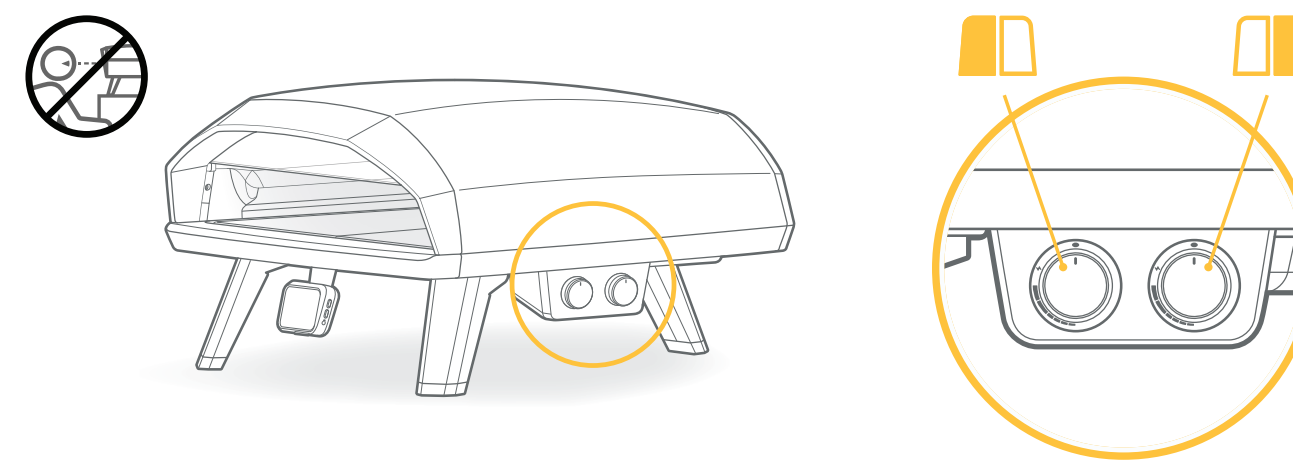




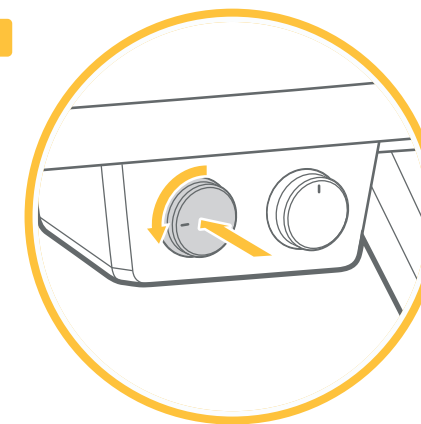
Koda 2 Max

28mbar US

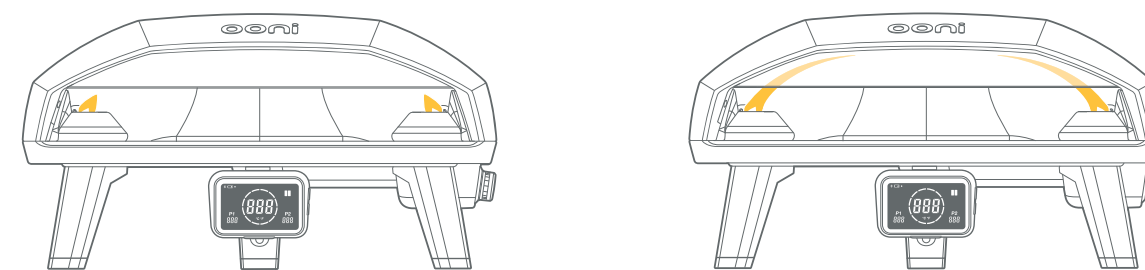
4.1



a

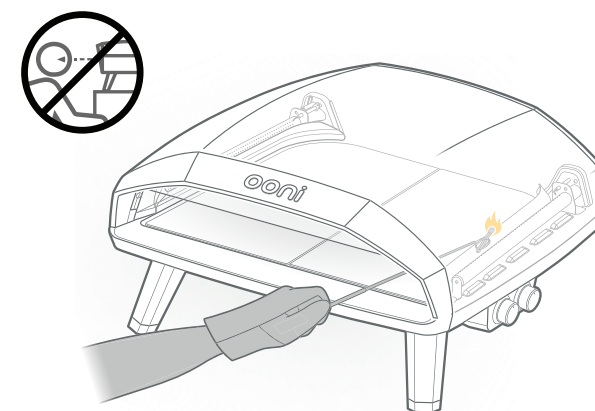


c

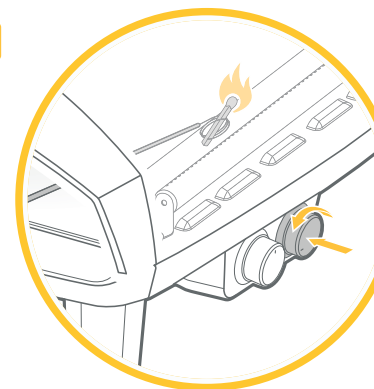


4.2

b

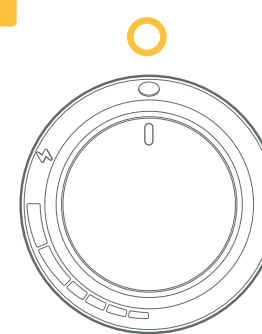


c

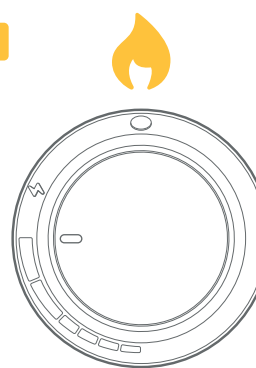


4.3

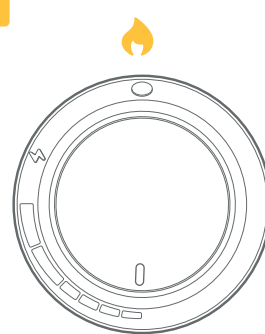
i



ii

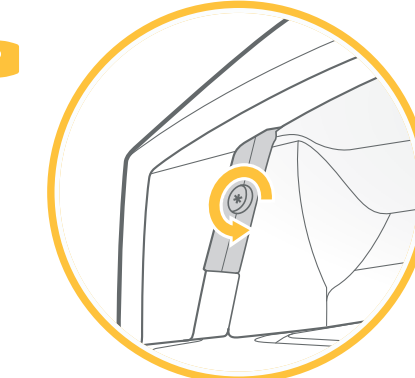
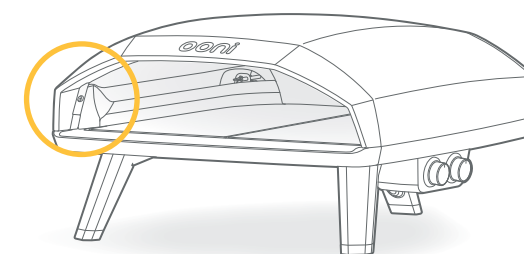


iii

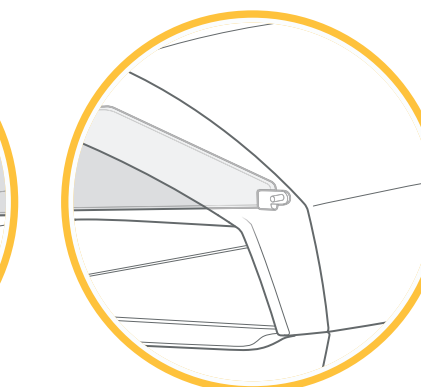
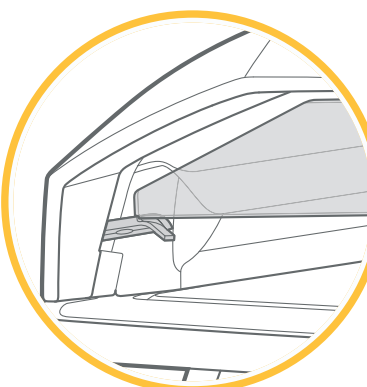
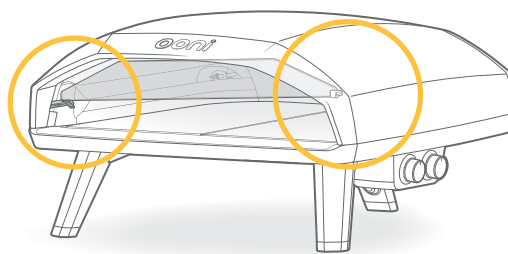


