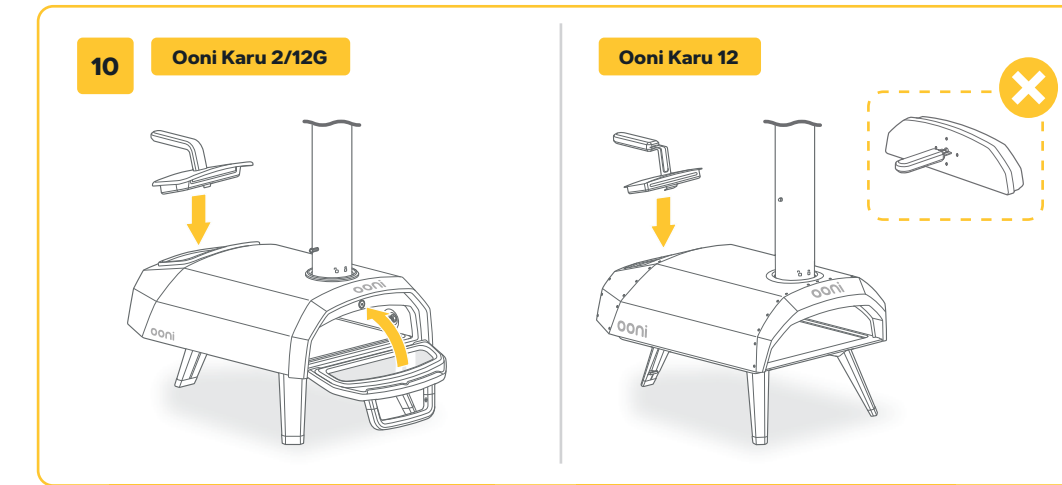
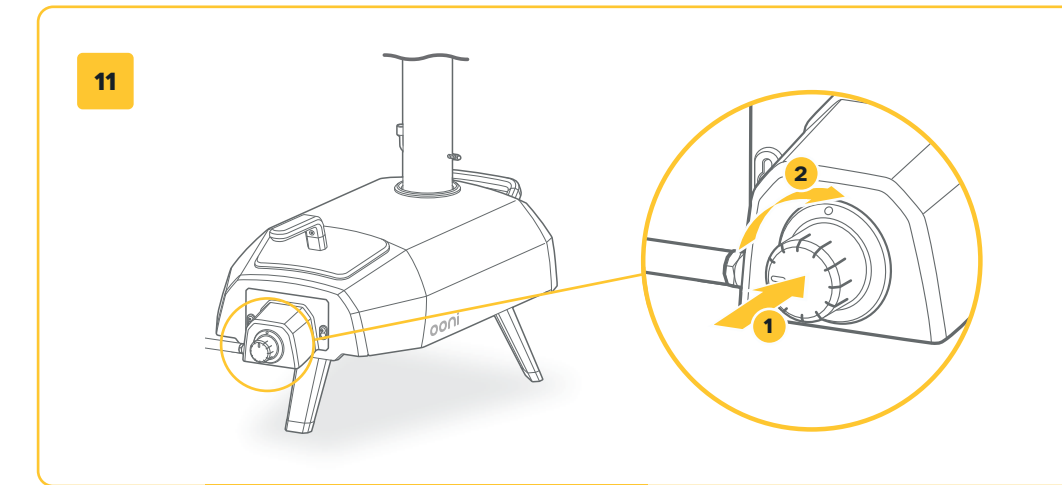
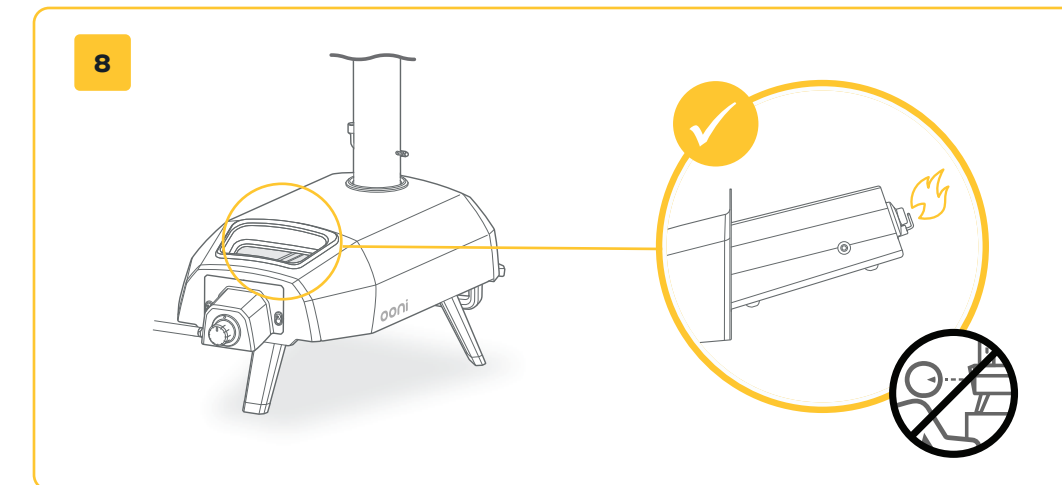
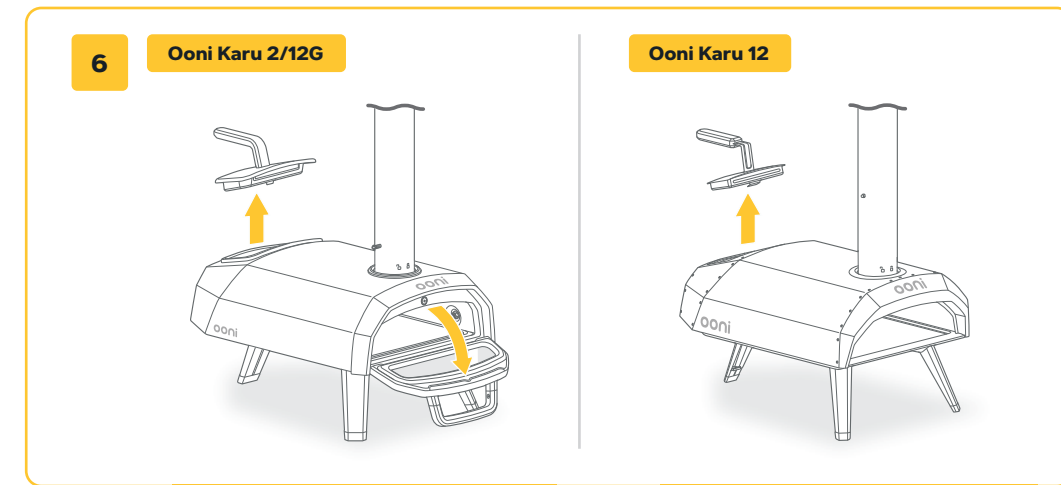
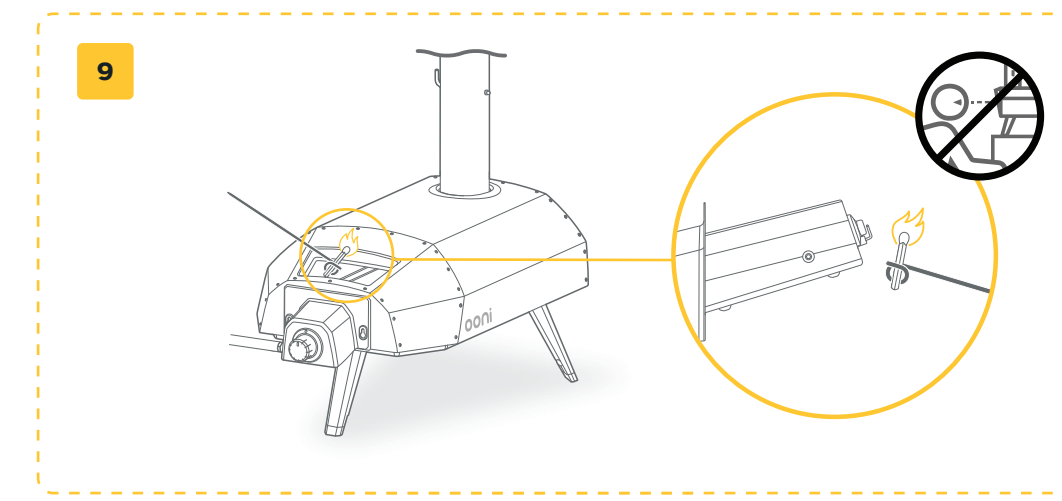
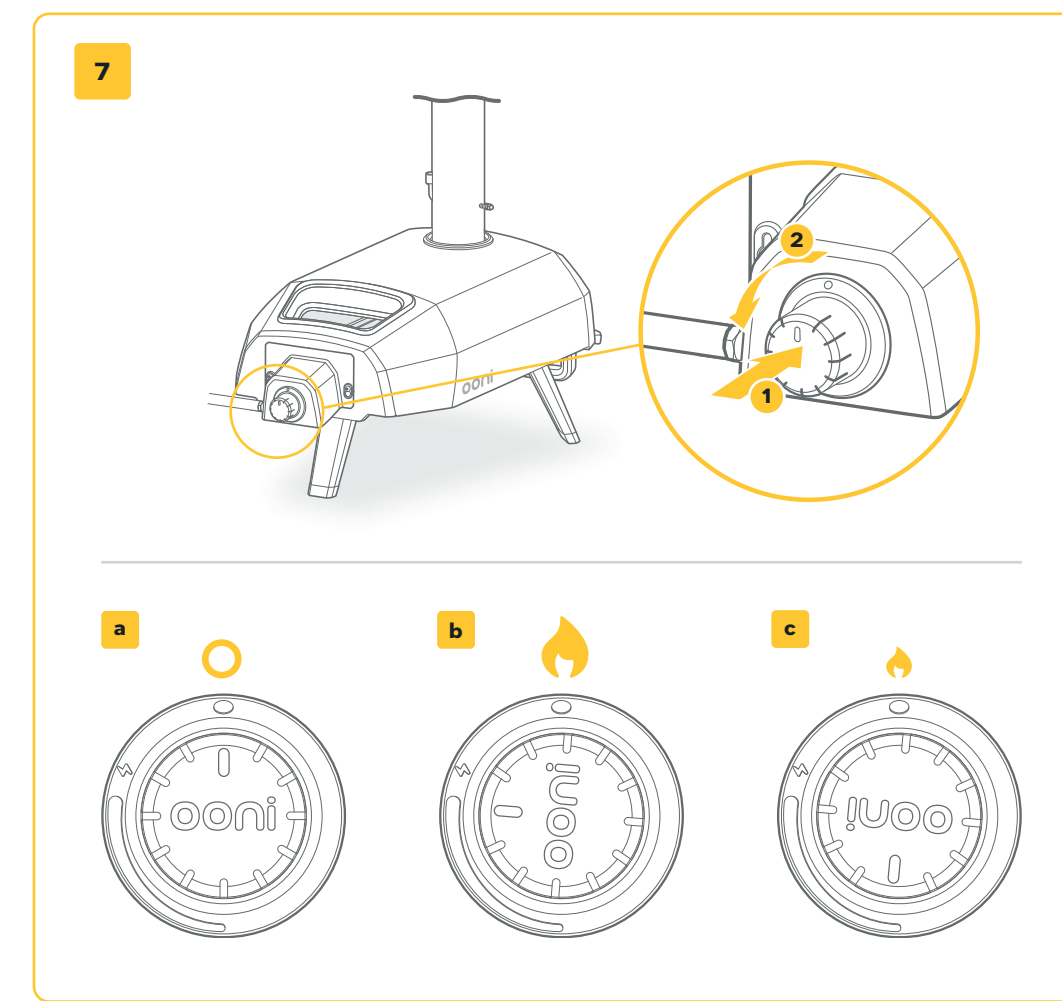
