



Koda 16

Guide Essentiel

Mise en place, utilisation et
entretien du votre four Koda 16,
conseils pratiques et recettes.



Important



Votre sécurité est primordiale. Lisez attentivement le manuel de sécurité du four Ooni Koda 16 et rangez-le pour consultation ultérieure.



Le four Ooni Koda 16 est conçu pour un usage extérieur uniquement. **Ne l'utilisez pas en cas de vent fort.**



Il peut y avoir des bords tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Faites preuve de prudence.



Assurez-vous que les pieds du four sont complètement dépliés avant toute utilisation.



Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques soient maintenus à une distance de sécurité et surveillés en permanence autour du four Ooni Koda 16.



Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas emmêlé et qu'il ne passe pas trop près du four Ooni Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.



Ne regardez pas directement l'embouchure du four lorsque vous l'allumez, car des flammes peuvent s'échapper pendant le processus d'allumage initial.



Le four Ooni Koda 16 doit fonctionner silencieusement lorsqu'il est allumé. Si vous entendez un grondement dans le brûleur à gaz, coupez le gaz pendant 5 minutes et rallumez-le.



Restez à proximité du four Ooni Koda 16 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance quand il est allumé.



Le four Ooni Koda 16 sera chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant son utilisation.



Le four Ooni Koda 16 a été conçu pour fonctionner jusqu'à 500 °C. Si le four Ooni Koda 16 dépasse ces températures, éteignez la flamme et laissez-le refroidir.



Si les flammes ont été éteintes, coupez immédiatement l'alimentation en gaz pendant au moins 5 minutes avant de rallumer.



Toute modification apportée à votre four Ooni Koda 16 enfreint nos conditions, invalide toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour d'autres personnes.

Table des matières

Dites bonjour au four Koda 16	3	Recettes	
Guide de démarrage rapide	5	Pâte à pizza classique	20
Première installation du four Ooni Koda 16	6	Sauce à pizza classique	22
Cuisson, extinction et stockage du four Ooni Koda 16	8	Pizza Margherita	24
Outils pour cuisiner	9	Nduja et brocoli	26
Caractéristiques du four Ooni Koda 16	10	Côtelettes de porc rôties avec pomme et cannelle	28
Températures de la pierre et technique de cuisson	11	Crumble aux pommes et canneberges	30
Raccordement à la bouteille de propane	12	Instructions d'entretien	32
Allumage	15	En cas de pépin	34
Les meilleurs conseils pour préparer des pizzas	16	Restons en contact	39
Comment enfourner des pizzas dans votre four Koda 16	18		



ooni

ooni

Dites bonjour au Koda 16 !

Tout le monde mérite des pizzas d'exception et plus elles sont grandes, mieux c'est.

Le four Ooni Koda 16 est parfait pour les grandes pizzas grâce à sa pierre de cuisson qui conserve la chaleur, à son isolation épaisse et au brûleur en forme de L qui permet une cuisson en un seul tour. Amusez-vous à préparer de délicieux steaks, légumes rôtis, pains et bien plus encore dans le grand espace intérieur du four.

Que vous soyez débutant(e) ou professionnel(le), ce Guide Essentiel vous aidera à profiter pleinement de votre Koda 16. N'oubliez pas de le consulter pour y trouver des conseils, des astuces et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni ; je sais que vous allez l'adorer.

A handwritten signature in white ink, appearing to be 'Kristian', written in a cursive style.

Kristian et l'équipe Ooni



Guide de démarrage rapide

Nous savons que vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ! Nous vous recommandons de lire l'intégralité du Guide Essentiel pour savoir comment utiliser le four en toute sécurité. Pour ceux d'entre vous qui n'en peuvent plus d'attendre, voici tout ce que vous devez *vraiment* savoir :

- **Installez-le** à l'extérieur sur une surface en acier inoxydable, bois ou pierre.
- **Raccordez-le** à votre bouteille de propane.
N'oubliez pas de vérifier l'absence de fuites de gaz !
Pour plus de détails / des instructions complètes à ce sujet, reportez-vous au manuel d'utilisation.
- **Allumez le four Ooni Koda 16** et laissez-le brûler pendant 30 minutes au premier allumage avant de préparer quoi que ce soit.
- **Lancez-vous dans la cuisson** de pizzas napolitaines incroyables, préchauffez le four Ooni Koda 16 à 400 °C.
Enfouissez la pizza au centre de la pierre de cuisson et faites-la pivoter toutes les 20 à 30 secondes pour que la cuisson soit uniforme.
- **Dégustez** votre création cuite à la flamme et répétez l'opération autant que vous voulez (et tant que vous avez encore de la place dans votre estomac !).



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



Puissance max.



Puissance min.



Éteint

Première installation du four Ooni Koda 16

Trouver le bon endroit pour l'installer

Le four Ooni Koda 16 sera plus performant à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui se trouve à au moins 1 m des bâtiments et des structures.

Placez le four Ooni Koda 16 sur une surface en bois, en pierre ou en acier inoxydable pouvant supporter des **pooids supérieurs à 30 kg**

! Mise en garde

Les tables en verre et en plastique ne sont pas recommandées.

