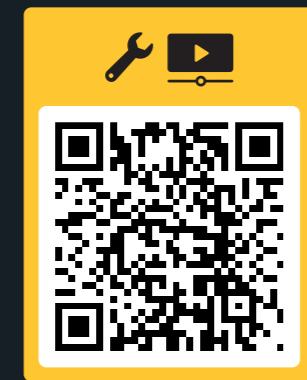




Koda 2 Pro

Assembly Instructions

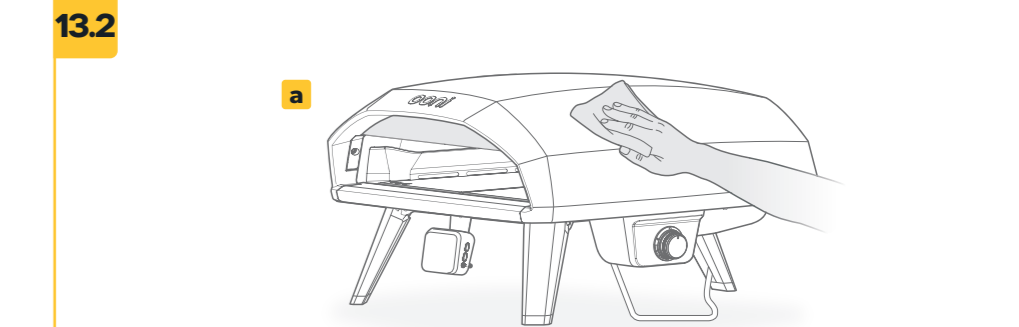
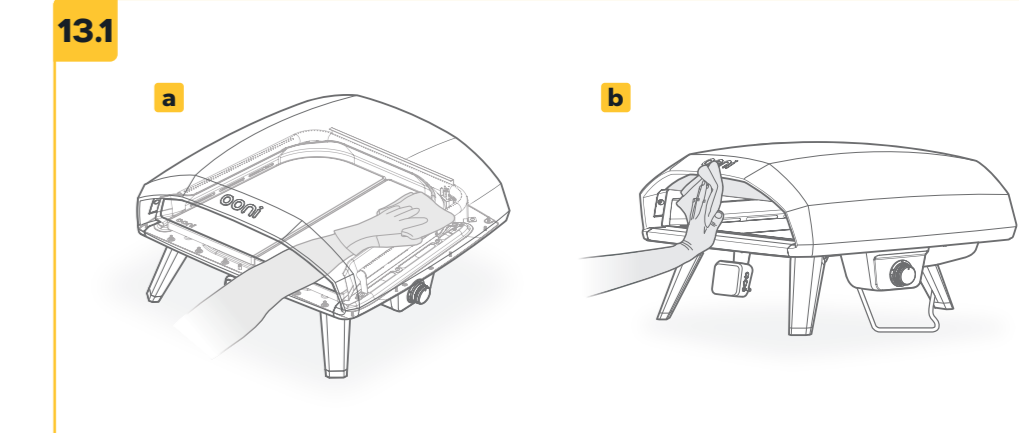
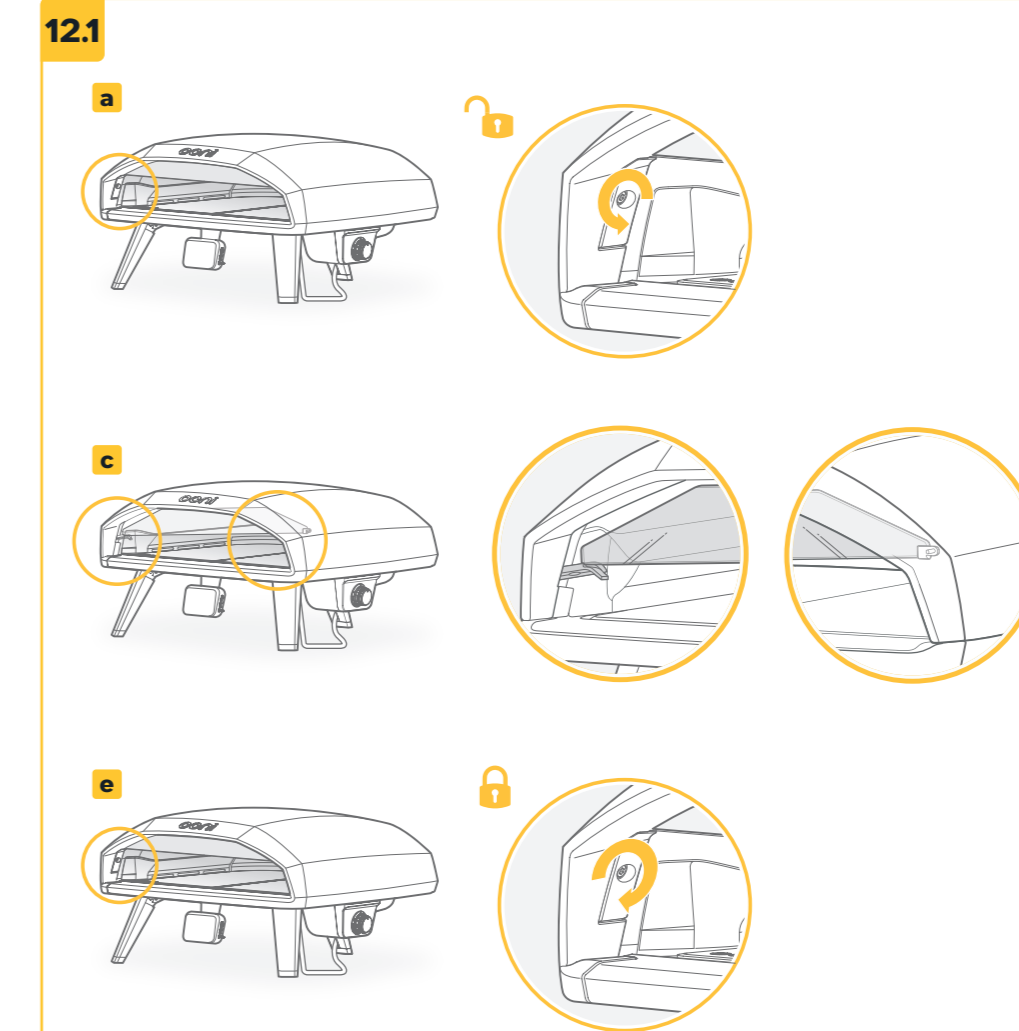