5

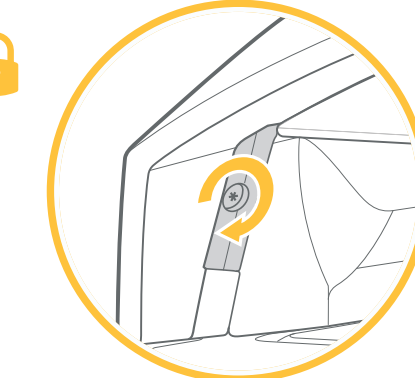
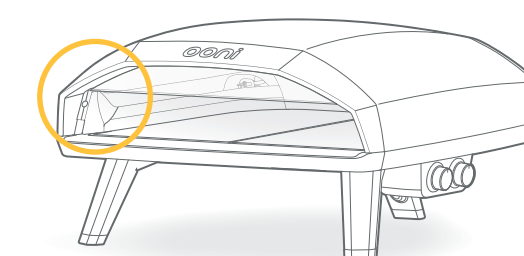
a



b

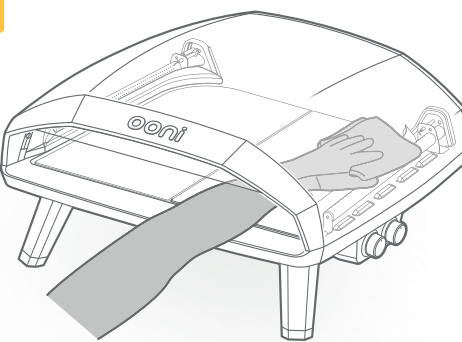


e

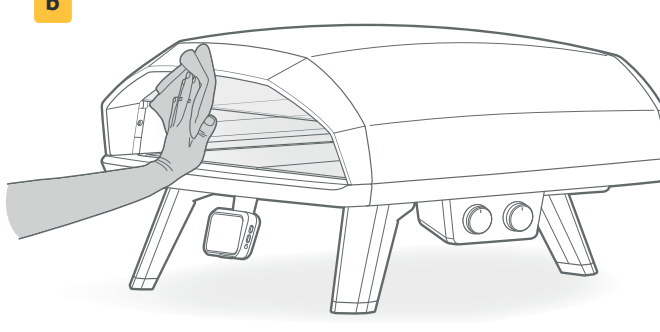


6.1

a

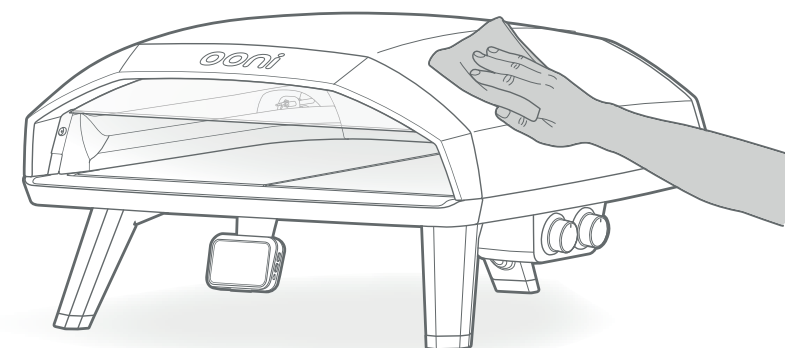


b

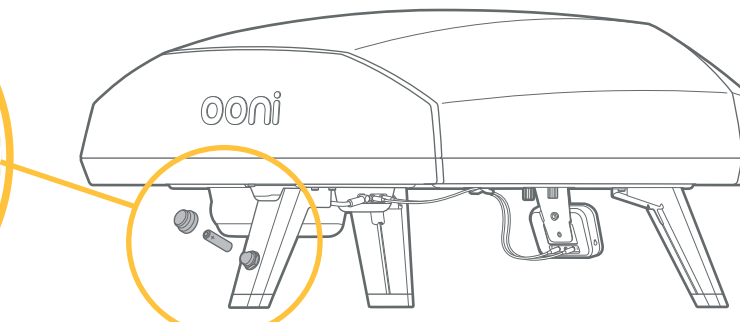
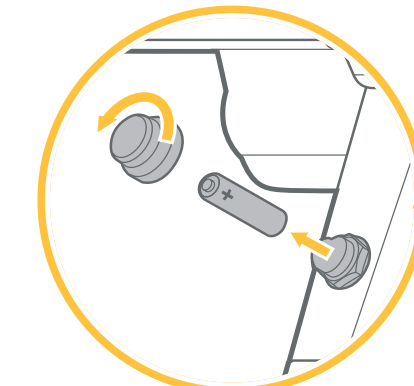