Choisissez l'espace idéal, prenez une photo et taguez-nous sur vos réseaux sociaux **@oonihq** – nous adorons voir les configurations de la communauté !

Avant la première utilisation de votre Koda 16

Avant votre première cuisson, faites fonctionner le four Ooni Koda 16 à des températures extrêmes pendant 30 minutes avant de le laisser refroidir et essuyez l'intérieur avec du papier absorbant sec. Cela retirera tous les revêtements ou huiles

restants 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.

En savoir plus

Poursuivez votre lecture pour en savoir plus sur la cuisson, l'extinction et le stockage du four Ooni Koda 16, ainsi que pour connaître nos meilleurs conseils concernant la préparation de pizzas. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à tirer les meilleurs résultats du four Ooni Koda 16. Découvrez des vidéos, des recettes, de l'inspiration et plus encore sur **ooni.com**.

! Mise en garde

Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas emmêlé et qu'il ne passe pas trop près du four Ooni Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.

Si vous avez des questions – ou si vous souhaitez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats préparés avec le four Ooni Koda 16 – vous pouvez toujours nous taguer sur vos réseaux sociaux **@oonihq** ou nous joindre à l'adresse **support.ooni.com** pour toute question. Nous adorons parler de pizzas et d'Ooni !



Cuisson, extinction et stockage

Avant la cuisson

Vérifiez les raccordements sur la bouteille de propane, le tuyau et le régulateur. Ils doivent être fixés et contrôlés pour vérifier l'absence de fuites avant chaque cuisson.

Obtenir les bonnes températures

Bien que nous ayons conçu le four Ooni Koda 16 pour pouvoir chauffer jusqu'à 500 °C en toute sécurité, nous vous suggérons de le garder autour de 400 °C pour une cuisson idéale de votre pizza napolitaine.

Le four Ooni Koda 16 ne doit pas rester en marche pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous faites une pause, accordez aussi une pause à votre four. Tournez le bouton de contrôle du gaz jusqu'à la position d'arrêt et rallumez quand vous êtes prêt(e) à vous y remettre.

Extinction et stockage

Une fois que vous avez bien profité du four Ooni Koda 16 et que vous êtes prêt(e) à le ranger, éteignez simplement la flamme à l'aide du bouton de contrôle du gaz et détachez le régulateur de la bouteille de propane.

Attendez au moins 1h30 avant d'essayer de le déplacer ou nettoyer. Le pour Ooni Koda 16 doit être sec et complètement froid avant d'être rangé.

Nous recommandons également de ranger la pierre de cuisson dans un environnement sec pour des performances optimales.

Pour que le four Ooni Koda 16 reste toujours aussi beau, protégez-le des éléments avec la housse pour Koda 16 après utilisation. Votre four peut rester à l'extérieur tant qu'il est couvert, mais nous vous recommandons de l'amener à l'intérieur pendant les périodes où vous ne l'utilisez pas ou en cas de conditions météorologiques extrêmes telles que les vents violents, de fortes pluies ou de la neige. Nous recommandons également de ranger la pierre de cuisson dans un environnement sec pour que ses performances soient optimales.



Si votre pierre est trop chaude, placez une pièce en fonte Ooni dans le four pour évacuer une partie de la chaleur.

Outils pour cuisiner



Thermomètre infrarouge

Obtenez un relevé de température précis et instantané en pointant le laser au milieu de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la pierre de cuisson avant de se lancer. Cela vous permettra d'obtenir la base de pizza parfaite. Nous visons au moins 400 °C pour préparer des pizzas napolitaines.



Brosse pour four à pizza Ooni

Notre brosse 2 en 1 pour plaque de cuisson en pierre et son grattoir vous aidera à nettoyer votre pierre de cuisson Ooni efficacement et rapidement. Utilisez-la pour enlever l'excès de farine avec les brins, puis retournez-la pour racler les aliments tombés.



Fonte

Les températures élevées et la polyvalence en matière de combustible du four Ooni Koda 16 sont idéales pour griller la viande, cuire le poisson et rôtir les légumes. Notre gamme d'ustensiles en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, avec des poignées amovibles et des planches en bois ajustées pour faciliter vos déplacements et servir vos plats chauds.



Pelles

Nos pelles à pizza ont été spécialement conçues pour être utilisées avec les fours à pizza Ooni et sont pensées pour être faciles à transporter et à stocker. Avoir une pelle en plus vous permet d'accélérer la préparation à la chaîne de vos pizzas, de sorte que vous puissiez inviter davantage de proches à créer leurs propres pizzas personnalisées. Nous fabriquons nos pelles en aluminium ou en bambou. Le four Ooni Koda 16 est compatible avec notre gamme de 40 cm (16") et les tailles inférieures.

