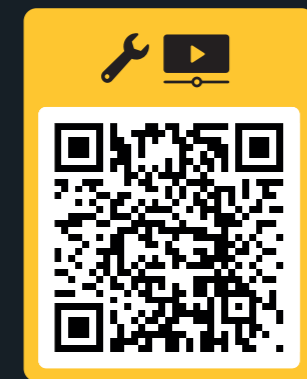




Koda 2 Pro

Assembly Instructions

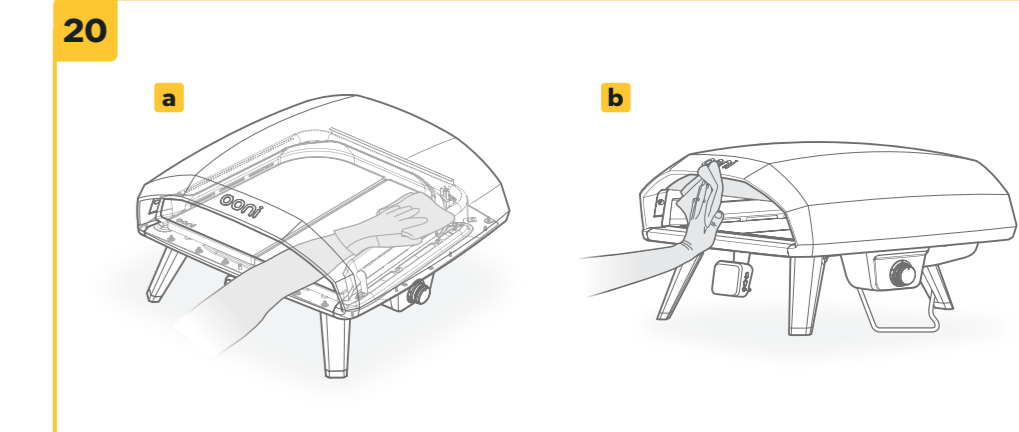
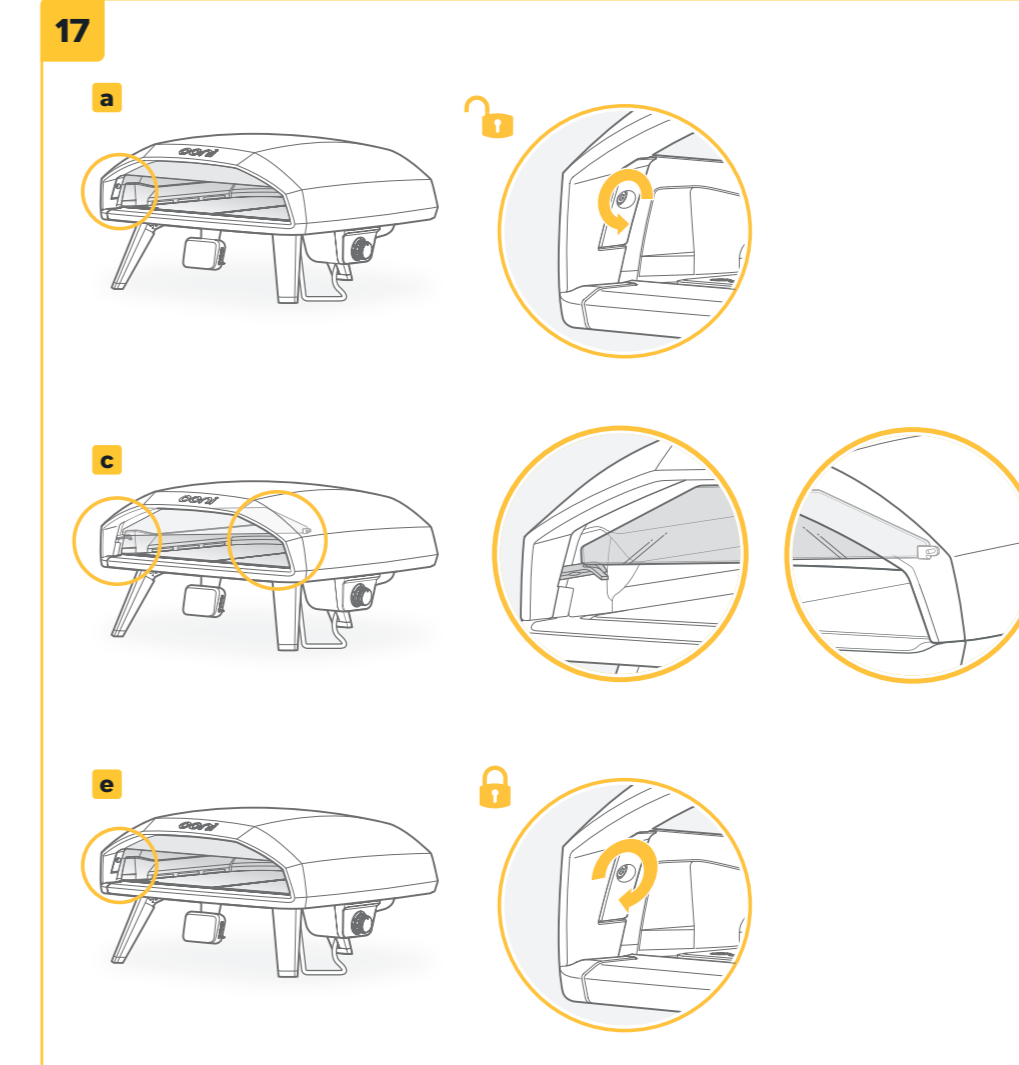
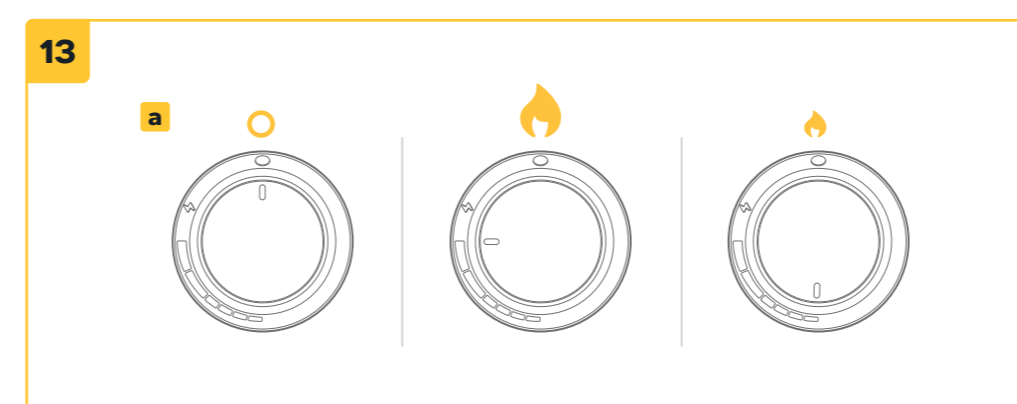
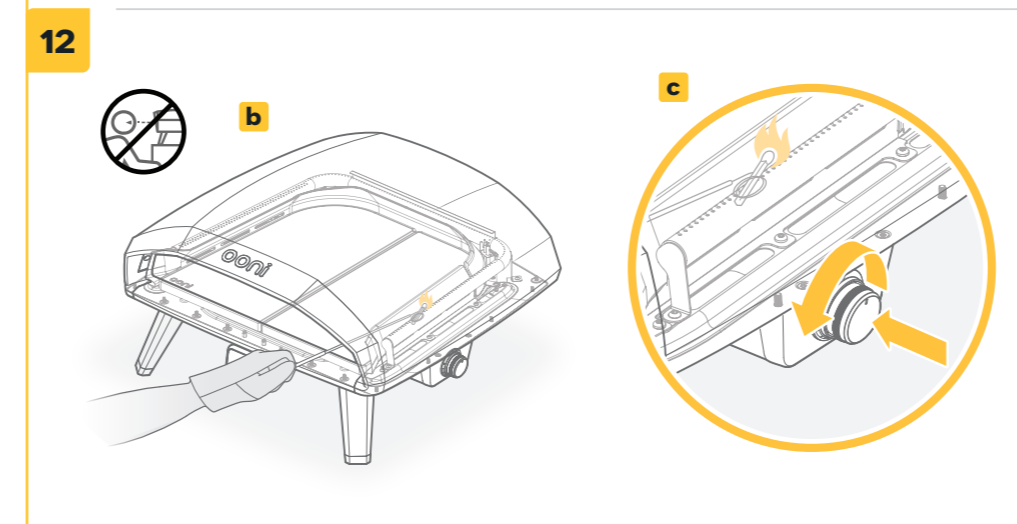
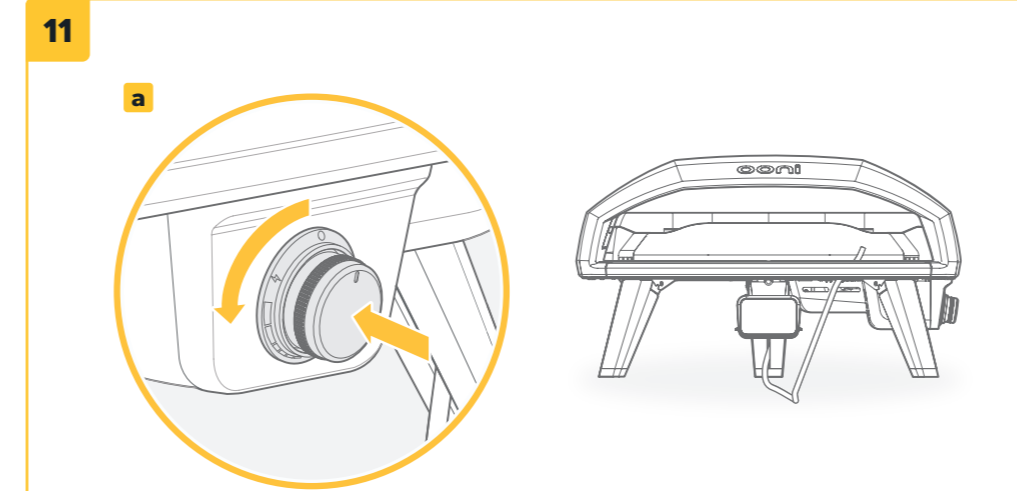
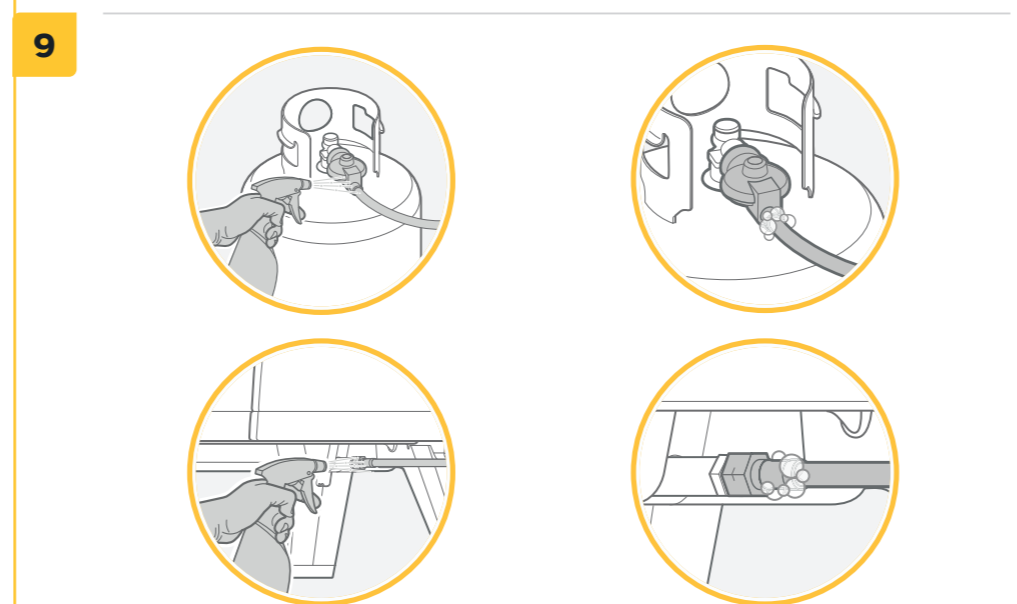
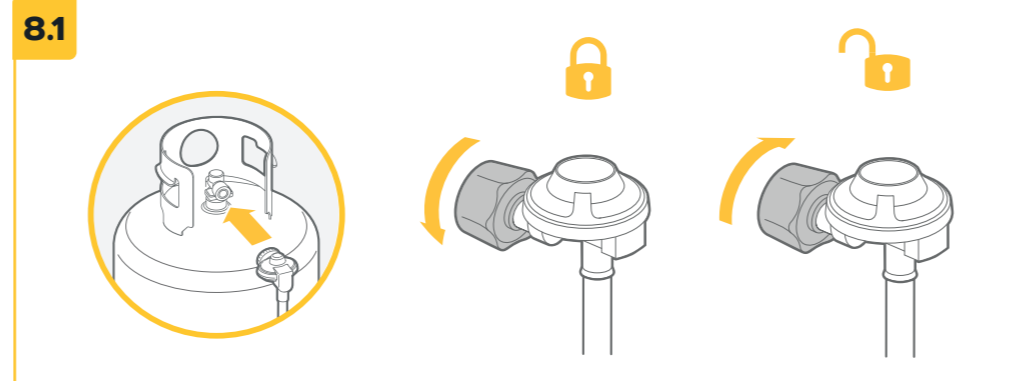
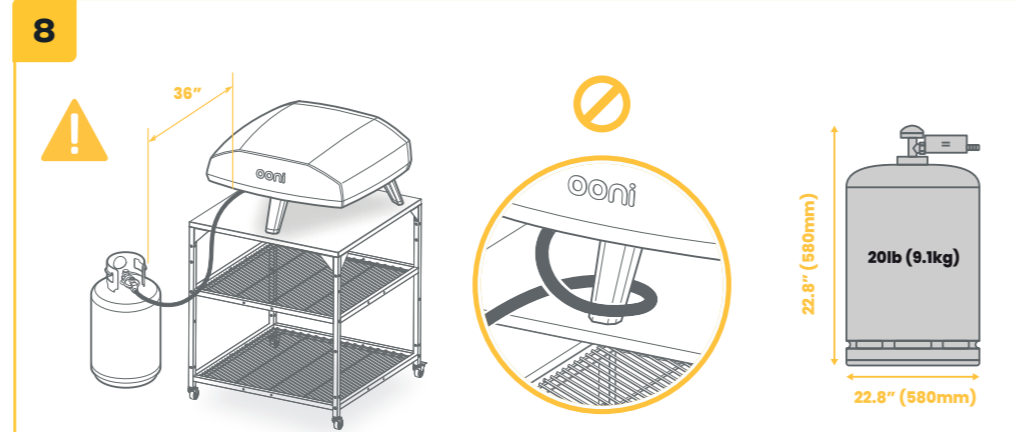


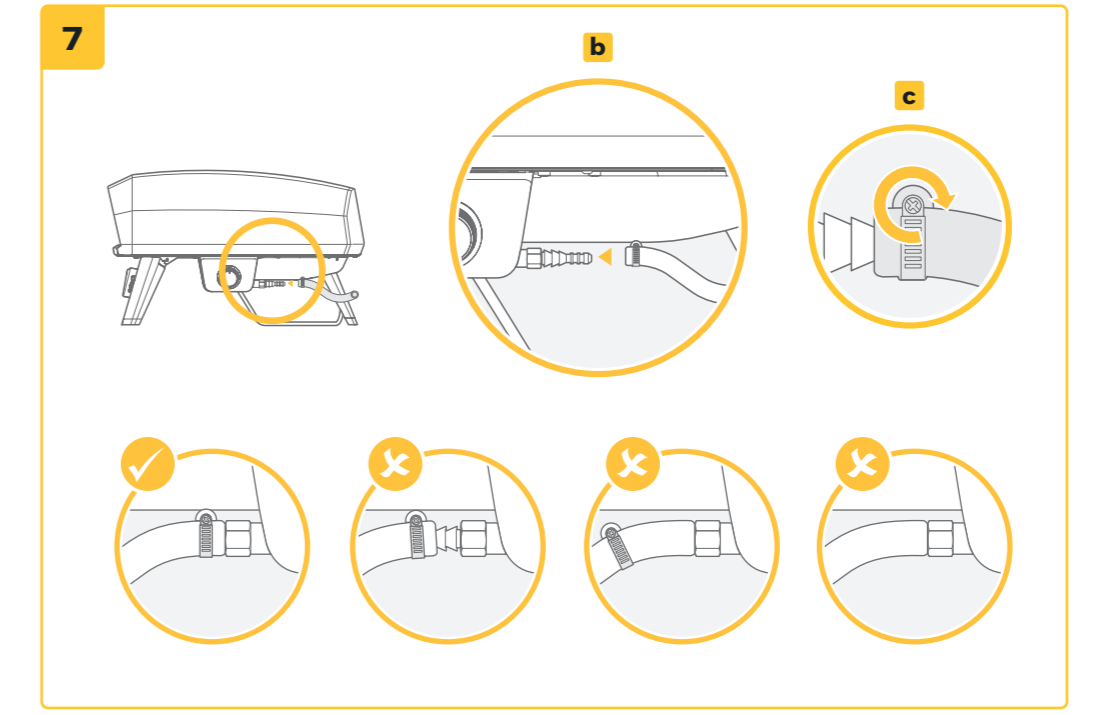
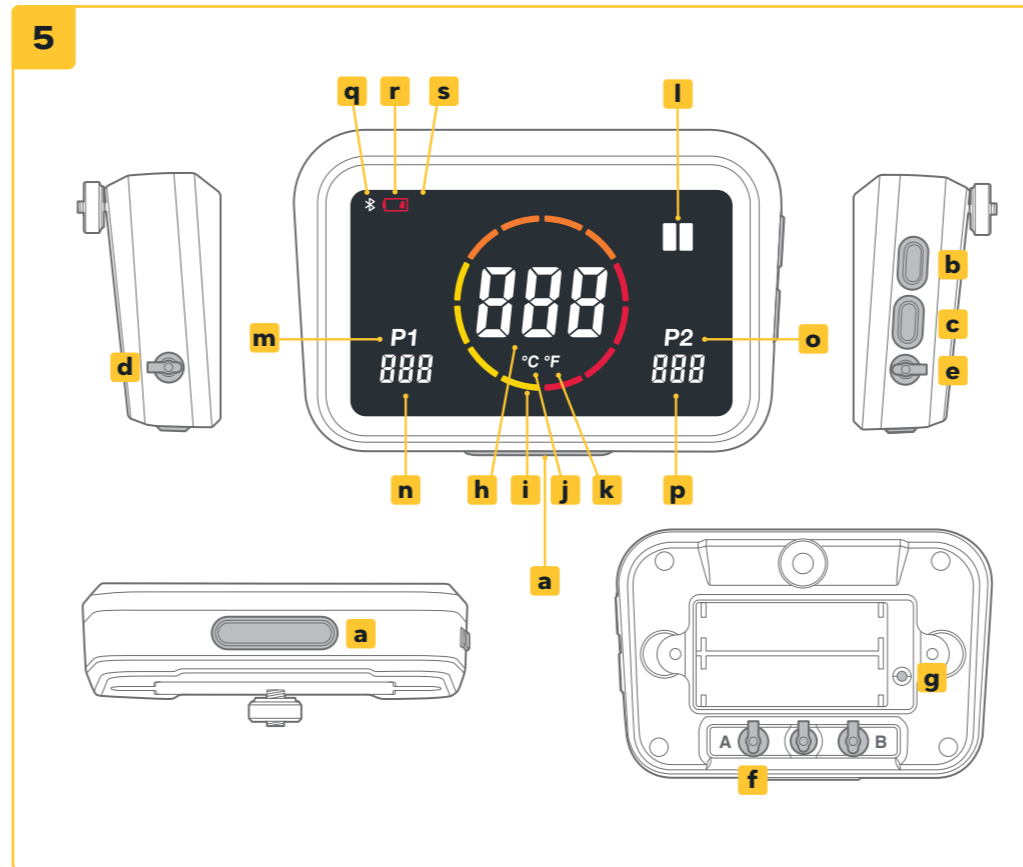
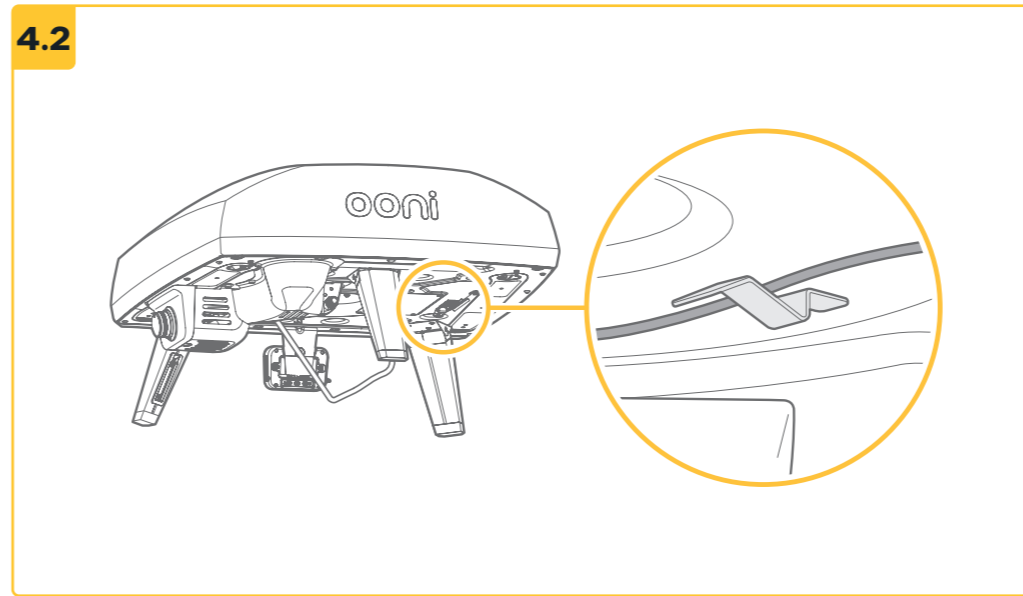
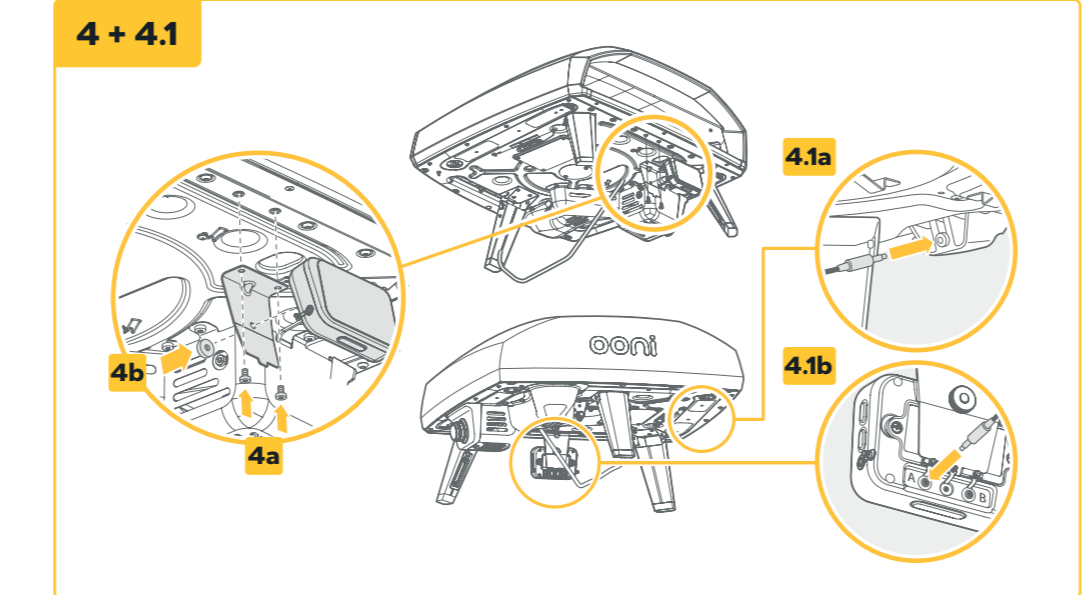
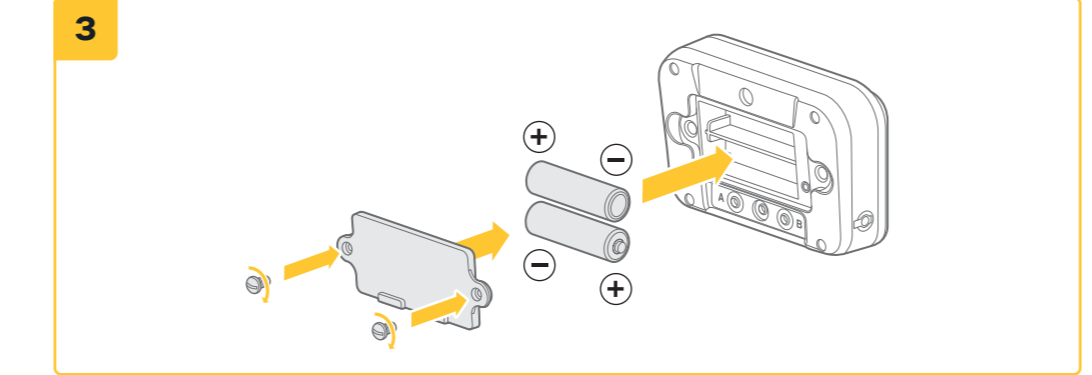
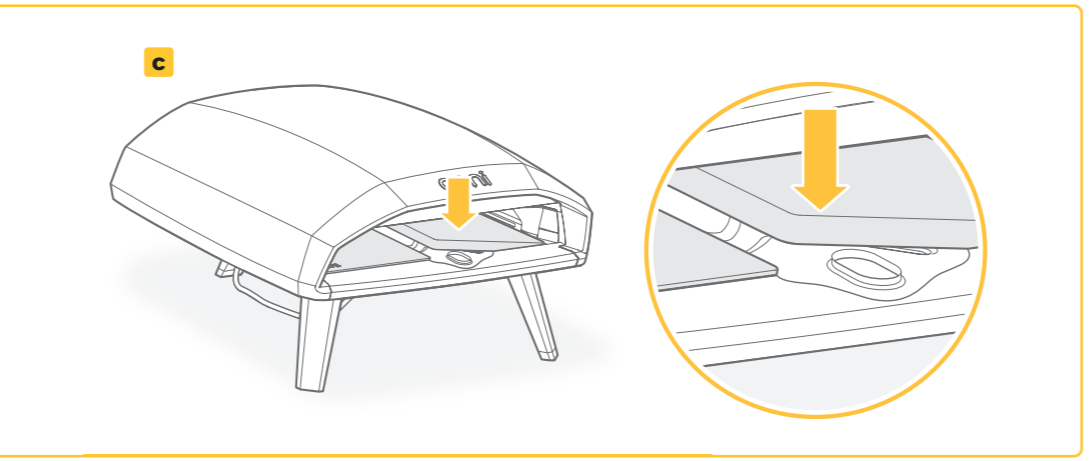
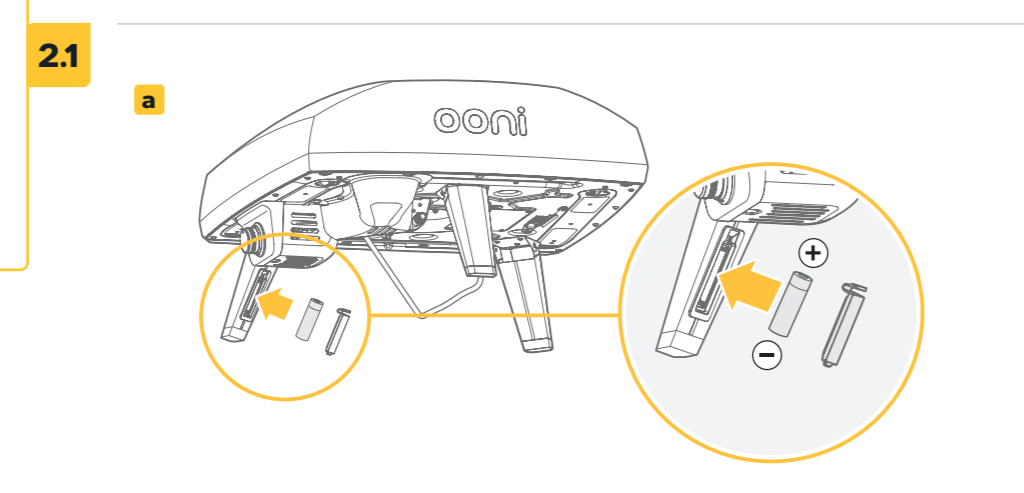
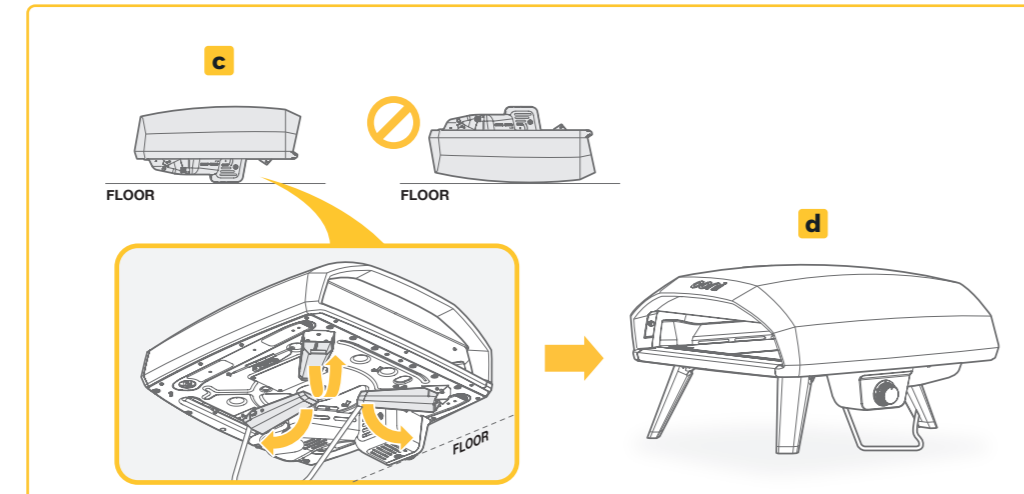
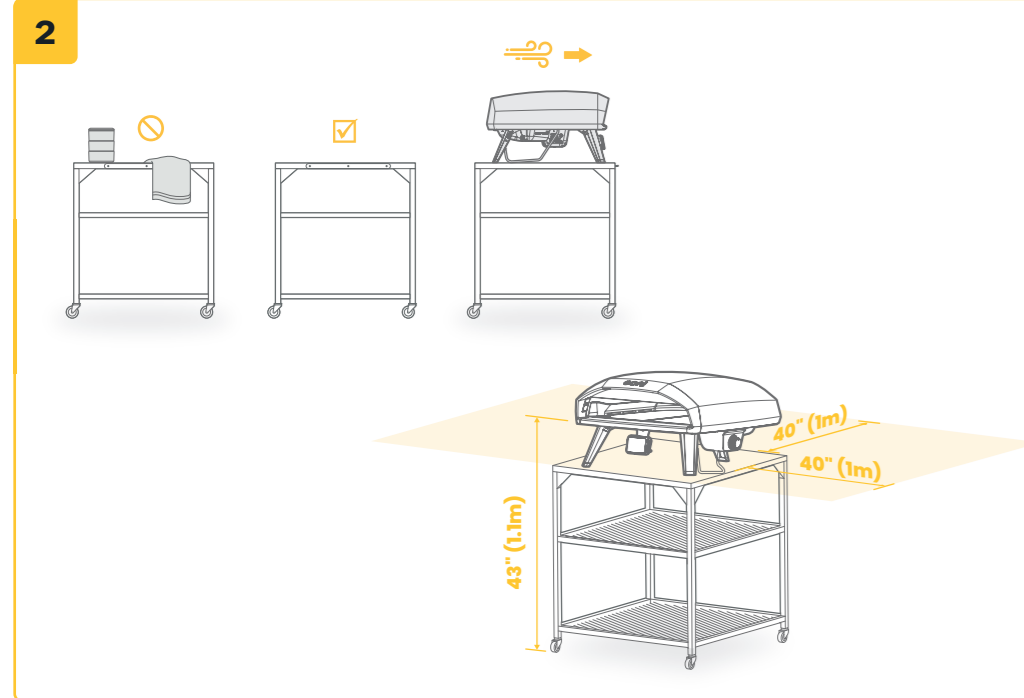
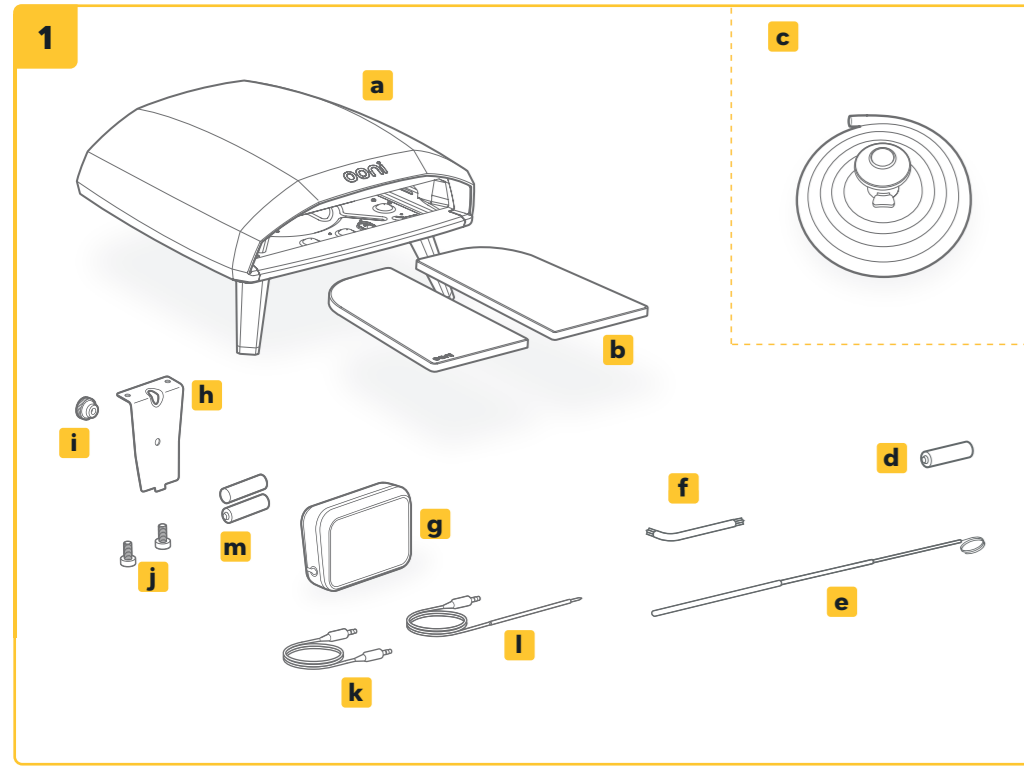
ooni.com/koda-2-pro

PA-A0074E

UU-P2DE00
UU-P2E000
UU-P2DD00
UU-P33900
UU-P33800
UU-P33700
UU-P30F00
UU-P2E100
UU-P33600

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







Contents

ENGLISH.....	2
БЪЛГАРСКИ	16
ČEŠTINA.....	32
DANSK.....	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	75
ESPAÑOL.....	89
FRANÇAIS	104
HRVATSKI.....	120
MAGYAR	134
ÍSLENSKA	148
ITALIANO	162
LATVISKI	176
NEDERLANDS.....	204
NORSK	219
POLSKI.....	233
PORTUGUÊS	247
ROMÂNĂ.....	261
SLOVENSKY	275
SLOVENŠČINA.....	289
SUOMI	303
SVENSKA.....	317
TÜRKÇE.....	331

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 stones 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 stones surface.

Never pour water onto the hot pizza stones, 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.

Getting started

1 What's in the box:

- | | |
|--|---|
| a Ooni Koda 2 Pro oven | g Ooni Connect™ Digital Temperature Hub |
| b Pizza stone x2 | h Mounting bracket |
| c Regulator and hose | i Thumb nut (attached to the Digital Temperature Hub) |
| d AA Battery for ignition | j Mounting bracket screws |
| e Matchstick holder (attached to underside of oven) | k Ambient temperature cable |
| f Torx key | l Food probe |
| + Koda 2 Pro assembly instructions | m AA Batteries x2 |
| | + Ooni Connect Digital Temperature Hub assembly instructions |

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

DO NOT lift the oven with pizza stones 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](https://www.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 Large Modular 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 stones sit 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

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

2.2 Inserting the pizza stones

- !** The pizza stones are heavy; be careful not to pinch your fingers.
- a. Using both hands, carefully lift the first pizza stone and position so its rounded corner faces the back corner of the oven. Slide the pizza stone into position, taking care not to scratch the pizza ledge.
- b. Using both hands, pick up the second pizza stone and repeat the process on the other side.
- c. To remove either 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 stones while they are hot.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

⚠ WARNING

Read the instructions before using the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub and retain them for future reference.

Food probes and other accessible parts may be hot and sharp. Keep young children away.

Only use the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub as instructed by this manual.

To avoid damage, only mount the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub and route the cable(s) to the location(s) instructed in this manual.

The food probes are suitable for use at temperatures of up to 480 °F (250 °C). Do not use at temperatures exceeding this or on open flames.

Do not modify the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ CAUTION

Hand wash and dry the food probes before first use.

The food probes are not dishwasher safe.

Do not use chemicals or abrasive detergents to clean the food probes.

Risk of explosion if the battery is replaced by an incorrect type.

The Ooni Connect™ Digital Temperature Hub works with Ooni food probes; other accessories may be inaccurate, not work, or potentially cause damage.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

Use the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for accurate and immediate temperature measurements in Celsius (°C) or Fahrenheit (°F). Connect the food probe(s) to get the perfect slow roast or seared steak, and connect to the Ooni app to monitor all of this without having to touch your oven.

3 Install batteries

- a. Remove screws using a screwdriver and remove hatch.
- b. Insert 2 x AA batteries.
- c. Replace hatch and secure screws.

i If you are storing the oven for more than a month, remove the batteries.

Set up and assembly

4 Attaching Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- a. Using 2x bracket screws, attach the mounting bracket to the underside of the oven.
- b. Attach the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub to the bracket using the thumb nut (comes attached to the Hub).

4.1 Attaching the ambient temperature cable

- a. Plug ambient temperature cable into the input on the underside of the oven.
- b. Plug the opposite end into the corresponding input on the back of the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- c. Close all other ports on the Digital Temperature Hub.

4.2 Securing the ambient temperature cable

- a. Clip the cable to the underside of the oven.

5 Buttons and inputs:

- | | |
|---|--|
| a Power button (long press)
°C / °F selector (short press) | d Food probe input 1 |
| b Temperature cycle (short press)
Bluetooth activation (long press) | e Food probe input 2 (optional) |
| c Back-light button
Eco-mode (long press)
Back-light (short press) | f Ambient temperature input A |
| | g Factory reset button |

Screen

- | | |
|--|--|
| h Main temperature display | n Food probe 1 display |
| i Temperature ring | o Food probe 2 indicator (optional) |
| j °C indicator | p Food probe 2 display (optional) |
| k °F indicator | q Bluetooth status indicator |
| l Ambient temperature indicator | r Low battery indicator |
| m Food probe 1 indicator | s Eco-mode indicator |

Using the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

6 Download the Ooni app



Scan to download the Ooni app

Setting up your Ooni Connect™ Digital Temperature Hub is simple, and the Ooni app will walk you through each step. If you already have the Ooni app, be sure to update to the latest version.

6.1 Powering On/Off device

- a. Turn on the device with a short press of the power button.
 - b. Turn off the device with a long press on the power button.
- i** Turn off your device when not in use to save battery. The device will automatically switch off after 45 minutes.

6.2 Setting the Oven ID

After the first power on, you will need to set the Oven ID for your Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

- a. Use the Temperature Cycle button (Up) and the Back-Light button (Down) to cycle between the Oven ID numbers until you reach the correct one.

The Oven ID for Ooni Koda 2 Pro is 003.

- b. Confirm this Oven ID by pressing the Power Button.

6.3 Changing the Oven ID

Press and hold the Temperature Cycle Button and Back-light button together for 3 seconds to re-select the Oven ID. Simply update the Oven ID and confirm the selection.

6.4 Activating Bluetooth pairing

- a. Ensure Bluetooth is enabled on your device. Open the Ooni app and navigate to the Ooni Connect tab.
 - b. Press the temperature cycle button on your Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for 3 seconds until the Bluetooth status indicator starts flashing. Follow the instructions in the Ooni app to connect your device.
 - c. A successful connection will cause the Bluetooth status indicator to stop flashing and remain illuminated.
- i** If the Bluetooth status indicator starts flashing quickly, it means there is a problem with the connection. Try restarting the pairing process if the problem persists.
- i** If a connection is not made, the Bluetooth will turn off after a short period of time.

6.5 Reading the food probe

- a. Check that the food probe is plugged into the correct input, and then the temperature will appear on the display.
 - b. When using the food probe, remove the cap and then ensure it is inserted into the thickest part of the meat, and make sure to avoid bones or fat.
- i** Additional food probes are available at ooni.com (region dependent).

⚠ WARNING

Before and after use, clean the food probe with hot, soapy water, taking care not to submerge the wire in the water, and dry immediately.

Take care when handling the food probe as it is sharp.

Always wear heat resistant gloves if handling the food probe when it is hot.

Do not use the food probes at temperatures exceeding 450 °C (842 °F).

The tip of the food probe that goes into the meat should not be exposed to temperatures above 250 °C (480 °F).

6.6 Changing the unit of measurement

- a. Use a short, single press of the power button to cycle between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

6.7 Eco-Mode

Use a long press of the back-light button to cycle between full brightness and Eco-mode. When in Eco-mode a short press of any button will fully illuminate the display for a short period of time.

6.8 Low battery warning

When the batteries are running out, the low battery warning will come on indicating you should change batteries at the next available opportunity.

⚠ WARNING

Always ensure the oven and temperature hub are fully cool before replacing the batteries.

6.9 High (Hi) or Low (Lo) Temperature

The Ooni Connect™ Digital Temperature Hub is designed to read cooking temperatures between $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-22\text{ }^{\circ}\text{F}$) and $550\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($999\text{ }^{\circ}\text{F}$) and food probe temperatures between $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($32\text{ }^{\circ}\text{F}$) and $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($212\text{ }^{\circ}\text{F}$).

- i** If the temperatures are outside this range, the relevant display will show either Hi or Lo.

Care and maintenance

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Wipe down with a damp cloth and dry immediately.

Food probes: Before and after every use, clean with hot, soapy water, taking care not to submerge the wire in the water and dry immediately. Not dishwasher safe.

Store your Ooni Connect™ Digital Temperature Hub inside and for extended periods without use; remove the battery to prolong battery life and prevent damage.

Never submerge the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, food probe or wiring in water.

7 Installing the gas hose pipe (if included)

- i** 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.

8 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.

8.1 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 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.

9 Testing for leaks

⚠ WARNING

If at any time you smell gas, close the gas cylinder or regulator valve, turn the control dials 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 burners 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, **do not** operate the oven. Contact Ooni support for assistance.
- d. If you find a leak, **do not** operate the oven; remove the gas cylinder. 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.

10 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.

Lighting your oven

⚠ WARNING

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

If the burner fails to ignite as expected, turn the gas off and wait 5 minutes before attempting to light again. This is to ensure that any gas dissipates. If the burner does not light, refer to the troubleshooting guide at the back of the manual.

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

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

11 Ignition

- a. Push and hold the control dial in while slowly rotating counterclockwise 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 13.
 - 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 12.
- c. If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.
- d. If the burner is accidentally extinguished, please refer to troubleshooting.

12 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 the burner will not light after several attempts using the control dial, you may light it with a match using the matchstick holder supplied. 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, first 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 that corresponds to the burner 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.

13 Using the gas burners

- 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.

14 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.

15 Shutting off the oven

- a. To turn off after seasoning or cooking, rotate clockwise until it stops and the flame extinguishes.
- b. Shut off the gas supply and disconnect the regulator.

16 Cooking in your oven

- a. Turn the burner on at full power to preheat the oven and pizza stones until they reach your desired temperature
 - b. Only cook pizza and other dry, bread-based dishes directly on the pizza stones. 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 stones. Leave it to burn out, then remove it once the oven has cooled. Refer to the pizza stones cleaning procedure in the maintenance section of this manual for additional tips.
 - i We strongly recommend using an Ooni Digital Infrared Thermometer to accurately measure the pizza stones temperature. Your pizza stones 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 Ooni Connect™ Digital Temperature Hub to ensure your pizza stones 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.

Adding and removing the glass visor

17 Removing the visor

For deep cleaning or cooking larger items in the oven, follow these steps to remove the visor:

- ❗ Wear protective gloves and make sure your oven is cool.
- a. Place your left thumb above the screw to support the hinge.
- b. Use the Torx key to loosen the screw counterclockwise, unlocking the hinge.
- c. Gently lower the hinge using your left thumb, which will allow the visor to lower.
- d. Use both hands to carefully lift the left-hand side of the visor and pull forward to release the visor from the right bracket.
- e. To close the hinge, place your left thumb under the hinge and gently push it upward until it lies flat against the oven body. Hold the hinge in position and rotate the screw clockwise to lock.
- f. Ensure the hinge is locked into place.

18 Adding the visor

- ❗ Wear protective gloves and make sure your oven is cool.
- a. Open the hinge by using the Torx key to loosen the screw counterclockwise.
- b. Using both hands, guide the right-hand side of the visor into the U-shaped bracket at the top right of the oven mouth.
- c. Place the left-hand side of the visor into the recess on the left hinge.
- d. Place your left thumb under the hinge and gently push it upward until it lies flat against the oven body. Hold the hinge in this position.
- e. Use the Torx key to tighten the screw clockwise, locking the hinge.
- f. Ensure the hinge is locked into place.

19 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.

20 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 tubes with dry paper towels.
- b. If the glass visor is dirty, you can clean it carefully using a damp cloth or dry paper towel. For stubborn stains, remove the visor according to the included instructions (step 17).

21 Cleaning the exterior

- a. The outer shell of your oven can be wiped down with warm, soapy water and dried immediately. Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.
- b. For longer term storage and to maintain the look of your oven, use the Ooni Koda 2 Pro Cover which can be ordered from ooni.com. We recommend storing the oven indoors during extended periods without use.

22 Cleaning the pizza stones

- ❗ **Never** use chemical cleaners or soaps on the pizza stones. **Never** expose your pizza stones to water. There is no need to wash the pizza stones; it is perfectly normal for their appearance to change over time.
- a. Turn the oven on at full power for 45 minutes without cooking in it. The pizza stones 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.
- ℹ **Note:** Your oven pizza stones are symmetrical and double-sided, so you can turn them over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.

23 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

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 държави или държави не позволяват изключването или ограничаването на случайни или последващи щети, поради което тези ограничения или изключения може да не се отнасят за вас.

Това ръководство съдържа важна информация, която е от съществено значение за безопасната експлоатация на вашата фурна. Прочетете изцяло това ръководство, преди да сглобите, монтирате, използвате или обслужвате фурната. Неспазването на тези инструкции може да доведе до материални щети, пожар, сериозни телесни повреди или дори смърт.

Моля, 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 камъните за пица, докато фурната е включена.

Когато поставяте фурната, отворът ѝ трябва да е обърнат встрани от вятъра. Поставете фурната на поне 1 m от всяка конструкция или горим материал. 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

регулацията вентил, завъртете копчето за контрол на фурната в положение OFF (изключено) и изгасете всички открити пламъци.

Не носете свободни дрехи, когато работите или стоите в близост до фурната.

Никога не съхранявайте резервни газови бутилки под или в близост 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 камъните за пица.

Никога не наливайте вода върху горещите камъни 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 извършвате поддръжка, 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 фурната и се свържете с поддръжката на Ooni.

Сменете газовия маркуч, ако е повреден или когато се изисква според националните разпоредби.

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 Pro
- b** Камък за пица x2
- c** Регулатор и маркуч
- d** AA батерия за запалване
- e** Държач за кибрит (прикрепен към долната страна на фурната)
- f** Ключ Torx
- +** Инструкции за сглобяване на Koda 2 Pro
- g** Цифров температурен хъб Ooni Connect™
- h** Монтажна скоба
- i** Гайка за ръчно завиване (прикрепена към цифровия температурен хъб)
- j** Монтажни винтове за скоби
- k** Кабел за температура на околната среда
- l** Сонда за храна
- m** AA батерии x2
- +** Инструкции за сглобяване на цифров температурен хъб Ooni Connect

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

НЕ повдигайте фурната, когато камъните за пица са 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 маса Ooni, голям размер, 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 камъните за пица да се намират на височина 1,1 m от земята.
- b. Внимателно извадете фурната от кутията и внимателно я поставете върху подходяща повърхност.

- c. Разгънете краката, като се уверите, че задният крак се фиксира на място с едно щракване. За да сгънете задния крак за съхранение, натиснете бутона, за да отключите.
- d. Поставете фурната на предвиденото място.

2.1 Инсталиране на запалителната батерия

- i** 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
- i** Ако съхранявате фурната повече от месец, извадете батерията.

2.2 Поставяне на камъните за пица

- !** Камъните за пица са тежки; Внимавайте да не прищипете пръстите си.
 - a. С две ръце внимателно повдигнете първия камък за пица и го поставете така, че заобленият му ъгъл да е обърнат към задния ъгъл на фурната. Плъзнете камъка за пица на мястото му, като внимавате да не надраскате перваза за пица.
 - b. С две ръце повдигнете втория камък за пица и повторете процедурата от другата страна.
 - c. За да извадите някой от камъните за пица, избутайте го с една ръка нагоре през отвора в основата на фурната, докато предната част на камъка не се издигне достатъчно високо, за да го хванете и извадите с другата си ръка. **Никога не** се опитвайте да премахнете камъните за пица, докато са горещи.

Цифров температурен хъб Ooni Connect™

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете инструкциите, преди да използвате цифровия температурен хъб Ooni Connect™, и ги запазете за бъдещи справки.

Сондите за храна и други достъпни части може да са горещи и остри. Дръжте малките деца далеч.

Използвайте цифровия температурен хъб Ooni Connect™ само както е указано в това ръководство.

За да избегнете повреди, монтирайте цифровия температурен хъб Ooni Connect™ и прокарайте кабела(ите) само на местата, указани в това ръководство.

Сондите за храна са подходящи за използване при температури до 250°C (480°F). Не използвайте при температури над тази или на открит пламък.

Не модифицирайте цифровия температурен хъб Ooni Connect™.

⚠ ВНИМАНИЕ

Измийте ръчно и подсушете сондите за храна преди първата употреба.

Сондите за храна не могат да се мият в съдомиялна машина.

Не използвайте химикали или абразивни почистващи препарати за почистване на сондите за храна.

Опасност от експлозия, ако батерията бъде сменена с неправилен тип.

Цифровият температурен хъб Ooni Connect™ работи със сонди за храна Ooni; други аксесоари може да са неточни, да не работят или да причинят повреда.

Цифров температурен хъб Ooni Connect™

Използвайте цифровия температурен хъб Ooni Connect™ за точни и незабавни измервания на температурата в Целзий (°C) или Фаренхайт (°F). Свържете сондата/сондите за храна, за да получите идеално бавно печено месо или запечена пържола, и се свържете с приложението Ooni, за да наблюдавате всичко това, без да се налага да докосвате фурната.

3 Поставяне на батерии

- Отстранете винтовете с помощта на отвертка и отстранете люка.
- Поставете 2 бр. батерии AA.
- Поставете обратно капака и затегнете винтовете.

i Ако съхранявате фурната повече от месец, извадете батериите.

Настройка и монтаж**4 Прикрепяне на цифров температурен хъб Ooni Connect™**

- С помощта на 2 бр. скоби за винтове прикрепете монтажната скоба отдолу на фурната.
- Прикрепете цифровия температурен хъб Ooni Connect™ към скобата с помощта на гайката (доставя се прикрепена към хъба).

4.1 Закрепване на кабела за температура на околната среда

- Включете кабела за температурата на околната среда във входа от долната страна на фурната.
- Включете противоположния край в съответния вход на гърба на цифровия температурен хъб Ooni Connect™.
- Затворете всички останали портове на цифровия температурен хъб.

4.2 Закрепване на кабела за температурата на околната среда

- Закачете кабела към долната страна на фурната.

5 Бутони и входове:

- a** Бутон за захранване (продължително натискане)
Избор на °C/°F (кратко натискане)
- b** Температурен цикъл (кратко натискане)
Активиране на Bluetooth (продължително натискане)
- c** Бутон за подсветка Еко-режим (продължително натискане)
Подсветка (кратко натискане)
- d** Вход за сонда за храна 1
- e** Вход за сонда за храна 2 (опция)
- f** Входяща температура на околната среда А
- g** Бутон за фабрично нулиране

Екран

- h** Основен температурен дисплей
- i** Температурен пръстен
- j** Индикатор °C
- k** °F индикатор
- l** Индикатор за температура на околната среда
- m** Индикатор за сонда за храна 1
- n** Дисплей на сонда за храна 1
- o** Индикатор на сонда за храна 2 (опция)
- p** Дисплей на сонда за храна 2 (опция)
- q** Индикатор за състоянието на Bluetooth
- r** Индикатор за изтощена батерия
- s** Индикатор за еко режим

Използване на цифровия температурен хъб Ooni Connect™**6 Изтеглете приложението Ooni****Сканирайте, за да изтеглите приложението Ooni**

Настройката на цифровия температурен хъб Ooni Connect™ е лесна и приложението Ooni ще ви обясни всяка стъпка. Ако вече имате приложението Ooni, не забравяйте да актуализирате до най-новата версия.

6.1 Включване/изключване на устройството

- a. Включете устройството с кратко натискане на бутона за захранване.
 - b. Изключете устройството с продължително натискане на бутона за захранване.
- i** Изключете устройството си, когато не го използвате, за да пестите батерията. Устройството ще се изключи автоматично след 45 минути.

6.2 Задаване на идентификатора на фурната

След първото включване ще трябва да зададете ИД на фурната за цифровия температурен хъб Ooni Connect™.

- a. Използвайте бутона за температурен цикъл (нагоре) и бутона за подсветка (надолу), за да превключвате между идентификационните номера на фурната, докато стигнете до правилния.

ИД на фурната за Ooni Koda 2 Pro е 003.

- b. Потвърдете този ИД на фурната, като натиснете бутона за захранване.

6.3 Промяна на ИД на фурната

Натиснете и задръжте бутона за температурен цикъл и бутона за подсветка заедно за 3 секунди, за да изберете отново ИД на фурната. Просто актуализирайте идентификатора на фурната и потвърдете избора.

6.4 Активиране на Bluetooth сдвояване

- a. Уверете се, че Bluetooth е активиран на вашето устройство. Отворете приложението Ooni и отидете в раздела Ooni Connect.
 - b. Натиснете бутона за температурен цикъл на цифровия температурен хъб Ooni Connect™ за 3 секунди, докато индикаторът за състоянието на Bluetooth започне да мига. Следвайте инструкциите в приложението Ooni, за да свържете устройството си.
 - c. При успешна връзка индикаторът за състоянието на Bluetooth ще спре да мига и ще остане осветен.
- i** Ако индикаторът за състоянието на Bluetooth започне да мига бързо, това означава, че има проблем с връзката. Опитайте да рестартирате процеса на сдвояване, ако проблемът продължава.
- i** Ако не се осъществи връзка, Bluetooth ще се изключи след кратък период от време.

6.5 Четене на сондата за храна

- a. Проверете дали сондата за храна е включена в правилния вход и след това температурата ще се появи на дисплея.
 - b. Когато използвате сондата за храна, свалете капачката и след това се уверете, че е поставена в най-дебелата част на месото и се уверете, че избягвате кости или мазнини.
- i** Допълнителни сонди за храна са налични на ooni.com (в зависимост от региона).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди и след употреба почиствайте сондата за храна с гореща сапунена вода, като внимавате да не потопите жицата във водата, и я подсушавайте незабавно.

Внимавайте, когато боравите с термосондата, тъй като тя е остра.

Винаги носете топлоустойчиви ръкавици, ако боравите с термосондата, когато е гореща.

Не използвайте термосондите при температури над 450°C (842°F).

Върхът на термосондата за храна, който влиза в месото, не трябва да се излага на температури над 250°C (480°F).

6.6 Промяна на мерната единица

- a. Използвайте кратко, еднократно натискане на бутона за захранване, за да превключвате между градуси по Целзий (°C) и Фаренхайт (°F).

6.7 Икономичен режим

Използвайте продължително натискане на бутона за подсветка, за да превключвате между пълна яркост и икономичен режим. Когато сте в икономичен режим, кратко натискане на който и да е бутон ще освети напълно дисплея за кратък период от време.

6.8 Предупреждение за изтощена батерия

Когато батериите се изтощават, ще се появи предупреждението за изтощена батерия, което показва, че трябва да смените батериите при следващата възможност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги се уверявайте, че фурната и температурният хъб са напълно охладени, преди да смените батериите.

6.9 Висока (Вис) или ниска (Нис) температура

Цифровият температурен хъб Ooni Connect™ е проектиран за отчитане на температури при готвене между -30°C (-22°F) и 550°C (999°F) и температури на термосондите за храна между 0°C (32°F) и 100°C (212°F).

- i** Ако температурите са извън този диапазон, на съответния дисплей ще се покаже Hi или Lo.

Грижи и поддръжка

Цифров температурен хъб Ooni Connect™: Избършете с влажна кърпа и подсушете веднага.

Термосонди за храна: Преди и след всяка употреба почиствайте с гореща сапунена вода, като внимавате да не потопите жицата във водата, и я подсушавайте незабавно. Не може да се мие в съдомиялна машина.

Съхранявайте цифровия температурен хъб Ooni Connect™ на закрито и за продължителни периоди без употреба; извадете батерията, за да удължите живота ѝ и да предотвратите повреда.

Никога не потапяйте цифровия температурен хъб Ooni Connect™, сондата за храна или кабелите във вода.

7 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 резервни 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.

- ❗ **ПРЕДПАЗЛИВОСТ.** Това е много плътно прилягане. Разхлабената скоба трябва да е преместена по-надолу по маркуча, далеч от края, преди да започнете работа.
 - 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 скобата с подходяща отвертка.

8 Съвързване с газовата инсталация

- ❗ 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.

8.1 Свързване на газовата бутилка**ПРОПАНОВА ГАЗОВА БУТИЛКА**

- ❗ Този тип газова бутилка използва регулатор с вграден клапан.
 - a. Проверете връзките на клапана, отвора и регулатора. Отстранете всички 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 газова арматура с лява резба (обратно на часовниковата стрелка).
 - a. Проверете връзките на клапана, отвора и регулатора. Отстранете всички остатъци и проверете маркуча за повреди.
 - b. Уверете се, че дискът за управление на фурната е в положение OFF.
 - c. Уверете се, че вентилът на газовата бутилка е напълно изключен, след което завийте регулатора към фитинга на вентила на газовата бутилка, докато се затегне.

9 Тестване за течове**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Ако по което и да е време усетите мирис на газ, затворете газовата бутилка или регулиращия вентил, завъртете копчетата 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 горелките, 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 сменят газозата 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 образува мехурчета. Ако забележите теч във фитинга на маркуча, затегнете фитинга и проверете отново за течове. Ако течът продължава или има пукнатина в маркуча, **не** използвайте фурната. Свържете се с поддръжката на Ooni за съдействие.
- d. Ако откриете теч, **не** работете с фурната; извадете газозата бутилка. Ако течът бъде открит във фурната или маркуча, свържете се с поддръжката на Ooni. Ако течът бъде открит във вентила на газозата бутилка, свържете се с вашия доставчик на газ.

10 Разкачане на газозата бутилка

- a. Завъртете диска за управление на газозата 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 такъв, поставете капачката за прах на открития вход на газозата бутилка.

Запалване на фурната

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Ако горелката не се запали според очакванията, изключете газа и изчакайте 5 минути, преди да се опитате да запалите отново. Това се прави, за да се гарантира, че всичкият газ ще се разсее. Ако горелката не се запали, вижте ръководството за отстраняване на неизправности в края на ръководството.

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

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

11 Възпламеняване

- a. Натиснете и задръжте копчето за контрол, като бавно го въртите обратно на часовниковата стрелка, за да предизвикате искра и да запалите газа. 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 13.
 - 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 12.
- 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.

12 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, като използвате предоставения държач за 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, първо 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 копчето за контрол, което съответства на горелката, и бавно го завъртете до 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 до изключено положение, изчакайте 5 минути и след това опитайте отново.

13 Използване на газовите горелки

- a. Завъртете диска за управление, 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.

14 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.

15 Изключване на фурната

- a. За да изключите уреда след подготовка или готвене, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато спре и пламъкът угасне.
- b. Изключете подаването на газ и изключете регулатора.

16 Готвене във фурната

- a. Включете горелката на пълна мощност, за да загреете предварително фурната и камъните за пица, докато достигнат желаната температура
 - b. Гответе пица и други сухи ястия на основата на хляб само директно върху камъните 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 камъните за пица. Оставете го да изгори, след което го извадете, след като фурната се охлади. Вижте процедурата за почистване на камъни за пица в раздела за поддръжка на това ръководство за допълнителни съвети.
 - i Препоръчваме ви да използвате цифров инфрачервен термометър Ooni, за да измервате точно температурата на камъните за пица. Камъните за пица се нагряват по-бавно от въздуха във фурната. (За да пригответе страхотна пица, имате нужда от баланс и на двете.) Ето защо е важно да използвате цифров инфрачервен термометър Ooni, както и цифровия хъб за температура Ooni Connect™, за да сте сигурни, че температурите на камъните за пица на и въздух са в близки граници.



Изтеглете приложението Ooni, за да регистрирате вашия фурна и да получите достъп до интерактивни инструкции за настройка, обучителни видеа за правене на пица, рецепти и др.

Добавяне и премахване на стъклената козирка

17 Премахване на козирката

За дълбоко почистване или готвене на по-големи продукти във фурната изпълнете следните стъпки, за да свалите предпазителя:

- ❗ Носете защитни ръкавици и се уверете, че фурната ви е хладна.
- a. Поставете левия си палец над винта, за да поддържате пантата.
- b. Използвайте ключа Torx, за да разхлабите винта обратно на часовниковата стрелка, като отключите пантата.
- c. Внимателно спуснете пантата с левия палец, което ще позволи на предпазителя да се спусне.
- d. Използвайте двете си ръце, за да повдигнете внимателно лявата страна на козирката и издърпайте напред, за да освободите козирката от дясната скоба.
- e. За да затворите пантата, поставете левия си палец под пантата и внимателно го натиснете нагоре, докато легне плътно към тялото на фурната. Задръжте пантата на място и завъртете винта по посока на часовниковата стрелка, за да се заключи.
- f. Уверете се, че пантата е заключена на място.

18 Добавяне на козирката

- ❗ Носете защитни ръкавици и се уверете, че фурната ви е хладна.
- a. Отворете пантата с помощта на ключа Torx, за да разхлабите винта в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- b. С две ръце насочете дясната страна на козирката в U-образната скоба в горния десен ъгъл на отвора на фурната.
- c. Поставете лявата страна на козирката във вдлъбнатината на лявата панта.
- d. Поставете левия си палец под пантата и внимателно я бутнете нагоре, докато легне плътно към тялото на фурната. Задръжте пантата в това положение.
- e. Използвайте ключа Torx, за да затегнете винта по посока на часовниковата стрелка, като заключите пантата.
- f. Уверете се, че пантата е заключена на място.

19 Инструкции за грижа и поддръжка**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Никога не се опитвайте да почиствате или извършвате поддръжка, 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.

20 Почистване на вътрешността

- a. След всяка употреба изключвайте фурната и я оставете да се охлади напълно, преди да извършете вътрешните повърхности и тръбите на горелката със сухи хартиени кърпи.
- b. Ако стъклената козирка е замърсена, можете да я почистите внимателно с влажна кърпа или суха хартиена кърпа. За упорити петна отстранете козирката според включените инструкции (стъпка 17).

21 Почистване на екстериора

- a. Външната част на фурната може да се избърше с кърпа, напоена с топла сапунена вода, и да се изсуши веднага. Избягвайте абразивни почистващи продукти или такива с агресивни химикали.
- b. За по-дълготрайно съхранение и запазване на външния вид на фурната използвайте покривалото Ooni Koda 2 Pro Cover, което можете да поръчате от ooni.com. Препоръчваме да съхранявате фурната на закрито за продължителни периоди без употреба.

22 Почистване на камъните за пица

- ❗ **Никога** не използвайте химикали за почистване или сапуни върху камъните за пица. **Никога не** излагайте камъните си за пица на вода. Не е необходимо да миете камъните за пица; напълно нормално е външният им вид да се променя с течение на времето.
- a. Включете фурната на пълна мощност за 45 минути, без да готвите в нея. Камъните за пица се самопочистват 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.
- i Забележка: Вашите камъни за пица на фурна са симетрични и двустранни, така че можете да ги обръщате между употребите (след като изстинат) и да изгорите всички упорити остатъци отдолу следващия път, когато готвите.

23 Смяна на запалителната батерия

- a. Ако трябва да смените батерията за запалване, вижте раздел 2,1 и следвайте същите инструкции за изваждане на старата и поставяне на новата батерия.
- b. Изхвърлете безопасно старата батерия.

Отстраняване на проблеми



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 PŘESAHOJÍCÍ 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 bezpečné používání 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.

Uschovejte si prosím tento návod 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 nepřemísťujte.

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 kamenů na pizzu, když je trouba zapnutá.

Při nastavování se ujistěte, že ústí trouby směřuje pryč od větru. Umístěte troubu alespoň 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.

Připojte pouze typy plynů uvedené na typovém štítku.

Používejte pouze s válci 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 uhasťte všechny otevřené ohně.

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

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

Během testování nikdy nekontrolujte těsnost otevřeným ohněm ani se nepokoušejte hořáky zapálit.

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

Na povrch pizzových kamenů nikdy nepoužívejte chemické čisticí prostředky nebo mýdla.

Nikdy nelijte vodu na horké kameny na pizzu, protože by to mohlo způsobit jejich prasknutí.

Při používání trouby a při manipulaci se zvláště horkými varnými zařízeními noste 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 abnormálně, vypněte ji a kontaktujte podporu 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 Pro | g Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ |
| b Kámen na pizzu ×2 | h Montážní držák |
| c Regulátor a hadice | i Křídlová matice (upevněná k digitálnímu teplotnímu centru) |
| d AA baterie pro zapalování | j Šrouby montážního držáku |
| e Držák na zápalky (přípevněný na spodní straně trouby) | k Kabel pro okolní teplotu |
| f Klíč Torx | l Potravinová sonda |
| + Návod k sestavení Koda 2 Pro | m Baterie AA ×2 |
| | + Návod k sestavení digitálního teplotního centra Ooni Connect |

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

NEZDVIHEJTE troubu s nasazenými kameny na pizzu.

VŽDY držte troubu ze spodní strany základny, **NIKDY** z vnitřní strany 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 Nastavení a montáž

- a. Vyberte vhodnou polohu a povrch pro nastavení.
 - i. Jako podpora trouby je ideální velký modulární 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 byly kameny 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

- i** Příhrádka na zapalovací baterie se nachází uvnitř pravé přední nohy (když stojíte čelem k troubě).
- a. Otevřete ji zatažením za jazýček a sejmutím krytu. Poté vložte dodanou baterii AA; dodržte správnou polarizaci +/-.
- b. Nasad'te kryt zpět a ujistěte se, že zapadl zpět na místo
- i** Pokud troubu skladujete déle než měsíc, vyjměte baterii.

2.2 Vložení kamenů na pizzu

- !** Kameny na pizzu jsou těžké. Dbejte opatrnosti, abyste si nepřiskřípli prsty.
- a. Oběma rukama opatrně zvedněte první kámen na pizzu a nasad'te ho tak, aby jeho zaoblený roh směřoval k zadnímu rohu trouby. Zasuňte kámen na pizzu na místo a dbejte opatrnosti, abyste nepoškrábali přední okraj na pizzu.
- b. Oběma rukama zvedněte druhý kámen na pizzu a zopakujte stejný postup na druhé straně.
- c. Chcete-li některý z kamenů na pizzu vyjmout, jednou rukou zatlačte nahoru před otvor ve spodní straně trouby tak, aby se přední část kamene na pizzu dostatečně nadzvedla a bylo možné kámen druhou rukou uchopit a vysunout. **Nikdy** se nepokoušejte vyjmout kameny na pizzu, když jsou horké.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™

! VAROVÁNÍ

Před použitím digitálního teplotního centra Ooni Connect™ si přečtěte návod k použití a uschovejte si ho pro budoucí použití.

Potravinové sondy a další přístupné části mohou být horké a ostré. Udržujte malé děti mimo dosah.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ používejte pouze podle pokynů v tomto návodu.

Abyste předešli poškození, digitální teplotní centrum Ooni Connect™ namontujte a jeho kabeláž ved'te pouze na místa uvedená v tomto návodu.

Potravinové sondy jsou vhodné pro použití při teplotách až do 250 °C (480 °F). Nepoužívejte při teplotách přesahujících tuto hodnotu nebo na otevřeném ohni.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ žádným způsobem neupravujte.

! UPOZORNĚNÍ

Před prvním použitím potravinové sondy ručně umyjte a osušte.

Potravinové sondy nejsou vhodné do myčky nádobí.

K čištění potravinových sond nepoužívejte chemikálie ani abrazivní čisticí prostředky.

Při výměně baterie za nesprávný typ hrozí nebezpečí výbuchu.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ funguje s potravinovými sondami Ooni. Jiné příslušenství může být nepřesné, nemusí fungovat nebo může způsobit poškození.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™

Použijte digitální teplotní rozbočovač Ooni Connect™ pro přesné a okamžité měření teploty ve stupních Celsia (°C) nebo Fahrenheita (°F). Připojte potravinovou sondu (sondy), abyste získali dokonalý pomalu propečený nebo opečený steak, a připojte je k aplikaci Ooni, abyste mohli celý proces sledovat bez potřeby dotýkat se trouby.

3 Vložte baterie

- Vyšroubujte šrouby pomocí šroubováku a odstraňte poklop.
- Vložte 2x AA baterie.
- Nasaďte zpět kryt a zajistěte ho šrouby.

i Pokud troubu skladujete déle než měsíc, vyjměte baterie.

Nastavení a montáž

4 Připevnění digitálního teplotního centra Ooni Connect™

- Pomocí 2 šroubů připevněte montážní držák ke spodní straně trouby.
- Připevněte digitální teplotní rozbočovač Ooni Connect™ k držáku pomocí palcové matice (je připevněna k rozbočovači).