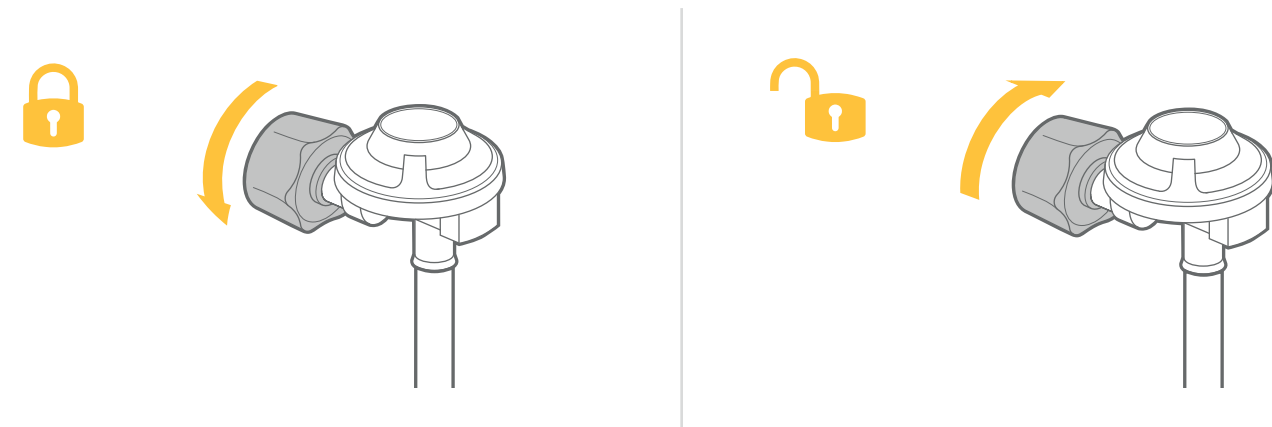
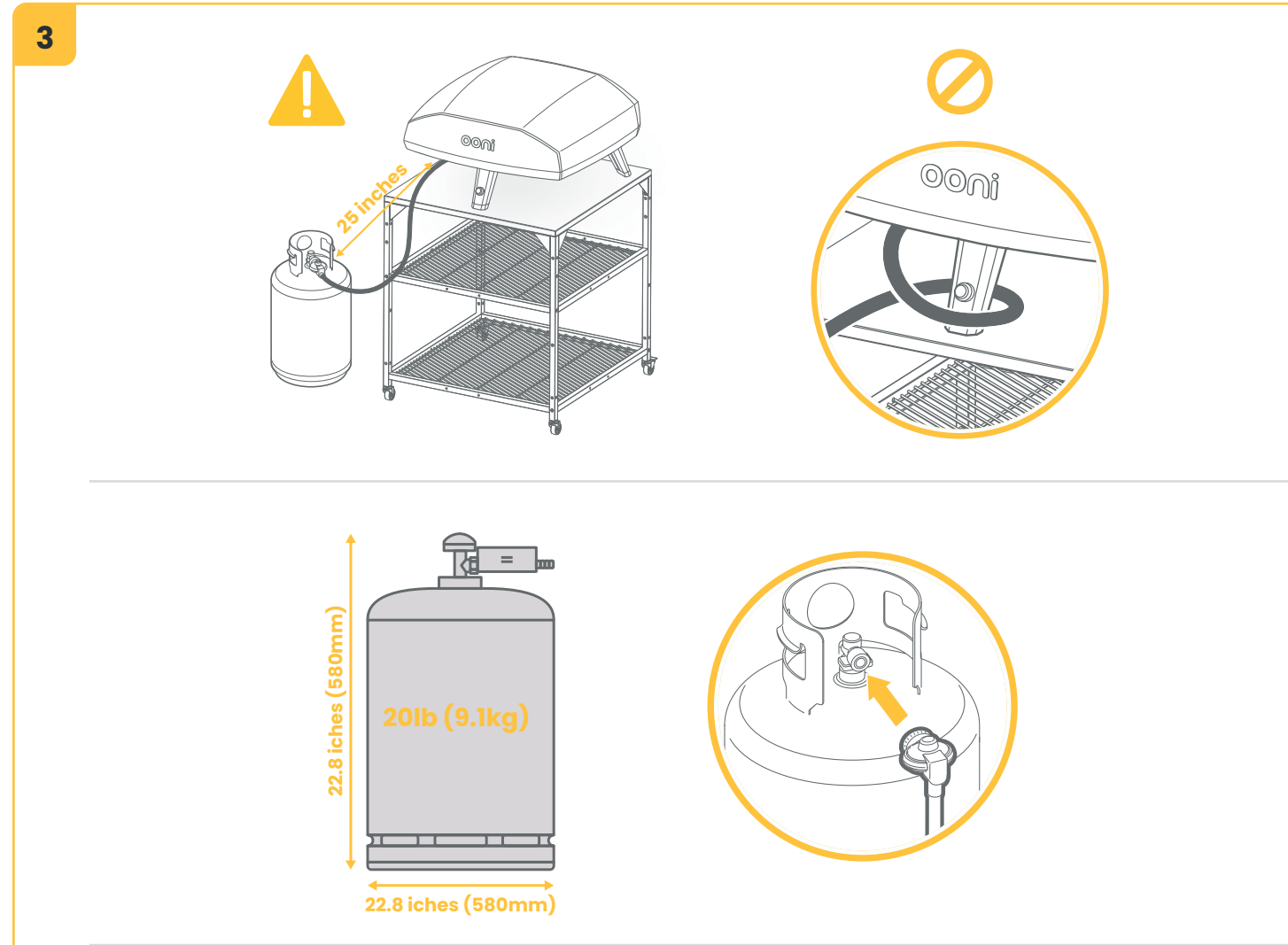
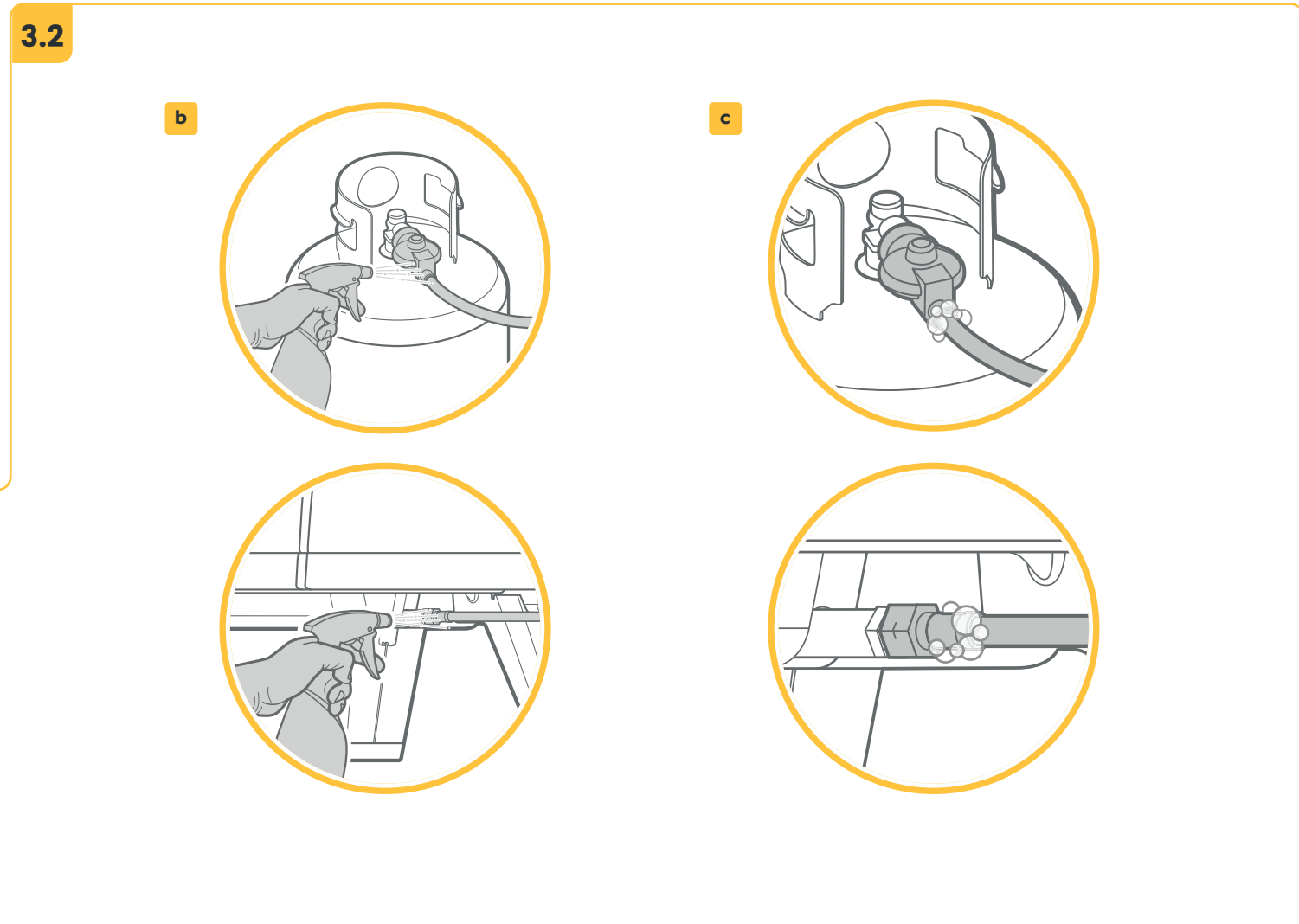