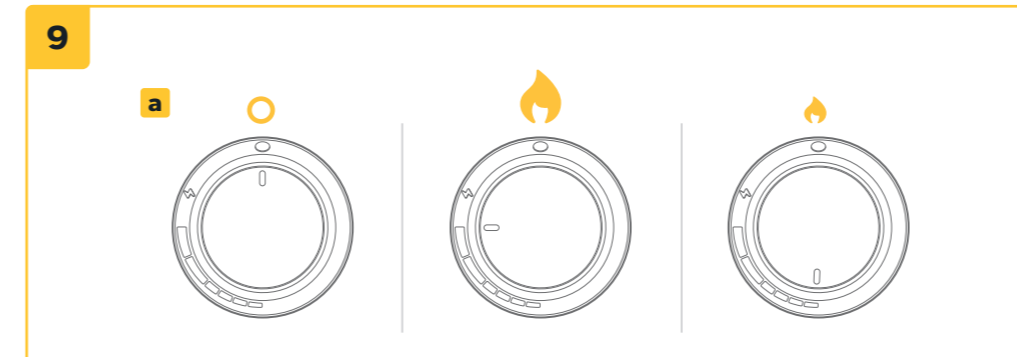
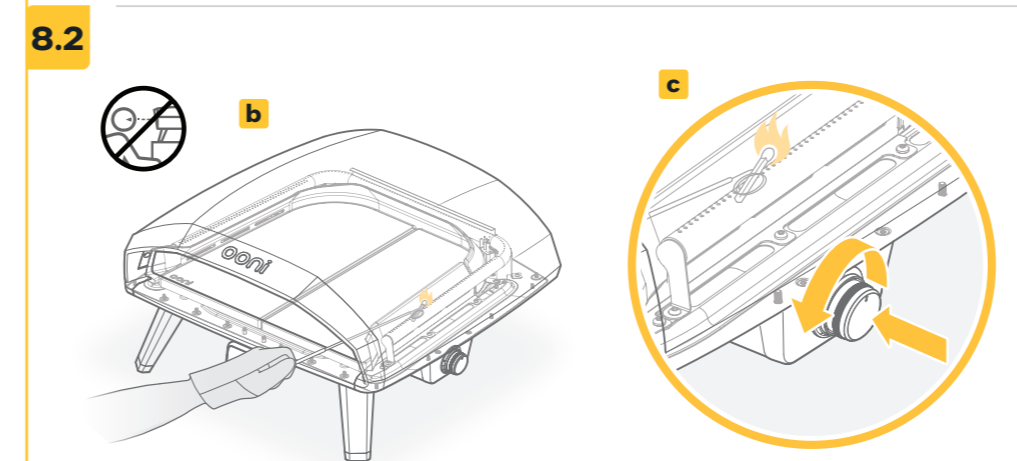
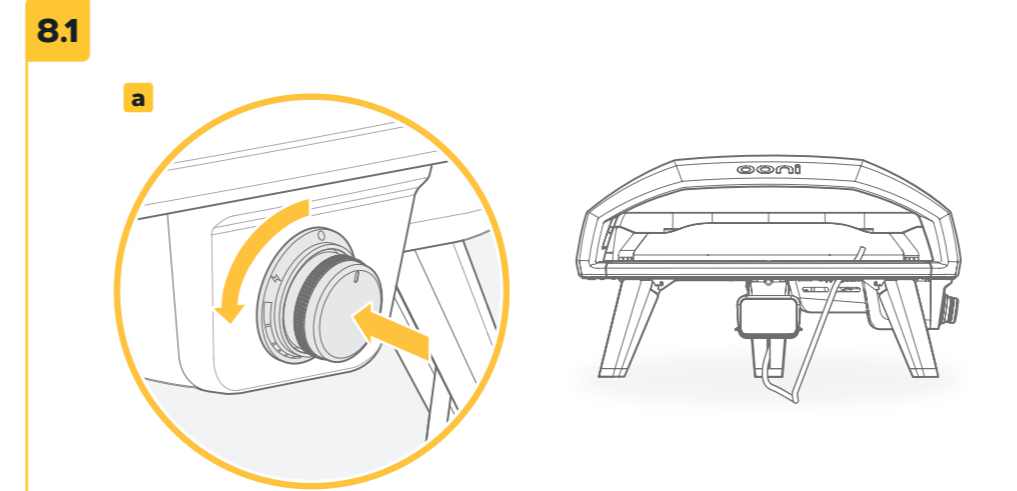
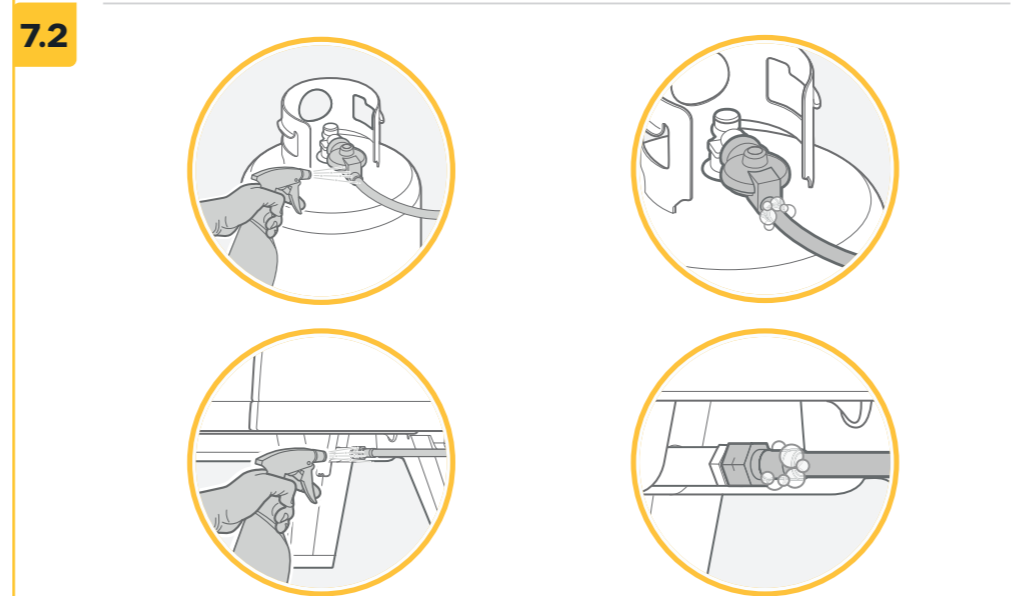
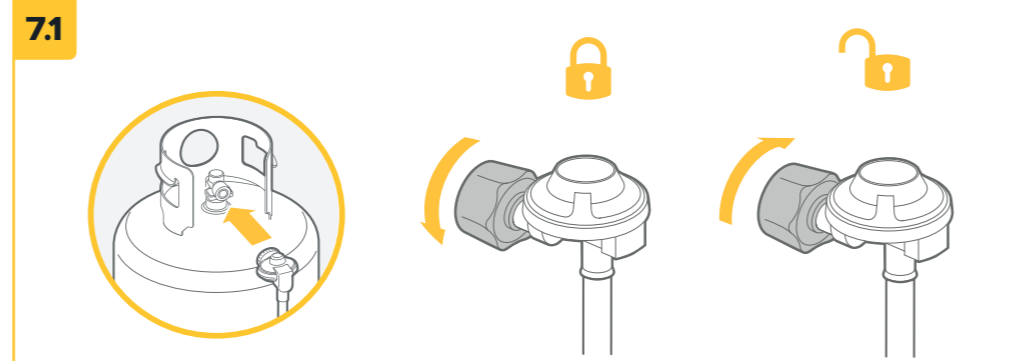


