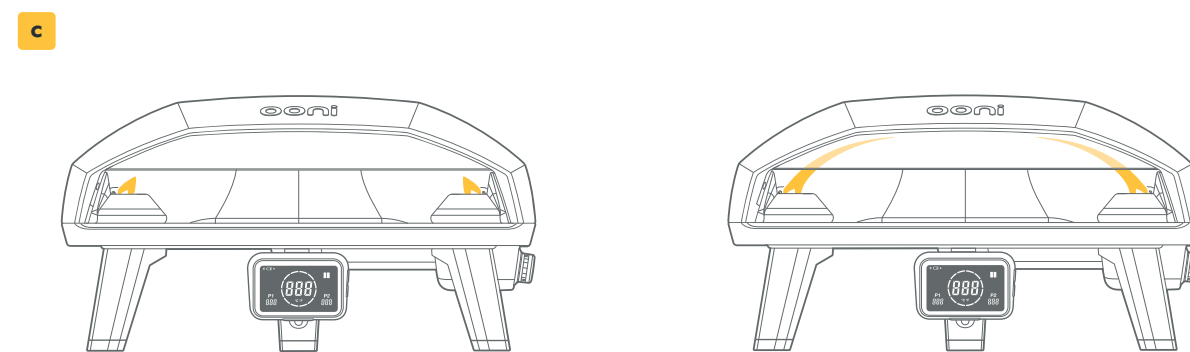
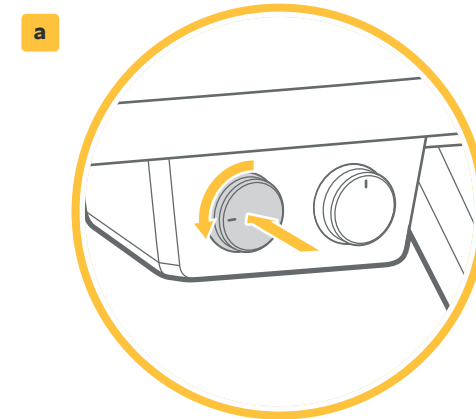
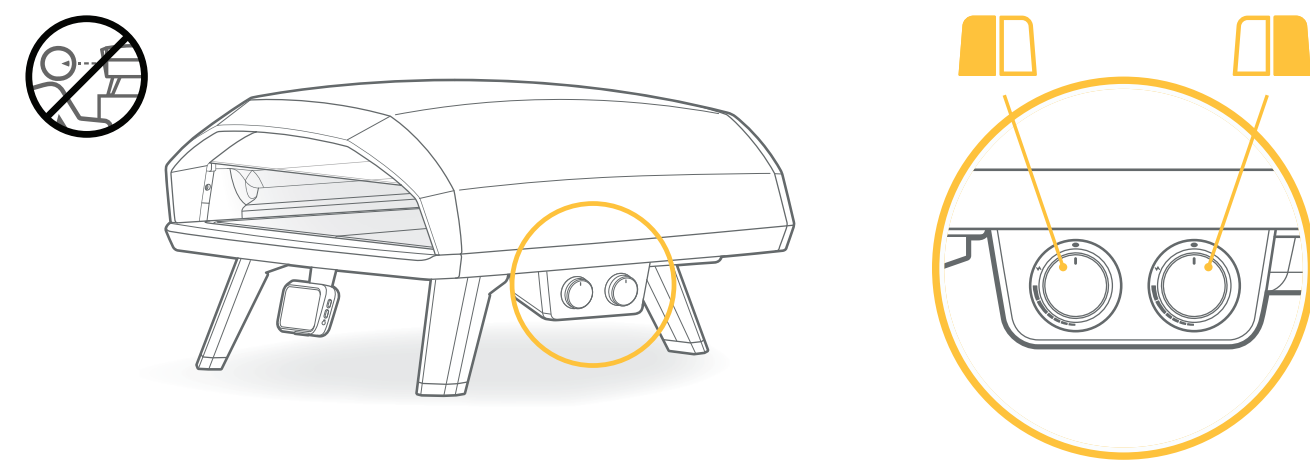




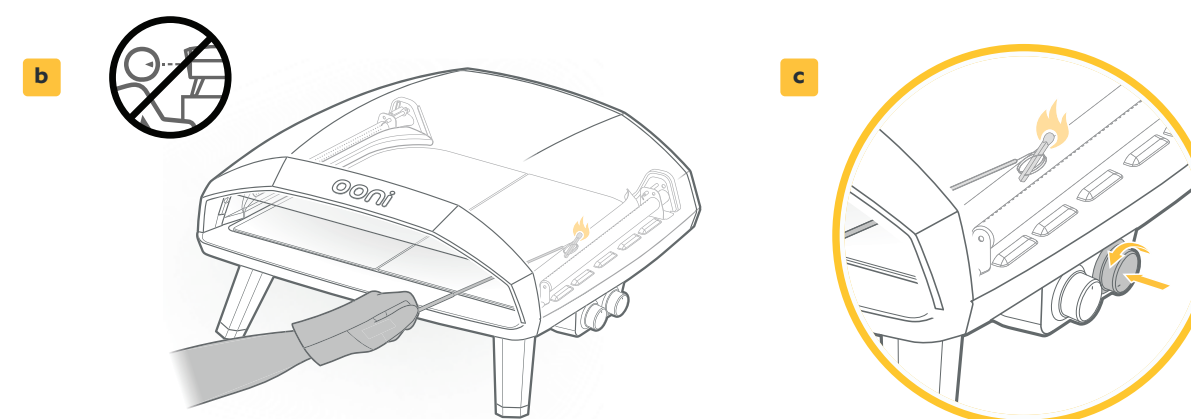
Koda 2 Max

50mbar DE/CH/AT

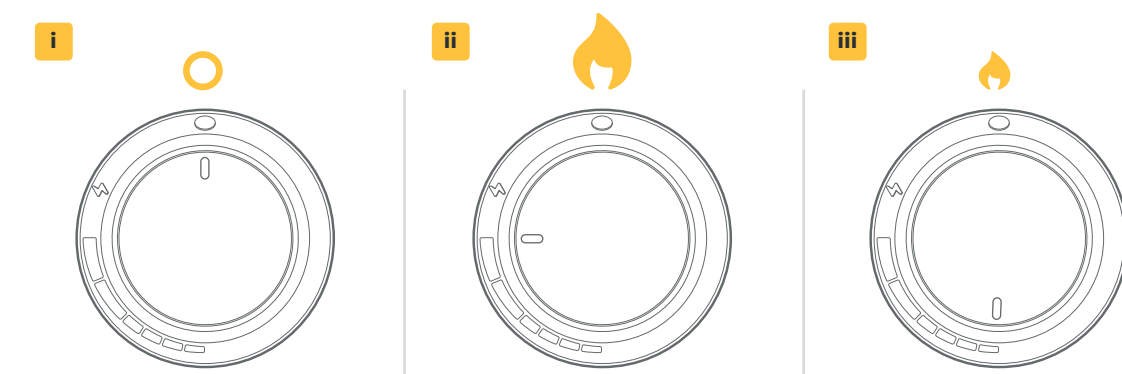
4.1



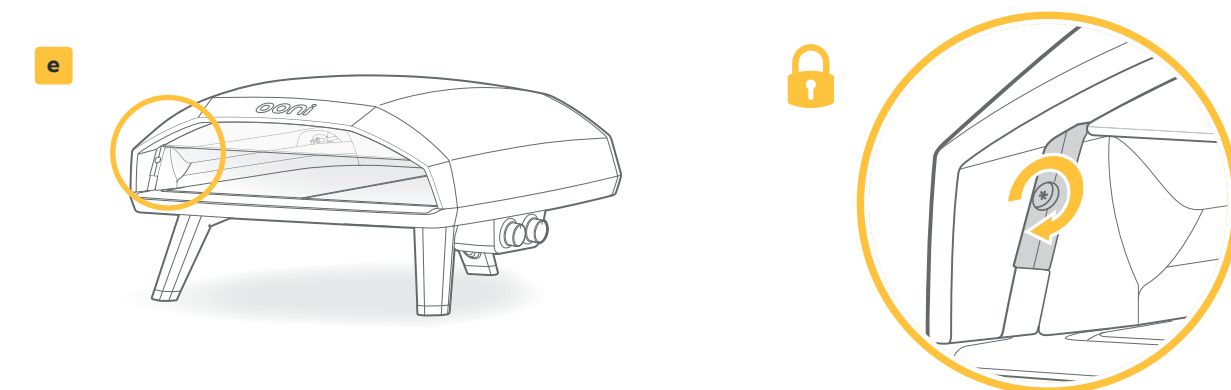
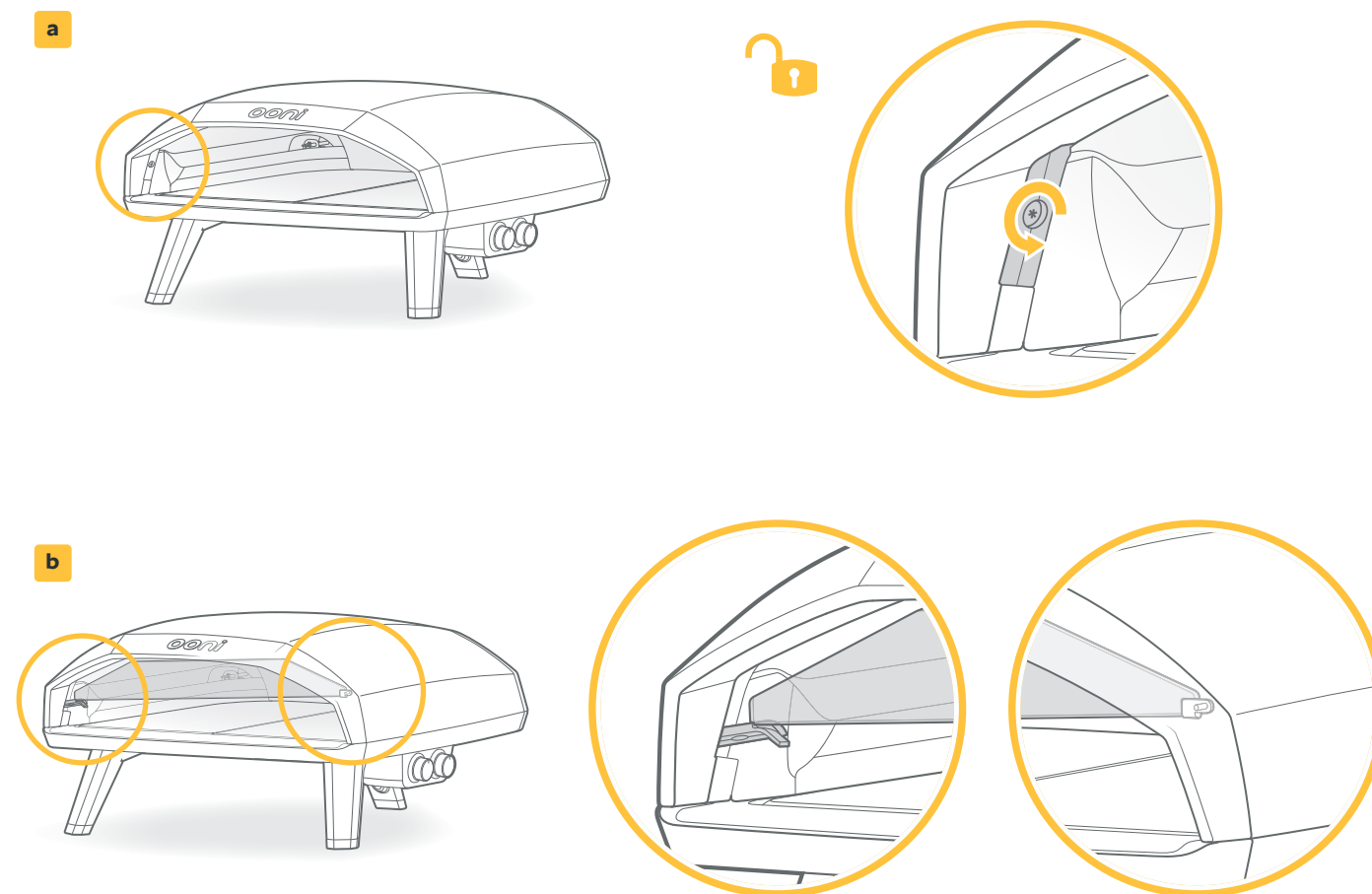
4.2



