



Koda 16

Essentials Guide

Guide des essentiels

How to set up, cook with and care for Koda 16, plus handy tips and recipes.

Comment installer, cuisiner et entretenir le four Koda 16, ainsi que des conseils et des recettes pratiques.



Important



Your safety is paramount. Please read the Koda 16 safety manual carefully and store for future reference.



Koda 16 is designed for outdoor use only.
Do not use in high winds.



There may be sharp edges on the interior and exterior of the oven. Please handle with care.



Ensure the legs of the oven are fully unfolded before use.



Ensure children and pets are kept at a safe distance and supervised at all times around Koda 16.



Ensure the gas hose is not tangled and comes away from Koda 16. Do not pass the hose under the oven.



Do not look directly into the mouth of the oven when lighting, as flames may escape during the initial firing process.



Koda 16 should run quietly when lit. If you hear a roaring noise from the gas burner, switch the gas off for 5 minutes and relight.



Keep Koda 16 company while preheating and cooking. Do not leave the oven unattended while lit.



Koda 16 will get hot. Do not touch the outer shell while in use.



Koda 16 has been designed to run at up to 950°F / 500°C. If Koda 16 exceeds these temperatures, switch off the flame and allow to cool.



If the flames have been extinguished, switch off the gas supply immediately for at least 5 minutes before relighting.



Any modification to your Koda 16 violates our terms, invalidates any warranty and may present a danger to you or others.

Contents

EN1

Contenu

FR41

Say hello to Koda 16	3	Top tips for making pizza	16
Quick start guide	5	How to launch pizza in to Koda 16	18
Setting up Koda 16 for the first time	6	Recipes	
Cooking, extinguishing and storing Koda 16	8	Classic Pizza Dough	20
Tools for cooking	9	Classic Pizza Sauce	22
Koda 16 features	10	Pizza Margherita	24
Stone temperatures and cooking technique	11	Nduja & Broccoli	26
Connecting to propane tank	12	Roast Pork Chops with Apple & Cinnamon	28
Lighting	15	Apple & Cranberry Crumble	30
		Care instructions	32
		Troubleshooting	34
		Keep in touch	39



Say hello to Koda 16!

Everyone deserves great pizza and the bigger, the better.

Koda 16 handles larger pizzas with ease thanks to the heat-retaining baking stone, thick insulation and the L-shaped burner that enables one-turn cooking. Enjoy making delicious steaks, roasted veggies, breads and much more in the large internal oven space.

Whether you're a beginner or a pro, this Essentials Guide will help you enjoy cooking with your Koda 16. Remember to hold onto it for hints, tips and delicious recipes.

Thank you for being part of the Ooni community – I know you're going to love it.

A white, handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Kristian', is positioned above the text 'Kristian and the Ooni Team'.

Kristian and the Ooni Team



Quick start guide

We know you're excited to get cooking! We'd recommend reading the Essentials Guide cover to cover for important safety information. For those of you too eager to start, here's everything you *really* need to know:

- **Set up** outdoors on a stainless steel, wood or stone surface.
- **Connect** to your propane tank.
Don't forget to check for gas leaks!
For more detail / full instruction on this refer to the operational manual.
- **Ignite** and run for 30 minutes on Koda 16's first firing before making anything, to season the oven.
- **Get cooking** awesome Neapolitan style pizza, preheat Koda 12 to 750°F / 400°C. Launch pizza into the center of the baking stone and rotate for even baking every 20-30 seconds.
- **Enjoy** your flame-cooked creation and repeat to your heart's (and stomach's) desire.



Push, slowly turn and hold for 3 seconds to light. Hold in for another 5 seconds after ignition.



Max. power



Min. power



Off

Setting up Koda 16 for the first time

Finding the right place to set up

Koda 16 will perform best when sheltered from wind. Choose a spot that is at least 3ft (1m) away from buildings and structures.

Place Koda 16 on a wood, stone or stainless steel surface that can hold weights upwards of **66lbs / 30kg**.

Choose the perfect space, snap a picture and tag us on your socials **@oonihq** – we love seeing the community's setups!

! Caution

Glass and plastic tables are not recommended.