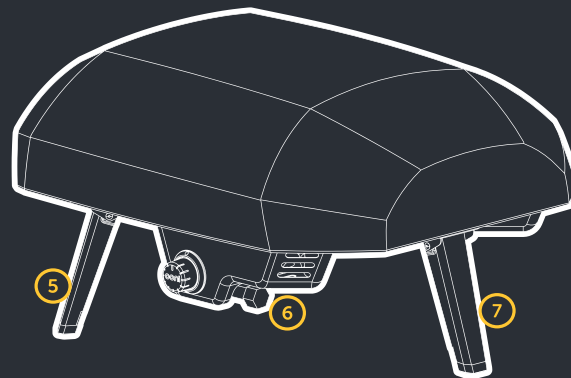
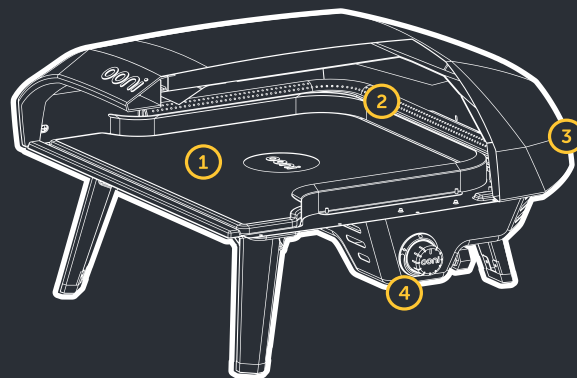


Table modulaire Ooni

Notre table a été spécialement conçue pour les fours Ooni. Elle permet de créer la configuration parfaite, et comme elle résiste aux intempéries, elle peut être utilisée toute l'année. Sa structure épurée offre aussi des espaces de rangement pratiques.

Caractéristiques du four Koda 16

1. Plaque de cuisson en pierre de cordiélite sur mesure de 15 mm d'épaisseur, optimisée pour une rétention maximale de la chaleur.
2. Brûleur à gaz en L pour une expérience de cuisson en un seul tour.
3. Coque entièrement isolée pour retenir la chaleur.
4. Allumage au gaz ingénieux en un geste, pour une cuisson rapide et facile. Contrôle du gaz pour allumer le four Ooni Koda 16 et régler la flamme.
5. Pieds rabattables pour faciliter le transport et le rangement. Les pieds antidérapants préservent la stabilité de votre Koda 16 et protègent les surfaces des rayures.
6. Connecteur pour raccorder le flexible et la source de gaz.
7. Numéro de série. Enregistrez votre extension de garantie via [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)*



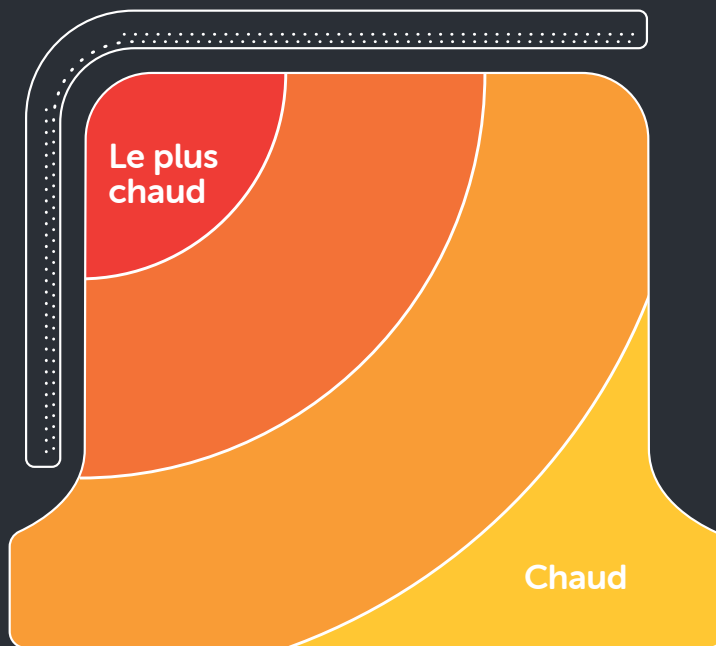
*dépend de la région

Températures de la pierre et technique de cuisson

La grande pierre de cuisson et le brûleur à gaz en forme de L du four Ooni Koda 16 créent une carte thermique unique dans le four.

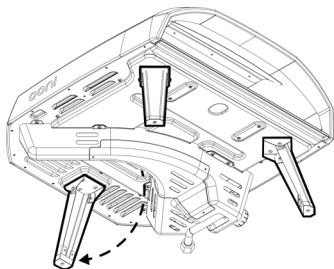
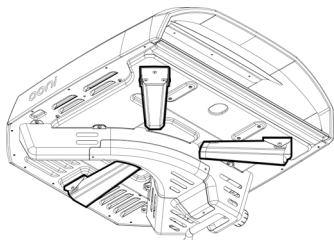
La température sur la surface de la pierre augmentera progressivement à mesure que la flamme se rapproche. En comprenant cela, vous saurez qu'il vous suffit de déplacer vos aliments vers différentes zones de la pierre pour mieux contrôler leur cuisson.

Lorsque vous cuisinez avec du feu, il est important de faire tourner votre pizza et vos autres aliments pour une cuisson uniforme.



