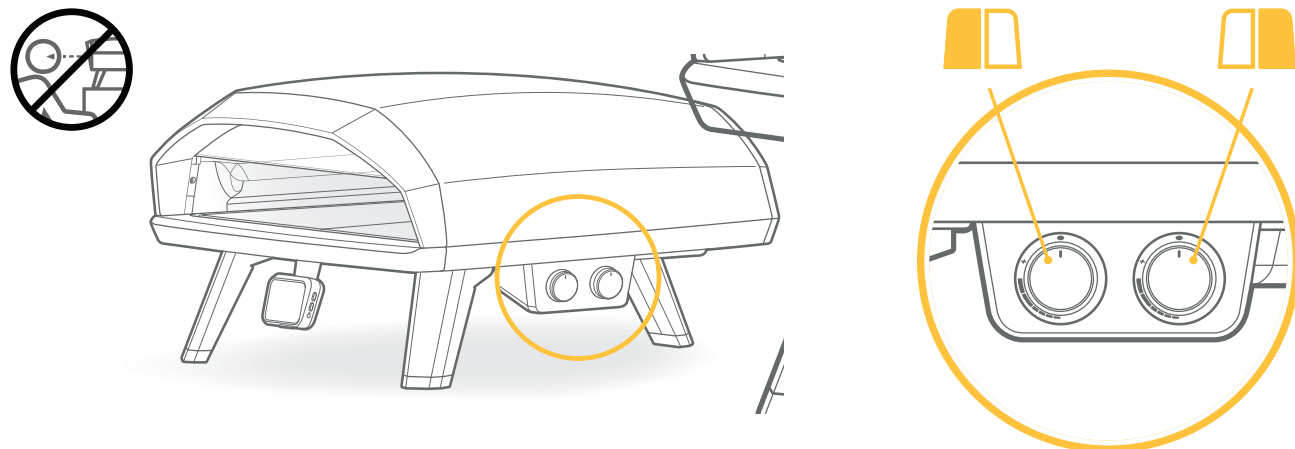


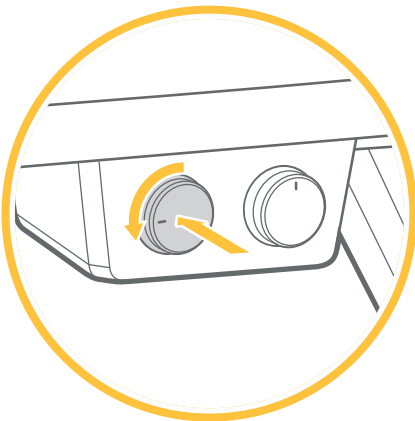


Koda 2 Max
Natural Gas US

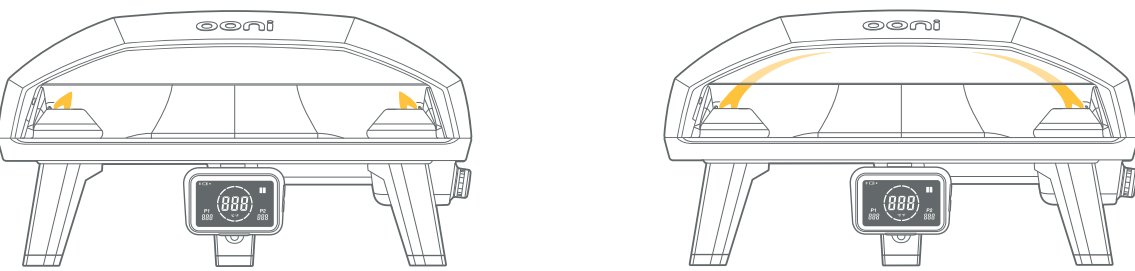
4.1



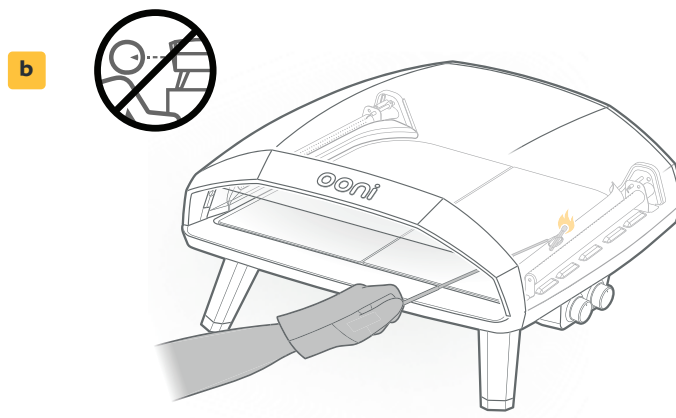
a



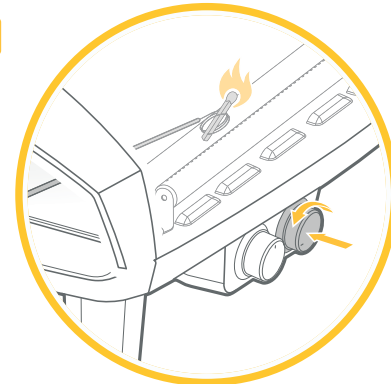
c



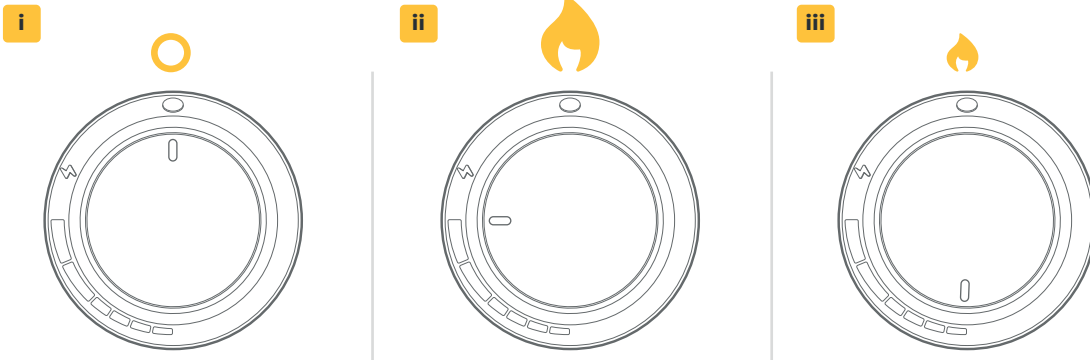
4.2



c

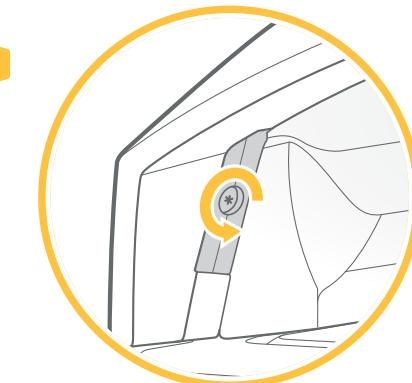
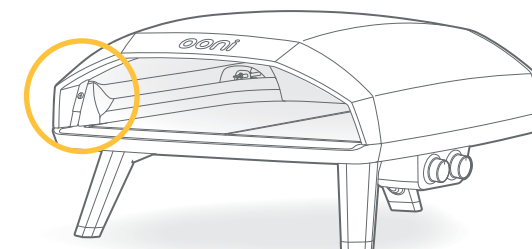


