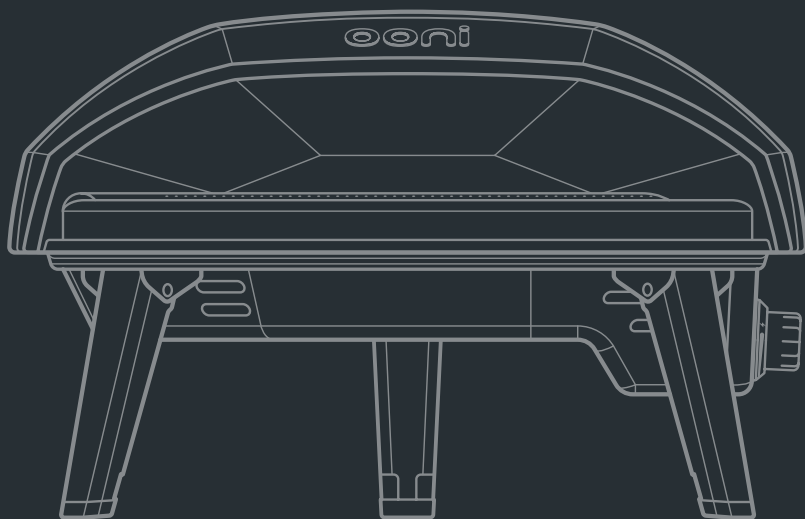


ooni

Ooni Koda 16 Manual & Safety Instructions

CSA-NORTH AMERICA/CANADA



WARNINGS

WARNING

To reduce the risk of fire, burn hazard or other injury, read this safety manual carefully and completely before using this appliance.

WARNING

Before cleaning, make sure the gas supply and control knob is in the OFF position and that the burner and oven has cooled.

DANGER

Never operate this appliance unattended. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

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 gas supplier or your fire department.

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

WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY.

WARNING

- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

WARNING

Spiders and insects can nest inside the burner of the appliance and disrupt gas flow. Inspect the burner at least once a year.

WARNING

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

WARNING

Do not store this appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected.

WARNING

Do not store gas cylinder in a building, garage or any other enclosed area and keep out of reach of children at all times.

WARNING

This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

WARNING

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and do not leak.

WARNING

Do not smoke while leak testing. Never leak test with an open flame.

WARNING

When lighting, keep your face and hands as far away from the appliance as possible.

WARNING

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).

WARNING

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.

⚠ WARNING

This manual states that an oven, fryer or broiler shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.

⚠ WARNING

This appliance is not intended to be installed in or on a boat. This appliance is not intended to be installed in or on a recreational vehicle.

⚠ WARNING

Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).

⚠ WARNING

This manual includes an instruction to 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. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

⚠ WARNING

This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

⚠ WARNING

This manual includes a list of required parts necessary for the safe operation of the appliance, directions for proper assembly and for assembly of installed parts and accessories supplied with the appliance, and proper procedures for gas leak testing.

⚠ WARNING

The appliance should not be located or used under overhead unprotected combustible construction materials or surfaces. For a grill, fryer or broiler, the minimum clearance shall be at least 10ft (3m) from any structure or combustible material.

NOMINAL HOURLY GAS CONSUMPTION

Ooni Koda 16 - Outdoor Use Gas Grill				
Gas Type	Number of Burners	Injector Size Main Burner	Total Gas Consumption BTU	Gas Pressure KPa
Propane	1	1.10	29000	2.74
7iwc NG	1	1.85	29000	1.77

BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning on the gas. If there is evidence of cut, wear or abrasion, it must be replaced prior to use.

Screw the regulator onto the gas cylinder. Leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before lighting the appliance.

Only the pressure regulator and gas hose assembly supplied with this appliance should be used.



LP GAS CYLINDER WARNING

1. Do not store spare liquid propane gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.
3. Liquid propane cylinder must be fitted with an OVERFILL PROTECTION DEVICE (OPD).
4. If the information above is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury may occur.
5. This manual states that the installation 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

SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

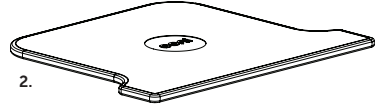
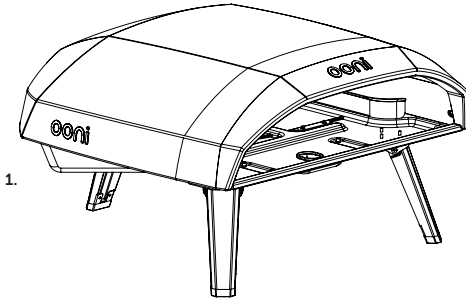
When properly cared for, your oven will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the oven produces intense heat that can increase the risk of accidents.