Seasoning Koda 16

Before cooking for the first time, run Koda 16 at top temperatures for 30 minutes before allowing to cool and wipe down the inside with dry paper towels. This will remove any oils or coatings left behind from the manufacturing process. It's also a good opportunity to get to know your oven – after all, you're going to be spending a lot of time together.

Learn more

Keep reading to find out more about cooking, extinguishing and storing Koda 16 as well as our top pizza-making tips. We also have video guides that will help you to get the best results from Koda 16. Find videos, recipes, inspiration and more at **ooni.com**.

If you have any questions – or want to send us some pictures of your delicious Koda 16 dishes – you can always tag us on your socials **@oonihq** or reach us at **support.ooni.com** for any questions. We love talking about pizza and Ooni!

! Caution

Check the gas hose is not tangled and is routed away from the Koda 16. Do not pass the hose under the oven.



Cooking, extinguishing and storing Ooni Koda 16

Before you cook

Check the connections on the propane tank, hose and regulator. They should be secured and checked for leaks before every cook.

Getting the right temperatures

Although we designed Koda 16 to be able to safely run up to 950°F / 500°C, we suggest you keep it around 750°F / 400°C for the ideal cook on your Neapolitan-style pizza.

Koda 16 should not be left running on high for extended periods without cooking. If you are taking a break, give your oven a break too. Turn the gas control knob all the way to the off position and relight whenever you're ready to start cooking again.

Extinguishing and storing

After you have enjoyed cooking with Koda 16 and are ready to pack up, simply turn off the flame using the gas control knob and detach the regulator from the propane tank.

Wait at least 1.5 hours before attempting to move or clean. Koda 16 must be dry and completely cool before storing.

We also recommend storing the stone baking board in a dry environment for optimal performance.

To keep Koda 16 looking great, protect it from the elements with the Koda 16 Cover after use. Your oven can stay outside covered, but we recommend bringing it inside during periods without use or during harsh weather conditions such as strong winds, heavy rain or snow. We also recommend that the stone baking board is stored in a dry environment for optimized performance.



If your stone is too hot, place a piece of Ooni cast iron in the oven to draw some of the heat out.

Tools for cooking



Infrared Thermometer

Get an instant and accurate temperature reading by aiming the laser at the middle of the stone baking board. The Ooni Infrared Thermometer is the must have tool for gauging the temperature of the stone baking board before you begin cooking. It will allow you to achieve the perfect pizza base. We aim for at least 750°F (400°C) when baking Neapolitan-style pizza.



Peels

Our pizza peels have been designed specifically for use with Ooni pizza ovens and are sleek and easy to transport and store. Having an additional peel helps to speed up the pizza supply chain, allowing you to invite more friends and family to create their own personalised pizza. We make our peels in aluminium and bamboo wooden options. Koda 16 is suitable with our 16" range and smaller.



Ooni Pizza Oven Brush

Our 2-in-1 stone baking board brush and scraper tool will help you clean your Ooni baking board efficiently and quickly – use it to brush off excess flour with the bristles, then flip it over to scrape away fallen food.



Cast iron

The high temperatures and fuel versatility of Koda 16 are perfect for searing meat, baking fish and roasting vegetables. Our Ooni cast iron series is designed to withstand the high temperatures of Ooni ovens, made with removable handles and fitted wooden boards for easily moving and serving of your hot dishes.



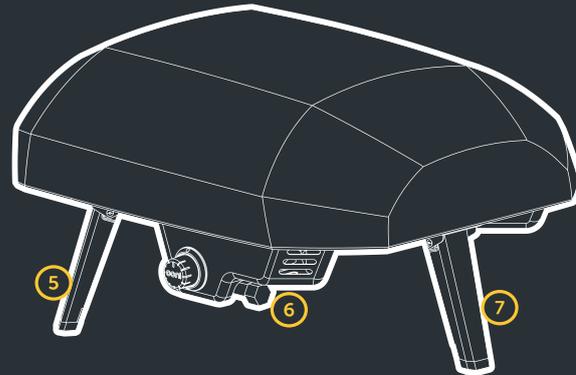
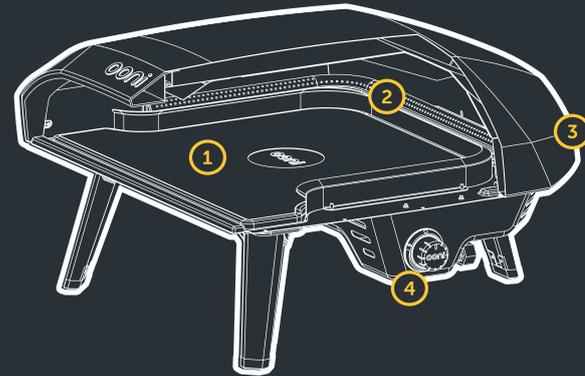
Ooni Modular Table

