación de la manguera de gas (si se incluye)

Es posible que tu horno se suministre con la manguera de gas y el regulador más adecuados para el suministro de gas de tu zona de compra (sólo se aplica a los productos de 37mBar del Reino Unido y los productos de 50mBar de Europa). Si tienes una bombona de gas alternativa, ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni. Para los hornos suministrados sin reguladores y manguera, sigue las siguientes instrucciones:

ADVERTENCIA

Los reguladores comprados o de repuesto deben estar certificados según la norma EN16129 y las mangueras según la norma EN16436, con una longitud máxima de 1,5 m. Ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni o compra en www.ooni.com si tienes alguna duda.

- **PRECAUCIÓN.** Es un ajuste muy apretado. Asegúrate de que la abrazadera suelta se desplaza hacia abajo por la manguera, lejos del extremo, antes de arrancar.

a. Calienta el extremo de la manguera en una taza de agua hervida durante unos segundos para ablandarla. Empuja la manguera sobre la espiga, asegurándote de que quede totalmente asentada sobre los elementos de estanqueidad. Consulta las imágenes como referencia.

b. Vuelve a colocar la abrazadera suelta sobre la unión manguera-espiga.

c. Aprieta la abrazadera con un destornillador adecuado.

Instalar manguera de tipo roscado.

- Esta es una rosca a izquierdas. Aprieta en el producto girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Consulta la sección sobre comprobación de fugas antes de utilizar el horno.

3 Conexión al gas

- Gira el dial de control a la posición OFF antes de conectar la bombona de gas.

ADVERTENCIA

Utilízalo sólo con cilindros de menos de 13 kg, con un diámetro máximo de 315 mm y una altura máxima de 580 mm.

Ten cuidado al colocar o cambiar la bombona de gas y hazlo lejos de cualquier fuente de ignición.

El aparato y el cilindro de gas deben estar a una distancia mínima de 635 mm.

Conecta sólo los tipos de gas que figuran en la placa de características.

3.1 Conexión de la bombona de gas

Bombona de gas para patios

- Este tipo de botella de gas utiliza un regulador de ajuste a presión con válvula integrada.

a. Inspecciona las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retira cualquier resto de suciedad e inspecciona la manguera en busca de daños.
b. Asegúrate de que el dial de control del horno está en la posición OFF.
c. El interruptor de la válvula reguladora también debe estar en posición vertical (OFF).
d. Conecta el conjunto regulador al cilindro empujándolo sobre el orificio del cilindro hasta que encaje en su sitio.
e. Abre completamente la válvula reguladora girando el interruptor a la posición horizontal (ON).

Cilindro de gas POL

- Este tipo de cilindro de gas utiliza un racor de gas roscado a la izquierda (en sentido antihorario).

a. Inspecciona las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retira cualquier resto de suciedad e inspecciona la manguera en busca de daños.
b. Asegúrate de que el dial de control del horno está en la posición OFF.
c. Asegúrate de que la válvula del cilindro de gas está completamente CERRADA, luego enrosca el regulador en el accesorio de la válvula del cilindro de gas hasta que quede apretado.

3.2 Prueba de fugas

ADVERTENCIA

Si en algún momento percibes olor a gas, cierra el cilindro de gas o la válvula reguladora, gira el dial de control del horno a la posición OFF y apaga cualquier llama abierta.

Nunca verifiques si hay fugas con una llama desnuda ni intentes encender el quemador mientras realizas la prueba.

a. Utilizando un aerosol detector de fugas o una solución de detergente para vajilla y agua, comprueba si hay fugas de gas cada vez que vuelvas a conectar un accesorio o sustituyas el cilindro de gas.

b. Utiliza un pincel o un pulverizador para aplicar la solución a las conexiones y al regulador. Inspecciona la manguera de gas y aplica la solución en las grietas que encuentres.

c. Si hay una fuga, la solución burbujeará. Si observas una fuga en el racor de la manguera, aprieta el racor y vuelve a comprobar si hay fugas. Si la fuga persiste o hay una grieta en la manguera, retira el cilindro de gas y no hagas funcionar el horno. Si la fuga se encuentra en el horno o en la manguera, ponte en contacto con el servicio de asistencia Ooni. Si la fuga se encuentra en la válvula de la bombona de gas, ponte en contacto con tu proveedor de gas.

Los reguladores de repuesto deben estar certificados según la norma EN16129 y las mangueras según la norma EN16436, con una longitud máxima de 1,5 m.

3.3 Desconectar la bombona de gas

a. Gira el dial de control del quemador de gas a la posición OFF.

b. Gira el interruptor de la válvula reguladora a la posición vertical (OFF) para las botellas de gas de patio. Gira para cerrar la válvula del cilindro en el caso de los cilindros de gas POL.

c. Pulsa el botón de liberación del regulador situado debajo del interruptor de la válvula para liberarlo de un cilindro de gas de patio.

d. Desenrosca el regulador en el sentido de las agujas del reloj en el caso de un cilindro de gas POL.

e. Si existe, coloca el tapón antipolvo en la entrada expuesta del cilindro de gas.

4 Encender el horno

ADVERTENCIA

Si el quemador no se enciende como se espera, consulta la guía de resolución de problemas. Apaga el gas y espera 5 minutos antes de intentar encenderlo de nuevo. Utiliza sólo el mando de control; no toques nunca las superficies metálicas exteriores ni la piedra para pizza mientras el horno esté encendido.

Apártate a un lado cuando lo enciendas. No mires nunca directamente a la boca del horno ni a la llama.

Utiliza guantes de protección térmica cuando utilices el horno y cuando manipules aparatos de cocción especialmente calientes.

4.1 Encendido

a. Presiona y mantén presionado el dial de control mientras giras lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj para encender el gas. Una vez encendido, sigue presionando durante 5 segundos para mantener la llama.
b. Comprueba que el gas se ha encendido.
   i. En caso afirmativo, ve al paso 5.
   ii. Si el quemador no se enciende, cambia a la posición OFF, espera 5 minutos y vuelve a intentarlo.
   iii. Si el quemador no se enciende tras el segundo intento, cambia a la posición OFF, espera 5 minutos y sigue el paso 4.2.
c. Si las llamas se encienden correctamente, deben tener el aspecto de la ilustración.
d. Si el quemador se apaga accidentalmente, consulta la sección de resolución de problemas.

4.2 Encender el horno con el soporte para cerillas

Nunca mires directamente al horno cuando lo enciendas; colócate siempre a un lado y lleva guantes durante todo el proceso.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos utilizando el dial de control, puedes encenderlo con una cerilla. El soporte para cerillas suministrado se fija a la base por delante de la pata trasera.

a. Si ya has intentado encender el quemador con el mando giratorio, cambia a la posición OFF y espera 5 minutos a que se disipe el gas que pudiera haber.
b. Introduce una cerilla en el soporte, enciéndela y ponla en contacto con el quemador a través de la boca del horno.
c. Presiona el dial de control y gíralo lentamente al máximo. El quemador debe encenderse inmediatamente.
d. Sigue presionando el mando de control durante 5 segundos después del encendido y, a continuación, suéltalo.
e. Si el quemador no se enciende inmediatamente o se apaga la cerilla, apaga el mando, espera 5 minutos y vuelve a intentarlo.

5 Utilizar el quemador de gas

a. Gira el dial de control para ajustar la llama y la temperatura según sea necesario.
   i. El quemador de gas está APAGADO.
   ii. El quemador de gas está ajustado a llama **máxima** .
   iii. El quemador de gas está ajustado a llama **mínima** .

6 Sazonar el horno

Antes de cocinar por primera vez en el horno, es necesario sazonarlo.

Utiliza siempre guantes para meter la mano en el horno.

a. Para ello, pon el horno a temperatura máxima durante 30 minutos.

b. Apaga el horno y deja que se enfríe completamente, luego limpia el interior con papel de cocina seco.

7 Apagar el horno

a. Para apagar después de sazonar o cocinar, gira el dial de control en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y la llama se apague.

b. Cierra el suministro de gas y desconecta el regulador.

8 Cocinar en tu horno

a. Enciende el quemador a máxima potencia para precalentar el horno y la piedra para pizza hasta que alcance la temperatura deseada

b. Solo cocina pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre la piedra para pizza. Para cocinar carne, verduras u otros platos, utiliza la gama de sartenes y ollas de hierro fundido Ooni u otros accesorios de cocina aprobados por Ooni.

No introduzcas nunca la mano en el horno para retirar restos de comida que hayan caído sobre la piedra para pizza. Deja que se consuma y retíralo cuando el horno se haya enfriado. Consulta el procedimiento de limpieza de la piedra para pizza en la sección de mantenimiento de este manual para obtener consejos adicionales.

Recomendamos encarecidamente utilizar un Termómetro Digital Infrarrojo Ooni para medir con precisión la temperatura de la piedra de pizza. Tu piedra para pizza se calentará más lentamente que el aire del interior del horno. (Para cocinar una pizza muy grande, se necesita un equilibrio entre ambas cosas). Por eso es importante utilizar un Termómetro Digital por Infrarrojos Ooni, así como el Concentrador Digital de Temperatura (disponible en ooni.com) para asegurarte de que las temperaturas de tu piedra de pizza y del aire están dentro de un rango cercano.

Descarga la aplicación Ooni para registrar tu horno y acceder a instrucciones de configuración interactivas, tutoriales para hacer pizzas, recetas y mucho más.

9 Instrucciones de cuidado y mantenimiento

ADVERTENCIA

No intentes nunca limpiar o realizar tareas de mantenimiento mientras el horno esté caliente o en uso.

Utiliza siempre guantes para limpiar el horno.

No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

No utilices limpiadores químicos en las superficies pintadas.

Ten cuidado al limpiar el interior del horno porque puede haber bordes afilados.

Cubre siempre el horno cuando lo guardes al aire libre.

9.1 Limpiar el interior

a. Después de cada uso, apaga el horno y deja que se enfríe completamente antes de limpiar las superficies interiores y a lo largo del tubo del quemador con toallitas de papel secas.

9.2 Limpiar el exterior

Evita los productos de limpieza abrasivos o con productos químicos agresivos.

a. La carcasa exterior del horno puede limpiarse con agua tibia jabonosa y secarse inmediatamente.

b. Para un almacenamiento más prolongado y para mantener el aspecto de tu horno, utiliza la funda de transporte Ooni Koda 2 Carry Cover que puedes pedir en ooni.com. Recomendamos guardar el horno en el interior durante periodos prolongados sin uso.

9.3 Limpiar la piedra para pizza

Nunca utilices limpiadores químicos ni jabones en la piedra para pizza. **Nunca** expongas la piedra para pizza al agua.

No es necesario lavar la piedra para pizza; es perfectamente normal que su aspecto cambie con el tiempo.

a. Enciende el horno a máxima potencia durante 45 minutos sin cocinar en él. La piedra para pizza se autolimpiará a altas temperaturas, y cualquier residuo o resto de comida se convertirá en ceniza.

b. Deja que el horno se enfríe completamente y, a continuación, elimina la ceniza con un cepillo Ooni Pizza Oven Brush.

La piedra para pizza de tu horno es simétrica y de doble cara, por lo que puedes darle la vuelta entre usos (una vez fría) y quemar cualquier residuo persistente de debajo la próxima vez que cocines.

9.4 Sustitución de la batería de encendido

a. Si necesitas sustituir la batería de encendido, consulta el apartado 2.1 y sigue las mismas instrucciones para retirar la antigua e instalar la nueva.

b. Desecha la batería vieja de forma segura.

Solución de problemas

Escanea para descargar la aplicación Ooni para obtener consejos sobre pizzas, recetas y resolución de problemas.

También puedes ponerte en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni en support.ooni.com

Toutes les références à « Ooni » dans ce manuel incluent Ooni Limited et ses filiales et sociétés holding concernées, telles que définies à l'article 1159 de la loi sur les sociétés de 2006.

OONI N'ACCEPTE AUCUNE RESPONSABILITÉ, LÉGALE OU AUTRE, POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS CAUSÉS À DES BIENS OU À DES PERSONNES RÉSULTANT D'UNE UTILISATION DE VOTRE FOUR OONI NON CONFORME À AUCUNE DES DISPOSITIONS DU PRÉSENT MANUEL.

OONI NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, INDIRECT, CONSÉCUTIF OU AUTRE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT INITIAL DE VOTRE FOUR OONI.

Certains États ou pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, par conséquent, ces limitations ou exclusions peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Ce manuel contient des informations importantes, essentielles au bon fonctionnement de votre four. Lisez entièrement ce manuel avant d'assembler, d'installer, d'utiliser ou d'entretenir votre four. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, un incendie, des blessures corporelles graves ou même la mort.

Conservez ce manuel pour référence future.

AVERTISSEMENT

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.

Utiliser à l'extérieur uniquement.

Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces combustibles.

Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Soyez prudent lorsque vous fixez ou remplacez la bouteille de gaz et éloignez-la de toute source d'inflammation.

Ne modifiez pas l'appareil.

Cet appareil est extrêmement chaud pendant son utilisation.

Laissez le four refroidir complètement avant de le couvrir ou de le déplacer.

Utilisez uniquement le bouton de commande. Ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures ou la pierre à pizza lorsque le four est allumé.

Lors de l'installation, veille à ce que la bouche du four soit orientée à l'opposé du vent. Placez le four à au moins 1 m de toute structure ou matériau combustible. Ne l'utilise pas par temps de tempête ou en cas de neige abondante.

Tourne le cadran de commande sur la position OFF avant de brancher la bouteille de gaz.

Ne connectez que les types de gaz indiqués sur la plaque signalétique.

À utiliser uniquement avec des bouteilles de moins de 13 kg, d'un diamètre maximum de 315 mm et d'une hauteur maximum de 580 mm.

Le tuyau de gaz doit être certifié EN16436 avec une longueur maximale de 1,5 m.

Si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou le robinet du détendeur, tournez le bouton de commande du four en position OFF et éteignez toute flamme nue.

Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez le four ou vous en approchez.

Ne rangez jamais de bouteilles de gaz de rechange sous ou à proximité du four.

N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter une fuite de gaz et n'essayez pas d'allumer les brûleurs pendant les tests.

Tenez-vous sur le côté lors de l'allumage. Ne regardez jamais directement dans l'ouverture du four ou la flamme.

N'utilise jamais de nettoyants chimiques ou de savons sur la surface de la pierre à pizza.

Ne versez jamais d'eau sur la pierre à pizza chaude, car cela pourrait la faire craquer.

Portez des gants de protection contre la chaleur lors de l'utilisation du four et lors de la manipulation d'appareils de cuisson particulièrement chauds.

N'essayez jamais de nettoyer ou d'entretenir le four lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer une partie du four.

N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange approuvés ou officiels par Ooni. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des dommages à votre four ou à vos biens.

Si le four fonctionne anormalement, éteignez-le et contactez l'assistance Ooni.

Remplacez le tuyau de gaz s'il est endommagé, ou lorsque les conditions nationales l'exigent.

Les systèmes scellés de l'appareil ne doivent pas être manipulés.

Lorsque vous utilisez ou nettoyez le four, prenez garde aux bords acérés éventuels.

Pour commencer

1 Ce qu'il y a dans la boîte :

- **un** Four Ooni Koda 2
- **b** pierre à pizza
- **c** Régulateur et tuyau (le cas échéant*)
- **d** Pile AA pour l'allumage
- **e** Porte-allumettes (fixé sous le four)
- **+** Instructions de montage Koda 2

*uniquement fourni avec les produits britanniques de 37 mBar et produits européens de 50 mBar

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

TOUJOURS tenir le four par le dessous de la base, **JAMAIS** par l'intérieur de la coque supérieure.

Prolongez la garantie de 1 an à 5 ans*, gratuitement, en enregistrant votre appareil à l'adresse **ooni.com/warranty** dans les 60 jours suivant l'achat.*

* Les conditions générales s'appliquent

2 Installation et assemblage

a. Choisissez une position et une surface appropriées pour l'installation.
   i. La table modulaire ou pliante Ooni ou une autre surface robuste en métal ou en bois est idéale pour soutenir le four. Ne pose pas ton four sur des tables en plastique ou en verre. Assure-toi toujours que la table peut supporter le poids du four.
   ii. La surface doit permettre d'orienter l'ouverture du four à l'opposé du vent et de respecter une distance de 1 mètre de toute structure ou matériau combustible.
   iii. Nous recommandons de positionner le four de façon à ce que la pierre à pizza se trouve à une hauteur de 1,1 m du sol.

b. Sors délicatement le four de sa boîte et pose-le doucement sur une surface appropriée.

c. Dépliez les pieds en veillant à ce que le pied arrière se verrouille en place avec un clic. Pour rabattre le pied arrière afin de ranger le four, poussez le bouton pour le déverrouiller.

d. Place le four à l'endroit prévu.

2.1 Installation de la batterie d'allumage

- Le compartiment de la pile d'allumage se trouve à l'intérieur du pied avant droit (lorsque vous faites face au four).

a. Ouvre en tirant la languette vers le bas et en retirant le couvercle, puis installe la pile AA fournie, en faisant attention aux indications +/-.

b. Remets le couvercle en place et assure-toi qu'il s'enclenche.

- Si tu stockes le four pendant plus d'un mois, retire la batterie.

2.2 Insérer la pierre à pizza

- La pierre à pizza est lourde ; fais attention à ne pas te pincer les doigts.

a. Avec les deux mains, soulevez et faites glisser la pierre à pizza avec précaution, en veillant à ne pas rayer le rebord avant de la pierre à pizza.

b. Pour retirer la pierre à pizza, utilise une main pour pousser vers le haut à travers le trou dans la base du four jusqu'à ce que l'avant de la pierre à pizza soit assez haut pour pouvoir la saisir et la faire glisser à l'aide de ton autre main. N'essaie jamais de retirer la pierre à pizza lorsqu'elle est chaude.

2.3 Installation du tuyau de gaz flexible (si inclus)

Votre four peut être fourni avec le tuyau de gaz et le détendeur les mieux adaptés à l'alimentation en gaz dans votre région d'achat (ne s'applique qu'aux produits 37 mBar au Royaume-Uni et 50 mBar en Europe). Si vous avez une autre bouteille de gaz, contactez le service d'assistance d'Ooni. Pour les fours fournis sans régulateur ni tuyau, suivez les instructions ci-dessous :

AVERTISSEMENT

Les régulateurs achetés ou de remplacement doivent être certifiés conformes à la norme EN16129 et les tuyaux à la norme EN16436, avec une longueur maximale de 1,5 m. Contactez le service d'assistance d'Ooni ou achetez sur www.ooni.com si vous avez des doutes.

- **ATTENTION.** Il s'agit d'un ajustement très serré. Assurez-vous que le collier de serrage lâche est déplacé vers le bas du tuyau, loin de l'extrémité, avant de commencer.

a. Réchauffez l'extrémité du tuyau dans une tasse d'eau bouillie pendant quelques secondes pour l'assouplir. Poussez le tuyau sur l'embout, en veillant à ce qu'il soit bien en place sur les joints d'étanchéité. Consultez les images pour référence.

b. Remettre le collier de serrage lâche sur le joint tuyau-raccord.

c. Serrer le clip jubilé à l'aide d'un tournevis approprié.

Installation d'un tuyau à visser.

- Il s'agit d'un filetage à gauche. Serrer sur le produit en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Voir la section sur le test de fuite avant d'utiliser le four.

3 Raccordement au gaz

ⓘ Tourne le cadran de commande sur la position OFF avant de brancher la bouteille de gaz.

⏻ AVERTISSEMENT

À utiliser uniquement avec des bouteilles de moins de 13 kg, d'un diamètre maximum de 315 mm et d'une hauteur maximum de 580 mm.

Soyez prudent lorsque vous fixez ou remplacez la bouteille de gaz et éloignez-la de toute source d'inflammation.

L'appareil et la bouteille de gaz doivent être séparés d'au moins 635 mm.

Connectez uniquement les types de gaz indiqués sur la plaque signalétique.

3.1 Raccordement de la bouteille de gaz

Bouteille de gaz pour patio

ⓘ Ce type de bouteille de gaz utilise un détendeur à emboîtement avec robinet intégré.

a. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retire les débris éventuels et inspecte le tuyau pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.

b. Assurez-vous que le cadran de commande du four est en position OFF.

c. Le commutateur de la vanne de régulation doit aussi être en position verticale (OFF).

d. Raccordez l'ensemble du détendeur à la bouteille en le poussant sur l'orifice de cette dernière jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

e. Ouvrez complètement la vanne du régulateur en tournant l'interrupteur en position horizontale (ON).

Bouteille de gaz POL

ⓘ Ce type de bouteille de gaz utilise un raccord de bouteille de gaz fileté à gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

a. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retire les débris éventuels et inspecte le tuyau pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.

b. Assurez-vous que le cadran de commande du four est en position OFF.

c. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est complètement fermé, puis vissez le détendeur sur le raccord du robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

3.2 Test d'étanchéité

AVERTISSEMENT

Si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou le robinet du détendeur, tournez le bouton de commande du four en position OFF et éteignez toute flamme nue.

N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter une fuite de gaz et n'essayez pas d'allumer le brûleur pendant les tests.

a. À l'aide d'un spray détecteur de fuites ou d'une solution d'eau et de liquide vaisselle, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz chaque fois que vous rebranchez un raccord ou que vous remplacez la bouteille de gaz.

b. Utilisez un pinceau ou un flacon pulvérisateur pour appliquer la solution sur les connexions et le régulateur. Inspectez le tuyau de gaz et appliquez la solution sur les fissures que vous pourriez éventuellement trouver.

c. S'il y a une fuite, la solution fera des bulles. Si vous constatez une fuite au niveau du raccord du tuyau, resserrez le raccord et vérifiez à nouveau, pour vous assurer que la fuite n'est plus présente. Si la fuite est toujours présente ou si le tuyau comporte une fissure, retirez la bouteille de gaz et n'utilisez pas le four. Si la fuite se situe dans le four ou sur le tuyau, contactez le service d'assistance d'Ooni. Si la fuite se situe au niveau du robinet de la bouteille de gaz, contacte ton fournisseur de gaz.

Les régulateurs de remplacement doivent être certifiés conformes à la norme EN16129 et les tuyaux à la norme EN16436, avec une longueur maximale de 1,5 m.

3.3 Débrancher la bouteille de gaz

a. Tourne le cadran de commande du brûleur à gaz sur la position OFF.

b. Pour les bouteilles de gaz de terrasse, place l'interrupteur du robinet régulateur en position verticale (OFF). Tournez pour fermer le robinet des bouteilles de gaz POL.

c. Appuyez sur le bouton de libération du détendeur sous l'interrupteur du robinet pour libérer la bouteille de gaz patio.

d. Dévisse le détendeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bouteille de gaz POL.

e. Le cas échéant, placez le capuchon anti-poussière sur l'entrée exposée de la bouteille de gaz.

4 Allumer ton four

AVERTISSEMENT

Si le brûleur ne s'allume pas comme prévu, reportez-vous au guide de dépannage. Éteignez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer de le rallumer. Utilisez uniquement le bouton de commande. Ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures ou la pierre à pizza lorsque le four est allumé.

Tenez-vous sur le côté lors de l'allumage. Ne regardez jamais directement dans l'ouverture du four ou la flamme.

Portez des gants de protection contre la chaleur lors de l'utilisation du four et lors de la manipulation d'appareils de cuisson particulièrement chauds.

4.1 Allumage

a. Poussez et maintenez la molette de commande enfoncée tout en la tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour faire jaillir l'étincelle et allumer le gaz. Une fois le gaz allumé, maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.

b. Vérifie que le gaz s'est allumé.

   i. Si oui, passez à l'étape 5.

   ii. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez-le en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis essayez à nouveau.

   iii. Si le brûleur ne s'allume pas après la deuxième tentative, mettez-le en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis suivez l'étape 4.2.

c. Si les flammes sont allumées correctement, elles doivent ressembler à l'illustration.

d. Si le brûleur s'éteint accidentellement, reportez-vous au guide de dépannage.

4.2 Allumer le four avec le porte-allumettes

Ne regardez jamais directement dans le four lorsque vous l'allumez ; tenez-vous toujours sur le côté et portez des gants.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide de la molette, vous pouvez l'allumer avec une allumette. Le porte-allumettes fourni est fixé à la base devant la jambe arrière.

a. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide de la molette de commande, mettez-le d'abord en position OFF et patientez 5 minutes, le temps que le gaz se dissipe.

b. Insérez une allumette dans le porte-allumettes, enflammez l'allumette et touchez le brûleur par la bouche du four.

c. Enfoncez la molette de contrôle et tournez-la lentement au maximum. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.

d. Continuez à enfoncer la molette de commande pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez-la.

e. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement ou si l'allumette s'éteint, tournez la molette de commande en position OFF, patientez 5 minutes, puis réessayez.

5 Utilisation du brûleur à gaz

a. Tournez la molette de commande pour ajuster l'intensité de la flamme et la température selon vos besoins.
   i. Le brûleur à gaz est éteint.
   ii. Le brûleur à gaz est réglé sur **flamme maximale** .
   iii. Le brûleur à gaz est réglé sur **flamme minimale** .

6 Rodage de votre four

Vous devez roder votre four avant de l'utiliser pour la première fois.

Porte toujours des gants lorsque tu mets ta main à l'intérieur du four.

a. Pour cela, allumez le four à température maximale, et laissez-le ainsi pendant 30 minutes.

b. Éteignez le four et laissez-le refroidir complètement, puis essuyez l'intérieur avec du papier absorbant sec.

7 Arrêter le four

a. Pour éteindre votre four après l'avoir rodé ou après la cuisson de vos plats, tournez la molette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et que la flamme s'éteigne.

b. Coupez l'alimentation en gaz et débranchez le régulateur.

8 Cuisiner dans ton four

a. Allumez le brûleur à la puissance maximale pour préchauffer le four et la pierre à pizza jusqu'à atteindre la température souhaitée.

b. Ne fais cuire que les pizzas et autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour cuire de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez la gamme de casseroles et de poêles Ooni en fonte ou d'autres accessoires de cuisson approuvés par Ooni.

Ne mets jamais la main dans le four pour enlever les débris d'aliments tombés sur la pierre à pizza. Laissez-les brûler, puis retirez-les une fois le four refroidi. Reporte-toi à la procédure de nettoyage de la pierre à pizza dans la section entretien de ce manuel pour obtenir des conseils supplémentaires.

Nous recommandons fortement d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre àpizza. Votre pierre à pizza chauffera plus lentement que l'air à l'intérieur du four. (Pour cuisiner une bonne pizza, il faut un équilibre entre les deux). C'est pourquoi il est important d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni ainsi que le concentrateur de température numérique (disponible sur ooni.com) pour s'assurer que la température de la pierre à pizza et celle de l'air sont proches l'une de l'autre.

Télécharge l'appli Ooni pour enregistrer ton four et avoir accès aux instructions interactives d'installation, aux tutoriels de fabrication de pizzas, aux recettes et plus encore.

9 Instructions d'entretien et de maintenance

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais de nettoyer ou d'entretenir le four lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez le four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer une partie du four.

N'utilisez pas de nettoyants chimiques sur les surfaces peintes.

Lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, prenez garde aux bords acérés éventuels.

Couvrez toujours le four lorsque vous le conservez à l'extérieur.

9.1 Nettoyer l'intérieur

a. Après chaque utilisation, éteignez le four et laissez-le refroidir complètement avant d'essuyer les surfaces intérieures et le tube du brûleur avec une feuille de papier essuie-tout sec.

9.2 Nettoyer l'extérieur

Évite les produits de nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques agressifs.

a. L'enveloppe extérieure du four peut être essuyée avec de l'eau chaude savonneuse et séchée immédiatement.

b. Pour un stockage à plus long terme et pour préserver l'aspect de votre four, utilisez la housse de transport Ooni Koda 2, que vous pouvez commander sur ooni.com. Nous recommandons de ranger le four à l'intérieur pendant les périodes prolongées sans utilisation.

9.3 Nettoyer la pierre à pizza

Ne jamais utiliser de nettoyants chimiques ou de savons sur la pierre à pizza. Ne mettez **jamais** votre pierre à pizza au contact de l'eau.

Il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza ; il est tout à fait normal que son aspect change avec le temps.

a. Allumez le four à la puissance maximale pendant 45 minutes sans rien faire cuire. La pierre à pizza s'autonettoie à haute température, et tout résidu ou débris de nourriture se transforme en cendres.

b. Laissez le four refroidir complètement, puis nettoyez les cendres à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.

La pierre à pizza de votre four est symétrique et à double face, ce qui vous permet de la retourner entre deux utilisations (une fois refroidie) et de brûler les résidus tenaces qui se trouvent en dessous la prochaine fois que vous cuisinerez.

9.4 Remplacer la batterie d'allumage

a. Si vous devez remplacer la pile d'allumage, reportez-vous à la section 2.1 et suivez les mêmes instructions pour retirer l'ancienne pile et installer la nouvelle.

b. Mettez l'ancienne pile au rebut en toute sécurité.

Dépannage

Scannez pour télécharger l'application Ooni afin d'obtenir des conseils pour réussir vos pizzas, découvrir des recettes et consulter des solutions de dépannage.

Vous pouvez également contacter le service client d'Ooni à l'adresse support.ooni.com

Kada se u ovom priručniku spominje „Ooni“, uvijek se misli na tvrtku Ooni Limited i njezine relevantne podružnice i matične tvrtke kako je definirano u odjeljku 1159 Zakona o trgovačkim društvima iz 2006.

OONI NE PRIHVAĆA NIKAKVU ODGOVORNOST, PRAVNU ILI DRUGU, ZA SLUČAJNU ILI POSLJEDIČNU ŠTETU NA IMOVINI ILI OSOBAMA KOJA PROIZLAZI IZ UPOTREBE PEĆNICE TVRTKE OONI KOJA NIJE (BILA) U SKLADU S BILO KOJOM ODREDBOM OVOG U OVOM PRIRUČNIKU.

TVRTKA OONI NI U KOJEM SLUČAJU NEĆE BITI ODGOVORNA ZA BILO KAKVU POSEBNU, NEIZRAVNU, POSLJEDIČNU ILI DRUGU ŠTETU BILO KOJE PRIRODE KOJA PREMAŠUJE IZVORNU KUPOVNU CIJENU PEĆNICE OONI.

Neke države ili zemlje ne dopuštaju isključenje ili ograničenje slučajne ili posljedične štete, stoga se takva ograničenja ili isključenja možda ne odnose na vas.

Ovaj priručnik sadrži važne informacije koje su ključne za siguran rad vaše pećnice. Pročitajte ovaj priručnik u potpunosti prije sastavljanja, instalacije, upotrebe ili servisiranja pećnice. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do oštećenja imovine, požara, teških tjelesnih ozljeda ili čak smrti.

Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

UPOZORENJE

Pročitajte upute prije uporabe uređaja i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Koristite samo na otvorenom.

Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.

Ovaj uređaj se tijekom uporabe mora držati podalje od zapaljivih materijala.

Nemojte koristiti uređaj na zapaljivim površinama.

Nemojte pomicati uređaj tijekom uporabe.

Nakon upotrebe isključite dovod plina na plinskoj boci.

Budite oprezni prilikom pričvršćivanja ili zamjene plinske mora i činite to dalje od bilo kakvih izvora plamena.

Nemojte modificirati uređaj.

Ovaj uređaj je izuzetno vruć ijekom uporabe.

Ostavite pećnicu da se potpuno ohladi prije nego što je pokrijete ili premjestite.

Pećnicom upravljajte isključivo pomoću upravljačkog kotačića; nikada ne dodirujte vanjske metalne površine ni kamen za pizzu dok je pećnica uključena.

Prilikom postavljanja pazite da otvor pećnice bude okrenut od vjetra. Postavite pećnicu najmanje 1 m od bilo koje strukture ili zapaljivog materijala. Ne upotrebljavajte pećnicu tijekom olujnog vremena ni velikog snijega.

Okrenite upravljački kotačić u položaj OFF prije spajanja plinske boce.

Priključite samo vrste plina navedene na natpisnoj pločici.

Upotrebljavajte isključivo boce manje od 13 kg, maksimalnog promjera od 315 mm i maksimalne visine od 580 mm.

Plinska cijev mora biti certificirana prema standardu EN16436 i maksimalne duljine od 1,5 m.

Ako u bilo kojem trenutku osjetite miris plina, zatvorite plinsku bocu ili regulacijski ventil, okrenite upravljački kotačić na pećnici u isključeni položaj i ugasite sve otvorene plamene.

Nemojte nositi široku odjeću dok upravljate pećnicom ili stojite blizu nje.

Nikada ne skladištite rezervne plinske boce ispod ili blizu pećnice.

Nikada nemojte provjeravati curenje otvorenim plamenom niti pokušavati zapaliti plamenike tijekom testiranja.

Prilikom paljenja stojte sa strane. Nikada ne gledajte izravno u otvor pećnice ili u plamen.

Nikada nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje ili sapune na površini kamena za pizzu.

Nikada nemojte sipati vodu na vrući kamen za pizzu jer to može uzrokovati pucanje.

Prilikom upotrebe pećnice i rukovanja posebno vrućim uređajima za kuhanje nosite zaštitne rukavice.

Nikada ne pokušavajte čistiti ili održavati dok je pećnica vruća ili u upotrebi.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za ribanje za čišćenje bilo kojeg dijela pećnice.

Upotrebljavajte isključivo službeni pribor i zamjenske dijelove ili koje je odobrila tvrtka Ooni. Ako to ne učinite, može doći do ozljeda ili oštećenja vaše pećnice ili imovine.

Ako pećnica radi nenormalno, isključite pećnicu i obratite se Ooni podršci.

Zamijenite crijevo za plin ako je oštećeno ili kada to zahtijevaju nacionalni uvjeti.

Zatvorenim sustavima uređaja ne smije se manipulirati.

Budite oprezni pri korištenju ili čišćenju pećnice jer mogu biti prisutni oštri rubovi.

Početak rada

1 Što je u kutiji:

- **a** Pećnica Ooni Koda 2
- **b** Kamen za pizzu
- **c** Regulator i crijevo (ako je primjenjivo*)
- **d** AA baterija za paljenje
- **e** Držač šibica (pričvršćen na donju stranu pećnice)
- **+** Upute za sastavljanje pećnice Koda 2

*isporučuje se samo s britanskim proizvodima od 37 mbar iz europskim proizvodima od 50 mbar

NEMOJTE podizati pećnicu s kamenom za pizzu na mjestu.

UVIJEK držite pećnicu s donje strane postolja, **NIKAD** s unutarnje strane gornjeg kućišta.

Produljite jednogodišnje jamstvo na 5 godina*, besplatno kada registrirate svoj proizvod na **ooni.com/warranty** u roku od 60 dana od kupnje.*

*Primjenjuju se uvjeti i odredbe

2 Postavljanje i montaža

a. Odaberite prikladan položaj i površinu za postavljanje.
   i. Idealna potpora za pećnicu su modularni ili sklopivi stol Ooni ili druga čvrsta metalna ili drvena potpora. Ne postavljajte pećnicu na plastične ili staklene stolove. Uvijek osigurajte da stol može izdržati težinu pećnice.
   ii. Površina mora omogućavati da otvor pećnice bude okrenut od smjera puhanja vjetra i mora biti udaljen 1 m od bilo koje strukture ili zapaljivog materijala.
   iii. Preporučujemo da pećnicu postavite tako da kamen za pizzu bude na visini od 1,1 m od tla.
b. Pažljivo podignite pećnicu iz kutije i nježno je stavite na prikladnu površinu.
c. Rasklopite noge osiguravajući da stražnja noga sjedne na mjestu uz klik. Da biste sklopili stražnju nogu radi skladištenja, pritisnite gumb za otključavanje.
d. Postavite pećnicu na predviđeno mjesto.

2.1 Ugradnja baterije za paljenje

- Odjeljak za bateriju za paljenje nalazi se u prednjoj desnoj nozi (kada ste okrenuti prema pećnici).

a. Otvorite odjeljak tako da povučete jezičak prema dolje i uklonite poklopac, zatim ugradite priloženu AA bateriju, pri čemu obratite pažnju na smjer +/–.

b. Vratite poklopac i provjerite je li kliknuo natrag na svoje mjesto.

- Ako pećnicu čuvate dulje od mjesec dana, izvadite bateriju.

2.2 Umetanje kamena za pizzu

Kamen za pizzu je težak; Pazite da ne uštipnete prste.

a. Objema rukama pažljivo podignite i gurnite kamen za pizzu na mjesto, pazeći da ne ogrebete prednju letvicu kamena za pizzu.

b. Da biste uklonili kamen za pizzu, jednom rukom gurnite kroz rupu na dnu pećnice dok se prednji dio kamena za pizzu ne nagne dovoljno visoko da ga uhvatite i izvučete drugom rukom. Nikada ne pokušavajte ukloniti kamen za pizzu dok je vruć.

2.3 Ugradnja plinske cijevi (ako je priložena)

Vaša pećnica može biti isporučena s plinskim crijevom i regulatorom koji su najprikladniji za opskrbu plinom u regiji u kojoj ste kupili proizvod (odnosi se samo na proizvode od 37 mBar (UK) i 50 mBar (Europa)). Ako imate alternativnu plinsku bocu, obratite se Ooni podršci. Za pećnice koje se isporučuju bez regulatora i crijeva slijedite upute u nastavku:

UPOZORENJE

Kupljeni ili zamjenski regulatori moraju biti certificirani prema standardu EN16129, a crijeva prema standardu EN16436 i maksimalne duljine 1,5 m. Ako ste u nedoumici, obratite se podršci tvrtke Ooni ili izvršite kupnju na web-mjestu www.ooni.com.

OPREZ. Vrlo je čvrst spoj. Prije početka obavezno pomaknite otpušteno postavljenu kopču dalje niz cijev, dalje od kraja.

a. Zagrijte kraj crijeva u šalici prokuhane vode nekoliko sekundi da omekša. Gurnite crijevo na nastavak, pazeći da u potpunosti nasjedne preko brtvenih elemenata. Pogledajte slike za referencu.

b. Gurnite otpušteno postavljenu kopču natrag preko spoja crijeva i nastavka.

c. Zategnite jubilarnu kopču odgovarajućim odvijačem.

Ugradnja crijeva s navojem za vijke.

- Ovo je lijevi navoj. Zategnite proizvod okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Prije upotrebe pećnice pogledajte odjeljak o provjeri curenja.

3 Spajanje na plin

Okrenite upravljački kotačić u položaj OFF prije spajanja plinske boce.

UPOZORENJE

Upotrebljavajte isključivo boce manje od 13 kg, maksimalnog promjera od 315 mm i maksimalne visine od 580 mm.

Budite oprezni pri pričvršćivanju ili mijenjanju plinske boce i to dalje od izvora paljenja.

Uređaj i plinska boca moraju biti udaljeni najmanje 635 mm.

Priključite samo vrste plina koje su navedene na natpisnoj pločici.

3.1 Spajanje plinske boce

Vanjska plinska boca

Ta vrsta plinske boce upotrebljava potisni regulator s integriranim ventilom.

a. Pregledajte spojeve ventila, priključak i sklop regulatora. Uklonite sve ostatke i pregledajte crijevo na oštećenja.
b. Provjerite je li upravljački kotačić pećnice u isključenom položaju.
c. Prekidač ventila regulatora također treba biti u okomitom (OFF) položaju.
d. Spojite sklop regulatora na cilindar tako da ga gurnete na otvor cilindra dok ne sjedne na mjesto.
e. Potpuno otvorite ventil regulatora okretanjem prekidača u vodoravni (ON) položaj.

POL plinska boca

Na toj vrsti plinske boce upotrebljava se plinski priključak s lijevim navojem (navoj u smjeru obrnutom od kazaljke na satu).

a. Pregledajte spojeve ventila, priključak i sklop regulatora. Uklonite sve ostatke i pregledajte crijevo na oštećenja.
b. Provjerite je li upravljački kotačić pećnice u isključenom položaju.
c. Uvjerite se da je ventil plinske boce potpuno ISKLJUČEN, a zatim pričvrstite regulator na priključak ventila plinske boce dok ne bude zategnut.

3.2 Ispitivanje nepropusnosti

UPOZORENJE

Ako u bilo kojem trenutku osjetite miris plina, zatvorite plinsku bocu ili regulacijski ventil, okrenite upravljački kotačić na pećnici u isključeni položaj i ugasite sve otvorene plamene.

Nikad nemojte provjeravati postoji li curenje s otvorenim plamenom, kao ni pokušavati zapaliti plamenik tijekom provjere.

a. Pomoću spreja za otkrivanje curenja ili otopine deterdženta za suđe i vode provjerite postoji li curenje plina prilikom svakog spajanja priključka ili zamjene plinske boce.

b. Kistom ili bočicom s raspršivačem nanesite otopinu na spojeve i regulator. Pregledajte crijevo za plin i nanesite otopinu na sve pukotine koje pronađete.

c. Ako postoji curenje, otopina će stvarati mjehuriće. Ako primijetite curenje u priključku crijeva, zategnite priključak i ponovno provjerite ima li curenja. Ako se curenje nastavi ili postoji curenje iz pukotine na crijevu, uklonite plinsku bocu i nemojte upotrebljavati pećnicu. Ako se otkrije curenje u pećnici ili crijevu, obratite se Ooni podršci. Ako se otkrije curenje u ventilu plinske boce, obratite se dobavljaču plina.

Zamjenski regulatori moraju biti certificirani prema standardu EN16129, a crijeva prema standardu EN16436 i maksimalne duljine 1,5 m.

3.3 Odspajanje plinske boce

a. Okrenite upravljački kotačić plinskog plamenika u isključeni položaj.

b. Okrenite prekidač regulacijskog ventila u okomiti (isključeni) položaj za vanjske plinske boce. Okrenite da biste zatvorili ventil cilindra za POL plinske boce.

c. Pritisnite gumb za otpuštanje regulatora ispod prekidača ventila da biste ga otpustili iz vanjske plinske boce.

d. Odvijte regulator u smjeru kazaljke na satu za POL plinsku bocu.

e. Ako postoji, stavite poklopac za prašinu na izloženi ulaz plinske boce.

4 Paljenje pećnice

UPOZORENJE

Ako se plamenik ne upali kako se očekuje, pogledajte vodič za otklanjanje poteškoća. Ugasite plin i pričekajte 5 minuta prije nego što ga ponovno pokušate upaliti. Pećnicom upravljajte isključivo pomoću upravljačkog kotačića; nikada ne dodirujte vanjske metalne površine ni kamen za pizzu dok je pećnica uključena.

Prilikom paljenja stojte sa strane. Nikada ne gledajte izravno u otvor pećnice ili u plamen.

Prilikom upotrebe pećnice i rukovanja posebno vrućim uređajima za kuhanje nosite zaštitne rukavice.

4.1 Paljenje

a. Pritisnite i držite upravljački kotačić i polako ga okrećite u smjeru obrnutom od kazaljke na satu kako biste stvorili iskru i upalili plin. Nakon što se upali, nastavite držati kotačić još 5 sekundi kako biste održali plamen.

b. Provjerite je li se plin zapalio.

   i. Ako da, idite na korak 5.

   ii. Ako se plamenik ne upali, prebacite kotačić u isključeni položaj, pričekajte 5 minuta pa pokušajte ponovno.

   iii. Ako se plamenik ne zapali nakon drugog pokušaja, prebacite ga u isključeni položaj, pričekajte 5 minuta pa prijeđite na korak 4.2.

c. Ako su plamenovi ispravno zapaljeni, trebaju izgledati kao na slici.

d. Ako se plamenik slučajno ugasi, pogledajte rješavanje problema.

4.2 Paljenje pećnice s držačem šibica

Nikad nemojte gledati izravno u plamen prilikom paljenja: uvijek stanite sa strane i nosite rukavice cijelo vrijeme.

Ako se plamenik ne upali nakon nekoliko pokušaja pomoću kontrolnog kotačića, možete ga upaliti šibicom. Priloženi držač šibica pričvršćen je na postolje ispred stražnje noge.

a. Ako ste već pokušali upaliti plamenik pomoću upravljačkog kotačića, prebacite ga u isključeni položaj i pričekajte 5 minuta da se sav plin rasprši.

b. Umetnite šibicu u držač šibica, zapalite šibicu i prinesite je plameniku putem otvora pećnica.

c. Pritisnite kontrolni kotačić i polako ga okrenite na maksimum. Plamenik bi se trebao odmah zapaliti.

d. Nastavite pritiskati upravljački kotačić 5 sekundi nakon paljenja, zatim ga otpustite.

e. Ako se plamenik ne upali odmah ili ako se šibica ugasi, okrenite upravljački kotačić u isključeni položaj, pričekajte 5 minuta pa pokušajte ponovno.