4.1 Připojení kabelu pro okolní teplotu

- Zapojte kabel okolní teploty do vstupu na spodní straně trouby.
- Zapojte opačný konec do odpovídajícího vstupu na zadní straně digitálního teplotního rozbočovače Ooni Connect™.
- Všechny ostatní konektory na digitálním teplotním centru uzavřete.

4.2 Zajištění kabelu pro okolní teplotu

- Připevněte kabel ke spodní straně trouby.

5 Tlačítka a vstupy:

- | | |
|---|---|
| a Tlačítko napájení (dlouhé stisknutí)
volič °C / °F (krátké stisknutí) | d Vstup sondy do pokrmu 1 |
| b Teplotní cyklus (krátké stisknutí)
Aktivace Bluetooth (dlouhé stisknutí) | e Vstup pro potravinovou sondu 2 (volitelný) |
| c Tlačítko podsvícení
Úsporný režim (dlouhé stisknutí)
Podsvícení (krátké stisknutí) | f Vstup okolní teploty A |
| | g Tlačítko obnovení továrního nastavení |

Obrazovka

- | | |
|--|--|
| h Hlavní displej teploty | n Displej potravinové sondy 1 |
| i Teplotní kroužek | o Indikátor potravinové sondy 2 (volitelný) |
| j Indikátor °C | p Displej potravinové sondy 2 (volitelný) |
| k Indikátor °F | q Indikátor stavu Bluetooth |
| l Indikátor okolní teploty | r Indikátor slabé baterie |
| m Indikátor potravinové sondy 1 | s Indikátor ekologického režimu |

Použití digitálního teplotního centra Ooni Connect™

6 Stáhněte si aplikaci Ooni



Naskenováním si stáhněte aplikaci Ooni

Nastavení vašeho digitálního teplotního centra Ooni Connect™ je jednoduché. Aplikace Ooni vás provede každým krokem. Pokud již aplikaci Ooni máte, nezapomeňte ji aktualizovat na nejnovější verzi.

6.1 Zapnutí / vypnutí zařízení

- a. Zapněte zařízení krátkým stisknutím tlačítka napájení.
 - b. Vypněte zařízení dlouhým stisknutím tlačítka napájení.
- i** Pokud zařízení nepoužíváte, vypněte jej, abyste šetřili baterii. Zařízení se automaticky vypne po 45 minutách.

6.2 Nastavení ID trouby

Po prvním zapnutí je třeba nastavit ID trouby pro vaše digitální teplotní centrum Ooni Connect™.

- a. Pomocí tlačítek Teplotní cyklus (nahoru) a tlačítek podsvícení (dolů) můžete přepínat mezi identifikačními čísly trouby, dokud nedosáhnete správného čísla.
ID trouby pro Ooni Koda 2 Pro je 003.
- b. Toto ID trouby potvrďte stisknutím tlačítka napájení.

6.3 Změna ID trouby

Stisknutím a podržením tlačítka pro teplotní cyklus a tlačítka podsvícení na dobu 3 sekund znovu vyberte ID trouby. Jednoduše aktualizujte ID trouby a potvrďte výběr.

6.4 Aktivace párování Bluetooth

- a. Ujistěte se, že je na vašem zařízení povoleno Bluetooth. Otevřete aplikaci Ooni a přejděte na kartu Ooni Connect.
 - b. Stiskněte tlačítko teplotního cyklu na vašem digitálním teplotním centru Ooni Connect™ na dobu 3 sekund, dokud kontrolka připojení Bluetooth nezačne blikat. Připojte své zařízení podle pokynů v aplikaci Ooni.
 - c. Úspěšné připojení způsobí, že indikátor stavu Bluetooth přestane blikat a zůstane svítit.
- i** Pokud indikátor stavu Bluetooth začne rychle blikat, znamená to, že došlo k problému s připojením. Pokud problém přetrvává, zkuste proces párování restartovat.
- i** Pokud není připojení navázáno, Bluetooth se po krátké době vypne.

6.5 Údaje z potravinové sondy

- a. Zkontrolujte, zda je potravinová sonda připojena ke správnému vstupu. Poté se na displeji zobrazí teplota.
 - b. Chcete-li použít potravinovou sondu, sejměte kryt a zasuňte ji do masa v nejsilnějším místě. Vyhněte se kostem nebo tuku.
- i** Další potravinové sondy jsou k dispozici na stránkách ooni.com (podle geografické oblasti).

▲ VAROVÁNÍ

Před a po použití omyjte potravinovou sondu horkou mýdlovou vodou. Dbejte na to, abyste do vody neponořili kabel sondy a sondu po umytí ihned osušte.

Při manipulaci s potravinovou sondou buďte opatrní, protože má ostrý hrot.

Při manipulaci s horkou potravinovou sondou vždy používejte teplotně odolné rukavice.

Nepoužívejte teplotní sondy při teplotách vyšších než 450 °C (842 °F).

Špička potravinářské sondy, která se zasouvá do masa, by neměla být vystavena teplotám nad 250 °C (480 °F).

6.6 Změna měrné jednotky

- a. Jedním krátkým stisknutím tlačítka napájení můžete přepínat mezi stupni Celsia (°C) a Fahrenheita (°F).

6.7 Úsporný režim

Dlouhým stisknutím tlačítka podsvícení můžete přepínat mezi plným jasnem a úsporným režimem. V úsporném režimu krátkým stisknutím libovolného tlačítka se displej na krátkou dobu plně rozsvítí.

6.8 Upozornění na vybitou baterii

Když se baterie vybijí, rozsvítí se upozornění na vybitou baterii, které znamená, že byste měli baterie vyměnit při nejbližší příležitosti.

⚠ VAROVÁNÍ

Před výměnou baterií se vždy ujistěte, že trouba a teplotní centrum zcela vychladly.

6.9 Vysoká (Hi) nebo nízká (Lo) teplota

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ je navrženo ke snímání teplot vaření v rozsahu -30 °C (-22 °F) až 550 °C (999 °F) a teplot potravinových sond v rozsahu 0 °C (32 °F) až 100 °C (212 °F).

- i** Pokud jsou teploty mimo tento rozsah, na příslušném displeji se zobrazí buď Hi nebo Lo.

Péče a údržba

Digitální teplotní rozbočovač Ooni Connect™: Otřete vlhkým hadříkem a ihned osušte.

Potravinové sondy: Před a po každém použití omyjte horkou mýdlovou vodou. Dbejte na to, abyste do vody neponořili kabel sondy a sondu po umytí ihned osušte. Není vhodné do myčky.

Digitální teplotní centrum Ooni Connect™ skladujte uvnitř a pokud ho delší dobu nepoužíváte, vyjměte z něj baterii, abyste prodloužili její životnost a zabránili poškození.

Nikdy neponořujte digitální teplotní rozbočovač Ooni Connect™, potravinovou sondu nebo kabeláž do vody.

7 Instalace plynové hadice (je-li součástí dodávky)

- i** 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 redukční ventily musí mít certifikaci podle normy EN16129 a hadice podle normy EN16436, s maximální délkou 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 volná jubilejní spona je posunuta dále dolů po hadici směrem od konce.

- a. Konec hadice zahřejte na několik sekund v šálku převařené vody, aby změkkl. Zatlačte hadici na trn a ujistěte se, že je zcela usazena na těsnících prvcích. Viz referenční obrázky.
- b. Zasuňte uvolněnou hadicovou sponu zpět na spoj hadice a trnu.
- c. Jubilejní sponu utáhněte vhodným šroubovákem.

8 Připojení na plyn

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

! VAROVÁNÍ

Používejte pouze s válci 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.

8.1 Připojení plynové láhve

PLYNOVÁ LÁHEV PATIO

- !** 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. Spínač regulačního ventilu by měl být také ve svislé poloze (OFF).
 - d. Připojte sestavu regulátoru k láhvi natlačením na hrdlo láhve, dokud nezacvakne 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. Ujistěte se, že je ovládací kolečko trouby v poloze OFF.
 - c. Ujistěte se, že je ventil plynové lahve zcela UZAVŘEN, poté našroubujte regulátor na šroubení ventilu plynové lahve, dokud nebude těsnit.

9 Testování těsnosti

⚠ VAROVÁNÍ

Pokud kdykoli ucítíte plyn, uzavřete plynovou láhev nebo regulační ventil, otočte ovládací prvky na troubě do polohy VYPNUTO a uhasťte všechny otevřené ohně.

Během testování nikdy nekontrolujte těsnost otevřeným ohněm ani se nepokoušejte hořáky zapálit.

- Při každém opětovném připojení šroubení nebo výměně plynové láhve zkontrolujte pomocí spreje na detekci úniku nebo mýdlové vody, zda nedochází k úniku plynu.
- Pomocí štětce nebo stříkací láhve naneste roztok na přípojky a regulátor. Zkontrolujte plynovou hadici a naneste roztok na všechny praskliny, které najdete.
- 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 netěsní, **troubu nepoužívejte**. Požádejte o pomoc společnost Ooni.
- Pokud zjistíte netěsnost, **nepoužívejte** troubu; vyjměte plynovou láhev. Pokud je netěsnost zjištěna v troubě nebo hadici, kontaktujte podporu Ooni. Pokud je netěsnost zjištěna ve ventilu plynové láhve, kontaktujte svého dodavatele plynu.

10 Odpojení plynové láhve

- Otočte ovládací kolečko plynového hořáku do polohy VYPNUTO.
- U plynových láhví typu **patio** přepněte spínač regulačního ventilu do svislé polohy (VYPNUTO). U plynových lahví typu **POL** uzavřete ventil láhve jeho otočením.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko regulátoru pod spínačem ventilu, abyste ho z plynové láhve **patio** uvolnili.
- U plynové láhve typu **POL** odšroubujte regulátor ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Pokud je k dispozici, umístěte protiprachovou krytku na odkrytý vstup plynové láhve.

Zapálení trouby

⚠ VAROVÁNÍ

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

Pokud se hořák nezapálí podle očekávání, uzavřete přívod plynu a počkejte 5 minut, než se pokusíte troubu znovu zapálit. Tím se zajistí, že se veškerý plyn rozptýlí. Pokud se hořák nezapálí, prostudujte si průvodce řešením potíží na zadní straně návodu.

Troubu ovládejte pouze prostřednictvím ovládacího kolečka. Nikdy se nedotýkejte vnějších kovových povrchů ani kamenů na pizzu nebo skla, když je trouba zapnutá.

Při používání trouby a při manipulaci se zvláště horkými varnými zařízeními noste ochranné rukavice.

11 Zapalování

- a. Zatlačte a podržte ovládací kolečko a pomalu otáčejte proti směru pohybu hodinových ručiček, aby se zažehla jiskra a zapálila plyn. Po zapálení pokračujte v držení po dobu 5 sekund, abyste udrželi plamen.
- b. Ověřte, zda se plyn vznítil.
 - i. Pokud ano, přejděte ke kroku 13.
 - ii. Pokud se hořák nezapálí, přepněte 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 12.
- 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.

12 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 pomocí dodaného držáku na zápalky. Dodávaný držák na zápalky je připevněn k základně před zadní nohou.

- a. Pokud jste se již pokusili hořák zapálit pomocí ovládacího kolečka, nejprve přepněte do polohy VYPNUTO a počkejte 5 minut, než se veškerý plyn rozptýlí.
- b. Vložte zápalku do držáku na zápalky, zapalte zápalku a ústím trouby ji přiložte k hořáku.
- c. Zatlačte na ovládací kolečko, které odpovídá hořáku, a pomalu jej otočte 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.

13 Použití plynových hořáků

- 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.

14 Příprava trouby k použití

Před prvním pečením v troubě musíte troubu připravit k použití.

- ❗ Při vkládání ruky do trouby vždy noste rukavice.
 - a. Za tímto účelem spusťte troubu na nejvyšší teplotu po dobu 30 minut.
 - b. Vypněte troubu a nechte ji úplně vychladnout, poté vnitřek otřete suchými papírovými ručníky.

15 Vypnutí trouby

- a. Chcete-li troubu vypnout po přípravě k použití nebo po pečení, otáčejte ovládacím kolečkem ve směru hodinových ručiček, dokud se nevyigne a plamen nezhasne.
- b. Uzavřete přívod plynu a odpojte regulátor.

16 Pečení v troubě

- a. Zapněte hořák na plný výkon, aby se předeohřála trouba a kameny na pizzu, dokud nedosáhnou požadované teploty
- b. Přímou na kamenech 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 kameny pizzy. Nechte jej vyhořet a po vychladnutí trouby jej vyjměte. Další tipy naleznete v postupu čištění kamenů na pizzu v části o údržbě tohoto návodu.
- i **Důrazně doporučujeme** použít digitální infračervený teploměr Ooni k přesnému měření teploty pizza kamenů. Vaše kameny na pizzu se budou zahřívat pomaleji než vzduch uvnitř trouby. (Chcete-li uvařit skvělou pizzu, potřebujete rovnováhu obojího.) Proto je důležité používat digitální infračervený teploměr Ooni a digitální teplotní centrum Ooni Connect™, abyste zajistili, že teploty kamenů na pizzu a vzduchu jsou v rovnováze.



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

Nasazení a sejmутí skleněného štítu

17 Sejmутí štítu

Při hloubkovém čištění nebo po pečení větších kusů sejměte kryt podle následujícího postupu:

- ❗ Noste ochranné rukavice a ujistěte se, že je trouba vychladlá.
 - a. Položte levý palec nad šroub, abyste podepřeli závěs.
 - b. Pomocí klíče Torx povolte šroub proti směru hodinových ručiček a odemkněte pant.
 - c. Za pomoci palce závěs spusťte lehce dolů, aby bylo možné spustit dolů štít.
 - d. Oběma rukama opatrně zvedněte levou stranu štítu a zatažením dopředu ho uvolněte z pravého držáku.
 - e. Chcete-li závěs zavřít, položte levý palec pod pant a jemně jej zatlačte nahoru, dokud nebude ležet naplocho na těle trouby. Držte závěs na místě a otočením šroubu ve směru hodinových ručiček zajistěte.
 - f. Ujistěte se, že je závěs zajištěn na místě.

18 Nasazení štítu

- ❗ Noste ochranné rukavice a ujistěte se, že je trouba vychladlá.
 - a. Otevřete závěs pomocí torxního klíče a povolte šroub (proti směru pohybu hodinových ručiček).
 - b. Oběma rukama naved'te pravou stranu štítu do držáku ve tvaru U v pravém horním rohu ústí trouby.
 - c. Levou stranu štítu vložte do vybrání v levém závěsu.
 - d. Umístěte levý palec pod pant a jemně jej zatlačte nahoru, dokud nebude ležet naplocho na těle trouby. Držte pant v této poloze.
 - e. Pomocí klíče Torx utáhněte šroub ve směru hodinových ručiček a zajistěte pant.
 - f. Ujistěte se, že je závěs zajištěn na místě.

19 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.

20 Čištění interiéru

- Po každém použití troubu vypněte a nechte ji zcela vychladnout, než otřete vnitřní povrchy a podél trubek hořáku suchými papírovými ručníky.
- Pokud je skleněný štít znečištěný, můžete ho pečlivě vyčistit vlhkou utěrkou nebo suchou papírovou utěrkou. U odolných skvrn sejměte štít podle přiloženého návodu (krok 17).

21 Čištění exteriéru

- Vnější plášť trouby lze otřít teplou mýdlovou vodou a ihned vysušit. Vyhněte se abrazivním čistícím prostředkům nebo prostředkům s agresivními chemikáliemi.
- Pro dlouhodobější skladování a zachování vzhledu vaší trouby použijte kryt Ooni Koda 2 Pro, který lze objednat od ooni.com. Při delším nepoužívání trouby ji doporučujeme skladovat v interiéru.

22 Čištění kamenů na pizzu

- !** **Na kameny na pizzu nikdy** nepoužívejte chemické čistící prostředky nebo mýdla. **Nikdy** nevystavujte kameny na pizzu působení vody. Kameny na pizzu není třeba mýt. Je zcela normální, že se jejich vzhled v průběhu času mění.
- Zapněte troubu na plný výkon na 45 minut, ale nepečte v ní. Kameny na pizzu se při vysokých teplotách samy vyčistí a veškeré zbytky jídla nebo nečistoty se promění v popel.
 - Nechte troubu zcela vychladnout a poté z ní odstraňte popel smetáčkem Ooni na troubu na pizzu.
- i** Poznámka: Kameny na pizzu do trouby jsou symetrické a oboustranné, takže je můžete mezi jednotlivými použitími (po vychladnutí) otočit a při příštím vaření spálit všechny odolné zbytky zespodu.

23 Výměna zapalovací baterie

- Pokud potřebujete vyměnit zapalovací baterii, přečtěte si část 2.1 a podle stejných pokynů vyjměte starou baterii a nainstalujte novou.
- 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 společnosti 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 denne vejledning fuldt ud, før du samler, installerer, bruger eller servicerer 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.

Modifier ikke apparatet.

Dette apparat er ekstremt varmt under brug.

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

Betjen kun ovnen ved hjælp af drejeknappen. Rør aldrig ved de udvendige metaloverflader eller pizzastenen, 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 når nationale forhold 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 Pro-ovn | g Ooni Connect™
Digital Temperaturhub |
| b Pizzasten x 2 | h Monteringsbeslag |
| c Regulator og slange | i Tommelfingermøtrik (fastgjort til
den digitale temperaturhub) |
| d AA-batteri til tænding | j Skruer til monteringsbeslag |
| e Tændstikholder
(fastgjort til undersiden af ovnen) | k Kabel til omgivelsestemperatur |
| f Torx-nøgle | l Fødevareronde |
| + Monteringsvejledning til Koda 2 Pro | m AA-batterier x 2 |
| | + Monteringsvejledning til Ooni
Connect Digital Temperature Hub |

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

Løft **IKKE** ovnen, mens pizzastenen er indsat.

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.*

*Gældende vilkår og betingelser

2 Opsætning og samling

- a. Vælg en passende position og overflade til opsætning.
 - i. Ooni stort modulbord eller en anden robust metal- eller træoverflade er ideel til understøttelse af ovnen. 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 tilsligtede placering.

2.1 Installation af tændingsbatteriet

- i** Rummet med tændingsbatteriet er placeret i det forreste højre ben (når du vender mod ovnen).
 - a. Åbn ved at trække flappen ned og fjerne overtrækket. Montér derefter det medfølgende AA-batteri, og vær opmærksom på +/- orienteringen.
 - b. Sæt dækslet på igen, og sørg for, at det klikker på plads igen
- i** Hvis du opbevarer ovnen i mere end en måned, skal du fjerne batteriet.

2.2 Indsættelse af pizzastenene

- !** Pizzastenene er tunge; Pas på ikke at klemme fingrene.
 - a. Brug begge hænder til forsigtigt at løfte den første pizzasten, og anbring den, så det afrundede hjørne vender mod bagenden af ovnen. Skub pizzastenen på plads, og pas på ikke at ridse pizzakanten.
 - b. Brug begge hænder til at løfte den anden pizzasten, og gentag processen i den anden side.
 - c. For at fjerne en af pizzastenene skal du bruge den ene hånd til at skubbe den op gennem hullet i bunden af ovnen, indtil forsiden af pizzastenen tipper nok op til, at du kan gribe fat om den og skubbe den ud med den anden hånd. Forsøg **aldrig** at fjerne pizzastenene, mens de er varme.

Ooni Connect™ Digital Temperaturhub

⚠ ADVARSEL

Læs instruktionerne, før du bruger Ooni Connect™ digital temperaturhub, og gem dem til fremtidig reference.

Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk.

Brug kun Ooni Connect™ Digital Temperature Hub som anvist i denne vejledning.

For at undgå skader må du kun montere Ooni Connect™ Digital Temperature Hub og føre kablerne til de steder, der er beskrevet i denne vejledning.

Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk.

Modificer ikke Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ FORSIGTIGHED

Vask og tør fødesonderne i hånden før første brug.

Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk. Fødevarer og andre tilgængelige dele kan være varme og skarpe. Hold små børn væk.

Brug ikke kemikalier eller slibende rengøringsmidler til at rengøre fødevarer og andre tilgængelige dele. Brug kun Ooni Connect™ Digital Temperature Hub som anvist i denne vejledning.

Eksplodingsfare, hvis batteriet udskiftes med en forkert type.

Ooni Connect™ Digital temperaturhub er kompatibel med Ooni-fødevarer og andre tilgængelige dele. Andet tilbehør kan være unøjagtigt, ikke fungere eller potentielt forårsage skade.

Ooni Connect™ Digital Temperaturhub

Brug Ooni Connect™ Digital Temperature Hub til nøjagtige og øjeblikkelige temperaturmålinger i Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). Tilslut fødevareronde(r) for at få den perfekte langtidsstegning eller stegte bøf, og opret forbindelse til Ooni-appen for at overvåge alt dette uden at skulle røre ved din ovn.

3 Installer batterier

- Fjern skrueerne med en skruetrækker, og fjern lugen.
 - Indsæt 2 x AA-batterier.
 - Sæt lugen på plads, og fastgør skrueerne.
- i** Hvis du opbevarer ovnen i mere end en måned, skal du fjerne batterierne.

Opsætning og samling

4 Montering af Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- Sæt monteringsbeslaget fast på ovnens underside med 2 beslagskrueer.
- Sæt Ooni Connect™ Digital temperaturhubben på beslaget ved hjælp af fingermøtrikken (følger med hubben).

4.1 Montering af kablet til omgivelsestemperatur

- Sæt kablet til omgivelsestemperatur i indgangen på undersiden af ovnen.
- Sæt den modsatte ende i den tilsvarende indgang på bagsiden af Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- Luk alle andre porte på den digitale temperaturhub.

4.2 Fastgørelse af kablet til den omgivende temperatur

- Klips kablet fast på undersiden af ovnen.

5 Knapper og indgange:

- | | |
|--|---|
| a Tænd/sluk-knap (langt tryk)
°C / °F vælger (kort tryk) | d Fødevarerondeindgang 1 |
| b Temperaturcyklus (kort tryk)
Bluetooth-aktivering (langt tryk) | e Fødevarerondeindgang
2 (ekstraudstyr) |
| c Knap til baggrundsbelysning
Økotilstand (langt tryk)
Baggrundsbelysning (kort tryk) | f Indgang til
omgivelsestemperatur A |
| | g Knap til fabriksnulstilling |

Skærm

h Visning af hovedtemperatur	n Display for fødevareronde 1
i Temperatur ring	o Indikator for fødevareronde 2 (ekstraudstyr)
j °C-indikator	p Display for fødevareronde 2 (ekstraudstyr)
k °F indikator	q Bluetooth-statusindikator
l Indikator for omgivelsestemperatur	r Indikator for lavt batteri
m Indikator for fødevareronde 1	s Indikator for øko-tilstand

Brug af Ooni Connect™ Digital temperaturhub

6 Download Ooni-appen



Scan for at downloade Ooni-appen

Opsætning af din Ooni Connect™ Digital temperaturhub er enkel, og Ooni-appen guider dig gennem hvert trin. Hvis du allerede har Ooni-appen, skal du sørge for at opdatere til den nyeste version.

6.1 Tænder/slukker for enheden

- Tænd for enheden med et kort tryk på tænd / sluk-knappen.
 - Sluk for enheden med et langt tryk på tænd/sluk-knappen.
- i** Sluk for din enhed, når den ikke er i brug, for at spare på batteriet. Enheden slukker automatisk efter 45 minutter.

6.2 Indstilling af ovn-id

Efter den første tænding skal du indstille ovn-id'et for din Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

- Brug temperaturcyklusknappen (op) og baggrundsbelysningsknappen (ned) til at skifte mellem ovnens id-numre, indtil det korrekte vises.

Ovn-id'et for Ooni Koda 2 Pro er 003.

- Bekræft dette ovn-id ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

6.3 Ændring af ovn-ID

Tryk på og hold temperaturcyklusknappen og baggrundsbelysningsknappen nede i 3 sekunder for at genvælge ovn-id'et. Du skal blot opdatere ovn-id'et og bekræfte valget.

6.4 Aktivering af Bluetooth-parring

- Sørg for, at Bluetooth er aktiveret på din enhed. Åbn Ooni-appen, og naviger til fanen Ooni Connect.
 - Tryk og hold temperaturcyklusknappen på din Ooni Connect™ Digital temperaturhub nede i 3 sekunder, indtil Bluetooth-statusindikatoren begynder at blinke. Følg instruktionerne i Ooni-appen for at tilslutte enheden.
 - En vellykket forbindelse vil få Bluetooth-statusindikatoren til at holde op med at blinke og forblive tændt.
- i** Hvis Bluetooth-statusindikatoren begynder at blinke hurtigt, betyder det, at der er et problem med forbindelsen. Prøv at genstarte parringsprocessen, hvis problemet fortsætter.
 - i** Hvis der ikke oprettes forbindelse, slukkes Bluetooth efter kort tid.

6.5 Aflæsning af fødevarerens

- Kontrollér, at fødevarerens sonden er sat i den rigtige indgang. Derefter vises temperaturen i displayet.
 - Når du bruger fødevarerens sonden, skal du fjerne hættten og derefter sørge for at stikke den ind i den tykkeste del af kødet uden at ramme knogler eller fedt.
- i** Yderligere fødevarerens sonder fås hos ooni.com (afhænger af område).

⚠ ADVARSEL

Før og efter brug skal fødevarerens sonden rengøres med varmt sæbevand uden at nedsænke ledningen i vand, og tørres med det samme.

Vær forsigtig, når du håndterer fødevarerens sonden, da den er skarp.

Brug altid varmebestandige handsker, hvis du håndterer fødevarerens sonden, når den er varm.

Brug ikke fødevarerens sonderne ved temperaturer over 450 °C (842 °F).

Spidsen af fødevarerens sonden, som indsættes i kødet, må ikke udsættes for temperaturer over 250 °C (480 °F).

6.6 Ændring af måleenheden

- Brug et kort, enkelt tryk på tænd/sluk-knappen til at skifte mellem Celsius (°C) og Fahrenheit (°F).

6.7 Økotilstand

Brug et langt tryk på baggrundsbelysningsknappen til at skifte mellem fuld lysstyrke og økotilstand. Når du er i Eco-tilstand, vil et kort tryk på en hvilken som helst knap oplyse displayet fuldt ud i en kort periode.

6.8 Advarsel om lavt batteri

Når batterierne er ved at løbe tør, tændes advarslen om lavt batteri, hvilket indikerer, at du bør skifte batterier ved næste tilgængelige lejlighed.

⚠ ADVARSEL

Sørg altid for, at ovnen og temperaturnavet er helt kølige, før du udskifter batterierne.

6.9 Høj (Hi) eller Lav (Lo) temperatur

Ooni Connect™ Digital temperaturhub er designet til at aflæse tilberedningstemperaturer mellem -30 °C (-22 °F) og 550 °C (999 °F) og fødevarerondetemperaturer mellem 0 °C (32 °F) og 100 °C (212 °F).

- ⓘ Hvis temperaturerne ligger uden for dette område, viser det relevante display enten Hi eller Lo.

Pleje og vedligeholdelse

Ooni Connect™ Digital temperaturhub: Tør af med en fugtig klud, og tør straks.

Fødevarerondet: Før og efter hver brug skal de rengøres med varmt sæbevand. Undgå at nedsænke ledningen i vand, og tør den af med det samme. Tåler ikke opvaskemaskine.

Opbevar din Ooni Connect™ Digital temperaturhub indendørs og i længere perioder uden brug. Tag batteriet ud for at forlænge batteriets levetid og forhindre skader.

Nedsæk aldrig Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, madsonden eller ledningerne i vand.

7 Montering af gasledning (hvis inkluderet)

- ⓘ Ovnens 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.
 - 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.

8 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 enhver antændelseskilde.

Apparatet og gasflasken skal være mindst 635 mm fra hinanden.

Tilslut kun gastyper, der er angivet på typeskiltet.

8.1 Tilslutning af gasflasken

PATIO-GASFLASKE

- ❗ 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 ovns 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 venstregevind (mod uret).
 - a. Undersøg ventilforbindelserne, porten og regulatorenheden. Fjern eventuelt snavs og inspicér slangen for skader.
 - b. Sørg for, at ovns 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.

9 Test for lækager

⚠ ADVARSEL

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

Kontroller aldrig for utætheder med åben ild, og forsøg aldrig at antænde brænderne 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 udsifter 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 du observerer en utæthed i slangefittingen, skal du stramme fittingen og kontrollere igen for utætheder. Hvis der fortsat er lækage, eller hvis der er en utæt revne i slangen, må du **ikke** bruge ovnen. Kontakt Ooni support for at få hjælp.
- d. Hvis du finder en lækage, må du **ikke** bruge ovnen. Afmonter gasflasken. Hvis lækagen findes i ovnen eller slangen, skal du kontakte Ooni support. Hvis lækagen findes i gasflaskeventilen, skal du kontakte din gasleverandør.

10 Frakobling af gasflasken

- a. Drej gasbrænderens kontrolknop 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 udløserknop under ventilkontakten for at frigøre den fra en **terrassegasflaske**.
- d. På **POL-gasflasken** skrues regulatoren af med uret.
- e. Hvis den er til stede, skal du placere støvhætten på det blotlagte gasflaskeindløb.

Tænd din ovn

⚠ ADVARSEL

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

Hvis brænderen ikke tænder som forventet, skal du slukke for gassen og vente 5 minutter, før du forsøger at tænde igen. Dette er for at sikre, at al gas fordamper. Hvis brænderen ikke tænder, se fejlfindingsvejledningen bagerst i manualen.

Betjen kun ovnen ved hjælp af drejeknappen. Rør aldrig ved de udvendige metaloverflader eller pizzastenen eller glasset, mens ovnen er tændt.

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

11 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, så gå til trin 13.
 - 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 12.
- c. Hvis flammer antændes korrekt, skal de se ud som illustrationen.
- d. Se fejlfindingsafsnittet, hvis brænderen slukkes ved et uheld.

12 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 ved hjælp af kontrolhjulet, kan du tænde den med en tændstik ved hjælp af den medfølgende tændstikholder. Den medfølgende tændstikholder er fastgjort til basen foran bagbenet.

- a. Hvis du allerede har forsøgt at tænde brænderen ved hjælp af drejeknappen, skal du først dreje den til OFF-position og vente 5 minutter på, at eventuel gas forsvinder.
- b. Sæt en tændstik i tændstikholderen, tænd tændstikken og rør den mod brænderen gennem ovnens munding.
- c. Skub drejeknappen ind, som svarer til brænderen, og drej den langsomt til den maksimale indstilling. Brænderen skal antændes 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.

13 Brug af gasbrænderne

- a. Drej kontrolknappen for at justere flammen og temperaturen efter behov.
 - i. Gasbrænderen er slukket.
 - ii. Gasbrænderen er indstillet til **maksimal** flamme.
 - iii. Gasbrænderen er indstillet til **minimal** flamme.

14 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 tørre køkkenrulle.

15 Slukning af ovnen

- For at slukke efter klargøring eller tilberedning skal du dreje gasreguleringsknappen med uret, indtil den stopper, og flammen slukkes.
- Sluk for gastilførslen, og afbryd regulatoren.

16 Madlavning i din ovn

- Tænd for brænderen med fuld effekt for at forvarme ovnen og pizzastenene, indtil de når den ønskede temperatur
- Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserede retter direkte på pizzastenene. For at tilberede kød, grøntsager eller andre retter skal du bruge udvalget af Ooni støbejern og Ooni pander eller andet Ooni-godkendt madlavningstilbehør.

! **Ræk aldrig** ind i ovnen for at fjerne madrester, der er faldet ned på pizzastenene. Lad det brænde ud, og fjern det derefter, når ovnen er afkølet. Se rengøringsproceduren for pizzastenen i vedligeholdelsesafsnittet i denne vejledning for at få yderligere tip.

i Vi anbefaler kraftigt at bruge et Ooni digitalt infrarødt termometer til nøjagtigt at måle pizzastenens temperatur. Dine pizzasten opvarmes langsommere end luften inden 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 Ooni Connect™ digital temperaturhub for at sikre, at temperaturen i dine 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.

Påsætning og afmontering af glasskærmen

17 Fjernelse af visiret

Følg disse trin for at fjerne skærmen ved hovedrengøring eller tilberedning af større emner i ovnen:

- Brug beskyttelseshandsker, og sørg for, at din ovn er kølig.
 - Placer din venstre tommelfinger over skruen for at understøtte hængslet.
 - Brug Torx-nøglen til at låse hængslet op ved at dreje skruen mod uret.

- c. Sænk forsigtigt hængslet med din venstre tommelfinger, hvilket gør det muligt for visiret at sænke sig.
- d. Brug begge hænder til forsigtigt at løfte venstre side af skærmen op, og træk den fremad for at frigøre den fra højre beslag.
- e. For at lukke hængslet skal du placere din venstre tommelfinger under hængslet og skubbe det forsigtigt opad, indtil det ligger fladt mod ovnhuset. Hold hængslet på plads, og drej skruen med uret for at låse.
- f. Sørg for, at hængslet er låst på plads.

18 Montering af skærmen

- ❗ Brug beskyttelseshandsker, og sørg for, at din ovn er kølig.
- a. Åbn hængslet ved at bruge Torx-nøglen til at løsne skruen mod uret.
- b. Brug begge hænder til at føre højre side af visiret ind i det U-formede beslag øverst til højre i ovnmunden.
- c. Placer venstre side af visiret i fordybningen på venstre hængsel.
- d. Anbring venstre tommelfinger under hængslet, og skub det forsigtigt opad, indtil det ligger fladt mod ovnhuset. Hold hængslet i denne position.
- e. Brug Torx-nøglen til at stramme skruen med uret, og lås hængslet.
- f. Sørg for, at hængslet er låst på plads.

19 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.

20 Rengøring af interiøret

- a. Efter hver brug skal du slukke for ovnen og lade den køle helt af, før du tørrer de indvendige overflader og langs med brænderørene af med tør papirserviet.
- b. Hvis glasvisiret er snavset, kan du rengøre det omhyggeligt med en fugtig klud eller tørt køkkenrulle. Ved genstridige pletter skal du fjerne visiret i henhold til de medfølgende instruktioner (trin 17).

21 Rengøring af det udvendige

- a. Ovnens udvendige skal kan tørres af med varmt sæbevand og straks tørres. Undgå slibende rengøringsmidler eller produkter med skræppe kemikalier.
- b. Til længerevarende opbevaring og for at bevare overfladen på ovnen skal du bruge Ooni Koda 2 Pro-overtræk, som kan bestilles på ooni.com. Vi anbefaler at opbevare ovnen indendørs i længere perioder uden brug.

22 Rengøring af pizzastenene

- ❗ **Brug aldrig** kemiske rengøringsmidler eller sæber på pizzastenene. Udsæt **aldrig** dine pizzasten for vand. Pizzastenene kræver ikke rengøring. Det er helt normalt, at deres udseende ændrer sig over tid.
- a. Tænd for ovnen ved maksimal effekt i 45 minutter uden at tilberede noget i den. Pizzastenene renses sig selv ved høje temperaturer, og eventuelle madrester eller snavs bliver til aske.
 - b. Lad ovnen køle helt af, og børst derefter asken væk med en Ooni Pizza Ovnbørste.
- i Bemærk! Pizzastenene i din ovn er symmetriske og dobbeltsidede, så du kan vende dem om mellem hver brug (når de er afkølet) og brænde eventuelle vanskelige rester af på undersiden, næste gang du laver mad.

23 Udskiftning af tændingsbatteriet

- a. Hvis det bliver nødvendigt at udskifte tændingsbatteriet, skal du se afsnittet 2.1 og følge de samme instruktioner for at fjerne det gamle og installere et nyt.
- 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 KEINERLEI 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 JEDWEDER 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 des Pizzasteins 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 Pro
- b** 2 Pizzasteine
- c** Regler und Schlauch
- d** AA-Batterie für die Zündung
- e** Streichholzhalter (angebracht an der Unterseite des Ofens)
- f** Torx-Schlüssel
- +** Montageanleitung für Koda 2 Pro
- g** Digitales Temperature Hub Ooni Connect™
- h** Montagehalterung
- i** Rändelmutter (befestigt am digitalen Temperature Hub)
- j** Schrauben für Montagehalterung
- k** Kabel für Umgebungstemperatur
- l** Lebensmittelsonde
- m** 2 AA-Batterien
- +** Montageanleitung für Ooni Connect Digital Temperature Hub

* 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](https://www.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 Large Modular 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 Ofens 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 aufzustellen, dass die Pizzasteine in einer Höhe von 1,1 m über dem Boden liegen.
- 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

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

2.2 Einsetzen der Pizzasteine

- !** Die Pizzasteine sind schwer. Umsichtig handhaben, um nicht die Finger einzuklemmen.
- a. Den ersten Pizzastein umsichtig mit beiden Händen aufnehmen und mit der abgerundete Ecke zur hinteren Ecke des Ofens weisend einsetzen. Den Pizzastein in die vorgegebene Position schieben. Dabei darauf achten, die Pizzaleiste nicht zu beschädigen.
- b. Den zweiten Pizzastein mit beiden Händen aufnehmen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.
- c. Um einen der beiden Pizzasteine 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** Pizzasteine zu entfernen versuchen, die noch heiß sind.

Digitales Temperature Hub Ooni Connect™

⚠ WARNHINWEIS

Lesen Sie vor Verwendung des Ooni Connect™ Digital Temperature Hub die Anleitung und bewahren Sie sie diese zur späteren Bezugnahme auf.

Lebensmittelsonden und andere zugängliche Teile können heiß werden und scharfe Kanten aufweisen. Von Kinder fernhalten.

Den Ooni Connect™ Digital Temperature Hub nur gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung verwenden.

Um Schäden zu vermeiden, das Ooni Connect™ Digital Temperature Hub nur gemäß dieser Anleitung montieren sowie das/die Kabel nur entlang der in dieser Anleitung angegebenen Verlegeroute(n) anbringen.

Die Lebensmittelsonden sind für den Einsatz bei Temperaturen von bis zu 250 °C geeignet. Nicht bei höheren Temperaturen oder auf offener Flamme verwenden.

Am Ooni Connect™ Digital Temperature Hub keine Modifikationen vornehmen.

⚠ VORSICHT

Die Lebensmittelsonden vor dem ersten Gebrauch von Hand reinigen und trocknen.

Die Lebensmittelsonden sind nicht spülmaschinenfest.

Zum Reinigen der Lebensmittelsonden keine Chemikalien oder Scheuermittel verwenden.

Wenn die Batterie durch eine des falschen Typs ersetzt wird, besteht Explosionsgefahr.

Das Ooni Connect™ Digital Temperature Hub arbeitet nur mit Ooni-Lebensmittelsonden genau. Anderes Zubehör kann ungenaue Werte liefern, nicht funktionieren oder Schäden verursachen.

Digitales Temperature Hub Ooni Connect™

Das Ooni Connect™ Digital Temperature Hub wird für das genaue und sofortige Erfassen der Temperatur in Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) verwendet. Um den perfekt schonend gegarten Braten oder ein Steak wie aus dem Bilderbuch zu erhalten, die Lebensmittelsonde(n) anschließen, ein Verbindung zur Ooni-App herstellen und dann alles überwachen – ohne den Ofen berühren zu müssen.

3 Einsetzen der Batterien

- a. Die Schrauben mit einem Schraubendreher entfernen und die Klappe abnehmen.
 - b. 2 AA-Batterien einlegen.
 - c. Die Klappe wieder anbringen und die Schrauben wieder befestigen.
- i** Wenn der Ofen für mehr als einen Monat gelagert wird, die Batterien entfernen.

Einrichtung und Montage**4 Anbringen des Ooni Connect™ Digital Temperature Hub**

- a. Die Montagehalterung mit 2 Schrauben an der Unterseite des Ofens anbringen.
- b. Das Ooni Connect™ Digital Temperature Hub mit der Rändelmutter (am Hub angebracht) an der Halterung befestigen.

4.1 Anbringen des Kabels für die Umgebungstemperatur

- a. Das Kabel für die Umgebungstemperatur in den Eingang an der Unterseite des Ofens einsetzen.
- b. Das entgegengesetzte Ende in den entsprechenden Eingang an der Rückseite des Ooni Connect™ Digital Temperature Hub einsetzen.
- c. Alle anderen Anschlussöffnungen am Digital Temperature Hub verschließen.

4.2 Sichern des Kabels für die Umgebungstemperatur

- a. Das Kabel an der Unterseite des Ofens befestigen.

5 Tasten und Eingänge:

- a** Betriebstaste (lang drücken)
Wahltaste °C / °F (kurz drücken)
- b** Temperaturzyklus (kurz drücken)
Bluetooth-Aktivierung
(lang drücken)
- c** Taste für die
Hintergrundbeleuchtung
Eco-Modus (lang drücken)
Hintergrundbeleuchtung
(kurz drücken)
- d** Lebensmittelsonde Eingang 1
- e** Lebensmittelsonde Eingang 2
(optional)
- f** Umgebungstemperatur Eingang A
- g** Taste zum Zurücksetzen auf
die Werkseinstellungen

Bildschirm

- h** Haupttemperaturanzeige
- i** Temperaturring
- j** Anzeige °C
- k** Anzeige °F
- l** Anzeige der
Umgebungstemperatur
- m** Anzeige Lebensmittelsonde 1
- n** Display Lebensmittelsonde 1
- o** Display Lebensmittelsonde 2 (optional)
- p** Display Lebensmittelsonde 2 (optional)
- q** Bluetooth-Statusanzeige
- r** Anzeige für schwache Batterie
- s** Anzeige des Eco-Modus



Einscannen, um die Ooni-App herunterzuladen

Das Einrichten des Ooni Connect™ Digital Temperature Hub ist einfach. Die Ooni-App begleitet Sie bei jedem Schritt. Falls Sie die Ooni-App bereits nutzen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie die neueste Version verwenden.

6.1 Einschalten und Ausschalten des Geräts

- a. Das Gerät mit einem kurzen Druck auf die Betriebstaste einschalten.
- b. Das Gerät mit einem langen Druck auf die Betriebstaste ausschalten.
- i** Um die Batterie zu schonen, das Gerät ausschalten, wenn es nicht verwendet wird. Das Gerät schaltet sich nach 45 Minuten automatisch ab.

6.2 Festlegen der Ofen-ID

Nach dem ersten Einschalten muss die Ofen-ID für den Ooni Connect™ Digital Temperature Hub eingestellt werden.

- a. Mit der Taste für den Temperaturzyklus (aufwärts) und der Taste für die Hintergrundbeleuchtung (abwärts) die Nummern der Ofen-ID aufrufen, bis die richtige Nummer angezeigt wird.

Die Ofen-ID für Ooni Koda 2 Pro lautet 003.

- b. Diese Ofen-ID durch Drücken der Betriebstaste bestätigen.

6.3 Ändern der Ofen-ID

Um die Ofen-ID erneut auszuwählen, die Taste für den Temperaturzyklus und die Taste für die Hintergrundbeleuchtung gleichzeitig drücken und 3 Sekunden lang halten. Die Ofen-ID aktualisieren und die Auswahl bestätigen.

6.4 Aktivieren der Bluetooth-Kopplung

- a. Sicherstellen, dass Bluetooth auf dem Gerät aktiviert ist. Die Ooni-App öffnen und die Registerkarte Ooni Connect aufrufen.
 - b. Die Taste für den Temperaturzyklus am Ooni Connect™ Digital Temperature Hub 3 Sekunden lang drücken, bis die Bluetooth-Statusanzeige zu blinken beginnt. Um das Gerät zu verbinden, die Anweisungen in der Ooni-App befolgen.
 - c. Nach erfolgreichem Verbindungsvorgang hört die Bluetooth-Statusanzeige auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.
- i** Schnelles Blinken der Bluetooth-Statusanzeige weist auf ein Verbindungsproblem hin. Falls das Problem weiterhin vorliegt, den Kopplungsvorgang neu starten.
 - i** Wenn keine Verbindung hergestellt wird, schaltet sich Bluetooth nach kurzer Zeit ab.

6.5 Ablesen der Lebensmittelsonde

- a. Überprüfen, ob die Lebensmittelsonde an den vorgegebenen Eingang angeschlossen ist. Die Temperatur wird dann auf dem Display angezeigt.
 - b. Vor Verwendung der Lebensmittelsonde die Kappe entfernen. Die Sonde an der dicksten Stelle des Fleisches einführen. Dabei Knochen oder Fett umgehen.
- i** Zusätzliche Lebensmittelsonden sind auf ooni.com erhältlich (je nach Vertriebsgebiet).

⚠ WARNHINWEIS

Die Lebensmittelsonde vor und nach dem Gebrauch mit heißer Seifenlauge reinigen. Dabei den Draht nicht in die Flüssigkeit gelangen lassen. Die Sonde sofort abtrocknen.

Die Lebensmittelsonde umsichtig handhaben. Sie ist scharf.

Beim Handhaben der heißen Lebensmittelsonde immer Schutzhandschuhe tragen.

Die Lebensmittelsonden nicht bei Temperaturen über 450 °C verwenden.

Der in das Fleisch eingeführte Teil der Sonde darf keinen Temperaturen über 250 °C ausgesetzt werden.

6.6 Ändern der Maßeinheit

- a. Kurzes einmaliges Drücken der Betriebstaste ändert die Maßeinheit zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F).

6.7 Eco-Modus

Langes Drücken der Taste für die Hintergrundbeleuchtung wechselt zwischen voller Helligkeit und Eco-Modus. Im Eco-Modus wird das Display durch kurzes Drücken einer beliebigen Taste für kurze Zeit mit voller Helligkeit beleuchtet.

6.8 Warnhinweis bei schwacher Batterie

Bei schwachen Batterien leuchtet der entsprechende Warnhinweis auf. Die Batterien sollen dann bei nächster Gelegenheit ersetzt werden.

⚠ WARNHINWEIS

Vor dem Ersetzen der Batterien sicherstellen, dass der Ofen und das Temperature Hub vollständig abgekühlt sind.

6.9 Hohe (Hi) oder niedrige (Lo) Temperatur

Das Oni Connect™ Digital Temperature Hub misst Gartemperaturen zwischen -30 °C und 550 °C. Es zeigt weiterhin die von Lebensmittelsonden ermittelten Temperaturen zwischen 0 °C und 100 °C an.

- i** Falls die Temperaturen außerhalb dieser Bereiche liegen, zeigt das entsprechende Display entweder Hi oder Lo an.

Pflege und Wartung

Oni Connect™ Digital Temperature Hub: Mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen.

Lebensmittelsonden: Vor und nach jedem Gebrauch mit heißer Seifenlauge reinigen. Darauf achten, dass der Draht nicht in die Flüssigkeit gelangt. Sofort abtrocknen. Nicht spülmaschinenfest.

Das Oni Connect™ Digital Temperature Hub nur im Innenbereich aufbewahren. Wenn es für längere Zeit nicht benutzt wird, die Batterie entfernen, um die Lebensdauer zu verlängern und Schäden zu vermeiden.

Das Oni Connect™ Digital Temperature Hub, die Lebensmittelsonde oder den Draht niemals in Flüssigkeit gelangen lassen.

7 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

Gekaufte oder ersetzte Regler und Schläuche müssen jeweils gemäß EN16129 und 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 Verbindungstelle von Schlauch und Stutzen schieben.
- c. Die Schlauchschelle mit einem geeigneten Schraubendreher festziehen.

8 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.

8.1 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.

9 Prüfung auf Lecks

⚠ WARNHINWEIS

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

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

- a. Bei jedem Wiederanschluss von Armaturen oder Ersetzen von Gasflaschen auf Lecks prüfen. Dazu ein Leckermittlungsspray oder eine Lösung aus Seifenlaug 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, den Ofen **nicht betreiben**. Wenden Sie sich für Hilfe an den Ooni-Support.
- d. Bei ermitteltem Leck den Ofen **nicht betreiben**. Die Gasflasche entfernen. Bei Lecks im Ofen oder im Schlauch den Ooni-Support kontaktieren. Bei Lecks im Gasflaschenventil den Gasflaschenanbieter kontaktieren.

10 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.

Zünden des Ofens

⚠ WARNHINWEIS

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

Falls der Brenner nicht wie erwartet zündet, die Gaszufuhr schließen, 5 Minuten warten und dann einen erneuten Zündversuch starten. Damit soll sichergestellt werden, dass sich ausgetretenes Gas verflüchtigt. Falls der Brenner nicht zündet, die Anleitung zur Fehlerbehebung am Ende des Handbuchs zu Rate ziehen.

Den Ofen nur über den Drehregler bedienen. Niemals bei eingeschaltetem Ofen die äußeren Metallflächen, Pizzasteine oder das Glas berühren.

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

11 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. Falls ja, mit Schritt 13 fortfahren.
 - ii. Falls der Brenner nicht zündet, diesen ausschalten (Position OFF/AUS), 5 Minuten warten und dann erneut versuchen.
 - iii. Falls der Brenner auch beim zweiten Versuch nicht zündet, diesen ausschalten, 5 Minuten warten und dann Schritt 12 befolgen.
- c. Das Aussehen richtig entzündeter Flammen muss dem der Abbildung entsprechen.
- d. Falls der Brenner versehentlich erlischt, bitte die Fehlerbehebung zur Rate ziehen.

12 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 in dem mitgelieferten Streichholzhalter 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 dem Brenner entsprechenden Drehregler hineindrücken und ihn 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, 5 Minuten warten und dann erneut versuchen.

13 Verwendung der Gasbrenner

- 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.

14 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.

15 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.

16 Backen im Ofen

- a. Den Brenner auf volle Leistung schalten, um den Ofen und die Pizzasteine vorzuheizen, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht haben.
 - b. Direkt auf den Pizzasteinen 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 die Pizzasteine gefallene Reste zu entfernen. Diese ausglühen lassen und entfernen nachdem der Ofen abgekühlt ist. Weitere Tipps zum Reinigen der Pizzasteine finden sich in diesem Handbuch im Abschnitt **Wartung**.

- i** Um die Temperatur der Pizzasteine genau messen zu können, empfehlen wir dringend, ein digitales Infrarotthermometer von Ooni zu verwenden. Die Pizzasteine erwärmen 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 zu verwenden. Damit wird sichergestellt, dass die Temperatur der Pizzasteine 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.

Anbringen und Entfernen der Glasscheibe

17 Entfernen der Sichtscheibe

Um den Ofen gründlich zu reinigen oder größere Speisen darin zuzubereiten, kann die Sichtscheibe wie folgt abgenommen werden:

- !** Dabei Schutzhandschuhe tragen und sicherstellen, dass der Ofen kalt ist.
- Den Daumen der linken Hand über die Schraube setzen, um das Scharnier abzustützen.
 - Die Schraube mit dem Torx-Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn lösen und so das Scharnier entriegeln.
 - Das Scharnier vorsichtig mit dem Daumen der linken Hand und damit die Sichtscheibe absenken.
 - Die Sichtscheibe an der linken Seite vorsichtig mit beiden Händen anheben und nach vorn ziehen, um sie aus der rechten Halterung zu lösen.
 - Um das Scharnier zu schließen, den Daumen der linken Hand unter das Scharnier setzen und vorsichtig nach oben drücken, bis es flach am Ofengehäuse anliegt. Das Scharnier in Lage halten und zum Sichern die Schraube im Uhrzeigersinn eindrehen.
 - Sicherstellen, dass das Scharnier eingerastet ist.

18 Anbringen der Sichtscheibe

- !** Dabei Schutzhandschuhe tragen und sicherstellen, dass der Ofen kalt ist.
- Das Scharnier öffnen. Dazu die Schraube mit dem Torx-Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn lösen.
 - Die rechte Seite der Sichtscheibe mit beiden Händen in die U-förmige Halterung oben rechts an der Ofenöffnung einführen.
 - Die linke Seite der Sichtscheibe in die Aussparung am linken Scharnier einsetzen.

- d. Den Daumen der linken Hand unter das Scharnier setzen und dieses vorsichtig nach oben drücken, bis es flach am Ofengehäuse anliegt. Das Scharnier in dieser Position halten.
- e. Die Schraube mit dem Torx-Schlüssel im Uhrzeigersinn anziehen, um das Scharnier zu sichern.
- f. Sicherstellen, dass das Scharnier eingerastet ist.

19 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.

20 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.
- b. Falls die Glasscheibe verschmutzt ist, kann sie vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem trockenen Papiertuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken die Sichtscheibe gemäß der enthaltenen Anleitung entfernen (Schritt 17).

21 Reinigung der Außenseite

- a. Das Außengehäuse des Ofens kann mit warmer Seifenlauge abgewischt werden. Danach sofort abtrocknen. Scheuernde Reinigungsmittel oder solche mit aggressiven Chemikalien vermeiden.
- 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.

22 Reinigung der Pizzasteine

- ⚠ **Niemals** chemische Reinigungsmittel oder Seifen auf den Pizzasteinen verwenden. Die Pizzasteine **niemals** Wasser aussetzen. Die Pizzasteine müssen nicht gewaschen werden. Es ist völlig normal, dass sich ihr Aussehen mit der Zeit verändert.
- a. Den Ofen 45 Minuten lang mit voller Leistung betreiben, ohne darin zu backen. Die Pizzasteine reinigen 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.

- i** Hinweis: Die Pizzasteine sind symmetrisch und doppelseitig ausgelegt. Sie können also zwischen den Einsätzen umgedreht werden (sobald sie abgekühlt sind) und beim nächsten Mal können dann alle hartnäckigen Rückstände von der Unterseite abgebrannt werden.

23 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 ΟΟΝΙ ΔΕΝ ΑΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ, ΝΟΜΙΚΗ Ή ΑΛΛΗ, ΓΙΑ ΤΥΧΑΙΑ Ή ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΗ ΖΗΜΙΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ Ή ΠΡΟΣΩΠΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΕΙ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ ΟΟΝΙ, Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ.

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

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.

☹ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

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 τις πέτρες 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 1 m 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 13kg, 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.

Οποτεδήποτε ανιχνεύσετε οσμή αερίου, κλείστε τη φιάλη αερίου ή τον διακόπτη βαλβίδας, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του φούρνου στη θέση OFF και σβήστε τυχόν γυμνές 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 των πετρών πίτσας.

Ποτέ μην ρίχνετε νερό πάνω στις καυτές πέτρες 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 Οοπί 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 Οοπί.

Αντικαταστήστε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου εάν έχει υποστεί ζημιά ή όταν το απαιτούν οι 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 Pro | g Ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ |
| b Πέτρα πίτσας x2 | h Βάση στήριξης |
| c Ρυθμιστής και εύκαμπτος σωλήνας | i Πεταλούδα (προσαρτημένο στον ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας) |
| d AA Μπαταρία για ανάφλεξη
Θήκη σπύριτου | j Βίδες βραχίονα στερέωσης |
| e (προσαρτημένη στην κάτω πλευρά του φούρνου) | k Καλώδιο θερμοκρασίας περιβάλλοντος |
| f Κλειδί torx | l Αισθητήρας τροφίμων |
| + Οδηγίες συναρμολόγησης Koda 2 Pro | m Μπαταρίες AA x2 |
| | + Οδηγίες συναρμολόγησης Ooni Connect Digital Temperature Hub |

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

ΜΗΝ σκλώνετε τον φούρνο με τις πέτρες πίτσας στη θέση τους.

ΠΑΝΤΑ κρατήστε το 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](https://www.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 Large Modular ή κάποια 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 τον φούρνο έτσι ώστε οι πέτρες πίτσας να βρίσκονται σε ύψος 1,1 m από το έδαφος.
- b. Ανασηκώστε προσεκτικά το φούρνο από το κουτί και τοποθετήστε το απαλά σε κατάλληλη επιφάνεια.
- c. Ξεδιπλώστε τα πόδια διασφαλίζοντας ότι το πίσω πόδι ασφαρίζει στη θέση του με ένα κλικ. Για να συμπύξετε το πίσω πόδι για αποθήκευση, πατήστε το κουμπί για ξεκλείδωμα.
- d. Τοποθετήστε το φούρνο στην προβλεπόμενη θέση του.

2.1 Εγκατάσταση της μπαταρίας ανάφλεξης

- i** 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. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει ξανά στη θέση του.
- i** Εάν αποθηκεύετε το φούρνο για περισσότερο από ένα μήνα, αφαιρέστε την μπαταρία.

2.2 Εισαγωγή των πετρών πίτσας

- !** Οι πέτρες πίτσας είναι βαριές. Προσέξτε να μην τσιμπήσετε τα δάχτυλά σας.
- a. Χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, σηκώστε προσεκτικά την πρώτη πέτρα πίτσας και τοποθετήστε την έτσι ώστε η στρογγυλεμένη γωνία να βλέπει στην πίσω γωνία του φούρνου. Σύρετε την πέτρα πίτσας στη θέση της, προσέχοντας να μην γρατσουνίσετε το περβάζι της πίτσας.
- b. Χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, σηκώστε τη δεύτερη πέτρα πίτσας και επαναλάβετε τη διαδικασία από την άλλη πλευρά.
- c. Για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε 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 τις πέτρες πίτσας ενώ είναι ζεστές.

Ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το Ooni Connect™ Digital Temperature Hub και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Οι ανιχνευτές τροφίμων και άλλα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι ζεστά και αιχμηρά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Να χρησιμοποιείτε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Για να αποφύγετε ζημιές, να τοποθετείτε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ και να δρομολογείτε το(α) καλώδιο(α) μόνο στη(ις) θέση(εις) που ορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Οι αισθητήρες τροφίμων είναι κατάλληλοι για χρήση σε θερμοκρασίες έως 480 °F (250 °C). Μην τους χρησιμοποιείτε σε θερμοκρασίες που υπερβαίνουν αυτή την τιμή σε γυμνές φλόγες.

Μην τροποποιείτε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™.

▲ ΠΡΟΣΟΧΉ

Πλύνετε στο χέρι και στεγνώστε τους αισθητήρες τροφίμων πριν από την πρώτη χρήση.

Οι αισθητήρες τροφίμων δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά ή λειαντικά απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τους αισθητήρες τροφίμων.

Κίνδυνος έκρηξης εάν η μπαταρία αντικατασταθεί από λανθασμένο τύπο.

Το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ λειτουργεί με αισθητήρες τροφίμων Ooni. Άλλα αξεσουάρ ενδέχεται να είναι ανακριβή, να μην λειτουργούν ή ενδεχομένως να προκαλούν ζημιά.

Ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™

Χρησιμοποιήστε το Ooni Connect™ Digital Temperature Hub για ακριβείς και άμεσες μετρήσεις θερμοκρασίας σε βαθμούς Κελσίου (°C) ή Φαρενάιτ (°F). Συνδέστε τους αισθητήρες τροφίμων για να πάρετε το τέλειο αργό ψητό ή ψητή μπριζόλα και συνδεθείτε στην εφαρμογή Ooni για να παρακολουθείτε όλα αυτά χωρίς να χρειάζεται να αγγίξετε το φούρνο σας.

3 Τοποθετήστε μπαταρίες

- Αφαιρέστε τις βίδες χρησιμοποιώντας κατσαβίδι και αφαιρέστε την καταπακτή.
 - Τοποθετήστε 2 μπαταρίες AA.
 - Αντικαταστήστε την καταπακτή και ασφαλίστε τις βίδες.
- i** Εάν αποθηκεύετε το φούρνο για περισσότερο από ένα μήνα, αφαιρέστε τις μπαταρίες.

Ρύθμιση και συναρμολόγηση

4 Σύνδεση του ψηφιακού κέντρου θερμοκρασίας Ooni Connect™

- Χρησιμοποιώντας 2 βίδες βάσης, συνδέστε τη βάση στήριξης στην κάτω πλευρά του φούρνου.
- Συνδέστε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ στη βάση χρησιμοποιώντας την πεταλούδα (είναι προσαρτημένη στο κέντρο).

4.1 Σύνδεση του καλωδίου θερμοκρασίας περιβάλλοντος

- Συνδέστε το καλώδιο θερμοκρασίας περιβάλλοντος στην είσοδο στην κάτω πλευρά του φούρνου.
- Συνδέστε το αντίθετο άκρο στην αντίστοιχη είσοδο στο πίσω μέρος του ψηφιακού κέντρου θερμοκρασίας Ooni Connect™.
- Κλείστε όλες τις άλλες θύρες στο ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας.

4.2 Ασφάλιση του καλωδίου θερμοκρασίας περιβάλλοντος

- Κουμπώστε το καλώδιο στην κάτω πλευρά του φούρνου.

5 Κουμπιά και είσοδοι:

- | | |
|--|---|
| a Κουμπί λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)
Επιλογέας °C / °F (σύντομο πάτημα) | d Είσοδος αισθητήρα τροφίμων 1 |
| b Κύκλος θερμοκρασίας (σύντομο πάτημα)
Ενεργοποίηση Bluetooth (παρατεταμένο πάτημα) | e Είσοδος αισθητήρα τροφίμων 2 (προαιρετική) |
| c Κουμπί οπίσθιου φωτισμού
Οικονομική λειτουργία (παρατεταμένο πάτημα)
Οπίσθιος φωτισμός (σύντομο πάτημα) | f Είσοδος θερμοκρασίας περιβάλλοντος A |
| | g Κουμπί επαναφοράς εργοστασιακών ρυθμίσεων |

Οθόνη

h Κύρια ένδειξη θερμοκρασίας	n Οθόνη αισθητήρα τροφίμων 1
i Δακτύλιος θερμοκρασίας	o Ένδειξη αισθητήρα τροφίμων 2 (προαιρετική)
j Ένδειξη °C	p Οθόνη αισθητήρα τροφίμων 2 (προαιρετική)
k Ένδειξη °F	q Ένδειξη κατάστασης Bluetooth
l Ένδειξη θερμοκρασίας περιβάλλοντος	r Ένδειξη χαμηλής μπαταρίας
m Ένδειξη αισθητήρα τροφίμων 1	s Ένδειξη οικονομικής λειτουργίας

Χρησιμοποιώντας το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™**6 Κατεβάστε την εφαρμογή Ooni****Σάρωση για λήψη της εφαρμογής Ooni**

Η ρύθμιση του ψηφιακού κέντρου θερμοκρασίας Ooni Connect™ είναι απλή, και η εφαρμογή Ooni θα σας καθοδηγεί σε κάθε βήμα. Εάν έχετε ήδη την εφαρμογή Ooni, φροντίστε να κάνετε ενημέρωση στην πιο πρόσφατη έκδοση.

6.1 Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση συσκευής

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ένα σύντομο πάτημα του κουμπιού λειτουργίας.
 - Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας.
- i** Απενεργοποιήστε τη συσκευή σας όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για εξοικονόμηση μπαταρίας. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 45 λεπτά.

6.2 Ορισμός του αναγνωριστικού του φούρνου

Μετά την πρώτη ενεργοποίηση, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε το αναγνωριστικό φούρνου για τον ψηφιακό διανομέα θερμοκρασίας Ooni Connect™.

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί Κύκλου θερμοκρασίας (Επάνω) και το κουμπί Οπίσθιου φωτισμού (Κάτω) για εναλλαγή μεταξύ των αναγνωριστικών φούρνου μέχρι να φτάσετε στο σωστό αναγνωριστικό.

Το αναγνωριστικό φούρνου για το Ooni Koda 2 Pro είναι 003.

- Επιβεβαιώστε αυτό το αναγνωριστικό φούρνου πατώντας το κουμπί λειτουργίας.

6.3 Αλλαγή του αναγνωριστικού φούρνου

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Κύκλου θερμοκρασίας και το κουμπί Οπίσθιου φωτισμού ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα για να επιλέξετε ξανά το αναγνωριστικό φούρνου. Απλώς ενημερώστε το αναγνωριστικό φούρνου και επιβεβαιώστε την επιλογή.

6.4 Ενεργοποίηση σύζευξης Bluetooth

- Βεβαιωθείτε ότι το Bluetooth είναι ενεργοποιημένο στη συσκευή σας. Ανοίξτε την εφαρμογή Ooni και μεταβείτε στην καρτέλα Ooni Connect.
 - Πατήστε το κουμπί κύκλου θερμοκρασίας στο ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη κατάστασης Bluetooth. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή Ooni για να συνδέσετε τη συσκευή σας.
 - Μια επιτυχή σύνδεση θα κάνει την ένδειξη κατάστασης Bluetooth να σταματήσει να αναβοσβήνει και να παραμείνει αναμμένη.
- i** Εάν η ένδειξη κατάστασης Bluetooth αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει πρόβλημα με τη σύνδεση. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τη διαδικασία σύζευξης εάν το πρόβλημα παραμένει.
 - i** Εάν δεν πραγματοποιηθεί σύνδεση, το Bluetooth θα απενεργοποιηθεί μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

6.5 Ένδειξη του αισθητήρα τροφίμων

- Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας τροφίμων είναι συνδεδεμένος στη σωστή είσοδο και, στη συνέχεια, θα εμφανιστεί η θερμοκρασία στην οθόνη.
 - Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα τροφίμων, αφαιρέστε το καπάκι και, στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι έχει εισαχθεί στο παχύτερο μέρος του κρέατος και βεβαιωθείτε ότι αποφεύγετε τα οστά ή το λίπος.
- i** Πρόσθετοι αισθητήρες τροφίμων είναι διαθέσιμοι στην τοποθεσία ooni.com (ανάλογα με την περιοχή).

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Πριν από και μετά τη χρήση, καθαρίστε τον αισθητήρα τροφίμων με ζεστό σαπουνόνερο, φροντίζοντας να μην βυθίσετε το καλώδιο στο νερό, και στεγνώστε τον αμέσως.

Να δίνετε προσοχή κατά τον χειρισμό του αισθητήρα τροφίμων δεδομένου ότι είναι αιχμηρός.

Να φοράτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τον αισθητήρα τροφίμων ενώ είναι ζεστός.

Μην χρησιμοποιείτε τους αισθητήρες τροφίμων σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τους 450 °C (842 °F).

Το άκρο του αισθητήρα τροφίμων που εισέρχεται στο κρέας δεν θα πρέπει να εκτίθεται σε θερμοκρασίες άνω των 250 °C (480 °F).

6.6 Αλλαγή της μονάδας μέτρησης

- Χρησιμοποιήστε ένα σύντομο, μόνο πάτημα του κουμπιού λειτουργίας για κυκλική εναλλαγή μεταξύ Κελσίου (°C) και Φαρενάιτ (°F).

6.7 Λειτουργία Eco

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί οπίσθιου φωτισμού για εναλλαγή μεταξύ πλήρους φωτεινότητας και λειτουργίας Eco. Όταν βρίσκεστε σε λειτουργία Eco, το σύντομο πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού θα ανάβει πλήρως την οθόνη για σύντομο χρονικό διάστημα.

6.8 Προειδοποίηση χαμηλής μπαταρίας

Όταν εξαντληθούν οι μπαταρίες, θα ενεργοποιηθεί η προειδοποίηση χαμηλής μπαταρίας που υποδεικνύει ότι πρέπει να αλλάξετε μπαταρίες την επόμενη διαθέσιμη ευκαιρία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο φούρνος και το κέντρο θερμοκρασίας είναι εντελώς κρύα προτού αντικαταστήσετε τις μπαταρίες.

6.9 Υψηλή (Hi) ή χαμηλή (Lo) θερμοκρασία

Το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ έχει σχεδιαστεί για να διαβάζει θερμοκρασίες μαγειρέματος μεταξύ -30 °C (-22 °F) και 550 °C (999 °F) και θερμοκρασίες αισθητήρα τροφίμων μεταξύ 0°C (32°F) και 100°C (212°F).

- i** Εάν οι θερμοκρασίες είναι εκτός του συγκεκριμένου εύρους, η αντίστοιχη οθόνη θα εμφανίζει την ένδειξη Hi ή Lo.

Φροντίδα και συντήρηση

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε αμέσως.

Αισθητήρες τροφίμων: Πριν και μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο, φροντίζοντας να μην βυθίσετε το καλώδιο στο νερό, και στεγνώστε αμέσως. Δεν είναι ασφαλές στο πλυντήριο πιάτων.

Να αποθηκεύετε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™ σε εσωτερικό χώρο εάν πρόκειται να μην χρησιμοποιηθεί για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Αφαιρέστε την μπαταρία για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας και να αποτρέψετε ζημιές.

Ποτέ να μην βυθίζετε το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Ooni Connect™, τον αισθητήρα τροφίμων ή την καλωδίωση σε νερό.

7 Εγκατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου (εάν περιλαμβάνεται)

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Οι ρυθμιστές που αγοράζονται ή αντικαθίστανται πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση σύμφωνα με το EN16129 και οι εύκαμπτοι σωλήνες σύμφωνα με το EN16436, με μέγιστο μήκος 1,5 m. Επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Ooni ή αγοράστε από το www.ooni.com εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία.

- !** **ΠΡΟΣΟΧΗ.** Πρόκειται για εφαρμογή με πολύ μικρές ανοχές. Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι το χαλαρό μεταλλικό κολάρο έχει μετακινηθεί πιο κάτω στον εύκαμπτο σωλήνα, μακριά από το άκρο.
- 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.
 - Σύρτε το χαλαρό μεταλλικό κολάρο πίσω και πάνω από την άρθρωση του συνδέσμου του σωλήνα.
 - Σφίξτε το μεταλλικό κολάρο με κατάλληλο κατσαβίδι.

8 Σύνδεση με αέριο

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

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Να χρησιμοποιείται μόνο με φιάλες κάτω των 13kg, 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 η φιάλη αερίου πρέπει να απέχουν μεταξύ τους τουλάχιστον 635 mm.

Συνδέστε μόνο τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηρισμού.

8.1 Σύνδεση του κυλίνδρου αερίου

ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ

- !** Αυτός ο τύπος κυλίνδρου αερίου χρησιμοποιεί ρυθμιστή ώθησης με ενσωματωμένη βαλβίδα.
- Επιθεωρήστε τις συνδέσεις βαλβίδων, τη θύρα και το συγκρότημα ρυθμιστή. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα και επιθεωρήστε τον εύκαμπτο σωλήνα για ζημιές.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου του φούρνου βρίσκεται στη θέση OFF.
 - Ο διακόπτης βαλβίδας ρυθμιστή πρέπει επίσης να βρίσκεται στην κατακόρυφη (OFF) θέση.
 - Συνδέστε το συγκρότημα ρυθμιστή στη φιάλη πιέζοντάς το στο στόμιο της φιάλης μέχρι να κουμπώσει στη θέση του.
 - Ανοίξτε πλήρως τη βαλβίδα ρύθμισης περιστρέφοντας το διακόπτη στην οριζόντια θέση (ON).