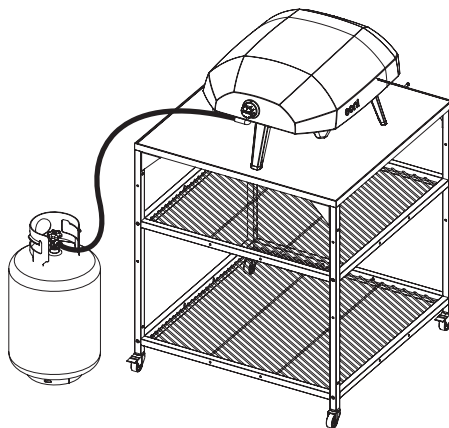
Raccordement à la bouteille de propane

- 1 Dépliez les pieds et insérez la pierre de cuisson



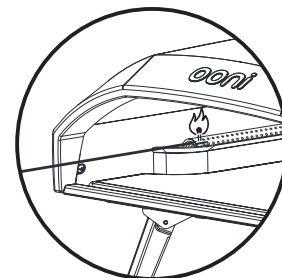
- 2 Raccordez la bouteille de propane

Consultez votre manuel pour des instructions spécifiques à votre pays.



Porte-allumettes

Il s'agit d'un porte-allumettes, utile quand vous devez allumer votre four avec une allumette. Reportez-vous aux consignes d'allumage du manuel pour savoir quand l'utiliser.



! Mise en garde

Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas emmêlé et qu'il ne passe pas trop près du four Ooni Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.



oooni

oooni



Allumage

- Une fois votre régulateur raccordé, libérez lentement le gaz de la bouteille de propane.

⚠ Attention

Ne regardez pas directement l'embouchure du four lorsque vous l'allumez, car des flammes peuvent s'en échapper.

- Enfoncez le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 12 heures à 9 heures. Cela doit prendre au moins 3 secondes pour permettre au gaz de s'écouler dans le four. Lorsque la commande du gaz passe 9 heures, vous entendrez un **clic** d'allumage. Maintenez enfoncé le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez.



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



Puissance max.



Puissance min.



Éteint

Que faire si les flammes s'éteignent ?

Notre priorité est que vous profitiez du four Ooni Koda 16 dans un environnement sûr et amusant. Pour ce faire, le four Ooni Koda 16 intègre un dispositif de sécurité anti-flamme (FSD). Cela signifie que si la flamme s'éteint pendant que l'alimentation en gaz est ouverte, le FSD coupe automatiquement l'apport de gaz dans le four Ooni Koda 16.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, coupez l'alimentation en propane au niveau de la bouteille et détachez le four Ooni Koda 16. Attendez 5 minutes avant de rallumer pour permettre au gaz de se dissiper.

⚠ Attention

Laissez le gaz se dissiper pendant 5 minutes avant de rallumer.

Les meilleurs conseils pour préparer des pizzas

1. Utilisez de la farine de haute qualité « 00 » et des ingrédients frais. La farine 00 est une farine italienne finement moulue, et il s'agit de la farine de référence pour préparer la pâte des pizzas. Essayez d'obtenir une croûte encore meilleure et plus facile à digérer avec une saveur plus complexe.
2. Une fois que votre pâte est à température ambiante, étalez-la pour former une belle base fine, en laissant un bord d'un centimètre de large qui formera une croûte que la chaleur intense des flammes fera gonfler.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température de la pierre de cuisson. Pour une pizza napolitaine, visez une température minimale de 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avant d'enfourner.
4. Faites pivoter votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et la garniture soient cuites uniformément.
5. Laissez au four Koda 16 du temps pour « se recharger » après chaque pizza. Cela vous donnera l'occasion de déguster votre plat et de préparer votre prochaine base.
6. Consultez les recettes et les guides disponibles sur fr.ooni.com et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour vous inspirer et obtenir d'autres super conseils.





Comment enfourner des pizzas dans votre four Koda 16

- **Assurez-vous que votre pelle, la pâte et les ingrédients sont à température ambiante.** Si la pâte est froide, elle aura tendance à reprendre sa forme initiale et sera collante ; mais si elle est chaude, elle s'étirera trop facilement et pourra se déchirer. Si vous étalez votre pizza sur une pelle chaude, elle commencera à « suer », ce qui la rendra collante.
- **Farinez vos mains ainsi que la surface sur laquelle vous travaillez avant de commencer à étaler la pâte.**
- **Avant d'ajouter la garniture, vérifiez l'absence de trous et secouez la pelle afin de voir si votre pâte bouge librement.** Si elle reste immobile, retirez-la et mettez plus de farine sur la pelle. Si la sauce ou la garniture se retrouve entre la pelle et la pâte, la pâte pourrait coller à la pelle et rendre l'enfournement difficile.
- **Optez pour une garniture légère.** Les ingrédients lourds appesantiront votre pâte, qui sera alors plus difficile à retirer de la pelle ou à enfourner.
- **Travaillez rapidement après avoir ajouté des garnitures à votre pâte.** Vous n'avez pas besoin de vous précipiter non plus, mais si vous attendez trop, la sauce pourrait s'infiltrer à travers la pâte et coller à la pelle. Préparez votre pizza quand vous êtes tous les deux prêts pour la cuisson (vous et votre four Koda 16).
- **Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique de l'aéroglesseur »** (*voir ci-dessous*). Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement sous la base. Cela créera des poches d'air et étendra la farine aux zones qui collent.