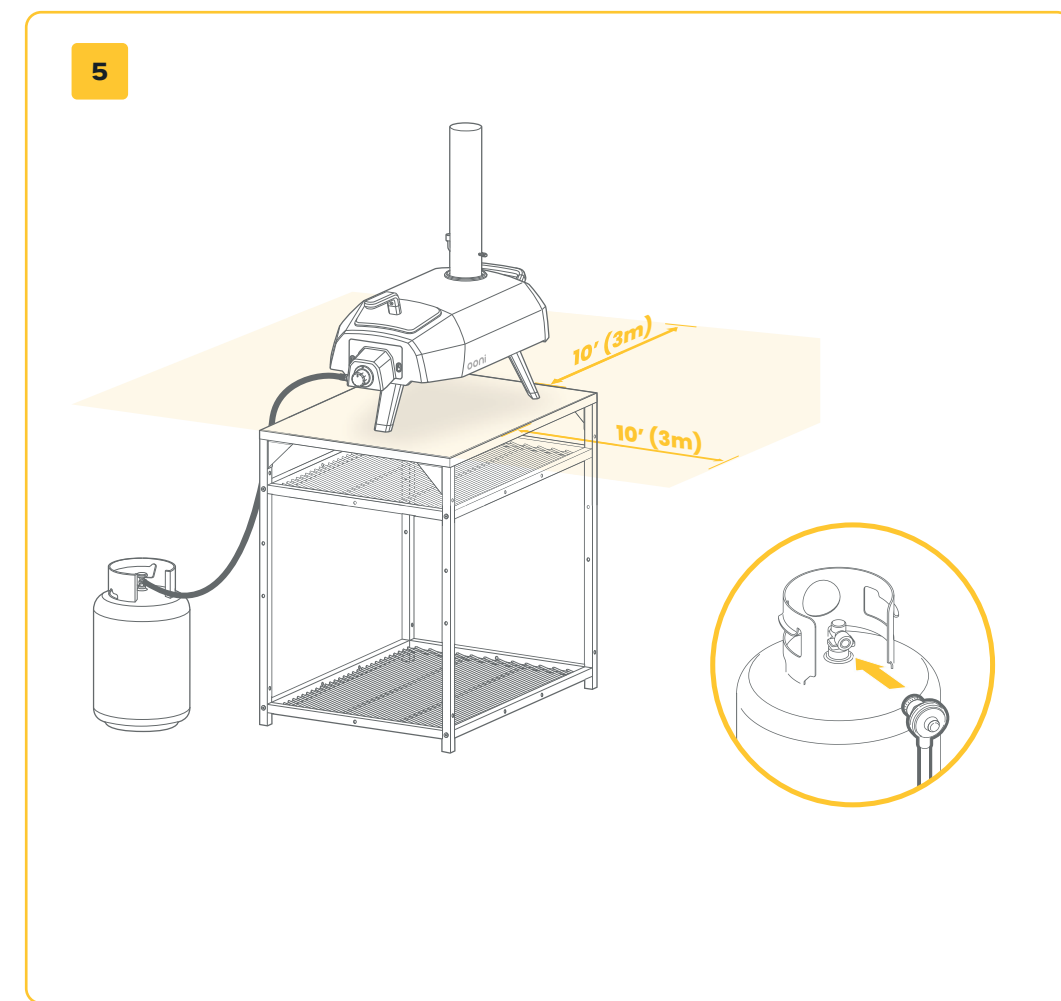
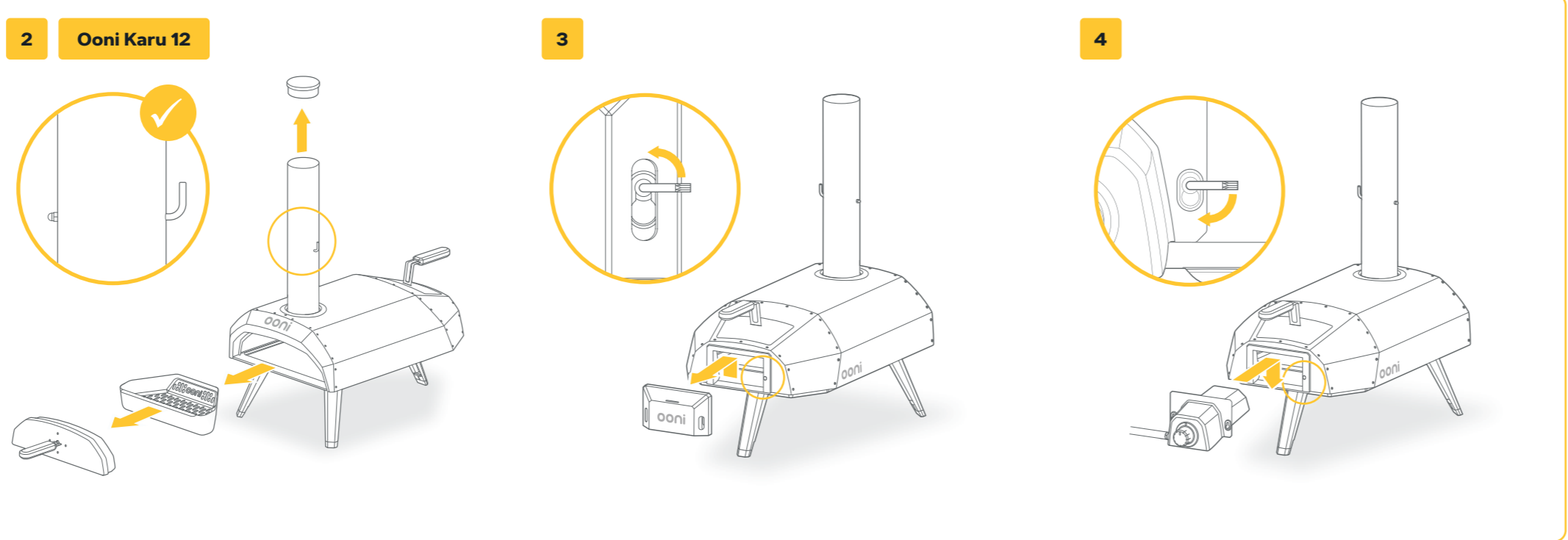
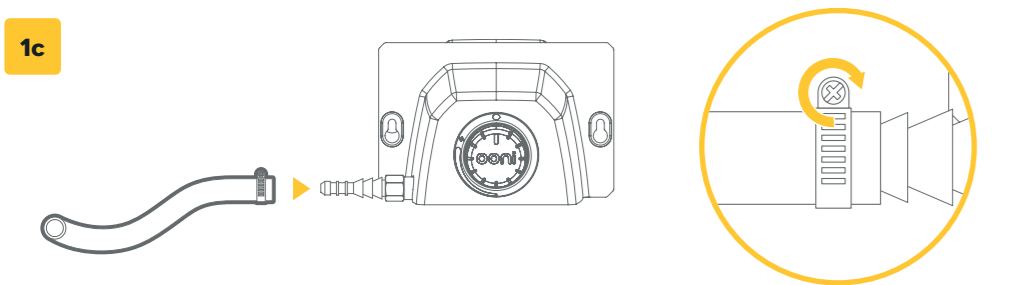
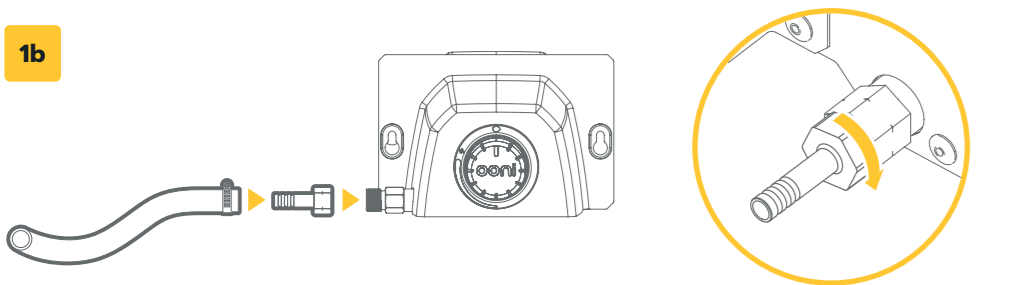
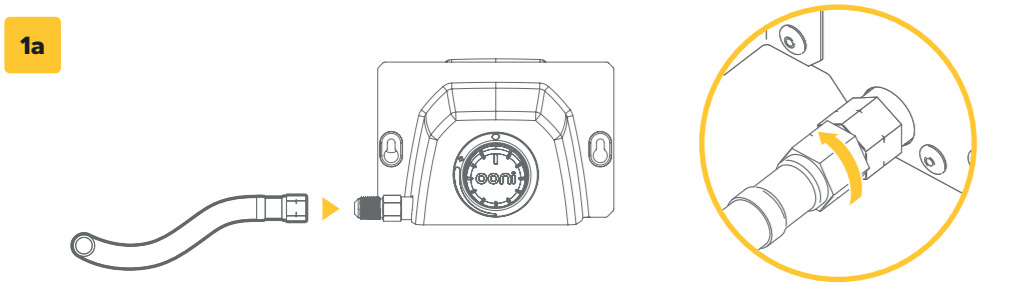
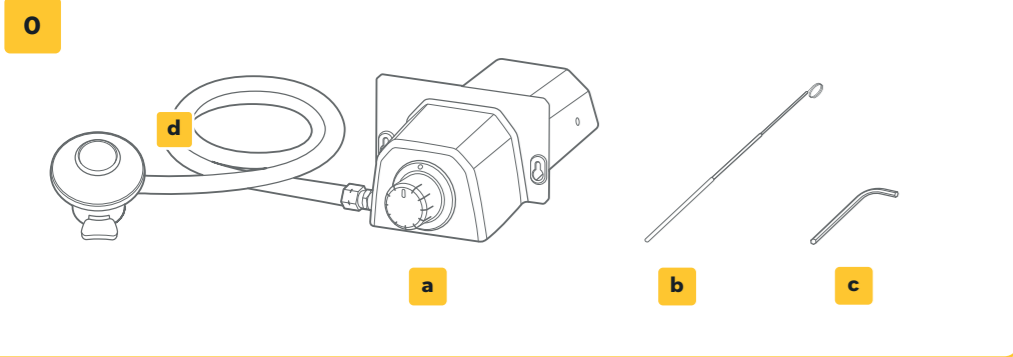