4.3

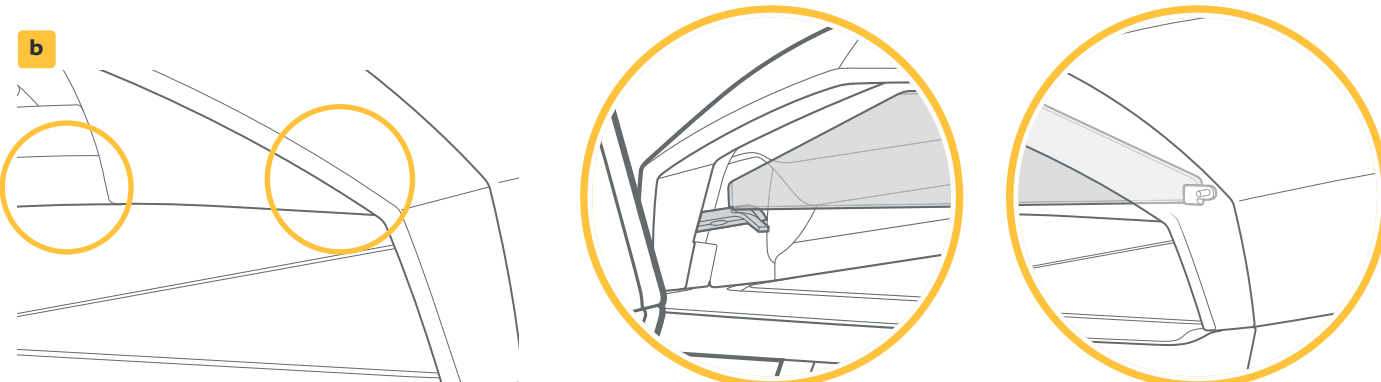


5

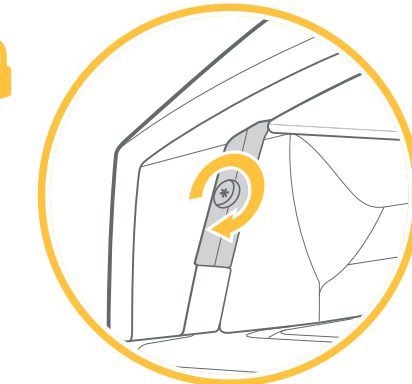
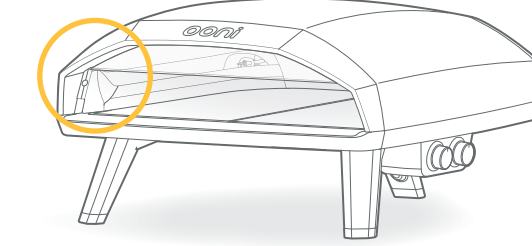
a