5 Korištenje plinskog plamenika

a. Okrenite upravljački kotačić da biste prilagodili plamen i temperaturu po potrebi.
   i. Plinski plamenik je ISKLJUČEN.
   ii. Plinski plamenik postavljen je na **maksimalni** plamen.
   iii. Plinski plamenik je postavljen na **minimalni** plamen.

6 Priprema pećnice za upotrebu

Prije prvog kuhanja u pećnici morate je pripremiti za upotrebu.

Uvijek nosite rukavice kada stavljate ruku u pećnicu.

a. Da biste to učinili, zagrijte pećnicu na najvišoj temperaturi tijekom 30 minuta.

b. Isključite pećnicu i ostavite da se potpuno ohladi, a zatim obrišite unutrašnjost suhim papirnatim ručnicima.

7 Isključivanje pećnice

a. Da biste isključili pećnicu nakon pripreme ili kuhanja, okrenite upravljački kotačić u smjeru obrnutom od kazaljke na satu dok se ne zaustavi i plamen se ne ugasi.

b. Isključite dovod plina i odspojite regulator.

8 Kuhanje u pećnici

a. Uključite plamenik na punoj snazi da biste predzagrijali pećnicu i kamen za pizzu dok ne postignete željenu temperaturu.

b. Pizzu i druga suha jela na bazi kruha kuhajte samo izravno na kamenu za pizzu. Za spremanje mesa, povrća ili drugih jela upotrijebite asortiman proizvoda Ooni od lijevog željeza i tava Ooni ili drugi pribor za kuhanje koji je odobrila tvrtka Ooni.

Nikada nemojte posezati u pećnicu kako biste uklonili ostatke hrane koji su pali na kamen za pizzu. Ostavite da izgori, a zatim ga izvadite nakon što se pećnica ohladi. Za dodatne savjete pogledajte postupak za čišćenje kamena za pizzu u odjeljku o održavanju.

Toplo preporučujemo korištenje Ooni digitalnog infracrvenog termometra za precizno mjerenje temperature kamena za pizzu. Vaš kamen za pizzu zagrijavat će se sporije od zraka unutar pećnice (da biste ispekli izvrsnu pizzu, treba vam ravnoteža između oba). Zbog toga je važno upotrebljavati digitalni infracrveni termometar Ooni, kao i digitalno središte za temperaturu (dostupno na web-mjestu ooni.com) kako biste osigurali da se temperatura kamena za pizzu i temperatura zraka ne razlikuju previše.

Preuzmite aplikaciju Ooni kako biste registrirali svoju pećnicu i dobili pristup interaktivnim uputama za postavljanje, uputama za pripremu pizze, receptima i još mnogo toga.

9 Upute za njegu i održavanje

UPOZORENJE

Nikada ne pokušavajte čistiti ili održavati dok je pećnica vruća ili u upotrebi.

Uvijek nosite rukavice prilikom čišćenja pećnice.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za ribanje za čišćenje bilo kojeg dijela pećnice.

Ne koristite kemijska sredstva za čišćenje na obojenim površinama.

Budite oprezni prilikom čišćenja unutar pećnice jer mogu biti prisutni oštri rubovi.

Ako je čuvate vani, uvijek pokrijte pećnicu.

9.1 Čišćenje unutrašnjosti

a. Nakon svake upotrebe isključite pećnicu i ostavite je da se potpuno ohladi prije nego što obrišete unutarnje površine i duž cijevi plamenika suhim papirnatim ručnicima.

9.2 Čišćenje vanjštine

Izbjegavajte abrazivne proizvode za čišćenje ili one s jakim kemikalijama.

a. Vanjska ljuska pećnice može se obrisati toplom sapunicom i odmah osušiti.

b. Za dulje skladištenje i održavanje izgleda pećnice upotrijebite pokrov za nošenje Ooni Koda 2, koji možete naručiti na web-mjestu ooni.com. Preporučujemo čuvanje pećnice u zatvorenom prostoru tijekom duljeg razdoblja bez upotrebe.

9.3 Čišćenje kamena za pizzu

Nikad nemojte upotrebljavati kemijska sredstva za čišćenje ni sapune na kamenu na pizzu. **Nikad nemojte** izlagati kamen za pizzu vodi.

Nema potrebe za pranjem kamena za pizzu. Sasvim je normalno da se njegov izgleda mijenja tijekom vremena.

a. Uključite pećnicu na najvišoj temperaturi tijekom 45 minuta bez pripreme hrane u njoj. Kamen za pizzu samostalno će se očistiti pri visokim temperaturama i svi ostaci hrane ili nečistoće pretvorit će se u pepeo.

b. Ostavite pećnicu da se u potpunosti ohladi, zatim očistite pepeo pomoću četke za pećnicu za pizzu Ooni.

Vaš kamen za pizzu simetričan je dvostran, stoga ga između upotreba možete okretati (nakon što se ohladi) i tako spaliti tvrdokorne ostatke na donjoj strani prilikom sljedeće upotrebe.

9.4 Zamjena baterije za paljenje

a. Ako trebate zamijeniti bateriju za paljenje, pogledajte odjeljak 2.1 i slijedite iste upute kako biste uklonili staru i instalirali novu.

b. Sigurno odložite staru bateriju.

Rješavanje problema

Skenirajte da biste preuzeli aplikaciju Ooni za savjete za pizzu, recepte i rješavanje problema.

Također možete kontaktirati Ooni korisničku podršku na support.ooni.com

A kézikönyvben az „Ooni”-ra történő összes hivatkozás magában foglalja az Ooni Limited-et és annak érintett leányvállalatait és holdingtársaságait a 2006. évi társasági törvény 1159. szakaszában meghatározottak szerint.

AZ OONI NEM VÁLLAL SEMMILYEN JOGI VAGY EGYÉB FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A VAGYONI KÁROKÉRT VAGY SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKÉRT, AMELYEK ABBÓL FAKADNAK, HOGY AZ OONI SÜTŐJÉT NEM A JELEN KÉZIKÖNYVBEN FOGLALT RENDELKEZÉSEKNEK MEGFELELŐEN HASZNÁLJA/HASZNÁLTA.

AZ OONI SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SEMMILYEN SPECIÁLIS, KÖZVETETT, KÖVETKEZMÉNYES VAGY EGYÉB KÁRÉRT, AMELY MEGHALADJA AZ OONI SÜTŐ EREDETI VÉTELÁRÁT.

Egyes államok vagy országok nem teszik lehetővé a véletlen vagy következményes károk kizárását vagy korlátozását, ezért előfordulhat, hogy az ilyen korlátozások vagy kizárások nem vonatkoznak Önre.

Ez a kézikönyv fontos információkat tartalmaz, amelyek elengedhetetlenek a sütő biztonságos működéséhez. A sütő összeszerelése, telepítése, használata vagy szervizelése előtt olvassa el teljes egészében ezt a kézikönyvet. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása anyagi kárt, tüzet, súlyos testi sérülést vagy akár halált is okozhat.

Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából.

FIGYELMEZTETÉS

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat, és őrizze meg őket későbbi felhasználás céljából.

Csak a szabadban használja.

A hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. Tartsa távol a kisgyermekeket.

Ezt a készüléket használat közben gyúlékony anyagoktól távol kell tartani.

Ne használja a készüléket gyúlékony felületeken.

Használat közben ne mozgassa a készüléket.

Használat után zárja el a gázellátást a gázpalacknál.

Legyen óvatos a gázpalack felszerelésekor vagy cseréjekor, és ezt minden gyújtóforrástól távol végezze.

Ne módosítsa a készüléket.

Ez a készülék használat közben rendkívül forró.

Hagyja a sütőt teljesen lehűlni, mielőtt lefedné vagy mozgatná.

A sütőt csak a vezérlőtárcsával kezelje; soha ne érintse meg a külső fémfelületeket vagy a pizzakövet, amíg a sütő működik.

Beállításkor ügyeljen arra, hogy a sütő szája a széltől távol legyen. Helyezze a sütőt legalább 1 m távolságra bármilyen szerkezettől vagy éghető anyagtól. Ne használja viharos időben vagy erős hóban.

A gázpalack csatlakoztatása előtt fordítsa a vezérlőtárcsát OFF állásba.

Csak az adattáblán felsorolt gáztípusokat csatlakoztassa.

Csak 13 kg alatti, legfeljebb 315 mm átmérőjű és legfeljebb 580 mm magasságú palackokkal használható.

A gáztömlőnek EN16436 tanúsítvánnyal kell rendelkeznie, és hossza nem haladhatja meg az 1,5 métert.

Ha bármikor gázszagot érez, zárja el a gázpalackot vagy a szabályozó szelepet, fordítsa a sütő vezérlőtárcsáját OFF állásba, és oltsa el a nyílt lángot.

Ne viseljen laza ruhát, amikor a sütő közelében dolgozik vagy áll.

Soha ne tároljon tartalék gázpalackokat a sütő alatt vagy közelében.

Soha ne ellenőrizze a szivárgást nyílt lánggal, és ne próbálja meg meggyújtani az égőket tesztelés közben.

A begyújtásnál álljon oldalra. Soha ne nézzen közvetlenül a sütő szájába vagy a lángba.

Soha ne használjon vegyi tisztítószert vagy szappant a pizzakő felületén.

Soha ne öntsön vizet a forró pizzakőre, mert ez megrepedhet.

Viseljen hővédő kesztyűt a sütő használatakor és különösen forró főzőkészülék kezelésekor.

Soha ne kísérelje meg a tisztítást vagy karbantartást, amíg a sütő forró vagy használatban van.

Ne használjon súrolószert vagy súrolópárnát a sütő bármely részének tisztításához.

Csak az Ooni által jóváhagyott vagy hivatalos tartozékokat és pótalkatrészeket használjon. Ennek elmulasztása sérüléshez vezethet vagy kárt okozhat a sütőben vagy az ingatlanban.

Ha a sütő rendellenesen működik, kapcsolja ki a sütőt, és vegye fel a kapcsolatot az Ooni ügyfélszolgálatával.

Cserélje ki a gázcsövet, ha az megsérült, vagy ha az országában érvényes előírások ezt megkövetelik.

A készülék zárt rendszereit nem szabad manipulálni.

Legyen óvatos a sütő használatánál vagy tisztításánál, mert a készülékben éles peremek lehetnek.

Kezdő lépések

1 A doboz tartalma:

- **a** Ooni Koda 2 sütő
- **b** Pizzakő
- **c** Szabályozó és tömlő (adott esetben*)
- **d** AA elem gyújtáshoz
- **e** Gyufaszáltartó (a sütő alsó oldalához rögzítve)
- **+** Koda 2 összeszerelési útmutató

*csak az Egyesült Királyságba szállított 37 mbar-os és az európai 50 mbar-os termékekhez van mellékelve

NE emelje fel a sütőt pizzakővel a helyén.

MINDIG az alap aljánál fogva tartsa a sütőt, **SOHA NEM** a felső ház belsejénél fogva.

1 éves garanciáját ingyen meghosszabbíthatja 5 évre*, ha a vásárlástól számított 60 napon belül regisztrálja termékét az **ooni.com/warranty** oldalon.*

*Az Általános Szerződési Feltételek érvényesek

2 Beállítás és összeszerelés

a. Válassza ki a megfelelő pozíciót és felületet a beállításhoz.
   i. Az Ooni moduláris vagy összecsukható asztal vagy más erős fém- vagy fafelület ideális a sütő támogatásához. Ne állítsa a sütőt műanyag vagy üveg asztalra. Mindig győződjön meg arról, hogy az asztal ellenáll a sütő súlyának.
   ii. A felületnek lehetővé kell tennie, hogy a sütő szája szélirányba nézzen, és 1 m távolságra kell lennie minden szerkezettől vagy éghető anyagtól.
   iii. Javasoljuk, hogy a sütőt úgy helyezze el, hogy a pizzakő 1,1 m magasságban legyen a talajtól.

b. Óvatosan emelje ki a sütőt a dobozból, és vigyázva helyezze el egy megfelelő felületen.

c. Hajtsa ki a lábakat, és biztosítsa, hogy a hátsó láb egy kattintással a helyére rögzüljön. A hátsó láb összecsukásához nyomja meg a kioldógombot.

d. Helyezze a sütőt a kívánt helyre.

2.1 A gyújtáselem behelyezése

- A gyújtáselem rekesze a jobb első láb belsejében található (a sütő felé nézve).

a. A fület lefelé húzva nyissa ki és távolítsa el a fedelet, majd helyezze be a mellékelt AA elemet, figyelve a +/- jelzésekre.

b. Helyezze vissza a fedelet, és győződjön meg róla, hogy visszapattan a helyére.

- Ha több mint egy hónapig tárolja a sütőt, vegye ki az elemet.

2.2 A pizzakő behelyezése

A pizzakő nehéz; ügyeljen arra, hogy ne csípje be az ujjait.

a. Mindkét kezével óvatosan emelje fel és csúsztassa a pizzakövet a helyére, ügyelve arra, hogy ne karcolja meg az elülső pizzapárkányt.

b. A pizzakő eltávolításához az egyik kezével nyomja felfelé a követ a sütő alján lévő lyukon keresztül, amíg a pizzakő eleje már elég magasra billent ahhoz, hogy megfoghassa és kicsúsztathassa a másik kezével. Soha ne próbálja meg eltávolítani a pizzakövet, amíg az forró.

2.3 A gázcső felszerelése (ha mellékelve van)

A sütőjét a vásárlás régiójában biztosított gázellátásnak leginkább megfelelő gáztömlővel és szabályozóval szállíthatjuk (csak az Egyesült Királyság 37 mbar-os és az európai 50 mbar-os termékekre vonatkozik). Ha van alternatív gázpalackja, vegye fel a kapcsolatot az Ooni ügyfélszolgálatával. Szabályozó és tömlő nélkül szállított sütők esetén kövesse az alábbi utasításokat:

FIGYELMEZTETÉS

A megvásárolt vagy cseréként beszerzett szabályozóknak EN16129 szerinti, a tömlőknek pedig EN16436 szerinti tanúsítással kell rendelkezniük, és legfeljebb 1,5 m hosszúak lehetnek. Ha kétségei vannak, vegye fel a kapcsolatot az Ooni ügyfélszolgálatával, vagy vásároljon a www.ooni.com weboldalról.

VIGYÁZAT. Ez egy nagyon szoros illeszkedés. Indítás előtt ügyeljen arra, hogy a laza tömlőbilincset a tömlő végétől távolabb mozgassa.

a. Melegítse fel a tömlő végét egy csésze forralt vízben néhány másodpercig, hogy az meglágyuljon. Nyomja a tömlőt a csonkra, és ügyeljen, hogy teljesen felfeküdjön a tömítőelemekre. Lásd a képeket referenciaként.

b. Csúsztassa vissza a laza tömlőbilincset a tömlő-csonk csatlakozásra.

c. Húzza meg a tömlőbilincset megfelelő csavarhúzóval.

Csavaros rögzítésű tömlő felszerelése.

- Ez egy balmenetes csatlakozás. Húzza meg a terméket az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.

Lásd a sütő használata előtt végzendő szivárgásvizsgálatról szóló részt.

3 Csatlakozás gázhoz

ⓘ A gázpalack csatlakoztatása előtt fordítsa a vezérlőtárcsát OFF állásba.

⏻ FIGYELMEZTETÉS

Csak 13 kg alatti, legfeljebb 315 mm átmérőjű és legfeljebb 580 mm magasságú palackokkal használható.

Legyen óvatos a gázpalack csatlakoztatásánál vagy cseréjénél, és ezt gyújtóforrásoktól távol végezze.

A készüléknek és a gázpalacknak legalább 635 mm-re kell lennie egymástól.

Csak olyan gáztípusokat csatlakoztasson, amelyek szerepelnek az adattáblán.

3.1 A gázpalack csatlakoztatása

Terasz gázpalack

ⓘ Ez a gázpalack típus beépített szeleppel ellátott, gyorscsatlakozós szabályozót használ.

a. Ellenőrizze a szelepcsatlakozásokat, a nyílást és a szabályozót. Távolítsa el a törmeléket és ellenőrizze, hogy a tömlő nem sérült-e meg.

b. Győződjön meg arról, hogy a sütő vezérlőtárcsája OFF állásban van.

c. A szabályozó szelepkapcsolójának függőleges (OFF) helyzetben kell lennie.

d. Csatlakoztassa a szabályozó egységet a palackhoz úgy, hogy rányomja a palack kivezetésére, amíg az a helyére nem kattan.

e. Nyissa ki teljesen a szabályozó szelepet a kapcsoló vízszintes (ON) állásba fordításával.

POL gázpalack

ⓘ Ez a gázpalack típus bal oldali (az óramutató járásával ellentétes irányban) menetes gázcsatlakozót használ.

a. Ellenőrizze a szelepcsatlakozásokat, a nyílást és a szabályozót. Távolítsa el a törmeléket és ellenőrizze, hogy a tömlő nem sérült-e meg.

b. Győződjön meg arról, hogy a sütő vezérlőtárcsája OFF állásban van.

c. Győződjön meg arról, hogy a gázpalack szelepe teljesen el van zárva, majd csavarja rá a szabályozót a gázpalack szelepszerelvényére, amíg szorosan nem rögzül.

3.2 Szivárgások tesztelése

FIGYELMEZTETÉS

Ha bármikor gázszagot érez, zárja el a gázpalackot vagy a szabályozó szelepet, fordítsa a sütő vezérlőtárcsáját OFF állásba, és oltsa el a nyílt lángot.

Soha ne ellenőrizze a szivárgást nyílt lánggal, és ne próbálja meg ellenőrzés közben meggyújtani az égőt.

a. Szivárgásérzékelő spray-vel vagy mosogatószappan és víz oldatával ellenőrizze a gázszivárgást minden alkalommal, amikor újra csatlakoztat egy szerelvényt vagy kicseréli a gázpalackot.

b. Ecsettel vagy spray-palackkal vigye fel az oldatot a csatlakozásokra és a szabályozóra. Vizsgálja meg a gázcsövet, és vigye fel az oldatot minden talált repedésre.

c. Szivárgás esetén az oldat buborékol. Ha szivárgást észlel a tömlő csatlakozásánál, húzza meg a szerelvényt, és ellenőrizze újra a szivárgást. Ha a szivárgás továbbra is fennáll, vagy a tömlőn lévő repedés szivárog, csatlakoztassa le a gázpalackot, és ne működtesse a sütőt. Ha szivárgást talál a sütőben vagy a tömlőben, forduljon az Ooni ügyfélszolgálatához. Ha szivárgást talál a gázpalack szelepében, vegye fel a kapcsolatot a gázszolgáltatóval.

A cseréként beszerzett szabályozóknak EN16129 szerinti, a tömlőknek pedig EN16436 szerinti tanúsítással kell rendelkezniük, és legfeljebb 1,5 m hosszúak lehetnek.

3.3 A gázpalack leválasztása

a. Forgassa a gázégő vezérlőtárcsáját OFF állásba.

b. Forgassa el a szabályozó szelepkapcsolóját függőleges (KI) helyzetbe a terasz gázpalackok esetében. Elforgatva zárja el a POL gázpalackok zárószelepét.

c. Nyomja meg a szabályozó kioldó gombját a szelepkapcsoló alatt, hogy kioldja azt a terasz gázpalackról.

d. Csavarja le a szabályozót az óramutató járásával megegyező irányban a POL gázpalackról.

e. Ha van, helyezze a porvédő sapkát a gázpalack szabad bemenetére.

4 A sütő begyújtása

FIGYELMEZTETÉS

Ha az égő nem gyullad ki a várt módon, tekintse meg a hibaelhárítási útmutatót. Zárja el a gázt, és várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálna meggyújtani. A sütőt csak a vezérlőtárcsával kezelje; soha ne érintse meg a külső fémfelületeket vagy a pizzakövet, amíg a sütő működik.

A begyújtásnál álljon oldalra. Soha ne nézzen közvetlenül a sütő szájába vagy a lángba.

Viseljen hővédő kesztyűt a sütő használatakor és különösen forró főzőkészülék kezelésekor.

4.1 Gyújtás

a. Nyomja be és tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát, miközben lassan elforgatja az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy szikrázzon és meggyújtsa a gázt. Miután meggyulladt, tartsa lenyomva 5 másodpercig, hogy a láng tovább égjen.

b. Ellenőrizze, hogy a gáz meggyulladt-e.

   i. Ha igen, folytassa a 5. lépéssel.

   ii. Ha az égő nem gyullad meg, állítsa KI pozícióba, várjon 5 percet, majd próbálja újra.

   iii. Ha az égő a második kísérlet után sem gyullad meg, állítsa KI pozícióba, várjon 5 percet, majd menjen a 4.2 lépésre.

c. Ha a lángok helyesen meggyulladtak, akkor az ábrához hasonlóan kell kinézniük.

d. Ha az égő véletlenül kialszik, kérjük, tanulmányozza a hibaelhárítást.

4.2 A sütő begyújtása a gyufaszáltartóval

Begyújtáskor soha ne nézzen közvetlenül a sütőbe; mindig álljon oldalra, és viseljen kesztyűt.

Ha az égő begyújtása többszöri kísérlet után sem sikerül a vezérlőtárcsával, akkor gyufával is begyújthatja. A mellékelt gyufaszáltartó a hátsó láb előtt van az alapra erősítve.

a. Ha már megpróbálta meggyújtani az égőt a vezérlőtárcsával, kapcsolja KI állásba, és várjon 5 percet, amíg a gáz eloszlik.

b. Helyezzen egy gyufát a gyufaszáltartóba, gyújtsa meg a gyufát, és érintse az égőhöz a sütő nyílásán keresztül.

c. Nyomja be a vezérlőtárcsát, és lassan forgassa maximálisra. Az égőnek azonnal meg kell gyulladnia.

d. Gyújtás után még 5 másodpercig nyomja be a vezérlőtárcsát, majd engedje el.

e. Ha az égő nem gyullad meg azonnal, vagy a gyufát elfújja, zárja EL a vezérlőtárcsát, várjon 5 percet, majd próbálja újra.

5 A gázégő használata

a. Forgassa el a vezérlőtárcsát a láng és a hőmérséklet szükség szerinti beállításához.
   i. A gázégő KI van kapcsolva.
   ii. A gázégő **maximális** lángra van állítva.
   iii. A gázégő **minimális** lángra van állítva.

6 A sütő beüzemelése

A sütőt az első sütés előtt be kell üzemelnie.

Mindig viseljen kesztyűt, amikor a kezét a sütőbe helyezi.

a. Ehhez üzemeltesse a sütőt maximum hőmérsékleten 30 percig.

b. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja teljesen kihűlni, majd törölje le a belsejét száraz papírtörlővel.

7 A sütő kikapcsolása

a. A beüzemelés vagy sütés utáni kikapcsoláshoz tekerje a vezérlőtárcsát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az nem forgatható tovább és a láng ki nem alszik.

b. Zárja el a gázellátást és csatlakoztassa le a szabályozót.

8 Főzés a sütőben

a. Kapcsolja be az égőfejet teljes teljesítményen, hogy előmelegítse a sütőt és a pizzakövet, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet

b. Csak pizzát és más száraz, kenyér alapú ételeket főzzön közvetlenül a pizzakőre. Hús, zöldség vagy egyéb ételek főzéséhez használja az Ooni öntöttvas és Ooni serpenyők választékát vagy más, az Ooni által jóváhagyott főzési kiegészítőket.

Soha ne nyúljon a sütőbe, hogy eltávolítsa a pizzakőre esett ételhulladékot. Hagyja kiégni, majd vegye ki, miután a sütő lehűlt. További tippekért tekintse meg a pizzakő tisztítási eljárását a kézikönyv karbantartási szakaszában.

Erősen javasoljuk az Ooni digitális infravörös hőmérő használatát a pizzakő hőmérsékletének pontos méréséhez. A pizzakő lassabban melegszik fel, mint a sütő belsejében lévő levegő. (A nagyszerű pizza elkészítéséhez mindkettő egyensúlyára van szükség.) Ezért fontos, hogy Ooni Digital Infrared Thermometer hőmérőt, valamint Digital Temperature Hub hőmérőt (elérhető a ooni.com webhelyen) használjon, hogy a pizzakő és a levegő hőmérséklete szoros tartományon belül legyen.

Töltse le az Ooni alkalmazást, hogy regisztrálja sütőjét, és hozzáférjen az interaktív beállítási utasításokhoz, pizzakészítési oktatóanyagokhoz, receptekhez és egyebekhez.

9 Kezelési és karbantartási utasítások

FIGYELMEZTETÉS

Soha ne kísérelje meg a tisztítást vagy karbantartást, amíg a sütő forró vagy használatban van.

A sütő tisztításakor mindig viseljen kesztyűt.

Ne használjon súrolószert vagy súrolópárnát a sütő bármely részének tisztításához.

Ne használjon vegyi tisztítószereket festett felületeken.

Legyen óvatos a sütő használatánál vagy tisztításánál, mert a készülék belsejében éles peremek lehetnek.

Mindig fedje le a sütőt, ha szabadban tárolja.

9.1 A belső rész tisztítása

a. Minden használat után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja teljesen kihűlni, mielőtt száraz papírtörlővel letörölné a belső felületeket és végig az égő csövét.

9.2 A külső tisztítása

Kerülje a súroló hatású tisztítószereket vagy az erős vegyszereket tartalmazó termékeket.

a. A sütő külső héja meleg, szappanos vízzel letörölhető és azonnal szárítható.

b. A hosszabb távú tároláshoz és a sütő megjelenésének megőrzéséhez használja az Ooni Koda 2 Carry Cover hordozótáskát, amely a ooni.com webhelyről rendelhető. Javasoljuk, hogy a sütőt hosszabb ideig tárolja beltérben, használat nélkül.

9.3 A pizzakő tisztítása

Soha ne használjon vegyi tisztítószert vagy szappant a pizzakövön. **Soha ne** tegye ki a pizzakövet víznek.

Nem szükséges lemosni a pizzakövet; teljesen normális, hogy megjelenése idővel változik.

a. Kapcsolja be a sütőt teljes erővel 45 percig anélkül, hogy főzne benne. A pizzakő magas hőmérsékleten öntisztul, és minden élelmiszer-maradék vagy törmelék hamuvá válik.

b. Hagyja a sütőt teljesen kihűlni, majd söpörje le a hamut egy Ooni pizzasütő kefével.

A sütőben használt pizzakő szimmetrikus és kétoldalas, így megfordíthatja a felhasználások között (miután kihűlt), és a következő főzéskor leégetheti az aljáról a makacs maradványokat.

9.4 A gyújtásakkumulátor cseréje

a. Ha ki kell cserélnie a gyújtásakkumulátort, olvassa el a részt 2.1, és kövesse ugyanazokat az utasításokat a régi eltávolításához és az új behelyezéséhez.

b. Ártalmatlanítsa biztonságos módon az elhasználódott elemet.

Hibaelhárítás

Olvassa be és töltse le az Ooni alkalmazást pizzaötletekért, receptekért és hibaelhárításért.

Felveheti a kapcsolatot az Ooni ügyfélszolgálattal a support.ooni.com címen is.

Allar tilvísanir í „Ooni“ í þessari handbók eiga við um Ooni Limited og viðkomandi dóttur- og eignarhaldsfélög eins og þau eru skilgreind í kafla 1159 í hlutafélagalögunum frá 2006.

OONI TEKUR EKKI NEINA ÁBYRGÐ, LAGALEGA EÐA MEÐ ÖÐRUM HÆTTI, Á TILFALLANDI EÐA AFLEIDDU EIGNATJÓNI EÐA EINSTAKLINGI SEM STAFAR AF NOTKUN OONI-OFNSINS SEM UPPFYLLIR/UPPFYLLTI EKKI ÁKVÆÐI ÞESSARAR HANDBÓKAR.

OONI SKAL Í ENGU TILVIKI VERA ÁBYRGT FYRIR SÉRSTÖKUM, ÓBEINUM, AFLEIDDUM EÐA ÖÐRUM TJÓNI AF NEINU TAGI UMFRAM UPPHAFLEGT KAUPVERÐ OONI OFNSINS ÞÍNS.

Sum ríki, svæði eða lönd heimila ekki útilokun eða takmörkun á tilfallandi eða afleiddu tjóni og því kann að vera að ofangreind takmörkun eða útilokun eigi ekki við um þig.

Þessi handbók inniheldur mikilvægar upplýsingar sem eru nauðsynlegar fyrir örugga notkun ofnsins. Lestu þessa handbók í heild sinni áður en þú setur saman, setur upp, notar eða gerir við ofninn þinn. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til eignatjóns, elds, alvarlegra líkamstjóns eða jafnvel dauða.

Geymdu þessa handbók til síðari nota.

VIÐVÖRUN

Lestu leiðbeiningarnar áður en þú notar heimilistækið og geymdu þær til framtíðar tilvísunar.

Notið aðeins utandyra.

Aðgengilegir hlutar geta verið mjög heitir. Haltu ungum börnum í burtu.

Tækinu verður að halda fjarri eldfimum efnum á meðan verið er að nota það.

Ekki nota heimilistækið á eldfimum flötum.

Ekki hreyfa heimilistækið meðan á notkun stendur.

Slökktu á gasgjafanum á gaskútnum eftir notkun.

Gættu varúðar þegar þú festir eða skiptir um gashylki og gerðu það fjarri öllum íkveikjuvöldum.

Ekki breyta heimilistækinu.

Þetta tæki er mjög heitt þegar það er notað.

Leyfðu ofninum að kólna alveg áður en þú hylur hann eða færir hann.

Notaðu aðeins stjórnskífuna; snertu aldrei ytra málmyfirborð eða pitsustein á meðan ofninn er í gangi.

Þegar þú setur upp skaltu ganga úr skugga um að munnur ofnsins snúi frá vindi. Settu ofninn í að minnsta kosti 1 m fjarlægð frá öllum byggingum eða brennanlegum efnum. Ekki nota í stormasömu veðri eða miklum snjó.

Snúðu stjórnskífunni í stöðuna OFF (slökkt) áður en tengt er við gaskút.

Tengdu aðeins gastegundirnar sem taldar eru upp á merkiplötunni.

Notaðu ofninn aðeins með hylkjum sem eru undir 13 kg, með hámarksþvermál 315 mm og hámarkshæð 580 mm.

Gasslanga verður að vera vottuð samkvæmt EN16436 með 1,5 metra hámarkslengd.

Ef þú finnur einhvern tíma gaslykt skaltu loka gaskútnum eða þrýstijafnaralokanum, snúa stjórnskífunni á ofninum í OFF stöðu og slökkva allan opinn eld.

Ekki vera í lausum fötum þegar þú notar eða stendur nálægt ofninum.

Geymið aldrei varagashylki undir eða nálægt ofninum.

Aldrei athuga hvort það leki með opnum eldi eða reyna að kveikja í brennurunum meðan á prófun stendur.

Stattu til hliðar þegar kveikt er. Horfðu aldrei beint í munn ofnsins eða á logann.

Notaðu aldrei efnahreinsiefni eða sápur á yfirborð pizzasteinsins.

Hellið aldrei vatni á heita pizzasteininn, þar sem það getur valdið því að hann sprungi.

Notaðu hitahlífarhanska þegar ofninn er notaður og þegar þú meðhöndlar sérstaklega heitt eldunartæki.

Reyndu aldrei að þrífa eða viðhalda meðan ofninn er heitur eða í notkun.

Ekki má nota slípandi hreinsiefni eða hreinsileppa til að hreinsa neinn hluta ofnsins.

Notaðu aðeins Ooni-viðurkennda eða opinbera fylgihluti og varahluti. Ef það er ekki gert getur það valdið meiðslum eða skemmdum á ofni þínum eða eignum.

Ef ofninn virkar óeðlilega skaltu slökkva á ofninum og hafa samband við Ooni þjónustuver.

Skiptið um gasslöngu ef hún er skemmd eða ef það er nauðsynlegt í samræmi við innlendar reglugerðir.

Ekki má vinna með lokuð kerfi tækisins.

Gætið varúðar þegar ofninn er notaður eða hreinsaður því beittar brúnir geta verið til staðar.

Hafist handa

1 Hvað er í kassanum:

- **a** Ooni Koda 2 ofn
- **b** Pizza steinn
- **c** Þrýstijafnari og slanga (ef við á*)
- **d** AA rafhlaða fyrir kveikju
- **e** Eldspýtnahaldari (festur undir ofninn)
- **+** Koda 2 samsetningarleiðbeiningar

*fylgir aðeins með UK 37mBar og evrópskum 50mBar vörum

EKKI lyfta ofninum með pizzasteini á sínum stað.

ALLTAF skal halda á ofninum með því að taka undir hann, **ALDREI** með því að grípa um ofanverðan ofninn að innan.

Framlengdu 1 árs ábyrgðina þína í 5 ár*, þér að kostnaðarlausu þegar þú skráir vöruna þína á **ooni.com/warranty** innan 60 daga frá kaupum.*

*Skilmálar og skilyrði gilda

2 Uppsetning og samsetning

a. Veldu viðeigandi staðsetningu og yfirborð fyrir uppsetningu.
   i. Ooni eininga- eða fellibord eða annað sterkbyggt málm- eða viðaryfirborð hentar vel til að styðja við ofninn. Ekki setja ofninn á plast- eða glerborð. Gakktu úr skugga um að borðið þoli þyngd ofnsins.
   ii. Yfirborðið ætti að gera kleift að snúa framhlið ofnsins undan vindi og verður að vera 1 m frá öllum byggingum og brennanlegum efnum.
   iii. Við mælum með að staðsetja ofninn þannig að pizzasteinninn sitji í 1,1 m hæð frá jörðu.

b. Taktu ofninn varlega upp úr kassanum og settu hann gætilega á viðeigandi yfirborð.

c. Taktu fæturna út og gangið úr skugga um að þær smelli á sinn stað. Til að fella afturfótinn saman til geymslu skaltu ýta á hnappinn til að opna.

d. Settu ofninn á fyrirhugaðan stað.

2.1 Uppsetning á rafhlöðu fyrir íkveikju

- Kveikjurafhlöðuhólfið er staðsett inni í hægri fæti að framan (þegar þú snýr að ofninum).
- a. Opnaðu með því að draga flipann niður og fjarlægja hlífina. Komdu síðan meðfylgjandi AA-rafhlöðu fyrir þannig að +/- vísi rétt.
- b. Settu hlífina aftur á og vertu viss um að hún smelli aftur á sinn stað.
- Ef þú geymir ofninn í meira en mánuð skaltu fjarlægja rafhlöðuna.

2.2 Að setja pizzasteininn í

- Pizzusteinninn er þungur. Gætið þess að klemma ekki fingur.
- a. Notaðu báðar hendur, lyftu og renndu pizzasteininum varlega á sinn stað og gættu þess að klóra ekki pizzubrúnina að framan.
- b. Til að fjarlægja pítsusteininn skal nota aðra höndina til að þrýsta upp í gegnum gatið á botni ofnsins þar til framhlið pítsusteinsins er komin nógu hátt til að grípa í hana og renna henni út með hinni hendinni. Reyndu aldrei að fjarlægja pizzasteininn á meðan hann er heitur.

2.3 Uppsetning gasslöngupípunnar (ef hún fylgir)

Ofninn þinn gæti verið með gasslöngu og þrýstijafnara sem henta best fyrir gasveituna þar sem þú býrð (á aðeins við um UK 37mBar og evrópskar 50mBar vörur). Ef þú ert með annan gaskút skaltu hafa samband við Ooni þjónustuver. Fyrir ofna sem eru seldir án þrýstijafnara og slöngu skal fylgja eftirfarandi leiðbeiningum:

VIÐVÖRUN

Þrýstijafnarar sem eru keyptir eða notaðir sem varahlutur verða að vera vottaðir samkvæmt EN16129 með 1,5 metra hámarkslengd. Hafðu samband við þjónustuver Ooni eða kauptu frá www.ooni.com ef þú ert í vafa.

- **VARÚÐ.** Þetta er mjög þétt. Gakktu úr skugga um að lausa jubilee klemman sé færð lengra niður slönguna frá endanum áður en byrjað er.
- a. Hitaðu endann á slöngunni í bolla af soðnu vatni í nokkrar sekúndur til að mýkja hana. Ýttu slönguna á festinguna og gakktu úr skugga um að hún sitji föst á þéttibúnaðinum. Sjá myndir til viðmiðunar.
- b. Rennið lausu hosuklemmunni aftur yfir samskeyti slöngunnar og festingarinnar.
- c. Herðið hosuklemmuna með viðeigandi skrúfjárni.

Uppsetning slöngu fyrir viðeigandi skrúfu.

- Þetta er vinstri skrúfgangur. Festið á vöruna með því að snúa rangsælis.
- Sjá kaflann um prófun á leka áður en ofninn er notaður.

3 Tenging við gas

Snúðu stjórnskífunni í stöðuna OFF (slökkt) áður en tengt er við gaskút.

VIÐVÖRUN

Notaðu ofninn aðeins með hylkjum sem eru undir 13 kg, með hámarksþvermál 315 mm og hámarkshæð 580 mm.

Gættu varúðar þegar þú festir eða skiptir um gashylki og gerðu það fjarri öllum íkveikjuvöldum.

Fjarlægðin á milli ofnsins og gashylkisins ætti að vera minnst 635 mm.

Tengdu aðeins gastegundir sem eru skráðar á merkiplötunni.

3.1 Að tengja gaskútinn

Gaskútur fyrir verönd

Fyrir þessa tegund gaskúta er notaður þrýstijafnari með innbyggðum loka.

a. Farðu yfir lokatengingar, tengi og þrýstijafnara. Fjarlægðu allt rusl og skoðaðu slönguna með tilliti til skemmda.
b. Gakktu úr skugga um að stjórnskífa ofnsins sé í stöðunni OFF (slökkt).
c. Rofi þrýstijafnarans ætti einnig að vera í lóðréttri stöðu (SLÖKKT).
d. Tengdu þrýstijafnarann við kútsins með því að þrýsta honum á tengi kútsins þar til hann smellur á sinn stað.
e. Opnaðu þrýstijafnaralokann alveg með því að snúa rofanum í lárétta (ON) stöðu.

POL gashylki

Þessi gashylkisgerð notar vinstri (rangsælis) snittari gasfestingu.

a. Farðu yfir lokatengingar, tengi og þrýstijafnara. Fjarlægðu allt rusl og skoðaðu slönguna með tilliti til skemmda.
b. Gakktu úr skugga um að stjórnskífa ofnsins sé í stöðunni OFF (slökkt).
c. Gakktu úr skugga um að loki gaskútsins sé alveg LOKAÐUR og skrúfið svo þrýstijafnarann á þar til hann er kirfilega fastur.

3.2 Prófanir fyrir leka

VIÐVÖRUN

Ef þú finnur einhvern tíma gaslykt skaltu loka gaskútnum eða þrýstijafnaralokanum, snúa stjórnskífunni á ofninum í OFF stöðu og slökkva allan opinn eld.

Aldrei athuga hvort það leki með opnum eldi eða reyna að kveikja í brennaranum meðan á prófun stendur.

a. Notaðu lekaskynjaraúða eða lausn af uppþvottasápu og vatni, athugaðu hvort gasleki sé í hvert skipti sem þú tengir aftur festingu eða skiptir um gaskútinn.

b. Notaðu bursta eða úðaflösku til að bera lausnina á tengingarnar og þrýstijafnarann. Skoðaðu gasslönguna og notaðu lausnina á allar sprungur sem þú finnur.

c. Ef leki er til staðar mun lausnin bóla. Ef þú sérð leka í slöngubúnaðinum skaltu herða búnaðinn og athuga aftur hvort hann leki. Ef lekinn er viðvarandi eða sprunga í slöngunni lekur skaltu fjarlægja gaskútinn og ekki nota ofninn. Ef lekinn finnst í ofninum eða slöngunni skaltu hafa samband við Ooni þjónustuver. Ef lekinn finnst í lokanum á gaskútnum skaltu hafa samband við gasveituna.

Þrýstijafnarar verða að vera vottaðir samkvæmt EN16129 með 1,5 metra hámarkslengd.

3.3 Aftengja gaskútinn

a. Snúðu stjórnskífu gasbrennarans í stöðuna OFF (slökkt).

b. Snúðu stillilokarofanum í lóðrétta stöðu (SLÖKKT) fyrir gaskúta á verönd. Snúðu til að loka lokanum fyrir POL gaskúta.

c. Ýttu á losunarhnapp þrýstijafnarans undir lokarofanum til að losa frá gaskútnum.

d. Skrúfaðu þrýstijafnarann réttsælis fyrir POL gashylki.

e. Ef hún er til staðar skal setja rykhettuna á inntak gaskútsins.

4 Kveikja á ofninum þínum

VIÐVÖRUN

Ef ekki kviknar á brennaranum eins og búist var við skal leita ráða í úrræðaleitinni. Slökktu á gasinu og bíddu í 5 mínútur áður en þú reynir að kveikja aftur. Notaðu aðeins stjórnskífuna; snertu aldrei ytra málmyfirborð eða pítsustein á meðan ofninn er í gangi.

Stattu til hliðar þegar kveikt er. Horfðu aldrei beint í munn ofnsins eða á logann.

Notaðu hitahlífarhanska þegar ofninn er notaður og þegar þú meðhöndlar sérstaklega heitt eldunartæki.

4.1 Sviss

a. Ýttu á og haltu stjórnskífunni inni á meðan þú snýrð hægt rangsælis til að neista og kveikja í gasinu. Þegar kveikt er skaltu halda áfram í 5 sekúndur til að halda lífi í loganum.

b. Gakktu úr skugga um að kviknað hafi í gasinu.

   i. Ef já, farðu í skref 5.

   ii. Ef ekki kviknar á brennaranum skal setja í stöðuna OFF (slökkt), bíða í 5 mínútur og reyna svo aftur.

   iii. Ef ekki kviknar á brennaranum eftir aðra tilraun skal setja í stöðuna OFF (slökkt), bíða í 5 mínútur og fylgja svo skrefi 4.2.

c. Ef logar kvikna á réttan hátt ættu þeir að líkjast skýringarmyndinni.

d. Ef brennarinn slokknar fyrir slysni, vinsamlegast vísaðu til bilanaleitar.

4.2 Kveikt á ofninum með eldspýtnahaldaranum

Horfið aldrei beint inn í ofninn þegar kveikt er upp í honum. Stattu alltaf til hliðar og vertu ávallt með hanska.

Ef brennarinn kviknar ekki eftir nokkrar tilraunir með því að nota stjórnskífuna geturðu kveikt á honum með eldspýtu. Meðfylgjandi eldspýtuhaldari er festur við botninn fyrir framan afturfótinn.

a. Ef þú hefur þegar reynt að kveikja á brennaranum með því að nota stjórnskífuna skaltu skipta yfir í stöðuna OFF (slökkt) og bíða í 5 mínútur eftir því að gasið fari.

b. Settu eldspýtu í eldspýtuhaldarann, kveiktu í eldspýtunni og snertu hana við brennarann í gegnum munn ofnsins.

c. Ýttu inn stjórnskífunni og snúðu henni hægt í hámark. Brennarinn ætti að kvikna strax.

d. Haltu áfram að ýta stjórnskífunni inni í 5 sekúndur eftir að kveikt er og slepptu síðan.

e. Ef ekki kviknar samstundis á brennaranum eða það slokknar á eldspýtunni skaltu SLÖKKVA á stjórnskífunni, bíða í 5 mínútur og reyna svo aftur.

5 Notkun gasbrennarans

a. Snúðu stjórnskífunni til að stilla logann og hitastigið eftir þörfum.
   i. Slökkt er á gasbrennaranum.
   ii. Gasbrennarinn er stilltur á **hámarksloga** .
   iii. Gasbrennarinn er stilltur á **lágmarksloga** .

6 Ofninn húðaður

Það verður að húða ofninn áður en eldað er í honum í fyrsta sinn.

Notaðu alltaf hanska þegar þú setur höndina inn í ofninn.

a. Til að gera þetta skaltu keyra ofninn á topphita í 30 mínútur.
b. Slökktu á ofninum og leyfðu honum að kólna alveg og þurrkaðu svo innan úr honum með þurrum pappírsþurrkum.

7 Slökkt á ofninum

a. Til að slökkva eftir húðun eða eldun skal snúa stjórnskífunni réttsælis þar til hún stöðvast og eldurinn slokknar.
b. Slökktu á gasgjafanum og aftengdu þrýstijafnarann.

8 Matreiðsla í ofninum þínum

a. Kveiktu á brennaranum á fullum krafti til að forhita ofninn og pítsusteininn þar til hann nær æskilegu hitastigi
b. Eldaðu aðeins pítsur og aðra þurra rétti með brauði beint á pítsusteininn. Til að elda kjöt, grænmeti eða aðra rétti skaltu nota úrval af Ooni steypujárni og Ooni pönnum eða öðrum Ooni-viðurkenndum eldunarbúnaði.