ΡΟΛ ΦΙΑΛΟΣ ΑΕΡΙΟΥ

- !** Αυτός ο τύπος φιάλης αερίου διαθέτει ρακόρ αερίου με αριστερόστροφο σπείρωμα.
- Επιθεωρήστε τις συνδέσεις βαλβίδων, τη θύρα και το συγκρότημα ρυθμιστή. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα και επιθεωρήστε τον εύκαμπτο σωλήνα για ζημιές.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου του φούρνου βρίσκεται στη θέση OFF.
 - Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα κυλίνδρου αερίου είναι εντελώς απενεργοποιημένη και, στη συνέχεια, βιδώστε τον ρυθμιστή στο εξάρτημα βαλβίδας κυλίνδρου αερίου μέχρι να σφίξει.

9 Δοκιμές για διαρροές

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Οποτεδήποτε ανιχνεύσετε οσμή αερίου, κλείστε τη φιάλη αερίου ή τον διακόπτη βαλβίδας, γυρίστε τους επιλογείς ελέγχου του φούρνου στη θέση OFF και σβήστε τυχόν γυμνές φλόγες.

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

- 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.
- 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 βρίσκете.
- 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, **μην** χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Οοπί για βοήθεια.
- Εάν εντοπίσετε διαρροή, **μην** θέτετε τον φούρνο σε λειτουργία. Αφαιρέστε τη φιάλη αερίου. Εάν η διαρροή εντοπιστεί στο φούρνο ή στον εύκαμπτο σωλήνα, επικοινωνήστε με την υποστήριξη της Οοπί. Εάν εντοπιστεί διαρροή στη βαλβίδα του κυλίνδρου αερίου, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αερίου.

10 Αποσύνδεση του κυλίνδρου αερίου

- Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του καυστήρα αερίου στη θέση OFF.
- Γυρίστε τον διακόπτη της βαλβίδας του ρυθμιστή στην κατακόρυφη θέση (OFF) για **φιάλες αερίου εξωτερικού χώρου**. Στρίψτε για να κλείσετε τη βαλβίδα της φιάλης, για **φιάλες αερίου POL**.
- Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης του ρυθμιστή κάτω από τον διακόπτη της βαλβίδας για να τον απελευθερώσετε από μια **φιάλη αερίου εξωτερικού χώρου**.
- Ξεβιδώστε τον ρυθμιστή με δεξιόστροφη περιστροφή για **φιάλη αερίου POL**.
- Εάν υπάρχει, τοποθετήστε το καπάκι σκόνης στην εκτεθειμένη είσοδο του κυλίνδρου αερίου.

Άναμμα του φούρνου σας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

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

Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει όπως αναμένεται, απενεργοποιήστε το αέριο και περιμένετε 5 λεπτά πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά. Αυτό γίνεται για να διασφαλιστεί ότι οποιαδήποτε ποσότητα αερίου θα διαλυθεί. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων στο πίσω μέρος του εγχειριδίου.

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

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

11 Ανάφλεξη

- a. Πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ελέγχου ενώ περιστρέφετε αργά και αριστερόστροφα για να προκαλέσετε σπινθήρισμα και να ανάψετε το αέριο. Μόλις ανάψει, συνεχίστε να πατάτε για 5 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε τη φλόγα.
- b. Βεβαιωθείτε ότι το αέριο έχει αναφλεγεί.
 - i. Εάν ναι, προχωρήστε στο βήμα 13.
 - 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, γυρίστε στη θέση OFF, περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, ακολουθήστε το βήμα 12.
- c. Εάν οι φλόγες αναφλεγούν σωστά, θα πρέπει να μοιάζουν με την εικόνα.
- d. Εάν ο καυστήρας σβήσει κατά λάθος, ανατρέξτε στην αντιμετώπιση προβλημάτων.

12 Άναμμα του φούρνου με το σπирτόκουτο

! 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 ένα σπίρτο χρησιμοποιώντας τη θήκη σπίρτου που παρέχεται. 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, γυρίστε πρώτα στη θέση OFF και περιμένετε 5 λεπτά για να διαλυθεί οποιαδήποτε ποσότητα αερίου.
- b. Τοποθετήστε ένα σπίρτο στη θήκη σπίρτων, ανάψτε το σπίρτο και ακουμπήστε το στον καυστήρα μέσω του στόματος του φούρνου.
- c. Πιέστε τον επιλογέα ελέγχου που αντιστοιχεί στον καυστήρα και γυρίστε τον αργά στο μέγιστο. Ο καυστήρας πρέπει να αναφλεγεί αμέσως.
- d. Συνεχίστε να πατάτε τον επιλογέα ελέγχου προς τα μέσα για 5 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα και, στη συνέχεια, ελευθερώστε τον.
- e. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αμέσως ή το σπίρτο σβήσει, απενεργοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου, περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, προσπαθήστε ξανά.

13 Χρήση των καυστήρων αερίου

- a. Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε τη φλόγα και τη θερμοκρασία όπως απαιτείται.
 - i. Ο καυστήρας αερίου είναι ΣΒΗΣΤΟΣ.
 - ii. Ο καυστήρας αερίου έχει ρυθμιστεί στη **μέγιστη** φλόγα.
 - iii. Ο καυστήρας αερίου έχει ρυθμιστεί στην **ελάχιστη** φλόγα.

14 Προετοιμασία του φούρνου σας

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

- ❗ Φοράτε πάντα γάντια όταν βάζετε το χέρι σας μέσα στο 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.

15 Κλείσιμο του φούρνου

- a. Για να απενεργοποιήσετε μετά το καρύκευμα ή το μαγείρεμα, περιστρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει και η φλόγα να σβήσει.
- b. Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε τον ρυθμιστή.

16 Μαγείρεμα στο φούρνο σας

- a. Ενεργοποιήστε τον καυστήρα σε πλήρη ισχύ για να προθερμάνετε το φούρνο και τις πέτρες πίτσας μέχρι να φτάσουν στην επιθυμητή θερμοκρασία
- b. Μαγειρέψτε μόνο πίτσα και άλλα ξηρά πιάτα με βάση το ψωμί απευθείας στις πέτρες πίτσας. Για να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά ή άλλα πιάτα, χρησιμοποιήστε τη γκάμα χυτοσιδήρου Οοnι και τηγανιών Οοnι ή άλλα αξεσουάρ μαγειρικής εγκεκριμένα από την Οοnι.

❗ **Ποτέ** μην τεντώνετε το χέρι σας μέσα στον φούρνο για να καθαρίσετε υπολείμματα τροφίμων που έχουν πέσει πάνω στις πέτρες πίτσας. Αφήστε το να καεί και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το μόλις κρυώσει ο φούρνος. Ανατρέξτε στη διαδικασία καθαρισμού για τις πέτρες πίτσας στην ενότητα συντήρησης αυτού του εγχειριδίου για πρόσθετες συμβουλές.

i Συνιστούμε ανεπιφύλακτα τη χρήση ενός ψηφιακού υπέρυθρου θερμομέτρου Οοnι για την ακριβή μέτρηση της θερμοκρασίας των πετρών πίτσας. Οι πέτρες πίτσας σας θα ζεσταθούν 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 χρησιμοποιείτε ψηφιακό θερμοόμετρο υπέρυθρων Οοnι καθώς και το ψηφιακό κέντρο θερμοκρασίας Οοnι Connect™ για να διασφαλίζετε ότι οι πέτρες πίτσας και οι θερμοκρασίες του αέρα βρίσκονται εντός μικρού εύρους.



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

Προσθήκη και αφαίρεση της γυάλινης θυρίδας

17 Αφαίρεση της προσωπίδας

Για βαθύ καθαρισμό ή για να μαγειρέψετε μεγαλύτερα τεμάχια στον φούρνο, ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να αφαιρέσετε τη θυρίδα:

- ❗ Να φοράτε γάντια προστασίας και να βεβαιώνετε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
- a. Τοποθετήστε τον αριστερό αντίχειρα πάνω από τη βίδα για να στηρίξετε τον μεντεσέ.
- b. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο Torx για να χαλαρώσετε τη βίδα αριστερόστροφα, ξεκλειδώνοντας τον μεντεσέ.
- c. Χαμηλώστε αργά τον μεντεσέ με τον αριστερό σας αντίχειρα, κάτι που θα επιτρέψει το χαμήλωμα της θυρίδας.
- d. Χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια για να σηκώσετε προσεκτικά την αριστερή πλευρά της θυρίδας και να την τραβήξετε προς τα έξω για να ελευθερώσετε τη θυρίδα από τη δεξιά βάση.
- e. Για να κλείσετε τον μεντεσέ, τοποθετήστε τον αριστερό αντίχειρα κάτω από τον μεντεσέ και σπρώξτε τον απαλά προς τα πάνω μέχρι να βρεθεί επίπεδος στο σώμα του φούρνου. Κρατήστε τον μεντεσέ στη θέση του και περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε.
- f. Βεβαιωθείτε ότι ο μεντεσές είναι κλειδωμένος στη θέση του.

18 Προσθήκη της θυρίδας

- ❗ Να φοράτε γάντια προστασίας και να βεβαιώνετε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
- a. Ανοίξτε τον μεντεσέ χρησιμοποιώντας το κλειδί torx για να χαλαρώσετε τη βίδα στρέφοντάς τη αριστερόστροφα.
- b. Χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, οδηγήστε τη δεξιά πλευρά της θυρίδας στη βάση σχήματος U στο επάνω μέρος του στόματος του φούρνου.
- c. Τοποθετήστε την αριστερή πλευρά της θυρίδας στην εσοχή του αριστερού μεντεσέ.
- d. Τοποθετήστε τον αριστερό αντίχειρά σας κάτω από τον μεντεσέ και σπρώξτε τον απαλά προς τα πάνω μέχρι να βρεθεί επίπεδος στο σώμα του φούρνου. Κρατήστε τον μεντεσέ σε αυτή τη θέση.
- e. Χρησιμοποιήστε το κλειδί torx για να σφίξετε τη βίδα στρέφοντάς τη δεξιόστροφα, κλειδώνοντας τον μεντεσέ.
- f. Βεβαιωθείτε ότι ο μεντεσές είναι κλειδωμένος στη θέση του.

19 Οδηγίες φροντίδας και συντήρησης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

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.

20 Καθαρισμός του εσωτερικού χώρου

- Μετά από κάθε χρήση, απενεργοποιήστε το φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς πριν σκουπίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες και κατά μήκος των σωλήνων καυστήρα με στεγνές χαρτοπετσέτες.
- Εάν το τζάμι της θυρίδας είναι λερωμένο, μπορείτε να το καθαρίσετε προσεκτικά χρησιμοποιώντας υγρό πανί ή στεγνή χαρτοπετσέτα. Για επίμονους λεκέδες, αφαιρέστε τη θυρίδα σύμφωνα με τις περιλαμβανόμενες οδηγίες (στάδιο 17).

21 Καθαρισμός του εξωτερικού

- Το εξωτερικό κέλυφος του φούρνου σας μπορεί να σκουπιστεί με ζεστό, σαπουνόνερο και να στεγνώσει αμέσως. Αποφύγετε τα λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή εκείνα με σκληρά χημικά.
- Για μεγαλύτερη διάρκεια σε αποθήκευση και για να διατηρήσετε την καλή εμφάνιση του φούρνου σας, χρησιμοποιήστε το κάλυμμα μεταφοράς Ooni Koda 2 Pro που μπορείτε να παραγγείλετε από τον ιστότοπο ooni.com. Συνιστούμε να αποθηκεύετε το φούρνο σε εσωτερικούς χώρους για μεγάλα χρονικά διαστήματα χωρίς χρήση.

22 Καθαρισμός των πετρών πίτσας

- !** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά ή σαπούνια στις πέτρες πίτσας. Ποτέ μην εκθέτετε τις πέτρες πίτσας σας στο νερό. Δεν χρειάζεται να πλένετε τις πέτρες πίτσας. Είναι απολύτως φυσιολογικό η εμφάνισή τους να αλλάζει με την πάροδο του χρόνου.
- Ανάψτε τον φούρνο σε πλήρη ισχύ για 45 λεπτά χωρίς να μαγειρέψετε σε αυτόν. Οι πέτρες πίτσας θα αυτοκαθαρίζονται σε υψηλές θερμοκρασίες και τυχόν υπολείμματα τροφίμων ή συντρίμια θα μετατραπούν σε στάχτη.
 - Αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς, στη συνέχεια βουρτσίστε τη στάχτη μακριά με ένα πινέλο φούρνου πίτσας Ooni.
- i** Σημείωση: Οι πέτρες πίτσας του φούρνου σας είναι συμμετρικές και διπλής όψης, ώστε να μπορείτε να τις γυρίσετε μεταξύ των χρήσεων (μόλις κρυώσουν) και να κάψετε τυχόν επίμονα υπολείμματα από κάτω την επόμενη φορά που θα μαγειρέψετε.

23 Αντικατάσταση της μπαταρίας ανάφλεξης

- Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε την μπαταρία ανάφλεξης, ανατρέξτε στην ενότητα 2,1 και ακολουθήστε τις ίδιες οδηγίες για να αφαιρέσετε την παλιά και να τοποθετήσετε μια νέα.
- 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 στην τοποθεσία 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 CUALQUIER OTRA NATURALEZA QUE SUPERE EL PRECIO DE COMPRA ORIGINAL DE TU HORNO OONI.

Algunos estados o países no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que dichas limitaciones o exclusiones pueden no ser aplicables 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.

Conserva este manual para futuras consultas.

ADVERTENCIA

Lee las instrucciones antes de utilizar 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 su uso.

Cierra el suministro de gas en el cilindro después de usarlo.

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 las piedras 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 laves ropa holgada cuando utilices el horno o estés cerca de él.

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 las piedras para pizza.

No viertas nunca agua sobre las piedras para pizza calientes, ya que podrían 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. No hacerlo puede causar lesiones o daños a tu horno o a la propiedad.

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 Pro
- b** Piedra para pizza x2
- c** Regulador y manguera
- d** Pila AA para el encendido
- e** Soporte para cerillas (fijado a la parte inferior del horno)
- f** Llave Torx
- +** Instrucciones de montaje del Koda 2 Pro
- g** Hub digital de temperatura Ooni Connect
- h** Soporte de montaje
- i** Tuerca de mariposa (unida al Digital Temperature Hub)
- j** Tornillos del soporte de montaje
- k** Cable de temperatura ambiente
- l** Sonda alimentaria
- m** Pilas AA x2
- +** Instrucciones de montaje del concentrador digital de temperatura Ooni Connect

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

NO levantes el horno con las piedras para pizza colocadas.

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](https://www.ooni.com/warranty) durante los 60 días posteriores a la compra.*

*Se aplican los términos y condiciones

2 Preparación y montaje

- a. Elige una posición y una superficie adecuadas para la instalación.
 - i. La Mesa Modular Grande Ooni u otra superficie robusta 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 esté orientada 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 las piedras para pizza queden 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

- i** 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 encaja en su sitio
- i** Si vas a guardar el horno durante más de un mes, retira la batería.

2.2 Colocar las piedras para pizza

- !** Las piedras para pizza son pesadas; ten cuidado de no pillarte los dedos.
 - a. Con las dos manos, levanta con cuidado la primera piedra para pizza y colócala de modo que su esquina redondeada mire hacia la esquina trasera del horno. Desliza la piedra para pizza hasta su posición, teniendo cuidado de no rayar el saliente de la pizza.
 - b. Con las dos manos, coge la segunda piedra de pizza y repite el proceso por el otro lado.
 - c. 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. **Nunca** intentes retirar las piedras para pizza mientras estén calientes.

Hub digital de temperatura Ooni Connect

! ADVERTENCIA

Lee las instrucciones antes de usar el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub y consérvalas para futuras consultas.

Las sondas para alimentos y otras partes accesibles pueden estar calientes y afiladas. Mantén alejados a los niños pequeños.

Utiliza el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub siguiendo siempre las instrucciones de este manual.

Para evitar daños, instala el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub y coloca los cables únicamente en las ubicaciones indicadas en este manual.

Las sondas para alimentos son adecuadas para su uso a temperaturas de hasta 480 °F (250 °C). No uses el aparato a temperaturas superiores a las indicadas o sobre llamas.

No modifiques el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ PRECAUCIÓN

Lava a mano y seca las sondas para alimentos antes de usarlas por primera vez.

Las sondas alimentarias no son aptas para el lavavajillas.

No utilices productos químicos ni detergentes abrasivos para limpiar las sondas para alimentos.

Riesgo de explosión si se sustituye la batería por un tipo incorrecto.

El concentrador digital de temperatura Ooni Connect™ funciona con las sondas alimentarias Ooni; otros accesorios pueden ser imprecisos, no funcionar o causar daños potenciales.

Hub digital de temperatura Ooni Connect

Utiliza el Hub digital de temperatura Ooni Connect™ para obtener mediciones precisas e inmediatas de la temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Conecta las sondas para alimentos para obtener un asado perfecto o el sellado idóneo de un bistec y conéctate a la aplicación Ooni para supervisar todo sin tocar el horno.

3 Instala las pilas

- a. Quita los tornillos con un destornillador y retira la trampilla.
 - b. Inserta 2 pilas AA.
 - c. Vuelve a colocar la trampilla y fija los tornillos.
- i** Si vas a almacenar el horno durante más de un mes, retira las pilas.

Preparación y montaje

4 Acoplamiento del Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- a. Usa 2 tornillos de soporte para fijar el soporte de montaje a la parte inferior del horno.
- b. Fija el concentrador digital de temperatura Ooni Connect™ al soporte utilizando la tuerca de mariposa (viene incluida en el concentrador).

4.1 Conexión del cable de temperatura ambiente

- a. Enchufa el cable de la temperatura ambiente en la entrada de la parte inferior del horno.
- b. Enchufa el extremo opuesto en la entrada correspondiente de la parte posterior del concentrador digital de temperatura Ooni Connect™.
- c. Cierra todos los demás puertos del Digital Temperature Hub.

4.2 Fijación del cable de temperatura ambiente

- a. Sujeta el cable a la parte inferior del horno.

5 Botones y entradas:

- a** Botón de encendido (pulsación larga)
Selector °C / °F (pulsación corta)
- b** Ciclo de temperatura (pulsación corta)
Activación del Bluetooth (pulsación larga)
- c** Botón de retroiluminación
Modo Eco (pulsación larga)
Retroiluminación (pulsación corta)
- d** Entrada de sonda para alimentos 1
- e** Entrada de sonda para alimentos 2 (opcional)
- f** Entrada de temperatura ambiente A
- g** Botón de reinicio de fábrica

Pantalla

- h** Indicador principal de temperatura
- i** Anillo de temperatura
- j** Indicador °C
- k** Indicador °F
- l** Indicador de temperatura ambiente
- m** Indicador de la sonda para alimentos 1
- n** Lectura de la sonda para alimentos 1
- o** Indicador de la sonda para alimentos 2 (opcional)
- p** Lectura de la sonda para alimentos 2 (opcional)
- q** Indicador de estado Bluetooth
- r** Indicador de batería baja
- s** Indicador del modo Eco

Funcionamiento del Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

6 Descargar la app Ooni



Escanea para descargar la app Ooni

Configurar tu concentrador digital de temperatura Ooni Connect™ es sencillo, y la aplicación Ooni te explicará cada paso. Si ya tienes la aplicación Ooni, asegúrate de actualizarla a la última versión.

6.1 Encendido y apagado del dispositivo

- a. Enciende el aparato pulsando brevemente el botón de encendido.
- b. Apaga el dispositivo pulsando prolongadamente el botón de encendido.
- i** Apaga el dispositivo cuando no lo utilices para ahorrar batería. El dispositivo se apagará automáticamente al cabo de 45 minutos.

6.2 Configuración del ID del horno

Después de encenderlo por primera vez, tendrás que configurar el ID del horno para tu concentrador digital de temperatura Ooni Connect™.

- a. Usa el botón de ciclo de temperatura (arriba) y el botón de luz de fondo (abajo) para alternar entre los números de identificación del horno hasta que llegues al correcto.

El ID de horno para el Ooni Koda 2 Pro es 003.

- b. Confirma este ID del horno pulsando el botón de encendido.

6.3 Cambiar el ID del horno

Mantén presionados el botón de ciclo de temperatura y el botón de luz de fondo juntos durante 3 segundos para volver a seleccionar el ID del horno. Simplemente actualiza el ID del horno y confirma la selección.

6.4 Activar el emparejamiento Bluetooth

- a. Asegúrate de que el Bluetooth está activado en tu dispositivo. Abre la aplicación Ooni y ve a la pestaña Ooni Connect.
 - b. Presiona el botón de ciclo de temperatura en tu Ooni Connect™ Digital Temperature Hub durante 3 segundos hasta que el indicador de estado de Bluetooth comience a parpadear. Sigue las instrucciones de la aplicación Ooni para conectar tu dispositivo.
 - c. Una conexión correcta hará que el indicador de estado Bluetooth deje de parpadear y permanezca iluminado.
- i** Si el indicador de estado de Bluetooth empieza a parpadear rápidamente, significa que hay un problema con la conexión. Intenta reiniciar el proceso de emparejamiento si el problema persiste.
- i** Si no se establece una conexión, el Bluetooth se apagará tras un breve periodo de tiempo.

6.5 Lectura de la sonda alimentaria

- a. Verifica que la sonda para alimentos esté conectada a la entrada correcta y luego la temperatura aparecerá en la pantalla.
 - b. Cuando utilices la sonda alimentaria, retira la tapa y asegúrate de introducirla en la parte más gruesa de la carne, y procura evitar los huesos o la grasa.
- i** Hay disponibles sondas alimentarias adicionales en ooni.com (depende de la región).

⚠ ADVERTENCIA

Antes y después de usar, limpia la sonda para alimentos con agua caliente y jabón, teniendo cuidado de no sumergir el cable en el agua, y sécala inmediatamente.

Ten cuidado al manipular la sonda de alimentos, ya que está afilada.

Siempre usa guantes resistentes al calor si manipulas la sonda para alimentos cuando esté caliente.

No utilices las sondas de alimentos a temperaturas superiores a 450 °C (842 °F).

La punta de la sonda para alimentos que se introduce en la carne no debe exponerse a temperaturas superiores a 250 °C (480 °F).

6.6 Cambiar la unidad de medida

- a. Pulsa brevemente el botón de encendido para alternar entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F).

6.7 Modo Eco

Utiliza una pulsación larga del botón de retroiluminación para alternar entre el brillo total y el modo Eco. Cuando estés en modo Eco, una pulsación corta de cualquier botón iluminará completamente la pantalla durante un breve periodo de tiempo.

6.8 Aviso de batería baja

Cuando las baterías se estén agotando, aparecerá la advertencia de batería baja que indica que debes cambiar las pilas en la próxima oportunidad disponible.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrate siempre de que el horno y el concentrador de temperatura estén completamente fríos antes de cambiar las pilas.

6.9 Temperatura alta (Hi) o baja (Lo)

El Ooni Connect™ Digital Temperature Hub está diseñado para leer temperaturas de cocción entre -30 °C (-22 °F) y 550 °C (999 °F) y temperaturas de las sondas para alimentos entre 0 °C (32 °F) y 100 °C (212 °F).

- i** Si las temperaturas están fuera de este rango, en la pantalla correspondiente se mostrará Hi o Lo.

Cuidado y mantenimiento

Hub digital de temperatura Ooni Connect™: Límpialo con un paño húmedo y sécalo inmediatamente.

Sondas para alimentos: antes y después de cada uso, lávalas con agua caliente y jabón, con cuidado de no sumergir el cable en el agua. Sécalas inmediatamente. No apto para lavavajillas.

Guarda el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub si no lo vas a usar durante cierto tiempo. Saca las pilas para prolongar su vida útil y evitar daños.

No sumerjas nunca en agua el concentrador digital de temperatura Ooni Connect™, la sonda alimentaria ni el cableado.

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

- i** 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 recambio 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.

8 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 el cilindro 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.

8.1 Conexión del cilindro de gas

CILINDRO DE GAS PARA PATIOS

- ❗ Este tipo de cilindro 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 accesorio de gas roscado a la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj).
- 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.

9 Prueba de fugas

⚠ ADVERTENCIA

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

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

- 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 racor o sustituyas la bombona 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, **no** hagas funcionar el horno. Ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni para obtener ayuda.
- d. Si detectas una fuga, **no** hagas funcionar el horno; retira la bombona de gas. 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.

10 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) en el caso de cilindros **de gas para patios**. 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 para patios**.
- d. Desenrosca el regulador en el sentido de las agujas del reloj en el caso de un cilindro de **gas POL**.
- e. Si está presente, coloca el tapón antipolvo en la entrada expuesta del cilindro de gas.

Encender el horno

⚠ ADVERTENCIA

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

Si el quemador no se enciende como se espera, cierra el gas y espera 5 minutos antes de intentar encenderlo de nuevo. Así te aseguras de que se disipe cualquier gas. Si el quemador no se enciende, consulta la guía de resolución de problemas al final del manual.

Utiliza el aparato usando solo el dial de control. No toques nunca las superficies metálicas exteriores, las piedras para pizza ni el vidrio cuando el horno esté encendido.

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

11 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 a paso 13.

- 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 12.
- 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.

12 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 giratorio, puedes encenderlo con una cerilla utilizando el soporte para cerillas suministrado. 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 dial de control, en primer lugar 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 que corresponda al quemador y gíralo lentamente hasta el 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 dial de control, espera 5 minutos y vuelve a intentarlo.

13 Uso de los quemadores 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**.

14 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.

15 Apagar el horno

- Para apagar después de sazonar o cocinar, gira en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y la llama se apague.
- Cierra el suministro de gas y desconecta el regulador.

16 Cocinar en tu horno

- Enciende el quemador a máxima potencia para precalentar el horno y las piedras para pizza hasta que alcancen la temperatura deseada
- Solo cocina pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre las piedras 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.

! **Nunca introduzcas la mano en el horno** para retirar restos de comida que hayan caído sobre las piedras de pizza. Deja que se consuma y retíralo cuando el horno se haya enfriado. Consulta el procedimiento de limpieza de las piedras para pizza en la sección de mantenimiento de este manual para obtener consejos adicionales.

i Recomendamos encarecidamente utilizar un Termómetro Digital Infrarrojo Ooni para medir con precisión la temperatura de las piedras de pizza. Las piedras para pizza se calentarán más despacio que el aire del horno. (Para cocinar una gran pizza, necesitas un equilibrio de ambas cosas). Por eso es importante utilizar un Termómetro Digital por Infrarrojos Ooni, así como el Hub Digital de Temperatura Ooni Connect™, para asegurarte de que las temperaturas de tus piedras 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.

Poner y quitar la visera de cristal

17 Quitar la visera

Para una limpieza a fondo o para cocinar objetos más grandes en el horno, sigue estos pasos para retirar la visera:

- !** Ponte guantes protectores y asegúrate de que el horno está frío.

 - Coloca el pulgar izquierdo sobre el tornillo para apoyar la bisagra.

- b. Utiliza la llave Torx para aflojar el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj, desbloqueando la bisagra.
- c. Baja suavemente la bisagra con el pulgar izquierdo, lo que permitirá bajar el visor.
- d. Utiliza ambas manos para levantar con cuidado el lado izquierdo de la visera y tira hacia delante para soltar la visera del soporte derecho.
- e. Para cerrar la bisagra, coloca el pulgar izquierdo debajo de la bisagra y empújala suavemente hacia arriba hasta que quede plana contra el cuerpo del horno. Sujeta la bisagra en su posición y gira el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.
- f. Asegúrate de que la bisagra está bloqueada en su sitio.

18 Añadir la visera

- !** Ponte guantes protectores y asegúrate de que el horno está frío.
- a. Abre la bisagra utilizando la llave Torx para aflojar el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 - b. Con ambas manos, guía el lado derecho del visor hacia el soporte en forma de U situado en la parte superior derecha de la boca del horno.
 - c. Coloca el lado izquierdo del visor en el hueco de la bisagra izquierda.
 - d. Coloca el pulgar izquierdo debajo de la bisagra y empújala suavemente hacia arriba hasta que quede plana contra el cuerpo del horno. Mantén la bisagra en esta posición.
 - e. Utiliza la llave Torx para apretar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj, bloqueando la bisagra.
 - f. Asegúrate de que la bisagra está bloqueada en su sitio.

19 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.

20 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 de los tubos del quemador con toallitas de papel secas.

- b. Si el visor de cristal está sucio, puedes limpiarlo con cuidado utilizando un paño húmedo o una toalla de papel seca. Para las manchas difíciles, retira la visera siguiendo las instrucciones incluidas (paso 17).

21 Limpiar el exterior

- a. La cubierta exterior de tu horno puede limpiarse con agua jabonosa templada y secarse inmediatamente. Evita los productos de limpieza abrasivos o con productos químicos agresivos.
- b. Para un almacenamiento más prolongado y para mantener el aspecto de tu horno, utiliza la funda de transporte Ooni Koda 2 Pro Cover que puedes pedir en [ooni.com](https://www.ooni.com). Recomendamos guardar el horno en el interior durante periodos prolongados sin uso.

22 Limpiar las piedras para pizza

- ❗ **Nunca** utilices limpiadores químicos ni jabones en las piedras para pizza. **Nunca** expongas las piedras para pizza al agua. No es necesario lavar las piedras 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. Las piedras para pizza se autolimpian 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.
- ❗ **Nota:** Las piedras para pizza de tu horno son simétricas y de doble cara, por lo que puedes darles la vuelta entre uso y uso (una vez frías) y quemar los restos que queden por debajo la próxima vez que cocines.

23 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'ACCEPTÉ 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 modifie 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 les pierres à pizza lorsque le four est allumé.

Lors de l'installation, veillez 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'utilisez pas par temps de tempête ou en cas de neige abondante.

Tournez 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 range 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'utilisez jamais de nettoyants chimiques ou de savons sur la surface des pierres à pizza.

Ne versez jamais d'eau sur les pierres à pizza chaude, car cela pourrait les faire se fissurer.

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 :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a Four Ooni Koda 2 Pro b Pierre à pizza x2 c Régulateur et tuyau d Pile AA pour l'allumage e Porte-allumettes (fixé sous le four) f Clé Torx + Instructions de montage Koda 2 Pro | <ul style="list-style-type: none"> g Ooni Connect™ Hub de température numérique h Support de montage i Écrou à ailettes (fixé au concentrateur de température numérique) j Vis du support de montage k Câble de température ambiante l Sonde alimentaire m Piles AA x2 + Instructions de montage du concentrateur de température numérique Ooni Connect |
|--|---|

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

NE PAS soulever le four avec les pierres 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 grande table modulaire 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 les pierres à pizza se trouvent à une hauteur de 1,1 m du sol.
- b. Sortez délicatement le four de sa boîte et posez-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. Placez le four à l'endroit prévu.

2.1 Installation de la batterie d'allumage

- i** Le compartiment de la pile d'allumage se trouve à l'intérieur du pied avant droit (lorsque vous faites face au four).
 - a. Ouvrez en tirant la languette vers le bas et en retirant le couvercle, puis installez la pile AA fournie, en faisant attention aux indications +/-.
 - b. Remettez le couvercle en place et assurez-vous qu'il s'enclenche.
- i** Si vous stockez le four pendant plus d'un mois, retirez la pile.

2.2 Insérer les pierres à pizza

- !** Les pierres à pizza sont lourdes ; faites attention à ne pas vous pincer les doigts.
 - a. Avec les deux mains, soulevez délicatement la première pierre à pizza et placez-la de façon à ce que son coin arrondi soit orienté vers le coin arrière du four. Faites glisser la pierre à pizza en position, en veillant à ne pas rayer son rebord.
 - b. Avec les deux mains, prenez la deuxième pierre à pizza et répétez l'opération de l'autre côté.
 - c. Pour retirer l'une des pierres à pizza, utilisez 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 votre autre main. **Ne jamais** tenter de retirer les pierres à pizza lorsqu'elles sont chaudes.

Ooni Connect™ Hub de température numérique

▲ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions avant d'utiliser le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ et conservez-les pour référence future.

Les sondes alimentaires et les autres parties accessibles peuvent être chaudes et tranchantes. Éloignez les jeunes enfants.

Utilisez le hub de Température numérique Ooni Connect™ uniquement comme indiqué dans ce manuel.

Pour éviter tout dommage, suivez rigoureusement le présent manuel

pour monter le Hub de Température Numérique Ooni Connect™ et faire passer le(s) câble(s) aux endroits indiqués.

Les sondes alimentaires peuvent être utilisées à des températures allant jusqu'à 480 °F (250 °C). Ne pas utiliser à des températures supérieures à celle-ci ou sur des flammes nues.

Ne modifiez pas le concentrateur de température numérique Ooni Connect™.

⚠ ATTENTION

Lavez et séchez les sondes alimentaires à la main avant la première utilisation.

Les sondes alimentaires ne passent pas au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de détergents abrasifs pour nettoyer les sondes alimentaires.

Risque d'explosion si la batterie est remplacée par un type incorrect.

Le hub de température numérique Ooni Connect™ fonctionne avec les sondes alimentaires Ooni ; d'autres accessoires peuvent être imprécis, ne pas fonctionner ou causer des dommages.

Ooni Connect™ Hub de température numérique

Utilisez le hub de température numérique Ooni Connect™ pour des mesures de température précises et immédiates en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F). Connectez la(es) sonde(s) alimentaire(s) pour faire rôtir à feu doux ou obtenir un steak saisi parfait, et connectez-vous à l'application Ooni pour surveiller la cuisson sans manipuler le four.

3 Insertion des piles

- a. Retirez les vis à l'aide d'un tournevis et retirez la trappe.
 - b. Insérez 2 piles AA.
 - c. Remets la trappe en place et fixe les vis.
- i** Si tu stockes le four pendant plus d'un mois, retire les piles.

Mise en place et assemblage**4 Fixation du Hub de température numérique Ooni Connect™**

- a. À l'aide de 2 vis de fixation, fixez le support de fixation sous le four.
- b. Fixez le Hub de Température Numérique Ooni Connect™ au support à l'aide de l'écrou à oreilles (livré fixé au hub).

4.1 Fixation du câble de température ambiante

- a. Branchez le câble de température ambiante dans l'entrée située sous le four.
- b. Branchez l'extrémité opposée dans l'entrée correspondante à l'arrière du concentrateur de température numérique Ooni Connect™.
- c. Ferme tous les autres ports du concentrateur de température numérique.

4.2 Fixation du câble de température de l'air ambiant

- a. Clipse le câble sur le dessous du four.

5 Boutons et entrées :

- | | |
|--|--|
| a Bouton d'alimentation (appui long)
Sélecteur °C / °F (appui court) | d Entrée de la sonde alimentaire 1 |
| b Cycle de température
(appui court)
Activation du Bluetooth
(appui long) | e Entrée de la sonde alimentaire 2
(en option) |
| c Bouton de rétro-éclairage
Mode éco (appui long)
Rétro-éclairage (appui court) | f Entrée de la température
ambiante A |
| | g Bouton de réinitialisation d'usine |

Écran

- | | |
|---|--|
| h Affichage principal de
la température | n Indicateur de la sonde alimentaire 1 |
| i Anneau de température | o Indicateur de la sonde
alimentaire 2 (en option) |
| j Indicateur de °C | p Indicateur de la sonde
alimentaire 2 (en option) |
| k Indicateur °F | q Indicateur d'état Bluetooth |
| l Indicateur de
température ambiante | r Indicateur de batterie faible |
| m Indicateur de la sonde alimentaire 1 | s Indicateur de mode écologique |

Utilisation du concentrateur de température numérique Ooni Connect™

6 Télécharger l'application Ooni



Scannez pour télécharger l'application Ooni

La configuration de votre Hub de Température Numérique Ooni Connect™ est simple, et l'application Ooni vous guide pas à pas. Si vous avez déjà l'application Ooni, assurez-vous de mettre à jour vers la dernière version.

6.1 Mise sous tension/hors tension de l'appareil

- Allume l'appareil en appuyant brièvement sur le bouton d'alimentation.
 - Éteignez l'appareil en appuyant longuement sur le bouton d'alimentation.
- i** Éteignez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour économiser la batterie. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 45 minutes.

6.2 Réglage de l'identifiant du four

Après la première mise sous tension, vous devrez définir l'ID du four pour votre concentrateur de température numérique Ooni Connect™.

- a. Appuyez sur le bouton Cycle de température (Haut) et le bouton de Rétroéclairage (Bas) pour parcourir les numéros d'identification du four jusqu'à atteindre le numéro adéquat.

L'identifiant du four pour Ooni Koda 2 Pro est 003.

- b. Confirmez cet ID du four en appuyant sur le bouton d'alimentation.

6.3 Modification de l'ID du four

Appuyez simultanément sur le bouton de cycle de température et le bouton de rétroéclairage et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour sélectionner à nouveau l'ID du four. Il suffit de mettre à jour l'ID du four et de confirmer la sélection.

6.4 Activation de l'appairage Bluetooth

- a. Assurez-vous que le Bluetooth est activé sur votre appareil. Ouvrez l'application Ooni et accédez à l'onglet Ooni Connect.
- b. Appuyez sur le bouton de cycle de température de votre concentrateur de température numérique Ooni Connect™ pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur d'état Bluetooth commence à clignoter. Suivez les instructions de l'application Ooni pour connecter votre appareil.
- c. Si la connexion est réussie, l'indicateur d'état Bluetooth cesse de clignoter et reste allumé.

i Si l'indicateur d'état Bluetooth se met à clignoter rapidement, cela signifie qu'il y a un problème avec la connexion. Essayez de redémarrer le processus d'appairage si le problème persiste.

i Si aucune connexion n'est établie, le Bluetooth s'éteint après un court laps de temps.

6.5 Lecture de la sonde alimentaire

- a. Vérifiez que la sonde alimentaire est branchée à la bonne entrée. La température apparaît ensuite à l'écran.
 - b. Lorsque vous utilisez la sonde alimentaire, retirez le capuchon puis assurez-vous qu'il est inséré dans la partie la plus épaisse de la viande, et assurez-vous d'éviter les os ou la graisse.
- i** Des sondes alimentaires supplémentaires sont disponibles sur ooni.com (selon les régions).

⚠ AVERTISSEMENT

Avant et après utilisation, lavez la sonde alimentaire avec de l'eau chaude savonneuse en veillant à ne pas immerger le fil dans l'eau puis séchez-la immédiatement.

Faites attention lorsque vous manipulez la sonde alimentaire car elle est tranchante.

Portez toujours des gants résistants

à la chaleur si vous manipulez la sonde alimentaire lorsqu'elle est chaude.

N'utilisez pas les sondes alimentaires à des températures supérieures à 450 °C (842 °F).

La pointe de la sonde alimentaire qui pénètre dans la viande ne doit pas être exposée à des températures supérieures à 250 °C (480 °F).

6.6 Changer l'unité de mesure

- a. Appuyez brièvement et une fois sur le bouton d'alimentation pour passer de Celsius (°C) à Fahrenheit (°F).

6.7 Mode éco

Appuyez longuement sur le bouton de rétroéclairage pour basculer entre la luminosité maximale et le mode Eco. En mode éco, une brève pression sur l'une des touches permet d'éclairer complètement l'écran pendant un court laps de temps.

6.8 Avertissement de batterie faible

Lorsque les piles sont épuisées, l'avertissement de pile faible s'allume pour indiquer qu'il faut remplacer les piles le plus tôt possible.

⚠ AVERTISSEMENT

Assure-toi toujours que le four et le concentrateur de température sont complètement refroidis avant de remplacer les piles.

6.9 Température Haute (Hi) ou Basse (Lo)

Le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ est conçu pour lire les températures de cuisson entre -30 °C (-22 °F) et 550 °C (999 °F) et les températures des sondes alimentaires entre 0 °C (32 °F) et 100 °C (212 °F).

- i** Si les températures sont en dehors de cette plage, l'écran correspondant affichera Hi ou Lo.

Entretien et maintenance

Concentrateur de température numérique Ooni Connect™ : Essuyez avec un chiffon humide et séchez immédiatement.

Sondes alimentaires : Avant et après chaque utilisation, nettoyez à l'eau chaude savonneuse en prenant soin de ne pas immerger le fil dans l'eau et séchez-le immédiatement. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Rangez votre Hub de Température Numérique Ooni Connect™ à l'intérieur lorsqu'il est inutilisé pendant de longues périodes ; retirez la batterie pour prolonger la durée de vie de la batterie et éviter de l'endommager.

Ne plongez jamais le Hub de Température Numérique Ooni Connect™, la sonde alimentaire ou les câbles dans l'eau.

7 Installation du tuyau de gaz (si inclus)

- i** 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 :

⚠ ATTENTION

Les régulateurs achetés ou remplacés doivent être certifiés conformes à la norme EN16129 et les tuyaux doivent être conformes 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.** C'est 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. Remettez le collier de serrage lâche sur le joint tuyau-raccord.
 - c. Serrez le clip jubilé à l'aide d'un tournevis approprié.

8 Raccordement au gaz

- !** Tournez 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.

8.1 Raccordement de la bouteille de gaz

BOUTEILLE DE GAZ 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. Retirez les débris éventuels et inspectez 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. Inspecte les raccords de la valve, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retirez les débris éventuels et inspectez 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.

9 Test d'étanchéité

⚠ AVERTISSEMENT

Si à tout moment tu sens une odeur de gaz, ferme la bouteille de gaz ou le robinet du régulateur, tourne les boutons de commande du four en position OFF et éteins toute flamme nue.

N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter une fuite de gaz et n'essayez pas d'allumer les brûleurs 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. Utilise un pinceau ou un flacon pulvérisateur pour appliquer la solution sur les connexions et le régulateur. Inspecte le tuyau de gaz et applique la solution sur les fissures que tu trouves.

- 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. Contactez l'assistance Ooni pour obtenir de l'aide.
- d. Si vous détectez une fuite, **ne** faites pas fonctionner le four ; enlevez la bouteille de gaz. Si la fuite se trouve dans le four ou le tuyau, contactez le service d'assistance d'Ooni. Si la fuite se situe au niveau du robinet de la bouteille de gaz, contactez votre fournisseur de gaz.

10 Débrancher la bouteille de gaz

- a. Tournez le cadran de commande du brûleur à gaz sur la position OFF.
- b. Pour les bouteilles de **gaz de terrasse**, placez 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 de terrasse**.
- d. Dévissez le détendeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bouteille de **gaz POL**.
- e. S'il est présent, placez le capuchon anti-poussière sur l'entrée exposée de la bouteille de gaz.

Allumage de votre four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Si le brûleur ne s'allume pas comme prévu, coupez le gaz et patientez 5 minutes avant de réessayer. Cela permet de s'assurer que tout gaz se dissipe. Si le brûleur ne s'allume pas, consultez le guide de dépannage à la fin du manuel.

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

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.

11 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. Vérifiez que le gaz s'est allumé.

- i. Si oui, passe à étape 13.
 - 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 (OFF), attendez 5 minutes, puis suivez l'étape 12.
- 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.

12 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 de commande, vous pouvez l'allumer à l'aide d'une allumette en utilisant le porte-allumettes fourni. 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 qui correspond au brûleur 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.

13 Utilisation des brûleurs à gaz

- a. Tourne le cadran de contrôle pour régler la flamme et la température selon les 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** .

14 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. Éteins le four et laisse-le refroidir complètement, puis essuie l'intérieur avec du papier absorbant sec.

15 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.

16 Cuisiner dans ton four

- a. Allumez le brûleur à la puissance maximale pour préchauffer le four et les pierres 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 les pierres 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 jamais** mettre la main dans le four pour enlever les débris d'aliments tombés sur les pierres à pizza. Laissez-les brûler, puis retirez-les une fois le four refroidi. Reportez-vous à la section entretien de ce manuel pour obtenir des conseils supplémentaires.

i Nous recommandons fortement d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température des pierres à pizza. Vos pierres à pizza chaufferont 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 Ooni Connect™ pour s'assurer que la température des pierres à pizza et celle de l'air sont proches l'une de l'autre.



Téléchargez l'appli Ooni pour enregistrer votre four et avoir accès aux instructions interactives d'installation, aux tutoriels de fabrication de pizzas, aux recettes et plus encore.

Installation et retrait de la visière en verre

17 Retrait de la visière

Lorsque vous souhaitez effectuer un nettoyage en profondeur ou faire cuire des aliments plus volumineux dans le four, procédez comme suit pour retirer la visière :

- ❗ Porte des gants de protection et assure-toi que ton four est froid.
- a. Placez votre pouce gauche au-dessus de la vis afin de soutenir la charnière.
- b. Utilisez la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ce qui déverrouille la charnière.
- c. Abaissez doucement la charnière à l'aide de ton pouce gauche, ce qui permettra à la visière de s'abaisser.
- d. Utilisez vos deux mains pour soulever avec précaution le côté gauche de la visière et tirez vers l'avant pour dégager la visière du support droit.
- e. Pour fermer la charnière, placez votre pouce gauche sous la charnière et poussez-la doucement vers le haut jusqu'à ce qu'elle repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière en position et tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer.
- f. Assurez-vous que la charnière est bien verrouillée.

18 Installation de la visière

- ❗ Porte des gants de protection et assure-toi que ton four est froid.
- a. Ouvrez la charnière en utilisant la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- b. Avec les deux mains, guidez le côté droit de la visière dans le support en forme de U situé en haut à droite de la bouche du four.
- c. Placez le côté gauche de la visière dans le logement de la charnière gauche.
- d. Placez votre pouce gauche sous la charnière et poussez cette dernière délicatement vers le haut jusqu'à ce qu'elle repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière dans cette position.
- e. Utilisez la clé Torx pour serrer la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de bloquer la charnière.
- f. Assurez-vous que la charnière est bien verrouillée.

19 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 nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer une partie du four.

N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques sur les surfaces peintes.

Lorsque vous nettoyez l'intérieur du four, prenez garde aux bords acérés éventuels.

20 Nettoyer l'intérieur

- a. Après chaque utilisation, éteignez le four et laissez-le refroidir complètement avant d'essuyer les surfaces intérieures et les tubes des brûleurs avec une feuille de papier essuie-tout sec.
- b. Si la visière en verre a besoin d'être nettoyée, vous pouvez la nettoyer soigneusement avec un chiffon humide ou une feuille de papier essuie-tout sec. Pour les taches tenaces, retirez la visière en suivant les instructions indiquées (étape 17).

21 Nettoyer l'extérieur

- a. L'enveloppe extérieure de votre four peut être essuyée avec de l'eau chaude savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques agressifs.
- b. Pour un stockage à plus long terme et pour préserver l'aspect de votre four, utilisez la housse de transport Ooni Koda 2 Pro, que vous pouvez commander sur [ooni.com](https://www.ooni.com). Nous recommandons de ranger le four à l'intérieur pendant les périodes prolongées sans utilisation.

22 Nettoyer les pierres à pizza

- ⚠ **Ne jamais** utiliser de nettoyeurs chimiques ou de savons sur les pierres à pizza. Ne mettez **jamais** vos pierres à pizza au contact de l'eau. Il n'est pas nécessaire de laver les pierres à pizza ; il est tout à fait normal que leur aspect change avec le temps.
- a. Allumez le four à la puissance maximale pendant 45 minutes sans rien faire cuire. Les pierres à pizza s'autonettoient 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.

- i** Remarque : les pierres à pizza de votre four sont symétriques et à double face, ce qui vous permet de les retourner entre deux utilisations (une fois refroidie) et de brûler les résidus tenaces qui se trouvent en dessous la prochaine fois que vous cuisinerez.

23 Remplacer la pile 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 PRIHVATA 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 bitne 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 boce i činite to dalje od bilo kakvih izvora plamena.

Nemojte modificirati uređaj.

Ovaj uređaj je izuzetno vruć tijekom 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 kamene 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 regulatorni ventil, okrenite upravljački kotačić na pećnici u položaj OFF i ugasite otvoreni plamen.

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 vruće kamene za pizzu jer to može uzrokovati pucanje.

Nosite rukavice za zaštitu od topline kada koristite pećnicu i kada rukujete posebno vrućim aparatom za kuhanje.

Nikada ne pokušavajte čistiti ili održavati dok je pećnica vruća ili u upotrebi.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučice 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 Pro | g Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ |
| b Kamen za pizzu x 2 | h Nosač za montažu |
| c Regulator i crijevo | i Krilata matica (pričvršćena na digitalno središte za temperaturu) |
| d AA baterija za paljenje | j Vijci nosača za montažu |
| e Držać šibica (pričvršćen na donju stranu pećnice) | k Kabel za temperaturu okoline |
| f Torx ključ | l Sonda za hranu |
| + Upute za sastavljanje pećnice Koda 2 Pro | m AA baterije x 2 |
| | + Upute za sastavljanje digitalnog središta za temperaturu Ooni Connect |

*regulator se isporučuje samo s britanskim proizvodima od 37 mbar iz europskim proizvodima od 50 mbar

NEMOJTE podizati pećnicu s kamenima za pizzu na mjestu.

UVIJEK držite pećnicu s donje strane baze, **NIKADA** s unutarnje strane gornje školjke.

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 veliki modularni 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 kameni za pizzu budu 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 mjesto 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

- i** 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.
- i** Ako pećnicu čuvate dulje od mjesec dana, izvadite bateriju.

2.2 Umetanje kamena za pizzu

- i** Kameni za pizzu su teški; pazite da ne uštipnete prste.
- a. Objema rukama pažljivo podignite prvi kamen za pizzu i postavite ga tako da zaobljeni kut bude okrenut prema stražnjem kutu pećnice. Gurnite kamen za pizzu na mjesto, pazeći da ne ogrebete letvicu kamena za pizzu.
- b. Objema rukama podignite drugi kamen za pizzu i ponovite postupak na drugoj strani.
- c. Da biste uklonili bilo koji 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 kamene za pizzu dok su vrući.

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™

▲ UPOZORENJE

Pročitajte upute prije korištenja Ooni Connect™ Digital Temperature Hub i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Sonde za hranu i drugi dostupni dijelovi mogu biti vrući i oštri. Držite malu djecu podalje.

Koristite Ooni Connect™ Digital Temperature Hub samo prema uputama u ovom priručniku.

Da biste spriječili oštećenje, postavite digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ i provucite kabele samo na mjesta koja su navedena u ovom priručniku.

Termometri za hranu prikladni su za upotrebu pri temperaturama do 250 °C (480 °F). Ne koristiti na temperaturama iznad ove ili na otvorenom plamenu.

Nemojte mijenjati digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™.

▲ OPREZ

Ručno operite i osušite sonde za hranu prije prve upotrebe.

Sonde za hranu ne mogu se prati u perilici posuđa.

Nemojte koristiti kemikalije ili abrazivne deterdžente za čišćenje sondi za hranu.

Opasnost od eksplozije ako se baterija zamijeni neispravnim tipom.

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ radi samo s termometrima za hranu Ooni. Drugi pribor može biti netočan, nefunkcionalan ili može uzrokovati štetu.

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™

Koristite Ooni Connect™ Digital Temperature Hub za točna i trenutna mjerenja temperature u Celzijusima (°C) ili Fahrenheitima (°F). Spojite termometre za hranu da biste dobili savršeno sporo pečenje ili pečeni odrezak i povežite se s aplikacijom Ooni da biste sve to pratili bez potrebe za dodirivanjem pećnice.

3 Ugradnja baterija

- Skinite vijke pomoću odvijača i uklonite poklopac.
 - Umetnite 2 x AA baterije.
 - Vratite poklopac i pričvrstite vijke.
- i** Ako pećnicu čuvate dulje od mjesec dana, izvadite baterije.

Postavljanje i sastavljanje

4 Pričvršćivanje Ooni Connect™ digitalnog temperaturnog čvorišta

- Pomoću 2 x vijka za nosač pričvrstite nosač za montažu na donju stranu pećnice.
- Pričvrstite digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ na nosač pomoću krilate matice (pričvršćena je na središte).

4.1 Pričvršćivanje kabela za temperaturu okoline

- Priključite kabel za temperaturu okoline u ulaz na donjoj strani pećnice.
- Priključite drugi kraj u odgovarajući ulaz na stražnjoj strani digitalnog središta za temperaturu Ooni Connect™.
- Zatvorite sve druge priključke na digitalnom središtu za temperaturu.

4.2 Osiguranje kabela za temperaturu okoline

- Pričvrstite kabel na donju stranu pećnice.

5 Gumbi i ulazi:

- | | |
|--|--|
| a Tipka za uključivanje (dugi pritisak) | d Ulaz termometra za hranu 1
Birač °C / °F (kratki pritisak) |
| b Temperaturni ciklus (kratki pritisak)
Bluetooth aktivacija (dugi pritisak) | e Ulaz termometra za hranu
2 (neobavezno) |
| c Gumb za pozadinsko osvjtljenje
Ekološki način (dugi pritisak)
Pozadinsko osvjtljenje
(kratki pritisak) | f Ulazna temperatura okoline A |
| | g Gumb za vraćanje na
tvorničke postavke |

Zaslon

- | | |
|--|---|
| h Glavni prikaz temperature | n Zaslon termometra za hranu 1 |
| i Temperaturni prsten | o Indikator termometra za hranu 2 (neobavezno) |
| j Indikator °C | p Zaslon termometra za hranu 2 (neobavezno) |
| k Indikator °F | q Indikator Bluetooth statusa |
| l Indikator temperature okoline | r Indikator slabe baterije |
| m Indikator termometra za hranu 1 | s Indikator ekološkog načina rada |

Upotreba digitalnog središta za temperaturu Ooni Connect™

6 Preuzmite aplikaciju Ooni



Skenirajte da biste preuzeli aplikaciju Ooni

Postavljanje digitalnog središta za temperaturu Ooni Connect™ jednostavno je, a aplikacija Ooni navodit će vas kroz svaki korak. Ako već imate aplikaciju Ooni, svakako ažurirajte na najnoviju verziju.

6.1 Uključivanje/isključivanje uređaja

- Uključite uređaj kratkim pritiskom na tipku za napajanje.
 - Isključite uređaj dugim pritiskom na tipku za napajanje.
- i** Isključite uređaj kada ga ne koristite radi uštede baterije. Uređaj će se automatski isključiti nakon 45 minuta.

6.2 Postavljanje ID-a pećnice

Nakon prvog uključivanja, morat ćete postaviti ID pećnice za svoj Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

- Upotrijebite gumb za temperaturni ciklus (gore) i gumb pozadinskog osvjetljenja (dolje) za prebacivanje između identifikacijskih brojeva pećnice dok ne pronađete ispravan.

ID pećnice za Ooni Koda 2 Pro je 003.

- Potvrdite ovaj ID pećnice pritiskom na tipku za uključivanje.

6.3 Promjena ID-a pećnice

Istovremeno pritisnite i držite gumb za temperaturni ciklus i gumb pozadinskog osvjetljenja 3 sekunde da biste ponovno odabrali ID pećnice. Jednostavno ažurirajte ID pećnice i potvrdite odabir.

6.4 Aktiviranje Bluetooth uparivanja

- Provjerite je li Bluetooth omogućen na vašem uređaju. Otvorite aplikaciju Ooni i idite na karticu Ooni Connect.
 - Pritisnite gumb za temperaturni ciklus na digitalnom središtu za temperaturu Ooni Connect™ i držite ga pritisnutim 3 sekunde dok indikator Bluetooth statusa ne počne treperiti. Slijedite upute u aplikaciji Ooni da biste povezali svoj uređaj.
 - Nakon uspješnog povezivanja indikator Bluetooth statusa prestat će treperiti i ostat će svijetliti.
- i** Ako indikator Bluetooth statusa počne brzo treperiti, znači da postoji problem s povezivanjem. Pokušajte ponovno pokrenuti postupak uparivanja ako se problem nastavi.
 - i** Ako se veza ne uspostavi, Bluetooth će se isključiti nakon kratkog vremenskog razdoblja.

6.5 Čitanje sonde za hranu

- Provjerite je li sonda za hranu priključena na ispravan ulaz, a zatim će se na zaslonu pojaviti temperatura.
 - Kada upotrebljavate termometar za hranu, uklonite poklopac pa osigurajte da je umetnut u najdeblji dio mesa i pazite da izbjegnute kosti ili masnoću.
- i** Dodatne sonde za hranu dostupne su na ooni.com (ovisno o regiji).

⚠ UPOZORENJE

Prije i nakon upotrebe očistite termometar za hranu vrućom vodom sa sapunom, pazeći da ne uronite žicu u vodu, i odmah ga osušite.

Budite oprezni prilikom rukovanja termometrom za hranu jer je oštar.

Ako rukujete termometrom za hranu dok je vruć, uvijek nosite rukavice otporne na toplinu.

Termometar za hranu nemojte upotrebljavati pri temperaturama većim od 450 °C (842 °F).

Vrh termometra za hranu koji ulazi u meso ne smije biti izložen temperaturama iznad 250 °C (480 °F).

6.6 Promjena mjerne jedinice

- Kratko jednom pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje za prebacivanje između Celzijusa (°C) i Fahrenheita (°F).

6.7 Ekološki način rada

Dugim pritiskom na gumb za pozadinsko osvjetljenje možete se kretati između pune svjetline i Eco načina rada. U Ekološkom načinu, kratkim pritiskom bilo kojeg gumba nakratko će se osvijetliti zaslon.

6.8 Upozorenje o niskoj bateriji

Kada baterije počnu slabiti, uključit će se upozorenje o niskoj razini baterije, što znači da morate zamijeniti baterije čim to bude bilo moguće.

⚠ UPOZORENJE

Uvijek provjerite jesu li pećnica i temperaturno čvorište potpuno ohlađeni prije zamjene baterija.

6.9 Visoka (Hi) ili niska (Lo) temperatura

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ dizajnirano je za očitavanje temperatura između -30°C (-22°F) i 550°C (999°F), a termometri za hranu za temperature između 0°C (32°F) and 100°C (212°F).

- i** Ako su temperature izvan ovog raspona, na odgovarajućem zaslonu prikazat će se Hi ili Lo.

Njega i održavanje

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™: obrišite ga vlažnom krpom i odmah osušite.

Termometri za hranu: prije i nakon svake upotrebe očistite ih vrućom vodom sa sapunom, pazeći da ne uronite žicu u vodu, i odmah ih osušite. Nije moguće prati u perilici posuđa.

Digitalno središte za temperaturu Ooni Connect™ čuvajte u zatvorenom prostoru i kada ga nećete upotrebljavati dulje vrijeme; izvadite bateriju da biste produžili njezin vijek trajanja i spriječili oštećenja.

Nikada ne uranjajte Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, sondu za hranu ili ožičenje u vodu.

7 Ugradnja plinske cijevi (ako je priložena)

- i** 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 cijevi prema standardu EN16436, maksimalne duljine od 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.
- Zagrijte kraj crijeva u šalici prokuhane vode nekoliko sekundi da omekša. Gurnite crijevo na nastavak, pazite da u potpunosti nasjedne preko brtvenih elemenata. Pogledajte slike za referencu.
 - Gurnite otpušteno postavljenu kopču natrag preko spoja crijeva i nastavka.
 - Zategnite otpušteno postavljenu kopču odgovarajućim odvijačem.

8 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 prilikom pričvršćivanja ili zamjene plinske boce i činite to dalje od bilo kakvih izvora plamena.

Uređaj i plinska boca moraju biti udaljeni najmanje 635 mm.

Priključite samo vrste plina koje su navedene na natpisnoj pločici.

8.1 Spajanje plinske boce

VANJSKA PLINSKA BOCA

- ❗ Ovaj tip plinske boce koristi regulator s integriranim ventilom.
- Pregledajte spojeve ventila, priključak i sklop regulatora. Uklonite sve ostatke i pregledajte crijevo na oštećenja.
 - Provjerite je li upravljački kotačić pećnice u isključenom položaju.
 - Prekidač ventila regulatora također treba biti u okomitom (OFF) položaju.
 - Spojite sklop regulatora na cilindar tako da ga gurnete na otvor cilindra dok ne sjedne na mjesto.
 - 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).
- Pregledajte spojeve ventila, priključak i sklop regulatora. Uklonite sve ostatke i pregledajte crijevo na oštećenja.
 - Provjerite je li upravljački kotačić pećnice u isključenom položaju.
 - Uvjerite se da je ventil plinske boce potpuno ISKLJUČEN, a zatim pričvrstite regulator na priključak ventila plinske boce dok ne bude zategnut.

9 Ispitivanje nepropusnosti

▲ UPOZORENJE

Ako u bilo kojem trenutku osjetite miris plina, zatvorite plinsku bocu ili regulacijski ventil, okrenite upravljačke kotačiće na pećnici u isključeni položaj i ugasite sve otvorene plamene.

Nikada nemojte provjeravati curenje otvorenim plamenom niti pokušavati zapaliti plamenike tijekom testiranja.

- 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.
- Kistom ili bočicom s raspršivačem nanosite otopinu na spojeve i regulator. Pregledajte crijevo za plin i nanosite otopinu na sve pukotine koje pronađete.
- 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 pukotina na crijevu curi, **nemojte** koristiti pećnicu. Za pomoć se obratite podršci tvrtke Ooni.
- Ako pronađete curenje, **nemojte** koristiti pećnicu; uklonite plinsku bocu. Ako se otkrije curenje u pećnici ili crijevu, obratite se Ooni podršci. Ako se otkrije curenje u ventilu plinske boce, obratite se dobavljaču plina.

10 Odspajanje plinske boce

- Okrenite upravljački kotačić plinskog plamenika u isključeni položaj.
- Okrenite prekidač regulacijskog ventila u okomiti (isključeni) položaj za **vanjske plinske** boce. Okrenite da biste zatvorili ventil cilindra za **POL plinske** boce.
- Pritisnite gumb za otpuštanje regulatora ispod prekidača ventila da biste ga otpustili iz **vanjske plinske** boce.
- Odvijte regulator u smjeru kazaljke na satu za **POL plinsku** bocu.
- Ako postoji, postavite poklopac za prašinu na otvoreni ulaz plinske boce.

Paljenje pećnice

▲ UPOZORENJE

Prilikom paljenja stojte sa strane. Nikada ne gledajte izravno u otvor pećnice ili u plamen.

Ako se plamenik ne upali prema očekivanjima, isključite plin i pričekajte 5 minuta prije nego što ga ponovno pokušate upaliti. Time se osigurava raspršivanje ostatka plina. Ako se plamenik ne upali, pogledajte vodič za otklanjanje poteškoća na poledini priručnika.

Pećnicom upravljajte isključivo pomoću upravljačkog kotačića; nikada ne dodirujte vanjske metalne površine, kamene za pizzu ni staklo dok je pećnica uključena.

Nosite rukavice za zaštitu od topline kada koristite pećnicu i kada rukujete posebno vrućim aparatom za kuhanje.

11 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 13.
 - 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 12.
- c. Ako su plamenovi ispravno zapaljeni, trebaju izgledati kao na slici.
- d. Ako se plamenik slučajno ugasi, pogledajte rješavanje problema.

12 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 pomoću isporučenog držača šibica. Priloženi držač šibica pričvršćen je na postolje ispred stražnje noge.

- a. Ako ste već pokušali upaliti plamenik pomoću upravljačkog kotačića, najprije ga prebacite u isključeni položaj i pričekajte 5 minuta da se sav plin rasprši.
- b. Umetnite šobicu u držač šibica, zapalite šobicu i prinesite je plameniku putem otvora pećnica.
- c. Pritisnite upravljački kotačić koji odgovara plameniku i polako ga okrenite na maksimalnu jačinu. 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.

13 Korištenje plinskih 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 postavljen je na **minimalni** plamen.

14 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.

15 Isključivanje pećnice

- a. Da biste isključili pećnicu nakon pripreme ili kuhanja, okrećite 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.

16 Kuhanje u pećnici

- a. Uključite plamenik punom snagom da zagrijete pećnicu i kamenje za pizzu dok ne postignu željenu temperaturu
- b. Pizzu i druga suha jela na bazi kruha kuhajte samo izravno na kamenju 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 kamenje 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.

i Toplo preporučujemo upotrebu digitalnog infracrvenog termometra Ooni za precizno mjerenje temperature kamena za pizzu. Vaši kameni 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 Ooni Connect™ 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.

Dodavanje i uklanjanje staklenog vizira

17 Uklanjanje vizira

Za dubinsko čišćenje ili pečenje većih komada hrane u pećnici slijedite ove korake za uklanjanje zaštitnog stakla.

- ❗ Nosite zaštitne rukavice i provjerite je li pećnica hladna.
 - a. Postavite lijevi palac iznad vijka kako biste poduprli šarku.
 - b. Upotrijebite Torx ključ za otpuštanje vijka u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, otključavajući šarku.
 - c. Pažljivo spustite šarku lijevim palcem, što će omogućiti spuštanje zaštitnog stakla.
 - d. Objema rukama pažljivo podignite lijevu stranu zaštitnog stakla i povucite prema naprijed da biste otpustili zaštitno staklo iz desnog nosača.
 - e. Da biste zatvorili šarku, stavite lijevi palac ispod šarke i lagano ga gurnite prema gore dok ne leži ravno uz tijelo pećnice. Držite šarku na mjestu i zakrećite vijak u smjeru kazaljke na satu da biste ga zaključali.
 - f. Provjerite je li šarka zaključana na mjestu.

18 Dodavanje vizira

- ❗ Nosite zaštitne rukavice i provjerite je li pećnica hladna.
 - a. Šesterokutnim ključem otvorite šarku u smjeru obrnutom od kazaljke na satu da biste otpustili vijak.
 - b. Objema rukama usmjerite desnu stranu vizira u nosač u obliku slova U u gornjem desnom kutu otvora pećnice.
 - c. Postavite lijevu stranu vizira u udubljenje na lijevoj šarki.
 - d. Stavite lijevi palac ispod šarke i pažljivo je gurnite prema gore dok ne nasjedne ravno uz tijelo pećnice. Držite šarku u ovom položaju.
 - e. Upotrijebite Torx ključ za zatezanje vijka u smjeru kazaljke na satu, zaključavajući šarku.
 - f. Provjerite je li šarka zaključana na mjestu.

19 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 jastučice 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.

20 Čišćenje unutrašnjosti

- 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.
- Ako je stakleni vizir prljav, možete ga pažljivo očistiti vlažnom krpom ili suhim papirnatim ručnikom. Za tvrdokorne mrlje uklonite vizir prema priloženim uputama (korak 17).

21 Čišćenje vanjštine

- Vanjsku ljusku pećnice možete obrisati toplom vodom sa sapunom i odmah osušiti. Izbjegavajte abrazivne proizvode za čišćenje ili one s jakim kemikalijama.
- Za dulje skladištenje i održavanje izgleda pećnice upotrijebite pokrov za nošenje Ooni Koda 2 Pro, koji možete naručiti na web-mjestu ooni.com. Preporučujemo čuvanje pećnice u zatvorenom prostoru tijekom duljeg razdoblja bez upotrebe.

22 Čišćenje kamenja za pizzu

- !** **Nikad nemojte** upotrebljavati kemijska sredstva za čišćenje ni sapune na kamenima na pizzu. **Nikad nemojte** izlagati kamene za pizzu vodi. Nema potrebe za pranjem kamenova za pizzu. Sasvim je normalno da se njihov izgled mijenja tijekom vremena.
- Uključite pećnicu na najvišoj temperaturi tijekom 45 minuta bez pripreme hrane u njoj. Kamenje za pizzu samoočistit će se na visokim temperaturama, a svi ostaci hrane ili krhotine pretvorit će se u pepeo.
 - Ostavite pećnicu da se u potpunosti ohladi, zatim očistite pepeo pomoću četke za pećnicu za pizzu Ooni.
- i** Napomena: Kamenje za pizzu u pećnici je simetrično i dvostrano, tako da ih možete okretati između upotreba (nakon što se ohlade) i sljedeći put kada kuhate sagorjeti sve tvrdokorne ostatke odozdo.

23 Zamjena baterije za paljenje

- Ako trebate zamijeniti bateriju za paljenje, pogledajte odjeljak 2.1 i slijedite iste upute kako biste uklonili staru i instalirali novu.
- 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 kisgyermeket.

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 pizzaköveket, 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 begyűjtésnél álljon oldalra. Soha ne nézzen közvetlenül a sütő szájába vagy a lángba.

Soha ne használjon vegyi tisztítószert vagy szappant a pizzakövek felületén.

Soha ne öntsön vizet a forró pizzakövekre, mert megrepedhetnek.

Viseljen hővédő kesztyűt a sütő használatkor 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 sérült, vagy ha a nemzeti körülmények megkövetelik.

A készülék zárt rendszereit nem szabad manipulálni.

Legyen óvatos a sütő használatkor vagy tisztításakor, mert éles szélek lehetnek.

Kezdő lépések

1 A doboz tartalma:

- | | |
|---|---|
| a Ooni Koda 2 Pro sütő | g Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő |
| b 2 x pizzakő | h Rögzítő konzol |
| c Szabályozó és tömlő | i Szárnyas anya (a Digital Temperature Hub hőmérőhöz csatlakoztatva) |
| d AA elem gyűjtáshoz | j Rögzítőkonzol csavarok |
| e Gyufaszájtartó
(a sütő alsó oldalához rögzítve) | k Környezeti hőmérséklet mérő kábele |
| f Torx kulcs | l Hőmérő szonda |
| + Koda 2 Pro összeszerelési útmutató | m AA elemek x2 |
| | + Ooni Connect Digital Temperature Hub összeszerelési útmutató |

*a szabályozó csak az Egyesült Királyságba szállított 37 mbar-os és az európai 50 mbar-os termékekhez van mellékelve

NE emelje fel a sütőt, ha a pizzakövek benne vannak.

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 nagy moduláris asztal vagy más erős fém- vagy fafelület ideális a sütő stabil elhelyezéséhez. 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 pizzakövek 1,1 m magasságban legyenek a talajtól.
- b. Óvatosan emelje ki a sütőt a dobozból, és óvatosan helyezze megfelelő felületre.
- c. Hajtsa ki a lábakat, és biztosítsa, hogy a hátsó láb egy kattintással a helyére rögzüljön. A hátsó láb összecukásához nyomja meg a kioldógombot.
- d. Helyezze a sütőt a kívánt helyre.

2.1 A gyújtáselem behelyezése

- i** A gyújtáselem rekesze a jobb első láb belsejében található (a sütő felé nézve).
 - a. Nyissa ki a fül lehúzásával és a fedél eltávolításával, majd helyezze be a mellékelt AA elemet, figyelve a +/- utasításokat.
 - b. Helyezze vissza a fedelet, és győződjön meg arról, hogy visszapatann a helyére
- i** Ha több mint egy hónapig tárolja a sütőt, vegye ki az elemet.