b

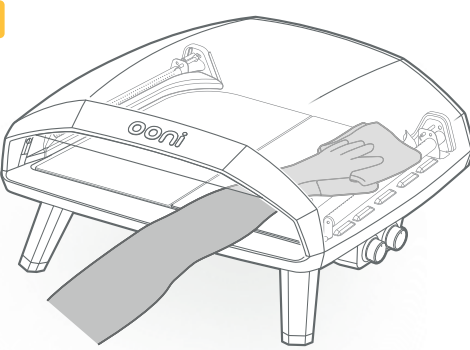


e

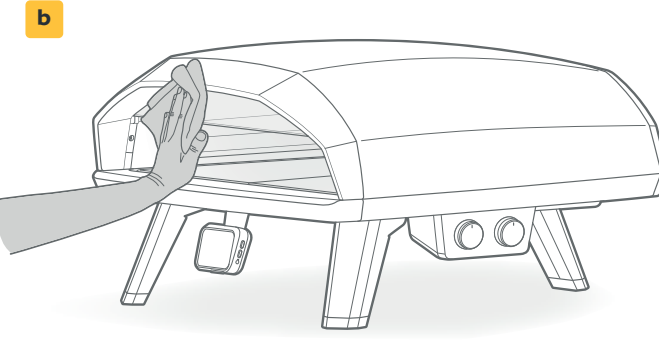


6.1

a

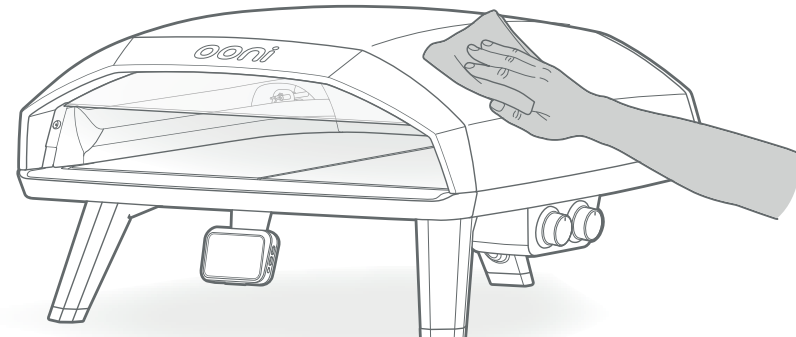


b

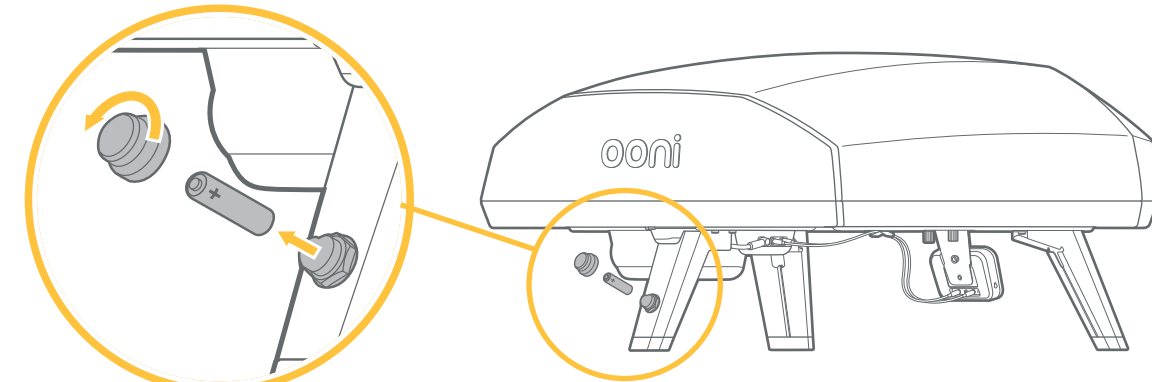


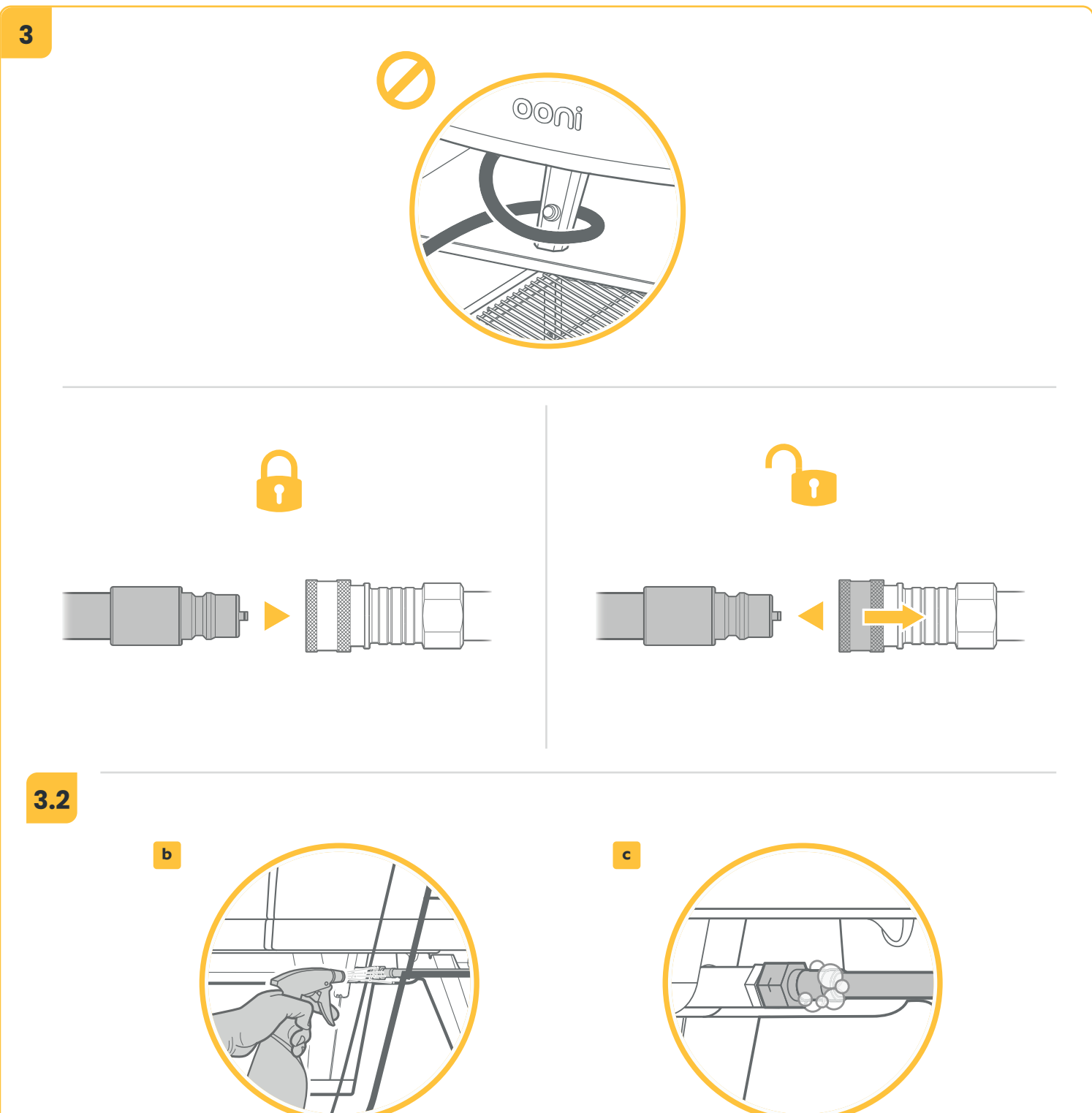
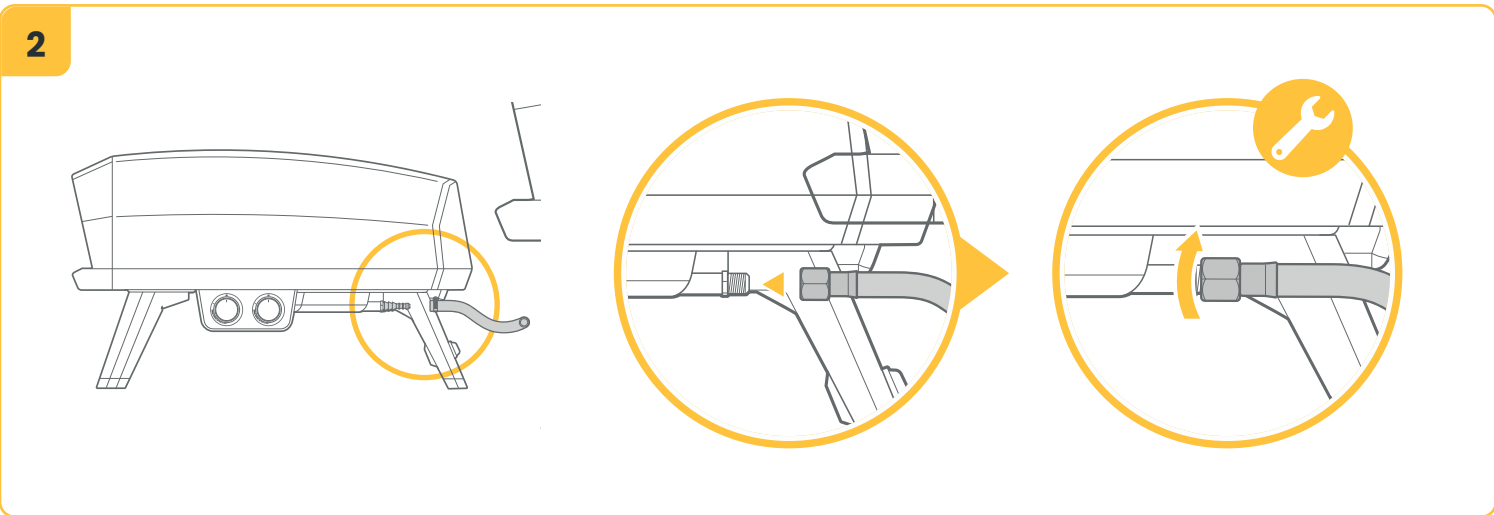
