Ooni Koda 12

Guide Essentiel

Mise en place, utilisation et entretien du votre four Koda 12, conseils pratiques et recettes.

Important

Votre sécurité est primordiale. Lisez attentivement le manuel de sécurité du four Ooni Koda 12 et rangez-le pour consultation ultérieure.

Le four Ooni Koda 12 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 de surveiller les enfants et les animaux domestiques en permanence quand ils sont à proximité du four Ooni Koda 12, et veillez à ce qu'ils restent toujours à une certaine distance de l'appareil.

Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas emmêlé et qu'il ne passe pas trop près du four Ooni Koda 12. 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 12 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 12 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance quand il est allumé.

Le four Ooni Koda 12 sera très chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant son utilisation.

Le four Ooni Koda 12 est conçu pour chauffer jusqu'à 500 °C. Si le four dépasse cette température, éteigne la flamme et laissez-le refroidir.

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

Toute modification apportée à votre four Ooni Koda 12 enfreint nos conditions, invalide toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour autrui.

Table des matières

Découvrez le four Ooni Koda 12 3

Guide de démarrage rapide 5

Tirez le meilleur parti du four Ooni Koda 12 6

Caractéristiques du four Ooni Koda 12 7

Installation, extinction et rangement 8

Outils pour cuisiner 9

Raccordement à la bouteille de propane 10

Allumage 13

Nos meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception 15

Comment enfourner des pizzas dans votre four Ooni Koda 12 16

Recettes

Pâte à pizza classique Ooni 18

Sauce à pizza 20

Pizza à la burrata 21

Pizza à la citrouille, à la courgette et au piment 22

Crevettes au piment de Cayenne 23

Conservation et entretien 24

En cas de pépin 25

Restons en contact 29

Découvrez le four Ooni Koda 12 !

Tout le monde devrait avoir droit à des pizzas d'exception.

Le four Ooni Koda 12 allie vitesse élevée et chaleur extrême, deux atouts qui garantissent des résultats époustouflants et une expérience exceptionnelle. De la préparation à la dégustation, vos repas en plein air ne seront plus jamais les mêmes.

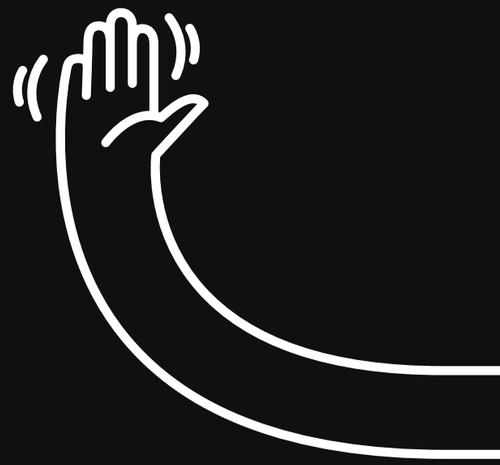
Le four Ooni Koda 12 est prêt à cuire à des températures extrêmes en 20 minutes. Avec sa coque isolée et sa pierre de cuisson conçue sur mesure et pensée pour assurer une répartition de la chaleur optimale, le four Ooni Koda 12 cuit des pizzas dignes d'une pizzeria en seulement 60 secondes.

Et si réaliser des pizzas d'exception ne vous suffit pas, sachez que le four Ooni Koda 12 vous permettra aussi de servir des steaks alléchants, de délicieux légumes rôtis et bien plus encore.

Que vous soyez débutant(e) ou professionnel(le), ce guide vous aidera à profiter pleinement de votre four Ooni Koda 12. Pensez à vous reporter au Guide Essentiel quand vous aurez besoin de conseils, d'astuces et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni ; nous savons que vous allez l'adorer.

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 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 qu'il n'y a aucune fuite de gaz !
  Pour plus de détails / d'instructions complètes à ce sujet, reportez-vous au manuel d'utilisation.
- **Allumez** le four Koda 12 et laissez-le chauffer à vide pour son premier allumage pendant 30 minutes avant de préparer quoi que ce soit.
- **Préparez-vous à faire cuire** des pizzas napolitaines incroyables, préchauffez le four Ooni Koda 12 à 400 °C. Enfournez une 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 préparation cuite à la flamme et répétez l'opération autant de fois que vous le 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 5 secondes supplémentaires après l'allumage.

