

# ooni

## Ooni Koda 16 Guide des indispensables

Comment préparer, utiliser et  
entretenir l'Ooni Koda 16, plus  
des conseils et des recettes.





Si votre Ooni Koda 16 n'est pas arrivé dans l'état souhaité, contactez-nous à [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Nous serons heureux de vous aider!



Les pattes du Ooni Koda 16 doivent être complètement dépliées avant son utilisation.

## Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité du Ooni Koda 16.



Demeurez près du Ooni Koda 16 pendant le préchauffage et la cuisson. Il ne doit pas être laissé sans surveillance pendant qu'il est allumé.



L'Ooni Koda 16 est conçu uniquement pour un usage extérieur. Ne l'allumez pas par vents violents.



Assurez-vous que les enfants et les animaux de compagnie sont gardés à une distance sécuritaire et supervisés en tout temps autour du Ooni Koda 16.



Ooni Koda 16 a été conçu pour fonctionner jusqu'à 932 °F (500 °C). Si l'Ooni Koda 16 dépasse ces températures, éteignez la flamme et laissez refroidir.



L'Ooni Koda 16 va devenir chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant l'utilisation.



Ne regardez pas directement à l'avant du Ooni Koda 16 lors de l'allumage, car les flammes peuvent s'échapper durant l'allumage initial.



Si les flammes ont été éteintes, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz pendant au moins 5 minutes avant de l'allumer à nouvea

## Table des matières

Dites bonjour au Ooni Koda 16	3	Conseils pour faire de la pizza	14
Guide de démarrage rapide	5	Meilleurs conseils pour lancer la pizza	16
Installer l'Ooni Koda 16 pour la première fois	6	Recettes	
Cuisson, extinction et rangement de l'Ooni Koda 16	8	Pâte à pizza classique	18
Outils de cuisson	9	Sauce à pizza classique	20
Caractéristiques du Ooni Koda 16	10	Pizza Margherita	22
Températures des pierres et technique de cuisson	11	Nduja et brocoli	24
Raccordement à une source de gaz	12	Côtelettes de porc rôties aux pommes et cannelle	26
Allumer l'Ooni Koda 16	13	Crumble aux pommes et aux canneberges	28
		Instructions d'entretien	30
		Dépannage	32
		Restez en contact	37



## Ooni et le monde

Le fond, Ooni Impact Fund, donne 1% du chiffre d'affaires de OONI à des causes charitables et des projets pour combattre les changements climatiques et les inégalités sociales. En achetant un KODA 16 vous contribuez aussi à la plantation d'arbres grâce au partenariat entre Ooni, Eden Project et 1% for the Planet. Merci!

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Dites bonjour à l'Ooni Koda 16!

Tout le monde mérite une excellente pizza et maintenant nous avons l'Ooni Koda 16 pour ceux qui veulent une plus grande pizza!

L'Ooni Koda 16 a été soigneusement conçu pour la cuisson de pizzas exceptionnelles. Le fond en pierre, l'isolation épaisse et la belle flamme fourniront les conditions de cuisson idéales pour une pizza dont vous pourrez être fier. L'Ooni Koda 16 est conçu pour beaucoup plus que simplement des pizzas parfaites. Vous pouvez faire de délicieux steaks, des légumes rôtis incroyables, du pain et beaucoup, beaucoup plus.

Comme tous les produits Ooni, cuisiner avec l'Ooni Koda 16 est simple, amusant et unique. Que vous soyez un débutant ou un pro, ce guide des indispensables vous aidera à profiter de votre Ooni Koda 16. Conservez ce guide pour des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et profitez de votre Ooni Koda 16. Je sais que vous allez l'adorer.



Kristian et l'équipe Ooni



## Guide de démarrage rapide

Nous savons que vous avez hâte de commencer à cuisiner! Nous vous recommandons de lire l'ensemble du Guide des indispensables, car il est génial et il a fallu beaucoup de temps pour l'écrire. Pour ceux d'entre vous trop anxieux de commencer, voici tout ce que vous avez vraiment besoin de savoir :

- **Installation** à l'extérieur sur une surface en acier inoxydable, en bois ou en pierre.
- **Branchez-le** à votre bouteille de propane. Vérifiez la présence de fuites de gaz.
- **Allumez!** Laissez fonctionner votre Ooni Koda 16 pendant 30 minutes lors du premier allumage avant de l'utiliser, afin de roder le four.
- **Pizza!** Pour une merveilleuse pizza de style napolitaine, préchauffez à 400 °C au centre de la pierre. Puis insérez la pizza! Faites pivoter la pizza après environ 20 à 30 secondes.
- **Répétez!** Plus de pizza = Plus mieux!



Poussez, tournez lentement et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour allumer. Maintenez enfoncé pendant encore 5 secondes après l'allumage.



Puissance min.



Puissance max.



Off

# Installer votre Ooni Koda 16 pour la première fois

## Trouver le bon endroit pour installer le four

L'Ooni Koda 16 fonctionne de manière optimale lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui est au moins à 1 m (3 pi) des bâtiments et des structures. Placez l'Ooni Koda 16 sur la Table Ooni ou une table extérieure tout aussi robuste pouvant supporter des poids supérieurs à **66 lb (30 kg)**. Choisissez l'endroit idéal, prenez une photo et envoyez-la à [hello@ooni.com](mailto:hello@ooni.com) – nous aimons voir les configurations de la communauté!

