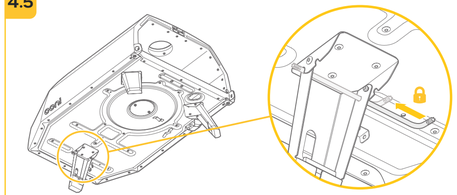
Karu 2 Pro

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

PA-A005BF

ooni.com/karu-2-pro

4.5



4.6

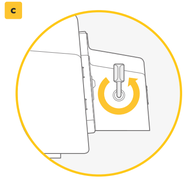
a



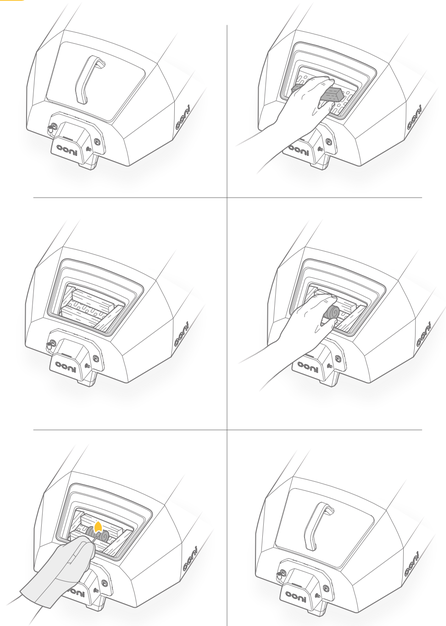
b

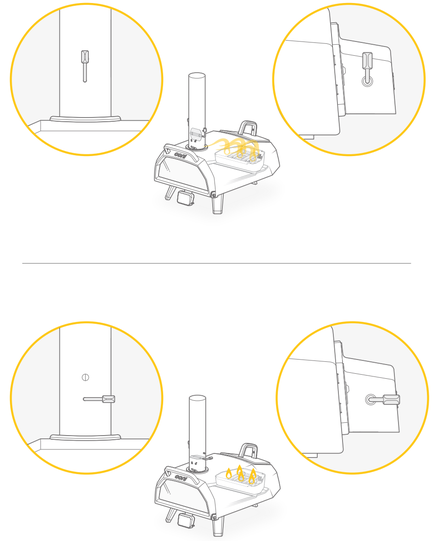


c

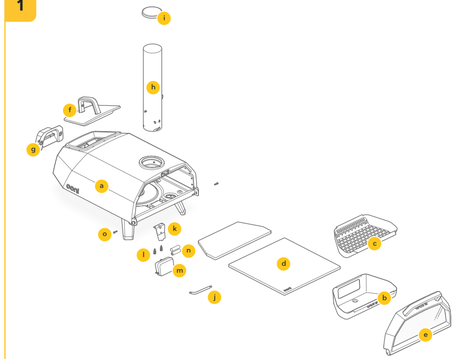


5

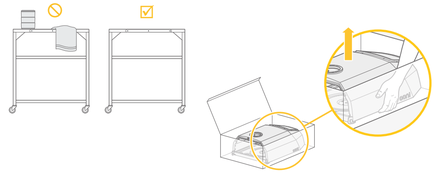




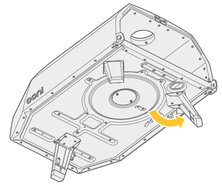
1



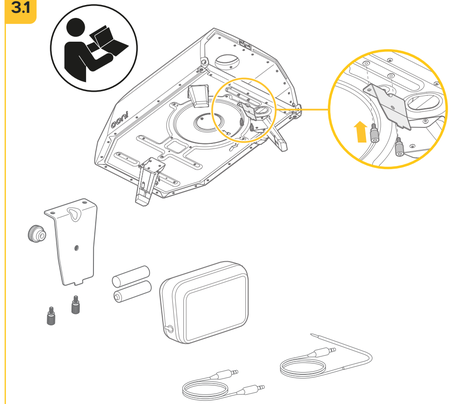
2



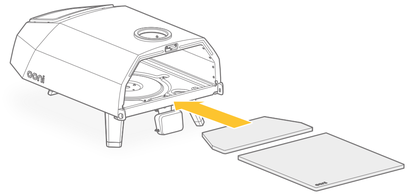
3



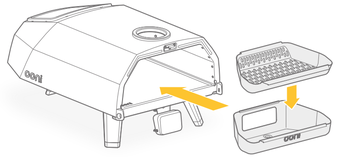
3.1



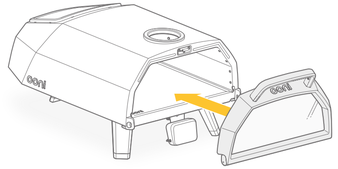
4



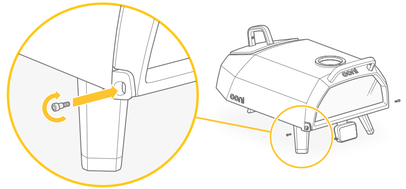
4.1



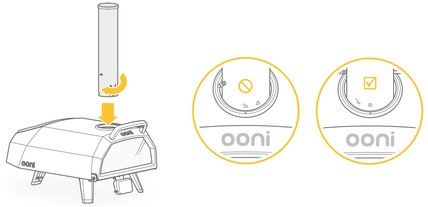
4.2



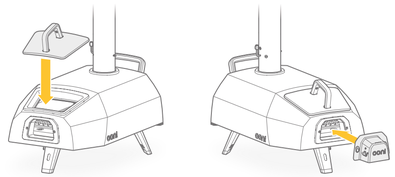
4.3



4.4



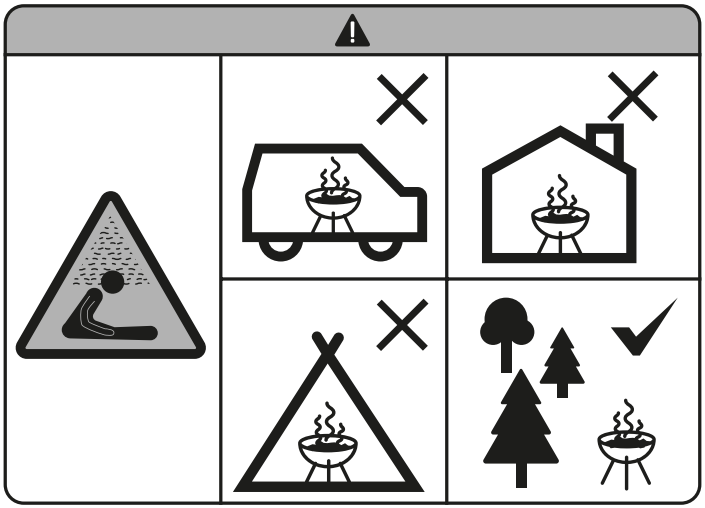
4.4



Contents

English **2**
العربية **4**
Dansk **6**
Deutsch **8**
Español **10**
Français **12**
Français Canadien **14**
עברית **16**
Italiano **18**
日本語 **20**
Nederlands **22**
Norsk **24**
Português **26**
Русский **28**
Slovensky **30**
Suomi **32**
Svenska **34**
中文 **36**

⚠ WARNINGS



Do not use the pizza oven in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

WARNING! This pizza oven will become very hot.

We recommend that you wear gloves when operating your Ooni Karu 2 Pro, to avoid any risk of burning.

Do not move it during operation.

Do not use indoors.

WARNING! Keep children and pets away.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

The pizza oven shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking.

Do not use chimney cap when oven is lit.

Only use oven in appropriate outdoor environment well away from flammable materials.

Never leave oven unattended.

Do not remove door whilst oven is lit.

Ensure Draft Defender Plate is fully secured to oven prior to use.

Do not use Ooni Karu 2 Pro with non-compatible gas burners.

There may be sharp edges on the interior and exterior of the oven. Please handle with care.

Door is hot during use, take care when launching or retrieving pizza from oven.

Allow oven to fully cool down after use, some areas of oven may still be hot when body is cool to touch.

Always use on a flat, stable, non-flamable surface.

Parts List

- a Main Body
- b Fuel Tray
- c Fuel Grate
- d Pizza Stone x2
- e Oven Door
- f Fuel Hatch Door
- g Draft Defender Plate
- h Chimney
- i Chimney Cap
- j Torx Key
- k Digital Temperature Hub Bracket
- l Mounting Bracket Screws x2 (Digital Temperature Hub Bracket)
- m Ooni Connect™ Digital Temperature Hub
- n AA Batteries x2
- o Door Screws x2



3.1: Please refer to the Ooni Connect™ Digital Temperature Hub manual for installation.

5: Lighting Instructions

Ooni Karu 2 Pro comes with a fuel tray for wood and charcoal. Only use charcoal that is suitable for use in cooking, and do not cook food until the fuel has a coating of ash. When cooking with wood, use pieces of dry, non-treated hardwood (up to 23 cm / 9" long and 7.5 cm / 3" in diameter) in the burner. Add no more than 0.5kg (1.1lb) of fuel at one time, and ensure there is no more than 1kg (2.2lb) in the tray at one time.

To extinguish

Let the fire burn down naturally, and leave Ooni Karu 2 Pro to cool. Do not remove the ashes until the oven has cooled completely. Ensure all embers are extinguished before storing.



قائمة الأجزاء

a الجسم الرئيسي
b صينية الوقود
c شبكة الوقود
d حجر البيتزا × 2
e باب الفرن
f باب كوّة الوقود
g لوحة مانع التيار الهوائي
h المدخنة
i غطاء المدخنة
j مفتاح توركس سداسي
k كتيفة مركز درجة الحرارة الرقمي
l مسامير براغي M5 Knurled x2 (كتيفة مركز درجة الحرارة الرقمي)
m مركز درجة الحرارة الرقمي Ooni Connect™
n x2 بطارية AA
o x2 براغي مفصلات للباب



يُرجى الرجوع إلى دليل مركز درجة الحرارة الرقمي Ooni Connect™ للتثبيت.