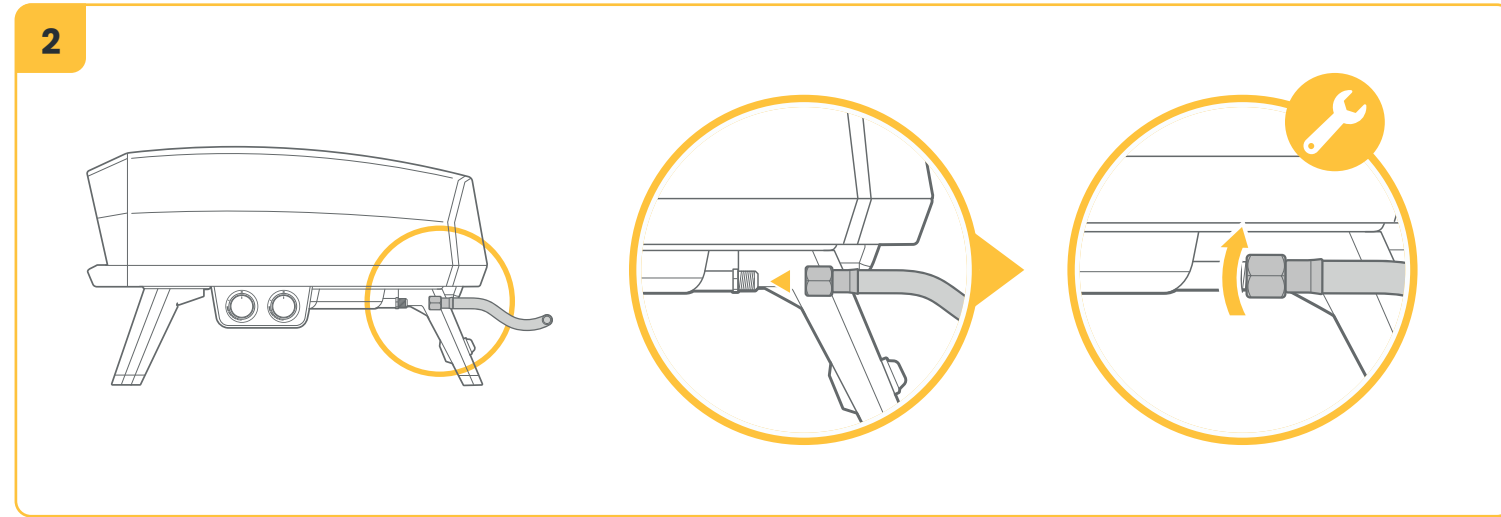
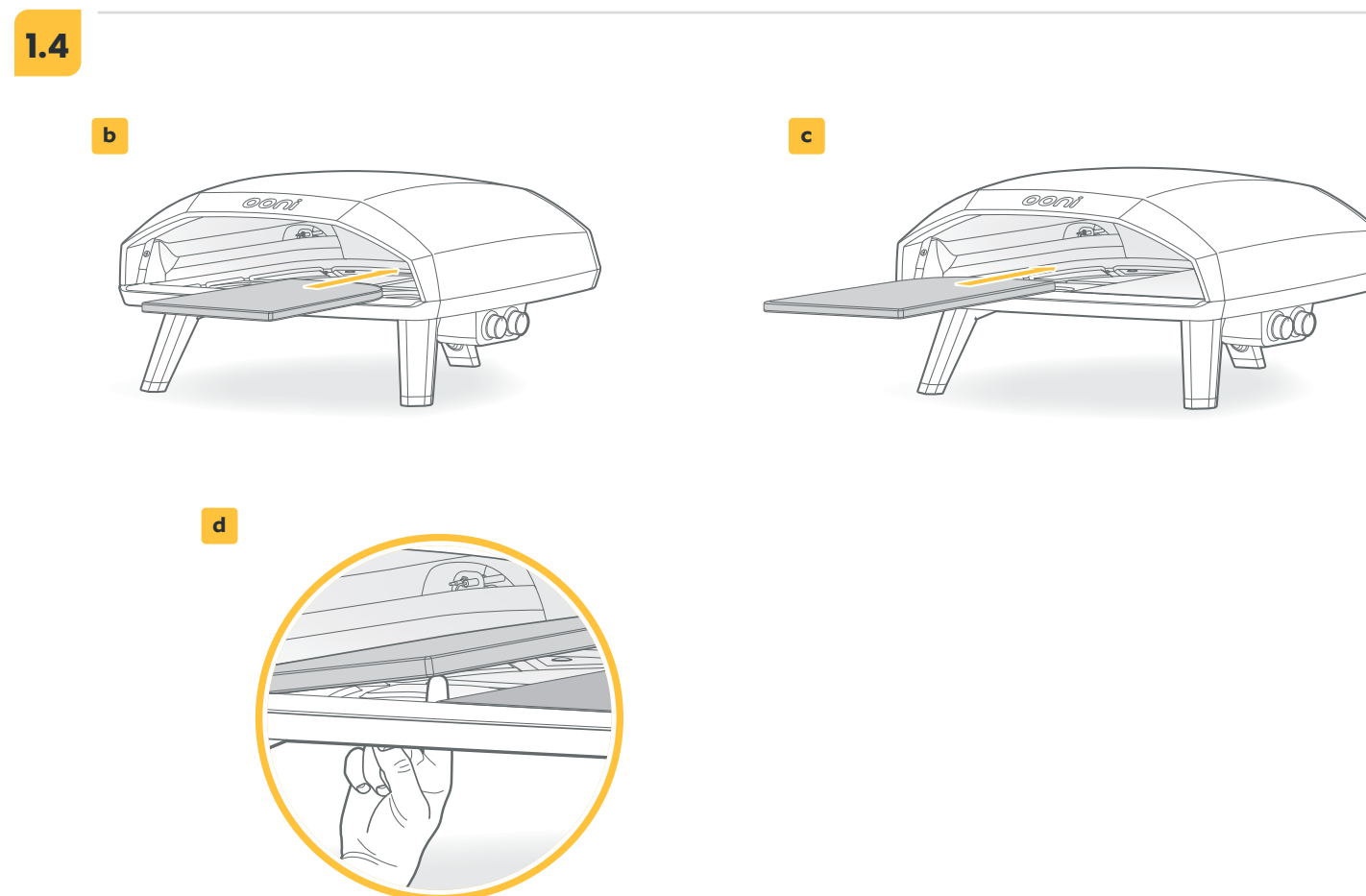
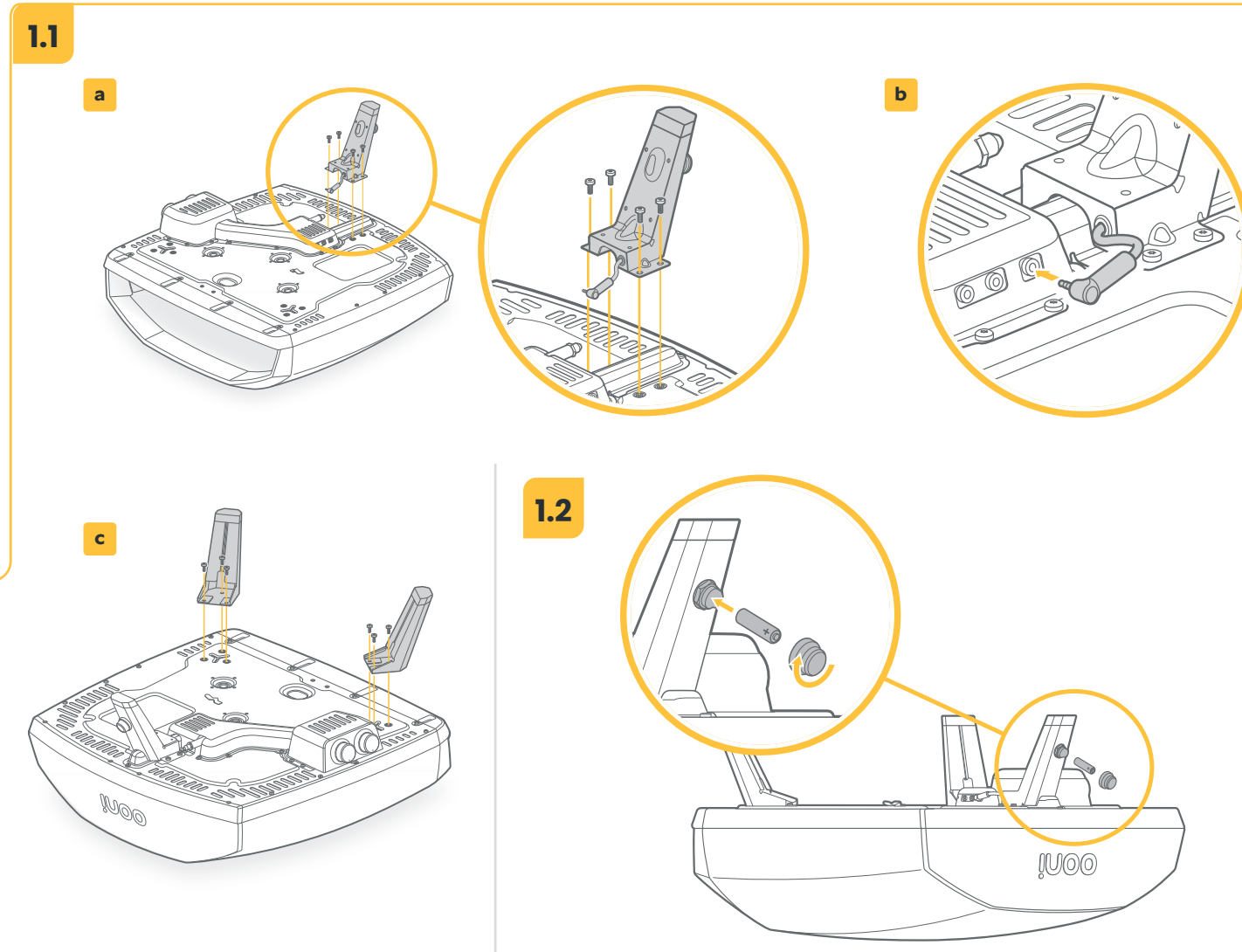
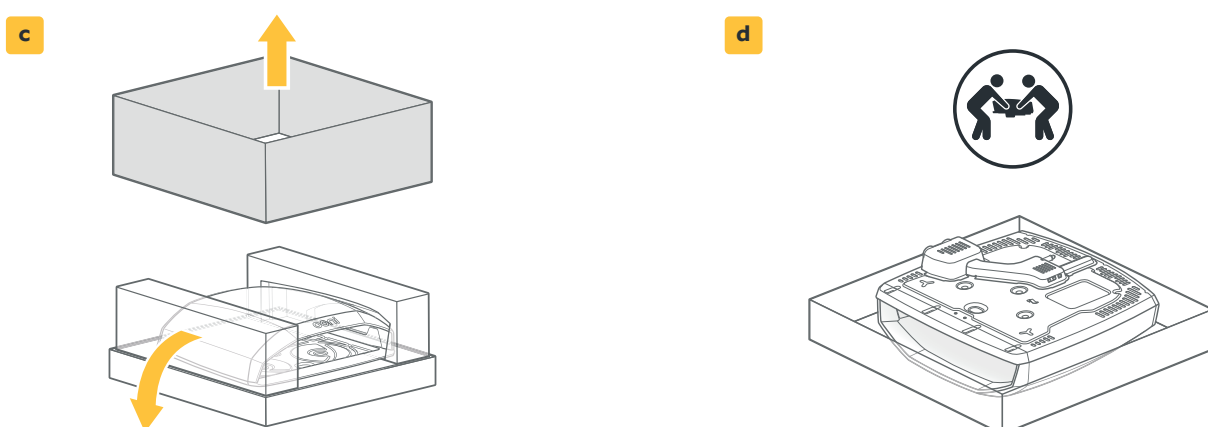