Náðu aldrei inn í ofninn til að hreinsa burt matarleifar sem hafa fallið á pizzasteininn. Láttu það brenna út og fjarlægðu það síðan þegar ofninn hefur kólnað. Frekari ábendingar er að finna í verklagsreglum um hreinsun pítsusteina í viðhaldskafla þessarar handbókar.

Við mælum eindregið með því að nota Ooni stafrænan innrauðan hitamæli til að mæla hitastig pizzusteinsins nákvæmlega. Pizzasteinninn þinn hitnar hægar en loftið inni í ofninum. (Til að elda frábæra pizzu þarftu jafnvægi á hvoru tveggja.) Þess vegna er mikilvægt að nota stafrænan innrauðan hitamæli frá Ooni sem og stafrænu hitamiðstöðina (sem er aðgengileg á ooni.com) til að tryggja að hitastig á pítsusteininum og lofthiti séu innan þröngra marka.

Sæktu Ooni appið til að skrá ofninn þinn og fá aðgang að gagnvirkum uppsetningarleiðbeiningum, kennsluefni í pizzugerð, uppskriftum og fleiru.

9 Leiðbeiningar um umhirðu og viðhald

VIÐVÖRUN

Reyndu aldrei að þrífa eða viðhalda meðan ofninn er heitur eða í notkun.

Notaðu alltaf hanska þegar ofninn er hreinsaður.

Ekki má nota slípandi hreinsiefni eða hreinsileppa til að hreinsa neinn hluta ofnsins.

Ekki nota efnahreinsiefni á málaða fleti.

Gætið varúðar við þrif inni í ofninum því skarpar brúnir geta verið til staðar.

Hyljið ofninn alltaf þegar hann er geymdur utandyra.

9.1 Þrif að innan

a. Eftir hverja notkun skaltu slökkva á ofninum og leyfa honum að kólna alveg áður en þú þurrkar af innri flötunum og meðfram brennararörinu með þurrum pappírshandklæði.

9.2 Þrif að utan

Forðastu sverfandi hreingerningavörur eða sterk efni.

a. Ytri skel ofnsins má þurrka af með volgu sápuvatni og þurrka strax.

b. Fyrir langtímageymslu og til að viðhalda útliti ofnsins skal nota Ooni Koda 2 Carry Cover, sem hægt er að panta á ooni.com. Við mælum með að geyma ofninn innandyra í langan tíma án notkunar.

9.3 Þrif á pizzasteininum

Notaðu aldrei kemísk hreinsiefni eða sápur á pizzasteininn. **Aldrei** láta pizzasteininn þinn verða fyrir vatni.

Það er engin þörf á að þvo pizzasteininn; Það er fullkomlega eðlilegt að útlit þess breytist með tímanum.

a. Kveiktu á ofninum á fullum krafti í 45 mínútur án þess að elda í honum. Pizzasteinninn hreinsar sjálfan sig við háan hita og allar matarleifar eða rusl breytast í ösku.

b. Leyfðu ofninum að kólna alveg og burstaðu öskuna síðan með Ooni Pizza ofnbursta.

Ofnpizzasteinninn þinn er samhverfur og tvíhliða, svo þú getur snúið honum við á milli notkunar (þegar hann hefur verið kaldur) og brennt allar þrjóskar leifar að neðan næst þegar þú eldar.

9.4 Skipt um rafhlöðu fyrir íkveikju

a. Ef skipta þarf um kveikjurafhlöðu skal skoða kaflann 2.1 og fylgja leiðbeiningunum þar til að fjarlægja gömlu rafhlöðuna og koma nýju rafhlöðunni fyrir.

b. Fargaðu gömlu rafhlöðunni á öruggan hátt.

Úrræðaleit

Skannaðu til að sækja Ooni-appið og fá ábendingar um pizzur, uppskriftir og úrræðaleit.

Þú getur líka haft samband við þjónustuver Ooni á support.ooni.com

Tutti i riferimenti a "Ooni" in questo manuale includono Ooni Limited e le sue consociate e holding pertinenti, come definito nella sezione 1159 del Companies Act 2006.

OONI NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ, LEGALE O DI ALTRO TIPO, PER DANNI ACCIDENTALI O CONSEQUENZIALI A COSE O PERSONE DERIVANTI DALL'USO DEL FORNO OONI CHE NON RISPETTA/NON HA RISPETTATO ALCUNA DELLE DISPOSIZIONI DI QUESTO MANUALE.

OONI NON SARÀ IN ALCUN CASO RESPONSABILE PER DANNI SPECIALI, INDIRETTI, CONSEQUENZIALI O DI ALTRA NATURA CHE SUPERINO IL PREZZO DI ACQUISTO ORIGINALE DEL FORNO OONI.

Alcuni Stati o Paesi non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, pertanto tali limitazioni o esclusioni potrebbero non essere applicabili all'utente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, essenziali per il funzionamento sicuro del tuo forno. Leggi attentamente questo manuale prima di assemblare, installare, utilizzare o effettuare la manutenzione del forno. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare danni materiali, incendi, gravi lesioni fisiche o addirittura la morte.

Conserva questo manuale per riferimento futuro.

AVVERTENZA

Leggi le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservale per riferimento futuro.

Utilizza solo all'aperto.

Le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tieni lontani i bambini piccoli.

Durante l'uso questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.

Non utilizzare l'apparecchio su superfici combustibili.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Dopo l'uso spegni il gas chiudendo la valvola sulla bombola.

Presta attenzione quando colleghi o sostituisci la bombola del gas e fallo lontano da qualsiasi fonte di accensione.

Non modificare l'apparecchio.

Questo apparecchio è estremamente caldo durante l'uso.

Lascia che il forno si raffreddi completamente prima di coprirlo o spostarlo.

Utilizza solo con la manopola di controllo; non toccare mai le superfici metalliche esterne o la pietra per pizza quando il forno è acceso.

Al momento della configurazione assicurati che la bocca del forno sia rivolta lontano dal vento. Posiziona il forno ad almeno 1 m di distanza da qualsiasi struttura o materiale combustibile. Non utilizzare in caso di tempesta o neve intensa.

Prima di collegare la bombola del gas, ruota la manopola di controllo in posizione OFF.

Collega solo i tipi di gas elencati sulla targhetta.

Utilizza solo con bombole di peso inferiore a 13 kg, con un diametro massimo di 315 mm e un'altezza massima di 580 mm.

Il tubo del gas deve essere certificato secondo la norma EN 16436 con una lunghezza massima di 1,5 m.

Se in un qualsiasi momento senti odore di gas, chiudi la bombola del gas o la valvola del regolatore, ruota la manopola di controllo sul forno in posizione OFF e spegni le fiamme vive.

Non indossare abiti larghi quando operi o ti trovi vicino al forno.

Non conservare mai le bombole del gas di riserva sotto o vicino al forno.

Non verificare mai la presenza di perdite con una fiamma libera e non tentare mai di accendere i bruciatori durante la verifica.

Stai di lato durante l'accensione. Non guardare mai direttamente nella bocca del forno o verso la fiamma.

Non utilizzare mai detergenti o saponi chimici sulla superficie della pietra per pizza.

Non versare mai acqua sulla pietra per pizza calda, poiché ciò potrebbe causare delle crepe.

Indossa guanti di protezione termica quando usi il forno e quando maneggi apparecchi di cottura particolarmente caldi.

Non tentare mai la pulizia o la manutenzione mentre il forno è caldo o in funzione.

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette per pulire qualsiasi parte del forno.

Usa solo accessori e pezzi di ricambio ufficiali o approvati da Ooni. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare lesioni o danni al forno o a cose.

Se il forno funziona in modo anomalo, spegnilo e contatta l'assistenza Ooni.

Sostituisci il tubo del gas se è danneggiato o se le normative nazionali lo richiedono.

I sistemi sigillati dell'apparecchio non devono essere manipolati.

Fai attenzione quando usi o pulisci il forno perché potrebbero essere presenti bordi taglienti.

Come iniziare

1 Cosa contiene la confezione:

- **a** Forno Ooni Koda 2
- **b** Pietra per pizza
- **c** Regolatore e tubo (se applicabile*)
- **d** Batteria AA per l'accensione
- **e** Portafiammiferi (fissato alla parte inferiore del forno)
- **+** Istruzioni di montaggio di Koda 2

* Fornito solo con i prodotti da 37 mbar per il Regno Unito e da 50 mbar per l'Europa

NON sollevare il forno con la pietra per pizza in posizione.

Tieni **SEMPRE** il forno dalla parte inferiore della base, **MAI** dall'interno del guscio superiore.

Estendi la garanzia di 1 anno a 5 anni*, gratuitamente, registrando il tuo prodotto all'indirizzo **ooni.com/warranty** entro 60 giorni dall'acquisto.*

* Si applicano termini e condizioni.

2 Allestimento e montaggio

a. Scegli una posizione e una superficie adatte per l'allestimento.
   i. Il tavolo Ooni modulare o pieghevole o un'altra superficie robusta in metallo o legno sono ideali per il supporto del forno. Non appoggiare il forno su tavoli di plastica o di vetro. Assicurati sempre che il tavolo possa sopportare il peso del forno.
   ii. La superficie deve consentire alla bocca del forno di essere rivolta lontano dal vento e si deve trovare a 1 m di distanza da qualsiasi struttura o materiale combustibile.
   iii. Consigliamo di posizionare il forno in modo che la pietra per pizza si trovi a un'altezza di 1,1 m da terra.
b. Solleva con attenzione il forno dalla scatola e appoggialo delicatamente su una superficie adatta.
c. Dispiega le gambe assicurandoti che la gamba posteriore si blocchi in posizione con uno scatto. Per ripiegare la gamba posteriore per lo stoccaggio, premi il pulsante per sbloccarla.
d. Colloca il forno nella posizione prevista.

2.1 Installazione della batteria di accensione

- Il vano della batteria di accensione si trova all'interno della gamba anteriore destra (come se tu stessi guardando il forno).

a. Apri tirando la linguetta verso il basso e rimuovendo il coperchio, quindi installa la batteria AA in dotazione, facendo attenzione alle indicazioni +/-.

b. Riposiziona il coperchio e assicurati che scatti di nuovo in posizione.

- Se riponi il forno per più di un mese, rimuovi la batteria.

2.2 Inserimento della pietra per pizza

- La pietra per pizza è pesante; fai attenzione a non schiacciarti le dita.

a. Utilizza entrambe le mani per sollevare e fare scorrere con cautela la pietra per pizza in posizione, facendo attenzione a non graffiare il bordo anteriore della pizza.

b. Per rimuovere la pietra per pizza, usa una mano per spingerla verso l'alto attraverso il foro nella base del forno finché la parte anteriore della pietra per pizza non si inclina abbastanza in alto da poter essere afferrata e fatta scorrere fuori con l'altra mano. Non cercare mai di rimuovere la pietra per pizza mentre è calda.

2.3 Installazione del tubo del gas (se incluso)

Il forno potrebbe essere dotato del tubo e del regolatore del gas più adatti all'alimentazione del gas presente nella tua area geografica di acquisto (si applica solo ai prodotti da 37 mbar per il Regno Unito e da 50 mbar per l'Europa). Se hai una bombola del gas alternativa, contatta l'assistenza Ooni. Per i forni offerti senza regolatore e tubo, segui le istruzioni riportate di seguito:

AVVERTENZA

I regolatori acquistati o sostitutivi devono essere certificati secondo la norma EN 16129 e i tubi secondo la norma EN 16436, con una lunghezza massima di 1,5 m. In caso di dubbi contatta l'assistenza Ooni o acquista all'indirizzo www.ooni.com.

- **ATTENZIONE.** Lo spazio di installazione è molto stretto. Prima di iniziare assicurati che la fascetta stringitubo Jubilee allentata venga spostata ulteriormente lungo il tubo, lontano dall'estremità.

a. Scalda l'estremità del tubo in una tazza di acqua bollente per qualche secondo per ammorbidirla. Spingi il tubo sulla barbatura, assicurandoti che sia completamente inserito sugli elementi di tenuta. Consulta le immagini come riferimento.

b. Fai scorrere la fascetta stringitubo Jubilee allentata indietro sulla giunzione tubo-barbatura.

c. Stringi la fascetta stringitubo Jubilee con un cacciavite adatto.

Installazione di un tubo con attacco a vite

- Questa è una filettatura a sinistra. Stringi il prodotto ruotando in senso antiorario.
- Consulta la sezione relativa alla verifica delle perdite prima di utilizzare il forno.

3 Collegamento al gas

Prima di collegare la bombola del gas, ruota la manopola di controllo in posizione OFF.

AVVERTENZA

Utilizza solo con bombole di peso inferiore a 13 kg, con un diametro massimo di 315 mm e un'altezza massima di 580 mm.

Presta attenzione quando colleghi o sostituisci la bombola del gas e fallo lontano da qualsiasi fonte di accensione.

L'apparecchio e la bombola del gas devono trovarsi a una distanza di almeno 635 mm.

Collega solo i tipi di gas elencati sulla targhetta.

3.1 Collegamento della bombola del gas

Bombola del gas per patio

Questo tipo di bombola del gas utilizza un regolatore a spinta push-fit con valvola integrata.

a. Ispeziona le connessioni della valvola e il gruppo di apertura e regolazione. Rimuovi eventuali detriti e controlla che il tubo non sia danneggiato.
b. Assicurati che la manopola di controllo del forno sia in posizione OFF.
c. Anche l'interruttore della valvola del regolatore deve essere in posizione verticale (OFF).
d. Collega il gruppo di regolazione alla bombola spingendolo sull'apertura della bombola finché non scatta in posizione.
e. Apri completamente la valvola del regolatore portando l'interruttore in posizione orizzontale (ON).

Bombola di gas POL

Questo tipo di bombola del gas utilizza un raccordo del gas filettato a sinistra (in senso antiorario).

a. Ispeziona le connessioni della valvola e il gruppo di apertura e regolazione. Rimuovi eventuali detriti e controlla che il tubo non sia danneggiato.
b. Assicurati che la manopola di controllo del forno sia in posizione OFF.
c. Assicurati che la valvola della bombola del gas sia completamente chiusa, quindi avvita il regolatore sul raccordo della valvola della bombola del gas finché non è ben serrato.

3.2 Verifica della presenza di perdite

AVVERTENZA

Se in un qualsiasi momento senti odore di gas, chiudi la bombola del gas o la valvola del regolatore, ruota la manopola di controllo sul forno in posizione OFF e spegni le fiamme vive.

Non verificare mai la presenza di perdite con una fiamma libera e non tentare mai di accendere il bruciatore durante la verifica.

a. Utilizzando uno spray cercafughe o una soluzione di acqua e sapone per piatti, controlla che non ci siano perdite di gas ogni volta che ricolleghi un raccordo o sostituisci la bombola.

b. Usa un pennello o un flacone spray per applicare la soluzione ai collegamenti e al regolatore. Ispeziona il tubo del gas e applica la soluzione a tutte le crepe che trovi.

c. Se è presente una perdita, si formeranno delle bolle nella soluzione. Se noti una perdita nel raccordo del tubo, serra il raccordo e ricontrolla la presenza di perdite. Se la perdita persiste o è presente una crepa nel tubo che sta perdendo, rimuovi la bombola del gas e non utilizzare il forno. Se la perdita si trova nel forno o nel tubo, contatta l'assistenza Ooni. Se la perdita si trova nella valvola della bombola del gas, contatta il tuo fornitore di gas.

I regolatori di ricambio devono essere certificati secondo la norma EN 16129 e i tubi secondo la norma EN 16436, con una lunghezza massima di 1,5 m.

3.3 Scollegamento della bombola del gas

a. Ruota la manopola di controllo del bruciatore a gas in posizione OFF.

b. Ruota l'interruttore della valvola del regolatore in posizione verticale (OFF) per le bombole di gas per patio. Ruota per chiudere la valvola della bombola per le bombole di gas POL.

c. Premi il pulsante di rilascio del regolatore sotto l'interruttore della valvola per rilasciarlo da una bombola di gas per patio.

d. Svita il regolatore in senso orario per una bombola di gas POL.

e. Se presente, posiziona il tappo antipolvere sull'ingresso esposto della bombola del gas.

4 Accensione del forno

AVVERTENZA

Se il bruciatore non si accende come previsto, consulta la guida alla risoluzione dei problemi. Spegni il gas e attendi 5 minuti prima di provare a riaccenderlo. Utilizza solo con la manopola di controllo; non toccare mai le superfici metalliche esterne o la pietra per pizza quando il forno è acceso.

Stai di lato durante l'accensione. Non guardare mai direttamente nella bocca del forno o verso la fiamma.

Indossa guanti di protezione termica quando usi il forno e quando maneggi apparecchi di cottura particolarmente caldi.

4.1 Accensione

a. Premi e mantieni premuto il quadrante di controllo mentre lo ruoti lentamente in senso antiorario per far scoccare la scintilla e accendere il gas. Una volta acceso, continua a premere per 5 secondi per mantenere la fiamma.

b. Verifica che il gas si sia acceso.
   i. In caso affermativo, vai al passaggio 5.
   ii. Se il bruciatore non si accende, passa alla posizione OFF, attendi 5 minuti e poi riprova.
   iii. Se il bruciatore non si accende dopo il secondo tentativo, passa alla posizione OFF, attendi 5 minuti e poi segui il passaggio 4.2.

c. Se le fiamme sono state accese correttamente, dovrebbero apparire come nell'illustrazione.

d. Se il bruciatore si spegne accidentalmente, consulta la sezione Risoluzione dei problemi.

4.2 Accensione del forno con il portafiammiferi

Non guardare mai direttamente nel forno quando lo accendi; stai sempre di lato e indossa i guanti per tutto il tempo.

Se il bruciatore non si accende dopo vari tentativi con la manopola di controllo, puoi accenderlo con un fiammifero. Il portafiammiferi in dotazione è fissato alla base davanti alla gamba posteriore.

a. Se hai già tentato di accendere il bruciatore con la manopola di controllo, passa alla posizione OFF e attendi 5 minuti affinché il gas si disperda.

b. Inserisci un fiammifero nel portafiammiferi, accendi il fiammifero e avvicinalo al bruciatore attraverso la bocca del forno.

c. Spingi la manopola di controllo e ruotala lentamente al massimo. Il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.

d. Continua a premere la manopola di controllo per 5 secondi dopo l'accensione, quindi rilasciala.

e. Se il bruciatore non si accende immediatamente o il fiammifero si spegne, ruota la manopola di controllo in posizione OFF, attendi 5 minuti e poi riprova.

5 Utilizzo del bruciatore a gas

a. Ruota la manopola di controllo per regolare la fiamma e la temperatura secondo necessità.
   i. Il bruciatore a gas è spento.
   ii. Il bruciatore a gas è impostato su fiamma **massima**.
   iii. Il bruciatore a gas è impostato su fiamma **minima**.

6 Stagionatura del forno

Devi stagionare il forno prima di cucinarci per la prima volta.

Indossa sempre dei guanti quando metti le mani all'interno del forno.

a. A tal fine, aziona il forno alla temperatura massima per 30 minuti.

b. Spegni il forno e lascialo raffreddare completamente, poi pulisci l'interno con carta assorbente asciutta.

7 Spegnimento del forno

a. Per spegnere dopo la stagionatura o la cottura, ruota la manopola di controllo in senso orario finché non si arresta e la fiamma non si spegne.

b. Chiudi l'alimentazione del gas e scollega il regolatore.

8 Cottura nel forno

a. Accendi il bruciatore alla massima potenza per preriscaldare il forno e la pietra per pizza fino a raggiungere la temperatura desiderata.

b. Cuoci solo pizza e altri piatti asciutti a base di pane direttamente sulla pietra per pizza. Per cucinare carne, verdure o altri piatti, usa la gamma di padelle Ooni in ghisa e altre padelle Ooni o altri accessori di cottura approvati da Ooni.

Non ti sporgere mai nel forno per rimuovere i residui di cibo caduti sulla pietra per pizza. Lasciali bruciare e poi rimuovili una volta che il forno si è raffreddato. Per ulteriori suggerimenti consulta la procedura di pulizia della pietra per pizza nella sezione relativa alla manutenzione di questo manuale.

Ti consigliamo vivamente di utilizzare un termometro digitale a infrarossi Ooni per misurare con precisione la temperatura della pietra per pizza. La pietra per pizza si riscalda più lentamente dell'aria all'interno del forno. (Per cucinare un'ottima pizza è necessario un equilibrio tra entrambe le temperature). Ecco perché è importante utilizzare un termometro digitale a infrarossi Ooni e l'hub di temperatura digitale (disponibile su ooni.com), per assicurarsi che la temperatura della pietra per pizza e quella dell'aria siano simili.

Scarica l'app Ooni per registrare il tuo forno e avere accesso a istruzioni interattive per la configurazione, tutorial per la preparazione della pizza, ricette e molto altro.

9 Istruzioni per la cura e la manutenzione

AVVERTENZA

Non tentare mai la pulizia o la manutenzione mentre il forno è caldo o in funzione.

Indossa sempre i guanti quando pulisci il forno.

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette per pulire qualsiasi parte del forno.

Non utilizzare detergenti chimici sulle superfici verniciate.

Fai attenzione quando pulisci l'interno del forno perché potrebbero essere presenti bordi taglienti.

Copri sempre il forno quando lo riponi all'aperto.

9.1 Pulizia della parte interna

a. Dopo ogni utilizzo spegni il forno e lascialo raffreddare completamente prima di pulire le superfici interne e il tubo del bruciatore con carta assorbente asciutta.

9.2 Pulizia della parte esterna

Evita i prodotti di pulizia abrasivi o con sostanze chimiche aggressive.

a. Il guscio esterno del forno può essere pulito con acqua calda e sapone e asciugato immediatamente.

b. Per uno stoccaggio a più lungo termine e per mantenere inalterato l'aspetto del forno, utilizza la Custodia per Ooni Koda 2 che puoi ordinare su ooni.com. Si consiglia di riporre il forno al chiuso durante periodi di inutilizzo prolungati.

9.3 Pulizia della pietra per pizza

Non utilizzare mai detergenti o saponi chimici sulla pietra per pizza. Non esporre **mai** la pietra per pizza all'acqua.

Non è necessario lavare la pietra per pizza; è perfettamente normale che il suo aspetto cambi nel tempo.

a. Accendi il forno alla massima potenza per 45 minuti senza cucinare niente. La pietra per pizza si autopulisce alle alte temperature e i residui di cibo o i detriti si trasformano in cenere.

b. Lascia raffreddare completamente il forno, quindi spazzola via la cenere con un pennello da forno per pizza Ooni.

La pietra per pizza da forno è simmetrica e bifacciale, quindi puoi girarla tra un utilizzo e l'altro (una volta raffreddata) e bruciare eventuali residui ostinati da sotto al momento della cottura successiva.

9.4 Sostituzione della batteria di accensione

a. Se devi sostituire la batteria di accensione, consulta la sezione 2.1 e segui le stesse istruzioni per rimuovere quella vecchia e installare quella nuova.

b. Smaltisci in modo sicuro la vecchia batteria.

Risoluzione dei problemi

Esegui la scansione per scaricare l'app Ooni e ricevere suggerimenti per la pizza, ricette e consigli per la risoluzione dei problemi.

Puoi anche contattare l'assistenza clienti di Ooni all'indirizzo support.ooni.com

Visas atsauces uz „Ooni" šajā rokasgrāmatā ietver Ooni Limited un tā attiecīgos meitasuzņēmumus un kontrolakciju sabiedrības, kā definēts 2006. gada Uzņēmumu likuma 1159. pantā.

OONI NEUZŅEMAS NEKĀDU JURIDISKU VAI CITĀDU ATBILDĪBU PAR NEJAUŠU VAI IZRIETOŠU KAITĒJUMU ĪPAŠUMAM VAI PERSONĀM, KAS RADUŠIES, LIETOJOT JŪSU OONI KRĀSNI, KAS ATBILST/NAV IEVĒROJUSI NEVIENU NO ŠĪS ROKASGRĀMATAS NOTEIKUMIEM.

OONI NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NAV ATBILDĪGS PAR JEBKĀDIEM ĪPAŠIEM, NETIEŠIEM, IZRIETOŠIEM VAI CITA VEIDA ZAUDĒJUMIEM, KAS PĀRSNIEDZ JŪSU OONI KRĀSNS SĀKOTNĒJO PIRKUMA CENU.

Dažās valstīs vai valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot nejaušus vai izrietošus zaudējumus, tāpēc šādi ierobežojumi vai izņēmumi var uz jums neattiekties.

Šajā rokasgrāmatā ir svarīga informācija, kas ir būtiska jūsu krāsns drošai darbībai. Pirms cepeškrāsns salikšanas, uzstādīšanas, lietošanas vai apkopes pilnībā izlasiet šo rokasgrāmatu. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt īpašuma bojājumus, ugunsgrēku, nopietnus miesas bojājumus vai pat nāvi.

Lūdzu, saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai atsaucei.

BRĪDINĀJUMS

Pirms ierīces lietošanas izlasiet instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai atsaucei.

Izmantojiet tikai ārpus telpām.

Pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Turiet mazus bērnus prom.

Lietošanas laikā šī ierīce jāsargā no viegli uzliesmojošiem materiāliem.

Nelietojiet ierīci uz degošām virsmām.

Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci.

Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi gāzes balonā.

Uzmanieties, piestiprinot vai mainot gāzes balonu, un dariet to prom no jebkura aizdegšanās avota.

Nemodificējiet ierīci.

Šī ierīce lietošanas laikā ir ļoti karsta.

Pirms pārklāšanas vai pārvietošanas ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist.

Darbojieties, izmantojot tikai vadības skalu; nekad nepieskarieties ārējām metāla virsmām vai picas akmenim, kamēr krāsns ir ieslēgta.

Uzstādot, pārliecinieties, ka krāsns mute ir vērsta prom no vēja. Novietojiet cepeškrāsni vismaz 1 m attālumā no jebkuras konstrukcijas vai degoša materiāla. Nelietot vētrainā laikā vai stiprā sniegā.

Pirms gāzes balona pievienošanas pagrieziet vadības skalu pozīcijā OFF.

Pievienojiet tikai tos gāzu veidus, kas uzskaitīti uz datu plāksnītes.

Izmantojiet tikai ar cilindriem, kuru svars ir mazāks par 13 kg, ar maksimālo diametru 315 mm un maksimālo augstumu 580 mm.

Gāzes šļūtenei jābūt sertificētai EN16436 ar maksimālo garumu 1,5 m.

Ja jebkurā laikā smaržojat gāzi, aizveriet gāzes balonu vai regulatora vārstu, pagrieziet cepeškrāsns vadības skalu izslēgtā stāvoklī un nodzēsiet visas atklātās liesmas.

Nevalkājiet brīvu apģērbu, darbojoties vai stāvot pie krāsns.

Nekad neuzglabājiet rezerves gāzes balonus zem krāsns vai tās tuvumā.

Nekad nepārbaudiet noplūdes ar kailu liesmu vai nemēģiniet aizdedzināt degļus testēšanas laikā.

Apgaismojuma laikā stāviet uz sāniem. Nekad neskatieties tieši krāsns mutē vai liesmā.

Nekad nelietojiet ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus vai ziepes uz picas akmens virsmas.

Nekad nelejiet ūdeni uz karstā picas akmens, jo tas var izraisīt tā plaisāšanu.

Lietojot cepeškrāsni un rīkojoties ar īpaši karstu gatavošanas aparātu, valkājiet karstuma aizsargcimdus.

Nekad nemēģiniet tīrīt vai veikt apkopi, kamēr cepeškrāsns ir karsta vai tiek izmantota.

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas spilventiņus, lai notīrītu jebkuru krāsns daļu.

Izmantojiet tikai Ooni apstiprinātus vai oficiālus piederumus un rezerves daļas. Ja tas netiks izdarīts, jūsu cepeškrāsns vai īpašums var tikt savainots vai sabojāts.

Ja cepeškrāsns darbojas neparasti, izslēdziet cepeškrāsni un sazinieties ar Ooni atbalstu.

Nomainiet gāzes šļūteni, ja tā ir bojāta vai ja to prasa valsts apstākļi.

Nedrīkst manipulēt ar ierīces aizzīmogotām sistēmām.

Lietojot vai tīrot cepeškrāsni, uzmanieties, jo var būt asas malas.

Sākšana

1 Kas ir kastē:

- **a** Ooni Koda 2 krāsns
- **b** Picas akmens
- **c** Regulators un šļūtene (ja piemērojams*)
- **d** AA akumulators aizdedzei
- **e** Sērkociņu turētājs (piestiprināts krāsns apakšpusē)
- **+** Koda 2 montāžas instrukcijas

* Piegādāts tikai kopā ar Apvienotās Karalistes 37mBar un Eiropas 50mBar produktiem

NECELIET cepeškrāsni ar picas akmeni vietā.

VIENMĒR turiet cepeškrāsni no pamatnes apakšpuses, **NEKAD** no augšējā apvalka iekšpuses.

Pagariniet savu 1 gada garantiju līdz 5 gadiem*, bez maksas, kad reģistrējat savu produktu **ooni.com/warranty** 60 dienu laikā pēc iegādes.*

*Tiek piemēroti noteikumi un nosacījumi

2 Iestatīšana un montāža

a. Izvēlieties iestatīšanai piemērotu pozīciju un virsmu.
   i. Ooni modulārais vai saliekamais galds vai cita izturīga metāla vai koka virsma ir ideāli piemērota cepeškrāsns atbalstam. Nenovietojiet cepeškrāsni uz plastmasas vai stikla galdiem. Vienmēr pārliecinieties, ka galds var izturēt krāsns svaru.
   ii. Virsmai jābūt tādai, lai krāsns mute būtu vērsta prom no vēja, un tai jābūt 1 m attālumā no jebkuras konstrukcijas vai degoša materiāla.
   iii. Mēs iesakām novietot cepeškrāsni tā, lai picas akmens atrastos 1,1 m augstumā no zemes.

b. Uzmanīgi paceliet cepeškrāsni no kastes un viegli novietojiet to uz piemērotas virsmas.

c. Atlociet kājas, nodrošinot, ka aizmugurējā kāja ar klikšķi nofiksējas vietā. Lai sakļautu aizmugurējo kāju glabāšanai, nospiediet pogu, lai atbloķētu.

d. Novietojiet cepeškrāsni tai paredzētajā vietā.

2.1 Aizdedzes akumulatora uzstādīšana

- Aizdedzes akumulatora nodalījums atrodas priekšējās labās kājas iekšpusē (saskaroties ar krāsni).

a. Atveriet, velkot uz leju cilni un noņemot vāku, pēc tam uzstādiet komplektācijā iekļauto AA akumulatoru, pievēršot uzmanību +/- norādēm.

b. Nomainiet vāciņu un pārliecinieties, ka tas noklikšķina atpakaļ vietā.

- Ja cepeškrāsni uzglabājat ilgāk par mēnesi, izņemiet akumulatoru.

2.2 Picas akmens ievietošana

- Picas akmens ir smags; Uzmanieties, lai nesaspiestu pirkstus.

a. Izmantojot abas rokas, uzmanīgi paceliet un pabīdiet picas akmeni stāvoklī, uzmanoties, lai nesaskrāpētu priekšējo picas dzegu.

b. Lai noņemtu picas akmeni, ar vienu roku izspiediet uz augšu caur caurumu cepeškrāsns pamatnē, līdz picas akmens priekšpuse ir pietiekami augsta, lai ar otru roku satvertu un izslīdētu ārā. Nekad nemēģiniet noņemt picas akmeni, kamēr tas ir karsts.

2.3 Gāzes šļūtenes caurules uzstādīšana (ja iekļauta)

Jūsu cepeškrāsns var tikt piegādāta kopā ar gāzes šļūteni un regulatoru, kas ir vispiemērotākais gāzes padevei jūsu iegādes reģionā (attiecas tikai uz Apvienotās Karalistes 37mBar un Eiropas 50mBar produktiem). Ja jums ir alternatīvs gāzes balons, sazinieties ar Ooni atbalstu. Krāsnīm, kas piegādātas bez regulatoriem un šļūtenes, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.

BRĪDINĀJUMS

Iegādātajiem vai nomainītajiem regulatoriem jābūt sertificētiem EN16129 un šļūtenēm EN16436, kuru maksimālais garums ir 1,5 m. Ja jums ir kādas šaubas, sazinieties ar Ooni atbalsta dienestu vai iegādājieties no www.ooni.com.

- **PIESARDZĪBU.** Tas ir ļoti cieši pieguļošs. Pirms starta pārliecinieties, ka vaļīgais jubilejas klipsis tiek pārvietots tālāk pa šļūteni prom no gala.

a. Sildiet šļūtenes galu tasē vārīta ūdens uz dažām sekundēm, lai to mīkstinātu. Spiediet šļūteni uz stieņa, nodrošinot, ka tā ir pilnībā novietota virs blīvējuma funkcijām. Skatiet attēlus atsaucei.

b. Bīdiet vaļīgo jubilejas klipu atpakaļ virs šļūtenes stieņa savienojuma.

c. Pievelciet jubilejas skavu ar piemērotu skrūvgriezi.

Skrūvju fit tipa šļūtenes uzstādīšana.

- Tas ir kreisās rokas pavediens. Pievelciet produktu, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

- Skatīt sadaļu par noplūdes pārbaudi pirms krāsns lietošanas.

3 Pieslēgšanās gāzei

ⓘ Pirms gāzes balona pievienošanas pagrieziet vadības skalu pozīcijā OFF.

⏻ BRĪDINĀJUMS

Izmantojiet tikai ar cilindriem, kuru svars ir mazāks par 13 kg, ar maksimālo diametru 315 mm un maksimālo augstumu 580 mm.

Uzmanieties, piestiprinot vai mainot gāzes balonu, un dariet to prom no jebkādiem aizdegšanās avotiem.

Ierīcei un gāzes balonam jābūt vismaz 635 mm attālumā viens no otra.

Pievienojiet tikai tos gāzes veidus, kas ir norādīti datu plāksnītē.

3.1 Gāzes balona pievienošana

Terases gāzes balons

ⓘ Šis gāzes balona tips izmanto push fit regulatoru ar integrētu vārstu.

a. Pārbaudiet vārstu savienojumus, portu un regulatora montāžu. Noņemiet visus gružus un pārbaudiet, vai šļūtenē nav bojājumu.

b. Pārliecinieties, vai cepeškrāsns vadības skala ir izslēgtā stāvoklī.

c. Regulatora vārsta slēdzim jābūt arī vertikālā (OFF) stāvoklī.

d. Pievienojiet regulatora komplektu cilindram, spiežot to uz cilindra pieslēgvietas, līdz tas noklikšķina vietā.

e. Pilnībā atveriet regulatora vārstu, pagriežot slēdzi horizontālā (ON) stāvoklī.

POL gāzes balons

ⓘ Šis gāzes balona tips izmanto kreisās rokas (pretēji pulksteņrādītāja virzienam) vītņotu gāzes armatūru.

a. Pārbaudiet vārstu savienojumus, portu un regulatora montāžu. Noņemiet visus gružus un pārbaudiet, vai šļūtenē nav bojājumu.

b. Pārliecinieties, vai cepeškrāsns vadības skala ir izslēgtā stāvoklī.

c. Pārliecinieties, ka gāzes balona vārsts ir pilnībā izslēgts, pēc tam pieskrūvējiet regulatoru uz gāzes balona vārsta stiprinājuma, līdz tas ir saspringts.

3.2 Noplūžu pārbaude

BRĪDINĀJUMS

Ja jebkurā laikā smaržojat gāzi, aizveriet gāzes balonu vai regulatora vārstu, pagrieziet cepeškrāsns vadības skalu izslēgtā stāvoklī un nodzēsiet visas atklātās liesmas.

Nekad nepārbaudiet noplūdes ar kailu liesmu vai nemēģiniet aizdedzināt degli testēšanas laikā.

a. Izmantojot noplūdes detektora aerosolu vai trauku ziepju un ūdens šķīdumu, pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes katru reizi, kad atkārtoti pievienojat armatūru vai nomainât gāzes balonu.

b. Izmantojiet suku vai smidzināšanas pudeli, lai šķīdumu uzklātu uz savienojumiem un regulatora. Pārbaudiet gāzes šļūteni un uzklājiet šķīdumu visām atrastajām plaisām.

c. Ja ir noplūde, šķīdums burbuļos. Ja šļūtenes armatūrā novērojat noplūdi, pievelciet stiprinājumu un vēlreiz pārbaudiet, vai nav noplūdes. Ja noplūde saglabājas vai šļūtenē ir noplūde, noņemiet gāzes balonu un nedarbiniet cepeškrāsni. Ja noplūde tiek konstatēta krāsnī vai šļūtenē, sazinieties ar Ooni atbalstu. Ja gāzes balona vārstā tiek konstatēta noplūde, sazinieties ar savu gāzes piegādātāju.

Rezerves regulatoriem jābūt sertificētiem, lai EN16129 un šļūtenes EN16436, ar maksimālo garumu 1,5 m.

3.3 Gāzes balona atvienošana

a. Pagrieziet gāzes degļa vadības skalu pozīcijā OFF.

b. Pagrieziet regulatora vārsta slēdzi vertikālā (OFF) stāvoklī terases gāzes baloniem. Pagrieziet, lai aizvērtu balona vārstu POL gāzes baloniem.

c. Nospiediet regulatora atbrīvošanas pogu zem vārsta slēdža, lai atbrīvotu to no terases gāzes balona.

d. Atskrūvējiet regulatoru pulksteņrādītāja virzienā POL gāzes balonam.

e. Ja tāds ir, novietojiet putekļu vāciņu uz atklātā gāzes balona ieplūdes.

4 Cepeškrāsns apgaismošana

BRĪDINĀJUMS

Ja deglis neaizdegas, kā paredzēts, skatiet problēmu novēršanas rokasgrāmatu. Izslēdziet gāzi un pagaidiet 5 minūtes, pirms mēģināt atkal iedegties. Darbojieties, izmantojot tikai vadības skalu; nekad nepieskarieties ārējām metāla virsmām vai picas akmenim, kamēr krāsns ir ieslēgta.

Apgaismojuma laikā stāviet uz sāniem. Nekad neskatieties tieši krāsns mutē vai liesmā.

Lietojot cepeškrāsni un rīkojoties ar īpaši karstu gatavošanas aparātu, valkājiet karstuma aizsargcimdus.

4.1 Aizdedzes

a. Nospiediet un turiet vadības ciparnīcu, lēnām pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai dzirksteles un iedegtu gāzi. Pēc iedegšanas turpiniet turēt 5 sekundes, lai saglabātu liesmu.

b. Pārbaudiet, vai gāze ir aizdegusies.

   i. Ja jā, pārejiet pie soļa .5

   ii. Ja deglis neaizdegas, pārslēdzieties pozīcijā IZSLĒGTS, pagaidiet 5 minūtes, pēc tam mēģiniet vēlreiz.

   iii. Ja deglis neaizdegas pēc otrā mēģinājuma, pārslēdzieties pozīcijā IZSLĒGTS, pagaidiet 5 minūtes, pēc tam izpildiet soli .4.2

c. Ja liesmas tiek aizdedzinātas pareizi, tām vajadzētu izskatīties kā ilustrācijai.

d. Ja deglis ir nejauši nodzisis, lūdzu, skatiet problēmu novēršanu.

4.2 Cepeškrāsns apgaismošana ar sērkociņu turētāju

Apgaismošanas laikā nekad neskatieties tieši krāsnī; Vienmēr stāviet uz sāniem un valkājiet cimdus visā.

Ja deglis neiedegas pēc vairākiem mēģinājumiem, izmantojot vadības skalu, varat to iedegt ar sērkociņu. Komplektā iekļautais sērkociņu turētājs ir piestiprināts pie pamatnes aizmugurējās kājas priekšā.

a. Ja jūs jau esat mēģinājis iedegt degli, izmantojot vadības skalu, pārslēdzieties pozīcijā IZSLĒGTS un pagaidiet 5 minūtes, līdz gāze izkliedējas.

b. Ievietojiet sērkociņu sērkociņu turētājā, aizdedziniet sērkociņu un caur krāsns muti pieskarieties tam deglim.

c. Nospiediet vadības skalu un lēnām pagrieziet to maksimāli. Deglim nekavējoties jāaizdegas.

d. Turpiniet nospiest vadības skalu 5 sekundes pēc aizdedzes, pēc tam atlaidiet.

e. Ja deglis nedeg uzreiz vai sērkociņš tiek izpūsts, izslēdziet vadības skalu, uzgaidiet 5 minūtes un pēc tam mēģiniet vēlreiz.

5 Izmantojot gāzes degli

a. Pagrieziet vadības skalu, lai pēc vajadzības noregulētu liesmu un temperatūru.
   i. Gāzes deglis ir izslēgts.
   ii. Gāzes deglis ir noregulēts uz **maksimālo** liesmu.
   iii. Gāzes deglis ir noregulēts uz **minimālu** liesmu.

6 Cepeškrāsns garšvielas

Pirms vārīšanas tajā pirmo reizi jums ir jāgaršo cepeškrāsns.

Vienmēr valkājiet cimdus, ievietojot roku cepeškrāsnī.

a. Lai to izdarītu, 30 minūtes palaidiet cepeškrāsni augšējā temperatūrā.

b. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai pilnībā atdzist, pēc tam noslaukiet iekšpusi ar sausiem papīra dvieļiem.

7 Krāsns izslēgšana

a. Lai izslēgtu pēc garšvielām vai vārīšanas, pagrieziet vadības skalu pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā apstājas un liesma nodziest.

b. Izslēdziet gāzes padevi un atvienojiet regulatoru.

8 Gatavošana cepeškrāsnī

a. Ieslēdziet degli ar pilnu jaudu, lai uzkarsētu cepeškrāsni un picas akmeni, līdz tas sasniedz vēlamo temperatūru

b. Gatavojiet tikai picu un citus sausus, maizes bāzes ēdienus tieši uz picas akmens. Lai pagatavotu gaļu, dārzeņus vai citus ēdienus, izmantojiet Ooni čuguna un Ooni pannu klāstu vai citus Ooni apstiprinātus gatavošanas piederumus.

Nekad neejiet cepeškrāsnī, lai notīrītu pārtikas atkritumus, kas nokrituši uz picas akmens. Atstājiet to izdegt, pēc tam noņemiet to, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Lai iegūtu papildu padomus, skatiet picas akmens tīrīšanas procedūru šīs rokasgrāmatas apkopes sadaļā.

Mēs ļoti iesakām izmantot Ooni digitālo infrasarkano staru termometru, lai precīzi izmērītu picas akmens temperatūru. Jūsu picas akmens uzsildīsies lēnāk nekā gaiss cepeškrāsns iekšpusē. (Lai pagatavotu lielisku picu, jums ir nepieciešams abu līdzsvars.) Tāpēc ir svarīgi izmantot Ooni digitālo infrasarkano staru termometru, kā arī digitālo temperatūras centrmezglu (pieejams ooni.com), lai nodrošinātu, ka jūsu picas akmens un gaisa temperatūra ir tuvu.

Lejupielādējiet lietotni Ooni, lai reģistrētu cepeškrāsni un piekļūtu interaktīvām iestatīšanas instrukcijām, picu gatavošanas apmācībām, receptēm un daudz kam citam.

9 Kopšanas un apkopes instrukcijas

BRĪDINĀJUMS

Nekad nemēģiniet tīrīt vai veikt apkopi, kamēr cepeškrāsns ir karsta vai tiek izmantota.

Tīrot cepeškrāsni, vienmēr valkājiet cimdus.

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas spilventiņus, lai notīrītu jebkuru krāsns daļu.

Nelietojiet ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus uz krāsotām virsmām.

Tīrot cepeškrāsns iekšpusē, uzmanieties, jo var būt asas malas.

Vienmēr pārklājiet cepeškrāsni, uzglabājot ārpus telpām.

9.1 Interjera tīrīšana

a. Pēc katras lietošanas izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai pilnībā atdzist, pirms noslaukiet iekšējās virsmas un gar degļa cauruli ar sausiem papīra dvieļiem.

9.2 Ārpuses tīrīšana

Izvairieties no abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai tiem, kuriem ir skarbas ķīmiskas vielas.

a. Cepeškrāsns ārējo apvalku var noslaucīt ar siltu, ziepjūdeni un nekavējoties izžāvēt.

b. Ilgākai uzglabāšanai un cepeškrāsns izskata saglabāšanai izmantojiet Ooni Koda 2 pārnēsāšanas vāciņu, kuru var pasūtīt no ooni.com. Mēs iesakām uzglabāt cepeškrāsni telpās ilgāku laiku bez lietošanas.

9.3 Picas akmens tīrīšana

Nekad nelietojiet ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus vai ziepes uz picas akmens. **Nekad** nepakļaujiet savu picas akmeni ūdenim.