2.2 A pizzakövek behelyezése

- !** A pizzakövek nehezek; ügyeljen arra, hogy ne csípjék be az ujjait.
 - a. Mindkét kezével óvatosan emelje fel az első pizzakövet, és helyezze el úgy, hogy lekerekített sarka a sütő hátsó sarka felé nézzen. Csúsztassa a pizzakövet a helyére, ügyelve arra, hogy ne karcolja meg a pizza párkányát.
 - b. Mindkét kezével vegye fel a második pizzakövet, és ismételje meg a folyamatot a másik oldalon.
 - c. Az egyik 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 kicsúszathassa a másik kezével. **Soha ne** próbálja meg eltávolítani a pizzaköveket, amíg forróak.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő

▲ FIGYELMEZTETÉS

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub használata előtt olvassa el az utasításokat, és őrizze meg őket későbbi felhasználás céljából.

Az élelmiszer-szondák és más hozzáférhető alkatrészek forróak és élesek lehetnek. Tartsa távol a kisgyermeket.

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérőt csak az ebben a kézikönyvben leírtak szerint használja.

A sérülések elkerülése érdekében az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérő felszerelését és a kábelek vezetését csak az ebben a kézikönyvben szereplő utasítások szerint végezze.

Az élelmiszer-szondák legfeljebb 480°F (250°C) hőmérsékleten használhatók. Ne használja őket ennél magasabb hőmérsékleten vagy nyílt lánggal érintkezve.

Ne módosítsa az Ooni Connect™ digitális hőmérsékleti központot.

▲ VIGYÁZAT

Az első használat előtt kézzel mossa le és szárítsa meg az ételszondákat.

Az élelmiszer-szondák nem mosogatógépben moshatók.

Ne használjon vegyszereket vagy súrolószereket az élelmiszer-szondák tisztításához.

Robbanásveszély áll fenn, ha az akkumulátort nem megfelelő típusra cserélik.

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérő az Ooni hőmérő szondákkal használható; egyéb tartozékok pontatlanok lehetnek, nem működnek, vagy kárt okozhatnak.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő

Használja az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérőt a pontos és azonnali hőmérsékletméréshez Celsius (°C) vagy Fahrenheit (°F) értékben. Csatlakoztassa az ételszondákat, hogy tökéletes lassú sült vagy sült steaket kapjon, és csatlakozzon az Ooni alkalmazáshoz, hogy mindezt figyelemmel kísérje anélkül, hogy meg kellene érintenie a sütőt.

3 Helyezze be az elemeket

- Csavarhúzóval távolítsa el a csavarokat, és vegye le a tűztérfedelelet.
- Helyezzen be 2 x AA elemet.
- Helyezze vissza a tűztérfedelelet és rögzítse a csavarokkal.

i Ha több mint egy hónapig tárolja a sütőt, vegye ki az elemeket.

Beállítás és összeszerelés

4 Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő csatlakoztatása

- Két konzolcsavarral rögzítse a rögzítőkonzolt a sütő aljára.
- Rögzítse az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérőt a konzolon a szárnyas anyával (a hőmérőhöz rögzítve szállítjuk).

4.1 A környezeti hőmérséklet kábelének csatlakoztatása

- Csatlakoztassa a környezeti hőmérséklet kábelét a sütő alján lévő bemenetbe.
- Csatlakoztassa a másik végét az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérő hátulján található megfelelő bemenetbe.
- Zárja le a Digital Temperature Hub hőmérő összes többi csatlakozóját.

4.2 A környezeti hőmérséklet mérő kábelének rögzítése

- Rögzítse kábelbilinccsel a kábelt a sütő aljára.

5 Gombok és bemenetek:

- | | |
|--|--|
| a Bekapcsológomb (hosszan lenyomva) °C / °F választó (rövid lenyomás) | d Élelmiszer-szonda bemenete 1 |
| b Hőmérsékleti ciklus (rövid lenyomás) Bluetooth aktiválás (hosszú lenyomás) | e 2. hőmérő szonda bemenet (opcionális) |
| c Háttérvilágítás gomb Eco üzemmód (hosszan megnyomva) Háttérvilágítás (rövid lenyomás) | f Környezeti hőmérséklet bemenet A |
| | g Gyári visszaállítási gomb |

Képernyő

h	Fő hőmérséklet kijelző	n	1. hőmérő szonda kijelzője
i	Hőmérő gyűrű	o	2. hőmérő szonda kijelzője (opcionális)
j	°C kijelző	p	2. hőmérő szonda kijelzője (opcionális)
k	°F kijelző	q	Bluetooth állapotjelző
l	Környezeti hőmérséklet jelző	r	Elem alacsony töltöttségének jelzője
m	1. hőmérő szonda jelző	s	Gazdaságos üzemmód jelzője

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő használata

6 Az Ooni alkalmazás letöltése



Szkennelés az Ooni alkalmazás letöltéséhez

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub digitális hőmérő beállítása egyszerű, és az Ooni alkalmazás elmagyarázza Önnek az egyes lépéseket. Ha már rendelkezik az Ooni alkalmazással, frissítsen a legújabb verzióra.

6.1 Készülék be- és kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a bekapcsológomb rövid megnyomásával.
 - Kapcsolja ki a készüléket a kikapcsológomb hosszú megnyomásával.
- i** Az akkumulátor kímélése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha nem használja. A készülék 45 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

6.2 A sütőazonosító beállítása

Az első bekapcsolás után be kell állítania az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub sütőazonosítóját.

- Használja a Hőmérsékleti ciklus gombot (Fel) és a Háttérvilágítás gombot (Le) a sütőazonosító számok közötti váltáshoz, amíg el nem éri a megfelelőt.

Az Ooni Koda 2 Pro sütőazonosítója 003.

- Erősítse meg ezt a sütőazonosítót a bekapcsológomb megnyomásával.

6.3 A sütőazonosító módosítása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a Hőmérsékleti ciklus gombot és a Háttérvilágítás gombot 3 másodpercig az új sütőazonosító kiválasztásához. Egyszerűen frissítse a sütőazonosítót, és erősítse meg a választást.

6.4 Bluetooth-párosítás aktiválása

- Győződjön meg arról, hogy a Bluetooth engedélyezve van az eszközön. Nyissa meg az Ooni alkalmazást, és lépjen az Ooni Connect lapfőre.
 - Nyomja meg az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérsékleti ciklus gombját 3 másodpercig, amíg a Bluetooth állapotjelző villogni nem kezd. Az eszköz csatlakoztatásához kövesse az Ooni alkalmazás utasításait.
 - Sikeres csatlakozás esetén a Bluetooth állapotjelző abbahagyja a villogást, és továbbra is világít.
- i** Ha a Bluetooth állapotjelző gyorsan villogni kezd, az azt jelenti, hogy probléma van a kapcsolattal. Próbálja meg újraindítani a párosítási folyamatot, ha a probléma továbbra is fennáll.
- i** Ha nem jön létre kapcsolat, a Bluetooth rövid idő múlva kikapcsol.

6.5 Az élelmiszer-szonda leolvasása

- Ellenőrizze, hogy az élelmiszer-szonda a megfelelő bemenethez van-e csatlakoztatva, majd a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.
 - A hőmérő szonda használatakor vegye le a szonda sapkáját, majd szűrje a hús legvastagabb részébe, ügyelve arra, hogy elkerülje a csontokat vagy a zsírt.
- i** További hőmérő szondák az ooni.com webhelyen szerezhetők be (a régiótól függően).

▲ FIGYELMEZTETÉS

Használat előtt és után tisztítsa meg a hőmérő szondát forró, szappanos vízzel, ügyelve arra, hogy a huzal ne merüljön a vízbe, majd azonnal szárítsa meg.

Legyen óvatos, amikor a hőmérő szondát használja, mivel éles.

Mindig viseljen hőálló kesztyűt, ha forró állapotban kezeli a hőmérő szondát.

Ne használja a hőmérő szondákat 450°C-ot (842°F) meghaladó hőmérsékleten.

A hőmérő szonda hegyét nem szabad 250°C (480°F) feletti hőmérsékletnek kitenni.

6.6 A mértékegység megváltoztatása

- A bekapcsológomb rövid, egyetlen megnyomásával válthat a Celsius (°C) és a Fahrenheit (°F) között.

6.7 Eco-üzemmód

A háttérvilágítás gombjának hosszú megnyomásával válthat a teljes fényerő és az Eco mód között. Eco-üzemmódban bármelyik gomb rövid megnyomásával rövid időre teljesen megvilágíthatja a kijelzőt.

6.8 Figyelmeztetés az elem alacsony töltöttségére

Amikor az elemek lemerülnek, megjelenik az alacsony töltöttségi szintre figyelmeztető jelzés, amely azt jelzi, hogy a következő alkalommal cserélnie kell az elemeket.

▲ FIGYELMEZTETÉS

Az elemek cseréje előtt mindig győződjön meg arról, hogy a sütő és a hőmérő egység teljesen lehűlt.

6.9 Magas (Hi) vagy alacsony (Lo) hőmérséklet

Az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub -30°C (-22°F) és 550°C (999°F) közötti főzési hőmérsékletet, valamint 0°C (32°F) és 100°C (212°F) közötti élelmiszer-szonda hőmérsékletét olvassa.

- i** Ha a hőmérséklet ezen a tartományon kívül van, a megfelelő kijelzőn a Hi vagy a Lo jelzés jelenik meg.

Kezelés és karbantartás

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Törölje le nedves kendővel, és azonnal szárítsa meg.

Hőmérő szondák: Minden használat előtt és után tisztítsa meg a hőmérő szondát forró, szappanos vízzel, ügyelve arra, hogy a huzal ne merüljön a vízbe, majd azonnal szárítsa meg. Nem mosogatógépben mosható.

Ha hosszú ideig használat nélkül tárolja az Ooni Connect™ Digital Temperature Hub hőmérőt, akkor vegye ki az elemet az elem élettartamának meghosszabbítása és a károsodás elkerülése érdekében.

Soha ne merítse vízbe az Ooni Connect™ digitális hőmérséklet-elosztót, az élelmiszer-szondát vagy a vezetékeket.

7 A gázcső felszerelése (ha mellékelve van)

- i** 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 csereként 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 weboldaltól.

! **FIGYELMEZTET.** Ez egy nagyon szoros illeszkedés. Indítás előtt ügyeljen arra, hogy a laza tömlőbilincset a tömlő végétől távolabb mozgassa.

- 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.
- Csúsztassa vissza a laza tömlőbilincset a tömlő-csonk csatlakozásra.
- Húzza meg a tömlőbilincset megfelelő csavarhúzóval.

8 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.

8.1 A gázpalack csatlakoztatása

TERASZ GÁZPALACK

! Ez a gázpalack típus beépített szeleppel ellátott, gyorscsatlakozós szabályozót használ.

- Ellenőrizze a szelepcsatlakozásokat, a csatlakozót és a szabályozó egységet. Távolítsa el a törmeléket és ellenőrizze, hogy a tömlő nem sérült-e meg.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő vezérlőtárcsája OFF állásban van.
- A szabályozó szelepkapcsolójának függőleges (OFF) helyzetben kell lennie.
- Csatlakoztassa a szabályozó egységet a palackhoz úgy, hogy rányomja a palack kivezetésére, amíg a helyére nem kattán.
- 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.

- Ellenőrizze a szelepcsatlakozásokat, a nyílást és a szabályozót. Távolítsa el a törmeléket és ellenőrizze, hogy a tömlő nem sérült-e meg.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő vezérlőtárcsája OFF állásban van.
- Győződjön meg arról, hogy a gázpalack szelepe teljesen el van zárva, majd csavarja rá a szabályozót a gázpalack szelepszereplvényére, amíg szorosan nem rögzül.

9 Szivárgások tesztelése

▲ FIGYELMEZTETÉS

Ha bármikor gázzagot érez, zárja el a gázpalackot vagy a szabályozó szelepet, fordítsa a sütő vezérlőtárcsáit OFF állásba, és oltson el minden nyílt lángot.

Soha ne ellenőrizze a szivárgást nyílt lánggal, és ne próbálja meg meggyújtani az égőket tesztelés közben.

- Szivárgásérzékelő spray-vel vagy mosogatószappan és víz oldatával ellenőrizze a gázszivárgást minden alkalommal, amikor újra csatlakoztat egy szerelvényt vagy kicseréli a gázpalackot.
- 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.
- 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, **ne** működtesse a sütőt. Segítségért forduljon az Ooni ügyfélszolgálatához.
- Ha szivárgást talál, **ne** működtesse a sütőt; távolítsa el a gázpalackot. Ha szivárgást talál a sütőben vagy a tömlőben, forduljon az Ooni ügyfélszolgálatához. Ha szivárgást talál a gázpalack szelepében, vegye fel a kapcsolatot a gázszolgáltatóval.

10 A gázpalack leválasztása

- Forgassa a gázegő vezérlőtárcsáját OFF állásba.
- Forgassa el a szabályozó szelepkapcsolóját függőleges (KI) helyzetbe a **terasz gázpalackok** esetében. Elforgatva zárja el a **POL gázpalackok** zárószelepét.
- Nyomja meg a szabályozó kioldó gombját a szelepkapcsoló alatt, hogy kioldja azt a **terasz gázpalackról**.
- Csavarja le a szabályozót az óramutató járásával megegyező irányban a **POL gázpalackról**.
- Ha van, helyezze a porvédő sapkát a gázpalack szabad bemenetére.

A sütő begyújtása

▲ FIGYELMEZTETÉS

A begyújtásnál álljon oldalra. Soha ne nézzen közvetlenül a sütő szájába vagy a lángba.

Ha az égő nem gyullad meg a várt módon, zárja el a gázt, és várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálná meggyújtani. Ennek célja annak biztosítása, hogy minden gáz eloszlik. Ha az égő nem gyullad meg, olvassa el a kézikönyv hátulján található hibaelhárítási útmutatót.

A sütőt csak a vezérlőtárcsával kezelje; soha ne érintse meg a külső fémfelületeket, a pizzakövet vagy az üveget, amíg a sütő működik.

Viseljen hővédő kesztyűt a sütő használatakor és különösen forró főzőkészülék kezelésekor.

11 Gyújtás

- a. Nyomja be és tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát, miközben lassan elforgatja az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a sütő szikrát adjon és meggyújtsa a gázt. Miután meggyulladt, tartsa lenyomva 5 másodpercig, hogy fenntartsa a lángot.
- b. Ellenőrizze, hogy a gáz meggyulladt-e.
 - i. Ha igen, folytassa a 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 lépésre.
- c. Ha a lángok helyesen gyulladnak meg, akkor az ábrához hasonlóan kell kinézniük.
- d. Ha az égő véletlenül kialszik, kérjük, tanulmányozza a hibaelhárítást.

12 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 a mellékelt gyufaszáltartóval is begyújthatja. A mellékelt gyufatartó a hátsó láb előtt van rögzítve az alaphoz.

- a. Ha már megpróbálta meggyújtani az égőt a vezérlőtárcsával, először kapcsolja KI állásba, és várjon 5 percet, amíg a gáz eloszlik.
- b. Helyezzen egy gyufát a gyufatartóba, gyújtsa meg a gyufát, és érintse meg az égőhöz a sütő száján keresztül.
- c. Nyomja be az égőnek megfelelő vezérlőtárcsát, és lassan forgassa a maximumra. 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.

13 A gázégők 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.

14 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 papírtörülővel.

15 A sütő kikapcsolása

- a. A beüzemelés vagy sütés utáni kikapcsoláshoz tekerje az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem forgatható tovább és a láng ki nem alszik.
- b. Zárja el a gázellátást és csatlakoztassa le a szabályozót.

16 Főzés a sütőben

- a. Kapcsolja be az égőt teljes teljesítményen, hogy előmelegítse a sütőt és a pizzaköveket, amíg el nem érik a kívánt hőmérsékletet
 - b. Csak pizzát és más száraz, kenyér alapú ételt főzzön közvetlenül a pizzaköveken. 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 pizzakövekre esett ételhulladékot. Hagyja kiégni, majd vegye ki, miután a sütő lehűlt. További tippért tekintse meg a pizzakövek tisztítási eljárását a kézikönyv karbantartási szakaszában.
 - i Erősen javasoljuk az Ooni digitális infravörös hőmérő használatát a pizzakövek hőmérsékletének pontos méréséhez. A pizzakövek lassabban melegednek 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 pizzakövek 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 egyébekhez.

Az üveg ellenző felszerelése és eltávolítása

17 A védőburkolat eltávolítása

A sütő alapos megtisztításához vagy nagyobb tárgyak sütéséhez kövesse az alábbi lépéseket az ellenző eltávolításához:

- ❗ Viseljen védőkesztyűt, és győződjön meg arról, hogy a sütő hűvös.
- a. Helyezze a bal hüvelykujját a csavar fölé a zsanér alátámasztásához.
- b. A Torx kulccsal lazítsa meg a csavart az óramutató járásával ellentétes irányban, és oldja ki a zsanért.
- c. Óvatosan engedje le a zsanért a bal hüvelykujjával, ami lehetővé teszi az ellenző leengedését.
- d. Mindkét kezével óvatosan emelje meg az ellenző bal oldalát, majd húzza előre, hogy kiszabadítsa az ellenzőt a jobb oldali tartókonzorból.
- e. A zsanér bezárásához helyezze bal hüvelykujját a zsanér alá, és óvatosan nyomja felfelé, amíg laposan nem fekszik a sütőtesthez. Tartsa a zsanért a helyén, és forgassa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez.
- f. Győződjön meg arról, hogy a zsanér a helyére van rögzítve.

18 Az ellenző felszerelése

- ❗ Viseljen védőkesztyűt, és győződjön meg arról, hogy a sütő hűvös.
- a. A Torx kulccsal a csavart az óramutató járásával ellentétes irányban megglazítva nyissa ki a zsanért.
- b. Mindkét kezével vezesse a sisakrostély jobb oldalát a sütő szájának jobb felső sarkában található U alakú konzolba.
- c. Helyezze a sisakrostély bal oldalát a bal oldali zsanér mélyedésébe.
- d. Helyezze a bal hüvelykujját a zsanér alá, és óvatosan nyomja felfelé, amíg laposan nem fekszik a sütő testéhez. Tartsa a zsanért ebben a helyzetben.
- e. A Torx kulcsot használva húzza meg a csavart az óramutató járásával megegyező irányba a zsanér rögzítéséhez.
- f. Győződjön meg arról, hogy a zsanér a helyére van rögzítve.

19 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.

20 A belső tér tisztítása

- Minden használat után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja teljesen kihűlni, mielőtt száraz papírtörővel letörölné a belső felületeket és végigtörölné az égők csöveit.
- Ha az üvegrostély piszkos, óvatosan tisztítsa meg nedves ruhával vagy száraz papírtörővel. Makacs szennyeződések esetén távolítsa el az ellenzõt a mellékelt utasítások szerint: (lépés).

21 A sütõ külsõ tisztítása

- A sütõ külsõ héja meleg, szappanos vízzel letörölhető és azonnal szárítható. Kerülje a súroló hatású tisztítószeret vagy az erős vegyszereket tartalmazó termékeket.
- A hosszabb távú tároláshoz és a sütõ megjelenésének megõrzéséhez használja az Ooni Koda 2 Pro Carry Cover hordozótáskát, amely az ooni.com webhelyrõl rendelhető. Javasoljuk, hogy a sütõt hosszabb ideig tárolja beltérben, használat nélkül.

22 A pizzakõvek tisztítása

- !** **Soha ne** használjon vegyi tisztítószeret vagy szappant a pizzakõveken. **Soha ne** tegye ki a pizzakõveket víznek. Nem szükséges lemosni a pizzakõveket; teljesen normális, hogy megjelenésük idõvel változik.
- Kapcsolja be a sütõt teljes teljesítménnyel 45 percig anélkül, hogy főzne benne. A pizzakõvek magas hőmérsékleten öntisztulnak, és minden ételmaradék vagy törmelék hamuvá válik.
 - Hagyja a sütõt teljesen kihűlni, majd kefélje le a hamut egy Ooni pizasütõ kefével.
- i** Megjegyzés: A sütõben használt pizzakõvek szimmetrikusak és kétoldalasak, így megfordíthatja õket a felhasználások között (miután kihültek), és a következõ főzéskor leégetheti az aljukról a makacs maradványokat.

23 A gyújtásakkumulátor cseréje

- Ha ki kell cserélnie a gyújtáselemet, olvassa el a részt, és kövesse ugyanazokat az utasításokat a régi eltávolításához és az új behelyezéséhez.
- Ártalmatlanítsa biztonságos módon az elhasználdott elemet.

Hibaelhárítás



Olvassa be és töltsen le az Ooni alkalmazást pizzaötletekért, receptekért és hibaelhárításért.

Felveheti a kapcsolatot az Ooni ügyfélszolgálatlal 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 hlutafélagalögnum 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 efnnum 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.

Gætið varúðar þegar gaskúturinn er settur á eða skipt um hann og gerið það fjarri öllum kveikjugjöfum.

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 pítsusteina 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 efnnum. Ekki nota í stormasömu veðri eða miklum snjó.

Snúðu stjórnskífunni í OFF stöðu áður en gaskúturinn er tengdur.

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 hámarks lengd.

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 kemísk hreinsiefni eða sápur á yfirborð pítsusteina.

Helltu aldrei vatni á heita pítsusteina þar sem þeir geta brotnað við það.

Notaðu hitahlífarhanska þegar ofninn er notaður og þegar þú meðhöndlar sérstaklega heitt eldunartæki.

Reyndu aldrei að þrifa 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.

Skiptu um gasslöngu ef hún er skemmd eða þegar landsaðstæður krefjast þess.

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 Pro ofn | g Ooni Connect™ stafræn hitamiðstöð |
| b Þítsusteinn x2 | h Festing |
| c Þrýstijafnari og slanga | i Þumalró (fest við stafrænu hitamiðstöðina) |
| d AA rafhlaða fyrir kveikju | j Skrúfur fyrir festingasett |
| e Eldspýtuhalðari (festur neðst á ofninum) | k Umhverfishitasnúra |
| f Torx lykill | l Hitamælir |
| + Koda 2 Pro samsetningarleiðbeiningar | m AA rafhlöður x2 |
| | + Samsetningarleiðbeiningar fyrir Ooni Connect stafræna hitamiðstöð |

*Þrýstijafnarinn fylgir aðeins með UK 37mBar og evrópskum 50mBar vörum

EKKI lyfta ofninum með pizzusteinum.

ALLTAF skal halda á ofninum með því að taka undir hann, **ALDREI** með því að grípa um ofanverðan ofninn að innan.

Framlengdu 1 árs ábyrgð þína í 5 ár*, ókeypis 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 Large Modular borðið eða annað traust málm- eða viðaryfirborð er tilvalið 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 því að koma ofninum þannig fyrir að þítsusteinarinn séu í 1,1 m hæð frá jörðu.
- b. Lyftu ofninum varlega upp úr kassanum og settu hann varlega 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

- i** Kveikjuraflöðuhólfíð 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-raflöðu fyrir þannig að +/- vísi rétt.
 - b. Settu hlífina aftur á og tryggðu að hún smelli aftur á sinn stað
- i** Ef þú geymir ofninn í meira en mánuð skaltu fjarlægja rafhlöðuna.

2.2 Þítsusteinar settir í

- !** Pizzusteinararnir eru þungir; Gætið þess að klípa ekki í fingurna.
 - a. Notaðu báðar hendur til að lyfta fyrsta þítsusteininum varlega og staðsetja hann þannig að rúnnað hornið snúi að afturhorni ofnsins. Renndu pizzasteininum á sinn stað og gættu þess að klóra ekki pizzubrúnina.
 - b. Notaðu báðar hendur, taktu upp annan pizzasteininn og endurtaktu ferlið hinum megin.
 - c. Til að fjarlægja annan hvorn þítsusteininn skal nota aðra höndina til að þrýsta upp í gegnum gatið á botni ofnsins þar til framhlið þítsusteinsins er komin nógu hátt til að grípa í hana og renna henni út með hinni hendinni. **Reyndu aldrei** að fjarlægja pizzasteinana á meðan þeir eru heitir.

Ooni Connect™ stafræn hitamiðstöð

⚠ VIÐVÖRUN

Lestu leiðbeiningarnar áður en þú notar Ooni Connect™ Digital Temperature Hub og geymdu þær til framtíðar tilvísunar.

Matarnemar og aðrir aðgengilegir hlutar geta verið heitir og beittir. Haltu ungum börnum í burtu.

Aðeins skal nota Ooni Connect™ stafræna hitamiðstöðina samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók.

Til að koma í veg fyrir skemmdir skal aðeins festa Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðina og leiða snúruna/ snúrurnar á stað/staði sem sagt er til um í þessari handbók.

Matarnemarnir eru hentugir til notkunar við hitastig allt að 480 ° F (250 ° C). Ekki nota við hitastig yfir því eða á opnum eldi.

Ekki breyta Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ VARÚÐ

Handþvöið og þurrkið hitamælana fyrir fyrstu notkun.

Ekki má þvo hitamælana í uppþvottavél.

Ekki nota íðefni eða gróf hreinsiefni til að hreinsa hitamælana.

Sprengihætta ef skipt er um ranga gerð fyrir rafhlöðuna.

Ooni Connect™ stafræna hitamiðstöðin vinnur með Ooni hitanemunum. Aðrir aukahlutir geta verið ónákvæmir, ekki virkað eða valdið skemmdum.

Ooni Connect™ stafræn hitamiðstöð

Notaðu Ooni Connect™ Digital Temperature Hub fyrir nákvæmar og tafarlaugar hitamælingar á Celsius (°C) eða Fahrenheit (°F). Tengdu hitamælinn/-mælana til að fá fullkomna hægsteikta eða snöggbrunaða steik og tengdu við OONI-appið til að fylgjast með þessu öllu án þess að þurfa að snerta ofninn.

3 Settu rafhlöður í

- Fjarlægðu skrufur með skrufjárnri og fjarlægðu lúguna.
- Settu 2 x AA rafhlöður í.
- Settu lúguna á sinn stað og festu skrufurnar.

i Ef þú geymir ofninn í meira en mánuð skaltu fjarlægja rafhlöðurnar.

Uppsetning og samsetning

4 Að festa Ooni Connect™ stafræna hitamiðstöð

- Notið 2x skrufur fyrir festingar og festið festinguna neðan á ofninn.
- Festið Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðina við festinguna með því að nota þumalskrúfuna (sem fylgir með miðstöðinni).

4.1 Að festa umhverfishitasnúruna

- Stingdu umhverfishitasnúrunni í inntakið neðst á ofninum.
- Stingdu hinum endanum í samsvarandi inntak aftan á Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- Lokaðu öllum öðrum tengjum á stafrænu hitamiðstöðinni.

4.2 Að festa umhverfishitasnúruna

- Klemmdu snúruna á neðri hlið ofnsins.

5 Hnappar og inntak:

- | | |
|--|---|
| a Afrofi (haldið inni)
°C/°F-valhnappur (ýtt stutt) | d Inntak matarnema 1 |
| b Hitahringrás (ýtt stutt)
Bluetooth-virkjun (haldið inni) | e Inntak matarnema 2 (valfrjálst) |
| c Baklýsingarhnappur
Eco-stilling (haldið inni)
Baklýsing (ýtt stutt) | f Inntak umhverfishita A |
| | g Hnappur til að endurstilla
með verksmiðjustillingum |

Skjár

h	Skjár fyrir aðalhitastig	n	Skjár fyrir hitamæli 1
i	Hitastigshringur	o	Vísir fyrir hitaskynjara 2 (valkvætt)
j	°C vísir	p	Skjár fyrir hitamæli 2 (valkvætt)
k	°F vísir	q	Bluetooth stöðuvísir
l	Vísir fyrir umhverfishita	r	Vísir fyrir lága hleðslu rafhlöðu
m	Vísir fyrir hitamæli 1	s	Vísir fyrir Eco-stillingu

Notkun á Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðinni

6 Sæktu Ooni appið



Skannaðu til að hláða niður Ooni appinu

Uppsetning á Ooni Connect™ stafrænni hitamiðstöð er einföld og Ooni-appið leiðir þig í gegnum hvert skref. Ef þú ert nú þegar með Ooni appið, vertu viss um að uppfæra í nýjustu útgáfuna.

6.1 Kveikt/slökkt á tækinu

- Kveiktu á tækinu með því að ýta stutt á afrofann.
 - Slökktu á tækinu með því að halda afrofanum inni.
- i** Slökktu á tækinu þegar það er ekki í notkun til að spara rafhlöðuna. Tækið slekkur sjálfkrafa á sér eftir 45 mínútur.

6.2 Auðkenni ofnsins stillt

Eftir fyrstu gangsetningu þarf að stilla auðkenni ofnsins fyrir Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðina.

- Notaðu hitalotuhnappinn (upp) og bakljósahnappinn (niður) til að fara á milli auðkennisnúmera ofnsins þar til þú nærð réttu.

Auðkenni ofnsins fyrir Ooni Koda 2 Pro er 003.

- Staðfestu þetta auðkenni ofnsins með því að ýta á afrofann.

6.3 Breyting á ofnauðkenni

Ýttu á og haltu inni hnappinum fyrir hitahringrásina og hnappinum fyrir baklýsinguna samtímis í 3 sekúndur til að velja auðkenni ofnsins aftur. Uppfærðu einfaldlega auðkenni ofnsins og staðfestu valið.

6.4 Kveikt á Bluetooth-pörun

- Gakktu úr skugga um að Bluetooth sé virkt í tækinu þínu. Opnaðu Ooni-appið og farið á Ooni Connect-flipann.
 - Ýttu á hitalotuhnappinn á Ooni Connect™ Digital Temperature Hub í 3 sekúndur þar til Bluetooth stöðuvísirinn byrjar að blikka. Fylgdu leiðbeiningunum í Ooni-appinu til að tengja tækið.
 - Vel heppnuð tenging mun valda því að Bluetooth stöðuvísirinn hættir að blikka og logar áfram.
- i** Ef Bluetooth stöðuvísirinn byrjar að blikka hratt þýðir það að það er vandamál með tenginguna. Prófaðu að endurræsa pörunarferlið ef vandamálið er viðvarandi.
 - i** Ef tenging er ekki gerð slokknar á Bluetooth eftir stuttan tíma.

6.5 Að lesa matarmælinn

- Gakktu úr skugga um að matarneminn sé tengdur við rétt inntak og þá birtist hitastigið á skjánum.
 - Þegar þú notar matarnemann skaltu fjarlægja hettuna og ganga úr skugga um að hún sé sett í þykkasta hluta kjötsins og vertu viss um að forðast bein eða fitu.
- i** Hægt er að fá fleiri hitamæla á ooni.com (háð svæði).

▲ VIÐVÖRUN

Hreinsaðu hitamælinn með heitu sápuvatni fyrir og eftir notkun, gættu þess að setja vírinn ekki í vatnið og þurrkaðu strax.

Farðu að öllu með gát þegar hitamælirinn er meðhöndlaður þar sem hann er beittur.

Notaðu alltaf hitaþolna hanska þegar

hitamælirinn er meðhöndlaður á meðan hann er heitur.

Ekki má nota hitanema við hitastig sem fer yfir 450 °C (842 °F).

Oddur hitanemans sem fer inn í kjötið ætti ekki að vera notaður við hita sem er yfir 250 °C (480 °F).

6.6 Breyting á mælieiningu

- Ýttu einu sinni stutt á aflrofann til að fara á milli Celsíus (°C) og Fahrenheit (°F).

6.7 Eco-stilling

Haltu baklýsingarhnappinum inni til að fara á milli fulls birtustigs og Eco-stillingar. Þegar stutt er á hvaða hnapp sem er í Eco-stillingu lýsist skjárinn upp að fullu í stuttan tíma.

6.8 Viðvörðun um litla hleðslu á rafhlöðu

Þegar rafhlöðurnar eru að klárast birtist viðvörðun um litla hleðslu á rafhlöðu sem gefur til kynna að þú ættir að skipta um rafhlöðu um leið og færi gefst.

▲ VIÐVÖRUN

Gakktu ávallt úr skugga um að ofninn og hitamiðstöðin séu orðin alveg köld áður en skipt er um rafhlöður.

6.9 Hátt (Hi) eða lágt (Lo) hitastig

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub er hannað til að lesa eldunarhitastig á milli -30 °C (-22 °F) og 550 °C (999 °F) og hitastig matarnema á milli 0°C (32°F) og 100°C (212°F).

- ❗ Ef hitastigið er utan þessa bils sýnir viðkomandi skjár sýna annaðhvort Hi eða Lo.

Umhirða og viðhald

Ooni Connect™ stafræn hitamiðstöð: Strjúktu með rökum klút og þurrkaðu strax.

Hitanemar: Hreinsaðu hitamælinn með heitu sápuvatni fyrir og eftir hverja notkun, gættu þess að setja vírinn ekki í vatnið og þurrkaðu strax. Ekki má fara í uppþvottavél.

Geymdu Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðina inni og þegar hún er ekki notuð í lengri tíma. Taktu rafhlöðurnar úr til að lengja líftíma rafhlöðunnar og koma í veg fyrir skemmdir.

Aldrei sökkva Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, matarnema eða rafögnum í vatn.

7 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 og slöngur samkvæmt EN16436, með hámarks lengd 1,5m. Hafðu samband við þjónustuver Ooni eða kaupu 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.
- Hitaðu endann á slöngunni í bolla af soðnu vatni í nokkrar sekúndur til að mýkja hana. Ýttu slöngunni á gadda og tryggðu að hún sitji að fullu yfir þéttingareiginleikana. Sjá myndir til viðmiðunar.
 - Rennið lausu hosuklemmunni aftur yfir samskeyti slöngunnar og festingarinnar.
 - Herðið hosuklemmuna með viðeigandi skrúfjárn.

8 Tenging við gas

- ❗ Snúðu stjórnskífunni í OFF stöðu áður en gaskúturinn er tengdur.

⚠ VÍÐVÖRUN

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.

Heimilistækið og gaskúturinn ættu að vera að lágmarki 635 mm á milli.

Tengdu aðeins gastegundir sem eru skráðar á merkiplötunni.

8.1 Að tengja gaskútinn

GASKÚTUR FYRIR VERÖND

- ❗ Þessi gerð gashylkja notar þrýstijafnara með innbyggðum loka.
- Farðu yfir lokatengingar, tengi og þrýstijafnara. Fjarlægðu allt rusl og skoðaðu slönguna með tilliti til skemmda.
 - Gakktu úr skugga um að stjórnskífa ofnsins sé í stöðunni OFF (slökkt).
 - Rofi þrýstijafnarans ætti einnig að vera í lóðréttri stöðu (SLÖKKT).
 - Tengdu þrýstijafnarann við kútsins með því að þrýsta honum á tengi kútsins þar til hann smellur á sinn stað.
 - Opnaðu þrýstijafnarann alveg með því að snúa rofanum í lárétta stöðu (ON).

POL GASHYLKI

- ❗ Á þessari tegund gaskúta er gastengi sem snúid er til vinstri (rangsælis).
- Skoðaðu ventlatengingar, tengi og þrýstijafnasamstæðu. Fjarlægðu allt rusl og skoðaðu slönguna með tilliti til skemmda.
 - Gakktu úr skugga um að stjórnskífa ofnsins sé í stöðunni OFF (slökkt).
 - Gakktu úr skugga um að loki gaskútsins sé alveg LOKAÐUR og skrúfið svo þrýstijafnarann á þar til hann er kirfilega fastur.

9 Athugað með leka

⚠ VIÐVÖRUN

Ef þú finnur lykt af gasi skaltu loka gaskútnum eða þrýstijafnarannum, snúa stjórnskífunum á ofninum í stöðuna OFF og slökkva opinn eld.

Aldrei athuga hvort það leki með opnum eldi eða reyna að kveikja í brennurunum meðan á prófun stendur.

- Notaðu úða til að greina leka eða blöndu af uppþvottalegi og vatni og gáðu að gasleka í hvert sinn sem þú tengir tengi á nýjan leik eða skiptir um gaskút.
- Notaðu bursta eða úðaflosku til að bera lausnina á tengingarnar og þrýstijafnarann. Skoðaðu gasslönguna og notaðu lausnina á allar sprungur sem þú finnur.
- 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 **ekki** nota ofninn. Hafðu samband við þjónustuver OONI til að fá aðstoð.
- Ef þú finnur leka skaltu **ekki** nota ofninn; fjarlægðu gaskútinn. Ef leki finnst í ofninum eða slöngunni skal hafa samband við þjónustuver OONI. Ef lekinn finnst í lokanum á gaskútnum skaltu hafa samband við gasveituna.

10 Tenging gashylkis

- Snúðu stjórnskífu gasbrennarans í stöðuna OFF (slökkt).
- Snúðu stillilokarofanum í lóðréttu stöðu (SLÖKKT) fyrir **gaskúta** á verönd. Snúðu til að loka lokanum fyrir **POL gaskúta**.
- Ýttu á losunarhnapp þrýstijafnarans undir lokarofanum til að losa frá **gaskútnum**.
- Skrúfið þrýstijafnarann af réttisælís fyrir **POL**-gaskúta.
- Ef það er til staðar skaltu setja rykhettuna á óvarið gaskútinn.

Kveikja á ofninum þínum

⚠ VIÐVÖRUN

Stattu til hliðar þegar kveikt er. Horfðu aldrei beint í munn ofnsins eða á logann.

Ef ekki kviknar á brennarannum eins og við var búist skaltu slökkva á gasinu og bíða í 5 mínútur áður en þú reynir að kveikja aftur. Þetta er til að tryggja að allt gas dreifist. Ef brennarinn kviknar ekki skaltu leita ráða í úrræðaleitinni aftast í handbókinni.

Notaðu aðeins stjórnskífuna; snertu aldrei ytra málmyfirborð, pítsusteina eða gler á meðan ofninn er í gangi.

Notaðu hitahlífarhanska þegar ofninn er notaður og þegar þú meðhöndlar sérstaklega heitt eldunartæki.

11 Íkveikja

- Ýttu á og haltu stjórnskífunni inni á meðan þú snýst hægt rangsælis til að neista og kveikja í gasinu. Þegar kveikt er skaltu halda áfram í 5 sekúndur til að halda lífi í loganum.
- Gakktu úr skugga um að kviknað hafi í gasinu.
 - Ef já, farðu í skref 13.
 - Ef ekki kviknar í brennarannum skaltu skipta yfir í OFF stöðu, bíða í 5 mínútur og reyna síðan aftur.
 - Ef ekki kviknar á brennarannum eftir aðra tilraun skal setja í stöðuna OFF (slökkt), bíða í 5 mínútur og fylgja svo skrefi 12.
- Ef logar kvikna á réttan hátt ættu þeir að líkjast skýringarmyndinni.
- Ef brennarinn slokknar fyrir slysi, vinsamlegast vísaðu til bilanaleitar.

12 Kveikja á ofninum með eldspýtuholdaranum

- ⚠ 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 með því að nota eldspýtuholdarann sem fylgir. Meðfylgjandi eldspýtuholdari er festur við botninn fyrir framan afturfótinn.

- Ef þú hefur þegar reynt að kveikja á brennarannum með því að nota stjórnskífuna skaltu fyrst skipta yfir í stöðuna OFF (slökkt) og bíða í 5 mínútur eftir því að gasið fari.
- Settu eldspýtu í eldspýtuholdarann, kveiktu í eldspýtunni og snertu hana við brennarann í gegnum munn ofnsins.
- Ýttu á stjórnskífuna sem samsvarar brennarannum og snúðu henni hægt á hæsta styrk. Brennarinn ætti að kvikna strax.
- Haltu áfram að ýta stjórnskífunni inni í 5 sekúndur eftir að kveikt er og slepptu síðan.
- Ef ekki kviknar samstundis á brennarannum eða það slokknar á eldspýtunni skaltu slökkva á stjórnskífunni, bíða í 5 mínútur og reyna svo aftur.

13 Notkun gasbrennara

- Snúðu stjórnskífunni til að stilla logann og hitastigið eftir þörfum.
 - Slökkt er á gasbrennarannum.
 - Gasbrennarinn er stilltur á **hámarksloga**.
 - Gasbrennarinn er stilltur á **lágmarksloga**.

14 Ofninn húðaður

Þú verður að krydda ofninn áður en þú eldar í honum í fyrsta skipti.

- ❗ 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 síðan að innan með þurrum pappírshandklæði.

15 Slökkt á ofninum

- a. Til að slökkva eftir húðun eða eldun skal snúa réttisælís þar til hún stöðvast og eldurinn slokknar.
- b. Slökktu á gasgjafanum og aftengdu þrýstijafnarann.

16 Matreiðsla í ofninum þínum

- a. Kveiktu á brennarannum á fullum krafti til að forhita ofninn og pizzasteinana þar til þeir ná æskilegu hitastigi
- b. Eldið aðeins pizzur og aðra þurra rétti beint á pizzusteinana. Til að elda kjöt, grænmeti eða aðra rétti skaltu nota úrval af Ooni steypujárni og Ooni pönnum eða öðrum Ooni-viðurkenndum eldunarbúnaði.

❗ **Aldrei** má teygja sig inn í ofn til að hreinsa burt matarleifar sem hafa fallið á pítsusteina. Láttu það brenna út og fjarlægðu það síðan þegar ofninn hefur kólnað. Frekari ábendingar er að finna í verklagsreglum um hreinsun pítsusteina í viðhaldskafli þessarar handbókar.

i Við mælum eindregið með því að nota Ooni stafrænan innrauðan hitamæli til að mæla hitastig pizzasteinanna nákvæmlega. Pítsusteinarnir hitna 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 Ooni Connect™ stafrænu hitamiðstöðina til að tryggja að hitastig á pítsusteinum og lofthiti séu innan þröngra marka.



Sæktu Ooni appið til að skrá ofninn þinn og fá aðgang að gagnvirkum uppsetningarleiðbeiningum, kennslufni í pizzugerð, uppskriftum og fleiru.

Bæta við og fjarlægja glerskyggnið

17 Hlífín fjarlægð

Til að djúphreinsa eða elda stærri hluti í ofninum skal fylgja þessum leiðbeiningum til að fjarlægja hlífina:

- ❗ Notaðu hlífðarhanska og vertu viss um að ofninn þinn sé kaldur.
- a. Settu vinstri þumalinn fyrir ofan skrúfuna til að styðja við lömina.
- b. Notaðu Torx-lykilinn til að losa skrúfuna rangsælis og opna lömina.
- c. Lækkaðu lömina varlega með vinstri þumalfingri þannig að hlífín lækki.
- d. Notaðu báðar hendur til að lyfta vinstri hlið hlífarinnar varlega og dragðu hana fram til að losa hana úr hægri festingunni.
- e. Til að loka löminni skaltu setja vinstri þumalfingurinn undir lömina og ýta honum varlega upp á við þar til hann liggur flatur að meginhluta ofnsins. Haltu löminni í réttri stöðu og snúðu skrúfunni réttisælis til að læsa.
- f. Gakktu úr skugga um að lömin sé læst á sinn stað.

18 Hlífín sett á

- ❗ Notaðu hlífðarhanska og vertu viss um að ofninn þinn sé kaldur.
- a. Opnaðu lömina með því að nota Torx-lykilinn til að losa skrúfuna rangsælis.
- b. Notaðu báðar hendur til að stýra hægri hlið hjálmgrímunnar inn í U-laga festinguna efst til hægri á ofnmunninum.
- c. Settu vinstri hlið hjálmgrímunnar í holuna á vinstri löm.
- d. Settu vinstri þumalfingurinn undir lömina og ýta honum varlega upp á við þar til hann liggur flatur að meginhluta ofnsins. Haltu löminni í þessari stöðu.
- e. Notaðu Torx-lykilinn til að herða skrúfuna réttisælis og læsa löminni.
- f. Gakktu úr skugga um að lömin sé læst á sinn stað.

19 Leiðbeiningar um umhirðu og viðhald

⚠ VIÐVÖRUN

Reyndu aldrei að þrifa 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.

20 Þrif að innan

- Eftir hverja notkun skaltu slökkva á ofninum og leyfa honum að kólna alveg áður en þú þurrkar af innri flötum og meðfram brennararörunum með þurrum pappírshandklæði.
- Ef glerhlífín er óhrein getur þú hreinsað hana vandlega með rökum klút eða þurri pappírspurrku. Ef blettir eru þrálátir skaltu fjarlægja hlífina samkvæmt meðfylgjandi leiðbeiningum (skref 17).

21 Þrif að utan

- Hægt er að strjúka ytra byrði ofnsins með volgu sápuvatni og þurrka það strax. Forðastu slípiefni eða þau sem innihalda sterk efni.
- Fyrir langtímageymslu og til að viðhalda útliti ofnsins skal nota Ooni Koda 2 Pro Cover, sem hægt er að panta á ooni.com. Við mælum með að geyma ofninn innandyra í langan tíma án notkunar.

22 Þrif á pítsasteinum

- !** **Notaðu aldrei** efnahreinsiefni eða sápur á pizzusteina. **Aldrei** láta pítsusteina komast í snertingu við vatn. Það er engin þörf á að þvo pizzusteina; Það er fullkomlega eðlilegt að útlit þeirra breytist með tímanum.
- Kveiktu á ofninum á fullum krafti í 45 mínútur án þess að elda í honum. Pizzusteinarnir hreinsa sjálfir við háan hita og allar matarleifar eða rusl breytast í ösku.
 - Leyfðu ofninum að kólna alveg og burstaðu öskuna síðan með Ooni Pizza ofnbursta.
- i** Athugið: Ofnpizzasteinarnir þínir eru samhverfir og tvíhliða, svo þú getur snúið þeim við á milli notkunar (þegar þeir hafa verið kaldir) og brennt burt allar þrjóskar leifar að neðan næst þegar þú eldar.

23 Skipt um rafhlöðu fyrir íkveikju

- Ef skipta þarf um kveikjurafhlöðu skal skoða kaflann 2.1 og fylgja leiðbeiningunum þar til að fjarlægja gömlu rafhlöðuna og koma nýju rafhlöðunni fyrir.
- Fargaðu gömlu rafhlöðunni á öruggan hátt.

Bilanaleit



Skannaðu til að sækja Ooni-appið og fá ábendingar um pizzur, uppskriftir og úrræðaleit.

Einnig er hægt að hafa 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.

OOONI 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.

OOONI 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.

⏻ ATTENZIONE

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 infiammabili.

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 le pietre 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 di 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 il test.

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 delle pietre per pizza.

Non versare mai acqua sulle pietre per pizza calde, 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 Pro | g | Hub di temperatura digitale Ooni Connect™ |
| b | Pietra per pizza x 2 | h | Staffa di montaggio |
| c | Regolatore e tubo flessibile | i | Dado a testa zigrinata (fornito con l'hub di temperatura digitale) |
| d | Batteria AA per l'accensione | j | Viti della staffa di montaggio |
| e | Porta-fiammiferi (fissato alla parte inferiore del forno) | k | Cavo per la temperatura ambiente |
| f | Chiave Torx | l | Sonda alimentare |
| + | Istruzioni di montaggio di Koda 2 Pro | m | Batterie AA x 2 |
| | | + | Istruzioni per il montaggio dell'hub di temperatura digitale Ooni Connect |

* Il regolatore viene fornito solo con i prodotti da 37 mbar per il Regno Unito e da 50 mbar per l'Europa.

NON sollevare il forno con le pietre 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 adatta per l'installazione.
 - i. Il tavolo Ooni Large Modular Table o un'altra superficie robusta in metallo o legno è ideale 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 le pietre per pizza si trovino 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 riporla, premi il pulsante per sbloccarla.
- d. Colloca il forno nella posizione prevista.

2.1 Installazione della batteria di accensione

- i** Il vano della batteria di accensione si trova all'interno della gamba anteriore destra (come se tu stessi guardando il forno).
 - a. Aprire tirando la linguetta e rimuovendo il coperchio, quindi installare la batteria AA in dotazione, facendo attenzione alle indicazioni +/-.
 - b. Riposiziona la copertura e assicurati che scatti in posizione.
- i** Se riponi il forno per più di un mese, rimuovi la batteria.

2.2 Inserire le pietre per pizza

- !** Le pietre per pizza sono pesanti; fai attenzione a non schiacciarti le dita.
 - a. Con entrambe le mani, solleva con attenzione la prima pietra per pizza e posizionala in modo che l'angolo arrotondato sia rivolto verso l'angolo posteriore del forno. Fai scorrere la pietra per pizza in posizione, facendo attenzione a non graffiare il bordo della pizza.
 - b. Con entrambe le mani, prendi la seconda pietra per pizza e ripeti il procedimento sull'altro lato.
 - c. Per rimuovere una delle due pietre 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 tentare **mai** di rimuovere le pietre per pizza quando sono calde.

Hub di temperatura digitale Ooni Connect™

! AVVERTENZA

Leggi le istruzioni prima di utilizzare l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ e conservale per riferimento futuro.

Le sonde alimentari e altre parti accessibili potrebbero essere calde e taglienti. Tieni lontani i bambini piccoli.

Utilizza l'Ooni Connect™ Digital Temperature Hub solo come indicato in questo manuale.

Per evitare danni, monta solo l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ e fai passare i cavi nelle posizioni indicate nel presente manuale.

Le sonde alimentari sono adatte per l'uso a temperature fino a 250 °C (480 °F). Non utilizzare a temperature superiori o su fiamme libere.

Non modificare l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™.

⚠ ATTENZIONE

Lava a mano e asciuga le sonde alimentari prima del primo utilizzo.

Le sonde per alimenti non sono lavabili in lavastoviglie.

Non usare prodotti chimici o detergenti abrasivi per pulire le sonde alimentari.

Rischio di esplosione se la batteria viene sostituita con una di tipo non corretto.

L'Ooni Connect™ Digital Temperature Hub funziona con le sonde alimentari Ooni; altri accessori potrebbero essere imprecisi, non funzionare o causare danni.

Hub di temperatura digitale Ooni Connect™

Usa l'Ooni Connect™ Digital Temperature Hub per misurare in modo preciso e immediato la temperatura in gradi Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Collega le sonde alimentari per ottenere un arrosto perfetto a cottura lenta o cuocere una bistecca a fuoco vivo e collegati all'app Ooni per monitorare il tutto senza dover toccare il forno.

3 Installa le batterie

- a. Rimuovi le viti con un cacciavite e rimuovi il portello.
 - b. Inserisci 2 batterie AA.
 - c. Riposiziona il portello e fissa le viti.
- i** Se il forno viene conservato per più di un mese, rimuovi le batterie.

Allestimento e montaggio**4 Collegare l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™**

- a. Utilizza 2 viti per staffa per fissare la staffa di montaggio alla parte inferiore del forno.
- b. Fissa l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ alla staffa utilizzando il dado a testa zigrinata (fornito con l'hub).

4.1 Collegamento del cavo della temperatura ambiente

- a. Inserisci il cavo della temperatura ambiente nell'ingresso sul lato inferiore del forno.
- b. Inserisci l'estremità opposta nell'ingresso corrispondente sul retro di Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- c. Chiudi tutte le altre aperture dell'hub di temperatura digitale.

4.2 Fissare il cavo della temperatura ambiente

- a. Aggancia il cavo alla parte inferiore del forno.

5 Pulsanti e ingressi:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| a Pulsante di accensione (pressione prolungata)
Selettore °C / °F (pressione breve) | d Ingresso sonda alimentare 1 |
|---|--------------------------------------|

- b** Ciclo di temperatura (pressione breve)
Attivazione del Bluetooth (pressione prolungata)
- c** Pulsante di retroilluminazione
Modalità Eco (pressione prolungata)
Retroilluminazione (pressione breve)
- e** Ingresso sonda alimentare 2 (opzionale)
- f** Ingresso temperatura ambiente A
- g** Pulsante di reset di fabbrica

Schermo

- h** Display della temperatura principale
- i** Anello di temperatura
- j** Indicatore °C
- k** Indicatore °F
- l** Indicatore di temperatura ambiente
- m** Indicatore della sonda alimentare 1
- n** Display della sonda alimentare 1
- o** Indicatore della sonda alimentare 2 (opzionale)
- p** Display della sonda alimentare 2 (opzionale)
- q** Indicatore di stato del Bluetooth
- r** Indicatore di batteria scarica
- s** Indicatore della modalità Eco

Utilizzo dell'hub di temperatura digitale Ooni Connect™

6 Scarica l'app Ooni



Scansiona per scaricare l'app Ooni

Configurare il tuo Ooni Connect™ Digital Temperature Hub è semplice e l'app Ooni ti spiegherà ogni passaggio. Se hai già l'app Ooni, assicurati di aggiornare alla versione più recente.

6.1 Accensione e spegnimento del dispositivo

- a. Accendi il dispositivo premendo brevemente il pulsante di accensione.
 - b. Spegni il dispositivo premendo a lungo il pulsante di accensione.
- i** Spegni il dispositivo quando non lo usi per risparmiare la batteria. Il dispositivo si spegnerà automaticamente dopo 45 minuti.

6.2 Impostazione dell'ID del forno

Dopo la prima accensione dovrai impostare l'ID del forno per l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™.

- a. Usa il pulsante Ciclo di temperatura (Su) e il pulsante Retroilluminazione (Giù) per scorrere tra i numeri di ID del forno fino a raggiungere quello corretto.

L'ID del forno per Ooni Koda 2 Pro è 003.

- b. Conferma l'ID del forno premendo il pulsante di accensione.

6.3 Cambiare l'ID del forno

Premi e mantieni premuti insieme il pulsante del ciclo di temperatura e il pulsante della retroilluminazione per 3 secondi per selezionare di nuovo l'ID del forno. È sufficiente aggiornare l'ID del forno e confermare la selezione.

6.4 Attivazione dell'accoppiamento Bluetooth

- a. Assicurati che il Bluetooth sia abilitato sul tuo dispositivo. Apri l'app Ooni e vai alla scheda Ooni Connect.
- b. Premi il pulsante del ciclo di temperatura sull'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ per 3 secondi finché l'indicatore di stato Bluetooth non inizia a lampeggiare. Segui le istruzioni nell'app Ooni per connettere il tuo dispositivo.
- c. Se la connessione è andata a buon fine, l'indicatore di stato del Bluetooth smette di lampeggiare e rimane illuminato.

i Se l'indicatore di stato del Bluetooth inizia a lampeggiare rapidamente, significa che c'è un problema con la connessione. Prova a riavviare il processo di accoppiamento se il problema persiste.

i Se non viene stabilita una connessione, il Bluetooth si spegne dopo un breve periodo di tempo.

6.5 Lettura della sonda alimentare

- a. Verifica che la sonda alimentare sia collegata all'ingresso corretto, dopodiché sul display verrà indicata la temperatura.
- b. Quando utilizzi la sonda alimentare, rimuovi il tappo e quindi assicurati che sia inserita nella parte più spessa della carne, accertandoti di evitare ossa o grasso.

i Ulteriori sonde alimentari sono disponibili sul sito ooni.com (a seconda della regione).

⚠ ATTENZIONE

Prima e dopo l'uso, pulisci la sonda alimentare con acqua calda e sapone, prestando attenzione a non immergere il filo nell'acqua, e asciugala immediatamente.

Presta attenzione quando maneggi la sonda alimentare poiché è affilata.

Indossa sempre guanti resistenti al calore se maneggi la sonda alimentare quando è calda.

Non utilizzare le sonde alimentari a temperature superiori a 450 °C (842 °F).

La punta della sonda alimentare che entra nella carne non deve essere esposta a temperature superiori a 250 °C (480 °F).

6.6 Cambiare l'unità di misura

- a. Premi brevemente il pulsante di accensione per passare da Celsius (°C) a Fahrenheit (°F).

6.7 Modalità Eco

Premi a lungo il pulsante della retroilluminazione per passare dalla massima luminosità alla modalità Eco. Quando si è in modalità Eco, una breve pressione di un pulsante illumina completamente il display per un breve periodo di tempo.

6.8 Avviso di batteria scarica

Quando le batterie si stanno esaurendo, si accende l'avviso di batteria scarica che indica di cambiare le batterie alla prima occasione utile.

⚠ AVVERTENZA

Assicurati sempre che il forno e l'hub di temperatura siano completamente raffreddati prima di sostituire le batterie.

6.9 Temperatura alta (Hi) o bassa (Lo)

L'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ è stato progettato per leggere le temperature di cottura tra -30 °C (-22 °F) e 550 °C (999 °F) e le temperature delle sonde alimentari tra 0 °C (32 °F) e 100 °C (212 °F).

- i** Se le temperature non rientrano in questo intervallo, il relativo display mostrerà Hi o Lo.

Cura e manutenzione

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Pulisci con un panno umido e asciuga immediatamente.

Sonde alimentari: prima e dopo ogni utilizzo pulisci con acqua calda e sapone, facendo attenzione a non immergere il filo nell'acqua, e asciuga immediatamente. Non lavabile in lavastoviglie.

Riponi l'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ all'interno e quando non viene utilizzato per periodi prolungati; rimuovi la batteria per prolungarne la durata e prevenire danni.

Non immergere mai l'Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, la sonda del cibo o i cavi nell'acqua.

7 Installazione del tubo del gas (se incluso)

- i** 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 di 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.

- Scalda l'estremità del tubo in una tazza di acqua bollente per qualche secondo per ammorbidirlo. Spingi il tubo sulla barbatura, assicurandoti che sia completamente inserito sugli elementi di tenuta. Vedi le immagini come riferimento.
- Fai scorrere la fascetta stringitubo Jubilee allentata indietro sulla giunzione tubo-barbatura.
- Stringi la fascetta stringitubo Jubilee con un cacciavite adatto.

8 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 attacchi 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.

8.1 Collegare la bombola del gas**BOMBOLA DI GAS PER PATIO**

! Questo tipo di bombola utilizza un regolatore push fit con valvola integrata.

- Ispeziona le connessioni della valvola e il gruppo di apertura e regolazione. Rimuovi eventuali detriti e controlla che il tubo non sia danneggiato.
- Assicurati che la manopola di controllo del forno sia in posizione OFF.
- Anche l'interruttore della valvola di regolazione deve essere in posizione verticale (OFF).
- Collega il gruppo di regolazione alla bombola spingendolo sull'apertura della bombola finché non scatta in posizione.
- 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.

9 Verifica della presenza di perdite

⚠ ATTENZIONE

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 i bruciatori durante il test.

- 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 si nota una perdita nel raccordo del tubo, serrare il raccordo e ricontrollare la presenza di perdite. Se la perdita persiste o è presente una crepa nel tubo che sta perdendo, **non** utilizzare il forno. Contatta il supporto Ooni per ricevere assistenza.
- d. Se rilevi una perdita, **non** utilizzare il forno e rimuovi la bombola del gas. 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.

10 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.

Accensione del forno

⚠ ATTENZIONE

Stai di lato durante l'accensione. Non guardare mai direttamente nella bocca del forno o verso la fiamma.

Se il bruciatore non si accende come previsto, spegni il gas e attendi 5 minuti prima di riprovare ad accenderlo. Questo per garantire che il gas si disperda. Se il bruciatore non si accende, consulta la guida alla risoluzione dei problemi sul retro del manuale.

Utilizza solo la manopola di controllo; non toccare mai le superfici metalliche esterne, le pietre della pizza o il vetro mentre il forno è acceso.

Indossa guanti di protezione termica quando usi il forno e quando maneggi apparecchi di cottura particolarmente caldi.

11 Accensione

- a. Premi e tieni premuto il selettore 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 13.
 - 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 12.
- 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.

12 Accensione del forno con il porta-fiammiferi

ⓘ 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 diversi tentativi con la manopola di controllo, puoi accenderlo con un fiammifero usando il porta fiammiferi in dotazione. Il porta fiammiferi 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 prima alla posizione OFF e attendi 5 minuti affinché il gas si disperda.
- b. Inserisci un fiammifero nel porta fiammiferi, accendi il fiammifero e tocca al bruciatore attraverso la bocca del forno.
- c. Spingi la manopola di controllo corrispondente al bruciatore 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.

13 Utilizzo dei bruciatori a gas

- a. Ruota la manopola di controllo per regolare la fiamma e la temperatura secondo le 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**.

14 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.

15 Spegnimento del forno

- a. Per spegnerlo dopo la stagionatura o la cottura, ruota in senso orario finché non si arresta e la fiamma non si spegne.
- b. Chiudi l'alimentazione del gas e scollega il regolatore.

16 Cottura nel forno

- a. Accendi il bruciatore alla massima potenza per preriscaldare il forno e le pietre per pizza fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- b. Cuoci solo la pizza e altri piatti secchi a base di pane direttamente sulle pietre 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 sulle pietre per pizza. Lascialo bruciare e poi rimuovilo una volta che il forno si è raffreddato. Per ulteriori suggerimenti consulta la procedura di pulizia delle pietre per pizza nella sezione relativa alla manutenzione di questo manuale.

i Ti consigliamo vivamente di utilizzare un termometro digitale a infrarossi Ooni per misurare con precisione la temperatura delle pietre della pizza. Le pietre per pizza si riscaldano 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 Ooni Connect™, per assicurarsi che la temperatura delle pietre 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.

Aggiunta e rimozione della visiera in vetro

17 Rimozione della visiera

Per una pulizia profonda o per cucinare oggetti più grandi nel forno, segui questi passaggi per rimuovere la visiera:

- ❗ Indossa guanti protettivi e assicurati che il forno sia freddo.
- a. Posiziona il pollice sinistro sopra la vite per sostenere la cerniera.
- b. Usa la chiave Torx per allentare la vite in senso antiorario, sbloccando la cerniera.
- c. Abbassa delicatamente la cerniera usando il pollice sinistro, in modo da far scendere la visiera.
- d. Usa entrambe le mani per sollevare con cautela il lato sinistro della visiera e tira in avanti per sganciare la visiera dalla staffa destra.
- e. Per chiudere la cerniera, posiziona il pollice sinistro sotto la cerniera e spingila delicatamente verso l'alto finché non si appoggia al corpo del forno. Tieni la cerniera in posizione e ruota la vite in senso orario per bloccarla.
- f. Assicurati che la cerniera sia bloccata in posizione.

18 Aggiunta della visiera

- ❗ Indossa guanti protettivi e assicurati che il forno sia freddo.
- a. Apri la cerniera utilizzando la chiave Torx per allentare la vite in senso antiorario.
- b. Con entrambe le mani, guida il lato destro della visiera nella staffa a U in alto a destra della bocca del forno.
- c. Posiziona il lato sinistro della visiera nell'incavo della cerniera sinistra.
- d. Posiziona il pollice sinistro sotto la cerniera e spingila delicatamente verso l'alto finché non si appoggia al corpo del forno. Tieni la cerniera in questa posizione.
- e. Usa la chiave Torx per stringere la vite in senso orario, bloccando la cerniera.
- f. Assicurati che la cerniera sia bloccata in posizione.

19 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.

20 Pulizia della parte interna

- a. Dopo ogni utilizzo, spegni il forno e lascialo raffreddare completamente prima di pulire le superfici interne e i tubi dei bruciatori con carta assorbente asciutta.
- b. Se la visiera in vetro è sporca, puoi pulirla con cura utilizzando un panno umido o un tovagliolo di carta asciutto. Per le macchie più ostinate, rimuovi la visiera seguendo le istruzioni incluse (passaggio 17).

21 Pulizia dell'esterno

- a. Il guscio esterno del forno può essere pulito con acqua calda e sapone e asciugato immediatamente. Evita i prodotti di pulizia abrasivi o con sostanze chimiche aggressive.
- b. Per uno stoccaggio a più lungo termine e per mantenere inalterato l'aspetto del forno, utilizza la copertura Ooni Koda 2 Pro che puoi ordinare su ooni.com. Si consiglia di riporre il forno al chiuso durante i periodi di inutilizzo prolungati.

22 Pulizia delle pietre per pizza

- !** **Non utilizzare mai** detergenti o saponi chimici sulle pietre per pizza. Non esporre **mai** le pietre per pizza all'acqua. Non è necessario lavare le pietre della pizza; è perfettamente normale che il loro aspetto cambi nel tempo.
- a. Accendi il forno alla massima potenza per 45 minuti senza cucinare niente. Le pietre per pizza si autopuliscono alle alte temperature e i residui di cibo si trasformano in cenere.
 - b. Lascia raffreddare completamente il forno, quindi spazzola via la cenere con un pennello da forno per pizza Ooni.
- i** Nota: le pietre per pizza da forno sono simmetriche e bifacciali, quindi puoi girarle tra un utilizzo e l'altro (una volta raffreddate) e bruciare eventuali residui ostinati dalla parte inferiore la volta successiva che cucinerai.

23 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 ŠTĀS 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 bērņus prom.

Lietošanas laikā šī ierīce jāšargā 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 akmeņiem, kamēr cepeškrāsns 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 vētraiņā 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.

Nevalkājjiet 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.

Apgaisojuma laikā stāviet uz sāniem. Nekad neskatieties tieši krāsns mutē vai liesmā.

Nekad nelietojiet ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus vai ziepes uz picas akmeņu virsmas.

Nekad neļiejiet ūdeni uz karstajiem picas akmeņiem, jo tas var izraisīt tā plaisāšanu.

Lietojot cepeškrāsni un rīkojoties ar īpaši karstu gatavošanas aparātu, valkājjiet 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 aizzīmogatām sistēmām.

Lietojot vai tīrot cepeškrāsni, uzmanieties, jo var būt asas malas.

Sākšana

1 Kas ir kastē:

- | | |
|--|---|
| a Ooni Koda 2 Pro cepeškrāsns | g Ooni Connect™ digitālais temperatūras centrmezgls |
| b Picas akmens x2 | h Montāžas kronšteins |
| c Regulators un šļūtene | i Īkšķa uzgrieznis (pievienots digitālajam temperatūras centrmezgla) |
| d AA akumulators aizdedzei | j Montāžas kronšteina skrūves |
| e Sērkociņu turētājs (piestiprināts krāsns apakšpusē) | k Apkārtējā temperatūras kabelis |
| f Torx atslēga | l Pārtikas zonde |
| + Koda 2 Pro montāžas instrukcijas | m AA baterijas x2 |
| | + Ooni Connect digitālā temperatūras centrmezgla montāžas instrukcijas |

* Regulators tiek piegādāts tikai kopā ar Apvienotās Karalistes 37mBar un Eiropas 50mBar produktiem

NECELIET cepeškrāsni ar picas akmeņiem vietā.

VIENMĒR turiet cepeškrāsni no pamatnes apakšpusē, **NEKAD** no augšējā apvalka iekšpusē.

Pagariniet savu 1 gada garantiju līdz 5 gadiem*, bez maksas, kad reģistrējat savu produktu [ooni.com/warranty](https://www.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 lielais moduļu 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 akmeņi 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

- i** 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
- i** Ja cepeškrāsni uzglabājat ilgāk par mēnesi, izņemiet akumulatoru.

2.2 Picas akmeņu ievietošana

- !** Picas akmeņi ir smagi; uzmanieties, lai nesaspiestu pirkstus.
- a. Izmantojot abas rokas, uzmanīgi paceliet pirmo picas akmeni un novietojiet to tā, lai tā noapaļotais stūris būtu vērsts pret cepeškrāsns aizmugurējo stūri. Ievietojiet picas akmeni pareizajā vietā, uzmanoties, lai nesaskrāpētu picas dzegu.
- b. Izmantojot abas rokas, paņemiet otro picas akmeni un atkārtojiet procesu otrā pusē.
- c. 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 akmeņus, kamēr tie ir karsti.

Ooni Connect™ digitālais temperatūras centrmezgls

▲ BRĪDINĀJUMS

Pirms Ooni Connect™ Digital Temperature Hub lietošanas izlasiet instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai atsaucei.

Pārtikas zondes un citas pieejamās daļas var būt karstas un asas. Turiet mazus bērnus prom.

Izmantojiet Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezgļu tikai tā, kā norādīts šajā rokasgrāmatā.

Lai izvairītos no bojājumiem, uzstādiet tikai Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezgļu un maršrutējiet kabeļus uz šajā rokasgrāmatā norādītajām vietām.

Pārtikas zondes ir piemērotas lietošanai temperatūrā līdz 250 °C (480 °F). Nelietot temperatūrā, kas pārsniedz šo, un nelietot atklātā liesmā.

Nemodificējiet Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezgļu.

▲ PIESARDZĪBU

Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām mazgājiet un nosusiniet pārtikas zondes.

Pārtikas zondes nav piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

Pārtikas zondes tīrīšanai nelietojiet ķīmiskas vielas vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

Eksplozijas risks, ja akumulators tiek aizstāts ar nepareizu tipu.

Ooni Connect™ digitālais temperatūras centrmezgls strādā ar Ooni pārtikas zondēm; citi piederumi var būt neprecīzi, nedarboties vai var izraisīt bojājumus.

Ooni Connect™ digitālais temperatūras centrmezgls

Izmantojiet Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezglu, lai veiktu precīzus un tūlītējus temperatūras mērījumus pēc Celsija (°C) vai Fārenheita (°F). Pievienojiet pārtikas zondi(-es), lai iegūtu perfektu lēnu cepeti vai grilētu steiku, un izveidojiet savienojumu ar lietotni Ooni, lai to visu uzraudzītu, nepieskaroties cepeškrāsnij.

3 Ievietojiet baterijas

- Noņemiet skrūves, izmantojot skrūvgriezi, un noņemiet lūku.
 - Ievietojiet 2 AA baterijas.
 - Uzlieciet vāciņu un nostipriniet skrūves.
- i** Ja cepeškrāsni uzglabājat ilgāk par mēnesi, izņemiet baterijas.

Iestatīšana un montāža

4 Ooni Connect™ digitālā temperatūras centrmezgla pievienošana

- Izmantojot 2 kronšteina skrūves, piestipriniet montāžas kronšteinu krāsns apakšpusē.
- Pievienojiet Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezglu kronšteinam, izmantojot īkšķuzgriezni (ir pievienots centrmezgla).

4.1 Apkārtējās temperatūras kabeļa pievienošana

- Pievienojiet apkārtējās temperatūras kabeli ievadei cepeškrāsns apakšpusē.
- Pievienojiet pretējo galu attiecīgajai ievadei Ooni Connect™ digitālā temperatūras centrmezgla aizmugurē.
- Aizveriet visas pārējās digitālā temperatūras centrmezgla pieslēgvietas.

4.2 Apkārtējās vides temperatūras kabeļa nostiprināšana

- Piestipriniet kabeli cepeškrāsns apakšpusē.