*Les tables en verre ou en plastique ne sont pas recommandées.*

## Rodage de votre Ooni Koda 16

Avant d'y cuire quelque chose pour la première fois, faites fonctionner votre Ooni Koda 16 pendant **30 minutes** à des températures maximales avant de le laisser refroidir et d'essuyer l'intérieur avec des serviettes en papier sèches. Ceci enlèvera toutes les huiles ou tous les enduits qui sont des restes du processus de fabrication. C'est aussi une bonne occasion d'apprendre à connaître votre four : après tout, vous allez passer beaucoup de temps ensemble.

## Pour en savoir plus

Continuez à lire pour en savoir plus sur la cuisine, l'extinction et le rangement du Ooni Koda 16 ainsi que nos meilleures astuces en matière de pizza. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats de votre Ooni Koda 16. Trouvez des vidéos, des recettes et de l'inspiration à [ooni.com](https://www.ooni.com).

Si vous avez des questions ou si vous voulez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats préparés avec votre Ooni Koda 16, vous pouvez nous joindre à [hello@ooni.com](mailto:hello@ooni.com). Nous aimons parler de pizza et d'Ooni!



# Cuisson, extinction et rangement de l'Ooni Koda 16

## Avant de cuisiner

Vérifiez les raccordements de la bouteille de gaz, le tuyau et le détendeur. Ils doivent être serrés et vérifiés avant chaque cuisson afin de déceler des fuites.

## Obtenir les bonnes températures

L'Ooni Koda 16 a été conçu pour fonctionner jusqu'à 932 °F (500 °C). La température de cuisson parfaite pour notre recette classique de pâte Ooni est de 752 °F (400 °C). Pour en savoir plus sur nos recettes, allez à la **page 18**.

L'Ooni Koda 16 ne doit pas être laissé en marche à HI pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous prenez une pause, donnez à votre Ooni Koda 16 une pause aussi, en abaissant l'intensité de la flamme ou en éteignant l'appareil.

## Extinction et rangement

Après avoir profité de votre Ooni Koda 16, le temps est venu de ranger votre four. Il suffit d'éteindre la flamme à l'aide du bouton de commande du gaz et de détacher le régulateur de la bouteille de propane.

Attendez au moins 1,5 heure avant de tenter de déplacer ou de nettoyer le four. L'Ooni Koda 16 doit être sec et complètement refroidi avant d'être rangé.

Pour conserver la belle apparence de votre Ooni Koda 16, rangez-le à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas et lors de conditions météorologiques difficiles telles que des vents forts, de fortes pluies ou de la neige.

Utilisez la housse Ooni Koda 16 pour protéger votre four, disponible à **ooni.com**



Si votre pierre est trop chaude, placez un morceau de fonte Ooni dans le four pour extirper une partie de la chaleur.

# Outils pour la cuisson



## Thermomètre infrarouge

Obtenez une lecture instantanée et précise de la température en dirigeant le laser vers le centre de la plaque de cuisson en pierre. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la plaque de cuisson en pierre avant de commencer à cuisiner. Il vous permettra d'obtenir une croûte de pizza parfaite. Pour la cuisson d'une pizza napolitaine, nous visons au moins 752 °F (400 °C).



## Pelles

Nos pelles à pizza ont été conçues spécifiquement pour une utilisation avec les fours à pizza Ooni. Elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Avoir une deuxième pelle aide à accélérer la chaîne d'approvisionnement des pizzas, vous permettant d'inviter davantage d'amis et de membres de la famille à créer leur propre pizza personnalisée. Nos pelles sont faites d'aluminium et des modèles en bambou sont également disponibles. L'Ooni Koda 16 est compatible avec notre gamme de 16 pouces et moins.



## Brosse à four à pizza Ooni

Notre brosse à plaque de cuisson en pierre 2-en-1 et notre grattoir vous aideront à nettoyer votre plaque de cuisson Ooni de manière efficace et rapide. Utilisez-la pour retirer l'excès de farine avec les poils, puis retournez-la pour gratter les aliments tombés.



## Plats en fonte

Les températures élevées et la polyvalence énergétique du four Ooni Koda 16 conviennent parfaitement pour saisir les viandes, cuire du poisson et pour rôtir des légumes. Notre série de fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, est équipée de poignées amovibles et de planches en bois faits sur mesure et permettant de déplacer et servir facilement vos plats chauds.

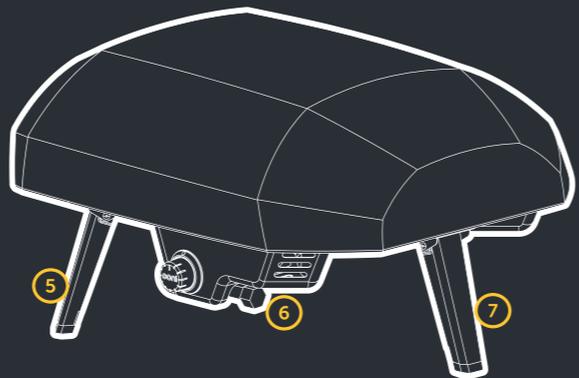
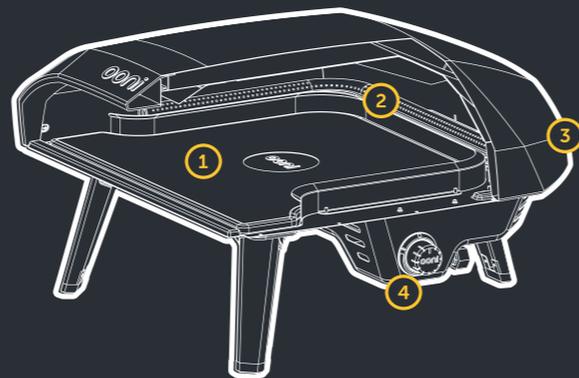


## Table modulaire Ooni

Notre table a été conçue spécifiquement pour les fours Ooni. Elle offre la configuration parfaite pour la cuisson en plein air à longueur d'année grâce à sa résistance aux intempéries ainsi que ses options de rangement soignées et pratiques.