When using this oven basic practices must be followed, including but not limited to following:

- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Children should not be left alone or unattended in an area where the oven is being used. Do not allow children to sit, stand or play around the oven at any time.
- Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fittings garments or sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not heat unopened food containers as a build-up of pressure may cause the containers to burst. When lighting the burner, always pay close attention to what you are doing.
- When using the oven, do not touch the outer shell, stone baking board or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products which increase flare-up.
- Keep the area surroundings the oven free from combustible material including fluids, trash and vapours such as gasoline or charcoal lighter fluid.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Never use the oven in extremely windy conditions.
- The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable table clothes, plastic or any other inflammable materials.

PARTS LIST

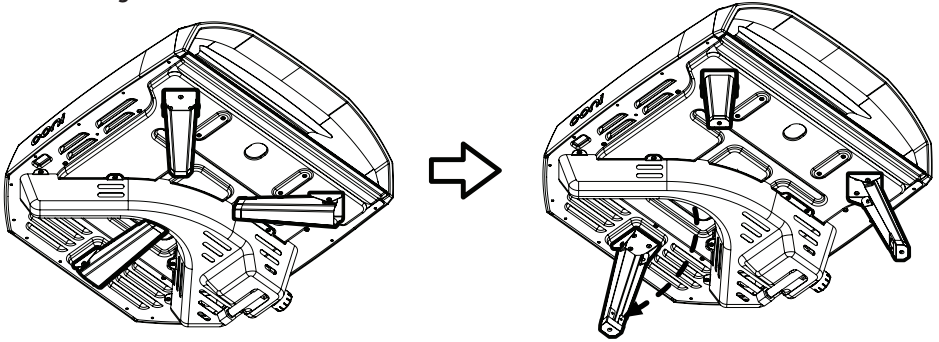
1. BG07-100A (Ooni Koda 16)
2. Stone baking board



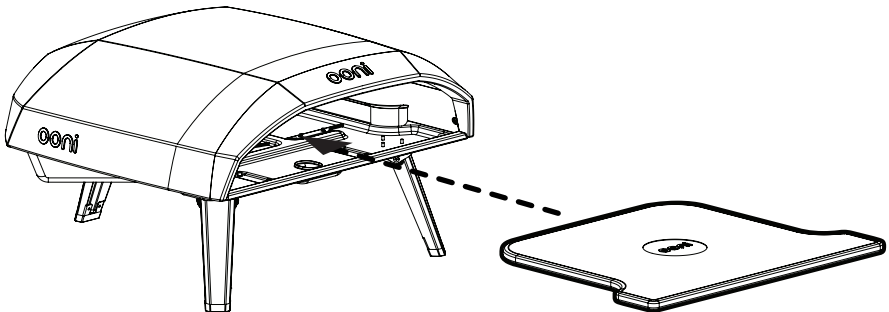
ASSEMBLY

Before assembly, make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

1. Unfold legs



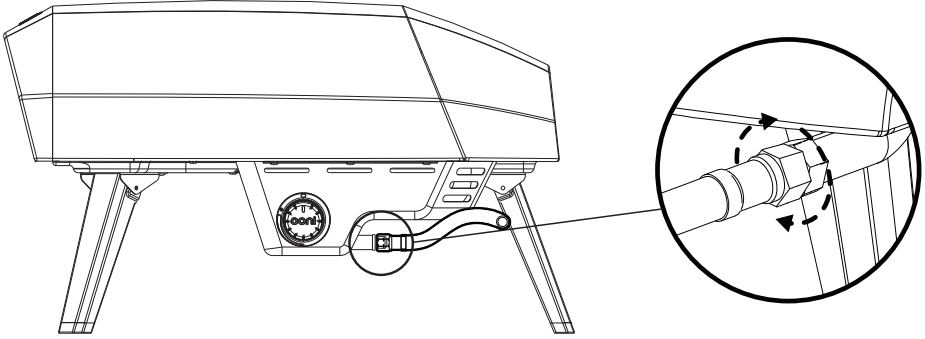
2. Insert the stone baking board



3. Connecting gas hose to Ooni Koda 16

Depending on your region the hose may be preassembled.