5 Pogas un ievades:

- | | |
|---|---|
| a Barošanas poga (ilgstoši nospiežot) °C / °F selektors (īsa nospiešana) | d Pārtikas zondes ievade 1 |
| b Temperatūras cikls (īsa nospiešana) Bluetooth aktivizēšana (nospiešana un turēšana) | e Pārtikas zondes ievade 2 (pēc izvēles) |
| c Aizmugurapgaismojuma poga Eko režīms (ilga nospiešana) Aizmugurapgaismojums (īsa nospiešana) | f Apkārtējās temperatūras ievade A |
| | g Rūpnīcas atiestatīšanas poga |

Ekrāns

- | | |
|---|---|
| h Galvenais temperatūras displejs | n Pārtikas zondes 1 displejs |
| i Temperatūras gredzens | o Pārtikas zondes 2 indikators (pēc izvēles) |
| j °C indikators | p Pārtikas zondes 2 displejs (pēc izvēles) |
| k °F indikators | q Bluetooth statusa indikators |
| l Apkārtējās temperatūras indikators | r Zema baterijas uzlādes līmeņa indikators |
| m Pārtikas zondes 1 indikators | s Ekoloģiskā režīma indikators |

Ooni Connect™ digitālā temperatūras centrmezgla izmantošana

6 Lejupielādējiet lietotni Ooni



Skenējiet, lai lejupielādētu lietotni Ooni

Ooni Connect™ digitālā temperatūras centrmezgla iestatīšana ir vienkārša, un lietotne Ooni jums paskaidros katru darbību. Ja jums jau ir lietotne Ooni, noteikti atjauniniet uz jaunāko versiju.

6.1 Ierīces ieslēgšana/izslēgšana

- Ieslēdziet ierīci, īsi nospiežot barošanas pogu.
 - Izslēdziet ierīci, ilgi nospiežot barošanas pogu.
- i** Izslēdziet ierīci, kad to nelietojat, lai taupītu akumulatoru. Ierīce automātiski izslēgsies pēc 45 minūtēm.

6.2 Cepeškrāsns ID iestatīšana

Pēc pirmās ieslēgšanas jums būs jāiestata cepeškrāsns identifikācijas numurs savam Ooni Connect™ digitālajam temperatūras centrmezgla.

- Izmantojiet temperatūras cikla pogu (uz augšu) un aizmugurapgaismojuma pogu (uz leju), lai pārietu starp cepeškrāsns identifikācijas numuriem, līdz sasniedzat pareizo.

Ooni Koda 2 Pro krāsns ID ir 003.

- Apstipriniet šo cepeškrāsns ID, nospiežot barošanas pogu.

6.3 Cepeškrāsns ID maiņa

Nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu temperatūras cikla pogu un aizmugurapgaismojuma pogu, lai vēlreiz izvēlētos krāsns ID. Vienkārši atjauniniet krāsns ID un apstipriniet izvēli.

6.4 Bluetooth sapārošanas aktivizēšana

- Pārliecinieties, vai jūsu ierīcē ir iespējots Bluetooth. Atveriet lietotni Ooni un dodieties uz cilni Ooni Connect.
 - Nospiediet Ooni Connect™ digitālā temperatūras centrmezgla temperatūras maiņas pogu un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz sāk mirgot Bluetooth statusa indikators. Izpildiet lietotnē Ooni sniegtos norādījumus, lai savienotu ierīci.
 - Veiksmīgs savienojums tiks Bluetooth statusa indikatoram pārstāt mirgot un palikt apgaismotam.
- i** Ja Bluetooth statusa indikators sāk ātri mirgot, tas nozīmē, ka ir radusies problēma ar savienojumu. Mēģiniet restartēt savienošanas procesu, ja problēma joprojām pastāv.
 - i** Ja savienojums netiek izveidots, Bluetooth pēc neilga laika izslēgsies.

6.5 Pārtikas zondes nolasīšana

- Pārbaudiet, vai pārtikas zonde ir pievienota pareizajai ieejai, un pēc tam displejā parādīsies temperatūra.
 - Izmantojot pārtikas zondi, noņemiet vāciņu un noteikti ievietojiet to gaļas biežākajā daļā, izvairoties no kauliem un taukiem.
- i** Papildu pārtikas zondes ir pieejamas ooni.com (atkarīgs no reģiona).

▲ BRĪDINĀJUMS

Pirms un pēc lietošanas notīriet pārtikas zondi ar karstu ziepjūdeni, uzmanoties, lai termometra vads netiktu iegremdēts ūdenī, un nekavējoties izžāvējiet.

Esiet uzmanīgs, rīkojoties ar pārtikas zondi, jo tā ir asa.

Vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus, ja rīkojaties ar pārtikas zondi, kad tā ir karsta.

Nelietojiet pārtikas zondi temperatūrā, kas pārsniedz 450 °C (842 °F).

Pārtikas zondes galu, kas nonāk gaļā, nedrīkst pakļaut temperatūrai, kas pārsniedz 250 °C (480 °F).

6.6 Mērvienības maiņa

- Uz īsu brīdi nospiediet barošanas pogu, lai pārietu starp Celsiju (°C) un Fārenheitu (°F).

6.7 Eko režīms

Nospiediet un turiet nospiestu aizmugurapgaismojuma pogu, lai pārietu starp pilnu spilgtumu un Eko režīmu. Eko režīmā jebkuras pogas nospiešana uz īsu laiku pilnībā izgaismos displeju.

6.8 Brīdinājums par zemu akumulatora uzlādes līmeni

Kad baterijas sāk izlādēties, iedegas brīdinājums par zemu bateriju uzlādes līmeni, norādot, ka baterijas ir jāmaina pie nākamās pieejamās iespējas.

▲ BRĪDINĀJUMS

Pirms bateriju nomaiņas vienmēr pārlicinieties, ka cepeškrāsns un temperatūras centrmezgls ir pilnībā atdzisis.

6.9 Augsta (Hi) vai zema (Lo) temperatūra

Ooni Connect™ digitālais temperatūras centrmezgls ir paredzēts, lai nolasītu gatavošanas temperatūru no -30 °C (-22 °F) līdz 550 °C (999 °F) un pārtikas zondes temperatūru no 0 °C (32 °F) līdz 100 °C (212 °F).

- i** Ja temperatūra ir ārpus šī diapazona, attiecīgais displejs parādīs vai nu Hi, vai Lo.

Kopšana un apkope

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Noslaukiet ar mitru drānu un nekavējoties nosusiniet.

Pārtikas zondes: pirms un pēc katras lietošanas reizes notīriet pārtikas zondi ar karstu ziepjūdeni, uzmanoties, lai termometra vads netiktu iegremdēts ūdenī, un nekavējoties izžāvējiet. Nav droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Glabājiet savu Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezglu iekšpusē un ilgāku laiku bez lietošanas; izņemiet akumulatoru, lai pagarinātu akumulatora darbības laiku un novērstu bojājumus.

Nekad neiegremdējiet Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, pārtikas zondi vai vadus ūdenī.

7 Gāzes šļūtenes caurules uzstādīšana (ja iekļauta)

- i** 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 atbilstoši EN16129, un šļūtenēm jāatbilst EN16436, ar maksimālo garumu 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 pārlicinieties, ka vaļīgais jubilejas klipsis tiek pārvietots tālāk pa šļūteni prom no gala.
- 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 atsaucēi.
 - Bīdiet vaļīgo jubilejas klipu atpakaļ virs šļūtenes stieņa savienojuma.
 - Pievelciet jubilejas skavu ar piemērotu skrūvgriezi.

8 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.

8.1 Gāzes balona pievienošana

TERASES GĀZES BALONS

- !** Šis gāzes balona tips izmanto push fit regulatoru ar integrētu vārstu.
- Pārbaudiet vārstu savienojumus, portu un regulatora montāžu. Noņemiet visus grūžus un pārbaudiet, vai šļūtenē nav bojājumu.
 - Pārlicinieties, vai cepeškrāsns vadības skala ir izslēgtā stāvoklī.
 - Regulatora vārsta slēdzim jābūt arī vertikālā (OFF) stāvoklī.
 - Pievienojiet regulatora komplektu cilindram, spiežot to uz cilindra pieslēgvietas, līdz tas noklikšķina vietā.
 - 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.
- Pārbaudiet vārstu savienojumus, portu un regulatora montāžu. Noņemiet visus grūžus un pārbaudiet, vai šļūtenē nav bojājumu.
 - Pārlicinieties, vai cepeškrāsns vadības skala ir izslēgtā stāvoklī.
 - Pārlicinieties, ka gāzes balona vārsts ir pilnībā izslēgts, pēc tam pieskrūvējiet regulatoru uz gāzes balona vārsta stiprinājuma, līdz tas ir saspringts.

9 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 degļus testēšanas laikā.

- Izmantojot noplūdes detektora aerosolu vai trauku ziepju un ūdens šķīdumu, pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes katru reizi, kad atkārtoti pievienojat armatūru vai nomaināt gāzes balonu.
- Izmantojiet suku vai smidzināšanas pudeli, lai šķīdumu uzklātu uz savienojumiem un regulatora. Pārbaudiet gāzes šļūteni un uzklājiet šķīdumu visām atrastajām plaisām.
- 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, **nedarbiniet** cepeškrāsni. Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar Ooni atbalsta dienestu.
- Ja atrodat noplūdi, **nedarbiniet** cepeškrāsni; noņemiet gāzes balonu. Ja noplūde tiek konstatēta krāsni vai šļūtenē, sazinieties ar Ooni atbalstu. Ja gāzes balona vārstā tiek konstatēta noplūde, sazinieties ar savu gāzes piegādātāju.

10 Gāzes balona atvienošana

- Pagrieziet gāzes degļa vadības skalu pozīcijā OFF.
- Pagrieziet regulatora vārsta slēdzi vertikālā (OFF) stāvoklī **terases gāzes** baloniem. Pagriezieties, lai aizvērtu balona vārstu **POL gāzes** baloniem.
- Nospiediet regulatora atbrīvošanas pogu zem vārsta slēdža, lai atbrīvotu to no **terases gāzes** balona.
- Atskrūvējiet regulatoru pulksteņrādītāja virzienā **POL gāzes** balonam.
- Ja tāds ir, novietojiet putekļu vāciņu uz atklātā gāzes balona ieplūdes.

Cepeškrāsns apgaismošana

▲ BRĪDINĀJUMS

Apgaismojuma laikā stāviet uz sāniem. Nekad neskatieties tieši krāsns mutē vai liesmā.

Ja degli nevar aizdedzināt, kā paredzēts, izslēdziet gāzi un uzgaidiet 5 minūtes, pirms mēģināt atkal aizdegt. Tas ir paredzēts, lai nodrošinātu, ka jebkura gāze izkliedējas. Ja degļis nedeg, skatiet problēmu novēršanas ceļvedi rokasgrāmatas aizmugurē.

Darbojieties, izmantojot tikai vadības skalu; nekad nepieskarieties ārējām metāla virsmām, picas akmeņiem vai stiklam, kamēr krāsns ir ieslēgta.

Lietojot cepeškrāsni un rīkojoties ar īpaši karstu gatavošanas aparātu, valkājiet karstuma aizsargcimdus.

11 Aizdedze

- a. Nospiediet un turiet vadības ciparnīcu, lēnām pagriežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai dzirksteles un iedegtu gāzi. Pēc iedegšanas turpiniet turēt 5 sekundes, lai saglabātu liesmu.
- b. Pārbaudiet, vai gāze ir aizdegusies.
 - i. Ja ir, pārejiet uz darbību 13.
 - 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 darbību 12.
- c. Ja liesmas tiek aizdedzinātas pareizi, tām vajadzētu izskatīties kā ilustrācijai.
- d. Ja deglis ir nejauši nodzisis, lūdzu, skatiet problēmu novēršanu.

12 Cepeškrāsns apgaismošana ar sērkokociņu 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 sērkokociņu, izmantojot komplektā iekļauto sērkokociņu turētāju. Komplektā iekļautais sērkokociņu turētājs ir piestiprināts pie pamatnes aizmugurējās kājas priekšā.

- a. Ja jūs jau esat mēģinājis iedegt degli, izmantojot vadības skalu, vispirms pārslēdzieties pozīcijā IZSLĒGTS un pagaidiet 5 minūtes, līdz gāze izkļiedžas.
- b. Ievietojiet sērkokociņu sērkokociņu turētājā, aizdedziniet sērkokociņu un caur krāsns muti pieskarities tam deglim.
- c. Nospiediet vadības skalu, kas atbilst deglim, un lēnām to pagrieziet līdz maksimumam. Deglim nekavējoties jāaizdegas.
- d. Turpiniet nospiegt vadības skalu 5 sekundes pēc aizdedzes, pēc tam atlaidiet.
- e. Ja deglis nedeg uzreiz vai sērkokociņš tiek izpūsts, izslēdziet vadības skalu, uzgaidiet 5 minūtes un pēc tam mēģiniet vēlreiz.

13 Izmantojot gāzes degļus

- 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.

14 Cepeškrāsns garšvielas

Pirms vārīšanas tajā pirmo reizi jums ir jāgaršo cepeškrāsns.

- ❗ Vienmēr valkājiet cimdus, ievietojot roku cepeškrāsni.
- 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.

15 Krāsns izslēgšana

- a. Lai izslēgtu pēc garšvielām vai vārīšanas, grieziet vadības skalu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tā apstājas un liesma nodzies.
- b. Izslēdziet gāzes padevi un atvienojiet regulatoru.

16 Gatavošana cepeškrāsni

- a. Ieslēdziet degli ar pilnu jaudu, lai uzkarsetu cepeškrāsni un picas akmeņus, līdz tie sasniedz vēlamo temperatūru
 - b. Gatavojiet tikai picu un citus sausus, maizes bāzes ēdienus tieši uz picas akmeņiem. Lai pagatavotu gaļu, dārzeņus vai citus ēdienus, izmantojiet Ooni čuguna un Ooni pannu klāstu vai citus Ooni apstiprinātus gatavošanas piederumus.
- ❗ **Nekad** neejiet cepeškrāsni, lai notīrītu pārtikas atkritumus, kas nokrituši uz picas akmeņiem. Atstājiet to izdegt, pēc tam noņemiet to, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Lai iegūtu papildu padomus, skatiet picas akmeņu tīrīšanas procedūru šīs rokasgrāmatas apkopes sadaļā.
 - i Mēs ļoti iesakām izmantot Ooni digitālo infrasarkanu staru termometru, lai precīzi izmērītu picas akmeņu temperatūru. Jūsu picas akmeņi uzsildīsies lēnāk nekā gaiss cepeškrāsns iekšpusē. (Lai pagatavotu lielisku picu, jums ir nepieciešams abu līdzsvars.) Tāpēc ir svarīgi izmantot Ooni digitālo infrasarkanu staru termometru, kā arī Ooni Connect™ digitālo temperatūras centrmezglu, lai nodrošinātu, ka jūsu picas akmeņi un gaisa temperatūra ir tuvu.



Lejupielādējiet lietotni Ooni, lai reģistrētu cepeškrāsni un piekļūtu interaktīvām iestatīšanas instrukcijām, picu gatavošanas apmācībām, receptēm un daudz kam citam.

Stikla aizsarga pievienošana un noņemšana

17 Aizsarga noņemšana

Lai dziļi notīrītu vai pagatavotu lielākus priekšmetus cepeškrāsnī, veiciet tālāk norādītās darbības, lai noņemtu vizieri.

- ❗ Valkājiet aizsargcimdus un pārliedcinieties, ka jūsu cepeškrāsns ir vēsa.
 - a. Novietojiet kreiso īkšķi virs skrūves, lai atbalstītu eņģi.
 - b. Izmantojiet Torx taustiņu, lai atbrīvotu skrūvi pretēji pulksteņrādītāja virzienam, atbloķējot eņģi.
 - c. Viegli nolaidiet eņģi, izmantojot kreiso īkšķi, kas ļaus vizierim nolaisties.
 - d. Izmantojiet abas rokas, lai uzmanīgi paceltu viziera kreiso pusi, un velciet uz priekšu, lai atbrīvotu aizsargu no labā kronšteina.
 - e. Lai aizvērtu eņģi, novietojiet kreiso īkšķi zem eņģes un viegli spiediet to uz augšu, līdz tas atrodas plakaniski pret krāsns korpusu. Turiet eņģi stāvoklī un pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai bloķētu.
 - f. Pārliedcinieties, ka eņģe ir nofiksēta vietā.

18 Viziera pievienošana

- ❗ Valkājiet aizsargcimdus un pārliedcinieties, ka jūsu cepeškrāsns ir vēsa.
 - a. Atveriet eņģi, izmantojot Torx atslēgu, lai atbrīvotu skrūvi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
 - b. Izmantojot abas rokas, virziet viziera labo pusi U veida kronšteinā cepeškrāsns mutes augšējā labajā stūrī.
 - c. Novietojiet viziera kreiso pusi padziļinājumā uz kreisās eņģes.
 - d. Novietojiet kreiso īkšķi zem eņģes un viegli spiediet to uz augšu, līdz tas atrodas plakaniski pret krāsns korpusu. Turiet eņģi šajā pozīcijā.
 - e. Izmantojiet Torx atslēgu, lai pievilktu skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā, bloķējot eņģi.
 - f. Pārliedcinieties, ka eņģe ir nofiksēta vietā.

19 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.

20 Interjera tīrīšana

- Pēc katras lietošanas izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai pilnībā atdzist, pirms noslaukiet iekšējās virsmas un gar degļa caurulēm ar sausiem papīra dvieļiem.
- Ja stikla aizsargs ir netīrs, to var uzmanīgi notīrīt, izmantojot mitru drānu vai sausu papīra dvieli. Lai notīrītu iestrādājušos traipus, noņemiet aizsargu saskaņā ar iekļautajām instrukcijām (darbība 17).

21 Ārpuses tīrīšana

- Cepeškrāsns ārējo apvalku var noslaucīt ar siltu, ziepjuūdeni un nekavējoties izžāvēt. Izvairieties no abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai tiem, kuriem ir skarbas ķīmiskas vielas.
- Ilgākai uzglabāšanai un cepeškrāsns izskata saglabāšanai izmantojiet Ooni Koda 2 Pro vāciņu, kuru var pasūtīt no ooni.com. Mēs iesakām uzglabāt cepeškrāsni telpās ilgāku laiku bez lietošanas.

22 Picas akmeņu tīrīšana

- !** **Nekad** nelietojiet ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus vai ziepes uz picas akmeņiem. **Nekad** nepakļaujiet savu picas akmeņus ūdenim. Nav nepieciešams mazgāt picas akmeņus; ir pilnīgi normāli, ka tā izskats laika gaitā mainās.
- Izslēdziet cepeškrāsni ar pilnu jaudu 45 minūtes, negatavojot tajā. Picas akmeņi augstā temperatūrā pašattīrīsies, un visi pārtikas atlikumi vai gruži pārvērtīsies pelnos.
 - Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist, pēc tam notīriet pelnus ar Ooni picas krāsns suku.
- i** Piezīme. Jūsu cepeškrāsns picas akmeņi ir simetriski un divpusēji, tāpēc nākamajā gatavošanas reizē varat to apgriezt starp lietošanas reizēm (kad tas ir atdzisis) un sadedzināt visus spītīgos atlikumus no apakšas.

23 Aizdedzes akumulatora nomainīšana

- Ja jums ir nepieciešams nomainīt aizdedzes akumulatoru, skatiet sadaļu 2,1 un izpildiet tos pašus norādījumus, lai noņemtu veco un instalētu jauno.
- Droši izmetiet veco akumulatoru.

Problēmu novēršana



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 ATSIKITYNĖ AR PASEKMINĖ ŽALĄ TURTUI AR ASMENIMS, ATSIKITYNĖ DĖL „OONI“ KROSNIES NAUDOJIMO, KURIS NEATITINKA / NEATITIKO JOKIŲ ŠIO VADOVO NUOSTATŲ.

„OONI“ JOKIU ATVEJU NEATSAKO UŽ JOKIĄ SPECIALIĄ, NETIESIOGINĖ, PASEKMINĖ AR KITOKIĄ BET KOKIO POBŪDŽIO ŽALĄ, VIRŠIJANČIĄ PRADINĖ JŪSŲ „OONI“ KROSNIES PIRKIMO KAINĄ.

Kai kurios valstijos ar šalys neleidžia atmesti ar apriboti atsikitynių ar pasekminių nuostolių, todėl tokie apribojimai ar išimtys jums gali būti netaikomi.

Šiame vadove pateikiama svarbi informacija, būtina saugiam krosnies veikimui. Perskaitykite visą šį vadovą prieš surinkdami, montuodami, naudodami ar peržiūrėdami krosnį. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite patirti turtinę žalą, gaisrą, sunkų kūno sužalojimą ar net mirtį.

Pasilikite šį vadovą, kad galėtumėte jį peržiūrėti 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 akmenis, kol kronis yra įjungta.

Nustatydami įsitinkinkite, kad krosnies anga nukreipta nuo vėjelio. Laikykite krosnį 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 OFF padėtį.

Prijunkite tik dujų tipus, išvardytus duomenų lentelėje.

Naudokite tik su cilindrais iki 13 kg, kurių didžiausias skersmuo yra 315 mm, o maksimalus 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 reguliatoriaus vožtuvą, pasukite orkaitės valdymo ratuką į padėtį OFF 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 akmenų paviršiaus.

Niekada nepilkite vandens ant karštų picos akmenų, nes tai gali sukelti įtrūkimus.

Mūvėkite nuo karščio apsaugančias pirštines, kai naudojate krosnį 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 kurios krosnies dalies valymui.

Naudokite tik „Ooni“ patvirtintus arba oficialius priedus ir atsargines dalis. To nepadarius, 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 krosnį, nes gali būti aštrių kraštų.

Darbo pradžia

1 Kas yra dėžutėje:

- | | |
|--|---|
| a „Ooni Koda 2 Pro“ krosnis | g „Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotukas |
| b Picos akmuo 2 vnt. | h Montavimo laikiklis |
| c Regulatorius ir žarna | i Nykščio veržlė (pritvirtinta prie skaitmeninio temperatūros koncentratoriaus) |
| d AA baterija uždegimui | j Montavimo laikiklio varžtai |
| e Degtukų laikiklis (pritvirtintas prie krosnies apačios) | k Aplinkos temperatūros kabelis |
| f Torx raktas | l Maisto zondas |
| + „Koda 2 Pro“ surinkimo instrukcijos | m AA baterijos x2 |
| | + „Ooni Connect“ skaitmeninio temperatūros koncentratoriaus surinkimo instrukcijos |

*regulatorius tiekiamas tik su JK 37mBar ir Europos 50mBar produktais

NEKELKITE krosnies kai yra įdėti picos akmenys.

VISADA laikykite krosnį už pagrindo apatinės dalies, **NEKADA** nelaikykite už viršutinės apvalkalo vidinės pusės.

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“ didelis modulinis stalas ar kitas tvirtas metalinis ar medinis paviršius idealiai tinka orkaitės palaikymui. Nenustatykite orkaitės ant plastikinių ar stiklinių stalų. Visada įsitikinkite, kad stalas gali atlaikyti orkaitės svorį.
 - ii. Paviršius turi būti toks, kad krosnies anga būtų atsukta į vėjelio pusę, ir turi būti 1 m atstumu nuo bet kokios konstrukcijos ar degios medžiagos.
 - iii. Rekomenduojame krosnį pastatyti taip, kad picos akmenys 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 užsifikuotų. Norėdami sulankstyti galinę koją saugojimui, paspauskite mygtuką, kad atrakintumėte.
- d. Įdėkite orkaitę į numatytą vietą.

2.1 Uždegimo baterijos įdėjimas

- i** Uždegimo baterijos skyrius yra priekinės dešinės kojos viduje (atsisukus į krosnį).
 - 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
- i** Jei orkaitę laikote ilgiau nei mėnesį, išimkite akumuliatorių.

2.2 Picos akmenų įdėjimas

- i** Picos kepimo akmenys yra sunkūs; būkite atsargūs, kad neprispaustumėte pirštų.
 - a. Abiem rankomis atsargiai pakelkite pirmąjį picos akmenį ir padėkite taip, kad užapvalintas kampas būtų nukreiptas į galinį krosnies kampą. Atsargiai įstumkite picos akmenį į vietą, nesubraižant picos krašto.
 - b. Abiem rankomis pakelkite antrą picos akmenį ir pakartokite tą patį procesą kitoje pusėje.
 - c. Norėdami išimti bet kurį picos akmenį, viena ranka stumkite į viršų pro angą, esančią ant krosnies pagrindo, kol picos akmens priekis atsidurs pakankamai aukštai, kad galėtumėte jį paimti ir ištraukti kita ranka. **Niekada** nebandykite pašalinti picos akmenų, kol jie yra karšti.

„Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotuvas

▲ ISPĖJIMAS

Prieš naudodami „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą perskaitykite instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai.

Maisto zondai ir kitos prieinamos dalys gali būti karštos ir aštrios. Laikykite mažus vaikus atokiau.

„Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą naudokite tik taip, kaip nurodyta šiame vadove.

Norėdami išvengti pažeidimų, prijunkite tik „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą ir nukreipkite kabelį (-ius) į vietą (-as), kaip nurodyta šiame vadove.

Maistiniai termometrai yra tinkami naudoti iki 480 °F (250 °C) temperatūroje. Nenaudokite aukštesnėje temperatūroje arba ant atviros liepsnos.

Nekeiskite „Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros šakotuvo.

▲ ATSARGIAI

Rankomis nuplaukite ir išdžiovinkite maistinius termometrus prieš pirmąjį naudojimą.

Maistiniai termometrai nėra tinkami plauti indaplovėje.

Nenaudokite chemikalų ar abrazyvinių ploviklių maistiniams termometrams valyti.

Sprogimo rizika, jei akumuliatorius bus pakeistas netinkamu tipu.

„Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotuvas veikia su „Ooni“ maistiniais termometrais; kiti priedai gali būti netikslūs, neveikiantys arba gali padaryti žalos.

„Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotuvas

Naudokite „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą, kad tiksliai ir nedelsiant išmatuotumėte temperatūrą Celsijaus (°C) arba Farenheito (°F) laipsniais. Prijunkite maistinį termometrą (-us), kad gautumėte tobulai lėtai iškeptą ar ant grotelių iškeptą mėsą, ir prijunkite prie „Ooni“ programos, kad visa tai stebėtumėte neliesdami krosnies.

3 Įdėkite baterijas

- Atsukite varžtus atsuktuvu ir nuimkite liuką.
 - Įdėkite 2 AA baterijas.
 - Uždarykite angą ir prisukite varžtus.
- i** Jei orkaitę laikote ilgiau nei mėnesį, išimkite baterijas.

Sąranka ir surinkimas

4 „Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros šakotuvo pritvirtinimas

- Naudodami 2x laikiklio varžtus, pritvirtinkite tvirtinimo laikiklį prie krosnies apačios.
- Prisegkite „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą prie laikiklio naudodami nykščio veržlę (pritvirtintą prie šakotuvo).

4.1 Aplinkos temperatūros kabelio pritvirtinimas

- Prijunkite aplinkos temperatūros kabelį prie įvesties, esančios apatinėje krosnies pusėje.
- Prijunkite priešingą galą prie atitinkamos įvesties, esančios „Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros šakotuvo galinėje pusėje.
- Uždarykite visus kitus prievadus skaitmeniniame temperatūros koncentratoriuje.

4.2 Aplinkos temperatūros kabelio tvirtinimas

- Prisegkite kabelį prie krosnies apačios.

5 Mygtukai ir įvestys:

- | | |
|--|---|
| a Maitinimo mygtukas (ilgai paspaudus)
°C / °F parinkiklis (trumpas paspaudimas) | d Maistinio termometro įvestis 1 |
| b Temperatūros ciklas (trumpas spustelėjimas)
„Bluetooth“ aktyvinimas (ilgas spustelėjimas) | e Maistinio termometro 2 įvestis (pasirinktinai) |
| c Apšvietimo mygtukas Ekologinis režimas (ilgas paspaudimas)
Apšvietimas (trumpas paspaudimas) | f Aplinkos temperatūros įvestis A |
| | g Gamyklinių parametrų atkūrimo mygtukas |

Ekranas

- | | |
|--|--|
| h Pagrindinis temperatūros ekranas | n Maistinio termometro 1 ekranas |
| i Temperatūros žiedas | o Maistinio termometro 2 indikatorius (pasirinktinai) |
| j °C indikatorius | p Maistinio termometro 2 ekranas (pasirinktinai) |
| k °F indikatorius | q „Bluetooth“ būsenos indikatorius |
| l Aplinkos temperatūros indikatorius | r Išsikrovusio akumulatoriaus indikatorius |
| m Maistinio termometro 1 indikatorius | s Ekologinio režimo indikatorius |

„Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros šakotuvo naudojimas

6 Atsisiųskite „Ooni“ programą



Nuskaitykite, kad atsisiųstumėte „Ooni“ programą

„Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros šakotuvo nustatymas yra paprastas, o „Ooni“ programa jums paaiškins kiekvieną žingsnį. Jei jau turite „Ooni“ programą, būtinai atnaujinkite į naujausią versiją.

6.1 Įrenginio įjungimas / išjungimas

- Įjunkite įrenginį trumpu maitinimo mygtuko paspaudimu.
 - Išjunkite įrenginį ilgai paspausdami maitinimo mygtuką.
- i** Išjunkite įrenginį, kai jis nenaudojamas, kad taupytumėte akumuliatorių. Įrenginys automatiškai išsijungs po 45 minučių.

6.2 Orkaitės ID nustatymas

Po pirmojo įjungimo, turėsite nustatyti krosnies ID savo „Ooni Connect™“ skaitmeniniam temperatūros šakotuvui.

- Naudokite temperatūros ciklo mygtuką (aukštyn) ir atgalinės šviesos mygtuką (žemyn), kad pereitumėte tarp orkaitės ID numerių, kol pasieksite teisingą.
„Ooni Koda 2 Pro“ krosnies ID yra 003.
- Patvirtinkite šį orkaitės ID paspausdami maitinimo mygtuką.

6.3 Orkaitės ID keitimas

Paspauskite ir 3 sekundes laikykite temperatūros ciklo mygtuką ir apšvietimo mygtuką, kad iš naujo pasirinktumėte krosnies ID. Tiesiog atnaujinkite orkaitės ID ir patvirtinkite pasirinkimą.

6.4 „Bluetooth“ susiejimo aktyvinimas

- Įsitikinkite, kad jūsų įrenginyje yra įjungtas „Bluetooth“. Atidarykite „Ooni“ programą ir įjunkite į skirtuką „Ooni Connect“.
 - Paspauskite temperatūros ciklo mygtuką „Ooni Connect™“ skaitmeniniame temperatūros šakotuve 3 sekundes, kol pradės mirksėti „Bluetooth“ būsenos indikatorius. Vykdykite „Ooni“ programėlės instrukcijas, kad prijungtumėte įrenginį.
 - Dėl sėkmingo ryšio „Bluetooth“ būsenos indikatorius nustos mirksėti ir liks apšviestas.
- i** Jei „Bluetooth“ būsenos indikatorius pradeda greitai mirksėti, tai reiškia, kad kilo ryšio problema. Pabandykite iš naujo paleisti susiejimo procesą, jei problema išlieka.
 - i** Jei ryšys neužmegzta, „Bluetooth“ po trumpo laiko išsijungs.

6.5 Maisto zondo skaitymas

- Patikrinkite, ar maistinis termometras yra prijungtas prie teisingo įvesties lizdo, tada temperatūra pasirodys ekrane.
 - Naudodami maistinį termometrą, nuimkite dangtelį, tada įsitikinkite, kad jis įkištas į stambiausią mėsos dalį, ir venkite kontakto su kaulais ar riebalais.
- i** Papildomus maisto zondus galima rasti ooni.com (priklausomai nuo regiono).

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Prieš ir po naudojimo, maistinį termometrą nuvalykite karštu, muiluotu vandeniu, pasirūpindami, kad viela nebūtų panardinta į vandenį, ir nedelsdami išdžiovinkite.

Būkite atsargūs naudodami maistinį termometrą, nes jis yra aštrus.

Visada dėvėkite karščiui atsparias pirštines, jei dirbate su maistiniu termometru, kai jis karštas.

Nenaudokite maistinių termometrų esant aukštesnei nei 450 °C (842 °F) temperatūrai.

Maistinio termometro galas, kuris patenka į mėsą, neturėtų būti pateiktas aukštesnėje nei 250 °C (480 °F) temperatūroje.

6.6 Matavimo vieneto keitimas

- Trumpu vienu maitinimo mygtuko paspaudimu perjunkite tarp Celsijaus (°C) ir Farenheito (°F) laipsnių.

6.7 Ekologinis režimas

Ilgai paspauskite apšvietimo mygtuką, kad perjungtumėte tarp visiško ryškumo ir ekologinio režimo. Kai įjungtas ekologinis režimas, trumpas bet kurio mygtuko paspaudimas trumpam visiškai apšvies ekraną.

6.8 Žemos baterijos įkrovos įspėjimas

Kai baterijos išsikrauna, pasigirs įspėjimas apie žemą baterijos įkrovimo lygį, nurodantis, kad turėtumėte pakeisti baterijas, kai tik atsiras galimybė.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Prieš keisdami baterijas, visada įsitikinkite, kad orkaitė ir temperatūros šakotuvus yra visiškai vėsūs.

6.9 Aukšta (Hi) arba žema (Lo) temperatūra

„Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotuvus yra sukurtas matuoti kepimo temperatūras nuo -30 °C (-22 °F) iki 550 °C (999 °F) ir maistinio termometro temperatūras nuo 0 °C (32 °F) iki 100 °C (212 °F).

- ⓘ Jei temperatūra nepatenka į šį diapazoną, atitinkamame ekrane bus rodomas „Hi“ arba „Lo“.

Priežiūra

„Ooni Connect™“ skaitmeninis temperatūros šakotuvus: nuvalykite drėgnu skudurėliu ir nedelsdami nusausinkite.

Maistiniai termometrai: prieš ir po kiekvieno naudojimo, nuvalykite karštu, muiluotu vandeniu, pasirūpindami, kad viela nebūtų panardinta į vandenį, ir nedelsdami išdžiovinkite. Negalima plauti indaplovėje.

Laikykite „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą patalpoje, jei ilgą laiką nenaudojate; išimkite bateriją, kad pailgintumėte baterijos veikimo laiką ir išvengtumėte žalos.

Niekada nemerkit „Ooni Connect™“ skaitmeninio temperatūros koncentratoriaus, maisto zondo ar laidų į vandenį.

7 Dujų žarnos vamzdžio montavimas (jei yra rinkinyje)

- ⓘ Jūsų krosnis gali būti tiekama 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 krosnys yra tiekiamos be reguliatoriaus ir žarnos, laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

⚠ ĮSPĖJIMAS

Įsigyti arba pakeisti reguliatoriai turi būti sertifikuoti pagal EN16129, o žarnos pagal EN16436, pagal kurį didžiausias leistinas ilgis yra 1,5 m. Jei abejojate, susisiekite su „Ooni“ aptarnavimo tarnyba arba įsigykite iš www.ooni.com.

- ❗ **ATSARGIAI.** Labai tvirtai prigludo. Prieš įjungdami įsitinkinkite, kad atsilaivinęs jubiliejinis spaustukas yra perkeltas toliau nuo žarnos galo.
- 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.
 - Pastumkite laisvą jubiliejinį spaustuką atgal per žarnos ir spyglio jungtį.
 - Priveržkite jubiliejinį spaustuką tinkamu atsuktuvu.

8 Prijungimas prie dujų

- ❗ Prieš prijungdami dujų balioną, pasukite valdymo ratuką į OFF padėtį.

⚠️ ISPĖJIMAS

Naudokite tik su cilindrais iki 13 kg, kurių didžiausias skersmuo yra 315 mm, o maksimalus 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.

8.1 Dujų baliono prijungimas

TERASOS DUJŲ BALIONAS

- ❗ Šio tipo dujų balionuose naudojamas stūmimo reguliatorius su integruotu vožtuvu.
- Patikrinkite vožtuvo jungtis, prievadą ir reguliatoriaus mazgą. Pašalinkite visas šiukšles ir patikrinkite, ar žarna nepažeista.
 - Įsitinkinkite, kad krosnies valdymo ratukas yra padėtyje IŠJUNGTA.
 - Regulatoriaus vožtuvo jungiklis taip pat turėtų būti vertikaliaje (IŠJUNGTA) padėtyje.
 - Prijunkite reguliatoriaus mazgą prie cilindro, stumdami jį ant cilindro prievado, kol jis užsifiksuos.
 - 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.
- Patikrinkite vožtuvo jungtis, prievadą ir reguliatoriaus mazgą. Pašalinkite visas šiukšles ir patikrinkite, ar žarna nepažeista.
 - Įsitinkinkite, kad krosnies valdymo ratukas yra padėtyje IŠJUNGTA.
 - Įsitinkinkite, kad dujų baliono vožtuvas yra pilnai išjungtas, tada prisukite reguliatorių prie dujų baliono vožtuvo jungties, kol jis bus tvirtai pritvirtinta.

9 Nuotėkių tikrinimas

▲ ISPĖJIMAS

Jei bet kuriuo metu užuodžiate dujų kvapą, uždarykite dujų balioną arba regulatoriaus vožtuvus, pasukite krosnies valdymo ratuką į padėtį IŠJUNGTA ir užgesinkite bet kokią atvirą liepsną.

Niekada netikrinkite, ar nėra nuotėkio su plika liepsna, ir nebandykite uždegti degiklių bandymo metu.

- 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.
- Naudokite šepetėlį arba purškimo buteliuką, kad tirpalas būtų tepamas ant jungčių ir regulatoriaus. Patikrinkite dujų žarną ir užtepkite tirpalą ant bet kokių rastų įtrūkimų.
- 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, **krosnies** nenaudokite. Kreipkitės pagalbos į „Ooni“ palaikymo tarnybą.
- Jei radote nuotėkį, **krosnies** nenaudokite; nuimkite dujų balioną. Jei nuotėkis randamas orkaitėje ar žarnoje, susisiekite su „Ooni“ palaikymo komanda. Jei nuotėkis randamas dujų baliono vožtuve, susisiekite su dujų tiekėju.

10 Dujų baliono atjungimas

- Pasukite dujų degiklio valdymo ratuką į padėtį IŠJUNGTA.
- Pasukite regulatoriaus vožtuvo jungiklį į vertikalią (IŠJUNGTA) padėtį **terasos dujų** balionams. Kad uždarytumėte **POL dujų** balionų cilindro vožtuvą, jį pasukite.
- Paspauskite regulatoriaus atleidimo mygtuką, esantį po vožtuvo jungikliu, kad atleistumėte jį nuo **terasos dujų** baliono.
- Atsukite **POL dujų** baliono regulatorių pagal laikrodžio rodyklę.
- Jei yra, uždėkite dulkių dangtelį ant atviro dujų baliono įleidimo angos.

Jūsų krosnies uždegimas

▲ ISPĖJIMAS

Uždegimo metu atsisotokite į šoną. Niekada nežiūrėkite tiesiai į krosnies burną ar liepsną.

Jei degiklis neužsidega, kaip tikėtasi, išjunkite dujas ir palaukite 5 minutes prieš bandydami vėl uždegti. Taip siekiama užtikrinti, kad bet kokios dujos išsisklaidytų. Jei degiklis neužsidega, žr. gedimų šalinimo vadovą, esantį vadovo gale.

Naudokite tik valdymo ratuką; nelieskite išorinių metalinių paviršių, picos akmenų arba stiklo, kol krosnis yra įjungta.

Mūvėkite nuo karščio apsaugančias pirštines, kai naudojate krosnį ir dirbate su ypač karšta maisto gaminimo įranga.

11 Uždegimas

- a. Stumkite ir laikykite valdymo ratuką lėtai sukdami prieš laikrodžio rodyklę, kad įžiebtumėte ir uždegtumėte dujas. Kai užsidegs, toliau palaikykite 5 sekundes, kad išlaikytumėte liepsną.
- b. Patikrinkite, ar užsidegė dujos.
 - i. Jei taip, pereikite prie veiksmo 13.
 - ii. Jei degiklis neužsidega, perjunkite į padėtį OFF, palaukite 5 minutes, tada bandykite dar kartą.
 - iii. Jei po antrojo bandymo degiklis neužsidega, perjunkite į IŠJUNGIMO padėtį, palaukite 5 minutes, tada atlikite veiksmą 12.
- c. Jei liepsnos užsidega teisingai, jos turėtų atrodyti kaip iliustracija.
- d. Jei degiklis netyčia užgeso, žr. skyrių „Trikčių šalinimas“.

12 Krosnies uždegimas degtukų laikikliu

- ⚠ Užsdegdami niekada nežiūrėkite tiesiai į krosnį, visada stovėkite šone ir visą laiką dėvėkite pirštines.

Jei degiklis neužsidegs po kelių bandymų naudojant valdymo ratuką, galite jį uždegti degtuku naudodami pateiktą degtukų laikiklį. Pridedamas degtukų laikiklis yra pritvirtintas prie pagrindo priešais galinę koją.

- a. Jei jau bandėte uždegti degiklį naudodami valdymo ratuką, pirmiausia perjunkite į OFF padėtį ir palaukite 5 minutes, kol išsisklaidys dujos.
- b. Į degtuko laikiklį įdėkite degtuką, uždekite degtuką ir palieskite jį prie degiklio per krosnies angą.
- c. Paspauskite valdymo ratuką, atitinkantį degiklį, 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.

13 Dujų degiklių naudojimas

- 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.

14 Orkaitės paruošimas

Prieš gamindami krosnyje pirmą kartą, turite ją paruošti.

- ❗ Įdėdami ranką į orkaitę, visada mūvėkite pirštines.
- a. Norėdami tai padaryti, paleiskite krosnį aukščiausioje temperatūroje 30 minučių.
- b. Išjunkite orkaitę ir leiskite jai visiškai atvėsti, tada nuvalykite vidų sausais popieriniais rankšluosčiais.

15 Orkaitės išjungimas

- a. Norėdami išjungti po paruošimo ar gaminimo, pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis sustos ir liepsna užges.
- b. Išjunkite dujų tiekimą ir atjunkite reguliatorių.

16 Kepimas krosnyje

- a. Įjunkite degiklį visu pajėgumu, kad įkaitintumėte orkaitę ir picos akmenis, kol jie pasieks norimą temperatūrą
 - b. Picą ir kitus sausus, duonos pagrindu pagamintus patiekalus kepkite tik tiesiai ant picos akmenų. Mėsai, daržovėms ar kitiems patiekalams gaminti naudokite „Ooni“ ketaus ir „Ooni“ keptuvių asortimentą arba kitus „Ooni“ patvirtintus maisto gaminimo priedus.
- ❗ **Niekada** nekiškite rankos į krosnį, kad išvalytumėte maisto šiukšles, nukritusias ant picos akmenų. Palikite jį sudeginti, tada išimkite, kai orkaitė atvės. Papildomų patarimų ieškokite picos akmenų valymo procedūroje šio vadovo priežiūros skyriuje.
 - i Mes primygtinai rekomenduojame naudoti „Ooni“ skaitmeninį infraraudonųjų spindulių termometrą, kad tiksliai išmatuotumėte picos akmenų temperatūrą. Jūsų picos akmenys įkaista lėčiau nei krosnies viduje esantis oras. (Norint iškepti puikią picą, reikia išlaikyti abiejų temperatūrų pusiausvyrą.) Todėl svarbu naudoti „Ooni“ skaitmeninį infraraudonųjų spindulių termometrą bei „Ooni Connect™“ skaitmeninį temperatūros šakotuvą, kad užtikrintumėte, jog jūsų picos akmenys ir oro temperatūra būtų panašiam temperatūros diapazone.



Atsisiųskite „Ooni“ programą, kad užregistruotumėte savo krosnį ir gautumėte prieigą prie interaktyvių sąrankos instrukcijų, picos gaminimo vadovėlių, receptų ir dar daugiau.

Stiklo skydelio pridėjimas ir nuėmimas

17 Skydelio nuėmimas

Norėdami atlikti giluminį valymą arba gaminti didesnius patiekalus krosnyje, sekite šiuos žingsnius, kad nuimtumėte dangtį:

- ❗ Mūvėkite apsaugines pirštines ir įsitikinkite, kad orkaitė yra vėsi.
- a. Uždėkite kairįjį nykštį virš varžto, kad palaikytumėte vyrus.
- b. Naudokite „Torx“ raktą, kad atsuktumėte varžtą prieš laikrodžio rodyklę ir atlaisvintumėte vyrus.
- c. Švelniai nuleiskite vyrus naudodami kairįjį nykštį, kad dangtis galėtų nusileisti.
- d. Naudokite abi rankas, kad atsargiai pakeltumėte kairiąją dangčio pusę ir tuomet traukite į priekį, kad atlaisvintumėte dangtį nuo dešiniojo laikiklio.
- e. Norėdami uždaryti vyrį, padėkite kairįjį nykštį po vyrų ir švelniai stumkite aukštyn, kol jis atsiguls lygiai prie orkaitės korpuso. Laikykite vyrį padėtyje ir pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.
- f. Įsitikinkite, kad vyris yra užrakintas.

18 Skydelio pridėjimas

- ❗ Mūvėkite apsaugines pirštines ir įsitikinkite, kad orkaitė yra vėsi.
- a. Naudokite „Torx“ raktą, kad atsuktumėte varžtą prieš laikrodžio rodyklę ir atlaisvintumėte vyrus.
- b. Abiem rankomis nukreipkite dešinę skydelio pusę į U formos laikiklį, esantį orkaitės burnos viršuje, dešinėje.
- c. Kairę skydelio pusę įkiškite į kairiojo vyro įdubą.
- d. Padėkite kairįjį nykštį po vyrų ir švelniai stumkite aukštyn, kol jis atsiguls lygiai prie orkaitės korpuso. Laikykite vyrį šioje padėtyje.
- e. Naudokite „Torx“ raktą, kad priveržtumėte varžtą pagal laikrodžio rodyklę ir pritvirtintumėte vyrus.
- f. Įsitikinkite, kad vyris yra užrakintas.

19 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 kurios krosnies dalies valymui.

Nenaudokite cheminių valiklių ant dažytų paviršių.

Valydami krosnies vidų, būkite atsargūs, nes gali būti aštrių kraštų.

20 Interjero valymas

- Po kiekvieno naudojimo išjunkite krosnį ir leiskite jai visiškai atvėsti, prieš nušluostydami vidinius paviršius išilgai degiklio vamzdelių sausais popieriniais rankšluosčiais.
- Jei stiklo skydelis yra nešvarus, galite jį atsargiai nuvalyti drėgnu skudurėliu arba sausu popieriniu rankšluosčiu. Norėdami pašalinti įsisenėjusias dėmes, nuimkite dangtį pagal pateiktas instrukcijas (žingsnis 17).

21 Išorės valymas

- Išorinį jūsų krosnies apvalkalą galima nušluostyti šiltu muiluotu vandeniu ir nedelsiant išdžiovinti. Venkite abrazyvinių valymo priemonių ar tų, kuriose yra stiprių cheminių medžiagų.
- Norėdami ilgiau laikyti ir išlaikyti krosnies išvaizdą, naudokite „Ooni Koda 2 Pro Cover“, kurį galima užsisakyti iš ooni.com. Orkaitę rekomenduojame laikyti patalpoje ilgą laiką nenaudojant.

22 Picos akmenų valymas

- ❗ **Niekada** nenaudokite cheminių valiklių ar muilų ant picos akmenų. **Niekada** nepilkite vandens ant picos akmenų. Nereikia plauti picos akmenų, visiškai normalu, kad jų išvaizda laikui bėgant keičiasi.

 - Ijunkite krosnį visu pajėgumu 45 minutes negamindami joje. Picos akmenys savaime išsivalys aukštoje temperatūroje, o bet kokie maisto likučiai ar šiukšlės virs pelenais.
 - Leiskite krosniai visiškai atvėsti, tada nuvalykite pelenus „Ooni“ picos krosnies šepečiu.

 - i Pastaba: jūsų krosnies picos akmenys yra simetriški ir dvipusiai, todėl galite juos apversti tarp naudojamų (kai atvės) ir kitą kartą kepdami sudeginti įsisenėjusius maisto likučius iš apačios.

23 Uždegimo akumulatoriaus keitimas

- Jei reikia pakeisti uždegimo bateriją, žiūrėkite skyrių 2,1 ir vadovaukitės tomis pačiomis instrukcijomis, kad pašalintumėte seną ir įdiegtumėte naują.
- Saugiai išmeskite seną akumuliatorių.

Trikčių šalinimo



Nuskaitykite, kad atsisiųstumėte „Ooni“ programą, skirtą gauti patarimus, receptus ir trikčių šalinimo instrukcijas.

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 pizzastenen nooit aan terwijl de oven aan staat.

Zorg er bij het opzetten voor dat de opening van de oven van de wind af wijst. Plaats de oven op minstens 1 meter afstand van structuren of brandbaar materiaal. Niet gebruiken bij stormachtig weer of zware sneeuwval.

Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand voordat u de gasfles aansluit.

Sluit alleen de gassoorten aan die op het typeplaatje staan vermeld.

Gebruik alleen gasflessen van minder dan 13 kg met een diameter van maximaal 315 mm en een hoogte van maximaal 580 mm.

De gaslang moet gecertificeerd zijn voor EN16436 met een maximale lengte van 1,5 m.

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 reserve gasflessen nooit onder of in de buurt van de oven.

Gebruik nooit een open vlam bij het controleren op lekken en probeer de branders nooit aan te steken tijdens het testen.

Ga opzij staan bij het aansteken. Kijk nooit rechtstreeks in de opening van de oven of in de vlam.

Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen of zeep op het oppervlak van de pizzastenen.

Giet nooit water op de hete pizzastenen, hierdoor kunnen ze 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 schuurponsjes 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 gaslang 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 gaan

1 In de doos:

- | | |
|--|---|
| a Ooni Koda 2 Pro oven | g Ooni Connect™
Digitale Temperatuurhub |
| b Pizzasteen x 2 | h Montagebeugel |
| c Regelaar en slang | i Duimmoer (bevestigd aan
de digitale temperatuurhub) |
| d AA-batterij voor ontsteking | j Schroeven voor montagebeugel |
| e Luciferhouder (bevestigd aan
de onderkant van de oven) | k Kabel voor omgevingstemperatuur |
| f Torx-sleutel | l Voedselsonde |
| + Koda 2 Pro montage-instructies | m AA-batterijen x2 |
| | + Ooni Connect Digitale Temperatuurhub montage-instructies |

*de regelaar wordt alleen geleverd bij de Britse 37mBar en Europese 50mBar producten

Til de oven **NIET** op met de pizzastenen erin.

Houd de oven **ALTIJD** vast aan de onderkant van de bodem en **NOOIT** aan de binnenkant van de bovenbehuizing.

Verleng uw garantie gratis van 1 jaar tot 5 jaar* wanneer u uw product binnen 60 dagen na aankoop registreert bij [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty).*

*Algemene voorwaarden zijn van toepassing

2 Installatie en montage

- a. Kies een geschikte positie en ondergrond voor opstelling.
 - i. De grote modulaire tafel van Ooni of een ander stevig metalen of houten oppervlak is ideaal om ondersteuning te bieden aan de oven. 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 raden aan om de oven zo te plaatsen dat de pizzastenen op een hoogte van 1,1 m van de grond staan.
- b. Til de oven voorzichtig uit de doos en plaats deze voorzichtig 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 de poot vervolgens in te klappen.
- d. Plaats de oven op de daarvoor bestemde plaats.

2.1 De batterij voor het ontstekingsmechanisme installeren

- i** Het compartiment van de batterij voor het ontstekingsmechanisme bevindt zich in de rechtersvoorvoet (gezien vanaf de voorkant van de oven).
- a. Open dit compartiment door het lipje naar beneden te trekken en het deksel te verwijderen. Plaats vervolgens de meegeleverde AA-batterij, let daarbij op de +/- richtingen.
- b. Plaats het deksel terug en zorg ervoor dat het weer op zijn plaats klikt
- i** Als u de oven langer dan een maand opbergt, verwijder dan de batterij.

2.2 De pizzastenen plaatsen

- !** De pizzastenen zijn zwaar. Wees voorzichtig zodat uw vingers niet bekneld raken.
- a. Til met beide handen de eerste pizzasteen voorzichtig op en plaats deze zo dat de afgeronde hoek naar de achterste hoek van de oven wijst. Schuif de pizzasteen op zijn plaats en zorg ervoor dat u de pizza-platform niet krast.
- b. Pak met beide handen de tweede pizzasteen op en herhaal het proces aan de andere kant.
- c. Om een van beide pizzastenen te verwijderen, gebruikt u één hand om door het gat in de bodem van de oven omhoog te duwen totdat de voorkant van de pizzasteen hoog genoeg kantelt om met uw andere hand vast te pakken en naar buiten te schuiven. Probeer de pizzastenen **nooit** te verwijderen wanneer deze heet zijn.

Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub

⚠ WAARSCHUWING

Lees de instructies voordat u de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Voedselondes en andere toegankelijke onderdelen kunnen heet en scherp zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub alleen zoals aangegeven in de instructies van deze handleiding.

Om schade te voorkomen, monteert u alleen de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub en leidt u de kabels naar de locaties die in deze handleiding worden aangegeven.

De voedselondes zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen tot 250 °C (480 °F). Gebruik de sondes niet bij temperaturen hoger dan dit of op open vuur.

Modificeer de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub niet.

⚠ LET OP

Was en droog de voedselondes met de hand voor het eerste gebruik.

De voedselondes zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Gebruik geen chemicaliën of schurende reinigingsmiddelen om de voedselondes schoon te maken.

Explosiegevaar als de batterij wordt vervangen door een onjuist type.

De Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub werkt met de Ooni voedselondes; andere accessoires kunnen onnauwkeurig zijn, niet werken of mogelijk schade veroorzaken.

Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub

Gebruik de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub voor nauwkeurige en onmiddellijke temperatuurmetingen in Celsius (°C) of Fahrenheit (°F). Sluit de voedselsonde(s) aan om de perfecte "slow roast" of gegrilde biefstuk te krijgen en maak verbinding met de Ooni-app om dit allemaal in de gaten te kunnen houden zonder de oven te hoeven aanraken.

3 Batterijen plaatsen

- Verwijder de schroeven met een schroevendraaier en verwijder het luik.
 - Plaats 2 x AA-batterijen.
 - Plaats het luik terug en draai de schroeven vast.
- i** Als u de oven langer dan een maand opbergt, verwijder dan de batterijen.

Instellen en monteren

4 De Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub bevestigen

- Bevestig de montagebeugel aan de onderkant van de oven met behulp van 2x beugelschroeven.
- Bevestig de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub aan de beugel met behulp van de duimmoer (zit al bevestigd aan de Hub).

4.1 De kabel voor de omgevingstemperatuur bevestigen

- Steek de kabel voor de omgevingstemperatuur in de ingang aan de onderkant van de oven.
- Steek het andere uiteinde in de overeenkomstige ingang aan de achterkant van de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub.
- Sluit alle andere poorten op de digitale temperatuurhub.

4.2 De kabel voor de omgevingstemperatuur vastzetten

- Klem de kabel aan de onderkant van de oven.

5 Knoppen en ingangen:

- | | |
|--|---|
| a Aan/uit-knop (lang indrukken)
°C / °F keuzeschakelaar (kort indrukken) | d Invoer voor voedselsonde 1 |
| b Temperatuurcyclus (kort indrukken)
Bluetooth-activering (lang indrukken) | e Invoer voor voedselsonde 2 (optioneel) |
| c Knop voor achtergrondverlichting
Eco-modus (lang indrukken)
Achtergrondverlichting (kort indrukken) | f Invoer omgevingstemperatuur A |
| | g Knop voor fabrieksreset |

Schermb

- | | |
|--|--|
| h Weergave van de hoofdtemperatuur | n Weergave van voedselsonde 1 |
| i Temperatuurring | o Indicator voor voedselsonde 2 (optioneel) |
| j °C-indicator | p Weergave van voedselsonde 2 (optioneel) |
| k Indicator van °F | q Indicator van Bluetooth-status |
| l Indicator voor omgevingstemperatuur | r Indicator voor bijna lege batterij |
| m Indicator voor voedselsonde 1 | s Eco-modus indicator |

De Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub gebruiken

6 Download de Ooni-app



Scan om de Ooni-app te downloaden

Het instellen van de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub is eenvoudig en de Ooni-app helpt u bij elke stap. Als u de Ooni-app al hebt, zorg er dan voor dat u deze bijwerkt naar de nieuwste versie.

6.1 Het apparaat in-/uitschakelen

- a. Schakel het apparaat in met een korte druk op de aan/uit-knop.
 - b. Schakel het apparaat uit door lang op de aan/uit-knop te drukken.
- i** Schakel uw apparaat uit wanneer het niet in gebruik is om de batterij te sparen. Het apparaat schakelt na 45 minuten automatisch uit.

6.2 De oven-ID instellen

Na de eerste keer inschakelen moet u de oven-ID voor uw Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub instellen.

- a. Gebruik de knop voor de temperatuurcyclus (omhoog) en de knop voor de achtergrondverlichting (omlaag) om tussen de oven-ID-nummers te schakelen totdat het juiste nummer is bereikt.

De oven-ID voor Ooni Koda 2 Pro is 003.

- b. Bevestig deze oven-ID door op de aan/uit-knop te drukken.

6.3 De oven-ID wijzigen

Houd de knop voor de temperatuurcyclus en de knop voor de achtergrondverlichting tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt om de oven-ID opnieuw te selecteren. Werk de oven-ID bij en bevestig de selectie.

6.4 Bluetooth-koppeling activeren

- Zorg ervoor dat Bluetooth is ingeschakeld op uw apparaat. Open de Ooni-app en ga naar het tabblad Ooni Connect.
 - Houd de temperatuurcyclusknop op uw Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub 3 seconden ingedrukt totdat de indicator voor de Bluetooth-status begint te knipperen. Volg de instructies in de Ooni-app om uw apparaat te verbinden.
 - Een succesvolle verbinding zorgt ervoor dat de indicator van de Bluetooth-status stopt met knipperen en blijft branden.
- i** Als de indicator van de Bluetooth-status snel begint te knipperen, betekent dit dat er een probleem is met de verbinding. Probeer het koppelingsproces opnieuw te starten als het probleem zich blijft voordoen.
 - i** Als er geen verbinding wordt gemaakt, wordt de Bluetooth na korte tijd uitgeschakeld.

6.5 De voedselsonde aflezen

- Controleer of de voedselsonde op de juiste ingang is aangesloten, waarna de temperatuur op het display verschijnt.
 - Wanneer u de voedselsonde gebruikt, verwijdert u de dop en zorgt u ervoor dat de sonde in het dikste deel van het vlees wordt gestoken. Zorg ervoor dat u botten of vet vermijdt.
- i** Extra voedselsondes zijn beschikbaar op ooni.com (afhankelijk van de regio).

⚠ WAARSCHUWING

Reinig de voedselsonde voor en na gebruik met heet zeepsop. Zorg ervoor dat u de draad niet in het water onderdompelt en droog de sonde onmiddellijk af.

Wees voorzichtig bij het hanteren van de voedselsonde, aangezien deze scherp is.

Draag altijd hittebestendige handschoenen als u de voedselsonde hanteert als deze heet is.

Gebruik de voedselsondes niet bij temperaturen hoger dan 450 °C (842 °F).

De punt van de voedselsonde, die in het vlees wordt gestoken, mag niet worden blootgesteld aan temperaturen boven 250 °C (480 °F).

6.6 De meeteenheid wijzigen

- Gebruik een korte, enkele druk op de aan/uit-knop om te schakelen tussen Celsius (°C) en Fahrenheit (°F).

6.7 Eco-modus

Gebruik een lange druk op de knop voor de achtergrondverlichting om te schakelen tussen volledige helderheid en Eco-modus. In de Eco-modus zal een korte druk op een willekeurige knop het display gedurende een korte tijd volledig verlichten.

6.8 Waarschuwing voor een bijna lege batterij

Wanneer de batterijen bijna leeg zijn, gaat de waarschuwing voor een bijna lege batterij branden om aan te geven dat u de batterijen bij de eerstvolgende gelegenheid moet vervangen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg er altijd voor dat de oven en de temperatuurhub volledig zijn afgekoeld voordat u de batterijen vervangt.

6.9 Hoge (Hi) of Lage (Lo) temperatuur

De Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub is ontworpen om kooktemperaturen tussen -30 °C (-22 °F) en 550 °C (999 °F) en voedselsonde-temperaturen tussen 0 °C (32 °F) en 100 °C (212 °F) af te lezen.

- i** Als de temperaturen buiten dit bereik liggen, verschijnt op het betreffende display Hi of Lo.

Verzorging en onderhoud

Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub: Veeg af met een vochtige doek en droog daarna onmiddellijk af.

Voedselsondes: Reinig met een warm zeepsopje voor en na elk gebruik. Zorg ervoor dat de draad niet in het water wordt ondergedompeld en droog de sonde onmiddellijk af. Niet vaatwasmachinebestendig.

Bewaar de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub binnen. Verwijder de batterij om de levensduur van de batterij te verlengen en schade te voorkomen wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt.

Dompel de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub, voedselsonde of bedrading nooit onder in water.

7 De gasslang monteren (indien meegeleverd)

- i** Uw oven kan worden geleverd met de gasslang en regelaar die het meest geschikt zijn voor de gasvoorziening in uw regio van aankoop (geldt alleen voor Britse 37mBar- en Europese 50mBar-producten). Als u een alternatieve gasfles hebt, neem dan contact op met Ooni support. Volg de onderstaande aanwijzingen voor ovens die zonder slang en regelaar worden geleverd:

⚠ WAARSCHUWING

Aangeschafte of vervangende regelaars moeten gecertificeerd zijn voor EN16129 en slangen moeten gecertificeerd zijn voor EN16436, met een maximale lengte van 1,5 m. Neem bij twijfel contact op met de klantenservice van Ooni of koop uw benodigdheden op www.ooni.com.

- !** **LET OP.** 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 op de weerhaak en zorg ervoor dat deze volledig over de afdichtingselementen zit. Raadpleeg de afbeeldingen ter referentie.
 - b. Schuif de losse slangklem terug over de slang/weerhaakverbinding.
 - c. Draai de slangklem vast met een geschikte schroevendraaier.

8 Aansluiten op gas

- !** Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand voordat u de gasfles aansluit.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik alleen 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.

Het apparaat en de gasfles moeten minimaal 635 mm uit elkaar staan.

Sluit alleen gassoorten aan die op het typeplaatje staan vermeld.

8.1 Aansluiten van de gasfles

TERRAS-GASFLES

- !** Dit type gasfles maakt gebruik van een push-fit regelaar met geïntegreerd ventiel.
 - a. Inspecteer de verbindingen van het ventiel, de aansluiting 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 ventielregelaar moet ook in de verticale (UIT) stand staan.
 - d. Sluit de regelaar aan op de gasfles door deze op de aansluiting 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.

GASFLES MET POL-AANSLUITING

- !** Dit type gasfles maakt gebruik van een gasfitting met linkse (tegen de klok in) schroefdraad.

- a. Inspecteer de verbindingen van het ventiel, de aansluiting 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. Zorg ervoor dat het ventiel van de gasfles volledig in de UIT-stand staat en schroef vervolgens de regelaar op de fitting van het gasfles-ventiel totdat deze vastzit.

9 Testen op lekken

⚠ WAARSCHUWING

Als u op enig moment gas ruikt, sluit dan de gasfles of het regelventiel af, draai de bedieningsknoppen op de oven naar de UIT-stand en doof eventuele open vlammen.

Gebruik nooit een open vlam bij het controleren op lekken en probeer de branders 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 er een lek aanwezig is, zal de oplossing luchtballen produceren. 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 zit waardoor gas lekt, gebruik de oven dan **niet**. Neem contact op met Ooni-ondersteuning voor hulp.
- d. Als u een lek vindt, bedien de oven dan **niet** en verwijder de gasfles. Als het lek in de oven of slang wordt gevonden, neem dan contact op met Ooni support. Als het lek in het ventiel van de gasfles wordt gevonden, neem dan contact op met uw gasleverancier.

10 De gasfles loskoppelen

- a. Draai de bedieningsknop van de gasbrander naar de UIT-stand.
- b. Draai de schakelaar van het regelventiel naar de verticale (UIT) stand voor **terras-gasflessen**. Draai om het gasflesventiel voor gasflessen met een **POL-aansluiting** af te sluiten.
- c. Druk op de ontgrendelingsknop van de regelaar onder de ventielschakelaar om deze los te maken van een **terras-gasfles**.
- d. Schroef de regelaar los door het rechtsom te draaien voor een gasfles met een **POL-aansluiting**.
- e. Plaats de stofkap, indien aanwezig, op de blootliggende inlaat van de gasfles.

Uw oven aansteken

⚠ WAARSCHUWING

Ga opzij staan bij het aansteken. Kijk nooit rechtstreeks in de opening van de oven of in de vlam.

Als de brander niet ontsteekt zoals verwacht, zet het gas dan uit en wacht 5 minuten voordat u het opnieuw probeert aan te steken. Dit is om ervoor te zorgen dat eventueel gas verdwijnt. Als de brander niet aangaat, raadpleeg dan de gids voor probleemoplossing achter in de handleiding.

Bedien het apparaat alleen met de bedieningsknop. Raak de buitenste metalen oppervlakken, pizzastenen of glas nooit aan terwijl de oven aan staat.

Draag hittebeschermende handschoenen bij het gebruik van de oven en bij het hanteren van bijzonder hete kookapparatuur.

11 Ontsteking

- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze langzaam linksom om vonken te genereren en het gas aan te steken. Houd de knop nog 5 seconden ingedrukt nadat de brander is ontstoken om de vlam in stand te houden.
- Controleer of het gas is ontstoken.
 - Zo ja, ga naar stap 13.
 - Als de brander niet ontsteekt, draai de knop dan naar de UIT-stand, wacht 5 minuten en probeer het daarna opnieuw.
 - Als de brander na de tweede poging weer niet ontsteekt, draai de knop dan naar de UIT-stand, wacht 5 minuten en volg dan stap 12.
- Als de vlammen correct zijn ontstoken, zouden ze eruit moeten zien zoals op de afbeelding.
- Als de brander per ongeluk wordt gedoofd, raadpleeg dan de probleemoplossing.

12 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 aansteken met een lucifer met behulp van de meegeleverde luciferhouder. De meegeleverde luciferhouder is bevestigd aan de onderkant, vóór de achterpoot.

- Als u al hebt geprobeerd om de brander te ontsteken met behulp van de bedieningsknop, draai de knop dan eerst naar de UIT-stand en wacht 5 minuten zodat eventueel gas is verdreven.
- Steek een lucifer in de luciferhouder, steek de lucifer aan en raak hem door de opening van de oven tegen de brander aan.
- Duw de bedieningsknop in die overeenkomt met de brander en draai deze langzaam naar het maximum. De brander moet nu onmiddellijk ontbranden.

- d. Houdt de bedieningsknop na het ontsteken nog 5 seconden ingedrukt en laat deze daarna pas los.
- e. Als de brander niet onmiddellijk ontbrandt of als de lucifer wordt uitgeblazen, draai dan de bedieningsknop uit, wacht 5 minuten en probeer het daarna opnieuw.

13 Gebruik van de gasbranders

- a. Draai 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.

14 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 hiervoor de oven 30 minuten op toptemperatuur draaien.
- b. Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen. Maak vervolgens de binnenkant schoon met droog keukenpapier.

15 De oven uitschakelen

- a. Als u de oven na het inbranden of bakken wilt uitschakelen, draai dan de knop rechtsom totdat deze niet verder kan en de vlam dooft.
- b. Sluit de gastoevoer af en koppel de regelaar los.

16 Voedsel bereiden in de oven

- a. Zet de brander op vol vermogen aan om de oven en pizzastenen voor te verwarmen tot ze de gewenste temperatuur hebben bereikt
 - b. Bak alleen pizza's en andere droge gerechten op basis van brood direct op de pizzastenen. Als u vlees, groenten of andere gerechten wilt bereiden, kunt u diverse Ooni gietijzeren accessoires, pannen of andere door Ooni goedgekeurde bakaccessoires gebruiken.
- ❗ **Reik nooit** in de oven om voedselresten op te ruimen die op de pizzastenen zijn gevallen. Laat het uitbranden en verwijder het zodra de oven is afgekoeld. Raadpleeg de procedure voor het reinigen van de pizzastenen in het gedeelte onderhoud van deze handleiding, voor extra tips.
 - i We raden ten eerste aan om een Ooni digitale infraroodthermometer te gebruiken om de temperatuur van de pizzastenen nauwkeurig te meten. De pizzastenen warmen langzamer op dan de lucht in de oven. (Om een geweldige pizza te bakken, hebt u een balans van beide nodig.) Daarom is het belangrijk om zowel een Ooni digitale infraroodthermometer als de Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub te gebruiken, zodat u er zeker van bent dat de temperatuur van de pizzastenen en de luchttemperatuur dicht bij elkaar liggen.



Download de Ooni-app om uw oven te registreren en krijg toegang tot interactieve installatie-instructies, tutorials over het maken van pizza's, recepten en meer.

Het glazen vizier plaatsen en verwijderen

17 Het vizier verwijderen

Voor een grondige reiniging of voor het bakken van grotere items in de oven, volgt u deze stappen om het vizier te verwijderen:

- ❗ Draag beschermende handschoenen en zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
- a. Plaats uw linkerduim boven de schroef om het scharnier te ondersteunen.
- b. Gebruik de Torx-sleutel om de schroef tegen de klok in los te draaien en het scharnier te ontgrendelen.
- c. Laat het scharnier voorzichtig zakken met uw linkerduim, waardoor het vizier naar beneden kan komen.
- d. Gebruik beide handen om de linkerkant van het vizier voorzichtig op te tillen en trek het naar voren om het vizier los te maken van de rechterbeugel.
- e. Om het scharnier te sluiten, plaatst u uw linkerduim onder het scharnier en duwt u het voorzichtig omhoog totdat het plat tegen het ovenlichaam ligt. Houd het scharnier op zijn plaats en draai de schroef met de klok mee om te vergrendelen.
- f. Zorg ervoor dat het scharnier op zijn plaats is vergrendeld.

18 Het vizier plaatsen

- ❗ Draag beschermende handschoenen en zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
- a. Open het scharnier door de Torx-sleutel te gebruiken om de schroef tegen de klok in los te draaien.
- b. Leid met beide handen de rechterkant van het vizier in de U-vormige beugel rechtsboven in de ovenmond.
- c. Plaats de linkerkant van het vizier in de uitsparing op het linker scharnier.
- d. Plaats uw linkerduim onder het scharnier en duw het voorzichtig omhoog totdat het plat tegen het ovenlichaam ligt. Houd het scharnier in deze positie.
- e. Gebruik de Torx-sleutel om de schroef met de klok mee vast te draaien en het scharnier te vergrendelen.
- f. Zorg ervoor dat het scharnier op zijn plaats is vergrendeld.

19 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 geleverde oppervlakken.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de oven, want er kunnen scherpe randen aanwezig zijn.