Puissance max.

Puissance min.

Éteint

Utilisez au mieux votre four Ooni Koda 12

Avant de commencer, pensez à lire attentivement votre manuel. Veillez à le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

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

Faire chauffer le four Ooni Koda 12 à vide permet de brûler toute trace d'huile et toute pellicule issues du processus de fabrication, de sorte qu'il soit prêt pour la cuisson.

Faites simplement chauffer le four Ooni Koda 12 à température maximale pendant 30 minutes avant de l'éteindre. Une fois le four refroidi, essuyez l'intérieur avec du papier essuie-tout sec.

Cuisson
Bien que le four Ooni Koda 12 soit conçu pouvoir chauffer jusqu'à 500 °C en toute sécurité, nous vous suggérons de maintenir la température autour de 400 °C pour que la cuisson de vos pizzas napolitaines soit idéale.

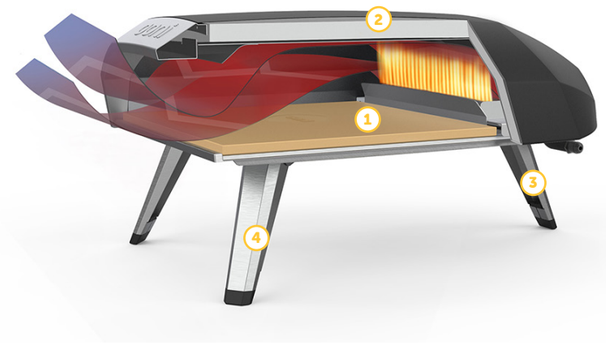
Le four Ooni Koda 12 ne doit pas rester en marche pendant de longues périodes sans cuire. Si vous interrompez la cuisson pour faire une pause, accordez aussi une pause à votre four. Tournez le bouton de commande du gaz jusqu'à la position d'arrêt et rallumez quand vous êtes prêt(e) à vous y remettre.

Pour plus d'informations
Trouvez l'inspiration pour vos recettes, des instructions pour votre four et d'autres ressources sur **ooni.com.**

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats réalisés avec le four Ooni Koda 12, vous pouvez nous joindre à tout moment via **support.ooni.com**. Nous adorons parler de pizzas et d'Ooni !

⚠ Attention
Les enfants et les animaux domestiques doivent être maintenus à une certaine distance du four Ooni Koda 12 lorsqu'il est chaud.

Caractéristiques du four Ooni Koda 12



1. Pierre de cuisson en cordiérite sur mesure optimisée pour une rétention maximale de la chaleur.
2. Coque entièrement isolée pour retenir la chaleur.
3. Numéro de série. Enregistrez votre four pour bénéficier de l'extension de garantie sur **ooni.com/warranty***
4. Pieds rabattables pour faciliter le rangement et le transport. Les pieds du four Ooni Koda 12, équipés d'embouts, assurent la stabilité de l'appareil et protègent les surfaces des rayures.
5. Bouton de commande du gaz pour l'allumage du four Ooni Koda 12 et le réglage de la flamme.
6. Trou de visualisation pour surveiller la flamme.
7. Connecteur pour raccorder la source de propane.

*dépend de la région

Installation, extinction et rangement du four Ooni Koda 12

Nous sommes toujours ravis de voir vos superbes cuisines extérieures et vos aventures avec le four Ooni Koda 12. Choisissez votre espace extérieur idéal et n'oubliez pas de nous envoyer une photo !

Mise en garde
Ne faites pas passer le tuyau de gaz sous le four.

Mise en place
Le four Ooni Koda 12 sera plus performant à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui se trouve à au moins 1 m de tout bâtiment ou structure. Veillez à déployer les pieds avant de procéder à l'allumage.

Placez le four Ooni Koda 12 sur une surface en bois, en acier inoxydable ou en pierre. Le meuble de support doit être suffisamment robuste pour supporter un poids supérieur à 15 kg. Les pieds du four Ooni Koda 12 sont équipés d'embouts afin de protéger la surface que vous choisissez, qu'elle soit en bois, en métal ou en pierre.

