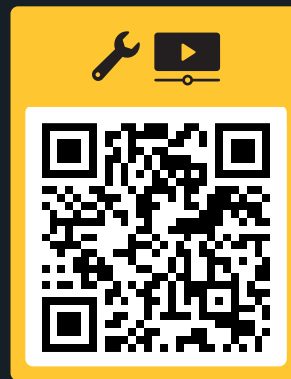




Koda 2

Assembly Instructions



ooni.com/koda-2

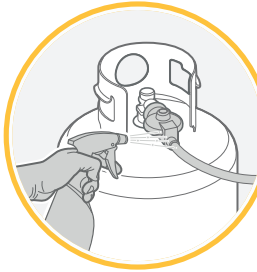
UU-P2D100
UU-P2D200
UU-P33500

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

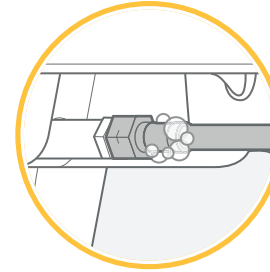
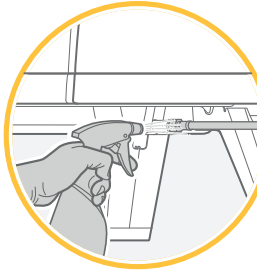
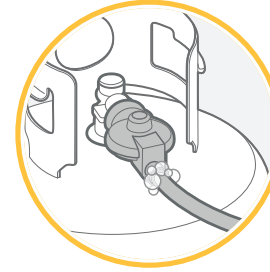
PA-A005F1

