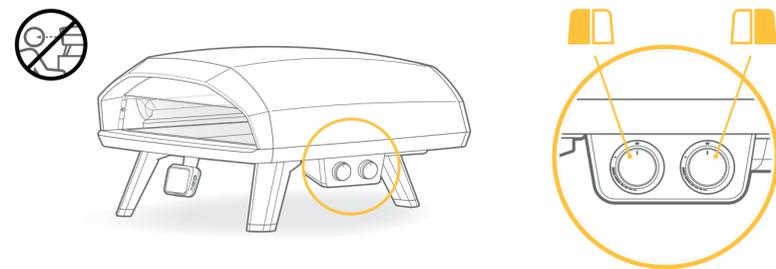




Koda 2 Max

28mbar CA

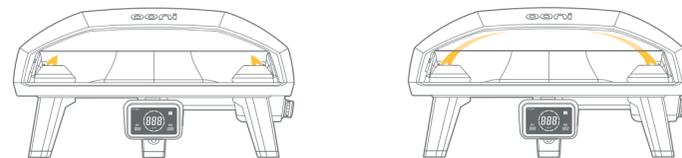
4.1



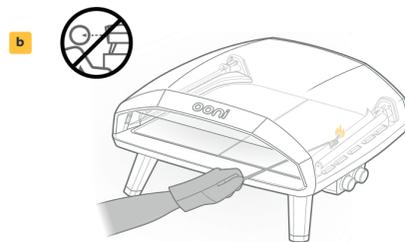
a



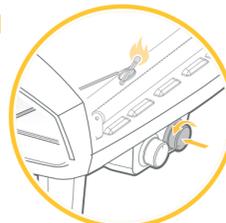
c



4.2



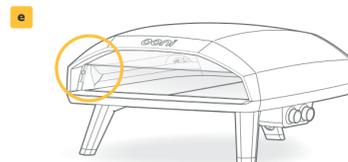
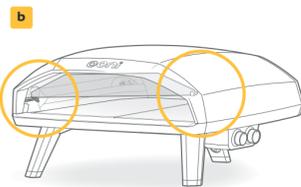
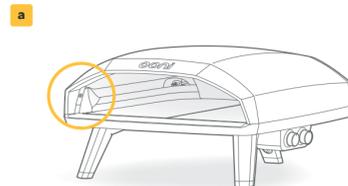
c