Gas Burner for Karu 12/Karu 12G/Karu 2 USA/CA







Contents

ENGLISH.....	2
ESPAÑOL.....	12
FRANÇAIS CANADIEN	22

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 10 ft (3 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.

▲ WARNINGS

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 to the OFF position, and extinguish any open flames.

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

When using a match to light the appliance, make sure to use the included matchstick holder.

Never check for leaks with a naked flame or attempt to ignite the burners while testing. Do not smoke while leak testing.

Do not store this appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected. Propane should always be stored outdoors; and in the case of fixed installations, propane should be sited outside. Do not store gas cylinder in a building, garage or any other enclosed area and keep out of reach of children at all times.

▲ WARNINGS

When the Gas Burner for Karu 12/12G/2 is not used for a period of time, it should be removed from the oven and stored in its original packaging in a dry, dust-free environment.

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 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.

Minimum clearance from sides of unit to combustible construction is 610mm (24 inches).

Minimum clearance from back of unit to combustible construction is 915mm (36 inches).

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.

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.

The appliance should not be located or used under unprotected, combustible, overhead construction materials or surfaces.

Make sure the legs on Ooni Karu 12/12G/2 are fully extended before use.

To prevent shock, do not touch the electrode tip when igniting the burner.

Ensure the chimney baffle is fully open during use.

Do not adjust the chimney baffle during use.

Keep away from hot exhaust gases coming from the chimney.

Do not attempt ignition until gas burner is fully assembled to the oven.

Please ensure there is a distance of at least 3.5"/90mm between the edges of any of the oven legs and the edge of the table surface.

Ensure the oven is clean and free from soot and debris prior to ignition.

Changing of the gas cylinder must be carried out away from any source of ignition.

Check burner is functional and there is no sign of damage prior to each use.

Sealed systems of the appliance shall not be manipulated.

When changing the gas cylinder, ensure that the Gas Burner for Karu 12/12G/2 dial is turned to the off position, disconnect the regulator from the gas cylinder and remove the cylinder. Throughout this process, ensure that the cylinder is kept a minimum of 1 meter away from the oven to avoid ignition risks.

This gas burner is certified for use with Ooni Karu 12/12G/2 only. DO NOT USE with any other Ooni pizza oven.

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

There may be sharp edges on the Ooni Gas Burner. Please handle with care.

Place the oven on a heat resistant surface or use a trivet or heat resistant pad. If in doubt, check with the manufacturer of the surface for advice prior to use.

The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

⚠ WARNINGS

The cylinder used, if in excess of 2.2 lb (1 kg) propane capacity, must include a collar to protect the cylinder valve.

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.

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 inches 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 Regulator - ANSI/UL 144 and a flexible hose certified to 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.

Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

Do not block any air intakes.

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

All references to "Ooni" in this manual include Ooni Limited or 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 GAS BURNER FOR KARU 12/12G/2 WHICH DOES/DID NOT COMPLY WITH ANY OF THE PROVISIONS OF THIS LEGAL DISCLAIMER.

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 GAS BURNER FOR KARU 12/12G/2.

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.

0 What's in the Box

- Gas Burner for Karu 12, Karu 12G, Karu 2
- Matchstick holder
- Torx key
- Regulator and hose*

*not included with all models. Product style may vary.

1 Product Assembly

Regulators and hose connections will vary depending on your region.

If your Ooni Gas Burner has the hose pre-installed continue to Step 2.

If your Ooni Gas Burner has a threaded female hose end follow Step 1a.

If your Ooni Gas Burner has a threaded barb and regular hose with a hose clip follow Step 1b then 1c.

If your Ooni Gas Burner has a regular hose with a hose clip follow Step 1c.

2 Prepare Oven For Gas

Wipe down the oven with a brush and damp cloth, taking care to not use the damp cloth on the pizza stone, to ensure no soot or debris is visible after/prior to each use.

Ensure oven is fully dry and completely cool before use.

Karu 2 / Karu 12G

Remove the fuel tray and the chimney cap. Ensure the chimney baffle is open.

Karu 12

Remove the door, the fuel tray and the chimney cap. Ensure the chimney baffle is open.

3 Remove Draft Defender Plate

Karu 2 / Karu 12G

Lift and remove.

Karu 12

Unscrew rear bolts anti-clockwise using Allen key. Lift and remove.

4 Add Ooni Gas Burner

Karu 2 / Karu 12G

Ensure Gas Burner is safely attached.

Karu 12

Ensure Gas Burner is safely attached. Secure but do not overtighten the bolts.

5 Connect To Gas Cylinder

Regulators will vary depending on region.

QCC1 regulator

This gas fitting is clockwise. Make sure that the tank is completely switched off and screw the regulator as far as possible into the gas tank valve.

Gas Safety Information

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- The size for 20 lbs LP gas cylinder is 12.2 inches in diameter and 17.9 inches tall
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the 20lb gas tank is 40 inches apart.
- In the case of blocked venturi immediately turn off burner unit, turn off gas supply, disconnect gas supply and wait until cooled to removed from oven.
- Ensure the Ooni Gas Burner and Ooni Pizza Oven is clear of debris before every use. If any debris does build up use a brush to remove this when appliance has cooled.
- The oven should be placed on a non-flammable, stable and flat surface.
- Make sure your oven is placed in an area that will not be affected by adverse weather.