3.2

b

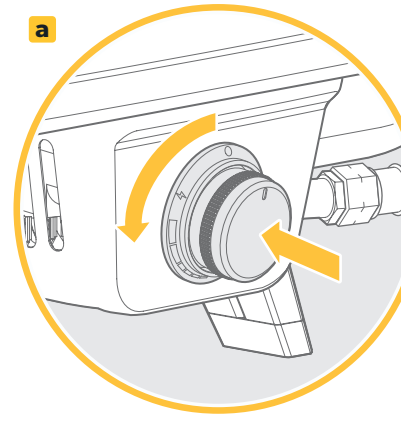


c

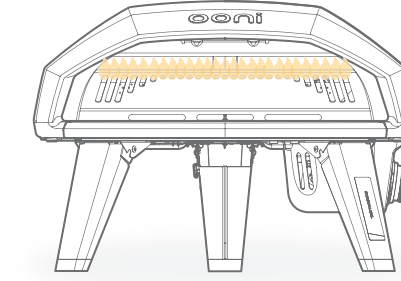


4.1

a



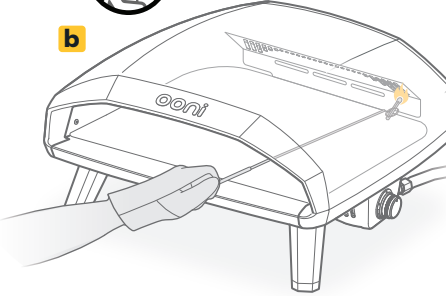
c



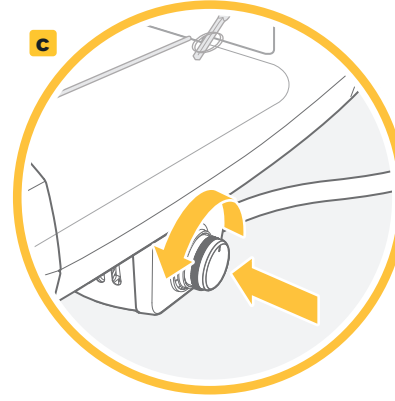
4.2



b

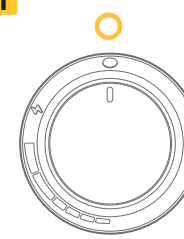


c

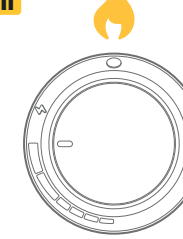


5

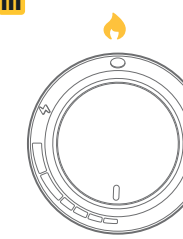
i



ii

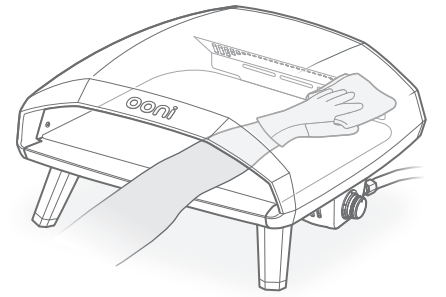


iii



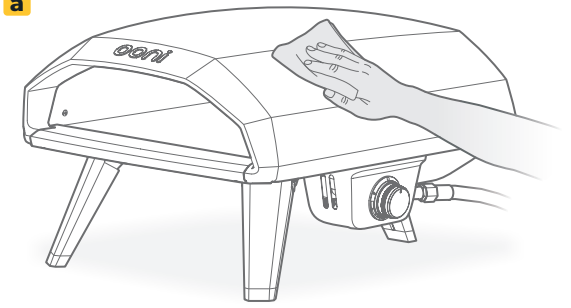
9.1

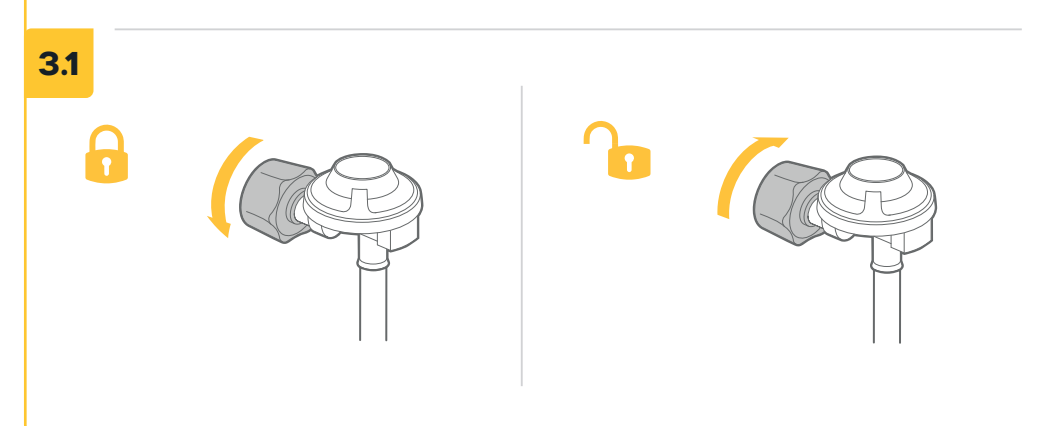
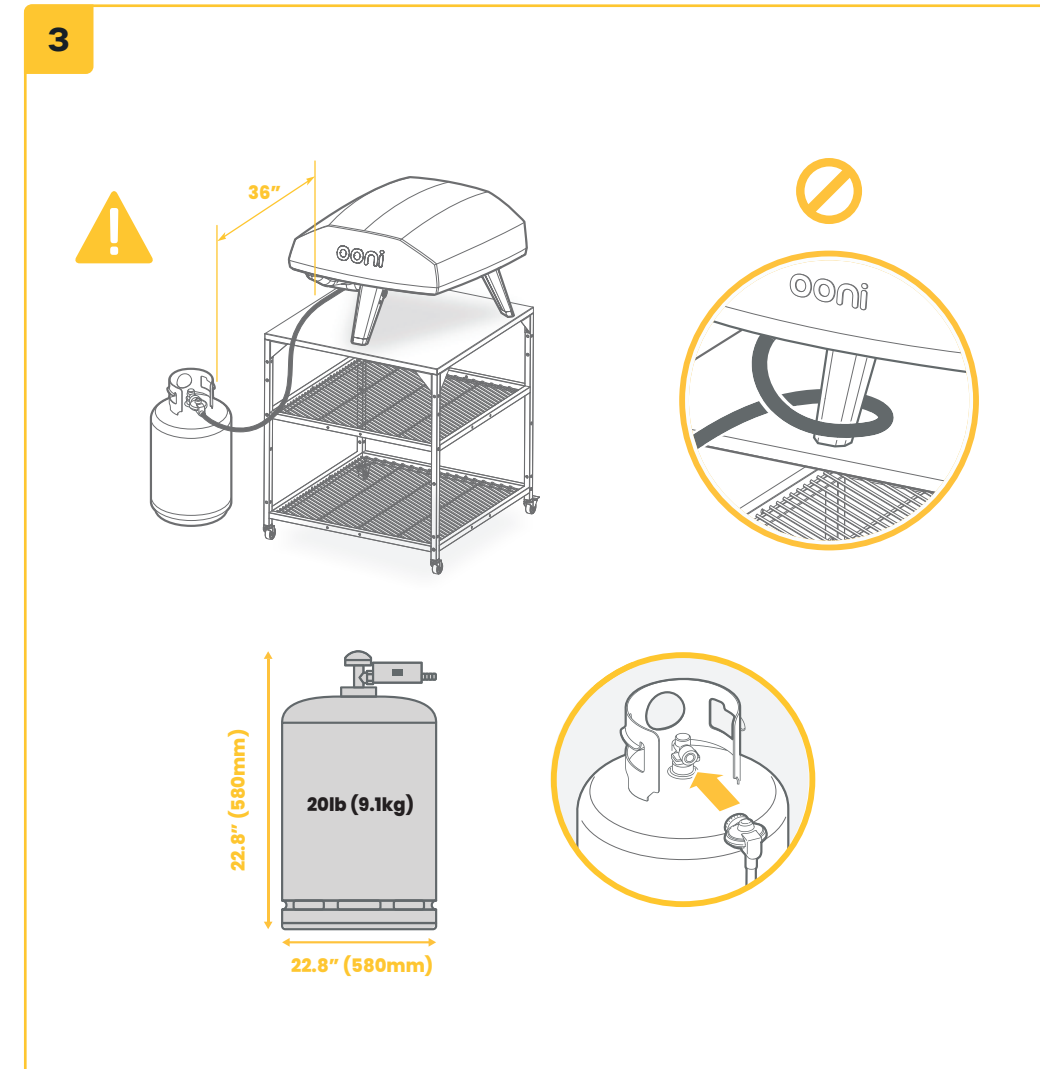
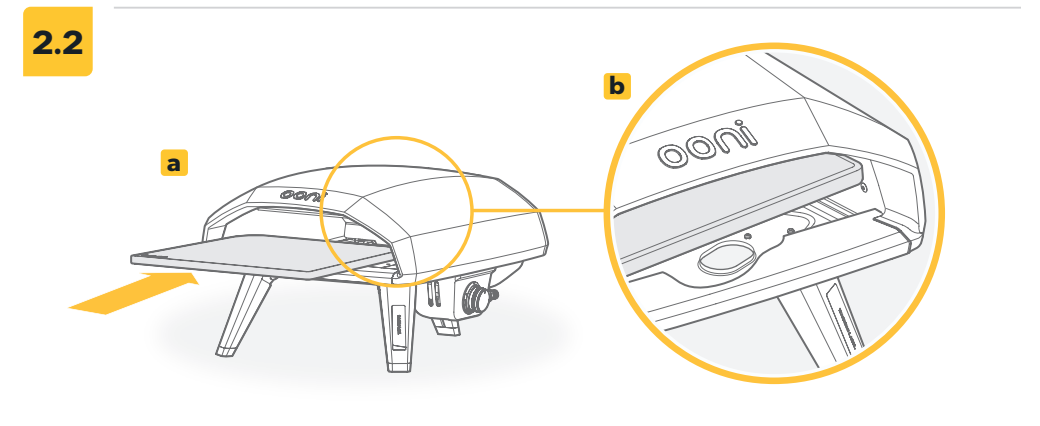
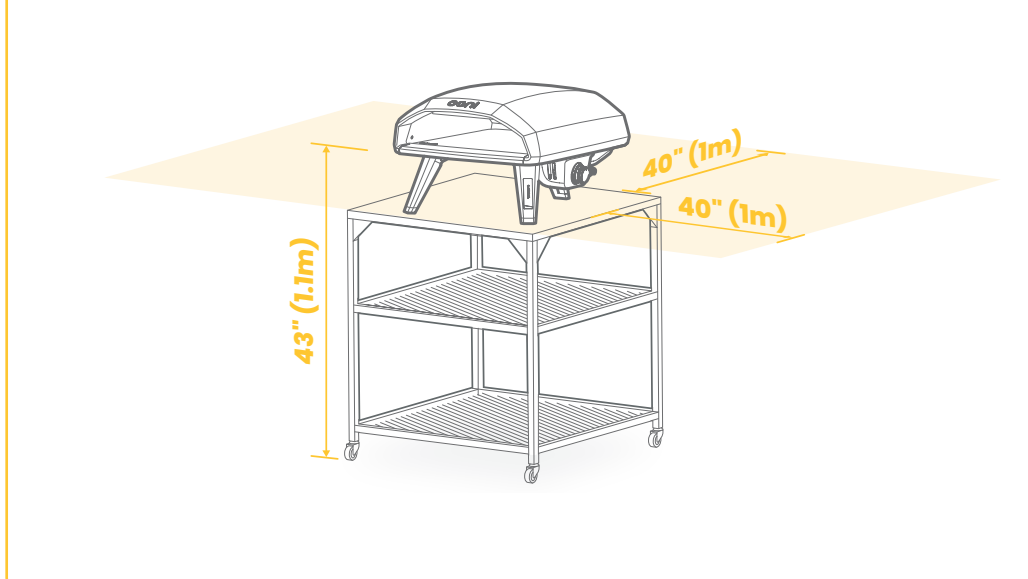
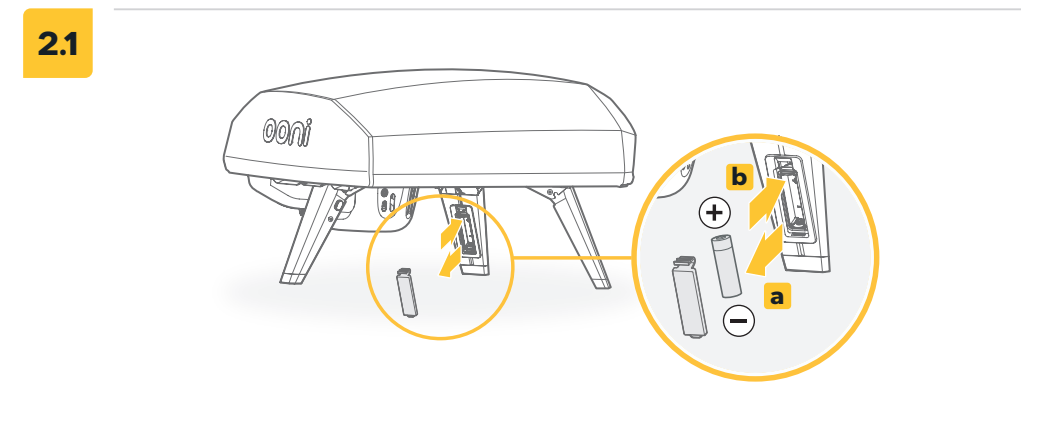
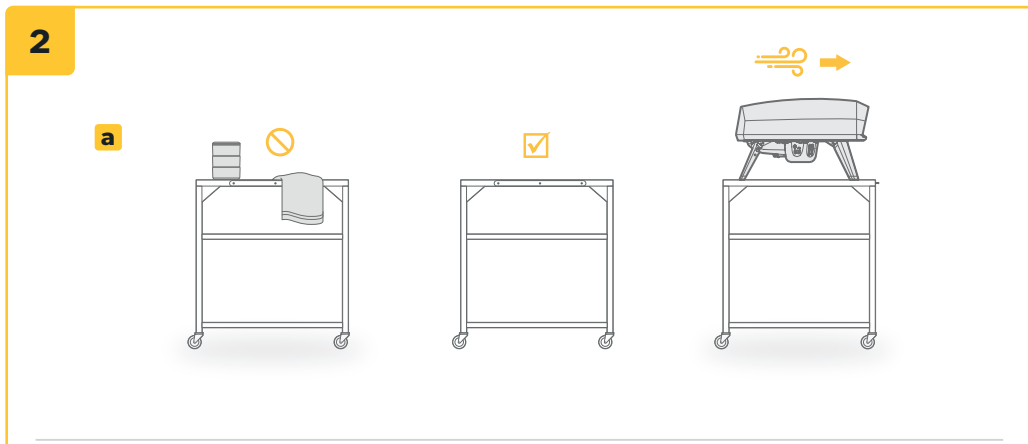
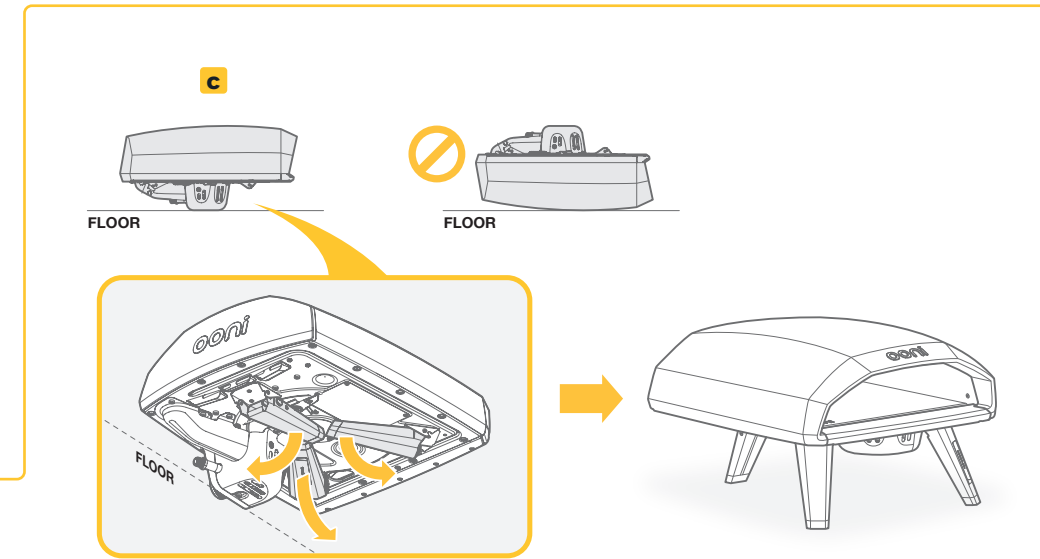
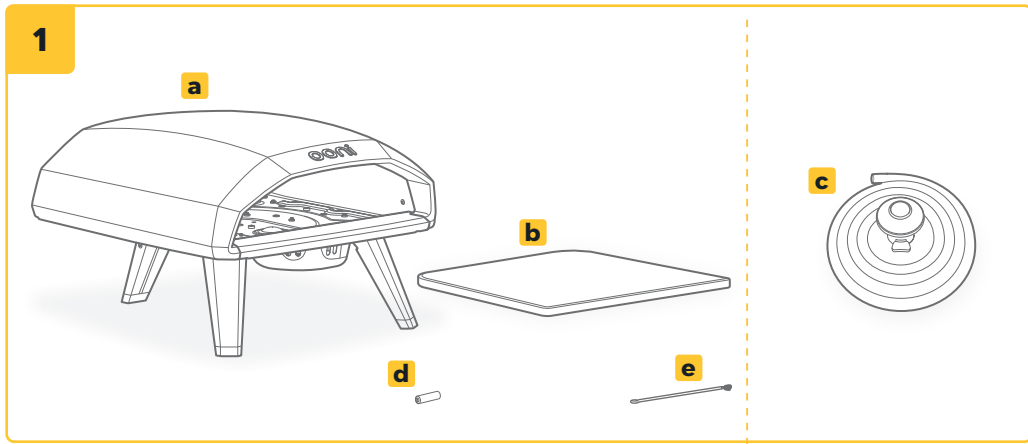
a