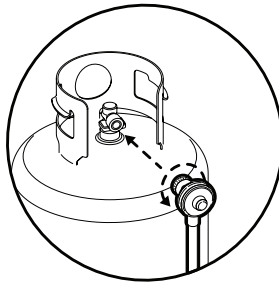
- a. Connecting gas hose directly to Ooni Koda 16



4. Connecting to gas tank

⚠ WARNING

- 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.



QCC1 GAS 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.

CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

1. To connect the liquid propane gas cylinder:
2. The cylinder valve should be in **OFF** position.
3. Make sure the burner valve is in **OFF** position.
4. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.
5. 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.
6. Open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.
7. Before lighting the oven, use a soap and water solution to check all connections for leaks.
8. If a leak is found, turn the cylinder valve **OFF**, and do not use the oven until local liquid propane dealer can make repairs.

CONNECTING 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 counterclockwise.
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.

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 counterclockwise 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

Each burner is rated at 29,000 BTU/Hr.

To begin:

1. Make sure the oven has been leak tested and properly placed.
2. Remove any remaining packing material.
3. Light the burner using the LIGHTING INSTRUCTIONS below

LIGHTING INSTRUCTION

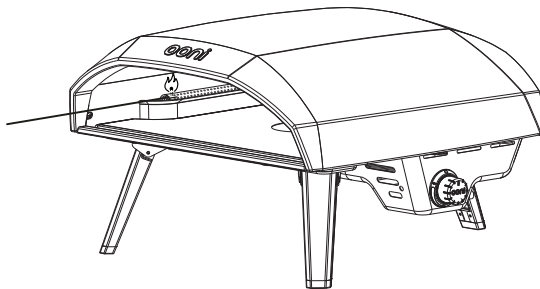
TO LIGHT THE BURNER

1. Make sure the control knob is in OFF position, and then turn the liquid propane cylinder valve ON by slowly turning counterclockwise.
2. Push in and slowly turn the control knob anticlockwise until you hear a click and the burner ignites.
3. If burner doesn't light, turn the knob OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting.



TO LIGHT WITH A MATCH

1. If burner will not light after several attempts using the control knob, the burner may be lit with a match.
2. If you have already attempted to light the burner using the control knob, wait 5 minutes for any gas to dissipate.
3. Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and insert through the oven opening to the burner.
4. Push and turn the control knob to HI slowly, the burner should ignite immediately.
5. If the burner does not light within seconds, turn the control knob OFF and wait 5 minutes and try again.



CARE AND MAINTENANCE

Store Ooni Koda 16 out of direct sunlight and indoors where possible and when storing for extended periods of time. Ooni Koda 16 should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds.

Wait for Ooni Koda 16 to cool completely before moving

The outer shell of Ooni Koda 16 may fade over time and through use. This will not affect performance.

STONE BAKING BOARD

1. **DO NOT** use the stone over an open flame
2. Avoid extreme temperature change to the stone. **DO NOT** place frozen foods on a hot stone
3. The stone is fragile and can break if bumped or dropped
4. The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
5. **DO NOT** cool the stone with water when the stone is hot
6. After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner will not light	<ol style="list-style-type: none"> 1. No gas flow 2. Coupling nut and regulator not fully connected 3. Obstruction of gas flow 4. Disengagement of burner to valve 5. Incorrect assembly 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check to see if propane tank is empty 2. Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools 3. Clear burner tube 4. Reengage burner and valve 5. Check steps in assembly instructions
Sudden drop in gas flow or low flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check for gas in propane tank 2. Turn off gas control knob, wait 30 seconds and light oven. If flames are still low, turn off gas control knob and propane tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on propane tank valve, wait 30 seconds and then light oven.
Flames blow out	<ol style="list-style-type: none"> 1. High or gusting winds 2. Low on propane gas* 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn front of oven away from wind 2. Refill propane tank 3. Refer to Sudden drop in gas flow above
Flare-up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease build up 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature 4. Excess flour on the cooking surface 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean oven 2. Trim fats from meat before cooking 3. Adjust (lower) temperature accordingly 4. Brush remnant flour from cooking surface
Flashback (fire in burner tube, roaring sound from burner)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Burner and/or burner tubes are blocked 2. Pressure drop during ignition 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn gas control knob off. Clean burner and/or burner tubes. 2. Turn off oven, ensure the tank valve is fully open (if applicable) and relight.