تعليمَات الإشعال

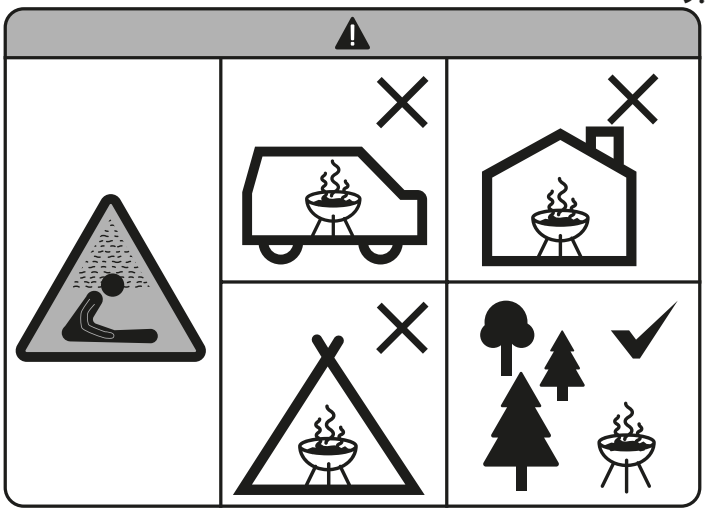
يأتي Ooni Karu 2 Pro مزودًا بصينية وقود للخشب والفحم. استعمل فقط الفحم المُناسب للاستعمال فِي الطهي ولا تطبخ الطعام حتى يكون للوقود طبقة رماد. استعمل قطَعًا مِن الخشب الصلب الجاف غير المُعالج (يصل طوله إلى 23 سم/ 9 بوصات وقطره 7,5 سم/ 3 بوصات) فِي الموقد، عند الطهي بالخشب. لا تضف أكثر مِن 0,5 كجم (1,1 رطل) مِن الوقود فِي مرة واحدة، وتأكد مِن عدم وجود أكثر مِن 1,3 كجم (2,9 رطل) فِي الصينية فِي المرة الواحدة.

للإطفاء

حتى يبرد. لا تقم بإزالة الرماد حتى يبرد Ooni Karu 2 Pro اترك النار تخفت طبيعيًا، واترك الفرن تمامًا. تأكد مِن إطفاء جميع الجمر قبل التخزين.



⚠ التحذيرات



لا تستعمل فرن البيتزا فِي مكان مُغلق و/أو صالح للسكن مثل المنازل أو الخيام أو الكرفانات أو المنازل المُتنقلة أو القوارب. خطر الوفاة بسبب التسمم بأول أكسيد الكربون.

لا تستعمل الفرن إلا فِي بيئة خارجية مُناسبة بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال.

لا تترك الفرن مِن دون مُراقبة.

لا تخلع الباب فِي أثناء اشتعال الفرن.

تأكد مِن إحكام لوحة مانع التيار الهوائي بالكامل فِي الفرن قبل الاستعمال.

لا تستعمل Ooni Karu 2 Pro مع مواقد غاز غير مُتوافقة.

قد توجد حواف حادة فِي داخل الفرن وخارجه. يُرجى لمسها بعناية.

يصبح الباب ساخنًا فِي أثناء الاستعمال، توخ الحذر عند وضع البيتزا فِي الفرن أو استخراجها منه.

اترك الفرن يبرد تمامًا بعد الاستعمال، فقد تظل بعض المناطق فِي الفرن ساخنة عندما يصبح الجسم باردًا عند لمسه.

استعمله دائمًا عَلى سطح مُستو ومُستقر وغير قابل للاشتعال.

تحذير! سيُصبح فُرن البيتزا هذا ساخنًا جدًا.

نُوصيك بارتداء القفازات عند تشغيل Ooni Karu 2 Pro مِن أجل تجنب أي خطر حروق.

لا تحرّكه فِي أثناء التشغيل.

لا تستعمله فِي الأماكن الداخلية.

تحذير! أبق الأطفال والحيوانات الأليفة بعيدًا.

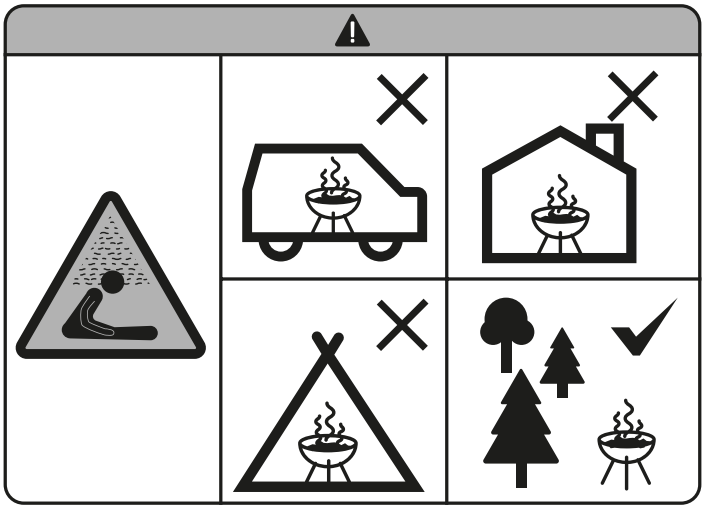
تحذير! لا تستعمل الكحول أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! لا تستعمل سوى الولاعات المُتوافقة مع EN 1860-3!

لا تقم بالطهي قبل احتواء الوقود عَلى طبقة مِن الرماد.

يتعين تسخين فرن البيتزا وإبقاء الوقود متقدًا لمدة 30 دقيقة عَلى الأقل قبل الطهي الأول.

لا تستعمل غطاء المدخنة عند اشتعال الفرن.

⚠ ADVARSLER



Brug ikke pizzaovnen i et lukket og/eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere, både. Fare for kulilteforgiftning med dødelig udgang.

ADVARSEL! Denne pizzaovn bliver meget varm.

Vi anbefaler, at du bærer handsker, når du betjener din Ooni Karu 2 Pro, for at undgå risiko for forbrænding.

Flyt den ikke under drift.

Må ikke bruges indendørs.

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller gentænding! Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!

Lav ikke mad, før brændstoffet har fået et lag aske.

Pizzaovnen skal varmes op, og brændstoffet skal holdes rødglødende i mindst 30 minutter før den første tilberedning.

Brug ikke skorstenshætten, når ovnen er tændt.

Brug kun ovnen i passende udendørs omgivelser i god afstand fra brændbare materialer.

Efterlad aldrig ovnen uden opsyn.

Fjern ikke lågen, mens ovnen er tændt.

Sørg for, at Draft Defender-plade er helt fastgjort til ovnen før brug.

Brug ikke Ooni Karu 2 Pro med ikke-kompatible gasbrændere.

Der kan være skarpe kanter på indersiden og ydersiden af ovnen. Håndter venligst med forsigtighed.

Døren er varm under brug, vær forsigtig, når du starter eller tager pizza ud af ovnen.

Lad ovnen køle helt af efter brug, nogle områder af ovnen kan stadig være varme, når kroppen er kold at røre ved.

Brug altid på en flad, stabil, ikke-brandfarlig overflade.

Liste over dele

- a Hoveddel
- b Brændstofbakke
- c Brændstofrist
- d Pizza sten x 2
- e Ovndør
- f Dør til brændstofluge
- g Draft Defender-plade
- h Skorsten
- i Skorstenshætte
- j Torx-nøgle
- k Digital temperaturhub-beslag
- l M5 riflede skruer x2
  (Beslag til den digitale temperatur-hub)
- m Ooni Connect™
  Digital Temperaturhub
- n AA-batterier (x2)
- o Skrue til dørhængsel (x2)



3.1: Se venligst manualen til Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for installation.

DANSK

5: Instruktioner til belysning

Ooni Karu 2 Pro leveres med en brændstofbakke til træ og trækul. Brug kun trækul, der er egnet til brug i madlavning, og tilbered ikke mad, før brændstoffet har en belægning af aske. Når du laver mad med træ, skal du bruge stykker tørt, ubehandlet hårdttræ (op til 23 cm / 9" langt og 7.5 cm / 3" i diameter) i brænderen. Tilsæt ikke mere end 0,5 kg (1,1 lb) brændstof ad gangen, og sørg for, at der ikke er mere end 1,3 kg (2,9 lb) i bakken ad gangen.

For at slukke

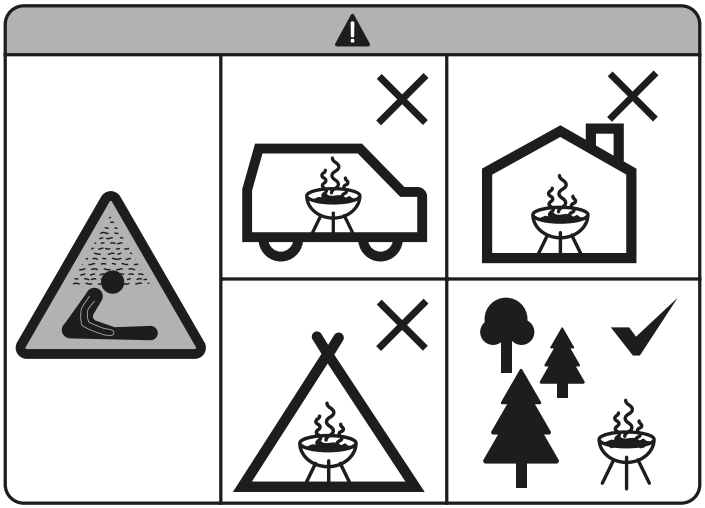
Lad ilden brænde naturligt ned, og lad Ooni Karu 2 Pro køle af. Fjern ikke asken, før ovnen er kølet helt af. Sørg for, at alle gløder er slukket før opbevaring.





Download Ooni-appen for at registrere din ovn og få adgang til interaktive opsætningsinstruktioner, pizzabagningsvejledninger, opskrifter og meget mere.

⚠ WARNUNGEN



Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Gefahr eines Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.

WARNUNG! Dieser Pizzaofen wird sehr heiß.

Wir empfehlen Ihnen, bei der Bedienung Ihres Ooni Karu 2 Pro Handschuhe zu tragen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

Nicht in Innenräumen verwenden.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzünder nach EN 1860-3!

Nicht backen, bevor der Brennstoff mit Asche überzogen ist.

Der Pizzaofen muss vor dem ersten Garen aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.

Verwenden Sie den Schornsteindeckel nicht, wenn der Ofen angezündet ist.

Verwenden Sie den Ofen nur in einer geeigneten Außenumgebung, die weit von brennbaren Materialien entfernt ist.

Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt.

Entfernen Sie nicht die Tür, während der Ofen angezündet ist.

Stellen Sie sicher, dass die Draft Defender Plate vor der Verwendung vollständig am Ofen befestigt ist.

Verwenden Sie Ooni Karu 2 Pro nicht mit nicht kompatiblen Gasbrennern.

An der Innen- und Außenseite des Backofens können sich scharfe Kanten befinden. Bitte gehen Sie vorsichtig damit um.

Die Tür ist während des Gebrauchs heiß, seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pizza in den Ofen schieben oder sie herausholen.

Lassen Sie den Ofen nach Gebrauch vollständig abkühlen, einige Bereiche des Ofens können immer noch heiß sein, wenn sich das Gehäuse kühl anfühlt.

Immer auf einer ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberfläche verwenden.