9.2

a





All references to "Oni" in this manual include Oni 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.

Product Name: Digital Temperature Hub.

Model: UU-CO0182

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s) and Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
2. L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC & IC Radiation Exposure Statement:

This equipment complies with FCC and Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body.

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Déclaration d'IC sur l'exposition aux radiations:

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations définies par le Canada pour des environnements non contrôlés. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimum de 20 cm entre l'antenne et votre corps.

Cet émetteur ne doit pas être installé au même endroit ni utilisé avec une autre antenne ou un autre émetteur.



Contents

ENGLISH.....	2
ESPAÑOL.....	11
FRANÇAIS	20

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

⚠ DANGER

If you smell gas:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

Never operate this appliance unattended.

Never operate this appliance within 40 in (1 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.

Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

⚠ WARNING

Do not modify the appliance. Contact Ooni support to obtain replacement parts.

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

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

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

Only connect the gases listed on the rating plate.

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 check for leaks with a naked flame or attempt to ignite the burner while testing.

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

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

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

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

This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

Do not move the appliance when in use. 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.

Sealed systems of the appliance shall not be manipulated.

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

The installation of this appliance must conform with local codes or in the absence of local codes with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1; Propane Storage and Handling CSA B149.2 as applicable.

Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

This appliance is intended for outdoor use only and must not be used inside a building, garage or other enclosed area, on a boat or in a recreational vehicle. It is not intended as, and should never be used as, a heater.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

The surface should allow for the mouth of the oven to face away from the wind and must be 40 in (1m) away from any structure or combustible material.

Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion wear cuts or leaks the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. Use a suitable regulator certified to ANSI/UL 144 and a flexible hose as specified by the manufacturer. Contact Ooni support for assistance.

Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

This appliance is not intended for commercial use.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

Do not block any air intakes.

Use only with cylinders with a fuel capacity of under 20 lb (9.1 kg), with a maximum diameter of 22.8 in (580 mm) and a maximum height of 22.8 in (580 mm).

The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by Ooni.

The pressure regulator shall be installed in such a location that it will not attain a temperature above 130°F (54.5°C)

The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

1. do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
2. never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
3. if the instructions in 1 and 2 are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Getting started

1 What's in the box:

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

DO NOT lift the oven with pizza stone in place.

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

Extend your 1 year warranty to 5 years*, for free when you register your product at [ooni.com/warranty](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 Modular or Folding Table or another sturdy metal or wood surface is ideal for oven support. Do not set your oven on plastic or glass tables. Always ensure the table can withstand the weight of the oven.
 - ii. The surface should allow for the mouth of the oven to face away from the wind and must be one meter away from any structure or combustible material.
 - iii. We recommend positioning the oven so the pizza stone sits at a height of 43 in (1.1 m) 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 stone

- i** The pizza stone is heavy; be careful not to pinch your fingers.
 - a. Using both hands, carefully lift and slide the pizza stone into position, taking care not to scratch the front pizza ledge.
 - b. To remove the pizza stone, use one hand to push up through the hole in the base of the oven until the front of the pizza stone tips high enough to grab and slide out using your other hand. Never attempt to remove the pizza stone while it is hot.