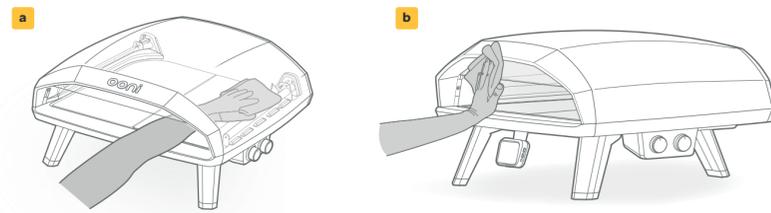
4.3



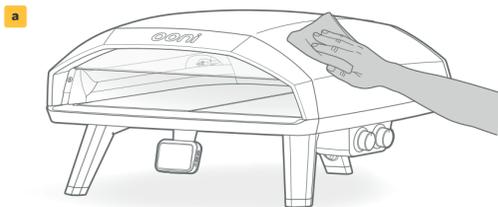
5



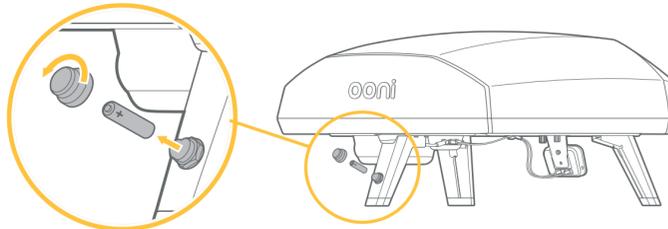
6.1

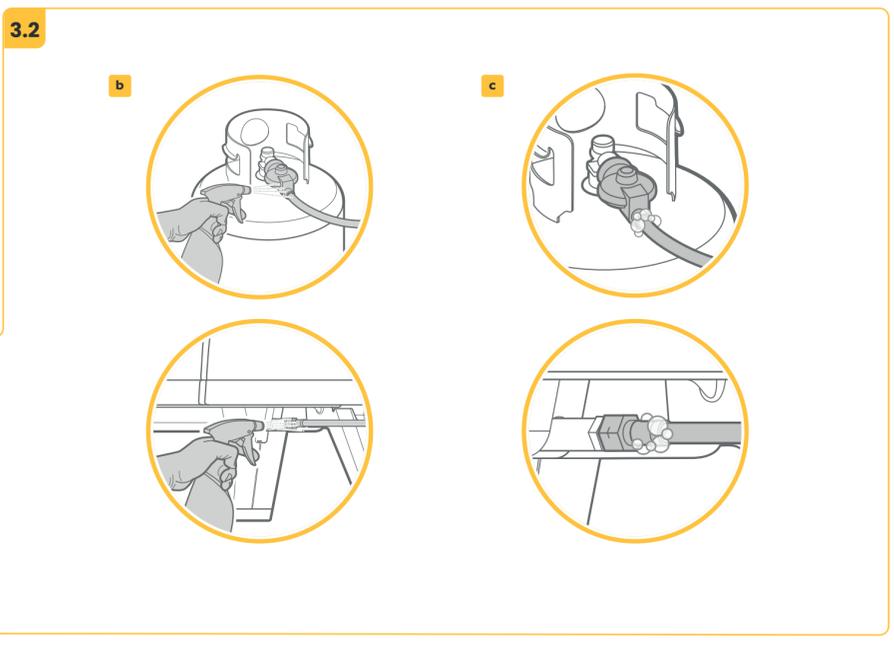
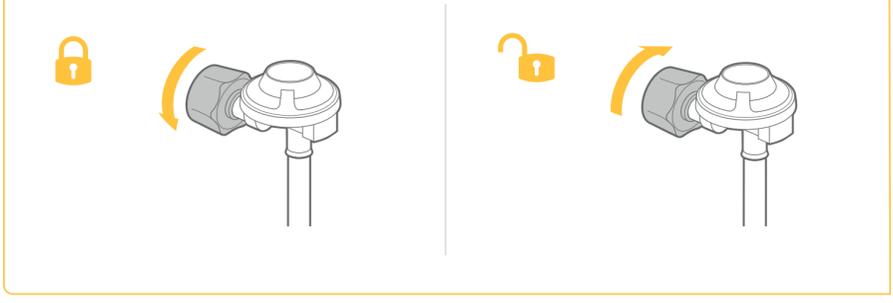
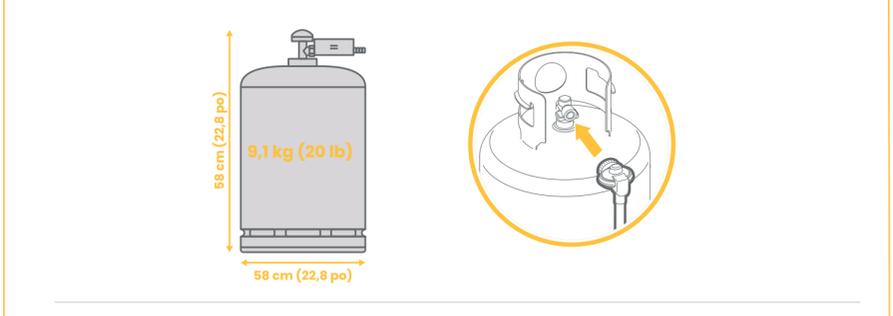
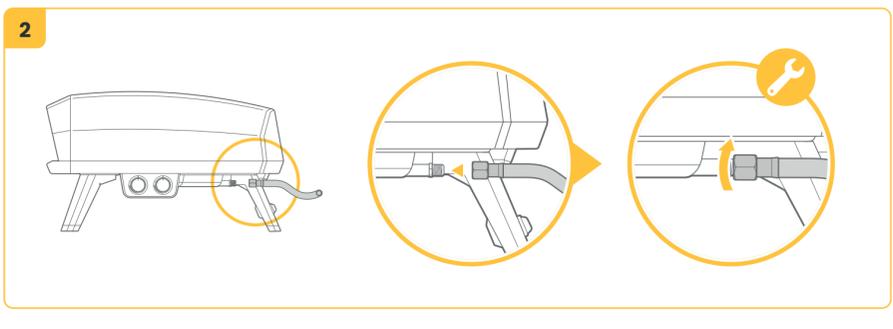
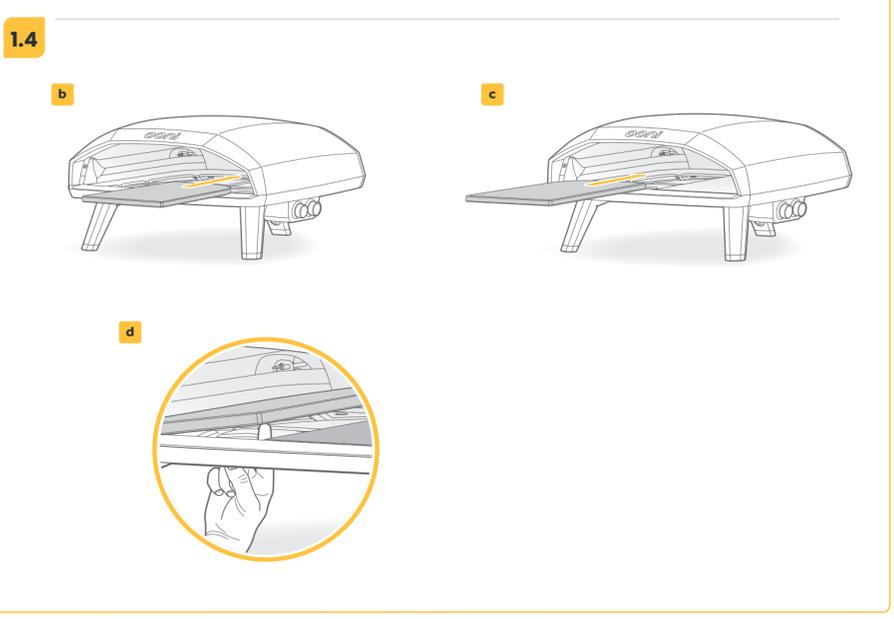
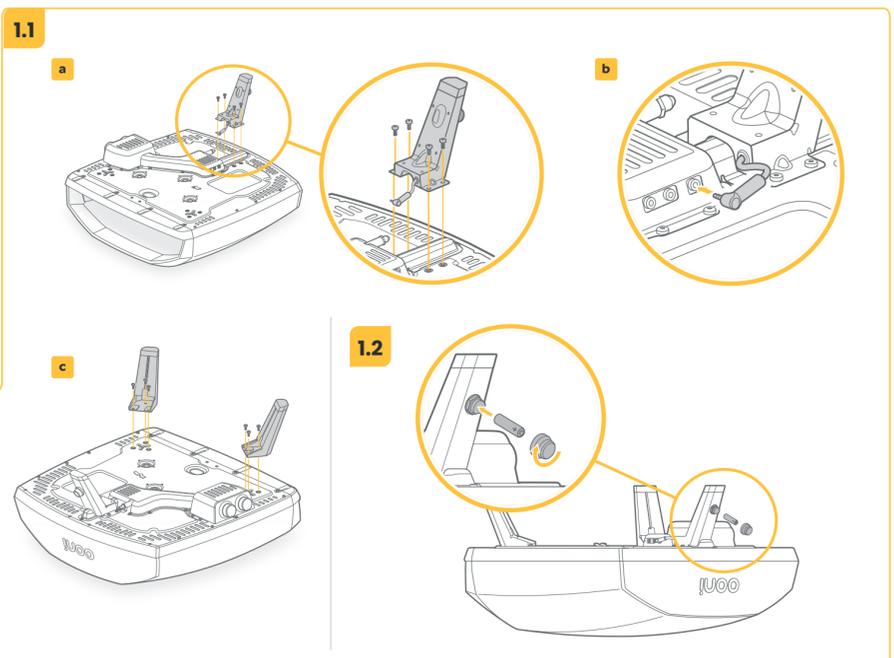
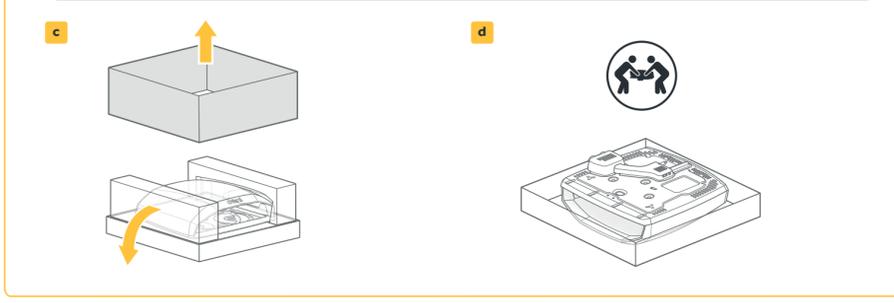
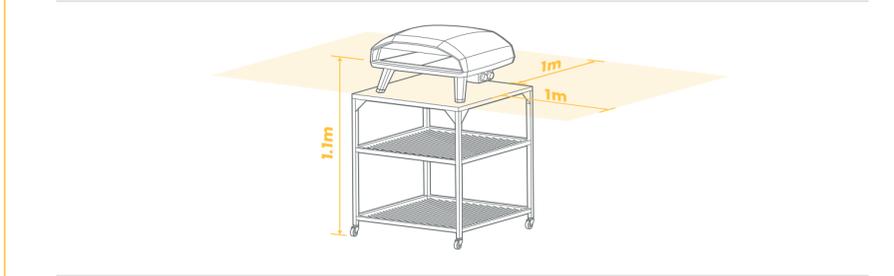
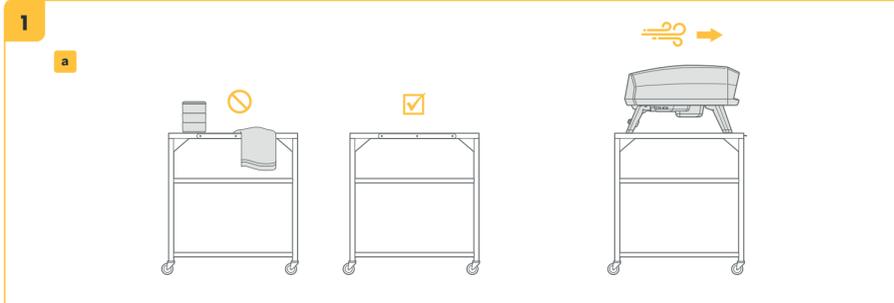
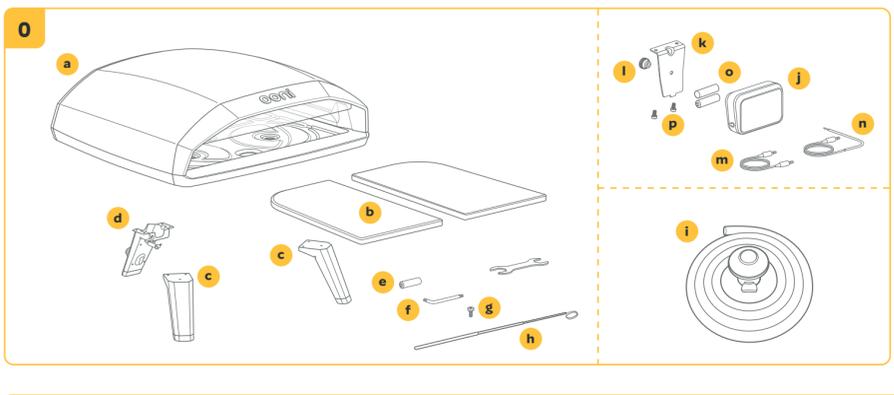