Pâte à pizza classique

Farine, sel, eau et levure – qu'ont en commun ces simples ingrédients ? Ils se mélangent pour créer la base idéale de toute bonne pizza !

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, **Ooni: Cooking with Fire**, et c'est la recette de pâte à pizza incontournable pour nous tous au siège d'Ooni.

Cette recette donnera 5 bases de pizza de 30 cm (12"), équivalant à 5 boules de pâte de 250 g, ou 3 bases de pizza de 40 cm (16"), soit 3 boules de pâte de 330 g.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Farine de type « 00 » (ou farine blanche forte)	607 g	
Eau	364 g	
Sel	18 g	4 cuillères à café
Levure fraîche*	20 g	

*si vous n'en avez pas, utilisez 9,2 g de levure sèche active ou 7 g de levure sèche instantanée

Instructions

Versez deux tiers de l'eau dans un saladier. Dans une casserole ou au micro-ondes, portez l'autre tiers d'eau à ébullition, puis ajoutez-la à l'eau froide dans le saladier. Cela crée la bonne température pour activer la levure. Incorporez le sel et la levure à l'eau tiède.

Si vous mélangez à la main :

Placez la farine dans un saladier et versez-y le mélange à base de levure. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuez de mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique. Remettez la pâte dans le saladier. Couvrez avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Si vous mélangez avec un mixeur :

Équipez le mixeur du crochet pétrisseur et mettez la farine dans le récipient du mixeur. Mixez à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange à base de levure à la farine. Une fois que tout est bien incorporé, laissez le mixeur tourner à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a doublé de volume (à peu près), divisez-la en 3 ou 5 parties égales, en fonction de la taille souhaitée pour vos pizzas (30 cm ou 40 cm de diamètre). Placez chaque morceau de pâte dans un saladier ou un bac distinct, couvrez avec du film plastique et laissez lever encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



Sauce à pizza classique

La simplicité à son paroxysme : notre sauce à pizza classique ultra-simple et simplement délicieuse crée le complément idéal pour y ajouter les garnitures de votre choix.

Préparée sur une plaque de cuisson (ou cuisinière) plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de cuisine, **Ooni: Cooking with Fire**. Choisir des tomates de bonne qualité changera la saveur de votre sauce. Nous aimons opter pour des tomates San Marzano en conserve, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Tomates en conserve	800 g	
Huile d'olive	30 g	2 cuillères à soupe
Sucre	10 g	2 cuillères à café
Sel	4 g	1 cuillère à café
2 gousses d'ail, écrasées ou finement hachées		
Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

Instructions

Versez l'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli mais pas doré.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs se soient accentuées et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur pendant jusqu'à une semaine, prête à être utilisée dès que vous en avez besoin.



Pizza Margherita

La pizza Margherita classique est une recette simple mais délicieuse, et c'est le point de départ idéal si vous êtes nouveau (ou nouvelle) dans le monde de la cuisson au feu de bois !

Tous les pizzaiolos Ooni devraient pouvoir maîtriser ce plat avec seulement un peu de pratique. Et si ce n'est pas encore votre cas, nous sommes là pour vous aider.

Ingrédient

Pâte classique Ooni

Sauce classique Ooni

Mozzarella fraîche

Feuilles de basilic

Instructions

Allumez votre four Ooni, puis attentez-vous à la préparation de votre pizza pendant qu'il chauffe.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle à pizza Ooni. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 30 cm et posez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce uniformément sur la base de pâte à pizza.

Ajoutez ensuite le fromage. Faites glisser la pizza dans le four, en veillant à la tourner régulièrement.

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



'Nduja et brocoli

Ingrédients

270 g de pâte à pizza classique (voir note ci-dessous)

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

Huile d'olive

2 gousses d'ail, écrasées

9 tiges de brocolini, nettoyées (ou 5 fleurons de brocoli, cassés en morceaux)

90 g de mozzarella, déchiquetée en petits morceaux

170 g de 'nduja, roulée en petites boules

Parmesan râpé

Instructions

Préparez votre pâte à pizza à l'avance. Pour préparer une pizza de 40 cm (16"), nous recommandons des boules de pâte à pizza de 270 g. Allumez votre four Koda 16. Visez 500 °C sur la pierre de cuisson à l'intérieur.

Mettez un peu d'huile dans une poêle et une fois que l'huile est chaude, ajoutez l'ail. Puis faites sauter le brocoli à feu moyen jusqu'à ce qu'il ait légèrement ramolli. Réservez.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle à pizza Ooni. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 40 cm (16") et placez-la sur votre pelle à pizza. Ajoutez la sauce à la pizza, la mozzarella, le brocoli et les boules de nduja. Faites glisser la pizza de la pelle vers votre four à pizza Ooni. Faites tourner la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour vous assurer qu'elle cuise uniformément.