Connecting the liquid propane gas cylinder

1. The cylinder valve should be in OFF position.
2. Make sure the burner valve is in OFF position.
3. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.
4. When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops.
Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation.
5. Open the cylinder valve fully by turning the valve counter-clockwise.
6. Before lighting the oven, use a soap and water solution to check all connections for leaks.
7. If a leak is found, turn the cylinder valve OFF, and do not use the oven until local liquid propane dealer can make repairs.

Disconnecting the liquid propane gas cylinder

1. Turn the oven burner valve OFF and make sure the oven is cool.
2. Turn the liquid propane cylinder valve OFF by turning clockwise until it stops.
3. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counter-clockwise.
4. Place dust cap for cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use.

Leak testing

General

Although the gas connections of the appliance are leak tested prior packing and shipment, a complete test must be performed at the installation site and prior to any use.

Before each use, check all the gas connections for leak testing using the procedure listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately stop using and check the entire system for leaks.

Before testing

Make sure all packing material has been removed from the appliance.

Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush or rag to apply the solution to the fittings.

To test

1. Turn the burner valve OFF.
2. Turn the liquid propane cylinder valve on counter-clockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles would appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply OFF and tighten leaky fittings.
5. Turn the gas back ON and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply OFF and contact customer service.

6 Prepare For Ignition

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

Karu 2 / Karu 12G

Remove fuel hatch and open door.

Karu 12

Remove fuel hatch.

7 Ignition

⚠ Stand clear of the oven when igniting – ensure nobody is within 1 m (3 ft) of the front of the oven. Maintain arm's length from the oven when igniting, and do not lean over the oven when igniting.

Turn on the gas at the gas cylinder.

Push the gas burner dial in then slowly turn counter-clockwise until it clicks. The process of starting to turn and clicking should take a minimum of 3 seconds.

If the gas ignites, hold the dial in for 5 seconds and then release.

- a. The gas burner is **off**
- b. The gas burner is set to **maximum** flame
- c. The gas burner is set to **minimum** flame

8 Verify That The Gas Burner Has Ignited

1. If yes go to step 10.
2. If not, turn off the gas, go back to step 7 and wait 5 minutes before attempting again.
3. If the burner still does not ignite go to step 9 and wait 5 minutes before attempting again.

⚠ Warning:

If the flames go out, or the burner fails to ignite, turn off the gas and wait 5 minutes before reigniting.

9 Ignition - Using A Match

If the burner still does not ignite, it is possible to light using a match and the supplied Matchstick Holder. Place the match in the holder, turn on the gas at the cylinder, light the match and hold it in front of the burners through the rear hatch. Press and turn the dial as described in Step 7.

Once ignited, go to step 10.

If the burner does not ignite, refer to troubleshooting steps.

10 Heating up oven

Karu 2 / Karu 12G

Replace the fuel hatch and close the door.

Karu 12

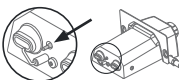
Replace the fuel hatch and ensure the door remains off during use.




11 Extinguishing

When you have finished cooking or you would like to turn off the gas burner, push in and turn the dial clockwise to the off position.

Disconnect the regulator from the gas tank.

Leave oven to cool completely before storing.

Problem	Possible cause	Prevention / Solution
My oven isn't getting hot enough.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Empty gas bottle . 2. Gas leak in the hose. 3. Regulator improperly fixed. 4. Operation in extreme conditions. 5. Gas bottle is too small. 6. Oven is not set up correctly. 7. Gas burner is backlighting (typically accompanied by a roaring sound). 8. The baking stone is wet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the gas bottle is full, an empty or even a nearly empty bottle may affect gas burner performance. 2. Perform a leak test and ensure there are no cracks or leaks in the hose. 3. Ensure the regulator is properly fixed to the gas bottle and the hose is firmly attached to the gas burner tightened using appropriate sized wrenches as outlined in the instruction manual. 4 Your gas burner and oven should not be used in extreme conditions (eg high wind). 5. Select a gas bottle with a power rating suitable for the gas burner. 6. Check the oven is set up according to the instructions in this manual. 7. Follow the steps to turn off the gas burner and re-ignite the oven. 8. Extend the preheat time to allow excess moisture to evaporate and the stone to dry out. To prevent this in future, use the chimney cap, store indoors or use a waterproof cover.
My gas burner will not ignite.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Improper set-up. 2. Empty gas bottle. 3. Cracking or leaking from the hose. 4. Improper lighting technique. 5. Regulator improperly fixed. 6. Improper alignment of the sparker. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the oven is set up according to the instructions in this manual. 2. Check the gas bottle is full, an empty or even a nearly empty bottle may affect gas burner performance. 3. Perform a leak test and ensure there are no cracks or leaks in the hose. 4. Turning the dial too quickly may prevent the gas burner from lighting. 5. Ensure the regulator is properly fixed to the gas bottle and the hose is firmly attached to the gas burner tightened using appropriate sized wrenches as outlined in the instruction manual. 6. Reposition the sparker tip so it is 3 mm away from the front of the burner cap.
My flame is too yellow / too blue.	Variation in the environment, the food you cook, ambient temperature and condition of your Ooni oven may effect the colour of your flame.	The colour of your flame will not affect the taste or quality of your food.
My oven switches off after I let go of the control dial.	There may be soot build up on the FSD probe. 	Ensure the gas burner and gas supply is switched off, wait for the burner to cool down, gently clean the probe and burner holes with damp cloth, leave the burner to fully dry before re-lighting.
Gas Burner for Ooni will not maintain its flame.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lack of oxygen . 2. Oven placed on an uneven surface. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the oven is set up according to the instructions in this manual. 2. If your Ooni is on a slant when set up, the oxygen will not flow as well. Try to set your oven up on a flat surface.
I can hear a 'roaring sound' coming from the Gas Burner and my flames are very weak.	Gas Burner is backlighting so the flame is in the venturis.	Switch off the gas supply and the gas burner immediately, wait 5 minutes and relight the gas burner.
The flame coming from my gas burner seems too powerful.	Gas bottle is not being used in the correct orientation.	Ensure gas bottle is positioned upright.

		CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 118:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance / Cuisiner en plein air spécialisés appareils à gaz
Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK		
Gas Burner for Karu 12, Karu 12G and Karu 2 / Brûleur à gaz Karu 12, Karu 12G and Karu 2		
	LP	Rate Input / Taux d'entrée (BTU/H)
Components / Composant	Orifice size / Taille de l'orifice	
Main burner / Brûleur principal	0.88mm x 2	17500
<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div>  <p>Stand to side when relighting – never look directly into the oven or at the flame. Colóquese a un lado cuando vuelva a encenderlo, nunca mire directamente al horno o a la llama. Tiens-toi sur le côté lors du réallumage. Ne regarde jamais directement la flamme ou l'intérieur du four.</p> </div> <div>  <p>Always ensure the Karu 12/12G/2 door is open, and the fuel hatch is off, when lighting or relighting. Asegúrese siempre de que la puerta del Karu 12/12G/2 esté abierta y la trampilla de combustible cerrada cuando encienda o vuelva a encender el aparato. Lors de l'allumage ou du réallumage, vérifie toujours que la porte du four Karu 12/12G/2 est ouverte et que la trappe du réservoir à combustible est retirée.</p> </div> </div>		

? If problems persist, please contact Ooni support: ooni.support.com

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

Guarde este manual para futuras consultas.

▲ PELIGRO

Si huele a gas:

- **Corte el suministro de gas al aparato.**

- **Apague cualquier llama abierta.**

- **Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.**

Nunca opere este aparato sin supervisión.

No utilice nunca este aparato a menos de 3 m (10 pies) de ninguna estructura, material combustible u otro cilindro de gas.

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

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

▲ ADVERTENCIAS

No modifique el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni para obtener piezas de repuesto.

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

Utilice el aparato usando solo el dial de control. No toque nunca las superficies metálicas exteriores, la piedra para pizza ni el vidrio cuando el horno está encendido.

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

Conecte únicamente los gases indicados en la placa de características.

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

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

Si usa un fósforo para encender el aparato, use siempre el portafósforos incluido.

Nunca verifique si hay fugas con una llama desnuda ni intente encender los quemadores mientras realiza la prueba. No fume mientras realiza la prueba de fugas.

No guarde este aparato en interiores a menos que el cilindro de gas esté desconectado. El propano siempre debe almacenarse al aire libre; y en el caso de instalaciones fijas, el propano debe ubicarse en el exterior. No guarde el cilindro de gas en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada y manténgalo fuera del alcance de los niños en todo momento.

▲ ADVERTENCIAS

Cuando el quemador de gas para Karu 12/12G/2 no se usa durante cierto tiempo, debe sacarse del horno y almacenarse en el embalaje original en un lugar seco y sin polvo.

Párese a un lado cuando encienda. Nunca mire directamente a la boca del horno o a la llama.