6.2



6.4





Toutes les références à « Ooni » dans ce manuel incluent Ooni Limited et ses filiales et sociétés de portefeuille concernées, telles que définies à l'article 1159 de la Companies Act 2006 (Loi sur les sociétés par actions de 2006).

OONI N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ, LÉGALE OU AUTRE, POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS À LA PROPRIÉTÉ OU AUX PERSONNES RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE VOTRE FOUR OONI QUI N'EST OU N'A PAS ÉTÉ CONFORME À L'UNE DES DISPOSITIONS DU PRÉSENT MANUEL.

OONI NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT, CONSÉCUTIF OU AUTRE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT INITIAL DE VOTRE FOUR OONI.

Certains pays ou juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, par conséquent, celles-ci peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Contents

ENGLISH	2
FRANÇAIS	12

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

▲ DANGER

If you smell gas:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

Never operate this appliance unattended.

Never operate this appliance within 40 " (1 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.

Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.

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

▲ WARNING

Do not modify the appliance. Contact Ooni support to obtain replacement parts.

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

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

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

Only connect the gases listed on the rating plate.

If at any time you smell gas, close the gas cylinder or regulator valve, turn the control 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 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. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

Do not move the appliance when in use. Never attempt cleaning or maintenance while the oven is hot or in use.

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

Use only Ooni-approved or official accessories and spare parts. Failure to do so may cause injury or damage to your oven or property

If the oven is operating abnormally, turn the oven off and contact Ooni support.

Sealed systems of the appliance shall not be manipulated.

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

The installation of this appliance must conform with local codes or in the absence of local codes with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1; Propane Storage and Handling CSA B149.2 as applicable.

Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

This appliance is intended for outdoor use only and must not be used inside a building, garage or other enclosed area, on a boat or in a recreational vehicle. It is not intended as, and should never be used as a heater.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

The surface should allow for the mouth of the oven to face away from the wind and must be 40 inches away from any structure or combustible material.

Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion wear cuts or leaks the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. Use a suitable regulator certified to Regulator - ANSI/UL 144 and a flexible hose certified to and a flexible hose as specified by the manufacturer. Contact Ooni support for assistance.

Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

This appliance is not intended for commercial use.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

Do not use near combustible materials.

Do not block any air intakes.

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

The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by Ooni.

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

The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

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

1. do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
2. never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
3. if the instructions in 1 and 2 are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane

Getting started

○ What's in the box:

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

1.1 Attaching the legs

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

1.2 Installing the ignition battery

- i** The ignition battery compartment is located inside the rear leg.
 - Unscrew cap counterclockwise 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

- i** 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)

- i** 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.
 - Tighten clockwise with suitable wrenches. Provide counterclockwise support to the gas inlet tube with an additional wrench.

3 Connecting to gas

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

⚠ WARNING

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

The appliance and the gas cylinder should be a minimum of 25 inches apart.

Connect only gases that are listed on the rating plate.

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

3.1 Connecting the gas cylinder

- The gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), or CAN/CSA B339.
- The gas cylinder valve should be in the OFF position.
- 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 gas cylinder by rotating the hand nut counterclockwise.
- Open gas cylinder valve to release gas.