3 Connecting to gas

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

⚠ WARNING

Use only with cylinders with a fuel capacity of under 20 lb (9.1 kg), with a maximum diameter of 22.8 in (580 mm) and a maximum height of 22.8 in (580 mm).

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

The hose length should be a minimum of 36 in (920 mm).

Connect only gases that are listed on the rating plate.

3.1 Connecting the gas cylinder

- a. The gas cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), or CAN/CSA B339.
- b. The gas cylinder valve should be in the OFF position.
- c. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
- d. Connect the regulator assembly to the gas cylinder by rotating the hand nut counterclockwise.
- e. Open gas cylinder valve to release gas.

3.2 Testing for leaks

⚠ WARNING

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

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

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

3.3 Disconnecting the gas cylinder

- Turn the oven control dial to the OFF position.
- Close gas cylinder valve.
- Unscrew regulator from gas cylinder by rotating the hand nut clockwise.
- If present, place the dust cap on the exposed gas cylinder inlet.

4 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 or pizza stone while the oven is on.

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

4.1 Ignition

- a. Push and hold the control dial in while slowly rotating 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 5.
 - ii. If the burner does not ignite, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then try again.
 - iii. If the burner does not ignite after the second attempt, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then follow step 4.2.
- c. If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.
- d. If the burner is accidentally extinguished, please refer to troubleshooting.

4.2 Lighting the oven with the matchstick holder

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

If 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 and slowly turn it to maximum. The burner should ignite immediately.
- d. Continue pushing the control dial in for 5 seconds after ignition, then release.
- e. If the burner does not light immediately or the match gets blown out, turn the control dial OFF, wait 5 minutes, and then try again.

5 Using the gas burner

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

6 Seasoning your oven

- i** You must season your oven before cooking in it for the first time.
- !** Always wear gloves when putting your hand inside the oven.
 - a. To do this, run the oven at top temperature for 30 minutes.
 - b. Turn off the oven and allow it to cool completely, then wipe down the inside with dry paper towels.

7 Shutting off the oven

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

8 Cooking in your oven

- a. Turn the burner on at full power to preheat the oven and pizza stone until it reaches your desired temperature.
 - b. Only cook pizza and other dry, bread-based dishes directly on the pizza stone. To cook meat, vegetables or other dishes, use the range of Ooni Cast Iron and Ooni Pans or other Ooni-approved cooking accessories.
- !** **Never** reach into the oven to clear away food debris that has fallen onto the pizza stone. Leave it to burn out, then remove it once the oven has cooled. Refer to the pizza stone cleaning procedure in the maintenance section of this manual for additional tips.
 - i** We strongly recommend using an Ooni Digital Infrared Thermometer to accurately measure the pizza stone temperature. Your pizza stone will heat up slower than the air inside the oven. (To cook great pizza, you need a balance of both.) That's why it's important to use an Ooni Digital Infrared Thermometer as well as the Digital Temperature Hub (available at ooni.com) to ensure your pizza stone and air temperatures are within a close range.



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

9 Care and maintenance instructions

⚠ WARNING

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

Always wear gloves when cleaning the oven.

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

Do not use chemical cleaners on painted surfaces.

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

9.1 Cleaning the interior

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

9.2 Cleaning the exterior

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

9.3 Cleaning the pizza stone

- ❗ **Never** use chemical cleaners or soaps on the pizza stone. **Never** expose your pizza stone to water.
- i There is no need to wash the pizza stone; it is perfectly normal for its appearance to change over time.
- a. Turn the oven on at full power for 45 minutes without cooking in it. The pizza stone will self-clean at high temperatures, and any food residue or debris will turn to ash.
- b. Allow the oven to cool completely, then brush the ash away with an Ooni Pizza Oven Brush.
- i Your oven pizza stone is symmetrical and double-sided, so you can turn it over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.

9.4 Replacing the ignition battery

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

Troubleshooting



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

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

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato. Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.

Guarde este manual para futuras consultas.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

- **Cierre el gas del dispositivo.**
- **Apague cualquier llama abierta.**
- **Si el olor continúa, manténgase alejado del dispositivo y llame inmediatamente a su servicio de bomberos.**

Nunca opere este aparato sin supervisión.

Nunca opere este aparato a menos de 40 pulgadas (1 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.

Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7,5 m) de cualquier líquido inflamable.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o un peligro de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

No modifique el aparato. Póngase en contacto con el soporte de Ooni para obtener piezas de repuesto.

Deje que el horno se enfríe por completo antes de cubrirlo o moverlo.

Utilícelo usando solo el dial de control; nunca toque las superficies metálicas exteriores o la piedra para pizza mientras el horno está encendido.

Gire el dial de control a la posición OFF antes de conectar el cilindro de gas.

Conecte únicamente los gases indicados en la placa de características.

Si en algún momento huele a gas, cierre el cilindro de gas o la válvula reguladora, gire el dial de control del horno a la posición OFF y apague las llamas abiertas.

No use ropa holgada cuando opere o esté de pie cerca del horno.

Nunca verifique si hay fugas con una llama desnuda ni intente encender el quemador mientras realiza la prueba.

Póngase a un lado durante el encendido. Nunca mire directamente a la boca del horno o a la llama.

Nunca use limpiadores químicos o jabones en la superficie de la piedra para pizza.

Nunca viertas agua sobre la piedra caliente para pizza, ya que esto puede hacer que se agriete.

Use guantes protectores contra el calor cuando use el horno y cuando manipule aparatos de cocina particularmente calientes.

Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes de cocina aislados para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.

No mueva el aparato cuando esté en uso. Nunca intente limpiar o realizar el mantenimiento del horno mientras el horno esté caliente o en uso.

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

Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto aprobados por Ooni u oficiales.

Si no lo hace, puede causar lesiones o daños a su horno, su vivienda o sus enseres.

Si el horno funciona de manera anormal, apague el horno y comuníquese con el soporte de Ooni.

Los sistemas sellados del aparato no deben ser manipulados.

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

La instalación de este dispositivo debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 Almacenamiento y Manipulación de Gases Licuados de Petróleo ANSI/NFPA 58; o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1; Almacenamiento y Manipulación de Propano CSA B149.2, según corresponda.

No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso en exteriores y no debe usarse dentro de un edificio, garaje u otra área cerrada, en un bote o en un vehículo recreativo. No está diseñado como un calentador, y nunca debe usarse como tal.

Se considera que un electrodoméstico está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deberán estar permanentemente abiertas; Las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aperturas permanentes.

La superficie debe permitir que la boca del horno mire en dirección opuesta al viento y debe estar a 40 pulgadas (1 m) de distancia de cualquier estructura o material combustible.

Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del dispositivo. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de que el aparato se ponga en funcionamiento. Utilice un regulador adecuado certificado según ANSI/UL 144 y una manguera flexible según lo especificado por el fabricante. Póngase en contacto con el soporte de Ooni para obtener ayuda.

Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.

Este aparato no está diseñado para uso comercial.

El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar el electrodoméstico de manera segura.

No bloquee ninguna entrada de aire.

Úselo solo con cilindros con una capacidad de combustible de menos de 20 lb (9,1 kg), con un diámetro máximo de 22,8 pulgadas (580 mm) y una altura máxima de 22,8 pulgadas (580 mm).

El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP, Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.

Se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato. Los reguladores de presión y los conjuntos de mangueras de repuesto serán los especificados por Ooni.

El regulador de presión debe instalarse en un lugar tal que no alcance una temperatura superior a 130 °F (54,5 °C)

El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la extracción de vapor.

1. no guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato;
2. nunca llene el cilindro más del 80 por ciento de su capacidad; y
3. Si no se siguen exactamente las instrucciones de 1 y 2, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

Primeros pasos

1 Contenido de la caja:

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

NO levante el horno con la piedra para pizza en su lugar.