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



Côtelettes de porc rôties avec pomme et cannelle

Ingrédients

Huile d'olive

2 cuillères à café de cannelle moulue

1 cuillère à soupe de sucre brun

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

2 côtelettes de porc, avec l'os

3 cuillères à soupe de beurre, non salé

2 pommes vertes, coupées en quartiers

3 brins de thym frais

1 bâton de cannelle

200 ml de cidre de pomme

Instructions

Allumez votre four Koda 16. Visez 190 °C sur la pierre de cuisson à l'intérieur.

Dans un saladier, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec la cannelle, le sucre brun, le vinaigre de vin blanc, 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 en fonte Ooni et placez-la dans le four pour la réchauffer.

Une fois que la poêle est chaude, ajoutez le beurre. Quand il a fondu, ajoutez les côtelettes de porc. Placez la poêle dans le four pour cuire 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 nichez-la thym et la cannelle dans le beurre fondu. Versez doucement le cidre de pomme.

Remettez la poêle au four pour cuire pendant 3 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que les côtes de porc soient bien dorées et que les pommes aient ramolli et caramélisé. Laissez la viande reposer dans la poêle pendant 5 minutes, recouverte d'aluminium. Puis, coupez et servez avec des cuillerées de pommes cuites et de jus de la poêle.



Crumble aux pommes et canneberges

Ingrédients

½ bâton (50 g) de beurre, fondu

80ml d'huile de coco, fondue

100 g de flocons d'avoine

100 g d'avoine instantanée

3 cuillères à soupe de farine tout usage

50 g d'amandes râpées

100 g de sucre brun

1 cuillère à café de cannelle moulue

½ cuillère à café de noix de muscade

Huile d'olive

2 cuillères à café de farine de maïs

5 pommes vertes, pelées et coupées en morceaux

100 g de canneberges fraîches ou surgelées

80 g de sucre brun

2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

4 cuillères à soupe de sirop d'érable

Instructions

Allumez votre four. Visez 180 °C sur la pierre de cuisson à l'intérieur. Vous pouvez vérifier la température de la pierre de cuisson rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Préparez tout d'abord la garniture du crumble. Dans un saladier, mélangez le beurre, l'huile de coco, les flocons d'avoine, l'avoine instantanée, la farine tout usage, les amandes râpées, le sucre brun (100 g), la cannelle moulue et la noix de muscade jusqu'à obtention d'une consistance homogène, et réservez.

Ajoutez un peu d'huile d'olive à votre poêle en fonte Ooni et placez-la dans votre four Koda 16 pour la réchauffer. Dans un bol, ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau bouillante à la farine de maïs et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène. 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 aient légèrement ramolli.

Retirez la poêle et ajoutez le mélange de farine de maïs et d'eau, le sucre brun (80 g), l'extrait de vanille et le sirop d'érable. Mélangez bien pour enrober les fruits de tous les ingrédients humides, puis répandez les canneberges. Remettez la poêle au four et faites cuire encore 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient légèrement dorés.

Recouvrez uniformément les fruits du mélange de crumble et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que la garniture soit grillée et croustillante.

Retirez la poêle du four et servez chaud, garni d'une boule de glace vanille.



Instructions d'entretien

Traitez le four Ooni Koda 16 avec amour et soin et il vous accompagnera pendant de nombreuses années.

Où dois-je stocker le four Ooni Koda 16 ?

Vous pouvez ranger le four Ooni Koda 16 à l'extérieur en toute sécurité grâce à la housse de transport pour Ooni Koda 16. Cette housse étanche protège votre four des éléments, mais en cas de conditions météorologiques extrêmes, nous vous recommandons de le mettre en intérieur. Assurez-vous de donner à votre four le temps de refroidir complètement avant d'essayer de le couvrir, de le déplacer ou de le ranger.

Si vous vivez près de l'océan ou d'une étendue d'eau salée, protégez le four Ooni Koda 16 en le rangeant en intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Comment nettoyer le four Ooni Koda 16 ?

Nettoyer l'intérieur du four Koda 16 est facile : il vous suffit de l'utiliser à des températures extrêmes pendant 30 minutes pour brûler tout résidu de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec du papier absorbant sec ou une brosse pour four à pizza Ooni. La coque extérieure du four Koda 16 peut être essuyée à l'eau chaude savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux contenant des substances chimiques agressives.

Routine de nettoyage recommandée :

- Essuyez la coque intérieure avec du papier sec avant chaque cuisson
- Essuyez le tube du brûleur tous les 3 mois avec une brosse métallique pour retirer les débris alimentaires

Comment nettoyer la pierre de cuisson ?

Utilisez la brosse à pizza Ooni pour enlever les restes de farine ou d'ingrédients. Pour les marques tenaces, laissez le four Ooni Koda 16 refroidir complètement avant de retourner la pierre de cuisson : les hautes températures à l'intérieur du four Ooni Koda 16 nettoieront naturellement le dessous. Attendez toujours que la pierre ait complètement refroidi avant de la manipuler.

! Mise en garde

La pierre de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

Déconnectez après chaque utilisation

Éteignez toujours le four Ooni Koda 16 puis l'alimentation en gaz avant de déconnecter le régulateur de la bouteille.

! Mise en garde

N'appliquez pas d'eau sur quelque partie du four Ooni Koda 16 pour l'éteindre ou le refroidir car vous pourriez l'endommager ou vous blesser.