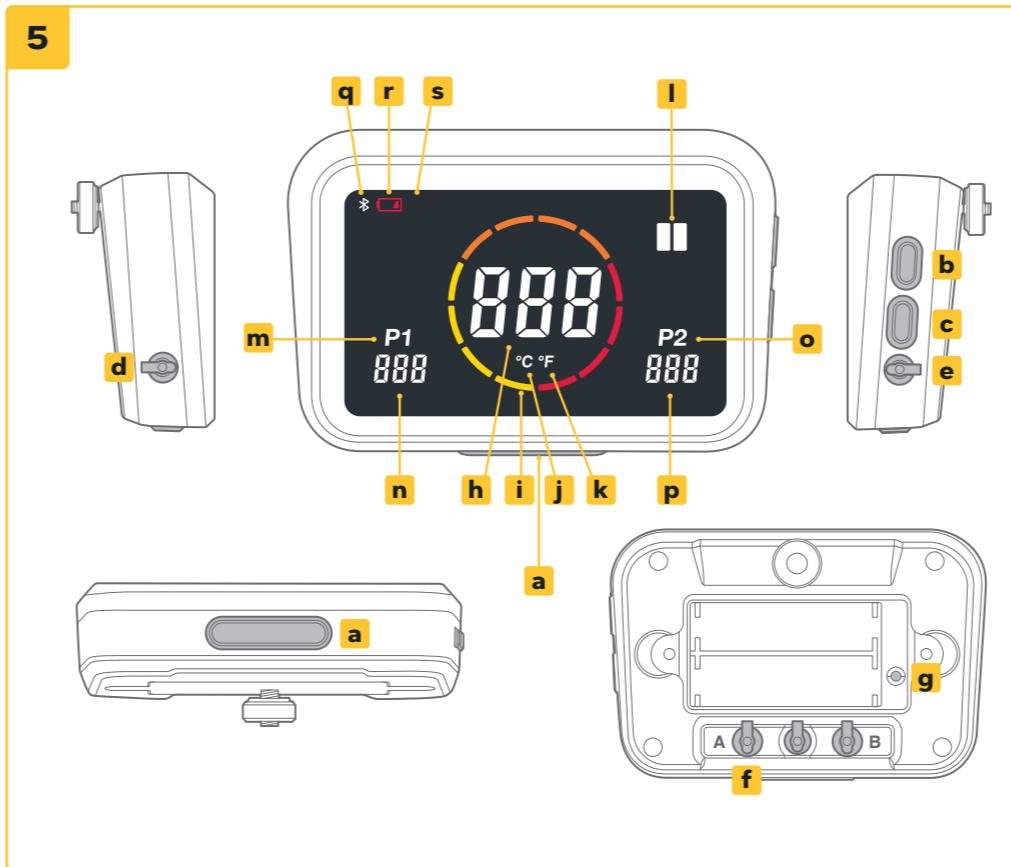
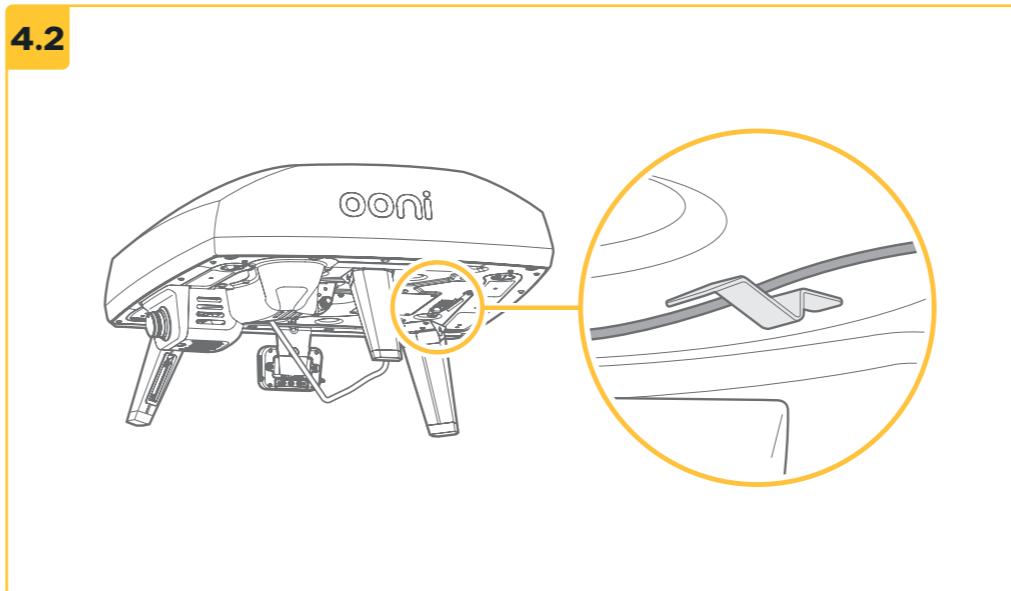
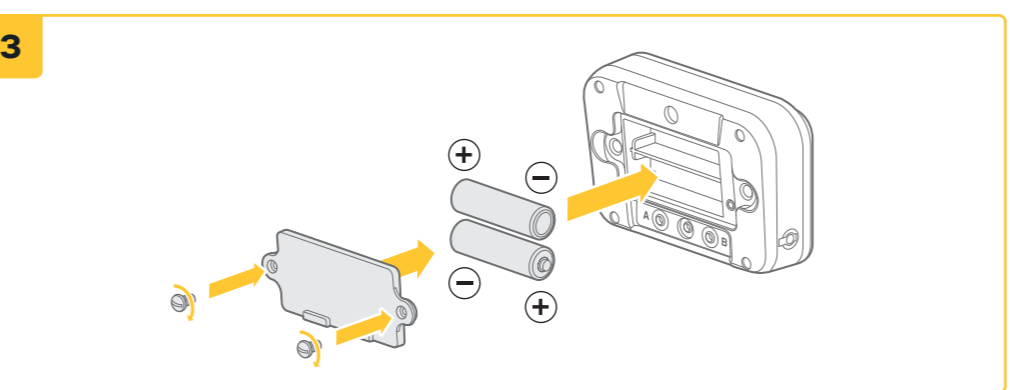
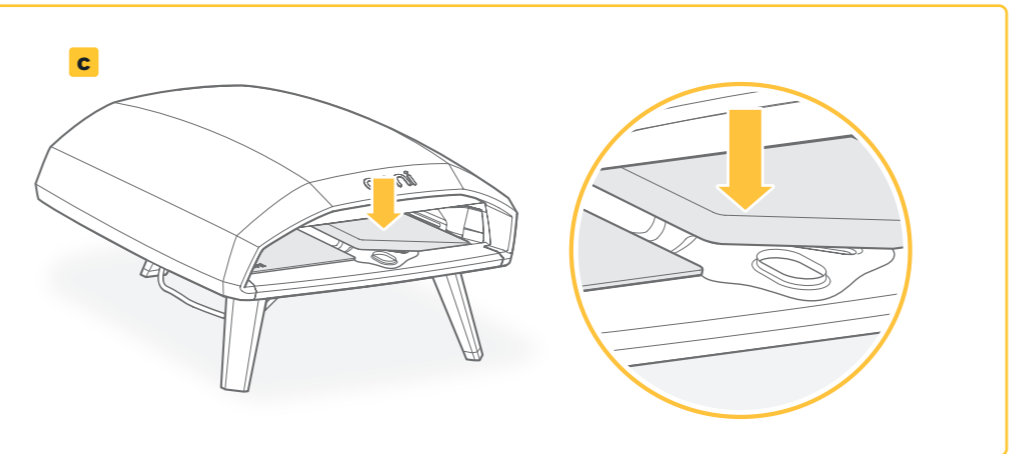