20 Schoonmaken van het interieur

- a. Schakel de oven uit na ieder gebruik en laat het volledig afkoelen voordat u de oppervlakken aan de binnenkant en langs de buizen van de brander afveegt met droog keukenpapier.
- b. Als het glazen vizier vuil is, kunt u het voorzichtig schoonmaken met een vochtige doek of droog keukenpapier. Voor hardnekkige vlekken, verwijdert u het vizier volgens de meegeleverde instructies (stap 17).

21 Schoonmaken van de buitenkant

- a. De buitenkant van uw oven kan worden afgeveegd met warm zeepsop en direct worden gedroogd. Vermijd schurende schoonmaakproducten of producten met agressieve chemicaliën.
- b. Als u de oven voor langere tijd wilt opbergen en het uiterlijk van uw oven wilt beschermen, gebruik dan de Ooni Koda 2 Pro Cover. Deze kan worden besteld op ooni.com. We raden aan om de oven binnenshuis te bewaren als u het langere perioden niet zal gebruiken.

22 De pizzastenen schoonmaken

- ❗ **Gebruik nooit** chemische reinigingsmiddelen of zeep op de pizzastenen. Stel de pizzastenen **nooit** bloot aan water. Het is niet nodig om de pizzastenen te wassen. Het is volkomen normaal dat hun uiterlijk in de loop der tijd verandert.
- a. Zet de oven 45 minuten op vol vermogen aan zonder ermee te koken. De pizzastenen zullen 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.
- ❗ **Opmerking:** De pizzastenen van uw oven zijn symmetrisch en dubbelzijdig, zodat u ze tussen gebruik kunt omdraaien (zodra ze zijn afgekoeld) en eventuele hardnekkige resten eronder kunt verbranden de volgende keer dat u kookt.

23 De batterij voor het ontstekingsmechanisme vervangen

- a. Als u de batterij van het ontstekingsmechanisme moet vervangen, raadpleeg dan het gedeelte 2.1 en volg dezelfde 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 som definert i seksjon 1159 i Companies Act 2006.

OONI PÅTAR SEG INTET ANSVAR, ENTEN JURIDISK ELLER ANNET, FOR UTILSIKTET ELLER AVLEDET SKADE PÅ EIENDOM ELLER PERSONER, FORÅRSAKET AV BRUK AV DIN OONI-OVN, SOM IKKE OVERHOLDER/OVERHOLDT NOEN AV REGLENE I DENNE HÅNDBOKEN.

OONI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIG FOR NOEN SPESIELLE, INDIREKTE, FØLGESKADER ELLER ANDRE SKADER AV NOEN ART OVERHODET UTOVER DEN OPPRINNELIGE KJØPESUMMEN FOR DIN OONI-OVN.

Noen stater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, derfor kan det hende at slike begrensninger eller unntak ikke gjelder for deg.

Denne håndboken inneholder informasjon som er vesentlig for trygg bruk av ovnen. Les denne håndboken i sin helhet før du monterer, installerer, bruker eller utfører service på ovnen. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til skade på eiendom, brann, alvorlig personskade eller til og med 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 antenneskilde.

Ikke modifier apparatet.

Dette apparatet er ekstremt varmt under bruk.

La ovnen avkjøles helt før du dekker til eller flytter den.

Betjen ovnen kun med kontrollhjulet, berør aldri de ytre metalloverflatene eller pizzasteiner mens ovnen er på.

Ved montering må du sørge for at åpningen på ovnen vender bort fra vinden. Plasser ovnen minst 1 m unna struktur eller brennbart materiale. Ikke bruk i stormvær eller tung snø.

Drei kontrollhjulet til AV-stilling før du kobler til 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 på noe tidspunkt kjenner gasslukt, steng gassylinderen eller reguleringsventilen, drei kontrollhjulet på ovnen til AV-stilling, og slukk 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 pizzasteinenes overflater.

Hell aldri vann på de varme pizzasteinene, da dette kan føre til at de sprekker.

Bruk varmhansker 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. Unnlattelse av å gjøre det kan forårsake personskade eller skade på eiendom.

Hvis ovnen fungerer unormalt, slå av ovnen og kontakt Ooni support.

Bytt gassslange 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 Pro ovn | g Ooni Connect™ Digital Temperature Hub |
| b Pizzastein x2 | h Monteringsbrakett |
| c Regulator og slange | i Vingemutter (festet til den digitale temperaturhuben) |
| d AA-batteri for tenning | j Skruer til monteringsbrakett |
| e Fyrstikkholder (festet på undersiden av ovnen) | k Kabel for omgivelsestemperatur |
| f Torx-nøkkel | l Steketermometer |
| + Koda 2 Pro monteringsanvisninger | m AA-batterier x2 |
| | + Monteringsinstruksjoner for Ooni Connect Digital Temperature Hub |

*regulatoren leveres kun med UK 37mBar og europeiske 50mBar-produkter

IKKE løft ovnen med pizzasteiner på plass.

Hold **ALLTID** ovnen fra undersiden av sokkelen, **ALDRI** fra innsiden av det øvre skallet.

Utvid 1 års garanti til 5 år*, gratis når du registrerer produktet ditt på [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) innen 60 dager etter kjøpet.*

*Vilkår og betingelser gjelder

2 Oppsett og montering

- a. Velg en passende posisjon og overflate for oppsett.
 - i. Ooni stort modullbord eller en annen stabil overflate i metall eller tre er ideelt for ovnstøtte. Ikke sett ovnen på plast- eller glassbord. Sørg alltid for at bordet tåler vekten av ovnen.
 - ii. Overflaten må gjøre det mulig for åpningen på ovnen å vende bort fra vinden og må være minst 1 m unna noen konstruksjon eller noe brennbart materiale.
 - iii. Vi anbefaler å plassere ovnen slik at pizzasteinene 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 kollapse det bakre benet for oppbevaring, trykk på knappen for å låse opp.
- d. Plasser ovnen på den tiltenkte plasseringen.

2.1 Installere tenningsbatteriet

- i** Antenningsbatteriets kammer ligger på innsiden av det fremre høyre benet (når du ser ovnen forfra).
- a. Åpne ved å dra ned klaffen og fjern dekslet, installer deretter det medfølgende AA-batteriet, mens du er oppmerksom mht. retningene for +/-.
- b. Sett på plass dekslet og sørg for at det klikker på plass igjen
- i** Hvis du oppbevarer ovnen i mer enn en måned, må du ta ut batteriet.

2.2 Sette inn pizzasteinene

- i** Pizzasteinene er tunge, vær forsiktig så du ikke klemmer fingrene.
- a. Bruk begge hender til å løfte den første pizzasteinen forsiktig og plasser den slik at det avrundede hjørnet vender mot det bakre hjørnet av ovnen. Skyv pizzasteinen til den er i riktig stilling, vær forsiktig så ovnkanten ikke skrapes opp.
- b. Bruk begge hender til å plukke opp den andre pizzasteinen og gjenta prosessen på den andre siden.
- c. For å fjerne pizzasteinen: bruk én hånd for å dytte opp gjennom hullet i sokkelen på ovnen til fremre del av pizzasteinen er høy nok til at du får tak i den og skyv den ut med den andre hånden. Forsøk **aldri** å fjerne pizzasteinene når de er varme.

Ooni Connect™ digitale temperaturhub

▲ ADVARSEL

Les anvisningene før du bruker Ooni Connect™ Digital Temperature Hub og behold dem for fremtidig referanse.

Steketermometre og andre tilgjengelige deler kan være varme og skarpe. Keep young children away.

Bruk kun Ooni Connect™ Digital Temperature Hub som instruert i denne håndboken.

For å unngå skade, monter kun Ooni Connect™ Digital Temperature Hub og før kablene til stedene som er beskrevet i denne håndboken.

Steketermometrene er egnet for bruk ved temperaturer på opptil 250 °C (480 °F). Ikke bruk ved temperaturer over dette eller på åpen ild.

Ikke modifier Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

▲ FORSIKTIGHET

Vask og tork steketermometrene før første gangs bruk.

Steketermometrene tåler ikke oppvaskmaskin.

Ikke bruk kjemikalier eller skurende rengjøringsmidler til å rengjøre steketermometrene.

Eksplisjonsfare hvis batteriet byttes ut med feil type.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub fungerer med Ooni steketermometre, annet tilbehør kan være unøyaktig, ikke fungerer eller potensielt forårsake skade.

Ooni Connect™ digitale temperaturhub

Bruk Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for nøyaktige og umiddelbare temperaturmålinger i Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). Koble til steketermometer/ steketermometrene for å få en perfekt langtidsstekt stek eller brunet biff, og koble til Ooni-appen for å kontrollere alt dette uten å måtte berøre ovnen.

3 Sett inn batterier

- Fjern skruene med en skrutrekker og fjern luken.
 - Sett inn 2 stk. AA-batterier.
 - Sett på plass dekselet og fest skruene.
- i** Hvis du oppbevarer ovnen i mer enn en måned, må du ta ut batteriene.

Oppsett og montering

4 Feste Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- Bruk 2 stk. brakettskruer til å feste monteringsbraketten på undersiden av ovnen.
- Fest Ooni Connect™ Digital Temperature Hub til braketten ved å bruke vingemutteren (kommer festet til huben).

4.1 Feste omgivelsestemperaturkabelen

- Plugg omgivelsestemperaturkabelen inn i inngangen på undersiden av ovnen.
- Koble den motsatte enden til den tilsvarende inngangen på baksiden av Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- Lukk alle andre porter på Digital Temperature Hub.

4.2 Feste kabelen for omgivelsestemperatur

- Fest kabelen til undersiden av ovnen.

5 Knapper og innganger:

- | | |
|---|--|
| a Strømknapp (langt trykk)
°C / °F velger (kort trykk) | d Inngang for steketermometer 1 |
| b Temperatursyklus (kort trykk)
Bluetooth-aktivering (langt trykk) | e Inngang for steketermometer 2 (valgfritt) |
| c Knapp for bakgrunnsbelysning
Øko-modus (langt trykk)
Bakgrunnsbelysning (kort trykk) | f Inngang for omgivelsestemperatur A |
| | g Knapp for tilbakestilling til fabrikkstandard |

Skjerm

- | | |
|---|--|
| h Visning av hovedtemperatur | n Skjerm for steketermometer 1 |
| i Temperaturring | o Indikator for steketermometer 2 (valgfritt) |
| j °C-indikator | p Skjerm for steketermometer 2 (valgfritt) |
| k °F-indikator | q Indikator for Bluetooth-status |
| l Indikator for omgivelsestemperatur | r Indikator for lavt batteri |
| m Indikator for steketermometer 1 | s Indikator for økomodus |

Bruke Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

6 Last ned Ooni-appen



Skann for å laste ned Ooni-appen

Montering av din Ooni Connect™ Digital Temperature Hub er enkelt, og Ooni-appen vil veilede deg gjennom hvert trinn. Hvis du allerede har Ooni-appen, sørg for å oppdatere til den nyeste versjonen.

6.1 Slå av/på enheten

- Slå på enheten med et kort trykk på strømknappen.
 - Slå av enheten med et langt trykk på strømknappen.
- i** Slå av enheten når den ikke er i bruk for å spare batteri. Enheten slår seg automatisk av etter 45 minutter.

6.2 Stille inn ovns-ID

Etter den første påslåingen, må du angi ovns-ID for Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

- Ved bruk av temperatursyklusknappen (opp) og bakgrunnsbelysningsknappen (ned) for å rulle mellom ovnsens ID-tall til du når det riktige.

Ovns-ID-en for Ooni Koda 2 Pro er 003.

- Bekreft denne ovns-ID-en ved å trykke på strømknappen.

6.3 Endre ovns-ID

Trykk og hold inne temperatursyklusknappen og bakgrunnsbelysningsknappen samtidig i 3 sekunder for å velge ovns-ID på nytt. Bare oppdater ovns-ID-en og bekreft valget.

6.4 Aktiverer Bluetooth-paring

- Sørg for at Bluetooth er aktivert på enheten din. Åpne Ooni-appen og naviger til Ooni Connect-fanen.
 - Trykk på temperatursyklusknappen på Ooni Connect™ Digital Temperature Hub i 3 sekunder til Bluetooth-statusindikatoren begynner å blinke. Følg anvisningene i Ooni-appen for å koble til enheten.
 - En vellykket tilkobling vil føre til at Bluetooth-statusindikatoren slutter å blinke og forblir opplyst.
- i** Hvis Bluetooth-statusindikatoren begynner å blinke raskt, betyr det at det er et problem med tilkoblingen. Prøv å starte sammenkoblingsprosessen på nytt hvis problemet vedvarer.
 - i** Hvis det ikke opprettes en tilkobling, vil Bluetooth slå seg av etter kort tid.

6.5 Avlese steketermometeret

- Påse at steketermometeret er satt inn i riktig inngang, da vil temperaturen vises på skjermen.
 - Når du bruker steketermometeret, fjern hetten og sørg så for at det stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet, og unngå ben eller fett.
- i** Ytterligere steketermometre er tilgjengelige på ooni.com (regionavhengig).

⚠ ADVARSEL

Før og etter bruk skal steketermometeret rengjøres med varmt såpevann, uten at ledningen kommer under vann, og tørkes med én gang.

Vær forsiktig når du håndterer steketermometeret, da det er svært skarpt.

Bruk alltid varmebestandige hansker hvis mattermometeret håndteres når det er varmt.

Ikke bruk steketermometrene ved temperaturer over 450 °C (842 °F).

Spissen av steketermometeret som går inn i kjøttet skal ikke utsettes for temperaturer over 250 °C (480 °F).

6.6 Endre måleenheten

- Bruk et kort, enkelt trykk på strømknappen for å veksle mellom Celsius (°C) og Fahrenheit (°F).

6.7 Økomodus

Bruk et langt trykk på bakgrunnsbelysningsknappen for å veksle mellom full lysstyrke og økomodus. Når økomodus brukes, vil et kort trykk på en hvilken som helst knapp gi full lysstyrke en kort stund.

6.8 Advarsel om lavt batteri

Når batteriene er i ferd utlades, vil en advarsel om lavt batteri vises, som angir at du må lade batteriene så snart du har mulighet.

⚠ ADVARSEL

Sørg alltid for at ovnen og temperaturnavet er helt avkjølt før du bytter batterier.

6.9 Høy (Hi) eller lav (Lo) temperatur

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub er utviklet for å lese matlagingstemperaturer mellom -30 °C (-22 °F) og 550 °C (999 °F) og steketermometertemperaturer mellom 0 °C (32 °F) og 100 °C (212 °F).

- i** Hvis temperaturen ligger utenfor dette området, vil den relevante skjermen vie enten Hi eller Lo.

Stell og vedlikehold

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Vask av med en fuktig klut og tørk med én gang.

Steketermometre: Vaskes før og etter bruk, med varmt såpevann, uten at ledningen kommer under vann, og tørk med én gang. Tåler ikke oppvaskmaskin.

Oppbevar Ooni Connect™ Digital Temperature Hub innendørs, og for lengre perioder uten bruk, fjern batteriet for å forlenge batterilevetiden og unngå skade.

Senk aldri Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, steketermometer eller ledninger i vann.

7 Installere gasslangerøret (hvis det følger med)

- i** Ovn din kan være levert med gasslangeregulatoren som egner seg best for gassforsyningen som finnes i regionen for kjøpet (gjelder kun produkter i Storbritannia på 37 mBar og i EU på 50 mBar). Hvis du har en alternativ gassflaske, kontakt Ooni support. For ovner levert uten en regulator og slange, følg anvisningene nedenfor:

⚠ ADVARSEL

Innkjøpte regulatorer eller erstatningsregulatorer må være sertifisert til EN16129 og slanger til EN16436, med en maksimal lengde på 1,5 m. Kontakt Ooni support eller kjøp fra www.ooni.com hvis du er i tvil.

- !** **FORSIKTIGHET.** Dette er en svært stram tilpasning. Sørg for at slangeklemmen flyttes lenger ned på slangen, vekk fra enden, før du starter.
 - Varm enden av slangen i en kopp med kokende vann i noen sekunder for å mykne den. Dytt slangen på nippelen, og sørg for at den sitter helt over tetningsfunksjonene. Se bilder for referanse.

- b. Skyv den løse slangeklemmen tilbake over slange-nippel-forbindelsen.
- c. Stram slangeklemmen med en egnet skrutrekker.

8 Koble til gass

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

⚠ ADVARSEL

Bruk kun med sylindere under 13 kg, med en maksimal diameter på 315 mm og en maksimal høyde på 580 mm.

Vær forsiktig når du fester eller bytter gassylindere og gjør dette i god avstand fra enhver antenningskilde.

Apparatet og gassflasken bør være minst 635 mm fra hverandre.

Koble kun til gasstyper som er oppført på typeskiltet.

8.1 Koble til gassflasken

TERRASSE-GASSYLINDER

- ❗ Denne gassflasketyper 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 ovns kontrollhjul er i AV-stilling.
 - c. Reguleringsventilens bryter skal også være i vertikal (AV) stilling.
 - d. Koble regulatorenheten til sylindere ved å skyve den på sylindereporten til den klikker på plass.
 - e. Åpne reguleringsventilen fullstendig ved å vri bryteren til horisontal (PÅ) stilling.

POL GASSFLASKE

- ❗ Gassylindertypen bruker en venstregjenget (mot klokken) gassnippel.
 - a. Kontroller ventilkoblinger, port og regulatormontering. Remove any debris and inspect the hose for damage.
 - b. Sørg for at ovns kontrollhjulet er i AV-posisjon.
 - c. Sørg for at gassylinderventilen er stengt helt AV, skru deretter regulatoren på gassylinderventilens nippel til den er stram.

9 Testing for lekkasjer

⚠ ADVARSEL

Hvis du ved noe tidspunkt kjenner lukt av gass, steng gassylindere eller regulatorventilen, vri kontrollhjulene på ovnen til AV-stilling, og slukk alle åpne flammer.

Kontroller aldri etter lekkasjer med en åpen flamme eller forsøk å tenne brennerne under testing.

- Kontroller for gasslekkasjer hver gang du kobler til en nippel igjen eller bytter gassylinder, ved å bruke en lekkasjedetektorspray eller en oppløsning av oppvaskmiddel og vann.
- Bruk en børste eller sprayflaske til å påføre løsningen på tilkoblingene og regulatoren. Inspiser gassslangen og påfør løsningen på eventuelle sprekker du finner.
- 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, må du **ikke** bruke ovnen. Kontakt Ooni-kundestøtte for å få hjelp.
- Hvis du oppdager en lekkasje, **må du ikke** bruke ovnen, men ta ut gassflasken. Hvis lekkasjen oppdages i ovnen eller slangen, kontakt Ooni support. Hvis det oppdages lekkasje i gassflaskeventilen, kontakt din gassleverandør.

10 Koble fra gassflasken

- Vri gassbrennerens kontrollhjul til AV-stilling.
- Vri reguleringsventilens bryter til vertikal (AV) stilling for **terrasse-**gassylindere. Vri for å stenge sylinderventilen for **POL-**gassylindere.
- Dytt regulatorens frigjøringsknapp under ventilbryteren for å frigjøre den fra en **terrasse-**gassylinder.
- Skru av regulatoren med klokken for **POL-gassflaske** .
- Hvis den finnes, plasser støvhetten på det eksponerte gassflaskeinntaket.

Tenn ovnen din

▲ ADVARSEL

Stå på siden ved antenning. Se aldri direkte inn i åpningen på ovnen eller på flammen

Hvis brenneren ikke tennes som forventet, slå av gassen og vent 5 minutter før du prøver å tenne igjen. Dette for å sikre at eventuell gass forsvinner. Hvis brenneren ikke tennes, se feilsøkingsveiledningen bak i håndboken.

Betjening skal kun gjøres med kontrollhjulet, rør aldri de ytre metalloverflatene, pizzasteiner eller glass mens ovnen er på.

Bruk vernehansker når du bruker ovnen og ved håndtering av spesielt varmt kokeapparat.

11 Tenning

- Dytt og hold kontrollhjuler inne mens du sakte dreier mot klokken for å antenne gassen. Når den er tent, fortsett å holde i 5 sekunder for å opprettholde flammen.
- Kontroller at gassen har antent.
 - Hvis ja, gå til trinn .
 - Hvis brenneren ikke tennes, vri til AV-stilling, vent 5 minutter og prøv igjen.

- iii. Hvis brenneren ikke antennes etter et andre forsøk, vri til AV-stilling, vent 5 minutter, og følg deretter trinn .
- c. Hvis flammer antennes riktig, skal de se ut som illustrasjonen.
- d. Hvis brenneren slukkes ved et uhell, se feilsøking.

12 Tenn ovnen med fyrstikkholderen

- ❗ Se aldri rett inn i ovnen mens du tenner, stå alltid på siden og bruk hansker gjennom hele prosessen.

Hvis brenneren ikke tennes etter flere forsøk med kontrollhjulet, kan du tenne den med en fyrstikk ved hjelp av fyrstikkholderen som følger med. Den medfølgende fyrstikkholderen er festet til basen foran bakbenet.

- a. Hvis du allerede har forsøkt å tenne brenneren ved å bruke kontrollhjulet, vri først til AV-stilling og vent 5 minutter slik at all gass forsvinner.
- b. Sett en fyrstikk inn i fyrstikkholderen, tenn fyrstikken og før den til brenneren gjennom åpningen på ovnen.
- c. Trykk inn kontrollhjulet som tilsvare brenneren og vri det sakte til maksimum. Brenneren skal tennes umiddelbart.
- d. Fortsett å dytte kontrollhjulet inn i 5 sekunder etter antenning, for så å slippe.
- e. Hvis brenneren ikke tennes umiddelbart eller fyrstikken blåses ut, slår du av kontrollhjulet, venter 5 minutter og prøver igjen.

13 Bruke gassbrennerne

- a. Vri kontrollhjulet for å justere flammen og temperaturen etter behov.
 - i. Gassbrenneren er AV.
 - ii. Gassbrenneren er satt til **maksimal** flamme.
 - iii. Gassbrenneren er satt til **minimum** flamme.

14 Herding av ovnen

Du må herde ovnen før du lager mat i den første gang.

- ❗ Bruk alltid hansker når du stikker hånden inn i ovnen.
- a. For å gjøre dette, kjør ovnen på høyeste temperatur i 30 minutter.
- b. Slå av ovnen og la den avkjøles fullstendig, tørk deretter av innsiden med tørt tørkepapir.

15 Slå av ovnen

- a. For å slå av etter herding eller matlaging, drei med klokken til den stopper og flammen slukker.
- b. Slå av gasstilførselen og koble fra regulatoren.

16 Matlaging i ovnen

- Slå på brenneren på full effekt for å forvarme ovnen og pizzasteinene til de når ønsket temperatur
- Tilbered kun pizza og andre tørre, brødbaserte retter direkte på pizzasteinene. For å tilberede kjøtt, grønnsaker eller andre retter, bruk utvalget av Ooni støpejern og Ooni-panner eller annet Ooni-godkjent matlagingstilbehør.

! **Strekk deg aldri** inn i ovnen for å fjerne matrester som har falt ned på pizzasteinene. La de brenne ut, og fjern dem deretter når ovnen er avkjølt. Se rengjøringsprosedyren for pizzasteiner i vedlikeholds-avsnittet i denne håndboken for ytterligere tips.

i Vi anbefaler på det sterkeste å bruke et Ooni digitalt infrarødt termometer for å måle pizzasteinens temperatur nøyaktig. Pizzasteinene vil varmes opp saktere enn luften inne i ovnen. (For å lage god pizza trenger du en balanse mellom begge.) Derfor er det viktig å bruke Ooni digitalt infrarødt termometer så vel som Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for å sikre at pizzasteinene og lufttemperaturene er innenfor et nærrområde.



Last ned Ooni-appen for å registrere ovnen din og få tilgang til interaktive oppsettinstruksjoner, veiledninger for pizzabaking, oppskrifter og mer.

Sette på og fjerne glasskjermer

17 Fjerne skjermen

For dyp rengjøring eller tilberedning av større gjenstander i ovnen, følg disse trinnene for å fjerne visiret:

- !** Bruk vernehansker og sørg for at ovnen er kjølig.
 - Plasser venstre tommel over skruen for å støtte hengslet.
 - Bruk torx-nøkkelen for å løsne skruen mot klokken, for å låse opp hengselet.
 - Senk hengslet forsiktig med venstre tommel, slik at visiret kan senkes.
 - Bruk begge hender for å forsiktig løfte venstre side av skjermen og dra fremover for å frigjøre skjermen fra den høyre braketten.
 - For å lukke hengslet, plasser venstre tommel under hengslet og skyv det forsiktig oppover til det ligger flatt mot ovnskroppen. Hold hengslet på plass og roter skruen med klokken for å låse.
 - Sørg for at hengslet er låst på plass.

18 Sette på skjermen

- ❗ Wear protective gloves and make sure your oven is cool.
- a. Åpne hengselet ved å bruke en torx-nøkkel for å løsne skruen mot klokken.
- b. Bruk begge hender til å føre høyre side av visiret inn i den U-formede braketten øverst til høyre i ovnsmunnen.
- c. Plasser venstre side av visiret i fordypningen på venstre hengsel.
- d. Sett venstre tommelfinger under hengselet og dytt det forsiktig opp til det ligger flatt mot ovnhuset. Hold hengslet i denne posisjonen.
- e. Bruk torx-nøkkelen for å stramme skruen med klokken, slik at hengselet låses.
- f. Sørg for at hengselet er låst på plass.

19 Instruksjoner for stell og vedlikehold

⚠ ADVARSEL

Forsøk aldri å rengjøre eller utføre vedlikehold 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.

20 Rengjøring av interiøret

- a. Etter hver bruk skal ovnen slås av og kjøles ned fullstendig før du tørker av innvendige overflater og langs brennerrørene med tørt tørkepapir.
- b. Hvis glasskjermet er skitten, kan du rengjøre den forsiktig med en fuktig klut eller et tørt tørkepapir. For gjenstridige flekker, fjern visiret i henhold til de medfølgende instruksjonene (trinn).

21 Rengjøring av utsiden

- a. Det ytre skallet på ovnen kan vaskes av med varmt såpevann og tørkes av med én gang. Unngå slipende rengjøringsprodukter eller de med sterke kjemikalier.
- b. For lengre tids oppbevaring og for å opprettholde utseendet til ovnen din, bruk Ooni Koda 2 Pro Cover som kan bestilles fra ooni.com. Vi anbefaler å oppbevare ovnen innendørs i lengre perioder uten bruk.

22 Rengjøring av pizzasteinene

- ❗ **Bruk aldri** kjemiske rengjøringsmidler eller såper på pizzasteinene. **Utsett aldri** pizzasteinene dine for vann. Det er ikke nødvendig å vaske pizzasteinene, det er helt normalt at de endrer utseende over tid.
- a. Slå på ovnen på full effekt i 45 minutter uten å steke i den. Pizzasteinene vil selvrense ved høye temperaturer, og eventuelle matrester eller rusk vil bli til aske.
- b. La ovnen kjøles fullstendig ned, børst deretter bort asken med en Ooni pizzaovnborste.
- ❗ **OBS:** Ovnpizzasteinene dine er symmetriske og dobbeltsidige, slik at du kan snu dem mellom bruk (når de er avkjølt) og brenne av gjenstridige rester nedenfra neste gang du lager mat.

23 Skifte tenningsbatteri

- a. Hvis du trenger å bytte ut tenningsbatteriet, se avsnittet 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 Ooni-appen for pizzatips, oppskrifter og feilsøking.

Du kan også kontakte Ooni kundestøtte 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, dlatego 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 urządzenie 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 przemiesz.

Obsługuj urządzenie wyłącznie za pomocą pokrętła sterującego. Nigdy nie dotykaj zewnętrznych metalowych powierzchni ani kamieni 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.

Podłączając tylko rodzaje gazów wymienione 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, czy nie ma wycieków otwartym ogniem 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 kamieni do pizzy.

Nigdy nie wylewaj wody na gorące kamienie do pizzy, ponieważ może to spowodować ich pęknięcie.

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 jakiegokolwiek 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:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a Piekarnik Ooni Koda 2 Pro b Kamienie do pizzy (2 szt.) c Regulator i wąż d Bateria AA do zapłonu e Uchwyt na zapałki (przymocowany do spodu piekarnika) f Klucz Torx + Instrukcja montażu Koda 2 Pro | <ul style="list-style-type: none"> g Cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™ h Uchwyt montażowy i Nakrętka skrzydełkowa (dołączona do cyfrowego koncentratora temperatury) j Śruby wspornika montażowego k Przewód do pomiaru temperatury otoczenia l Sonda do pomiaru temperatury żywności m Baterie AA (2 szt.) + Instrukcja montażu cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect |
|---|--|

*regulator jest dostępny 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 dużym stole modułowym 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 jakiegokolwiek konstrukcji lub materiału palnego.
 - iii. Zalecamy ustawienie piekarnika tak, aby kamienie do pizzy znajdowały 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 akumulatora zapłonowego

- i** Komora baterii zapłonu znajduje się wewnątrz przedniej prawej nóżki (patrzac w stronę piekarnika).
 - a. Otwórz, pociągając w dół zaczepek 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
- i** Jeśli przechowujesz piekarnik dłużej niż miesiąc, wyjmij baterię.

2.2 Montaż kamieni do pizzy

- !** Kamienie do pizzy są ciężkie. Uważaj, aby nie przygnieść palców.
 - a. Obiema rękami ostrożnie podnieś pierwszy kamień do pizzy i ustaw go tak, aby jego zaokrąglony róg był skierowany w stronę tylnego rogu piekarnika. Wsuń kamień do pizzy na miejsce, uważając, aby nie zarysować półki do pizzy.
 - b. Używając obu rąk, podnieś drugi kamień do pizzy i powtórz proces z drugiej strony.
 - c. Aby usunąć dany 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 kamieni do pizzy, gdy są gorące.

Cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™

▲ OSTRZEŻENIE

Przeczytaj instrukcję przed użyciem cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect™ i zachowaj ją na przyszłość.

Sondy do żywności i inne dostępne części mogą być gorące i ostre. Trzymaj małe dzieci z daleka.

Używaj cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect™ wyłącznie tak, jak opisano w niniejszej instrukcji.

Aby uniknąć uszkodzeń, zamontuj cyfrowy czujnik temperatury Ooni

Connect™ i podłącz wszelkie przewody do odpowiednich miejsc wyłącznie tak, jak opisano w niniejszej instrukcji.

Sondy do pomiaru temperatury żywności nadają się do użytku w temperaturach do 250°C (480°F). Nie używaj ich w temperaturach przekraczających tę wartość ani na otwartym ogniu.

Nie modyfikuj cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect™.

▲ OSTROŻNOŚĆ

Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie sondy do pomiaru temperatury żywności i wysusz je.

Sondy do żywności nie nadają się do mycia w zmywarce.

Nie używaj chemikaliów ani ściernych detergentów do czyszczenia sond do żywności.

Wymiana baterii na baterię niewłaściwego typu grozi wybuchem.

Cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™ współpracuje z sondami do pomiaru temperatury żywności Ooni. Inne akcesoria mogą być niedokładne, nie działać lub powodować uszkodzenia.

Cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™

Użyj cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™ do dokładnych i natychmiastowych pomiarów temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F). Korzystając z sond(y) do pomiaru temperatury żywności, możesz przyrządzić idealny, wolno pieczony lub smażony stek, a dzięki połączeniu z aplikacją Ooni możesz monitorować to wszystko bez dotykania piekarnika.

3 Zainstaluj baterie

- Odkręć śruby za pomocą śrubokręta i zdejmij pokrywę.
 - Włóż 2 baterie AA.
 - Zamontuj pokrywę z powrotem i przykręć śruby.
- i** Jeśli przechowujesz piekarnik dłużej niż miesiąc, wyjmij baterie.

Instalacja i montaż

4 Podłączenie cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™

- Przymocuj wspornik montażowy do spodu piekarnika przy użyciu 2 śrub wspornika.
- Przymocuj cyfrowy koncentrator temperatury Ooni Connect™ do wspornika za pomocą nakrętki skrzydełkowej (dołączonej do koncentratora).

4.1 Podłączenie przewodu do pomiaru temperatury otoczenia

- Podłącz przewód do pomiaru temperatury otoczenia do wejścia na spodzie piekarnika.
- Podłącz przeciwny koniec do odpowiedniego wejścia z tyłu cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™.
- Zamknij wszystkie inne przyłącza cyfrowego czujnika temperatury.

4.2 Zabezpieczanie przewodu do pomiaru temperatury otoczenia

- Przypnij przewód do spodu piekarnika.

5 Przyciski i wejścia:

- | | |
|---|---|
| a Przycisk zasilania (długie naciśnięcie)
Przełącznik °C / °F
(krótkie naciśnięcie) | d Wejście sondy do pomiaru temperatury żywności 1 |
| b Cykl temperaturowy
(krótkie naciśnięcie)
Aktywacja Bluetooth
(długie naciśnięcie) | e Wejście sondy do pomiaru temperatury żywności 2 (opcjonalne) |
| c Przycisk podświetlenia
Tryb Eco (długie naciśnięcie)
Podświetlenie (krótkie naciśnięcie) | f Wejście temperatury otoczenia A |
| | g Przycisk przywracania ustawień fabrycznych |

Ekran

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| h | Główny wyświetlacz temperatury | n | Wyświetlacz sondy do pomiaru temperatury żywności 1 |
| i | Pierścień temperaturowy | o | Wskaźnik sondy do pomiaru temperatury żywności 2 (opcjonalny) |
| j | Wskaźnik °C | P | Wyświetlacz sondy do pomiaru temperatury żywności 2 (opcjonalny) |
| k | Wskaźnik °F | q | Wskaźnik stanu Bluetooth |
| l | Wskaźnik temperatury otoczenia | r | Wskaźnik niskiego poziomu baterii |
| m | Wskaźnik sondy do pomiaru temperatury żywności 1 | s | Wskaźnik trybu Eco |

Korzystanie z cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect™

6 Pobierz aplikację Ooni



Zeskanuj, aby pobrać aplikację Ooni

Konfiguracja cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™ jest prosta, a aplikacja Ooni wyjaśni Ci każdy krok. Jeśli masz już aplikację Ooni, pamiętaj o zaktualizowaniu do najnowszej wersji.

6.1 Włączanie/wyłączanie urządzenia

- Włącz urządzenie krótkim naciśnięciem przycisku zasilania.
 - Wyłącz urządzenie, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania.
- i** Wyłącz urządzenie, gdy nie jest używane, aby oszczędzać baterię. Urządzenie wyłącza się automatycznie po 45 minutach.

6.2 Ustawianie identyfikatora piekarnika

Po pierwszym włączeniu zasilania musisz skonfigurować identyfikator piekarnika dla cyfrowego czujnika temperatury Ooni Connect™.

- Użyj przycisku cyklu temperatury (w górę) i przycisku podświetlenia (w dół), aby przełączać się między numerami identyfikacyjnymi piekarnika, aż dojdiesz do właściwego.

Identyfikator piekarnika dla Ooni Koda 2 Pro to 003.

- Potwierdź ten identyfikator piekarnika, naciskając przycisk zasilania.

6.3 Zmiana identyfikatora piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk cyklu temperatury i przycisk podświetlenia przez 3 sekundy, aby ponownie wybrać identyfikator piekarnika. Zaktualizuj identyfikator piekarnika i potwierdź wybór.

6.4 Aktywacja parowania Bluetooth

- Upewnij się, że Bluetooth jest włączony w Twoim urządzeniu. Otwórz aplikację Ooni i przejdź do karty Ooni Connect.
 - Naciśnij przycisk cyklu temperatury na cyfrowym czujniku temperatury Ooni Connect™ przez 3 sekundy, aż wskaźnik stanu Bluetooth zacznie migać. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji Ooni, aby podłączyć urządzenie.
 - Pomyślne połączenie spowoduje, że wskaźnik stanu Bluetooth przestanie migać i pozostanie podświetlony.
- i** Jeśli wskaźnik stanu Bluetooth zacznie szybko migać, oznacza to, że wystąpił problem z połączeniem. Spróbuj ponownie uruchomić proces parowania, jeśli problem będzie się powtarzał.
 - i** Jeśli połączenie nie zostanie nawiązane, Bluetooth wyłączy się po krótkim czasie.

6.5 Odczyt sondy do pomiaru temperatury żywności

- Sprawdź, czy sonda do pomiaru temperatury żywności jest podłączona do właściwego wejścia, a następnie poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się temperatura.
 - Korzystając z sondy do pomiaru temperatury żywności, zdejmij nasadkę, a następnie umieść sondę w najgrubszej części mięsa, omijając kości i tłuszcz.
- i** Dodatkowe sondy do pomiaru temperatury żywności są dostępne pod adresem ooni.com (w zależności od regionu).

▲ OSTRZEŻENIE

Przed rozpoczęciem i po zakończeniu używania sondy do pomiaru temperatury żywności umyj ją gorącą wodą z mydłem, uważając, aby nie zanurzyć drutu w wodzie, a następnie natychmiast ją wysusz.

Zachowaj ostrożność podczas używania sondy do pomiaru temperatury żywności ponieważ jest to ostry przyrząd.

Zawsze noś rękawice żaroodporne podczas obsługi rozgrzanej sondy do pomiaru temperatury żywności.

Nie używaj sond do pomiaru temperatury żywności w temperaturach przekraczających 450°C (842°F).

Końcówka sondy do pomiaru temperatury żywności umieszczana w mięsie nie powinna być wystawiona na działanie temperatur powyżej 250°C (480°F).

6.6 Zmiana jednostki miary

- Użyj krótkiego, pojedynczego naciśnięcia przycisku zasilania, aby przełączać się między stopniami Celsjusza (°C) i Fahrenheita (°F).

6.7 Tryb ekologiczny

Użyj długiego naciśnięcia przycisku podświetlenia, aby przełączać się między pełną jasnością a trybem Eco. W trybie Eco krótkie naciśnięcie dowolnego przycisku całkowicie podświetli wyświetlacz na krótki czas.

6.8 Ostrzeżenie o niskim poziomie naładowania baterii

Gdy baterie są prawie wyczerpane, pojawi się ostrzeżenie o niskim poziomie naładowania baterii informujące o tym, że należy wymienić baterie przy najbliższej okazji.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zanim przystąpisz do wymiany baterii, zawsze odczekaj, aż piekarnik i czujnik temperatury całkowicie ostygną.

6.9 Wysoka (Hi) lub niska (Lo) temperatura

Cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™ jest przeznaczony do odczytu temperatur gotowania w zakresie od -30°C (-22°F) do 550°C (999°F) oraz temperatur sondy do pomiaru temperatury żywności w zakresie od 0°C (32°F) do 100°C (212°F).

- i** Jeśli temperatury wykraczają poza ten zakres, na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się komunikat Hi lub Lo.

Konserwacja

Cyfrowy koncentrator temperatury Ooni Connect™: Wytrzyj wilgotną szmatką i natychmiast wysusz.

Sondy do pomiaru temperatury żywności: przed rozpoczęciem i po zakończeniu każdorazowego używania umyj je gorącą wodą z mydłem, uważając, aby nie zanurzyć drutu w wodzie, a następnie natychmiast je wysusz. Nie można myć w zmywarce.

Przechowuj cyfrowy czujnik temperatury Ooni Connect™ w pomieszczeniach, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas. Wyjmij baterię, aby przedłużyć jej żywotność i zapobiec uszkodzeniom.

Nigdy nie zanurzaj cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™, sondy żywności ani przewodów w wodzie.

7 Montaż rury węża gazowego (jeśli jest w zestawie)

- i** 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 zamiennie 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 jakiegokolwiek wątpliwości.

- ❗ **OSTROŻNOŚĆ.** Elementy są bardzo ściśle dopasowane. Przed rozpoczęciem upewnij się, że luźna opaska zaciskowa na węży jest oddalona od jego końca.
- Podgrzej koniec węża w filizance 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.
 - Wsuń luźną opaskę zaciskową z powrotem na złącze węża z kolcem.
 - Dokręć opaskę zaciskową odpowiednim śrubokrętem.

8 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.

Urządzenie i butla gazowa powinny znajdować się w odległości co najmniej 635 mm od siebie.

Podłączać tylko te rodzaje gazu, które są wymienione na tabliczce znamionowej.

8.1 Podłączenie butli z gazem

TURYSTYCZNA BUTLA GAZOWA

- ❗ Ten typ butli gazowej wykorzystuje regulator wciskany ze zintegrowanym zaworem.
- Sprawdź połączenia zaworu, przyłącze gazu i zespół regulatora. Usuń wszelkie zanieczyszczenia i sprawdź, czy wąż nie jest uszkodzony.
 - Upewnij się, że pokrętło sterujące piekarnika jest w pozycji OFF.
 - Przełącznik zaworu regulatora powinien również znajdować się w pozycji pionowej (OFF).
 - Podłącz zespół regulatora do butli, wciskając go do złącza butli, aż zaskoczy na swoje miejsce.
 - 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).
- Sprawdź połączenia zaworu, przyłącze gazu i zespół regulatora. Usuń wszelkie zanieczyszczenia i sprawdź, czy wąż nie jest uszkodzony.
 - Upewnij się, że pokrętło sterowania piekarnikiem jest w pozycji OFF.
 - Upewnij się, że zawór butli gazowej jest całkowicie WYŁĄCZONY, a następnie przykręć regulator do złączki zaworu butli gazowej do oporu.

9 Testowanie szczelności

▲ OSTRZEŻENIE

Jeśli w dowolnym momencie poczujesz zapach gazu, zakręć butlę z gazem lub zawór regulacyjny, ustaw pokrętko sterujące piekarnika w pozycji OFF i zgaś otwarty ogień.

Nigdy nie sprawdzaj, czy nie ma wycieków otwartym ogniem ani nie próbuj zapalać palników podczas testowania.

- 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.
- Użyj pędzla lub butelki z rozpylaczem, aby nałożyć roztwór na połączenia i regulator. Sprawdź wąż gazowy i nałóż roztwór na wszelkie znalezione pęknięcia.
- 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, **nie** uruchamiaj piekarnika. Skontaktuj się z pomocą techniczną Ooni, aby uzyskać pomoc.
- Jeśli zauważysz wyciek, **nie** uruchamiaj piekarnika, tylko usuń butlę gazową. 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.

10 Odłączanie butli z gazem

- Przekręć pokrętko sterujące palnikiem gazowym do pozycji OFF.
- Przekręć przełącznik zaworu regulatora do pozycji pionowej (OFF) dla **turystycznych** butli gazowych. Obróć, aby zamknąć zawór butli gazowej **POL**.
- Naciśnij przycisk zwalniający regulatora pod przełącznikiem zaworu, aby odłączyć go od **turystycznej** butli gazowej.
- Odkręć regulator butli gazowej **POL** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Jeśli jest, umieść nasadkę przeciwpylową na odstłoniętym wlocie butli z gazem.

Zapalanie piekarnika

▲ OSTRZEŻENIE

Stań z boku podczas zapalania. Nigdy nie patrz bezpośrednio w otwór piekarnika ani na płomień.

Jeśli palnik nie zapali się jak należy, wyłącz gaz i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia. Ma to na celu zapewnienie, że wszelki gaz się rozproszy. Jeśli palnik się nie zapala, zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi rozwiązywania problemów na końcu instrukcji.

Obsługuj urządzenie wyłącznie za pomocą pokrętkła sterującego. Nigdy nie dotykaj zewnętrznych metalowych powierzchni, kamieni do pizzy ani szkła, gdy piekarnik jest włączony.

Noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą podczas korzystania z piekarnika i mocno rozgrzanego sprzętu do gotowania.

11 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 13.
 - 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 12.
- c. Jeśli płomień zostanie prawidłowo zapalony, powinny wyglądać jak na ilustracji.
- d. Jeśli palnik zostanie przypadkowo zgaszony, zapoznaj się z rozwiązywaniem problemów.

12 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 za pomocą dołączonego uchwytu zapałki. Dostarczony uchwyt na zapałki jest przymocowany do podstawy przed tylną nogą.

- a. Jeśli próba zapalenia palnika za pomocą pokrętła sterującego już się odbyła, ustaw najpierw 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 odpowiadające palnikowi 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.

13 Korzystanie z palników gazowych

- 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.

14 Przygotowanie piekarnika do użytku

Przed pierwszym pieczeniem musisz przygotować piekarnik.

- ❗ Zawsze noś rękawice 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 wewnątrz suchymi ręcznikami papierowymi.

15 Wyłączanie piekarnika

- a. Aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu przygotowań lub pieczenia, obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma, a płomień zgaśnie.
- b. Odciąć dopływ gazu i odłączyć reduktor.

16 Pieczenie w piekarniku

- a. Włącz palnik z pełną mocą, aby rozgrzać piekarnik i kamienie do pizzy, aż osiągną żądaną temperaturę
 - b. Pizzę i inne suche potrawy na bazie chleba gotuj tylko bezpośrednio na kamieniach 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 kamienie do pizzy. Pozostaw do wypalenia, a następnie wyjmij, gdy piekarnik ostygnie. Aby uzyskać więcej wskazówek, zapoznaj się z procedurą czyszczenia kamieni do pizzy w rozdziale niniejszej instrukcji dotyczącym konserwacji.
 - i Zdecydowanie zalecamy używanie cyfrowego termometru na podczerwień Ooni do dokładnego pomiaru temperatury kamieni do pizzy. Kamienie do pizzy nagrzewają się wolniej niż powietrze wewnątrz piekarnika. (Aby upiec świetną pizzę, musisz zrównoważyć oba te czynniki). Dlatego ważne jest, aby używać cyfrowego termometru na podczerwień Ooni, a także cyfrowego koncentratora temperatury Ooni Connect™, aby upewnić się, że kamienie do pizzy i temperatura powietrza znajdują się w bliskim zakresie.



Pobierz aplikację Ooni, aby zarejestrować swój piekarnik i uzyskać dostęp do interaktywnych instrukcji konfiguracji, samouczków dotyczących pieczenia pizzy, przepisów i nie tylko.

Zakładanie i zdejmowanie szklanego daszka

17 Zdejmowanie daszka

W celu dokładnego czyszczenia lub pieczenia większych rzeczy w piekarniku wykonaj następujące czynności, aby zdjąć daszek:

- ❗ Załóż rękawice ochronne i upewnij się, że piekarnik jest chłodny.
 - a. Umieść lewy kciuk nad śrubą, aby podeprzeć zawias.
 - b. Poluzuj kluczem Torx śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować zawias.
 - c. Delikatnie opuść zawias lewym kciukiem, co pozwoli na obniżenie daszka.
 - d. Obiema rękami ostrożnie podnieś lewą stronę daszka i pociągnij ją do przodu, aby zwolnić daszek z prawego wspornika.
 - e. Aby zamknąć zawias, umieść lewy kciuk pod zawiasem i delikatnie popchnij go do góry, aż będzie płasko przylegał do korpusu piekarnika. Przytrzymaj zawias na miejscu i obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
 - f. Upewnij się, że zawias jest zablokowany na swoim miejscu.

18 Montaż daszka

- ❗ Załóż rękawice ochronne i upewnij się, że piekarnik jest chłodny.
 - a. Otwórz zawias, poluzowując kluczem Torx śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
 - b. Obiema rękami wsuń prawą stronę daszka do wspornika w kształcie litery U w prawym górnym rogu otworu piekarnika.
 - c. Umieść lewą stronę daszka we wgłębieniu na lewym zawiasie.
 - d. Umieść lewy kciuk pod zawiasem i delikatnie popchnij go do góry, aż płasko przylega do korpusu piekarnika. Przytrzymaj zawias w tej pozycji.
 - e. Dokręć kluczem Torx śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować zawias.
 - f. Upewnij się, że zawias jest zablokowany na swoim miejscu.

19 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 jakiegokolwiek części piekarnika.

Nie używaj chemicznych środków czyszczących na malowanych powierzchniach.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wnętrza piekarnika, ponieważ mogą być obecne ostre krawędzie.

20 Czyszczenie wnętrza

- Po każdym użyciu wyłącz piekarnik i pozwól mu całkowicie ostygnąć, a następnie wytrzyj wewnętrzne powierzchnie i wzdłuż rurek palnika suchymi ręcznikami papierowymi.
- Jeśli szklany daszek jest zabrudzony, możesz go dokładnie wyczyścić wilgotną szmatką lub suchym ręcznikiem papierowym. W przypadku uporczywych plam zdejmij daszek zgodnie z dołączoną instrukcją (krok 17).

21 Czyszczenie zewnętrznych powierzchni

- Zewnętrzną powłokę piekarnika można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem i natychmiast wysuszyć. Unikaj ściernych środków czyszczących lub zawierających agresywne substancje chemiczne.
- Do długotrwałego przechowywania i zachowania wyglądu piekarnika użyj pokrowca transportowego Ooni Koda 2 Pro, który można zamówić na stronie ooni.com. Jeśli piekarnik nie będzie używany przez dłuższy czas, zalecamy jego przechowywanie w pomieszczeniu.

22 Czyszczenie kamieni do pizzy

- !** **Nigdy** nie używaj chemicznych środków czyszczących ani mydeł na kamieniach do pizzy. **Nigdy** nie wystawiaj kamieni do pizzy na działanie wody. Nie ma potrzeby mycia kamieni do pizzy. To zupełnie normalne, że ich wygląd z czasem się zmienia.
- Włącz piekarnik na pełną moc na 45 minut bez pieczenia w nim. Kamienie do pizzy samooczyszczają się w wysokich temperaturach, a wszelkie resztki jedzenia lub zanieczyszczenia zamieniają się w popiół.
 - Poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie, a następnie zamieć popiół szczotką do piekarnika Ooni.
- i** Uwaga: Kamienie do pizzy w piekarniku są symetryczne i dwustronne, dzięki czemu można je przewracać między użyciami (po ostygnięciu) i spalić wszelkie uporczywe pozostałości spod spodu przy następnym gotowaniu.

23 Wymiana baterii zapłonu

- 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.
- 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, lesões corporais graves ou mesmo morte.

Guarde este manual para consulta futura.

ⓘ ATENÇÃO

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 nas pedras para pizzas enquanto o forno estiver ligado.

Durante a montagem, certifique-se 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 utilize 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 características.

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 trabalhar ou perto do forno.

Nunca guarde cilindros de gás sobresselentes debaixo ou perto do forno.

Nunca verifique as fugas com uma chama aberta nem tente acender os queimadores durante o teste.

Fique de lado quando acender o forno. Nunca olhe diretamente para a boca do forno ou para a chama.

Nunca utilize produtos de limpeza químicos ou sabões na superfície das pedras para pizzas.

Nunca deite água nas pedras para pizzas quentes, dado que tal pode fazer com que estas se partam.

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. Se não o fizer, pode causar ferimentos ou danos no forno ou na sua 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 Pro | g Hub de temperatura digital Ooni Connect™ |
| b Pedra para piza x2 | h Suporte de montagem |
| c Regulador e mangueira | i Porca de aperto (fornecida com o Digital Temperature Hub) |
| d Pilha AA para a ignição | j Parafusos do suporte de montagem |
| e Suporte para palitos de fósforo (fixado na parte inferior do forno) | k Cabo de temperatura ambiente |
| f Chave Torx | l Sonda alimentar |
| + Instruções de montagem do Koda 2 Pro | m Pilhas AA x2 |
| | + Instruções de montagem do Hub de temperatura digital Ooni Connect |

*o regulador só é fornecido com os produtos de 37 mBar no Reino Unido e de 50 mBar na Europa

NÃO levante o forno com as pedras para pizzas colocadas.

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. Escolha uma posição e uma superfície adequadas para a instalação.
 - i. A mesa modular grande Ooni ou outra superfície robusta de metal ou madeira é ideal para o suporte do forno. Não coloque 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 as pedras para pizzas fiquem a uma altura de 1,1 m do chão.
- b. Retire cuidadosamente o forno da caixa e coloque-o sobre uma superfície adequada.
- c. Desdobre 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. Coloque o forno no local previsto.

2.1 Instalar a bateria de ignição

- i** 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.
- i** Se guardar o forno durante mais de um mês, remova a pilha.

2.2 Colocar as pedras para pizza

- !** As pedras para pizzas são pesadas; tenha cuidado para não prender os dedos.
- a. Com as duas mãos, levante cuidadosamente a primeira pedra para pizzas e coloque-a de modo a que o canto arredondado fique virado para o canto posterior do forno. Deslize a pedra para pizzas para a posição correta, tendo o cuidado de não riscar o rebordo para pizzas.
- b. Com as duas mãos, pegue na segunda pedra para pizzas e repita o processo do outro lado.
- c. Para retirar qualquer uma das pedras para pizzas, utilize uma mão para empurrar para cima através do orifício na base do forno até que a parte frontal da pedra para pizzas fique suficientemente elevada para a agarrar e deslizar para fora com a outra mão. **Nunca** tente retirar as pedras para pizzas enquanto estiverem quentes.

Hub de temperatura digital Ooni Connect™

⚠ ATENÇÃO

Leia as instruções antes de utilizar o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub e guarde-as para referência futura.

As sondas de alimentos e outras partes acessíveis podem estar quentes e afiadas. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

Utilize apenas o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub de acordo com as instruções deste manual.

Para evitar danos, monte apenas o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub e encaminhe o(s) cabo(s) para o(s) local(is) indicado(s) neste manual.

As sondas alimentares são adequadas para uso em temperaturas de até 250 °C (480 °F). Não utilize este dispositivo a temperaturas superiores a esta ou sobre fogo vivo.

Não modifique o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ CUIDADO

Lave à mão e seque as sondas alimentares antes da primeira utilização.

As sondas de alimentos não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não utilize produtos químicos ou detergentes abrasivos para limpar as sondas alimentares.

Risco de explosão se a bateria for substituída por um tipo incorreto.

O Ooni Connect™ Digital Temperature Hub funciona com as sondas de alimentos Ooni; os outros acessórios poderão ser imprecisos, não funcionar ou causar danos potenciais.

Hub de temperatura digital Ooni Connect™

Use o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub para medições de temperatura precisas e imediatas em Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F). Ligue a(s) sonda(s) alimentar(es) para obter o assado a baixa temperatura ou o bife grelhado perfeitos, e ligue-se à aplicação Ooni para monitorizar estes processos sem ter de tocar no forno.

3 Instalação das pilhas

- Remova os parafusos usando uma chave de fenda e remova a escotilha.
- Insira 2 pilhas AA.
- Recoloque a tampa no lugar e aperte os parafusos.

i Se armazenar o forno durante mais de um mês, retire as pilhas.

Preparação e montagem

4 Fixação do Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- Usando 2 parafusos de suporte, prenda o suporte de montagem à parte inferior do forno.
- Fixe o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub ao suporte utilizando a porca de aperto (fornecida com o Hub).

4.1 Fixação do cabo da temperatura ambiente

- Ligue o cabo de temperatura ambiente à entrada na parte inferior do forno.
- Liga a extremidade oposta à entrada correspondente na parte de trás do Hub de Temperatura Digital Ooni Connect™.
- Feche todas as outras portas do Digital Temperature Hub.

4.2 Fixação do cabo de temperatura ambiente

- Fixe o cabo na parte inferior do forno.

5 Botões e entradas:

- | | |
|---|--|
| a Botão de ligar/desligar (pressão prolongada)
Seletor °C / °F (pressão breve) | d Entrada da sonda alimentar 1 |
| b Ciclo das temperaturas (pressão breve)
Ativação do Bluetooth (pressão longa) | e Entrada de sonda alimentar 2 (opcional) |
| c Botão de retroiluminação
Modo Eco (premir longamente)
Luz de fundo (pressão breve) | f Entrada de temperatura ambiente A |
| | g Botão de reposição de fábrica |

Ecrã

- | | |
|---|--|
| h Indicação da temperatura principal | n Mostrador da sonda alimentar 1 |
| i Anel de temperatura | o Indicador da sonda alimentar 2 (opcional) |
| j Indicador de °C | p Visor da sonda alimentar 2 (opcional) |
| k Indicador °F | q Indicador de estado do Bluetooth |
| l Indicador de temperatura ambiente | r Indicador de bateria fraca |
| m Indicador da sonda alimentar 1 | s Indicador do modo Eco |

Usando o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub**6 Transferir a aplicação da Ooni****Efetuar a leitura para transferir a aplicação da Ooni**

Configurar o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub é simples, e a aplicação Ooni irá explicar-lhe cada passo. Se já tem a aplicação Ooni, certifique-se de que atualiza para a versão mais recente.

6.1 Ligar/desligar o dispositivo

- Ligue o dispositivo premindo brevemente o botão de ligar/desligar.
 - Desligue o dispositivo premindo longamente o botão de ligar/desligar.
- i** Desligue o dispositivo quando não estiver a ser utilizado para poupar bateria. O dispositivo desliga-se automaticamente após 45 minutos.

6.2 Definir o ID do forno

Após de o ligar pela primeira vez, terá de definir o ID do forno do Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

- Utilize o botão do ciclo de temperatura (para cima) e o botão da luz de fundo (para baixo) para alternar entre os números de identificação do forno até obter o número correto.

O ID do forno para Ooni Koda 2 Pro é 003.

- Confirme este ID do forno premindo o botão de ligar/desligar.

6.3 Alterar o ID do forno

Mantenha premidos os botões Ciclo de temperatura e Luz de fundo juntos por 3 segundos para selecionar novamente o ID do forno. Basta atualizar o ID do forno e confirmar a seleção.

6.4 Ativar o emparelhamento Bluetooth

- Certifique-se de que o Bluetooth está ativado no seu dispositivo. Abra a aplicação Ooni e navega até ao separador Ooni Connect.
 - Prima o botão do ciclo das temperaturas no Ooni Connect™ Digital Temperature Hub durante 3 segundos até o indicador de estado do Bluetooth começar a piscar. Siga as instruções na aplicação Ooni para ligar o seu dispositivo.
 - Uma ligação bem sucedida faz com que o indicador de estado do Bluetooth deixe de piscar e permaneça aceso.
- i** Se o indicador de estado do Bluetooth começar a piscar rapidamente, significa que há um problema com a ligação. Tente reiniciar o processo de emparelhamento se o problema persistir.
 - i** Se não for estabelecida uma ligação, o Bluetooth desliga-se após um curto período de tempo.

6.5 Leitura da sonda alimentar

- Verifique se a sonda alimentar está ligada à entrada correta e, em seguida, a temperatura aparecerá no visor.
 - Ao usar a sonda alimentar, retire a tampa e, em seguida, certifique-se de que está inserida na parte mais espessa da carne e de que evita ossos ou gordura.
- i** Estão disponíveis sondas alimentares adicionais em ooni.com (consoante a região).

⚠ ATENÇÃO

Antes e após o uso, limpe a sonda alimentar com água quente e sabão, tomando cuidado para não submergir o fio na água, e seque imediatamente.

Tenha cuidado ao manusear a sonda alimentar, uma vez que esta é afiada.

Use sempre luvas resistentes ao calor se manusear a sonda alimentar quando esta estiver quente.

Não utilize as sondas alimentares a temperaturas superiores a 450 °C (842 °F).

A ponta da sonda alimentar que penetra na carne não deverá ser exposta a temperaturas acima de 250 °C (480 °F).

6.6 Alterar a unidade de medida

- Prima brevemente e uma única vez o botão de ligar/desligar para alternar entre graus Celsius (°C) e Fahrenheit (°F).

6.7 Modo Eco

Prima longamente o botão da luz de fundo para alternar entre o brilho normal e o modo ecológico. No modo Eco, se premir brevemente qualquer botão, o visor fica totalmente iluminado durante um curto período de tempo.

6.8 Aviso de bateria fraca

Quando as pilhas estiverem a acabar, o aviso de bateria fraca aparecerá a indicar que deve trocar as pilhas na próxima oportunidade disponível.

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se sempre de que o forno e o hub de temperatura arrefeceram completamente antes de trocar as pilhas.

6.9 Temperatura alta (Hi) ou baixa (Lo)

O Ooni Connect™ Digital Temperature Hub foi concebido para ler temperaturas de cozimento entre -30 °C (-22 °F) e 550 °C (999 °F) e temperaturas da sonda alimentar entre 0°C (32°F) e 100°C (212°F).

- i** Se as temperaturas estiverem fora deste intervalo, o respetivo visor indica Hi ou Lo.

Cuidados e manutenção

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Limpe com um pano húmido e seque imediatamente.

Sondas alimentares: antes e depois de cada utilização, limpe o dispositivo com água quente e sabão, tendo o cuidado de não submergir o fio em água, e seque-o imediatamente. Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Guarde o seu Ooni Connect™ Digital Temperature Hub no interior e por longos períodos sem utilização. Remova a bateria para prolongar a vida útil da bateria e evitar danos.

Nunca submerja o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, a sonda alimentar ou a cablagem na água.

7 Instalar o tubo flexível de gás (se incluído)

- i** O seu forno pode ser fornecido com a mangueira e 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:

⚠ ATENÇÃO

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 ajuste muito apertado. Certifique-se de que a braçadeira metálica desapertada é movida para baixo na mangueira, afastando-a da extremidade, antes de começar.

- 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.
- Deslize a braçadeira metálica desapertada sobre a junção entre a espiga e a mangueira.
- Aperte a braçadeira metálica com uma chave de fendas adequada.

8 Ligação ao gás

! Rode o botão de controlo para a posição OFF antes de conectar o cilindro de gás.

! AVISO

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 características.

8.1 Ligar a botija de gás

CILINDRO DE GÁS PARA PÁTIO

- !** Este tipo de garrafa de gás utiliza um regulador de encaixe com válvula integrada.
- Inspeccione as ligações das válvulas, a porta e o conjunto do regulador. Remova quaisquer detritos e inspeccione a mangueira para ver se está danificada.
 - Certifique-se de que o botão de controlo do forno está na posição OFF.
 - O interruptor da válvula reguladora também deve estar na posição vertical (OFF).
 - Ligue o conjunto do regulador ao cilindro, empurrando-o para a porta do cilindro até encaixar.
 - Abra completamente a válvula reguladora, rodando o interruptor para a posição horizontal (ON).

GARRAFA DE GÁS POL

- !** Este tipo de cilindro de gás utiliza um encaixe de gás roscado à esquerda (sentido anti-horário).
- Inspeccione as ligações das válvulas, a porta e o conjunto do regulador. Remova quaisquer detritos e inspeccione a mangueira para ver se está danificada.
 - Certifique-se de que o botão de controlo do forno está na posição OFF.
 - Certifique-se de que a válvula da botija de gás está completamente DESLIGADA e, em seguida, enrosque o regulador no encaixe da válvula da botija de gás até ficar apertado.

9 Verificação de fugas

⚠ ATENÇÃO

Se, em qualquer momento, sentir cheiro a gás, feche a botija de gás ou a válvula reguladora, coloque os botões de controlo do forno na posição OFF e apague qualquer chama aberta.

Nunca verifique as fugas com uma chama aberta nem tente acender os queimadores durante o teste.

- Utilizando um spray detetor de fugas ou uma solução de detergente e água, verifique se há fugas de gás sempre que voltar a ligar um encaixe ou substituir a botija de gás.
- Utilize um pincel ou um frasco de spray para aplicar a solução nas ligações e no regulador. Inspeccione a mangueira de gás e aplique a solução em todas as fendas encontradas.
- 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, **não** opere o forno. Contacte o suporte da Ooni para obter assistência.
- Se encontrar uma fuga, **não** utilize o forno; retire a botija de gás. Se a fuga for detetada no forno ou na mangueira, contacte a assistência Ooni. Se a fuga for encontrada na válvula do cilindro de gás, contacte o seu fornecedor de gás.

10 Desligar a botija de gás

- Rode o botão de controlo do queimador a gás para a posição OFF.
- 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**.
- Prima o botão de libertação do regulador por baixo do interruptor da válvula para o libertar de um cilindro de **gás de pátio**.
- Desenrosque o regulador no sentido horário para cilindros de **gás POL**.
- Se existir, coloque o tampão contra o pó na entrada exposta da garrafa de gás.

Acender o seu forno

⚠ ATENÇÃO

Fique de lado quando acender o forno. Nunca olhe diretamente para a boca do forno ou para a chama.

Se o queimador não acender conforme esperado, desligue o gás e aguarde 5 minutos antes de tentar acender novamente. Isto é para garantir que qualquer gás se dissipe. Se o queimador não acender, consulte o guia de resolução de problemas na parte traseira do manual.

Utilize apenas o botão de controlo; nunca toque nas superfícies metálicas exteriores, nas pedras para pizzas ou no vidro enquanto o forno estiver ligado.

Use luvas de proteção térmica quando utilizar o forno e quando manusear aparelhos de cozinha particularmente quentes.

11 Ignição

- a. Mantenha premido o botão de controlo, rodando-o lentamente no sentido anti-horário, para acender o gás. Uma vez aceso, continue a segurar durante 5 segundos para manter a chama.
- b. Verifique se o gás se acendeu.
 - i. Em caso afirmativo, avance para o passo 13.
 - 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 12.
- 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.

12 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 utilizando o suporte para fósforos fornecido. 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, primeiro 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. Prima o botão de controlo que corresponde ao queimador e rode-o lentamente até ao máximo. O queimador deve acender-se imediatamente.
- d. Continue a premir 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.

13 Utilizar os queimadores de 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**.

14 Preparar o seu forno para utilização

Deve preparar o forno antes de o utilizar pela primeira vez.

- ❗ Use sempre luvas quando coloca a mão dentro do forno.
- a. Para tal, coloque o forno à temperatura máxima durante 30 minutos.
- b. Desligue o forno e deixe arrefecer completamente, depois limpe o interior com toalhetes de papel secos.

15 Desligar o forno

- a. Para desligar depois de preparar o forno para utilização ou cozinhar, rode no sentido horário até parar e a chama se apagar.
- b. Corte o fornecimento de gás e desligue o regulador.

16 Cozinhar no teu forno

- a. Ligue o queimador na potência máxima para pré-aquecer o forno e as pedras para pizzas até atingirem a temperatura desejada
- b. Apenas cozinhe pizzas e outros pratos secos, à base de pão, diretamente nas pedras para pizzas. 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 nas pedras para pizzas. Deixa-o queimar e retira-o quando o forno tiver arrefecido. Consulte o procedimento de limpeza das pedras para pizzas na secção de manutenção deste manual para obter sugestões adicionais.

i Recomendamos vivamente a utilização de um termómetro digital de infravermelhos Ooni para medir com precisão a temperatura das pedras para pizza. As pedras para pizzas aquecem mais lentamente do que o ar no interior do forno. (Para fazer uma boa pizza, precisa de um equilíbrio de ambos). É por isso que é importante utilizar um Termómetro de Infravermelhos Digital da Ooni, bem como o Ooni Connect™ Digital Temperature Hub para garantir que as temperaturas das pedras para pizzas e do ar estão próximas.



Transfira a aplicação da Ooni para registar o forno e aceder a instruções de configuração interativas, tutoriais de confeção de pizzas, receitas e muito mais.

Colocar e retirar o visor de vidro

17 Retirar o visor

Para uma limpeza profunda ou para cozinhar artigos maiores no forno, siga estes passos para retirar o visor:

- ❗ Use luvas de proteção e certifique-se de que o forno está frio.
- a. Coloque o polegar esquerdo por cima do parafuso para apoiar a dobradiça.
- b. Utilize a chave Torx para desapertar o parafuso no sentido anti-horário, desbloqueando a dobradiça.
- c. Baixe suavemente a dobradiça com o polegar esquerdo, o que permitirá que o visor baixe.
- d. Utilize as duas mãos para levantar cuidadosamente o lado esquerdo do visor e puxe para a frente para libertar o visor do suporte direito.
- e. Para fechar a dobradiça, coloque o polegar esquerdo sob a dobradiça e empurre-a suavemente para cima até que fique plana contra o corpo do forno. Mantenha a dobradiça na posição e rode o parafuso no sentido horário para bloquear.
- f. Certifique-se de que a dobradiça está fixa no lugar.

18 Colocar o visor

- ❗ Use luvas de proteção e certifique-se de que o forno está frio.
- a. Abra a dobradiça com a chave Torx para desapertar o parafuso no sentido anti-horário.
- b. Com as duas mãos, introduza o lado direito do visor no suporte em U situado no canto superior direito da boca do forno.
- c. Coloque o lado esquerdo do visor na reentrância da dobradiça esquerda.
- d. Coloque o polegar esquerdo sob a dobradiça e empurre-a suavemente para cima até que fique plana contra o corpo do forno. Mantenha a dobradiça nesta posição.
- e. Utilize a chave Torx para apertar o parafuso no sentido horário, bloqueando a dobradiça.
- f. Certifique-se de que a dobradiça está fixa no lugar.

19 Instruções de manutenção e cuidados

⚠ ATENÇÃO

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.

20 Limpar o interior

- Após cada utilização, desliga o forno e deixe-o arrefecer completamente antes de limpar as superfícies interiores e ao longo dos tubos do queimador com toalhetes de papel secas.
- Se o visor de vidro estiver sujo, pode limpá-lo cuidadosamente com um pano húmido ou um toalhete de papel seco. Para as manchas mais difíceis, retire o visor de acordo com as instruções incluídas (passo 17).

21 Limpar o exterior

- A parte externa do forno pode ser limpa com água morna e sabão e imediatamente seca. Evite produtos de limpeza abrasivos ou com químicos agressivos.
- Para um armazenamento a longo prazo e para manter o aspeto do seu forno, utilize a Capa Ooni Koda 2 Pro, que pode ser encomendada a ooni.com. Recomendamos que o forno seja armazenado em espaços interiores durante longos períodos sem utilização.

22 Limpar as pedras para pizza

- !** **Nunca** utilize produtos de limpeza químicos ou sabões nas pedras para pizzas. **Nunca** exponha as pedras para pizzas à água. Não é necessário lavar as pedras para pizzas; é perfeitamente normal que o seu aspeto se altere com o tempo.

 - Ligue o forno na potência máxima durante 45 minutos sem cozinhar no mesmo. As pedras para pizzas autolimpam-se a altas temperaturas e qualquer resíduo de comida ou detritos transformam-se em cinzas.
 - Deixe que o forno arrefeça completamente e, em seguida, retire as cinzas com uma Escova para Forno de Piza Ooni.

- i** Nota: as pedras para pizzas do forno são simétricas e têm duas faces, pelo que pode virá-las entre utilizações (uma vez frias) e queimar qualquer resíduo persistente que fique por baixo das pedras da próxima vez que cozinhar.

23 Substituir a bateria de ignição

- Se tiver de substituir a bateria de ignição, consulte a secção 2.1 e siga as mesmas instruções para retirar a bateria antiga e instalar a nova.
- Descarte a pilha antiga de forma segura.

Resolução de problemas



Efetue a leitura para transferir a aplicação da Ooni para obter sugestões sobre pizzas, receitas e resolução de problemas.