Remarque : nous vous déconseillons de le poser sur une table en plastique ou en verre.

Extinction
Une fois que vous avez dégusté votre plat cuit avec votre four Ooni Koda 12 et que vous êtes prêt(e) à le ranger, éteignez simplement la flamme à l'aide du bouton de commande du gaz et déconnectez le régulateur de la bouteille de propane.

Attendez au moins 1 heure après l'extinction avant de le déplacer ou de le nettoyer. Le four Ooni Koda 12 doit être sec et complètement froid avant d'être rangé.

Mise en garde
N'exposez pas le four Ooni Koda 12 à l'humidité et n'essayez jamais de le refroidir en utilisant de l'eau. Cela l'endommagerait.

Rangement
Élégante, durable et imperméable, la housse de transport pour Ooni Koda 12 est idéale pour protéger votre four. Les sangles de la housse de transport vous permettent d'emporter le four Ooni Koda 12 pour faire cuire des pizzas sur la plage, en montagne ou encore chez un ami.

Nous vous conseillons de ranger votre four en intérieur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée ou si de fortes intempéries (telles que des vents forts, de fortes pluies ou d'importantes chutes de neige) sont annoncées. Nous vous recommandons également de ranger la pierre de cuisson dans un environnement sec pour que ses performances soient optimales.

Remarque : déconnectez le régulateur de la bouteille quand vous n'utilisez pas le four.

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.

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.

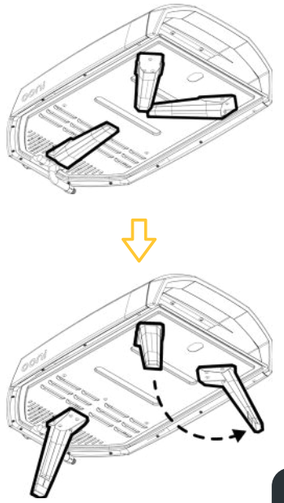
Brosse pour four à pizza Ooni
Notre brosse 2 en 1 pour plaque de cuisson en pierre et son grattoir vous aidera à nettoyer votre pierre de cuisson Ooni efficacement et rapidement. Utilisez-la pour enlever l'excès de farine avec les brins, puis retournez-la pour racler les aliments tombés.

Fonte
Les températures élevées et la polyvalence en matière de combustible du four Ooni Koda 12 sont idéales pour griller la viande, cuire le poisson et rôtir les légumes. Notre gamme d'ustensiles en fonte 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.

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.

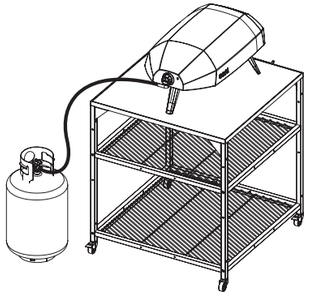
Raccordement à la bouteille de propane

1 Dépliez les pieds et insérez la pierre de cuisson



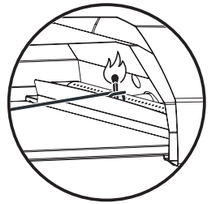
2 Raccordez-le au gaz

Consultez votre manuel pour avoir 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 12. Ne passez pas le tuyau sous le four.

Mise en garde
Un allumage incorrect peut entraîner une surchauffe et des dégâts. Veuillez suivre attentivement les instructions.

Mise en garde
Le four Ooni Koda 12 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.

Allumage

- Une fois votre régulateur raccordé, libérez le gaz de votre 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 le bouton passe 9 heures, vous devez entendre un *clic* d'allumage. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez.

Poussez, tournez lentement et maintenez enfoncé pendant 5 secondes pour allumer

Puissance max.

Que faire si les flammes s'éteignent ?

Notre objectif numéro 1 est que vous profitiez du four Ooni Koda 12 dans un environnement sûr et amusant. À cette fin, le four Ooni Koda 12 est équipé d'un dispositif de sécurité anti-flamme (FSD) intégré. 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 12.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, coupez l'alimentation en propane au niveau de la bouteille et déconnectez-la du four Ooni Koda 12.