Nav nepieciešams mazgāt picas akmeni; Ir pilnīgi normāli, ka tā izskats laika gaitā mainās.

a. Ieslēdziet cepeškrāsni ar pilnu jaudu 45 minūtes, negatavojot tajā. Picas akmens augstā temperatūrā pašattīrīsies, un visi pārtikas atlikumi vai gruži pārvērtīsies pelnos.

b. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist, pēc tam notīriet pelnus ar Ooni picas krāsns suku.

Jūsu cepeškrāsns picas akmens ir simetrisks un divpusējs, tāpēc nākamajā gatavošanas reizē varat to apgriezt starp lietošanas reizēm (kad tas ir atdzisis) un sadedzināt visus spītīgos atlikumus no apakšas.

9.4 Aizdedzes akumulatora nomaiņa

a. Ja jums ir nepieciešams nomainīt aizdedzes akumulatoru, skatiet sadaļu 2.1 un izpildiet tos pašus norādījumus, lai noņemtu veco un instalētu jauno.

b. Droši izmetiet veco akumulatoru.

Problēmu novēršanas

Skenējiet, lai lejupielādētu lietotni Ooni, lai iegūtu picu padomus, receptes un problēmu novēršanu.

Varat arī sazināties ar Ooni klientu atbalsta dienestu vietnē support.ooni.com

Visos nuorodos į „Ooni“ šiame vadove apima „Ooni Limited“ ir jos atitinkamas dukterines įmones bei kontroliuojančiąsias bendroves, kaip apibrėžta 2006 m. Bendrovių įstatymo 1159 skirsnyje.

„OONI“ NEPRISIIMA JOKIOS TEISINĖS AR KITOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ ATSITIKTINĘ AR PASEKMINĘ ŽALĄ TURTUI AR ASMENIMS, ATSIRADUSIĄ DĖL „OONI“ ORKAITĖS NAUDOJIMO, KURIS NEATITINKA / NEATITIKO JOKIŲ ŠIO VADOVO NUOSTATŲ.

„OONI“ JOKIU ATVEJU NEATSAKO UŽ JOKIĄ SPECIALIĄ, NETIESIOGINĘ, PASEKMINĘ AR KITOKIĄ BET KOKIO POBŪDŽIO ŽALĄ, VIRŠIJANČIĄ PRADINĘ JŪSŲ „OONI“ ORKAITĖS PIRKIMO KAINĄ.

Kai kurios valstijos ar šalys neleidžia atmesti ar apriboti atsitiktinių ar pasekminių nuostolių, todėl tokie apribojimai ar išimtys jums gali būti netaikomi.

Šiame vadove pateikiama svarbi informacija, būtina saugiam orkaitės veikimui. Perskaitykite visą šį vadovą prieš surinkdami, montuodami, naudodami ar prižiūrėdami orkaitę. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite patirti turtinę žalą, gaisrą, sunkų kūno sužalojimą ar net mirtį.

Saugokite šį vadovą, kad galėtumėte panaudoti jį ateityje.

ĮSPĖJIMAS

Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai.

Naudokite tik lauke.

Prieinamos dalys gali būti labai karštos. Laikykite mažus vaikus atokiau.

Naudojimo metu šis prietaisas turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų.

Nenaudokite prietaiso ant degių paviršių.

Naudojimo metu nejudinkite prietaiso.

Po naudojimo išjunkite dujų tiekimą prie dujų baliono.

Būkite atsargūs pritvirtindami ar keisdami dujų balioną ir darykite tai atokiau nuo bet kokio uždegimo šaltinio.

Nemodifikuokite prietaiso.

Šis prietaisas naudojimo metu yra ypač karštas.

Prieš uždengdami ar perkeldami, leiskite orkaitei visiškai atvėsti.

Naudokite tik valdymo ratuką; nelieskite išorinių metalinių paviršių ar picos akmens, kol orkaitė yra įjungta.

Nustatydami įsitikinkite, kad orkaitės anga nukreipta nuo vėjelio. Įdėkite orkaitę bent 1 m atstumu nuo bet kokios konstrukcijos ar degios medžiagos. Nenaudokite audringu oru ar sunkiu sniegu.

Prieš prijungdami dujų balioną, pasukite valdymo ratuką į IŠJUNGIMO padėtį.

Prijunkite tik dujų tipus, išvardytus duomenų lentelėje.

Naudokite tik su cilindrais iki 13 kg, kurių didžiausias skersmuo yra 315 mm, o didžiausias aukštis – 580 mm.

Dujų žarna turi būti sertifikuota EN16436, o jos maksimalus ilgis turi būti 1,5 m.

Jei bet kuriuo metu užuodžiate dujų kvapą, uždarykite dujų balioną arba reguliatorius vožtuvą, pasukite orkaitės valdymo ratuką į padėtį IŠJUNGTA ir užgesinkite bet kokią atvirą liepsną.

Dirbdami ar stovėdami prie orkaitės nedėvėkite laisvų drabužių.

Niekada nelaikykite atsarginių dujų balionų po orkaite ar šalia jos.

Niekada netikrinkite, ar nėra nuotėkio su plika liepsna, ir nebandykite uždegti degiklių bandymo metu.

Uždegimo metu atsistokite į šoną. Niekada nežiūrėkite tiesiai į krosnies burną ar liepsną.

Niekada nenaudokite cheminių valiklių ar muilų ant picos akmens paviršiaus.

Niekada nepilkite vandens ant karšto picos akmens, nes dėl to jis gali įtrūkti.

Mūvėkite nuo karščio apsaugančias pirštines, kai naudojate orkaitę ir dirbate su ypač karšta maisto gaminimo įranga.

Niekada nebandykite valyti ar prižiūrėti, kol orkaitė yra karšta ar naudojama.

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveičiamųjų pagalvėlių bet kurioa orkaitės dalies valymui.

Naudokite tik „Ooni" patvirtintus arba oficialius priedus ir atsargines dalis. Jei taip nesielgsite, galite susižeisti ar sugadinti orkaitę ar turtą.

Jei orkaitė veikia neįprastai, išjunkite orkaitę ir susisiekite su „Ooni" palaikymo tarnyba.

Pakeiskite dujų žarną, jei ji pažeista arba to reikalauja nacionaliniai įstatymai.

Negalima manipuliuoti sandariomis prietaiso sistemomis.

Būkite atsargūs naudodami ar valydami orkaitę, nes gali būti aštrių kraštų.

Darbo pradžia

1 Kas yra dėžutėje:

- **a** „Ooni Koda 2“ orkaitė
- **b** Picos akmuo
- **c** Reguliatorius ir žarna (jei taikoma*)
- **d** AA baterija uždegimui
- **e** Degtukų laikiklis (pritvirtintas prie orkaitės apačios)
- **+** „Koda 2“ surinkimo instrukcijos

* tiekiama tik su JK 37mBar ir Europos 50mBar produktais

NEKELKITE orkaitės kai yra įdėtas picos akmuo.

VISADA laikykite orkaitę už pagrindo apačios, **NIEKADA** už viršutinio apvalkalo vidaus.

Pratęskite savo 1 metų garantiją iki 5 metų* nemokamai, kai užregistruosite savo produktą adresu **ooni.com/warranty** per 60 dienų nuo pirkimo. *

*Taikomos taisyklės ir sąlygos

2 Sąranka ir surinkimas

a. Pasirinkite tinkamą vietą ir paviršių sąrankos.
   i. „Ooni“ modulinis arba sulankstomas stalas ar kitas tvirtas metalinis ar medinis paviršius idealiai tinka orkaitei atremti. Nenustatykite orkaitės ant plastikinių ar stiklinių stalų. Visada įsitikinkite, kad stalas gali atlaikyti orkaitės svorį.
   ii. Paviršius turi būti toks, kad orkaitės anga būtų atsukta į vėjelio pusę, ir turi būti 1 m atstumu nuo bet kokios konstrukcijos ar degios medžiagos.
   iii. Rekomenduojame orkaitę pastatyti taip, kad picos akmuo būtų 1,1 m aukštyje nuo žemės.
b. Atsargiai išimkite orkaitę iš dėžutės ir švelniai padėkite ant tinkamo paviršiaus.
c. Išskleiskite kojas ir užtikrinkite, kad galinė koja spragtelėjus užsifiksuotų. Norėdami sulankstyti galinę koją saugojimui, paspauskite mygtuką, kad atrakintumėte.
d. Įdėkite orkaitę į numatytą vietą.

2.1 Uždegimo akumuliatoriaus įdėjimas

- Uždegimo baterijos skyrius yra priekinės dešinės kojos viduje (atsisukus į orkaitę).

a. Atidarykite patraukdami skirtuką žemyn ir nuimdami dangtelį, tada įdėkite pridedamą AA akumuliatorių, atkreipdami dėmesį į +/– kryptis.

b. Uždėkite dangtelį ir įsitikinkite, kad jis vėl užsifiksuoja.

- Jei orkaitę laikote ilgiau nei mėnesį, išimkite akumuliatorių.

2.2 Picos akmens įdėjimas

- Picos kepimo akmuo yra sunkus; būkite atsargūs, kad neprispaustumėte pirštų.

a. Abiem rankomis atsargiai pakelkite ir pastumkite pica kepimo akmenį į vietą, pasirūpindami, kad nesubraižytumėte priekinės picos kepimo lentynos.

b. Norėdami išimti picos akmenį, viena ranka stumkite į viršų pro angą orkaitės pagrinde, kol picos akmens priekis atsidurs pakankamai aukštai, kad galėtumėte jį paimti ir ištraukti kita ranka. Niekada nebandykite pašalinti picos akmens, kol jis karštas.

2.3 Dujų žarnos vamzdžio montavimas (jei yra)

Jūsų orkaitė gali būti tiekiama su dujų žarna ir reguliatoriumi, labiausiai tinkančiu dujų tiekimui, esančiam jūsų pirkimo regione (taikoma tik JK 37mBar ir Europos 50mBar produktams). Jei turite alternatyvų dujų balioną, susisiekite su „Ooni" aptarnavimo komanda. Jei orkaitės tiekiamos be reguliatoriaus ir žarnos, laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

ĮSPĖJIMAS

Įsigyti ar pakeisti reguliatoriai turi būti sertifikuoti pagal EN16129, o žarnos, kurių maksimalus ilgis yra 1,5 m, pagal EN16436. Jei abejojate, susisiekite su „Ooni" aptarnavimo tarnyba arba įsigykite iš www.ooni.com.

- **ATSARGIAI.** Labai tvirtai prigludo. Prieš įjungdami įsitikinkite, kad atsilaisvinęs jubiliejinis spaustukas yra perkeltas toliau nuo žarnos galo.

a. Keletą sekundžių pašildykite žarnos galą puodelyje virinto vandens, kad jis suminkštėtų. Stumkite žarną ant spyglio, užtikrindami, kad ji būtų visiškai pritvirtinta prie sandarinimo savybių. Žr. nuotraukas kaip pavyzdį.

b. Pastumkite laisvą jubiliejinį spaustuką atgal per žarnos ir spyglio jungtį.

c. Priveržkite jubiliejinį spaustuką tinkamu atsuktuvu.

Varžto tipo žarnos montavimas.

- Tai - kairysis sriegis. Priveržkite ant gaminio sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Žr. skyrių apie testavimą dėl nuotekių prieš naudojant orkaitę.

3 Prijungimas prie dujų

ⓘ Prieš prijungdami dujų balioną, pasukite valdymo ratuką į IŠJUNGIMO padėtį.

⏻ ĮSPĖJIMAS

Naudokite tik su cilindrais iki 13 kg, kurių didžiausias skersmuo yra 315 mm, o didžiausias aukštis – 580 mm.

Būkite atsargūs pritvirtindami ar keisdami dujų balioną ir darykite tai atokiau nuo bet kokių uždegimo šaltinių.

Prietaisas ir dujų balionas turi būti mažiausiai 635 mm atstumu vienas nuo kito.

Prijunkite tik dujų tipus, išvardytus duomenų lentelėje.

3.1 Dujų baliono prijungimas

Terasos dujų balionas

ⓘ Šio tipo dujų balionuose naudojamas stūmimo reguliatorius su integruotu vožtuvu.

a. Patikrinkite vožtuvo jungtis, prievadą ir reguliatoriaus mazgą. Pašalinkite bet kokias šiukšles ir patikrinkite, ar žarna nepažeista.

b. Įsitikinkite, kad orkaitės valdymo ratukas yra padėtyje IŠJUNGTA.

c. Reguliatoriaus vožtuvo jungiklis taip pat turėtų būti vertikalioje (IŠJUNGTA) padėtyje.

d. Prijunkite reguliatoriaus mazgą prie cilindro, stumdami jį ant cilindro angos, kol jis užsifiksuos.

e. Visiškai atidarykite reguliatoriaus vožtuvą, pasukdami jungiklį į horizontalią (ON) padėtį.

POL dujų balionas

ⓘ Šio tipo dujų balionuose naudojama kairė ranka (prieš laikrodžio rodyklę) srieginė dujų jungtis.

a. Patikrinkite vožtuvo jungtis, prievadą ir reguliatoriaus mazgą. Pašalinkite bet kokias šiukšles ir patikrinkite, ar žarna nepažeista.

b. Įsitikinkite, kad orkaitės valdymo ratukas yra padėtyje IŠJUNGTA.

c. Įsitikinkite, kad dujų baliono vožtuvas yra pilnai išjungtas, tada prisukite reguliatorių prie dujų baliono vožtuvo jungties, kol jis bus tvirtai pritvirtinta.

3.2 Nuotėkių tikrinimas

ĮSPĖJIMAS

Jei bet kuriuo metu užuodžiate dujų kvapą, uždarykite dujų balioną arba reguliatoriaus vožtuvą, pasukite orkaitės valdymo ratuką į padėtį IŠJUNGTA ir užgesinkite bet kokią atvirą liepsną.

Niekada netikrinkite, ar nėra nuotėkio su plika liepsna, ir nebandykite uždegti degiklio testavimo metu.

a. Naudodami nuotėkio detektoriaus purškiklį arba indų muilo ir vandens tirpalą, kiekvieną kartą, kai vėl prijungiate armatūrą arba pakeičiate dujų balioną, patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

b. Naudokite šepetėlį arba purškimo buteliuką, kad tirpalas būtų tepamas ant jungčių ir reguliatoriaus. Patikrinkite dujų žarną ir užtepkite tirpalą ant bet kokių įtrūkimų, kuriuos radote.

c. Jei yra nuotėkis, tirpalas burbuliuos. Jei pastebėjote žarnos tvirtinimo detalės nuotėkį, priveržkite tvirtinimo detalę ir dar kartą patikrinkite, ar nėra nuotėkio. Jei nuotėkis išlieka arba žarnos įtrūkimas teka, nuimkite dujų balioną ir nenaudokite orkaitės. Jei nuotėkis randamas orkaitėje ar žarnoje, susisiekite su „Ooni“ palaikymo komanda. Jei nuotėkis randamas dujų baliono vožtuve, susisiekite su dujų tiekėju.

Pakeisti reguliatoriai turi būti sertifikuoti pagal EN16129, o žarnos, kurių maksimalus ilgis yra 1,5 m, pagal EN16436.

3.3 Dujų baliono atjungimas

a. Pasukite dujų degiklio valdymo ratuką į padėtį IŠJUNGTA.

b. Pasukite reguliatoriaus vožtuvo jungiklį į vertikalią (IŠJUNGTĄ) padėtį terasos dujų balionams. Kad uždarytumėte POL dujų balionų cilindro vožtuvą, jį pasukite.

c. Paspauskite reguliatoriaus atleidimo mygtuką, esantį po vožtuvo jungikliu, kad atleistumėte jį nuo terasos dujų baliono.

d. Atsukite POL dujų baliono reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę.

e. Jei yra, uždėkite dulkių dangtelį ant atviro dujų baliono įleidimo angos.

4 Jūsų orkaitės uždegimas

ĮSPĖJIMAS

Jei degikliui nepavyksta užsidegti taip, kaip tikėtasi, skaitykite trikčių šalinimo vadovą. Išjunkite dujas ir prieš pabandydami jas vėl uždegti, palaukite 5 minutes. Naudokite tik valdymo ratuką; nelieskite išorinių metalinių paviršių ar picos akmens, kol orkaitė yra įjungta.

Uždegimo metu atsistokite į šoną. Niekada nežiūrėkite tiesiai į krosnies burną ar liepsną.

Mūvėkite nuo karščio apsaugančias pirštines, kai naudojate orkaitę ir dirbate su ypač karšta maisto gaminimo įranga.

4.1 Uždegimas

a. Paspauskite ir laikykite valdymo ratuką, lėtai sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, kad įsižiebtų kibirkštis ir užsidegtų dujos. Užsidegus ugniai, palaikykite 5 sekundes, kad ji išliktų.

b. Patikrinkite, ar užsidegė dujos.

   i. Jei taip, pereikite prie veiksmo 5.

   ii. Jei degiklis neužsidega, perjunkite į IŠJUNGIMO padėtį, palaukite 5 minutes ir pabandykite dar kartą.

   iii. Jei po antrojo bandymo degiklis neužsidega, perjunkite į IŠJUNGIMO padėtį, palaukite 5 minutes, tada atlikite veiksmą 4.2.

c. Jei liepsnos uždegamos tinkamai, jos turėtų atrodyti kaip iliustracijoje.

d. Jei degiklis netyčia užgeso, žr. skyrių „Trikčių šalinimas“.

4.2 Orkaitės uždegimas degtukų laikikliu

Užsidegdami niekada nežiūrėkite tiesiai į orkaitę, visada stovėkite šone ir visą laiką dėvėkite pirštines.

Jei degiklis neužsidegs po kelių bandymų naudojant valdymo ratuką, galite jį uždegti degtuku. Pridedamas degtukų laikiklis yra pritvirtintas prie pagrindo priešais galinę koją.

a. Jei jau bandėte uždegti degiklį naudodami valdymo ratuką, perjunkite į IŠJUNGIMO padėtį ir palaukite 5 minutes, kol išsisklaidys dujos.

b. Į degtuko laikiklį įdėkite degtuką, uždekite degtuką ir palieskite jį prie degiklio per orkaitės angą.

c. Paspauskite valdymo ratuką ir lėtai pasukite jį maksimaliai. Degiklis turi nedelsdamas užsidegti.

d. Laikykite paspaustą valdymo ratuką 5 sekundes po uždegimo, tada atleiskite.

e. Jei degiklis neužsidega iš karto arba degtukas išpučiamas, išjunkite valdymo ratuką, palaukite 5 minutes ir bandykite dar kartą.

5 Naudojant dujų degiklį

a. Pasukite valdymo ratuką, kad prireikus sureguliuotumėte liepsną ir temperatūrą.
   i. Dujų degiklis išjungtas.
   ii. Nustatyta **maksimali** dujų degiklio liepsna.
   iii. Nustatyta **minimali** dujų degiklio liepsna.

6 Orkaitės paruošimas

Prieš gamindami orkaitėje pirmą kartą, turite ją paruošti.

Įdėdami ranką į orkaitę, visada mūvėkite pirštines.

a. Norėdami tai padaryti, paleiskite orkaitę aukščiausioje temperatūroje 30 minučių.

b. Išjunkite orkaitę ir leiskite jai visiškai atvėsti, tada nuvalykite vidų sausais popieriniais rankšluosčiais.

7 Orkaitės išjungimas

a. Norėdami išjungti po paruošimo ar gaminimo, pasukite valdymo ratuką pagal laikrodžio rodyklę, kol jis sustos ir liepsna užges.

b. Išjunkite dujų tiekimą ir atjunkite reguliatorių.

8 Kepimas orkaitėje

a. Įjunkite degiklį visu pajėgumu, kad įkaitintumėte orkaitę ir picos akmenį, kol jie pasieks norimą temperatūrą

b. Picą ir kitus sausus, duonos pagrindu pagamintus patiekalus kepkite tik tiesiai ant picos akmens. Mėsai, daržovėms ar kitiems patiekalams gaminti naudokite „Ooni“ ketaus ir „Ooni“ keptuvių asortimentą arba kitus „Ooni“ patvirtintus maisto gaminimo priedus.

Niekada nekiškite rankos į orkaitę, kad išvalytumėte maisto šiukšles, nukritusias ant picos akmens. Palikite jį sudeginti, tada išimkite, kai orkaitė atvės. Papildomų patarimų ieškokite picos akmens valymo procedūroje šio vadovo priežiūros skyriuje.

Mes primygtinai rekomenduojame naudoti „Ooni“ skaitmeninį infraraudonųjų spindulių termometrą, kad tiksliai išmatuotumėte picos akmens temperatūrą. Jūsų picos akmuo įkaista lėčiau nei orkaitės viduje esantis oras. (Norėdami iškepti puikią picą, jums reikia abiejų – ir orkaitės temperatūros, ir pizzos akmenų – pusiausvyros.) Štai kodėl svarbu naudoti „Ooni“ skaitmeninį infraraudonųjų spindulių termometrą, taip pat skaitmeninį temperatūros hub'ą (galima rasti ooni.com), kad įsitikintumėte, jog jūsų picos akmuo ir oro temperatūros yra panašios.

Atsisiųskite „Ooni“ programą, kad užregistruotumėte savo orkaitę ir gautumėte prieigą prie interaktyvių sąrankos instrukcijų, pizos gaminimo vadovėlių, receptų ir dar daugiau.

9 Priežiūros ir priežiūra instrukcijos

ĮSPĖJIMAS

Niekada nebandykite valyti ar prižiūrėti, kol orkaitė yra karšta ar naudojama.

Valydami orkaitę visada mūvėkite pirštines.

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveičiamųjų pagalvėlių bet kurioa orkaitės dalies valymui.

Nenaudokite cheminių valiklių ant dažytų paviršių.

Valydami orkaitės vidų, būkite atsargūs, nes gali būti aštrių kraštų.

Laikydami lauke, visada uždenkite orkaitę.

9.1 Interjero valymas

a. Po kiekvieno naudojimo išjunkite orkaitę ir leiskite jai visiškai atvėsti, prieš nušluostydami vidinius paviršius išilgai degiklio vamzdelio sausais popieriniais rankšluosčiais.

9.2 Išorės valymas

Venkite abrazyvinių valymo priemonių ar tų, kuriose yra stiprių cheminių medžiagų.

a. Išorinį orkaitės apvalkalą galima nušluostyti šiltu muiluotu vandeniu ir nedelsiant išdžiovinti.

b. Norėdami ilgiau laikyti ir išlaikyti orkaitės išvaizdą, naudokite „Ooni Koda 2 Carry Cover“, kurį galima užsisakyti iš ooni.com. Orkaitę rekomenduojame laikyti patalpoje ilgą laiką nenaudojant.

9.3 Picos akmens valymas

Niekada nenaudokite cheminių valiklių ar muilų ant picos akmens. **Niekada** neleiskite picos akmens vandenyje.

Nereikia plauti picos akmens, visiškai normalu, kad jo išvaizda laikui bėgant keičiasi.

a. Įjunkite orkaitę visu pajėgumu 45 minutes negamindami joje. Picos akmuo savaime išsivalys aukštoje temperatūroje, o bet kokie maisto likučiai ar šiukšlės virs pelenais.

b. Leiskite orkaitei visiškai atvėsti, tada nuvalykite pelenus „Ooni“ picos orkaitės šepečiu.

Jūsų orkaitės picos akmuo yra simetriškas ir dvipusis, todėl galite jį apversti tarp naudojimų (kai atvės) ir kitą kartą kepdami sudeginti užsispyrusius likučius iš apačios.

9.4 Uždegimo akumuliatoriaus keitimas

a. Jei reikia pakeisti uždegimo akumuliatorių, žiūrėkite skyrių 2.1 ir vadovaukitės tomis pačiomis instrukcijomis, kad pašalintumėte seną ir įdiegtumėte naują.

b. Saugiai išmeskite seną akumuliatorių.

Trikčių šalinimo

Nuskaitykite, kad atsisiųstumėte „Ooni“ programą patarimų, receptų ir trikčių šalinimo gavimui.

Taip pat galite susisiekti su Ooni klientų aptarnavimo tarnyba adresu support.ooni.com

Alle verwijzingen naar “Ooni” in deze handleiding omvatten Ooni Limited en haar relevante dochterondernemingen en houdstermaatschappijen zoals gedefinieerd in sectie 1159 van de Companies Act 2006.

OONI AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID, WETTELIJK OF ANDERSZINS, VOOR INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE AAN EIGENDOMMEN OF PERSONEN ALS GEVOLG VAN HET GEBRUIK VAN UW OONI-OVEN DIE WEL/NIET VOLDEED AAN EEN VAN DE BEPALINGEN VAN DEZE HANDLEIDING.

OONI IS IN GEEN GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE SPECIALE, INDIRECTE, GEVOLGSCHADE OF ANDERE SCHADE VAN WELKE AARD DAN OOK DIE DE OORSPRONKELIJKE AANKOOPPRIJS VAN UW OONI OVEN OVERSCHRIJDT.

In sommige staten of landen is de uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toegestaan, daarom zijn dergelijke beperkingen of uitsluitingen mogelijk niet op u van toepassing.

Deze handleiding bevat belangrijke informatie die essentieel is voor een veilige werking van uw oven. Lees deze handleiding volledig door voordat u uw oven monteert, installeert, gebruikt of onderhoudt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, brand, ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

Bewaar deze handleiding om het op een later moment te kunnen raadplegen.

WAARSCHUWING

Lees de instructies door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze om op een later moment opnieuw te kunnen raadplegen.

Alleen buitenshuis gebruiken.

Toegankelijke delen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

Gebruik het apparaat niet op brandbare oppervlakken.

Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.

Wees voorzichtig bij het bevestigen of vervangen van de gasfles en doe dit uit de buurt van ontstekingsbronnen.

Wijzig het apparaat niet.

Dit apparaat is tijdens het gebruik extreem heet.

Laat de oven volledig afkoelen voordat u deze afdekt of verplaatst.

Bedien het apparaat alleen met de draaiknop. Raak de buitenste metalen oppervlakken of pizzasteen nooit aan terwijl de oven aan staat.

Zorg er bij het opzetten voor dat de mond van de oven van de wind af wijst. Plaats de oven op ten minste 1 meter afstand van elk bouwsel of van brandbaar materiaal. Niet gebruiken bij stormachtig weer of zware sneeuwval.

Zet de bedieningsknop in de stand UIT alvorens de gasfles aan te sluiten.

Sluit alleen de gassoorten aan die op het typeplaatje staan vermeld.

Gebruik uitsluitend gasflessen van minder dan 13 kg met een diameter van maximaal 315 mm en een hoogte van maximaal 580 mm.

De gasslang moet gecertificeerd zijn voor EN16436 en mag maximaal 1,5 m lang zijn.

Als u op enig moment gas ruikt, sluit dan de gasfles of regelaar, draai de bedieningsknop op de oven naar de UIT-stand en doof eventuele open vlammen.

Draag geen losse kleding wanneer u de oven gebruikt of in de buurt van de oven staat.

Bewaar reservegasflessen nooit onder of in de buurt van de oven.

Controleer nooit op lekken met een open vlam en probeer de branders nooit aan te steken tijdens het testen.

Ga opzij staan bij het aansteken. Kijk nooit rechtstreeks in de mond van de oven of in de vlam.

Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen of zeep op het oppervlak van de pizzasteen.

Giet nooit water op de hete pizzasteen, hierdoor kan deze barsten.

Draag hittebeschermende handschoenen bij het gebruik van de oven en bij het hanteren van bijzonder hete kookapparatuur.

Probeer de oven nooit schoon te maken of te onderhouden terwijl deze heet of in gebruik is.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om enig onderdeel van de oven schoon te maken.

Gebruik alleen door Ooni goedgekeurde of officiële accessoires en reserveonderdelen. Als u dit niet doet, kan dit letsel of schade aan uw oven of eigendommen veroorzaken.

Als de oven abnormaal werkt, zet dan de oven uit en neem contact op met Ooni support.

Vervang de gasslang als deze beschadigd is of als de nationale omstandigheden dit vereisen.

Verzegelde systemen van het apparaat mogen niet worden gemanipuleerd.

Wees voorzichtig bij het gebruik of schoonmaken van de oven, want er kunnen scherpe randen aanwezig zijn.

Aan de slag

1 Inhoud van de verpakking:

- **a** Ooni Koda 2 oven
- **b** Pizzasteen
- **c** Regelaar en slang (indien van toepassing*)
- **d** AA-batterij voor ontsteking
- **e** Luciferhouder (bevestigd aan de onderkant van de oven)
- **+** Montage-instructies Koda 2

*alleen geleverd bij het 37 mBar-product (VK) en het 50 mBar-product (EU)

De oven NIET optillen met de pizzasteen erin.

De oven **ALTIJD** vasthouden aan de onderkant van de basis, **NOOIT** aan de binnenkant van de bovenbehuizing.

Verleng uw garantie van 1 jaar tot 5 jaar*, gratis, wanneer u uw product binnen 60 dagen na aankoop registreert op **ooni.com/warranty**.*

*Algemene voorwaarden zijn van toepassing

2 Installatie en montage

a. Kies een geschikte positie en ondergrond voor opstelling.
   i. De Ooni modulaire of opklapbare tafel of een ander stevig metalen of houten oppervlak is ideaal voor ovenondersteuning. Zet uw oven niet op plastic of glazen tafels. Zorg er altijd voor dat de tafel het gewicht van de oven kan dragen.
   ii. Kies een oppervlak waar de oven zo kan worden geplaatst dat de opening niet naar de wind is gericht en waar de oven 1 m verwijderd is van andere bouwsels en brandbaar materiaal.
   iii. We adviseren de oven zo te plaatsen dat de pizzasteen op zich een hoogte van 1,1 m van de grond bevindt.

b. Til de oven voorzichtig uit de doos en plaats deze zachtjes op een geschikt oppervlak.

c. Vouw de poten uit en zorg ervoor dat de achterste poot met een klik op zijn plaats vastklikt. Als u de oven wilt wegzetten, kunt u de achterpoot ontgrendelen door op de knop te drukken en vervolgens inklappen.

d. Plaats de oven op de daarvoor bestemde plaats.

2.1 De ontstekingsbatterij plaatsen

- Het compartiment van de ontstekingsbatterij bevindt zich in de rechtervoorpoot (gezien vanaf de voorkant van de oven).

a. Open door het lipje naar beneden te trekken en het deksel te verwijderen, plaats vervolgens de meegeleverde AA-batterij, let op de +/- richtingen.

b. Plaats het deksel terug en zorg ervoor dat het weer op zijn plaats klikt.

- Als u de oven langer dan een maand opbergt, verwijder dan de batterij.

2.2 De pizzasteen plaatsen

De pizzasteen is zwaar. Wees voorzichtig zodat uw vingers niet bekneld raken.

a. Til de pizzasteen met beide handen voorzichtig op en schuif deze op zijn plaats. Zorg ervoor dat u geen krassen maakt op de pizzarand aan de voorkant.

b. Als u de pizzasteen wilt verwijderen, duwt u deze met één hand door de opening in de basis van de oven omhoog totdat de voorkant van de pizzasteen voldoende omhoog komt om deze met de andere hand vast te pakken en naar buiten te schuiven. Probeer de pizzasteen nooit te verwijderen wanneer deze heet is.

2.3 De gasslangleiding monteren (indien meegeleverd)

Mogelijk wordt bij de oven een gasslang en regelaar geleverd die geschikt is voor de gasflessen die in de regio van aankoop gangbaar zijn (alleen voor het 37 mBar-product (VK) en 50 mBar-product (EU)). Heeft u een alternatieve gasfles, neem dan contact op met Ooni support. Voor de onderstaande aanwijzingen voor ovens die zonder slang en regelaar worden geleverd:

WAARSCHUWING

Gekochte of vervangende regelaars moeten gecertificeerd zijn volgens EN16129. Slangen moeten gecertificeerd zijn volgens EN16436 en mogen maximaal 1,5 m lang zijn. Neem bij twijfel contact op met de klantenservice van Ooni of koop uw benodigdheden op www.ooni.com.

VOORZICHTIGHEID. De aansluiting zit zeer strak. Vergeet niet voordat u begint de losse slangklem verder op de slang te schuiven, weg van het uiteinde.

a. Verwarm het uiteinde van de slang een paar seconden in een kopje gekookt water om het zachter te maken. Duw de slang over de weerhaak en zorg ervoor dat deze volledig over de afdichtingsvoorziening zit. Zie afbeeldingen ter referentie.

b. Schuif de losse slangklem terug over de slang/weerhaakverbinding.

c. Draai de slangklem vast met een geschikte schroevendraaier.

Schroefdraadslang aanbrengen.

Dit is een linkse draad. Draai de slang vast op het product linksom te draaien.

Zie het gedeelte over het testen op lekken voordat u de oven gebruikt.

3 Aansluiten op gas

Zet de bedieningsknop in de stand UIT alvorens de gasfles aan te sluiten.

WAARSCHUWING

Gebruik uitsluitend gasflessen van minder dan 13 kg met een diameter van maximaal 315 mm en een hoogte van maximaal 580 mm.

Wees voorzichtig bij het bevestigen of vervangen van de gasfles en doe dit uit de buurt van ontstekingsbronnen.

De oven en de gasfles moeten minimaal 635 mm van elkaar verwijderd staan.

Sluit alleen gassoorten aan die op het typeplaatje staan vermeld.

3.1 Aansluiten van de gasfles

Terrasgasfles

Dit type gasfles maakt gebruik van een opklikregelaar met geïntegreerde klep.

a. Inspecteer de klepverbindingen, poort en regelaar. Verwijder al het vuil en inspecteer de slang op schade.

b. Zorg ervoor dat de bedieningsknop van de oven in de UIT-stand staat.

c. De schakelaar van de regelaarklep moet eveneens in de verticale stand (UIT) staan.

d. Sluit de regelaar aan op de gasfles door deze op de poort van de gasfles te duwen totdat de regelaar op zijn plaats klikt.

e. Open de regelklep volledig door de schakelaar naar de horizontale (AAN) stand te draaien.

POL gasfles

Dit type gasfles maakt gebruik van een gasfitting met linkse (tegen de klok in) schroefdraad.

a. Inspecteer de klepverbindingen, poort en regelaar. Verwijder al het vuil en inspecteer de slang op schade.

b. Zorg ervoor dat de bedieningsknop van de oven in de UIT-stand staat.

c. Vergewis u ervan dat de klep van de gasfles volledig gesloten is. Schroef vervolgens de regelaar op de fitting van de klep van de gasfles totdat deze stevig vastzit.

3.2 Testen op lekken

WAARSCHUWING

Als u op enig moment gas ruikt, sluit dan de gasfles of regelaar, draai de bedieningsknop op de oven naar de UIT-stand en doof eventuele open vlammen.

Controleer nooit op lekken met een open vlam en probeer de brander nooit aan te steken tijdens het testen.

a. Gebruik een lekdetectorspray of een oplossing van afwasmiddel en water om elke keer dat u een fitting opnieuw aansluit of de gasfles vervangt, op gaslekken te controleren.

b. Gebruik een borstel of spuitfles om de oplossing op de aansluitingen en regelaar aan te brengen. Inspecteer de gasslang en breng de oplossing aan op eventuele scheuren die u aantreft.

c. Als een lek aanwezig is, produceert de oplossing luchtbellen. Als u een lek in de slangfitting waarneemt, draai dan de fitting vast en controleer opnieuw op lekken. Als het lek aanhoudt of als er een scheur in de slang lekt, verwijder dan de gasfles en gebruik de oven niet. Als een lek wordt aangetroffen in de oven of slang, moet u contact opnemen met de klantenservice van Ooni. Als het lek in de klep van de gasfles wordt gevonden, neem dan contact op met uw gasleverancier.

Vervangende regelaars moeten gecertificeerd zijn volgens EN16129. Slangen moeten gecertificeerd zijn volgens EN16436 en mogen maximaal 1,5 m lang zijn.

3.3 Loskoppelen van de gasfles

a. Draai de bedieningsknop van de gasbrander naar de UIT-stand.

b. Draai de schakelaar van de regelklep naar de verticale (UIT) stand voor terrasgasflessen. Draai om de cilinderklep voor POL-gasflessen te sluiten.

c. Druk op de ontgrendelingsknop van de regelaar onder de klepschakelaar om deze los te maken van een terrasgasfles.

d. Schroef de regelaar met de klok mee los voor de POL-gasfles.

e. Plaats de stofkap, indien aanwezig, op de blootliggende inlaat van de gasfles.

4 De oven aansteken

WAARSCHUWING

Als de brander niet ontsteekt zoals verwacht, raadpleeg dan de gids voor probleemoplossing. Draai het gas dicht en wacht 5 minuten voordat u opnieuw probeert de oven aan te steken. Bedien het apparaat alleen met de draaiknop. Raak de buitenste metalen oppervlakken of pizzasteen nooit aan terwijl de oven aan staat.

Ga opzij staan bij het aansteken. Kijk nooit rechtstreeks in de mond van de oven of in de vlam.

Draag hittebeschermende handschoenen bij het gebruik van de oven en bij het hanteren van bijzonder hete kookapparatuur.

4.1 Ontsteking

a. Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze langzaam linksom om vonken te genereren en het gas aan te steken. Houd de knop nadat de brander is ontstoken nog 5 seconden ingedrukt om de vlam in stand te houden.

b. Controleer of het gas is ontstoken.

   i. Zo ja, ga naar stap 5.

   ii. Als de brander niet ontsteekt, zet u de knop in de UIT-stand. Wacht 5 minuten en probeer het opnieuw.

   iii. Als de brander na de tweede poging niet ontsteekt, zet u de knop in de UIT-stand, wacht u 5 minuten en volgt stap 4.2.

c. Als de vlammen correct zijn ontstoken, zouden ze eruit moeten zien zoals op de afbeelding.

d. Als de brander per ongeluk uit gaat, raadpleegt u probleemoplossing.

4.2 De oven aansteken met de luciferhouder

Kijk bij het aansteken nooit direct in de oven. Ga altijd aan de kant staan en draag de hele tijd handschoenen.

Als de brander na meerdere pogingen met de bedieningsknop niet aangaat, kunt u deze met een lucifer aansteken. De meegeleverde luciferhouder wordt aan de basis voor de achterpoot bevestigd.

a. Als u al hebt geprobeerd de brander aan te steken met de bedieningsknop, zet u de knop in de stand UIT en wacht u 5 minuten totdat het gas is verdreven.

b. Steek een lucifer in de luciferhouder, steek de lucifer aan en raak hem door de opening van de oven tegen de brander aan.

c. Duw de bedieningsknop in en draai deze langzaam naar het maximum. De brander moet onmiddellijk ontbranden.

d. Houdt de bedieningsknop na het ontsteken 5 seconden ingedrukt en laat deze daarna pas los.

e. Als de brander niet onmiddellijk aangaat of de lucifer wordt uitgeblazen, zet u de bedieningsknop in de stand UIT. Wacht 5 minuten en probeer het opnieuw.

5 De gasbrander gebruiken

a. Draai aan de bedieningsknop om de vlam en temperatuur naar wens aan te passen.

   i. De gasbrander staat UIT.

   ii. De gasbrander is ingesteld op **maximale** vlam.

   iii. De gasbrander is ingesteld op **minimale** vlam.

6 De oven inbranden

De oven moet worden ingebrand voordat u deze voor het eerst gebruikt.

Draag altijd handschoenen wanneer u uw hand in de oven steekt.

a. Laat de oven hiervoor 30 minuten op de hoogste temperatuur draaien.

b. Zet de oven uit en laat deze volledig afkoelen. Maak vervolgens de binnenkant schoon met droog keukenpapier.

7 De oven uitzetten

a. U kunt de oven na het inbranden of bakken uitschakelen door de bedieningsknop rechtsom te draaien totdat deze stopt en de vlam uit gaat.

b. Sluit de gastoevoer af en koppel de regelaar los.

8 Koken in de oven

a. Zet de brander op de hoogste stand om de oven en pizzasteen voor te verwarmen totdat de gewenste temperatuur wordt bereikt

b. Kook pizza en andere droge gerechten op basis van brood alleen direct op de pizzasteen. Als u vlees, groenten of andere gerechten wilt bereiden, kunt u diverse gietijzeren accessoires en schalen van Ooni of andere door Ooni goedgekeurde bakaccessoires gebruiken.

Grijp nooit in de oven om voedselresten op te ruimen die op de pizzasteen zijn gevallen. Laat het uitbranden en verwijder het zodra de oven is afgekoeld. Raadpleeg de procedure voor het reinigen van de pizzasteen in het gedeelte onderhoud van deze handleiding voor aanvullende tips.

We raden ten zeerste aan om een Ooni digitale infraroodthermometer te gebruiken om de temperatuur van de pizzasteen nauwkeurig te meten. De pizzasteen warmt langzamer op dan de lucht in de oven. (Voor een overheerlijke pizza is een balans van beide nodig.) Daarom is het belangrijk om zowel een Ooni digitale infraroodthermometer als de Digital Temperature Hub (verkrijgbaar bij ooni.com) te gebruiken om u ervan te vergewissen dat de temperatuur van de pizzasteen en de lucht dicht bij elkaar liggen.

Download de Ooni-app om de oven te registreren en krijg toegang tot interactieve montage-instructies, tutorials voor het maken van pizza's, recepten en meer.

9 Verzorgings- en onderhoudsinstructies

WAARSCHUWING

Probeer de oven nooit schoon te maken of te onderhouden terwijl deze heet of in gebruik is.

Draag altijd handschoenen bij het schoonmaken van de oven.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om enig onderdeel van de oven schoon te maken.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen op geverfde oppervlakken.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de oven, want er kunnen scherpe randen aanwezig zijn.

Dek de oven altijd af als u deze buiten opbergt.

9.1 De binnenkant schoonmaken

a. Schakel de oven na elk gebruik uit en laat hem volledig afkoelen voordat u de oppervlakken aan de binnenkant van de oven en de buis van de brander afveegt met droog keukenpapier.

9.2 Schoonmaken van de buitenkant

Vermijd schurende schoonmaakproducten of producten met agressieve chemicaliën.

a. De buitenkant van de oven kan worden afgeveegd met warm zeepsop en direct worden gedroogd.

b. Als u de over voor langere tijd wilt opbergen en het uiterlijk van uw oven wilt beschermen, kunt u de Ooni Koda 2 draaghoes gebruiken. Deze kan worden besteld op ooni.com. We raden aan om de oven gedurende langere perioden zonder gebruik binnenshuis te bewaren.

9.3 De pizzasteen schoonmaken

Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen of zeep op de pizzasteen. **Stel de pizzasteen nooit** bloot aan water.

Het is niet nodig om de pizzasteen te wassen. Het is volkomen normaal dat het uiterlijk ervan in de loop der tijd verandert.

a. Zet de oven 45 minuten aan op de hoogste stand zonder er voedsel in te bereiden. De pizzasteen zal zichzelf reinigen bij hoge temperaturen en eventuele voedselresten of vuil zullen in as veranderen.

b. Laat de oven volledig afkoelen en borstel vervolgens de as weg met een Ooni pizzaovenborstel.

De pizzasteen van uw oven is symmetrisch en dubbelzijdig, zodat u deze tussen elk gebruik kunt omkeren (na te zijn afgekoeld) en eventuele hardnekkige resten aan de onderkant kunt verbranden tijdens het volgende gebruik.

9.4 De ontstekingsaccu vervangen

a. Als de batterij van het ontstekingsmechanisme moet worden vervangen, raadpleegt u het gedeelte 2.1 en volgt u de instructies om de oude batterij te verwijderen en een nieuwe te plaatsen.

b. Gooi de oude batterij op een veilige manier weg.

Probleemoplossing

Scan om de Ooni-app te downloaden voor pizzatips, recepten en probleemoplossing.

U kunt ook contact opnemen met de klantenservice van Ooni via support.ooni.com

Alle referanser til "Ooni" i denne håndboken inkluderer Ooni Limited og dets relevante datterselskaper og holdingselskaper slik de er definert i seksjon 1159 i Companies Act 2006.

OONI PÅTAR SEG INTET ANSVAR, DET VÆRE SEG JURIDISK ELLER ANNET, FOR UTILSIKTET ELLER AVLEDET SKADE PÅ EIENDOM ELLER PERSONER FORÅRSAKET AV BRUK AV DIN OONI-OVN, SOM IKKE OVERHOLDER/OVERHOLDT REGLENE I DENNE HÅNDBOKEN.

OONI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHET VÆRE ANSVARLIG FOR NOEN SPESIELLE, INDIREKTE, AVLEDEDE ELLER ANDRE SKADER AV NOE SLAG OVERHODET, UTOVER DEN OPPRINNELIGE KJØPESUMMEN FOR DIN OONI-OVN.

Noen stater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av utilsiktede skader eller følgeskader, derfor gjelder kanskje ikke slike begrensninger eller utelukkelser for deg.