Também pode contactar o serviço de 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 VREUNA DIN 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.

Oprțiți alimentarea cu gaz la butelia de gaz după utilizare.

Aveți grijă când atășați 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 pietrele de pizza în timp ce cuptorul este pornit.

Când montați cuptorul, asigurați-vă că gura cuptorului este orientată astfel încât să fie ferită de vânt. Așezați cuptorul la cel puțin 1 m distanță de orice structură sau material combustibil. Nu utilizați pe vreme furtunoasă 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 conform EN16436 și să aibă o lungime maximă de 1,5 m.

Dacă în orice moment simțiți miros de gaz, închideți butelia de gaz sau supapa de reglare, rotiți selectorul 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 pietrelor de pizza.

Nu turnați niciodată apă pe pietrele de pizza fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca crăparea acestora.

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, oprțiți 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 acesta poate avea margini ascuțite.

Noțiuni de bază

1 Ce este în cutie:

- a** Cuptor Ooni Koda 2 Pro
- b** Piatră de pizza x2
- c** Regulator și furtun
- d** Baterie AA pentru aprindere
- e** Suport pentru chibrituri (atașat la partea inferioară a cuptorului)
- f** Cheie torx
- +** Instrucțiuni de asamblare Koda 2 Pro
- g** Hub digital de temperatură Ooni Connect™
- h** Suport de montare
- i** Piuliță moletată (atașată la hub-ul digital de temperatură)
- j** Șuruburi suport de montare
- k** Cablu pentru temperatura ambientă
- l** Sondă alimentară
- m** Baterii AA x2
- +** Instrucțiuni de asamblare a hub-ului digital de temperatură Ooni Connect

*regulatorul este furnizat numai cu produsele de 37 mBar din Marea Britanie și de 50 mBar din Europa

NU ridicăți cuptorul cu pietrele pentru pizza înăuntru.

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. Pentru susținerea cuptorului, este ideală masa modulară mare Ooni sau o altă suprafață robustă din metal sau lemn. Nu așezați cuptorul pe mese de plastic sau sticlă. Asigurați-vă întotdeauna că masa poate rezista la greutatea cuptorului.
 - ii. Suprafața trebuie să permită ca gura cuptorului să fie orientată astfel încât să fie ferită de vânt și trebuie să se afle la 1 m distanță de orice structură sau material combustibil.
 - iii. Vă recomandăm să poziționați cuptorul astfel încât pietrele 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 aprindere

- i** Compartimentul bateriei de aprindere este situat în interiorul piciorului din dreapta față (cum stați cu fața la cuptor).
 - a. Deschideți trăgând în jos clapeta și scoatând capacul, apoi instalați bateria AA furnizată, acordând atenție direcțiilor +/-.
 - b. Montați la loc capacul și asigurați-vă că se fixează
- i** Dacă păstrați cuptorul mai mult de o lună, scoateți bateria.

2.2 Introducerea pietrelor pentru pizza

- i** Pietrele de pizza sunt grele; Aveți grijă să nu vă ciupiți degetele.
 - a. Folosind ambele mâini, ridicați cu grijă prima piatră de pizza și poziționați-o astfel încât colțul rotunjit să fie îndreptat către colțul din spate al cuptorului. Glisați piatra de pizza în poziție, având grijă să nu zgâriați marginea cuptorului pentru pizza.
 - b. Folosind ambele mâini, ridicați a doua piatră de pizza și repetați procesul pe cealaltă parte.
 - c. Pentru a scoate una din pietrele 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 o scoate afară cu cealaltă mână. Nu încercați **niciodată** să scoateți piatra de pizza în timp ce este fierbinte.

Hub digital de temperatură Ooni Connect™

⚠️ AVERTISMENT

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

Sondele alimentare și alte părți accesibile pot fi fierbinți și ascuțite. Țineți copiii mici departe.

Utilizați Ooni Connect™ Digital Temperature Hub numai conform instrucțiunilor din acest manual.

Pentru a evita deteriorarea, montați doar hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ și direcționați cablurile către locațiile indicate în acest manual.

Sondele alimentare sunt potrivite pentru utilizare la temperaturi de până la 480 °F (250 °C). Nu utilizați la temperaturi mai mari decât acestea sau pe flacără deschisă.

Nu modificați hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™.

⚠️ PRUDENȚĂ

Înainte de prima utilizare, spălați și uscați sondele alimentare.

Sondele pentru alimente nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Nu utilizați substanțe chimice sau detergenți abrazivi pentru a curăța sondele alimentare.

Risc de explozie dacă bateria este înlocuită cu un tip incorect.

Hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ funcționează cu sondele alimentare Ooni; alte accesorii este posibil să nu funcționeze, pot fi inexacte sau pot provoca daune.

Hub digital de temperatură Ooni Connect™

Utilizați hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ pentru măsurători precise și imediate ale temperaturii în grade Celsius (°C) sau Fahrenheit (°F). Conectați sondele alimentare pentru a obține friptura lentă perfectă sau steak fript la grătar și conectați-vă la aplicația Ooni pentru a monitoriza toate acestea fără a fi nevoie să atingeți cuptorul.

3 Instalați bateriile

- Scoateți șuruburile folosind o șurubelniță și scoateți trapa.
- Introduceți 2 baterii AA.
- Puneți la loc capacul și fixați șuruburile.

i Dacă păstrați cuptorul mai mult de o lună, scoateți bateriile.

Configurare și asamblare

4 Atașarea hub-ului digital de temperatură Ooni Connect™

- Folosind 2x șuruburi de prindere, atașați suportul de prindere pe partea inferioară a cuptorului.
- Atașați hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ la suport folosind piulița moletată (vine atașată la hub).

4.1 Atașarea cablului de temperatură ambientală

- Conectați cablul de temperatură ambientală la intrarea din partea inferioară a cuptorului.
- Conectați capătul opus la intrarea corespunzătoare din spatele hub-ului digital de temperatură Ooni Connect™.
- Închideți toate celelalte porturi de pe hub-ul digital de temperatură.

4.2 Fixarea cablului de temperatură ambientală

- Fixați cablul pe partea inferioară a cuptorului.

5 Butoane și intrări:

- | | |
|---|---|
| a Buton de pornire (apăsare lungă)
Selector °C / °F (apăsare scurtă) | d Intrare sondă alimentară 1 |
| b Ciclu de temperatură
(apăsare scurtă)
Activare Bluetooth (apăsare lungă) | e Intrare sondă alimentară
2 (opțional) |
| c Buton iluminare fundal
Mod Eco (apăsare lungă)
Iluminare fundal (apăsare scurtă) | f Intrarea temperaturii ambiante A |
| | g Buton de resetare din fabrică |

Ecran

- | | |
|--|--|
| h Afișaj principal al temperaturii | n Afișaj sondă alimentară 1 |
| i Inel de temperatură | o Indicator sondă alimentară 2 (opțional) |
| j Indicator °C | p Afișaj sondă alimentară 2 (opțional) |
| k Indicator °F | q Indicator de stare Bluetooth |
| l Indicator de temperatură ambientală | r Indicator de baterie descărcată |
| m Indicator sondă alimentară 1 | s Indicator mod Eco |

Utilizarea hub-ului digital de temperatură Ooni Connect™.**6 Descărcați aplicația Ooni****Scanați pentru a descărca aplicația Ooni**

Configurarea hub-ului digital de temperatură Ooni Connect™ este simplă, iar aplicația Ooni vă va ghida la fiecare pas. Dacă aveți deja aplicația Ooni, asigurați-vă că actualizați la cea mai recentă versiune.

6.1 Pornirea / oprirea dispozitivului

- Porniți dispozitivul cu o apăsare scurtă a butonului de pornire.
 - Opriți dispozitivul apăsând lung pe butonul de pornire.
- i** Opriți dispozitivul atunci când nu îl utilizați pentru a economisi bateria. Dispozitivul se va opri automat după 45 de minute.

6.2 Setarea ID-ului cuptorului

După prima pornire, va trebui să setați ID-ul cuptorului pentru hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™.

- Utilizați butonul Ciclu de temperatură (sus) și butonul Iluminare de fundal (jos) pentru a parcurge numerele ID ale cuptorului până când ajungeți la cel corect.
ID-ul cuptorului pentru Ooni Koda 2 Pro este 003.
- Confirmați acest ID al cuptorului apăsând butonul de pornire.

6.3 Schimbarea ID-ului cuptorului

Apăsați și mențineți apăsată împreună butonul ciclului de temperatură și butonul de iluminare fundal timp de 3 secunde pentru a selecta din nou ID-ul cuptorului. Pur și simplu actualizați ID-ul cuptorului și confirmați selecția.

6.4 Activarea asocierii Bluetooth

- Asigurați-vă că Bluetooth este activat pe dispozitiv. Deschideți aplicația Ooni și navigați la fila Ooni Connect.
 - Apăsați butonul Ciclu de temperatură de pe hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ timp de 3 secunde până când indicatorul de stare Bluetooth începe să clipească. Urmați instrucțiunile din aplicația Ooni pentru a vă conecta dispozitivul.
 - O conexiune reușită va face ca indicatorul de stare Bluetooth să nu mai clipească și să rămână aprins.
- i** Dacă indicatorul de stare Bluetooth începe să clipească rapid, înseamnă că există o problemă cu conexiunea. Încercați să reporniți procesul de asociere dacă problema persistă.
 - i** Dacă nu se face o conexiune, Bluetooth se va opri după o perioadă scurtă de timp.

6.5 Citirea sondei alimentare

- Verificați dacă sonda alimentară este conectată la intrarea corectă, apoi temperatura va apărea pe afișaj.
 - Când utilizați sonda alimentară, scoateți capacul și apoi asigurați-vă că este introdusă în partea cea mai groasă a cărnii; evitați oasele sau grăsimea.
- i** Sonde alimentare suplimentare sunt disponibile la ooni.com (în funcție de regiune).

⚠ AVERTISMENT

Înainte și după utilizare, curățați sonda alimentară cu apă fierbinte și detergent, având grijă să nu scufundați cablul în apă; uscați sonda imediat.

Aveți grijă când manipulați sonda alimentară, deoarece este ascuțită.

Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură dacă manipulați sonda alimentară când este fierbinte.

Nu utilizați sonda alimentară la temperaturi care depășesc 450 °C (842 °F).

Vârful sondei alimentare care intră în carne nu trebuie expus la temperaturi peste 250 °C (480 °F).

6.6 Modificarea unității de măsură

- Utilizați o singură apăsare scurtă a butonului de pornire pentru a comuta între Celsius (°C) și Fahrenheit (°F).

6.7 Mod Eco

Utilizați o apăsare lungă a butonului de iluminare de fundal pentru a trece de la luminozitatea maximă la modul Eco. Când este în modul Eco, o apăsare scurtă a oricărui buton va ilumina complet afișajul pentru o perioadă scurtă de timp.

6.8 Avertisment baterie descărcată

Când bateriile se epuizează, se va aprinde avertizarea bateriei descărcate indicând că ar trebui să schimbați bateriile la următoarea ocazie disponibilă.

⚠️ AVERTISMENT

Asigurați-vă întotdeauna că cuptorul și hubul de temperatură sunt complet reci înainte de a înlocui bateriile.

6.9 Temperatură înaltă (Hi) sau joasă (Lo)

Hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ este proiectat pentru a citi temperaturi de gătit între -30 °C (-22 °F) și 550 °C (999 °F) și temperaturi ale sondei alimentare între 0 °C (32 °F) și 100 °C (212 °F).

- i** Dacă temperaturile sunt în afara acestui interval, afișajul relevant va afișa fie Hi, fie Lo.

Îngrijire și întreținere

Hub digital de temperatură Ooni Connect™: Ștergeți cu o cârpă umedă și uscați imediat.

Sondele alimentare: Înainte și după fiecare utilizare, curățați sonda alimentară cu apă fierbinte și detergent, având grijă să nu scufundați cablul în apă; uscați sondele imediat. Nu este sigur pentru mașina de spălat vase.

Depozitați hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™ în interior și, în cazul perioadelor lungi de nefolosire, scoateți bateria pentru a prelungi durata de viață a bateriei și pentru a preveni deteriorarea.

Nu scufundați niciodată hub-ul digital de temperatură Ooni Connect™, sonda pentru alimente sau cablul în apă.

7 Instalarea furtunului de gaz (dacă este inclus)

- i** 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 celor din 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 conform EN16129, iar furtunurile conform 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. Înainte de a începe, asigurați-vă că colierul de strângere slăbit este mutat mai departe pe furtun, în partea opusă capătului.
- Încălziți capătul furtunului într-o cană de apă fierbinte timp de câteva secunde pentru a-l înmuia. Împingeți furtunul pe racord, asigurându-vă că este complet așezat peste piesele de etanșare. Consultați imaginile pentru referință.
 - Glisați colierul de prindere slăbit înapoi peste ansamblul furtun-racord.
 - Strângeți colierul de prindere cu o șurubelniță adecvată.

8 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 amplasate la cel puțin 635 mm distanță.

Conectați numai tipurile de gaz care sunt listate pe plăcuța cu date tehnice.

8.1 Conectarea buteliei de gaz

BUTELIE DE GAZ DE TERASĂ

- ❗ Acest tip de butelie de gaz folosește un regulator push fit cu supapă integrată.
- Inspectați conexiunile supapei, portul și ansamblul regulatorului. Îndepărtați orice resturi și inspectați furtunul pentru deteriorare.
 - Asigurați-vă că selectorul de control al cuptorului este în poziția OPRIT.
 - Înterupătorul supapei de reglare ar trebui să fie, de asemenea, în poziție verticală (OPRIT).
 - Conectați ansamblul regulatorului la cilindru împingându-l pe portul cilindrilor până când se fixează în poziție.
 - 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).
- Inspectați conexiunile supapei, portul și ansamblul regulatorului. Îndepărtați orice resturi și inspectați furtunul pentru deteriorare.
 - Asigurați-vă că selectorul de control al cuptorului este în poziția OPRIT.
 - Asigurați-vă că supapa buteliei de gaz este complet oprită, apoi înșurubați regulatorul pe racordul supapei buteliei de gaz până când este strâns.

9 Testarea scurgerilor

⚠️ AVERTISMENT

Dacă în orice moment simțiți miros de gaz, închideți butelia de gaz sau supapa de reglare, rotiți selectoarele de control ale cuptorului în poziția OPRIT și stingeți orice flăcări deschise.

Nu verificați niciodată dacă există scurgeri cu o flăcără deschisă și nu încercați să aprindeți arzătoarele în timpul testării.

- 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.
- 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.
- Dacă este prezentă o scurgere, soluția va face bule. Dacă observați o scurgere în racordul furtunului, strângeți racordul și verificați din nou dacă există scurgeri. Dacă scurgerea persistă sau dacă furtunul prezintă o fisură prin care se scurge gaz, **nu** folosiți cuptorul. Contactați asistența Ooni.
- Dacă găsiți o scurgere, **nu** utilizați cuptorul; scoateți butelia de gaz. Dacă scurgerea este găsită în cuptor sau furtun, contactați asistența Ooni. Dacă scurgerea se găsește în supapa buteliei de gaz, contactați furnizorul de gaz.

10 Deconectarea buteliei de gaz

- Rotiți selectorul de control al arzătorului de gaz în poziția OPRIT.
- Rotiți întrerupătorul supapei de reglare în poziția verticală (OPRIT) pentru buteliile de **gaz de terasă**. Rotiți pentru a închide supapa pentru buteliile de **gaz POL**.
- Apăsăți butonul de deconectare a regulatorului de sub întrerupătorul supapei pentru a-l scoate dintr-o butelie de **gaz de terasă**.
- Deșurubați regulatorul în sensul acelor de ceasornic pentru butelia de **gaz POL**.
- Dacă este prezent, așezați capacul de praf pe orificiul de admisie expus al buteliei de gaz.

Aprinderea cuptorului

⚠️ AVERTISMENT

Stați într-o parte când aprindeți. Nu priviți niciodată direct în gura cuptorului sau la flăcără.

Dacă arzătorul nu se aprinde cum ar trebui, opriți gazul și așteptați 5 minute înainte de a încerca să-l aprindeți din nou. Acest pas trebuie efectuat pentru a permite gazului acumulat să se disipeze. Dacă arzătorul nu se aprinde, consultați ghidul de depanare de la sfârșitul manualului.

Utilizați numai folosind selectorul de control; nu atingeți niciodată suprafețele metalice exterioare sau pietrele de pizza sau sticla în timp ce cuptorul este pornit.

Purtați mănuși de protecție împotriva căldurii atunci când utilizați cuptorul și când manipulați aparate de gătit deosebit de fierbinți.

11 Aprindere

- a. Apăsăți și mențineți apăsat selectorul 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 apăsat timp de 5 secunde pentru a menține flacăra.
- b. Verificați dacă gazul s-a aprins.
 - i. Dacă da, treceți la pasul 13.
 - ii. Dacă arzătorul nu se aprinde, treceți 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 12.
- c. Dacă flăcările sunt aprinse corect, ar trebui să arate ca ilustrația.
- d. Dacă arzătorul se stinge accidental, consultați depanarea.

12 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 folosind suportul de chibrit furnizat. Suportul de chibrit furnizat este atașat la baza din fața piciorului din spate.

- a. Dacă ați încercat deja să aprindeți arzătorul folosind selectorul de control, mai întâi treceți în poziția OPRIT și așteptați 5 minute pentru gazul să se disipeze.
- b. Introduceți un chibrit în suportul de chibrit, aprindeți chibritul și atingeți-l de arzător prin gura cuptorului.
- c. Apăsăți selectorul de control care corespunde arzătorului și rotiți-l încet la maxim. Arzătorul ar trebui să se aprindă imediat.
- d. Continuați să apăsați selectorul de control timp de 5 secunde după aprindere, apoi eliberați-l.
- e. Dacă arzătorul nu se aprinde imediat sau chibritul se stinge, opriți selectorul de control, așteptați 5 minute, apoi încercați din nou.

13 Utilizarea arzătoarelor pe gaz

- a. Rotiți selectorul 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 flacăra **maximă**.
 - iii. Arzătorul cu gaz este reglat la flacăra **minimă**.

14 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, lăsați cuptorul să funcționeze la temperatura maximă timp de 30 de minute.
- b. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească complet, apoi ștergeți interiorul cu prosoape de hârtie uscate.

15 Oprirea cuptorului

- a. Pentru a opri după pregătire sau gătit, rotiți în sensul acelor de ceasornic până când se oprește și flacăra se stinge.
- b. Opriti alimentarea cu gaz și deconectați regulatorul.

16 Gătitul în cuptor

- a. Porniți arzătorul la putere maximă pentru a preîncălzi cuptorul și pietrele de pizza până când ajung la temperatura dorită
 - b. Gătiți pizza și alte feluri de mâncare uscate, pe bază de pâine, direct pe pietrele 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** întinde niciodată mâna în cuptor pentru a îndepărta resturile alimentare care au căzut pe pietrele de pizza. Lăsați resturile alimentare să se ardă, apoi scoateți-le după ce cuptorul s-a răcit. Consultați procedura de curățare a pietrelor de pizza din secțiunea de întreținere a acestui manual pentru sfaturi suplimentare.
 - i Vă recomandăm cu tărie să utilizați un termometru digital cu infraroșu Ooni pentru a măsura cu precizie temperatura pietrelor de pizza. Pietrele de pizza se vor 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 Ooni Connect™ pentru a vă asigura că temperatura pietrelor 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.

Adăugarea și scoaterea vizierei din sticlă

17 Scoaterea vizierei

Pentru curățarea profundă sau gătirea articolelor mai mari în cuptor, urmați acești pași pentru a scoate viziera:

- ❗ Purtați mănuși de protecție și asigurați-vă că cuptorul este rece.
 - a. Așezați degetul mare stâng deasupra șurubului pentru a susține balamaua.
 - b. Utilizați cheia Torx pentru a slăbi șurubul în sens invers acelor de ceasornic, deblocând balamaua.
 - c. Coborâți ușor balamaua folosind degetul mare stâng, ceea ce va permite vizierei să coboare.
 - d. Folosiți ambele mâini pentru a ridica cu grijă partea stângă a vizierei și trageți înainte pentru a elibera viziera din suportul din dreapta.
 - e. Pentru a închide balamaua, așezați degetul mare stâng sub balama și împingeți-o ușor în sus până când se așază plat pe corpul cuptorului. Țineți balamaua în poziție și rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca.
 - f. Asigurați-vă că balamaua este blocată în poziție.

18 Montarea vizierei

- ❗ Purtați mănuși de protecție și asigurați-vă că cuptorul este rece.
 - a. Deschideți balamaua folosind cheia Torx pentru a slăbi șurubul în sens invers acelor de ceasornic.
 - b. Folosind ambele mâini, ghidați partea dreaptă a vizierei în suportul în formă de U din partea dreaptă sus a gurii cuptorului.
 - c. Așezați partea stângă a vizierei în adâncitura de pe balamaua stângă.
 - d. Așezați degetul mare stâng sub balama și împingeți-o ușor în sus până când se așază plat pe corpul cuptorului. Țineți balamaua în această poziție.
 - e. Utilizați cheia Torx pentru a strânge șurubul în sensul acelor de ceasornic, blocând balamaua.
 - f. Asigurați-vă că balamaua este blocată în poziție.

19 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.

20 Curățarea interiorului

- După fiecare utilizare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească complet înainte de a șterge suprafețele interioare și de-a lungul tuburilor arzătorului cu prosoape de hârtie uscate.
- Dacă viziera de sticlă este murdară, o puteți curăța cu atenție folosind o cârpă umedă sau un prosop de hârtie uscat. Pentru petele încăpățănate, scoateți viziera conform instrucțiunilor incluse (pas 17).

21 Curățarea exteriorului

- Carcasa exterioară a cuptorului poate fi ștersă cu apă caldă și detergent și uscată imediat. Evitați produsele de curățare abrazive sau cele cu substanțe chimice dure.
- Pentru depozitare pe termen lung și pentru a menține aspectul cuptorului dvs., utilizați husa Ooni Koda 2 Pro care poate fi comandată de la ooni.com. Vă recomandăm să păstrați cuptorul în interior pentru perioade lungi de timp fără utilizare.

22 Curățarea pietrelor de pizza

- ❗ **Nu** folosiți niciodată produse de curățare sau săpunuri chimice pe pietrele de pizza. **Nu** expuneți niciodată pietrele de pizza la apă. Nu este nevoie să spălați pietrele de pizza; este perfect normal ca aspectul lor să se schimbe în timp.

 - Porniți cuptorul la putere maximă timp de 45 de minute fără a găti în el. Pietrele de pizza se vor curăța singure la temperaturi ridicate, iar orice reziduuri alimentare sau resturi se vor transforma în cenușă.
 - Lăsați cuptorul să se răcească complet, apoi periați cenușa cu o perie pentru cuptorul de pizza Ooni.

 - i Notă: Pietrele de pizza de la cuptor sunt simetrice și cu două fețe, astfel încât să le puteți întoarce între utilizări (odată răcite) și să ardeți orice reziduu încăpățânat de dedesubt data viitoare când gătiți.

23 Înlocuirea bateriei de aprindere

- 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.
- 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

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 PRÁVNÚ ANI INÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA NÁHODNÉ ALEBO NÁSLEDNÉ ŠKODY SPÔSOBENÉ NA MAJETKU ALEBO OSOBÁM, KTORÉ VZNIKLI V DÔSLEDKU POUŽÍVANIA PECE OONI, KTORÁ NESPLŇA/NESPLŇALA NIEKTORÉ Z USTANOVENÍ TEJTO PRÍRUČKY.

SPOLOČNOSŤ OONI V ŽIADNOM PRÍPADE NEZODPOVEDÁ ZA ŽIADNE ŠPECIÁLNE, NEPRIAME, NÁSLEDNÉ ANI INÉ ŠKODY AKEJKOĽVEK POVAHY PRESAHUJÚCE PÔVODNÚ KÚPNU CENU VAŠEJ PECE OONI.

Niektoré štáty alebo krajiny nepovoľujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd, preto sa na vás takéto obmedzenia alebo vylúčenia nemusia vzťahovať.

Príručka obsahuje dôležité informácie nevyhnutné pre bezpečnú prevádzku vašej pece. Pred montážou, inštaláciou, používaním alebo servisom pece si prečítajte celú príručku. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, požiar, vážne zranenie alebo dokonca smrť.

Uchovajte si tento návod pre budúce použitie.

⚠ VAROVANIE

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny a uschovajte si ich pre budúce použitie.

Používajte iba vonku.

Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte mimo dosahu malých detí.

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 zdroj 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 kameňov na pizzu, keď je pec zapnutá.

Pri nastavovaní sa uistite, že ústie pece smeruje od vetra. Pec umiestnite aspoň 1 m od akejkolvek konštrukcie alebo horľavého materiálu. Nepoužívajte v búrlivom počasí alebo hustom snežení.

Pred pripojením plynovej fľaše otočte ovládací koliesko do polohy 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 podľa normy EN16436 s maximálnou dĺžkou 1,5 m.

Ak kedykoľvek zacítite plyn, zatvorte plynovú fľašu alebo regulačný ventil, otočte ovládací koliesko na peci do polohy VYPNUTÉ (OFF) a uhasťte otvorený oheň.

Pri práci alebo státi v blízkosti pece nenoste voľné oblečenie.

Nikdy neskladujte náhradné plynové fľaše pod pecou ani v jej blízkosti.

Nikdy nehľadajte úniky plynu s otvoreným plameňom ani sa nepokúšajte zapalovať horáky počas testovania.

Pri zapalovaní stojte nabok. Nikdy sa nepozerajte priamo do ústia rúry alebo do plameňa.

Na povrch kameňa na pizzu nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky ani mydlá.

Nikdy nelejte vodu na horúce kamene na pizzu, pretože by to mohlo spôsobiť ich prasknutie.

Pri používaní rúry a pri manipulácii s obzvlášť horúcim varným zariadením noste ochranné rukavice.

Nikdy sa nepokúšajte čistiť alebo 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. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k zraneniu alebo poškodeniu rúry alebo majetku.

Ak pec nefunguje štandardne, vypnite ju a kontaktujte podporu spoločnosti Ooni.

Plynovú hadicu vymeňte, ak je poškodená alebo ak to vyžadujú národné podmienky.

S uzavretými 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 Pro | g Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™ |
| b Kameň na pizzu 2x | h Montážna konzola |
| c Regulátor a hadica | i Palcová matica (pripevnená k digitálnej jednotke na reguláciu teploty) |
| d AA batéria na zapalovanie | j Skrutky montážnej konzoly |
| e Držiak zápalky (pripevnený na spodnej strane pece) | k Kábel na meranie okolitej teploty |
| f Kľúč Torx | l Potravinová sonda |
| + Pokyny na montáž Koda 2 Pro | m AA batérie 2x |
| | + Pokyny na montáž digitálnej jednotky na reguláciu teploty Ooni Connect |

* regulátor sa dodáva iba s produktmi s tlakom 37 mBar vo Veľkej Británii a produktmi s tlakom 50 mBar v Európe

NEZDVÍHAJTE pec s umiestnenými kameňmi na pizzu.

VŽDY držte rúru zo spodnej strany základne, **NIKDY** z vnútornej strany horného plášt'a.

Predĺžte si zadarmo záruku z 1 roka na 5 rokov* tým, že svoj produkt do 60 dní od nákupu zaregistrujete na stránke ooni.com/warranty.*

*Platia zmluvné podmienky

2 Nastavenie a montáž

- a. Vyberte si vhodnú polohu a povrch na montáž.
 - i. Veľký modulárny stôl Ooni alebo iný pevný kovový alebo drevený povrch je ideálny na umiestnenie pece. Rúru neklad'te 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 konštrukcie alebo horľavého materiálu.
 - iii. Odporúčame umiestniť pec tak, aby kamene na pizzu boli vo výške 1,1 m od zeme.
- b. Rúru opatrne vyberte z krabice a jemne ju položte na vhodný povrch.
- c. Rozložte nohy a uistite sa, že zadná noha zacvakne na miesto. Na zloženie zadnej nohy pri uskladnení stlačte tlačidlo na odomknutie.
- d. Umiestnite rúru na určené miesto.

2.1 Inštalácia batérie zapalovania

- i** Priestor pre batériu zapalovania 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. Nasad'te kryt a uistite sa, že zacvakne späť na miesto
- i** Ak rúru skladujete dlhšie ako mesiac, vyberte batériu.

2.2 Vkladanie kameňov na pizzu

- !** Kamene na pizzu sú ťažké. Dávajte si pozor, aby ste si neprivilreli prsty.
- a. Oboma rukami opatrne zdvihnite prvý kameň na pizzu a umiestnite ho tak, aby jeho zaoblený roh smeroval k zadnému rohu rúry. Vložte kameň na pizzu na správne miesto, pričom dávajte pozor, aby ste nepoškriabali platňu na pizzu.
- b. Oboma rukami zoberte druhý kameň na pizzu a postup opakujte na druhej strane.
- c. Na vybratie ktoréhokoľvek 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 kamene na pizzu, keď sú horúce.

Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™

! VAROVANIE

Pred použitím digitálnej jednotky na reguláciu teploty Ooni Connect™ si prečítajte pokyny a uschovajte si ich na budúce použitie.

Potravinové sondy a iné prístupné časti môžu byť horúce a ostré. Udržujte mimo dosahu malých detí.

Digitálnu jednotku na reguláciu teploty Ooni Connect™ používajte iba podľa pokynov v tejto príručke.

Aby ste predišli poškodeniu, namontujte digitálnu jednotku na reguláciu teploty Ooni Connect™ a ved'te kábel (káble) iba na miesta uvedené v tejto príručke.

Potravinové sondy sú vhodné na použitie pri teplotách do 250 °C. Nepoužívajte pri vyšších teplotách ani na otvorenom plameni.

Neupravujte digitálnu jednotku na reguláciu teploty Ooni Connect™.

! OPATRNOŠŤ

Pred prvým použitím potravinovej sondy ju ručne umyte a osušte.

Potravinové sondy nie sú vhodné do umývačky riadu.

Na čistenie potravinových sond nepoužívajte chemikálie ani abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo výbuchu pri výmene batérie za nesprávny typ.

Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™ je navrhnutá na použitie s potravinovými sondami od spoločnosti Ooni. Použitie iných príslušenstiev môže viesť k nepresným meraniam, nefunkčnosti alebo prípadne k poškodeniu zariadenia.

Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™

Použite digitálny teplotný rozbočovač Ooni Connect™ na presné a okamžité meranie teploty v stupňoch Celzia (°C) alebo Fahrenheita (°F). Pripojte potravinovú sondu, aby ste dosiahli dokonalé pomalé pečenie alebo opečený steak, a pripojte sa k aplikácii Ooni, aby ste mohli všetko sledovať bez nutnosti dotýkať sa pece.

3 Vložte batérie

- Odskrutkujte skrutky pomocou skrutkovača a vyberte poklop.
- Vložte 2 AA batérie.
- Vráťte kryt a zaistite skrutky.

i Ak rúru skladujete dlhšie ako mesiac, vyberte batérie.

Nastavenie a montáž

4 Pripevnenie digitálnej jednotky na reguláciu teploty Ooni Connect™

- Pomocou 2 upevňovacích skrutiek pripevnite montážnu konzolu na spodnú stranu pece.
- Pripevnite digitálny teplotný rozbočovač Ooni Connect™ k držiaku pomocou palcovej matice (dodáva sa pripevnená k rozbočovaču).

4.1 Pripojenie kábla okolitej teploty

- Zapojte kábel okolitej teploty do vstupu na spodnej strane rúry.
- Zapojte opačný koniec do príslušného vstupu na zadnej strane digitálneho teplotného rozbočovača Ooni Connect™.
- Zatvorte všetky ostatné porty na digitálnom teplotnom rozbočovači.

4.2 Zaistenie kábla na meranie okolitej teploty

- Pripnite kábel k spodnej strane rúry.

5 Tlačidlá a vstupy:

- | | |
|--|---|
| a Tlačidlo napájania (dlhé stlačenie)
Volič °C / °F (krátke stlačenie) | d Vstup potravinovej sondy 1 |
| b Teplotný cyklus (krátke stlačenie)
Aktivácia Bluetooth
(dlhé stlačenie) | e Vstup potravinovej sondy
2 (voliteľné) |
| c Tlačidlo podsvietenia
Ekologický režim (dlhé stlačenie)
Tlačidlo podsvietenia
(krátke stlačenie) | f Vstup teploty okolia A |
| | g Tlačidlo obnovenia
továrenských nastavení |

Obrazovka

- | | |
|---|---|
| h Displej hlavnej teploty | n Displej potravinovej sondy 1 |
| i Teplotný krúžok | o Indikátor potravinovej sondy 2 (voliteľné) |
| j Indikátor °C | p Displej potravinovej sondy 2 (voliteľné) |
| k Indikátor °F | q Indikátor stavu Bluetooth |
| l Indikátor teploty okolia | r Indikátor slabšej batérie |
| m Indikátor potravinovej sondy 1 | s Indikátor ekologického režimu |

Používanie digitálnej jednotky na reguláciu teploty Ooni Connect™

6 Stiahnite si aplikáciu Ooni



Naskenujte a stiahnite si aplikáciu Ooni

Nastavenie digitálnej jednotky na reguláciu teploty Ooni Connect™ je jednoduché a aplikácia Ooni vás prevedie každým krokom. Ak už máte aplikáciu Ooni, nezabudnite aktualizovať na najnovšiu verziu.

6.1 Zapnutie/vypnutie zariadenia

- Zapnite zariadenie krátkym stlačením tlačidla napájania.
 - Vypnite zariadenie dlhým stlačením tlačidla napájania.
- i** Keď zariadenie nepoužívate, vypnite ho, aby ste šetrili batériu. Zariadenie sa automaticky vypne po 45 minútach.

6.2 Nastavenie ID pece

Po prvom zapnutí je potrebné nastaviť ID pece pre digitálnu jednotku na reguláciu teploty Ooni Connect™.

- Pomocou tlačidiel teplotného cyklu (hore) a tlačidla podsvietenia (dole) môžete prepínať medzi identifikačnými číslami rúry, kým nedosiahnete správne číslo.

ID pece pre model Ooni Koda 2 Pro je 003.

- Potvrďte toto ID pece stlačením tlačidla napájania.

6.3 Zmena ID pece

Stlačte a podržte súčasne tlačidlo cyklu teploty a tlačidlo podsvietenia 3 sekundy, aby ste znova vybrali ID pece. Jednoducho aktualizujte ID rúry a potvrdte výber.

6.4 Aktivácia párovania Bluetooth

- Uistite sa, že je vo vašom zariadení povolené Bluetooth. Otvorte aplikáciu Ooni a prejdite na kartu Ooni Connect.
 - Stlačte tlačidlo cyklu teploty na digitálnej jednotke na reguláciu teploty Ooni Connect™ na 3 sekundy, kým nezačne blikať indikátor stavu rozhrania Bluetooth. Podľa pokynov v aplikácii Ooni pripojte svoje zariadenie.
 - Úspešné pripojenie spôsobí, že indikátor stavu Bluetooth prestane blikať a zostane svietiť.
- i** Ak indikátor stavu Bluetooth začne rýchlo blikať, znamená to, že sa vyskytol problém s pripojením. Ak problém pretrváva, skúste reštartovať proces párovania.
 - i** Ak sa pripojenie nevytvorí, Bluetooth sa po krátkom čase vypne.

6.5 Odčítanie údajov z potravinovej sondy

- Skontrolujte, či je potravinová sonda zapojená do správneho vstupu, a potom sa na displeji zobrazí teplota.
 - Pri použití potravinovej sondy odstráňte krytku a vložte sondu do najhrubšej časti mäsa, pričom sa vyhnite kostiam a tuku.
- i** Ďalšie potravinové sondy sú dostupné na stránke ooni.com (dostupnosť závisí od regiónu).

! VAROVANIE

Pred a po použití vyčistite potravinovú sondu horúcou mydlovou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste drôt neponorili do vody, a ihneď osušte.

Pri manipulácii s potravinovou sondou buďte opatrní, pretože je ostrá.

Pri manipulácii s horúcou potravinovou sondou vždy noste teplovzdorné rukavice.

Nepoužívajte potravinové sondy pri teplotách nad 450 °C.

Hrot potravinovej sondy, ktorý sa vkladá do mäsa, nesmie byť vystavený teplotám vyšším ako 250 °C.

6.6 Zmena mernej jednotky

- Krátkym stlačením tlačidla napájania môžete prepínať medzi stupňami Celzia (°C) a Fahrenheita (°F).

6.7 Eco režim

Dlhým stlačením tlačidla podsvietenia môžete prepínať medzi plným jasom a Eco režimom. V režime Eco krátkym stlačením ľubovoľného tlačidla sa displej na krátky čas úplne rozsvieti.

6.8 Upozornenie na slabú batériu

Keď sa batérie vybijú, rozsvieti sa upozornenie na slabú batériu, ktoré znamená, že by ste mali batérie vymeniť pri najbližšej príležitosti.

VAROVANIE

Pred výmenou batérií sa vždy uistite, že rúra a teplotný náboj sú úplne vychladnuté.

6.9 Vysoká (Hi) alebo nízka (Lo) teplota

Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™ je navrhnutá na meranie teplôt pri varení v rozsahu od -30 °C do 550 °C a teplôt potravinovej sondy v rozsahu od 0 °C do 100 °C.

- i** Ak sú teploty mimo tohto rozsahu, na príslušnom displeji sa zobrazí buď Hi alebo Lo.

Starostlivosť a údržba

Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™: Utrite vlhkou handričkou a ihneď osušte.

Potravinové sondy: Pred a po každom použití vyčistite horúcou mydlovou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste drôt neponorili do vody, a ihneď osušte. Nie je vhodné do umývačky riadu.

Digitálnu jednotku na reguláciu teploty Ooni Connect™ uskladnite v interiéri a pri dlhšom nepoužívaní vyberte batériu, aby ste predĺžili jej životnosť a zabránili poškodeniu.

Nikdy neponárajte digitálny teplotný rozbočovač Ooni Connect™, potravinovú sondu alebo kabeláž do vody.

7 Inštalácia plynovej hadice (ak je súčasťou dodávky)

- i** 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.

- !** **OPATRNOŠŤ.** Ide o veľmi tesné uloženie. Pred spustením sa uistite, že uvoľnená jubilejná spona je posunutá ďalej po hadici od konca.
- Koniec hadice na niekoľko sekúnd zahrejte v šálke vriacej vody, aby zmäkla. Zatlačte hadicu na výstupok a uistite sa, že je úplne nasadená na tesniace prvky. Pozrite si obrázky na porovnanie.
 - Nasuňte uvoľnenú jubilejnú sponu späť cez spoj hadice a ostňa.
 - Jubilejnú sponu utiahnite vhodným skrutkovačom.

8 Pripojenie k plynu

- !** Pred pripojením plynovej fľaše otočte ovládací koliesko do polohy 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.

Pripojte iba typy plynu, ktoré sú uvedené na typovom štítku.

8.1 Pripojenie plynovej fľaše

PLYNOVÁ FĽAŠA NA TERASU

- !** Tento typ plynovej fľaše používa zastrúvací regulátor s integrovaným ventilom.
- Skontrolujte ventilové prípojky, otvor a zostavu regulátora. Odstráňte všetky nečistoty a skontrolujte hadicu, či nie je poškodená.
 - Uistite sa, že ovládacie koliesko pece je v polohe VYPNUTÉ (OFF).
 - Spínač regulačného ventilu má byť tiež vo zvislej vypnutej polohe (OFF).
 - Pripojte zostavu regulátora k fľaši zatlačením na otvor fľaše, kým nezacvakne na miesto.
 - 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).
- Skontrolujte ventilové prípojky, otvor a zostavu regulátora. Odstráňte všetky nečistoty a skontrolujte hadicu, či nie je poškodená.
 - Uistite sa, že ovládač rúry je v polohe OFF.
 - Uistite sa, že je ventil plynovej fľaše úplne vypnutý, potom naskrutkujte regulátor na prípojku ventilu plynovej fľaše, kým nebude pevne utiahnutý.

9 Testovanie tesnosti

⚠ VAROVANIE

Ak kedykoľvek zacítite plyn, zatvorte plynovú fľašu alebo regulačný ventil, otočte ovládacie kolieska na peci do polohy VYPNUTÉ (OFF) a uhasťte otvorený oheň.

Nikdy nehľadajte úniky plynu s otvoreným plameňom ani sa nepokúšajte zapalovať horáky počas testovania.

- Pri každom opätovnom pripojení prípojky alebo výmene plynovej fľaše skontrolujte úniky plynu pomocou detekčného spreja na úniky alebo roztoku saponátu a vody.
- Pomocou štetca alebo rozprašovača naneste roztok na prípojky a regulátor. Skontrolujte plynovú hadicu a naneste roztok na všetky praskliny, ktoré nájdete.
- Ak dôjde k úniku, roztok bude vytvárať bubliny. Ak spozorujete netesnosť v hadicovej armatúre, utiahnite armatúru a znova skontrolujte tesnosť. Ak únik pretrváva alebo presakuje trhlinka v hadici, **pec** nepoužívajte. Na pomoc kontaktujte podporu spoločnosti Ooni.
- Ak zistíte únik, **pec** nepoužívajte a vyberte plynovú fľašu. Ak zistíte únik v peci alebo hadici, kontaktujte podporu spoločnosti Ooni. Ak sa zistí netesnosť vo ventile plynovej fľaše, kontaktujte svojho dodávateľa plynu.

10 Odpojenie plynovej fľaše

- Otočte ovládacie koliesko plynového horáka do polohy VYPNUTÉ (OFF).
- Otočte spínač regulačného ventilu do zvislej polohy (VYPNUTÉ (OFF) pre plynovú **fľašu na terasu**. Otočením zatvorte ventil pre **plynové** fľaše POL.
- Stlačením tlačidla uvoľnenia regulátora pod spínačom ventilu ho uvoľníte z **plynovej fľaše** na terasu.
- Odskrutkujte regulátor v smere hodinových ručičiek pre **plynovú** fľašu POL.
- Ak je k dispozícii, nasad'zte protiprachový kryt na odkrytý vstup plynovej fľaše.

Zapálenie pece

⚠ VAROVANIE

Pri zapalovaní stojte nabok. Nikdy sa nepozerajte priamo do ústia rúry alebo do plameňa.

Ak sa horák nezapáli podľa očakávania, vypnite plyn a počkajte 5 minút pred opätovným pokusom o zapálenie. Tým sa zabezpečí rozptýlenie plynu. Ak sa horák nezapáli, pozrite si pokyny na riešenie problémov na konci príručky.

Ovládajte iba pomocou ovládacieho kolieska. Nikdy sa nedotýkajte vonkajších kovových povrchov, kameňov na pizzu ani skla, keď je pec zapnutá.

Pri používaní rúry a pri manipulácii s obzvlášť horúcim varným zariadením noste ochranné rukavice.

11 Zapaľovanie

- a. Zatlačte a podržte ovládacie koliesko a pomaly ho otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste vytvorili iskru a zapálili plyn. Po zapálení ešte podržte 5 sekúnd, aby ste udržali plameň.
- b. Skontrolujte, či sa plyn vznietil.
 - i. Ak áno, prejdite na krok 13.
 - ii. Ak sa horák nezapáli, prepnite do polohy VYPNUTÉ (OFF), počkajte 5 minút a potom to skúste znova.
 - iii. Ak sa horák po druhom pokuse nezapáli, prepnite do polohy VYPNUTÉ (OFF), počkajte 5 minút a potom postupujte podľa kroku 12.
- c. Ak sú plamene zapálené správne, mali by vyzerat' ako na obrázku.
- d. Ak horák náhodne zhasne, pozrite si pokyny na riešenie problémov.

12 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 pomocou dodaného držiaka zápalky. Dodávaný držiak zápalky je pripevnený k základni pred zadnou nohou.

- a. Ak ste sa už pokúsili zapáliť horák pomocou ovládacieho kolieska, najskôr prepnite 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, ktoré zodpovedá horáku, a pomaly ho otočte na maximálnu hodnotu. Horák by sa mal okamžite vznietiť.
- d. Po vznietení naďalej držte stlačené 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.

13 Používanie plynových horákov

- 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.

14 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.

15 Vypnutie rúry

- a. Ak chcete po úprave alebo pečení vypnúť, otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví a plameň nezhasne.
- b. Vypnite prívod plynu a odpojte regulátor.

16 Varenie v rúre

- a. Zapnite horák na plný výkon, aby ste predhriali rúru a kamene na pizzu, kým nedosiahnu požadovanú teplotu
- b. Pizzu a iné suché jedlá na báze chleba varte iba priamo na kameňoch 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 kamene pizze. Nechajte ich dohorieť a po vychladnutí pece ich vyberte. Ďalšie tipy nájdete v postupe na čistenie kameňov na pizzu v časti údržby tejto príručky.

i Dôrazne odporúčame používať digitálny infračervený teplomer Ooni na presné meranie teploty kameňov na pizzu. Kamene na pizzu sa budú zohrievať pomalšie ako vzduch vnútri pece. (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 Ooni Connect™, aby ste zabezpečili, že teploty kameňov 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.

Pridanie a odstránenie skleneného priezoru

17 Odstránenie priezoru

Pri hĺbkovom čistení alebo pečení väčších kusov v peci odstráňte priezor podľa týchto krokov:

- ❗ Noste ochranné rukavice a uistite sa, že je vaša rúra chladná.
- a. Umiestnite ľavý palec nad skrutku, aby ste podopreli záves.
- b. Pomocou kľúča Torx uvoľnite skrutku proti smeru hodinových ručičiek a odomknite záves.
- c. jemne spustíte pánt ľavým palcom, čo umožní spustenie priezoru.
- d. Použite obe ruky na opatrné zdvihnutie ľavej strany priezoru a potiahnite dopredu, aby ste priezor uvoľnili z pravého držiaka.
- e. Ak chcete záves zatvoriť, vložte ľavý palec pod záves a jemne ho zatlačte nahor, kým nebude priliehať k telu rúry. Držte pánt na mieste a otočením skrutky v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- f. Uistite sa, že je záves zaistený na svojom mieste.

18 Pridanie priezoru

- ❗ Noste ochranné rukavice a uistite sa, že je vaša rúra chladná.
- a. Otvorte pánt pomocou kľúča Torx uvoľnením skrutky proti smeru hodinových ručičiek.
- b. Oboma rukami zaved'te pravú stranu priezoru do držiaka v tvare písmena U v pravom hornom rohu ústia pece.
- c. Umiestnite ľavú stranu priezoru do výklenku na ľavom pánte.
- d. Položte ľavý palec pod pánt a jemne ho zatlačte smerom nahor, kým nebude ležať rovno na tele pece. Držte záves v tejto polohe.
- e. Pomocou kľúča Torx utiahnite skrutku v smere hodinových ručičiek a zaistite záves.
- f. Uistite sa, že je záves zaistený na svojom mieste.

19 Pokyny na starostlivosť a údržbu

⚠ VAROVANIE

Nikdy sa nepokúšajte čistiť alebo 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.

20 Čistenie vnútra

- Po každom použití rúru vypnite a nechajte ju úplne vychladnúť a potom utrite vnútorné povrchy a pozdĺž rúrok horáka suchými papierovými utierkami.
- Ak je sklenený priezor znečistený, môžete ho opatrne vyčistiť vlhkou handričkou alebo suchou papierovou utierkou. V prípade odolných škvŕn odstráňte priezor podľa priložených pokynov (krok 17).

21 Čistenie exteriéru

- Vonkajší povrch pece je možné utrieť teplou mydlovou vodou a ihneď vysušiť. Vyhnite sa abrazívnym čistiacim prostriedkom alebo čistiacim prostriedkom s agresívnymi chemikáliami.
- Na dlhodobejšie skladovanie a zachovanie vzhľadu pece použite kryt Ooni Koda 2 Pro, ktorý si môžete objednať na stránke ooni.com. Počas dlhšieho nepoužívania odporúčam skladovať pec vnútri.

22 Čistenie kameňov na pizzu

- ❗ Na povrch kameňa na pizzu **nikdy** nepoužívajte chemické čistiace prostriedky ani mydlá. **Nikdy** nevystavujte kamene na pizzu vode. Kamene na pizzu nie je potrebné umývať. Je úplne normálne, že sa ich vzhľad časom mení.
- Zapnite pec na plný výkon na 45 minút bez pečenia. Kamene na pizzu sa pri vysokých teplotách samy vyčistia a všetky zvyšky potravín alebo nečistoty sa zmenia na popol.
 - Nechajte pec úplne vychladnúť a potom popol odstráňte kefou na pec na pizzu Ooni.
- ❗ Poznámka: Kamene na pizzu v rúre sú symetrické a obojstranné, takže ich môžete medzi jednotlivými použitiami (po vychladnutí) prevrátiť a pri ďalšom varení spáliť všetky odolné zvyšky zospodu.

23 Výmena batérie zapalovania

- Ak potrebujete vymeniť batériu zapalovania, odkazujte sa na časť 2.1 a podľa rovnakých pokynov vyberte starú a nainštalujte novú.
- 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 spoločnosti Ooni na adrese 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 montažo, namestitvijo, uporabo ali servisiranjem pečice preberite ta priročnik v celoti. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči materialno škodo, požar, hude telesne poškodbe ali celo smrt.

Prosimo, shranite ta priročnik za nadaljnjo uporabo.

⚠ 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 izklopite dovod plina na plinski jeklenki.

Bodite previdni pri pritrdjevanju 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 kamnov za pico.

Pri namestitvi se prepričajte, da je odprtina 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.

Uhajanja nikoli ne preverjajte pri odprtem ognju in med preskušanjem ne poskušajte vžgati gorilnika.

Pri vžiganju stojte ob strani. Nikoli ne gledajte neposredno v ustja pečice ali v plamen.

Na površini kamnov za pico nikoli ne uporabljajte kemičnih čistil ali mil.

Na vroče kamne za pico nikoli ne nalijte vode, sicer lahko razpokajo.

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 Pro Ooni | g Digitalno temperaturno vozlišče Ooni Connect™ |
| b Kamen za pico, 2x | h Pritrdilni nosilec |
| c Regulator in cev | i Palčna matica (pritrjena na digitalno temperaturno središče) |
| d AA baterija za vžig | j Vijaki za pritrdilni nosilec |
| e Držalo za vžigalice (pritrjeno na spodnjo stran pečice) | k Kabel za temperaturo okolja |
| f Ključ Torx | l Sonda za hrano |
| + Navodila za sestavljanje pečice Koda 2 Pro | m Baterije AA, 2x |
| | + Navodila za sestavljanje digitalne enote za temperaturo Ooni Connect |

* Regulator je dobavljen samo z izdelki z vrednostjo 37 mBar (ZK) in 50 mBar (Evropa).

NE dvignite pečice, ko sta v njej kamna 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 nastavitev.
 - i. Velika modularna 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 sta kamna 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. Če želite strniti zadnjo nogo za shranjevanje, pritisnite gumb za odklepanje.
- d. Pečico postavite na predvideno mesto.

2.1 Namestitev baterije za vžig

- i** Prostor za vžigalno baterijo se nahaja znotraj sprednje desne noge (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.
- i** Če pečico shranjujete več kot mesec dni, odstranite baterijo.

2.2 Vstavljanje kamnov za pico

- !** Kamni za pico so težki; pazite, da ne stisnete prstov.
- a. Z obema rokama previdno dvignite prvi kamen za pico in ga namestite tako, da je zaobljeni kot obrnjen proti zadnjemu kotu pečice. Potisnite kamen za pico na svoje mesto in pazite, da ne opraskate police za pico.
- b. Z obema rokama vzemite drugi kamen za pico in ponovite postopek na drugi strani.
- c. Če želite katerega od kamnov 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 kamnov za pico, ko so vroči.

Digitalno temperaturno vozlišče Ooni Connect™

▲ OPOZORILO

Pred uporabo digitalnega temperaturnega vozlišča Ooni Connect™ preberite navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.

Sonde za hrano in drugi dostopni deli so lahko vroči in ostri. Majhne otroke držite stran.

Digitalno temperaturno vozlišče Ooni Connect™ uporabljajte samo v skladu s tem priročnikom.

Za preprečevanje poškodb namestite digitalno enoto za temperaturo Ooni Connect™ in kable speljite le na mesta, ki so navedena v tem priročniku.

Termometri za hrano so primerni za uporabo pri temperaturah do 250 °C (480 °F). Ne uporabljajte jih pri višjih temperaturah ali odprtem ognju.

Ne spreminjajte digitalnega temperaturnega vozlišča Ooni Connect™.

▲ SVARILO

Pred prvo uporabo ročno operite in posušite sonde za hrano.

Sonde za hrano niso primerne za pomivalni stroj.

Za čiščenje sond za hrano ne uporabljajte kemikalij ali abrazivnih detergentov.

Nevarnost eksplozije, če baterijo zamenjate z napačnim tipom.

Digitalna enota za temperaturo Ooni Connect™ deluje s termometri za hrano Ooni; druga dodatna oprema morda ni točna, ne deluje ali lahko povzroči poškodbe.

Digitalno temperaturno vozlišče Ooni Connect™

Uporabite digitalno temperaturno središče Ooni Connect™ za natančne in takojšnje meritve temperature v stopinjah Celzija (°C) ali Fahrenheita (°F). Povežite enega ali več termometrov za hrano za popolno počasno pečeno pečenko ali popečen zrezek in vzpostavite povezavo z aplikacijo Ooni, da ves postopek spremljate, ne da bi se sploh dotaknili pečice.

3 Namestite baterije

- Odstranite vijake z izvijačem in odstranite loputo.
 - Vstavite 2 bateriji AA.
 - Znova namestite loputo in pritrдите vijake.
- i** Če pečico shranjujete več kot mesec dni, odstranite baterije.

Nastavitev in sestavljanje

4 Pritrditev digitalne enote za temperaturo Ooni Connect™

- Z 2 vijakoma za nosilec pritrđite namestitveni nosilec na spodnjo stran pečice.
- Digitalno enoto za temperaturo Ooni Connect™ pritrđite na nosilec, pri čemer uporabite krilato matico (pritrđena je na enoto).

4.1 Pritrditev kabla za sobno temperaturo

- Kabel za temperaturo okolja priključite v vhod na spodnji strani pečice.
- Priključite nasprotni konec v ustrezen vhod na hrbtni strani digitalnega temperaturnega vozlišča Ooni Connect™.
- Vse druge odprtine na digitalni enoti za temperaturo zaprite.

4.2 Pritrditev kabla za sobno temperaturo

- Kabel pripnite na spodnjo stran pečice.

5 Gumbi in vhodi:

- | | |
|---|--|
| a Gumb za vklop (dolgi pritisk)
Izbirnik °C / °F (krati pritisk) | d Vhod 1 za termometer za hrano |
| b Temperaturni cikl (krati pritisk)
Aktiviranje Bluetooth (dolgi pritisk) | e Vhod 2 za termometer za hrano (neobvezno) |
| c Gumb za osvetlitev ozadja
Ekološki način (dolgi pritisk)
Osvetlitev ozadja (krati pritisk) | f Vhod A za kabel za temperaturo okolja |
| | g Gumb za ponastavitev na tovarniške nastavitve |

Zaslon

- | | |
|--|--|
| h Prikaz glavne temperature | n Prikaz termometra za hrano 1 |
| i Temperaturni obroč | o Indikator termometra za hrano 2 (neobvezno) |
| j Indikator °C | p Prikaz termometra za hrano 2 (neobvezno) |
| k Indikator °F | q Indikator stanja Bluetooth |
| l Indikator temperature okolja | r Indikator nizke napolnjenosti baterije |
| m Indikator termometra za hrano 1 | s Indikator ekološkega načina |

Uporaba digitalne enote za temperaturo Ooni Connect™

6 Prenesite aplikacijo Ooni



Optično preberite za prenos aplikacije Ooni

Postopek za nastavitev digitalne enote za temperaturo Ooni Connect™ je preprost in v aplikaciji Ooni so navodila po korakih. Če že imate aplikacijo Ooni, posodobite na najnovejšo različico.

6.1 Vklop/izklop naprave

- Napravo vklopite s kratkim pritiskom gumba za vklop/izklop.
 - Napravo izklopite z dolgim pritiskom gumba za vklop/izklop.
- i** Izklopite napravo, ko je ne uporabljate, da varčujete z energijo. Naprava se bo po 45 minutah samodejno izklopila.

6.2 Nastavitev ID-ja pečice

Po prvem vklopu morate za digitalno enoto za temperaturo Ooni Connect™ nastaviti ID pečice.

- Uporabite gumb za temperaturni cikel (gor) in gumb za osvetlitev ozadja (navzdol) za preklapljanje med identifikacijskimi številkami pečice, dokler ne dosežete pravilne.

ID pečice Koda 2 Pro Ooni je 003.

- Potrdite ta ID pečice s pritiskom na gumb za vklop.

6.3 Spreminjanje ID-ja pečice

Hkrati pritisnite in 3 sekunde držite gumb za temperaturni cikel in gumb za osvetlitev ozadja, da znova izberete ID pečice. Preprosto posodobite ID pečice in potrdite izbiro.

6.4 Aktivacija seznanjanja prek povezave Bluetooth

- Prepričajte se, da je v napravi omogočen Bluetooth. Odprite aplikacijo Ooni in se pomaknite na zavihek Ooni Connect.
 - Na digitalni enoti za temperaturo Ooni Connect™ pritisnite in 3 sekunde držite gumb za temperaturni cikel, da začne indikator stanja povezave Bluetooth utripati. Sledite navodilom v aplikaciji Ooni, da povežete napravo.
 - Uspešna povezava bo povzročila, da indikator stanja Bluetooth preneha utripati in ostane osvetljen.
- i** Če indikator stanja Bluetooth začne hitro utripati, to pomeni, da je prišlo do težave s povezavo. Če težave ni mogoče odpraviti, poskusite znova začeti postopek seznanjanja.
 - i** Če povezava ni vzpostavljena, se bo Bluetooth po kratkem času izklopil.

6.5 Branje sonde za hrano

- Preverite, ali je sonda za hrano priključena na pravilen vhod, nato pa se bo na zaslonu prikazala temperatura.
 - Ko uporabljate termometer za hrano, odstranite pokrovček in termometer vstavite v najdebelejši del mesa, pri tem pa se izogibajte kostem ali maščobi.
- i** Dodatne sonde za hrano so na voljo na ooni.com (odvisno od regije).

▲ OPOZORILO

Termometer za hrano pred uporabo in po njej očistite z vročo milnico ter pri tem pazite, da žice ne potopite v vodo, in ga nato takoj osušite.

Bodite previdni pri ravnanju s sondo za hrano, saj je ostra.

Če s termometrom za hrano rokujete, ko je vroč, vedno nosite rokavice, odporne na toploto.

Termometrov za hrano ne uporabljajte pri temperaturah nad 450 °C (842 °F).

Konica termometra za hrano, ki se vstavi v meso, ne sme biti izpostavljena temperaturam nad 250 °C (480 °F).

6.6 Spreminjanje merske enote

- S kratkim pritiskom gumba za vklop/izklop preklaplajte med stopinjami Celzija (°C) in Fahrenheita (°F).

6.7 Ekološki način

Z dolgim pritiskom gumba za osvetlitev ozadja preklaplajte med popolno osvetlitvijo in ekološkim načinom. Ko je vklopljen ekološki način, s kratkim pritiskom poljubnega gumba za kratek čas popolnoma osvetlite zaslon.

6.8 Opozorilo o nizki bateriji

Ko sta bateriji skoraj prazni, se prikaže opozorilo o nizki napolnjenosti baterij, ki pomeni, da morate bateriji ob naslednji priložnosti zamenjati.

⚠ OPOZORILO

Pred zamenjavo baterij se vedno prepričajte, da sta pečica in enota za temperaturo popolnoma hladni.

6.9 Visoka (Hi) ali nizka (Lo) temperatura

Digitalna enota za temperaturo Ooni Connect™ je zasnovana za odčitavanje temperature pri pečenju med -30 °C (-22 °F) in 550 °C (999 °F) ter temperature termometra za hrano med 0 °C (32 °F) in 100 °C (212 °F).

- i** Če so temperature zunaj tega območja, se na ustreznem zaslonu prikaže Hi ali Lo.

Nega in vzdrževanje

Digitalno temperaturno središče Ooni Connect™: Obrisite z vlažno krpo in takoj posušite.

Termometri za hrano: pred vsako uporabo in po njej jih očistite z vročo milnico ter pri tem pazite, da žice ne potopite v vodo, in jih nato takoj osušite. Ni primerno za pomivalni stroj.

Digitalno enoto za temperaturo Ooni Connect™ shranjujte v zaprtih prostorih, med daljšimi obdobji neuporabe pa odstranite baterijo, da podaljšate njeno življenjsko dobo in preprečite poškodbe.

Nikoli ne potaplajte digitalnega temperaturnega vozlišča Ooni Connect™, sonde za hrano ali ožičenja v vodo.

7 Namestitev cevi za plin (če je priložena)

- i** 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 $1,5\text{ m}$. Če ste v dvomih, se obrnite na podporo podjetja Ooni ali nakup opravite na www.ooni.com.

- !** **PREVIDNOST.** To je zelo tesno prileganje. Pred začetkom poskrbite, da ohlapno nameščeno objemko premaknete bolj navzdol po cevi, stran od konca.
- Konec cevi nekaj sekund grejte v skodelici vrele vode, da se zmehta. Cev potisnite na nastavek in se prepričajte, da je popolnoma nameščena na tesnilne elemente. Za referenco glejte slike.
 - Ohlapno nameščeno objemko potisnite nazaj čez spoj cevi in nastavka.
 - Jubilejno sponko zategnite z ustreznim izvijačem.

8 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.

Pri priključitvi ali menjavi plinske jeklenke bodite previdni in postopek izvajajte stran od virov vžiga.

Naprava in plinska jeklenka morata biti vsaj 635 mm narazen.

Priključite samo vrste plina, ki so navedene na tipski ploščici.

8.1 Priključitev plinske jeklenke

ZUNANJA PLINSKA JEKLENKA

- !** Ta vrsta plinske jeklenke uporablja potisni regulator z integriranim ventilom.
- Preglejte priključke ventilov, odprtino in sklop regulatorja. Odstranite vse odpadke in preverite, ali je cev poškodovana.
 - Prepričajte se, da je vrtljivi gumb pečice v položaju za izklop.
 - Tudi stikalo regulacijskega ventila mora biti v navpičnem položaju (za izklop).
 - Sklop regulatorja povežite z valjem tako, da ga potisnete na odprtino jeklenke, dokler ne zaskoči na svoje mesto.
 - 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).
- Preglejte priključke ventilov, odprtino in sklop regulatorja. Odstranite vse odpadke in preverite, ali je cev poškodovana.
 - Prepričajte se, da je krmilna ročica pečice v položaju OFF.
 - Prepričajte se, da je ventil plinske jeklenke popolnoma zaprt, nato privijajte regulator na priključek ventila plinske jeklenke, dokler ni tesno pritrjen.

9 Testiranje puščanja

⚠ OPOZORILO

Če kadar koli zaznate vonj po plinu, zaprite plinsko jeklenko ali regulacijski ventil, vrtljive gumbе 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.

- Z razpršilom za detektor puščanja ali raztopino mila za posodo in vode preverite puščanje plina vsakič, ko ponovno priključite priključek ali zamenjate plinsko jeklenko.
- Raztopino s krtačo ali plastenko s pršilom nanesite na priključke in regulator. Preglejte plinsko cev in nanesite raztopino na vse razpoke, ki jih najdete.
- 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, pečice **ne** uporabljajte. Za pomoč se obrnite na podporo Ooni.
- Če opazite uhajanje, pečice **ne** uporabljajte; odstranite plinsko jeklenko. Če v pečici ali cevi odkrijete uhajanje, se obrnite na podporo podjetja Ooni. Če uhajanje odkrijete v ventilu plinske jeklenke, se obrnite na dobavitelja plina.

10 Odklop plinske jeklenke

- Vrtljivi gumb plinskega gorilnika zavrtite v položaj za izklop.
- Pri **zunanjih plinskih** jeklenkah zavrtite stikalo regulacijskega ventila v navpični položaj (za izklop). Pri **plinskih jeklenkah POL** zavrtite, da zaprete ventil jeklenke.
- Pod stikalom ventila pritisnite gumb za sprostitev regulatorja, da ga sprostite z **zunanje plinske** jeklenke.
- Odvijte regulator v smeri urinega kazalca za **plinsko jeklenko POL**.
- Če je prisoten, namestite pokrovček za prah na izpostavljen dovod plinske jeklenke.

Prižiganje pečice

⚠ OPOZORILO

Pri vžiganju stojte ob strani. Nikoli ne gledajte neposredno v ustja pečice ali v plamen.

Če gorilnik ne vžge po pričakovanjih, izklopite plin in pred ponovnim poskusom vžiga počakajte 5 minut. S tem se zagotovi, da se plin razprši. Če gorilnik ne prižge, glejte vodnik za odpravljanje težav na zadnji strani priročnika.

Za upravljanje uporabljajte samo vrtljivi gumb; ko je pečica vklopljena, se nikoli ne dotikajte zunanjih kovinskih površin, kamnov za pico ali stekla.

Pri uporabi pečice in pri ravnanju s posebej vročimi aparati za kuhanje nosite rokavice za zaščito pred toploto.

11 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 korak 13.
 - 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 korak 12.
- c. Če se plameni pravilno vžgejo, morajo izgledati kot na ilustraciji.
- d. Če gorilnik pomotoma ugasne, glejte razdelek o odpravljanju težav.

12 Prižiganje pečice z držalom za vžigalice

❗ Pri vžiganju nikoli ne glejte neposredno v pečico; vedno stojte ob strani in ves čas nosite rokavice.

Če se gorilnik po več poskusih s krmilnim gumbom ne prižge, ga lahko prižgete z vžigalico s priloženim držalom za vžigalice. Priloženo držalo za vžigalice je pritrjeno na podnožje pred zadnjo nogo.

- a. Če ste gorilnik že poskusili vžgati z vrtljivim gumbom, najprej 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. Potisnite vrtljivi gumb, ki ustreza gorilniku, in ga počasi zavrtite na največjo vrednost. 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.

13 Uporaba plinskih gorilnikov

- a. Zavrtite krmilno gumb, da po potrebi prilagodite plamen in temperaturo.
 - i. Plinski gorilnik je izklopljen.
 - ii. Plinski gorilnik je nastavljen na **največji** plamen.
 - iii. Plinski gorilnik je nastavljen na **minimalni** plamen.

14 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.

15 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.

16 Kuhanje v pečici

- a. Vključite gorilnik s polno močjo, da segrejete pečico in kamne za pico, dokler ne dosežejo zelene temperature
- b. Kuhajte samo pico in druge suhe jedi na osnovi kruha neposredno na kamnih 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 segajte v pečico, da bi odstranili ostanke hrane, ki so padli na kamna za pico. Pustite, da izgori, nato pa ga odstranite, ko se pečica ohladi. Za dodatne nasvete glejte postopek čiščenja kamnov za pico, ki je v razdelku o vzdrževanju v tem priročniku.

i Močno priporočamo, da za natančno merjenje temperature kamnov za pico uporabite digitalni infrardeči termometer Ooni. Kamni za pico se segrevajo 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 Ooni Connect™ ter tako zagotovite, da se temperature kamnov za pico in zraka ne razhajajo preveč.



Prenesite aplikacijo Ooni, da registrirate pečico in pridobite dostop do interaktivnih navodil za nastavitve, vadnic za pripravo pice, receptov in drugega.

Dodajanje in odstranjevanje steklenega vizirja

17 Odstranitev vizirja

Za globinsko čiščenje ali pečenje večjih kosov hrane v pečici upoštevajte te korake za odstranitev ščitnika:

- ❗ Nosite zaščitne rokavice in se prepričajte, da je pečica hladna.
 - a. Levi palec postavite nad vijak, da podprete tečaj.
 - b. S ključem Torx sprostite vijak v nasprotni smeri urinega kazalca in odklenite tečaj.
 - c. Z levim palcem nežno spustite tečaj, da se ščitnik spusti.
 - d. Z obema rokama previdno dvignite levo stran ščitnika in povlecite naprej, da ščitnik sprostite z desnega nosilca.
 - e. Če želite zapreti tečaj, položite levi palec pod tečaj in ga nežno potisnite navzgor, dokler ne leži ravno ob ohišju pečice. Držite tečaj na mestu in zavrtite vijak v smeri urinega kazalca, da se zaklene.
 - f. Prepričajte se, da je tečaj zaklenjen na svoje mesto.

18 Dodajanje ščitnika

- ❗ Nosite zaščitne rokavice in se prepričajte, da je pečica hladna.
 - a. S šestrobim ključem v nasprotni smeri urnega kazalca odprite tečaj, da popustite vijak.
 - b. Z obema rokama usmerite desno stran vizirja v nosilec v obliki črke U v zgornjem desnem kotu ust pečice.
 - c. Levo stran vizirja postavite v vdolbino na levem tečaju.
 - d. Levi palec položite pod tečaj in ga nežno potisnite navzgor, dokler ne leži ravno ob ohišju pečice. Držite tečaj v tem položaju.
 - e. S ključem Torx zavijte vijak v smeri urinega kazalca in zaklenite tečaj.
 - f. Prepričajte se, da je tečaj zaklenjen na svoje mesto.

19 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.

20 Čiščenje notranjosti

- Po vsaki uporabi pečico izklopite in pustite, da se popolnoma ohladi, nato pa obrišite notranje površine in vzdolž cevi gorilnika s suhimi papirnatimi brisačami.
- Če je stekleni vizir umazan, ga lahko previdno očistite z vlažno krpo ali suho papirnato brisačo. Za trdovratne madeže odstranite vizir v skladu s priloženimi navodili (korak 17).

21 Čiščenje zunanosti

- Zunanje ogrodje pečice lahko obrišete s toplo milnico in takoj osušite. Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom ali takim z močnimi kemikalijami.
- Za daljše shranjevanje in ohranjanje videza pečice uporabite pregrinjalo za pečico Koda 2 Pro Ooni, ki ga lahko naročite na ooni.com. Med daljšimi obdobji neuporabe priporočamo, da pečico shranjujete v zaprtih prostorih.

22 Čiščenje kamnov za pico

- ❗ **Nikoli** ne uporabljajte kemičnih čistil ali mil za čiščenje kamnov za pico. Kamnov za pico **nikoli** ne izpostavljajte vodi. Ni potrebe po pranju kamnov za pico; povsem normalno je, da se njihov videz sčasoma spremeni.