Stückliste

- a Hauptteil
- b Brennstoffwanne
- c Brennstoffrost
- d Pizzastein x 2
- e Ofentür
- f Kraftstoffklappentür
- g Zugluftschutzplatte
- h Schornstein
- i Kaminhaube
- j Torx-Schlüssel
- k Digitale Temperatur-Nabenhalterung
- l M5 Rändelschrauben x2 (digitale Temperatur-Nabenhalterung)
- m Ooni Connect™ Digitaler Temperatur-Hub
- n AA-Batterien (x2)
- o Türscharnierschraube (x2)



3.1: Bitte beachten Sie für die Installation das Handbuch des Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

DEUTSCH

5: Anzündanleitung

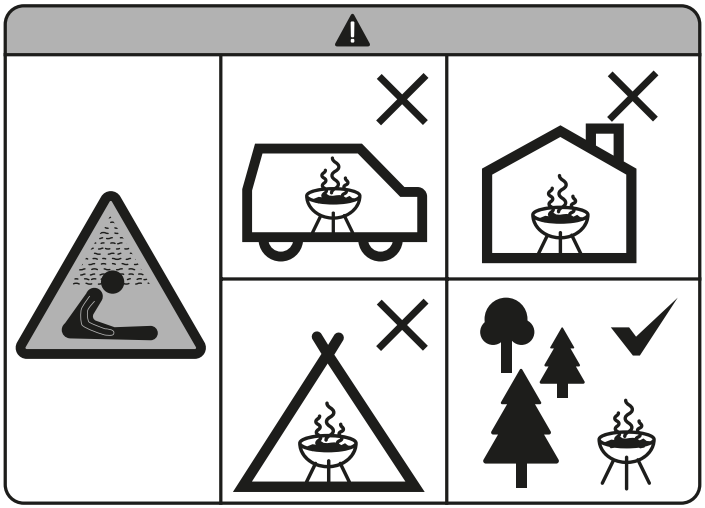
Der Ooni Karu 2 Pro wird mit einer Brennstoffschale für Holz und Holzkohle geliefert. Verwenden Sie nur Holzkohle, die zum Backen geeignet ist, und backen Sie keine Speisen, bis die Holzkohle mit Asche bedeckt ist. Verwenden Sie beim Kochen mit Holz trockene, unbehandelte Hartholzstücke (bis zu 23 cm / 9" lang und 7,5 cm / 3" Durchmesser) im Brenner. Fügen Sie nicht mehr als 0,5 kg (1,1 lb) Brennstoff auf einmal hinzu und stellen Sie sicher, dass sich nicht mehr als 1,3 kg (2,9 lb) gleichzeitig in der Schale befinden.

Löschen

Lassen Sie das Feuer auf natürliche Weise abbrennen und lassen Sie den Ooni Karu 2 Pro abkühlen. Entfernen Sie die Asche erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie sicher, dass alle Glut gelöscht ist, bevor Sie sie wegpacken.

Lade die Ooni-App herunter, um deinen Ofen zu registrieren und Zugang zu interaktiven Einrichtungsanleitungen, Pizza-Backanleitungen, Rezepten und mehr zu erhalten.

⚠ ADVERTENCIAS



No utilice el horno de pizza en un espacio confinado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.

¡ADVERTENCIA! Este horno para pizza se calienta mucho.

Le recomendamos que use guantes cuando opere su Ooni Karu 2 Pro, para evitar cualquier riesgo de quemaduras.

No lo mueva durante el funcionamiento.

No lo use en interiores.

¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

¡ADVERTENCIA! No use alcohol para quemar ni combustible para encenderlo o volver a prender la llama. ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!

No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

El horno para pizza debe calentarse con el combustible a una alta temperatura durante al menos 30 minutos antes de empezar a cocinar.

No use la tapa de la chimenea cuando el horno esté encendido.

Solo use el horno en un ambiente exterior apropiado, lejos de materiales inflamables.

Nunca deje el horno desatendido.

No retire la puerta mientras el horno esté encendido.

Asegúrese de que la placa contra corrientes de aire esté bien sujeta al horno antes de usarla.

No utilice Ooni Karu 2 Pro con quemadores de gas no compatibles.

Puede haber bordes afilados en el interior y el exterior del horno. Por favor, manéjelo con cuidado.

La puerta se calienta durante el uso; tenga cuidado al meter o sacar la pizza del horno.

Deje que el horno se enfríe del todo después de usarlo; algunas partes del horno aún pueden estar calientes aunque la estructura esté fría al tacto.

Úselo siempre sobre una superficie plana, estable y no inflamable.

Lista de piezas

- a Cuerpo principal
- b Bandeja de combustible
- c Rejilla de combustible
- d Piedra de pizza x 2
- e Puerta del horno
- f Puerta de la escotilla de combustible
- g Placa contra corrientes de aire
- h Chimenea
- i Tapa de chimenea
- j Llave Torx
- k Soporte del Digital Temperature Hub
- l Tornillos estriados M5 x2 (soporte de Digital Temperature Hub)
- m Ooni Connect™ Concentrador de temperatura digital
- n Pilas AA (x2)
- o Tornillo de la bisagra de la puerta (x2)



3.1: Consulte el manual de instalación del Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

5: Instrucciones de encendido

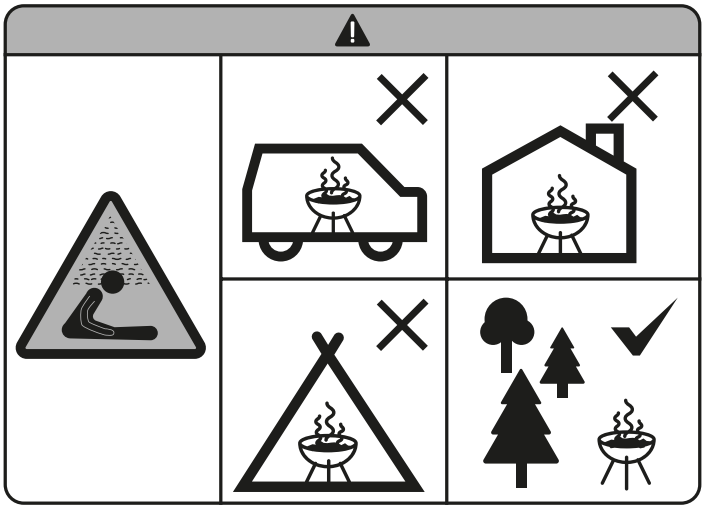
Ooni Karu 2 Pro viene con una bandeja de combustible para leña y carbón. Solo use carbón que sea adecuado para cocinar y no cocine los alimentos hasta que el combustible tenga una capa de ceniza. Cuando cocine con leña, use trozos de madera dura seca y sin tratar (de hasta 23 cm / 9" de largo y 7,5 cm / 3" de diámetro) en el quemador. No agregue más de 0,5 kg (1,1 lb) de combustible a la vez y asegúrese de que no haya más de 1,3 kg (2,9 lb) en la bandeja a la vez.

Cómo extinguir las llamas

Deja que el fuego se consuma de forma natural y deja que Ooni Karu 2 Pro se enfríe. No retire las cenizas hasta que el horno se haya enfriado por completo. Asegúrese de que todas las brasas estén apagadas antes de guardarlo.



⚠ AVERTISSEMENTS



N'utilisez pas le four à pizza dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Danger de décès par intoxication au monoxyde de carbone.

AVERTISSEMENT ! Ce four à pizza peut devenir très chaud.

Nous vous recommandons de porter des gants lors de l'utilisation de votre Ooni Karu 2 Pro, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Éloignez les enfants et les animaux domestiques.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais d'alcool ou d'essence pour l'allumer ou le rallumer ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

Ne pas l'utiliser avant qu'une couche de cendres ne recouvre le combustible.

Le four à pizza doit être chauffé et le combustible maintenu rouge incandescent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

N'utilisez pas le chapeau de cheminée lorsque le four est allumé.

N'utilisez le four que dans un environnement extérieur approprié, loin des matériaux inflammables.

Ne laissez jamais le four sans surveillance.

Ne retirez pas la porte lorsque le four est allumé.

Assurez-vous que la plaque Draft Defender est bien fixée au four avant de l'utiliser.

N'utilisez pas Ooni Karu 2 Pro avec des brûleurs à gaz non compatibles.

Il peut y avoir des arêtes vives à l'intérieur et à l'extérieur du four. Veuillez manipuler avec précaution.

La porte est chaude pendant l'utilisation aussi faites preuve de vigilance en enfournant et en retirant la pizza du four.

Laissez le four refroidir complètement après utilisation. Certaines zones du four peuvent encore être chaudes même si le corps du four est froid au toucher.

Utiliser toujours sur une surface plane, stable et ininflammable.

Liste des pièces

- a Corps principal
- b Plateau à combustible
- c Grille à combustible
- d Pierre à pizza x 2
- e Porte du four
- f Porte de la trappe à combustible
- g Plaque de protection de tirage
- h Cheminée
- i Chapeau de cheminée
- j Clé Torx
- k Support de concentrateur de température numérique
- l Vis moletées M5 x2 (support de concentrateur de température numérique)
- m Hub de température numérique Ooni Connect™
- n Pile AA (x2)
- o Vis de la charnière de porte (x2)



3.1: Consultez le manuel du Hub de température numérique Ooni Connect™ pour obtenir des informations sur l'installation.

5: Instructions d'allumage

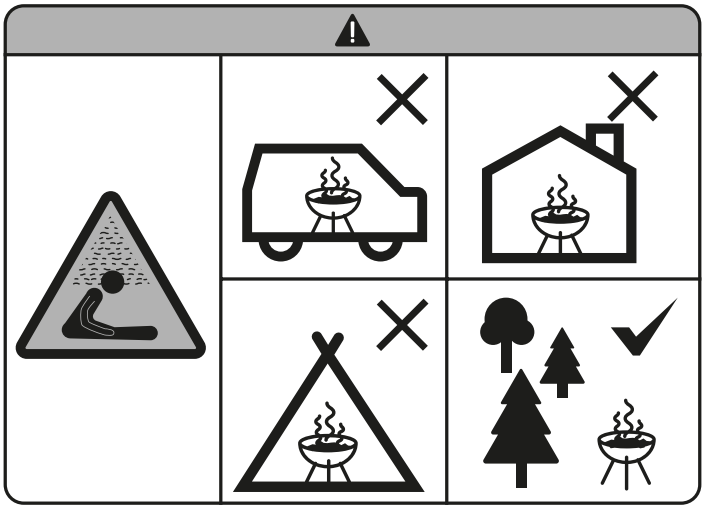
Ooni Karu 2 Pro est livré avec un plateau de combustible pour le bois et le charbon de bois. N'utilisez que du charbon de bois alimentaire et ne faites pas cuire les aliments tant que le charbon n'est pas recouvert de cendres. Lorsque vous cuisinez au bois, utilisez des morceaux de bois dur sec et non traité (jusqu'à 23 cm / 9" de long et 7,5 cm / 3" de diamètre) dans le brûleur. N'ajoutez pas plus de 0,5 kg de combustible à la fois et assurez-vous qu'il n'y a jamais plus de 1,3 kg dans le plateau à la fois.