Our table has been designed specifically for Ooni ovens. It provides the perfect set up and weather resistance for outdoor cooking all year long as well as neat and convenient storage options.

Koda 16 features

1. Custom-made 15mm thick cordierite stone baking board optimized for maximum heat retention.
2. L-shaped gas burner for one-turn cooking experience.
3. Fully insulated shell to retain heat.
4. Slick one-touch gas ignition for fast, easy cooking. Gas control for lighting Koda 16 and adjusting the flame output.
5. Collapsible legs for easy transport and storage. The non-slip feet keep Koda 16 steady and keep surfaces scratch-free.
6. Gas terminal for attaching the hose and gas source.
7. Serial number. Register for your warranty extension via [ooni.com/warranty*](https://www.ooni.com/warranty)

*region dependent

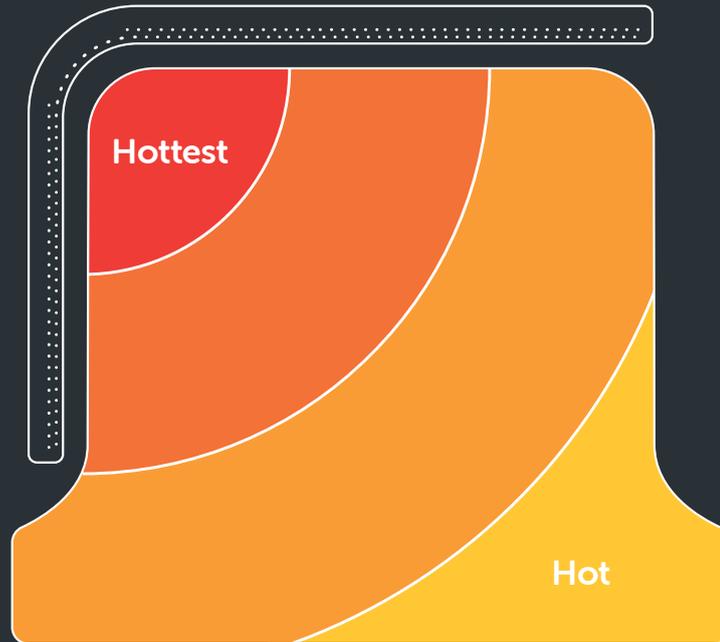


Stone temperatures and cooking technique

Koda 16's large baking stone and L-shaped gas burner create a unique heat map in the oven.

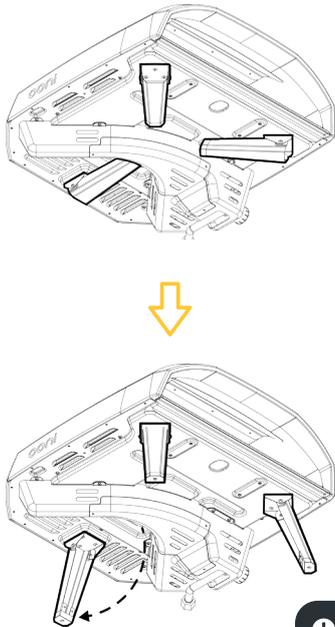
The stone surface will gradually increase in temperature the closer it gets to the flame. Understanding this helps you move food to different zones on the baking stone to better control their cook.

When cooking with fire, it's important to rotate your pizza and other foods for an even bake.