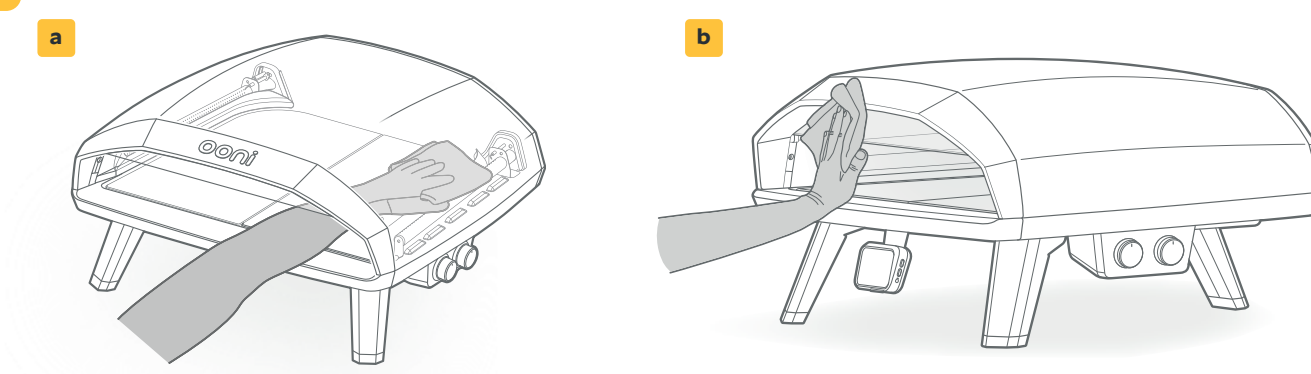
4.3



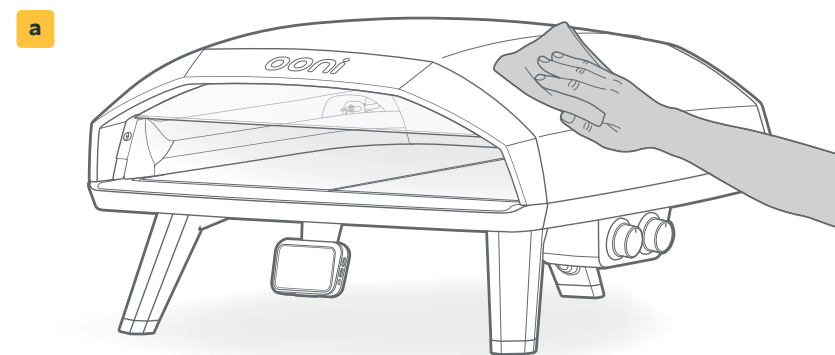
5



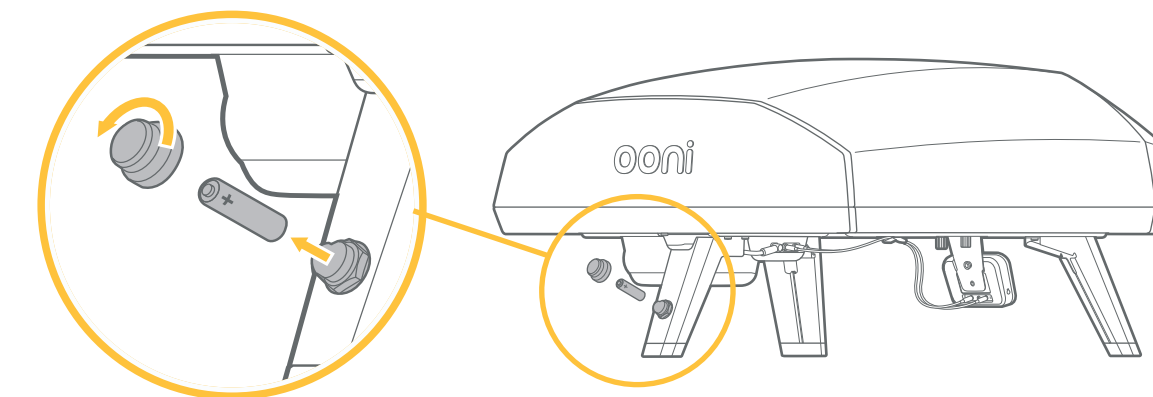
6.1

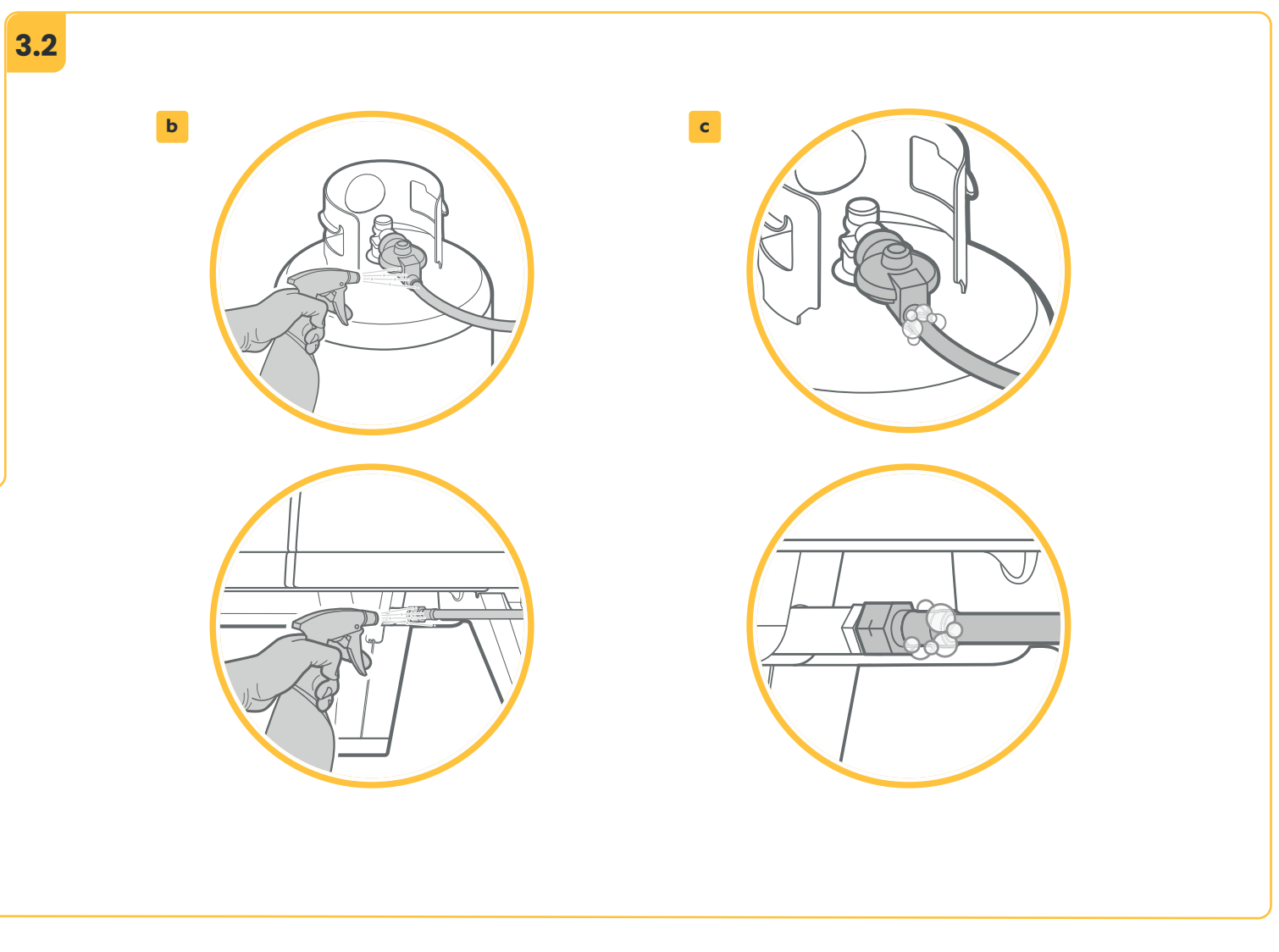
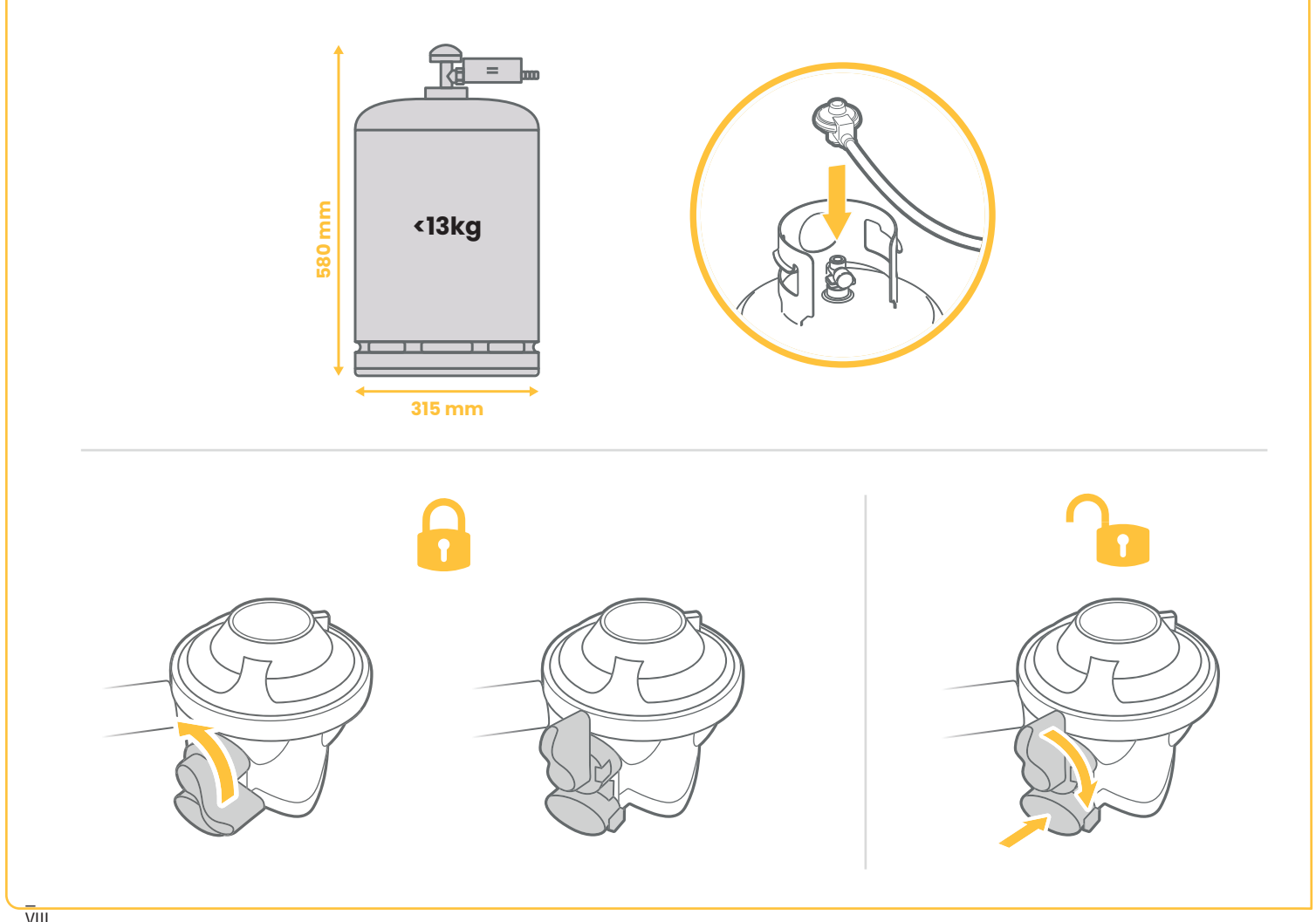
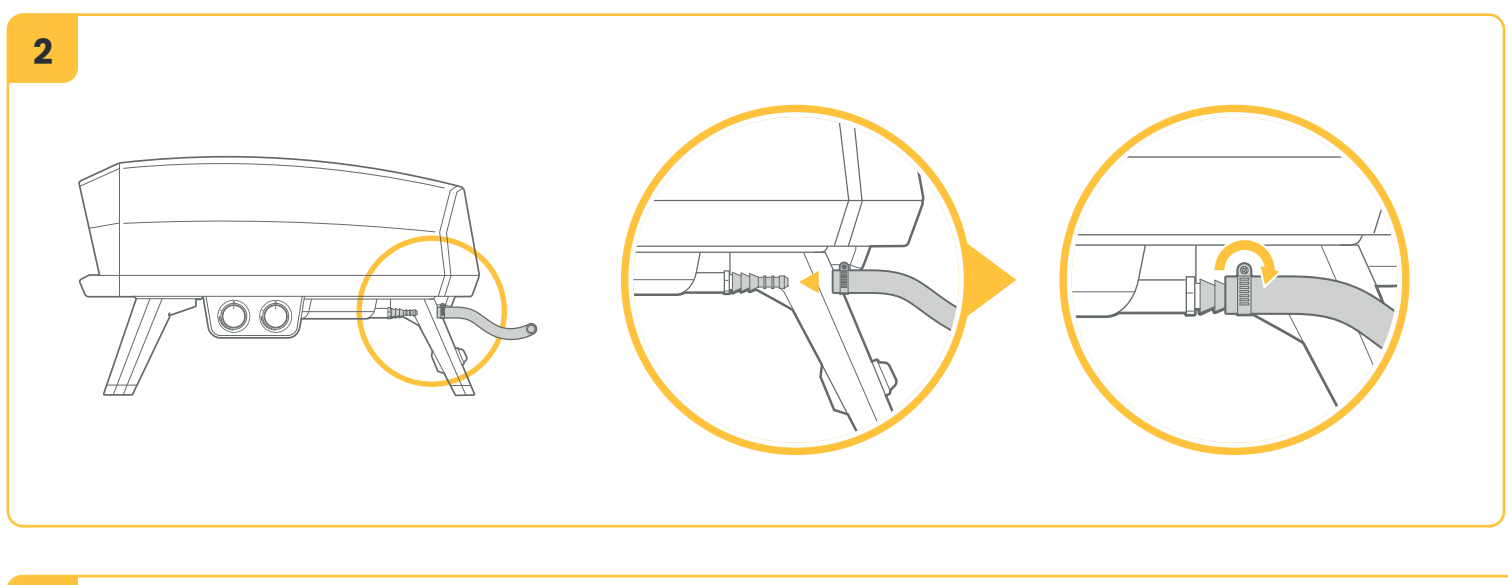
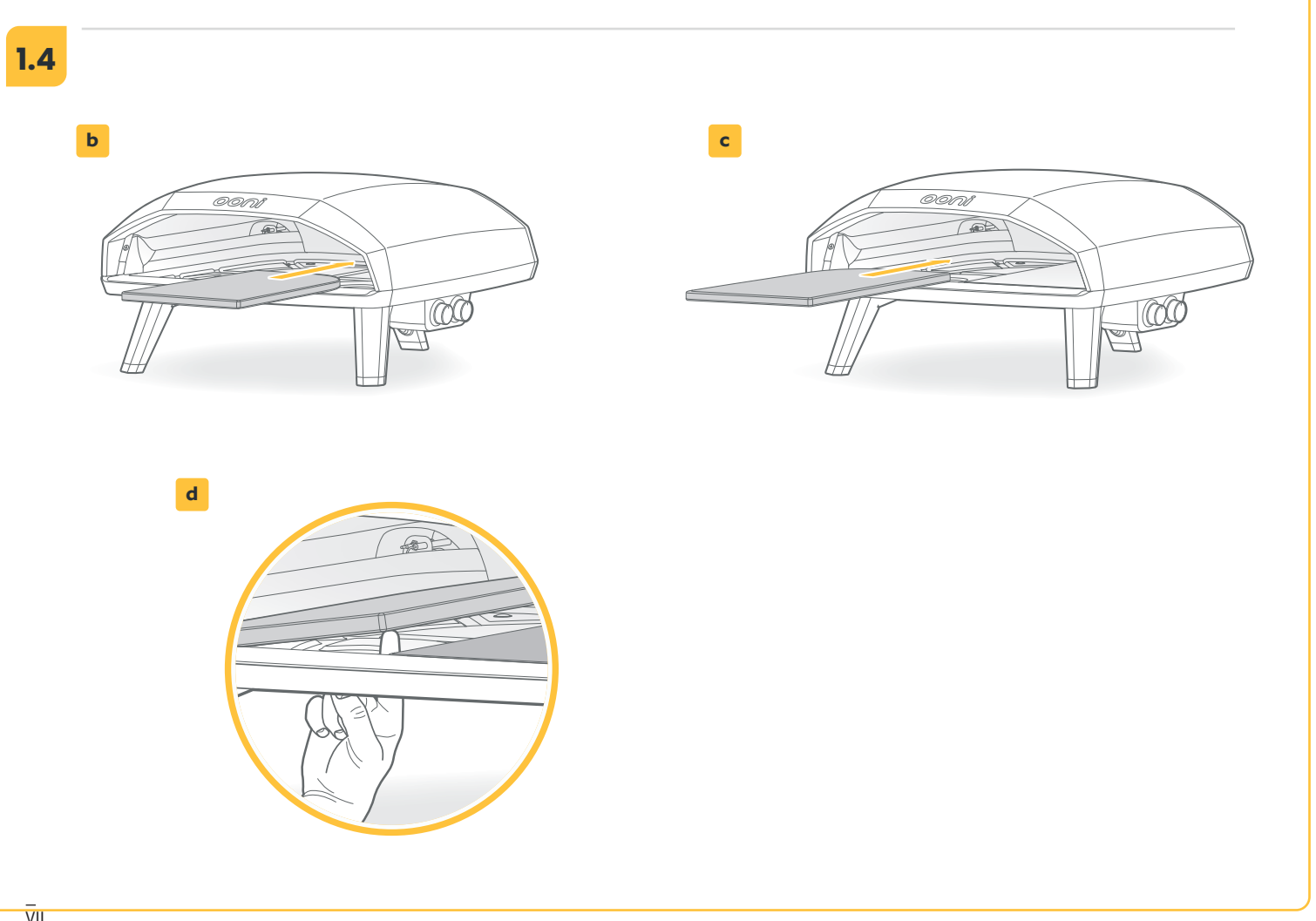
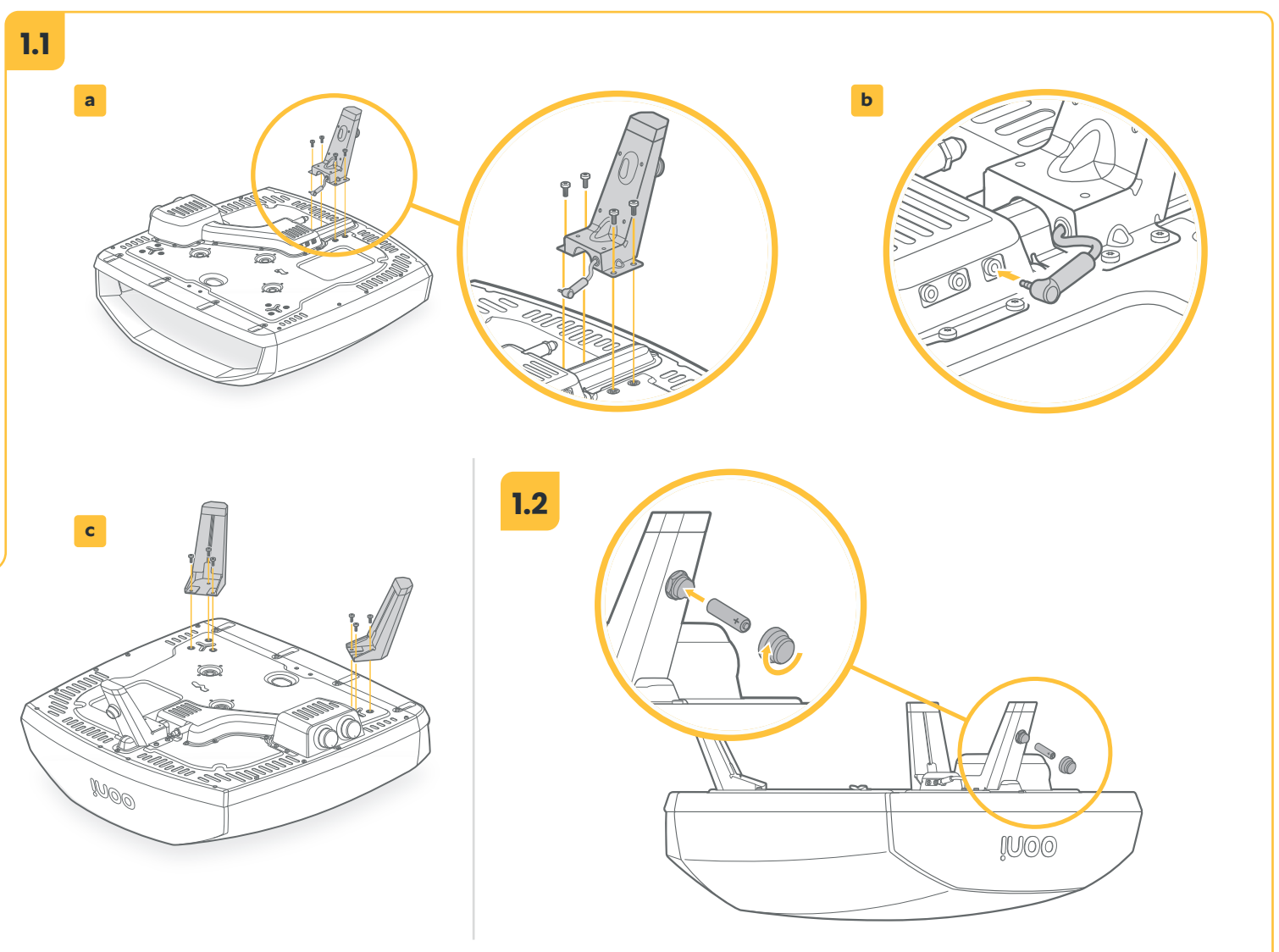