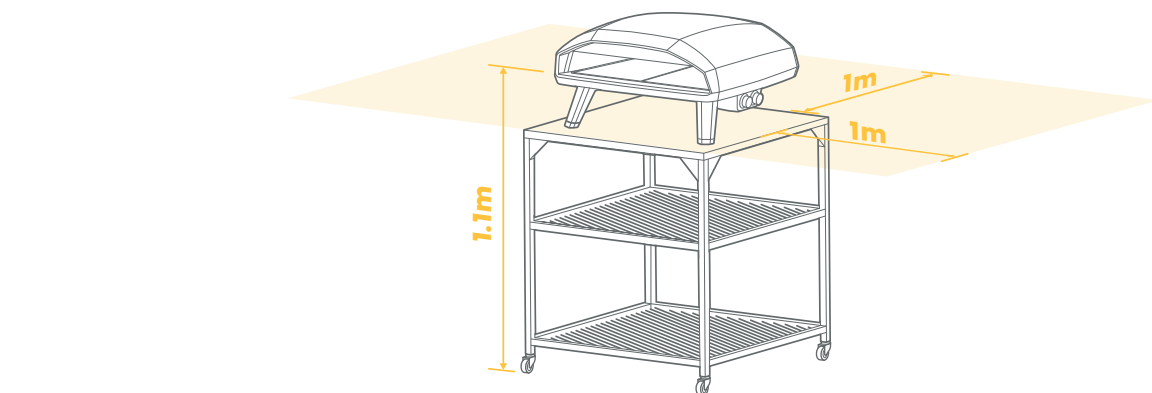
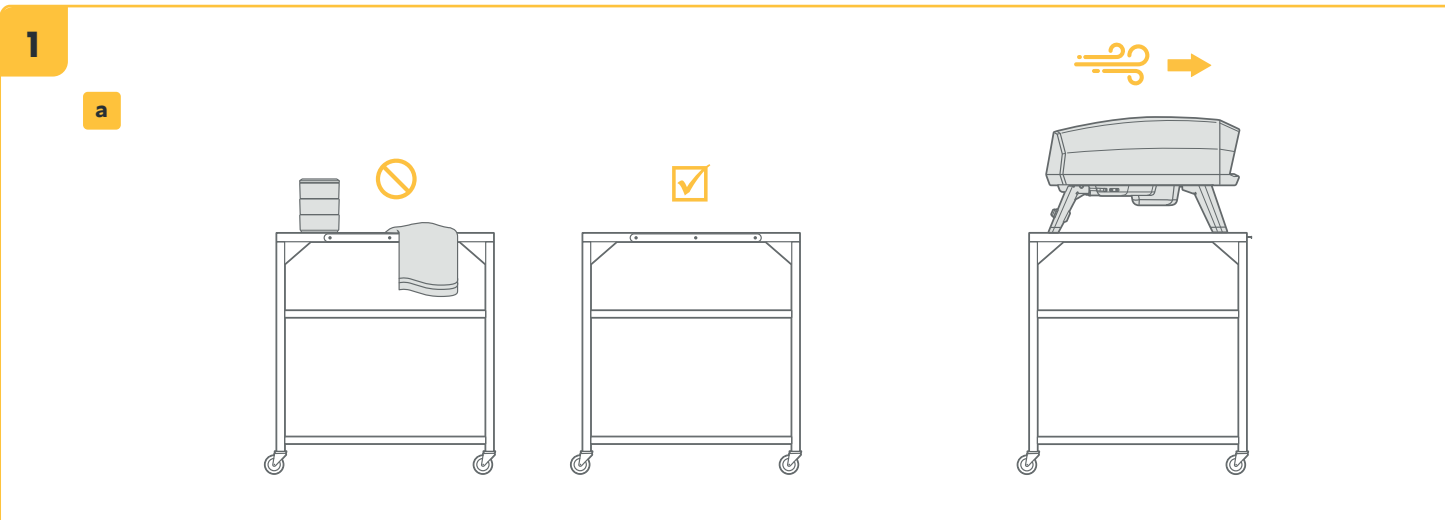
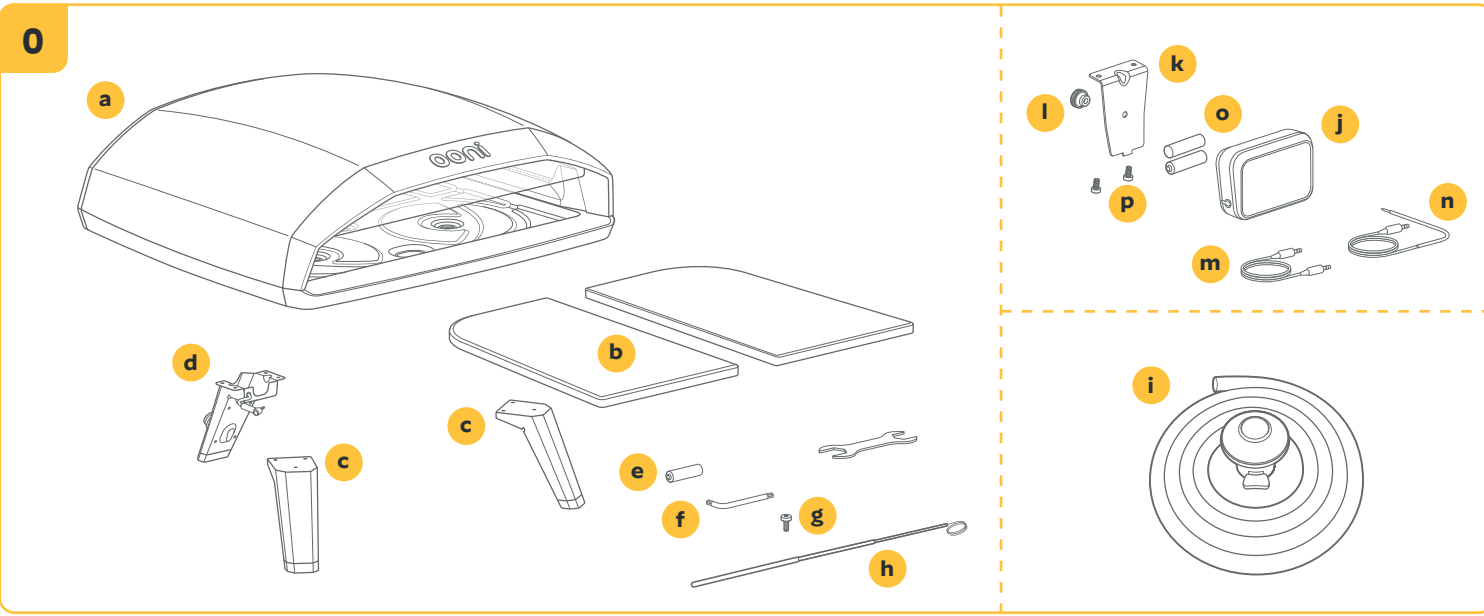
6.2