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.
 - i** Replacement regulators must be certified to EN16129 and hoses to EN16436, with a maximum length of 5 ft (1.5m).

3.3 Disconnecting the gas cylinder

- Turn the gas burner control dials to the OFF position.
- Close gas cylinder valve.
- Unscrew regulator from gas cylinder by rotating the hand nut clockwise.
- Place dust cap on exposed gas cylinder, if fitted.

⚠ 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.



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

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.

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

4.1 Ignition

- i** The left dial controls the left burner; the right dial controls the right burner.
- a. Push and hold either control dial in while slowly rotating counterclockwise to spark and light the gas. Once lit, continue holding for 5 seconds to maintain the flame.
- b. Verify the gas has ignited.
 - i. If yes, go to 4.3.
 - ii. If the burner does not ignite, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then try again.
 - iii. If the burner does not ignite after the second attempt, switch to the OFF position, wait 5 minutes, then follow step 4.2.
- c. If flames are ignited correctly, they should look like the illustration.
- d. 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.
- i** 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.
- a. If you have already attempted to light the burners using the control dials, first switch to the OFF position and wait 5 minutes for any gas to dissipate.
- b. Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and touch it to one of the burners through the mouth of the oven.
- c. Push in the control dial that corresponds to the burner and slowly turn it to maximum. The burner should ignite immediately.
- d. Continue pushing the control dial in for 5 seconds after ignition, then release.
- e. 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

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

4.4 Seasoning your oven

- i** You must season your oven before cooking in it for the first time.
- !** Always wear gloves when putting your hand inside the oven.
- a. To do this, run the oven at top temperature for 30 minutes.
- b. 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

- a. 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.
- b. Shut off the gas supply and disconnect the regulator.

4.6 Cooking in your oven

- a. Turn both burners on at full power to preheat the oven and pizza stones for at least 30 minutes.
- b. 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.
- c. 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.
- a. Open the hinge by using the torx key to loosen the screw counterclockwise.
- b. Using both hands, guide the right-hand side of the visor into the U-shaped bracket at the top right of the oven mouth.
- c. Place the left-hand side of the visor into the recess on the left hinge.
- d. Place your left thumb under the hinge and gently push it upward until it lies flat against the oven body. Hold the hinge in this position.
- e. Use the torx key to tighten the screw clockwise, locking the hinge.
- f. Ensure the hinge is locked into place.

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

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.

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 counterclockwise 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.

📌 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"> Improper setup. Insufficient gas flow. Regulator attached incorrectly. No spark from ignition. There's a spark or audible click, but the gas doesn't ignite. 	<ol style="list-style-type: none"> Make sure the oven is set up according to step 1. 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. Make sure the regulator is properly attached to the gas cylinder. Check that the ignition battery is present, inserted correctly and has a charge (step 1.2). Ensure that the spark cable is inserted properly (step 1.1). 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"> The Flame Supervision Device (FSD) is not engaged. The FSD thermocouple is dirty. The FSD thermocouple is faulty. 	<ol style="list-style-type: none"> 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). 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.) 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"> Insufficient gas flow. Gas cylinder/ regulator pressure. Oven setup and positioning. Weather conditions. Gas burner is backlighting (typically accompanied by a roaring sound). The visor has been removed. Regulator safety feature has been triggered (US and Canada) 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Select a suitable gas cylinder (step 3) and regulator pressure (as per the rating plate). 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. 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. Follow the steps to turn off the gas burner, wait 5 minutes, then reignite the oven (step 4.1). Preheat time and maximum temperature can be affected when cooking without the visor. Re-install to ensure to temperatures can be reached. Disconnect your regulator from your gas cylinder for 5 minutes. This resets the regulator, which may have had its safety tripped, preventing gas flow.
Excessively sooty flame/ soot on oven interior and visor.	<ol style="list-style-type: none"> Burning food debris. Incorrect setup or incompatible gas cylinder or regulator. Blocked gas venturi. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Ensure your oven is assembled correctly and that you are using the correct gas cylinder (step 3) and regulator (as per the rating plate). 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.

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Model: UU-P2B300 Ooni Koda 2 Max
	CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance	For outdoor use only. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors

Minimum clearance from back, sides and front of the appliance to combustible construction is: 40 inches (1016mm) • Do not use the appliance under overhead construction • The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance • Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance • Follow all warnings and instructions when using the appliance • Minimum ambient operating temperature: 0°F (-17.8°C) • If instructions or parts are missing contact support.ooni.com • Conforms to ANSI STD Z21.89 Certified to CSA STD 1.18 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance.

▲ CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Replace only with the regulator Model No. A300USL. • (a) Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance • (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; if the information in (a) and (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

	Propane	Rate Input (BTU/H)
Components	Orifice	
Main Burners	2 x 1.3mm	35,000



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



Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage approprié et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

▲ DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

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

Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 1 m (40 po) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.

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

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

▲ AVERTISSEMENT

N'apportez pas de modifications à l'appareil. Communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni pour obtenir des pièces de rechange.

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

Utilisez uniquement les cadrans de commande pour faire fonctionner le four; ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ou le verre pendant que le four est allumé.

Tournez les deux cadrans de commande à la position OFF (arrêt) avant de relier la bouteille de gaz.

Seuls les gaz énumérés sur la plaque signalétique sont autorisés.

Si, à tout moment, vous détectez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou le manodétendeur, tournez les cadrans de commande du four à la position OFF (arrêt) et éteignez les flammes nues.

Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez le four ou que vous vous tenez près de celui-ci.

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

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

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

Ne versez jamais d'eau sur la pierre à pizza, car cela peut la faire craquer.

Portez des gants de protection anti-chaueur lorsque vous utilisez le four et manipulez du matériel de cuisson particulièrement chaud. Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des mitaines de four ou des gants isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures des liquides de cuisson.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne tentez jamais de nettoyer le four ou d'effectuer son entretien lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer un élément quelconque du four.

N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange officiels ou approuvés par Ooni. Le non-respect de cette directive peut causer des blessures ou des dommages à votre four ou à vos biens.

Si le four ne semble pas fonctionner normalement, éteignez-le et communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni.

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

Faites preuve de prudence lors du nettoyage à l'intérieur du four, car il peut y avoir des bords tranchants.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux documents National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 et Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58; ou aux documents Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1 et Stockage et manipulation du propane CSA B149.2, le cas échéant.