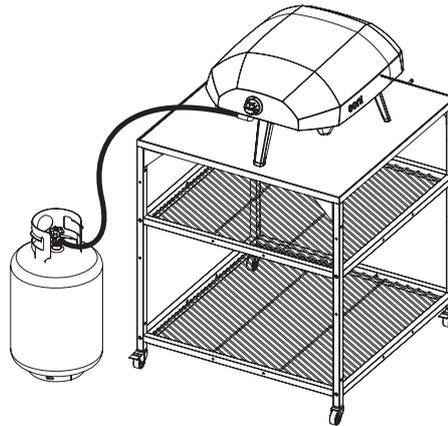
Connecting to propane tank

- 1 Unfold the legs and insert the baking stone



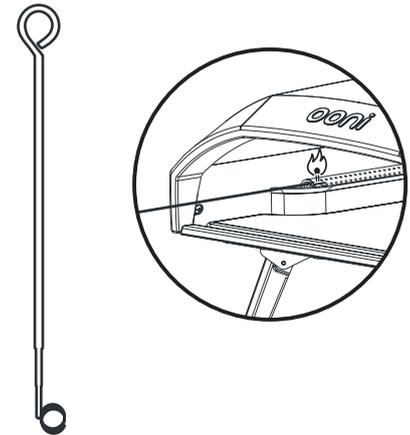
- 2 Connect to propane tank

Please refer to your manual for country-specific instructions.



Matchstick holder

This is a matchstick holder for when you need to light your oven with a match. Please refer to the lighting instructions in the manual to see when to use it.



⚠ Caution

Check the gas hose is not tangled and is routed away from the Koda 16. Do not pass the hose under the oven.





Lighting

- Once your regulator is connected, release the gas slowly from the propane tank.

⚠ Warning

Do not look directly into the mouth of the oven while lighting, as flames may escape from the oven opening.

- Push the control knob in and slowly turn counter-clockwise from 12 o'clock to 9 o'clock. This should take at least 3 seconds as you allow gas to flow into the oven. When the gas control passes 9 o'clock, there will be a **click** of ignition. Continue to press the gas control for 5 seconds after ignition and then release.



Push, slowly turn and hold for 3 seconds to light. Hold in for another 5 seconds after ignition.



Max. power



Min. power



Off

What to do if the flames go out?

Our priority is for you to enjoy Koda 16 in a safe and fun environment. To ensure this, Koda 16 has a Flame Safe Device (FSD) built in. This means, if the flame is extinguished while the gas supply is on, the FSD will automatically cut off the gas supply to Koda 16.

If you notice that the flames have gone out, turn off the propane gas supply at the tank and detach Koda 16. Leave for 5 minutes before re-lighting to allow gas to dissipate.

⚠ Warning

Leave gas to dissipate for 5 minutes before relighting.

Top tips for making pizza

1. Use high-quality 00 flour and fresh ingredients. 00 flour is a finely milled Italian style of flour and the gold standard for pizza dough. Try a longer prove for an even better crust and easier to digest crust with a more complex flavor.
2. When your dough is at room temperature, stretch out a nice, thin base and leave a centimeter-wide space to form a crust that will puff up under the intense heat of the flames.
3. Use your Ooni Infrared Thermometer to measure the baking stone's temperature. For Neapolitan pizza, aim for at least 750°F / 400°C in the center of your stone baking board before you launch a pizza into the oven.
4. Rotate your pizza every 20-30 seconds to achieve an even bake on your crusts and toppings.
5. Give Koda 16 time to recharge after every pizza. This gives you time to enjoy your food and prep your next base.
6. Check out the recipes and guides available on [ooni.com](https://www.ooni.com) and subscribe to our YouTube channel for inspiration and more top tips.