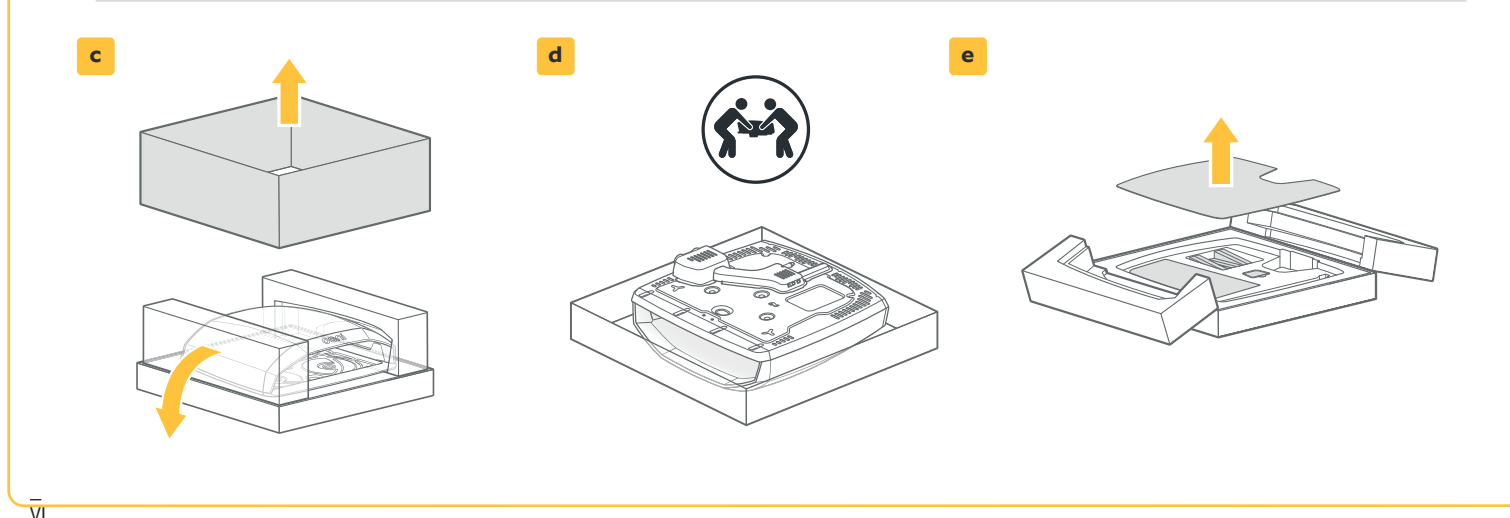
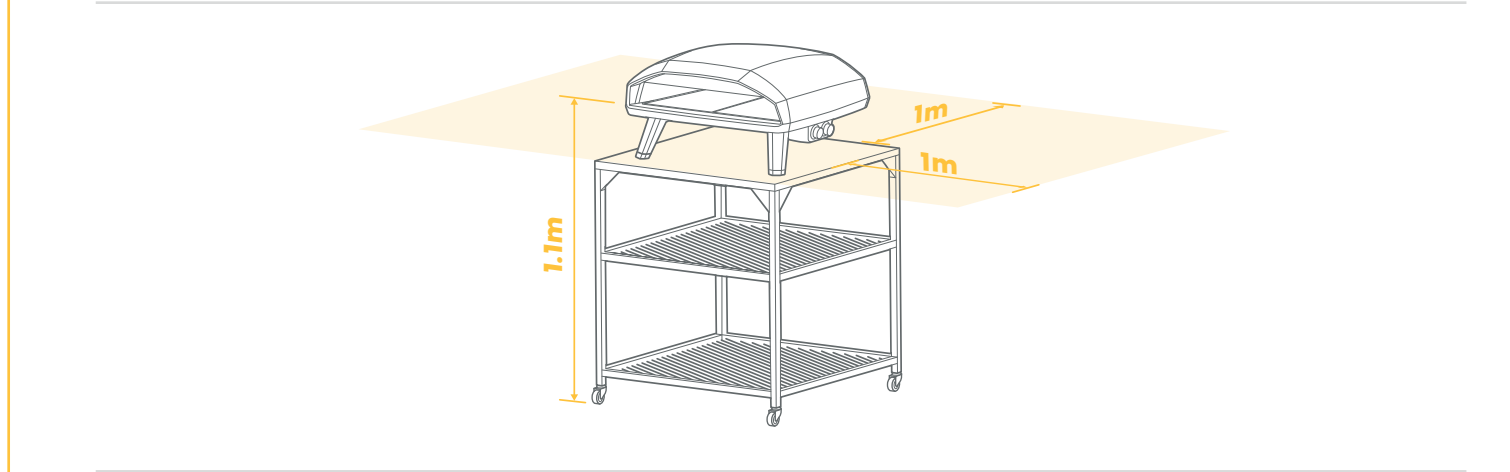
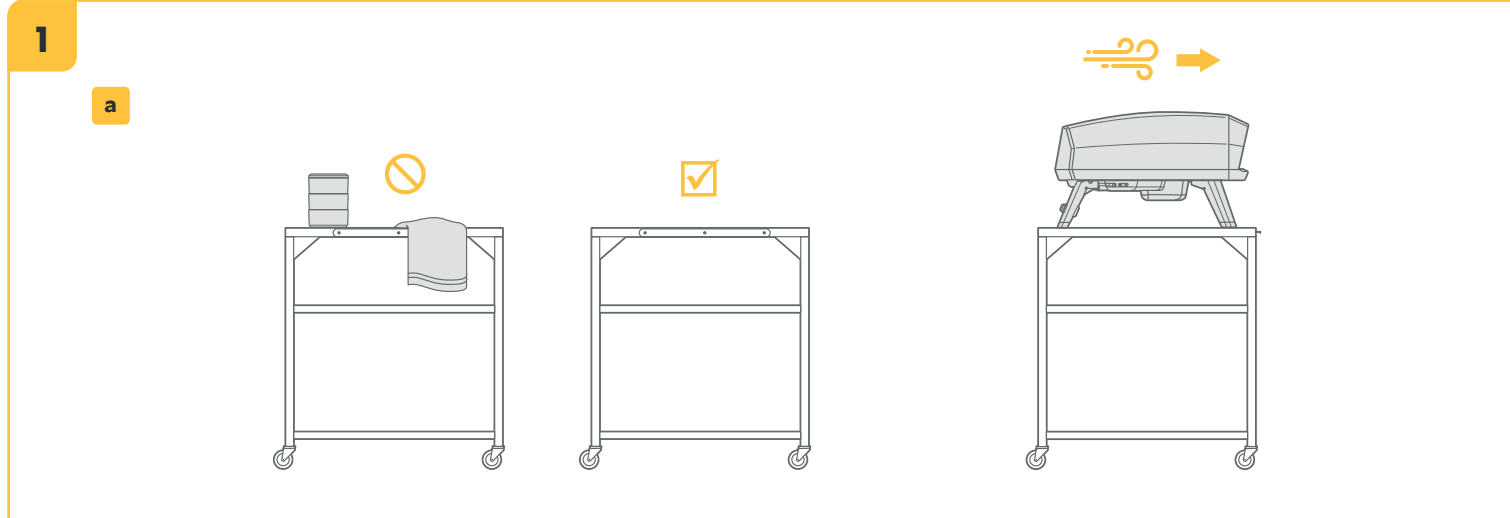
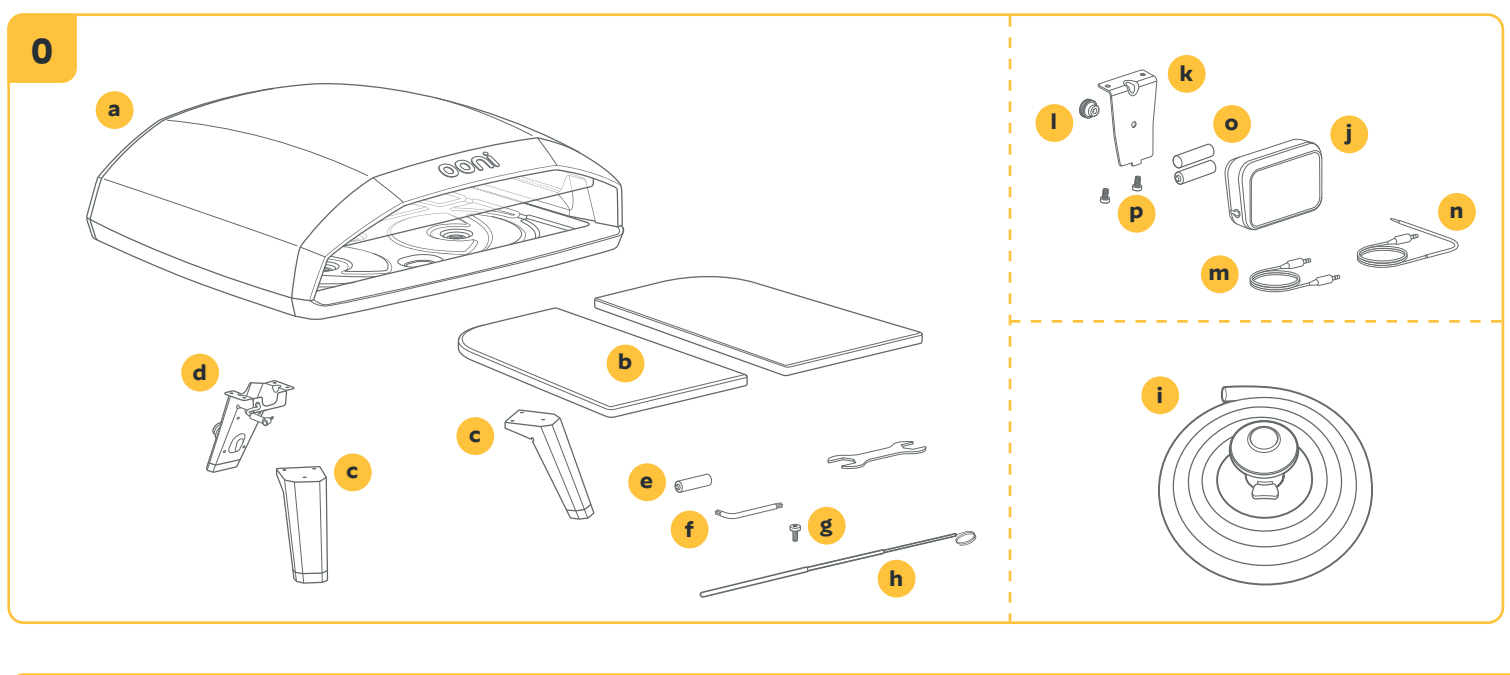


6.2



6.4





All references to "Ooni" in this manual include Ooni Limited and its relevant subsidiaries and holding companies as defined in section 1159 of the Companies Act 2006.