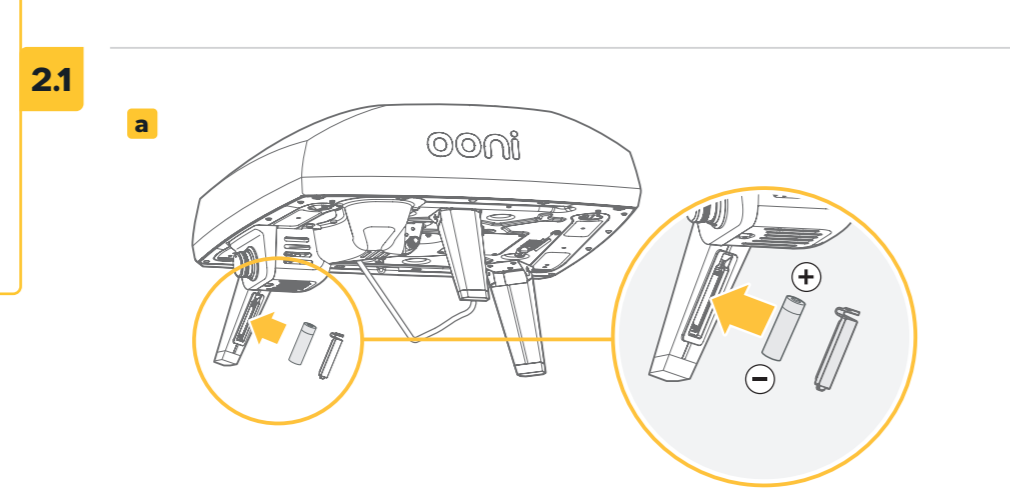
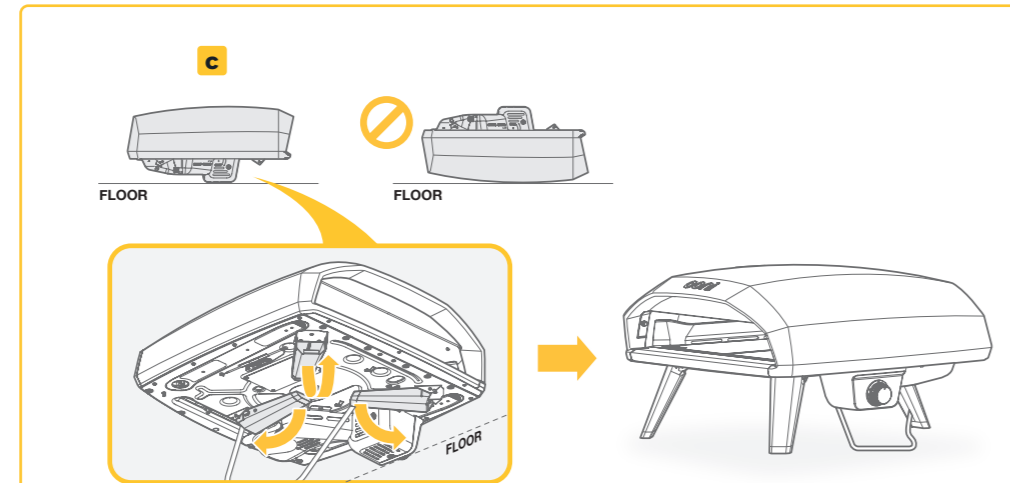
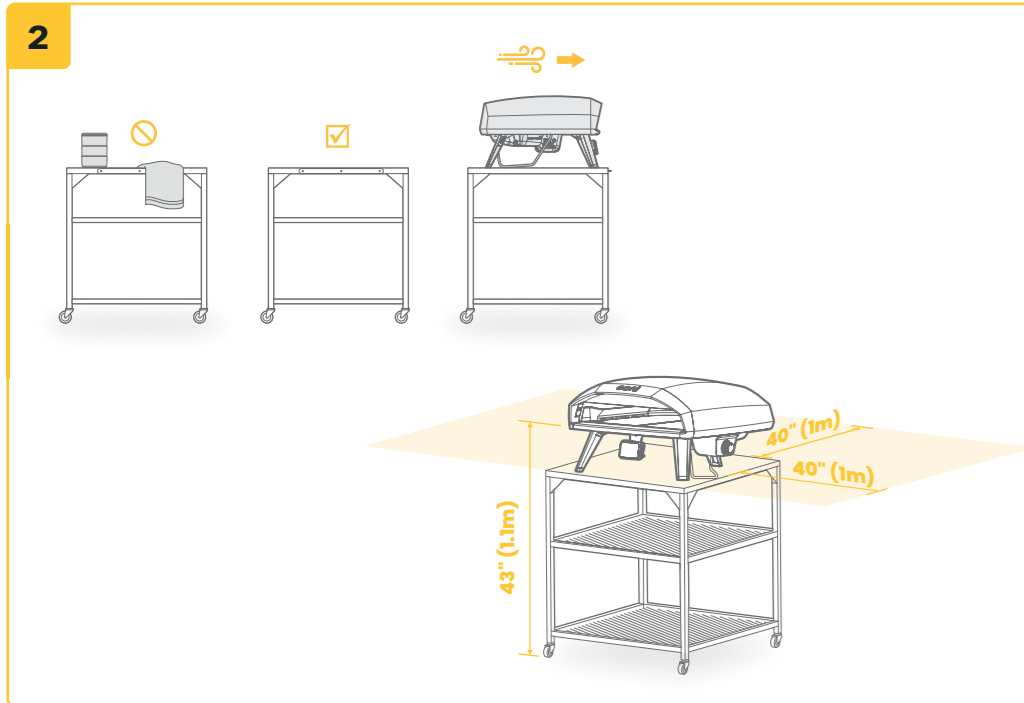
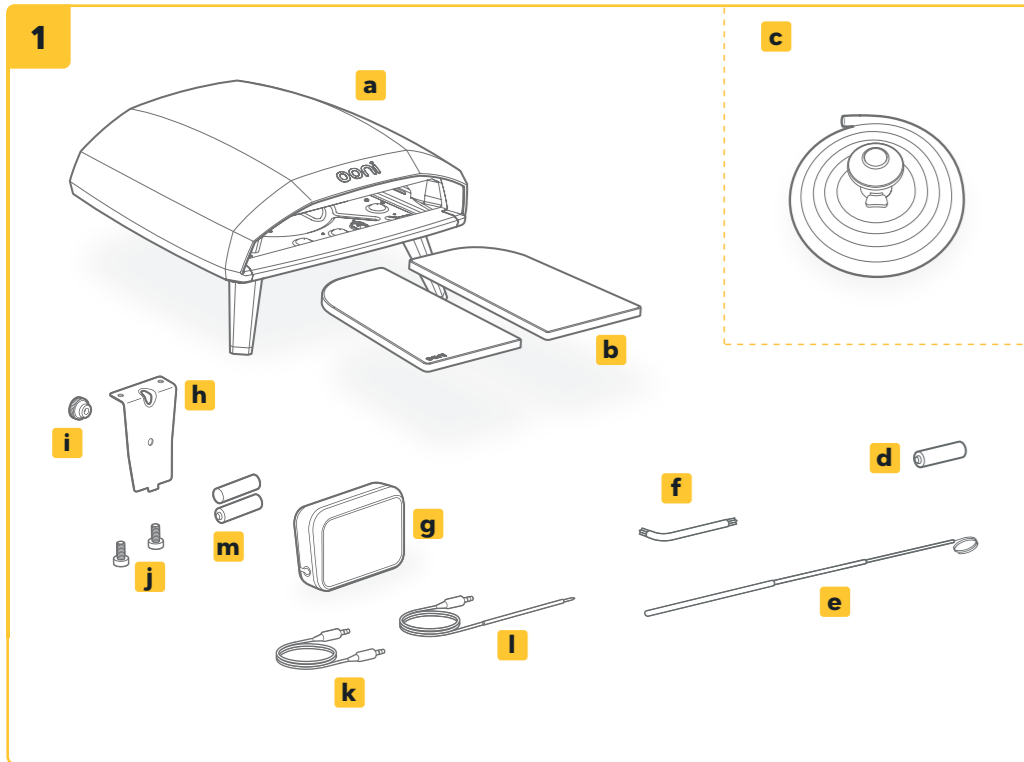
ooni.com/koda-2-pro