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

Amplíe su garantía de 1 año a 5 años* de forma gratuita al registrar su producto en [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) durante los 60 días posteriores a la compra.*

*Se aplican términos y condiciones

2 Configuración y montaje

- a. Elija una posición y una superficie adecuadas para el montaje.
 - i. La mesa modular o plegable Ooni u otra superficie resistente de metal o madera es ideal para el soporte del horno. No coloque su horno sobre mesas de plástico o vidrio. Asegúrese siempre de que la mesa pueda soportar el peso del horno.
 - ii. La superficie debe permitir que la boca del horno quede en dirección contraria al viento y debe estar a un metro de distancia de cualquier estructura o material combustible.
 - iii. Recomendamos colocar el horno de modo que la piedra para pizza quede a una altura de 1,1 m (43 pulgadas) del suelo.
- b. Levante con cuidado el horno de la caja y colóquelo suavemente sobre una superficie adecuada.
- c. Despliegue las patas asegurándose de que la pata trasera encaje en su sitio con un clic. Para plegar la pata trasera para guardarla, pulse el botón para desbloquearla.
- d. Coloque el horno en la ubicación prevista.

2.1 Instalación de la batería de encendido

- i** El compartimento de la batería de encendido se encuentra en el interior de la pata delantera derecha (mirando hacia el horno).
- a. Ábralo tirando de la lengüeta hacia abajo y retirando la tapa; a continuación, instale la pila AA suministrada, prestando atención a las indicaciones +/-.
- b. Vuelva a colocar la cubierta y asegúrese de que vuelva a encajar en su lugar.
- i** Si va a almacenar el horno durante más de un mes, retire la batería.

2.2 Insertar la piedra para pizza

- i** La piedra para pizza es pesada; tenga cuidado de no pillarse los dedos.
- a. Con ambas manos, levante y deslice con cuidado la piedra para pizza a su posición, teniendo cuidado de no rayar la repisa delantera para pizza.
- b. Para extraer las piedras para pizza, use una mano para empujar hacia arriba a través del orificio en la base del horno hasta que la parte delantera de la piedra para pizza se incline lo suficientemente alto como para agarrarla y deslizarla hacia afuera con la otra mano. Nunca intente quitar la piedra para pizza mientras esté caliente.

3 Conexión al gas

- i** Gire el dial de control a la posición OFF antes de conectar el cilindro de gas.

⚠ ADVERTENCIA

Úselo solo con cilindros con una capacidad de combustible de menos de 20 lb (9,1 kg), con un diámetro máximo de 22,8 pulgadas (580 mm) y una altura máxima de 22,8 pulgadas (580 mm).

Tenga cuidado al conectar o cambiar el cilindro de gas y hágalo lejos de cualquier fuente de ignición.

La longitud de la manguera debe ser de 36 pulgadas (920mm) como mínimo.

Conecte solo los gases que se enumeran en la placa de características.

3.1 Conexión de la bombona de gas

- a. El cilindro de gas que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o CAN/CSA B339.
- b. La válvula de la bombona de gas debe estar en la posición OFF.
- c. Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retire cualquier residuo e inspeccione la manguera en busca de daños.
- d. Conecte el conjunto del regulador al cilindro de gas girando la tuerca manual en sentido contrario a las agujas del reloj.
- e. Abra la válvula del cilindro de gas para liberar el gas.

3.2 Comprobación de fugas

⚠ ADVERTENCIA

Si en algún momento huele a gas, cierre el cilindro de gas o la válvula reguladora, gire el dial de control del horno a la posición OFF y apague las llamas abiertas.

Nunca verifique si hay fugas con una llama desnuda ni intente encender los quemadores mientras realiza la prueba.

- Con un aerosol detector de fugas o una solución de agua y jabón para platos, verifique si hay fugas de gas cada vez que vuelva a conectar un accesorio o reemplace el cilindro de gas.
- Use una brocha o una botella rociadora para aplicar la solución a las conexiones y al regulador. Inspeccione la manguera de gas y aplique la solución a las grietas que encuentre.
- Si hay una fuga, la solución burbujeará. Si observa una fuga en el accesorio de la manguera, apriételo y vuelva a verificar si hay fugas. Si la fuga persiste o hay una grieta en la manguera, retire la bombona de gas y no ponga en funcionamiento el horno. Si la fuga se encuentra en el horno o la manguera, comuníquese con el soporte de Ooni. Si la fuga se encuentra en la válvula del cilindro de gas, comuníquese con su proveedor de gas.

3.3 Desconexión del cilindro de gas

- Gire el dial de control del horno a la posición APAGADO.
- Cierre la válvula del cilindro de gas.
- Desenrosque el regulador del cilindro de gas girando la tuerca manual en el sentido de las agujas del reloj.
- Si está presente, coloque la tapa antipolvo en la entrada del cilindro de gas expuesta.

4 Encender el horno

⚠ ADVERTENCIA

Póngase a un lado durante el encendido. Nunca mire directamente a la boca del horno o a la llama.

Si el quemador no se enciende como se esperaba, apague el gas y espere 5 minutos antes de intentar volver a encenderlo. Esto es para asegurar que cualquier gas se disipe. Si el quemador no se enciende, consulte la guía de solución de problemas en la parte posterior del manual.

Utilícelo usando solo el dial de control; nunca toque las superficies metálicas exteriores o la piedra para pizza mientras el horno está encendido.

Use guantes protectores contra el calor cuando use el horno y cuando manipule aparatos de cocina particularmente calientes.

4.1 Ignición

- a. Mantenga presionado el dial de control mientras gira lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para encender el gas. Una vez encendido, mantenga pulsado durante 5 segundos para mantener la llama.
- b. Verifica que el gas se haya encendido.
 - i. En caso afirmativo, vaya al paso 5.
 - ii. Si el quemador no se enciende, cambie a la posición APAGADO, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.
 - iii. Si el quemador no se enciende después del segundo intento, cambie a la posición APAGADO, espere 5 minutos y luego siga el paso 4.2.
- c. Si las llamas se encienden correctamente, deben verse como en la ilustración.
- d. Si el quemador se apaga accidentalmente, consulte la sección de resolución de problemas.

4.2 Encender el horno con el soporte para cerillas

- !** Nunca mire directamente al horno cuando encienda; colóquese siempre a un lado y utilice guantes durante todo el proceso.

Si el quemador no se enciende después de varios intentos con el dial de control, puede encenderlo con un fósforo usando el soporte de cerillas suministrado. El soporte para cerillas suministrado está fijado a la base, delante de la pata trasera.

- a. Si ya ha intentado encender el quemador con el mando giratorio, primero cambie a la posición OFF y espere 5 minutos a que se disipe el gas.
- b. Introduzca una cerilla en el soporte para cerillas, enciéndala y póngala en contacto con el quemador a través de la boca del horno.
- c. Presione el dial de control y gírelo lentamente al máximo. El quemador debe encenderse inmediatamente.
- d. Continúe presionando el dial de control durante 5 segundos después del encendido, luego suéltelo.
- e. Si el quemador no se enciende inmediatamente o la cerilla se apaga, gire el dial de control a la posición OFF, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.

5 Uso del quemador de gas

- a. Gire 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 la llama **máxima**.
 - iii. El quemador de gas está ajustado a la llama **mínima**.

6 Curar el horno

- i** Debe curar su horno antes de cocinar en él por primera vez.
- i** Siempre use guantes cuando meta la mano dentro del horno.
 - a. Para hacer esto, haga funcionar el horno a temperatura máxima durante 30 minutos.
 - b. Apague el horno y deje que se enfríe por completo, luego limpie el interior con toallas de papel secas.

7 Apagar el horno

- a. Para apagar después de sazonar o cocinar, gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y la llama se apague.
- b. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador.