OONI DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY, LEGAL OR OTHERWISE, FOR THE INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE TO PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM THE USE OF YOUR OONI OVEN WHICH DOES/DID NOT COMPLY WITH ANY OF THE PROVISIONS OF THIS MANUAL.

OONI SHALL IN NO EVENT BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR OTHER DAMAGES OF ANY NATURE WHATSOEVER IN EXCESS OF THE ORIGINAL PURCHASE PRICE OF YOUR OONI OVEN.

Some states or countries do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, therefore such limitations or exclusions may not apply to you.

Contents

| | |
|----------|-----------|
| ENGLISH | 2 |
| DEUTSCH | 10 |
| FRANÇAIS | 18 |

This manual contains important information essential to the safe operation of your oven. Read this manual in full before assembling, installing, using or servicing your Ooni Koda 2 Max oven. Failure to follow these instructions could result in property damage, fire, serious bodily injury or even death.

Please keep this manual for future reference.

⚠ WARNING

Read the instructions before using the appliance and retain them for future reference.

Use outdoors only.

Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Do not use the appliance on combustible surfaces.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

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

Do not modify the appliance.

This appliance is extremely hot during use.

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

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

When setting up, make sure the mouth of the oven faces away from the wind. Place the oven at least one meter away from any structure or combustible material. Do not use in stormy weather or heavy snow.

Turn both control dials to the OFF position before connecting the gas cylinder.

Only connect the gases listed on the rating plate.

Use only with cylinders under 13kg, with a maximum diameter of 315 mm and a maximum height of 580 mm.

Gas hose must be certified to EN16436 with a maximum length of 1.5m.

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

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

Never store spare gas cylinders under or near the oven.

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

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

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

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

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

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.

Replace gas hose if damaged, or when national conditions require it.

Sealed systems of the appliance shall not be manipulated.

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

Getting started

o What's in the box:

- | | |
|----------------------------------|---|
| a Ooni Koda 2 Max oven | j Digital Temperature Hub |
| b Pizza stone (x2) | k Mounting bracket |
| c Front leg (x2) | l Thumb nut |
| d Rear leg | m Ambient temperature cable (x2) |
| e AA battery for ignition | n Food Probe (x2) |
| f Torx key | o AA Batteries (x2) |
| g M5 screws (x10) | p Bracket screws |
| h Matchstick holder | |
| i Regulator and hose | Digital Temperature Hub assembly instructions |
| | Koda 2 Max assembly instructions |

⚠ CAUTION: your oven is very heavy and will require two people to lift, assemble and position.

DO NOT lift the oven with pizza stones in place.

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

1 Setup and assembly

- Choose a suitable position and surface for setup.
 - The Ooni Large Modular Table or another sturdy metal or wood surface is ideal for oven support. Do not set your oven on plastic or glass tables. Always ensure the table can withstand the weight of the oven.
 - The surface should allow for the mouth of the oven to face away from the wind and must be one meter away from any structure or combustible material.
 - We recommend positioning the oven so the pizza stone sits at a height of 1.1m from the ground.
- Lift the lid off the box and place the lid upside down nearby.
- Lift the central outer box section up and away allowing the packaging protecting the sides of the oven to fall open.
- With help from another person, carefully lift the oven out and place it upside down on the lid of the box to protect the top. Make sure all packaging is removed from the oven.
- Lift the cardboard divider inside the box to reveal the oven legs, Digital Temperature Hub, pizza stones and other parts for assembly.

1.1 Attaching the legs

- Attach rear leg to the base with 4x M5 screws using the included screwdriver.
- Plug the ignition battery cable into the socket on the base of the oven next to the leg.
- Attach the two front legs using 3x M5 screws each.

1.2 Installing the ignition battery

- The ignition battery compartment is located inside the rear leg.
 - Unscrew cap anti-clockwise and install the supplied AA battery, paying attention to the +/- directions.
 - Screw cap back on clockwise.



1.3 **Follow the Digital Temperature Hub assembly instructions to install.**

1.4 Inserting the pizza stones

- The pizza stones are heavy; be careful not to pinch your fingers.
 - If your oven is upside down: With help from another person, carefully turn the oven upright and then position in its intended location.
 - Using both hands, carefully lift the first pizza stone and position so its rounded corner faces the back corner of the oven. Slide the pizza stone into position, taking care not to scratch the pizza ledge.
 - Using both hands, pick up the second pizza stone and repeat the process on the other side.
 - To remove either pizza stone, use one hand to push up through the hole in the base of the oven until the front of the pizza stone tips high enough to grab and slide out using your other hand. **Never** attempt to remove the pizza stones while they are hot.

2 Installing the gas hose pipe (if required)

- Your oven is supplied with the gas hose and regulator most suited to the gas supply found in your region of purchase. If you have an alternative gas cylinder then contact Ooni support.
 - Push hose onto the barb.
 - Slide jubilee clip over the hose.
 - Tighten clip with suitable screwdriver.

3 Connecting to gas

- Turn both control dials to the OFF position before connecting the gas cylinder.

⚠ WARNING

Use only with cylinders under 13kg, with a maximum diameter of 315 mm and a maximum height of 580 mm.

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

The appliance and the gas cylinder should be a minimum of 635mm apart.

Connect only gases that are listed on the rating plate.

Patio gas regulator

This is a push-on gas fitting. Ensure that the black switch is in the horizontal position, then press the button located below the black switch. Push the regulator onto the gas cylinder valve until it locks into place.

POL gas regulator

This is an anti-clockwise threaded gas fitting. Ensure the gas cylinder valve is shut completely OFF, then screw the regulator onto the gas cylinder valve fitting until tight.

3.1 Connecting the gas cylinder

- The gas cylinder valve should be in the OFF position.
- Make sure the oven control dials are also in the OFF position.
- Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
- Connect the regulator assembly to the valve, by pushing the regulator onto the valve by rotating the hand nut counterclockwise.
- Completely open the cylinder valve by turning the black switch on the regulator anti-clockwise.

3.2 Testing for leaks

- Using a leak detector spray or a solution of dish soap and water, check for gas leaks every time you reconnect a fitting or replace the gas cylinder.
 - Use a brush or spray bottle to apply the solution to the connections and regulator. Inspect the gas hose and apply the solution to any cracks you find.
 - If a leak is present, the solution will bubble. If you observe a leak in the hose fitting, tighten the fitting and recheck for leaks. If the leak persists or a crack in the hose is leaking, **do not** operate the oven. Contact Ooni support for assistance.
 - If you find a leak, **do not** operate the oven; remove the gas cylinder. If the leak is found in the oven or hose, contact Ooni support. If the leak is found in the gas cylinder valve, contact your gas supplier.
- Replacement regulators must be certified to EN16129 and hoses to EN16436, with a maximum length of 1.5m.

3.3 Disconnecting the gas cylinder

- Turn the gas burner control dials to the OFF position.
- Turn the black switch on the regulator clockwise.
- Push the button on the regulator to release it from the top of the gas cylinder.
- Place the dust cap on the exposed gas cylinder valve when not in use.

⚠ WARNING

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

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

4 Lighting Koda 2 Max

⚠ WARNING

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

If either burner fails to ignite as expected, refer to the troubleshooting guide. Turn the gas off and wait 5



minutes before attempting to light again. Operate using the control dials only; never touch the outer metal surfaces, pizza stone or glass while the oven is on.

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

4.1 Ignition

- The left dial controls the left burner; the right dial controls the right burner.
- Push and hold either control dial in while slowly rotating anti-clockwise to spark and light the gas. Once lit, continue holding for 5 seconds to maintain the flame.
 - Verify the gas has ignited.
 - If yes, go to 4.3.
 - If the burner does not ignite, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then try again.
 - If the burner does not ignite after the second attempt, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then follow step 4.2.
 - If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.
 - If either or both burners are accidentally extinguished, please refer to troubleshooting.

4.2 Lighting the oven with the matchstick holder

- Never look directly into the oven when lighting; always stand to the side and wear gloves throughout.
 - If burners will not light after several attempts using the control dials, you may light them with a match. The supplied matchstick holder is attached to the base on the opposite side of the control panel.
- If you have already attempted to light the burners using the control dials, switch to the OFF position and wait 5 minutes for any gas to dissipate.
 - Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and touch it to one of the burners through the mouth of the oven.
 - Push in the control dial that corresponds to the burner and slowly turn it to maximum. The burner should ignite immediately.
 - Continue pushing the control dial in for 5 seconds after ignition, then release.
 - If the burner does not light within seconds, turn the control dial OFF, wait 5 minutes, and then try again.

4.3 Using the gas burners

- Turn the control dial to adjust the corresponding flame and temperature as needed.
 - The gas burner is OFF.
 - The gas burner is set to **maximum** flame.
 - The gas burner is set to **minimum** flame.
- Repeat the process (starting at 4.1) to light the second burner.
- To turn off, push **in the control dial** and rotate clockwise until it stops and the corresponding flame extinguishes.

4.4 Seasoning your oven

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

4.5 Shutting off the oven

- To turn off after seasoning or cooking, push in the control dial and rotate clockwise until it stops and the corresponding flame extinguishes. Repeat for both burners.
- Shut off the gas supply and disconnect the regulator.

4.6 Cooking in your oven

- Turn both burners on at full power to preheat the oven and pizza stones for at least 30 minutes.
 - Only cook pizza and other dry, bread-based dishes directly on the pizza stone. To cook meat, vegetables or other dishes, use the range of Ooni Cast Iron and Ooni Pans or other Ooni-approved cooking accessories.
 - The oven is equipped with two independent burners, enabling you to cook on just one side of the oven, on both sides at the same temperature, or on both sides at varying temperatures to accommodate different pizza styles.
- !** **Never** reach into the oven to clear away food debris that has fallen onto the pizza stone. Leave it to burn out, then remove it once the oven has cooled. Refer to the pizza stone cleaning procedure in the maintenance section of this manual for additional tips.
 - i** We strongly recommend using an Ooni Digital Infrared Thermometer to accurately measure the pizza stone temperature. Your pizza stone will heat up slower than the air inside the oven. (To cook great pizza, you need a balance of both.) That's why it's important to use an Ooni Digital Infrared Thermometer as well as the Digital Temperature Hub to ensure your pizza stone and air temperatures are within a close range.
 - i** For everything you need to know about cooking with Koda 2 Max, download the Ooni app.

5 Installing the visor (if required)



Scan for video instructions

- !** Wear protective gloves and make sure your oven is cool.
- Open the hinge by using the torx key to loosen the screw counterclockwise.
 - Using both hands, guide the right-hand side of the visor into the U-shaped bracket at the top right of the oven mouth.
 - Place the left-hand side of the visor into the recess on the left hinge.
 - Place your left thumb under the hinge and gently push it upward until it lies flat against the oven body. Hold the hinge in this position.
 - Use the torx key to tighten the screw clockwise, locking the hinge.
 - Ensure the hinge is locked into place.

5.1 Removing the visor

For deep cleaning or cooking larger items in the oven, follow these steps to remove the visor:

- !** Wear protective gloves and make sure your oven is cool.
- Place your left thumb above the screw to support the hinge.
 - Use the torx key to loosen the screw counterclockwise, unlocking the hinge.
 - Gently lower the hinge using your left thumb, which will allow the visor to lower.
 - Use both hands to carefully lift the left-hand side of the visor and pull forward to release the visor from the right bracket.
 - To close the hinge, place your left thumb under the hinge and gently push it upward until it lies flat against the oven body. Hold the hinge in position and rotate the screw clockwise to lock.
 - Ensure the hinge is locked into place.

6 Care and maintenance instructions

⚠ WARNING

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

Always wear gloves when cleaning the oven.

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

Do not use chemical cleaners on painted surfaces.

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

Always cover oven when storing outdoors.

6.1 Cleaning the interior

- After each use, switch off the oven and allow it to cool completely before wiping down the inside surfaces and along the burner tubes with dry paper towels.
- If the glass visor is dirty, you can clean it carefully using a damp cloth or dry paper towel. For stubborn stains, remove the visor according to the included instructions (Step 5.1).

6.2 Cleaning the exterior

- The outer shell of Koda 2 Max can be wiped down with warm, soapy water and dried immediately. Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.
- Dry immediately and cover with the Koda 2 Max Cover.

6.3 Cleaning the pizza stones

- !** **Never** use chemical cleaners or soaps on the pizza stones. **Never** expose your pizza stones to water.

There is no need to wash the pizza stones; it is perfectly normal for their appearance to change over time.

- Turn the oven on at full power for 45 minutes without cooking in it. The pizza stone will self-clean at high temperatures, and any food residue or debris will turn to ash.
- Allow the oven to cool completely, then brush the ash away with an Ooni Pizza Oven Brush.
Note: Your oven pizza stones are symmetrical and double-sided, so you can turn them over between uses (once cool) and burn off any stubborn residue from underneath the next time you cook.