Nunca use limpiadores químicos o jabones en la superficie de la piedra para pizza. Nunca viertas agua sobre la piedra para pizza, ya que esto puede hacer que se agriete.

Use guantes protectores contra el calor cuando use el horno y cuando manipule aparatos de cocina particularmente calientes. Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use guantes o guantes de cocina aislantes para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.

El espacio libre mínimo desde los lados de la unidad hasta la construcción combustible es de 610 mm (24 pulgadas).

El espacio libre mínimo desde la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible es de 915 mm (36 pulgadas).

No mueva el aparato cuando esté en uso. No intente nunca limpiarlo ni realizar tareas de mantenimiento cuando esté caliente o en uso.

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

Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto aprobados por Ooni u oficiales. Si no lo hace así, puede causarse lesiones o dañar el horno u otros objetos.

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

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

La instalación de este aparato debe cumplir Con 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 Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1; Almacenamiento y manejo de propano CSA B149.2 según corresponda.

El aparato no debe ponerse ni usarse debajo de materiales o superficies de construcción combustibles, elevados y no protegidos.

Asegúrese de que las patas de Ooni Karu 12/12G/2 estén completamente extendidas antes de usarlo.

Para evitar descargas eléctricas, no toque la punta del electrodo al encender el quemador.

Asegúrese de que el deflector de la chimenea esté completamente abierto durante el uso.

No ajuste el deflector de la chimenea durante el uso.

Manténgase alejado de los gases de escape calientes que salen de la chimenea.

No intente encender hasta que el quemador de gas esté completamente ensamblado en el horno.

Asegúrese de que haya una distancia de al menos 90 mm (3,5") entre los bordes de cualquiera de las patas del horno y el borde de la superficie de la mesa.

Asegúrese de que el horno esté limpio y libre de hollín y escombros antes de encenderlo.

El cambio de la bombona de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

Verifique que el quemador funcione y no haya signos de daño antes de cada uso.

Los sistemas sellados del aparato no deben ser manipulados.

Al cambiar el cilindro de gas, asegúrese de que el dial del quemador de gas para Karu 12/12G/2 está en la posición de apagado, desconecte el regulador del cilindro de gas y extraiga el cilindro. Durante todo este proceso, asegúrese de que el cilindro se mantenga a una distancia mínima de 1 metro del horno para evitar riesgos de ignición.

Este quemador de gas está certificado para su uso solo con Ooni Karu 12/12G/2. NO LO USE con ningún otro horno de pizza Ooni.

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

Se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato. Los reguladores de presión y los conjuntos de mangueras de repuesto deben ser los especificados por Ooni. El regulador debe instalarse en un lugar en el que no pueda alcanzar una temperatura superior a 54,5 °C (130 °F)

Puede haber bordes afilados en el quemador de gas Ooni. Por favor, manéjelo con cuidado.

Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor o use un salvamanteles o una almohadilla resistente al calor. En caso de duda, consulte con el fabricante de la superficie para obtener asesoramiento antes de usarla.

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

⚠ ADVERTENCIAS

El cilindro utilizado, si supera las 2,2 lb (1 kg) de capacidad de propano, debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.

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

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

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

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

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

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

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

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

Este aparato no está diseñado para uso comercial.

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

Mantén el área del horno limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

No bloquee ninguna entrada de aire.

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



Todas las referencias a "Ooni" en este manual incluyen a Ooni Limited o sus subsidiarias y sociedades de cartera relevantes, tal como se definen en la sección 1159 de la Ley de Sociedades de 2006.

OONI NO ACEPTA NINGUNA RESPONSABILIDAD, LEGAL O DE OTRO TIPO, POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES A LA PROPIEDAD O A LAS PERSONAS QUE RESULTEN DEL USO DE SU QUEMADOR DE GAS PARA KARU 12/12G/2 QUE NO CUMPLA CON ALGUNA DE LAS DISPOSICIONES DE ESTE DESCARGO DE RESPONSABILIDAD LEGAL.

OONI NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, CONSECUENTE O DE OTRO TIPO DE CUALQUIER NATURALEZA QUE EXCEDA EL PRECIO DE COMPRA ORIGINAL DE SU QUEMADOR DE GAS PARA KARU 12/12G/2.

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

0 ¿Qué hay en la caja?

- Quemador de gas para Karu 12, Karu 12G, Karu 2
- Soporte para cerillas
- Llave Torx
- Regulador y manguera*

*No incluido en todos los modelos. El estilo del producto puede variar.

1 Montaje del producto

Los reguladores y las conexiones de las mangueras variarán según la región.

Si su quemador de gas Ooni tiene la manguera preinstalada, continúe con el Paso 2.

Si su quemador de gas Ooni tiene un extremo de manguera hembra roscado, siga el Paso 1a.

Si el quemador de gas Ooni tiene una espiga roscada y una manguera normal con una abrazadera de manguera, siga el Paso 1b y luego el 1c.

Si su quemador de gas Ooni tiene una manguera normal con un clip de manguera, siga el Paso 1c.

2 Prepare el horno para el gas

Limpie el horno con un cepillo y un paño húmedo, teniendo cuidado de no usar el paño húmedo en la piedra para pizza, para asegurarse de que no se vea hollín o escombros después o antes de cada uso.

Asegúrese de que el horno esté completamente seco y completamente frío antes de usarlo.

Karu 2 / Karu 12G

Retire la bandeja de combustible y la tapa de la chimenea. Asegúrese de que el deflector de la chimenea esté abierto.

Karu 12

Quite la puerta, la bandeja de combustible y el tapón de la chimenea. Asegúrese de que el deflector de la chimenea esté abierto.

3 Quite la placa contra corrientes de aire

Karu 2 / Karu 12G

Levantar y quitar.

Karu 12

Desatornille los pernos traseros en sentido contrario a las agujas del reloj con una llave Allen. Levantar y quitar.

4 Instalar el quemador de gas Ooni

Karu 2 / Karu 12G

Asegúrese de que el quemador de gas esté conectado de manera segura.

Karu 12

Asegúrese de que el quemador de gas esté conectado de manera segura. Asegure pero no apriete demasiado los pernos.

5 Acoplar al cilindro de gas

Los reguladores variarán según la región.

Regulador QCC1

Este accesorio de gas se gira en sentido horario. Asegúrese de que el depósito está completamente apagado y atornille el regulador en la válvula del tanque de gas todo lo que sea posible.

Información sobre la seguridad del gas

- Mantenga siempre la botella de gas en posición vertical.
- El tamaño del cilindro de gas LP de 20 libras es de 12,2 pulgadas de diámetro y 17,9 pulgadas de alto.
- Cuando el aparato no se esté usando, el gas debe estar cerrado en el cilindro de suministro.
- El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- La distancia mínima entre el aparato y el cilindro de gas de 9 kg (20 libras) es de 1 m (40 pulgadas).
- Si se bloquea el tubo de Venturi, apague inmediatamente la unidad del quemador, apague el suministro de gas, desconecte el suministro de gas y espere a que se enfríe para quitarlo del horno.
- Asegúrese de que el quemador de gas Ooni y el horno de pizza Ooni estén libres de residuos antes de cada uso. Si se acumula algún residuo, use un cepillo para eliminarlo cuando el aparato se haya enfriado.
- El horno debe colocarse sobre una superficie no inflamable, estable y plana.
- Asegúrese de que su horno esté colocado en un área que no se vea afectada por el clima adverso.

Conexión del cilindro de gas propano líquido

- La válvula del cilindro debe estar en la posición OFF.
- Asegúrese de que la válvula del quemador esté en la posición OFF.
- Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retire los escombros e inspeccione la manguera en busca de daños.
- Al conectar el conjunto del regulador a la válvula, use la mano para apretar la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. El uso de una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido y resultar en una situación peligrosa.
- Abra completamente la válvula del cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Antes de encender el horno, use una solución de agua y jabón para revisar todas las conexiones en busca de fugas.
- Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no use el horno hasta que el distribuidor local de propano líquido pueda hacer las reparaciones.

Desconexión del cilindro de gas propano líquido

- Apague la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.
- Cierre la válvula del cilindro de propano líquido girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- Separe el conjunto del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque la tapa antipolvo para la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso.

Pruebas de fugas

General

Aunque las conexiones de gas del aparato se prueban contra fugas antes del embalaje y el envío, se debe realizar una prueba completa en el sitio de instalación y antes de cualquier uso.

Antes de cada uso, verifique todas las conexiones de gas para pruebas de fugas utilizando el procedimiento que se indica a continuación. Si se detecta el olor a gas en cualquier momento, debe dejar de usarlo inmediatamente y verificar todo el sistema en busca de fugas.

Antes de la prueba

Asegúrese de que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

Prepare una solución con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitarás una botella de spray, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios.

Para probar

1. Gire la válvula del quemador a la posición de apagado (OFF).
2. Gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la válvula.
3. Aplique la solución jabonosa a todos los accesorios de gas. Si hay una fuga, aparecerán burbujas de jabón.
4. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete los accesorios con fugas.
5. Vuelva a abrir el gas y vuelva a verificar.
6. Si sigue habiendo fugas de gas en cualquiera de los accesorios, cierre el suministro de gas (OFF) y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

6 Prepárese para la ignición

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

Karu 2 / Karu 12G

Retire la escotilla de combustible y abra la puerta.