MANUEL D'UTILISATION DU FOUR À PIZZA À GAZ PROPANE

ATTENTION

ATTENTION

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

ATTENTION

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée, que le bouton de contrôle est en position éteinte et que le brûleur et le four ont refroidi.

ATTENTION

Ne laissez jamais cet appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

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

ATTENTION

POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT

DANGER

Si vous sentez 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 votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

ATTENTION

Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité. Ne testez jamais l'étanchéité avec une flamme nue.

ATTENTION

- Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à l'aptitude à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

ATTENTION

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber la circulation du gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, assurez-vous d'utiliser la porte-allumettes inclus.

ATTENTION

Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur, sauf si la bouteille de gaz est débranchée.

ATTENTION

N'entreposez pas de bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Gardez-les toujours hors de portée des enfants.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou bateaux.

ATTENTION

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et que vous ne vous êtes pas assuré de l'absence de fuite.

ATTENTION

Lorsque vous allumez l'appareil, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil.

ATTENTION

Le dégagement minimum entre les côtés de l'appareil et une construction combustible est de 609 mm (24 pouces).

Le dégagement minimum entre l'arrière de l'appareil et une construction combustible est de 914 mm (36 pouces).

AVANT D'ALLUMER

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. Si vous observez des coupures, traces d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.

Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, inspectez les raccords du flexible et du détendeur et vérifiez l'absence de fuite avec une solution d'eau savonneuse.

Utilisez seulement le détendeur et le flexible de gaz fournis avec cet appareil.



AVERTISSEMENT BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

1. N'entreposez pas la bouteille de gaz propane de recharge sous cet appareil ou à proximité.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.
3. La bouteille de propane doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU TROP-PLEIN (DPTP).
4. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

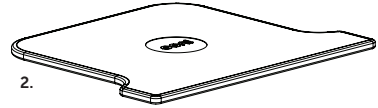
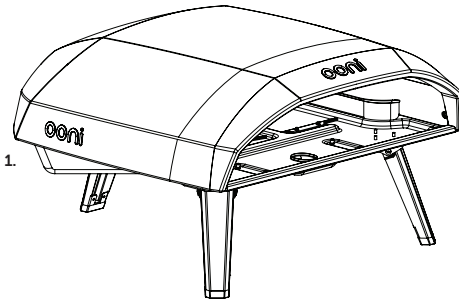
Lorsqu'il est bien entretenu, votre four vous offre un service sûr et fiable. Cependant, vous devez faire preuve d'une extrême prudence, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.

Lors de l'utilisation de ce four, les règles de sécurité de base doivent être suivies, y compris, mais sans s'y limiter :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir sur le four, monter dessus ou jouer autour.
- Ne laissez jamais des vêtements ou autres matériaux inflammables à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant que vous cuisinez.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires fermés, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater. Lorsque vous allumez le brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ni leurs abords immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.
- Maintenez l'environnement du four exempt de matières combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs tels que l'essence ou le liquide allume-feu.
- N'obtenez jamais la circulation d'air de combustion ni la ventilation.
- N'utilisez jamais le four dans des conditions trop venteuses.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le grill sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.

LISTE DES PIÈCES

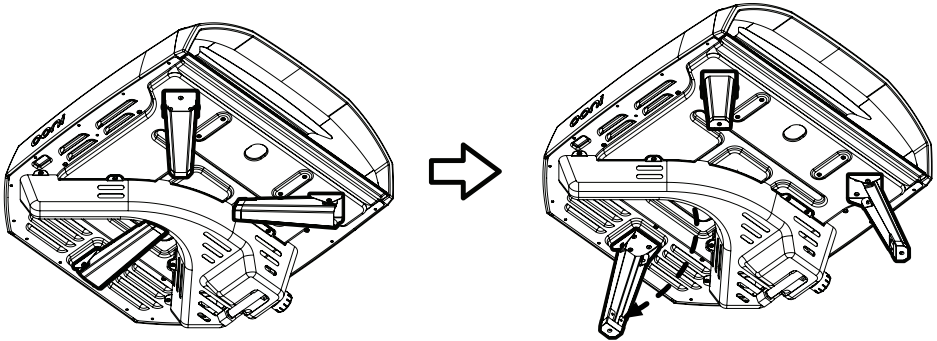
1. Ooni Kodá 16
2. Plaque de Cuisson en Pierre