6.4 Replacing the ignition battery

- The ignition battery compartment is located inside the rear leg.
 - Unscrew the cap anti-clockwise to remove the old battery and replace it with a new one, paying attention to the +/- directions.
 - Screw the cap back on clockwise.
 - Safely dispose of the old battery.
- i** If you are storing the oven for more than a month, remove the battery.




Extend your 1 year warranty to 5 years*, for free when you register your product at [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty) within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

Troubleshooting

| Issue | Possible Cause | Solution |
|---|--|--|
| My oven won't ignite | <ol style="list-style-type: none"> 1. Improper setup. 2. Insufficient gas flow. 3. Regulator attached incorrectly. 4. No spark from ignition. 5. There's a spark or audible click, but the gas doesn't ignite. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the oven is set up according to step 1. 2. Make sure the gas cylinder contains fuel and is in an upright position; an empty or nearly empty cylinder could affect performance. Check for any kinks in the gas hose. 3. Make sure the regulator is properly attached to the gas cylinder. 4. Check that the ignition battery is present, inserted correctly and has a charge (step 1.2). Ensure that the sparker cable is inserted properly (step 1.1). 5. Please contact Ooni customer support. You can also light with a match and the matchstick holder (step 4.2) if necessary. |
| My oven burners ignite, but won't stay lit. | <ol style="list-style-type: none"> 1. The Flame Supervision Device (FSD) is not engaged. 2. The FSD thermocouple is dirty. 3. The FSD thermocouple is faulty. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Closely follow the lighting steps (step 4). Make sure to push and hold the control dial for at least 5 seconds after ignition in order to engage the Flame Supervision Device (FSD). 2. Turn off the gas supply, wait for the oven to cool, gently clean the FSD thermocouple with a damp cloth, and leave it to dry fully before relighting. (You may need to remove the visor for easier access.) 3. If steps 1 and 2 don't fix the problem, contact Ooni customer support. |
| My oven isn't getting hot enough. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Insufficient gas flow. 2. Gas cylinder/ regulator pressure. 3. Oven setup and positioning. 4. Weather conditions. 5. Gas burner is backlighting (typically accompanied by a roaring sound). 6. The visor has been removed. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the gas cylinder contains fuel and is in an upright position; an empty or nearly empty can could affect performance. Check for any kinks in the gas hose. 2. Select a suitable gas cylinder (step 3) and regulator pressure (as per the rating plate). 3. See setup instructions (step 1). Use the oven in an area sheltered from wind, or at least position it so the mouth faces away from any wind. 4. Preheat time and maximum temperature can be affected by location and weather conditions. Adjust the expected preheat time to account for varying ambient conditions. If your oven has been exposed to moisture or cold, it may take longer to preheat. Store underneath a waterproof cover and bring the pizza stones indoors during extended periods without use. 5. Follow the steps to turn off the gas burner, wait 5 minutes, then reignite the oven (step 4.1). 6. Preheat time and maximum temperature can be affected when cooking without the visor. Re-install to ensure to temperatures can be reached. |
| Excessively sooty flame/ soot on oven interior and visor. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Burning food debris. 2. Incorrect setup or incompatible gas cylinder or regulator. 3. Blocked gas venturi. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Refer to the Ooni app for cooking guidelines. Avoid using too much flour to launch your pizza, and remove any food scraps that fall onto the pizza stone. Use an Ooni Pizza Oven Brush to clean the pizza stone between cooks. 2. Ensure your oven is assembled correctly and that you are using the correct gas cylinder (step 3) and regulator (as per the rating plate). 3. Contact Ooni customer support. |
| Cooking Issues | |  <p>Scan to download the Ooni app for pizza tips, recipes and troubleshooting.</p> <p>You can also contact our Ooni customer support at support.ooni.com</p> |

If a problem persists, please contact Ooni customer support at support.ooni.com.

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------|---------|---------|--|-------------------|--|-----------------------|--|--|--|------------|--|
|   | | | | | | | | | | | | | |
| Model: UU-P2B700 & UU-P2B900 Ooni Koda 2 Max | I3P(50) | | | | | | | | | | | | |
| Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK | <table border="1"> <tr> <td>Propan</td> <td>Propane</td> </tr> <tr> <td colspan="2">50 mbar</td> </tr> <tr> <td colspan="2">10.5 kW (750 g/h)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A (outdoors use only)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Injector size/Marking: 1.10mm x 2 / 1.10</td> </tr> <tr> <td colspan="2">AT, CH, DE</td> </tr> </table> | Propan | Propane | 50 mbar | | 10.5 kW (750 g/h) | | A (outdoors use only) | | Injector size/Marking: 1.10mm x 2 / 1.10 | | AT, CH, DE | |
| Propan | Propane | | | | | | | | | | | | |
| 50 mbar | | | | | | | | | | | | | |
| 10.5 kW (750 g/h) | | | | | | | | | | | | | |
| A (outdoors use only) | | | | | | | | | | | | | |
| Injector size/Marking: 1.10mm x 2 / 1.10 | | | | | | | | | | | | | |
| AT, CH, DE | | | | | | | | | | | | | |
| <p>DE: Nur im Freien verwenden. Lies dir die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor du das Gerät benutzt. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halte kleine Kinder fern.</p> <p>EN: Use outdoors only. Read the instructions before using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away.</p> <p>FR: Usage en extérieur uniquement. Lis ces instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être très chaudes, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.</p> | | | | | | | | | | | | | |
| Pizza oven PIN: 2575DP40644 |  2575-24 | | | | | | | | | | | | |

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für den sicheren Betrieb Ihres Backofens unerlässlich sind. Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie Ihren Ooni Koda 2 Max Backofen zusammenbauen, installieren, benutzen oder warten.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Feuer, schweren Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.

⚠️ WARNUNG

Lesen Sie die Anleitung vor der Benutzung des Geräts und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Nur im Freien verwenden.

Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gas Zylinder ab.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gas Zylinder anbringen oder wechseln, und halten Sie sich dabei von Zündung quellen fern.

Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

Dieses Gerät ist während des Gebrauchs sehr heiß.

Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn abdecken oder bewegen.

Berühren Sie niemals die äußeren Metallflächen, den Pizzastein oder das Glas, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass die Öffnung des Ofens windabgewandt ist. Stellen Sie den Ofen mindestens einen Meter von einem Gebäude oder brennbarem Material entfernt auf. Nicht bei stürmischem Wetter oder starkem schwerfall verwenden.

Drehen Sie vor dem Anschließen der Gas Zylinder beide Drehregler auf die Position OFF.

Schließen Sie nur die auf dem Typenschild aufgeführten Gase an.

Nur für Flaschen unter 13 kg, mit einem maximalen Durchmesser von 315 mm und einer maximalen Höhe von 580 mm.

Der Gasschlauch muss nach EN16436 mit einer maximalen Länge von 1,5 m zertifiziert sein.

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gas riechen, schließen Sie die Gas Zylinder oder das Regulierventil, drehen Sie die

Drehregler am Backofen auf die Position OFF und löschen Sie alle offenen Flammen.

Tragen Sie keine weite Kleidung, wenn Sie den Ofen bedienen oder sich in seiner Nähe aufhalten.

Bewahren Sie niemals Ersatz Gas Zylindern unter oder in der Nähe des Ofens auf.

Prüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme auf Undichtigkeiten und versuchen Sie nicht, die Brenner während der Prüfung zu entzünden.

Stellen Sie sich beim Anzünden zur Seite. Schauen Sie niemals direkt in die Öffnung des Ofens oder in die Flamme.

Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel oder Seifen auf der Oberfläche des Pizzasteins.

Gießen Sie niemals Wasser auf den Pizzastein, da er dadurch Risse bekommen kann.

Tragen Sie Hitzeschutzhandschuhe bei der Benutzung des Ofens und beim Umgang mit besonders heißem Kochgeschirr.

Versuchen Sie niemals, den Backofen zu reinigen oder zu warten, während er heiß ist oder in Betrieb ist.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um den Backofen zu reinigen.

Verwenden Sie nur von Ooni genehmigtes oder offizielles Zubehör und Ersatzteile. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden an Ihrem Gerät oder Eigentum führen.

Wenn der Ofen nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie den Ofen aus und wenden Sie sich an den Ooni-unterstützen.

Ersetzen Sie den Gasschlauch, wenn er beschädigt ist oder wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

Abgedichtete Systeme des Geräts dürfen nicht manipuliert werden.

Seien Sie bei der Benutzung oder Reinigung des Backofens vorsichtig, da scharfe Kanten vorhanden sein können.

Erste Schritte

o Was ist in der Schachtel:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| a Ooni Koda 2 Max Ofen | j Digitaler Temperatur-Hub |
| b Pizzastein (x2) | k Montagewinkel |
| c Vorderes Bein (x2) | l Flügelmutter |
| d Hinteres Bein | m Seilzug für die Umgebungstemperatur (x2) |
| e AA-Batterie für die Zündung | n Lebensmittel-Sonde (x2) |
| f Torx-Schlüssel | o AA-Batterien (x2) |
| g M5-Schrauben (x10) | p Schrauben der Halterung |
| h Streichholzhalter | |
| i Regler und Schlauch | Digital Temperature Hub Montageanleitung |
| | Koda 2 Max Montageanleitung |

⚠️ VORSICHT: Ihr Ofen ist sehr schwer und erfordert zwei Personen zum Anheben, Zusammenbauen und Aufstellen.

NICHT den Ofen mit eingelegten Pizzasteinen anheben.

IMMER Halten Sie den Backofen an der Unterseite des Sockels, **NIEMALS** von der Innenseite der Oberschale.

1 Einrichtung und Montage

- Wählen Sie eine geeignete Position und Oberfläche für die Aufstellung.
 - Der große modulare Ooni-Tisch oder eine andere stabile Metall- oder Holzfläche ist ideal für den Backofen unterstützen. Stellen Sie Ihren Backofen nicht auf Plastik- oder Glastische. Achten Sie immer darauf, dass der Tisch das Gewicht des Ofens tragen kann.
 - Die Oberfläche sollte so beschaffen sein, dass die Öffnung des Ofens dem Wind abgewandt ist, und muss einen Meter von jeder Struktur oder brennbarem Material entfernt sein.
 - Wir empfehlen, den Ofen so aufzustellen, dass sich der Pizzastein in einer Höhe von 1,1 m über dem Boden befindet.
- Heben Sie den Deckel der Schachtel ab und legen Sie ihn umgedreht daneben.
- Heben Sie den mittleren äußeren Kastenprofil nach oben und weg, so dass die Verpackung, die die Seiten des Backofens schützt, herausfällt.
- Heben Sie den Ofen mit Hilfe einer anderen Person vorsichtig heraus und legen Sie ihn umgedreht auf den Deckel des Kartons, um die Oberseite zu schützen. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen aus dem Backofen entfernt wurden.
- Heben Sie die Papptrennwand im Inneren des Kartons an, um die Ofenfüße, die digitale Temperaturnabe, die Pizzasteine und andere Teile für die Montage freizulegen.

1.1 Anbringen der Beine

- Befestigen Sie das hintere Bein mit 4x M5-Schrauben und dem mitgelieferten Schraubendreher an der Basis.
- Stecken Sie das Kabel der Batteriekabel in die Buchse an der Unterseite des Ofens neben dem Fuß.
- Befestigen Sie die beiden vorderen Beine mit je 3x M5 Schrauben.

1.2 Einsetzen der Zündung batterie

- i** Das Batteriefach für die Zündung befindet sich im hinteren Bein.
- Schrauben Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn ab und legen Sie die mitgelieferte AA-Batterie ein, Achtung Sie dabei auf die +/- Richtungen.
 - Schrauben Sie die Kappe im Uhrzeigersinn wieder auf.

1.3 Folgen Sie der Montageanleitung für die digitale Temperaturnabe.

1.4 Einsetzen der Pizzasteine

- ⚠️** Die Pizzasteine sind schwer; achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Finger einklemmen.
- Wenn Ihr Ofen auf dem Kopf steht: Drehen Sie den Backofen mit Hilfe einer anderen Person vorsichtig aufrecht und stellen Sie ihn dann an den vorgesehenen Platz.
 - Heben Sie den ersten Pizzastein mit beiden Händen vorsichtig an und positionieren Sie ihn so, dass seine abgerundete Ecke in die hintere Ecke des Ofens zeigt. Schieben Sie den Pizzastein in die richtige Position und achten Sie darauf, dass Sie die Pizzaleiste nicht Verstärkungsrippe.
 - Nehmen Sie mit beiden Händen den zweiten Pizzastein und wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.
 - Um einen der beiden Pizzasteine herauszunehmen, drücken Sie mit einer Hand durch das Loch im Boden des Ofens, bis die Vorderseite des Pizzasteins hoch genug ist, um ihn mit der anderen Hand zu Greifer und herauszuschieben.
Niemals Versuchen Sie, die Pizzasteine zu entfernen, solange sie noch heiß sind.

2 Installation der Gasschlauchleitung (falls erforderlich)

- i** Ihr Backofen wird mit einem Gasschlauch und einem Gasregler geliefert, die für die Gasversorgung in Ihrer Region geeignet sind. Wenn Sie eine alternative Gas Zylinder haben, wenden Sie sich an den Ooni-unterstützen.
- Schieben Sie den Schlauch auf das Anschlussstück.
 - Schieben Sie die Schlauchschelle über den Schlauch.
 - Ziehen Sie den Clip mit einem geeigneten Schraubendreher fest.

3 Anschluss an Gas

! Drehen Sie vor dem Anschließen der Gas Zylinder beide Drehregler auf die Position OFF.

⚠ WARNUNG

Nur für Flaschen unter 13 kg, mit einem maximalen Durchmesser von 315 mm und einer maximalen Höhe von 580 mm.

Seien Sie beim Anbringen oder Wechseln der Gas Zylinder vorsichtig und halten Sie sich von Zündung Quellen fern.

Zwischen dem Gerät und der Gas Zylinder sollte ein Mindestabstand von 635 mm eingehalten werden.

Schließen Sie nur Gase an, die auf dem Typenschild aufgeführt sind.

Terrassen-Gasregler

Dies ist eine Aufsteck-Gasarmatur. Vergewissern Sie sich, dass sich der schwarze Schalter in der horizontalen Position befindet, und drücken Sie dann die Taste unter dem schwarzen Schalter. Schieben Sie den Regler auf das Gas Zylinderventil, bis er einrastet.

POL-Gasregler

Dies ist eine Gasarmatur mit Gegenurzeigersinn-Gewinde. Vergewissern Sie sich, dass das Gas Zylinderventil vollständig geschlossen ist, und schrauben Sie dann den Regler auf den Gas Zylinderventilanschluss, bis er fest sitzt.