Håndboken inneholder viktig informasjon som er vesentlig for trygg betjening av ovnen. Les denne håndboken i sin helhet før du monterer, installerer, bruker eller etterser ovnen. Unnlatelse av å følge disse anvisningene vil kunne føre til skade på eiendom, brann, alvorlig kroppsskade eller sågar død.

Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

ADVARSEL

Les instruksjonene før du bruker apparatet og ta vare på dem for fremtidig referanse.

Bruk kun utendørs.

Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn unna.

Dette apparatet må holdes unna brennbare materialer under bruk.

Ikke bruk apparatet på brennbare overflater.

Ikke flytt apparatet under bruk.

Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

Vær forsiktig når du fester eller bytter gassflasken, og gjør det borte fra enhver antennelseskilde.

Ikke modifiser apparatet.

Dette apparatet er ekstremt varmt under bruk.

La ovnen avkjøles helt før du dekker til eller flytter den.

Ovnen skal kun betjenes ved bruk av kontrollhjulet, de ytre metalloverflatene eller pizzasteinen må aldri berøres mens ovnen er på.

Når du setter opp, sørg for at åpningen på ovnen vender bort fra vinden. Plasser ovnen minst 1 m fra noen konstruksjon eller brennbart materiale. Ikke bruk i stormvær eller tung snø.

Vri kontrollhjulet til AV-stilling før tilkobling av gassylinderen.

Koble kun til gasstypene som er oppført på typeskiltet.

Bruk kun med sylindere under 13 kg, med en maksimal diameter på 315 mm og en maksimal høyde på 580 mm.

Gasslangen må være sertifisert til EN16436 med en maksimal lengde på 1,5 m.

Hvis du ved noe som helst tidspunkt kjenner gasslukt, må du lukke sylinderen eller reguleringsventilen, vri kontrollhjulet på ovnen til AV-stilling og slukke alle åpne flammer.

Ikke bruk løse klær når du bruker eller står i nærheten av ovnen.

Oppbevar aldri ekstra gassflasker under eller i nærheten av ovnen.

Se aldri etter lekkasjer med åpen ild eller forsøk å tenne brennerne mens du tester.

Stå til siden når du tenner. Se aldri direkte inn i ovnsåpningen eller på flammen.

Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler eller såper på pizzasteinens overflate.

Hell aldri vann på den varme pizzasteinen, da dette kan føre til at den sprekker.

Bruk varmehansker når du bruker ovnen og når du håndterer spesielt varme kokeapparater.

Forsøk aldri å rengjøre eller vedlikeholde mens ovnen er varm eller i bruk.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skuresvamp for å rengjøre noen del av ovnen.

Bruk kun Ooni-godkjent eller offisielt tilbehør og reservedeler. Unnlatelse av å gjøre det kan forårsake skade på ovn eller eiendom.

Hvis ovnen fungerer unormalt, slå av ovnen og kontakt Ooni support.

Erstatt gasslangen hvis den er skadet, eller når nasjonale forhold krever det.

Forseglede systemer på apparatet skal ikke manipuleres.

Vær forsiktig når du bruker eller rengjør ovnen fordi det kan være skarpe kanter.

Komme i gang

1 Hva er i boksen:

- **a** Ooni Koda 2 ovn
- **b** Pizzastein
- **c** Regulator og slange (hvis aktuelt*)
- **d** AA-batteri for tenning
- **e** Fyrstikkholder (festet på undersiden av ovnen)
- **+** Koda 2 monteringsanvisninger

*leveres kun med britiske 37mBar- og europeiske 50mBar-produkter

IKKE løft ovnen med pizzastein på plass.

Hold **ALLTID** ovnen på undersiden av sokkelen, **ALDRI** på innsiden av det øvre skallet.

Utvid din 1-års garanti til 5 år*, gratis når du registrerer produktet ditt på **ooni.com/warranty** innen 60 dager etter kjøpet.*

*Vilkår og betingelser gjelder

2 Oppsett og montering

a. Velg passende sted og overflate for oppstillingen.
   i. Ooni modulbord eller klaffbord, eller en annen stabil overflate i metall eller tre, er ideelt som underlag for ovnen. Ikke sett ovnen på plast- eller glassbord. Sørg alltid for at bordet tåler vekten av ovnen.
   ii. Overflaten bør gi rom for at åpningen på ovnen vender bort fra vinden og må være 1 m fra noen konstruksjon eller noe brennbart materiale.
   iii. Vi anbefaler å plassere ovnen slik at pizzasteinen sitter i en høyde på 1,1 m fra bakken.

b. Løft ovnen forsiktig ut av esken og plasser den forsiktig på et passende underlag.

c. Brett ut bena og sørg for at bakbenet låses på plass med et klikk. For å slå sammen bakbenet for lagring, trykk på knappen for å låse den opp.

d. Plasser ovnen på den tiltenkte plasseringen.

2.1 Installere tenningsbatteriet

Tenningsbatteriets kammer ligger på innsiden av høyre ben foran på ovnen.

a. Åpne det ved å dra ned klaffen og fjerne dekselet, installer deretter AA-batteriet som følger med, og vær oppmerksom mht. retningene for +/-.

b. Sett på plass dekselet og sørg for at det klikker på plass igjen.

Hvis du oppbevarer ovnen i mer enn en måned, må du ta ut batteriet.

2.2 Sette inn pizzasteinen

Pizzasteinen er tung; Vær forsiktig så du ikke klemmer fingrene.

a. Løft pizzasteinen med begge hender og skyv den i riktig stilling, pass på å ikke skrape opp forkanten på ovnen.

b. For å fjerne pizzasteinen, bruk den ene hånden til å skyve opp gjennom hullet i bunnen av ovnen til fronten av pizzasteinen tipper høyt nok til å ta tak i og gli ut med den andre hånden. Forsøk aldri å fjerne pizzasteinen mens den er varm.

2.3 Installere gasslangerøret (hvis inkludert)

Ovnen din kan leveres med gasslangen og regulatoren som er best egnet for gassforsyningen som finnes i kjøpsregionen din (gjelder kun britiske 37mBar og europeiske 50mBar-produkter). Hvis du har en alternativ gassflaske, kontakt Ooni support. For ovner levert uten regulatorer og slange, følges anvisningene nedenfor:

ADVARSEL

Kjøpte eller utskiftede regulatorer må være sertifisert til EN16129 og slanger til EN16436, med en maksimal lengde på 1,5 m. Kontakt Ooni kundeservice eller kjøp fra www.oni.com hvis du er i tvil.

ADVARSEL. Dette er en svært stram pasning. Sørg for at den løse slangeklemmen flyttes lenger ned på slangen, vekk fra enden, før du starter.

a. Varm enden av slangen i en kopp med kokende vann i noen sekunder for å myke den opp. Dytt slangen på festepunktet, mens du påser at den er fullstendig på plass over tettefunksjonene. Se bilder for referanse.

b. Skyv slangeklemmen tilbake over slangefesteforbindelsen.

c. Stram klemmen med en egnet skrutrekker.

Installere slange med skrutilpasning.

Dette er en venstretråd. Stram på produktet ved å vri mot klokken.

Se avsnittet om testing for lekkasjer før bruk av ovnen.

3 Koble til gass

ⓘ Vri kontrollhjulet til AV-stilling før tilkobling av gassylinderen.

ADVARSEL

Bruk kun med sylindere under 13 kg, med en maksimal diameter på 315 mm og en maksimal høyde på 580 mm.

Vær forsiktig ved festing eller bytting av gassylinder og gjør det i god avstand fra enhver antenningskilde.

Avstanden mellom apparatet og gassylinderen skal være på minst 635 mm.

Kun gasstyper som står oppført på typeskiltet skal tilkobles.

3.1 Koble til gassylinderen

Terrasse-gassylinder

ⓘ Denne gassylindertypen bruker en push-fit-regulator med integrert ventil.

a. Inspiser ventilforbindelsene, porten og regulatorenheten. Fjern eventuelt rusk og inspiser slangen for skader.
b. Sørg for at ovnens kontrollhjul er i AV-stilling.
c. Reguleringsventilens bryter skal også være i vertikal (AV) stilling.
d. Koble regulatormonteringen til sylinderen ved å dytte den på sylinderporten til den klikker på plass.
e. Åpne regulatorventilen helt ved å vri bryteren til horisontal (PÅ) posisjon.

POL gassflaske

ⓘ Denne gassylindertypen bruker en venstregjenget (mot klokken) gassnippel.

a. Inspiser ventilforbindelsene, porten og regulatorenheten. Fjern eventuelt rusk og inspiser slangen for skader.
b. Sørg for at ovnens kontrollhjul er i AV-stilling.
c. Sørg for at gassylinderens ventil er fullstendig stengt AV, skru deretter regulatoren på gassylinderens ventilnippel til den sitter stramt.

3.2 Testing for lekkasjer

ADVARSEL

Hvis du ved noe som helst tidspunkt kjenner gasslukt, må du lukke sylinderen eller reguleringsventilen, vri kontrollhjulet på ovnen til AV-stilling og slukke alle åpne flammer.

Undersøk aldri lekkasjer ved åpen flamme eller forsøk å tenne brenneren under testing.

a. Ved å bruke en lekkasjedetektorspray eller en oppløsning med oppvaskmiddel og vann, undersøk gasslekkasjer hver gang du kobler til en nippel eller bytter gassylinderen.

b. Bruk en børste eller sprayflaske til å påføre løsningen på tilkoblingene og regulatoren. Inspiser gasslangen og påfør løsningen på eventuelle sprekker du finner.

c. Hvis det er en lekkasje, vil løsningen boble. Hvis du oppdager en lekkasje i slangekoblingen, stram koblingen og sjekk på nytt for lekkasjer. Hvis lekkasjen vedvarer eller en sprekk i slangen lekker, fjern gassylindren og ikke bruk ovnen. Hvis lekkasjen oppdages i ovnen eller slangen, kontakt Ooni support. Hvis det oppdages lekkasje i gassflaskeventilen, kontakt din gassleverandør.

Erstatningsregulatorer må være sertifisert til EN16129 og slanger til EN16436, med en maksimal lengde på 1,5 m.

3.3 Koble fra gassflasken

a. Vri gassbrennerens kontrollhjul til AV-stilling.

b. Vri reguleringsventilens bryter til vertikal (AV) stilling for terrasse-gassylindere. Vri for å stenge sylinderventilen for POL-gassylindere.

c. Trykk regulatorens frigivelsesknapp under ventilbrytern for å frigi den fra en terrasse-gassylinder.

d. Skru av regulatoren med klokken for POL-gassflaske.

e. Hvis det er aktuelt, plasser støvdekselet på det eksponerte gassylinderinnløpet.

4 Tenn ovnen din

ADVARSEL

Hvis brenneren ikke tennes som forventet, se feilsøkingsveiledningen. Slå av gassen og vent 5 minutter før du prøver å tenne igjen. Ovnen skal kun betjenes ved bruk av kontrollhjulet, de ytre metalloverflatene eller pizzasteinen må aldri berøres mens ovnen er på.

Stå til siden når du tenner. Se aldri direkte inn i ovnsåpningen eller på flammen.

Bruk varmehansker når du bruker ovnen og når du håndterer spesielt varme kokeapparater.

4.1 Tenning

a. Trykk og hold kontrollhjulet inne mens du sakte dreier det mot klokken for å tenne gassen. Fortsett å holde i 5 sekunder etter at den er tent, for å opprettholde flammen.

b. Kontroller at gassen har antent.

   i. Hvis ja, gå til trinn 5.

   ii. Hvis brenneren ikke tenner, vri til AV-stilling, vent 5 minutter, og forsøk igjen.

   iii. Hvis brenneren ikke tenner etter et andre forsøk, vri til AV-stilling, vent 5 minutter, og følg deretter trinn 4.2.

c. Hvis flammer antennes riktig, skal de se ut som illustrasjonen.

d. Hvis brenneren utilsiktet slukkes, se da på feilsøking.

4.2 Tenn ovnen med fyrstikkholderen

Se aldri rett inn i ovnen under tenning, stå alltid på siden og bruk hansker hele tiden.

Hvis brenneren ikke tennes etter flere forsøk med kontrollhjulet, kan du tenne den med en fyrstikk. Den medfølgende fyrstikkholderen er festet til sokkelen foran det bakre benet.

a. Hvis du allerede har forsøkt å tenne brenneren ved hjelp av kontrollhjulet, bytt til AV-posisjon og vent 5 minutter til eventuell gass forsvinner.

b. Sett en fyrstikk inn i fyrstikkholderen, tenn fyrstikken og før den til brenneren gjennom åpningen på ovnen.

c. Trykk inn kontrollhjulet og vri det sakte til maksimum. Brenneren skal tennes umiddelbart.

d. Fortsett å trykke inn kontrollhjulet i 5 sekunder etter tenning, for så å slippe det.

e. Hvis brenneren ikke tennes med en gang eller fyrstikken blåses ut, vri kontrollhjulet til AV, vent 5 minutter, og forsøk deretter igjen.

5 Bruke gassbrenneren

a. Vri på kontrollhjulet for å justere flammen og temperaturen etter behov.
   i. Gassbrenneren er AV.
   ii. Gassbrenneren er stilt til **maksimal** flamme.
   iii. Gassbrenneren er stilt til **minimal** flamme.

6 Herde ovnen

Du må herde ovnen før du lager mat i den første gang.

Bruk alltid hansker når du setter hånden inn i ovnen.

a. For å gjøre dette, kjør ovnen på topptemperatur i 30 minutter.
b. Slå av ovnen og la den kjøles helt ned, tørk deretter over innsiden med tørt tørkepapir.

7 Slå av ovnen

a. For å slå av etter herding eller matlaging, drei kontrollhjulet med klokken til det stopper og flammen slukkes.
b. Slå av gasstilførselen og koble fra regulatoren.

8 Matlaging i ovnen

a. Slå brenneren på full effekt for å varme opp ovnen og pizzasteinen til de når ønsket temperatur.
b. Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserte retter direkte på pizzasteinen. For å steke kjøtt, grønnsaker eller andre retter, bruk utvalget av Ooni støpejern og Ooni-panner eller andre Ooni-godkjente matlagingstilbehør.

Grip aldri inn i ovnen for å fjerne matrester som har falt ned på pizzasteinen. La den brenne ut, og fjern den når ovnen er avkjølt. Se prosedyren for rengjøring av pizzastein i vedlikeholdsdelen av denne håndboken for ytterligere tips.

Vi anbefaler sterkt bruk av Ooni digitalt infrarødt termometer for nøyaktig måling av temperaturen på pizzasteinen. Pizzasteinen din varmes opp saktere enn luften inne i ovnen. (For å steke utmerket pizza, trenger du en balanse av begge deler.) Derfor er det viktig å bruke et Ooni digitalt infrarødt termometer så vel som den digitale temperaturhuben (tilgjengelig på ooni.com) for å sikre at pizzasteinen og lufttemperaturen er innenfor et nært område.

Last ned Ooni-appen for å registrere ovnen din og få tilgang til interaktive oppsettinstruksjoner, veiledninger for pizzabaking, oppskrifter og mer.

9 Instruksjoner for stell og vedlikehold

ADVARSEL

Forsøk aldri å rengjøre eller vedlikeholde mens ovnen er varm eller i bruk.

Bruk alltid hansker når du rengjør ovnen.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skuresvamp for å rengjøre noen del av ovnen.

Ikke bruk kjemiske rengjøringsmidler på malte overflater.

Vær forsiktig når du rengjør inne i ovnen fordi det kan være skarpe kanter.

Dekk alltid til ovnen når du oppbevarer den utendørs.

9.1 Rengjøre innsiden

a. Etter hver bruk skal ovnen slås av og kjøles fullstendig ned før du tørker av de innvendige overflatene og langs brennerrøret med tørt tørkepapir.

9.2 Rengjøring av utsiden

Unngå slipende rengjøringsprodukter eller de med sterke kjemikalier.

a. Det ytre skallet på ovnen kan vaskes av med lunkent såpevann og tørkes med en gang.

b. For lengre tids oppbevaring og for å opprettholde utseendet til ovnen din, bruk Ooni Koda 2 Carry Cover som kan bestilles fra ooni.com. Vi anbefaler å oppbevare ovnen innendørs i lengre perioder uten bruk.

9.3 Rengjøring av pizzasteinen

Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler eller såper på pizzasteinen. **Utsett aldri** pizzasteinen for vann.

Det er ikke nødvendig å vaske pizzasteinen, det er helt normalt at den endrer utseende over tid.

a. Slå på ovnen på full effekt i 45 minutter uten å steke i den. Pizzasteinen vil selvrense ved høye temperaturer, og eventuelle matrester eller rusk vil bli til aske.

b. La ovnen kjøles ned helt, og børst deretter bort aske med en Ooni pizzaovnbørste.

Ovnspizzasteinen din er symmetrisk og dobbeltsidig, slik at du kan snu den mellom bruk (når den er avkjølt) og brenne av gjenstridige rester nedenfra neste gang du lager mat.

9.4 Bytte tenningsbatteriet

a. Hvis du trenger å bytte ut tenningsbatteriet, se avsnittet 2.1 og følg de samme instruksjonene for å fjerne det gamle og installere det nye.

b. Kast det gamle batteriet på en trygg måte.

Feilsøking

Skann for å laste ned Ooni-appen for pizzatips, oppskrifter og feilsøking.

Du kan også kontakte Oonis kundeservice på support.ooni.com

Wszystkie odniesienia do „Ooni” w niniejszej instrukcji obejmują Ooni Limited oraz jej odpowiednie spółki zależne i holdingowe, zgodnie z definicją zawartą w sekcji 1159 Ustawy o spółkach z 2006 r.

OONI NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI, PRAWNEJ ANI INNEJ, ZA PRZYPADKOWE LUB WTÓRNE SZKODY MATERIALNE LUB OSOBISTE WYNIKAJĄCE Z UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA OONI W SPOSÓB NIEZGODNY Z KTÓRYMKOLWIEK Z POSTANOWIEŃ NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

OONI W ŻADNYM WYPADKU NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SPECJALNE, POŚREDNIE, WTÓRNE LUB INNE SZKODY JAKIEGOKOLWIEK RODZAJU PRZEKRACZAJĄCE PIERWOTNĄ CENĘ ZAKUPU PIEKARNIKA OONI.

Niektóre stany lub kraje nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody przypadkowe lub wtórne, w związku z czym takie ograniczenia lub wyłączenia mogą nie mieć zastosowania.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje niezbędne do bezpiecznej obsługi piekarnika. Przeczytaj niniejszą instrukcję w całości przed montażem, instalacją, użytkowaniem lub serwisowaniem piekarnika. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, pożar, poważne obrażenia ciała, a nawet śmierć.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji na przyszłość.

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

Używaj tylko na zewnątrz.

Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka.

Podczas użytkowania to urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

Nie używaj urządzenia na powierzchniach łatwopalnych.

Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania.

Wyłącz dopływ gazu do butli po użyciu.

Zachowaj ostrożność podczas zakładania lub wymiany butli z gazem i rób to z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

Nie modyfikuj urządzenia.

To urządzenie jest bardzo gorące podczas użytkowania.

Pozwól piekarnikowi całkowicie ostygnąć, zanim go przykryjesz lub przeniesiesz.

Obsługuj urządzenie wyłącznie za pomocą pokrętła sterującego. Nigdy nie dotykaj zewnętrznych metalowych powierzchni ani kamienia do pizzy, gdy piekarnik jest włączony.

Podczas ustawiania upewnij się, że wylot piekarnika jest skierowany w stronę przeciwną do wiatru. Zachowaj co najmniej 1 m odstępu między piekarnikiem a jakąkolwiek konstrukcją lub materiałem palnym. Nie korzystaj z urządzenia podczas burzy lub obfitych opadów śniegu.

Przekręć pokrętło sterujące do pozycji OFF przed podłączeniem butli z gazem.

Podłączaj urządzenie tylko do typów gazu wymienionych na tabliczce znamionowej.

Używaj wyłącznie butli ważących poniżej 13 kg, których średnica nie przekracza 315 mm, a wysokość to maksymalnie 580 mm.

Wąż gazowy musi być certyfikowany zgodnie z normą EN16436 i nie może przekraczać 1,5 m długości.

Jeśli w dowolnym momencie poczujesz zapach gazu, zakręć butlę z gazem lub zawór regulacyjny, ustaw pokrętło sterujące piekarnika w pozycji OFF i zgaś otwarty ogień.

Nie noś luźnej odzieży podczas pracy lub stania w pobliżu piekarnika.

Nigdy nie przechowuj zapasowych butli z gazem pod piekarnikiem ani w jego pobliżu.

Nigdy nie sprawdzaj wycieków przy użyciu otwartego ognia ani nie próbuj zapalać palników podczas testowania.

Stań z boku podczas zapalania. Nigdy nie patrz bezpośrednio w otwór piekarnika ani na płomień.

Nigdy nie używaj chemicznych środków czyszczących ani mydeł na powierzchni kamienia do pizzy.

Nigdy nie wylewaj wody na gorący kamień do pizzy, ponieważ może to spowodować jego pękanie.

Noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą podczas korzystania z piekarnika i mocno rozgrzanego sprzętu do gotowania.

Nigdy nie próbuj czyścić ani konserwować, gdy piekarnik jest gorący lub używany.

Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania do czyszczenia jakiejkolwiek części piekarnika.

Używaj wyłącznie oficjalnych akcesoriów i części zamiennych lub takich, które zostały zatwierdzone przez Ooni. Niezastosowanie się do tego może spowodować obrażenia lub uszkodzenie piekarnika lub mienia.

Jeśli piekarnik działa nieprawidłowo, wyłącz go i skontaktuj się z pomocą techniczną Ooni.

Wymień wąż gazowy, jeśli jest uszkodzony lub gdy wymagają tego warunki krajowe.

Nie wolno manipulować uszczelnionymi systemami urządzenia.

Zachowaj ostrożność podczas używania lub czyszczenia piekarnika, ponieważ mogą być obecne ostre krawędzie.

Pierwsze kroki

1 Co jest w pudełku:

- **a** Piekarnik Ooni Koda 2
- **b** Kamień do pizzy
- **c** Regulator i wąż (jeśli dotyczy*)
- **d** Bateria AA do zapłonu
- **e** Uchwyt na zapałki (przymocowany do spodu piekarnika)
- **+** Instrukcja montażu Koda 2

*dostępne tylko z produktami brytyjskimi 37 mbar i europejskimi 50 mbar

NIE podnoś piekarnika z kamieniem do pizzy na miejscu.

ZAWSZE trzymaj piekarnik od spodu podstawy, **NIGDY** od wewnętrznej strony górnej części obudowy.

Możesz przedłużyć swoją roczną gwarancję do 5 lat* za darmo, rejestrując produkt pod adresem **ooni.com/warranty** w ciągu 60 dni od zakupu.*

*Obowiązują zasady i warunki

2 Instalacja i montaż

a. Wybierz odpowiednie miejsce i powierzchnię do ustawienia urządzenia.
   i. Piekarnik najlepiej stawiać na stole modułowym lub składanym Ooni bądź na innej solidnej powierzchni metalowej lub drewnianej. Nie ustawiaj piekarnika na plastikowych lub szklanych stołach. Zawsze upewnij się, że stół wytrzyma ciężar piekarnika.
   ii. Powierzchnia ta powinna umożliwiać skierowanie otworu piekarnika w stronę przeciwną do wiatru i musi znajdować się w odległości 1 m od jakiejkolwiek konstrukcji lub materiału palnego.
   iii. Zalecamy ustawienie piekarnika tak, aby kamień do pizzy znajdował się na wysokości 1,1 m nad ziemią.

b. Ostrożnie wyjmij piekarnik z pudełka i delikatnie umieść go na odpowiedniej powierzchni.

c. Rozłóż nóżki tak, aby tylna nóżka zablokowała się na swoim miejscu ze słyszalnym kliknięciem. Aby złożyć tylną nóżkę na czas przechowywania, naciśnij przycisk odblokowujący.

d. Umieść piekarnik w przewidzianym do tego miejscu.

2.1 Montaż baterii zapłonu

- Komora baterii zapłonu znajduje się wewnątrz przedniej prawej nóżki (patrząc w stronę piekarnika).

a. Otwórz, pociągając w dół zaczep i zdejmując pokrywę, a następnie zainstaluj dołączoną baterię AA, zwracając uwagę na wskazówki +/-.

b. Załóż pokrywę i upewnij się, że zatrzasnęła się z powrotem na swoim miejscu.

- Jeśli przechowujesz piekarnik dłużej niż miesiąc, wyjmij baterię.

2.2 Montaż kamienia do pizzy

- Kamień do pizzy jest ciężki. Uważaj, aby nie przygnieść palców.

a. Obiema rękami ostrożnie podnieś i wsuń kamień do pizzy na miejsce, uważając, aby nie zarysować przedniej półki do pizzy.

b. Aby usunąć kamień do pizzy, popchnij go jedną ręką przez otwór w podstawie piekarnika, aż przód kamienia do pizzy przechyli się na wysokość umożliwiającą jego chwycenie i wysunięcie drugą ręką. Nigdy nie próbuj usuwać kamienia do pizzy, gdy jest gorący.

2.3 Montaż węża gazowego (jeśli jest dołączony)

Do piekarnika może być dołączony wąż gazowy i regulator najbardziej odpowiedni dla źródła gazu stosowanego w regionie, gdzie dokonano zakupu (dotyczy tylko produktów brytyjskich 37 mbar i europejskich 50 mbar). Jeśli masz alternatywną butlę z gazem, skontaktuj się z pomocą techniczną Ooni. W przypadku piekarników dostarczanych bez regulatora i węża postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

OSTRZEŻENIE

Zakupione lub zamienne regulatory muszą być certyfikowane zgodnie z normą EN16129, a węże zgodnie z normą EN16436, i nie mogą przekraczać 1,5 m długości. Skontaktuj się z pomocą techniczną Ooni lub dokonaj zakupu na stronie www.ooni.com, jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości.

- **OSTROŻNOŚĆ.** Elementy są bardzo ściśle dopasowane. Przed rozpoczęciem upewnij się, że luźna opaska zaciskowa na wężu jest oddalona od jego końca.

a. Podgrzej koniec węża w filiżance przegotowanej wody przez kilka sekund, aby go zmiękczyć. Wsuń wąż na kolec tak, aby był całkowicie osadzony na elementach uszczelniających. Zobacz zdjęcia w celach informacyjnych.

b. Wsuń luźną opaskę zaciskową z powrotem na złącze węża z kolcem.

c. Dokręć opaskę zaciskową odpowiednim śrubokrętem.

Montaż węża ze złączem śrubowym.

- Jest to gwint lewoskrętny. Dokręć produkt, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- Przez użyciem piekarnika zapoznaj się z rozdziałem dotyczącym sprawdzania wycieków.

3 Podłączanie do gazu

Przekręć pokrętło sterujące do pozycji OFF przed podłączeniem butli z gazem.

OSTRZEŻENIE

Używaj wyłącznie butli ważących poniżej 13 kg, których średnica nie przekracza 315 mm, a wysokość to maksymalnie 580 mm.

Zachowaj ostrożność podczas zakładania lub wymiany butli z gazem i rób to z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

Między urządzeniem a butlą gazową należy zachować co najmniej 635 mm odstępu.

Podłączać tylko te rodzaje gazu, które są wymienione na tabliczce znamionowej.

3.1 Podłączenie butli z gazem

Turystyczna butla gazowa

Ten typ butli gazowej wykorzystuje regulator wciskany ze zintegrowanym zaworem.

a. Sprawdź połączenia zaworu, przyłącze gazu i zespół regulatora. Usuń wszelkie zanieczyszczenia i sprawdź, czy wąż nie jest uszkodzony.
b. Upewnij się, że pokrętło sterujące piekarnika jest w pozycji OFF.
c. Przełącznik zaworu regulatora również powinien znajdować się w pozycji pionowej (OFF).
d. Podłącz zespół regulatora do butli, wciskając go do złącza butli, aż zaskoczy na swoje miejsce.
e. Całkowicie otwórz zawór regulacyjny, przekręcając przełącznik do pozycji poziomej (ON).

Butla gazowa POL

Ten typ butli gazowej jest wyposażony w gwintowaną złączkę gazową z gwintem lewoskrętnym (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).

a. Sprawdź połączenia zaworu, przyłącze gazu i zespół regulatora. Usuń wszelkie zanieczyszczenia i sprawdź, czy wąż nie jest uszkodzony.
b. Upewnij się, że pokrętło sterujące piekarnika jest w pozycji OFF.
c. Upewnij się, że zawór butli z gazem jest całkowicie WYŁĄCZONY, a następnie przykręć reduktor do złączki zaworu butli gazowej do oporu.

3.2 Testowanie szczelności

OSTRZEŻENIE

Jeśli w dowolnym momencie poczujesz zapach gazu, zakręć butlę z gazem lub zawór regulacyjny, ustaw pokrętło sterujące piekarnika w pozycji OFF i zgaś otwarty ogień.

Nigdy nie sprawdzaj wycieków przy użyciu otwartego ognia ani nie próbuj zapalać palnika podczas testowania.

a. Używając sprayu do wykrywania nieszczelności lub roztworu płynu do naczyń i wody, sprawdzaj, czy nie ma wycieków gazu za każdym razem, gdy ponownie podłączasz złączkę lub wymieniasz butlę z gazem.

b. Użyj pędzla lub butelki z rozpylaczem, aby nałożyć roztwór na połączenia i regulator. Sprawdź wąż gazowy i nałóż roztwór na wszelkie znalezione pęknięcia.

c. Jeśli występuje wyciek, roztwór będzie bulgotał. Jeśli zauważysz nieszczelność w złączce węża, dokręć złączkę i ponownie sprawdź, czy nie ma wycieków. Jeśli wyciek nie ustępuje lub wąż jest nieszczelny na skutek pęknięcia, wyjmij butlę gazową i nie uruchamiaj piekarnika. Jeśli wyciek zostanie znaleziony w piekarniku lub wężu, skontaktuj się z pomocą techniczną Ooni. Jeśli wyciek zostanie znaleziony na zaworze butli z gazem, skontaktuj się z dostawcą gazu.

Zamienne regulatory muszą być certyfikowane zgodnie z normą EN16129, a węże zgodnie z normą EN16436, i nie mogą przekraczać 1,5 m długości.

3.3 Odłączanie butli z gazem

a. Przekręć pokrętło sterujące palnikiem gazowym do pozycji OFF.

b. Przekręć przełącznik zaworu regulatora do pozycji pionowej (OFF) dla turystycznych butli gazowych. Obróć, aby zamknąć zawór butli gazowej POL.

c. Naciśnij przycisk zwalniający regulatora pod przełącznikiem zaworu, aby odłączyć go od turystycznej butli gazowej.

d. Odkręć regulator butli gazowej POL w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

e. Jeśli dostępna jest nasadka przeciwpyłowa umieść ją na odsłoniętym wlocie butli gazowej.

4 Zapalanie piekarnika

OSTRZEŻENIE

Jeśli palnik nie zapali się jak należy, zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi rozwiązywania problemów. Wyłącz gaz i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia. Obsługuj urządzenie wyłącznie za pomocą pokrętła sterującego. Nigdy nie dotykaj zewnętrznych metalowych powierzchni ani kamienia do pizzy, gdy piekarnik jest włączony.

Stań z boku podczas zapalania. Nigdy nie patrz bezpośrednio w otwór piekarnika ani na płomień.

Noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą podczas korzystania z piekarnika i mocno rozgrzanego sprzętu do gotowania.

4.1 Zapłon

a. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło sterujące, powoli obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wywołać iskrę i zapalić gaz. Po zapaleniu przytrzymaj je jeszcze przez 5 sekund, aby utrzymać płomień.

b. Sprawdź, czy gaz się zapalił.

   i. Jeśli tak, przejdź do kroku 5.

   ii. Jeśli palnik się nie zapala, ustaw pokrętło w pozycji OFF, odczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie.

   iii. Jeśli palnik nie zapali się po drugiej próbie, ustaw pokrętło w pozycji OFF, odczekaj 5 minut, a następnie przejdź do kroku 4.2.

c. Jeśli płomienie zostaną prawidłowo zapalone, powinny wyglądać jak na ilustracji.

d. Jeśli palnik zostanie przypadkowo zgaszony, zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi rozwiązywania problemów.

4.2 Rozpalanie piekarnika za pomocą uchwytu na zapałki

Nigdy nie patrz bezpośrednio do piekarnika podczas rozpalania. Zawsze stój z boku i noś rękawice przez cały czas.

Jeśli palnik nie zapali się po kilku próbach użycia pokrętła sterującego, możesz zapalić go zapałką. Dostarczony uchwyt na zapałki jest przymocowany do podstawy przed tylną nogą.

a. Jeśli próba zapalenia palnika za pomocą pokrętła sterującego już się odbyła, ustaw pokrętło w pozycji OFF i odczekaj 5 minut, aż gaz się rozproszy.

b. Włóż zapałkę do uchwytu na zapałki, zapal zapałkę i przyłóż ją do palnika przez otwór piekarnika.

c. Wciśnij pokrętło sterujące i powoli przekręć je na maksimum. Palnik powinien natychmiast się zapalić.

d. Kontynuuj wciskanie pokrętła sterującego przez 5 sekund po zapłonie, a następnie je puść.

e. Jeśli palnik nie zapali się natychmiast lub zapałka zostanie zdmuchnięta, ustaw pokrętło sterujące w pozycji OFF, odczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie.

5 Korzystanie z palnika gazowego

a. Obróć pokrętło sterujące, aby wyregulować płomień i temperaturę zgodnie z potrzebami.
   i. Palnik gazowy jest WYŁĄCZONY.
   ii. Palnik gazowy jest ustawiony na **maksymalny** płomień.
   iii. Palnik gazowy jest ustawiony na **minimalny** płomień.

6 Przygotowanie piekarnika do użytku

Przed pierwszym pieczeniem musisz przygotować piekarnik.

Zawsze noś rękawiczki podczas wkładania ręki do piekarnika.

a. Aby to zrobić, uruchom piekarnik w najwyższej temperaturze na 30 minut.

b. Wyłącz piekarnik i pozwól mu całkowicie ostygnąć, a następnie wytrzyj wnętrze suchymi ręcznikami papierowymi.

7 Wyłączanie piekarnika

a. Aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu przygotowań lub pieczenia, obróć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma, a płomień zgaśnie.

b. Odciąć dopływ gazu i odłączyć reduktor.

8 Pieczenie w piekarniku

a. Włącz palnik z pełną mocą, aby rozgrzać piekarnik i kamień do pizzy, aż osiągnie żądaną temperaturę

b. Piekąc pizzę i wszelkie inne suche potrawy z pieczywem, układaj je bezpośrednio na kamieniu do pizzy. Do pieczenia mięsa, warzyw lub innych potraw używaj naczyń żeliwnych Ooni, patelni Ooni lub innych akcesoriów kuchennych zatwierdzonych przez Ooni.

Nigdy nie sięgaj do piekarnika, aby usunąć resztki jedzenia, które spadły na kamień do pizzy. Pozostaw do wypalenia, a następnie wyjmij, gdy piekarnik ostygnie. Aby uzyskać więcej wskazówek, zapoznaj się z procedurą czyszczenia kamienia do pizzy w rozdziale niniejszej instrukcji dotyczącym konserwacji.

Zdecydowanie zalecamy używanie cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, aby dokładnie zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy. Kamień do pizzy nagrzewa się wolniej niż powietrze wewnątrz piekarnika. (Aby upiec świetną pizzę, musisz zrównoważyć oba te czynniki). Dlatego ważne jest używanie cyfrowego termometru na podczerwień Ooni oraz cyfrowego czujnika temperatury (dostępnego na stronie ooni.com), aby mieć pewność, że temperatura kamienia do pizzy i powietrza są zbliżone.

Pobierz aplikację Ooni, aby zarejestrować swój piekarnik i uzyskać dostęp do interaktywnych instrukcji konfiguracji, samouczków na temat pizzy, przepisów i nie tylko.

9 Instrukcje dotyczące pielęgnacji i konserwacji

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie próbuj czyścić ani konserwować, gdy piekarnik jest gorący lub używany.

Podczas czyszczenia piekarnika zawsze noś rękawiczki.

Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania do czyszczenia jakiejkolwiek części piekarnika.

Nie używaj chemicznych środków czyszczących na malowanych powierzchniach.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wnętrza piekarnika, ponieważ mogą być obecne ostre krawędzie.

Zawsze przykrywaj piekarnik podczas przechowywania na zewnątrz.

9.1 Czyszczenie wnętrza

a. Po każdym użyciu wyłącz piekarnik i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed wytarciem wewnętrznych powierzchni i wzdłuż rury palnika suchymi ręcznikami papierowymi.

9.2 Czyszczenie zewnętrznych powierzchni

Unikaj ściernych środków czyszczących lub zawierających agresywne substancje chemiczne.

a. Zewnętrzną powłokę piekarnika można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem i natychmiast wysuszyć.

b. Do długotrwałego przechowywania i zachowania wyglądu piekarnika użyj pokrowca transportowego Ooni Koda 2, który można zamówić na stronie ooni.com. Jeśli piekarnik nie będzie używany przez dłuższy czas, zalecamy jego przechowywanie w pomieszczeniu.

9.3 Czyszczenie kamienia do pizzy

Nigdy nie używaj chemicznych środków czyszczących ani mydeł na kamieniu do pizzy. **Nigdy nie** wystawiaj kamienia do pizzy na działanie wody.

Nie ma potrzeby mycia kamienia do pizzy. To zupełnie normalne, że jego wygląd z czasem się zmienia.

a. Włącz piekarnik na pełną moc na 45 minut bez pieczenia w nim. Kamień do pizzy samooczyszcza się w wysokich temperaturach, a wszelkie resztki jedzenia lub zanieczyszczenia zamienią się w popiół.

b. Poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie, a następnie zamieć popiół szczotką do piekarnika Ooni.

Kamień do pieczenia pizzy w piekarniku jest symetryczny i dwustronny, dzięki czemu możesz go przewracać między użyciami (po ostygnięciu) i spalić wszelkie uporczywe pozostałości na spodzie przy następnym pieczeniu.

9.4 Wymiana baterii zapłonu

a. Jeśli chcesz wymienić baterię zapłonu, zapoznaj się z rozdziałem 2.1 i postępuj zgodnie z tymi samymi instrukcjami, aby wyjąć starą baterię i zamontować nową.

b. Bezpiecznie zutylizuj starą baterię.

Rozwiązywanie problemów

Zeskanuj kod, aby pobrać aplikację Ooni i uzyskać wskazówki dotyczące pizzy, przepisy oraz instrukcje dotyczące rozwiązywania problemów.

Możesz również skontaktować się z obsługą klienta Ooni pod adresem support.ooni.com

Todas as referências a "Ooni" neste manual incluem a Ooni Limited e as suas subsidiárias e holdings relevantes, conforme definido na secção 1159 da Lei das Sociedades Comerciais de 2006.

A OONI NÃO ACEITA QUALQUER RESPONSABILIDADE, LEGAL OU OUTRA, PELOS DANOS INCIDENTAIS OU CONSEQUENCIAIS À PROPRIEDADE OU PESSOAS RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO DO SEU FORNO OONI QUE NÃO CUMPRA QUALQUER UMA DAS DISPOSIÇÕES DESTE MANUAL.

A OONI NÃO PODERÁ, EM CASO ALGUM, SER RESPONSABILIZADA POR QUAISQUER DANOS ESPECIAIS, INDIRECTOS, CONSEQUENCIAIS OU OUTROS, DE QUALQUER NATUREZA, QUE EXCEDAM O PREÇO DE COMPRA ORIGINAL DO SEU FORNO OONI.

Alguns estados ou países não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, portanto, tais limitações ou exclusões podem não se aplicar a si.

Este manual contém informações importantes essenciais para o funcionamento seguro do seu forno. Leia este manual na íntegra antes de montar, instalar, utilizar ou fazer a manutenção do seu forno. O não cumprimento destas instruções pode resultar em danos materiais, incêndio, ferimentos corporais graves ou mesmo morte.

Guarde este manual para consulta futura.

ADVERTÊNCIA

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura.

Use apenas ao ar livre.

As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.

Não utilize o aparelho sobre superfícies combustíveis.

Não mova o aparelho durante a utilização.

Desligue a alimentação de gás no cilindro de gás após a utilização.

Tenha cuidado ao montar ou mudar o cilindro de gás e faça-o afastado de qualquer fonte de ignição.

Não modifique o aparelho.

Este aparelho está extremamente quente durante a utilização.

Deixe arrefecer completamente o forno antes de o cobrir ou mudar de sítio.

Utilize apenas o botão de controlo; nunca toque nas superfícies metálicas exteriores ou na pedra para pizas enquanto o forno estiver ligado.

Durante a montagem, certifica-te de que a boca do forno está virada para o lado contrário ao vento. Coloque o forno a pelo menos 1 m de distância de qualquer estrutura ou material combustível. Não utilizes em caso de tempestade ou neve intensa.

Rode o botão de controlo para a posição OFF antes de conectar o cilindro de gás.

Ligue apenas os tipos de gás indicados na placa de caraterísticas.

Utilize apenas com cilindros com menos de 13 kg, com um diâmetro máximo de 315 mm e uma altura máxima de 580 mm.

A mangueira de gás tem de ser certificada de acordo com a norma EN16436, com um comprimento máximo de 1,5 m.

Se, em qualquer momento, sentir cheiro a gás, feche o cilindro de gás ou a válvula reguladora, coloque o botão de controlo do forno na posição OFF e apague as chamas descobertas.

Não use roupas largas quando estiver a operar o forno ou perto do mesmo.

Nunca guarde cilindros de gás sobresselentes debaixo ou perto do forno.

Nunca verifiques as fugas com uma chama aberta nem tentes acender os queimadores durante o teste.

Fique de lado quando acender o forno. Nunca olhes diretamente para a boca do forno ou para a chama.

Nunca utilize produtos de limpeza químicos ou sabões na superfície da pedra para pizas.

Nunca deite água na pedra para pizas quente, dado que tal pode fazer com que esta se parta.

Use luvas de proteção térmica quando utilizar o forno e quando manusear aparelhos de cozinha particularmente quentes.

Nunca tente limpar ou efetuar manutenção enquanto o forno estiver quente ou em funcionamento.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar qualquer parte do forno.

Utilize apenas acessórios e peças sobresselentes aprovados ou oficiais da Ooni. Caso contrário, tal poderá originar ferimentos ou danos no forno ou a propriedade.

Se o forno estiver a funcionar de forma anormal, desligue o forno e contacte o apoio ao cliente da Ooni.

Substitua a mangueira de gás se estiver danificada ou se os requisitos nacionais o exigirem.

Os sistemas selados do aparelho não devem ser manipulados.

Tenha cuidado quando utilizar ou limpar o forno, pois podem existir arestas afiadas.

Introdução

1 Conteúdo da caixa:

- **a** Forno Ooni Koda 2
- **b** Pedra para pizza
- **c** Regulador e mangueira (se aplicável*)
- **d** Pilha AA para a ignição
- **e** Suporte para fósforos (fixado na parte inferior do forno)
- **+** Instruções de montagem do Koda 2

*só fornecido com os produtos de 37 mBar no Reino Unido e de 50 mBar na Europa

NÃO levante o forno com a pedra para pizas colocada.

Segure SEMPRE o forno pela parte inferior da base, **NUNCA** pelo interior da parte superior.

Prolongue a garantia de 1 ano para 5 anos*, gratuitamente, quando registar o seu produto em **ooni.com/warranty** no prazo de 60 dias após a compra.*

*Aplicam-se termos e condições

2 Instalação e montagem

a. Escolhe uma posição e uma superfície adequadas para a instalação.
   i. A Mesa Modular ou Dobrável Ooni ou outra superfície robusta de metal ou madeira são ideais para a apoio do forno. Não coloques o forno sobre mesas de plástico ou de vidro. Certifique-se sempre de que a mesa suporta o peso do forno.
   ii. A superfície deve permitir que a boca do forno fique virada para o lado oposto ao vento e deve estar a 1 m de distância de qualquer estrutura ou material combustível.
   iii. Recomendamos que o forno seja posicionado de modo a que a pedra para pizas fique a uma altura de 1,1 m do chão.
b. Retire cuidadosamente o forno da caixa e coloque-o sobre uma superfície adequada.
c. Desdobra as pernas para que a perna traseira encaixe no lugar com um clique. Para fechar a perna traseira para armazenamento, carregue no botão para desbloquear.
d. Coloca o forno no local previsto.

2.1 Instalar a bateria de ignição

- O compartimento da pilha de ignição está situado no interior da perna direita da frente (quando estiver de frente para o forno).

a. Abra puxando a lingueta para baixo e retirando a tampa, e, em seguida, instale a pilha AA fornecida, prestando atenção às indicações +/-.

b. Volte a colocar a tampa e certifique-se de que encaixa.