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

Puissance min.

Éteint

Nos meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception

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 de la laisser lever longtemps pour obtenir une croûte 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. À l'aide de votre thermomètre infrarouge Ooni, visez une température minimale de 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avant d'enfourner une pizza.

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 Ooni Koda 12 du temps pour « se recharger » après chaque pizza. Vous aurez ainsi le temps de savourer pleinement votre plat et de préparer votre prochaine base.

6. Consultez les recettes et les guides disponibles sur **ooni.com** et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour vous laisser inspirer et obtenir d'autres conseils utiles.

Comment enfourner des pizzas dans votre four Ooni Koda 12

- **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 de la sauce ou des garnitures se retrouvent entre la pelle et la pâte, cela pourrait avoir un effet adhésif et compliquer l'enfournement.
- **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 la garniture.** Ne vous pressez pas, mais gardez à l'esprit que si vous attendez trop, de la sauce pourrait s'infiltrer à travers la pâte et coller à la pelle. Préparez votre pizza quand vous êtes tous les deux (vous et votre four Ooni Koda 12) prêts pour la cuisson.
- **Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique de l'aéroglisseur »** *(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

1 gousse d'ail, écrasée ou finement hachée

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

400 g de tomates italiennes entières en conserve

(nous avons une préférence pour les San Marzano)

Une demi-cuillère à café de sel

1 cuillère à café bombée de sucre

Pincée de poivre noir fraîchement moulu

Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées

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.

Versez la boîte de tomates italiennes dans la poêle et utilisez un presse-purée ou une fourchette pour les écraser.

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 une semaine, prête à être utilisée dès que vous en avez besoin.

Pizza à la burrata

250 g de pâte à pizza classique Ooni

90 ml (5 cuillères à soupe) de sauce à pizza classique

2-3 tranches de prosciutto

150 g de burrata

Poignée de petites feuilles de basilic

40 ml (2 cuillères à soupe) d'huile d'olive extra vierge

Instructions

Pour une pizza de 30 cm

Une fois que votre pâte et votre sauce sont prêtes, allumez votre four Ooni Koda 12. Visez environ 400 °C sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Sortez la burrata du réfrigérateur et attendez qu'elle soit à température ambiante. La burrata n'est pas cuite au four sur la pizza, mais ajoutée à la pizza après la cuisson, il est donc important qu'elle ne soit pas trop froide.

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. Faites glisser la pizza de la pelle vers votre four Ooni Koda 12, en veillant à tourner la pizza régulièrement.

Une fois cuite, sortez la pizza du four. Disposez le prosciutto dessus, puis la burrata, saupoudrez-la de basilic et versez un généreux filet d'huile d'olive extra vierge pour apporter la touche finale.

Pizza à la citrouille, à la courgette et au piment

250 g de pâte à pizza classique Ooni

Une moitié de citrouille de petite taille, rôtie et réduite en purée

1 gousse d'ail, écrasée (émincée)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une demi-courgette de petite taille, coupée en rondelles fines

1 piment, épépiné et finement haché

1 cuillère à soupe de pignons de pin

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive

Instructions

Pour une pizza de 30 cm

Dans un saladier, mélangez la purée de citrouille, l'huile d'olive et l'ail, puis assaisonnez à votre convenance. Réservez.

Une fois que votre pâte est prête, allumez le four Ooni Koda 12. Visez 400 °C sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle. 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 à base de citrouille uniformément sur la base de pâte à pizza. Laissez un bord d'1 cm de large tout autour de la pâte, qui gonflera pendant la cuisson. Dispersez les rondelles de courgette et les morceaux de piment par-dessus, puis saupoudrez de pignons de pin.

Faites glisser la pizza de la pelle vers votre four Ooni Koda 12. Veillez à faire pivoter la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que la cuisson soit uniforme.

Une fois cuite, sortez la pizza du four. Versez un filet d'huile d'olive pour apporter une touche finale, puis salez et poivrez à votre convenance.