## Caractéristiques du Ooni Koda 16

1. Pierre à pizza de 15 mm d'épaisseur faite sur mesure à partir de pierre de cordiérite pour une rétention de chaleur optimisée et une croûte de pizza parfaite.
2. Paroi abritant le brûleur en forme de «L» permettant de cuire la pizza en ne la tournant qu'une seule fois.
3. Coque entièrement isolée pour retenir la chaleur et fournir les températures requises pour cuire une pizza en 60 secondes.
4. Allumage du gaz en une seule opération pour une cuisson rapide et facile. Commande de gaz pour allumer l'Ooni Koda 16 et ajuster l'intensité de la flamme.
5. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds antidérapants maintiennent l'Ooni Koda 16 stable et évitent de rayer les surfaces.
6. Borne de raccordement du gaz pour raccorder le tuyau et la source de gaz.
7. Numéro de série. Inscrivez-vous pour obtenir votre prolongement de garantie à [ooni.com/warranty](https://ooni.com/warranty).

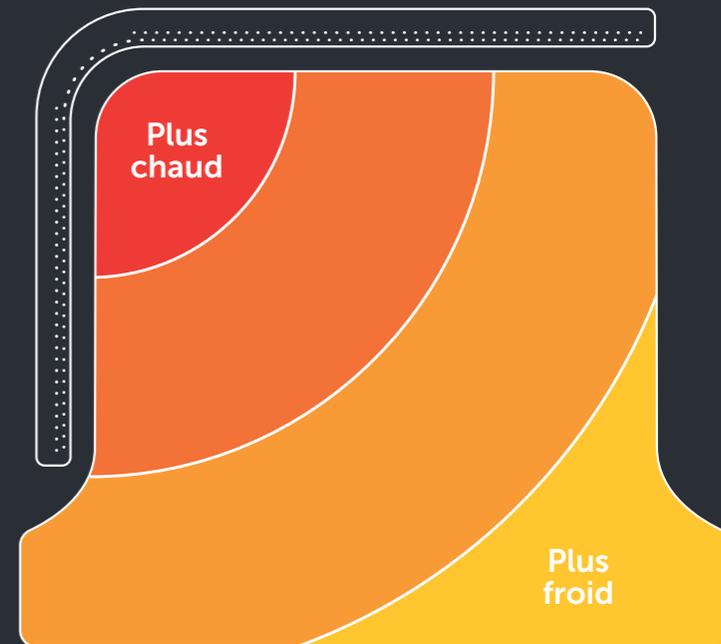


## Températures de la pierre et technique de cuisson

Le grand fond en pierre et le brûleur en forme de «L» du Ooni Koda 16 offrent une polyvalence de cuisson ultime.

La température à la surface de la plaque de cuisson en pierre augmente progressivement plus on la rapproche de la flamme, vous permettant de déplacer les aliments dans le four en fonction du niveau de cuisson recherché.

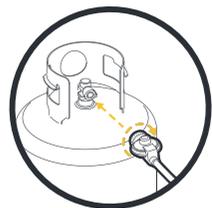
Lorsque vous cuisinez avec le feu, il est important de faire pivoter votre pizza et la nourriture pour obtenir une cuisson uniforme.



## Se raccorder au gaz

L'Ooni Koda 16 est compatible avec le gaz propane et un régulateur compatible est inclus dans la boîte\*. Vous trouvez localement, des bouteilles de propane appropriées. Nous vous recommandons de débrancher l'alimentation en gaz après chaque cuisson.

Voici à quoi ressemblera le raccordement à une bouteille de propane dans votre région.



**États-Unis :** Lorsque vous raccordez votre régulateur vissable, assurez-vous que le débit de gaz est fermé à la bouteille. Alignez le régulateur avec le robinet de sortie du gaz et tournez la poignée pour le verrouiller en place. Il est essentiel d'être très prudent lors de l'ouverture du robinet de gaz de la bouteille. Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité intégré en cas de surpression, alors augmentez le débit lentement pour éviter de le déclencher. Il est important que vous augmentiez le débit de gaz lentement à la bouteille pour éviter de déclencher le dispositif de sécurité intégré de surpression du régulateur.



**Royaume-Uni :** Lorsque vous raccordez votre régulateur de type poussoir, vérifiez que le commutateur est en position horizontale. Appuyez sur le bouton et poussez fermement vers le bas sur le robinet de sortie du gaz pour le raccorder. Soulevez le commutateur à sa position verticale pour permettre au gaz de s'écouler.

**UE :** Les types de modèles varieront.

\* Ooni Koda 16 et le régulateur sont spécifiques à la région. Le régulateur peut ne pas être inclus dans certaines régions où le 30 Mbar est en vigueur. Un ensemble de conversion pour le gaz naturel est disponible aux États-Unis à ooni.com et les régulateurs 30 Mbar sont disponibles à ooni.e

## Éclairage Ooni Koda 16

Une fois que votre régulateur est branché, ouvrez votre gaz lentement à partir de la bouteille de propane.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de midi à 9 heures. Permettre au gaz de circuler dans le four devrait prendre au moins 3 secondes.