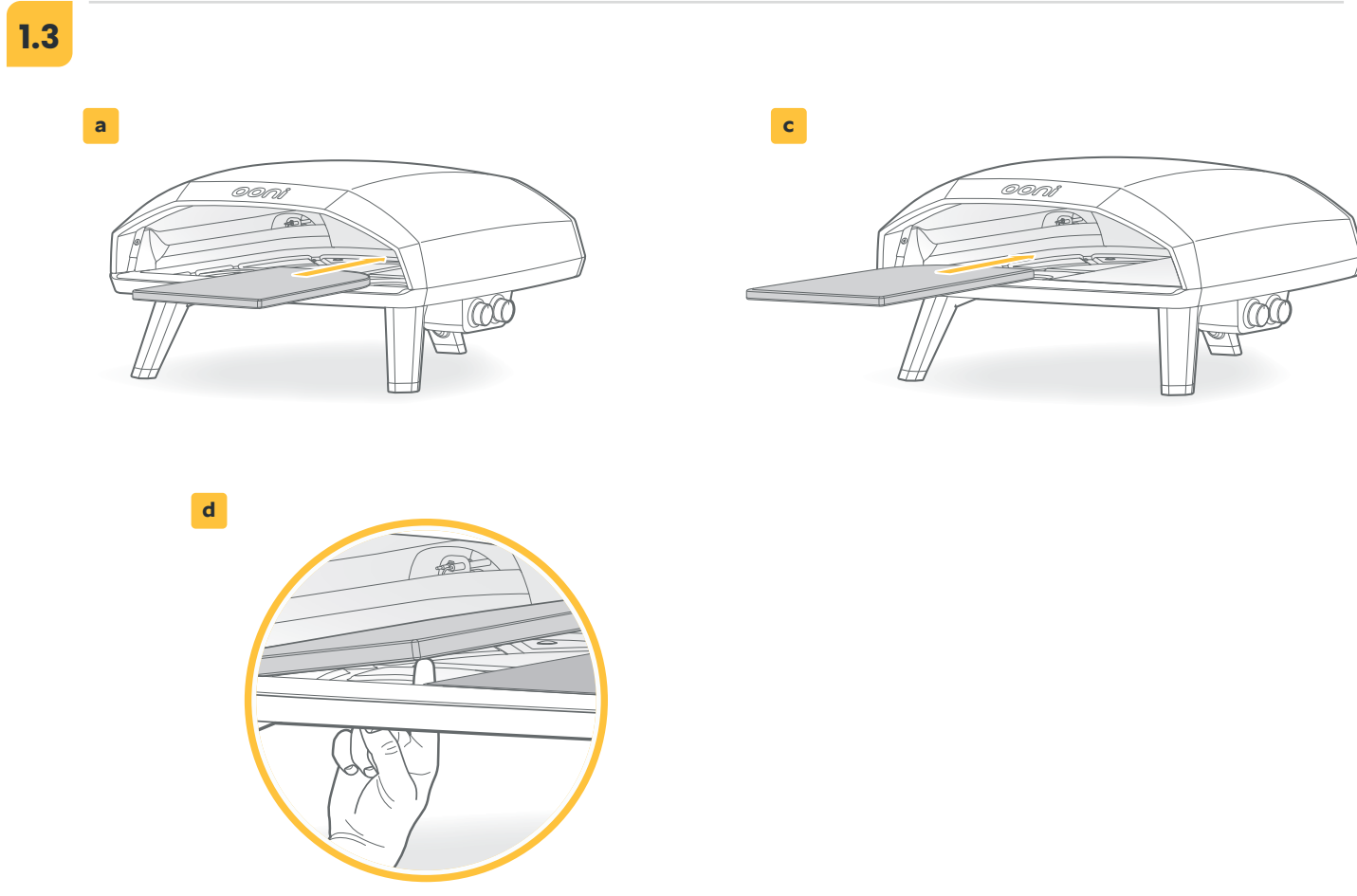
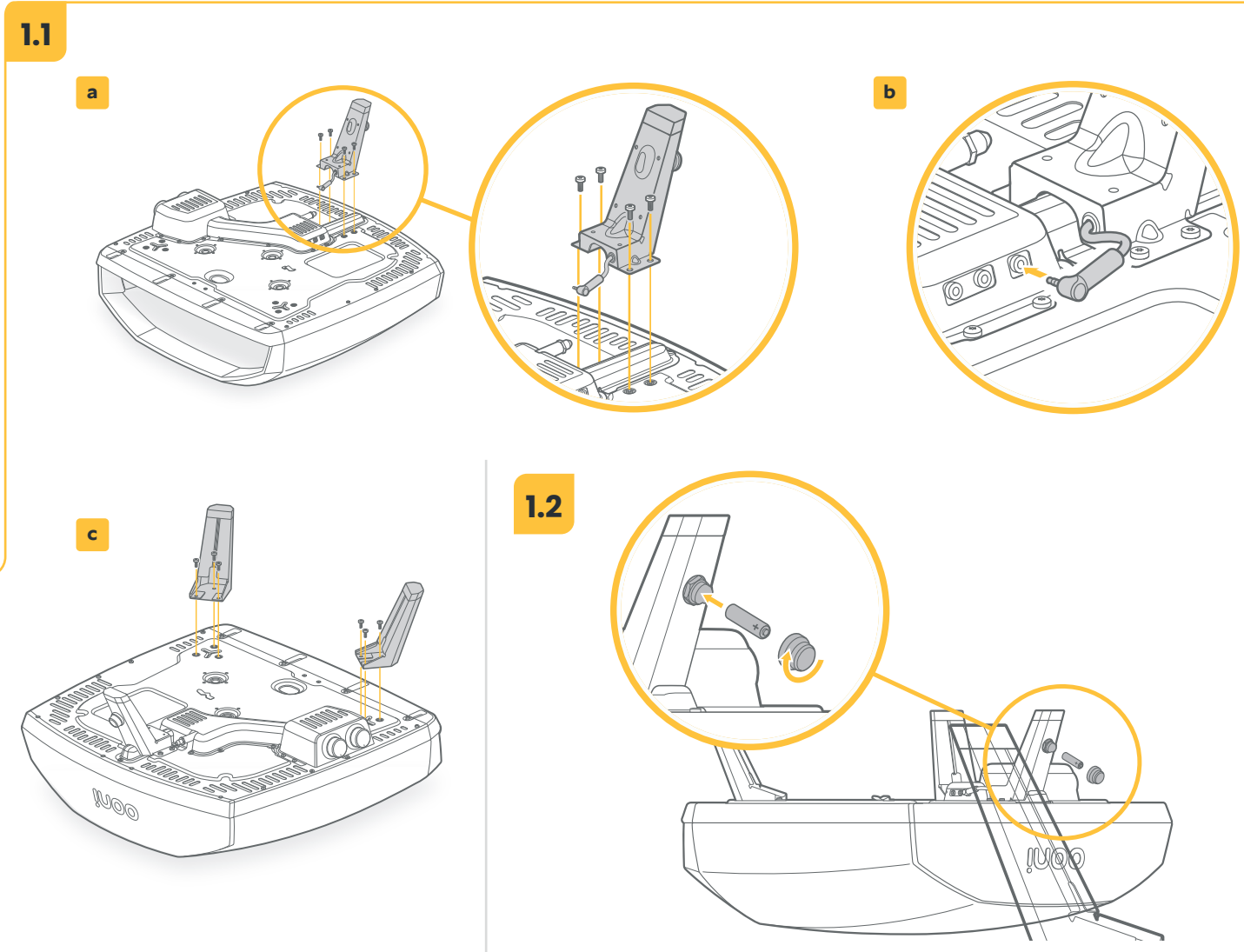
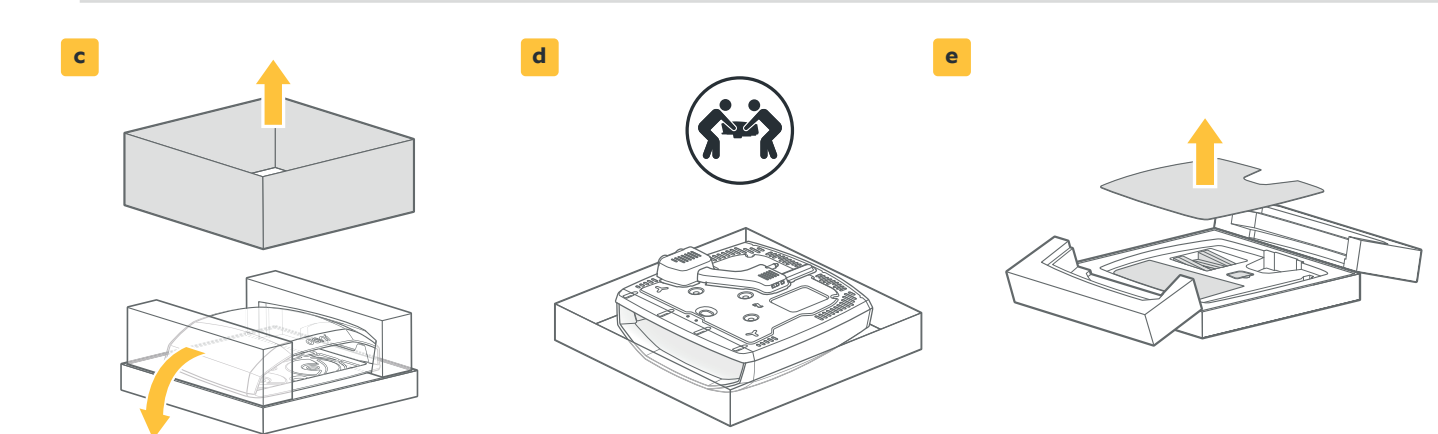
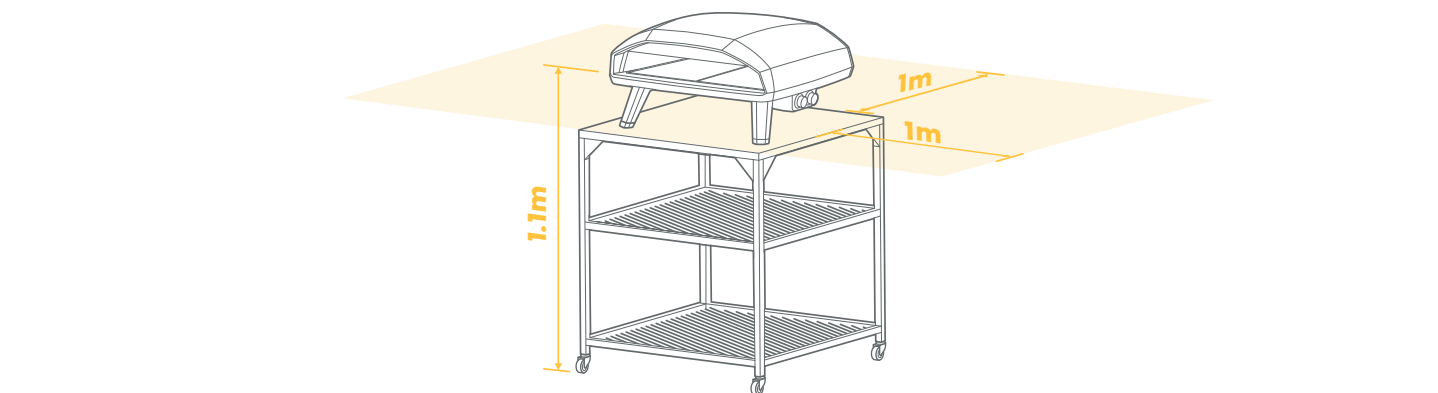
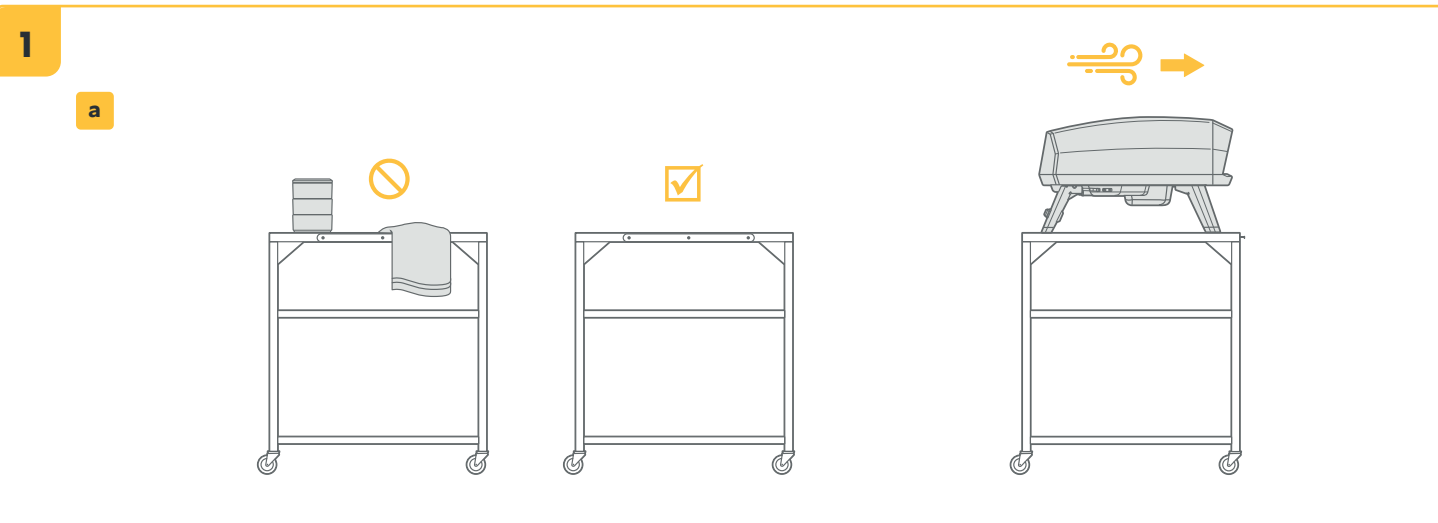
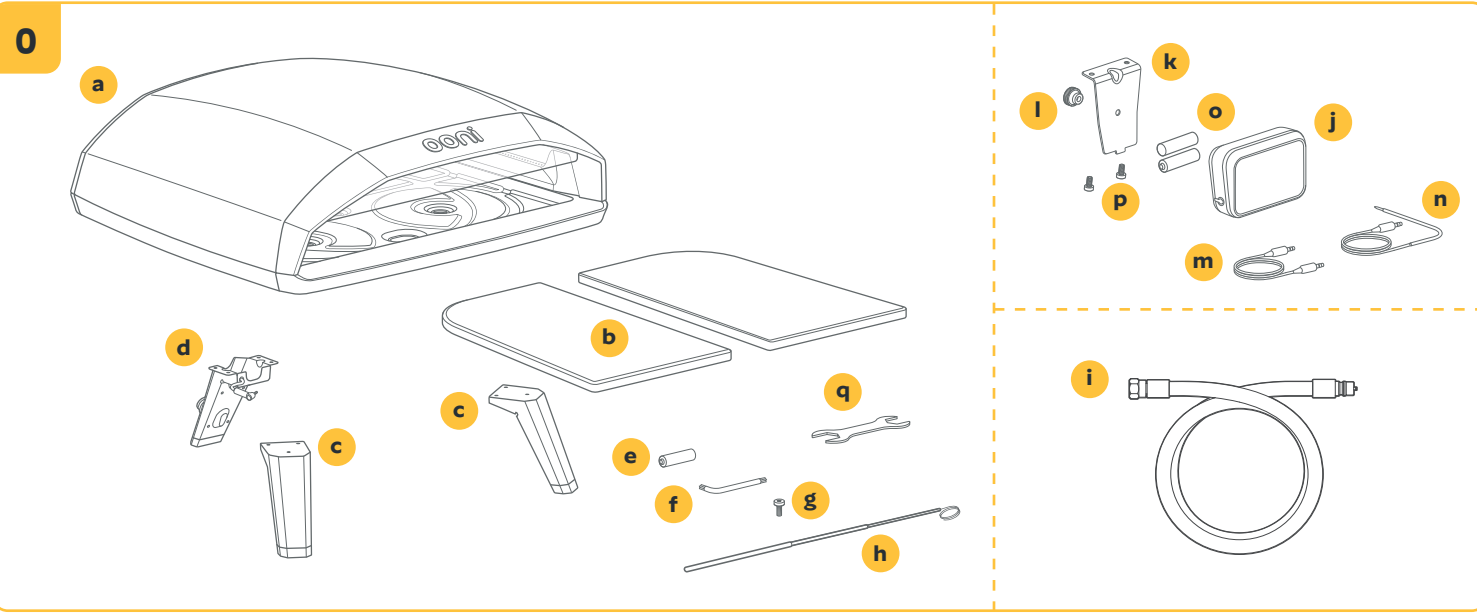
6.2