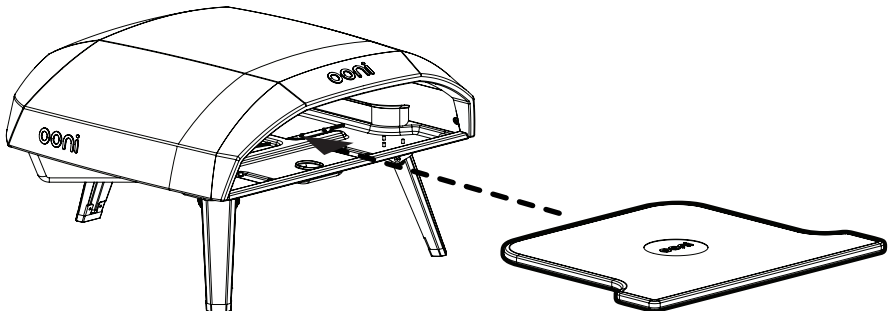
ASSEMBLAGE

Avant le montage, assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.

1. Dépliez les pieds



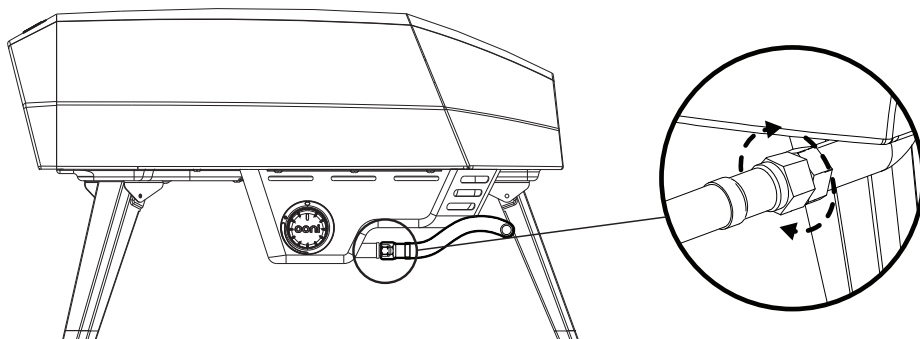
2. Insérez la plaque de cuisson en pierre



3. Raccordez le flexible de gaz à Ooni Koda 16

Selon votre pays, le flexible de gaz peut être pré-assemblé.

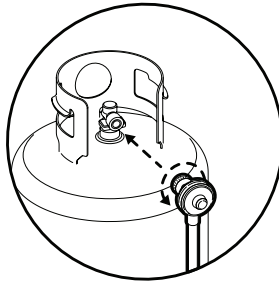
3a. Raccordement direct du flexible de gaz à Ooni Koda 16



4. Raccordez à la bouteille de gaz

⚠ ATTENTION

- Maintenez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- La taille de la bouteille de gaz propane de 9 kg est de 31cm de diamètre et de 45 cm de hauteur.
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.
- La bouteille doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et une bouteille de gaz de 9 kg est de 1 mètre.



DÉTENDEUR DE GAZ QCC1

Le raccord de ce détendeur se fait dans le sens aiguilles d'une montre. Assurez-vous que la bouteille de gaz est complètement fermée et vissez le détendeur à fond dans la vanne de la bouteille.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

1. Pour raccorder la bouteille de gaz propane :
2. La vanne de la bouteille doit être en position fermée.
3. Assurez-vous que le bouton de contrôle est en position éteinte.
4. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'assemblage du détendeur. Enlevez les éventuels débris et inspectez le flexible pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
5. Lors du raccordement du détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou de couplage et entraîner un risque d'accident.
6. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. Avant d'allumer le four, utilisez de l'eau savonneuse pour vous assurer de l'absence de fuite à tous les raccords.
8. Si vous détectez une fuite, fermez la vanne de la bouteille et n'utilisez pas le four avant que votre revendeur de propane n'ait effectué les réparations nécessaires.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

1. Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte.
2. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est en position fermée.
3. Détachez le détendeur de la vanne de la bouteille en tournant l'écrou de couplage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, placez toujours le capuchon anti-poussière sur la vanne de sortie de la bouteille.