PA-A0074D

UU-P2D900
UU-P2DB00
UU-P33A00

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





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.
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.....	15
FRANÇAIS	29

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, pizza stone or glass 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

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.

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.

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 |

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.

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

- i** The pizza stones is 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

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 2x 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 air temperature cable

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

5 Buttons and inputs:

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

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 and the Back-Light button 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

- Ensure Bluetooth is enabled on your device. Open the Ooni app and navigate to the Ooni Connect tab.
 - 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.
 - 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

- Check that the food probe is plugged into the correct input, and then the temperature will appear on the display.
 - 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** The part of the food probe that goes into the meat should not be exposed to temperatures above 480 °F (250 °C).

⚠ 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 842 °F (450 °C).

6.6 Changing the unit of measurement

- 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 -22 °F (-30 °C) and 999 °F (550 °C) and food probe temperatures between 32 °F (0 °C) and 212 °F (100 °C).

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

7 Connecting to gas

- !** 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).

Connect only gases that are listed on the rating plate.

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).

7.1 Connecting the gas cylinder

- 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.
- The gas cylinder valve should be in the OFF position.
- Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
- Connect the regulator assembly to the gas cylinder by rotating the hand nut counterclockwise.
- Open gas cylinder valve to release gas.

7.2 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, 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.

7.3 Disconnecting the gas cylinder

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

8 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 stone or glass while the oven is on.

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

8.1 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 9.
 - 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 8.2.
- c. If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.
- d. If the burner is accidentally extinguished, please refer to troubleshooting.

8.2 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.

- 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.
- Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and touch it to the burner through the mouth of the oven.
- Push in the control dial and slowly turn it to maximum. The burner should ignite immediately.
- Continue pushing the control dial in for 5 seconds after ignition, then release.
- 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.

9 Using the gas burner

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

10 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.
 - To do this, run the oven at top temperature for 30 minutes.
 - Turn off the oven and allow it to cool completely, then wipe down the inside with dry paper towels.

11 Shutting off the oven

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

12 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 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.

Adding and removing the glass visor

12.1 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.

12.2 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.

13 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.

13.1 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 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 12.1).

13.2 Cleaning the exterior

- a. The outer shell of the 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 Carry Cover which can be ordered from ooni.com. We recommend storing the oven indoors during extended periods without use.

13.3 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.
- ❗ **Note:** You can use both sides of your pizza stones. Turn them over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.

13.4 Replacing the ignition battery

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

14 Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

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.

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 correcto y el uso seguro del aparato. Lee y sigue todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato. Sigue todas las advertencias e instrucciones cuando utilices el aparato.

Conserva este manual para futuras consultas.

⚠ PELIGRO

Si hueles a gas:

- **Corta el suministro de gas al aparato.**
- **Apaga cualquier llama abierta.**
- **Si el olor persiste, mantente alejado del aparato y llama inmediatamente a los bomberos.**

No utilices nunca este aparato sin vigilancia.

No utilices nunca este aparato a menos de 1 m (40 in) de cualquier estructura, material combustible u otra bombona de gas.

No utilices nunca este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.

Si no sigues estas instrucciones, podría producirse un incendio, una explosión o un riesgo de quemadura que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

No modifiques el aparato. Ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni para obtener piezas de repuesto.

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

Utiliza el aparato usando solo la rueda de control. No toques nunca las superficies metálicas exteriores, la piedra para pizza o el cristal mientras el horno esté encendido.

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

Conecta únicamente los gases indicados en la placa de características.

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

No lleses ropa holgada cuando manejes el horno o estés cerca de él.

No compruebes nunca las fugas con una llama desnuda ni intentes encender el quemador mientras realizas las pruebas.

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

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

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

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

Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utiliza guantes o manoplas aislantes para protegerte de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción.

No muevas el aparato cuando esté en uso. Nunca intentes realizar tareas de limpieza o mantenimiento mientras el horno esté caliente o en uso.

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

Utiliza únicamente accesorios y piezas de repuesto oficiales u homologados por Ooni. De lo contrario, podrías 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.

Los sistemas sellados del aparato no deben manipularse.

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

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

No dejes el aparato desatendido. Mantén a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato en todo momento.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso en exteriores y no debe utilizarse en el interior de un edificio, garaje u otro recinto cerrado, en una embarcación o en un vehículo de recreo. No está pensado como calefactor y nunca debe utilizarse como tal.

Se considera que un aparato está a la intemperie si se instala con resguardo no más inclusivo que dentro de un cerramiento parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden estar paralelas, como en un corredor, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas correderas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

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

Limpia e inspecciona la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay indicios de desgaste por abrasión, cortes o fugas, la manguera debe sustituirse antes de poner el aparato en funcionamiento. Utiliza un regulador adecuado certificado según ANSI/UL 144 y una manguera flexible según lo especificado por el fabricante. Ponte en contacto con el servicio de asistencia de Ooni para obtener ayuda.

Mantén 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 no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar con seguridad el aparato.

No bloquee ninguna entrada de aire.

Utiliza únicamente con cilindros con una capacidad de combustible inferior a 9,1 kg (20 lb), con un diámetro máximo de 580 mm (22,8 pulgadas) y una altura máxima de 580 mm (22,8 pulgadas).

El cilindro de suministro de gas LP a ser utilizado debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP, Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.

Deben utilizarse el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato. Los reguladores de presión y mangueras de repuesto deberán ser los especificados por Ooni.

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

El sistema de suministro del cilindro deberá estar preparado para la extracción de vapor.

1. no guardes una bombona de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato;
2. nunca llenes el cilindro más allá del 80 % 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.

Coloca el tapón guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que no esté en uso. Solo instala en la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo que se suministra con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden provocar fugas de propano.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Solo utiliza el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub como se indica en este manual.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Las sondas para alimentos no son aptas para el lavavajillas.

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

Para evitar daños, monta únicamente el Ooni Connect™ Digital Temperature Hub y coloca los cables en los lugares indicados en este manual.

Las sondas alimentarias pueden utilizarse a temperaturas de hasta 250 °C (480 °F). No lo utilices a temperaturas superiores a esta ni sobre llamas abiertas.

No modifiques el concentrador digital de temperatura Ooni Connect™.

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.

Puesta en marcha**1 Qué hay en la caja:**

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

NO levantes el horno con la piedra para pizza colocada.

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

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

*Se aplican los términos y condiciones

2 Configuración y montaje

- a. Elige una posición y una superficie adecuadas para la instalación.
 - i. La Mesa Modular o Plegable Ooni u otra superficie resistente de metal o madera es ideal para apoyar el horno. No pongas el horno sobre mesas de plástico o cristal. Asegúrate siempre de que la mesa puede soportar el peso del horno.
 - ii. La superficie debe permitir que la boca del horno mire 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 manera que la piedra para pizza quede a una altura de 1,1 m (43 pulgadas) 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.

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. 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 Colocación de 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 ambas manos, coge la segunda piedra de pizza y repite el proceso en el otro lado.
- c. Para retirar cualquiera de las dos piedras 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 de pizza mientras estén calientes.

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

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 la(s) sonda(s) de alimentos para conseguir el asado lento o el filete chamuscado perfecto, y conéctate a la app Ooni para monitorizar todo esto sin tener que tocar tu horno.

3 Instala las pilas:

- Quita los tornillos con un destornillador y retira la trampilla.
- Inserta 2 pilas AA.
- Vuelve a colocar la trampilla y fija los tornillos.

i Si vas a guardar el horno durante más de un mes, quítale las pilas.

Preparación y montaje

4 Fijación del Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- Usando 2x tornillos de soporte, fija el soporte de montaje a la parte inferior del horno.
- 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

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

4.2 Fijación del cable de temperatura ambiente

- Engancha el cable a la parte inferior del horno.

5 Botones y entradas:

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

Pantalla:

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

Uso de 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

- Enciende el dispositivo con una pulsación corta del botón de encendido.
 - Apaga el dispositivo con una pulsación larga del botón de encendido.
- i** Apaga el dispositivo cuando no lo utilices para ahorrar batería. El aparato se apagará automáticamente al cabo de 45 minutos.