a



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.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: --Reorient or relocate the receiving antenna. --Increase the separation between the equipment and receiver. --Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. --Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help. MODIFICATION: Any changes or modifications not expressly approved by the grantee of this device could void the user's authority to operate the device.

Contents

ENGLISH	2
ESPAÑOL	10

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.

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during anypressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa)

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

Getting started



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	q	Spanner
i	Regulator and hose		
	Koda 2 Max assembly instructions		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.



Setup and assembly

- a. Choose a suitable position and surface for setup.
 - i. 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.
 - ii. 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.
 - iii. We recommend positioning the oven so the pizza stone sits at a height of 1.1m from the ground.
- b. Lift the lid off the box and place the lid upside down nearby.
- c. Lift the central outer box section up and away allowing the packaging protecting the sides of the oven to fall open.
- d. 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.
- e. 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

- a. Attach rear leg to the base with 4 x M5 screws using the included torx key.
- b. Plug the ignition battery cable into the socket on the base of the oven next to the leg.
- c. 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.
 - a. Unscrew cap counterclockwise and install the supplied AA battery, paying attention to the +/– directions.
 - b. 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.
 - a. If your oven is upside down: With help from another person, carefully turn the oven upright and then position in its intended location.
 - b. 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.
 - c. Using both hands, pick up the second pizza stone and repeat the process on the other side.
 - d. 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 Install and removal of hose pipe (if required)

- Tighten clockwise with suitable wrenches. Provide counterclockwise support to the gas inlet tube with an additional wrench.
- i* Regulator and hose connections will vary depending on your region.
- Your Ooni oven has a preinstalled hose. If damaged or in need of replacement then the same hose type should be used. Contact Ooni customer support.
- Your oven is supplied with an in-line pressure regulator which is necessary for when using a natural gas supply. Use only the hose assembly supplied with your oven. For replacement parts contact Ooni support. NEVER use your oven without a pressure regulator.

3 Connecting to gas

Check that both gas dials on the product are set to the OFF position before connecting the gas supply.