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

Cet appareil est conçu pour un usage extérieur seulement. Il ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos, sur un bateau ou dans un véhicule récréatif. Il n'est pas destiné à être un appareil de chauffage, et ne devrait jamais être utilisé comme tel.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans une enceinte partielle qui comprend un toit et un maximum de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaire ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

La surface doit permettre à l'ouverture du four d'être à l'opposé du vent et doit être à 1 mètre (40 po) de toute structure ou matériau combustible.

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. Si le tuyau comporte des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, il doit être remplacé avant tout fonctionnement de l'appareil. Utilisez un régulateur approprié certifié selon les exigences de l'ANSI/UL 144 sur les régulateurs ainsi qu'un tuyau flexible certifié tel que spécifié par le fabricant. Communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni pour obtenir de l'aide.

Gardez le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur de bien assembler ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

N'utilisez pas l'appareil près de matériaux combustibles.

Ne bloquez aucune entrée d'air.

Utilisez le four uniquement avec des bouteilles d'une capacité de réservoir inférieure à 9,1 kg (20 lb), d'un diamètre maximal de 58 cm (22,8 po) et d'une hauteur maximale de 58 cm (22,8 po).

La bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié (PL) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications en matière de bouteilles de gaz de PL du Department of Transportation (DOT) des États-Unis ou à la norme Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises

dangereuses, CAN/CSA-B339.

Il est obligatoire d'utiliser le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau fournis avec l'appareil. Les remplacements pour les régulateurs de pression et les assemblages du tuyau doivent être ceux spécifiés par Ooni.

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

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

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

1. N'entreposez pas une bouteille de gaz de PL de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
3. Si les instructions des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Placez le bouchon protecteur sur le robinet de la bouteille chaque fois que celle-ci n'est pas utilisée. N'installez que le type de bouchon protecteur qui est fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Pour démarrer

o Contenu de la boîte :

a	Four Koda 2 Max Ooni	j	Instructions d'assemblage du Koda 2 Max
b	Pierre à pizza (x2)	k	Centre de température numérique
c	Patte avant (x2)	l	Support de montage
d	Patte arrière	m	Écrou à oreilles
e	Pile AA pour l'inflammation	n	Câble à température ambiante (x2)
f	Clé Torx	o	Sonde alimentaire (x2)
g	Vis M5 (x10)	p	Piles AA (x2)
h	Support de tige d'allumette		Vis du support
i	Régulateur et tuyau		Instructions d'assemblage du centre de température numérique

! AVERTISSEMENT : Votre four est très lourd et nécessite deux personnes pour le soulever, l'assembler et le positionner.

NE SOULEVEZ PAS le four lorsque les pierres à pizza sont en place.

Tenez **TOUJOURS** le four de la face inférieure de la base, **JAMAIS** de l'intérieur de la paroi supérieure.

1 Installation et assemblage

- a. Choisissez une position et une surface appropriées pour l'installation.
 - i. La grande table modulaire Ooni ou une autre surface solide en métal ou en bois est idéale pour installer le four. Ne placez pas votre four sur des tables en plastique ou en verre. Assurez-vous toujours que la table peut supporter le poids du four.
 - ii. La surface doit permettre à l'ouverture du four d'être à l'opposé du vent et doit être à un mètre de toute structure ou matériau combustible.
 - iii. Nous vous recommandons de positionner le four de manière à ce que la pierre à pizza se trouve à une hauteur de 1,1 m du sol.
- b. Soulevez le couvercle de la boîte et placez-le à l'envers à proximité.
- c. Soulevez la section extérieure centrale de la boîte vers l'extérieur, de façon à ce que l'emballage protégeant les côtés du four s'ouvre.
- d. Avec l'aide d'une autre personne, soulevez soigneusement le four et placez-le à l'envers sur le couvercle de la boîte pour protéger la paroi supérieure. Assurez-vous que tout l'emballage est retiré du four.

1.1 Fixation des pattes

- a. Fixez la patte arrière à la base avec 4 vis M5 à l'aide de la clé Torx incluse.
- b. Branchez le câble de la pile pour l'inflammation dans la prise de la base du four à côté de la patte.
- c. Fixez les deux pattes avant à l'aide de 3 vis M5 chacune.

1.2 Mise en place de la pile pour l'inflammation

- i** Le compartiment de la pile pour l'inflammation est situé à l'intérieur de la patte arrière.
- a. Dévissez le capuchon dans le sens antihoraire et installez la pile AA fournie, en prêtant attention aux pôles +/-.
 - b. Revissez le bouchon dans le sens horaire.

1.3 Suivez les instructions d'assemblage du centre de température numérique pour l'installer.

1.4 Insertion des pierres à pizza

- i** Les pierres à pizza sont lourdes; veillez à ne pas vous pincer les doigts.
- a. Si votre four est à l'envers : Avec l'aide d'une autre personne, tournez soigneusement le four à l'endroit, puis positionnez-le à l'emplacement prévu.
 - b. En utilisant les deux mains, soulevez soigneusement la première pierre à pizza et positionnez-la de manière à ce que son coin arrondi soit face au coin arrière du four. Faites glisser la pierre à pizza en position, en prenant soin de ne pas égratigner le rebord du four à pizza.
 - c. En utilisant les deux mains, prenez la deuxième pierre à pizza et répétez le processus de l'autre côté.
 - d. Pour enlever l'une ou l'autre des pierres à pizza, utilisez une main pour pousser à travers le trou dans la base du four jusqu'à ce que l'extrémité avant de la pierre à pizza soit assez haute pour la saisir et la glisser à l'aide de l'autre main. N'essayez **jamais** d'enlever les pierres à pizza pendant qu'elles sont chaudes.

2 Installation du tuyau de gaz (si nécessaire)

- i** Votre four est fourni avec le tuyau de gaz et le régulateur le plus adapté à l'approvisionnement en gaz trouvé dans votre région d'achat. Si vous avez une autre bouteille de gaz, communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni.
- a. Serrez l'embout dans le sens horaire avec des clés appropriées. Fournissez un support dans le sens antihoraire au tube d'admission de gaz avec une clé supplémentaire.

3 Liaison au gaz

- i** Tournez les deux cadrans de commande à la position OFF (arrêt) avant de relier la bouteille de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez le four uniquement avec des bouteilles d'une capacité de réservoir inférieure à 9,1 kg (20 lb), d'un diamètre maximal de 58 cm (22,8 po) et d'une hauteur maximale de 58 cm (22,8 po).