6.2 Ajuste 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™.

- Utiliza el Botón de Ciclo de Temperatura y el Botón de Luz de Fondo para alternar entre los números de identificación del horno hasta llegar al correcto.
El ID de horno para Ooni Koda 2 Pro es 003.
- Confirma este ID del horno pulsando el botón de encendido.

6.3 Cambiar el ID del horno

Mantén pulsados el botón de ciclo de temperatura y el botón de retroiluminación a la vez durante 3 segundos para volver a seleccionar el ID del horno. Sólo tienes que actualizar el ID del horno y confirmar 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. Pulsa el botón de ciclo de temperatura del concentrador digital de temperatura Ooni Connect™ durante 3 segundos hasta que el indicador de estado Bluetooth empiece 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. Comprueba que la sonda alimentaria está enchufada en la entrada correcta, y entonces 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** La parte de la sonda alimentaria que se introduce en la carne no debe exponerse a temperaturas superiores a 250 °C (480 °F).

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Utiliza siempre guantes resistentes al calor para manipular la sonda alimentaria cuando esté caliente.

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

6.6 Cambio de la unidad de medida

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

6.7 Modo Eco

- a. 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 pilas se estén agotando, se encenderá el aviso de batería baja indicando que debes cambiar las pilas en la siguiente 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 concentrador digital de temperatura Ooni Connect™ está diseñado para leer temperaturas de cocción entre -30 °C (-22 °F) y 550 °C (999 °F) y temperaturas de sonda alimentaria entre 0 °C (32 °F) y 100 °C (212 °F).

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

7 Conexión al gas

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Conecta sólo los gases que figuran en la placa de características.

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

La longitud de la manguera debe ser de 920 mm (96 pulgadas) como mínimo.

7.1 Conexión de la bombona de gas

- La bombona de gas que se vaya a utilizar debe estar construida y marcada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de propano del Departamento de Transporte de EEUU (DOT), o CAN/CSA B339.
- La válvula de la bombona de gas debe estar en la posición OFF.
- 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.
- Conecta el conjunto regulador a la bombona de gas girando la tuerca manual en sentido antihorario.
- Abre la válvula de la bombona de gas para liberar el gas.

7.2 Prueba de fugas

ADVERTENCIA

Si en algún momento hueles a gas, cierra la bombona 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.

- Utilizando un aerosol detector de fugas o una solución de detergente para vajilla y agua, comprueba si hay fugas de gas cada vez que vuelvas a conectar un accesorio o sustituyas la bombona de gas.
- 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.
- Si hay una fuga, la solución burbujeará. Si observas una fuga en el racor de la manguera, aprieta el racor y vuelve a comprobar si hay fugas. Si la fuga persiste o hay una grieta en la manguera, retira la bombona de gas y no hagas funcionar el horno. Si la fuga se encuentra en el horno o en la manguera, ponte en contacto con el servicio de asistencia Ooni. Si la fuga se encuentra en la válvula de la bombona de gas, ponte en contacto con tu proveedor de gas.

7.3 Desconectar la bombona de gas

- Gira el dial de control del horno a la posición OFF.
- Cierra la válvula de la bombona de gas.
- Desenrosca el regulador de la bombona de gas girando la tuerca manual en el sentido de las agujas del reloj.
- Si existe, coloca el tapón antipolvo en la entrada expuesta de la bombona de gas.

8 Encender el horno

ADVERTENCIA

Colócate a un lado cuando 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 la rueda de control. No toques nunca las superficies metálicas exteriores, la piedra para pizza o el cristal mientras el horno esté encendido.

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

8.1 Encendido

- a. Presiona y mantén presionado el dial de control mientras giras lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj para encender el gas. Una vez encendido, sigue manteniéndolo durante 5 segundos para mantener la llama.
- b. Comprueba que el gas se ha encendido.
 - i. En caso afirmativo, ve al paso 9.
 - 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, a continuación, sigue el paso 8.2.
- c. Si las llamas se encienden correctamente, deben tener el aspecto de la ilustración.
- d. Si el quemador se apaga accidentalmente, consulta la sección de resolución de problemas.

8.2 Encender el horno con el soporte para cerillas

- !** Nunca mires directamente al horno cuando enciendas; colócate siempre a un lado y utiliza guantes durante todo el proceso.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos utilizando el mando giratorio, puedes encenderlo con una cerilla utilizando el soporte para cerillas suministrado. El soporte para cerillas suministrado está fijado a la base, delante de la pata trasera.

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

9 Utilizar el quemador de gas

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

10 Curar tu horno

- i** Antes de cocinar por primera vez en el horno, es necesario curarlo.
- !** 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.

11 Apagar el horno

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

12 Cocinar en el horno

- a. Enciende el quemador a plena potencia para precalentar el horno y las piedras para pizza hasta que alcancen la temperatura deseada.
- b. 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.

! **No introduzcas nunca** la mano en el horno para retirar restos de comida que hayan caído sobre las piedras para pizza. Deja que se consuma y retíralo cuando el horno se haya enfriado. Consulta el procedimiento de limpieza de las piedras de 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 la piedra de pizza. La piedra para pizza se calentará más lentamente que el aire del interior del horno. (Para cocinar una buena pizza, se necesita un equilibrio entre ambas cosas). Por eso es importante utilizar un termómetro Ooni Digital Infrared Thermometer, así como el Digital Temperature Hub (disponible en [ooni.com](https://www.ooni.com)) para asegurarte de que las temperaturas de la piedra de pizza y del aire están dentro de un rango cercano.



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

Poner y quitar la visera de cristal

12.1 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.
- a. 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 encajada en su sitio.

12.2 Añadir la visera

- ❗ Ponte guantes protectores y asegúrate de que el horno está frío.
- a. Utiliza guantes protectores y asegúrate de que el horno esté frío.
- 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 de la visera 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 encajada en su sitio.

13 Instrucciones de cuidado y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Nunca intentes realizar tareas de limpieza o 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.

13.1 Limpieza del interior

- 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 de los quemadores con toallitas de papel secas.
- 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 12.1).

13.2 Limpiar el exterior

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

13.3 Limpieza de las piedras para pizza

❗ **Nunca** utilices limpiadores químicos o jabones en las piedras de pizza. Nunca expongas las piedras de pizza al agua. No es necesario lavar las piedras de pizza; es perfectamente normal que su aspecto cambie con el tiempo.

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

📌 **Nota:** Puedes utilizar ambos lados de las piedras para pizza. Dale la vuelta entre usos (una vez frías) y quema cualquier residuo persistente de debajo la próxima vez que cocines.

13.4 Sustitución de la batería de encendido

- a. Si necesitas sustituir la batería de encendido, consulta el paso 2.1 y sigue las mismas instrucciones para retirar la antigua e instalar la nueva.
- b. Desecha la batería vieja de forma segura.

14 Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

Ooni Connect™ Digital Temperature Hub: Límpialo con un paño húmedo y sécalo inmediatamente.

Sondas para alimentos: Antes y después de cada uso, limpia con agua caliente y jabón, teniendo cuidado de no sumergir el cable en el agua y seca inmediatamente. No apto para lavavajillas.

Guarde tu Ooni Connect™ Digital Temperature Hub en el interior y durante periodos prolongados sin uso; retira la batería 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.

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

Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires pour assembler correctement l'appareil et l'utiliser en toute sécurité. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence future.

⚠ DANGER

Si tu sens une odeur de gaz :

- **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

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

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

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne modifiez pas l'appareil. Contactez le service d'assistance de 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, la pierre à pizza ou le verre lorsque le four est allumé.