! Attention

Il peut y avoir des bords métalliques tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Faites preuve de prudence.



En cas de pépin

Notre équipe a des milliers d'heures au compteur en matière de cuisson au feu de bois et de dégustation de délicieuses pizzas. Nous avons canalisé toutes ces connaissances en matière de pizzas sous la forme de ressources en ligne et de guides vidéo, mais nous sommes toujours disponibles sur support.ooni.com pour toute question que vous pourriez avoir.

Je n'arrive pas à allumer le four Ooni Koda 16

Passez en revue les étapes d'allumage en **page 15**. Une étape nécessaire consiste à pousser et à tourner la commande du gaz très lentement depuis la position arrêt. Cela laisse le gaz arriver dans le corps du four avant que l'étincelle n'allume la flamme. Vous devez pouvoir entendre le gaz affluer avant d'atteindre 9 heures sur le cadran, moment où le four s'allume. Cela peut prendre plusieurs tentatives en fonction du temps écoulé depuis le dernier allumage, des températures ambiantes, des conditions environnementales et de votre configuration pour le gaz.

Faites attention lorsque vous allumez et ne regardez pas directement dans le four pendant le processus d'allumage. Il est possible que des flammes s'échappent de la bouche du four.

Les techniques suivantes résoudront la plupart des problèmes :

- Déconnectez votre régulateur de votre bouteille de propane pendant 5 minutes. Ceci « réinitialise » votre régulateur, dont le mécanisme de sécurité peut avoir été déclenché, empêchant l'afflux de gaz.
- Assurez-vous que votre bouteille de propane soit pleine et en position verticale.

- Nettoyez tous les débris des raccords du régulateur et de la bouteille de propane et refixez le régulateur.
- Pour les bouteilles de gaz à ouverture par torsion (aux États-Unis), ouvrez très lentement le débit de gaz. Un afflux soudain de gaz s'écoulant à travers le régulateur peut déclencher la fonction de sécurité intégrée dans celui-ci.
- Avant d'allumer le four Ooni Koda 16 à l'aide du bouton de commande, vérifiez l'absence de fuite à tous les points de raccordement et dans le tuyau avec une solution d'eau savonneuse / un spray détecteur de fuite.

La flamme s'est éteinte après que j'ai essayé d'allumer le four

Si la flamme s'éteint, attendez 5 minutes avant de le rallumer.

- Enfoncez le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 12 heures à 9 heures. Cela doit prendre au moins 3 secondes pour permettre au gaz de s'écouler dans le four.
- Maintenez enfoncé le bouton de commande pendant 20 secondes après l'allumage, puis relâchez.
- Si le produit est utilisé en cas de vent, assurez-vous que le vent entre par l'arrière du four.

Il pourrait aussi y avoir un problème avec le dispositif de sécurité anti-flamme (FSD). Cette fonction de sécurité intégrée coupe le gaz si le thermocouple ne détecte pas une température suffisamment élevée. Autrement dit, le four pense qu'il n'y a pas de flamme et ne permet donc pas au gaz de s'écouler.

Vous pouvez voir le thermocouple en **Figure 1.0**. Essayez-le bien avec du papier sec. Si vous n'arrivez pas à l'atteindre, envoyez un bon coup d'air comprimé pour le nettoyer.

Le four Ooni Koda 16 émet un grondement

La flamme est optimisée lorsque le four Ooni Koda 16 fonctionne silencieusement. Dans de rares cas, il se peut que vous entendiez un grondement prononcé, qui signifie que le brûleur à gaz ne s'est pas allumé correctement. Si tel est le cas, éteignez-le pendant 5 minutes puis rallumez-le. Un allumage incorrect peut entraîner une surchauffe et des dégâts. Suivez attentivement les instructions d'allumage

Je sens une odeur de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz du four Ooni Koda 16 en fermant la soupape de la bouteille de propane.
- Éteignez tout feu ouvert.
- Si l'odeur persiste, gardez une distance de sécurité et appelez les pompiers.

Contrôle des fuites de gaz

Effectuez un test de fuite de gaz avant chaque utilisation. Appliquez un spray détecteur de fuite ou de l'eau savonneuse sur les raccords entre la bouteille de propane et le four Ooni Koda 16. Si vous voyez des bulles, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et vérifiez les raccords. Si vous voyez encore des bulles, coupez le gaz et assurez l'entretien du régulateur.

Ne faites jamais cuire un aliment si le test anti-fuite a échoué. Contactez support.ooni.com pour plus de conseils.

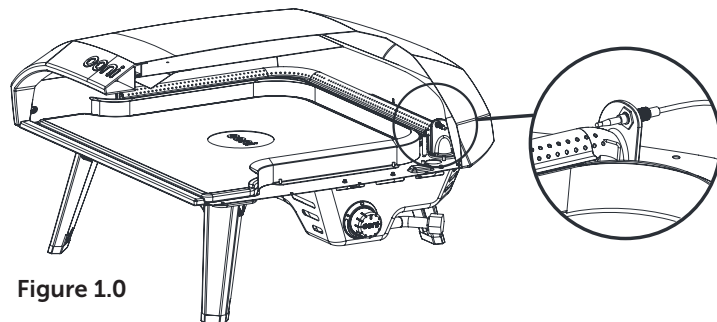


Figure 1.0

Le four Ooni Koda 16 est trop chaud

Vous saurez que le four Ooni Koda 16 est trop chaud si vos aliments cuisent trop vite et commencent à brûler. Si le four Ooni Koda 16 chauffe trop, réduisez le débit à l'aide du bouton de commande du gaz.