Pour éteindre

Laissez le feu brûler naturellement et laissez Ooni Karu 2 Pro refroidir.
Ne retirez pas les cendres tant que le four n'est pas complètement refroidi.
Vérifiez que toutes les braises sont éteintes avant de les ranger.



⚠ AVERTISSEMENTS



N'utilisez pas le four à pizza dans un espace confiné et/ou habitable, p. ex. maisons, tentes, caravanes, autocaravanes, bateaux. Risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

ATTENTION! Ce four à pizza deviendra très chaud.

Nous vous recommandons de porter des gants lorsque vous faites fonctionner votre Ooni Karu 2 Pro, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

ATTENTION! Éloignez les enfants et les animaux domestiques.

ATTENTION! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!

Ne faites pas cuire les aliments avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.

Le four à pizza doit être chauffé et le combustible doit être maintenu très chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

N'utilisez pas de chapeau de cheminée lorsque le four est allumé.

N'utilisez le four que dans un environnement extérieur approprié, loin des matériaux inflammables.

Ne laissez jamais le four sans surveillance.

N'enlevez pas la porte pendant que le four est allumé.

Assurez-vous que la plaque du déflecteur de courant d'air est entièrement fixée au four avant l'utilisation.

N'utilisez pas Ooni Karu 2 Pro avec des brûleurs à gaz non compatibles.

Il peut y avoir des bords tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. À manipuler avec précaution.

La porte est chaude pendant l'utilisation; faites attention lorsque vous introduisez une pizza dans le four et lorsque vous la sortez du four.

Laissez le four refroidir complètement après utilisation; certaines zones du four peuvent encore être chaudes même si la surface est fraîche au toucher.

Toujours utiliser sur une surface plane, stable et ininflammable.

Liste des pièces

- a Corps principal
- b Bac à combustible
- c Grille de combustible
- d Pierre de pizza x 2
- e Porte du four
- f Porte de trappe à carburant
- g Plaque du déflecteur de courant d'air
- h Cheminée
- i Capuchon de cheminée
- j Clé Torx
- k Support du hub de température numérique
- l Vis moletées M5 x2 (support du hub de température numérique)
- m Hub de température numérique Ooni Connect™
- n Pile AA (x2)
- o Vis de la charnière de porte (x2)



3.1: Veuillez consulter le manuel du hub de température numérique Ooni Connect™ pour l'installation.

5: Instructions pour l'allumage

Ooni Karu 2 Pro est livré avec un plateau de combustible pour le bois et le charbon de bois. N'utilisez que du charbon adapté à la cuisson et ne faites pas cuire les aliments tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres. Lors de la cuisson avec du bois, utilisez des morceaux de bois dur sec et non traité (jusqu'à 23 cm / 9 " de long et 7,5 cm / 3 " de diamètre) dans le brûleur. N'ajoutez pas plus de 0,5 kg (1,1 lb) de combustible à la fois et assurez-vous que le bac à combustible ne contienne pas plus de 1,3 kg (2,9 lb) de combustible à la fois.

Pour éteindre

Laissez le feu brûler naturellement et laissez Ooni Karu 2 Pro refroidir. N'enlevez pas les cendres tant que le four n'a pas complètement refroidi. Assurez-vous que toutes les braises sont éteintes avant de stocker le four.

Téléchargez l'application Ooni pour enregistrer votre four et accéder aux instructions de configuration interactives, aux tutoriels de fabrication de pizzas, aux recettes et plus encore.

רשימת חלקים

a גוף ראשי

b מגש חומר בעירה

c סורג חומר בעירה

d אבן לפיצה (2 יח')

e דלת תנור

f דלת פתח חומר בעירה

g מסיט רוח

h ארובה

i מכסה ארובה

j מפתח טורקס

k תושבת למד טמפרטורה דיגיטלי

l בורגי M5 עם ראש מחוספס (2 יח')
(תושבת מד טמפרטורה דיגיטלי)

m מד טמפרטורה דיגיטלי Ooni Connect™

n AA סוללות (2 יח')

o בורג ציר הדלת (2 יח')



לפני ביצוע ההתקנה, יש לעיין במדריך מד הטמפרטורה הדיגיטלי של Ooni Connect™.

הוראות הדלקה

התנור מדגם Ooni Karu 2 Pro מסופק עם מגש חומר בעירה שמיועד לעץ ולפחמים. יש להשתמש בפחמים שמתאימים לבישול בלבד – אין להתחיל בתהליך האפייה לפני שהפחמים מקבלים כיסוי אפר. בעת אפייה עם עץ, יש להשתמש בפיסות עץ יבש שלא עבר טיפול כלשהו (באורך של עד 23 ס"מ ובקוטר של עד 7.5 ס"מ) לצורכי בעירה. אין להוסיף יותר מ-0.5 ק"ג של חומר בעירה בו-זמנית ולוודא שהמגש אינו מכיל יותר מ-1.3 ק"ג חומר בעירה בו-זמנית.

לכיבוי

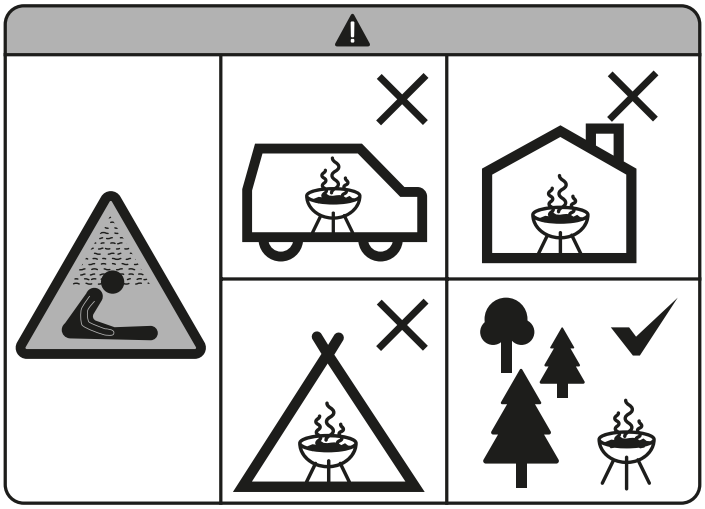
להתקרר. Ooni Karu 2 Pro יש לאפשר לאש לכבות באופן טבעי ולהניח לתנור מדגם אין לנסות לסלק את האפר לפני שהתנור קר לחלוטין. לפני אחסון התנור, יש לוודא שכל הגחלים כבויים.





יש להוריד את אפליקציה של Ooni כדי לרשום את התנור ולקבל גישה להוראות התקנה אינטראקטיביות, למדריכים להכנת פיצה, למתכונים ועוד.

⚠ אזהרות



אין להשתמש בתנור הפיצה בחלל סגור ו/או בחלל מגורים, כגון בתים, אוהלים, קרוואנים, סירות. סכנת מוות מהרעלת פחמן חד-חמצני.

יש להשתמש בתנור רק בסביבה חיצונית מתאימה, הרחק מחומרים דליקים.

אין להשאיר את התנור ללא השגחה.

אין להסיר את הדלת כשהתנור דולק.

יש לוודא שמסיט הרוח מאובטח כהלכה לתנור השימוש.

אין להשתמש בתנור Ooni Karu 2 Pro עם מבערי גז שאינם תואמים.

החלקים הפנימיים והחיצוניים של התנור עשויים לכלול קצוות חדים. יש לטפל בזהירות.

הדלת חמה במהלך השימוש, יש לנקוט במשנה זהירות בעת הכנסה או הוצאה של פיצה מהתנור.

יש לאפשר לתנור להתקרר לחלוטין לאחר השימוש, אזורים מסוימים בתנור עדיין עשויים להיות חמים למרות שגוף התנור קר למגע.

יש להשתמש תמיד על משטח שטוח, יציב ובלתי דליק.

אזהרה! תנור הפיצה מתחמם מאוד.

אנחנו ממליצים להשתמש בכפפות עמידות בחום בעת שימוש בתנור הפיצה Ooni Karu 2 Pro כדי להימנע מסכנת כוויות.

אין להזיז את התנור במהלך האפייה.

אין להשתמש בתנור בחלל סגור.

אזהרה! יש להרחיק מהישג ידם של ילדים וחיות מחמד.

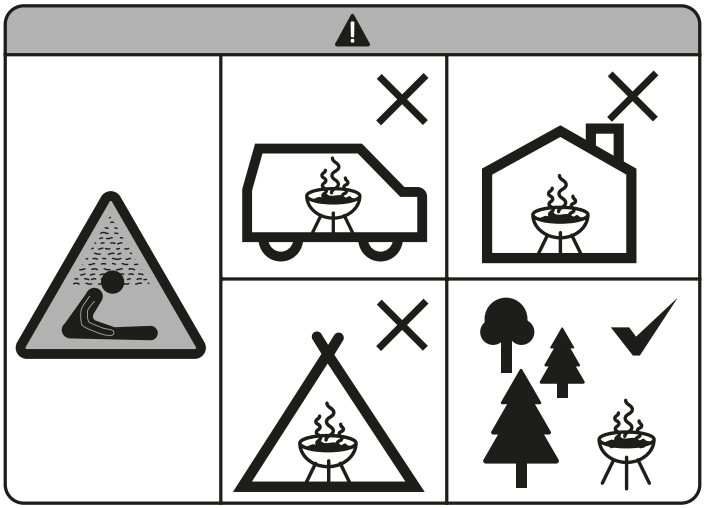
אזהרה! אין להשתמש באלכוהול או בדלק להדלקה או להדלקה מחדש של התנור! יש להשתמש בחומרי בעירה שעומדים בדרישות התקן EN 1860-3 בלבד!

אין להתחיל בתהליך האפייה לפני שחומר הבעירה מתכסה באפר.

יש להמתין עד שתנור הפיצה יתחמם וחומר הבעירה יהפוך לחם מאוד (אדום) למשך 30 דקות לפחות לפני האפייה הראשונה.

לאחר הדלקת התנור, אין להשתמש בכיסוי הארובה.

⚠ AVVERTENZE



Non utilizzare il forno per pizza in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

AVVERTIMENTO! Questo forno per pizza diventerà molto caldo.

Ti consigliamo di indossare i guanti quando utilizzi il tuo Ooni Karu 2 Pro, per evitare qualsiasi rischio di ustioni.

Non spostarlo durante il funzionamento.

Non utilizzare all'interno.

AVVERTIMENTO! Tenere lontani bambini e animali domestici.

AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!

Non cuocere prima che il combustibile presenti uno strato di cenere.