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

Connectez uniquement 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 sur la position OFF et éteignez toutes les flammes nues.

Ne porte pas de vêtements amples lorsque tu utilises le four ou que tu te tiens à proximité.

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

Place-toi sur le côté lorsque tu allumes.

Ne regardez jamais directement dans l'ouverture du four ou la flamme.

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

Ne versez jamais d'eau sur la pierre à pizza lorsque celle-ci est chaude, car cela pourrait la fissurer.

Portez des gants de protection contre la chaleur lorsque vous utilisez le four et que vous manipulez des appareils de cuisson particulièrement chauds.

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

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé. 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 le four.

Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange approuvés ou officiels 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.

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

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 Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas and Propane Installation Code CSA B1491 ; Propane Storage and Handling CSA B149.2, selon le cas.

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 un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre endroit fermé, sur un bateau ou dans un véhicule de loisirs. Il n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri pas plus fermé qu'un espace partiellement fermé muni d'un toit et de deux murs latéraux ou moins. 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 d'orienter l'ouverture du four à l'opposé du vent et de respecter une distance de 1 mètre (40 pouces) 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 conforme à la norme ANSI/UL 144 et un tuyau flexible correspondant 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 l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.

Ne bloquez pas les prises d'air.

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

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) employée doit être fabriquée et étiquetée conformément aux exigences du Ministère des Transports des États-Unis (DOT) pour bouteilles de GPL ou à la norme CAN/CSA-B339 relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.

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

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

Le système d'alimentation de la bouteille doit être positionné de façon à permettre le soutirage de la vapeur.

1. Ne rangez pas de bouteille de gaz GPL de recharge sous ou à proximité de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus 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 bouteille que le type de capuchon anti-poussière qui a été fourni avec la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

⚠ AVERTISSEMENT

Lis les instructions avant d'utiliser le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ et conserve-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.

Les sondes alimentaires et les autres parties accessibles peuvent être chaudes et tranchantes. Tiens les jeunes enfants à l'écart.

Utilisez uniquement le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ en suivant les instructions de ce manuel.

⚠ 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.

Pour éviter tout dommage, suivez rigoureusement le présent manuel pour monter le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ et faire passer le ou les câbles 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™.

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

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

Mise en route**1 Ce qu'il y a dans la boîte :**

- a** Four Pro Ooni Koda 2
- 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
- g** Concentrateur de température numérique Ooni Connect™
- h** Support de montage
- i** Écrou à ailettes (fixé au concentrateur de température numérique)
- j** Câble de température ambiante
- k** Sonde alimentaire
- l** Piles AA x2
- +** Instructions d'assemblage du concentrateur de température numérique Ooni Connect™

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

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

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

* Les conditions générales s'appliquent

2 Mise en place et assemblage

- a. Choisissez une position et une surface appropriées pour l'installation.
 - i. La table modulaire ou pliante Ooni ou une autre surface robuste en métal ou en bois est idéale pour soutenir le four. Ne pose pas ton four sur des tables en plastique ou en verre. Assurez-vous toujours que la table peut supporter le poids du four.
 - ii. La surface doit permettre à la bouche du four d'être orientée à l'opposé du vent et doit être à un mètre de toute structure ou matériau combustible.
 - iii. Nous recommandons de placer le four de sorte que la pierre à pizza se trouve à une hauteur de 1,1 mètre (43 pouces) au-dessus du sol.
- b. Sortez délicatement le four de son emballage et posez-le avec précaution sur une surface appropriée.
- c. Dépliez les pieds en veillant à ce que le pied arrière se fixe en place, en émettant un clic. Pour rabattre le pied arrière afin de ranger le four, poussez le bouton pour le déverrouiller.

2.1 Installation de la pile 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 tenant compte des indications +/-.
 - b. Remettez le couvercle en place et vérifiez 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 ; fais attention à ne pas te pincer les doigts.
- a. Avec les deux mains, soulève délicatement la première pierre à pizza et place-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 ou l'autre des pierres à pizza, poussez vers le haut avec une main à travers le trou de la base du four jusqu'à ce que l'avant de la pierre à pizza soit suffisamment haut pour que vous puissiez la saisir et la faire glisser à l'aide de l'autre main. **Ne jamais** tenter de retirer les pierres à pizza lorsqu'elles sont chaudes.

Concentrateur de température numérique Ooni Connect™

Utilisez le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ pour obtenir des mesures précises et immédiates de la température, en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F). Connectez la ou les sondes alimentaires 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 Installe les piles :

- Retirez les vis à l'aide d'un tournevis et retirez la trappe.
 - Insérez 2 piles AA.
 - Remplacez la trappe et fixez les vis.
- i** Si vous stockez le four pendant plus d'un mois, retirez les piles.

Mise en place et assemblage

4 Fixation du concentrateur de température numérique Ooni Connect™

- À l'aide de 2 vis de fixation, fixez le support de fixation sous le four.
- Fixez le concentrateur de température numérique Ooni Connect™ au support à l'aide de l'écrou à oreilles (livré fixé au concentrateur).

4.1 Fixation du câble de température ambiante

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

4.2 Fixation du câble de température ambiante

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

Utilisation du concentrateur de température numérique Ooni Connect™**6 Téléchargez l'application Ooni****Scannez pour télécharger l'application Ooni**

La configuration de votre concentrateur de température numérique Ooni Connect™ est simple, et l'application Ooni vous guide à chaque étape. Si vous avez déjà l'application Ooni, assurez-vous de la mettre à jour vers la dernière version.

6.1 Mise sous tension/hors tension de l'appareil

- Allumez 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 pile. 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™.

- Appuyez sur le bouton Cycle de température et le bouton de Rétroéclairage 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.

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

6.3 Changer l'identifiant 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'identifiant du four et de confirmer la sélection.

6.4 Activation de l'appairage Bluetooth

- Assure-toi que la fonction Bluetooth est activée sur ton appareil. Ouvre l'appli Ooni et navigue jusqu'à l'onglet Ooni Connect.
 - Appuyez sur le bouton du cycle de température de votre concentrateur de température numérique Ooni Connect™ pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur d'état Bluetooth se mette à clignoter. Suis les instructions de l'appli Ooni pour connecter ton appareil.
 - 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

- Vérifiez que la sonde alimentaire est branchée à la bonne entrée. La température apparaît ensuite à l'écran.
 - 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** La partie de la sonde alimentaire qui pénètre dans la viande ne doit pas être exposée à des températures supérieures à 250 °C (480 °F).

⚠ 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).

6.6 Changer l'unité de mesure

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

6.7 Mode éco

- Une pression prolongée sur le bouton du rétroéclairage permet de passer de la pleine luminosité au mode Eco. En mode Eco, une courte pression sur n'importe quel bouton allumera complètement l'écran pendant une courte période de temps.

6.8 Avertissement de pile faible

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

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous toujours que le four et le concentrateur de température sont complètement froids avant de remplacer les piles.

6.9 Température élevée (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).

- ❗ Si les températures se situent en dehors de cette plage, l'écran correspondant indiquera Hi ou Lo.

7 Raccordement au gaz

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Connectez uniquement les gaz indiqués sur la plaque signalétique.

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

Le tuyau doit mesurer au minimum 920 mm (36 pouces).

7.1 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 ministère américain des transports (DOT) ou à la norme CAN/CSA B339.
- b. Le robinet de la bouteille de gaz doit être en position d'arrêt.
- c. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retirez tout débris et inspectez le tuyau pour repérer d'éventuels dommages.
- d. Raccordez l'ensemble du régulateur à la bouteille de gaz en tournant l'écrou à main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- e. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour libérer le gaz.