*Ne regardez pas directement dans l'ouverture du four pendant l'allumage, car les flammes peuvent s'en échapper.*

Lorsque le bouton de contrôle du gaz passe à 9 heures, il y a un \*clic\* d'allumage. Continuer à appuyer sur le bouton de contrôle du gaz pendant 5 secondes après que l'Ooni Koda 16 se soit allumé.



**Poussez, tournez lentement et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour allumer. Maintenez enfoncé pendant encore 5 secondes après l'allumage.**



**Puissance min.**



**Puissance max.**



**Off**

### Que faire si les flammes s'éteignent?

Notre priorité est que vous profitiez de votre Ooni Koda 16 dans un environnement sécuritaire et amusant. Pour ce faire, l'Ooni Koda dispose d'un dispositif de surveillance des flammes (FSD). Cela signifie que si la flamme est éteinte pendant que l'approvisionnement en gaz est allumé, le FSD coupera automatiquement l'approvisionnement en gaz à votre Ooni Koda 16, et ce, en toute sécurité.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, éteignez l'alimentation en gaz et débranchez l'Ooni Koda 16 de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes avant d'allumer à nouveau afin de permettre au gaz de se dissiper.

Vous avez de la difficulté à chauffer votre four? Consultez la **page 32** pour obtenir des conseils de dépannage.

# Meilleurs conseils pour faire une excellente pizza

1. Utilisez de la farine boulangère de qualité 00 et des ingrédients frais. La farine 00 est un style de farine italienne finement moulue et c'est la référence absolue pour la pâte à pizza. Laissez la pâte gonfler plus longtemps pour obtenir une saveur encore plus complexe.
2. Lorsque votre pâte est à température ambiante, étirez-la pour former une belle base mince et laissez un espace d'un demi-pouce de large (1 centimètre de large) pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense de la flamme.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température du fond en pierre. Pour la pizza napolitaine, visez au moins 752 °F (400 °C) au centre de votre plaque de cuisson en pierre avant de lancer une pizza dans le four.
4. Faites pivoter votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour obtenir une cuisson uniforme sur vos croûtes et garnitures.
5. Donnez au Ooni Fyra le temps de se recharger entre chaque pizza. Cela vous donne le temps de déguster vos mets et de préparer votre prochaine base (croûte).
6. Consultez les recettes et les guides disponibles sur notre site internet et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour obtenir de l'inspiration et des conseils.



## Meilleurs conseils pour lancer la pizza

Nous avons tous connu un jour ou l'autre le problème de la pâte à pizza qui colle sur la pelle à pizza. Les conseils ci-dessous sont un moyen sûr de s'assurer que vous ne vivrez plus jamais le déchirement intérieur d'avoir perdu une pizza :

- Utilisez de la farine 00 de bonne qualité et notre recette de pâte à pizza classique à la **page 18**. Vous obtiendrez une pâte à pizza à la texture parfaite.
- Assurez-vous que votre pelle, votre pâte et vos ingrédients soient à température ambiante. La pâte froide se replie sur elle-même et colle; la pâte tiède s'étirera trop et se déchirera. Si vous étirez votre pizza sur une pelle tiède, la pâte commencera à transpirer, ce qui la fera coller.
- Farinez vos mains et la surface sur laquelle vous travaillez avant de commencer à étirer la pâte.
- Vérifiez s'il y a des trous dans la base de la pizza (le fond) avant d'ajouter des garnitures – si la sauce trouve son chemin entre la pâte et la pelle, votre pâte collera.
- Avant d'ajouter des garnitures, arrêtez et secouez la pelle pour vérifier si votre pâte se déplace et glisse librement. Si ce n'est pas le cas, soulevez-la et ajoutez plus de farine sur la pelle. Vous devez le faire avant d'ajouter les garnitures!
- N'ajoutez pas de garnitures trop lourdes. Les ingrédients lourds ajoutent du poids sur votre pâte et elle glissera moins facilement sur la pelle.



- Travaillez rapidement. Nul besoin de se précipiter, mais rappelez-vous que la pâte qui repose sur la pelle trop longtemps sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza lorsque vous et votre Ooni Koda 16 êtes prêts à cuisiner.
- Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la «technique de l'aéroglesseur». Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et envoyez de l'air doucement sous la pâte. Cela créera des trous d'air et répandra la farine dans les zones qui collent.



# Pâte à pizza classique

Farine, sel, eau et levure... qu'ont en commun ces ingrédients simples? Ils se réunissent pour créer la base parfaite pour toute bonne pizza!

Cette recette est un extrait de notre livre de cuisine, **Ooni : Cooking with Fire**, et est la recette de pâte à pizza préférée de tous, ici au quartier général d'Ooni.

Cette recette donnera 5 bases (croûtes) de pizza de 12 pouces (30 cm), équivalent à 5 boules de pâte de 5,6 oz (160 g), ou 3 bases (croûtes) de pizza de 16 pouces (40 cm), équivalent à 3 boules de pâte de 9,5 oz (270 g).

Ingrédients	Poids	Qté / Vol.
Farine de type 00 (ou très blanche)	500 g	4½ tasses
Eau	300 g	1¼ tasses
Sel	10 g	2 c. à thé
Levure fraîche*	7 g	¼ oz

\*Si vous n'en avez pas, prenez ½ tasse (3 g) de levure active sèche ou ½ c. à thé de levure à action rapide (instantanée) sèche.