Il forno per pizza deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

Non utilizzare il cappello del camino quando il forno è acceso.

Utilizzare il forno solo in un ambiente esterno adeguato, lontano da materiali infiammabili.

Non lasciare mai il forno incustodito.

Non rimuovere la porta mentre il forno è acceso.

Assicurati che la Piastra di protezione del tiraggio sia completamente fissata al forno prima dell'uso.

Non utilizzare Ooni Karu 2 Pro con bruciatori a gas non compatibili.

Potrebbero esserci spigoli vivi all'interno e all'esterno del forno. Si prega di maneggiare con cura.

Lo sportello è caldo durante l'uso; fai attenzione quando inserisci o recuperi la pizza dal forno.

Lascia raffreddare completamente il forno dopo l'uso; alcune zone del forno potrebbero essere ancora calde quando la struttura è fredda al tatto.

Utilizzare sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

Elenco delle parti

- a Corpo principale
- b Vassoio del combustibile
- c Grata del combustibile
- d Pietra per pizza x 2
- e Porta del forno
- f Sportello del combustibile
- g Piastra di protezione del tiraggio
- h Camino
- i Cappello del camino
- j Chiave Torx
- k Staffa digitale per hub della temperatura
- l Viti a testa zigrinata M5 x 2 (Staffa digitale per hub della temperatura)
- m Hub di temperatura digitale Ooni Connect™
- n Batterie AA (x2)
- o Vite cerniera dello sportello (x2)



3.1: Fare riferimento al manuale dell'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ per l'installazione.

5: Istruzioni per l'accensione

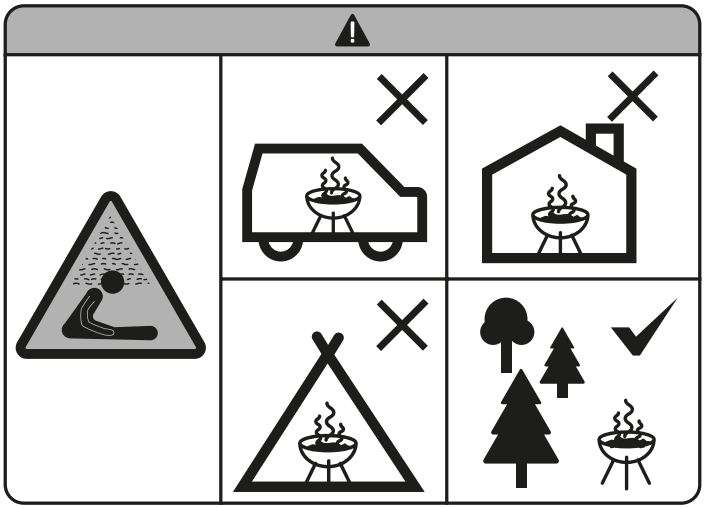
Ooni Karu 2 Pro è dotato di un vassoio del combustibile per legna e carbone. Utilizzare solo carbone adatto all'uso in cucina e non cuocere il cibo fino a quando il carburante non ha uno strato di cenere. Quando si cucina con la legna, utilizzare pezzi di legno duro secco e non trattato (fino a 23 cm / 9" di lunghezza e 7.5 cm / 3" di diametro) nel bruciatore. Non aggiungere più di 0,5 kg (1,1 lb) di combustibile alla volta e assicurati che non ci siano più di 1,3 kg (2,9 lb) nel vassoio alla volta.

Per estinguere

Lascia che il fuoco bruci naturalmente e lascia raffreddare Ooni Karu 2 Pro. Non rimuovere la cenere fino a quando il forno non si è completamente raffreddato. Assicurati che tutti i tizzoni siano spenti prima di riporlo.

Scarica l'app Ooni per registrare il tuo forno e accedere a istruzioni di configurazione interattive, tutorial per la preparazione della pizza, ricette e altro ancora.

⚠ 警告



ピザオーブンは、家、テント、キャラバン、キャンピングカー、ボートなど、
限られたスペースや居住可能なスペースで使用しないでください。
一酸化炭素中毒による死亡の危険性。

警告！このピザオーブンは非常に熱くなります。

Ooni Karu 2 Proを操作するときは、火傷のリスクを避けるために手袋を着用することをお勧めします。

運転中は動かさないでください。

屋内では使用しないでください。

警告！子供やペットを近づけないでください。

警告！照明や再照明にアルコールやガソリンを使用しないでください。EN1860-3に準拠したライターのみを使用してください。

燃料が灰で覆われる前に調理しないでください。

最初の調理の少なくとも 30 分前までに、ピザオーブンを加熱して燃料が赤く燃えた状態に維持する必要があります。

オーブンが点灯しているときは、煙突キャップを使用しないでください。

オーブンは、可燃性物質から十分に離れた適切な屋外環境でのみ使用してください。

オーブンを放置しないでください。

オーブンが点灯しているときはドアを取り外さないでください。

使用する前に、ドラフトディフェンダープレートがオーブンに完全に固定されていることを確認してください。

互換性のないガスバーナーとともに Ooni Karu 2 Pro を使用しないでください。

オーブンの内部と外部に鋭いエッジがある場合があります。お取り扱いには十分ご注意ください。

使用中はドアが高温になるため、オーブンからピザを出し入れする際は注意してください。

使用後はオーブンを完全に冷ましてください、オーブン本体が触れるほど冷たく感じる場合でも、高温部分が残っていることがあります。

常に平らで安定した、燃えない表面で使用してください。

パーツリスト

- a 本体
- b 燃料トレイ
- c 燃料グレート
- d ピザストーンx 2
- e オーブンドア
- f フューエルハッチドア
- g ドラフトディフェンダープレート
- h 煙突
- i チムニーキャップ
- j トルクスキー
- k デジタル温度ハブブラケット
- l M5 ローレットネジ 2 本（デジタル温度ハブブラケット）
- m Ooni Connect™デジタル温度ハブ
- n 単三電池2本
- o ドアヒンジねじ2本



3.1: 設置についての詳細は、Ooni Connect™ デジタル温度ハブのマニュアルを参照してください。

5: 点火手順

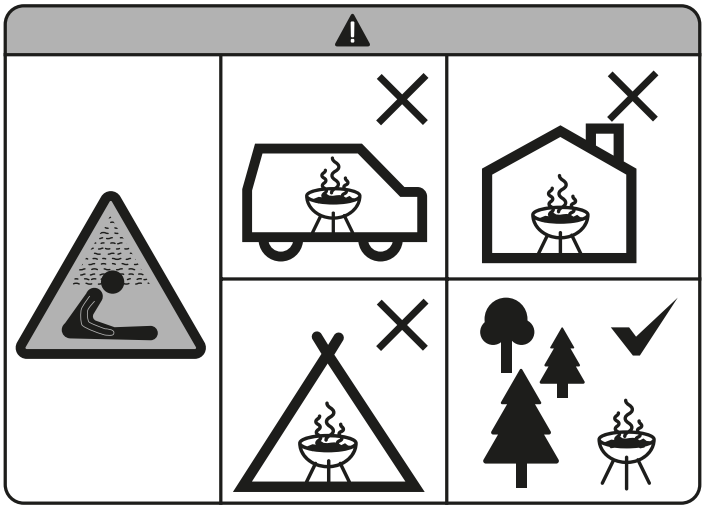
Ooni Karu 2 Proには、木材と木炭用の燃料トレイが付属しています。調理に適した木炭のみを使用し、燃料が灰でコーティングされるまで食品を調理しないでください。薪で調理する場合は、乾燥した未処理の広葉樹(長さ23 cm / 9インチ、直径7.5 cm / 3インチまで)をバーナーで使用してください。一度に0.5kg(1.1ポンド)以下の燃料を追加し、一度にトレイに1.3kg(2.9ポンド)以下があることを確認してください。

消火するには

火が自然に燃え尽きるのを待ち、Ooni Karu 2 Pro を冷まします。オーブンが完全に冷えるまで灰を取り除かないでください。保管する前に、すべての残り火が消えていることを確認してください。



⚠ WAARSCHUWINGEN



Gebruik de pizzaoven niet in een beperkte en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten.
Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met dodelijke afloop.

WAARSCHUWING! Deze pizzaoven wordt erg heet.

We raden u aan handschoenen te dragen tijdens het gebruik van uw Ooni Karu 2 Pro om elk risico op verbranding te voorkomen.

Verplaats het niet tijdens het gebruik.

Niet binnenshuis gebruiken.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

Begin niet met koken voordat de brandstof bedekt is met een laagje as.

De pizzaoven moet worden verwarmd en de brandstof moet ten minste 30 minuten roodgloeiend worden gehouden voor de eerste bakbeurt.

Gebruik de schoorsteenkap niet als de oven brandt.

Gebruik de oven alleen in een geschikte buitenomgeving, ver uit de buurt van brandbare materialen.

Laat de oven nooit onbeheerd achter.

Verwijder de deur niet terwijl de oven brandt.

Zorg vóór gebruik dat de Antitochtplaat goed bevestigd is aan de oven.

Gebruik de Ooni Karu 2 Pro niet met niet-compatibele gasbranders.

Er kunnen scherpe randen aan de binnen- en buitenkant van de oven zitten. Gelieve er voorzichtig mee om te gaan.

De deur is heet tijdens gebruik, wees voorzichtig bij het plaatsen of uithalen van de pizza.

Laat de oven na gebruik volledig afkoelen, sommige delen van de oven kunnen nog heet zijn als de behuizing koel is om aan te raken.

Altijd gebruiken op een vlakke, stabiele, niet-brandbare ondergrond.

Onderdelenlijst

- a Hoofdgedeelte
- b Brandstofbakje
- c Brandstofrooster
- d Pizza Steen x 2
- e Ovendeur
- f Brandstofluik
- g Antitochtplaat
- h Schoorsteen
- i Schoorsteenkap
- j Torx-sleutel
- k Beugel voor de Digital Temperature Hub
- l M5 gekartelde schroeven x2 (beugel voor de Digital Temperature Hub)
- m Ooni Connect™ Digitale Temperatuurhub
- n AA-batterijen (x 2)
- o Scharnierschroef (x2)



3.1: Raadpleeg de handleiding van de Ooni Connect™ Digital Temperature Hub voor installatie.

5: Aansteekinstructies

Ooni Karu 2 Pro wordt geleverd met een brandstofbak voor hout en houtskool. Gebruik alleen houtskool die geschikt is voor gebruik bij het koken. Begin pas met koken wanneer de brandstof bedekt is met een laagje as. Gebruik bij het koken met hout stukken droog, onbehandeld hardhout (tot 23 cm / 9" lang en 7,5 cm / 3" in diameter) in de brander. Voeg niet meer dan 0,5 kg brandstof toe in één keer en zorg ervoor dat er nooit meer dan 1,3 kg aan brandstof in de bak zit.