3.1 Anschließen der Gas Zylinder

- Das Gas Zylinderventil muss auf AUS stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Drehregler des Backofens ebenfalls auf OFF gestellt sind.
- Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, den Anschlussöffnung und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen und untersuchen Sie den Schlauch auf Schäden.
- Verbinden Sie die Reglerbaugruppe mit dem Ventil, indem Sie den Regler auf das Ventil schieben und die Handmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig, indem Sie den schwarzen Schalter am Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3.2 Prüfung auf undichte Stellen

- Prüfen Sie mit einem Lecksuchspray oder einer Lösung aus Spülmittel und Wasser jedes Mal, wenn Sie eine Armatur wieder anschließen oder die Gas Zylinder austauschen, auf Gaslecks.
- Verwenden Sie einen Pinsel oder eine Sprühflasche, um die Lösung auf die Anschlüsse und den Regler aufzutragen. Untersuchen Sie den Gasschlauch und tragen Sie die Lösung auf alle Risse auf, die Sie finden.
- Wenn ein Leck vorhanden ist, blubbert die Lösung. Wenn Sie ein Leck in der Schlaucharmatur feststellen, ziehen Sie die Verschraubung fest und prüfen Sie erneut auf Lecks. Wenn das Leck weiterhin besteht oder ein Riss im Schlauch undicht ist, **nicht** den Backofen zu bedienen. Wenden Sie sich an den Ooni-unterstützen, um Unterstützung zu erhalten.
- Wenn Sie ein Leck finden, **nicht** den Backofen in Betrieb nehmen; die Gas Zylinder entfernen. Wenn das Leck im Ofen oder im Schlauch zu finden ist, wenden Sie sich an den Ooni-unterstützen. Wenn das Leck im Gas Zylinderventil zu finden ist, wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.

! Ersatzregler müssen nach EN16129 und Schläuche nach EN16436 mit einer maximalen Länge von 1,5 m zertifiziert sein.

3.3 Abklemmen der Gas Zylinder

- Drehen Sie die Drehregler der Gasbrenner auf die Position OFF.
- Drehen Sie den schwarzen Schalter am Regler im Uhrzeigersinn.
- Drücken Sie den Knopf des Reglers, um ihn von der Gas Zylinder zu lösen.
- Setzen Sie die Staubkappe auf das freiliegende Gas Zylinderventil, wenn Sie es nicht benutzen.

⚠ WARNUNG

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gas riechen, schließen Sie die Gas Zylinder oder das Regulierventil, drehen Sie die Drehregler am Backofen auf die Position OFF und löschen Sie alle offenen Flammen.

Prüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme auf Undichtigkeiten und versuchen Sie nicht, die Brenner während der Prüfung zu entzünden.

4 Beleuchtung Koda 2 Max

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sich beim Anzünden zur Seite. Schauen Sie niemals direkt in die Öffnung des Ofens oder in die Flamme.



über die Drehregler; berühren Sie niemals die äußeren Metallflächen, den Pizzastein oder das Glas, während der Ofen eingeschaltet ist.

Wenn einer der Brenner nicht wie erwartet zündet, lesen Sie die Fehlersuchanleitung. Schalten Sie das Gas aus und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Ofen wieder anzuzünden. Bedienen Sie den Ofen nur

Tragen Sie Hitzeschutzhandschuhe bei der Benutzung des Ofens und beim Umgang mit besonders heißem Kochgeschirr.

4.1 Zündung

- Der linke Drehknopf steuert den linken Brenner, der rechte Drehknopf steuert den rechten Brenner.
 - Halten Sie einen der beiden Drehregler gedrückt und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, um das Gas zu entzünden. Nach dem Anzünden 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Flamme zu erhalten.
 - Prüfen Sie, ob sich das Gas entzündet hat.
 - Wenn ja, gehen Sie zu 4.3.
 - Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es dann erneut.
 - Wenn der Brenner beim zweiten Versuch nicht zündet, schalten Sie ihn aus, warten Sie 5 Minuten und folgen Sie dann Schritt 4.2.
 - Wenn die Flammen richtig gezündet werden, sollten sie wie auf der Abbildung aussehen.
 - Wenn einer oder beide Brenner versehentlich erlöschen, lesen Sie bitte unter Fehlersuche nach.

4.2 Anzünden des Ofens mit dem Streichholzhalter

! Schauen Sie beim Anzünden nie direkt in den Ofen; stellen Sie sich immer an die Seite und tragen Sie Handschuhe.

- Wenn sich die Brenner auch nach mehreren Versuchen mit den Drehreglern nicht anzünden lassen, können Sie sie mit einem Streichholz anzünden. Der mitgelieferte Streichholzhalter wird an der Basis auf der gegenüberliegenden Seite des Bedienfeldes befestigt.
 - Wenn Sie bereits versucht haben, die Brenner mit den Drehreglern anzuzünden, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
 - Stecken Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter, zünden Sie das Streichholz an und berühren Sie einen der Brenner durch die Öffnung des Ofens.
 - Drücken Sie den Drehknopf für den entsprechenden Brenner ein und drehen Sie ihn langsam auf Maximum. Der Brenner sollte sich sofort entzünden.
 - Drücken Sie den Drehregler nach der Zündung noch 5 Sekunden lang hinein und lassen Sie ihn dann los.
 - Wenn der Brenner nicht innerhalb von Sekunden zündet, drehen Sie den Drehregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es dann erneut.

4.3 Verwendung der Gasbrenner

- Drehen Sie den Drehregler, um die entsprechende Flamme und Temperatur nach Bedarf einzustellen.
 - Der Gasbrenner ist AUS.
 - Der Gasbrenner ist eingestellt auf **maximal** Flamme.
 - Der Gasbrenner ist eingestellt auf **Minimum** Flamme.
- Wiederholen Sie den Vorgang (beginnend bei 4.1), um den zweiten Brenner zu zünden.
- Zum Ausschalten, drücken Sie **im Einstellrad** und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, bis die entsprechende Flamme erloschen ist.

4.4 Würzen des Ofens

! Sie müssen Ihren Backofen vor dem ersten Gebrauch würzen.

- Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Ihre Hand in den Ofen stecken.
 - Dazu den Backofen 30 Minuten lang bei höchster Temperatur laufen lassen.
 - Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, dann wischen Sie das Innere mit trockenen Papiertüchern aus.

4.5 Ausschalten des Backofens

- Zum Ausschalten nach dem Würzen oder Garen drücken Sie den Drehregler ein und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er stoppt und die entsprechende Flamme erlischt. Diesen Vorgang für beide Brenner wiederholen.
- Stellen Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie den Regler ab.

4.6 Garen im Backofen

- Schalten Sie beide Brenner auf volle Leistung, um den Ofen und die Pizzasteine für mindestens 30 Minuten vorwärmen.
- Backen Sie nur Pizza und andere trockene, brotbasierte Gerichte direkt auf dem Pizzastein. Verwenden Sie zum Kochen von Fleisch, Gemüse oder anderen Gerichten die Ooni-Gusseisen und Ooni-Pfannen oder anderes von Ooni zugelassenes Kochzubehör.
- Der Ofen ist mit zwei unabhängigen Brennern ausgestattet, die es Ihnen ermöglichen, nur auf einer Seite des Ofens zu backen, auf beiden Seiten mit der gleichen Temperatur oder auf beiden Seiten mit unterschiedlichen Temperaturen, um verschiedene Pizzastile zu ermöglichen.

! **Niemals** in den Ofen greifen, um Speisereste, die auf den Pizzastein gefallen sind, zu entfernen. Lassen Sie es durchbrennen und nehmen Sie es heraus, sobald der Ofen abgekühlt ist. Weitere Tipps finden Sie im Abschnitt über die Reinigung des Pizzasteins im Kapitel über die Wartung dieses Handbuchs.

i Wir empfehlen dringend die Verwendung eines digitalen Ooni-Infrarotthermometers, um die Temperatur des Pizzasteins genau zu messen. Ihr Pizzastein heizt sich langsamer auf als die Luft im Ofen. (Um eine gute Pizza zu backen, braucht man ein ausgleichen aus beidem). Deshalb ist es wichtig, ein digitales Ooni-Infrarotthermometer sowie den digitalen Temperatur-Hub zu verwenden, um sicherzustellen, dass die Temperatur des Pizzasteins und der Luft sich in unmittelbarer Nähe befinden.

i Für alles, was Sie über das Kochen mit Koda 2 Max wissen müssen, laden Sie die Ooni-App herunter.

5 Anbringen des Visiers (falls erforderlich)



Scannen für Videoanleitungen

- Tragen Sie Schutzhandschuhe und achten Sie darauf, dass Ihr Ofen kühl ist.
- Öffnen Sie das schwenken mit dem Torxschlüssel, um die Schraube gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.
- Führen Sie die rechte Seite des Visiers mit beiden Händen in die U-förmige Halterung oben rechts an der Öffnung des Ofens.
- Setzen Sie die linke Seite des Visiers in die Aussparung des linken schwenken.
- Legen Sie Ihren linken Löffelgreifer unter das schwenken und drücken Sie es vorsichtig nach oben, bis es flach am Ofengehäuse anliegt. Halten Sie das schwenken in dieser Position.
- Ziehen Sie die Schraube mit dem Torx-Schlüssel im Uhrzeigersinn an, um das schwenken zu sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass das schwenken eingerastet ist.

5.1 Abnehmen des Visiers

Zur gründlichen Reinigung oder zum Garen größerer Speisen im Backofen gehen Sie wie folgt vor, um die Blende zu entfernen:

- Tragen Sie Schutzhandschuhe und achten Sie darauf, dass Ihr Ofen kühl ist.
- Legen Sie Ihren linken Löffelgreifer über die Schraube, um das schwenken zu stützen.
- Lösen Sie die Schraube mit dem Torx-Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um das schwenken zu entriegeln.
- Senken Sie das Scharnier vorsichtig mit dem linken Löffelgreifer, damit sich das Visier absenken kann.
- Heben Sie die linke Seite des Visiers vorsichtig mit beiden Händen an und ziehen Sie es nach vorne, um es aus der rechten Halterung zu lösen.
- Um das Scharnier zu schließen, legen Sie Ihren linken Löffelgreifer unter das Scharnier und drücken es vorsichtig nach oben, bis es flach am Ofengehäuse anliegt. Halten Sie das Scharnier in Position und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.
- Vergewissern Sie sich, dass das schwenken eingerastet ist.

6 Pflege- und Wartungshinweise

⚠️ WARNUNG

Versuchen Sie niemals, den Backofen zu reinigen oder zu warten, während er heiß ist oder in Betrieb ist.

Tragen Sie bei der Reinigung des Backofens immer Handschuhe.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um den Backofen zu reinigen.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel für lackierte Oberflächen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen, da scharfe Kanten vorhanden sein können.

Decken Sie den Ofen immer ab, wenn Sie ihn im Freien aufbewahren.

6.1 Reinigung des Innenraums

- Schalten Sie den Backofen nach jedem Gebrauch aus, lassen Sie ihn vollständig abkühlen und wischen Sie die Innenflächen und die Brennerrohre mit trockenen Papiertüchern ab.
- Wenn das Glasvisier verschmutzt ist, können Sie es vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem trockenen Papiertuch reinigen. Bei hartnäckigen Flecken entfernen Sie das Visier gemäß der beiliegenden Anleitung (Schritt 5.1).

6.2 Reinigung des Äußeren

- Die Außenhülle des Koda 2 Max kann mit warmer Seifenlauge abgewischt und sofort getrocknet werden. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder solche mit scharfen Chemikalien.
- Sofort abtrocknen und mit dem Koda 2 Max Cover abdecken.

6.3 Reinigung der Pizzasteine

! **Niemals** keine chemischen Reinigungsmittel oder Seifen auf den Pizzasteinen verwenden. **Niemals** setzen Sie Ihre Pizzasteine keinem Wasser aus.

Die Pizzasteine müssen nicht gewaschen werden; es ist völlig normal, dass sich ihr Aussehen mit der Zeit verändert.

- Schalten Sie den Backofen 45 Minuten lang auf volle Leistung, ohne darin zu kochen. Der Pizzastein reinigt sich bei hohen Temperaturen selbst, und alle Speisereste oder Ablagerungen werden zu Asche.
- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen und bürsten Sie dann die Asche mit einer Ooni-Pizza-Ofenbürste ab. Anmerkung: Ihre Ofenpizzasteine sind symmetrisch und doppelseitig, so dass Sie sie zwischen den Einsätzen umdrehen können (sobald sie abgekühlt sind) und beim nächsten Mal alle hartnäckigen Rückstände von unten wegbrennen können.


6.4 Auswechseln der Zündungsbatterie

- Das Batteriefach für die Zündung befindet sich im hinteren Bein.
 - Schrauben Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn ab, um die alte Batterie zu entfernen, und ersetzen Sie sie durch eine neue, wobei Sie auf die Vorzeichen achten müssen.
 - Schrauben Sie die Kappe im Uhrzeigersinn wieder auf.
 - Entsorgen Sie die alte Batterie auf sichere Weise.
- i** Wenn Sie den Ofen länger als einen Monat lagern, nehmen Sie die Batterie heraus.