## Préparation

Placez les deux tiers de l'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou au four à micro-ondes, porter l'autre tiers de l'eau à ébullition, puis l'ajouter à l'eau froide dans le bol. Cela crée la température idéale pour activer la levure. Ajoutez le sel et la levure dans l'eau tiède et mélangez avec un fouet.

**Si vous mélangez à la main :** placez la farine dans un grand bol et y ajouter le mélange de levure. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuez à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Tournez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et extensible. Remettez la pâte dans le bol. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

**Si vous utilisez un mélangeur :** installez le crochet à pâte sur le mélangeur et placez la farine dans le bol du mélangeur. Allumez la machine à basse vitesse et ajoutez graduellement le mélange de levure à la farine. Une fois ces ingrédients mélangés, laissez la pâte continuer à se mélanger à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et un linge et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a à peu près doublé de taille, divisez-la en 3 ou 5 morceaux égaux, selon la taille de pizzas désirée (soit 12 pouces ou 16 pouces de large). Placez chaque morceau de pâte dans son propre bol ou plateau, couvrir d'une pellicule plastique et laisser gonfler encore 20 minutes, ou jusqu'à ce que sa taille ait doublé.



# Sauce à pizza classique

La simplicité à son meilleur, notre sauce à pizza classique et super facile à préparer est le complément idéal pour recevoir vos garnitures préférées sur votre pizza.

Faite à l'aide d'une table de cuisson (réchaud) plutôt que dans votre Ooni, cette recette provient de notre livre de cuisine, **Ooni : Cooking with Fire**. Choisir des tomates de bonne qualité fera une différence au niveau de la saveur de votre sauce. Nous aimons bien les tomates en conserve San Marzano, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients	Poids	Qté / Vol.
Tomates en conserve	800 g	4 tasses
Huile d'olive	30 g	2 c. à table
Sel	4 g	1 c. à thé
2 gousses d'ail écrasées ou hachées finement		
Poignée de feuilles de basilic haché grossièrement		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

## Préparation

Versez l'huile dans une casserole à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'ail et faire frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas bruni.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la saveur se soit intensifiée et que la sauce ait légèrement épaissie.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un contenant hermétique et conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine, prête à être utilisée au besoin.



# Pizza Margherita

La pizza Margherita classique est une recette simple et délicieuse; le point de départ idéal si vous êtes nouveau dans le monde de la cuisson au bois!

Tous les chefs créateurs de pizza Ooni devraient être en mesure de maîtriser cette recette avec un peu de pratique. Et si vous n'y êtes pas encore arrivé, nous sommes là pour vous aider en cours de route.

## Ingredient

Pâte classique Ooni

Sauce Ooni classique

Mozzarella fraîche

Poignée de feuilles de basilic

## Préparation

Allumez l'Ooni, puis préparez la pizza pendant que le four se réchauffe.

Saupoudrer la pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirer la boule de pâte à pizza pour former un cercle de 12 pouces et l'étendre sur la pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendre la sauce uniformément sur la base de pâte à pizza.

Ensuite, ajoutez le fromage et glissez la pizza dans le four à pizza Ooni à l'aide de la pelle en veillant à faire pivoter la pizza régulièrement.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Ajoutez une poignée de basilic frais pour garnir.



# Nduja & Broccoli

## Ingrédients

9,5 oz (270 g) de boule de pâte à pizza classique (voir la note ci-dessous)

9 c. à soupe (140 ml) de sauce à pizza classique (voir la note ci-dessous)

Huile d'olive

2 gousses d'ail, écrasées

9 tiges de broccolini, lavées (ou 5 bouquets de brocoli, coupés en morceaux)

3,1 oz (90 g) de mozzarella, déchiquetée en petits morceaux

6 oz (170 g) de nduja, roulée en petites boules

Parmesan râpé

## Préparation

Préparez votre pâte à pizza à l'avance. Pour faire une pizza de 16 po, nous vous recommandons des boules de pâte à pizza de 9,5 oz (270 g). Allumez votre Ooni Koda 16, et attendez que la plaque de cuisson de pierre à l'intérieur atteigne 932 °F (500 °C).

Versez un peu d'huile dans une poêle et ajoutez l'ail, avant de faire revenir le brocoli à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit légèrement ramolli. Réservez.

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'un peu de farine. Étirez la boule de pâte à pizza pour former un cercle de 16 pouces et la déposer sur votre pelle à pizza. Garnissez la pâte de sauce à pizza, de mozzarella, de brocoli et de boules de nduja. À l'aide de la pelle, faites glisser la pizza dans votre four Ooni, en veillant à la tourner régulièrement.

Une fois que la pizza est cuite, retirez-la du four. Ajoutez un filet d'huile d'olive et une généreuse pincée de parmesan râpé, puis servez immédiatement.



# Côtelettes de porc rôties aux pommes et à la cannelle

## Ingredients

### Ingredients

Huile d'olive

2 c. à thé de cannelle moulue

1 c. à soupe de cassonade

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

2 côtelettes de porc, avec l'os

3 c. à soupe de beurre non salé

2 pommes vertes, en quartiers

3 brins de thym frais

1 bâton de cannelle

1 tasse (200 ml) de cidre de pomme

## Préparation

Allumez votre four Ooni Koda 16, et attendez que la plaque de cuisson de pierre à l'intérieur atteigne 375 °F (190 °C).

Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec la cannelle, la cassonade, le vinaigre de vin blanc et le sel et le poivre au goût. Ajoutez les côtelettes de porc et enrobez-les bien de marinade.