7.2 Test d'étanchéité

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

- 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.
- Utilisez un pinceau ou un flacon pulvérisateur pour appliquer la solution sur les connexions et le régulateur. Inspectez le tuyau de gaz et appliquez la solution sur les fissures que vous pourriez éventuellement trouver.
- S'il y a une fuite, la solution fera des bulles. Si vous constatez une fuite au niveau du raccord du tuyau, resserrez le raccord et vérifiez à nouveau, pour vous assurer que la fuite n'est plus présente. Si la fuite est toujours présente ou si le tuyau comporte une fissure, retirez la bouteille de gaz et n'utilisez pas le four. Si la fuite se situe dans le four ou sur le tuyau, contactez le service d'assistance d'Ooni. Si la fuite se situe au niveau du robinet de la bouteille de gaz, contactez votre fournisseur de gaz.

7.3 Débrancher 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 à main dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le cas échéant, placez le capuchon anti-poussière sur l'entrée exposée de la bouteille de gaz.

8 Allumer votre four

⚠ AVERTISSEMENT

Place-toi sur le côté lorsque tu allumes. 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 la molette de commande. Ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ou le verre lorsque le four est allumé.

Portez des gants de protection contre la chaleur lorsque vous utilisez le four et que vous manipulez des appareils de cuisson particulièrement chauds.

8.1 Allumage

- a. Poussez et maintenez la molette de commande enfoncée tout en la tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour faire jaillir l'étincelle et allumer le gaz. Une fois le gaz allumé, maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
- b. Assurez-vous que le gaz s'est allumé.
 - i. Si tel est le cas, passez à l'étape 9 .
 - ii. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez-le en position d'arrêt, patientez 5 minutes, puis réessayez.
 - iii. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir essayé une seconde fois, mettez-le en position OFF, patientez 5 minutes, puis suivez l'étape 8.2.
- c. Si les flammes sont allumées correctement, elles doivent ressembler à l'illustration.
- d. Si le brûleur s'éteint accidentellement, reportez-vous au guide de dépannage.

8.2 Allumer le four avec le porte-allumettes

- !** Ne regardez jamais directement dans le four lorsque vous l'allumez ; tenez-vous toujours sur le côté et portez des gants.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide de la molette 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 de contrôle et tournez-la lentement au maximum. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
- d. Continuez à pousser 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.

9 Utilisation du brûleur à gaz

- a. Tournez la molette de commande pour ajuster l'intensité de la flamme et la température selon vos besoins.
 - i. Le brûleur à gaz est éteint.
 - ii. Le brûleur à gaz est réglé sur **flamme maximale** .
 - iii. Le brûleur à gaz est réglé sur **flamme minimale** .

10 Rodage de votre four

- i** 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 laissez-le refroidir complètement, puis essuie l'intérieur avec du papier absorbant sec.

11 Éteindre votre 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'à ce qu'elle s'arrête et que la flamme s'éteigne.
- b. Coupez l'alimentation en gaz et débranchez le régulateur.

12 Utiliser votre 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. Reporte-toi à la procédure de nettoyage des pierres à pizza dans 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 de la pierre à pizza. Votre pierre à pizza chauffera plus lentement que l'air à l'intérieur du four. (Pour cuisiner une bonne pizza, il faut un équilibre entre les deux). C'est pourquoi il est important d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni ainsi que le concentrateur de température numérique (disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com)) pour s'assurer que la température de la pierre à pizza et celle de l'air sont proches l'une de l'autre.



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

Installer et retirer la visière en verre

12.1 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 :

- ❗ Portez des gants de protection et assurez-vous que votre 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.

12.2 Ajouter la visière

- ❗ Portez des gants de protection et assurez-vous que votre 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.

13 Instructions d'entretien et de maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

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

Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez le four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le four.

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

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

13.1 Nettoyage de l'intérieur.

- 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.
- 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 12.1).

13.2 Nettoyer l'extérieur

- L'enveloppe extérieure du 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.
- Pour un stockage à plus long terme et pour préserver l'aspect de votre four, utilisez la housse de transport Ooni Koda 2, que vous pouvez commander sur ooni.com. Nous recommandons de ranger le four à l'intérieur pendant les périodes prolongées sans utilisation.

13.3 Nettoyer les pierres à pizza

- ❗ **Ne jamais** utiliser de nettoyants 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.
- Allumez le four à la puissance maximale pendant 45 minutes sans rien faire cuire. Les pierres à pizza sont autonettoyantes à haute température et les résidus d'aliments ou les débris se transforment en cendres.
 - Laissez le four refroidir complètement, puis nettoyez les cendres à l'aide d'une brosse pour four à pizza Ooni.
- ❗ **Remarque** : vous pouvez utiliser les deux côtés de vos pierres à pizza. Retournez-les entre deux utilisations (une fois qu'elles sont refroidies) et brûlez tout résidu tenace qui se trouve en dessous la prochaine fois que vous cuisinerez.

13.4 Remplacer la pile d'allumage

- a. Si vous devez remplacer la pile d'allumage, reportez-vous à l'étape 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.

14 Concentrateur de température numérique Ooni Connect™

Concentrateur de température numérique Ooni Connect™ : nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide et faites sécher aussitôt.

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 concentrateur de température numérique Ooni Connect™ à l'intérieur lorsqu'il est inutilisé pendant de longues périodes ; retirez la pile pour prolonger sa durée de vie et éviter de l'endommager.


- ❗ N'immerge jamais le concentrateur de température numérique Ooni Connect™, la sonde alimentaire ou le câblage dans l'eau.

Dépannage



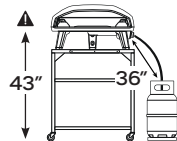
Scannez pour télécharger l'application Ooni afin d'obtenir des conseils pour réussir vos pizzas, découvrir des recettes et consulter des solutions de dépannage.

Vous pouvez également contacter le service client d'Ooni à l'adresse support.ooni.com

	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 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty. Gas Appliance.		
Model: UU-P2D900, UU-P2DB00, UU-P33A00 Ooni Koda 2 Pro		
Propane	Orifice size: 1.68mm	Rate Input (BTU/H): 33000
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. 1.18.		
Pizza oven		

PA-A00750. Made in China.

⚠ 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.

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 1.18.



PA-A00750
Made in China

Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modelo: UU-P2D900, UU-P2DB00, UU-P33A00 Ooni Koda 2 Pro
CSA/ANSI Z21.89:(2023) • CSA 1.18:(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): 33000	
Orificio: 1.68 mm	
Pizza oven	

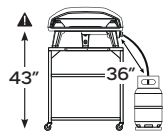


Conforme à la norme ANSI Std.
Z21.89 Certifié CSA Std. 1.18.



⚠ 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-A00750
Made in China

Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modèle: UU-P2D900, UU-P2DB00, UU-P33A00 Ooni Koda 2 Pro
CSA/ANSI Z21.89:(2023) • CSA 118:(2023) À l'extérieur Spécialité culinaire Appareil à gaz.	Pour une utilisation à l'extérieur seulement. Si entrposé à l'intérieur, enlever la bombe de gaz et la laisser à l'extérieur.
Propane	
Entrée de débit (BTU/H) : 33000	
Orifice : 1.68 mm	
Pizza oven	



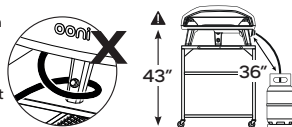
Conforme à l'ANSI STD Z21.89.
Certifié CSA STD 118



⚠ ATTENTION : Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacer uniquement par un régulateur modèle A300USL.

- Ne pas entreposer une bombe de gaz LP de recharge sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
- 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'appareil.
- 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.