8 Cocinar en su horno

- a. Encienda el quemador a máxima potencia para precalentar el horno y la piedra para pizza hasta que alcance la temperatura deseada.
 - b. Solo cocine pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre la piedra para pizza. Para cocinar carne, verduras u otros platos, utilice la gama de ollas y sartenes de hierro fundido Ooni u otros accesorios de cocina aprobados por Ooni.
- i** **Nunca** meta la mano en el horno para limpiar los restos de comida que hayan caído sobre la piedra para pizza. Deje que se consuma y retírela cuando el horno se haya enfriado. Consulte el procedimiento de limpieza de la piedra para pizza en la sección de mantenimiento de este manual para obtener consejos adicionales.
 - i** Recomendamos encarecidamente utilizar un termómetro infrarrojo digital Ooni para medir con precisión la temperatura de la piedra para pizza. La piedra para pizza se calentará más lentamente que el aire del interior del horno. (Para cocinar una gran pizza, necesita un equilibrio de ambos). Es por eso que es importante usar un termómetro infrarrojo digital Ooni, así como el centro de temperatura digital (disponible en ooni.com) para asegurarse de que las temperaturas de la piedra y el aire para pizza estén dentro de un rango cercano.



Descargue la aplicación Ooni para registrar su horno y obtener acceso a instrucciones de configuración interactivas, tutoriales para hacer pizzas, recetas y más.

9 Instrucciones de cuidado y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Nunca intente limpiar o realizar el mantenimiento del horno mientras el horno esté caliente o en uso.

Siempre use guantes cuando limpie el horno.

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

No utilice limpiadores químicos en superficies pintadas.

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

9.1 Limpieza del interior

- Después de cada uso, apague el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiar las superficies interiores y a lo largo del tubo del quemador con toallas de papel secas.

9.2 Limpieza del exterior

- ⓘ Evite los productos de limpieza abrasivos o aquellos con productos químicos agresivos.

 - La parte exterior del horno puede limpiarse con agua tibia jabonosa y secarse inmediatamente.
 - Para un almacenamiento más prolongado y para mantener el aspecto de su horno, utilice la funda de transporte Ooni Koda 2, que puede solicitar en ooni.com. Recomendamos almacenar el horno en el interior durante períodos prolongados sin uso.

9.3 Limpieza de la piedra para pizza

- ⓘ **Nunca** use limpiadores químicos o jabones en la piedra para pizza. **Nunca** esponjas la piedra para pizza al agua.
- ⓘ No es necesario lavar la piedra para pizza; es perfectamente normal que su aspecto cambie con el tiempo.

 - Encienda el horno a máxima potencia durante 45 minutos sin cocinar en él. La piedra para pizza se autolimpia a altas temperaturas, y cualquier residuo o resto de comida se convertirá en ceniza.
 - Deje que el horno se enfríe por completo, luego cepille las cenizas con un cepillo para horno Ooni Pizza.

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

9.4 Sustitución de la batería de encendido

- a. Si necesita reemplazar la batería de encendido, consulte la sección 2.1 y siga las mismas instrucciones para quitar la vieja e instalar la nueva.
- b. Deseche de forma segura la batería vieja.

Solución de problemas



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

También puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni en support.ooni.com

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Coupez le gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

N'utilisez jamais cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.

N'utilisez jamais cet appareil à moins de 40 po (1 m) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne modifiez pas l'appareil. Contactez l'assistance Ooni pour obtenir des pièces de rechange.

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

Utilisez uniquement la molette de commande, ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures ou la pierre à pizza pendant que le four est allumé.

Tournez la molette de commande sur la position OFF avant de connecter la bouteille de gaz.

Ne connectez que les gaz indiqués sur la plaque signalétique.

Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou la vanne du régulateur, tournez la molette de commande du four en position OFF et éteignez toutes les flammes nues.

Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez ou vous tenez à proximité du four.

Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue et n'essayez pas d'allumer le brûleur pendant les tests.

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

N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques ou de savons sur la surface de la pierre à pizza.

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

Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants de cuisine isolés ou des gants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. N'essayez jamais de le nettoyer ou de l'entretenir lorsque le four est chaud ou en cours d'utilisation.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer quelque élément que ce soit 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.

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

Faites preuve de vigilance lorsque vous nettoyez l'intérieur du four car des bords tranchants peuvent être présents.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 Stockage et manipulation des gaz de pétrole liquéfiés ANSI/NFPA 58 ; ou Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1 ; entreposage et manutention du propane CSA B149.2, le cas échéant.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.

Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos, sur un bateau ou dans un véhicule de loisirs. Il n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri partiellement clos par un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les unes aux autres ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

La surface doit permettre à la bouche du four de ne pas faire face au vent et doit se trouver à 1 m de toute structure ou matériau combustible.

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Utilisez un régulateur approprié certifié ANSI/UL 144 et un tuyau flexible conforme aux spécifications du fabricant. Contactez l'assistance Ooni pour obtenir de l'aide.

Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne bloquez pas les entrées d'air.

À utiliser uniquement avec des bombonnes d'une capacité de carburant inférieure à 20 lb (9,1 kg), d'un diamètre maximal de 22,8 po (580 mm) et d'une hauteur maximale de 22,8 po (580 mm).

La bombonne de gaz de pétrole liquéfié (GPL) qui sera utilisée doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux bombonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme CAN/CSA-B339 relative aux cylindres à gaz, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par Ooni.

Le régulateur de pression doit être installé à un endroit tel qu'il n'atteigne pas une température supérieure à 130 °F (54,5 °C)

Le système d'alimentation de la bombonne doit être prévu pour un soutirage approprié de la vapeur.

1. ne rangez pas une bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil ;
2. ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % ;
3. Si les instructions des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bombonne que le type de bouchon fourni avec celui-ci. D'autres types de capuchons ou de bouchons pourraient entraîner des fuites de propane.

Pour commencer

1 Contenu de la boîte :

- a Four Ooni Koda 2
- b Pierre à pizza
- c Régulateur et tuyau
- d Pile AA pour l'allumage
- e Porte-allumettes (fixé au dessous du four)
- + Instructions de montage Koda 2

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

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

Prolongez votre garantie de 1 an à 5 ans*, gratuitement lorsque vous enregistrez votre produit sur [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) dans les 60 jours suivant l'achat.*

*Offre soumise aux conditions générales

2 Installation et assemblage

- a. Choisissez une position et une surface appropriées pour l'installation.
 - i. La table modulaire ou pliante Ooni ou une autre surface robuste en métal ou en bois est idéale pour le support du four. Ne placez pas votre four sur des tables en plastique ou en verre. Assurez-vous toujours que la table peut supporter le poids du four.
 - ii. La surface doit permettre à la bouche du four de ne pas faire face au vent et doit se trouver à un mètre de toute structure ou matériau combustible.
 - iii. Nous vous recommandons de positionner le four de manière à ce que la pierre à pizza se trouve à une hauteur de 43 po (1,1 m) du sol.
- b. Sortez délicatement le four à pizza de la boîte et placez-le sur une surface appropriée.
- c. Dépliez les pieds de support en vous assurant que le pied de support arrière se verrouille en place d'un clic. Pour replier le pied de support arrière pour le ranger, appuyez sur 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 batterie d'allumage est situé à l'intérieur de la jambe avant droite (lorsque vous faites face au four).
 - a. Ouvrez en tirant la languette vers le bas et en retirant le couvercle, puis installez la batterie AA fournie, en faisant attention aux indications +/-.
 - b. Remplacez le couvercle et assurez-vous qu'il s'enclenche.
- i** Si vous stockez le four pendant plus d'un mois, retirez la batterie.