Ajoutez un peu d'huile d'olive à votre poêle et placez-la à l'intérieur du four pour la réchauffer.

Une fois la poêle chaude, ajoutez-y le beurre. Une fois le beurre fondu, ajoutez les côtelettes de porc. Placez la poêle au four pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les côtelettes soient dorées d'un côté, puis retournez-les. Ajoutez la pomme dans la poêle et déposez le thym et la cannelle sur le beurre fondu dans la poêle. Versez délicatement le cidre de pomme.

Remettez la poêle au four encore 3 minutes, ou jusqu'à ce que les côtelettes de porc soient complètement dorées et que les pommes aient ramolli et se soient caramélisées. Laissez reposer la viande pendant 5 minutes dans la poêle, recouverte de papier d'aluminium, puis tranchez et servez avec des cuillerées de pomme cuite et de jus qui se trouvent dans le fond de la poêle.



# Croustade aux pommes et aux canneberges

## Ingrédients

1/2 bâton (50 g) de beurre, fondu

1/3 tasse (80 ml) d'huile de coco, fondue

3,5 oz (100 g) de flocons d'avoine

3,5 oz (100 g) d'avoine instantanée

3 c. à soupe de farine tout usage

1,8 oz (50 g) d'amandes effilées

3,5 oz (100 g) de cassonade

1 c. à thé de cannelle moulue

1/2 c. à thé de muscade

Huile d'olive

2 c. à thé de farine de maïs

5 pommes vertes, pelées et hachées

3,5 oz (100 g) de canneberges fraîches ou congelées

2,8 oz (80 g) de cassonade

2 c. à soupe d'extrait de vanille

4 c. à soupe de sirop d'érable

## Préparation

Allumez votre four Ooni Koda 16, et attendez que la plaque de cuisson de pierre à l'intérieur atteigne 350 °F (180 °C). Vous pouvez vérifier la température à l'intérieur de votre four à pizza Ooni rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Tout d'abord, préparez la garniture de la croustade. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la garniture jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et réservez.

Ajoutez un peu d'huile d'olive à votre poêle et placez-la à l'intérieur de votre four Ooni pour la réchauffer. Dans un petit bol, ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau bouillante à la farine de maïs et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Réservez.

Une fois que la poêle est chaude, retirez-la du four et ajoutez les pommes. Faites cuire au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient légèrement ramollis.

Retirez la poêle et ajoutez le mélange de farine de maïs et d'eau, la cassonade, l'extrait de vanille et le sirop d'érable. Bien mélanger pour enrober les fruits de tous les ingrédients humides, puis disposez autour des canneberges. Remettez la poêle au four et cuire encore de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient maintenant dorés.

Recouvrez uniformément les fruits avec le mélange de croustade et continuez à cuire encore 10 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit grillée et croquante.

Retirez la poêle du four et servez chaud, avec comme garniture, une boule de crème glacée à la vanille.



# Instructions d'entretien

L'Ooni Koda 16 vous offrira des expériences culinaires exceptionnelles, à vous, à vos amis et à votre famille. Traitez votre Ooni Koda 16 avec soin et amour et il durera pendant de nombreuses années.

## Où devrais-je ranger mon Ooni Koda 16?

L'Ooni Koda 16 est heureux de vivre à l'extérieur et notre housse Ooni Koda 16 est parfaite pour le garder au sec et exempt de débris de jardinage. Là où c'est possible, rangez votre Ooni Koda 16 à l'intérieur, surtout lors de conditions météorologiques défavorables. Assurez-vous que l'Ooni Koda 16 soit complètement sec et refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.

Si vous êtes situé près de l'océan ou un plan d'eau salée, protégez votre Ooni Koda 16 en l'entreposant à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Comment nettoyer mon Ooni Koda 16?

Nettoyer l'intérieur du Ooni Koda 16 est facile : il suffit de le faire fonctionner à une température maximale pendant 30 minutes pour brûler l'excès de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec des serviettes en papier sèches.

La coque extérieure du Ooni Koda 16 peut être essuyée avec de l'eau tiède et savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de

nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques nocifs.

## Comment nettoyer la plaque de cuisson en pierre?

Utilisez la brosse à pizza Ooni pour enlever le surplus de farine ou d'ingrédients. Pour les marques tenaces, laissez votre Ooni Koda 16 refroidir complètement avant de retourner la plaque de cuisson en pierre : les températures élevées à l'intérieur du Ooni Koda 16 nettoieront naturellement le dessous. Attendez toujours que la pierre refroidisse complètement avant de procéder à cette étape.

*La plaque de cuisson en pierre ne peut pas aller au lave-vaisselle.*

## Débrancher après chaque utilisation

Éteignez toujours l'Ooni Koda 16, puis votre approvisionnement en gaz avant de débrancher le régulateur de la bouteille.

⚠ Ne versez pas d'eau sur l'Ooni Koda 16 pour l'éteindre ou le refroidir, car cela peut causer des dommages et des blessures corporelles.

💡 Une fois qu'elle a complètement refroidi, vous pouvez retourner la plaque de cuisson en pierre pour la prochaine utilisation de votre Ooni Koda 16. Les températures maximales à l'intérieur du Ooni Koda 16 nettoieront naturellement le dessous.



# Dépannage

L'Ooni Koda 16 a été soigneusement conçu pour fournir des expériences culinaires exceptionnelles et nous savons que vous allez adorer l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe a des milliers d'heures d'expérience de cuisine sur le feu et de dégustation de délicieuses pizzas.