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.

Contents

ENGLISH	2
ESPAÑOL	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 | | |
| 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

- 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.

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

-  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 Installing the gas hose pipe (if required)

-  Your oven is supplied with the gas hose and regulator most suited to the gas supply found in your region of purchase. If you have an alternative gas cylinder then contact Ooni support.
 - a. Tighten clockwise with suitable wrenches. Provide counterclockwise support to the gas inlet tube with an additional wrench.

3 Connecting to gas

-  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).

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

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

Connect only gases that are listed on the rating plate.

3.1 Connecting the gas cylinder

- 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. The gas cylinder valve should be in the OFF position.
- c. Make sure the oven control dials are also in the OFF position.
- d. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage.
- e. Connect the regulator assembly to the gas cylinder by rotating the hand nut counterclockwise.
- f. Open gas cylinder valve to release gas.

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 cylinder.
- 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; remove the gas cylinder. If the leak is found in the oven or hose, contact Ooni support. If the leak is found in the gas cylinder valve, contact your gas supplier.
 -  Replacement regulators must be certified to EN16129 and hoses to EN16436, with a maximum length of 5 ft (1.5m).

3.3 Disconnecting the gas cylinder

- a. Turn the gas burner control dials to the OFF position.
- b. Close gas cylinder valve.
- c. Unscrew regulator from gas cylinder by rotating the hand nut clockwise.
- d. 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.
- Do not use chemical cleaners on painted surfaces.
- Always wear gloves when cleaning the oven.
- Take care when cleaning inside the oven because sharp edges may be present.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the oven.

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.
- 📖 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** within 60 days of purchase.*

*Terms and conditions apply

Troubleshooting

Issue	Possible Cause	Solution
My oven won't ignite	1. Improper setup. 2. Insufficient gas flow. 3. Regulator attached incorrectly. 4. No spark from ignition. 5. There's a spark or audible click, but the gas doesn't ignite.	1. Make sure the oven is set up according to step 1. 2. Make sure the gas cylinder contains fuel and is in an upright position; an empty or nearly empty cylinder could affect performance. Check for any kinks in the gas hose. 3. Make sure the regulator is properly attached to the gas cylinder. 4. Check that the ignition battery is present, inserted correctly and has a charge (step 1.2). Ensure that the sparkers cable is inserted properly (step 1.1). 5. Please contact Ooni customer support. You can also light with a match and the matchstick holder (step 4.2) if necessary.
My oven burners ignite, but won't stay lit.	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). Make sure to push and hold the control dial for at least 5 seconds after ignition in order to engage the Flame Supervision Device (FSD). 2. Turn off the gas supply, wait for the oven to cool, gently clean the FSD thermocouple with a damp cloth, and leave it to dry fully before relighting. (You may need to remove the visor for easier access.) 3. If steps 1 and 2 don't fix the problem, contact Ooni customer support.
My oven isn't getting hot enough.	1. Insufficient gas flow. 2. Gas cylinder/ regulator pressure. 3. Oven setup and positioning. 4. Weather conditions. 5. Gas burner is backlighting (typically accompanied by a roaring sound). 6. The visor has been removed. 7. Regulator safety feature has been triggered (US and Canada)	1. Make sure the gas cylinder contains fuel and is in an upright position; an empty or nearly empty can could affect performance. Check for any kinks in the gas hose. 2. Select a suitable gas cylinder (step 3) and regulator pressure (as per the rating plate). 3. See setup instructions (step 1). Use the oven in an area sheltered from wind, or at least position it so the mouth faces away from any wind. 4. Preheat time and maximum temperature can be affected by location and weather conditions. Adjust the expected preheat time to account for varying ambient conditions. If your oven has been exposed to moisture or cold, it may take longer to preheat. Store underneath a waterproof cover and bring the pizza stones indoors during extended periods without use. 5. Follow the steps to turn off the gas burner, wait 5 minutes, then reignite the oven (step 4.1). 6. Preheat time and maximum temperature can be affected when cooking without the visor. Re-install to ensure to temperatures can be reached. 7. 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.	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.

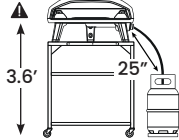
	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Model: UU-P2B100 Ooni Koda 2 Max
	CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance	For outdoor use only. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors

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.



1 Instalación y montaje

- a. Elija una posición y una superficie adecuadas para la instalación.
 - i. a Mesa Modular Grande Ooni u otra superficie resistente de metal o madera es ideal para apoyar el horno. No coloque el horno sobre mesas de plástico o cristal. Asegúrese siempre de que la mesa pueda soportar el peso del horno.
 - ii. La superficie debe permitir que la boca del horno esté orientada en dirección contraria al viento y debe estar a un metro de distancia de cualquier estructura o material combustible.
 - iii. Recomendamos colocar el horno de modo que la piedra para pizza quede a una altura de 1,1 m del suelo.
- b. Levanta la tapa de la caja y colócala boca abajo cerca de ella.
- c. Levante la sección central de la caja exterior y sepárela, dejando que se abra el embalaje que protege los laterales del horno.
- d. Con la ayuda de otra persona, levante con cuidado el horno y colóquelo boca abajo sobre la tapa de la caja para proteger la parte superior. Asegúrese de retirar todo el embalaje del horno.

1.1 Fijación de las patas

- a. Fije la pata trasera a la base con 4 tornillos M5 utilizando la llave torx incluida.
- b. Enchufe el cable de la batería de encendido en la toma situada en 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 batería de encendido

-  El compartimento de la batería de encendido se encuentra en el interior de la pata trasera.
- a. Desenrosque la tapa en el 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 Digital de Temperatura para instalarlo.**

1.4 Colocar las piedras de pizza

-  Las piedras para pizza son pesadas; tenga cuidado de no pillarse los dedos.
- a. Si su horno está boca abajo Con la ayuda de otra persona, gire con cuidado el horno en posición vertical y, a continuación, colóquelo en el lugar previsto.
- b. Con ambas manos, levante con cuidado la primera piedra para pizza y colóquela de modo que su esquina redondeada quede orientada hacia la esquina posterior del horno. Deslice la piedra para pizza hasta su posición, teniendo cuidado de no rayar el borde de la pizza.
- c. Con las dos manos, coge la segunda piedra de pizza y repite el proceso por el otro lado.
- d. Para retirar cualquiera de las piedras para pizza, empuje con una mano hacia arriba a través del orificio de la base del horno hasta que la parte delantera de la piedra para pizza se incline lo suficiente como para agarrarla y deslizarla hacia fuera con la otra mano. Nunca intente retirar las piedras de pizza mientras estén calientes.

2 Instalación de la manguera de gas (si es necesario)

-  Su horno se suministra con la manguera de gas y el regulador más adecuado para el suministro de gas que se encuentra en su región de compra. Si tiene una bombona de gas alternativa, póngase en contacto con el servicio de asistencia de Ooni.
- a. Apriete en el sentido de las agujas del reloj con las llaves adecuadas. Apriete el tubo de entrada de gas en sentido antihorario con unallave adicional..

3 Conexión al gas

-  Gire ambos diales de control a la posición OFF antes de conectar la bombona de gas..

 ADVERTENCIA

Utilizar sólo con cilindros con una capacidad de combustible inferior a 9,1 kg (20 lb), con un diámetro máximo de 580 mm (22,8 pulgadas) y una altura máxima de 580 mm (22,8 pulgadas).