Karu 12

Retire la escotilla de combustible.

7 Encendido

⚠ Manténgase alejado del horno cuando lo encienda: asegúrese de que nadie esté a menos de 1 m (3 pies) del frente del horno. Cuando el horno se esté encendiendo, manténgase a una distancia segura y no se incline sobre él.

Abra el gas en el cilindro de gas.

Empuje el dial del quemador de gas hacia adentro y luego gírelo lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic. El proceso de comenzar a girar y hacer clic debería tomar un mínimo de 3 segundos.

Si el gas se enciende, mantenga presionado el dial durante 5 segundos y luego suéltelo.

- a. El quemador de gas está **apagado**
- b. El quemador de gas está ajustado en la llama **máxima**
- c. El quemador de gas está ajustado en la llama **mínima**

8 Verifique que el quemador de gas se haya encendido

1. En caso afirmativo, vaya al paso 10.
2. De lo contrario, apague el gas, vuelva al paso 7 y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.
3. Si el quemador aún no se enciende, vaya al paso 9 y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

⚠ Advertencia:

Si las llamas se apagan o el quemador no se enciende, apague el gas y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

9 Ignición - Usando un fósforo

Si el quemador sigue sin encenderse, se puede encender con un fósforo y el portafósforos suministrado. Coloque el fósforo en el soporte, encienda el gas en el cilindro, encienda el fósforo y manténgalo frente a los quemadores a través de la escotilla trasera. Presione y gire el dial como se describe en el paso 7.

Una vez encendido, vaya al paso 10.

Si el quemador no se enciende, consulte los pasos de solución de problemas.

10 Calentar el horno

Karu 2 / Karu 12G

Vuelva a colocar la escotilla de combustible y cierre la puerta.

Karu 12


Vuelva a colocar la escotilla de combustible y asegúrese de que la puerta está siempre abierta durante el uso.

11 Apagado




Cuando haya terminado de cocinar o desee apagar el quemador de gas, empuje y gire el dial en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado.

Desconecte el regulador del depósito de gas.

Deje que el horno se enfríe por completo antes de guardarlo.

Problema	Posible causa	Prevención / Solución
Mi horno no se calienta lo suficiente.	<ol style="list-style-type: none"> Bombona de gas vacía. Fuga de gas en la manguera. Regulador mal fijado. Funcionamiento en condiciones extremas. La botella de gas es demasiado pequeña. El horno no está configurado correctamente. La llama está dentro del quemador de gas, normalmente acompañado de un ruido crepitante. La piedra para hornear está mojada. 	<ol style="list-style-type: none"> Verifique que la botella de gas esté llena, una botella vacía o incluso casi vacía puede afectar el rendimiento del quemador de gas. Realice una prueba de fugas y asegúrese de que no haya grietas ni fugas en la manguera. Asegúrese de que el regulador está conectado a la bombona de gas correctamente. Compruebe que la manguera está firmemente acoplada al quemador de gas y apretada con llaves del tamaño adecuado, tal y como se describe en el manual de instrucciones. Su quemador de gas y horno no deben usarse en condiciones extremas (por ejemplo, viento fuerte). Seleccione una bombona de gas con una potencia nominal adecuada para el quemador de gas. Verifique que el horno esté configurado de acuerdo con las instrucciones de este manual. Siga los pasos para apagar el quemador de gas y volver a encender el horno. Extienda el tiempo de precalentamiento para permitir que el exceso de humedad se evapore y la piedra se seque. Para evitar que vuelva a ocurrir, use la tapa de la chimenea, guarde el horno en el interior o use una cubierta impermeable.
Mi quemador de gas no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> Configuración incorrecta. Bombona de gas vacía. Grietas o fugas de la manguera. Técnica de iluminación inadecuada. Regulador mal fijado. Alineación del encendedor incorrecta. 	<ol style="list-style-type: none"> Verifique que el horno esté configurado de acuerdo con las instrucciones de este manual. Verifique que la botella de gas esté llena, una botella vacía o incluso casi vacía puede afectar el rendimiento del quemador de gas. Realice una prueba de fugas y asegúrese de que no haya grietas ni fugas en la manguera. Si gira el dial demasiado rápido, es posible que el quemador de gas no se encienda. Asegúrese de que el regulador está conectado a la bombona de gas correctamente. Compruebe que la manguera está firmemente acoplada al quemador de gas y apretada con llaves del tamaño adecuado, tal y como se describe en el manual de instrucciones. Vuelva a colocar la punta del encendedor de forma que esté a 3 mm de la parte delantera de la tapa del quemador.
Mi llama es demasiado amarilla / demasiado azul.	La variación en el entorno, los alimentos que cocina, la temperatura ambiente y el estado de su horno Ooni pueden afectar el color de su llama.	El color de su llama no afectará el sabor o la calidad de su comida.
Mi horno se apaga después de soltar el dial de control.	Puede haber acumulación de hollín en la sonda FSD. 	Asegúrese de que el quemador de gas y el suministro de gas estén apagados, espere a que el quemador se enfríe, limpie suavemente la sonda y los orificios del quemador con un paño húmedo, deje que el quemador se seque por completo antes de volver a encenderlo.
La llama del quemador de gas para Ooni no permanece encendida.	<ol style="list-style-type: none"> Falta de oxígeno. Horno colocado sobre una superficie irregular. 	<ol style="list-style-type: none"> Verifique que el horno esté configurado de acuerdo con las instrucciones de este manual. Si el horno Ooni está inclinado al instalarse, el oxígeno no fluirá bien. Intente colocar el horno sobre una superficie plana.
Se oye un "ruido crepitante" procedente del quemador de gas y las llamas son muy débiles.	La llama está dentro del quemador de gas, es decir, la llama está en los tubos de Venturi.	Apague el suministro de gas y el quemador de gas inmediatamente, espere 5 minutos y vuelva a encender el quemador de gas.
La llama que sale de mi quemador de gas parece demasiado potente.	La botella de gas no se utiliza en la orientación correcta.	Asegúrese de que la botella de gas esté colocada en posición vertical.

? Si los problemas persisten, póngase en contacto con el servicio de asistencia de Ooni: ooni.support.com

		CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 118:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance / Cuisiner en plein air spécialisés appareils à gaz
Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK		
Gas Burner for Karu 12, Karu 12G and Karu 2 / Brûleur à gaz Karu 12, Karu 12G and Karu 2		
	LP	Rate Input / Taux d'entrée (BTU/H)
Components / Composant	Orifice size / Taille de l'orifice	
Main burner / Brûleur principal	0.88mm x 2	17500
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  </div> <div style="width: 65%;"> <p>Stand to side when relighting – never look directly into the oven or at the flame.</p> <p>Colóquese a un lado cuando vuelva a encenderlo, nunca mire directamente al horno o a la llama.</p> <p>Tiens-toi sur le côté lors du réallumage. Ne regarde jamais directement la flamme ou l'intérieur du four.</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="width: 30%;">  </div> <div style="width: 65%;"> <p>Always ensure the Karu 12/12G/2 door is open, and the fuel hatch is off, when lighting or relighting.</p> <p>Asegúrese siempre de que la puerta del Karu 12/12G/2 esté abierta y la trampilla de combustible cerrada cuando encienda o vuelva a encender el aparato.</p> <p>Lors de l'allumage ou du réallumage, vérifiez toujours que la porte du four Karu 12/12G/2 est ouverte et que la trappe du réservoir à combustible est retirée.</p> </div> </div>		

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage approprié et à l'utilisation sûre de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Respectez tous les avertissements et suivez toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Conservez ce manuel pour référence future.

▲ DANGER

Si vous sentez du gaz :

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

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 10 pi (3 m) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.

Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,5 m) d'un liquide inflammable.

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

▲ AVERTISSEMENTS

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

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

Utilisez uniquement la molette de commande; ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ni le verre lorsque le four est en marche.

Tournez le cadran de commande à la position OFF avant de connecter la bouteille de gaz.

Ne reliez que les gaz énumérés sur la plaque nominale.

Si, à tout moment, vous sentez du gaz, fermez la bouteille de gaz ou la vanne du régulateur, tournez le cadran de commande à la position OFF et éteignez les flammes nues.

Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez ou que vous vous tenez près du four.

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, assurez-vous d'utiliser le support d'allumette inclus.

Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue ou ne tentez jamais d'enflammer les brûleurs pendant les tests. Ne fumez pas pendant les tests d'étanchéité.

N'entreposez pas cet appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée. Le propane devrait toujours être entreposé à l'extérieur; pour les installations fixes, le propane devrait être installé à l'extérieur. N'entreposez pas de bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos et gardez hors de la portée des enfants en tout temps.

▲ AVERTISSEMENTS

Si le brûleur à gaz pour Karu 12/12G/2 n'est pas utilisé pendant un certain temps, il doit être retiré du four, être placé dans son emballage d'origine et être entreposé dans un environnement sec et non poussiéreux.

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

N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques ou de savons à la surface de la pierre à pizza. Ne versez jamais d'eau sur la pierre à pizza, car cela peut la faire craquer.