DÉTECTION DE FUITES

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz de l'appareil fassent l'objet d'un test de détection de fuite avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'installation.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz à l'aide de la procédure décrite ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à n'importe quel moment, vous devez immédiatement cesser l'utilisation et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

AVANT LE TEST

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

Préparez un mélange de détergent liquide et d'eau à parts égales. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

POUR RÉALISER LE TESTER

1. Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte.
2. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz. En cas de fuite, des bulles de savon se forment.
4. Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
5. Rouvrez la vanne de gaz et vérifiez à nouveau.
6. Si le gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service à la clientèle.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DU FOUR

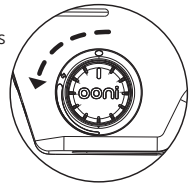
Chaque brûleur a une puissance nominale de 29,000 BTU/Hr. Pour commencer :

1. Assurez-vous que le four a fait l'objet d'un test de fuites et qu'il est correctement placé.
2. Retirez tout le matériel d'emballage.
3. Allumez le brûleur en suivant les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ci-dessous.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

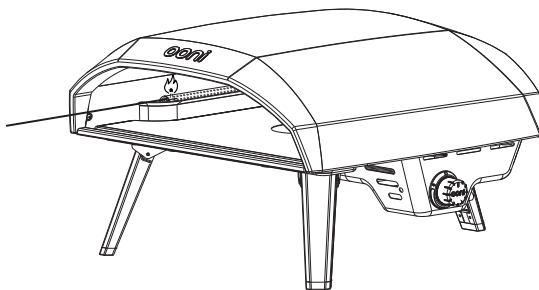
POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle du four est en position éteinte, puis ouvrez la vanne de la bouteille de propane en tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume.
3. Maintenez le bouton de contrôle enfoncé pendant 5 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position éteinte, attendez 5 minutes et recommencez l'allumage.



POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais à l'aide du bouton de contrôle, il peut être allumé avec une allumette.
2. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de contrôle, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
3. Insérez une allumette dans le porte-allumette. Allumez l'allumette et insérez-la dans l'ouverture du four pour atteindre le brûleur.
4. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle sur HI : le brûleur doit s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de contrôle sur la position éteinte, attendez 5 minutes et réessayez.



SOIN ET ENTRETIEN

Maintenez Ooni Koda 16 à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et pendant les périodes de stockage prolongées.

Ooni Koda 16 ne doit pas être exposé aux intempéries telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.

Attendez que Ooni Koda 16 refroidisse complètement avant de le déplacer.

La couleur de la coque extérieure de Ooni Koda 16 peut s'altérer avec le temps et au fil de l'utilisation. Cela n'affectera pas ses performances.

PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE

1. Ne PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
2. Évitez les changements de température extrêmes de la pierre. NE PAS placer des aliments congelés sur une pierre chaude.
3. La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
4. La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
5. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
6. Après avoir nettoyé la pierre à l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Ceci peut être fait en la plaçant dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none">1. Pas d'arrivée de gaz2. L'écrou de couplage et le détendeur ne sont pas bien raccordés3. Le débit de gaz est obturé4. Le brûleur est déconnecté de la vanne5. Montage incorrect	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide2. Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à l'arrêt complet. Serrez à la main seulement - n'utilisez pas d'outils3. Nettoyez le tube du brûleur4. Reconnectez le brûleur et la vanne5. Vérifier les étapes dans les instructions de montage
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none">1. Il n'y a plus de gaz	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille de propane2. Fermez le bouton de contrôle du gaz, attendez 30 secondes et rallumez le four. Si les flammes sont encore faibles, fermez le bouton de contrôle du gaz et la vanne de la bouteille de propane. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none">1. Vent fort ou en rafales2. Faible niveau de propane	<ol style="list-style-type: none">1. Placez le four dos au vent2. Remplissez la bouteille de propane3. Voir « Chute soudaine du débit de gaz » ci-dessus
Flambée/Embrasement	<ol style="list-style-type: none">1. Accumulation de graisse2. Excès de graisse dans la viande3. Température de cuisson excessive4. Excès de farine sur la surface de cuisson	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez le four2. Éliminez la graisse de la viande avant la cuisson3. Réglez (diminuez) la température en conséquence4. Époussetez les restes de farine de la surface de cuisson
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)	<ol style="list-style-type: none">1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bouchés2. Chute de pression lors de l'allumage3. Le four est face au vent	<ol style="list-style-type: none">1. Fermez la vanne d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement ouverte (s'il y a lieu) et rallumez.3. Mettez le four dos au vent une fois qu'il a refroidi.

ooni



ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

v1.0