Crevettes au piment de Cayenne

500 g de crevettes crues décortiquées, avec la queue

100 g de beurre fondu

8 g (3 cuillères à café) de piment de Cayenne

8 g (3 cuillères à café) de paprika

Jus d'1 citron

35 ml (2 cuillères à soupe) de miel

5 g (2 cuillères à café) de sel

35 g (2 cuillères à soupe) de persil, haché

35 ml (2 cuillères à soupe) d'huile d'olive

Instructions

Pour 4 personnes en tant qu'apéritif

Préchauffez votre four Ooni Koda 12 à 300 °C. Vous pouvez vérifier la température à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni. Si vous utilisez un four traditionnel, préchauffez à 200 °C.

Versez l'huile d'olive dans votre poêle en fonte ovale Ooni placez-la à l'intérieur du four pour la réchauffer. Pour cette recette, vous pouvez aussi utiliser une poêle en fonte ronde, ou une poêle à griller Ooni.

Dans un saladier, mélangez le beurre, le piment de Cayenne, le paprika, le jus de citron, le miel et le sel, puis remuez bien le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les crevettes et enrobez-les bien de marinade. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

Sortez la poêle en fonte du four, et mettez toutes les crevettes dedans, avec la marinade du saladier. Remettez la poêle en fonte au four et laissez cuire pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la chair des crevettes soit dorée d'un côté.

Sortez la poêle du four, remuez les crevettes pour les retourner et remettez-les au four pendant deux minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que l'intégralité de leur chair soit légèrement dorée.

Sortez la poêle du four, saupoudrez les crevettes de persil et servez immédiatement. Vous n'aurez pas besoin de couverts – attrapez les crevettes par la queue !

Conservation et entretien

Traitez le four Ooni Koda 12 avec amour et soin, et il vous accompagnera pendant de nombreuses années.

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

Où ranger mon four Ooni Koda 12 ?

Vous pouvez ranger le four Ooni Koda 12 à l'extérieur en toute sécurité grâce à la housse de transport pour four Ooni Koda 12. Cette housse imperméable protège votre four des éléments, mais en cas de conditions météorologiques extrêmes, nous vous recommandons de le mettre en intérieur. Assurez-vous de laisser 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 12 en le rangeant en intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Comment nettoyer mon four Ooni Koda 12 ?

Nettoyer l'intérieur du four Ooni Koda 12 est facile : il vous suffit de le faire chauffer à température maximale 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 Ooni Koda 12 peut être essuyée avec un chiffon humide 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 essuie-tout 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 12 refroidir complètement avant de retourner la pierre de cuisson : les hautes températures à l'intérieur du four Ooni Koda 12 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.

En cas de pépin

Nous avons des centaines d'heures d'expérience en matière de cuisson à la flamme et nous essayons constamment de nouvelles recettes et idées pour créer des plats exceptionnels. Au siège d'Ooni, nous mangeons tout le temps des pizzas. Et nous n'exagérons rien. Nous avons concentré toutes ces connaissances en matière de pizzas sous la forme de ressources en ligne et de guides vidéo. Mais nous sommes aussi toujours disponibles sur support.ooni.com pour toute question que vous pourriez avoir. Nous serons toujours ravis de discuter avec vous !

Je n'arrive pas à allumer le four Ooni Koda 12

Reportez-vous aux étapes d'allumage détaillées à **la page 13**. Il est important de pousser et de 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. Il se peut que plusieurs tentatives soient nécessaires, en fonction du temps écoulé depuis le dernier allumage, de la température ambiante, des conditions environnementales et de l'équipement utilisé pour l'alimentation en gaz.

Attention
Faites attention lorsque vous allumez votre four. 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 gaz est pleine et en position verticale.
- Nettoyez tous les éventuels débris sur les 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 le mécanisme de sécurité intégré dans celui-ci.
- Avant d'allumer le four Ooni Koda 12 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.

Le four Ooni Koda 12 émet un fort grondement

La flamme est optimisée lorsque le four Ooni Koda 12 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 12 en fermant la valve de la bouteille de propane.
- Éteignez toute flamme.
- Si l'odeur persiste, gardez une distance de sécurité et appelez les pompiers.