Verlängern Sie Ihre 1-Jahres-Garantie kostenlos auf 5 Jahre*, wenn Sie Ihr Produkt registrieren unter ooni.com/warranty innerhalb von 60 Tagen nach dem Kauf.*


*Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

Fehlersuche

| Ausgabe | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|---|
| Mein Ofen zündet nicht | <ol style="list-style-type: none"> 1. Unsachgemäße Einrichtung. 2. Unzureichender Gas fließen. 3. Der Regler ist nicht korrekt angebracht. 4. Kein Funken aus der Zündung. 5. Es gibt einen Funken oder ein auf etwas klicken, aber das Gas entzündet sich nicht. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen wie in Schritt 1 beschrieben eingestellt ist. 2. Vergewissern Sie sich, dass die Gas Zylinder Kraftstoff enthält und sich in aufrechter Position befindet; eine leere oder fast leere Flasche könnte die Leistung beeinträchtigen. Prüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt ist. 3. Stellen Sie sicher, dass der Regler richtig an der Gas Zylinder befestigt ist. 4. Prüfen Sie, ob die Zündung batterie vorhanden, richtig eingesetzt und geladen ist (Schritt 1.2). Stellen Sie sicher, dass das Zündseilzug richtig eingesteckt ist (Schritt 1.1). 5. Bitte kontaktieren Sie den Ooni-Kundenservice. Bei Bedarf können Sie auch ein Streichholz und den Streichholzhalter (Schritt 4.2) zum Anzünden verwenden. |
| Meine Ofenbrenner zünden, bleiben aber nicht an. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Flammenüberwachungsgerät (FSD) ist nicht aktiviert. 2. Das FSD-Thermoelement ist verschmutzt. 3. Das FSD-Thermoelement ist defekt. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Befolgen Sie die Schritte zur Beleuchtung genau (Schritt 4). Achten Sie darauf, dass Sie nach der Zündung den Drehregler mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Flammenüberwachungseinrichtung (FSD) zu aktivieren. 2. Schalten Sie die Gaszufuhr ab, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie das FSD-Thermoelement vorsichtig mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es vor dem erneuten Anzünden vollständig trocknen. (Eventuell müssen Sie das Visier abnehmen, um den Zugang zu erleichtern). 3. Wenn die Schritte 1 und 2 das Problem nicht beheben, wenden Sie sich an den Ooni-Kundendienst. |
| Mein Ofen wird nicht heiß genug. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Unzureichender Gas fließen. 2. Gas Zylindern-/Reglerdruck. 3. Einrichtung und Positionierung des Ofens. 4. Wetterbedingungen. 5. Der Gasbrenner leuchtet zurück (typischerweise begleitet von einem röhrenden Geräusch). 6. Das Visier ist entfernt worden. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass die Gas Zylinder Kraftstoff enthält und aufrecht steht; eine leere oder fast leere Dose könnte die Leistung beeinträchtigen. Prüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt ist. 2. Wählen Sie eine geeignete Gas Zylinder (Schritt 3) und den Reglerdruck (gemäß Typenschild). 3. Siehe Anweisungen zur Einrichtung (Schritt 1). Verwenden Sie den Backofen an einem windgeschützten Ort oder stellen Sie ihn zumindest so auf, dass die Öffnung windabgewandt ist. 4. Die Vorwärmzeit und die Höchsttemperatur können durch den Standort und die Wetterbedingungen beeinflusst werden. Passen Sie die voraussichtliche Vorwärmzeit den unterschiedlichen Umgebungsbedingungen an. Wenn Ihr Ofen Feuchtigkeit oder Kälte ausgesetzt war, kann es länger dauern, bis er vorgeheizt ist. Bewahren Sie die Pizzasteine unter einer wasserdichten Abdeckung auf und bringen Sie sie bei längerem Nichtgebrauch ins Haus. 5. Befolgen Sie die Schritte zum Ausschalten des Gasbrenners, warten Sie 5 Minuten und zünden Sie dann den Ofen erneut an (Schritt 4.1). 6. Die Vorwärmzeit und die Höchsttemperatur können beim Garen ohne Visier beeinträchtigt werden. Erneut einbauen, um sicherzustellen, dass die gewünschten Temperaturen erreicht werden können. |
| Übermäßig rußige Flamme/Ruß auf der Innenseite des Ofens und dem Visier. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Brennende Essensreste. 2. Falsche Einstellung oder inkompatible Gas Zylinder oder Regler. 3. Verstopfte Gasventuri. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Hinweise zum Kochen finden Sie in der Ooni-App. Verwenden Sie nicht zu viel Mehl, um Ihre Pizza zu belegen, und entfernen Sie Lebensmittelreste, die auf den Pizzastein fallen. Verwenden Sie eine Ooni-Pizzaofenbürste, um den Pizzastein zwischen den Backvorgängen zu reinigen. 2. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen richtig zusammengebaut ist und dass Sie die richtige Gas Zylinder (Schritt 3) und den richtigen Regler (gemäß Typenschild) verwenden. 3. Kontaktieren Sie den Ooni-Kundenservice. |
| Probleme beim Kochen | |  <p>Scannen Sie, um die Ooni-App für Pizzatipps, Rezepte und Fehlerbehebung herunterzuladen.</p> <p>Sie können auch unseren Ooni-Kundenservice unter support.ooni.com kontaktieren.</p> |

Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Ooni-Kundendienst unter support.ooni.com.



| | | |
|--|---|---------|
| Model: UU-P2B700 & UU-P2B900 Ooni Koda 2 Max | I3P(50) | |
| Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK | Propan | Propane |
| | 50 mbar | |
| DE: Nur im Freien verwenden. Lies dir die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor du das Gerät benutzt. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halte kleine Kinder fern. EN: Use outdoors only. Read the instructions before using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away. FR: Usage en extérieur uniquement. Lis ces instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être très chaudes, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. | 10.5 kW (750 g/h) | |
| | A (outdoors use only) | |
| | Injector size/Marking: 1.10mm x 2 / 1.10 AT, CH, DE | |
| Pizza oven PIN: 2575DP40644 |  2575-24 | |

Ce manuel contient des informations importantes essentielles pour utiliser votre four en toute sécurité. Lisez ce manuel dans son intégralité avant d'assembler, d'installer, d'utiliser ou d'entretenir votre four Ooni Koda 2 Max. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, un incendie, des lésions corporelles graves voire le décès.

Veillez conserver ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. N'utilisez l'appareil qu'en extérieur.

Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez-le à l'écart de matériaux inflammables.

Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.

Débranchez la bonbonne de gaz après utilisation.

Raccordez ou changez la bonbonne de gaz avec prudence et à l'écart de matériaux inflammables.

Ne modifiez pas l'appareil.

Lorsque vous utilisez l'appareil, celui-ci est extrêmement chaud.

Attendez que le four ait totalement refroidi avant de le couvrir ou de le déplacer.

Ne manipulez l'appareil qu'avec les molettes de commande. Ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ou les surfaces en verre lorsque le four est allumé.

Placez l'appareil de sorte que l'ouverture du four soit dans la direction opposée à celle du vent. Placez le four à au moins un mètre de toute structure ou matériau inflammable. N'utilisez pas l'appareil par temps orageux ou en cas de fortes chutes de neige.

Avant de raccorder la bonbonne de gaz, réglez les deux molettes de commande en position « OFF ».

Raccordez uniquement des bonbonnes de gaz compatibles (voir plaque signalétique).

Ne raccordez que des bonbonnes de gaz de moins de 13 kg, d'un diamètre de 315 mm ou moins et d'une hauteur de 580 mm ou moins.

Le tuyau de gaz doit être conforme à la norme EN16436 et mesurer au maximum 1,5 m.

Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, fermez la bonbonne de gaz ou le régulateur de pression, réglez les molettes de commande du four en position OFF et éteignez toutes les flammes nues.

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

Ne rangez jamais de bouteilles de gaz de rechange sous le four ou à proximité de celui-ci.

Ne vérifiez jamais s'il y a une fuite en utilisant une flamme nue. N'essayez jamais d'allumer les brûleurs pendant le test.

Lorsque vous allumez les brûleurs, tenez-vous sur l'un des côtés de l'appareil. Ne regardez jamais directement la flamme ni l'ouverture du four.

N'utilisez jamais de nettoyants ou de produits d'entretien chimiques sur la surface de la pierre à pizza.

Ne versez jamais d'eau sur la pierre à pizza : elle pourrait se fissurer.

Lorsque vous utilisez le four et des accessoires de cuisson particulièrement chauds, veillez à porter des gants de protection thermique.

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

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

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

Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser ou d'endommager le four ou votre propriété.

Si le four fonctionne anormalement, éteignez-le et contactez l'assistance Ooni.

Remplacez le tuyau de gaz s'il est endommagé ou conformément aux réglementations nationales en vigueur.

Ne manipulez pas les systèmes scellés de l'appareil.

Soyez prudent lorsque vous utilisez ou nettoyez le four : certaines arêtes peuvent couper.

Démarrage

o Contenus de l'emballage :

| | |
|----------------------------------|---|
| a Four Ooni Koda 2 Max | j Régulateur thermique numérique |
| b Pierre à pizza (x2) | k Support de montage |
| c Pied avant (x2) | l Écrou à oreilles |
| d Pied arrière | m Câble de température ambiante (x2) |
| e Pile AA pour l'allumeur | n Sonde alimentaire (x2) |
| f Clé Torx | o Pile AA (x2) |
| g Vis M5 (x10) | p Vis de support |
| h Porte-allumettes | |
| i Régulateur et tuyau | Instructions d'assemblage du régulateur thermique numérique |
| | Instructions d'assemblage du Koda 2 Max |

⚠ **ATTENTION** : le four est très lourd et nécessite deux personnes pour le soulever, l'assembler et le positionner.

Ne soulevez **PAS** le four si une pierre à pizza est en place.

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

1 Installation et montage

- Choisissez une position et une surface propices à l'installation.
 - La grande table modulaire Ooni ou toute autre surface solide en métal ou en bois convient parfaitement pour le support du four. Ne placez pas le four sur des surfaces en plastique ou en verre. Vérifiez toujours que la surface peut supporter le poids du four.
 - La surface doit permettre à l'ouverture du four d'être orientée dans la direction opposée à celle du vent. Vous devez placer la surface à un mètre de toute structure ou matériau combustible.
 - Nous vous recommandons de positionner le four de sorte que la pierre à pizza repose à 1,1 m du sol.
- Retirez le couvercle de la boîte en le soulevant, et placez-le à l'envers à proximité.
- Retirez la section centrale de la boîte supérieure en la soulevant et en la plaçant vers l'extérieur, de sorte que l'emballage protégeant les côtés du four s'ouvre.
- Avec l'aide d'une autre personne, soulevez délicatement le four et placez-le à l'envers sur le couvercle de la boîte, afin d'en protéger la partie supérieure. Veillez à retirer tous les emballages du four.
- Soulevez le séparateur en carton à l'intérieur de la boîte pour en sortir les pieds du four, le régulateur thermique numérique, les pierres à pizza et les autres pièces à assembler.

1.1 Fixation des pieds

- Fixez le pied arrière à la base en vissant 4 vis M5 à l'aide du tournevis fourni.
- Branchez le câble de la pile d'allumage dans la fiche située à la base du four, près du pied.
- Fixez les deux pieds avant à l'aide des vis M5 restantes (3 pour chaque pied).

1.2 Installation de la pile d'allumage

- Le compartiment de la pile d'allumage se trouve dans le pied arrière.
 - Dévissez le capuchon (sens inverse des aiguilles d'une montre) et installez la pile AA fournie. Veillez à respecter les pôles positif et négatif.
 - Remplacez le capuchon en le vissant (sens des aiguilles d'une montre).

1.3



Pour installer le régulateur thermique numérique, consultez les instructions d'installation.

1.4 Insertion des pierres à pizza

- Les pierres à pizza sont lourdes : prenez garde à ne pas vous pincer les doigts.
 - Si votre four est à l'envers, remettez-le délicatement à l'endroit avec l'aide d'une autre personne, puis placez-le là où vous souhaitez l'utiliser.
 - À l'aide des deux mains, soulevez délicatement la première pierre à pizza et positionnez-la de façon que son coin arrondi soit face au coin arrière du four. Faites glisser la pierre à pizza jusqu'à ce qu'elle soit en position, en prenant garde à ne pas rayer les bords de l'appareil.
 - À l'aide des deux mains, soulevez la deuxième pierre à pizza et répétez l'opération de l'autre côté.
 - Pour retirer l'une ou l'autre pierre à pizza, soulevez-la en passant le doigt d'une main par l'orifice à la base de l'appareil de manière à pouvoir la saisir et la faire glisser avec l'autre main. N'essayez **jamais** de retirer les pierres à pizza lorsqu'elles sont chaudes.

2 Installation du tuyau de gaz (si nécessaire)

- Le tuyau et le régulateur de gaz sont fournis avec votre four. Ceux-ci conviennent aux bonbonnes de gaz proposées dans votre région d'achat. Si vous utilisez une autre bonbonne de gaz, veuillez contacter l'assistance Ooni.
 - Raccordez le tuyau à l'embout sur l'appareil.
 - Faites glisser le collier de serrage sur le tuyau.
 - Serrez-le à l'aide d'un tournevis approprié.

3 Raccordement au gaz

ⓘ Avant de raccorder la bonbonne de gaz, réglez les deux molettes de commande en position « OFF ».

⚠ AVERTISSEMENT

Ne raccordez que des bonbonnes de gaz de moins de 13 kg, d'un diamètre de 315 mm ou moins et d'une hauteur de 580 mm ou moins.

Raccordez ou changez la bonbonne de gaz avec prudence et à l'écart de matériaux inflammables.

L'appareil et la bonbonne de gaz doivent être espacés d'au moins 635 mm.

Raccordez uniquement des bonbonnes de gaz compatibles (voir plaque signalétique).

Régulateur de gaz de terrasse

Il s'agit d'un raccord de gaz enfichable. Vérifiez que l'interrupteur noir est en position horizontale, puis appuyez sur le bouton situé sous cet interrupteur. Poussez le régulateur sur le robinet de la bonbonne de gaz jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Régulateur de gaz POL

Il s'agit d'un raccord de gaz fileté, à actionner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz est complètement fermé, puis vissez le régulateur sur le raccord du robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

3.1 Raccordement de la bonbonne de gaz

- Le robinet de la bonbonne de gaz doit être en position « OFF ».
- Vérifiez que les molettes de commande du four sont également en position « OFF ».
- Vérifiez les raccords du robinet, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Retirez tout débris et inspectez le tuyau pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.
- Raccordez l'ensemble du régulateur au robinet en le poussant dessus, puis serrez l'écrou à oreilles en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Ouvrez complètement le robinet de la bonbonne en tournant l'interrupteur noir du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3.2 Vérification des fuites

- À l'aide d'un vaporisateur détecteur de fuites ou d'une solution d'eau et de liquide vaisselle, vérifiez s'il y a des fuites de gaz à chaque raccordement au changement de bonbonne de gaz.
- Utilisez un pinceau ou un vaporisateur pour appliquer la solution sur les raccords et le régulateur. Inspectez le tuyau de gaz et appliquez la solution sur toutes les fissures que vous trouvez.
- Des bulles se forment en cas de fuite. Si vous constatez une fuite dans le raccord du tuyau, resserrez-le et vérifiez si la fuite subsiste. Si la fuite persiste ou si vous constatez une fissure dans le tuyau, n'utilisez **pas** le four. Contactez l'assistance Ooni pour obtenir de l'aide.
- Si vous constatez une fuite, n'utilisez **pas** le four et retirez la bonbonne de gaz. Si vous constatez une fuite dans le four ou le tuyau, contactez l'assistance Ooni. Si vous constatez une fuite dans le robinet de la bonbonne de gaz, contactez votre fournisseur de gaz.

ⓘ Les régulateurs de remplacement doivent être conformes à la norme EN16129. Les tuyaux doivent respecter la norme EN16436 et leur longueur ne doit pas dépasser 1,5 m.