- Se guardar o forno durante mais de um mês, remova a pilha.

2.2 Colocar a pedra para pizza

- A pedra para pizas é pesada; tenha cuidado para não prender os dedos.

a. Com as duas mãos, levante e deslize cuidadosamente a pedra para pizas para a posição correta, tendo o cuidado de não riscar o rebordo frontal para pizas.

b. Para retirar a pedra para pizas, utilize uma mão para empurrar para cima através do orifício na base do forno até que a parte frontal da pedra para pizas fique suficientemente elevada para a agarrar e deslizar para fora com a outra mão. Nunca tente retirar a pedra para pizas enquanto estiver quente.

2.3 Instalar o tubo flexível de gás (se incluído)

O seu forno pode ser fornecido com a mangueira o regulador de gás mais adequados ao fornecimento de gás encontrado na sua região de aquisição (aplica-se apenas a produtos de 37 mBar no Reino Unido e de 50 mBar na Europa). Se tiver um cilindro de gás alternativo, contacte o apoio ao cliente da Ooni. Para fornos fornecidos sem reguladores e mangueira, siga as instruções abaixo:

ADVERTÊNCIA

Os reguladores comprados ou de substituição têm de ser certificados de acordo com a norma EN16129 e as mangueiras de acordo com a norma EN16436, com um comprimento máximo de 1,5 m. Se tiver alguma dúvida, contacte o apoio ao cliente da Ooni ou compre em www.ooni.com.

- **CUIDADO.** É um encaixe bastante apertado. Certifique-se de que a braçadeira metálica desapertada é movida para baixo na mangueira, afastando-a da extremidade, antes de começar.

a. Aqueça a extremidade da mangueira num copo de água fervida durante alguns segundos para a amolecer. Empurre a mangueira para a espiga, certificando-se de que está totalmente encaixada sobre as características de vedação. Consulte as imagens para referência.

b. Deslize a braçadeira metálica desapertada sobre a junção entre a espiga e a mangueira.

c. Aperte a braçadeira metálica com uma chave de fendas adequada.

Instalar a mangueira de adaptador de rosca.

- Este é uma rosca à esquerda. Aperte no produto rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

- Consulte a secção sobre o teste de fugas antes de utilizar o forno.

3 Ligação ao gás

Rode o botão de controlo para a posição OFF antes de conectar o cilindro de gás.

ADVERTÊNCIA

Utilize apenas com cilindros com menos de 13 kg, com um diâmetro máximo de 315 mm e uma altura máxima de 580 mm.

Tenha cuidado ao montar ou mudar o cilindro de gás e faça-o afastado de quaisquer fontes de ignição.

O aparelho e o cilindro de gás devem estar separados por uma distância mínima de 635 mm.

Ligue apenas tipos de gás indicados na placa de caraterísticas.

3.1 Ligar a botija de gás

Botija de gás para o pátio

Este tipo de garrafa de gás utiliza um regulador de encaixe com válvula integrada.

a. Inspecione as ligações das válvulas, a porta e o conjunto do regulador. Remove quaisquer detritos e inspecciona a mangueira para ver se está danificada.
b. Certifique-se de que o botão de controlo do forno está na posição OFF.
c. O interruptor da válvula reguladora também deve estar na posição vertical (OFF).
d. Ligue o conjunto do regulador ao cilindro, empurrando-o para a porta do cilindro até encaixar.
e. Abra completamente a válvula reguladora, rodando o interruptor para a posição horizontal (ON).

Botija de gás POL

Este tipo de cilindro de gás utiliza um encaixe de gás roscado à esquerda (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).

a. Inspecione as ligações das válvulas, a porta e o conjunto do regulador. Remove quaisquer detritos e inspecciona a mangueira para ver se está danificada.
b. Certifique-se de que o botão de controlo do forno está na posição OFF.
c. Certifique-se de que a válvula do cilindro de gás está completamente DESLIGADA e, em seguida, enrosque o regulador no encaixe da válvula do cilindro de gás até ficar apertado.

3.2 Teste de fugas

ADVERTÊNCIA

Se, em qualquer momento, sentir cheiro a gás, feche o cilindro de gás ou a válvula reguladora, coloque o botão de controlo do forno na posição OFF e apague as chamas descobertas.

Nunca verifique a existência de fugas com uma chama descoberta nem tente acender o queimador durante o teste.

a. Utilizando um spray detetor de fugas ou uma solução de detergente e água, verifique se existem fugas de gás sempre que voltar a conectar um encaixe ou substituir o cilindro de gás.

b. Utilize um pincel ou um borrifador para aplicar a solução às ligações e ao regulador. Inspecione a mangueira de gás e aplique a solução em todas as fendas encontradas.

c. Se houver uma fuga, a solução irá borbulhar. Se observar uma fuga no encaixe da mangueira, aperte o encaixe e volte a verificar se há fugas. Se a fuga persistir ou se houver uma fenda na mangueira, retire o cilindro de gás e não opere o forno. Se a fuga for detectada no forno ou na mangueira, contacta a assistência Ooni. Se a fuga for encontrada na válvula do cilindro de gás, contacte o seu fornecedor de gás.

Os reguladores de substituição têm de ser certificados de acordo com a norma EN16129 e as mangueiras de acordo com a norma EN16436, com um comprimento máximo de 1,5 m.

3.3 Desconectar o cilindro de gás

a. Rode o botão de controlo do queimador a gás para a posição OFF.

b. Rode o interruptor da válvula reguladora para a posição vertical (OFF) para cilindros de gás de pátio. Rode para fechar a válvula do cilindro para cilindros de gás POL.

c. Pressione o botão de libertação do regulador por baixo do interruptor da válvula para o libertar de um cilindro de gás de pátio.

d. Desenrosque o regulador no sentido dos ponteiros do relógio para cilindros de gás POL.

e. Se existir, coloque a tampa de proteção contra pó na entrada exposta do cilindro de gás.

4 Acender o seu forno

ATENÇÃO

Se o queimador não acender conforme esperado, consulte o guia de resolução de problemas. Desligue o gás e aguarde 5 minutos antes de tentar acender novamente. Utilize apenas o botão de controlo; nunca toque nas superfícies metálicas exteriores ou na pedra para pizas enquanto o forno estiver ligado.

Fique de lado quando acender o forno. Nunca olhes diretamente para a boca do forno ou para a chama.

Use luvas de proteção térmica quando utilizar o forno e quando manusear aparelhos de cozinha particularmente quentes.

4.1 Ignição

a. Mantenha premido o botão de controlo, rodando-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para acender o gás. Uma vez aceso, continue a segurar durante 5 segundos para manter a chama.

b. Verifica se o gás se acendeu.

   i. Em caso afirmativo, avance para o passo 5.

   ii. Se o queimador não acender, mude para a posição OFF, aguarde 5 minutos e tente novamente.

   iii. Se o queimador não acender após a segunda tentativa, mude para a posição OFF, aguarde 5 minutos e depois siga o passo 4.2.

c. Se as chamas forem acesas corretamente, devem ter o aspeto da ilustração.

d. Se o queimador se apagar acidentalmente, consulte a resolução de problemas.

4.2 Acender o forno com o suporte para fósforos

Nunca olhe diretamente para o forno quando o acender; fique sempre de lado e use luvas durante todo o processo.

Se o queimador não acender após várias tentativas com o botão de controlo, pode acendê-lo com um fósforo. O suporte para fósforos fornecido é fixado na base, à frente da perna traseira.

a. Se já tiver tentado acender o queimador com o botão de controlo, mude para a posição OFF e aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe.

b. Introduza um fósforo no suporte para fósforos, acenda o fósforo e encoste-o ao queimador através da boca do forno.

c. Pressione o botão de controlo e rode-o lentamente até ao máximo. O queimador deve acender-se imediatamente.

d. Continue a pressionar o botão de controlo durante 5 segundos após a ignição e, em seguida, solte-o.

e. Se o queimador não acender imediatamente ou se o fósforo se apagar, rode o botão de controlo para a posição OFF, aguarde 5 minutos e tente novamente.

5 Utilizar o queimador a gás

a. Rode o botão de controlo para ajustar a chama e a temperatura conforme necessário.
   i. O queimador de gás está desligado.
   ii. O queimador a gás está definido para chama **máxima**.
   iii. O queimador de gás está regulado para **chama mínima** .

6 Preparar o seu forno para utilização

Deves temperar o teu forno antes de o utilizares pela primeira vez.

Usa sempre luvas quando colocas a mão dentro do forno.

a. Para tal, coloque o forno à temperatura máxima durante 30 minutos.

b. Desligue o forno, deixe arrefecer completamente e, em seguida, limpe o interior com toalhetes de papel secas.

7 Desligar o forno

a. Para desligar depois de preparar o forno para utilização ou cozinhar, rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até parar e a chama se apagar.

b. Corte o fornecimento de gás e desligue o regulador.

8 Cozinhar no seu forno

a. Liga o queimador na potência máxima para pré-aquecer o forno e a pedra para pizzas até atingir a temperatura desejada

b. Apenas cozinhe pizas e outros pratos secos, à base de pão, diretamente na pedra para pizas. Para cozinhar carne, legumes ou outros pratos, utilize a gama de Ferro Fundido da Ooni e Panelas da Ooni ou outros acessórios de cozinha aprovados pela Ooni.

Nunca introduza a mão no interior do forno para limpar restos de comida que tenham caído na pedra para pizas. Deixe-os queimar e retira-os quando o forno tiver arrefecido. Consulte o procedimento de limpeza da pedra para pizas na secção de manutenção deste manual para obter sugestões adicionais.

Recomendamos vivamente a utilização de um Termómetro Digital de Infravermelhos da Ooni para medir com precisão a temperatura da pedra para pizzas. A sua pedra para pizas aquece mais lentamente do que o ar no interior do forno. (Para cozinhar uma excelente piza, precisa de um equilíbrio de ambos). É por isso que é importante utilizar um Termómetro de Infravermelhos Digital da Ooni, bem como o Hub de Temperatura Digital (disponível em ooni.com) para garantir que as temperaturas da pedra para pizas e do ar estão próximas.

Transfira a app da Ooni para registar o forno e aceder a instruções de configuração interativas, tutoriais de confeção de pizzas, receitas e muito mais.

9 Instruções de manutenção e cuidados

ADVERTÊNCIA

Nunca tente limpar ou efetuar manutenção enquanto o forno estiver quente ou em funcionamento.

Use sempre luvas para limpar o forno.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar qualquer parte do forno.

Não use produtos de limpeza químicos em superfícies pintadas.

Tenha cuidado quando limpar o interior do forno, pois podem existir arestas afiadas.

Cubra sempre o forno quando este for guardado no exterior.

9.1 Limpar o interior

a. Após cada utilização, desligue o forno e deixe-o arrefecer completamente antes de limpar as superfícies interiores e ao longo do tubo do queimador com toalhitas de papel secas.

9.2 Limpar o exterior

Evita produtos de limpeza abrasivos ou com químicos agressivos.

a. A parte externa do forno pode ser limpa com água morna e sabão e imediatamente seca.

b. Para um armazenamento a longo prazo e para manter o aspeto do seu forno, utilize a Capa de Transporte Ooni Koda 2, que pode ser encomendada a ooni.com. Recomendamos que o forno seja armazenado em espaços interiores durante longos períodos sem utilização.

9.3 Limpar a pedra da pizza

Nunca utilize produtos de limpeza químicos ou sabões na pedra para pizas. **Nunca** exponhas a tua pedra para pizzas à água.

Não é necessário lavar a pedra para pizzas; é perfeitamente normal que o seu aspeto se altere com o tempo.

a. Ligue o forno na potência máxima durante 45 minutos sem cozinhar no mesmo. A pedra para pizas efetua autolimpeza a altas temperaturas e qualquer resíduo de comida ou detritos transforma-se em cinzas.

b. Deixe que o forno arrefeça completamente e, em seguida, retire as cinzas com uma Escova para Forno de Piza Ooni.

A pedra para pizas do forno é simétrica e tem duas faces, pelo que pode virá-la entre utilizações (uma vez fria) e queimar qualquer resíduo persistente que fique por baixo da pedra da próxima vez que cozinhar.

9.4 Substituir a bateria de ignição

a. Se tiveres de substituir a bateria de ignição, consulta a secção 2.1 e segue as mesmas instruções para retirar a bateria antiga e instalar a nova.

b. Descarte a pilha antiga de forma segura.

Resolução de problemas

Efetue a leitura para transferir a app da Ooni para obter sugestões sobre pizas, receitas e resolução de problemas.

Também pode contactar o apoio ao cliente da Ooni em support.ooni.com

Toate referirile la „Ooni” din acest manual includ Ooni Limited și filialele și holdingurile sale relevante, astfel cum sunt definite în secțiunea 1159 din Companies Act (Legea companiilor) din 2006.

OONI NU ÎȘI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE, LEGALĂ SAU DE ALTĂ NATURĂ, PENTRU DAUNELE ACCIDENTALE SAU PE CALE DE CONSECINȚĂ ADUSE PROPRIETĂȚII SAU PERSOANELOR REZULTATE DIN UTILIZAREA CUPTORULUI OONI CARE NU RESPECTĂ / NU A RESPECTAT NICIUNA DINTRE PREVEDERILE ACESTUI MANUAL.

OONI NU VA FI ÎN NICIUN CAZ RĂSPUNZĂTOR PENTRU NICIUN FEL DE DAUNE SPECIALE, INDIRECTE, PE CALE DE CONSECINȚĂ SAU DE ALTĂ NATURĂ CARE DEPĂȘESC PREȚUL INIȚIAL DE ACHIZIȚIE AL CUPTORULUI DVS.

Unele state sau țări nu permit excluderea sau limitarea daunelor accidentale sau consecutive, prin urmare, este posibil ca astfel de limitări sau excluderi să nu se aplice în cazul dvs.

Acest manual conține informații importante esențiale pentru funcționarea în siguranță a cuptorului dumneavoastră. Citiți acest manual în întregime înainte de a asambla, instala, utiliza sau întreține cuptorul dumneavoastră. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale, incendiu, vătămări corporale grave sau chiar deces.

Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară.

AVERTISMENT

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

Utilizați numai în aer liber.

Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii mici departe.

Acest aparat trebuie ținut departe de materiale inflamabile în timpul utilizării.

Nu utilizați aparatul pe suprafețe combustibile.

Nu mutați aparatul în timpul utilizării.

Opriți alimentarea cu gaz la butelia de gaz după utilizare.

Aveți grijă când atașați sau schimbați butelia de gaz și faceți acest lucru departe de orice sursă de aprindere.

Nu modificați aparatul.

Acest aparat este extrem de fierbinte în timpul utilizării.

Lăsați cuptorul să se răcească complet înainte de a-l acoperi sau muta.

Utilizați numai folosind selectorul de control; nu atingeți niciodată suprafețele metalice exterioare sau piatra de pizza în timp ce cuptorul este pornit.

Când configurați, asigurați-vă că gura cuptorului este orientată departe de vânt. Așezați cuptorul la cel puțin 1 m distanță de orice structură sau material combustibil. Nu utilizați pe furtună sau zăpadă abundentă.

Rotiți selectorul de control în poziția OFF înainte de a conecta butelia de gaz.

Conectați numai tipurile de gaz enumerate pe plăcuța cu date tehnice.

Utilizați numai cu butelii sub 13 kg, cu un diametru maxim de 315 mm și o înălțime maximă de 580 mm.

Furtunul de gaz trebuie să fie certificat pentru EN16436 cu o lungime maximă de 1,5 m.

Dacă în orice moment simțiți miros de gaz, închideți butelia de gaz sau supapa de reglare, rotiți butonul de control al cuptorului în poziția OPRIT și stingeți orice flăcări deschise.

Nu purtați haine largi atunci când utilizați sau stați lângă cuptor.

Nu depozitați niciodată buteliile de gaz de rezervă sub sau lângă cuptor.

Nu verificați niciodată dacă există scurgeri cu o flacără deschisă și nu încercați să aprindeți arzătoarele în timpul testării.

Stați într-o parte când aprindeți. Nu priviți niciodată direct în gura cuptorului sau la flacără.

Nu folosiți niciodată produse de curățare chimică sau săpunuri pe suprafața pietrei de pizza.

Nu turnați niciodată apă pe piatra de pizza fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca crăparea acesteia.

Purtați mănuși de protecție împotriva căldurii atunci când utilizați cuptorul și când manipulați aparate de gătit deosebit de fierbinți.

Nu încercați niciodată curățarea sau întreținerea în timp ce cuptorul este fierbinte sau în funcțiune.

Nu folosiți produse de curățare abrazive sau tampoane de curățat pentru a curăța nicio parte a cuptorului.

Utilizați numai accesorii și piese de schimb Ooni aprobate sau oficiale. Nerespectarea acestui lucru poate provoca rănirea sau deteriorarea cuptorului sau a proprietății.

Dacă cuptorul funcționează anormal, opriți cuptorul și contactați asistența Ooni.

Înlocuiți furtunul de gaz dacă este deteriorat sau când condițiile naționale o impun.

Sistemele sigilate ale aparatului nu trebuie manipulate.

Aveți grijă când utilizați sau curățați cuptorul, deoarece pot fi prezente margini ascuțite.

Noțiuni de bază

1 Ce este în cutie:

- **a** Cuptor Ooni Koda 2
- **b** Piatră de pizza
- **c** Regulator și furtun (dacă este cazul*)
- **d** Baterie AA pentru aprindere
- **e** Suport pentru aprinzător (atașat la partea inferioară a cuptorului)
- **+** Instrucțiuni de asamblare Koda 2

*furnizat numai cu produsele de 37 mBar din Marea Britanie și de 50 mBar din Europa

NU ridicați cuptorul cu piatră pentru pizza în poziție.

Țineți **ÎNTOTDEAUNA** cuptorul de partea inferioară a bazei, **NICIODATĂ** din interiorul carcasei superioare.

Extindeți garanția de 1 an la 5 ani*, gratuit atunci când vă înregistrați produsul la **ooni.com/warranty** în termen de 60 de zile de la cumpărare.*

*Se aplică termeni și condiții

2 Configurare și asamblare

a. Alegeți o poziție și o suprafață potrivite pentru configurare.
   i. Masa modulară Ooni sau Masa pliabilă Ooni sau o altă suprafață robustă din metal sau lemn este ideală pentru susținerea cuptorului. Nu așezați cuptorul pe mese de plastic sau sticlă. Asigurați-vă întotdeauna că masa poate rezista la greutatea cuptorului.
   ii. Suprafața trebuie să permită deschiderea cuptorului să fie orientată departe de vânt și trebuie să fie la 1 m distanță de orice structură sau material combustibil.
   iii. Vă recomandăm să poziționați cuptorul astfel încât piatra de pizza să stea la o înălțime de 1,1 m de sol.

b. Ridicați cu grijă cuptorul din cutie și așezați-l ușor pe o suprafață adecvată.

c. Desfaceți picioarele asigurându-vă că piciorul din spate se fixează în poziție cu un clic. Pentru a plia piciorul din spate pentru depozitare, apăsați butonul pentru deblocare.

d. Așezați cuptorul în locația dorită.

2.1 Instalarea bateriei de aprendere

- Compartimentul bateriei de aprindere este situat în interiorul piciorului din dreapta față (cu fața la cuptor).

a. Deschideți trăgând în jos clapeta și scoatând capacul, apoi instalați bateria AA furnizată, acordând atenție direcțiilor +/-.

b. Înlocuiți capacul și asigurați-vă că se fixează la loc.

- Dacă păstrați cuptorul mai mult de o lună, scoateți bateria.

2.2 Introducerea pietrei pentru pizza

Piatra pentru pizza este grea; aveți grijă să nu vă prindeți degetele.

a. Folosind ambele mâini, ridicați și glisați cu grijă piatra pentru pizza în poziție, având grijă să nu zgâriați marginea cuptorului pentru pizza.

b. Pentru a scoate piatra de pizza, folosiți o mână pentru a împinge în sus prin orificiul de la baza cuptorului până când partea din față a pietrei de pizza se înclină suficient de sus pentru a o apuca și a aluneca afară cu cealaltă mână. Nu încercați niciodată să îndepărtați piatra de pizza în timp ce este fierbinte.

2.3 Instalarea furtunului de gaz (dacă este inclusă)

Cuptorul dumneavoastră poate fi furnizat cu furtunul de gaz și regulatorul cel mai potrivit pentru sursa de gaz disponibilă în regiunea în care ați achiziționat produsul (se aplică numai produselor din Marea Britanie de 37 mBar și Europa de 50 mBar). Dacă aveți o butelie de gaz alternativă, contactați asistența Ooni. Pentru cuptoarele furnizate fără regulator și furtun, urmați instrucțiunile de mai jos:

AVERTISMENT

Regulatoarele achiziționate sau înlocuite trebuie să fie certificate pentru EN16129 și furtunurile pentru EN16436, cu o lungime maximă de 1,5 m. Contactați asistența Ooni sau achiziționați de la www.ooni.com dacă aveți îndoieli.

ATENȚIE. Aceasta este o potrivire foarte strânsă. Asigurați-vă că colierul de strângere slăbit este mutat mai departe pe furtun departe de capăt înainte de a începe.

a. Încălziți capătul furtunului într-o cană de apă fiartă timp de câteva secunde pentru a-l înmuia. Împingeți furtunul pe racord, asigurându-vă că este complet așezat peste caracteristicile de etanșare. Consultați imaginile pentru referință.

b. Glisați colierul de prindere liber înapoi peste articulația furtun-racord.

c. Strângeți clema jubilee cu o șurubelniță adecvată.

Instalarea furtunului tip cu filet.

- Acesta este un filet cu înșurubare la stânga. Strângeți pe produs rotind în sens invers acelor de ceasornic.

Consultați secțiunea despre testarea scurgerilor de gaz înainte de a utiliza cuptorul.

3 Conectarea la gaz

Rotiți selectorul de control în poziția OFF înainte de a conecta butelia de gaz.

AVERTISMENT

Utilizați numai cu butelii sub 13 kg, cu un diametru maxim de 315 mm și o înălțime maximă de 580 mm.

Aveți grijă când atașați sau schimbați butelia de gaz și faceți acest lucru departe de orice sursă de aprindere.

Aparatul și butelia de gaz trebuie să fie la cel puțin 635 mm distanță.

Conectați numai tipurile de gaz care sunt listate pe plăcuța cu date tehnice.

3.1 Conectarea buteliei de gaz

Butelie de gaz de terasă

Acest tip de butelie de gaz folosește un regulator cu conectare prin presare cu supapă integrată.

a. Inspectați conexiunile supapei, portul și ansamblul regulatorului. Îndepărtați orice resturi și inspectați furtunul pentru deteriorări.
b. Asigurați-vă că selectorul de control al cuptorului este în poziția OPRIT.
c. Întrerupătorul supapei de reglare ar trebui să fie, de asemenea, în poziție verticală (OPRIT).
d. Conectați ansamblul regulatorului la cilindru împingându-l pe portul cilindrului până când se fixează în poziție.
e. Deschideți complet supapa de reglare rotind comutatorul în poziția orizontală (ON).

Butelie de gaz POL

Acest tip de butelie de gaz folosește un racord de gaz filetat în stânga (în sens invers acelor de ceasornic).

a. Inspectați conexiunile supapei, portul și ansamblul regulatorului. Îndepărtați orice resturi și inspectați furtunul pentru deteriorări.
b. Asigurați-vă că selectorul de control al cuptorului este în poziția OPRIT.
c. Asigurați-vă că supapa buteliei de gaz este închisă complet, apoi înșurubați regulatorul pe racordul supapei buteliei de gaz până când este fixat.

3.2 Testarea scurgerilor

AVERTISMENT

Dacă în orice moment simțiți miros de gaz, închideți butelia de gaz sau supapa de reglare, rotiți butonul de control al cuptorului în poziția OPRIT și stingeți orice flăcări deschise.

Nu verificați niciodată dacă există scurgeri cu o flacără deschisă și nu încercați să aprindeți arzătorul în timpul testării.

a. Folosind un spray detector de scurgeri sau o soluție de săpun de vase și apă, verificați dacă există scurgeri de gaz de fiecare dată când reconectați un racord sau înlocuiți butelia de gaz.

b. Folosiți o perie sau o sticlă de pulverizare pentru a aplica soluția pe conexiuni și regulator. Inspectați furtunul de gaz și aplicați soluția pe orice fisuri pe care le găsiți.

c. Dacă este prezentă o scurgere, soluția va face bule. Dacă observați o scurgere în racordul furtunului, strângeți fitingul și verificați din nou dacă există scurgeri. Dacă scurgerea persistă sau dacă furtunul prezintă o fisură prin care se scurge gaz, scoateți butelia de gaz și nu folosiți cuptorul. Dacă scurgerea este găsită în cuptor sau furtun, contactați asistența Ooni. Dacă scurgerea se găsește în supapa buteliei de gaz, contactați furnizorul de gaz.

Regulatoarele de schimb trebuie să fie certificate pentru EN16129 și furtunurile pentru EN16436, cu o lungime maximă de 1,5 m.

3.3 Deconectarea buteliei de gaz

a. Rotiți butonul de control al arzătorului de gaz în poziția OPRIT.

b. Rotiți butonul supapei de reglare în poziția verticală (OPRIT) pentru buteliile de gaz de terasă. Rotiți pentru a închide supapa pentru buteliile de gaz POL.

c. Apăsați butonul de deconectare a regulatorului sub comutatorul supapei pentru a-l elibera dintr-o butelie de gaz de terasă.

d. Deșurubați regulatorul în sensul acelor de ceasornic pentru butelia de gaz POL.

e. Dacă este prezent, așezați capacul de praf pe orificiul de admisie expus al buteliei de gaz.

4 Aprinderea cuptorului

AVERTISMENT

Dacă arzătorul nu se aprinde conform așteptărilor, consultați ghidul de depanare. Opriți gazul și așteptați 5 minute înainte de a încerca să aprindeți din nou. Utilizați numai folosind selectorul de control; nu atingeți niciodată suprafețele metalice exterioare sau piatra de pizza în timp ce cuptorul este pornit.

Stați într-o parte când aprindeți. Nu priviți niciodată direct în gura cuptorului sau la flacără.

Purtați mănuși de protecție împotriva căldurii atunci când utilizați cuptorul și când manipulați aparate de gătit deosebit de fierbinți.

4.1 Aprindere

a. Apăsați și mențineți apăsat butonul de control în timp ce îl rotiți încet în sens invers acelor de ceasornic pentru a obține scânteia și a aprinde gazul. Odată aprins, continuați să țineți timp de 5 secunde pentru a menține flacăra.

b. Verificați dacă gazul s-a aprins.

   i. Dacă da, treceți la pasul 5.

   ii. Dacă arzătorul nu se aprinde, comutați în poziția OPRIT, așteptați 5 minute, apoi încercați din nou.

   iii. Dacă arzătorul nu se aprinde după a doua încercare, treceți în poziția OPRIT, așteptați 5 minute, apoi urmați pasul 4.2.

c. Dacă flăcările sunt aprinse corect, ar trebui să arate ca ilustrația.

d. Dacă arzătorul se stinge accidental, consultați rezolvarea problemelor.

4.2 Aprinderea cuptorului cu suportul pentru chibrituri

Nu priviți niciodată direct în cuptor când aprindeți; întotdeauna stați într-o parte și purtați mănuși în permanență.

Dacă arzătorul nu se aprinde după mai multe încercări de utilizare a cadranului de control, îl puteți aprinde cu un chibrit. Suportul pentru băț de chibrit furnizat este atașat la baza din fața piciorului din spate.

a. Dacă ați încercat deja să aprindeți arzătorul folosind selectorul de control, treceți în poziția OPRIT și așteptați 5 minute pentru gazul să se disipeze.

b. Introduceți un chibrit în suportul de băț de chibrit, aprindeți chibritul și atingeți-l de arzător prin gura cuptorului.

c. Apăsați selectorul de control și rotiți-l încet la maxim. Arzătorul ar trebui să se aprindă imediat.

d. Continuați să apăsați butonul de control timp de 5 secunde după aprindere, apoi eliberați-l.

e. Dacă arzătorul nu se aprinde imediat sau chibritul se stinge, opriți butonul de control, așteptați 5 minute, apoi încercați din nou.

5 Utilizarea arzătorului de gaz

a. Rotiți butonul de control pentru a regla flacăra și temperatura după cum este necesar.
   i. Arzătorul cu gaz este oprit.
   ii. Arzătorul de gaz este setat la flacără **maximă**.
   iii. Arzătorul cu gaz este reglat la **flacără** minimă.

6 Pregătirea cuptorului pentru utilizare

Trebuie să pregătiți cuptorul înainte de a găti în el pentru prima dată.

Purtați întotdeauna mănuși când puneți mâna în cuptor.

a. Pentru a face acest lucru, porniți cuptorul la temperatura maximă timp de 30 de minute.

b. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească complet, apoi ștergeți interiorul cu prosoape de hârtie uscate.

7 Oprirea cuptorului

a. Pentru a opri după pregătire sau gătit, rotiți selectorul de control în sensul acelor de ceasornic până când se oprește și flacăra se stinge.

b. Opriți alimentarea cu gaz și deconectați regulatorul.

8 Gătitul în cuptor

a. Deschideți arzătorul la putere maximă pentru a preîncălzi cuptorul și piatra de pizza până când atinge temperatura dorită

b. Gătiți pizza și alte feluri de mâncare uscate, pe bază de pâine, direct pe piatra de pizza. Pentru a găti carne, legume sau alte feluri de mâncare, utilizați gama de tigăi din fontă Ooni și alte tigăi Ooni sau alte accesorii de gătit aprobate de Ooni.

Nu introduceți niciodată mâna în cuptor pentru a îndepărta resturile alimentare care au căzut pe piatra de pizza. Lăsați resturile alimentare să se ardă, apoi scoateți-le după ce cuptorul s-a răcit. Consultați procedura de curățare a pietrei de pizza din secțiunea de întreținere a acestui manual pentru sfaturi suplimentare.

Vă recomandăm cu tărie să utilizați un termometru cu infraroșu digital Ooni pentru a măsura cu precizie temperatura pietrei de pizza. Piatra de pizza se va încălzi mai lent decât aerul din cuptor. (Pentru a găti o pizza de calitate, aveți nevoie de un echilibru între ambele.) De aceea este important să utilizați un termometru digital cu infraroșu Ooni, precum și hub-ul digital de temperatură (disponibil la ooni.com) pentru a vă asigura că temperatura pietrei de pizza și a aerului este într-un interval apropiat.

Descărcați aplicația Ooni pentru a vă înregistra cuptorul și a avea acces la instrucțiuni interactive de configurare, tutoriale de preparare a pizza, rețete și multe altele.

9 Instrucțiuni de îngrijire și întreținere

AVERTISMENT

Nu încercați niciodată curățarea sau întreținerea în timp ce cuptorul este fierbinte sau în funcțiune.

Purtați întotdeauna mănuși când curățați cuptorul.

Nu folosiți produse de curățare abrazive sau tampoane de curățat pentru a curăța nicio parte a cuptorului.

Nu folosiți produse de curățare chimice pe suprafețele vopsite.

Aveți grijă când curățați în interiorul cuptorului, deoarece pot fi prezente margini ascuțite.

Acoperiți întotdeauna cuptorul când depozitați în aer liber.

9.1 Curățarea interiorului

a. După fiecare utilizare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească complet înainte de a șterge suprafețele interioare și de-a lungul tubului arzătorului cu prosoape de hârtie uscate.

9.2 Curățarea exteriorului

Evitați produsele de curățare abrazive sau cele cu substanțe chimice dure.

a. Carcasa exterioară a cuptorului poate fi ștearsă cu apă caldă și săpun și uscată imediat.

b. Pentru depozitare pe termen lung și pentru a menține aspectul cuptorului dvs., utilizați husa de transport Ooni Koda 2 care poate fi comandată de la ooni.com. Vă recomandăm să păstrați cuptorul în interior pentru perioade lungi de timp fără utilizare.

9.3 Curățarea pietrei de pizza

Nu folosiți niciodată produse de curățare sau săpunuri pe piatra de pizza. **Nu expuneți niciodată** piatra de pizza la apă.

Nu este nevoie să spălați piatra de pizza; este perfect normal ca aspectul său să se schimbe în timp.

a. Porniți cuptorul la putere maximă timp de 45 de minute fără a găti în el. Piatra de pizza se va curăța singură la temperaturi ridicate, iar orice reziduuri alimentare sau resturi se vor transforma în cenușă.

b. Lăsați cuptorul să se răcească complet, apoi periați cenușa cu o perie pentru cuptorul de pizza Ooni.

Piatra de pizza de la cuptor este simetrică și cu două fețe, așa că o puteți întoarce între utilizări (odată răcită) și puteți arde orice reziduu încăpățânat de dedesubt data viitoare când gătiți.

9.4 Înlocuirea bateriei de aprindere

a. Dacă trebuie să înlocuiți bateria de aprindere, consultați secțiunea 2.1 și urmați aceleași instrucțiuni pentru a o scoate pe cea veche și a o instala pe cea nouă.

b. Eliminați în siguranță bateria veche.

Depanare

Scanați pentru a descărca aplicația Ooni pentru sfaturi pentru prepararea pizzei, rețete și depanare.

De asemenea, puteți contacta asistența pentru clienți Ooni la support.ooni.com

V tem priročniku se vsi sklici na besedo »Ooni« nanašajo na družbo Ooni Limited ter ustrezne podružnice in holdinge, kot so opredeljeni v razdelku 1159 britanskega Zakona o gospodarskih družbah iz leta 2006.

OONI NE PREVZEMA NOBENE PRAVNE ALI DRUGE ODGOVORNOSTI ZA NAKLJUČNO ALI POSLEDIČNO MATERIALNO ŠKODO OZIROMA TELESNE POŠKODBE OSEB, DO KATERIH PRIDE ZARADI UPORABE PEČICE OONI, KI NI/NI BILA V SKLADU S KATERIM KOLI DOLOČILOM V TEM PRIROČNIKU.

OONI V NOBENEM PRIMERU NE ODGOVARJA ZA NIKAKRŠNO POSEBNO, POSREDNO, POSLEDIČNO ALI DRUGO ŠKODO KAKRŠNE KOLI NARAVE, KI PRESEGA PRVOTNO NAKUPNO CENO PEČICE OONI.

Nekatere zvezne države oziroma države ne dovoljujejo izključitve ali omejitve posredne ali posledične škode, zato takšne omejitve ali izključitve za vas morda ne veljajo.

Ta priročnik vsebuje pomembne informacije, ki so bistvene za varno delovanje vaše pečice. Pred sestavljanjem, namestitvijo, uporabo ali servisiranjem pečice v celoti preberite ta priročnik. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči materialno škodo, požar, hude telesne poškodbe ali celo smrt.

Ta priročnik shranite za nadaljnjo referenco.

OPOZORILO

Pred uporabo naprave preberite navodila in jih shranite za nadaljnjo referenco.

Uporabljajte samo na prostem.

Dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhne otroke držite stran.

Ta naprava se mora uporabljati stran od vnetljivih snovi.

Naprave ne uporabljajte na gorljivih površinah.

Naprave med uporabo ne premikajte.

Po uporabi na jeklenki izklopite dovod plina.

Bodite previdni pri pritrjevanju ali menjavi plinske jeklenke in to storite stran od virov vžiga.

Naprave ne spreminjajte.

Ta naprava je med uporabo zelo vroča.

Pečico pustite, da se popolnoma ohladi, preden jo pokrijete ali premaknete.

Za upravljanje uporabljajte samo vrtljivi gumb; ko je pečica vklopljena, se nikoli ne dotikajte zunanjih kovinskih površin ali kamna za pico.

Pri namestitvi se prepričajte, da so usta pečice obrnjena stran od vetra. Pečico namestite vsaj 1 m stran od kakršne koli strukture ali gorljivega materiala. Ne uporabljajte v nevihtnem vremenu ali močnem snegu.

Pred priključitvijo plinske jeklenke zavrtite vrtljivi gumb v položaj za izklop.

Priključite samo vrste plina, navedene na tipski ploščici.

Uporabljajte samo s plinskimi jeklenkami, ki so lažje od 13 kg, imajo premer največ 315 mm in so visoke največ 580 mm.

Plinska cev mora biti certificirana v skladu s standardom EN16436 in dolga največ 1,5 m.

Če kadar koli zaznate vonj po plinu, zaprite plinsko jeklenko ali regulacijski ventil, vrtljivi gumb na pečici zavrtite v položaj za izklop in pogasite morebitni odprti ogenj.

Ne nosite ohlapnih oblačil, ko delate ali stojite v bližini pečice.

Rezervnih plinskih jeklenk nikoli ne shranjujte pod pečico ali v njeni bližini.

Nikoli ne preverjajte puščanja z odprtim ognjem ali poskušajte vžgati gorilnikov med testiranjem.

Pri vžiganju stojte ob strani. Nikoli ne gledajte neposredno v ustja pečice ali v plamen.

Nikoli ne uporabljajte kemičnih čistil ali mil na površini kamna za pico.

Nikoli ne nalijte vode na vroč kamen za pico, saj lahko to povzroči razpoke.

Pri uporabi pečice in pri ravnanju s posebej vročimi aparati za kuhanje nosite rokavice za zaščito pred toploto.

Nikoli ne poskušajte čistiti ali vzdrževati, ko je pečica vroča ali v uporabi.

Za čiščenje katerega koli dela pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali blazinic za čiščenje.

Uporabljajte samo dodatno opremo in rezervne dele, ki jih je odobrilo podjetje Ooni ali so uradna dodatna oprema in rezervni deli. V nasprotnem primeru lahko pride do telesnih poškodb oziroma poškodb pečice ali materialne škode.

Če pečica deluje nenormalno, jo izklopite in se obrnite na podporo Ooni.

Plinsko cev zamenjajte, če je poškodovana ali če to zahtevajo državna določila.

Z zaprtimi sistemi naprave se ne sme manipulirati.

Bodite previdni pri uporabi ali čiščenju pečice, ker so lahko prisotni ostri robovi.

Začetek

1 Kaj je v škatli:

- **a** Pečica Koda 2 Ooni
- **b** Kamen za pico
- **c** Regulator in cev (če je na voljo*)
- **d** AA baterija za vžig
- **e** Držalo za vžigalice (pritrjeno na spodnjo stran pečice)
- **+** Navodila za sestavljanje pečice Koda 2

* Dobavljeno samo z izdelki z vrednostjo 37 mBar (ZK) in 50 mBar (Evropa).

NE dvigujte pečice, ko je v njej kamen za pico.

Pečico **VEDNO** držite za spodnjo stran podstavka, **NIKOLI** za notranjo stran zgornjega ogrodja.

Če izdelek v 60 dneh od nakupa registrirate na spletnem mestu **ooni.com/warranty**, lahko svojo 1-letno garancijo brezplačno podaljšate na 5 let.*

*Veljajo pogoji in določila

2 Namestitev in montaža

a. Izberite primeren položaj in površino za namestitev.
   i. Modularna ali zložljiva miza Ooni oziroma druga trdna kovinska ali lesena površina je idealna podpora za pečico. Pečice ne postavljajte na plastične ali steklene mize. Vedno zagotovite, da miza prenese težo pečice.
   ii. Površina mora omogočati, da je odprtina pečice obrnjena stran od vetra, od vsake strukture ali gorljivega materiala pa mora biti oddaljena 1 m.
   iii. Priporočamo, da pečico namestite tako, da je kamen za pico na višini 1,1 m od tal.

b. Previdno dvignite pečico iz škatle in jo nežno položite na primerno površino.

c. Razprite noge pečice in se prepričajte, da se zadnja noga s klikom zaskoči na mesto. Pri shranjevanju zložite zadnjo nogo tako, da za odklepanje pritisnete gumb.

d. Pečico postavite na predvideno mesto.

2.1 Namestitev baterije za vžig

- Razdelek za baterijo za vžig je v sprednji desni nogi (ko ste obrnjeni proti pečici).

a. Odprite ga tako, da jeziček povlečete navzdol in odstranite pokrov, nato namestite priloženo baterijo AA, pri čemer bodite pozorni na usmeritev +/–.

b. Ponovno namestite pokrov in se prepričajte, da se s klikom zaskoči na mesto.

- Če pečico shranjujete več kot mesec dni, odstranite baterijo.

2.2 Vstavljanje kamna za pico

- Kamen za pico je težak; pazite, da ne stisnete prstov.

a. Z obema rokama previdno dvignite kamen za pico in ga potisnite na mesto, pri čemer pazite, da ne opraskate sprednje letve za peko pice.

b. Če želite kamen za pico odstraniti, z eno roko skozi odprtino v podstavku pečice potisnite navzgor tako, da se sprednji del kamna za pico nagne dovolj visoko, da ga z drugo roko lahko primete in potegnete ven. Nikoli ne poskušajte odstraniti kamna za pico, ko je vroč.

2.3 Namestitev plinske cevi (če je priložena)

Pečici sta lahko priložena plinska cev in regulator, ki sta najbolj primerna za dovod plina, ki se uporablja v regiji nakupa (velja samo za izdelke z vrednostjo 37 mBar (ZK) in 50 mBar (Evropa)). Če imate alternativno plinsko jeklenko, se obrnite na podporo Ooni. Pri pečicah, ki nimajo priloženih regulatorjev in cevi, upoštevajte spodnja navodila:

OPOZORILO

Kupljeni ali nadomestni regulatorji morajo biti certificirani v skladu s standardom EN16129, cevi pa v skladu s standardom EN16436 in dolge največ 1,5 m. Če ste v dvomih, se obrnite na podporo podjetja Ooni ali nakup opravite na www.ooni.com.

- **PREVIDNOST.** Gre za zelo tesno prileganje. Pred začetkom poskrbite, da ohlapno nameščeno objemko premaknete bolj navzdol po cevi, stran od konca.

a. Konec cevi segrejte v skodelici vrele vode za nekaj sekund, da se zmehča. Cev potisnite na nastavek in se prepričajte, da je popolnoma nameščena na tesnilne elemente. Za referenco glejte slike.

b. Ohlapno nameščeno objemko potisnite nazaj čez spoj cevi in nastavka.

c. Jubilejno sponko zategnite z ustreznim izvijačem.

Namestitev cevi z možnostjo za vijak

- Gre za levi navoj. Pritegnite izdelek tako, da ga obračate v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Pred uporabo pečice glejte razdelek o preverjanju uhajanja.

3 Priključitev na plin

Pred priključitvijo plinske jeklenke zavrtite vrtljivi gumb v položaj za izklop.

OPOZORILO

Uporabljajte samo s plinskimi jeklenkami, ki so lažje od 13 kg, imajo premer največ 315 mm in so visoke največ 580 mm.

Bodite previdni pri pritrditvi ali menjavi plinske jeklenke in to storite stran od virov vžiga.

Naprava in plinska jeklenka morata biti vsaj 635 mm narazen.

Priključite samo vrste plina, ki so navedene na tipski ploščici.

3.1 Priključitev plinske jeklenke

Plinska jeklenka za teraso

Ta vrsta plinske jeklenke uporablja potisni regulator z integriranim ventilom.

a. Preglejte priključke ventilov, odprtino in sklop regulatorja. Odstranite vse odpadke in preverite, ali je cev poškodovana.
b. Prepričajte se, da je vrtljivi gumb pečice v položaju za izklop.
c. Stikalo regulatornega ventila mora biti tudi v navpičnem položaju (OFF).
d. Sklop regulatorja priključite na jeklenko tako, da ga potisnete na odprtino jeklenke, da se s klikom zaskoči na mesto.
e. Regulacijski ventil popolnoma odprite tako, da stikalo obrnete v vodoravni položaj (za vklop).

Plinska jeklenka POL

Pri tej vrsti plinske jeklenke se uporablja priključek za plin z levim navojem (navijanje v nasprotni smeri urnega kazalca).

a. Preglejte priključke ventilov, odprtino in sklop regulatorja. Odstranite vse odpadke in preverite, ali je cev poškodovana.
b. Prepričajte se, da je vrtljivi gumb pečice v položaju za izklop.
c. Prepričajte se, da je ventil plinske jeklenke popolnoma zaprt, nato privijajte regulator na priključek ventila plinske jeklenke, dokler ni tesno pritrjen.

3.2 Preverjanje uhajanja

OPOZORILO

Če kadar koli zaznate vonj po plinu, zaprite plinsko jeklenko ali regulacijski ventil, vrtljivi gumb na pečici zavrtite v položaj za izklop in pogasite morebitni odprti ogenj.