Om te blussen

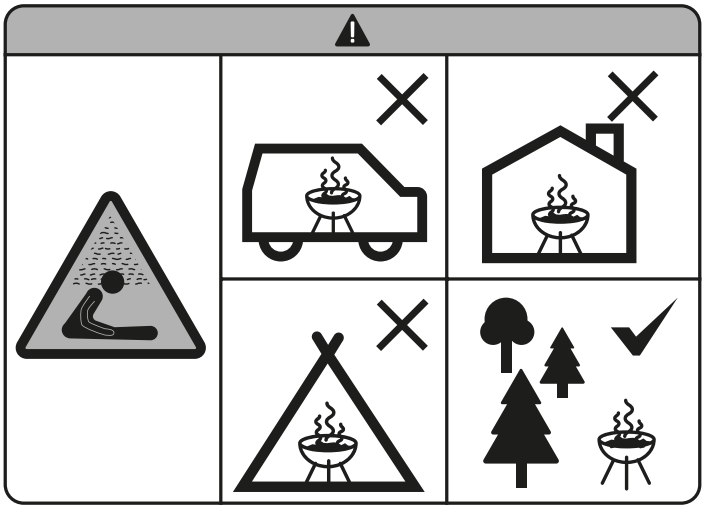
Laat het vuur op natuurlijke wijze uitbranden en laat de Ooni Karu 2 Pro afkoelen. Verwijder de as pas als de oven volledig is afgekoeld. Zorg ervoor dat alle sintels gedoofd zijn voordat u de oven opbergt.





Download de Ooni-app om de oven te registreren en krijg toegang tot interactieve montage-instructies, tutorials voor het maken van pizza's, recepten en meer.

⚠ ADVARSLER



Ikke bruk pizzaovnen i et trangt og/eller beboelig rom, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler, båter. Fare for dødsfall ved karbonmonoksidforgiftning.

ADVARSEL! Denne pizzaovnen blir veldig varm.

Vi anbefaler at du bruker hansker når du bruker Ooni Karu 2 Pro, for å unngå risiko for brannskader.

Ikke flytt den under drift.

Ikke bruk innendørs.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna.

ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun tennere i samsvar med EN 1860-3!

Ikke stek før brennstoffet har en hinne av aske.

Pizzaovnen skal varmes opp og brennstoffet holdes glødende varmt i minst 30 minutter før første gangs steking.

Ikke bruk skorsteinshette når ovnen er tent.

Bruk kun ovnen i passende utendørs miljø langt unna brennbare materialer.

La aldri ovnen være uten tilsyn.

Ikke fjern døren mens ovnen er tent.

Sørg for at trekkforsvarsplaten er festet godt til ovnen før bruk.

Ikke bruk Ooni Karu 2 Pro med ikke-kompatible gassbrennere.

Det kan være skarpe kanter på innsiden og utsiden av ovnen. Vennligst håndter med forsiktighet.

Døren er varm under bruk, vær forsiktig når du setter inn eller tar ut pizzaen fra ovnen.

La ovnen bli fullstendig avkjølt etter bruk, noen områder av ovnen kan fremdeles være varme når selve huset føles kaldt ved berøring.

Bruk alltid på en flat, stabil, ikke-brennbar overflate.

Deleliste

- a Hoveddel
- b Brennstoffbrett
- c Brennstoffrist
- d Pizzastein x 2
- e Ovnsdør
- f Brenstofflukedør
- g Trekkforsvarsplate
- h Skorstein
- i Skorsteinshette
- j Torx-nøkkel
- k Digital temperaturhubbrakett
- l M5 riflede skruer 2 stk (brakett til Digital Temperature Hub)
- m Ooni Connect™ digital temperaturhub
- n AA-batterier (x2)
- o Skrue til dørhengsel (x2)



3.1: Se håndboken for Ooni Connect™ Digital Temperature Hub for installasjon.

5: Tenningsveiledning

Ooni Karu 2 Pro kommer med et brenstoffbrett for ved eller trekull. Bruk kun trekull som er egnet for bruk i matlagning, og ikke stek maten før brennstoffet har en hinne av aske. Når du lager mat med tre, bruk biter av tørt, ubehandlet løvtre (opptil 23 cm / 9" langt og 7.5 cm / 3" i diameter) i brenneren. Ikke legg på mer enn 0,5 kg (1,1 lb) med brennstoff av gangen, og sørg for at det ikke er mer enn 1,3 kg (2,9 lb) på brettet samtidig.

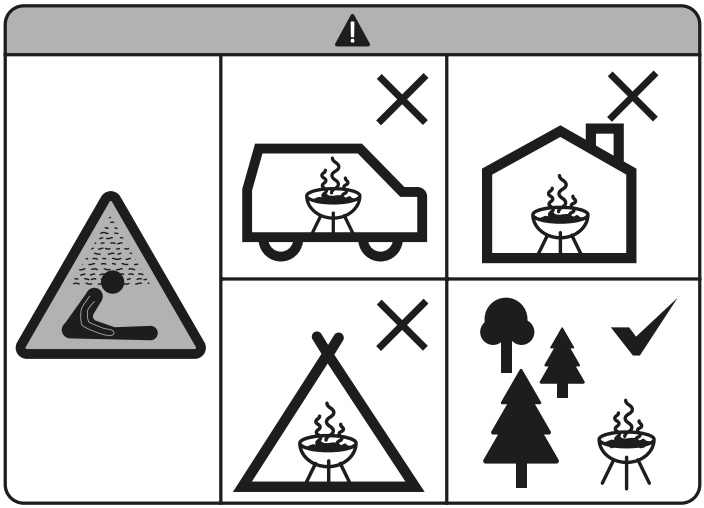
Slukking

La ilden brenne ned naturlig, og la Ooni Karu 2 Pro avkjøles. Ikke fjern asken før ovnen er helt avkjølt. Sørg for at alle glør er slukket før oppbevaring.



Last ned Ooni-appen for å registrere ovnen din og få tilgang til interaktiv konfigureringsveiledning, leksjoner i pizzalaging, oppskrifter og mer.

⚠ ADVERTÊNCIAS



Não utilize o forno de pizza num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por intoxicação com monóxido de carbono.

ATENÇÃO! Este forno de pizza vai ficar muito quente.

Recomendamos que use luvas ao operar o seu Ooni Karu 2 Pro, para evitar qualquer risco de queimadura.

Não o mova durante a operação.

Não utilizar em espaços interiores.

ATENÇÃO! Mantenha as crianças e animais de estimação afastados.

ATENÇÃO! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendedores que cumpram a norma EN 1860-3!

Não cozinhe antes de o combustível ter uma camada de cinzas.

O forno para pizzas deve ser aquecido e o combustível mantido em brasa durante, pelo menos, 30 minutos antes da primeira cozedura.

Não utilize tampa de chaminé quando o forno estiver aceso.

Utilize o forno apenas em ambiente exterior adequado, bem afastado de materiais inflamáveis.

Nunca deixe o forno sem vigilância.

Não retire a porta enquanto o forno estiver aceso.

Certifique-se de que a Placa Defletora de Corrente de Ar está totalmente fixada ao forno antes de o usar.

Não utilize Ooni Karu 2 Pro com queimadores a gás não compatíveis.

Poderá haver arestas vivas no interior e no exterior do forno. Por favor, manuseie com cuidado.

A porta está quente durante o uso; tome cuidado ao colocar ou extrair as pizzas do forno.

Deixe o forno arrefecer completamente após a utilização; algumas áreas do forno poderão ainda estar quentes mesmo que a estrutura esteja frio ao toque.

Utilizar sempre numa superfície plana, estável e não inflamável.

Lista de Peças

- a Corpo Principal
- b Bandeja de combustível
- c Grelha de combustível
- d 2 Pedras para Pizzas
- e Porta do Forno
- f Porta da Escotilha de Combustível
- g Placa Defletora de Corrente de Ar
- h Chaminé
- i Tampa da Chaminé
- j Chave Torx
- k Suporte do Digital Temperature Hub
- l 2 Parafusos Estriados M5 (Suporte do Digital Temperature Hub)
- m Ooni Connect™ Hub de Temperatura Digital
- n Pilhas AA (x2)
- o Parafuso da dobradiça da porta (x2)



3.1: Consulte o manual do Ooni Connect™ Digital Temperature Hub para instalação.

5: Instruções de Acendimento

O Ooni Karu 2 Pro vem com uma bandeja de combustível para madeira e carvão. Use apenas carvão que seja adequado para uso na culinária e não cozinhe alimentos até que o combustível tenha uma camada de cinzas. Ao cozinhar com madeira, use pedaços de madeira seca e não tratada (até 23 cm / 9" de comprimento e 7,5 cm / 3" de diâmetro) no queimador. Adicione não mais de 0,5 kg (1,1 lb) de combustível de uma só vez e certifique-se de que não há mais de 1,3 kg (2,9 lb) na bandeja de uma só vez.

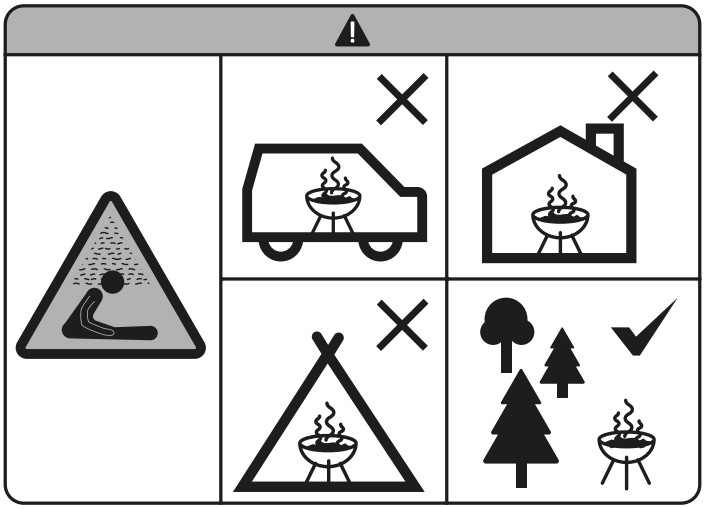
Para extinguir

Deixe o fogo arder naturalmente e deixe o Ooni Karu 2 Pro arrefecer. Não retire as cinzas até o forno arrefecer completamente. Certifique-se de que todas as brasas estão extintas antes de armazenar.

Descarregue a app da Ooni para registar o forno e aceder a instruções de configuração interativas, tutoriais de confeção de pizzas, receitas e muito mais.

PORTUGUÊS

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Не используйте печь для пиццы в ограниченном и/или жилом пространстве, например, в домах, палатках, караванах, домах на колесах, лодках. Опасность отравления угарным газом со смертельным исходом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Эта печь для пиццы станет очень горячей.