How to launch pizza in to Koda 16

- **Get your peel, dough and ingredients to room temperature.** Cold dough will spring back on itself and stick, but; warm dough will stretch too far and tear. If you stretch your pizza on a warm peel, the dough will start to sweat, which will cause it to stick.
- **Flour your hands and the surface you are working on before you begin stretching.**
- **Check for holes and shake the peel before adding toppings to check that your dough is freely moving.** If it's stuck, pick it up and add more flour to the peel. If sauce or toppings get between the peel and the dough, the dough could stick to the peel and make launching difficult.
- **Keep your toppings light.** Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to lift off of the peel or launch.
- **Work quickly after adding toppings to your dough.** There's no need to rush, but remember, dough that rests with toppings for too long will be more likely have any sauce seep through the dough and stick to the peel. Get your pizza ready when both you and Koda 16 are ready to cook.
- **If your pizza does stick you can use what we call the hovercraft technique (see below).** Lift up the edge of your dough at one side and gently blow air underneath the base. This will create air pockets and will spread flour to the areas that are sticking.





Classic Pizza Dough

Flour, salt, water and yeast – what do these simple ingredients have in common? They come together to create the perfect foundation for any good pizza!

This recipe is an excerpt from our new cookbook, **Ooni: Cooking with Fire**, and the go-to pizza dough recipe for everyone at Ooni HQ.

This recipe will yield 5 x 12" (30cm) pizza bases, equivalent to 5 x 8.8lb (250g) dough balls, or 3 x 16" (40cm) pizza bases, equivalent to 3 x 11.6lb (330g) dough balls.

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Type '00' flour (or strong white)	607g	21.4oz
Water	364g	12.8oz
Salt	18g	4 tsp
Fresh yeast*	20g	0.7 oz

*if unavailable, use 0.3oz (9.2g) active dried yeast or 0.24oz (7g) instant dried yeast

Method

Place two-thirds of the water in a large bowl. In a saucepan or microwave, bring the other third of water to boil, then add it to the cold water in the bowl. This creates the correct temperature for activating yeast. Whisk the salt and yeast into the warm water.

If mixing by hand:

Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form. Continue mixing by hand until the dough comes together in a ball. Turn it onto a lightly floured surface and knead with both hands for about 10 minutes, until it is firm and stretchy. Return the dough to the bowl. Cover with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

If mixing with a mixer:

Fit the mixer with the dough hook and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined, leave the dough to keep mixing to at the same speed for 5-10 minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

When the dough has roughly doubled in size, divide it into 3 or 5 equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be (either 12 inches or 16 inches wide). Place each piece of dough in a separate bowl or tray, cover with plastic wrap and leave to rise for another 20 minutes, or until doubled in size.



Classic Pizza Sauce

Simplicity at its finest, our super easy, no-nonsense Classic Pizza Sauce creates the perfect base for layering up the pizza toppings of choice.

Made using a stovetop (hob) rather than in your Ooni, this recipe is an excerpt from our cookbook, **Ooni: Cooking with Fire**. Choosing good quality tomatoes will make a difference to the flavor of your sauce – we like to go for canned San Marzano tomatoes, which are the traditional choice for Neapolitan pizzas.

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Canned tomatoes	800g	4 cups
Olive oil	30g	2 tbsp
Sugar	10g	2 tsp
Salt	4g	1 tsp
2 garlic cloves, crushed or finely chopped		
Handful of basil leaves, roughly chopped		
Pinch of freshly ground black pepper		

Method

Place the oil in a pan over a medium heat. When warm, add the garlic and fry until softened but not brown.

Add all the remaining ingredients, then simmer on a low heat for 20 minutes, or until the flavor has deepened and the sauce has thickened slightly.

This sauce can be used straight away, or placed in an airtight container and stored in the fridge for up to a week, ready to be used as required.



Pizza Margherita

The classic pizza Margherita is a simple yet delicious recipe; the perfect starting point if you're new to the world of wood-firing!

All Ooni pizza chefs should be able to master this one with just a little bit of practice. And if you haven't yet, we're here to help you along the way.

Ingredient

Ooni Classic Dough

Ooni Classic Sauce

Fresh mozzarella

Basil leaves

Method

Light up your Ooni, then get ready to prepare your pizza while it heats up.

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out and lay it out on your pizza peel. Using a large spoon or ladle, spread the sauce evenly across the pizza dough base.

Next, add the cheese spacing each piece around the pizza base so areas of sauce are exposed. Launch the pizza off the peel and into your Ooni pizza oven. Rotate the pizza every 20-30 seconds to make sure it bakes evenly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Add a small handful of fresh basil to garnish.