Uhajanja nikoli ne preverjajte pri odprtem ognju in med preskušanjem ne poskušajte vžgati gorilnika.

a. Ob vsaki ponovni priključitvi priključka ali zamenjavi plinske jeklenke uporabite pršilo za zaznavanje uhajanja ali raztopino detergenta in vode ter s tem preverite, ali prihaja do uhajanja.

b. S čopičem ali steklenico nanesite raztopino na priključke in regulator. Preglejte plinsko cev in nanesite raztopino na morebitne razpoke, ki jih najdete.

c. Če pride do puščanja, bo raztopina mehurčkala. Če v priključku cevi opazite uhajanje, ga privijte in ponovno preverite, ali prihaja do uhajanja. Če uhajanja ne morete odpraviti ali plin uhaja iz razpoke v cevi, odstranite plinsko jeklenko in pečice ne uporabljajte. Če v pečici ali cevi najdete puščanje, se obrnite na podporo Ooni. Če uhajanje odkrijete v ventilu plinske jeklenke, se obrnite na dobavitelja plina.

Nadomestni regulatorji morajo biti certificirani v skladu s standardom EN16129, cevi pa v skladu s standardom EN16436 in dolge največ 1,5 m.

3.3 Odklop plinske jeklenke

a. Vrtljivi gumb plinskega gorilnika zavrtite v položaj za izklop.

b. Pri zunanjih plinskih jeklenkah zavrtite stikalo regulacijskega ventila v navpični položaj (za izklop). Pri plinskih jeklenkah POL zavrtite, da zaprete ventil jeklenke.

c. Pod stikalom ventila pritisnite gumb za sprostitev regulatorja, da ga sprostite z zunanje plinske jeklenke.

d. Odvijte regulator v smeri urinega kazalca za plinsko jeklenko POL.

e. Pokrovček proti prahu (če je prisoten) namestite na izpostavljeni dovod plinske jeklenke.

4 Prižiganje pečice

OPOZORILO

Če gorilnik ne vžge po pričakovanjih, glejte priročnik za odpravljanje težav. Izklopite dovod plina in pred ponovnim vžigom počakajte 5 minut. Za upravljanje uporabljajte samo vrtljivi gumb; ko je pečica vklopljena, se nikoli ne dotikajte zunanjih kovinskih površin ali kamna za pico.

Pri vžiganju stojte ob strani. Nikoli ne gledajte neposredno v ustja pečice ali v plamen.

Pri uporabi pečice in pri ravnanju s posebej vročimi aparati za kuhanje nosite rokavice za zaščito pred toploto.

4.1 Vžiga

a. Pritisnite in držite vrtljivi gumb, pri tem pa počasi vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca, da ustvarite iskro in vžgete plin. Ko se vžge, držite še 5 sekund, da ohranite gorenje ognja.

b. Preverite, ali se je plin vžgal.

   i. Če se je, pojdite na 5. korak.

   ii. Če gorilnik ne vžge, preklopite v položaj za izklop, počakajte 5 minut in poskusite znova.

   iii. Če gorilnik tudi po drugem poskusu ne vžge, preklopite v položaj za izklop, počakajte 5 minut in upoštevajte 4.2. korak.

c. Če se ogenj vžge pravilno, mora biti tak, kot je prikazan na ilustraciji.

d. Če gorilnik pomotoma ugasne, glejte Odpravljanje težav.

4.2 Prižiganje pečice z držalom za vžigalice

Pri vžiganju nikoli ne glejte neposredno v pečico; vedno stojte ob strani in ves čas nosite rokavice.

Če gorilnik po več poskusih s krmilnim gumbom ne prižge, ga lahko prižgete z vžigalico. Priloženo držalo za vžigalice je pritrjeno na podnožje pred zadnjo nogo.

a. Če ste gorilnik že poskusili vžgati z vrtljivim gumbom, preklopite v položaj za izklop in počakajte 5 minut, da se morebitni plin odvede.

b. V držalo za vžigalice vstavite vžigalico, vžgite jo in se skozi odprtino pečice z njo dotaknite gorilnika.

c. Pritisnite krmilni gumb in ga počasi obrnite na maksimum. Gorilnik se mora takoj vžgati.

d. Vrtljivi gumb po vžigu še naprej pritiskajte 5 sekund, nato ga spustite.

e. Če gorilnik ne vžge takoj ali se vžigalica upihne, zavrtite vrtljivi gumb v položaj za izklop, počakajte 5 minut in nato poskusite znova.

5 Uporaba plinskega gorilnika

a. Po potrebi vrtite vrtljivi gumb, da prilagodite ogenj in temperaturo.
   i. Plinski gorilnik je izklopljen.
   ii. Plinski gorilnik je nastavljen na **največji** plamen.
   iii. Plinski gorilnik je nastavljen na **minimalni** plamen.

6 Priprava pečice za uporabo

Preden pečico prvič uporabite za pečenje, jo morate pripraviti.

Ko vstavite roko v pečico, vedno nosite rokavice.

a. Pečica naj 30 minut deluje pri najvišji temperaturi.
b. Izklopite pečico in pustite, da se popolnoma ohladi, nato pa notranjost obrišite s suhimi papirnatimi brisačami.

7 Izklop pečice

a. Za izklop po pripravi ali pečenju vrtite vrtljivi gumb v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaustavi in ogenj ne ugasne.
b. Izklopite dovod plina in odklopite regulator.

8 Kuhanje v pečici

a. Vklopite grelnik pri polni moči ter segrevajte pečico in kamen za pico, dokler ne dosežeta želene temperature.
b. Pico in druge suhe jedi na osnovi kruha kuhajte samo neposredno na kamnu za pico. Za pečenje mesa, zelenjave ali drugih jedi uporabite litoželezne izdelke Ooni in ponve Ooni ali druge kuhinjske pripomočke, ki jih je odobrilo podjetje Ooni.

Nikoli ne posegajte v pečico, da odstranite ostanke hrane, ki so padli na kamen za pico. Pustite, da izgori, nato pa ga odstranite, ko se pečica ohladi. Za dodatne nasvete glejte postopek čiščenja kamna za pico, ki je v razdelku o vzdrževanju v tem priročniku.

Toplo priporočamo uporabo digitalnega infrardečega termometra Ooni za natančno merjenje temperature kamna za pico. Vaš kamen za pico se bo segreval počasneje kot zrak v pečici. (Če želite kuhati odlično pico, potrebujete ravnovesje obeh.) Zato je pomembno, da uporabite digitalni infrardeči termometer Ooni in digitalno enoto za temperaturo (na voljo na ooni.com) ter tako zagotovite, da se temperaturi kamna za pico in zraka ne razhajata preveč.

Prenesite aplikacijo Ooni, da registrirate svojo pečico in pridobite dostop do interaktivnih navodil za nastavitev, vadnic za izdelavo pice, receptov in še več.

9 Navodila za nego in vzdrževanje

OPOZORILO

Nikoli ne poskušajte čistiti ali vzdrževati, ko je pečica vroča ali v uporabi.

Pri čiščenju pečice vedno nosite rokavice.

Za čiščenje katerega koli dela pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali blazinic za čiščenje.

Na pobarvanih površinah ne uporabljajte kemičnih čistil.

Pri čiščenju notranjosti pečice bodite previdni, saj so lahko prisotni ostri robovi.

Pri shranjevanju na prostem vedno pokrijte pečico.

9.1 Čiščenje notranjosti

a. Po vsaki uporabi pečico izklopite in pustite, da se popolnoma ohladi, nato pa obrišite notranje površine in vzdolž cevi gorilnika s suhimi papirnatimi brisačami.

9.2 Čiščenje zunanjosti

Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom ali takim z močnimi kemikalijami.

a. Zunanjo lupino pečice lahko obrišete s toplo milnico in takoj posušite.

b. Za daljše shranjevanje in ohranjanje videza pečice uporabite pregrinjalo za prenašanje pečice Koda 2 Ooni, ki ga lahko naročite na ooni.com. Med daljšimi obdobji neuporabe priporočamo, da pečico shranjujete v zaprtih prostorih.

9.3 Čiščenje kamna za pico

Nikoli ne uporabljajte kemičnih čistil ali mil za čiščenje kamna za pico. Kamna za pico **nikoli** ne izpostavljajte vodi.

Ni potrebe po pranju kamna za pico; povsem normalno je, da se njegov videz sčasoma spremeni.

a. Vklopite pečico pri polni moči in 45 minut pustite, da deluje, ne da bi pekli v njej. Kamen za pico se bo samoočistil pri visokih temperaturah, vsi ostanki hrane ali ostanki pa se bodo spremenili v pepel.

b. Pustite, da se pečica popolnoma ohladi, nato pepel očistite s krtačo za pečico za pico Ooni.

Kamen za pico za pečico je simetričen in primeren za uporabo na obeh straneh, zato ga lahko med posameznimi uporabami obrnete (ko se ohladi) in naslednjič pri peki vse trdovratne ostanke zažgete od spodaj.

9.4 Zamenjava baterije za vžig

a. Če morate zamenjati vžigalno baterijo, glejte poglavje 2.1 in sledite istim navodilom, da odstranite staro in namestite novo.

b. Staro baterijo varno zavrzite.

Odpravljanje težav

Optično preberite, da prenesete aplikacijo Ooni ter pridobite nasvete za pico, recepte in navodila za odpravljanje težav.

Prav tako se lahko obrnete na podporo strankam Ooni na support.ooni.com

Všetky odkazy na „Ooni“ v tejto príručke zahŕňajú spoločnosť Ooni Limited a jej príslušné dcérske spoločnosti a holdingové spoločnosti, ako sú definované v oddiele 1159 zákona o spoločnostiach z roku 2006.

SPOLOČNOSŤ OONI NENESIE ŽIADNU PRÁVNU ANI INÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA NÁHODNÉ ALEBO NÁSLEDNÉ ŠKODY SPÔSOBENÉ NA MAJETKU ALEBO OSOBÁM, KTORÉ VZNIKLI V DÔSLEDKU POUŽÍVANIA PECE OONI, KTORÁ NESPĹŇA/NESPĹŇALA NIEKTORÉ Z USTANOVENÍ TEJTO PRÍRUČKY.

SPOLOČNOSŤ OONI V ŽIADNOM PRÍPADE NEZODPOVEDÁ ZA ŽIADNE ŠPECIÁLNE, NEPRIAME, NÁSLEDNÉ ALEBO INÉ ŠKODY AKEJKOĽVEK POVAHY PRESAHUJÚCE PÔVODNÚ KÚPNU CENU VAŠEJ RÚRY OONI.

Niektoré štáty alebo krajiny nepovoľujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd, preto sa na vás takéto obmedzenia alebo vylúčenia nemusia vzťahovať.

Tento návod obsahuje dôležité informácie nevyhnutné pre bezpečnú prevádzku vašej rúry. Pred montážou, inštaláciou, používaním alebo servisom rúry si prečítajte celý tento návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, požiar, vážne zranenie alebo dokonca smrť.

Uschovajte si túto príručku na budúce použitie.

VAROVANIE

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny a uschovajte si ich na budúce použitie.

Používajte iba vonku.

Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte malé deti mimo dosahu.

Tento spotrebič sa počas používania nesmie nachádzať v blízkosti horľavých materiálov.

Spotrebič nepoužívajte na horľavých povrchoch.

Počas používania spotrebič nepremiestňujte.

Po použití vypnite prívod plynu na plynovej fľaši.

Pri pripájaní alebo výmene plynovej fľaše buďte opatrní a urobte to mimo akéhokoľvek zdroja vznietenia.

Spotrebič neupravujte.

Tento spotrebič je počas používania extrémne horúci.

Pred zakrytím alebo premiestnením nechajte rúru úplne vychladnúť.

Ovládajte iba pomocou ovládacieho kolieska; nikdy sa nedotýkajte vonkajších kovových povrchov ani kameňa na pizzu, keď je pec zapnutá.

Pri nastavovaní sa uistite, že ústie pece smeruje preč od vetra. Pec umiestnite aspoň 1 m od akejkoľvek konštrukcie alebo horľavého materiálu. Nepoužívajte v búrlivom počasí alebo hustom snežení.

Pred pripojením plynovej fľaše otočte ovládacie koliesko do polohy VYPNUTÉ (OFF).

Pripojte iba typy plynu uvedené na typovom štítku.

Používajte iba s fľašami do 13 kg, s maximálnym priemerom 315 mm a maximálnou výškou 580 mm.

Plynová hadica musí byť certifikovaná na EN16436 s maximálnou dĺžkou 1,5 m.

Ak kedykoľvek zacítite plyn, zatvorte plynovú fľašu alebo regulačný ventil, otočte ovládacie koliesko na peci do polohy VYPNUTÉ (OFF) a uhaste otvorený oheň.

Pri práci alebo státí v blízkosti pece nenoste voľné oblečenie.

Nikdy neskladujte náhradné plynové fľaše pod rúrou alebo v jej blízkosti.

Nikdy nehľadajte úniky plynu s otvoreným plameňom ani sa nepokúšajte zapaľovať horáky počas kontroly.

Pri zapaľovaní stojte nabok. Nikdy sa nepozerajte priamo do ústia rúry alebo do plameňa.

Na povrch kameňa na pizzu nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky alebo mydlá.

Nikdy nelejte vodu na horúci kameň na pizzu, pretože by to mohlo spôsobiť jeho prasknutie.

Pri používaní pece a manipulácii so zvlášť horúcim kuchynským náradím používajte tepluodolné rukavice.

Nikdy sa nepokúšajte čistiť ani vykonávať údržbu, kým je pec horúca alebo v prevádzke.

Na čistenie žiadnej časti rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

Používajte iba príslušenstvo a náhradné diely schválené spoločnosťou Ooni alebo oficiálne príslušenstvo a náhradné diely. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie pece či majetku.

Ak rúra funguje abnormálne, vypnite ju a kontaktujte podporu Ooni.

Ak je plynová hadica poškodená alebo to vyžadujú lokálne predpisy, vymeňte ju.

S utesnenými systémami spotrebiča sa nesmie manipulovať.

Pri používaní alebo čistení pece buďte opatrní, pretože môžu byť prítomné ostré hrany.

Začíname

1 Čo je v krabici:

- **a** Pec Ooni Koda 2
- **b** Kameň na pizzu
- **c** Regulátor a hadica (ak je k dispozícii*)
- **d** AA batéria na zapaľovanie
- **e** Držiak zápaliek (pripevnený na spodnej strane pece)
- **+** Pokyny na montáž Koda 2

* dodávané len s produktmi pre Veľkú Britániu s tlakom 37 mBar a európskymi produktmi s tlakom 50 mBar

NEDVÍHAJTE pec s umiestneným kameňom na pizzu.

VŽDY pec držte zo spodnej strany základne, **NIKDY** zvnútra hornej strany.

Predĺžte si zadarmo záruku z 1 roka na 5 rokov* tým, že svoj produkt zaregistrujete do 60 dní od nákupu na stránkach **ooni.com/warranty**.*

* Uplatňujú sa zmluvné podmienky.

2 Nastavenie a montáž

a. Vyberte si vhodnú polohu a povrch na montáž.
   i. Modulárny lebo skladací stôl Ooni alebo iný pevný kovový alebo drevený povrch je ideálny na umiestnenie pece. Rúru neklaďte na plastové alebo sklenené stoly. Vždy sa uistite, že stôl vydrží hmotnosť rúry.
   ii. Povrch musí umožňovať, aby ústie pece smerovalo od vetra, a musí byť vo vzdialenosti najmenej 1 m od akejkoľvek stavby alebo horľavého materiálu.
   iii. Odporúčame umiestniť pec tak, aby bol kameň na pizzu vo výške 1,1 m od zeme.

b. Pec opatrne vyberte zo škatule a jemne ju položte na vhodný povrch.

c. Rozložte nohy a uistite sa, že zadná noha zacvakne na miesto. Na zloženie zadnej nohy na uskladnenie stlačte tlačidlo na odomknutie.

d. Umiestnite rúru na určené miesto.

2.1 Inštalácia batérie zapaľovania

- Priestor pre batériu zapaľovania sa nachádza vo vnútri prednej pravej nohy (pri pohľade na pec).
a. Otvorte potiahnutím jazýčka a odstránením krytu, potom vložte dodanú batériu AA, pričom dávajte pozor na pokyny +/-.
b. Nasaďte kryt a uistite sa, že zacvakne späť na miesto.
- Ak rúru skladujete dlhšie ako mesiac, vyberte batériu.

2.2 Vkladanie kameňa na pizzu

- Kameň na pizzu je ťažký. Dávajte si pozor, aby ste si neprivreli prsty.
a. Oboma rukami opatrne zdvihnite a zasuňte kameň na pizzu na miesto, pričom dávajte pozor, aby ste nepoškriabali prednú rímsu pizze.
b. Na vybratie kameňa na pizzu použite jednu ruku, aby ste zatlačili cez otvor v základni pece, až kým sa predná časť kameňa na pizzu nevyklopí dostatočne vysoko, aby sa dala chytiť a vysunúť druhou rukou. Nikdy sa nepokúšajte odstrániť kameň na pizzu, keď je horúci.

2.3 Inštalácia plynovej hadice (ak je súčasťou dodávky)

Vaša pec môže byť dodaná s plynovou hadicou a regulátorom najvhodnejším pre plynový zdroj dostupný vo vašom regióne nákupu (platí len pre produkty s tlakom 37 mBar vo Veľkej Británii a 50 mBar v Európe). Ak máte alternatívnu plynovú fľašu, kontaktujte podporu Ooni. V prípade pecí dodávaných bez regulátorov a hadice postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

VAROVANIE

Zakúpené alebo náhradné regulátory musia byť certifikované podľa normy EN16129 a hadice podľa normy EN16436 s maximálnou dĺžkou 1,5 m. V prípade akýchkoľvek pochybností kontaktujte podporu Ooni alebo nakupujte na stránke www.ooni.com.

- **OPATRNOSŤ.** Ide o veľmi tesné uloženie. Pred spustením sa uistite, že uvoľnená jubilejná spona je posunutá ďalej po hadici od konca.
a. Koniec hadice na niekoľko sekúnd zahrejte v šálke prevarenej vody, aby zmäkla. Zatlačte hadicu na nátrubok a uistite sa, že je úplne nasadená na tesniace prvky. Pozrite si obrázky pre referenciu.
b. Posuňte voľnú hadicovú objímku späť cez spojenie hadice s nátrubkom.
c. Jubilejnú sponu utiahnite vhodným skrutkovačom.

Inštalácia hadice so skrutkovým spojom.

- Toto je ľavozávitové vlákno. Utiahnite výrobok otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
- Pred použitím pece si prečítajte časť o kontrole únikov.

3 Pripojenie k plynu

Pred pripojením plynovej fľaše otočte ovládacie koliesko do polohy VYPNUTÉ (OFF).

VAROVANIE

Používajte iba s fľašami do 13 kg, s maximálnym priemerom 315 mm a maximálnou výškou 580 mm.

Pri pripájaní alebo výmene plynovej fľaše buďte opatrní a urobte to mimo akýchkoľvek zdrojov vznietenia.

Spotrebič a plynová fľaša by mali byť od seba vzdialené minimálne 635 mm.

Pripájajte len tie druhy plynu, ktoré sú uvedené na typovom štítku.

3.1 Pripojenie plynovej fľaše

Plynová fľaša na terasu

Tento typ plynovej fľaše používa tlakový regulátor s integrovaným ventilom.

a. Skontrolujte ventilové prípojky, otvor a zostavu regulátora. Odstráňte všetky nečistoty a skontrolujte hadicu, či nie je poškodená.
b. Uistite sa, že ovládacie koliesko pece je v polohe VYPNUTÉ (OFF).
c. Spínač regulačného ventilu by mal byť tiež vo zvislej vypnutej polohe (OFF).
d. Pripojte zostavu regulátora k fľaši tak, že ju zatlačíte na otvor fľaše, kým nezapadne na miesto.
e. Úplne otvorte regulačný ventil otočením spínača do vodorovnej zapnutej polohy (ON).

Plynová fľaša POL

Tento typ plynovej fľaše používa plynovú prípojku so závitom na ľavú stranu (proti smeru hodinových ručičiek).

a. Skontrolujte ventilové prípojky, otvor a zostavu regulátora. Odstráňte všetky nečistoty a skontrolujte hadicu, či nie je poškodená.
b. Uistite sa, že ovládacie koliesko pece je v polohe VYPNUTÉ (OFF).
c. Uistite sa, že je ventil plynovej fľaše úplne vypnutý, potom naskrutkujte regulátor na prípojku ventilu plynovej fľaše, kým nebude pevne utiahnutý.

3.2 Testovanie tesnosti

VAROVANIE

Ak kedykoľvek zacítite plyn, zatvorte plynovú fľašu alebo regulačný ventil, otočte ovládacie koliesko na peci do polohy VYPNUTÉ (OFF) a uhaste otvorený oheň.

Nikdy nehľadajte úniky plynu s otvoreným plameňom ani sa nepokúšajte zapaľovať horák počas kontroly.

a. Pri každom opätovnom pripojení prípojky alebo výmene plynovej fľaše skontrolujte úniky plynu pomocou detekčného spreja na úniky alebo roztoku saponátu a vody.

b. Pomocou štetca alebo rozprašovača naneste roztok na prípojky a regulátor. Skontrolujte plynovú hadicu a naneste roztok na všetky praskliny, ktoré nájdete.

c. Ak dôjde k úniku, roztok bude bublať. Ak zistíte únik v prípojke hadice, utiahnite ju a opätovne skontrolujte úniky. Ak únik pretrváva alebo prasklina v hadici presakuje, vyberte plynovú fľašu a pec nepoužívajte. Ak zistíte únik v peci alebo hadici, kontaktujte podporu spoločnosti Ooni. Ak sa zistí netesnosť vo ventile plynovej fľaše, kontaktujte svojho dodávateľa plynu.

Náhradné regulátory musia byť certifikované podľa normy EN16129 a hadice podľa normy EN16436 s maximálnou dĺžkou 1,5 m.

3.3 Odpojenie plynovej fľaše

a. Otočte ovládacie koliesko plynového horáka do polohy VYPNUTÉ (OFF).

b. Otočte spínač regulačného ventilu do zvislej polohy (VYPNUTÉ (OFF)) pre plynovú fľašu na terasu. Otočením zatvorte ventil plynovej fľaše POL.

c. Stlačením tlačidla uvoľnenia regulátora pod spínačom ventilu ho uvoľníte z plynovej fľaše na terasu.

d. Odskrutkujte regulátor v smere hodinových ručičiek pre plynovú fľašu POL.

e. Ak je k dispozícii, nasaďte protiprachový kryt na odkrytý vstup plynovej fľaše.

4 Zapálenie pece

VAROVANIE

Ak sa horák nezapáli podľa očakávania, pozrite si príručku na riešenie problémov. Pred ďalším pokusom o zapálenie vypnite plyn a počkajte 5 minút. Ovládajte iba pomocou ovládacieho kolieska; nikdy sa nedotýkajte vonkajších kovových povrchov ani kameňa na pizzu, keď je pec zapnutá.

Pri zapaľovaní stojte nabok. Nikdy sa nepozerajte priamo do ústia rúry alebo do plameňa.

Pri používaní pece a manipulácii so zvlášť horúcim kuchynským náradím používajte tepluodolné rukavice.

4.1 Zapaľovanie

a. Zatlačte a podržte ovládacie koliesko a pomaly ho otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste vytvorili iskru a zapálili plyn. Po zapálení podržte ešte 5 sekúnd, aby plameň horel.

b. Skontrolujte, či sa plyn vznietil.

   i. Ak áno, prejdite na krok 5.

   ii. Ak sa horák nezapáli, prepnite ho do polohy VYPNUTÉ (OFF), počkajte 5 minút a skúste to znova.

   iii. Ak sa horák po druhom pokuse nezapáli, prepnite ho do polohy VYPNUTÉ (OFF), počkajte 5 minút a potom postupujte podľa 4.2.

c. Ak sú plamene zapálené správne, mali by vyzerať ako na obrázku.

d. Ak horák náhodne zhasne, pozrite si pokyny na riešenie problémov.

4.2 Zapálenie rúry pomocou držiaka zápalky

Pri zapaľovaní sa nikdy nepozerajte priamo do pece, vždy sa postavte nabok a počas celej doby noste rukavice.

Ak sa horák po niekoľkých pokusoch pomocou ovládacieho kolieska nezapáli, môžete ho zapáliť zápalkou. Dodávaný držiak zápalky je pripevnený k základni pred zadnou nohou.

a. Ak ste sa už pokúsili zapáliť horák pomocou ovládacieho kolieska, prepnite ho do polohy VYPNUTÉ (OFF) a počkajte 5 minút, kým sa plyn rozptýli.

b. Vložte zápalku do držiaka zápaliek, zapáľte ju a priložte k horáku cez ústie pece.

c. Zatlačte na ovládacie koliesko a pomaly ho otočte na maximum. Horák by sa mal okamžite vznietiť.

d. Po vznietení naďalej držte ovládacie koliesko 5 sekúnd a potom ho uvoľnite.

e. Ak sa horák nezapáli okamžite, otočte ovládacie koliesko do polohy VYPNUTÉ (OFF), počkajte 5 minút a potom to skúste znova.

5 Používanie plynového horáka

a. Otáčaním ovládacieho kolieska upravte plameň a teplotu podľa potreby.
   i. Plynový horák je vypnutý.
   ii. Plynový horák je nastavený na **maximálny** plameň.
   iii. Plynový horák je nastavený na **minimálny** plameň.

6 Vypálenie pece

Pred prvým pečením musíte pec vypáliť.

Pri vkladaní rúk do rúry vždy noste rukavice.

a. Nechajte pec zapnutú 30 minút na najvyššiu teplotu.
b. Vypnite rúru a nechajte ju úplne vychladnúť, potom utrite vnútro suchými papierovými utierkami.

7 Vypnutie rúry

a. Ak chcete po vypálení alebo pečení pec vypnúť, otáčajte ovládacie koliesko v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví a plameň nezhasne.
b. Vypnite prívod plynu a odpojte regulátor.

8 Varenie v rúre

a. Zapnite horák na plný výkon, aby ste predhriali pec a kameň na pizzu, kým nedosiahne požadovanú teplotu.
b. Pizzu a iné suché jedlá na báze chleba varte iba priamo na kameni na pizzu. Na varenie mäsa, zeleniny alebo iných jedál použite sortiment Ooni Cast Iron a Ooni Pans alebo iné kuchynské príslušenstvo schválené spoločnosťou Ooni.

Nikdy nesiahajte do rúry, aby ste odstránili zvyšky jedla, ktoré spadli na kameň na pizzu. Nechajte ho vyhorieť a po vychladnutí rúry ho vyberte. Ďalšie tipy nájdete v postupe na čistenie kameňa na pizzu v časti venovanej údržbe tejto príručky.

Dôrazne odporúčame použiť digitálny infračervený teplomer Ooni na presné meranie teploty kameňa na pizzu. Váš kameň na pizzu sa bude ohrievať pomalšie ako vzduch vo vnútri rúry. (Ak chcete pripraviť skvelú pizzu, potrebujete dosiahnuť vyváženú teplotu u oboch.) Preto je dôležité použiť digitálny infračervený teplomer Ooni spolu s digitálnou jednotkou na reguláciu teploty (k dispozícii na adrese ooni.com), aby ste zabezpečili, že teploty kameňa na pizzu a vzduchu budú v podobnom rozsahu.

Stiahnite si aplikáciu Ooni a zaregistrujte pomocou nej svoju pec na pizzu, vďaka čomu získate prístup k interaktívnym pokynom na inštaláciu, návodom na prípravu pizze, receptom a ďalšiemu zaujímavému obsahu.

9 Pokyny na starostlivosť a údržbu

VAROVANIE

Nikdy sa nepokúšajte čistiť ani vykonávať údržbu, kým je pec horúca alebo v prevádzke.

Pri čistení rúry vždy noste rukavice.

Na čistenie žiadnej časti rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

Na lakované povrchy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky.

Pri čistení vo vnútri rúry buďte opatrní, pretože môžu byť prítomné ostré hrany.

Pri skladovaní v exteriéri pec vždy zakryte.

9.1 Čistenie vnútra

a. Po každom použití pec vypnite, nechajte ju vychladnúť a až potom utrite vnútorné povrchy a priestor pozdĺž horákovej trubice suchou papierovou utierkou.

9.2 Čistenie zvonku

Vyhnite sa abrazívnym čistiacim prostriedkom alebo čistiacim prostriedkom s agresívnymi chemikáliami.

a. Vonkajší plášť rúry je možné utrieť teplou mydlovou vodou a ihneď vysušiť.

b. Na dlhodobejšie skladovanie a zachovanie vzhľadu pece použite prenosný kryt Ooni Koda 2, ktorý si môžete objednať na adrese ooni.com. Rúru odporúčame skladovať vo vnútri počas dlhšej doby bez používania.

9.3 Čistenie kameňa na pizzu

Na povrch kameňa na pizzu **nikdy** nepoužívajte chemické čistiace prostriedky ani mydlá. **Nikdy** nevystavujte kameň na pizzu vode.

Kameň na pizzu nie je potrebné umývať; Je úplne normálne, že sa jeho vzhľad časom mení.

a. Zapnite pec na plný výkon na 45 minút bez pečenia. Kameň na pizzu sa pri vysokých teplotách sám vyčistí a všetky zvyšky potravín alebo nečistoty sa zmenia na popol.

b. Nechajte pec úplne vychladnúť a potom popol odstráňte kefou na pec na pizzu Ooni.

Kameň na pizzu v rúre je symetrický a obojstranný, takže ho môžete medzi jednotlivými použitiami (po vychladnutí) prevrátiť a pri ďalšom varení spáliť všetky odolné zvyšky zospodu.

9.4 Výmena batérie zapaľovania

a. Ak potrebujete vymeniť zapaľovaciu batériu, pozrite si časť 2.1 a podľa rovnakých pokynov vyberte starú a nainštalujte novú.

b. Starú batériu bezpečne zlikvidujte.

Riešenie problémov

Naskenujte a stiahnite si aplikáciu Ooni, kde nájdete tipy na pizzu, recepty a pokyny na riešenie problémov.

Môžete tiež kontaktovať zákaznícku podporu Ooni na support.ooni.com

Kaikki viittaukset ”Ooniin” tässä oppaassa sisältävät Ooni Limitedin ja sen asiaankuuluvat tytäryhtiöt ja holdingyhtiöt vuoden 2006 osakeyhtiölain pykälän 1159 mukaisesti.

OONI EI OTA MITÄÄN LAILLISTA TAI MUUTA VASTUUTA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT OONI-UUNISI KÄYTÖSTÄ, JOKA EI OLE TÄMÄN KÄYTTÖOPPAAN MÄÄRÄYSTEN MUKAINEN.

OONI EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA VASTAA MISTÄÄN ERITYISISTÄ, EPÄSUORISTA, VÄLILLISISTÄ TAI MUISTA VAHINGOISTA, JOTKA YLITTÄVÄT OONI-UUNISI ALKUPERÄISEN OSTOHINNAN.

Jotkin osavaltiot tai maat eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten tällaiset rajoitukset tai poissulkemiset eivät välttämättä koske sinua.

Tämä opas sisältää tärkeitä tietoja, jotka ovat välttämättömiä uunin turvallisen käytön kannalta. Lue tämä käyttöohje kokonaisuudessaan ennen uunin kokoamista, asentamista, käyttöä tai huoltoa. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, tulipaloon, vakaviin ruumiinvammoihin tai jopa kuolemaan.

Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

VAROITUS

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Käytä vain ulkona.

Kosketettavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset loitolla.

Tämä laite on pidettävä kaukana syttyvistä materiaaleista käytön aikana.

Älä käytä laitetta palavilla pinnoilla.

Älä siirrä laitetta käytön aikana.

Katkaise kaasun syöttö kaasupullosta käytön jälkeen.

Ole varovainen kiinnittäessäsi tai vaihtaessasi kaasupulloa ja tee se kaukana syttymislähteistä.

Älä muokkaa laitetta.

Tämä laite on erittäin kuuma käytön aikana.

Anna uunin jäähtyä kokonaan ennen peittämistä tai siirtämistä.

Käytä vain säätönuppia; älä koskaan koske ulkopuolisiin metallipintoihin tai pizzakiveen uunin ollessa päällä.

Kun valmistelet uunia, varmista, että uunin suu on tuulesta poispäin. Aseta uuni vähintään 1 metrin päähän rakenteista tai palavista materiaaleista. Älä käytä myrskyisellä säällä tai voimakkaassa lumisateessa.

Käännä säätönuppi OFF-asentoon ennen kaasupullon kytkemistä.

Käytä vain tyyppikilvessä lueteltuja kaasutyyppejä.

Käytä vain alle 13 kg kaasupulloja, joiden suurin halkaisija on 315 mm ja enimmäiskorkeus 580 mm.

Kaasuletkun täytyy olla sertifioitu EN16436-standardin mukaan ja sen enimmäispituus on 1,5 m.

Jos haistat kaasua, sulje kaasupullo tai paineensäätöventtiili, käännä uunin säätönuppi OFF-asentoon ja sammuta avotuli.

Älä käytä löysää vaatetusta, kun käytät uunia tai seisot uunin lähellä.

Älä koskaan säilytä varakaasupulloja uunin alla tai lähellä.

Älä koskaan tarkista vuotoja avotulella tai yritä sytyttää polttimia testauksen aikana.

Seiso sivulla, kun sytytät uunia. Älä koskaan katso suoraan uunin suuhun tai liekkiin.

Älä koskaan käytä kemiallisia puhdistusaineita tai saippuoita pizzakiven pinnalla.

Älä koskaan kaada vettä kuuman pizzakiven päälle, koska se voi aiheuttaa halkeilua.

Käytä kuumuudelta suojaavia käsineitä, kun käytät uunia ja käsittelet erityisen kuumia varusteita.

Älä koskaan yritä puhdistaa tai huoltaa, kun uuni on kuuma tai käytössä.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä uunin minkään osan puhdistamiseen.

Käytä vain Oonin hyväksymiä tai virallisia lisävarusteita ja varaosia. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla henkilövahinko tai uunin tai omaisuuden vahingoittuminen.

Jos uuni toimii epänormaalisti, sammuta uuni ja ota yhteyttä Oonin tukeen.

Vaihda kaasuletku, jos se on vaurioitunut tai kun kansalliset olosuhteet sitä edellyttävät.

Laitteen sinetöityjä järjestelmiä ei saa muokata.

Ole varovainen käyttäessäsi tai puhdistaessasi uunia, koska siinä voi olla teräviä reunoja.

Aloitetaan

1 Pakkauksen sisältö:

- **a** Ooni Koda 2 -uuni
- **b** Pizzakivi
- **c** Paineensäädin ja letku (tarvittaessa*)
- **d** AA-paristo sytytystä varten
- **e** Tulitikkupidike (kiinnitetty uunin alapintaan)
- **+** Koda 2 -uunin asennusohjeet

*toimitetaan vain Ison-Britannian 37mBar- ja eurooppalaisten 50mBar-tuotteiden kanssa

ÄLÄ nosta uunia pizzakiven ollessa paikallaan.

Nosta uunia AINA pohjan alapuolelta, **ÄLÄ KOSKAAN** ylemmän kuoren sisäpuolelta.

Voit pidentää 1 vuoden takuun 5 vuoteen* maksuttomasti, kun rekisteröit tuotteen osoitteessa **ooni.com/warranty** 60 päivän kuluessa ostosta.*

*Sääntöjä ja ehtoja sovelletaan

2 Asennus ja kokoonpano

a. Valitse sopiva sijainti ja pinta asennusta varten.
   i. Ooni moduulipöytä tai taittopöytä tai muu tukeva metalli- tai puupinta on ihanteellinen uunin tueksi. Älä aseta uunia muovi- tai lasipöydille. Varmista aina, että pöytä kestää uunin painon.
   ii. Pinnan tulee mahdollistaa se, että uunin aukko osoittaa poispäin tuulesta ja sen on oltava 1 metrin päässä kaikista rakenteista tai palavista materiaaleista.
   iii. Suosittelemme sijoittamaan uunin niin, että pizzakivi on 1,1 metrin korkeudella maasta.

b. Nosta uuni varovasti laatikosta ja aseta se varovasti sopivalle pinnalle.

c. Avaa jalat ja varmista, että takajalka lukittuu paikalleen yhdellä napsautuksella. Jos haluat taittaa takajalan kokoon säilytystä varten, avaa lukitus painamalla painiketta.

d. Aseta uuni aiottuun paikkaan.

2.1 Sytytyspariston asentaminen

- Sytytyspariston kotelo sijaitsee oikean etujalan sisällä (uunin edestä katsoen).

a. Avaa vetämällä kieleke alas ja poistamalla kansi, asenna sitten mukana toimitettu AA-paristo kiinnittäen huomiota napaisuuteen (+/-).

b. Aseta kansi takaisin paikalleen ja varmista, että se napsahtaa takaisin paikalleen.

- Jos uuni on käyttämättömänä yli kuukauden, poista paristo.

2.2 Pizzakiven asettaminen

- Pizzakivi on raskas, varo etteivät sormesi jää puristuksiin.

a. Nosta ja liu'uta pizzakivi varovasti molemmin käsin paikalleen varoen naarmuttamasta etureunaa.

b. Poista pizzakivi nostamalla sitä toisella kädellä uunin pohjassa olevan reiän läpi, kunnes pizzakiven etuosa nousee riittävän korkealle, jotta voit tarttua siihen ja liu'uttaa sen ulos toisella kädellä. Älä koskaan yritä poistaa pizzakiveä, kun se on kuuma.

2.3 Kaasuletkun asentaminen (jos mukana)

Uunin mukana voidaan toimittaa kaasuletku ja paineensäädin, jotka sopivat alueesi kaasupulloihin (koskee vain Ison-Britannian 37 mBar ja eurooppalaisia 50 mBar tuotteita). Jos sinulla on erilainen kaasupullo, ota yhteyttä Oonin tukeen. Jos uuni toimitetaan ilman paineensäädintä ja letkua, noudata seuraavia ohjeita:

VAROITUS

Ostettujen tai varaosana hankittavien paineensäätimien on oltavana EN16129-standardin mukaan sertifioituja ja letkujen EN16436-standardin mukaan sertifioituja. Letkujen enimmäispituus on 1,5 m. Ota yhteyttä Ooni-tukeen tai osta osoitteesta www.ooni.com, jos olet epävarma.

- **VAROITUS.** Letku on erittäin tiukka. Varmista ennen aloittamista, että löysä letkunkiristin on kauempana letkun päästä.

a. Lämmitä letkun päätä kupillisessa keitettyä vettä muutaman sekunnin ajan sen pehmentämiseksi. Työnnä letku liittimen päälle varmistaen, että se on täysin paikallaan tiivisteiden päällä. Katso kuvia.

b. Pujota löysä letkunkiristin liittimen päälle.

c. Kiristä letkunkiristin sopivalla ruuvimeisselillä.

Ruuvisovitustyyppisen letkun asentaminen.

- Tämä on vasenkätinen kierre. Kiristä tuotteeseen kiertämällä vastapäivään.
- Katso kohta vuotojen testaamisesta ennen uunin käyttöä.

3 Liittäminen kaasupulloon

ⓘ Käännä säätönuppi OFF-asentoon ennen kaasupullon kytkemistä.

VAROITUS

Käytä vain alle 13 kg kaasupulloja, joiden suurin halkaisija on 315 mm ja enimmäiskorkeus 580 mm.

Ole varovainen kiinnittäessäsi tai vaihtaessasi kaasupulloa ja tee se kaukana sytytyslähteistä.

Laitteen ja kaasupullon tulee olla vähintään 635 mm:n päässä toisistaan.

Käytä vain tyyppikilvessä lueteltuja kaasutyyppejä.

3.1 Kaasupullon liittäminen

Vakiokaasupullo

ⓘ Tässä kaasupullotyypissä käytetään painettavaa säädintä, jossa on integroitu venttiili.

a. Tarkista venttiililiitännät, liitin ja paineensäädin. Poista roskat ja tarkista letku vaurioiden varalta.
b. Varmista, että uunin säätönuppi on OFF-asennossa.
c. Paineensäätimen kytkimen tulee myös olla pystysuorassa (OFF) asennossa.
d. Liitä paineensäädin kaasupulloon painamalla sitä pullon liittimen päälle, kunnes se napsahtaa paikalleen.
e. Avaa paineensäätöventtiili kokonaan kääntämällä kytkin vaakasuoraan (ON) asentoon.

POL-kaasupullo

ⓘ Tässä kaasupullotyypissä käytetään vasenkätistä kierrekaasuliitintä.

a. Tarkista venttiililiitännät, liitin ja paineensäädin. Poista roskat ja tarkista letku vaurioiden varalta.
b. Varmista, että uunin säätönuppi on OFF-asennossa.
c. Varmista, että kaasupullon venttiili on suljettu kokonaan, ja kierrä sitten paineensäädin kaasupullon venttiililiitäntään, kunnes se on tiukka.

3.2 Vuotojen testaus

VAROITUS

Jos haistat kaasua, sulje kaasupullo tai paineensäätöventtiili, käännä uunin säätönuppi OFF-asentoon ja sammuta avotuli.

Älä koskaan tarkista vuotoja avotulella tai yritä sytyttää poltinta testauksen aikana.

a. Tarkista vuodonetsintäsuihkeella tai astianpesuaine- ja vesiliuoksella kaasuvuodot aina, kun liität uudelleen tai vaihdat kaasupullon.

b. Käytä harjaa tai suihkepulloa liuoksen levittämiseen liitäntöihin ja säätimeen. Tarkista kaasuletku ja levitä liuos löytämiisi halkeamiin.

c. Jos vuotoa esiintyy, liuos kuplii. Jos huomaat vuodon letkuliittimessä, kiristä liitin ja tarkista vuodot uudelleen. Jos vuoto jatkuu tai letkussa on vuotava halkeama, poista kaasupullo äläkä käytä uunia. Jos vuoto löytyy uunista tai letkusta, ota yhteyttä Ooni-tukeen. Jos vuoto löytyy kaasupullon venttiilistä, ota yhteyttä kaasupullon toimittajaan.

Varaosana hankittavien paineensäätimien on oltavana EN16129-standardin mukaan sertifioituja ja letkujen EN16436-standardin mukaan sertifioituja. Letkujen enimmäispituus on 1,5 m.

3.3 Kaasupullon irrottaminen

a. Käännä kaasupolttimen säätönuppi OFF-asentoon.

b. Käännä vakiokaasupullon paineensäätimen kytkin pystysuoraan (OFF) asentoon. Sulje POL-kaasupullon venttiili.

c. Nosta paineensäätimen vapautusrengasta kytkimen alla vapauttaaksesi sen kaasupullosta.

d. Kierrä paineensäädin irti myötäpäivään POL-kaasupullosta.

e. Aseta pölysuojus kaasupullon liittimen päälle.

4 Uunin sytyttäminen

VAROITUS

Jos poltin ei syty odotetulla tavalla, katso lisätietoja vianetsintäoppaasta. Sulje kaasu ja odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Käytä vain säätönuppia; älä koskaan koske ulkopuolisiin metallipintoihin tai pizzakiveen uunin ollessa päällä.

Seiso sivulla, kun sytytät uunia. Älä koskaan katso suoraan uunin suuhun tai liekkiin.

Käytä kuumuudelta suojaavia käsineitä, kun käytät uunia ja käsittelet erityisen kuumia varusteita.

4.1 Sytytys

a. Pidä säätönuppia painettuna samalla kun pyörität sitä hitaasti vastapäivään sytyttääksesi kaasun. Kun liekki on syttynyt, pidä painettuna 5 sekunnin ajan liekin ylläpitämiseksi.

b. Varmista, että kaasu on syttynyt.

   i. Jos kyllä, siirry vaiheeseen 5.

   ii. Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja yritä sitten uudelleen.

   iii. Jos poltin ei syty toisen yrityksen jälkeen, käännä säätönuppi OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja noudata sitten vaihetta 4.2.

c. Jos liekit syttyvät oikein, niiden pitäisi näyttää kuvan mukaisilta.

d. Jos poltin sammuu vahingossa, katso vianmääritys.

4.2 Uunin sytyttäminen tulitikunpidikkeellä

Älä koskaan katso suoraan uuniin sytyttäessäsi; seiso aina sivussa ja käytä käsineitä koko ajan.

Jos poltin ei syty useiden säätönupilla tehtyjen sytytysyritysten jälkeen, voit sytyttää sen tulitikulla. Mukana toimitettu tulitikkupidike on kiinnitetty alustaan takajalan edessä.

a. Jos olet jo yrittänyt sytyttää polttimen säätönupilla, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja odota 5 minuuttia, kunnes kaasu haihtuu.

b. Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen, sytytä tulitikku ja kosketa sitä polttimeen uunin suun kautta.

c. Paina säätönuppia ja käännä se hitaasti maksimiasentoon. Polttimen tulisi syttyä välittömästi.

d. Jatka säätönupin painamista 5 sekunnin ajan sytytyksen jälkeen ja vapauta sitten.

e. Jos poltin ei syty heti tai tulitikku sammuu, käännä säätönuppi OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja yritä sitten uudelleen.