Que faire si les flammes s'éteignent quand je relâche le bouton de commande

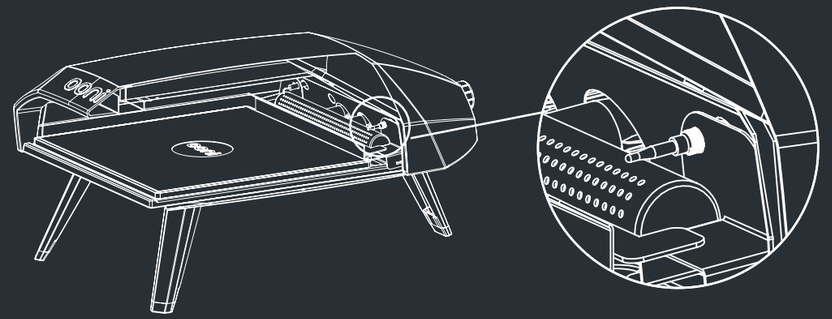
Si la flamme s'éteint, attendez 5 minutes avant de le rallumer.

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 laisse donc pas le gaz s'écouler.

Vous pouvez voir le thermocouple sur l'image de la page ci-contre **(p. 27)**. Essuyez-le bien avec du papier essuie-tout sec. Si vous n'arrivez pas à l'atteindre, envoyez un bon coup d'air comprimé pour le nettoyer.



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 12. 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 produit si le test anti-fuite a échoué. Contactez support.ooni.com pour plus de conseils.

Conseil
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.

Mon four Ooni Koda 12 est trop chaud

Vous saurez que votre four Ooni Koda 12 est trop chaud si vos aliments cuisent trop vite et commencent à brûler. Si votre four Ooni Koda 12 chauffe trop, réduisez le débit à l'aide du bouton de commande du gaz.

Le four Ooni Koda 12 ne doit pas continuer de fonctionner à des températures élevées pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous interrompez la cuisson pour faire une pause, accordez aussi une pause à votre four en l'éteignant.

Mon four Ooni Koda 12 n'est pas assez chaud

Utilisez le thermomètre infrarouge Ooni pour vérifier la température de la pierre.

Le four Ooni Koda 12 est conçu pour préchauffer en 20 minutes. Ajoutez 5 à 10 minutes supplémentaires à ce temps lorsque vous devez compenser une température ambiante basse. Vérifiez que votre bouteille de propane est pleine et que vous utilisez le bon régulateur. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite dans le tuyau et que les raccords entre le régulateur et la bouteille de propane sont scellés.

La pierre de cuisson a l'air sale

La pierre de cuisson du four Ooni Koda 12 peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas ses performances. Vous pouvez éliminer l'excès de nourriture en le laissant brûler à haute température à l'intérieur du four Ooni Koda 12. Vous trouverez des instructions pour le nettoyage et l'entretien de la pierre de cuisson à la page 24. 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 dans un ustensile en fonte Ooni ou dans une autre poêle pouvant résister aux températures élevées à l'intérieur du four Ooni Koda 12.

L'intérieur de mon four a changé de couleur

La couleur de l'acier inoxydable à l'intérieur du four Ooni Koda 12 changera au fil du temps en raison des températures élevées que le four atteint. C'est normal et cela n'affectera pas les performances de votre four Ooni Koda 12. Nous vous recommandons d'essuyer l'intérieur de votre four entre les cuissons.

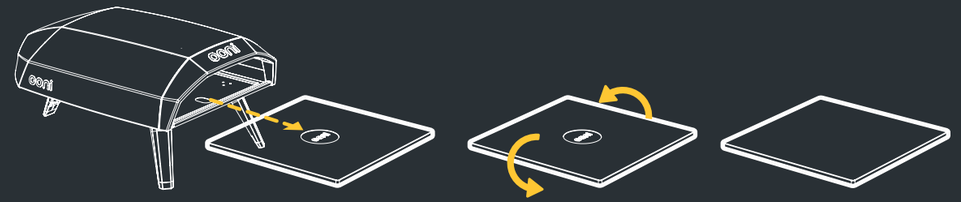
Ma pizza est collée à la pelle

Les pizzas peuvent coller à la pelle pour diverses raisons, mais la plus fréquente est un délai trop long entre la pose de la garniture et l'enfournement. Vous trouverez d'autres excellents conseils pour éviter que la pizza ne soit collante à la **page 16.**

Ma pizza brûle d'un côté

Pour vous assurer que toutes les parties de la pizza seront cuites uniformément, veillez à la faire pivoter toutes les 20 à 30 secondes. Le côté le plus proche des flammes brunira plus rapidement, alors assurez-vous qu'aucun côté ne reste exposé directement aux flammes plus longtemps que les autres.