3.1 Connecting to natural gas source

- a. 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.
- b. Insert oven hose “A” into the quick connector “B”
 - i. Note. the quick connector has a 3/8” NPT screw thread on the end which fits to your home gas supply. If you do not have this preinstalled, we recommend that you contact a local gas professional for advice.
- c. If a leak is found anywhere from the oven to the quick connection, do not use the oven. Disconnect the gas line and contact Ooni customer support.
- d. If a leak is found in the mains gas line then shut off gas at the mains and contact you local gas engineer.

3.2 Testing for leaks

- a. 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 supply to be used.
- b. 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.
- c. 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.

- d. If you find a leak, **do not** operate the oven. 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 5 ft (1.5m).

3.3 Disconnecting gas

- a. Turn the oven burner valve OFF and make sure the oven is cool.
- b. Disconnect from your natural gas supply

3.4 Pressure Checking

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

! WARNING

- | | |
|--|--|
| If at any time you smell gas, close the regulator valve, turn the control dials on the oven to the OFF position, and extinguish any open flames. | Recheck your oven hose and mains line connection for leaks. |
| | 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. Disconnect from your natural gas supply.

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.	any part of the oven.
Always wear gloves when cleaning the oven.	Do not use chemical cleaners on painted surfaces.
Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean	Take care when cleaning inside the oven because sharp edges may be present.

6.1 Cleaning the interior

- a. 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.
- b. 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

- a. 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.
- b. 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.

- a. 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.
- b. 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

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

Issue	Possible Cause	Solution
My oven will not ignite.	1. Improper set-up. 2. Insufficient gas flow. 3. There is no spark from igniter. 4. There is a visual spark / audible click, but it does not ignite the gas.	1. Check the oven is set up according to step 1. 2. Ensure there are no kinks/bends in your gas hose. 3. Check that the sparker battery is present, inserted correctly and not depleted. Ensure that the sparker cable is inserted properly. See battery fitting instructions (step 1.2). 4. Please contact Ooni customer support. You can light with a match and matchstick holder (see page X for instructions) if necessary.
My oven burners ignite but will not stay lit.	1. The Flame Supervision Device (FSD) is not engaged. 2. The FSD thermocouple is dirty. 3. The FSD thermocouple is faulty.	1. Closely follow the lighting steps (step 4). An important step is ensuring that the control dial is pushed in for at least 5 seconds after ignition in order to engage the Flame Supervision Device (FSD). 2. Ensure gas supply is switched off, wait for the oven to cool down, gently clean the FSD thermocouple with a damp cloth, and leave to dry fully before re-lighting. You may need to remove the visor for easier access. 3. If steps 1 and 2 do not fix the problem then contact Ooni customer support.
My oven is not getting hot enough.	1. Insufficient gas flow. 2. Oven set up and positioning. 3. Weather conditions. 4. Gas burner is backlighting (typically accompanied by a roaring sound). 5. Regulator has become air locked.	1. Ensure there are no kinks/bends in your gas hose. 2. See setup instructions on page X. Use in an area sheltered from wind, or ensure that the oven is positioned so that the mouth faces away from any wind. 3. Your oven’s preheat time and maximum temperature can be affected by where your oven is used and the weather conditions. Adjust the expected preheat time to account for varying ambient conditions. If your oven has been exposed to moisture or cold conditions, it may take longer to preheat. Store in a waterproof cover and store the pizza stones indoors during extended periods without use. 4. Follow the steps to turn off the gas burner, wait 5 minutes and re-ignite the oven (step 4.1). 5. Disconnect your gas hose and regulator assembly from the gas supply line and wait for 5 minutes. This ‘resets’ your regulator which may have become airlocked, preventing gas flow..
Excessively sooty flame / soot on oven interior and visor.	1. Burning food debris. 2. Incorrect setup or incompatible gas cylinder or regulator. 3. Blocked gas venturi.	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		 Scan to download the Ooni app for pizza tips, recipes and troubleshooting. You can also contact our Ooni customer support at support.ooni.com

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

Extend your 1 year warranty to 5 years*, for free when you register your product at **ooni.com/warranty** within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Model: UU-P2B400 Ooni Koda 2 Max
	CSA/ANSI Z21.89:(2023) • CSA 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance	For outdoor use only. Inlet Pressure: 4in

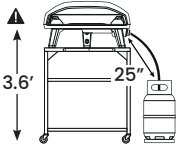
Minimal clearance from sides and back of the unit to combustible construction, 40 inches from the sides and 40 inches from the front • Do not use the appliance under overhead construction • For use with a gas appliance pressure regulator • The regulator supplied shall be used with this appliance • This appliance is not intended for commercial use • 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) • Turn off natural gas supply when appliance is not in use • 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

	Nat	Rate Input (BTU/H)
Components	Orifice	
Main Burner	2 x 2.40 mm	35,000

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



Intertek
5029435



1.1 Montaje de las patas

- a. Fije la pata trasera a la base con 4 tornillos M5 mediante la llave Torx incluida.
- b. Enchufe el cable de la pila de encendido en la toma de la base del horno junto a la pata.
- c. Fije las dos patas delanteras con 3 tornillos M5 cada una.

1.2 Instalación de la pila de encendido

-  El compartimiento de la pila de encendido se encuentra dentro de la pata trasera.
- a. Desenrosque la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj e instale la pila AA suministrada, prestando atención a las indicaciones +/-.
- b. Vuelva a enroscar el tapón en el sentido de las agujas del reloj.

1.3



Siga las instrucciones de montaje del centro de temperatura digital para instalarlo.

1.4 Introducción de las piedras para pizza

-  Las piedras para pizza son pesadas; tenga cuidado de no pillarse los dedos.
- a. Si el horno está boca abajo: con la ayuda de otra persona, gire con cuidado el horno en posición vertical y luego colóquelo en el lugar previsto.
- b. Con ambas manos, levante con cuidado la primera piedra para pizza y colóquela de modo que la esquina redondeada quede orientada hacia la esquina posterior del horno. Deslice la piedra para pizza en su posición, teniendo cuidado de no rayar la repisa para la pizza.
- c. Con ambas manos, coja la segunda piedra para pizza y repita el proceso en el otro lado.
- d. Para extraer cualquiera de las piedras para pizza, use una mano para empujar hacia arriba a través del orificio en la base del horno hasta que la parte delantera de la piedra para pizza se incline lo suficientemente alto como para agarrarla y deslizarla hacia afuera con la otra mano. **Nunca** intente extraer las piedras para pizza mientras estén calientes.

2 Instalación y extracción de la tubería de la manguera (si es necesario)

Apriete en el sentido de las agujas del reloj con una llave adecuada. Proporcione apoyo en sentido contrario a las agujas del reloj al tubo de entrada de gas con una llave adicional.

-  Las conexiones del regulador y la manguera variarán según su región.

El horno Ooni tiene una manguera preinstalada. Si está dañada o hay que reemplazarla, se debe usar el mismo tipo de manguera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.

El horno se suministra con un regulador de presión en línea que es necesario para cuando se utiliza un suministro de gas natural. Utilice únicamente el kit de manguera suministrado con el horno. Para obtener piezas de repuesto, póngase en contacto con el servicio de asistencia de Ooni. NUNCA use el horno sin un regulador de presión.

3 Conexión al gas

Compruebe que ambos diales de gas del producto estén en la posición OFF antes de conectar el suministro de gas.

3.1 Conexión al suministro de gas natural

- a. La bombona de suministro de gas que se utilizará debe estar construida y marcada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de propano del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o CAN/CSA B339.
- b. Inserte la manguera del horno «A» en el conector rápido «B»
 - i. Nota. El conector rápido tiene una rosca de tornillo NPT de 3/8" en el extremo que se ajusta al suministro de gas de su hogar. Si no lo tiene preinstalado, le recomendamos que se ponga en contacto con un técnico de gas para que le asesore.
- c. Si se descubre una fuga en cualquier lugar desde el horno hasta la conexión rápida, no use el horno. Desconecte la línea de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.
- d. Si se descubre una fuga en la línea de gas de la red, corte el gas en la red y póngase en contacto con un técnico de gas.