Мы рекомендуем вам надевать перчатки при работе с Ooni Karu 2 Pro, чтобы избежать риска ожогов.

Не перемещайте его во время работы.

Не используйте в помещении.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Держите детей и домашних животных на расстоянии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига! Используйте только разжигатели огня в соответствии с EN 1860-3!

Не готовьте до тех пор, пока топливо не покроется пеплом.

Печь для пиццы должна быть разогрета, а топливо должно быть раскалено докрасна не менее чем за 30 минут до начала готовки.

Не используйте крышку дымохода при разожженной печи.

Используйте печь только в подходящих условиях на открытом воздухе, вдали от легковоспламеняющихся материалов.

Никогда не оставляйте духовку без присмотра.

Не снимайте дверцу, когда печь разогрета.

Перед использованием убедитесь, что пластина Draft Defender полностью закреплена в печи.

Не используйте Ooni Karu 2 Pro с несовместимыми газовыми горелками.

Внутри и снаружи печи могут быть острые края. Обращайтесь осторожно.

Во время использования дверца нагревается, будьте осторожны, когда загружаете или достаете пиццу из печи.

Дайте духовке полностью остыть после использования, некоторые участки духовки могут оставаться горячими, когда тело прохладное на ощупь.

Всегда используйте на ровной, устойчивой, негорючей поверхности.

Список деталей

- a Основной корпус
- b Топливный поддон
- c Топливная решетка
- d Камень для пиццы x 2
- e Дверца печи
- f Дверца топливного люка
- g Пластина Draft Defender
- h Дымоход
- i Крышка дымохода
- j Ключ Torx
- k Кронштейн для Digital Temperature Hub
- l Винты M5 с накаткой – 2 шт. (кронштейн для Digital Temperature Hub)
- m Ooni Connect™ Digital Temperature Hub
- n AA батерии (x2)
- o Винт крепления петли дверцы (x2)



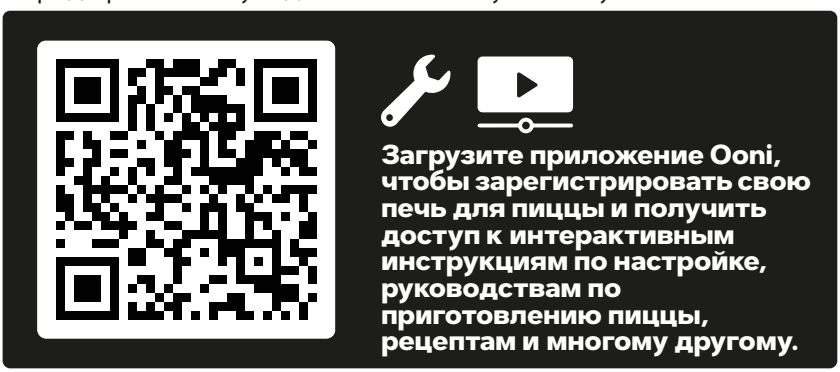
3.1: Для сборки обратитесь к руководству Ooni Connect™ Digital Temperature Hub.

5: Инструкции по зажиганию

Ooni Karu 2 Pro поставляется с топливным поддоном для дров и древесного угля. Используйте только древесный уголь, пригодный для приготовления пищи, и не готовьте еду, пока топливо не покроется пеплом. При приготовлении пищи на дровах используйте в горелке кусочки сухой, необработанной древесины твердых пород дерева (до 23 см / 9 дюймов в длину и 7,5 см / 3 дюйма в диаметре). Добавляйте не более 0,5 кг топлива за один раз и убедитесь, что в поддоне находится не более 1,3 кг одновременно.

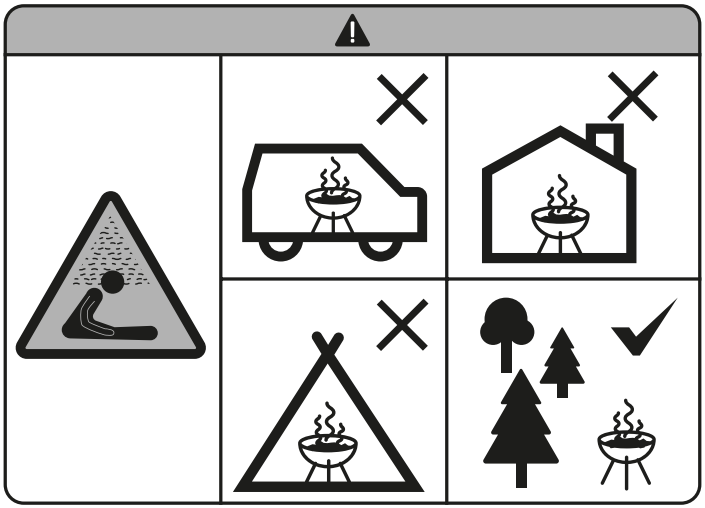
Как потушить

Дайте огню догореть естественным образом и дайте Ooni Karu 2 Pro остыть. Не убирайте пепел до полного остывания духовки. Перед хранением убедитесь, что все угли потушены.



РУССКИЙ

⚠ UPOZORNENIA



Nepoužívajte pec na pizzu v stiesnenom a/alebo obývateľnom priestore, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, lode. Nebezpečenstvo úmrtnej otravy oxidom uhoľnatým.

VAROVANIE! Táto pec na pizzu sa zohreje na veľmi vysokú teplotu.

Pri práci s Ooni Karu 2 Pro odporúčame nosiť rukavice, aby ste predišli riziku popálenia.

Počas prevádzky ju nepremiestňujte.

Nepoužívajte v interiéri.

VAROVANIE! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

VAROVANIE! Na zapaľovanie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače v súlade s EN 1860-3!

Nepripravujte jedlo, pokým je palivo pokryté popolom.

Pec na pizzu sa musí zohriať a palivo sa musí udržiavať rozžeravené do červena najmenej 30 minút pred prvou prípravou jedla.

Nepoužívajte komínový uzáver, keď je rúra zapálená.

Rúru používajte iba vo vhodnom vonkajšom prostredí v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.

Nikdy nenechávajte rúru bez dozoru.

Neodstraňujte dvierka, keď je rúra zapálená.

Pred použitím sa uistite, že je na peci pevne nasadená ochranná doska proti prievanu.

Nepoužívajte Ooni Karu 2 Pro s nekompatibilnými plynovými horákmi.

Na vnútornej a vonkajšej strane rúry môžu byť ostré hrany. Zaobchádzajte opatrne.

Dvierka sú počas používania horúce, buďte preto opatrní pri vkladaní alebo vyberaní pizze z pece.

Po použití nechajte rúru úplne vychladnúť, niektoré oblasti rúry môžu byť stále horúce, keď je telo chladné na dotyk.

Vždy používajte na rovnom, stabilnom a nehorľavom povrchu.

Zoznam dielov

- a Hlavné telo
- b Palivový zásobník
- c Palivový rošt
- d Kameň na pizzu x 2
- e Dvierka rúry
- f Dvierka palivového otvoru
- g Ochranná doska proti prievanu
- h Komín
- i Čiapočka na komín
- j Kľúč Torx
- k Držiak digitálnej jednotky na reguláciu teploty
- l 2 x skrutky M5 s ryhovanou hlavou (držiak digitálnej jednotky na reguláciu teploty)
- m Digitálna jednotka na reguláciu teploty Ooni Connect™
- n Baterie typu AA (2 ks)
- o Skrutky na závesy dverí (2 ks)



3.1: Pokyny na inštaláciu nájdete v návode k digitálnej jednotke na reguláciu teploty Ooni Connect™.

5: Pokyny na zapálenie

Ooni Karu 2 Pro sa dodáva so zásuvkou na palivo, do ktorej sa pridáva drevo a drevené uhlie. Používajte iba drevené uhlie vhodné na prípravu jedla a nepripravujte jedlo, pokým je na palive vrstva popola. Pri varení s drevom používajte v horáku kúsky suchého, neošetreného tvrdého dreva (do dĺžky 23 cm / 9" a priemeru 7.5 cm / 3"). Nepridávajte viac ako 0.5 kg (1.1 lb) paliva naraz a uistite sa, že v zásobníku nie je naraz viac ako 1.3 kg (2.9 lb).

Postup uhasenia

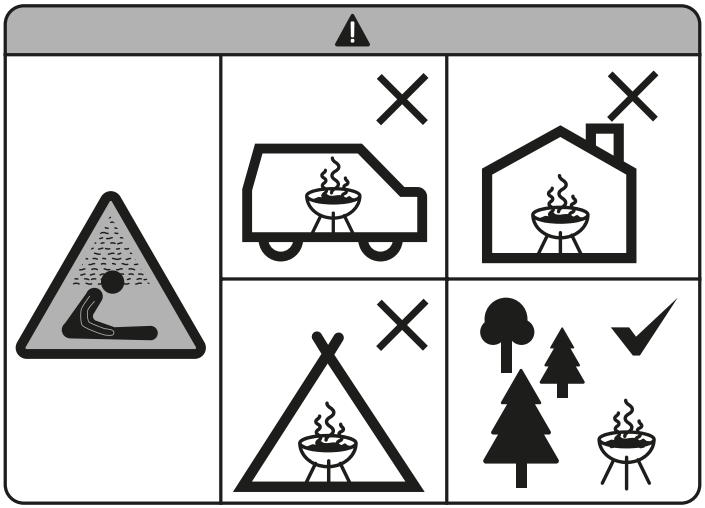
Nechajte oheň prirodzene zhorieť a nechajte Ooni Karu 2 Pro vychladnúť. Popol neodstraňujte, kým rúra úplne nevychladne. Pred uskladnením sa uistite, že sú všetky žeravé uhlíky uhasené.





Stiahnite si aplikáciu Ooni a zaregistrujte pomocou nej svoju pec na pizzu, vďaka čomu získate prístup k interaktívnym pokynom na inštaláciu, návodom na prípravu pizze, receptom a ďalšiemu zaujímavému obsahu.

⚠ VAROITUKSET



Älä käytä pizzauunia suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa tai veneissä. Häkämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.

VAROITUS! Tämä pizzauuni kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana.

Suosittelemme, että käytät käsineitä käyttäessäsi Ooni Karu 2 Prota palamisvaaran välttämiseksi.

Älä siirrä sitä käytön aikana.

Älä käytä sisätiloissa.

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit loitolla.

VAROITUS! Älä käytä spriitä tai bensiiniä uunin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytyttimiä!

Älä laita ruokaa uuniin, ennen kuin polttoaineessa on tuhkakerros.

Pizzauuni on lämmitettävä ja polttoaine pidettävä hehkuvan kuumana vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä kypsennystä.