 - Vklopite pečico pri polni moči in 45 minut pustite, da deluje, ne da bi pekli v njej. Kamna za pico se pri visokih temperaturah samostojno očistita, morebitni ostanke hrane ali umazanija pa se spremenijo v pepel.
 - Pustite, da se pečica popolnoma ohladi, nato pa pepel očistite s krtačo za pečico za pico Ooni.

 - ℹ **Opomba:** Kamna za pico za pečico sta simetrična in primerna za uporabo na obeh straneh, zato ju lahko med posameznimi uporabami obrnete (ko se ohladita) in naslednjič pri peki vse trdovratne ostanke zažgete od spodaj.

23 Zamenjava baterije za vžig

- Če morate baterijo za vžig zamenjati, glejte razdelek 2,1 in upoštevajte ista navodila, da odstranite staro baterijo in namestite novo.
- Staro baterijo varno zavržite.

Odpravljanje težav



Optično preberite, da prenesete aplikacijo Ooni ter pridobite nasvete za pico, recepte in navodila za odpravljanje težav.

Lahko se obrnete tudi na podporo za stranke podjetja 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 käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

⚠ VAROITUS

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.

Käytä vain ulkona.

Kosketettavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset loitolla.

Tämä laite on pidettävä poissa syttyivistä 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 pizzakiviin uunin ollessa päällä.

Kun asennat, varmista, että uunin suu on tuulesta pois päin. Aseta uuni vähintään 1 metrin päähän rakenteista tai palavista materiaaleista. Älä käytä myrskyisellä säällä tai runsaassa lumessa.

Käännä valitsin OFF-asentoon ennen kaasupullon kytkemistä.

Liitä vain tyyppikilvessä luetellut kaasutyypit.

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 säätöventtiili, käännä uunin säätökiekko

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 saippuota pizzakivien pinnalle.

Älä koskaan kaada vettä kuumien pizzakivien päälle, koska se voi aiheuttaa sen halkeilua.

Käytä kuumuudelta suojaavia käsineitä, kun käytät uunia ja käsittelet erityisen kuumia keittolaitteita.

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 käsitellä.

Ole varovainen käyttäessäsi tai puhdistaussasi uunia, koska siinä voi olla teräviä reunoja.

Aloitetaan

1 Pakkauksen sisältö:

- | | |
|---|--|
| a Ooni Koda 2 Pro -uuni | g Ooni Connect™ digitaalinen lämpötilahubi |
| b Pizzakivi x 2 | h Kiinnike |
| c Säädin ja letku | i Peukalomutteri (kiinnitetty Digital Temperature Hubiin) |
| d AA-paristo sytytystä varten | j Asennuskiinnikkeen ruuvit |
| e Tulitikkupidike (kiinnitetty uunin alapintaan) | k Ympäristön lämpötilakaapeli |
| f Torx-avain | l Ruoka-anturi |
| + Koda 2 Pro -uunin asennusohjeet | m AA-paristot x 2 |
| | + Ooni Connect Digital Temperature Hubin asennusohjeet |

*säädin toimitetaan vain Ison-Britannian 37mBar- ja eurooppalaisten 50mBar-tuotteiden kanssa

ÄLÄ nosta uunia pizzakivien ollessa paikoillaan.

Pidä uunia AINA pohjan alapuolelta, **EI 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. Suuri Ooni-moduulipöytä 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 pois päin tuulesta, ja sen on oltava 1 metrin päässä kaikista rakenteista tai palavista materiaaleista.
 - iii. Suosittelemme sijoittamaan uunin niin, että pizzakivet ovat 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 Sytytysakun asentaminen

- i** 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
- i** Jos uuni on käyttämättömänä yli kuukauden, poista paristo.

2.2 Pizzakivien asettaminen

- !** Pizzakivet ovat painavia – varo, etteivät sormesi jää puristuksiin.
 - a. Nosta varovasti ensimmäistä pizzakiveä molemmin käsin ja aseta se niin, että sen pyörästetty kulma on uunin takakulmaan päin. Liu'uta pizzakivi paikalleen varoen naarmuttamasta uunin etureunaa.
 - b. Nosta toinen pizzakivi molemmin käsin ja toista prosessi toisella puolella.
 - c. 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 pizzakiviä, kun ne ovat kuumia.

Ooni Connect™ digitaalinen lämpötilahubi

⚠ VAROITUS

Lue ohjeet ennen Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin käyttöä ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.

Ruoka-anturit ja muut saatavilla olevat osat voivat olla kuumia ja teräviä. Pidä pienet lapset loitolla.

Käytä Ooni Connect™ Digital Temperature Hubia vain tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.

Vaurioiden välttämiseksi asenna Ooni Connect™ Digital Temperature Hub ja reititä kaapelit tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

Ruoka-anturit soveltuvat käytettäväksi jopa 250 °C:n (480 °F) lämpötiloissa. Älä käytä tätä suuremmissa lämpötiloissa tai avotulella.

Älä muokkaa Ooni Connect™ Digital Temperature Hubia.

⚠ VAROITUS

Pese ja kuivaa ruoka-anturit käsin ennen ensimmäistä käyttöä.

Ruoka-antureita ei voi pestä astianpesukoneessa.

Älä käytä kemikaaleja tai hankaavia pesuaineita ruoka-anturien puhdistamiseen.

Räjähdyksivaara, jos paristo korvataan väärän tyyppisellä paristolla.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub toimii Ooni-ruoka-antureiden kanssa; muut anturit voivat olla epätarkkoja, eivät toimi tai voivat aiheuttaa vahinkoa.

Ooni Connect™ digitaalinen lämpötilahubi

Käytä Ooni Connect™ Digital Temperature Hubia tarkkoihin ja välittömiin lämpötilamittauksiin Celsius (° C) tai Fahrenheit (° F). Yhdistä ruoka-anturit saadaksesi täydellisen hitaasti paahdetun tai paistetun pihvin, ja muodosta yhteys Ooni-sovellukseen seurataksesi kaikkea tätä ilman, että sinun tarvitsee koskea uuniisi.

3 Asenna paristot

- Irrota ruuvit ruuvimeisselillä ja poista luukku.
 - Asenna 2 x AA-paristoa.
 - Vaihda luukku ja kiinnitä ruuvit.
- i** Jos säilytät uunia yli kuukauden, poista paristot.

Asennus ja kokoonpano

4 Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin kiinnittäminen

- Kiinnitä asennuskiinnike uunin alapintaan 2x kiinnikeruuvilla.
- Kiinnitä Ooni Connect™ Digital Temperature Hub kiinnikkeeseen peukalomutterilla (tulee Hubin mukana).

4.1 Ympäristön lämpötilakaapelin kiinnittäminen

- Kytke ympäristön lämpötilan kaapeli uunin alapuolella olevaan tuloon.
- Kytke vastakkainen pää vastaavaan tuloon Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin takana.
- Sulje kaikki muut Digital Temperature Hubin liitännät.

4.2 Ympäristön lämpötilakaapelin kiinnittäminen

- Kiinnitä kaapeli uunin alapuolelle.

5 Painikkeet ja liitännät:

- | | |
|---|--|
| a Virtapainike (pitkä painallus)
°C / °F valitsin (lyhyt painallus) | d Ruoka-anturin liitäntä 1 |
| b Lämpötilasykli (lyhyt painallus)
Bluetooth-aktivointi
(pitkä painallus) | e Ruoka-anturin liitäntä
2 (valinnainen) |
| c Taustavalo-painike
Eco-tila (pitkä painallus)
Taustavalo (lyhyt painallus) | f Ympäristön lämpötilan syöttö A |
| | g Tehdasasetusten palautuspainike |

Kuvaruutu

- | | |
|---|---|
| h Päälämpötilan näyttö | n Ruoka-anturi 1 -näyttö |
| i Lämpötilarengas | o Ruoka-anturi 2 -ilmainen (valinnainen) |
| j °C-indikaattori | p Ruoka-anturi 2 -näyttö (valinnainen) |
| k °F-indikaattori | q Bluetooth-tilan ilmainen |
| l Ympäristön lämpötilan ilmainen | r Alhaisen paristovirran ilmainen |
| m Ruoka-anturi 1 -ilmainen | s Eco-tilan ilmainen |

Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin käyttö

6 Lataa Ooni-sovellus



Lataa Ooni-sovellus skannaamalla

Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin käyttöönotto on helppoa, ja Ooni-sovellus selittää sinulle jokaisen vaiheen. Jos sinulla on jo Ooni-sovellus, muista päivittää uusimpaan versioon.

6.1 Laitteen käynnistys/sammutus

- Käynnistä laite painamalla virtapainiketta lyhyesti.
 - Sammuta laite painamalla virtapainiketta pitkään.
- i** Sammuta laite, kun sitä ei käytetä akun säästämiseksi. Laite sammuu automaattisesti 45 minuutin kuluttua.

6.2 Uunin tunnuksen asettaminen

Ensimmäisen käynnistyksen jälkeen sinun on asetettava uunin tunnus Ooni Connect™ Digital Temperature Hubille.

- Käytä lämpötilan vaihtopainiketta (ylös) ja taustavalopainiketta (alas) siirtyäksesi uunin tunnusnumeroiden välillä, kunnes löydät oikean numeron.
Ooni Koda 2 Pron uunitunnus on 003.
- Vahvista tämä uunitunnus painamalla virtapainiketta.

6.3 Uunitunnuksen muuttaminen

Valitse uunitunnus uudelleen pitämällä lämpötilan vaihtopainiketta ja taustavalopainiketta painettuna yhdessä 3 sekunnin ajan. Päivitä vain uunin tunnus ja vahvista valinta.

6.4 Bluetooth-pariliitoksen aktivointi

- Varmista, että Bluetooth on käytössä laitteessasi. Avaa Ooni-sovellus ja siirry Ooni Connect -välilehdelle.
 - Paina Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin lämpötilan vaihtopainiketta 3 sekunnin ajan, kunnes Bluetooth-tilan merkkivalo alkaa vilkkua. Yhdistä laite Ooni-sovelluksen ohjeiden mukaisesti.
 - Onnistunut yhteys saa Bluetooth-tilan ilmaisimen lakkaamaan vilkkumasta ja pysymään valaistuna.
- i** Jos Bluetooth-tilan merkkivalo alkaa vilkkua nopeasti, se tarkoittaa, että yhteydessä on ongelma. Yritä muodostaa pariliitos uudelleen, jos ongelma jatkuu.
- i** Jos yhteyttä ei muodosteta, Bluetooth sammuu lyhyen ajan kuluttua.

6.5 Ruoka-anturin lukeminen

- Tarkista, että ruoka-anturi on kytketty oikeaan tuloon, ja sitten lämpötila ilmestyy näytölle.
 - Kun käytät ruoka-anturia, poista korkki ja varmista sitten, että se on asetettu lihan paksuimpaan kohtaan välttämättä luita ja rasvaa.
- i** Muita ruoka-antureita on saatavana osoitteessa ooni.com (alueesta riippuen).

VAROITUS

Puhdista ruoka-anturi kuumalla saippuavedellä ennen käyttöä ja käytön jälkeen. Varo upottamasta johtoa veteen ja kuivaa välittömästi.

Ole varovainen käsitellessäsi elintarvikeanturia, koska se on terävä.

Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä, jos käsittelet elintarvikeanturia kuumana.

Älä käytä ruoka-antureita yli 450 °C:n (842 °F) lämpötiloissa.

Lihaan menevää ruoka-anturin osaa ei saa altistaa yli 250 °C:n (480 °F) lämpötiloille.

6.6 Mittayksikön muuttaminen

- Paina virtapainiketta lyhyesti vaihtaaksesi Celsius (°C)- ja Fahrenheit (°F) -asteiden välillä.

6.7 Eco-tila

Käytä taustavalopainikkeen pitkää painallusta siirtyäksesi täyden kirkkauden ja Eco-tilan välillä. Eco-tilassa minkä tahansa painikkeen lyhyt painallus valaisee näytön kokonaan lyhyeksi ajaksi.

6.8 Varoitus akun vähäisestä varauksesta

Kun paristot ovat loppumassa, näyttöön tulee pariston alhaisen varauksen varoitus, joka osoittaa, että paristot on vaihdettava seuraavan tilaisuuden tullen.

VAROITUS

Varmista aina, että uuni ja lämpötilahubi ovat täysin jäähtyneet ennen paristojen vaihtamista.

6.9 Korkea (Hi) tai matala (Lo) lämpötila

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub on suunniteltu lukemaan ruoka-anturin lämpötilat välillä 0...100 °C (32...212 °F) ja kypsennyslämpötilat välillä -30...550 °C (-22...999 °F).

- i** Jos lämpötilat ovat tämän alueen ulkopuolella, asiaankuuluvassa näytössä näkyy joko Hi tai Lo.

Hoito ja huolto

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa välittömästi.

Ruoka-anturit: Puhdista kuumalla saippuavedellä aina ennen käyttöä ja käytön jälkeen varoen upottamasta johtoa veteen ja kuivaa välittömästi. Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Säilytä Ooni Connect™ Digital Temperature Hubia sisällä ja jos sitä ei käytetä pitkään aikaan; poista paristot, jotta pariston käyttöikä pidentyy ja vältät vauriot.

Älä koskaan upota Ooni Connect™ Digital Temperature Hubia, ruoka-anturia tai johdotuksia veteen.

7 Kaasuletkun asentaminen (jos mukana)

- i** Uunin mukana voidaan toimittaa kaasuletku ja paineensäädin, jotka sopivat alueesi kaasupulloihin (koskee vain Ison-Britannian 37 mBar -tuotteita ja eurooppalaisia 50 mBar -tuotteita). Jos sinulla on vaihtoehtoinen 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.

- 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.
- Pujota löysä letkunkiristin liittimen päälle.
- Kiristä letkunkiristin sopivalla ruuvimeisselillä.

8 Liittäminen kaasupulloon

! Käännä valitsin 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.

Liitä vain tyyppikilvessä luetellut kaasutyypit.

8.1 Kaasupullon kytkeminen

VAKIOKAASUPULLO

- !** Tässä kaasupulloytöissä käytetään push fit -säädintä, jossa on integroitu venttiili.
- Tarkista venttiililiitännät, portti ja säädinkokoonpano. Poista roskat ja tarkista letku vaurioiden varalta.
 - Varmista, että uunin säätönappi on OFF-asennossa.
 - Säätöventtiilikytkimen tulee myös olla pystysuorassa (OFF) asennossa.
 - Liitä paineensäädin kaasupulloon painamalla sitä pullon liittimen päälle, kunnes se napsahtaa paikalleen.
 - Avaa säätöventtiili kokonaan kääntämällä kytkin vaakasuoraan (ON) asentoon.

POL-KAASUPULLO

- !** Tämä kaasupulloytöissä käyttää vasemman käden (vastapäivään) kierteitettyä kaasuliitintä.
- Tarkista venttiililiitännät, liitin ja paineensäädin. Poista roskat ja tarkista letku vaurioiden varalta.
 - Varmista, että uunin säätönappi on OFF-asennossa.
 - Varmista, että kaasupullon venttiili on suljettu kokonaan, ja kierrä sitten paineensäädin kaasupullon venttiililiitintään, kunnes se on tiukka.

9 Vuotojen testaus

⚠ VAROITUS

Jos haistat kaasua, sulje kaasupullo tai paineensäätöventtiili, käännä uunin säätönupit OFF-asentoon ja sammuta avotuli.

Älä koskaan tarkista vuotoja avotulella tai yritä sytyttää polttimia testauksen aikana.

- Tarkista vuodonetsintäsuihkeella tai astianpesuaine- ja vesiliuoksella kaasuvuodot aina, kun liität uudelleen tai vaihdat kaasupullon.
- Käytä harjaa tai suihkepulloa liuksen levittämiseen liitäntöihin ja säätimeen. Tarkista kaasuletku ja levitä liuos löytämiisi halkeamiin.
- Jos vuotoa esiintyy, liuos kuplii. Jos huomaat vuodon letkuliittimessä, kiristä liitin ja tarkista vuodot uudelleen. Jos vuoto jatkuu tai letkussa on vuotava halkeama, **älä** käytä uunia. Ota yhteyttä Oonin tukeen saadaksesi apua.
- Jos huomaat vuodon, **älä** käytä uunia; poista kaasupullo. Jos vuoto löytyy uunistä tai letkusta, ota yhteyttä Ooni-tukeen. Jos vuoto löytyy kaasupullon venttiilistä, ota yhteyttä kaasuntoimittajaan.

10 Kaasupullon irrottaminen

- Käännä kaasupolttimen säädin OFF-asentoon.
- Käännä **vakiokaasupullon** paineensäätimen kytkin pystysuoraan (OFF) asentoon. Sulje **POL-kaasupullon** venttiili.
- Nosta paineensäätimen vapautusrengasta kytkimen alla vapauttaaksesi sen **vakiokaasupullosta**.
- Kierrä paineensäädin irti myötöpäivään **POL-kaasupullosta**.
- Jos pölysuojus on olemassa, aseta pölysuojus paljaan kaasupullon tuloaukkoon.

Uunin sytyttäminen

⚠ VAROITUS

Seiso sivulla, kun sytytät uunia. Älä koskaan katso suoraan uunin suuhun tai liekkiin.

Jos poltin ei syty odotetulla tavalla, sulje kaasu ja odota 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää uunin uudelleen. Näin varmistetaan, että kaasu haihtuu. Jos poltin ei syty, katso lisätietoja ohjekirjan lopussa olevasta vianmääritysoppaasta.

Käytä vain säätönuppia; älä koskaan koske ulkopuolisiin metallipintoihin, pizzakiviin tai lasiin uunin ollessa päällä.

Käytä kuumuudelta suojaavia käsineitä, kun käytät uunia ja käsittelet erityisen kuumia keittolaitteita.

11 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 13.
 - 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 12.
- c. Jos liekit syttyvät oikein, niiden pitäisi näyttää kuvan mukaisilta.
- d. Jos poltin sammuu vahingossa, katso vianmääritys.

12 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 käyttämällä toimitukseen sisältyvää tulitikunpidikettä. Mukana toimitettu tulitikkupidike on kiinnitetty alustaan takajalan edessä.

- a. Jos olet jo yrittänyt sytyttää polttimen säätönupilla, käännä ensin 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.

13 Kaasupolttimien käyttö

- a. Käännä säätökiekkoa säätääksesi liekkiä ja lämpötilaa tarpeen mukaan.
 - i. Kaasupoltin on pois päältä.
 - ii. Kaasupoltin on asetettu **suurimmalle** liekille.
 - iii. Kaasupoltin on asetettu **pienimmälle** liekille.

14 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.

15 Uunin sammuttaminen

- a. Sammuta uuni esikäytön tai ruuanlaiton jälkeen kiertämällä säätönuppia myötäpäivään, kunnes se pysähtyy ja liekki sammuu.
- b. Sulje kaasun syöttö ja irrota säädin.

16 Paistaminen uunissa

- a. Kytke poltin päälle täydellä teholla esilämmittääksesi uunia ja pizzakiviä, kunnes ne saavuttavat haluamasi lämpötilan
- b. Kypsennä pizzaa ja muita kuivia, leipäpohjaisia ruokia vain suoraan pizzakivillä. Kypsennä lihaa, vihanneksia tai muita ruokia käyttämällä Ooni-valurauta- ja Ooni-pannuja tai muita Ooni-hyväksytyjä ruuanlaittotarvikkeita.

❗ **Älä koskaan** kurkota uuniin puhdistamaan pizzakiville pudonneita ruokajätteitä. Anna sen palaa ja poista se sitten, kun uuni on jäähtynyt. Katso lisävinkkejä pizzakivien puhdistukseen tämän oppaan huolto-osiosta.

i Suosittelemme vahvasti käyttämään Ooni-digitaalista infrapunalämpömittaria pizzakivien lämpötilan tarkkaan mittaamiseen. Pizzakivesi lämpenevät hitaammin kuin uunin sisällä oleva ilma. (Hyvän pizzan valmistamiseen tarvitsen tasapainon molemmista.) Siksi on tärkeää käyttää digitaalista Ooni-infrapunalämpömittaria ja Ooni Connect™ Digital Temperature Hub -lämpötilakeskusta sen varmistamiseksi, että pizzakiven ja ilman lämpötilat ovat lähellä toisiaan.



Lataa Ooni-sovellus rekisteröidäksesi uunisi ja saadaksesi käyttöösi interaktiiviset asennusohjeet, pizzeriavalmistusoppaat, reseptit ja paljon muuta.

Lasivisiirin lisääminen ja poistaminen

17 Visiirin irrottaminen

Jos haluat syväpuhdistaa uunin tai kypsentää suurempia esineitä uunissa, poista suojus seuraavasti:

- ❗ Käytä suojakäsineitä ja varmista, että uuni on viileä.
 - a. Aseta vasen peukalo ruuvin yläpuolelle tukemaan saranaa.
 - b. Löysää ruuvia Torx-näppäimellä vastapäivään ja avaa sarana.
 - c. Laske saranaa varovasti vasemmalla peukalolla, jotta suojus pääsee laskeutumaan.
 - d. Nosta visiirin vasenta puolta varovasti molemmilla käsillä ja vapauta visiiri oikeasta kiinnikkeestä vetämällä eteenpäin.
 - e. Sulje sarana asettamalla vasen peukalo saranan alle ja työntämällä sitä varovasti ylöspäin, kunnes sarana on tasaisesti uunin runkoa vasten. Pidä sarana paikallaan ja lukitse ruuvi kiertämällä sitä myötäpäivään.
 - f. Varmista, että sarana on lukittu paikalleen.

18 Suojuksen asentaminen

- ❗ Käytä suojakäsineitä ja varmista, että uuni on viileä.
 - a. Avaa sarana löysäämällä ruuvia Torx-näppäimellä vastapäivään.
 - b. Ohjaa visiirin oikea puoli molemmilla käsillä uunin suun oikeassa yläkulmassa olevaan U-muotoiseen kiinnikkeeseen.
 - c. Aseta visiirin vasen puoli vasemman saranan syvennykseen.
 - d. Aseta vasen peukalo saranan alle ja työnnä sitä varovasti ylöspäin, kunnes se on tasaisesti uunin runkoa vasten. Pidä saranaa tässä asennossa.
 - e. Lukitse sarana paikalleen kiristämällä ruuvi myötäpäivään Torx-avaimella.
 - f. Varmista, että sarana on lukittu paikalleen.

19 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 pinoilla.

Ole varovainen puhdistaussasi, koska uunin sisällä voi esiintyä teräviä reunoja.

20 Sisätilojen puhdistus

- Sammuta uuni jokaisen käytön jälkeen ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen kuin pyyhit sisäpinnat ja poltinputket kuivilla paperipyyhkeillä.
- Jos lasivisiiri on likainen, voit puhdistaa sen huolellisesti kostealla liinalla tai kuivalla paperipyyhkeellä. Jos uunissa on pinttynyttä likaa, irrota suojuksen ohjeiden mukaisesti (vaihe 17).

21 Ulkopuolen puhdistus

- Uunin ulkokuori voidaan pyyhkiä lämpimällä saippuavedellä ja kuivata välittömästi. Vältä hankaavia tai voimakkaita kemikaaleja sisältäviä puhdistusaineita.
- Käytä pitkäaikaiseen säilytykseen ja uunin ulkonäön säilyttämiseen Ooni Koda Pro 2 -suojapeitettä, jonka voi tilata osoitteesta ooni.com. Suosittelemme uunin säilyttämistä sisätiloissa, jos se on pitkiä aikoja käyttämättömänä.

22 Pizzakivien puhdistus

- !** Älä koskaan käytä kemiallisia puhdistusaineita tai saippuota pizzakiviin. **Älä koskaan** altista pizzakiviäsi vedelle. Pizzakiviä ei tarvitse pestä; On täysin normaalia, että niiden ulkonäkö muuttuu ajan myötä.
- Kytke uuni päälle täydelle teholle 45 minuutiksi ilman, että siinä kypsennetään mitään. Pizzakivet puhdistuvat itsestään korkeissa lämpötiloissa, ja kaikki ruokajäämät tai roskat muuttuvat tuhaksi.
 - Anna uunin jäähtyä kokonaan ja harjaa tuhka pois Ooni-pizzauuniharjalla.
- i** Huomautu: Uunipizzakivet ovat symmetrisiä ja kaksipuolisia, joten voit kääntää ne käyttökertojen välillä (kun kivet ovat jäähtyneet) ja polttaa alta kaikki pinttynneet jäännökset seuraavan kerran kypsentaessasi.

23 Sytytyspariston vaihtaminen

- Jos sinun on vaihdettava sytytysparisto, katso kohta 2.1 ja noudata samoja ohjeita vanhan pariston poistamisessa ja uuden asentamisessa.
- Hävitä vanha akku 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 handbok inkluderar 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 NÅGOT SLAG SOM ÖVERSTIGER DET URSPRUNGLIGA INKÖSPRISET FÖR DIN OONI-UGN.

Vissa stater eller länder tillåter inte uteslutning eller begränsning av oförutsedda skador eller följskador, 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 serverar 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 till gasflaskan efter användning.

Var försiktig när du monterar eller byter gasflaska. Arbeta aldrig i närheten av eventuella 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.

Placera ugnen så att ugnstöppningen 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 kontrollvredet till OFF-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.

Gaslangan måste vara certifierad enligt EN16436 och ha en maxlängd på 1,5 m.

Om du vid något tillfälle luktar gas, stäng gasflaskan eller regulatorventilen, vrid kontrollvredet på ugnen till OFF-läget och släck 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 de heta pizzastenarna, eftersom det kan göra att de 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 gaslangan 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 Pro-ugn | g Ooni Connect™ digital temperaturhubb |
| b Pizzasten × 2 | h Monteringsfäste |
| c Regulator och slang | i Tumskruv (levereras ansluten till den digitala temperaturhubben) |
| d AA-batteri för tändning | j Skruvar till monteringsfäste |
| e Tändstickshållare (fäst på undersidan av ugnen) | k Kabel för omgivningstemperatur |
| f Torx-tangent | l Matsond |
| + Monteringsanvisning för Koda 2 Pro | m AA-batterier x2 |
| | + Monteringsanvisningar för Ooni Connect Digital Temperature Hub |

* Regulatorn levereras endast med brittiska 37mBar- och europeiska 50mBar-produkter

LYFT INTE ugnen med pizzastenarna inuti.

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 position och yta för installationen.
 - i. Oonis stora modulära bord eller 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 ugnstöppningen 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 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

- i** 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
- i** Om du förvarar ugnen i mer än en månad, ta bort batteriet.

2.2 Sätta in pizzastenarna

- !** Pizzastenarna är tunga. Var försiktig så att du inte klämmer fingrarna.
- a. Lyft försiktigt den första pizzastenen med båda händerna och placera den så att det rundade hörnet är vänt mot ugnens bakre hörn. För försiktigt in pizzastenen på rätt plats. Var försiktig så att du inte repar stenens främre kant.
- b. Använd båda händerna, plocka upp den andra pizzastenen och upprepa processen på andra sidan.
- c. För att lyfta ut någon av pizzastenarna trycker du med ena handen upp genom hålet i ugnens botten tills pizzastenens främre kant har lyfts tillräckligt högt för att du ska kunna få fatt i den med den andra handen. **Försök aldrig** att ta bort pizzastenarna medan de är varma.

Ooni Connect™ digital temperaturhubb

⚠ VARNING

Läs instruktionerna innan du använder Ooni Connect™ Digital Temperature Hub och spara dem för framtida referens.

Matsonder och andra tillgängliga delar kan vara heta och vassa. Håll små barn borta.

Använd endast Ooni Connect™ Digital Temperature Hub enligt instruktionerna i denna handbok.

För att undvika skador, montera Ooni Connect™ Digital temperaturhubb enligt instruktionerna i denna handbok och led kablarna till de platser som handboken visar.

Livsmedelssonderna är lämpliga för användning vid temperaturer upp till 250 °. Använd inte vid temperaturer som överskrider denna eller på öppen låga.

Modifiera inte Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Handtvätta och torka matsonderna innan du använder dem första gången.

Matsonderna kan inte diskas i diskmaskin.

Använd inte kemikalier eller slipande rengöringsmedel för att rengöra matsonderna.

Risk för explosion om batteriet byts ut mot en felaktig typ.

Ooni Connect™ Digital temperaturhubb fungerar med Ooni matsonder. Andra tillbehör kan vara felaktiga, inte fungera eller potentiellt orsaka skada.

Ooni Connect™ digital temperaturhubb

Använd Ooni Connect™ Digital Temperature Hub för exakta och omedelbara temperaturmätningar i Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). Anslut matsond(-en/-erna) för att få den perfekta långsamma stekningen eller bryningen, och anslut till Ooni-appen för att övervaka allt detta utan att behöva röra din ugn.

3 Installera batterier

- Ta bort skruvarna med en skruvmejsel och ta bort luckan.
 - Sätt i 2 x AA-batterier.
 - Sätt tillbaka luckan och fäst skruvarna.
- i** Om du förvarar ugnen i mer än en månad, ta bort batterierna.

Installation och montering

4 Ansluta Ooni Connect™ Digital temperaturhubb

- Använd 2x fästskruvar och fäst monteringsfästet på undersidan av ugnen.
- Fäst Ooni Connect™ Digital Temperature Hub på fästet med tummuttern (levereras fäst vid hubben).

4.1 Fästa kabeln för omgivningstemperaturen

- Anslut omgivningstemperaturkabeln till ingången på undersidan av ugnen.
- Anslut den motsatta änden till motsvarande ingång på baksidan av Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.
- Stäng alla andra portar på den digitala temperaturhubben.

4.2 Fästa kabeln för den omgivande lufttemperaturen

- Kläm fast kabeln på undersidan av ugnen.

5 Knappar och ingångar:

- | | |
|--|---|
| a Strömknapp (långt tryck)
°C / °F-väljare (kort tryck) | d Ingång för termometer 1 |
| b Temperaturcykel (kort tryckning)
Bluetooth-aktivering (långt tryck) | e Matsond ingång 2 (tillval) |
| c Knapp för bakgrundsbelysning
Eco-läge (långt tryck)
Bakgrundsbelysning (kort tryck) | f Ingång för
omgivningstemperatur A |
| | g Knapp för fabriksåterställning |

Skärm

- | | |
|---|--|
| h Display för huvudtemperatur | n Matsond 1 display |
| i Temperaturring | o Matsond 2 indikator (tillval) |
| j °C-indikator | p Matsond 2 display (tillval) |
| k °F-indikator | q Statusindikator för Bluetooth |
| l Indikator för omgivningstemperatur | r Indikator för låg batterinivå |
| m Indikator för matsond 1 | s Indikator för ekoläge |

Använda Ooni Connect™ Digital temperaturhubb

6 Ladda ner Ooni-appen



Skanna för att ladda ner Ooni-appen

Det är enkelt att ställa in din Ooni Connect™ Digital Temperature Hub, och Ooni-appen kommer att förklara varje steg för dig. Om du redan har Ooni-appen, se till att uppdatera till den senaste versionen.

6.1 Slå på/stänga av enheten

- Slå på enheten med ett kort tryck på strömbrytaren.
 - Stäng av enheten med ett långt tryck på strömbrytaren.
- i** Stäng av enheten när den inte används för att spara batteri. Enheten stängs automatiskt av efter 45 minuter.

6.2 Inställning av ugn-ID

Efter den första påslagningen måste du ange ugn-ID för din Ooni Connect™ Digital temperaturhubb.

- Använd temperaturcykelknappen (upp) och bakljusknappen (ned) för att växla mellan ugnens ID-nummer tills du når den rätta.

Ugn-ID för Ooni Koda 2 Pro är 003.

- Bekräfta detta ugn-ID genom att trycka på strömbrytaren.

6.3 Ändra ugn-ID

Tryck och håll ned temperaturcykelknappen och bakljusknappen samtidigt i 3 sekunder för att välja ugn-ID igen. Uppdatera helt enkelt ugn-ID och bekräfta valet.

6.4 Aktivera Bluetooth-parning

- a. Se till att Bluetooth är aktiverat på din enhet. Öppna Ooni-appen och navigera till fliken Ooni Connect.
 - b. Tryck på temperaturcykelknappen på din Ooni Connect™ Digital Temperature Hub i 3 sekunder tills Bluetooth-statusindikatorn börjar blinka. Följ instruktionerna i Ooni-appen för att ansluta din enhet.
 - c. En lyckad anslutning gör att Bluetooth-statusindikatorn slutar blinka och förblir tänd.
- i** Om Bluetooth-statusindikatorn börjar blinka snabbt betyder det att det finns ett problem med anslutningen. Försök att starta om parningsprocessen om problemet kvarstår.
- i** Om en anslutning inte görs kommer Bluetooth att stängas av efter en kort tidsperiod.

6.5 Avläsning av matsonden

- a. Kontrollera att matsonden är ansluten till rätt ingång. Sedan visas temperaturen på displayen.
 - b. När du använder matsonden, ta bort locket och se sedan till att den sätts in i den tjockaste delen av köttet, och se till att undvika ben eller fett.
- i** Ytterligare matsonder finns tillgängliga på ooni.com (beroende på region).

⚠ VARNING

Före och efter användning, rengör matsonden med varmt tvålatten. Var noga med att inte doppa ner ledningen i vattnet och torka omedelbart.

Var försiktig när du hanterar matsonden eftersom den är vass.

Använd alltid värmebeständiga handskar om du hanterar matsonden när den är varm.

Använd inte matsonderna vid temperaturer över 450 °C (842 °F).

Matsondens spets, som går in i köttet, ska inte utsättas för temperaturer över 250 °C (480 °F).

6.6 Ändra måttenhet

- a. Använd ett kort tryck på strömknappen för att växla mellan Celsius (°C) och Fahrenheit (°F).

6.7 Eco-läge

Använd ett långt tryck på knappen för bakgrundsbelysning för att växla mellan full ljusstyrka och ekoläge. I Eco-läge kommer ett kort tryck på valfri knapp att lysa upp displayen helt under en kort tidsperiod.

6.8 Varning för lågt batteri

När batterierna håller på att ta slut tänds varningen för lågt batteri vilket indikerar att du bör byta batterier vid nästa tillgängliga tillfälle.

⚠ VARNING

Se alltid till att ugnen och temperaturhubben är helt svala innan du byter batterier.

6.9 Hög (Hi) eller Låg (Lo) temperatur

Ooni Connect™ Digital temperaturhubb är designad för att läsa tillagningstemperaturer mellan -30 °C och 550 °C och matsondtemperaturer mellan 0 °C och 100 °C.

- i** Om temperaturerna ligger utanför detta intervall kommer den relevanta displayen att visa antingen Hi eller Lo.

Vård och underhåll

Ooni Connect™ Digital temperaturhubb: Torka av med en fuktig trasa och torka omedelbart.

Matsonder: Före och efter varje användning, rengör matsonden med varmt tvålatten. Var noga med att inte doppa ner kabeln i vattnet och torka omedelbart. Tål inte diskmaskin.

Förvara din Ooni Connect™ Digital Temperature Hub inomhus och under längre perioder utan användning; Ta bort batteriet för att förlänga batteriets livslängd och förhindra skador.

Sänk aldrig ner Ooni Connect™ Digital temperaturhubb, matsonden eller kablarna i vatten.

7 Installation av gasslangröret (om det ingår)

- i** Din ugn kan levereras tillsammans med den typ av gasslang och regulator som är mest lämplig givet gastillförseln i just din inköpsregion (detta 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, med en maximal längd 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.
- Doppa änden på slangen i en kopp kokande vatten under några sekunder för att mjuka upp den. För slangen upp på hullingen och se till att den sitter tätt. Se bilder.
 - Skjut tillbaka den lösa klämman över slang/nippel-kopplingen.
 - Dra åt klämman med en lämplig skruvmejsel.

8 Ansluta till gas

- !** Vrid kontrollvredet till OFF-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 stå placerade minst 635 mm från varandra.

Anslut endast till de gastyper som angivna på typskylten.

8.1 Anslutning av gasflaskan

GASFLASKA FÖR UTEPLATS

- !** Denna gascylindertyp har en tryckpassningsregulator med integrerad ventil.
- Inspektera ventilanslutningarna, porten och regulatorenheten. Ta bort eventuellt skräp och inspektera slangen för skador.
 - Se till att ugnens kontrollratt är i läge OFF.
 - Regulatorventilens omkopplare ska också vara i vertikalt läge (OFF).
 - Anslut regulatorn till cylindern genom att trycka regulatorn mot cylinderporten tills du hör ett klickljud.
 - Öppna regulatorventilen helt genom att vrida omkopplaren till horisontellt (ON) läge.

POL GASFLASKA

- !** Denna typ av gasflaska använder en vänsterhänt (moturs) gängad gaskoppling.
- Inspektera ventilanslutningarna, porten och regulatorn. Ta bort eventuellt skräp och inspektera slangen för skador.
 - Se till att ugnens kontrollratt är i läge OFF.
 - Se till att gasflaskans ventil är helt avstängd och skruva sedan fast regulatorn på gasflaskans ventilkoppling tills den är åtdragen.

9 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.

Kontrollera aldrig om det finns läckor med öppen låga och försök aldrig att tända brännarna under testning.

- Använd en läckagedetektorspray eller en tvålvattenlösning. Leta efter gasläckor varje gång du återansluter en koppling eller byter ut gasflaskan.
- Använd en borste eller sprayflaska för att applicera lösningen på anslutningarna och regulatorn. Inspektera gasslangen och applicera lösningen på eventuella sprickor du hittar.
- Om det finns en läcka kommer lösningen att bubbla. Om du observerar en läcka i slangkopplingen, dra åt kopplingen och kontrollera om det finns läckor. Om läckan kvarstår eller om slangen har en spricka ska du **inte** använda ugnen. Kontakta Ooni support för hjälp.
- Om du hittar en läcka ska du **inte** använda ugnen. Flytta undan gasflaskan. Om läckan hittas i ugnen eller slangen, kontakta Ooni support. Om läckan hittas i gasflaskans ventil, kontakta din gasleverantör.

10 Koppla bort gasflaskan

- Vrid gasbrännarens kontrollratt till OFF-läget.
- Vrid regulatorns ventilomkopplare till vertikalt läge (AV) för **click on-**gasflaskor. Vrid för att stänga **POL-gasflaskornas** cylinderventil.
- Tryck på regulatorns frigöringsknapp under ventilomkopplaren för att frigöra den från en **click on-**gascylinder.
- Skruva loss regulatorn medurs för **POL gasflaska**.
- Om det finns ett dammlock ska det placeras på gasflaskans inlopp.

Tända ugnen

⚠ VARNING

Stå åt sidan när du tänder. Titta aldrig direkt in i ugnens mynning eller på lågan.

Om brännaren inte tänds stänger du av gasen och väntar i 5 minuter innan du försöker tända igen. Detta för att säkerställa att eventuell gas försvinner. Om brännaren inte tänds, se felsökningsguiden på baksidan av manualen.

Använd endast kontrollratten. Rör aldrig vid de utvändiga metallytorna eller pizzastenen när ugnen är på.

Använd värmeskyddshandskar när du använder ugnen och när du hanterar särskilt varma matlagningsapparater.

11 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.
 - ii. Om brännaren inte tänds växlar du 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.
- c. Om lågor tänds på rätt sätt ska de se ut som på bilden.
- d. Om brännaren släcks av misstag, se felsökning.

12 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 med hjälp av den medföljande tändstickshållaren. 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 först 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 som motsvarar brännaren 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.

13 Använda gasbrännarna

- a. Vrid på kontrollratten för att justera lågan och temperaturen efter behov.
 - i. Gasbrännaren är avstängd
 - ii. Gasbrännaren är inställd på **maximal** låga.
 - iii. Gasbrännaren är inställd på **lägsta** låga.

14 Bränna in ugnen

Innan du lagar mat i ugnen för första gången måste du bränna in ugnen.

- ❗ Använd alltid handskar när du sätter 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.

15 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.

16 Laga mat i din ugn

- a. Slå på brännaren på full effekt för att förvärma ugnen och pizzastenarna tills de når önskad temperatur
- b. Tillaga endast pizza och andra torra, brödbaserade rätter direkt på pizzastenarna. 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 pizzastenarna. Låt det brinna ut och ta sedan bort det när ugnen har svalnat. Se avsnittet Underhåll för instruktioner och tips gällande rengöring av pizzastenen.

i Vi rekommenderar starkt att du använder en Ooni Digital Infraröd termometer för att exakt mäta pizzastenens temperatur. Dina pizzastenar 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 Ooni Connect™ digitala temperaturhubben 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.

Sätta på och ta av glasvisiret

17 Ta bort visiret

För djuprengöring eller tillagning av större föremål i ugnen, följ dessa steg för att ta bort visiret:

- ❗ Använd skyddshandskar och se till att din ugn är sval.
 - a. Placera din vänstra tumme ovanför skruven för att stödja gångjärnet.
 - b. Använd Torx-nyckeln för att lossa skruven moturs och låsa upp gångjärnet.
 - c. Sänk försiktigt gångjärnet med vänster tumme, vilket gör att visiret kan sänkas.
 - d. Använd båda händerna för att försiktigt lyfta den vänstra sidan av visiret och dra framåt för att frigöra visiret från det högra fästet.
 - e. För att stänga gångjärnet placerar du din vänstra tumme under gångjärnet och trycker det försiktigt uppåt tills det ligger platt mot ugnskroppen. Håll gångjärnet på plats och vrid skruven medurs för att låsa.
 - f. Se till att gångjärnet är låst på plats.

18 Montera visiret

- ❗ Använd skyddshandskar och se till att din ugn är sval.
 - a. Öppna gångjärnet med hjälp av Torx-nyckeln för att lossa skruven moturs.
 - b. Använd båda händerna och för in den högra sidan av visiret i det U-formade fästet längst upp till höger i ugnsmynningen.
 - c. Placera den vänstra sidan av visiret i urtaget på det vänstra gångjärnet.
 - d. Placerar din vänstra tumme under gångjärnet och trycker det försiktigt uppåt tills det ligger platt mot ugnskroppen. Håll gångjärnet i detta läge.
 - e. Använd Torx-nyckeln för att dra åt skruven medurs och låsa gångjärnet.
 - f. Se till att gångjärnet är låst på plats.

19 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.

20 Rengöring av interiören

- Efter varje användning, stäng av ugnen och låt den svalna helt innan du torkar av de inre ytorna och längs brännarrören med torra pappershanddukar.
- Om glasvisiret är smutsigt kan du rengöra det försiktigt med en fuktig trasa eller torr pappershandduk. För envisa fläckar, ta bort visiret enligt de medföljande instruktionerna (steg).

21 Rengöring av utsidan

- Ugnens utsida kan rengöras med en trasa och varm tvålvattenlösning. Torka sedan omedelbart. Undvik slipande rengöringsmedel eller de med starka kemikalier.
- För långtidsförvaring och för att behålla utseendet på din ugn, använd Ooni Koda 2 Pro Cover som kan beställas från ooni.com. Vi rekommenderar att du förvarar ugnen inomhus under längre perioder utan användning.

22 Rengöring av pizzastenarna

- !** Använd aldrig kemiska rengöringsmedel eller tvålar på pizzastenarna. **Utsätt aldrig** dina pizzastenar för vatten. Pizzastenen behöver inte diskas. 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. Pizzastenarna rengör sig själva vid höga temperaturer, och eventuella matrester eller skräp förvandlas till aska.
- b. Låt ugnen svalna helt och borsta sedan bort askan med hjälp av en Ooni pizzaugnsborste.
- i** Notera: Dina ugnspizzastenar är symmetriska och dubbelsidiga, så du kan vända på dem mellan användningarna (när de har svalnat) och bränna bort eventuella envisa rester underifrån nästa gång du lagar mat.

23 Byte av tändningsbatteri

- Om du behöver byta ut tändningsbatteriet, se avsnittet Följ samma instruktioner för att ta bort det gamla batteriet och installera det nya.
- 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 ARIZI 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, arızı 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 taşlarına 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 kullanmayınız.

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.

Aydınlatma sırasında yan tarafta durun. Asla doğrudan fırının ağzına veya aleve bakmayın.

Pizza taşlarının yüzeylerinde asla kimyasal temizleyiciler veya sabunlar kullanmayın.

Sıcak pizza taşlarının üzerine asla su dökmeyin. 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 Pro fırın | g Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi |
| b Pizza taşı 2 ad. | h Montaj braketi |
| c Regülatör ve hortum | i Kelebek somun (Dijital Sıcaklık Merkezi'ne takılı) |
| d Ateşleme için AA Pil | j Montaj braketi vidaları |
| e Kibrit çöpü tutucu (fırının alt tarafına takılı) | k Ortam sıcaklığı kablosu |
| f Torx anahtarı | l Gıda termometresi |
| + Koda 2 Pro montaj talimatları | m AA Piller 2 ad. |
| | + Ooni Connect Dijital Sıcaklık Merkezi montaj talimatları |

*regülatör yalnızca İngiltere 37 mBar ve Avrupa 50 mBar ürünleriyle birlikte verilir

Pizza taşları yerindeyken fırını **KALDIRMAYIN**.

Fırını **DAİMA** tabanın altından tutun, **ASLA** üst kabuğın içinden tutmayın.

Ürününüzü satın alma tarihinden itibaren 60 gün içinde [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) adresinde kaydederek 1 yıllık garantinizi ücretsiz olarak 5 yıla* uzatın.*

*Şartlar ve koşullar geçerlidir

2 Kurulum ve montaj

- Kurulum için uygun bir konum ve yüzey seçin.
 - Ooni Büyük Modüler 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.
 - Yüzey, fırının ağzının rüzgardan uzağa bakmasına izin vermeli ve herhangi bir yapıdan veya yanıcı malzemeden 1 m uzakta olmalıdır.
 - Fırını, pizza taşları yerden 1,1 m yüksekte duracak şekilde yerleştirmenizi öneririz.
- Fırını dikkatlice kutusundan çıkarın ve nazikçe uygun bir yüzeye yerleştirin.
- Ayakları açın ve arka ayağın tık sesiyle yerine oturduğundan emin olun. Depolama için arka ayağı katlamak amacıyla düğmeye basarak kilidi açın.
- Fırını amaçlanan yere yerleştirin.

2.1 Ateşleme pilinin takılması

- i** 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
- i** Fırını bir aydan uzun süre boyunca depoya kaldırmayı düşünüyorsanız pili çıkarın.

2.2 Pizza taşlarının yerleştirilmesi

- i** Pizza taşları ağırdır; Parmaklarınızı sıkıştırmamaya dikkat edin.
 - a. İlk pizza taşını iki elinizi de kullanarak dikkatlice kaldırın ve yuvarlak köşesi fırının arka köşesine bakacak şekilde yerleştirin. Pizza taşı çıkıntısını çizmeye dikkat ederek pizza taşını kaydırın ve yerine yerleştirin.
 - b. Her iki elinizi de kullanarak ikinci pizza taşını alın ve işlemi diğer tarafta tekrarlayın.
 - c. Pizza taşlarından birini 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 taşlarını **asla** sıcakken çıkarmaya çalışmayın.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi

⚠ UYARI

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Hub'ını kullanmadan önce talimatları okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Yiyecek problemleri ve diğer erişilebilir parçalar sıcak ve keskin olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Hub'ını yalnızca bu kılavuzda belirtildiği şekilde kullanın.

Hasarı önlemek için yalnızca Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni monte edin ve kabloları bu kılavuzda belirtilen yerlerden geçirin.

Gıda termometreleri, 250 °C'ye (480 °F) kadar olan sıcaklıklarda kullanıma uygundur. Bunu aşan sıcaklıklarda veya açık alevlerde kullanmayın.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'nin üzerinde değişiklik yapmayın.

⚠ DİKKAT

İlk kullanımdan önce gıda problemlerini elde yıkayın ve kurulayın.

Gıda problemleri bulaşık makinesinde yıkanabilir değildir.

Gıda problemlerini temizlemek için kimyasallar veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.

Yanlış tipte bir pil ile değiştirilirse patlama riski vardır.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi, Ooni gıda termometreleri ile çalışır; diğer aksesuarlar yanlış olabilir, çalışmayabilir veya potansiyel olarak hasara neden olabilir.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi

Santigrat (°C) veya Fahrenheit (°F) cinsinden doğru ve anında sıcaklık ölçümleri için Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni kullanın. Mükemmel ağır ateşte kızartılmış veya kurutulmuş bifteği elde etmek için gıda termometrelerini bağlayın ve tüm bunları fırınına dokunmak zorunda kalmadan takip etmek için Ooni uygulamasına bağlanın.

3 Pilleri takın

- Bir tornavida kullanarak vidaları çıkarın ve kapağı çıkarın.
 - 2 adet AA pili takın.
 - Kapağı geri takın ve vidaları sabitleyin.
- i** Fırını bir aydan uzun süre boyunca depoya kaldırmayı düşünüyorsanız pilleri çıkarın.

Kurulum ve montaj

4 Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni Takma

- Montaj braketini 2 adet braket vidası kullanarak fırının alt tarafına takın.
- Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni kelebek somun (Merkez'e takılı olarak verilir) kullanarak braketeye takın.

4.1 Ortam sıcaklığı kablosunun takılması

- Ortam sıcaklığı kablosunu fırının alt tarafındaki girişe takın.
- Karşı ucu Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Hub'ının arkasındaki ilgili girişe takın.
- Dijital Sıcaklık Merkezi'ndeki diğer tüm portları kapatın.

4.2 Ortam sıcaklığı kablosunun sabitlenmesi

- Kabloyu fırının alt tarafına klipsleyin.

5 Düğmeler ve girişler:

- | | |
|---|---|
| a Güç düğmesi (uzun basma)
°C / °F seçici (kısa basma) | d Gıda termometresi girişi 1 |
| b Sıcaklık döngüsü (kısa basma)
Bluetooth'u etkinleştirme
(uzun basma) | e Gıda termometresi girişi 2
(isteğe bağlı) |
| c Arka ışık düğmesi
Ekonomi modu (uzun basma)
Arka ışık (kısa basma) | f Ortam sıcaklığı girişi A |
| | g Fabrika ayarlarına
sıfırlama düğmesi |

Ekran

- | | |
|---|--|
| h Ana sıcaklık göstergesi | n Gıda termometresi 1 ekranı |
| i Sıcaklık halkası | o Gıda termometresi 2 göstergesi (isteğe bağlı) |
| j °C göstergesi | p Gıda termometresi 2 ekranı (isteğe bağlı) |
| k °F göstergesi | q Bluetooth durum göstergesi |
| l Ortam sıcaklığı göstergesi | r Düşük pil göstergesi |
| m Gıda termometresi 1 göstergesi | s Eco modu göstergesi |

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni Kullanma**6 Ooni uygulamasını indirin****Ooni uygulamasını indirmek için tarayın**

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'nizi kurmak basittir ve Ooni uygulaması size her adımı açıklar. Zaten Ooni uygulamasına sahipseniz en güncel sürümle güncellediğinizden emin olun.

6.1 Cihazı Açma/Kapama

- Güç düğmesine kısa bir basışla cihazı açın.
 - Güç düğmesine uzun basarak cihazı kapatın.
- i** Pilden tasarruf etmek için kullanılmadığı zaman cihazınızı kapatın. Cihaz 45 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

6.2 Fırın Kimliğinin Ayarlanması

İlk kez açtıktan sonra, Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'niz için Fırın Kimliği'niz için ayarlamamız gerekir.

- Doğru numaraya ulaşana kadar Fırın ID numaraları arasında geçiş yapmak için Sıcaklık Döngüsü düğmesini (Yukarı) ve Arka Işık düğmesini (Aşağı) kullanın.

Ooni Koda 2 Pro'nun Fırın Kimliği 003'tür.

- Güç Düğmesine basarak bu Fırın Kimliğini onaylayın.

6.3 Fırın ID'sini Değiştirme

Fırın Kimliği'ni yeniden seçmek için Sıcaklık Döngüsü düğmesini ve Arka Aydınlatma düğmesini birlikte 3 saniye basılı tutun. Fırın Kimliğini güncellemeniz ve seçimi onaylamanız yeterlidir.

6.4 Bluetooth eşleştirmesini etkinleştirme

- Cihazınızda Bluetooth'un etkinleştirildiğinden emin olun. Ooni uygulamasını açın ve Ooni Connect sekmesine gidin.
 - Bluetooth durum göstergesi yanıp sönmeye başlayana kadar Ooni Connect™ Digital Temperature Merkezi'nizdeki sıcaklık döngüsü düğmesine 3 saniye basın. Cihazınızı bağlamak için Ooni uygulamasındaki talimatlara uyun.
 - Başarılı bir bağlantı, Bluetooth durum göstergesinin yanıp sönmemesine ve yanık kalmasına neden olur.
- i** Bluetooth durum göstergesi hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlarsa, bağlantıda bir sorun olduğu anlamına gelir. Sorun devam ederse eşleştirme işlemini yeniden başlatmayı deneyin.
- i** Bağlantı kurulmazsa, Bluetooth kısa bir süre sonra kapanacaktır.

6.5 Gıda termometresini okuma

- Gıda termometresinin doğru girişe takıldığından emin olun, ardından sıcaklık ekranda görünür.
 - Gıda termometresini kullanırken kapağı çıkarın ve ardından etin en kalın kısmına yerleştirildiğinden emin olun. Kemik veya yağdan mutlaka kaçının.
- i** ooni.com'da (bölgeye bağlı) başka gıda termometreleri de sunulmaktadır.

▲ UYARI

Kullanmadan önce ve sonra, teli suya batırmamaya dikkat ederek gıda termometresini sıcak, sabunlu suyla temizleyin ve hemen kurulaın.

Keskin olduğundan gıda termometresini tutarken dikkatli olun.

Gıda termometresini sıcakken tutarken her zaman ısıya dayanıklı eldivenler giyin.

Gıda termometresini 450 °C'yi (842 °F) aşan sıcaklıklarda kullanmayın.

Etin içine giren gıda termometresinin ucu 250 °C'nin (480 °F) üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakılmamalıdır.

6.6 Ölçü birimini değiştirme

- Santigrat (°C) ve Fahrenheit (°F) arasında geçiş yapmak için güç düğmesine bir kez kısa süreyle basın.

6.7 Eko Modu

Tam parlaklık ve ekonomi modu arasında geçiş yapmak için arka ışık düğmesine uzun süreyle basın. Ekonomi modundayken, herhangi bir düğmeye kısa süreyle basıldığında ekran kısa bir süre boyunca tamamen aydınlatılır.

6.8 Düşük pil uyarısı

Piller tükenirken sonraki uygun fırsatta pilleri değiştirmeniz gerektiğini belirten düşük pil uyarısı yanar.

⚠ UYARI

Pilleri değiştirmeden önce her zaman fırının ve sıcaklık merkezinin tamamen soğuduğundan emin olun.

6.9 Yüksek (Hi) veya Düşük (Lo) Sıcaklık

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi, -30 °C (-22 °F) ile 550 °C (999 °F) arasındaki pişirme sıcaklıklarını ve 0 °C (32 °F) ile 100 °C (212 °F) arasındaki gıda termometresi sıcaklıklarını okuyacak şekilde tasarlanmıştır.

i Sıcaklıklar bu aralığın dışındaysa, ilgili ekranda Hi veya Lo görüntülenecektir.

Temizlik ve bakım

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi: Nemli bir bezle silin ve hemen kurulayın.

Gıda termometreleri: Her kullanmadan önce ve sonra, teli suya batırmamaya dikkat ederek gıda termometresini sıcak, sabunlu suyla temizleyin ve hemen kurulayın. Bulaşık makinesinde yıkanabilir değildir.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'nizi uzun süreli kullanılmadığında iç mekanda saklayın; pil ömrünü uzatmak ve hasarı önlemek için pili çıkarın.

Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Hub'ını, yemek probunu veya kabloları asla suya batırmayın.

7 Gaz hortumu borusunu (varsa) takma

i Fırınızla 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 regülatörlerin EN16129, hortumların ise maksimum 1,5 m uzunlukla EN16436 sertifikalı olmaları gerekir. Şüphenez 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.
- 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.
 - Gevşek hortum kelepçesini hortum bağlantı noktasının üzerine geri kaydırın.
 - Hortum kelepçesini uygun bir tornavidayla sıkın.

8 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 bunu herhangi bir tutuşturucu kaynaktan uzakta yapın.

Cihaz ve gaz tüpü arasında en az 635 mm mesafe olmalıdır.

Yalnızca anma değeri plakasında listelenen gaz türlerini bağlayın.

8.1 Gaz tüpünün bağlanması

PATIO GAZ TÜPÜ

- ❗ Bu gaz silindiri tipi, entegre valfi bir itmeli regülatör kullanır.
- Valf bağlantılarını, portu ve regülatör tertibatını kontrol edin. Tüm kalıntıları temizleyin ve hortumda hasar olup olmadığını kontrol edin.
 - Fırın kontrol kadranının KAPALI konumda olduğundan emin olun.
 - Regülatör valf anahtarı da dikey (KAPALI) konumda olmalıdır.
 - Regülatör tertibatını, yerine oturana kadar silindir portuna doğru iterek silindire bağlayın.
 - Anahtarı yatay (AÇIK) konuma çevirerek regülatör vanasını tamamen açın.

POL GAZ SİLİNDİRİ

- ❗ Bu gaz tüpü tipinde, sol yönlü (saat yönünün tersine) dişe sahip bir gaz bağlantı parçası kullanılır.
- Valf bağlantılarını, portu ve regülatör tertibatını kontrol edin. Tüm kalıntıları temizleyin ve hortumda hasar olup olmadığını kontrol edin.
 - Fırın kontrol kadranının KAPALI konumda olduğundan emin olun.
 - Gaz tüpü vanasının tamamen KAPALI olduğundan emin olun, ardından regülatörü sıkışana kadar çevirerek gaz tüpü vana bağlantısına takın.

9 Sızıntı testi

⚠ UYARI

Herhangi bir zamanda gaz kokusu alırsanız, gaz tüpünü veya regülatör vanasını kapatın, fırın üzerindeki kontrol kadranlarını KAPALI konuma getirin ve açık alevleri söndürün.

Test sırasında asla açık alevle kaçak kontrolü yapmayın veya brülörleri ateşlemeye çalışmayın.

- 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.
- Solüsyonu bağlantılara ve regülatöre uygulamak için bir fırça veya sprey şişesi kullanın. Gaz hortumunu inceleyin ve bulduğunuz çatlaklara solüsyonu uygulayın.
- Kaçak varsa çözeltide kabarcıklar oluşur. Hortum bağlantısında bir sızıntı gözlemlerseniz, bağlantı parçasını sıkın ve sızıntı olup olmadığını tekrar kontrol edin. Kaçak devam ederse veya hortumda sızdıran bir çatlak varsa fırını **çalıştırmayın**. Yardım için Ooni desteğine başvurun.
- Kaçak bulursanız fırını **çalıştırmayın**; gaz silindirini çıkarın. Fırında veya hortumda sızıntı bulunursa, Ooni desteği ile iletişime geçin. Gaz tüpü valfinde sızıntı bulunursa, gaz tedarikçinizle iletişime geçin.

10 Gaz tüpü bağlantısını kesme

- Gaz brülörü kontrol kadranını KAPALI konuma çevirin.
- Patio gaz** tüpleri için regülatör vanası anahtarını dikey (KAPALI) konuma getirin. **POL gaz** tüpleri için tüp vanasını çevirerek kapatın.
- Patio gaz** tüpünden kurtarmak için vana anahtarının altındaki regülatör serbest bırakma düğmesine basın.
- POL gaz** silindiri için regülatörü saat yönünde sökün.
- Varsa, toz kapağını açıkta kalan gaz tüpü girişine yerleştirin.

Fırınınızı yakma

⚠ UYARI

Aydınlatma sırasında yan tarafta durun. Asla doğrudan fırının ağızına veya aleve bakmayın.

Brülör beklediği gibi ateşlenmezse gazı kapatın ve tekrar yakmaya çalışmadan önce 5 dakika bekleyin. Bu, herhangi bir gazın dağılmasını sağlamak içindir. Brülör yanmıyorsa kılavuzun arkasındaki sorun giderme kılavuzuna bakın.

Yalnızca kontrol düğmesini kullanın; fırın açıkken asla dış metal yüzeylere, pizza taşlarına veya cama dokunmayın.

Fırını kullanırken ve özellikle sıcak pişirme aletlerini kullanırken ısıya karşı koruyucu eldiven giyin.

11 Ateşleme

- a. Gazı kıvılcımla yakmak için saat yönünün tersine yavaşça döndürürken kontrol düğmesini basılı tutun. Yandıktan sonra alevi korumak için 5 saniye basılı tutmaya devam edin.
- b. Gazın tutuştuğunu doğrulayın.
 - i. Yanıtınız evetse adıma gidin 13.
 - 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 adıma geçin 12.
- c. Ateşleme doğru yapılıysa alevler resimdeki gibi görünmelidir.
- d. Brülör yanlışlıkla sönerse lütfen sorun giderme bölümüne bakın.

12 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, birlikte verilen kibrit çöpü tutucusunu kullanarak bir kibritle yakabilirsiniz. Ürünle birlikte verilen kibrit çöpü tutucu, arka ayağın önündeki tabana takılıdır.

- a. Brülörü kontrol düğmesini kullanarak yakmayı zaten denediyseniz önce 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. Brülörün karşısına denk gelen kontrol düğmesini 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 kapalı konumuna getirin, 5 dakika bekleyin ve ardından tekrar deneyin.

13 Gaz brülörlerinin kullanılması

- a. Alevi ve sıcaklığı gerektiği gibi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
 - i. Gaz brülörü KAPALI.
 - ii. Gaz brülörü **maksimum** aleve ayarlanmıştır.
 - iii. Gaz brülörü **minimum** aleve ayarlanmıştır.

14 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.

15 Fırının kapatılması

- a. Kullanıma hazırlamadan veya pişirmeden sonra kapatmak için düğmeyi durana ve alev sönene kadar saat yönünde çevirin.
- b. Gaz beslemesini kapatın ve regülatörün bağlantısını kesin.

16 Fırında yemek pişirme

- a. Fırını ve pizza taşlarını istediğiniz sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtmak için brülörü tam güçte açın
- b. Pizza ve diğer kuru, ekmeğe bazlı yemekleri yalnızca doğrudan pizza taşlarının üzerinde pişirin. Et, sebze veya diğer yemekleri pişirmek için Ooni Dökme Demir ve Ooni Tavaları veya Ooni onaylı diğer pişirme aksesuarlarını kullanın.
- ❗ Pizza taşlarının üzerine düşmüş yiyecek artıklarını temizlemek için **asla** fırına elinizi sokmayın. Yanmaya bırakın, ardından fırın soğuduktan sonra çıkarın. Ek ipuçları için bu kılavuzun bakım bölümündeki pizza taşlarını temizleme prosedürüne bakın.
- i Pizza taşlarının sıcaklığını doğru bir şekilde ölçmek için bir Ooni Dijital Kızılötesi Termometre kullanmanızı şiddetle tavsiye ederiz. Pizza taşlarınız fırının içindeki havadan daha yavaş ısınır. (Harika pizza pişirmek için her ikisinin de dengesine ihtiyacınız var.) Pizza taşlarınızın ve hava sıcaklıklarının yakın bir aralıkta olmasını sağlamak için Ooni Dijital Kızılötesi Termometre'nin yanı sıra Ooni Connect™ Dijital Sıcaklık Merkezi'ni kullanmak bu nedenle önemlidir.



Fırınınızı kaydetmek ve etkileşimli kurulum talimatlarına, pizza yapma eğitimlerine, tariflere ve daha fazlasına erişmek için Ooni uygulamasını indirin.

Cam vizörün takılması ve çıkarılması

17 Vizörün çıkarılması

Fırında derinlemesine temizlik yapmak veya büyük parçalar pişirmek için cam kapağını çıkarmak üzere şu adımları izleyin:

- ❗ Koruyucu eldiven giyin ve fırınınızın soğuduğundan emin olun.
- a. Menteşeyi desteklemek için sol baş parmağınızı vidanın üzerine yerleştirin.
- b. Vidayı saat yönünün tersine gevşetmek için Torx anahtarını kullanın ve menteşenin kilidini açın.
- c. Sol baş parmağınızı kullanarak menteşeyi yavaşça alçaltın. Bu, gözetleme camının alçalmasını sağlar.
- d. Gözetleme camının sol tarafını dikkatlice kaldırmak için iki elinizi kullanın ve gözetleme camını sağ braketten çıkarmak için öne doğru çekin.
- e. Menteşeyi kapatmak için sol baş parmağınızı menteşenin altına yerleştirin ve fırın gövdesine yaslanana kadar yavaşça yukarı doğru itin. Menteşeyi yerinde tutun ve kilitlemek için vidayı saat yönünde çevirin.
- f. Menteşenin yerine kilitletiğinden emin olun.

18 Vizörün eklenmesi

- ❗ Koruyucu eldiven giyin ve fırınınızın soğuduğundan emin olun.
- a. Menteşeyi, vidayı saat yönünün tersine doğru gevşetmek için Torx anahtarını kullanarak açın.
- b. Her iki elinizi de kullanarak vizörün sağ tarafını fırın ağzının sağ üst köşesindeki U şeklindeki brakete yönlendirin.
- c. Vizörün sol tarafını sol menteşedeki girintiye yerleştirin.
- d. Sol baş parmağınızı menteşenin altına yerleştirin ve düz bir şekilde fırın gövdesine oturana kadar nazikçe yukarı itin. Menteşeyi bu konumda tutun.
- e. Torx anahtarını kullanarak vidayı saat yönünde sıkın ve menteşeyi kilitleyin.
- f. Menteşenin yerine kilitletiğinden emin olun.

19 Temizlik 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.

20 İç kısmı temizleme

- Her kullanımdan sonra fırını kapatın ve iç yüzeyleri ve brülör boruları boyunca kuru kağıt havluyla silmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cam vizör kirliyse, nemli bir bez veya kuru kağıt havlu kullanarak dikkatlice temizleyebilirsiniz. İnatçı lekeler için, vizörü verilen talimatlara (adıma gidin 17) göre çıkarın.

21 Dış yüzeyin temizlenmesi

- Fırınınızın dış kabuğu ılık, sabunlu suyla silinebilir ve hemen kurutulabilir. Aşındırıcı temizlik ürünlerinden veya sert kimyasallar içeren ürünlerden kaçının.
- Uzun süreli saklama ve fırınınızın görünümünü korumak için ooni.com'dan sipariş edebileceğiniz Ooni Koda 2 Pro Kapak'ı kullanın. Fırını uzun süre kullanılmadan iç mekanda saklamanızı öneririz.

22 Pizza taşlarının temizlenmesi

- ❗ Pizza taşları üzerinde **asla** kimyasal temizleyiciler veya sabunlar kullanmayın. Pizza taşlarınızı **asla** suya maruz bırakmayın. Pizza taşlarını yıkamaya gerek yoktur; Görünümlerinin zamanla değişmesi tamamen normaldir.

 - Fırını, içinde herhangi bir şey pişirmeden 45 dakika boyunca tam güçte çalıştırın. Pizza taşları yüksek sıcaklıklarda kendi kendini temizler ve her türlü yiyecek kalıntısı küle dönüşür.
 - Fırının tamamen soğumasını bekleyin, ardından külü bir Ooni Pizza Fırın Fırçası ile fırçalayın.

- ❗ Not: Fırın pizza taşlarınız simetrik ve çift taraflıdır, bu nedenle kullanımlar arasında (soğuduktan sonra) ters çevirebilir ve bir dahaki sefere pişirdiğinizde altındaki inatçı kalıntıları yakarak temizleyebilirsiniz.

23 Ateşleme pilinin değiştirilmesi




- Ateşleme pilini değiştirmeniz gerekirse bölüme bakın 2,1 ve eskisini çıkarıp yenisini takmak için aynı talimatları izleyin.
- 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.

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	 2575-25	
		PIN: 2575DQ42992	
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 Pro	UU-P2DE00, UU-P2DD00, UU-P33900 & UU-P33800	UU-P2E000 & UU-P33700	
Gas category:	I3P(37)	I3P(30)	
Gas type:	Propane	Propane	
Supply pressure:	37 mbar	28-30 mbar	
Rated heat input:	9.8 kW	9.8 kW	
Orifice size	1.62 mm	1.70 mm	
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*	
Pizza oven			

PA-A00751

Made in China.

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	 2575-25	
		PIN: 2575DQ42992	
Model: UU-P30F00, UU-P2E100 & UU-P33600 Ooni Koda 2 Pro		Gas category: I3P(50)	
<p>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.</p> <p>EN: Use outdoors only. Read the instructions before using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away.</p> <p>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.</p>	Gas type: Propan	Propane	
	Supply pressure: 50 mbar		
	Rated heat input: 9.8 kW		
	Orifice size: 1.45 mm		
	Country code: AT, CH, DE		
Pizza oven	Made in China.	PA-A00752	



CE 2575-25



Model: Ooni Koda 2 Pro	
UU-P2DE00, UU-P2DD00, UU-P33900 & UU-P33800	UU-P2E000 & UU-P33700
I3P(37)	I3P(30)
37 mbar	28-30 mbar
Propane	Propane
Rated heat input: 9.8 kW	Rated heat input: 9.8 kW
Orifice size: 1.62 mm	Orifice size: 170 mm

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

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*
---------------	---	-------------------------------------



CE 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.



CE 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 használatá előtt olvassa el a használati útmutatót. FIGYELEM: Az alkatrészek rendkívül forrók lehetnek. Tartsa kisgyermekétől távol.



CE 2575-25



- IS: Notist eingöngu utandyra. Lesðu leiðbeiningarnar áður en þú notar tækið. VIÐVÖRUN: Aðgengilegir hlutar geta verið mjög heitir. Haltu ungum börnum fjarri.
- IT: Utilizzare 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: Priešais naudokitės tik lauke. Prieš naudodamiesi prietaisu, perskaitykite jo naudojimo instrukciją. ĮSPĖJIMAS: Neizoliuotos dalys gali smarkiai įkaisti. Neleiskite artyrų mažų vaikų.
- LV: Izmantojiet tikai ārpus telpām. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas un lietošanas izlasiet instrukcijas. BRĪDINĀJUMS: Pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Neturiet mazus bērņus tālā.
- NL: Uitsluitend voor gebruik buitenshuis. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen er van buurt.



CE 2575-25



- NO: Kun til utendørs bruk. Les instruksjonene for 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 instrukcją. OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Urządzenia należy trzymać z dala od matych 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! Partile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copii mici la distanță.
- SE: Endast för utomhusbruk. Läs instruktionerna innan du använder utrustningen. VARNING: Delar som kan komma åt kan bli mycket heta. Håll mindre barn på avstånd.



CE 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: Dostupné časti môžu byť veľmi horúce. Nepúšťajte malé deti do blízkosti spotrebiča.
- TR: Sadece dışarıda kullanın. Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun. UYARI: Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Ufak çocuklardan uzak tutun.