2.2 Insertion de la pierre à pizza

- i** La pierre à pizza est lourde ; attention à ne pas vous pincer les doigts.
 - a. À l'aide des deux mains, soulevez délicatement la pierre à pizza et faites-la glisser en position, en prenant soin de ne pas rayer le rebord avant.
 - b. Pour retirer la pierre à pizza, passez une main dans l'ouverture dans la base du four et poussez jusqu'à ce que l'avant de la pierre à pizza se soulève suffisamment haut pour la saisir et la glisser hors du four avec votre autre main. N'essayez jamais de retirer la pierre à pizza lorsqu'elle est chaude.

3 Raccordement au gaz

- i** Tournez la molette de commande sur la position OFF avant de connecter la bouteille de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

À utiliser uniquement avec des bombones d'une capacité de carburant inférieure à 20 lb (9,1 kg), d'un diamètre maximal de 22,8 po (580 mm) et d'une hauteur maximale de 22,8 po (580 mm).

Faites attention lors de la fixation ou du changement de la bombonne de gaz et éloignez-vous de toute source de flamme ou d'étincelle.

La longueur du tuyau doit être d'au moins 36 po (920mm).

Ne connectez que les gaz répertoriés sur la plaque signalétique.

3.1 Raccordement de la bouteille de gaz

- a. La bouteille de gaz à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme CAN/CSA B339.
- b. Le robinet de la bouteille de gaz doit être en position OFF.
- c. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retirez tout débris et vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé.
- d. Connectez l'ensemble régulateur à la bombonne de gaz en tournant l'érou manuel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- e. Ouvrez le robinet de la bombonne de gaz pour libérer le gaz.

3.2 Test pour détecter les fuites

⚠ AVERTISSEMENT

Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou la vanne du régulateur, tournez la molette de commande du four en position OFF et éteignez toutes les flammes nues.

Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue et n'essayez pas d'allumer les brûleurs pendant les tests.

- À l'aide d'un détecteur de fuites ou d'une solution de savon à vaisselle et d'eau, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz chaque fois que vous rebranchez un raccord ou remplacez la bouteille de gaz.
- À l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur, appliquez la solution sur les raccords et le régulateur. Inspectez le tuyau de gaz et appliquez la solution sur toutes les fissures que vous trouvez.
- Si il y a une fuite, la solution va bouillonner. Si vous observez une fuite dans le raccord du tuyau, serrez le raccord et vérifiez à nouveau s'il n'y a pas de fuites. Si la fuite persiste ou si une fissure dans le tuyau fuit, retirez la bouteille de gaz et n'utilisez pas le four. Si la fuite se trouve dans le four ou le tuyau, contactez l'assistance Ooni. Si une fuite est détectée dans la valve de la bombonne de gaz, contactez votre fournisseur de gaz.

3.3 Déconnexion de la bouteille de gaz

- Tournez la molette de commande du four sur la position OFF.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Dévissez le régulateur de la bouteille de gaz en tournant l'écrou manuel dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le cas échéant, placez le capuchon anti-poussière sur l'entrée de la bouteille de gaz exposée.

4 Allumer votre four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Si le brûleur ne s'allume pas comme prévu, coupez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer de le rallumer. Il s'agit de s'assurer que tout gaz se dissipe. Si le brûleur ne s'allume pas, reportez-vous au guide de dépannage à la fin du manuel.

Utilisez uniquement la molette de commande, ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures ou la pierre à pizza pendant que 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.

4.1 Allumage

- a. Poussez et maintenez la molette de commande enfoncée tout en tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour produire une étincelle et allumer le gaz. Une fois allumé, continuez à tenir pendant 5 secondes pour maintenir la flamme.
- b. Vérifiez que le gaz s'est enflammé.
 - i. Si oui, passez à l'étape 5.
 - ii. Si le brûleur ne s'allume pas, passez en position OFF, attendez 5 minutes, puis réessayez.
 - iii. Si le brûleur ne s'allume pas après la deuxième tentative, passez en position OFF, attendez 5 minutes, puis suivez l'étape 4.2.
- c. Si les flammes sont allumées correctement, elles doivent ressembler à l'illustration.
- d. Si le brûleur s'éteint accidentellement, veuillez vous référer au dépannage.

4.2 Allumer le four avec le porte-allumettes

- ❗ Ne regardez jamais directement dans le four lors de l'allumage, tenez-vous toujours sur le côté et portez des gants tout au long du processus.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide de la molette de commande, vous pouvez l'allumer avec une allumette à l'aide du porte-allumettes fourni. Le porte-allumettes fourni est fixé à la base devant la patte arrière.

- a. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide de la molette de commande, passez d'abord en position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe.
- b. Insérez une allumette dans le porte-allumettes, allumez l'allumette et touchez-la au brûleur par la bouche du four.
- c. Appuyez sur la molette de commande et tournez-la lentement au maximum. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
- d. Continuez à appuyer sur la molette de commande pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez.
- e. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement ou si la flamme s'éteint, tournez la molette de commande sur OFF, attendez 5 minutes, puis réessayez.

5 Utilisation du brûleur à gaz

- a. Tournez la molette de commande pour régler la flamme et la température au besoin.
 - i. Le brûleur à gaz est éteint.
 - ii. Le brûleur à gaz est réglé sur flamme **maximale**.
 - iii. Le brûleur à gaz est réglé sur flamme **minimale**.

6 Préparer votre four

- i** Vous devez préparer votre four avant de l'utiliser pour la première fois.
- !** Portez toujours des gants lorsque vous mettez votre main à l'intérieur du four.
 - a. Pour ce faire, faites fonctionner le four à température maximale pendant 30 minutes.
 - b. Éteignez le four et laissez-le refroidir complètement, puis essuyez l'intérieur avec du papier absorbant sec.

7 Éteindre le four

- a. Pour éteindre après l'assaisonnement ou la cuisson, tournez la molette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête et que la flamme s'éteigne.
- b. Coupez l'alimentation en gaz et débranchez le régulateur.

8 Cuisson dans votre four

- a. Allumez le brûleur à pleine puissance pour préchauffer le four et la pierre à pizza jusqu'à ce qu'ils atteignent la température souhaitée.
 - b. Ne faites cuire que des pizzas et d'autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour cuire de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez la gamme d'ustensiles en fonte Ooni et de poêles Ooni ou d'autres accessoires de cuisson agréés par Ooni.
- !** **Ne mettez jamais** la main dans le four pour enlever les débris alimentaires qui sont tombés sur la pierre à pizza. Laissez-les brûler, puis retirez-les une fois le four refroidi. Reportez-vous à la procédure de nettoyage de la pierre à pizza dans la section entretien de ce manuel pour des conseils supplémentaires.
 - i** Nous vous conseillons fortement d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre à pizza. Votre pierre à pizza chauffe plus lentement que l'air à l'intérieur du four. (Pour une pizza bien cuite, vous avez besoin d'un équilibre entre les deux.) C'est pourquoi il est important d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni ainsi que le Centre de température numérique (disponible sur ooni.com) pour vous assurer que la température de votre pierre à pizza est proche de celle de l'air qui l'entoure.



Téléchargez l'application Ooni pour enregistrer votre four et accéder à des instructions de configuration interactives, des tutoriels de préparation de pizzas, des recettes et bien plus encore.

9 Instructions d'entretien et de maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

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

Portez toujours des gants lors du nettoyage du four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer quelque élément que ce soit du four.

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

Faites preuve de vigilance lorsque vous nettoyez l'intérieur du four car des bords tranchants peuvent être présents.

9.1 Nettoyage de l'intérieur

- a. Après chaque utilisation, éteignez le four et laissez-le refroidir complètement avant d'essuyer les surfaces intérieures et le long du tube du brûleur avec du papier absorbant sec.