3.2 Pruebas de fugas

- a. Usando un aerosol detector de fugas o una solución de agua y líquido lavavajillas, verifique si hay fugas de gas cada vez que vuelva a conectar un accesorio o reemplace el suministro de gas utilizado.
- b. Use una brocha o un pulverizador para aplicar la solución a las conexiones y al regulador. Inspeccione la manguera de gas y aplique la solución a las grietas que observe.
- c. Si hay una fuga, la solución burbujeará. Si observa una fuga en el accesorio de la manguera, apriételo y vuelva a verificar si hay fugas. Si la fuga persiste o hay una grieta en la manguera, **no** utilice el horno. Póngase en contacto con la asistencia de Ooni para obtener ayuda.

- d. Si descubre una fuga, **no** utilice el horno. Si la fuga se descubre en el horno o la manguera, póngase en contacto con la asistencia de Ooni. Si la fuga se detecta en la válvula de la bombona de gas, póngase en contacto con su proveedor de gas.

-  Los reguladores de repuesto deben estar certificados para la EN16129 y las mangueras para la EN16436, con una longitud máxima de 5 pies (1,5 m).

3.3 Desconexión del gas

- a. Cierre la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.
- b. Desconecte el suministro de gas natural.

3.4 Comprobación de la presión

El dispositivo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

 ADVERTENCIA

Si en algún momento huele a gas, cierre la válvula reguladora, gire los diales de control del horno a la posición OFF y apague las llamas abiertas.

Vuelva a revisar la manguera del horno y la conexión de la línea principal en busca de fugas.

Nunca verifique si hay fugas con una llama desnuda ni intente encender los quemadores durante la prueba.

4 Encendido del Koda 2 Max

 ADVERTENCIA

Póngase a un lado durante el encendido. Nunca mire directamente a la boca del horno o a la llama.



Utilícelo usando solo los diales de control; nunca toque las superficies metálicas exteriores, la piedra para pizza o el cristal mientras el horno está encendido.

Si alguno de los quemadores no se enciende como se esperaba, consulte la guía de solución de problemas. Apague el gas y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente.

Use guantes protectores contra el calor cuando use el horno y cuando manipule accesorios de cocina particularmente calientes.

4.1 Ignición

-  El dial izquierdo controla el quemador izquierdo; el dial derecho controla el quemador derecho.
- a. Mantenga presionado cualquiera de los diales de control mientras gira lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para encender el gas. Una vez encendido, continúe presionando durante 5 segundos para mantener la llama.
- b. Verifique que el gas se haya encendido.
 - i. En caso afirmativo, vaya al paso 4.3.
 - ii. Si el quemador no se enciende, cambie a la posición OFF, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.
 - iii. Si el quemador no se enciende después del segundo intento, cambie a la posición OFF, espere 5 minutos y luego siga el paso 4.2.
- c. Si las llamas se encienden correctamente, deberían parecerse a las de la ilustración.
- d. Si uno o ambos quemadores se apagan accidentalmente, consulte la solución de problemas.

4.2 Encendido del horno con el sujetacerillas

-  Nunca mire directamente al horno cuando lo encienda; póngase siempre a un lado y use guantes en todo momento.
-  Si los quemadores no se encienden después de varios intentos con los diales de control, puede encenderlos con una cerilla. El sujetacerillas suministrado está unido a la base en el lado opuesto al panel de control.
- a. Si ya ha intentado encender los quemadores con los diales de control, primero cambie a la posición OFF y espere 5 minutos para que se disipe el gas.
- b. Introduzca una cerilla en el sujetacerillas, enciéndala y vaya pasándola por los quemadores a través de la boca del horno.
- c. Presione el dial de control que corresponda al quemador y gírelo lentamente al máximo. El quemador debe encenderse inmediatamente.
- d. Continúe presionando el dial de control durante 5 segundos después del encendido y, a continuación, suéltelo.
- e. Si el quemador no se enciende en cuestión de segundos, ponga el dial de control en posición OFF, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.

4.3 Uso de los quemadores de gas

- a. Gire el dial de control para ajustar la llama y la temperatura correspondientes según sea necesario.
 - i. El quemador de gas está apagado.
 - ii. El quemador de gas está ajustado a la llama **máxima**.
 - iii. El quemador de gas está ajustado a la llama **mínima**.
- b. Repita el proceso (a partir del paso 4.1) para encender el segundo quemador.
- c. Para apagarlo, **presione el dial de control** y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y se apague la llama correspondiente.

4.4 Acondicionamiento del horno

- i** Debe acondicionar el horno antes de cocinar en él por primera vez.
- !** Use siempre guantes cuando meta la mano dentro del horno.
- a. Para ello, haga funcionar el horno a temperatura máxima durante 30 minutos.
- b. Apague el horno y deje que se enfríe por completo; a continuación, limpie el interior con toallas de papel secas.

4.5 Apagado del horno

- a. Para apagarlo después de acondicionarlo o de cocinar, presione el dial de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y se apague la llama correspondiente. Repítalo para ambos quemadores.
- b. Desconecte el suministro de gas natural.

4.6 Cocinar en el horno

- a. Encienda ambos quemadores a máxima potencia para precalentar el horno y las piedras para pizza durante al menos 30 minutos.
- b. Cocine solo pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre la piedra para pizza. Para cocinar carne, verduras u otros platos, utilice la gama de sartenes de hierro fundido Ooni u otros accesorios de cocina aprobados por Ooni.
- c. El horno está equipado con dos quemadores independientes, lo que le permite cocinar en un solo lado del horno, en ambos lados a la misma temperatura o en ambos lados a diferentes temperaturas, para adaptarse a diferentes estilos de pizza.
- !** **Nunca** meta la mano en el horno para limpiar los restos de comida que hayan caído sobre la piedra para pizza. Deje que se quemen y luego retírelos una vez que el horno se haya enfriado. Consulte el procedimiento de limpieza de piedras para pizza en la sección de mantenimiento de este manual para descubrir otros consejos.
- i** Recomendamos encarecidamente utilizar un termómetro infrarrojo digital Ooni para medir con precisión la temperatura de la piedra para pizza. La piedra para pizza se calentará más lentamente que el aire dentro del horno. (Para cocinar una pizza a la perfección, necesita un equilibrio entre ambos). Por ello, es importante usar un termómetro infrarrojo digital Ooni, así como el centro de temperatura digital, a fin de asegurarse de que las temperaturas de la piedra para pizza y el aire sean parecidas.
- i** Para consultar toda la información sobre cómo cocinar con el Koda 2 Max, descárguese la aplicación Ooni.

5 Instalación de la visera (si es necesario)



Escanee el código para las instrucciones en vídeo

- !** Use guantes protectores y asegúrese de que el horno esté frío.
- a. Abra la bisagra usando la llave Torx para aflojar el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- b. Con ambas manos, guíe el lado derecho de la visera hacia el soporte en forma de U en la parte superior derecha de la boca del horno.
- c. Coloque el lado izquierdo de la visera en el hueco de la bisagra izquierda.
- d. Coloque el pulgar izquierdo debajo de la bisagra y empújelo suavemente hacia arriba hasta que quede plano contra el cuerpo del horno. Sostenga la bisagra en esta posición.
- e. Utilice la llave Torx para apretar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj, bloqueando la bisagra.
- f. Asegúrese de que la bisagra quede bloqueada en su sitio.

5.1 Extracción de la visera

Para una limpieza profunda o cocinar productos más grandes en el horno, siga estos pasos para extraer la visera:

- !** Use guantes protectores y asegúrese de que el horno esté frío.
- a. Coloque el pulgar izquierdo sobre el tornillo para sostener la bisagra.
- b. Utilice la llave Torx para aflojar el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj, desbloqueando la bisagra.
- c. Baje suavemente la bisagra con el pulgar izquierdo, lo que permitirá que la visera descienda.
- d. Use ambas manos para levantar con cuidado el lado izquierdo de la visera y tire hacia adelante para liberar la visera del soporte derecho.
- e. Para cerrar la bisagra, coloque el pulgar izquierdo debajo de la bisagra y empújelo suavemente hacia arriba hasta que quede plano contra el cuerpo del horno. Mantenga la bisagra en su sitio y gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.
- f. Asegúrese de que la bisagra quede bloqueada en su sitio.