Tenga cuidado al colocar o cambiar la bombona de gas y hágalo lejos de cualquier fuente de ignición.

El aparato y la bombona de gas deben estar a una distancia mínima de 25 pulgadas.

Conecte sólo los gases que figuran en la placa de características.

3.1 Conexión de la bombona de gas

- a. El cilindro de suministro de gas a utilizar debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT), o CAN/CSA B339.
- b. La válvula de la bombona de gas debe estar en la posición OFF.
- c. Asegúrese de que los diales de control del horno también están en la posición OFF.
- d. Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Elimine cualquier residuo e inspeccione la manguera en busca de daños.
- e. Conecte el conjunto del regulador a la botella de gas girando la tuerca manual en sentido antihorario.
- f. Abra la válvula de la bombona de gas para liberar el gas.

3.2 Pruebas de estanqueidad

- a. Utilizando un spray detector de fugas o una solución de detergente para vajilla y agua, compruebe si hay fugas de gas cada vez que vuelva a conectar un accesorio o sustituya la bombona de gas.
- b. Utilice un cepillo o un pulverizador para aplicar la solución a las conexiones y al regulador. Inspeccione la manguera de gas y aplique la solución en las grietas que encuentre.
- c. Si hay una fuga, la solución burbujeará. Si observa una fuga en el conector de la manguera, apriete el conector y vuelva a comprobar si hay fugas. Si la fuga persiste o una grieta en la manguera está goteando, no opere el horno. Póngase en contacto con el servicio de asistencia de Ooni para obtener ayuda.
- d. Si encuentra una fuga, no haga funcionar el horno; retire la bombona de gas. Si la fuga se encuentra en el horno o en la manguera, póngase en contacto con el servicio técnico de Ooni. Si la fuga se encuentra en la válvula del cilindro de gas, póngase en contacto con su proveedor de gas.
-  Los reguladores de repuesto deben estar certificados según EN16129 y las mangueras según EN16436, con una longitud máxima de 1,5 m (5 pies).

3.3 Desconexión de la bombona de gas

- a. Gire los diales de control de los quemadores de gas a la posición OFF.
- b. Cierre la válvula de la bombona de gas.
- c. Desenrosque el regulador de la bombona de gas girando la tuerca manual en el sentido de las agujas del reloj.
- a. Coloque la tapa guardapolvo en la bombona de gas expuesta, si la hay.

 WARNING

Si en algún momento huele gas, cierre el cilindro de gas o válvula reguladora, gire los diales de control del horno a la posición APAGADO y apague cualquier llama encendida.

Nunca compruebe si hay fugas con una llama encendida ni intente enciender los quemadores mientras realiza la prueba..

4 Iluminación Koda 2 Max

⚠ ADVERTENCIA

Colóquese a un lado cuando encienda. No mire nunca directamente a la boca del horno ni a la llama.



Si alguno de los quemadores no se enciende como se espera, consulte la guía de resolución de problemas. Apague el gas y espere 5 minutos antes de intentar encender de nuevo.

No toque nunca las superficies metálicas exteriores, la piedra para pizza o el cristal mientras el horno esté encendido.

Utilice guantes de protección térmica cuando utilice el horno y cuando manipule aparatos de cocción especialmente calientes..

4.1 Encendido

- i** El dial izquierdo controla el quemador izquierdo; el dial derecho controla el quemador derecho.
- a. Empuje y mantenga pulsado el dial de control mientras gira lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj para encender el gas. Una vez encendido, manténgalo pulsado durante 5 segundos para mantener la llama.
- b. Compruebe que el gas se ha encendido.
 - i. En caso afirmativo, pase al punto 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 tras el segundo intento, cambie a la posición OFF, espere 5 minutos y, a continuación, siga el paso 4.2.
- c. Si las llamas se encienden correctamente, deben tener el aspecto de la ilustración.
- d. Si uno o ambos quemadores se apagan accidentalmente, consulte la sección de resolución de problemas.

4.2 Encender el horno con el soporte para cerillas

- !** Nunca mire directamente al horno cuando lo encienda; colóquese siempre a un lado y utilice guantes durante todo el proceso.
- i** Si los quemadores no se encienden después de varios intentos utilizando los diales de control, puede encenderlos con una cerilla. El soporte para cerillas suministrado se fija a la base en el lado opuesto del panel de control.
- e. Si ya ha intentado encender los quemadores utilizando los diales de control, primero cambie a la posición OFF y espere 5 minutos para que se disipe el gas.
- f. Introduzca una cerilla en el soporte para cerillas, enciéndala y póngala en contacto con uno de los quemadores a través de la boca del horno.
- g. Presione el dial de control correspondiente al quemador y gírelo lentamente hasta el máximo. El quemador debe encenderse inmediatamente.
- h. Siga presionando el mando de control durante 5 segundos después del encendido y, a continuación, suéltelo.
- i. e. Si el quemador no se enciende en unos segundos, apague el mando, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.

4.3 Utilización 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 punto 4.1) para encender el segundo quemador.
- c. Para apagar, **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 Seasoning your oven

- i** Debe sazonar su horno antes de cocinar en él por primera vez.
- !** Utilice siempre guantes cuando introduzca la mano en el interior del horno.
- a. Para ello, ponga el horno a temperatura máxima durante 30 minutos.
- b. Apague el horno y deje que se enfríe completamente, luego limpie el interior con toallas de papel secas.

4.5 Apagar el horno

- a. Para apagar después de sazonar o 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. Repita la operación para ambos quemadores.
- b. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador.

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. Sólo cocine 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 y sartenes 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.
- !** **No** introduzca nunca la mano en el horno para retirar los restos de comida que hayan caído sobre la piedra para pizza. Deje que se consuma y retírela cuando el horno se haya enfriado. Consulte el procedimiento de limpieza de la piedra para pizza en la sección de mantenimiento de este manual para obtener más consejos.
- i** Recomendamos encarecidamente el uso de un termómetro infrarrojo digital Ooni para medir con precisión la temperatura de la piedra de la pizza. La piedra para pizza se calentará más lentamente que el aire del interior del horno. (Por eso es importante utilizar un termómetro digital por infrarrojos Ooni, así como el Centro Digital de Temperatura, para asegurarse de que las temperaturas de la piedra de la pizza y del aire están dentro de un rango cercano.
- i** Para saber todo lo que necesita saber sobre la cocina con Koda 2 Max, descargue la aplicación Ooni.

5 Instalación de la visera (si es necesario)



Buscar instrucciones en vídeo

- !** Utilice guantes protectores y asegúrese de que el horno esté frío.
- a. Abra la bisagra utilizando la llave de visera para girar el tornillo 90° en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- b. Con ambas manos, guíe el lado derecho del visor hacia el soporte en forma de U situado 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 empújela suavemente hacia arriba hasta que quede plana contra el cuerpo del horno. Mantenga la bisagra en esta posición.
- e. Utilice la llave de visera para girar el tornillo 90° en el sentido de las agujas del reloj, bloqueando la bisagra.
- f. Asegúrese de que la bisagra esté bloqueada en su sitio.

5.1 Retirar la visera

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

- !** Utilice guantes protectores y asegúrese de que el horno esté frío.
- a. Coloque el pulgar izquierdo sobre el tornillo para apoyar la bisagra.
- b. Utilice la llave del visor para girar el tornillo 90° en el sentido contrario a las agujas del reloj, desbloqueando la bisagra.
- c. Baje suavemente la bisagra con el pulgar izquierdo, lo que permitirá bajar la visera.
- d. Utilice ambas manos para levantar con cuidado el lado izquierdo de la visera y tire hacia delante para soltar la visera del soporte derecho.
- e. Para cerrar la bisagra, coloque el pulgar izquierdo debajo de la bisagra y empújela suavemente hacia arriba hasta que quede plana contra el cuerpo del horno. Mantenga la bisagra en su posición y gire el tornillo 90° en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.
- f. Asegúrese de que la bisagra esté bloqueada en su sitio..

6 Instrucciones de cuidado y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca intente realizar tareas de limpieza o mantenimiento mientras el horno esté caliente o en uso.