Portez des gants de protection contre la chaleur lorsque vous utilisez le four et lorsque vous manipulez des appareils de cuisson particulièrement chauds. Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants de four isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures des liquides de cuisson.

Le dégagement minimum des côtés de l'unité à la construction combustible est de 610mm (24 pouces).

Le dégagement minimum entre l'arrière de l'unité et la construction combustible est de 915 mm (36 pouces).

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. N'entreprenez jamais le nettoyage ou l'entretien du four lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

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

N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange approuvés par Ooni ou officiels. Le défaut de le faire peut causer des blessures ou des dommages à votre four ou à votre propriété.

Si le four fonctionne anormalement, éteignez-le et contactez le support Ooni.

Faites attention lors du nettoyage à l'intérieur du four, car des bords tranchants peuvent être présents.

L'installation de cet appareil doit être conforme

aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58, ou au Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1; Propane Storage and Handling CSA B149.2, selon le cas.

L'appareil ne doit pas être situé ni utilisé sous des matériaux de construction ou des surfaces non protégées, combustibles et en surplomb.

Assurez-vous que les pieds sur Ooni Karu 12/12G/2 sont entièrement déployés avant de l'utiliser.

Pour éviter les chocs, ne touchez pas la pointe de l'électrode lors de l'allumage du brûleur.

Assurez-vous que le déflecteur de cheminée est complètement ouvert pendant l'utilisation.

N'ajustez pas le déflecteur de cheminée pendant l'utilisation.

Éloignez-vous des gaz d'échappement chauds provenant de la cheminée.

N'essayez pas d'allumer le brûleur à gaz tant qu'il n'est pas complètement assemblé au four.

Veillez vous assurer qu'il y a une distance d'au moins 3,5" / 90 mm entre les bords de l'une des jambes du four et le bord de la surface de la table.

Assurez-vous que le four est propre et exempt de suie et de débris avant l'allumage.

Le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'allumage.

Vérifiez que le brûleur est fonctionnel et qu'il n'y a aucun signe de dommage avant chaque utilisation.

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

Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous que la molette du brûleur à gaz pour Karu 12/12G/2 est en position d'arrêt, débranchez le détendeur de la bouteille de gaz et retirez la bouteille. Tout au long de ce processus, assurez-vous que le cylindre est maintenu à un minimum de 1 mètre du four pour éviter les risques d'inflammation.

Ce brûleur à gaz est certifié pour une utilisation avec Ooni Karu 12/12G/2 uniquement. NE PAS UTILISER avec un autre four à pizza Ooni.

La bouteille d'alimentation en gaz LP qui doit être utilisée doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz LP du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la Norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.

Le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec l'appareil doivent être utilisés.

Les régulateurs de pression et les ensembles de tuyaux de remplacement doivent être ceux spécifiés par Ooni.

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

Il peut y avoir des arêtes vives sur le brûleur à gaz Ooni. À manipuler avec précaution.

Placez le four sur une surface résistante à la chaleur ou utilisez un dessous de plat ou un tampon résistant à la chaleur. En cas de doute, vérifiez auprès du fabricant de la surface pour obtenir des conseils avant de l'utiliser.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé de façon à permettre l'évacuation de la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENTS

La bouteille utilisée, si elle a une capacité supérieure à 2,2 lb (1 kg) de propane, doit comprendre un collier pour protéger la soupape de la bouteille.

1. n'entreposez pas une bouteille de gaz LP de recharge sous cet appareil ou à proximité de celui-ci;
2. ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité;
3. ne pas suivre les instructions données aux points 1 et 2 peut provoquer un incendie susceptible d'entraîner la mort ou de causer des blessures graves.

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie de la valve de la bouteille que le type de bouchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de fiches peuvent entraîner des fuites de propane.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.

Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos, sur un bateau ou dans un véhicule récréatif. 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'air libre s'il est installé dans un abri qui n'est autre qu'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

La surface doit permettre à l'embouchure du four de faire face au vent et doit être à 40 pouces de toute structure ou matériau combustible.

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Utilisez un détendeur approprié certifié ANSI/UL 144 et un tuyau flexible certifié ANSI/UL 144 et un tuyau flexibles respectant les instructions du fabricant. Contactez le support 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 d'ordonnance ou de médicaments en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur de bien assembler ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Veillez garder la zone de l'appareil dégagée et à distance de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne bloquez aucune prise d'air.

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



Toutes les références à "Ooni" dans ce manuel incluent Ooni Limited ou ses filiales et sociétés de portefeuille concernées telles que définies à l'article 1159 de la Loi de 2006 sur les sociétés.

OONI N'ACCEPTÉ AUCUNE RESPONSABILITÉ, JURIDIQUE OU AUTRE, POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉQUENTS CAUSÉS AUX PROPRIÉTÉS OU AUX PERSONNES RÉSULTANT D'UNE UTILISATION DE VOTRE BRÛLEUR À GAZ POUR KARU 12/12G/2 NON CONFORME A L'UNE OU L'AUTRE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE LIMITATION DE RESPONSABILITÉ JURIDIQUE.

OONI NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, CONSÉCUTIFS OU AUTRES, DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT INITIAL DE VOTRE BRÛLEUR À GAZ POUR KARU 12/12G/2.

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

0 Ce qu'il y a dans la boîte

- Brûleur à gaz pour Karu 12, Karu 12G, Karu 2
- Porte-allumette
- Clé Torx
- Régulateur et tuyau*

*non inclus dans tous les modèles. Le style de produit peut varier.

1 Assemblage du produit

Les régulateurs et les raccords des tuyaux varieront en fonction de votre région.

Si votre brûleur à gaz Ooni a le tuyau préinstallé, passez à l'étape 2.

Si votre brûleur à gaz Ooni a une extrémité de tuyau femelle fileté, suivez l'étape 1a.

Si votre brûleur à gaz Ooni est équipé d'un embout fileté et d'un tuyau ordinaire doté d'un collier de serrage, suivez les étapes 1b, puis 1c.

Si votre brûleur à gaz Ooni a un tuyau régulier avec un clip de tuyau, suivez l'étape 1c.

2 Préparer Le Four Pour Le Gaz

Essayez le four avec une brosse et un chiffon humide, en prenant soin de ne pas utiliser le chiffon humide sur la pierre à pizza, pour vous assurer qu'aucune suie ou débris n'est visible après / avant chaque utilisation.

Assurez-vous que le four est entièrement sec et complètement froid avant utilisation.

Karu 2 / Karu 12G

Retirez le plateau de carburant et le bouchon de la cheminée. Assurez-vous que le déflecteur de cheminée est ouvert.

Karu 12

Retirez la porte, le plateau de carburant et le bouchon de la cheminée. Assurez-vous que le déflecteur de cheminée est ouvert.

3 Retirez la plaque du déflecteur de courant d'air

Karu 2 / Karu 12G

Soulever et retirer.

Karu 12

Dévissez les boulons situés à l'arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé Allen. Soulevez et retirez.

4 Ajouter le brûleur à gaz Ooni

Karu 2 / Karu 12G

Assurez-vous que le brûleur à gaz est fixé en toute sécurité.

Karu 12

Assurez-vous que le brûleur à gaz est fixé en toute sécurité. Fixez les boulons sans trop les serrer.

5 Branchement à la bouteille de gaz

Les détenteurs peuvent varier selon la région.

Régulateur QCC1

Ce raccord de gaz se visse dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le réservoir est complètement éteint et vissez le détendeur aussi loin que possible dans la valve du réservoir de gaz.

Renseignements relatifs à la sécurité concernant le gaz

- Veuillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.
- La taille de la bouteille de gaz LP de 20 lb est de 12,2 pouces de diamètre et de 17,9 pouces de hauteur
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- Le cylindre utilisé doit comporter un collier pour protéger la soupape de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et le réservoir de gaz de 9 kg (20 livres) est de 1 m (40 pouces).
- En cas d'obstruction du venturi, éteignez immédiatement le brûleur, coupez l'alimentation en gaz, débranchez l'alimentation en gaz et attendez que l'appareil soit refroidi avant de le retirer du four.
- Assurez-vous que le brûleur à gaz Ooni et le four à pizza Ooni sont débarrassés des débris avant chaque utilisation. Si des débris s'accumulent, utilisez une brosse pour les enlever lorsque l'appareil a refroidi.
- Le four doit être placé sur une surface ininflammable, stable et plane.
- Assurez-vous que votre four est placé dans une zone qui ne sera pas affectée par les intempéries.

Raccordement de la bouteille de gaz propane liquide

1. La soupape de la bouteille doit être en position OFF.
2. Assurez-vous que la vanne du brûleur est en position OFF.
3. Inspectez les raccords de vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Enlevez les débris et inspectez le tuyau pour détecter tout dommage.
4. Lorsque vous connectez le détendeur à la valve, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou d'accouplement rapide et entraîner une situation dangereuse.
5. Ouvrez complètement la valve de la bouteille en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
6. Avant d'allumer le four, vérifiez l'étanchéité de tous les branchements à l'aide d'une solution d'eau et de savon.
7. Si une fuite est détectée, fermez la valve de la bouteille et n'utilisez pas le four jusqu'à ce que le revendeur local de propane liquide puisse effectuer les réparations.