5 Kaasupolttimen käyttö

a. Käännä säätönuppia säätääksesi liekkiä ja lämpötilaa tarpeen mukaan.
   i. Kaasupoltin on pois päältä.
   ii. Kaasupoltin on asetettu **suurimmalle** liekille.
   iii. Kaasupoltin on asetettu **pienimmälle** liekille.

6 Uunin esikäyttö

Sinun on esikäytettävä uuni ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa ruuanlaittoon.

Käytä aina käsineitä, kun laitat kätesi uuniin.

a. Käytä tätä varten uunia huippulämpötilassa 30 minuutin ajan.

b. Sammuta uuni ja anna sen jäähtyä kokonaan ja pyyhi sitten sisäpuoli kuivilla paperipyyhkeillä.

7 Uunin sammuttaminen

a. Sammuta uuni esikäytön tai ruuanlaiton jälkeen kiertämällä säätönuppia myötäpäivään, kunnes se pysähtyy ja liekki sammuu.

b. Sulje kaasun syöttö ja irrota paineensäädin.

8 Paistaminen uunissa

a. Kytke poltin päälle täydelle teholle uunin ja pizzakiven esilämmittämiseksi, kunnes se saavuttaa haluamasi lämpötilan

b. Kypsennä pizzaa ja muita kuivia, leipäpohjaisia ruokia vain suoraan pizzakivellä. Kypsennä lihaa, vihanneksia tai muita ruokia käyttämällä Ooni-valurauta- ja Ooni-pannuja tai muita Ooni-hyväksyttyjä ruoanlaittotarvikkeita.

Älä koskaan kurkota uuniin puhdistamaan pizzakivelle pudonneita ruokajätteitä. Anna niiden palaa ja poista ne sitten, kun uuni on jäähtynyt. Katso lisävinkkejä tämän oppaan huolto-osion pizzakiven puhdistusmenettelystä.

Suosittelemme käyttämään digitaalista Ooni-infrapunalämpömittaria pizzakiven lämpötilan tarkkaan mittaamiseen. Pizzakivi lämpenee hitaammin kuin uunin sisällä oleva ilma. (Hyvän pizzan valmistamiseen niiden on oltava tasapainossa.) Siksi on tärkeää käyttää digitaalista Ooni-infrapunalämpömittaria sekä digitaalista lämpötilakeskusta (saatavana ooni.com) varmistaaksesi, että pizzakiven ja ilman lämpötilat ovat lähellä toisiaan.

Lataa Ooni-sovellus rekisteröidäksesi uunisi ja saadaksesi käyttöösi interaktiiviset asennusohjeet, pizzanvalmistusoppaat, reseptit ja paljon muuta.

9 Hoito- ja huolto-ohjeet

VAROITUS

Älä koskaan yritä puhdistaa tai huoltaa, kun uuni on kuuma tai käytössä.

Käytä aina käsineitä, kun puhdistat uunia.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä uunin minkään osan puhdistamiseen.

Älä käytä kemiallisia puhdistusaineita maalatuilla pinnoilla.

Ole varovainen puhdistaessasi, koska uunin sisällä voi esiintyä teräviä reunoja.

Peitä uuni aina, kun säilytät ulkona.

9.1 Uunin sisäosan puhdistus

a. Sammuta uuni jokaisen käytön jälkeen ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen kuin pyyhit sisäpinnat ja poltinputken kuivilla paperipyyhkeillä.

9.2 Ulkopuolen puhdistus

Vältä hankaavia tai voimakkaita kemikaaleja sisältäviä puhdistusaineita.

a. Uunin ulkokuori voidaan pyyhkiä lämpimällä saippuavedellä ja kuivata välittömästi.

b. Käytä pitkäaikaiseen säilytykseen ja uunin ulkonäön säilyttämiseen Ooni Koda 2 -suojapeitettä, jonka voi tilata osoitteesta ooni.com. Suosittelemme uunin säilyttämistä sisätiloissa, jos se on pitkiä aikoja käyttämättömänä.

9.3 Pizzakiven puhdistaminen

Älä koskaan käytä kemiallisia puhdistusaineita tai saippuoita pizzakiven puhdistamiseen. **Älä koskaan** altista pizzakiveäsi vedelle.

Pizzakiveä ei tarvitse pestä. On täysin normaalia, että sen ulkonäkö muuttuu ajan myötä.

a. Kytke uuni päälle täydelle teholle 45 minuutiksi ilman, että siinä kypsennetään mitään. Pizzakivi puhdistuu itsestään korkeissa lämpötiloissa, ja kaikki ruokajäämät tai roskat muuttuvat tuhkaksi.

b. Anna uunin jäähtyä kokonaan ja harjaa tuhka pois Ooni-pizzauuniharjalla.

Uunipizzakivi on symmetrinen ja kaksipuolinen, joten voit kääntää sen käyttökertojen välillä (kun se on jäähtynyt) ja polttaa alta kaikki pinttyneet jäännökset seuraavan kerran kypsentäessäsi.

9.4 Sytytyspariston vaihtaminen

a. Jos sinun on vaihdettava sytytysparisto, katso kohta 2.1 ja noudata samoja ohjeita poistaaksesi vanhan ja asentaaksesi uuden.

b. Hävitä vanha paristo turvallisesti.

Vianetsintä

Skannaa ja lataa Ooni-sovellus saadaksesi pizzavinkkejä, reseptejä ja vianetsintäohjeita.

Voit myös ottaa yhteyttä Oonin asiakastukeen support.ooni.com

Alla hänvisningar till "Ooni" i denna bruksanvisning omfattar Ooni Limited och dess relevanta dotterbolag och holdingbolag enligt definitionen i avsnitt 1159 i Companies Act 2006.

OONI TAR INGET ANSVAR, LAGLIGT ELLER PÅ ANNAT SÄTT, FÖR OAVSIKTLIG SKADA ELLER FÖLJDSKADA PÅ EGENDOM ELLER PERSONER TILL FÖLJD AV ANVÄNDNINGEN AV DIN OONI-UGN SOM INTE ÖVERENSSTÄMMER MED NÅGON AV BESTÄMMELSERNA I DENNA HANDBOK.

OONI SKA UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER VARA ANSVARIGT FÖR NÅGRA SPECIELLA, INDIREKTA, FÖLJDSKADOR ELLER ANDRA SKADOR AV NÅGON ART SOM ÖVERSTIGER DET URSPRUNGLIGA INKÖPSPRISET FÖR DIN OONI-UGN.

Vissa stater eller länder tillåter inte uteslutning eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador, därför kanske sådana begränsningar eller undantag inte gäller dig.

Den här bruksanvisningen innehåller viktig information som är avgörande för att du ska kunna använda din ugn på ett säkert sätt. Läs denna bruksanvisning i sin helhet innan du monterar, installerar, använder eller servar din ugn. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till egendomsskada, brand, allvarlig kroppsskada eller till och med dödsfall.

Spara bruksanvisningen för framtida referens.

VARNING

Läs instruktionerna innan du använder apparaten och spara dem för framtida referens.

Använd endast utomhus.

Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.

Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.

Använd inte apparaten på brännbara ytor.

Flytta inte apparaten under användning.

Stäng av gastillförseln vid gasolflaskan efter användning.

Var försiktig när du sätter på eller byter gasflaska och gör det på avstånd från antändningskällor.

Modifiera inte apparaten.

Den här apparaten blir extremt het under användning.

Låt ugnen svalna helt innan du täcker över eller flyttar den.

Använd endast kontrollratten. Rör aldrig vid de utvändiga metallytorna eller pizzastenen när ugnen är på.

När du ställer in, se till att ugnens mynning är vänd bort från vinden. Placera ugnen minst 1 m från alla strukturer eller brännbart material. Använd inte ugnen i stormigt väder eller vid kraftigt snöfall.

Vrid kontrollratten till AV-läget innan du ansluter gasflaskan.

Anslut endast de gastyper som anges på typskylten.

Använd endast med cylindrar som väger mindre än 13 kg och har en maxdiameter på 315 mm samt en maxhöjd på 580 mm.

Gasslangen måste vara certifierad enligt EN16436 och ha en maxlängd på 1,5 m.

Om du känner lukten av gas stänger du gasflaskan eller regulatorventilen, vrider kontrollratten på ugnen till AV-läget och släcker alla öppna lågor.

Bär inte löst sittande kläder när du använder eller står nära ugnen.

Förvara aldrig extra gasflaskor under eller nära ugnen.

Kontrollera aldrig om det finns läckor med öppen låga och försök aldrig att tända brännarna under testning.

Stå åt sidan när du tänder. Titta aldrig direkt in i ugnens mynning eller på lågan.

Använd aldrig kemiska rengöringsmedel eller tvålar på pizzastenens yta.

Häll aldrig vatten på den heta pizzastenen, eftersom det kan göra att den spricker.

Använd värmeskyddshandskar när du använder ugnen och när du hanterar särskilt varma matlagningsapparater.

Försök aldrig rengöra eller underhålla ugnen när den är varm eller används.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra någon del av ugnen.

Använd endast Ooni-godkända eller officiella tillbehör och reservdelar. Underlåtenhet att göra det kan orsaka personskada eller skada på din ugn eller egendom.

Om ugnen fungerar onormalt, stäng av ugnen och kontakta Ooni support.

Byt ut gasslangen om den är skadad eller om så krävs enligt nationella regelverk.

Apparatens förseglade system får inte manipuleras.

Var försiktig när du använder eller rengör ugnen eftersom det kan finnas vassa kanter.

Komma igång

1 Vad finns i boxen:

- **a** Ooni Koda 2-ugn
- **b** Pizza sten
- **c** Regulator och slang (om tillämpligt*)
- **d** AA-batteri för tändning
- **e** Tändstickshållare (fäst på undersidan av ugnen)
- **+** Monteringsanvisningar för Koda 2

* Levereras endast med brittiska 37mBar- och europeiska 50mBar-produkter

Lyft INTE ugnen med pizzastenen på plats.

Håll **ALLTID** ugnen från basens undersida, **ALDRIG** från insidan av den övre kåpan.

Förläng din 1-årsgaranti till 5 år* utan kostnad när du registrerar din produkt på **ooni.com/warranty** inom 60 dagar efter köpet.*

*Regler och villkor gäller

2 Installation och montering

a. Välj en lämplig plats och yta för installationen.
   i. Oonis modulära bord eller hopfällbara bord, alternativt en annan stadig metall- eller träyta är en idealisk plats för ugnen. Ställ inte ugnen på plast- eller glasbord. Se alltid till att bordet tål ugnens vikt.
   ii. Ugnen ska kunna stå placerad så att ugnsöppningen är vänd bort från vinden. Det ska vara minst 1 meter mellan ugnen och omgivande väggar eller brännbart material.
   iii. Vi rekommenderar att du placerar ugnen så att pizzastenen står på 1,1 m över marken.

b. Lyft försiktigt ut ugnen ur lådan och placera den försiktigt på en lämplig yta.

c. Fäll ut benen och se till att det bakre benet låses på plats med ett klick. För att fälla ihop det bakre benet för förvaring, tryck på knappen för att låsa upp.

d. Placera ugnen på den avsedda platsen.

2.1 Installation av tändbatteriet

- Tändningsbatterifacket sitter i det främre, högra benet (när du står vänd mot ugnen).

a. Öppna facket genom att dra ned fliken och ta bort locket. Sätt sedan i det medföljande AA-batteriet. Se till så att polerna +/- är vända åt rätt håll.

b. Sätt tillbaka locket och se till att det klickar tillbaka på plats.

- Om du förvarar ugnen i mer än en månad, ta bort batteriet.

2.2 Föra in pizzastenen

- Pizzastenen är tung; Var försiktig så att du inte klämmer fingrarna.

a. Lyft pizzastenen med båda händerna och för försiktigt in den på rätt plats. Var försiktig så att du inte repar stenens främre kant.

b. För att ta bort pizzastenen, använd ena handen för att trycka upp genom hålet i ugnens botten tills pizzastenens framsida tippar tillräckligt högt för att ta tag i och glida ut med den andra handen. Försök aldrig att ta bort pizzastenen medan den är varm.

2.3 Installera gasslangen (om en sådan medföljer)

Din ugn kan levereras med den gasslang och regulator som är mest lämpad för den gasförsörjning som finns i din inköpsregion (gäller endast brittiska 37mBar och europeiska 50mBar-produkter). Om du har en alternativ gasflaska, kontakta Ooni support. För ugnar som levereras utan regulator och slang ska instruktionerna nedan följas:

VARNING

Utbytesregulatorer eller regulatorer som köps separat måste vara certifierade enligt EN16129. Slangar måste vara certifierade enligt EN16436 och ha en maxlängd på 1,5 m. Kontakta Ooni support eller köp från www.ooni.com om du är osäker.

- **FÖRSIKTIGHET.** Slangen har en mycket åtsittande passform. Innan du sätter igång ska du flytta den lösa slangklämman nedåt och bort från änden.

a. Värm änden av slangen i en kopp kokt vatten i några sekunder för att mjuka upp den. För slangen upp på hullingen och se till att den sitter tätt. Se bilder för referens.

b. Skjut tillbaka den lösa klämman över slang/nippel-kopplingen.

c. Dra åt klämman med en lämplig skruvmejsel.

Installera slang med skruvfäste.

- Detta är en vänstergänga. Dra åt på produkten genom att vrida moturs.
- Innan du använder ugnen ska du läsa avsnittet om hur man letar efter läckor.

3 Anslutning till gas

ⓘ Vrid kontrollratten till AV-läget innan du ansluter gasflaskan.

⏻ VARNING

Använd endast med cylindrar som väger mindre än 13 kg och har en maxdiameter på 315 mm samt en maxhöjd på 580 mm.

Var försiktig när du monterar eller byter gasflaska. Arbeta aldrig i närheten av eventuella antändningskällor.

Apparaten och gasflaskan bör vara minst 635 mm från varandra.

Anslut endast gastyper som är listade på typskylten.

3.1 Anslutning av gasflaskan

Gasflaska för uteplats

ⓘ Denna gascylindertyp har en tryckpassningsregulator med integrerad ventil.

a. Inspektera ventilanslutningarna, porten och regulatorenheten. Ta bort eventuellt skräp och inspektera slangen för skador.
b. Se till att ugnens kontrollratt står i läge AV.
c. Regulatorventilens omkopplare ska också vara i vertikalt läge (AV).
d. Anslut regulatorn till cylindern genom att trycka regulatorn mot cylinderporten tills du hör ett klickljud.
e. Öppna regulatorventilen helt genom att vrida omkopplaren till horisontellt (ON) läge.

POL gasflaska

ⓘ Denna typ av gasflaska använder en vänsterhänt (moturs) gängad gaskoppling.

a. Inspektera ventilanslutningarna, porten och regulatorenheten. Ta bort eventuellt skräp och inspektera slangen för skador.
b. Se till att ugnens kontrollratt står i läge AV.
c. Se till att gasflaskans ventil är helt avstängd och skruva sedan fast regulatorn på gasflaskans ventilkoppling tills den är åtdragen.

3.2 Leta efter läckor

VARNING

Om du känner lukten av gas stänger du gasflaskan eller regulatorventilen, vrider kontrollratten på ugnen till AV-läget och släcker alla öppna lågor.

Leta aldrig efter läckor inför en öppen låga och försök aldrig tända brännaren medan testningen pågår.

a. Använd en läckagedetektorspray eller en tvålvattenlösning. Leta efter gasläckor varje gång du återansluter en koppling eller byter ut gasflaskan.

b. Använd en borste eller sprayflaska för att applicera lösningen på anslutningarna och regulatorn. Inspektera gasslangen och applicera lösningen på eventuella sprickor du hittar.

c. Om det finns en läcka kommer lösningen att bubbla. Om du upptäcker en läcka i slangkopplingen där du åt kopplingen och utför kontrollen på nytt. Om läckan kvarstår eller om en spricka i slangen läcker, ta bort gasflaskan och använd inte ugnen. Om läckan hittas i ugnen eller slangen, kontakta Ooni support. Om läckan hittas i gasflaskans ventil, kontakta din gasleverantör.

Utbytesregulatorer måste vara certifierade enligt EN16129. Slangar måste vara certifierade enligt EN16436 och ha en maxlängd på 1,5 m.

3.3 Koppla bort gasflaskan

a. Vrid gasbrännarens kontrollratt till OFF-läget.

b. Vrid regulatorventilomkopplaren till vertikalt (OFF) läge för gasflaskor på uteplatsen. Vrid för att stänga POL-gasflaskornas cylinderventil.

c. Tryck på regulatorns frigöringsknapp under ventilomkopplaren för att frigöra den från en click on-gasregulator.

d. Skruva loss regulatorn medurs för POL gasflaska.

e. Om det finns ett dammlock ska det placeras på gasflaskans inlopp.

4 Tända ugnen

VARNING

Om brännaren inte tänds, gå till felsökningsguiden. Stäng av gasen och vänta 5 minuter innan du försöker tända igen. Använd endast kontrollratten. Rör aldrig vid de utvändiga metallytorna eller pizzastenen när ugnen är på.

Stå åt sidan när du tänder. Titta aldrig direkt in i ugnens mynning eller på lågan.

Använd värmeskyddshandskar när du använder ugnen och när du hanterar särskilt varma matlagningsapparater.

4.1 Tändning

a. Håll kontrollratten intryckt samtidigt som du långsamt roterar den moturs. Då uppstår en gnista som kan antända gasen. När du ser en låga håller du kontrollratten intryckt i ytterligare 5 sekunder för att bibehålla lågan.

b. Kontrollera att gasen har antänts.

   i. Om ja, gå till steg 5.

   ii. Om brännaren inte tänds vrider du ratten till AV-läget, väntar i 5 minuter och försöker sedan igen.

   iii. Om brännaren inte tänds efter det andra försöket vrider du ratten till AV-läget, väntar i 5 minuter och går sedan vidare till steg 4.2.

c. Om lågor tänds på rätt sätt ska de se ut som på bilden.

d. Om brännaren släcks av misstag, se felsökningsguiden.

4.2 Tända ugnen med tändstickshållaren

Titta aldrig rakt in i ugnen när du tänder. Stå alltid åt sidan och bär handskar under hela förloppet.

Om brännaren inte tänds efter flera försök med kontrollratten kan du tända den med en tändsticka. Den medföljande tändstickshållaren är fäst vid basen framför det bakre benet.

a. Om du redan har försökt tända brännaren med hjälp av kontrollratten växlar du till AV-läge och väntar 5 minuter tills all eventuell gas har försvunnit.

b. Sätt in en tändsticka i tändstickshållaren, tänd tändstickan och rör den mot brännaren genom ugnens mynning.

c. Tryck in kontrollratten och vrid den långsamt till max. Brännaren ska tändas omedelbart.

d. Håll kontrollratten intryckt i 5 sekunder efter tändning och släpp sedan.

e. Om brännaren inte tänds omedelbart eller om tändstickan släcks vrider du kontrollratten till AV-läget, väntar i 5 minuter och försöker sedan igen.

5 Använda gasbrännaren

a. Vrid på kontrollratten för att justera lågan och temperaturen efter behov.
   i. Gasbrännaren är AV.
   ii. Gasbrännaren är inställd på **maximal** låga.
   iii. Gasbrännaren är inställd på **lägsta** låga.

6 Bränna in ugnen

Innan du lagar mat i ugnen för första gången måste du bränna in ugnen.

Bär alltid en grillvante om du avser föra in handen i ugnen.

a. För att bränna in ugnen kör du den på högsta temperatur i 30 minuter.

b. Stäng av ugnen och låt den svalna helt, torka sedan av insidan med torra pappershanddukar.

7 Stänga av ugnen

a. För att stänga av ugnen efter att du har bränt in den eller lagat mat, vrider du kontrollratten medurs till det tar stopp och lågan slocknar.

b. Stäng av gastillförseln och koppla bort regulatorn.

8 Laga mat i ugnen

a. Slå på brännaren på full effekt för att förvärma ugnen och pizzastenen till önskad temperatur

b. Tillaga endast pizza och andra torra, brödbaserade rätter direkt på pizzastenen. För att tillaga kött, grönsaker eller andra maträtter kan du använda Oonis gjutjärnspannor eller andra Ooni-godkända matlagningstillbehör.

Räck aldrig in i ugnen för att rensa bort matrester som har fallit på pizzastenen. Låt det brinna ut och ta sedan bort det när ugnen har svalnat. Se avsnittet Underhåll för instruktioner och tips gällande rengöring av pizzastenen.

Vi rekommenderar starkt att du använder en Ooni Digital Infraröd termometer för att noggrant mäta pizzastenens temperatur. Din pizzasten värms upp långsammare än luften inuti ugnen. (För att laga bra pizza behöver du en balans mellan båda.) Det är därför det är viktigt att använda en Ooni digital infraröd termometer och den digitala temperaturhubben (finns på ooni.com) för att se till så att pizzastenen och lufttemperaturen har en liknande temperatur.

Ladda ner Ooni-appen för att registrera din ugn och få tillgång till interaktiva installationsinstruktioner, handledningar för pizzabakning, recept och mer.

9 Skötsel- och underhållsinstruktioner

VARNING

Försök aldrig rengöra eller underhålla ugnen när den är varm eller används.

Använd alltid handskar när du rengör ugnen.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra någon del av ugnen.

Använd inte kemiska rengöringsmedel på målade ytor.

Var försiktig när du rengör inuti ugnen eftersom det kan finnas vassa kanter.

Täck alltid över ugnen vid förvaring utomhus.

9.1 Rengöra ugnens insida

a. Efter varje användning, stäng av ugnen och låt den svalna helt innan du torkar av de inre ytorna och längs brännarröret med torra pappershanddukar.

9.2 Rengöra ugnens utsida

Undvik slipande rengöringsmedel eller de med starka kemikalier.

a. Ugnens utsida kan rengöras med en trasa och varm tvålvattenlösning. Torka sedan omedelbart.

b. Vid långtidsförvaring och för att bevara utseendet på din ugn bör du använda Ooni Koda 2 Carry Cover: ett överdrag med bärhandtag som kan beställas från ooni.com. Vi rekommenderar att du förvarar ugnen inomhus under längre perioder utan användning.

9.3 Rengöring av pizzastenen

Använd aldrig kemiska rengöringsmedel eller tvålar på pizzastenen.
Utsätt aldrig din pizzasten för vatten.

Pizzastenen behöver inte diskar. Att dess utseende förändras med tiden är helt normalt.

a. Sätt på ugnen på full effekt i 45 minuter utan att laga mat i den. Pizzastenen kommer att självrengöra vid höga temperaturer, och eventuella matrester eller skräp kommer att förvandlas till aska.

b. Låt ugnen svalna helt och borsta sedan bort askan med hjälp av en Ooni pizzaugnsborste.

Din ugnspizzasten är symmetrisk och dubbelsidig, så du kan vända på den mellan användningarna (när den har svalnat) och bränna bort eventuella envisa rester underifrån nästa gång du lagar mat.

9.4 Byte av tändningsbatteri

a. Om du behöver byta ut tändbatteriet, se avsnittet 2.1 och följ samma instruktioner för att ta bort det gamla och installera det nya.

b. Kassera det gamla batteriet på ett säkert sätt.

Felsökning

Skanna för att ladda ner Ooni-appen för pizzatips, recept och felsökning.

Du kan också kontakta Ooni kundsupport på support.ooni.com

Bu kılavuzda “Ooni”ye yapılan tüm atıflar, 2006 Şirketler Yasası'nın 1159. bölümünde tanımlandığı gibi Ooni Limited'ı ve ilgili yan kuruluşlarını ve holding şirketlerini kapsar.

OONI, OONI FIRININIZIN BU KILAVUZUN HİÇBİR HÜKMÜNE UYMAYAN ŞEKİLDE KULLANILMASINDAN KAYNAKLANAN MAL VEYA KİŞİLERİN GÖREBİLECEĞİ ARIZİ VEYA SONUÇ DOĞURAN ZARARLAR İÇİN HİÇBİR SORUMLULUK (YASAL YA DA BAŞKA ŞEKİLDE) KABUL ETMEZ.

OONI, OONI FIRININIZIN İLK SATIN ALMA FİYATINI AŞAN HİÇBİR ÖZEL, DOLAYLI, SONUÇ DOĞURAN VEYA BAŞKA ZARARDAN HİÇBİR DURUMDA SORUMLU TUTULAMAZ.

Bazı eyaletler veya ülkeler, arızi veya sonuç olarak ortaya çıkan hasarların hariç tutulmasına veya sınırlandırılmasına izin vermemektedir, bu nedenle bu tür sınırlamalar veya istisnalar sizin için geçerli olmayabilir.

Bu kılavuz, fırınınızın güvenli çalışması için gerekli olan önemli bilgileri içermektedir. Fırınınızı monte etmeden, kurmadan, kullanmadan veya bakımını yapmadan önce bu kılavuzun tamamını okuyun. Bu talimatlara uyulmaması, maddi hasara, yangına, ciddi bedensel yaralanmalara ve hatta ölüme neden olabilir.

Lütfen bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın.

UYARI

Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Sadece dış mekanlarda kullanın.

Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.

Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır.

Cihazı yanıcı yüzeylerde kullanmayınız.

Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.

Kullandıktan sonra gaz tüpündeki gaz beslemesini kapatın.

Gaz tüpünü takarken veya değiştirirken dikkatli olun ve bunu herhangi bir ateşleme kaynağından uzakta yapın.

Cihazda değişiklik yapmayın.

Bu cihaz kullanım sırasında aşırı derecede sıcaktır.

Üzerini örtmeden veya taşımadan önce fırının tamamen soğumasını bekleyin.

Yalnızca kontrol düğmesini kullanın; fırın açıkken asla dış metal yüzeylere veya pizza taşına dokunmayın.

Kurulum sırasında fırının ağzının rüzgardan uzağa baktığından emin olun. Fırını herhangi bir yapıdan veya yanıcı malzemeden en az 1 m uzağa yerleştirin. Fırtınalı havalarda veya yoğun kar yağışında kullanmayın.

Gaz tüpünü bağlamadan önce kontrol kadranını KAPALI konuma çevirin.

Yalnızca anma değeri plakasında listelenen gaz türlerini bağlayın.

Yalnızca 13 kg'ın altında, maksimum çapı 315 mm ve maksimum yüksekliği 580 mm olan tüplerle kullanın.

Gaz hortumu, maksimum 1,5 m uzunluğunda ve EN16436 sertifikalı olmalıdır.

Herhangi bir zamanda gaz kokusu alırsanız, gaz tüpünü veya regülatör vanasını kapatın, fırın üzerindeki kontrol kadranını KAPALI konuma getirin ve açık alevleri söndürün.

Fırını çalıştırırken veya yakınında dururken bol giysiler giymeyin.

Yedek gaz tüplerini asla fırının altında veya yakınında saklamayın.

Test sırasında asla açık alevle kaçak kontrolü yapmayın veya brülörleri ateşlemeye çalışmayın.

Yakma işlemi sırasında yan tarafta durun. Asla doğrudan fırının ağzına veya aleve bakmayın.

Pizza taşı yüzeyinde asla kimyasal temizleyiciler veya sabunlar kullanmayın.

Sıcak pizza taşının üzerine asla su dökmeyin, çünkü bu taşın çatlamasına neden olabilir.

Fırını kullanırken ve özellikle sıcak pişirme aletlerini kullanırken ısıya karşı koruyucu eldiven giyin.

Fırın sıcakken veya kullanımdayken asla temizlik veya bakım yapmaya çalışmayın.

Fırının herhangi bir parçasını temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya ovma süngerleri kullanmayın.

Yalnızca Ooni onaylı veya resmi aksesuarları ve yedek parçaları kullanın. Kullanmazsanız fırınınızın veya malınızın zarar görmesine veya hasar görmesine neden olabilir.

Fırın anormal çalışıyorsa fırını kapatın ve Ooni desteği ile iletişime geçin.

Hasarlıysa veya ulusal düzenlemeler gerektirdiğinde gaz hortumunu değiştirin.

Cihazın sızdırmaz sistemleri manipüle edilmemelidir.

Fırını kullanırken veya temizlerken dikkatli olun çünkü keskin kenarlar olabilir.

Başlarken

1 Kutuda ne var:

- **a** Ooni Koda 2 fırın
- **b** Pizza taşı
- **c** Regülatör ve hortum (varsa*)
- **d** Ateşleme için AA Pil
- **e** Kibrit çöpü tutucu (fırının alt tarafına takılı)
- **+** Koda 2 montaj talimatları

*yalnızca Birleşik Krallık 37 mBar ve Avrupa 50 mBar ürünleriyle birlikte verilir

Pizza taşı yerindeyken fırını KALDIRMAYIN.

Fırını **HER ZAMAN** tabanın altından tutun, **ASLA** üst kabuğun içinden tutmayın.

Ürününüzü satın alma tarihinden itibaren 60 gün içinde **ooni.com/warranty** adresinde kaydederek 1 yıllık garantinizi ücretsiz olarak 5 yıla* uzatın.*

*Hüküm ve koşullar geçerlidir

2 Kurulum ve montaj

a. Kurulum için uygun bir konum ve yüzey seçin.
   i. Ooni Modüler veya Katlanır Masa veya başka bir sağlam metal veya ahşap yüzey, fırın desteği için idealdir. Fırınınızı plastik veya cam masaların üzerine kurmayın. Her zaman masanın fırının ağırlığına dayanabileceğinden emin olun.
   ii. Yüzey, fırının ağzının rüzgardan uzağa bakmasına izin vermeli ve herhangi bir yapıdan veya yanıcı malzemeden 1 m uzakta olmalıdır.
   iii. Fırını, pizza taşı yerden 1,1 m yüksekte duracak şekilde yerleştirmenizi öneririz.

b. Fırını dikkatlice kutusundan çıkarın ve nazikçe uygun bir yüzeye yerleştirin.

c. Ayakları açın ve arka ayağın tık sesiyle yerine oturduğundan emin olun. Depolama için arka ayağı katlamak amacıyla düğmeye basarak kilidi açın.

d. Fırını amaçlanan yere yerleştirin.

2.1 Ateşleme pilinin takılması

Ateşleme pil bölmesi sağ ön ayağın içinde (yönünüz fırına doğruyken) bulunur.

a. Çıkıntıyı aşağı çekerek ve kapağı çıkararak açın, ardından +/- yönlerine dikkat ederek ürünle birlikte verilen AA pili takın.

b. Kapağı yerine takın ve yerine oturduğundan emin olun.

Fırını bir aydan uzun süre boyunca depoya kaldırmayı düşünüyorsanız pili çıkarın.

2.2 Pizza taşının yerleştirilmesi

Pizza taşı ağırdır; Parmaklarınızı sıkıştırmamaya dikkat edin.

a. İki elinizi de kullanarak, pizza taşını dikkatlice kaldırın ve kaydırarak yerine yerleştirin. Ön pizza çıkıntısını çizmemeye dikkat edin.

b. Pizza taşını çıkarmak için pizza taşının önü, diğer elinizi kullanarak tutabileceğiniz ve dışarı kaydırabileceğiniz kadar yüksekte eğim kazanana kadar bir elinizle fırının tabanındaki delikten yukarı doğru itin. Pizza taşını asla sıcakken çıkarmaya çalışmayın.

2.3 Gaz hortumu borusunun takılması (varsa)

Fırınınızla birlikte, satın aldığınız bölgedeki gaz kaynağına en uygun gaz hortumu ve regülatör verilebilir (yalnızca Birleşik Krallık 37 mBar ve Avrupa 50 mBar ürünleri için geçerlidir). Alternatif bir gaz tüpünüz varsa, Ooni desteği ile iletişime geçin. Regülatör ve hortum olmadan sunulan fırınlar için aşağıdaki talimatları izleyin:

UYARI

Satın alınan veya yedek regülatörler EN16129 sertifikalı, hortumlar ise maksimum 1,5 m uzunluğunda ve EN16436 sertifikalı olmalıdır. Şüpheniz varsa www.ooni.com'dan satın alın veya Ooni desteğiyle iletişime geçin.

DİKKAT. Bu son derece sıkı oturur. Başlamadan önce gevşek hortum kelepçesinin hortumun ucundan aşağı doğru itildiğinden emin olun.

a. Hortumun ucunu yumuşatmak için bir bardak kaynamış suda birkaç saniye ısıtın. Hortumu bağlantısının üzerine itin ve tam olarak sızdırmazlık özelliklerinin üzerine oturduğundan emin olun. Referans için resimlere bakın.

b. Gevşek hortum kelepçesini hortum bağlantı noktasının üzerine geri kaydırın.

c. Hortum kelepçesini uygun bir tornavidayla sıkın.

Vidalı tip hortumun takılması.

Bu sol yönlü bir diştir. Saat yönünün tersine çevirerek ürünü sıkın.

Fırını kullanmadan önce kaçak testiyle ilgili bölüme bakın.

3 Gaz bağlantısı

Gaz tüpünü bağlamadan önce kontrol kadranını KAPALI konuma çevirin.

UYARI

Yalnızca 13 kg'ın altında, maksimum çapı 315 mm ve maksimum yüksekliği 580 mm olan tüplerle kullanın.

Gaz tüpünü takarken veya değiştirirken dikkatli olun ve bu işlemi her türlü tutuşturucu kaynaktan uzakta yapın.

Cihaz ve gaz tüpü arasında en az 635 mm mesafe olmalıdır.

Yalnızca anma değeri plakasında listelenen gaz türlerini bağlayın.

3.1 Gaz tüpünün bağlanması

Patio gaz tüpü

Bu gaz silindiri tipi, entegre valfli bir itmeli regülatör kullanır.

a. Vana bağlantılarını, portu ve regülatör tertibatını kontrol edin. Her türlü pisliği temizleyin ve hortumda hasar olup olmadığını kontrol edin.
b. Fırın kontrol kadranının KAPALI konumda olduğundan emin olun.
c. Regülatör valf anahtarı da dikey (KAPALI) konumda olmalıdır.
d. Regülatör tertibatını, yerine oturana kadar silindir portuna doğru iterek silindire bağlayın.
e. Anahtarı yatay (AÇIK) konuma çevirerek regülatör vanasını tamamen açın.

POL gaz tüpü

Bu gaz tüpü tipinde, sol yönlü (saat yönünün tersine) dişe sahip bir gaz bağlantı parçası kullanılır.

a. Vana bağlantılarını, portu ve regülatör tertibatını kontrol edin. Her türlü pisliği temizleyin ve hortumda hasar olup olmadığını kontrol edin.
b. Fırın kontrol kadranının KAPALI konumda olduğundan emin olun.
c. Gaz tüpü vanasının tamamen KAPALI olduğundan emin olun, ardından regülatörü sıkışana kadar çevirerek gaz tüpü vana bağlantısına takın.

3.2 Sızıntı testi

UYARI

Herhangi bir zamanda gaz kokusu alırsanız, gaz tüpünü veya regülatör vanasını kapatın, fırın üzerindeki kontrol kadranını KAPALI konuma getirin ve açık alevleri söndürün.

Test sırasında asla açık alevle kaçak kontrolü yapmayın veya brülörü ateşlemeye çalışmayın.

a. Bir sızıntı dedektörü spreyi veya bulaşık deterjanı ve su solüsyonu kullanarak, bir bağlantı parçasını her yeniden bağladığınızda veya gaz tüpünü değiştirdiğinizde gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol edin.

b. Solüsyonu bağlantılara ve regülatöre uygulamak için bir fırça veya sprey şişesi kullanın. Gaz hortumunu inceleyin ve bulduğunuz çatlaklara solüsyonu uygulayın.

c. Kaçak varsa çözeltide kabarcıklar oluşur. Hortum bağlantısında bir sızıntı gözlemlerseniz, bağlantı parçasını sıkın ve sızıntı olup olmadığını tekrar kontrol edin. Sızıntı devam ederse veya hortumda bir çatlak sızıyorsa, gaz tüpünü çıkarın ve fırını çalıştırmayın. Fırında veya hortumda sızıntı bulunursa, Ooni desteği ile iletişime geçin. Gaz tüpü valfinde sızıntı bulunursa, gaz tedarikçinizle iletişime geçin.

Yedek regülatörler EN16129 sertifikalı, hortumlar ise maksimum 1,5 m uzunluğunda ve EN16436 sertifikalı olmalıdır.

3.3 Gaz tüpünün bağlantısının kesilmesi

a. Gaz brülörü kontrol kadranını KAPALI konuma çevirin.

b. Veranda gaz tüpleri için regülatör valf anahtarını dikey (KAPALI) konuma getirin. POL gaz tüpleri için tüp vanasını çevirerek kapatın.

c. Patio gaz tüpünden kurtarmak için vana anahtarının altındaki regülatör serbest bırakma düğmesine basın.

d. POL gaz silindiri için regülatörü saat yönünde sökün.

e. Varsa, toz kapağını açıkta kalan gaz tüpü girişine yerleştirin.

4 Fırınınızı yakma

UYARI

Brülör beklendiği gibi ateşlenmezse sorun giderme kılavuzuna bakın. Gazı kapatın ve tekrar yakmaya çalışmadan önce 5 dakika bekleyin. Yalnızca kontrol düğmesini kullanın; fırın açıkken asla dış metal yüzeylere veya pizza taşına dokunmayın.

Yakma işlemi sırasında yan tarafta durun. Asla doğrudan fırının ağzına veya aleve bakmayın.

Fırını kullanırken ve özellikle sıcak pişirme aletlerini kullanırken ısıya karşı koruyucu eldiven giyin.

4.1 Ateşleme

a. Gazı kıvılcımla yakmak için saat yönünün tersine yavaşça döndürürken kontrol düğmesini basılı tutun. Yandıktan sonra alevi sürdürmek için 5 saniye boyunca basılı tutmaya devam edin.

b. Gazın tutuştuğunu doğrulayın.

   i. Yanıtınız evetse 5. adıma gidin.

   ii. Brülör ateşlenmezse KAPALI konumuna getirin, 5 dakika bekleyin ve ardından tekrar deneyin.

   iii. Brülör ikinci denemeden sonra ateşlenmezse KAPALI konumuna getirin, 5 dakika bekleyin ve ardından 4.2. adıma geçin.

c. Alevler doğru şekilde ateşlenirse, resimdeki gibi görünmelidirler.

d. Brülör yanlışlıkla söndüyse lütfen sorun giderme bölümüne bakın.

4.2 Fırını kibrit çöpü tutucu ile yakma

Fırını yakarken asla doğrudan fırının içine doğru bakmayın; her zaman yan tarafta durun ve işlem boyunca eldiven takın.

Kontrol kadranını kullanarak birkaç denemeden sonra brülör yanmazsa, bir kibritle yakabilirsiniz. Ürünle birlikte verilen kibrit çöpü tutucu, arka ayağın önündeki tabana takılıdır.

a. Brülörü kontrol düğmesini kullanarak yakmayı zaten denediyseniz KAPALI konumuna getirin ve gazın dağılması için 5 dakika bekleyin.

b. Kibrit çöpü tutucuya bir kibrit yerleştirin, kibriti ateşleyin ve fırının ağzından brülöre dokundurun.

c. Kontrol kadranını içeri itin ve yavaşça maksimuma çevirin. Brülör hemen ateşlenmelidir.

d. Ateşlemeden sonra kontrol düğmesini 5 saniye boyunca içeri doğru itmeye devam edin, ardından bırakın.

e. Brülör hemen yanmazsa veya kibrit sönerse kontrol düğmesini KAPALI konumuna getirin, 5 dakika bekleyin ve ardından tekrar deneyin.

5 Gaz brülörünün kullanılması

a. Alevi ve sıcaklığı gerektiği gibi ayarlamak için kontrol kadranını çevirin.
   i. Gaz brülörü KAPALI.
   ii. Gaz brülörü **maksimum** aleve ayarlanmıştır.
   iii. Gaz brülörü **minimum** aleve ayarlanmıştır.

6 Fırınınızı kullanıma hazırlama

Fırınınızı ilk kez kullanmadan önce kullanıma hazırlamanız gerekir.

Elinizi fırının içine sokarken daima eldiven giyin.

a. Bunu yapmak için fırını 30 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırın.

b. Fırını kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından içini kuru kağıt havluyla silin.

7 Fırını kapatma

a. Baharatladıktan veya pişirdikten sonra kapatmak için kontrol kadranını durana ve alev sönene kadar saat yönünde çevirin.

b. Gaz beslemesini kapatın ve regülatörün bağlantısını kesin.

8 Fırında yemek pişirme

a. Fırını ve pizza taşını istediğiniz sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtmak için ocağı tam güçte açın

b. Pizza ve diğer kuru, ekmek bazlı yemekleri yalnızca doğrudan pizza taşının üzerinde pişirin. Et, sebze veya diğer yemekleri pişirmek için Ooni Dökme Demir ve Ooni Tavaları veya Ooni onaylı diğer pişirme aksesuarlarını kullanın.

Pizza taşının üzerine düşen yiyecek artıklarını temizlemek için asla fırına elinizi sokmayın. Yanmaya bırakın, ardından fırın soğuduktan sonra çıkarın. Ek ipuçları için bu kılavuzun bakım bölümündeki pizza taşı temizleme prosedürüne bakın.

Pizza taşı sıcaklığını doğru bir şekilde ölçmek için bir Ooni Dijital Kızılötesi Termometre kullanmanızı şiddetle tavsiye ederiz. Pizza taşınız fırının içindeki havadan daha yavaş ısınır. (Harika pizza pişirmek için her ikisinin de dengesine ihtiyacınız var.) Pizza taşınızın ve hava sıcaklıklarının yakın bir aralıkta olmasını sağlamak için bir Ooni Dijital Kızılötesi Termometre ve Dijital Sıcaklık Merkezi'ni (ooni.com'da mevcuttur) kullanmak bu nedenle önemlidir.

Fırınınızı kaydetmek ve etkileşimli kurulum talimatlarına, pizza yapma eğitimlerine, tariflere ve daha fazlasına erişmek için Ooni uygulamasını indirin.

9 Bakım ve bakım talimatları

UYARI

Fırın sıcakken veya kullanımdayken asla temizlik veya bakım yapmaya çalışmayın.

Fırını temizlerken daima eldiven giyin.

Fırının herhangi bir parçasını temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya ovma süngerleri kullanmayın.

Boyalı yüzeylerde kimyasal temizleyiciler kullanmayınız.

Fırının içini temizlerken dikkatli olun çünkü keskin kenarlar olabilir.

Açık havada saklarken daima fırının üzerini örtün.

9.1 İç kısmı temizleme

a. Her kullanımdan sonra fırını kapatın ve iç yüzeyleri ve brülör borusu boyunca kuru kağıt havluyla silmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

9.2 Dış kısmı temizleme

Aşındırıcı temizlik ürünlerinden veya sert kimyasallar içeren ürünlerden kaçının.

a. Fırının dış kabuğu ılık, sabunlu su ile silinebilir ve hemen kurutulabilir.

b. Uzun süreli saklama ve fırınınızın görünümünü korumak için ooni.com'dan sipariş edilebileceğiniz Ooni Koda 2 Taşıma Kapağı'nı kullanın. Fırını uzun süre kullanılmadan iç mekanda saklamanızı öneririz.

9.3 Pizza taşının temizlenmesi

Pizza taşı üzerinde asla kimyasal temizleyiciler veya sabunlar kullanmayın. **Pizza taşınızı asla** suya maruz bırakmayın.

Pizza taşını yıkamaya gerek yoktur ve görünümünün zamanla değişmesi tamamen normaldir.

a. Fırını, içinde herhangi bir şey pişirmeden 45 dakika boyunca tam güçte çalıştırın. Pizza taşı yüksek sıcaklıklarda kendi kendini temizler ve her türlü yiyecek kalıntısı küle dönüşür.

b. Fırının tamamen soğumasını bekleyin, ardından külü bir Ooni Pizza Fırın Fırçası ile fırçalayın.

Fırın pizza taşınız simetrik ve çift taraflıdır, bu nedenle kullanımlar arasında (soğuduktan sonra) ters çevirebilir ve bir dahaki sefere pişirdiğinizde altındaki inatçı kalıntıları yakabilirsiniz.

9.4 Ateşleme pilinin değiştirilmesi

a. Ateşleme pilini değiştirmeniz gerekirse 2.1 bölümüne bakın ve eskisini çıkarıp yenisini takmak için aynı talimatları izleyin.

b. Eski pili güvenli bir şekilde atın.

Sorun giderme

Pizzayla ilgili ipuçları, tarifler ve sorun giderme için tarayın ve Ooni uygulamasını indirin.

Ooni müşteri desteğiyle support.ooni.com adresinden de iletişime geçebilirsiniz.