Utilice siempre guantes para limpiar el horno.

No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para
- limpiar ninguna parte del horno.

No utilice limpiadores químicos en las superficies pintadas.

Tenga cuidado al limpiar el interior del horno porque puede haber bordes afilados.

6.1 Limpieza del interior

- a. Después de cada uso, apague el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiar las superficies interiores y a lo largo de los tubos de los quemadores con toallitas de papel secas.
- b. Si el visor de cristal está sucio, puede limpiarlo con cuidado utilizando un paño húmedo o una toalla de papel seca. En caso de manchas persistentes, desmonte el visor siguiendo las instrucciones incluidas (paso 5.1).

6.2 Limpieza del exterior

- a. La carcasa exterior del Koda 2 Max puede limpiarse con agua tibia jabonosa y secarse inmediatamente. Evite los productos de limpieza abrasivos o con productos químicos agresivos.
- a. Secar inmediatamente y cubrir con la funda Koda 2 Max.

6.3 Limpieza de las piedras para pizza

- ❗

Nunca utilice limpiadores químicos o jabones en las piedras para pizza. No exponga **nunca** las piedras de pizza al agua.
- No es necesario lavar las piedras para pizza; es perfectamente normal que su aspecto cambie con el tiempo.
- a. Encienda el horno a máxima potencia durante 45 minutos sin cocinar en él. La piedra para pizza se autolimpiará a altas temperaturas, y cualquier resto de comida o suciedad se convertirá en ceniza.

b. Deje que el horno se enfríe por completo y, a continuación, elimine la ceniza con un cepillo para horno Ooni Pizza. Nota: Las piedras para pizza de tu horno son simétricas y de doble cara, por lo que puedes darles la vuelta entre usos (una vez frías) y quemar los restos que queden por debajo la próxima vez que cocines..

6.4 Sustitución de la batería de encendido

- a. El compartimento de la batería de encendido se encuentra en el interior de la pata trasera.
- b. Desenrosque el tapón en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la pila vieja y sustitúyala por una nueva, prestando atención a las indicaciones +/-.
- c. Vuelva a enroscar el tapón en el sentido de las agujas del reloj.
- d. Deshágase de la pila usada de forma segura..
- i

Si va a almacenar el horno durante más de un mes, retire la batería.

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

*Términos y condiciones

Solución de problemas

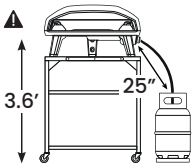
Edición	Posible causa	Solución
Mi horno no se enciende	1. Configuración incorrecta. 2. Flujo de gas insuficiente. 3. Regulador mal colocado. 4. No hay chispa en el encendido. 5. Hay una chispa o un clic audible, pero el gas no se enciende.	1. Asegúrese de que el horno está preparado según el paso 1. 2. Asegúrese de que la bombona de gas contiene combustible y está en posición vertical; una bombona vacía o casi vacía podría afectar al rendimiento. Compruebe que no haya dobleces en la manguera de gas. 3. Asegúrese de que el regulador está correctamente conectado a la bombona de gas. 4. Compruebe que la batería de encendido está presente, insertada correctamente y tiene carga (paso 1.2). Compruebe que el cable de la bujía está insertado correctamente (paso 1.1). 5. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni. También puede encender con un cerilla y el soporte de la cerilla (paso 4.2) si es necesario.
Los quemadores de mi horno se encienden, pero no permanecen encendidos.	1. El dispositivo de supervisión de llama (FSD) no está activado. 2. El termopar FSD está sucio. 3. El termopar FSD está defectuoso.	1. Siga atentamente los pasos de encendido (paso 4). Asegúrese de mantener pulsado el dial de control durante al menos 5 segundos después del encendido para activar el dispositivo de supervisión de llama (FSD). 2. Cierre el suministro de gas, espere a que el horno se enfríe, limpie suavemente el termopar FSD con un paño húmedo y déjelo secar completamente antes de volver a encenderlo. (Es posible que tenga que retirar el visor para facilitar el acceso). 3. Si los pasos 1 y 2 no solucionan el problema, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.
Mi horno no se calienta lo suficiente.	1. Flujo de gas insuficiente. 2. Presión de la bombona de gas/regulador. 3. Preparación y colocación del horno. 4. Condiciones meteorológicas. 5. El quemador de gas está retroiluminado (suele ir acompañado de un rugido). 6. Se ha retirado la visera. 7. Se ha activado el dispositivo de seguridad del regulador (EE.UU. y Canadá)	1. Asegúrese de que la bombona de gas contiene combustible y está en posición vertical; una bombona vacía o casi vacía podría afectar al rendimiento. Compruebe que no haya dobleces en la manguera de gas. 2. Seleccione una bombona de gas adecuada (paso 3) y la presión del regulador (según la placa de características). 3. Consulte las instrucciones de instalación (paso 1). Utilice el horno en una zona protegida del viento o, al menos, colóquelo de forma que la boca esté orientada en sentido contrario a cualquier viento. 4. El tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima pueden verse afectados por la ubicación y las condiciones meteorológicas. Ajuste el tiempo de precalentamiento previsto para tener en cuenta las condiciones ambientales variables. Si su horno ha estado expuesto a la humedad o al frío, puede tardar más en precalentarse. Guárdelo bajo una cubierta impermeable y lleve las piedras para pizza al interior durante periodos prolongados sin uso. 5. Siga los pasos para apagar el quemador de gas, espere 5 minutos y vuelva a encender el horno (paso 4.1). 6. El tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima pueden verse afectados cuando se cocina sin el visor. Vuelva a instalarlo para garantizar que se alcancen las temperaturas deseadas. 7. Desconecte el regulador de la bombona de gas durante 5 minutos. Esto restablece el regulador, que puede haber tenido su seguridad disparada, impidiendo el flujo de gas.
Llama excesivamente tiznada/hollín en el interior del horno y en la visera.	1. Quema de restos de comida. 2. Configuración incorrecta o botella de gas o regulador incompatibles. 3. Venturi de gas bloqueado.	1. Consulte la aplicación Ooni para conocer las pautas de cocción. Evite utilizar demasiada harina para lanzar su pizza, y retire cualquier resto de comida que caiga sobre la piedra de pizza. Utilice un cepillo para horno Ooni Pizza para limpiar la piedra de pizza entre cocciones. 2. Asegúrese de que su horno está correctamente montado y de que está utilizando la bombona de gas (paso 3) y el regulador correctos (según la placa de características). 3. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ooni.
Cuestiones de cocina		 Escanea para descargar la aplicación Ooni para obtener consejos sobre pizzas, recetas y resolución de problemas. También puedes contactar con nuestro servicio de atención al cliente Ooni en support.ooni.com

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

	Ooni Limited, Unit 5, Ooni Park, 189 West Main Street, Broxburn, EH52 5LH, UK	Modelo: UU-P2B100 Ooni Koda 2 Max
	 CSA/ANSI Z21.89: (2023) • CSA 1.18: (2023) Aparato de gas especializado para cocinar al aire libre.	Solo para uso en exteriores. Si se alma- cena en el interior, desconectar y dejar el bombona al aire libre

- El espacio mínimo desde la parte trasera, los lados y el frente del electrodoméstico hasta la construcción combustible es: 40 pulgadas (1016 mm)
 - No utilice el aparato debajo de una construcción con techo.
 - El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.
 - Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato.
 - Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.
 - Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 0°F (-17,8°C)
 - Si faltan instrucciones o piezas, comuníquese con support.ooni.com
 - Cumple con ANSI STD Z21.89 Certificado según CSA STD 1.18 Aparato de gas especializado para cocinar al aire libre.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Se debe utilizar el regulador de presión de gas proporcionado con este aparato.
Reemplace únicamente con el regulador Modelo No. A300USL.
- (a) No almacene una bombona de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. (b) Nunca llene la bombona más del 80 por ciento de su capacidad; Si no se sigue exactamente la información de (a) y (b), puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves. Cierre el suministro de LP en la bombona cuando el aparato no esté en uso.

	Propane	Tasa de entrada (BTU/H)
Componentes	Orificio	
Quemador principal	2 x 1.3mm	35,000



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