6 Instrucciones de cuidado y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Nunca intente limpiar o realizar el mantenimiento del horno mientras el horno esté caliente o en uso.	ninguna parte del horno.
Use siempre guantes cuando limpie el horno.	No utilice limpiadores químicos en superficies pintadas.
No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar	Tenga cuidado al limpiar el interior del horno, ya que puede haber bordes afilados.

6.1 Limpieza del interior

- a. Después de cada uso, apague el horno y deje que se enfríe por completo antes de limpiar las superficies interiores y a lo largo de los tubos del quemador con toallas de papel secas.
- b. Si la visera de cristal está sucia, puede limpiarla cuidadosamente con un paño húmedo o una toalla de papel seca. En caso de manchas difíciles, retire la visera de acuerdo con las instrucciones incluidas (paso 5.1).

6.2 Limpieza del exterior

- a. La carcasa exterior del Koda 2 Max se puede limpiar con agua tibia y jabón y secar inmediatamente. Evite los productos de limpieza abrasivos o con productos químicos agresivos.
- b. Seque inmediatamente el horno y cúbralo con la funda Koda 2 Max.

6.3 Limpieza de las piedras para pizza

- !** **Nunca** use limpiadores químicos o jabones en las piedras para pizza. **Nunca** exponga las piedras para pizza al agua.
- No es necesario lavar las piedras para pizza; es perfectamente normal que su apariencia cambie con el tiempo.
- a. Encienda el horno a máxima potencia durante 45 minutos sin cocinar en él. La piedra para pizza se limpiará sola a altas temperaturas y cualquier resto de comida o residuo se convertirán en cenizas.
 - b. Deje que el horno se enfríe por completo y, a continuación, cepille la ceniza con un cepillo de horno para pizza Ooni. Nota: Las piedras para pizza del horno son simétricas y de doble cara, por lo que puede darles la vuelta entre usos (una vez que se enfríen) y quemar cualquier residuo persistente de debajo la próxima vez que cocine.

6.4 Reemplazo de la pila de encendido

- a. El compartimiento de la pila de encendido se encuentra dentro de la pata trasera.
- b. Desenrosque la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para extraer la pila gastada y reemplazarla por una nueva, prestando atención a las indicaciones +/-.
- c. Vuelva a enroscar el tapón en el sentido de las agujas del reloj.
- d. Deseche la pila gastada de forma segura.
- i** Si va a almacenar el horno durante más de un mes, extraiga la pila.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	1. Configuración incorrecta. 2. Flujo de gas insuficiente. 3. El encendedor no genera una chispa. 4. Se puede ver la chispa o escuchar el clic, pero el gas no se enciende.	1. Verifique que el horno esté configurado de acuerdo con el paso 1. 2. Asegúrese de que no haya torceduras ni dobleces en la manguera de gas. 3. Compruebe que la pila del encendedor esté presente, insertada correctamente y no esté gastada. Asegúrese de que el cable del encendedor esté insertado correctamente. Consulte las instrucciones de montaje de la pila (paso 1.2). 4. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni. Puede encender con una cerilla y un sujetacerillas (consulte la página X para obtener instrucciones) si es necesario.
Los quemadores del horno se encienden, pero luego se apagan solos.	1. El dispositivo de supervisión de la llama (FSD) no está activado. 2. El termopar del FSD está sucio. 3. El termopar del FSD no funciona correctamente.	1. Siga estrictamente los pasos de encendido (paso 4). Un paso importante es asegurarse de que el dial de control se presione durante al menos 5 segundos después del encendido para activar el dispositivo de supervisión de la llama (FSD). 2. Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado, espere a que el horno se enfríe, limpie suavemente el termopar del FSD con un paño húmedo y déjelo que se seque completamente antes de volver a encenderlo. Es posible que deba quitar la visera para facilitar el acceso. 3. Si los pasos 1 y 2 no solucionan el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.
El horno no se calienta lo suficiente.	1. Flujo de gas insuficiente. 2. Configuración y posicionamiento del horno. 3. Condiciones meteorológicas. 4. El quemador de gas presenta un retroceso de llama (generalmente acompañado de un sonido particular). 5. El regulador se ha bloqueado con aire.	1. Asegúrese de que no haya torceduras ni dobleces en la manguera de gas. 2. Consulte las instrucciones de configuración en la página X. Úselo en un área protegida del viento o asegúrese de que el horno esté colocado de manera que la boca esté apartada del viento. 3. El tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima del horno pueden verse afectados por el lugar donde se usa y las condiciones meteorológicas. Ajuste el tiempo de precalentamiento esperado teniendo en cuenta las diferentes condiciones ambientales. Si el horno ha estado expuesto a la humedad o al frío, puede tardar más en precalentarse. Guárdelo en una funda impermeable y guarde las piedras para pizza en el interior durante períodos prolongados sin usarlas. 4. Siga los pasos para apagar el quemador de gas, espere 5 minutos y vuelva a encender el horno (paso 4.1). 5. Desconecte la manguera de gas y el conjunto del regulador de la línea de suministro de gas y espere 5 minutos. Esto «reinicia» el regulador, que puede haberse bloqueado con aire, lo que impide el flujo de gas.
Llama con demasiado humo / hollín en el interior del horno y la visera.	1. Quema de restos de comida. 2. Configuración incorrecta o bombona de gas o regulador incompatibles. 3. Venturi de gas obstruido.	1. Consulte la aplicación Ooni para conocer las pautas de cocina. Evite usar demasiada harina para introducir la pizza y retire los restos de comida que caigan sobre la piedra para pizza. Use un cepillo de horno para pizza Ooni para limpiar la piedra para pizza entre cocciones. 2. Asegúrese de que el horno esté montado correctamente y de que esté utilizando la bombona de gas (paso 3) y el regulador correctos (según la placa de datos de servicio). 3. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.
Problemas al cocinar		 Escanee el código para descargarse la aplicación Ooni y obtener consejos, recetas y solución de problemas con las pizzas. También puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de Ooni en support.ooni.com

Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni en support.ooni.com.

Amplíe su garantía de 1 año a 5 años* de forma gratuita al registrar su producto en ooni.com/warranty en los 60 días posteriores a la compra.*

*Se aplican términos y condiciones



Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park,
189 West Main Street, Broxburn,
EH52 5LH, UK



CSA/ANSI Z21.89:(2023)
• CSA 1.18:(2023)
Aparato de gas
especializado para
cocinar al aire libre.

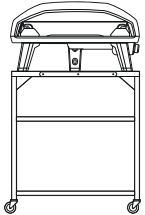
Model: UU-P2B400
Ooni Koda 2 Max

Solo para uso en
exteriores. Presión de
entrada: 4 pulgadas

- La distancia mínima entre los laterales y la parte trasera de la unidad a la construcción combustible debe ser de 40 pulgadas por los lados y 40 pulgadas desde la parte delantera.
- No utilices el aparato debajo de superficies elevadas que sean combustibles.
- Para usar con un regulador para aparatos de gas.
- Este aparato debe utilizarse con el regulador suministrado. El regulador está configurado para una presión de salida de 11 iwc.
- Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato.
- Lee y sigue todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.
- Sigue todas las advertencias e instrucciones cuando utilices el aparato.
- Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 0°F (-17,8°C).
- Cierre el suministro de gas natural cuando el producto no esté en uso.
- Si faltan instrucciones o piezas, ponte en contacto con support.ooni.com

	Nat	Tasa de entrada (BTU/H)
Componentes	Orificio	
Quemador principal	2 x 2.40mm	35,000

3.6'



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