3.3 Retrait de la bonbonne de gaz

- Réglez les molettes de commande des brûleurs en position « OFF ».
- Tournez l'interrupteur noir du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton du régulateur pour le libérer de la partie supérieure de la bouteille de gaz.
- Placez le capuchon anti-poussière sur le robinet de la bouteille de gaz exposé lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

⚠ AVERTISSEMENT

Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, fermez la bonbonne de gaz ou le régulateur de pression, réglez les molettes de commande du four en position OFF et éteignez toutes les flammes nues.

Ne vérifiez jamais s'il y a une fuite en utilisant une flamme nue. N'essayez jamais d'allumer les brûleurs pendant le test.

4 Allumage du Koda 2 Max

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez les brûleurs, tenez-vous sur l'un des côtés de l'appareil. Ne regardez jamais directement la flamme ni l'ouverture du four.



Si l'un des brûleurs ne s'allume pas comme prévu, reportez-vous au guide de dépannage. Coupez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer de le rallumer.

Utilisez uniquement les molettes de commande ; ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ou le verre lorsque le four est allumé.

Lorsque vous utilisez le four et des accessoires de cuisson particulièrement chauds, veillez à porter des gants de protection thermique.

4.1 Allumage

- La molette de gauche commande le brûleur gauche ; la molette de droite commande le brûleur droit.
 - Appuyez sur l'une des deux molettes de commande et maintenez-la enfoncée tout en tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour produire une étincelle et allumer le gaz. Une fois allumé, maintenez la pression pendant 5 secondes pour conserver la flamme.
 - Vérifiez que le gaz s'est enflammé.
 - Si c'est le cas, passez à l'étape 4.3.
 - Si le brûleur ne s'allume pas, passez en position OFF, attendez 5 minutes, puis réessayez.
 - Si le brûleur ne s'allume pas après la deuxième tentative, passez en position OFF, attendez 5 minutes, puis suivez l'étape 4.2.
 - Si les flammes sont correctement allumées, elles doivent ressembler à l'illustration.
 - Si l'un ou les deux brûleurs s'éteignent accidentellement, reportez-vous au guide de dépannage.

4.2 Allumage du four à l'aide du porte-allumettes

- Ne regardez jamais directement dans le four lors de l'allumage ; tenez-vous toujours sur le côté et portez des gants.
- Si les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives à l'aide des molettes de commande, vous pouvez les allumer à l'aide d'une allumette. Le porte-allumettes fourni est fixé à la base du côté opposé au panneau de commande.
 - Si vous avez déjà essayé d'allumer les brûleurs à l'aide des molettes, passez en position OFF et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
 - Insérez une allumette dans le porte-allumettes, enflammez l'allumette et approchez-la d'un des brûleurs par l'ouverture du four.
 - Appuyez sur la molette correspondant au brûleur et tournez-la lentement au maximum. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
 - Continuez à enfoncer la molette pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez-la.
 - Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, placez la molette en position OFF, attendez 5 minutes, puis réessayez.

4.3 Utilisation des brûleurs à gaz

- Tournez la molette pour régler la flamme et la température correspondantes selon vos besoins.
 - Le brûleur à gaz est en position OFF.
 - Le brûleur à gaz est réglé sur la flamme **maximale**.
 - Le brûleur à gaz est réglé sur la flamme **minimale**.
- Répétez le processus (à partir de l'étape 4.1) pour allumer le deuxième brûleur.
- Pour l'éteindre, appuyez sur **la molette de commande** et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête et que la flamme correspondante s'éteigne.

4.4 Préparation de votre four

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

4.5 Arrêt du four

- Pour éteindre le four après l'avoir préparé ou utilisé, appuyez sur la molette et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête et que la flamme correspondante s'éteigne. Répétez l'opération pour les deux brûleurs.
- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez le régulateur.

4.6 Cuisson dans le four

- Allumez les deux brûleurs à pleine puissance pour préchauffer le four et les pierres à pizza pendant au moins 30 minutes.
- Ne faites cuire que des pizzas et autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour cuire de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez la gamme de poêles Ooni et de poêles en fonte Ooni ou d'autres accessoires de cuisson approuvés par Ooni.
- Le four est équipé de deux brûleurs indépendants, ce qui vous permet de cuire d'un seul côté du four, des deux côtés à la même température, ou des deux côtés à des températures variables pour s'adapter à différents styles de pizza.

! **Ne mettez jamais** la main dans le four pour enlever les restes d'aliments tombés sur la pierre à pizza. Laissez-les brûler, puis retirez-les une fois le four refroidi. Reportez-vous à la procédure de nettoyage de la pierre à pizza dans la section entretien de ce manuel pour obtenir des conseils supplémentaires.

i Nous vous recommandons fortement d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre à pizza. Votre pierre à pizza chauffe plus lentement que l'air à l'intérieur du four. (Pour cuire une bonne pizza, un équilibre entre les deux est nécessaire.) C'est pourquoi il est important d'utiliser un thermomètre infrarouge numérique ainsi que le concentrateur de température numérique Ooni pour vous assurer que la température de votre pierre à pizza et la température de l'air sont proches l'une de l'autre.

i Pour tout savoir sur la cuisson avec Koda 2 Max, téléchargez l'application Ooni.

5 Installation de la visière (le cas échéant)



Scannez pour obtenir des instructions vidéo

- Portez des gants de protection et assurez-vous que votre four est froid.
 - Ouvrez la charnière à l'aide de la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - À l'aide des deux mains, guidez le côté droit de la visière dans le support en forme de U en haut à droite de l'ouverture du four.
 - Placez le côté gauche de la visière dans le renforcement de la charnière gauche.
 - Placez le pouce gauche sous la charnière et poussez-le doucement vers le haut jusqu'à ce qu'il repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière dans cette position.
 - Utilisez la clé Torx pour serrer la vis dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouiller ainsi la charnière.
 - Assurez-vous que la charnière est bien verrouillée.

5.1 Retrait de la visière

Pour un nettoyage en profondeur ou la cuisson de plats plus volumineux dans le four, suivez ces étapes pour retirer la visière :

- Portez des gants de protection et assurez-vous que votre four est froid.
 - Placez le pouce gauche au-dessus de la vis pour soutenir la charnière.
 - Utilisez la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et déverrouiller ainsi la charnière.
 - Abaissez doucement la charnière à l'aide du pouce gauche, ce qui permet d'abaisser la visière.
 - Utilisez les deux mains pour soulever délicatement le côté gauche de la visière et tirez-la vers l'avant pour la libérer du support droit.
 - Pour fermer la charnière, placez le pouce gauche sous la charnière et poussez-le doucement vers le haut jusqu'à ce qu'il repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière en position et tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.
 - Assurez-vous que la charnière est bien verrouillée.

6 Instructions d'entretien

⚠ AVERTISSEMENT

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

Portez toujours des gants lors du nettoyage du four.

N'utilisez pas de nettoyeurs ou de tampons abrasifs pour nettoyer le four.

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

Soyez prudent lorsque vous nettoyez l'intérieur du four : certaines arêtes peuvent couper.

Couvrez toujours le four lorsque vous le rangez à l'extérieur.

6.1 Nettoyage de l'intérieur

- Après chaque utilisation, éteignez le four et laissez-le refroidir complètement avant d'essuyer les surfaces intérieures et le long des tubes des brûleurs avec du papier absorbant sec.
- Si la visière en verre est souillée, vous pouvez la nettoyer soigneusement à l'aide d'un chiffon humide ou de papier absorbant sec. Pour les taches tenaces, retirez la visière en suivant les instructions fournies à l'étape 5.1.

6.2 Nettoyage de l'extérieur

- Vous pouvez essuyer la coque extérieure du Koda 2 Max avec de l'eau chaude savonneuse et la sécher immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux contenant des produits chimiques agressifs.
- Séchez immédiatement et couvrez avec la housse Koda 2 Max.

6.3 Nettoyage des pierres à pizza

! N'utilisez **jamais** de nettoyeurs ou de produits d'entretien chimiques sur les pierres à pizza. N'exposez **jamais** vos pierres à pizza à l'eau.

Il n'est pas nécessaire de laver les pierres à pizza ; il est tout à fait normal que leur apparence change avec le temps.

- Allumez le four à pleine puissance pendant 45 minutes sans rien y faire cuire. La pierre à pizza s'auto-nettoie à haute température et tout résidu ou reste alimentaire se transforme en cendres.
- Laissez le four refroidir complètement, puis brossez les cendres avec une brosse pour four à pizza Ooni. Remarque : les pierres à pizza de votre four sont symétriques et à double face, ce qui vous permet de les retourner entre deux utilisations (une fois refroidies) et de brûler tout résidu tenace se trouvant dessous lors de la prochaine utilisation.


6.4 Remplacement de la pile d'allumage

- Le compartiment de la pile d'allumage se trouve dans le pied arrière.
 - Dévissez le capuchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'ancienne pile et remplacez-la par une pile neuve, en faisant attention aux polarités +/-.
 - Revissez le capuchon (dans le sens des aiguilles d'une montre).
 - Débarrassez-vous de l'ancienne pile en toute sécurité.
- i** Si vous stockez le four pendant plus d'un mois, retirez la pile.


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

*Les conditions générales s'appliquent

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Mon four ne s'allume pas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Installation incorrecte. 2. Débit de gaz insuffisant. 3. Le régulateur n'est pas correctement fixé. 4. Pas d'étincelle à l'allumage. 5. On entend une étincelle ou un clic, mais le gaz ne s'enflamme pas. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que le four est installé conformément à l'étape 1. 2. Assurez-vous que la bonbonne de gaz n'est pas vide et qu'elle est en position verticale ; une bonbonne vide ou presque vide peut affecter les performances. Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié. 3. Assurez-vous que le régulateur est correctement fixé à la bonbonne de gaz. 4. Vérifiez que la pile d'allumage est présente, correctement insérée et qu'elle est n'est pas déchargée (étape 1.2). Assurez-vous que le câble d'allumage est correctement inséré (étape 1.1). 5. Veuillez contacter le support client Ooni. Le cas échéant, vous pouvez également allumer le four avec une allumette et le porte-allumettes (étape 4.2). |
| Les brûleurs de mon four s'enflamment, mais ne restent pas allumés. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Le dispositif de surveillance de la flamme (FSD) n'est pas activé. 2. Le thermocouple FSD est souillé. 3. Le thermocouple FSD est défectueux. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Suivez attentivement les étapes d'allumage (étape 4). Assurez-vous d'appuyer sur la molette et de la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes après l'allumage afin d'activer le dispositif de surveillance de la flamme (FSD). 2. Coupez l'alimentation en gaz, attendez que le four refroidisse, nettoyez délicatement le thermocouple FSD avec un chiffon humide et laissez-le sécher complètement avant de rallumer le four. (Vous devrez peut-être retirer la visière pour un accès plus facile.) 3. Si le problème n'est pas résolu en suivant les étapes 1 et 2, contactez le support client Ooni. |
| Mon four ne monte pas assez en température. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Débit de gaz insuffisant. 2. Bonbonne de gaz / régulateur de pression. 3. Installation et positionnement du four. 4. Conditions météorologiques. 5. Le brûleur à gaz est rallumé (généralement accompagné d'un bruit de grondement). 6. La visière a été retirée. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que la bonbonne de gaz n'est pas vide et qu'elle est en position verticale ; une bonbonne vide ou presque vide est susceptible d'affecter les performances. Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié. 2. Sélectionnez une bonbonne de gaz appropriée (étape 3) et une pression de régulateur (selon la plaque signalétique). 3. Voir les instructions d'installation (étape 1). Utilisez le four dans un endroit à l'abri du vent ou positionnez-le de sorte que l'ouverture soit placée sous le vent. 4. Le temps de préchauffage et la température maximale peuvent être affectés par l'emplacement et les conditions météorologiques. Ajustez le temps de préchauffage prévu pour tenir compte des conditions ambiantes variables. Si votre four a été exposé à l'humidité ou au froid, le préchauffage peut prendre plus de temps. Rangez le four sous une housse étanche et mettez les pierres à pizza à l'intérieur lorsque le four n'est pas utilisé pendant de longues périodes. 5. Suivez les étapes pour éteindre le brûleur à gaz, attendez 5 minutes, puis rallumez le four (étape 4.1). 6. Le temps de préchauffage et la température maximale peuvent être affectés lors de la cuisson sans visière. Réinstallez-la pour atteindre les températures requises. |
| Flamme excessivement fuligineuse / suie à l'intérieur du four et de la visière. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combustion de restes alimentaires. 2. Configuration incorrecte ou bonbonne de gaz ou régulateur incompatibles. 3. Venturi d'entrée de gaz bloqué. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Reportez-vous à l'application Ooni pour les consignes de cuisson. Évitez d'utiliser trop de farine pour lancer votre pizza et retirez les restes d'aliments qui tombent sur la pierre à pizza. Utilisez une brosse pour four à pizza Ooni pour nettoyer la pierre à pizza entre les cuissons. 2. Assurez-vous que votre four est correctement monté et que vous utilisez la bonne bonbonne de gaz (étape 3) et le bon régulateur (selon la plaque signalétique). 3. Contactez le support client Ooni. |
| Problèmes de cuisson | |  <p>Scannez pour télécharger l'application Ooni et obtenir des conseils sur les pizzas, des recettes et des solutions de dépannage.</p> <p>Vous pouvez également contacter notre support client Ooni à l'adresse support.ooni.com</p> |

Si un problème persiste, contactez le support client Ooni à l'adresse support.ooni.com.

|   | | | | | |
|---|---|--------|---------|---------|--|
| Model: UU-P2B700 & UU-P2B900 Ooni Koda 2 Max | I3P(50) | | | | |
| Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK | <table border="1"> <tr> <td>Propan</td> <td>Propane</td> </tr> <tr> <td colspan="2">50 mbar</td> </tr> </table> | Propan | Propane | 50 mbar | |
| Propan | Propane | | | | |
| 50 mbar | | | | | |
| DE: Nur im Freien verwenden. Lies dir die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor du das Gerät benutzt. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halte kleine Kinder fern. | 10.5 kW (750 g/h) | | | | |
| EN: Use outdoors only. Read the instructions before using this appliance. WARNING: Accessible parts may be very hot, keep young children away. | A (outdoors use only) | | | | |
| FR: Usage en extérieur uniquement. Lis ces instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être très chaudes, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. | Injector size/Marking: 1.10mm x 2 / 1.10 | | | | |
| Pizza oven PIN: 2575DP40644 | AT, CH, DE | | | | |
| |  2575-24 | | | | |