Comment retourner la pierre



Dépannage en cas de problème de flamme

Si votre problème n'est toujours pas résolu, contactez-nous sur **support.ooni.com**

D'autres facteurs environnementaux tels que le vent peuvent affecter votre flamme

Il est important de noter qu'avec les fours Ooni, la couleur de la flamme n'est pas toujours liée à la température du four. Des facteurs environnementaux comme le vent peuvent affecter l'apparence de vos flammes.

Vous n'aurez pas besoin d'observer les flammes à l'arrière de votre four pour vous assurer qu'il fonctionne normalement. Cela dit, l'aspect des flammes de votre four peut vous aiguiller quand vous cherchez à résoudre un problème.

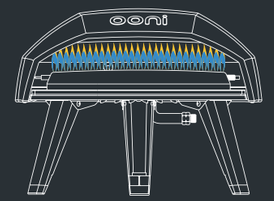
Pour les modèles à propane 28, 37 et 50 mbar :

- **Flamme idéale :** lorsque vous utilisez un modèle à propane 28, 37 ou 50 mbar, la flamme idéale est bleue avec une extrémité jaune.
- **Longue flamme fuligineuse (noirâtre) jaune :** ce type de flamme peut être observé quand du butane est utilisé dans un modèle à propane 28, 37 ou 50 mbar. Nous vous recommandons d'utiliser uniquement du propane pour alimenter ces modèles.
- **Flammes asymétriques :** il peut y avoir une obstruction dans votre brûleur. Essayez de le nettoyer en utilisant de l'air comprimé.
- **Flamme trop faible :** si la flamme est trop faible, nous vous recommandons de vérifier le niveau de gaz dans votre bouteille.

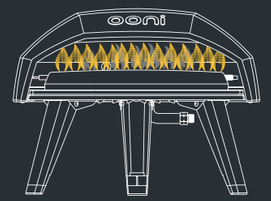
Pour le modèle à butane 30 mbar :

- **Flamme idéale :** lorsque vous utilisez le modèle à butane 30 mbar, la flamme idéale est bleue avec une extrémité jaune.
- **Flamme bleue :** la flamme normale lorsque du propane est utilisé
- **Flammes asymétriques :** il peut y avoir une obstruction dans votre brûleur. Essayez de le nettoyer en utilisant de l'air comprimé.
- **Flamme trop faible :** si la flamme est trop faible, nous vous recommandons de vérifier le niveau de gaz dans votre bouteille.

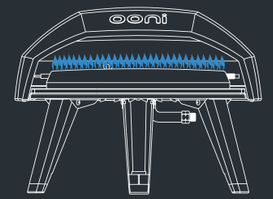
Flamme idéale



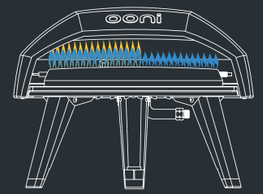
Longue flamme fuligineuse jaune



Flamme trop faible



Flammes asymétriques



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 12 permet de planter des arbres. Merci !

ooni.com/impact

Restons en contact

Nous adorerions voir ce que vous créez avec votre four Ooni Koda 12, alors montrez-nous cela en taguant vos photos avec le hashtag **#ooni** ou **#OoniKoda**.

Suivez-nous et tenez-vous au courant de l'actualité d'Ooni via :

Abonnez-vous à notre liste de diffusion sur **fr.ooni.com** pour profiter de délicieuses recettes, de conseils de pro et de promotions exclusives.
Si vous avez des questions, des requêtes ou des commentaires, contactez-nous sur **support.ooni.com.**

make pizza

fr.ooni.com
© 2022 Ooni
Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.
Tous droits réservés.