Le four Ooni Koda 16 ne doit pas rester en marche à des températures élevées pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous faites une pause, accordez aussi une pause à votre four en l'éteignant.

Le four Ooni Koda 16 n'est pas assez chaud

Utilisez le thermomètre infrarouge Ooni pour vérifier la température de la pierre. Le four Ooni Koda 16 est conçu pour atteindre des températures optimales en **20 minutes** de préchauffage. Ajoutez 10 à 15 minutes supplémentaires à cela pour tenir compte des basses températures ambiantes. Vérifiez que votre bouteille de propane est pleine et que vous utilisez le bon régulateur. Assurez-vous qu'il n'y a



Si votre pierre de cuisson est trop chaude, posez un plat en fonte dessus pendant 30 secondes environ pour absorber une partie de la chaleur.

pas de fuite dans le tuyau et que les raccords entre le régulateur et la bouteille de propane sont scellés.

Ma pizza brûle

Si vous constatez que votre pizza brûle, commencez à la tourner plus tôt dans la cuisson et laissez-la reposer pendant de très courtes périodes avant de la tourner de nouveau. Le four Ooni Koda 16 peut cuire à des températures très élevées, il est donc important de garder un œil sur vos aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Lorsque vous enfournez votre pizza, baissez immédiatement les flammes du four Ooni Koda 16. Après 20 à 30 secondes, ou juste après avoir vu la croûte lever et la base se solidifier, tournez une première fois et remettez les flammes au maximum. Cela devrait vous donner une cuisson uniforme sur le dessus et le dessous de votre pizza.

Ma pizza n'est pas bien cuite

La beauté de la cuisine avec le four Ooni Koda 16 et du gaz, c'est que vous pouvez ajuster la flamme pour qu'elle corresponde à votre style de pizza. Si vous préparez une pizza napolitaine ou une autre pizza

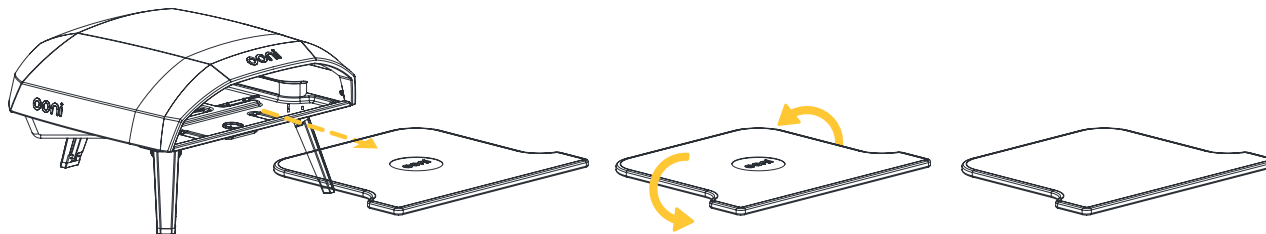
à croûte fine, visez 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avec votre thermomètre infrarouge avant d'enfourner. Ces pizzas cuiront mieux si vous n'abusez pas au niveau de la garniture.

Si vous faites cuire une pizza plus épaisse ou une pizza avec des garnitures plus lourdes, réduisez la température cible de votre pierre de cuisson et baissez la flamme. Vous pouvez aussi placer votre pizza plus loin de la chaleur directe dans le coin arrière gauche du four.

La pierre de cuisson a l'air sale

La pierre de cuisson du four Ooni Koda 16 peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas ses performances. Il est possible de laisser l'excès de nourriture brûler sous les hautes températures à l'intérieur du four Ooni Koda 16. Des instructions de nettoyage et d'entretien de la pierre de cuisson se trouvent en **page 32**.

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





Profitez de la taille du four Ooni Koda 16. Si vous trouvez que votre pizza cuit trop rapidement, rapprochez-la de la partie droite à l'avant du four. Vous pouvez aussi baisser la flamme.





Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des recettes mondiales annuelles d'Ooni à des oeuvres caritatives ainsi qu'à des projets axés sur le changement social et environnemental. Grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1% pour la planète, votre achat du four Ooni Koda 16 permet de planter des arbres. Merci !

ooni.com/impact

Restons en contact

Nous adorerions avoir de vos nouvelles et voir vos créations réalisées avec votre four Ooni Koda 16. Gardez contact en taguant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified.

Suivez-nous et tenez-vous au courant de tout ce qui concerne Ooni via :



Abonnez-vous à notre newsletter sur fr.ooni.com pour accéder à de délicieuses recettes, de super conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des requêtes ou des commentaires, vous pouvez nous contacter à l'adresse support.ooni.com



make pizza

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.