Soyez prudent lorsque vous fixez ou changez la bouteille de gaz et faites-le loin de toute source d'inflammation.

L'appareil et la bouteille de gaz doivent être espacés d'au moins 64 cm (25 po).

Ne reliez que les gaz énumérés sur la plaque signalétique.

3.1 Liaison de la bouteille de gaz

- a. La bouteille d'alimentation en gaz à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications en matière de bouteilles de propane du Department of Transportation (DOT) des États-Unis ou à la norme CAN/CSA B339.
- b. Le robinet de la bouteille de gaz doit être en position OFF (arrêt).
- c. Assurez-vous que les cadrans de commande du four sont également en position OFF (arrêt).
- d. Inspectez les raccords du robinet, l'orifice et l'assemblage du régulateur. Enlevez tous les débris et inspectez le tuyau pour détecter tout dommage.
- e. Reliez l'assemblage du régulateur à la bouteille de gaz en faisant pivoter l'écrou à oreilles dans le sens antihoraire.
- f. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour libérer du gaz.

3.2 Test de détection de fuite

- a. À l'aide d'un détecteur de fuite en pulvérisateur ou d'une solution de savon à vaisselle et d'eau, vérifiez s'il y a des fuites de gaz chaque fois que vous reliez un raccord ou remplacez la bouteille de gaz.
 - b. Utilisez une brosse ou un flacon pulvérisateur pour appliquer la solution sur les raccordements et le régulateur. Inspectez le tuyau de gaz et appliquez la solution sur toutes les fissures que vous trouvez.
 - c. Si une fuite est présente, la solution fera des bulles. Si vous observez une fuite dans le raccord du tuyau, serrez le raccord et revérifiez s'il y a des fuites. Si la fuite persiste ou si une fissure dans le tuyau fuit, **ne faites pas** fonctionner le four. Communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni pour obtenir de l'aide.
 - d. Si vous trouvez une fuite, **ne faites pas** fonctionner le four; retirez la bouteille de gaz. Si la fuite est présente dans le four ou le tuyau, communiquez avec l'équipe de soutien d'Ooni. Si la fuite est présente dans le robinet de la bouteille de gaz, communiquez avec votre fournisseur de gaz.
- i** Les régulateurs de remplacement doivent être certifiés conformément à la norme EN16129 et les tuyaux à la norme EN16436, et posséder une longueur maximale de 1,5 m (5 pi).

3.3 Séparation de la bouteille de gaz

- a. Tournez les cadrans de commande du brûleur à gaz à la position OFF (arrêt).
- b. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- c. Dévissez le régulateur de la bouteille de gaz en faisant pivoter l'écrou à oreilles dans le sens horaire.
- d. Placez le bouchon protecteur sur la bouteille de gaz exposée, le cas échéant.

⚠ AVERTISSEMENT

Si, à tout moment, vous détectez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz ou le manodétendeur, tournez les cadrans de commande du four à la position OFF (arrêt) et éteignez les flammes nues.

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

4 Allumage du Koda 2 Max

⚠ AVERTISSEMENT

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



Utilisez uniquement les cadrans de commande pour faire fonctionner le four; ne touchez jamais les surfaces métalliques extérieures, la pierre à pizza ou le verre pendant que le four est allumé.

Portez des gants de protection anti-chaleur lorsque vous utilisez le four et manipulez du matériel de cuisson particulièrement chaud.

Si l'un ou l'autre des brûleurs ne s'enflamme pas comme prévu, consultez le guide de dépannage. Éteignez le gaz et attendez cinq minutes avant de tenter de l'allumer à nouveau.

4.1 Inflammation

- ❗ Le cadran gauche contrôle le brûleur gauche; le cadran droit contrôle le brûleur droit.
- a. Appuyez et tenez enfoncé l'un ou l'autre des cadrans de commande tout en tournant lentement dans le sens antihoraire pour créer une étincelle et enflammer le gaz. Une fois le brûleur allumé, continuez à tenir enfoncé le cadran pendant cinq secondes pour maintenir la flamme.
- b. Vérifiez que le gaz s'est enflammé.
 - i. Si oui, passez à l'étape 4.3.
 - ii. Si le brûleur ne s'enflamme pas, passez à la position OFF (arrêt), attendez cinq minutes, puis réessayez.
 - iii. Si le brûleur ne s'enflamme pas après la deuxième tentative, passez à la position OFF (arrêt), attendez cinq minutes, puis suivez les instructions de l'étape 4.2.
- c. Si le gaz a été enflammé correctement, les flammes devraient ressembler à l'illustration.
- d. Si l'un ou l'autre des brûleurs ou les deux sont accidentellement éteints, veuillez consulter le guide de dépannage.

4.2 Allumage du four avec le support de tige d'allumette

- ❗ Ne regardez jamais directement dans le four lors de l'allumage; tenez-vous toujours sur le côté et portez des gants pendant l'opération.
- ❗ Si les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives à l'aide des cadrans de commande, vous pouvez utiliser une allumette. Le support de tige d'allumette fourni est fixé à la base du côté opposé du panneau de commande.
- a. Si vous avez déjà tenté d'allumer les brûleurs à l'aide des cadrans de commande, passez d'abord à la position OFF (arrêt) et attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe.
- b. Insérez une allumette dans le support de tige d'allumette, allumez-la et faites-la entrer en contact avec l'un des brûleurs par l'ouverture du four.
- c. Appuyez et tenez enfoncé le cadran de commande qui correspond au brûleur et tournez-le lentement au maximum. Le brûleur devrait s'enflammer immédiatement.
- d. Continuez à tenir enfoncé le cadran de commande pendant cinq secondes après l'inflammation, puis relâchez-le.
- e. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, ramenez le cadran de commande à la position OFF (arrêt), attendez cinq minutes, puis réessayez.

4.3 Utilisation des brûleurs à gaz

- a. Tournez le cadran de commande pour régler la flamme et la température correspondantes au besoin.
 - i. Le brûleur à gaz est éteint (position OFF).
 - ii. Le brûleur à gaz est réglé à la flamme **maximale**.
 - iii. Le brûleur à gaz est réglé à la flamme **minimale**.
- b. Répétez le processus (à partir de l'étape 4.1) pour allumer le deuxième brûleur.
- c. Pour éteindre le brûleur, **appuyez et tenez enfoncé le cadran de commande**, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le brûleur s'arrête et que la flamme correspondante s'éteigne.