Nduja & Broccoli

Ingredients

9.5oz (270g) Classic Pizza Dough ball (see note below)

9 tbsp (140ml) Classic Pizza Sauce (see note below)

Olive oil

2 garlic cloves, crushed

9 broccolini stems, cleaned (or 5 broccoli florets, broken into pieces)

3.1oz (90g) mozzarella, torn into small pieces

6oz (170g) nduja, rolled into small balls

Shaved parmesan

Method

Prepare your pizza dough ahead of time. To make a 16" pizza, we recommend pizza dough balls that are 9.5oz (270g). Fire up your Koda 16. Aim for 950°F / 500°C on the stone baking board inside.

Add a little oil to a pan and once it's heated up, add the garlic. Then sauté the broccoli over medium heat until slightly softened. Set aside.

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out to 16 inches and lay it on your pizza peel. Top with the pizza sauce, mozzarella, broccoli and nduja balls. Launch the pizza off the peel and into your Ooni pizza oven, oven. Rotate the pizza every 20-30 seconds to make sure it bakes evenly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Finish with a drizzle of olive oil and a generous sprinkle of shaved parmesan, then serve straight away.



Roast Pork Chops with Apple and Cinnamon

Ingredients

Olive oil

2 tsp ground cinnamon

1 tbsp brown sugar

1 tbsp white wine vinegar

Salt & pepper

2 pork chops, bone in

3 tbsp butter, unsalted

2 green apples, quartered

3 sprigs fresh thyme

1 cinnamon quill

1 cup (200ml) apple cider

Method

Fire up your Koda 16. Aim for 375°F / 190°C on the stone baking board inside.

In a bowl, mix together together 2 tablespoons of olive oil along with the cinnamon, brown sugar, white wine vinegar and salt and pepper to taste. Add the pork chops and coat well with the marinade.

Add a little olive oil to your Ooni Cast Iron Skillet and place inside the oven to warm up.

Once the skillet is warm, add the butter to the pan. When melted, add the pork chops. Place the skillet in the oven to cook for 3 minutes, or until the chops are golden brown on one side, then flip over the chops. Add the apple to the pan, and nestle the thyme and cinnamon quill into the melted butter. Gently pour in the apple cider.

Return the pan to the oven to cook for another 3 minutes, or until the pork chops are golden all over and the apples have softened and caramelized. Leave the meat to rest in the pan for 5 minutes, covered with aluminum foil. Then, slice and serve with spoonfuls of the cooked apple and pan juices.



Apple & Cranberry Crumble

Ingredients

½ stick (50g) butter, melted

¼ cup (80ml) coconut oil, melted

3.5oz (100g) rolled oats

3.5oz (100g) instant oats

3 tbsp plain flour

1.8oz (50g) shaved almonds

3.5oz (100g) brown sugar

1 tsp ground cinnamon

½ tsp nutmeg

Olive oil

2 tsp cornflour

5 green apples, peeled & chopped

3.5oz (100g) fresh or frozen cranberries

2.8oz (80g) brown sugar

2 tbsp vanilla extract

4 tbsp maple syrup

Method

Fire up your Ooni. Aim for 350°F / 180°C on the baking stone inside. You can check the baking stone's temperature quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

First, prepare the crumble topping. In a bowl, combine the butter, coconut oil, rolled oats, instant oats, plain flour, shaved almonds, brown sugar (3.5 oz or 100g), ground cinnamon and nutmeg until well combined and set aside.

Add a little olive oil to your Ooni Cast Iron Skillet and place inside your Koda 16 to warm up. In a small bowl, add 4 tablespoons of boiling water to the cornflour and mix until well combined. Set aside.

Once the skillet is warm, remove it from the oven and add the apples. Cook in the oven for 5 minutes, or until the fruit has slightly softened.

Remove the skillet and add the cornflour-water mixture, brown sugar (2.8 oz or 80g), vanilla extract and maple syrup. Toss well to coat the fruit with all the wet ingredients, then spread around the cranberries. Return the skillet to the oven and cook for another 5-7 minutes, or until the fruit is a light golden color.