Älä käytä savupiipussa hattua, kun uunissa on tuli.

Käytä uunia vain sopivassa ulkoympäristössä, kaukana syttyvistä materiaaleista.

Älä koskaan jätä uunia valvomatta.

Älä poista luukkua, kun uunissa on tuli.

Varmista ennen käyttöä, että Draft Defender Plate on kunnolla kiinnitetty uuniin.

Älä käytä Ooni Karu 2 Prota yhteensopimattomien kaasupolttimien kanssa.

Uunin sisä- ja ulkopinnoissa voi olla teräviä reunoja. Käsittele varoen.

Luukku on kuuma käytön aikana – ole varovainen, kun laitat pizzan uuniin tai otat pizzan uunista.

Anna uunin jäähtyä täysin käytön jälkeen. Jotkin uunin kohdat voivat olla kuumia, vaikka runko tuntuisi viileältä.

Käytä aina tasaisella, vakaalla ja paloturvallisella alustalla.

Osien luettelo

- a Päärunko
- b Polttoainelokero
- c Polttoaineritilä
- d Pizzakivi x 2
- e Uunin luukku
- f Polttoaineluukku
- g Vedonsuojalevy
- h Savupiippu
- i Savupiipun hattu
- j Torx-avain
- k Digital Temperature Hubin kiinnike
- l Pyälletyt M5-ruuvit x2 (Digital Temperature Hubin kiinnike)
- m Ooni Connect™ digitaalinen lämpötilahubi
- n AA-paristot (x2)
- o Oven saranan ruuvi (x2)



3.1: Katso asennusohjeet Ooni Connect™ Digital Temperature Hubin käyttöoppaasta.

5: Sytytysohjeet

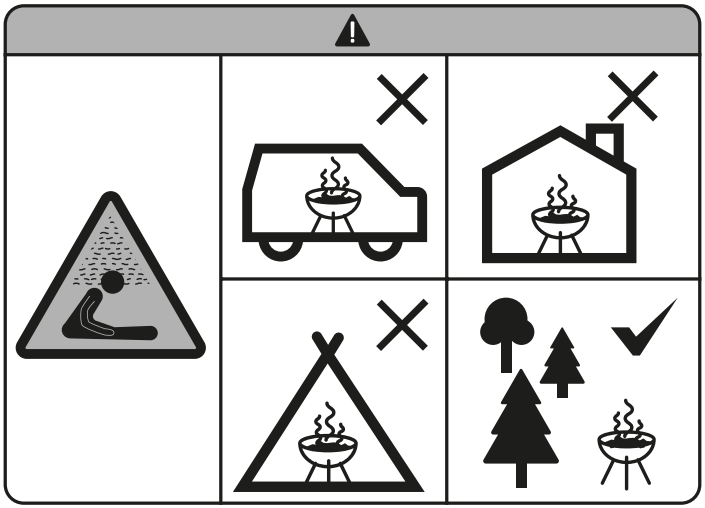
Ooni Karu 2 Pron mukana toimitetaan polttoainekaukalo puulle ja puuhiilelle. Käytä vain hiiltä, joka soveltuu käytettäväksi ruoanlaitossa, äläkä kypsennä ruokaa ennen kuin polttoaineessa on tuhkapäällyste. Jos käytät puuta, lisää polttimeen vain kuivaa, käsittelemätöntä lehtipuuta (pituus enintään 23 cm ja halkaisija enintään 7,5 cm). Lisää enintään 0,5 kg (1,1 paunaa) polttoainetta kerralla ja varmista, että lokerossa ei ole kerralla enempää kuin 1,3 kg (2,9 paunaa).

Sammuttaminen

Anna tulen palaa luonnollisesti ja anna Ooni Karu 2 Pron jäähtyä. Älä poista tuhkaa ennen kuin uuni on jäähtynyt kokonaan. Varmista, että kaikki hiillos on sammunut ennen varastointia.

Lataa Ooni-sovellus rekisteröidäksesi uunisi ja saadaksesi käyttöösi interaktiiviset asennusohjeet, pizzanvalmistusoppaat, reseptit ja paljon muuta.

⚠ VARNINGAR



Använd inte pizzaugnen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.

VARNING! Denna pizzaugn kommer att bli väldigt varm.

Vi rekommenderar att du bär handskar när du använder din Ooni Karu 2 Pro, för att undvika risk för brännskador.

Flytta den inte under drift.

Använd inte inomhus.

VARNING! Håll barn och husdjur borta.

VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända om! Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!

Laga inte mat innan bränslet har en beläggning av aska.

Pizzaugnen ska värmas upp och bränslet hållas glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen.

Använd inte skorstenslock när ugnen är tänd.

Använd endast ugnen i lämplig utomhusmiljö långt borta från brandfarliga material.

Lämna aldrig ugnen utan uppsikt.

Ta inte bort luckan när ugnen är tänd.

Se till att vindskyddsplattan sitter fast ordentligt på ugnen före användning.

Använd inte Ooni Karu 2 Pro med icke-kompatibla gasbrännare.

Det kan finnas vassa kanter på insidan och utsidan av ugnen. Vänligen hantera med försiktighet.

Luckan är varm under användning. Var försiktig när du sätter in eller tar ut pizzan från ugnen.

Låt ugnen svalna helt efter användning. Vissa delar av ugnen kan fortfarande vara varma när ytan är sval att röra vid.

Använd alltid på en plan, stabil, icke brandfarlig yta.

Lista över delar

- a Huvuddel
- b Bränslebricka
- c Bränslegaller
- d Pizzasten × 2
- e Ugnslucka
- f Bränslelucka
- g Vindskyddsplatta
- h Skorsten
- i Skorstenshuv
- j Torx-tangent
- k Fäste för digital temperaturhubb
- l M5 räfflade skruvar × 2 (fäste för digital temperaturhubb)
- m Ooni Connect™ Digital Temperature Hub
- n AA-batterier (2 st.)
- o Skruv till luckans gångjärn (2 st.)



3.1: Se handboken till Ooni Connect™ digital temperaturhubb för installation.

5: Tändinstruktioner

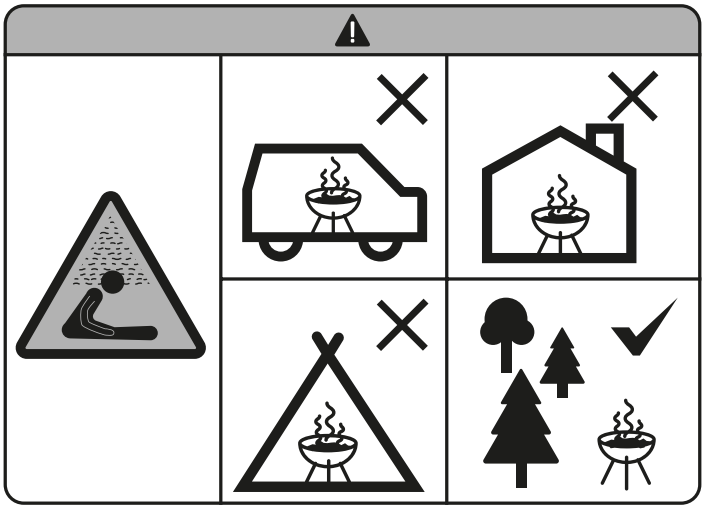
Ooni Karu 2 Pro levereras med en bränslebricka för ved och träkol. Använd endast träkol som är lämpligt för användning vid matlagning, och laga inte mat förrän bränslet har ett överdrag av aska. När du lagar mat med ved, använd bitar av torrt, obehandlat lövträ (upp till 23 cm / 9" långt och 7.5 cm / 3" i diameter) i brännaren. Tillsätt inte mer än 0,5 kg bränsle åt gången och se till att det inte finns mer än 1,3 kg i brickan åt gången.

Så här släcker du

Låt elden brinna ner naturligt och låt Ooni Karu 2 Pro svalna. Ta inte bort askan förrän ugnen har svalnat helt. Se till att all glöd är släckt innan förvaring.

Ladda ner Ooni-appen för att registrera din ugn och få tillgång till interaktiva installationsinstruktioner, handledningar för pizzabakning, recept och mer.

⚠ 警告



请勿在密闭和/或可居住的空间中使用披萨烤箱，例如房屋、帐篷、大篷车、房车、船只。有一氧化碳中毒致死的危险。

警告！这个披萨烤箱会变得很热。

我们建议您在操作 Ooni Karu 2 Pro 时戴上手套，以避免任何灼伤风险。

请勿在操作过程中移动它。

请勿在室内使用。

警告！让儿童和宠物远离。

警告！请勿使用酒精或汽油点燃或重新点燃！仅使用符合 EN 1860-3 的点火器！

如果燃料还有一层灰烬，请勿烹饪。

在第一次烹饪之前，应将披萨烤箱加热并将燃料保持红热至少 30 分钟。

烤箱点燃时不要使用烟囱盖。

仅在远离易燃材料的适当户外环境中使用烤箱。

切勿让烤箱无人看管。

请勿在烤箱点燃时取下门。

使用前，确保防风板完全固定在烤箱上。

请勿将 Ooni Karu 2 Pro 与不兼容的燃气燃烧器一起使用。

烤箱的内部和外部可能有锋利的边缘。请轻拿轻放。

烤箱门在使用过程中很热，在将披萨放入烤箱中或从烤箱中取出披萨时要小心。

使用后让烤箱完全冷却，当烤箱表面触摸起来不热时，烤箱的某些区域可能仍然很热。

始终在平坦、稳定、不易燃的表面上使用。

零件清单

- a 主体
- b 燃料盘
- c 燃料炉排
- d 披萨石 x 2
- e 烤箱门
- f 燃料舱门
- g 防风板
- h 烟囱
- i 烟囱帽
- j 托克斯螺丝刀
- k 数字温度中心支架
- l M5 花纹螺钉 x2（数字温度中心支架）
- m Ooni Connect™ 数字温度中心
- n 2 节 AA 电池
- o 2 节门铰链螺钉



3.1: 请参阅 Ooni Connect™ 数字温度集线器手册进行安装。

5: 点火说明

Ooni Karu 2 Pro 配有一个用于木材和木炭的燃料托盘。只使用适合用于烹饪的木炭，并且在燃料有一层灰烬之前不要烹饪食物。用木头烹饪时，在燃烧器中使用干燥的、未经处理的硬木片（长 23 厘米/9 英寸，直径 7.5 厘米/3 英寸）。一次添加不超过 0.5 公斤（1.1 磅）燃料，并确保托盘中的燃料一次不超过 1.3 公斤（2.9 磅）。

熄灭

让火自然燃烧，并使 Ooni Karu 2 Pro 冷却。在烤箱完全冷却之前不要清除灰烬。确保所有余烬在储存前都已熄灭。