4.4 Assaisonnement de votre four

- ❗ Vous devez assaisonner votre four avant d'y effectuer toute cuisson pour la première fois.
- ❗ Portez toujours des gants lorsque vous mettez votre main à l'intérieur du four.
- a. Pour ce faire, faites fonctionner le four à température maximale pendant 30 minutes.
- b. Éteignez le four et laissez-le refroidir complètement, puis essuyez l'intérieur avec des essuie-tout secs.

4.5 Arrêt du four

- a. Pour éteindre le four après l'assaisonnement ou la cuisson, appuyez et tenez enfoncé le cadran de commande, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le brûleur s'arrête et que la flamme correspondante s'éteigne. Répétez l'opération pour le deuxième brûleur.
- b. Coupez l'alimentation en gaz et séparez le régulateur.

4.6 Cuisson dans votre four

- a. Allumez les deux brûleurs à pleine puissance pour préchauffer le four et les pierres à pizza pendant au moins 30 minutes.
- b. Ne faites cuire que la pizza et d'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 produits en fonte Ooni et de poêles Ooni ou d'autres ustensiles de cuisine approuvés par Ooni.
- c. Le four est équipé de deux brûleurs indépendants, vous permettant d'effectuer la cuisson 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 tentez jamais** d'aller chercher les débris de nourriture qui sont tombés sur la pierre à pizza dans le four. Laissez-les brûler, puis retirez-les une fois que le four a refroidi. Reportez-vous à la procédure de nettoyage de la pierre à pizza dans la section sur l'entretien de ce manuel pour obtenir des conseils supplémentaires.
- ❗ Nous vous recommandons fortement d'utiliser un thermomètre à infrarouges numérique Ooni pour mesurer avec précision la température de la pierre à pizza. Votre pierre à pizza se réchauffera plus lentement que l'air à l'intérieur du four. (Pour cuire une bonne pizza, les deux doivent être équilibrés.) C'est pourquoi il est important d'utiliser un thermomètre à infrarouges numérique Ooni ainsi que le centre de température numérique pour vous assurer que les températures de votre pierre à pizza et de l'air sont presques au même niveau.
- ❗ Pour tout savoir sur la cuisson avec le Koda 2 Max, téléchargez l'application Ooni.

5 Installation de l'écran (si nécessaire)



Balayez le code QR pour regarder une vidéo avec les instructions

- ❗ Portez des gants de protection et assurez-vous que votre four est froid.
- a. Ouvrez la charnière en utilisant la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens antihoraire.
- b. À l'aide des deux mains, positionnez le côté droit de l'écran dans le support en forme de U en haut à droite de l'ouverture du four.
- c. Placez le côté gauche de l'écran dans l'espace vide de la charnière gauche.
- d. Placez votre pouce gauche sous la charnière et poussez-la doucement vers le haut jusqu'à ce qu'elle repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière dans cette position.
- e. Utilisez la clé Torx pour serrer la vis dans le sens horaire jusqu'à ce que la charnière soit verrouillée.
- f. Assurez-vous que la charnière est verrouillée en place.

5.1 Retrait de l'écran

Pour le nettoyage en profondeur ou la cuisson d'aliments 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.
- a. Placez votre pouce gauche au-dessus de la vis pour soutenir la charnière.
- b. Utilisez la clé Torx pour desserrer la vis dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la charnière soit déverrouillée.
- c. Abaissez doucement la charnière à l'aide de votre pouce gauche, ce qui permettra à l'écran de s'abaisser.
- d. Utilisez les deux mains pour soulever soigneusement le côté gauche de l'écran et tirez vers l'avant pour libérer l'écran du support droit.
- e. Pour fermer la charnière, placez votre pouce gauche sous celle-ci et poussez-la doucement vers le haut jusqu'à ce qu'elle repose à plat contre le corps du four. Maintenez la charnière en position et faites tourner la vis dans le sens horaire pour la verrouiller.
- f. Assurez-vous que la charnière est verrouillée en place.

6 Instructions d'entretien et de maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tentez jamais de nettoyer le four ou d'effectuer son entretien lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

Portez toujours des gants lorsque vous nettoyez le four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récureur pour nettoyer un élément quelconque du four.

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

Faites preuve de prudence lors du nettoyage à l'intérieur du four, car il peut y avoir des bords tranchants.

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 des essuie-tout secs.
- Si l'écran en verre est sale, vous pouvez le nettoyer soigneusement à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout sec. Pour les taches tenaces, retirez l'écran selon les instructions incluses (étape 5.1).

6.2 Nettoyage de l'extérieur

- La surface extérieure du Koda 2 Max peut être essuyée avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux avec des produits chimiques agressifs.
- Séchez immédiatement la surface et couvrez le four avec la housse pour four Koda 2 Max.

6.3 Nettoyage des pierres à pizza

⚠ **N'utilisez jamais** de nettoyeurs chimiques ou de savons 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 y effectuer de cuisson. La pierre à pizza s'autonettoiera à des températures élevées, et tout résidu ou débris de nourriture se transformera en cendres.
- Laissez le four refroidir complètement, puis brossez les cendres avec une brosse pour four à pizza Ooni. Remarque : Vos pierres à pizza pour four sont symétriques et double face, de sorte que vous pouvez les retourner entre les utilisations (une fois refroidies) et brûler tout résidu tenace par en dessous la prochaine fois que vous effectuez une cuisson.

6.4 Remplacement de la pile pour l'inflammation

- Le compartiment de la pile pour l'inflammation est situé à l'intérieur de la patte arrière.
 - Dévissez le capuchon dans le sens antihoraire pour retirer la vieille pile et la remplacer par une nouvelle, en prêtant attention aux pôles +/-.
 - Revissez le bouchon dans le sens horaire.
 - Jetez la vieille pile de façon sécuritaire.
- ⓘ Si vous entreposez le four pendant plus d'un mois, retirez la pile.

Prolongez votre garantie de 1 an à 5 ans* gratuitement lorsque vous enregistrez votre produit à ca.ooni.com/fr/pages/warranty dans les 60 jours suivant l'achat*.