Débranchement de la bouteille de gaz propane liquide

1. Placez la valve du brûleur du four sur OFF (ARRÊT) et assurez-vous que le four est froid.
2. Placez la valve de la bouteille de propane liquide sur OFF (ARRÊT) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Détachez le détendeur de la valve de la bouteille en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Tests de fuite

Généralités

Bien que les raccords au gaz de l'appareil soient testés avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation et avant toute utilisation.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les branchements de gaz en suivant la procédure ci-dessous. En tout temps, si une odeur de gaz est détectée, vous devez immédiatement cesser d'utiliser l'appareil et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

Avant les tests

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil.

Préparez une solution composée d'une partie de détergent liquide et d'une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

Pour tester

1. Placez la valve du brûleur sur OFF (ARRÊT).
2. Tournez la vanne de la bouteille de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.
3. Appliquez la solution de savon sur tous les raccords à gaz. Des bulles de savon se forment en cas de fuite.
4. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les raccords qui fuient.
5. Remettez le gaz sur ON (MARCHE) et revérifiez.
6. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, éteignez l'alimentation en gaz et contactez le service client.

6 Préparez-vous à l'allumage

Acheminez toujours le tuyau de gaz loin du four. Le tuyau ne doit pas toucher le corps du four.

Karu 2 / Karu 12G

Retirez la trappe de carburant et ouvrez la porte.

Karu 12

Retirez la trappe de carburant.

7 Allumage

⚠ Tenez-vous à l'écart du four lors de l'allumage; assurez-vous que personne n'est à moins de 1 m (3 pi) de l'avant du four. Maintenez la distance de bras du four lors de l'allumage et ne vous penchez pas sur le four lors de l'allumage.

Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz.

Poussez la molette du brûleur à gaz vers l'intérieur, puis tournez-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Il peut s'écouler au moins 3 secondes entre le moment où vous commencez à tourner la molette et celui où vous entendez un déclic.

Si le gaz s'enflamme, maintenez le cadran pendant 5 secondes, puis relâchez.

- a. Le brûleur à gaz est **éteint**
- b. Le brûleur à gaz est **réglé** au maximum
- c. Le brûleur à gaz est **réglé** au minimum

8 Vérifiez que le brûleur à gaz est allumé

1. Si oui, passez à l'étape 10.
2. Sinon, éteignez le gaz, revenez à l'étape 7 et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau.
3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, passez à l'étape 9 et attendez 5 minutes avant de réessayer.

⚠ Avertissement :

Si les flammes s'éteignent ou si le brûleur ne parvient pas à s'enflammer, éteignez le gaz et attendez 5 minutes avant de rallumer.

9 Allumage - Utilisation d'une allumette

Si le brûleur ne s'enflamme toujours pas, il est possible de l'allumer à l'aide d'une allumette et du porte-allumettes fourni. Placez l'allumette dans le support, allumez le gaz au cylindre, allumez l'allumette et maintenez-la devant les brûleurs à travers la trappe arrière. Appuyez et tournez le cadran comme décrit à l'étape 7.

Une fois allumé, passez à l'étape 10.

Si le brûleur ne s'allume pas, référez-vous aux étapes de dépannage.

10 Préchauffage du four

Karu 2 / Karu 12G

Remplacez la trappe de carburant et fermez la porte.

Karu 12

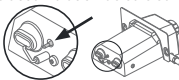
Replacez la trappe à carburant et assurez-vous que la porte reste ouverte pendant l'utilisation.




11 Extinction

Lorsque vous avez terminé la cuisson ou si vous souhaitez éteindre le brûleur à gaz, appuyez sur la molette et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.

Débranchez le détendeur du réservoir de gaz.

Laisser refroidir complètement le four avant de le stocker.

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Mon four ne chauffe pas assez.	<ol style="list-style-type: none"> Bouteille de gaz vide Fuite de gaz dans le tuyau Régulateur mal fixé Fonctionnement dans des conditions extrêmes La bouteille de gaz est trop petite Le four n'est pas configuré correctement Le brûleur à gaz est en rétro-allumage (généralement accompagné d'un grondement) La pierre de cuisson est humide 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez que la bouteille de gaz est pleine, une bouteille vide ou même presque vide peut nuire au rendement du brûleur à gaz. Effectuez un test d'étanchéité et assurez-vous qu'il n'y a pas de fissures ou de fuites dans le tuyau. Assurez-vous que le détendeur est correctement fixé à la bouteille de gaz et que le tuyau est fermement attaché au brûleur à gaz. Serrez le tuyau à l'aide de clés de taille appropriée, comme il est indiqué dans le manuel d'instructions. Votre brûleur à gaz et votre four ne doivent pas être utilisés dans des conditions extrêmes (par exemple, vent fort). Sélectionnez une bouteille de gaz avec une puissance nominale adaptée au brûleur à gaz. Vérifiez que le four est configuré conformément aux instructions de ce manuel. Suivez les étapes pour éteindre le brûleur à gaz et rallumer le four. Prolongez le temps de préchauffage pour permettre à l'excès d'humidité de s'évaporer et à la pierre de se dessécher. Pour éviter cela à l'avenir, utilisez le capuchon de cheminée, rangez-le à l'intérieur ou utilisez un couvercle imperméable.
Mon brûleur à gaz ne s'enflammera pas.	<ol style="list-style-type: none"> Configuration incorrecte Bouteille de gaz vide Fissuration ou fuite du tuyau Mauvaise technique d'éclairage. Régulateur mal fixé Mauvais alignement de l'étincelle 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez que le four est configuré conformément aux instructions de ce manuel. Vérifiez que la bouteille de gaz est pleine, une bouteille vide ou même presque vide peut nuire au rendement du brûleur à gaz. Effectuez un test d'étanchéité et assurez-vous qu'il n'y a pas de fissures ni de fuites dans le tuyau. Tourner le cadran trop rapidement peut empêcher le brûleur à gaz de s'allumer. Assurez-vous que le détendeur est correctement fixé à la bouteille de gaz et que le tuyau est fermement attaché au brûleur à gaz. Serrez le tuyau à l'aide de clés de taille appropriée, comme il est indiqué dans le manuel d'instructions. Repositionnez la pointe de l'allumeur afin qu'elle soit à 3 mm de l'avant du capuchon du brûleur.
Ma flamme est trop jaune / trop bleue.	La variation de l'environnement, de la nourriture que vous cuisinez, de la température ambiante et de l'état de votre four Ooni peut affecter la couleur de votre flamme.	La couleur de votre flamme n'affectera pas le goût ou la qualité de vos aliments.
Mon four s'éteint après que j'ai lâché le cadran de commande.	Il peut y avoir une accumulation de suie sur la sonde FSD. 	Assurez-vous que le brûleur à gaz et l'alimentation en gaz sont éteints, attendez que le brûleur refroidisse, nettoyez délicatement la sonde et les trous du brûleur avec un chiffon humide, laissez le brûleur sécher complètement avant de le rallumer.
Le brûleur à gaz pour Ooni ne maintient pas sa flamme.	<ol style="list-style-type: none"> Manque d'oxygène. Four placé sur une surface inégale. 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez que le four est configuré conformément aux instructions de ce manuel. Si votre Ooni est incliné en raison de son installation, l'oxygène ne circulera pas aussi bien. Essayez de configurer votre four sur une surface plane.
Je peux entendre un "bruit rugissant" provenant du brûleur à gaz et mes flammes sont très faibles.	Le brûleur à gaz refoule la flamme, de sorte que la flamme se trouve dans les venturis.	Éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et le brûleur à gaz, attendez 5 minutes et rallumez le brûleur à gaz.
La flamme provenant de mon brûleur à gaz semble trop puissante.	La bouteille de gaz n'est pas utilisée dans la bonne orientation.	Assurez-vous que la bouteille de gaz est positionnée verticalement.

		CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 118:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance / Cuisiner en plein air spécialisés appareils à gaz
Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK		
Gas Burner for Karu 12, Karu 12G and Karu 2 / Brûleur à gaz Karu 12, Karu 12G and Karu 2		
	LP	Rate Input / Taux d'entrée (BTU/H)
Components / Composant	Orifice size / Taille de l'orifice	
Main burner / Brûleur principal	0.88mm x 2	17500
 Stand to side when relighting – never look directly into the oven or at the flame. ! Colóquese a un lado cuando vuelva a encenderlo, nunca mire directamente al horno o a la llama. Tiens-toi sur le côté lors du réallumage. Ne regarde jamais directement la flamme ou l'intérieur du four.		
 Always ensure the Karu 12/12G/2 door is open, and the fuel hatch is off, when lighting or relighting. ! Asegúrese siempre de que la puerta del Karu 12/12G/2 esté abierta y la trampilla de combustible cerrada cuando encienda o vuelva a encender el aparato. Lors de l'allumage ou du réallumage, vérifie toujours que la porte du four Karu 12/12G/2 est ouverte et que la trappe du réservoir à combustible est retirée.		