Vous pouvez nous joindre à [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) ou consulter nos guides vidéo et notre FAQ en ligne. Nous serons heureux de vous aider.

## Je ne peux pas allumer mon Ooni Koda 16

Passez en revue les étapes d'allumage à la **page 13**. Une étape nécessaire consiste à appuyer et à tourner très lentement le bouton de commande du gaz de la position OFF. Cela permet au gaz de s'écouler dans la chambre du four avant que l'étincelle n'embrase la flamme. Vous devriez être en mesure d'entendre l'écoulement du gaz avant d'atteindre 9 heures sur le bouton qui est l'endroit où une étincelle engendre l'allumage du four. Cela peut prendre quelques tentatives en fonction du temps qui s'est écoulé depuis votre dernier allumage, selon les températures et les conditions ambiantes et la configuration de votre alimentation en gaz.

Soyez prudent lors de l'allumage et ne regardez pas directement dans le four pendant le processus d'allumage. Il est possible que les flammes s'échappent de l'ouverture du four.

Les techniques suivantes permettront de résoudre la plupart des problèmes :

- Débranchez votre régulateur de votre bouteille de propane pendant 5 minutes. Ceci «remet à zéro» votre régulateur dont le dispositif de sécurité s'est peut-être déclenché, empêchant l'écoulement du gaz.
- Assurez-vous que votre bouteille de gaz est pleine et en position verticale.
- Enlevez tout débris du régulateur et des raccords de la bouteille de propane et rebranchez votre régulateur.
- Pour les bouteilles de gaz de type «twist-open» (États-Unis) ouvrez très lentement l'écoulement du gaz. Une augmentation soudaine de la quantité de gaz dans le régulateur peut déclencher la fonction de sécurité intégrée au régulateur.
- Avant d'allumer votre Ooni Koda 16 à l'aide du bouton de commande, vérifiez la présence de fuites à tous les points de raccordement et dans le tuyau avec une solution d'eau savonneuse ou un vaporisateur pour détection de fuites.

## Mon Ooni Koda fait un bruit de grondement

La flamme est optimisée lorsque l'Ooni Koda 16 fonctionne silencieusement. En de rares occasions, vous pouvez entendre un bruit de grondement plus fort que la normale, ce qui signifie que le brûleur à gaz ne s'est pas enflammé correctement. Si c'est le cas, éteignez pendant 5 minutes et rallumez.

## Je sens une odeur de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz de votre Ooni Koda 16 en fermant le robinet de sortie de la bouteille de propane.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, gardez une distance sécuritaire et communiquez avec votre service d'incendie local.

## Vérification des fuites de gaz

Effectuez un test de fuite de gaz avant chaque utilisation. Appliquez un vaporisateur pour détection de fuite ou de l'eau savonneuse sur les raccordements entre la bouteille de gaz et l'Ooni Koda 16. Si vous voyez des bulles, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et vérifiez les raccords de gaz. Si les bulles persistent, fermez l'alimentation en gaz et réparez (ou faites réparer) le régulateur. Ne cuisinez jamais avec un produit qui a échoué à un test de fuite.

Contactez [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) pour obtenir d'autres conseils.

## Mon Ooni Koda est trop chaud

Vous saurez que l'Ooni Koda 16 est trop chaud si votre nourriture cuit trop vite et commence à brûler. Si l'Ooni Koda 16 est trop chaud, réduisez l'alimentation en gaz à l'aide du bouton de commande du gaz.

L'Ooni Koda 16 ne doit pas être laissé en marche à des températures maximales pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous prenez une pause dans la cuisson de vos aliments, donnez à votre Ooni Koda 16 une pause aussi en abaissant l'intensité de la flamme à l'aide du bouton de commande du gaz ou en éteignant l'appareil.

Si votre plaque de cuisson en pierre est trop chaude, déposez un plat en fonte sur celle-ci durant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.

## Mon Ooni Koda 16 n'est pas assez chaud

L'Ooni Koda est conçu pour atteindre des températures optimales avec 20 minutes de préchauffage. Ajoutez 10 à 15 minutes de plus lorsque vous devez tenir compte des basses

températures ambiantes. Assurez-vous que votre bouteille de propane soit pleine et que vous utilisez le régulateur approprié. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites dans le tuyau et que les raccordements entre le régulateur et la bouteille de propane soient étanches.

### Ma pizza brûle

Si vous constatez que votre pizza brûle, tournez-la plus fréquemment et plus tôt au cours du processus de cuisson. L'Ooni Koda 16 peut cuire à des températures très élevées et il est donc important de garder un œil sur votre nourriture pendant qu'il la cuit.

Lorsque vous mettez votre pizza au four, réduisez immédiatement l'intensité de la flamme du Ooni Koda 16. Après 20 à 30 secondes (ou jusqu'à ce que vous voyez la croûte monter et la base devenir plus solide), tournez-la pour la première fois, puis augmentez l'intensité de la flamme au maximum. Cela devrait vous donner une cuisson uniforme sur le dessus et le dessous de votre pizza.

### Ma pizza n'est pas complètement cuite

La beauté de la cuisine avec un Ooni Koda 16 au gaz est que vous pouvez ajuster l'intensité de la flamme en fonction de

votre style de pizza. Si vous faites une pizza napolitaine ou à croûte mince, visez une température de 752 °F (400 °C) sur la pierre avant de mettre la pizza au four. Utilisez votre thermomètre infrarouge pour connaître la température. Ces pizzas cuisent mieux lorsqu'il n'y a pas trop de garnitures.