9.2 Nettoyage de l'extérieur

- ⓘ Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux contenant des produits chimiques agressifs.
 - a. La coque extérieure du four peut être essuyée avec de l'eau chaude savonneuse et séchée immédiatement.
 - b. Pour un stockage à plus long terme et pour conserver l'apparence de votre four, utilisez le Ooni Koda 2 Carry Cover qui peut être commandé sur ooni.com. Nous vous recommandons de stocker le four à l'intérieur pendant de longues périodes sans utilisation.

9.3 Nettoyage de la pierre à pizza

- ⓘ **N'utilisez jamais** de nettoyeurs chimiques ou de savons sur la pierre à pizza. **N'exposez jamais** votre pierre à pizza à l'eau.
- ⓘ Il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza ; il est tout à fait normal que son apparence change avec le temps.
 - a. Allumez le four et laissez-le chauffer à vide à pleine puissance pendant 45 minutes. La pierre à pizza s'autonettoie à haute température et tout résidu ou débris alimentaire se transforme en cendres.
 - b. Laissez le four refroidir complètement, puis brossez les cendres avec une brosse pour four à pizza Ooni.
- ⓘ Votre pierre à pizza pour four est symétrique et à double face, vous pouvez donc la retourner entre les utilisations (une fois refroidie) et brûler tout résidu tenace par le dessous la prochaine fois que vous cuisinez.

9.4 Remplacement de la batterie d'allumage

- a. Si vous devez remplacer la batterie d'allumage, reportez-vous à la section 2.1 et suivez les mêmes instructions pour retirer l'ancienne et installer la nouvelle.
- b. Débarrassez-vous de l'ancienne batterie en vous conformant aux réglementations environnementales.

Dépannage



Scannez pour télécharger l'application Ooni pour des conseils sur les pizzas, des recettes et un dépannage.

Vous pouvez également contacter le service client Ooni à support.ooni.com



Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park,
189 West Main Street, Broxburn,
EH52 5LH, UK

For outdoor use only. If stored
indoors, detach and leave
cylinder outdoors.

CSA/ANSI Z21.89:(2023). CSA 118:(2023) Outdoor Cooking Specialty. Gas Appliance.

Model: UU-P2D100, UU-P2D200, UU-P33500 Ooni Koda 2

Propane

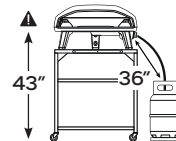
Orifice size: 1.14mm

Rate Input (BTU/H): 15000

Minimum clearance from back, sides and front of the appliance to combustible construction is: 40 inches (1016mm) • Do not use the appliance under overhead construction • The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance • Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance • Follow all warnings and instructions when using the appliance • Minimum ambient operating temperature: 0°F (-17.8°C) • If instructions or parts are missing contact support.ooni.com. • Conforms to ANSI Std. Z21.89. Cert. to CSA Std. 118.

Pizza oven

- ▲ Always route the gas hose away from the oven. The hose must not touch the oven body.



- ▲ CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Replace only with the regulator Model No. A300USL • (a) Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance • (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; If the information in (a) and (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur • Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use. This appliance is not intended for commercial use.

PA-A00602. Made in China.



LIGHTING INSTRUCTION - TO LIGHT THE BURNER

Read all instructions before lighting.

Make sure the control knob is in OFF position, and then turn the liquid propane cylinder valve ON by slowly turning counterclockwise.

Push in and slowly turn the control knob anticlockwise until you hear a click and the burner ignites.

If the burner doesn't light in 5 seconds, turn the knob OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting.

Removal of this marking will void compliance of this appliance with ANSI Z21.89/CSA 118.



PA-A00602.
Made in China.

Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modelo: UU-P2D100, UU-P2D200, UU-P33500 Ooni Koda 2
CSA/ANSI Z21.89:(2023) • CSA 118:(2023) Aparato de gas especializado para cocinar al aire libre.	Solo para uso en exteriores. Si se almacena en el interior, desconectar y dejar el bombona al aire libre.
Propane	
Tasa de entrada (BTU/H): 15000	
Orificio: 1.14 mm	
Pizza oven	

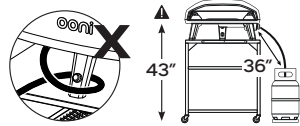


Conforme à la norme ANSI Std.
Z21.89 Certifié CSA Std. 118.



⚠ PRECAUCIÓN: Se debe utilizar el regulador de presión de gas proporcionado con este aparato. Reemplace únicamente con el regulador Modelo No. A300USL. (a) No almacene una bombona de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. (b) Nunca llene la bombona más del 80 por ciento de su capacidad; Si no se sigue exactamente la información de (a) y (b), puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves. Cierre el suministro de LP en la bombona cuando el aparato no esté en uso.

⚠ Siempre dirija la manguera de gas lejos del horno. La manguera no debe tocar el cuerpo del horno.



El espacio mínimo desde la parte trasera, los lados y el frente del electrodoméstico hasta la construcción combustible es: 40 pulgadas (1016 mm). • No utilice el aparato debajo de una construcción con techo.
• El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato. • Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato. • Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato. • Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 0°F (-17,8°C). • Si faltan instrucciones o piezas, comuníquese con support.ooni.com.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: PARA ENCENDER EL QUEMADOR

Lee todas las instrucciones antes de encenderlo.

Asegúrate de que la perilla de control esté en la posición de apagado; luego, enciende la válvula del cilindro de gas propano líquido girándola lentamente hacia la izquierda.

Presiona y gira la perilla de control lentamente hacia la izquierda hasta que escuches un clic y el quemador se encienda.

Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla para apagarlo, apaga la perilla, espera 5 minutos y vuelve a encenderlo.

La eliminación de esta marca anulará el cumplimiento de este aparato con ANSI Z21.89/CSA 118.



PA-A00602.
Made in China.

Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modèle: UU-P2D100, UU-P2D200, UU-P33500 Ooni Koda 2
CSA/ANSI Z21.89:(2023) • CSA 118:(2023) À l'extérieur Spécialité culinaire Appareil à gaz.	Pour une utilisation à l'extérieur seulement. Si entposé à l'intérieur, enlever la bombe de gaz et la laisser à l'extérieur.
Propane	
Entrée de débit (BTU/H) : 15000	
Orifice : 1.14 mm	
Pizza oven	

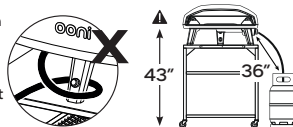


Conforme à l'ANSI STD Z21.89.
Certifié CSA STD 118



⚠ ATTENTION : Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacer uniquement par un régulateur modèle A300USL.
a) Ne pas entreposer une bombe de gaz LP de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
b) Ne jamais remplir la bombe au-delà de 80 % de plein ; Si les renseignements contenus aux alinéas a) et b) ne sont pas suivis exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.
Éteignez l'alimentation LP au cylindre lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ Le tuyau d'alimentation du gaz doit toujours être tenu à l'écart de l'appareil et ne doit jamais le toucher.



Toute construction d'aménagement de l'appareil devrait avoir un dégagement minimal de 40 po tout autour de celui-ci (1016mm). • Ne pas mettre l'appareil sous une structure d'aménagement. • Le manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
• Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. • Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appliance. • Température ambiante minimale de fonctionnement : 0 °F (-17,8 °C). • S'il manque des instructions ou des pièces, contactez le support à support.ooni.com.



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE – POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

Lisez bien toutes les instructions avant de procéder à l'allumage.

Assurez-vous que le bouton de commande est en position ARRÊT, puis activez la vanne du cylindre de propane liquide en la tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que le brûleur s'allume.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, fermez le bouton de commande, attendez 5 minutes puis recommencez le processus d'allumage.

Le retrait de ce marquage annulera la conformité de cet appareil à la norme ANSI Z21.89/CSA 118.