* Des conditions s'appliquent

Dépannage

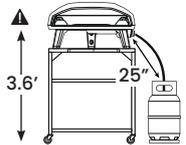
Problème	Cause possible	Solution
Mon four ne s'enflamme pas	<ol style="list-style-type: none"> Installation incorrecte. Débit de gaz insuffisant. Régulateur relié incorrectement. Pas d'étincelle lors de l'inflammation. Il y a une étincelle ou un déclic audible, mais le gaz ne s'enflamme pas. 	<ol style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le four est installé conformément à l'étape 1. Assurez-vous que la bouteille de gaz contient du carburant et est en position verticale; une bouteille vide ou presque vide pourrait avoir une incidence sur la performance. Vérifiez s'il y a des plis dans le tuyau de gaz. Assurez-vous que le régulateur est correctement relié à la bouteille de gaz. Vérifiez que la pile pour l'inflammation est présente, insérée correctement et a une charge (étape 1.2). Assurez-vous que le câble du dispositif à étincelle est inséré correctement (étape 1.1). Vous pouvez également allumer avec une allumette et le support de tige d'allumette (étape 4.2) si nécessaire.
Mes brûleurs de four s'enflamment, mais ne restent pas allumés.	<ol style="list-style-type: none"> Le dispositif de surveillance de la flamme (DSF) n'est pas activé. Le thermocouple du DSF est sale. Le thermocouple du DSF est défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> Suivez attentivement les étapes pour l'allumage (étape 4). Assurez-vous d'appuyer et de maintenir enfoncé le cadran de commande pendant au moins cinq secondes après l'inflammation afin d'activer le dispositif de surveillance de la flamme (DSF). Coupez l'alimentation en gaz et attendez que le four refroidisse. Nettoyez délicatement le thermocouple du DSF avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher complètement avant d'enflammer de nouveau les brûleurs. (Vous devrez peut-être retirer l'écran pour faciliter l'accès.) Si les étapes 1 et 2 ne règlent pas le problème, communiquez avec l'équipe de soutien à la clientèle d'Ooni.
Mon four ne devient pas assez chaud.	<ol style="list-style-type: none"> Débit de gaz insuffisant. Pression de la bouteille de gaz ou du régulateur. Installation et positionnement du four. Conditions météorologiques. Le brûleur à gaz fait un retour de flamme (généralement accompagné d'un grondement). L'écran a été retiré. Le dispositif de sécurité du régulateur a été déclenché (États-Unis et Canada). 	<ol style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la bouteille de gaz contient du carburant et est en position verticale; une bouteille vide ou presque vide pourrait avoir une incidence sur la performance. Vérifiez s'il y a des plis dans le tuyau de gaz. Choisissez une bouteille de gaz (étape 3) et une pression de régulateur (selon la plaque signalétique) appropriées. Voir les instructions d'installation (étape 1). Utilisez le four dans une zone à l'abri du vent ou, du moins, positionnez-le de manière à ce que l'ouverture soit à l'écart de tout vent. L'emplacement et les conditions météorologiques peuvent avoir une incidence sur le temps de préchauffage et la température maximale. Ajustez le temps de préchauffage prévu pour tenir compte des diverses conditions ambiantes. Si votre four a été exposé à l'humidité ou au froid, le préchauffage peut prendre plus de temps. Si vous n'utilisez pas le four pendant de longues périodes, entreposez-le sous une housse imperméable et apportez les pierres à pizza à l'intérieur. Suivez les étapes pour éteindre le brûleur à gaz, attendez cinq minutes, puis enflamez de nouveau les brûleurs du four (étape 4.1). L'absence d'un écran sur le four peut avoir une incidence sur le temps de préchauffage et la température maximale. Reposez-le pour vous assurer que les températures peuvent être atteintes. Séparez le régulateur de votre bouteille de gaz pendant cinq minutes pour le réinitialiser, car son dispositif de sécurité a peut-être été déclenché, empêchant ainsi la circulation du gaz.
Flamme excessivement fuligineuse ou suie sur l'intérieur du four et l'écran.	<ol style="list-style-type: none"> Débris de nourriture qui brûlent. Installation incorrecte ou bouteille de gaz ou régulateur incompatible. Venturi de gaz bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> Consultez l'application Ooni pour obtenir des lignes directrices de cuisson. Évitez d'utiliser trop de farine pour commencer la cuisson de votre pizza et enlevez tous les restes de nourriture qui tombent sur la pierre à pizza. Utilisez une brosse pour four à pizza Ooni pour nettoyer la pierre à pizza entre les utilisations. Assurez-vous que votre four est assemblé correctement et que vous utilisez une bouteille de gaz (étape 3) et un régulateur (selon la plaque signalétique) appropriés. Communiquez avec l'équipe de soutien à la clientèle d'Ooni.
Problèmes relatifs à la cuisson		 <p>Balayez le code QR pour télécharger l'application Ooni afin d'obtenir des conseils en matière de pizza, des recettes et de l'aide en cas de problème.</p> <p>Vous pouvez également communiquer avec l'équipe de soutien à la clientèle d'Ooni à support.ooni.com/lang/fr_ca/.</p>

Si un problème persiste, veuillez communiquer avec l'équipe de soutien à la clientèle d'Ooni à l'adresse support.ooni.com/lang/fr_ca/.

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modèle: UU-P2B300 Ooni Koda 2 Max
	 CSA/ANSI Z21.89: (2023) CSA 1.18: (2023) À l'extérieur Spécialité culinaire Appareil à gaz	Pour une utilisation à l'extérieur seulement. Si entposé à l'intérieur, enlever la bombonne de gaz et la laisser à l'extérieur.

- Toute construction d'aménagement de l'appareil devrait avoir un dégagement minimal de 40 po tout autour de celui-ci (1016mm).
 - Ne pas mettre l'appareil sous une structure d'aménagement.
 - Le manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
 - Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
 - Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'apppliance.
 - Température ambiante minimale de fonctionnement : 0 °F (-17,8 °C).
 - S'il manque des instructions ou des pièces, contactez le support à support.ooni.com
 - Conforme à l'ANSI STD Z21.89 Certifié CSA STD 1.18 Appareil à gaz de cuisson extérieure.
- ▲ **ATTENTION** : Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacer uniquement par un régulateur modèle A300USL.
- a) Ne pas entreposer une bombonne de gaz LP de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci. b) Ne jamais remplir la bombonne au-delà de 80 % de plein ; si les renseignements contenus aux alinéas a) et b) ne sont pas suivis exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire. Éteignez l'alimentation LP au cylindre lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

	Propane	Entrée de débit (BTU/H)
Composants	Orifice	
Brûleurs principaux	2 x 1.3mm	35 000



▲ Le tuyau d'alimentation du gaz doit toujours être tenu à l'écart de l'appareil et ne doit jamais le toucher.