Si vous faites cuire une pizza plus épaisse ou une pizza avec davantage de garnitures, réduisez votre temps de préchauffage et réduisez l'intensité de la flamme. Vous pouvez également placer votre pizza plus loin de la chaleur directe de la flamme.

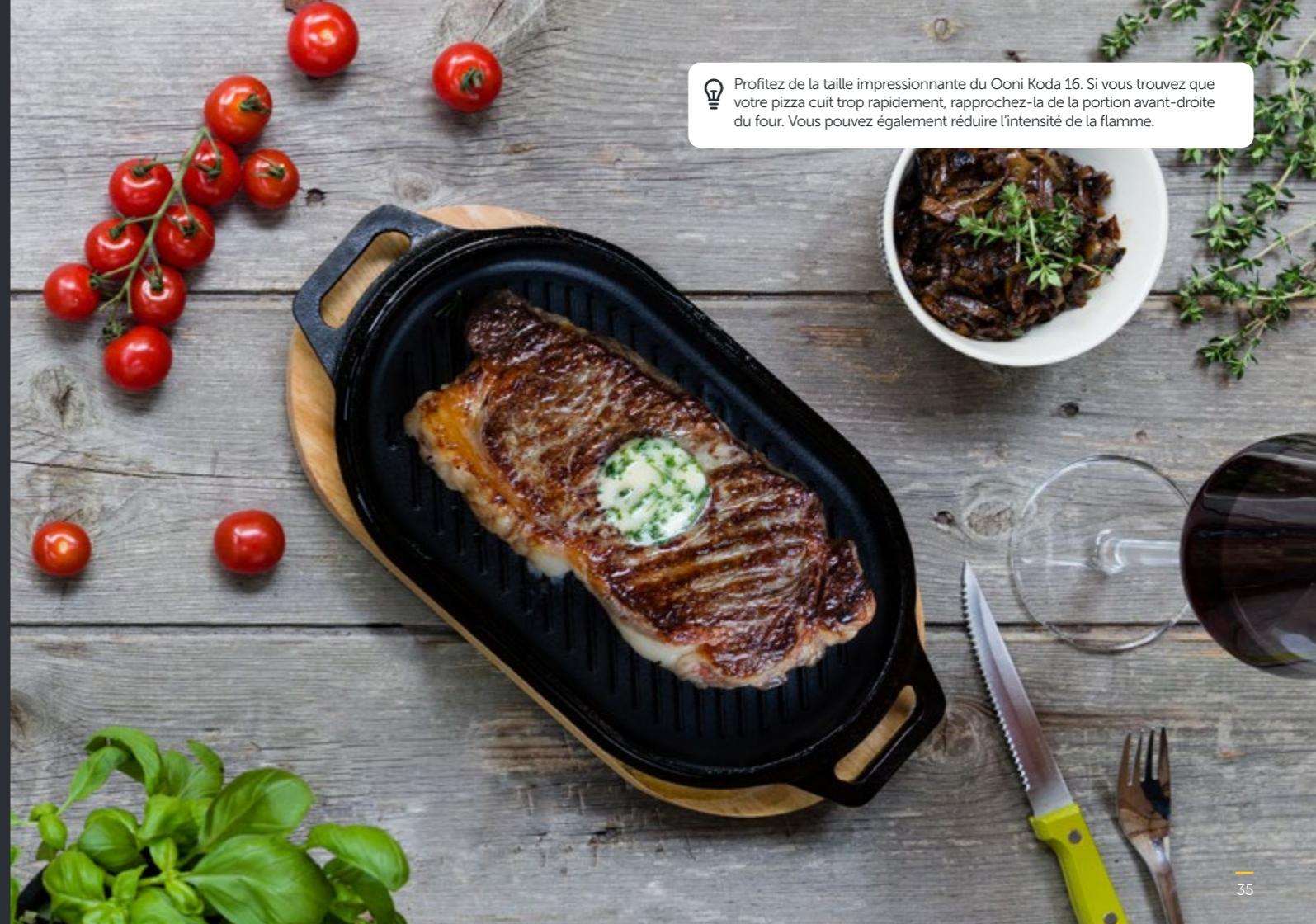
### La plaque de cuisson en pierre semble sale

La plaque de cuisson en pierre du Ooni Koda 16 peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas les performances. Vous pouvez laisser les excédents de nourriture dans le four, car à température élevée ils seront brûlés.

Seuls les mets secs à base de pain doivent être cuits directement sur la pierre. Les viandes, légumes et autres mets humides doivent être cuits à l'aide d'un plat Ooni en fonte ou d'autres plats qui sont capables de résister aux températures élevées à l'intérieur du Ooni Koda 16.



Profitez de la taille impressionnante du Ooni Koda 16. Si vous trouvez que votre pizza cuit trop rapidement, rapprochez-la de la portion avant-droite du four. Vous pouvez également réduire l'intensité de la flamme.





## Restons en contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Fyra, donc restez en contact en marquant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified. Suivez-nous et soyez au courant de tout ce qui se passe avec Ooni via:



Abonnez-vous à notre liste de diffusion à [ooni.com](https://ooni.com) pour accéder à de délicieuses recettes, des conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des demandes ou des commentaires, vous pouvez nous joindre à [hello@ooni.com](mailto:hello@ooni.com).



# Everyone deserves great pizza

**ooni**

[ooni.com](https://ooni.com)

© 2020 Ooni

Ooni est une marque déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

FR-CA v1.0