Top the fruit evenly with the crumble mixture and continue to cook for another 10 minutes, or until the topping is toasted and crunchy.

Remove skillet from the oven and serve warm, topped with a scoop of vanilla ice cream.



Care instructions

Treat Koda 16 with love and care and it will last for many years to come.

Where should I store Koda 16?

Store Koda 16 safely outside with the Ooni Koda 16 Carry Cover. This waterproof cover will keep your oven safe from the elements – but in cases of extreme weather, we recommend bringing your oven inside. Make sure you give your oven the proper time to cool completely before attempting to cover, move or store.

If you are located near the ocean or a body of salt water, protect Koda 16 by storing indoors when not in use.

How do I clean Koda 16?

Cleaning the inside of Koda 16 is easy: Simply run at top temperatures for 30 minutes to burn off excess food. Once cool, the inside can be wiped down with dry paper towels or an Ooni Pizza Oven Brush. The outer shell of Koda 16 can be wiped down with warm, soapy water and dried immediately. Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.

Recommended cleaning routine:

- Wipe down the inner shell with a dry paper towel before every cook
- Wipe down the burner tube every 3 months with a wire brush to remove food debris

How do I clean the stone baking board?

Use the Ooni Pizza Brush to remove any leftover flour or ingredients. For stubborn marks, allow Koda 16 to cool completely before flipping the stone baking board – the high temperatures inside Koda 16 will naturally clean the underside. Always wait for the stone to completely cool before handling.

⚠ Caution

The stone baking board is not dishwasher safe.

Disconnect after every use

Always switch off Koda 16 and then your gas supply before disconnecting the regulator from the tank.

⚠ Caution

Do not apply water to any part of Koda 16 to extinguish or cool as this can cause damage and personal injury.

⚠ Warning

There may be sharp metal edges on the interior and exterior of the oven. Please handle with care.



Troubleshooting

Our team has thousands of hours of experience cooking with fire and enjoying delicious pizza. We've channeled all that pizza knowledge into online resources and video guides, but we're always available at support.ooni.com for any questions you might have.

I can't light Koda 16

Review the lighting steps on [page 15](#). A necessary step is pushing in and turning the gas control from the off position very slowly. This lets the gas flow into the oven body before the spark ignites the flame. You should be able to hear the gas flowing before you reach 9 o'clock on the dial which is where the oven sparks in to ignition. This can take a few attempts depending on how long it has been since your last firing, ambient temperatures, environmental conditions and your gas setup.

Take care when lighting and do not look directly into the oven during the lighting process. It is possible for flames to escape from the mouth of the oven.

The following techniques will solve most issues:

- Disconnect your regulator from your propane tank for 5 minutes. This 'resets' your regulator which may have had its safety tripped, preventing gas flow.

- Ensure that your propane tank is full and in an upright position.
- Clear any debris from the regulator and propane tank connections and reattach your regulator.
- For twist-open gas bottles (US), very slowly open up the gas flow. A sudden surge of gas flowing through the regulator can trip the built-in safety feature in the regulator.
- Before firing up Koda 16 using the control knob, check for leaks at all the connection points and in the hose with a soapy water solution / leak detector spray.

The flame went out after I tried to light the oven

If the flame goes out, wait 5 minutes before relighting.

- Push the control knob in and slowly turn counter-clockwise from 12 o'clock to 9 o'clock. This should take at least 3 seconds as you allow gas to flow into the oven.
- Continue to push in the control knob for 20 seconds after ignition, then release.
- If the product is being used in the wind, ensure the wind is entering the back of the oven.

There could also be an issue with the Flame Safety Device (FSD). This built-in safety feature cuts off the gas if the thermocouple is not reading a high enough temperature. To say it another way, the oven thinks that there is no flame and so it doesn't allow gas to flow.

You can see the thermocouple in **Figure 1.0**. Give it a good wipe down with a dry paper towel. If you can't reach it, use some compressed air and give a good blast to clear it.

Koda 16 is making a roaring sound

The flame is optimised when Koda 16 is running quietly. On rare occasions, you may hear a louder-than-normal roaring sound which means that the gas burner has not ignited correctly. If so, switch off for 5 minutes and relight. Incorrect lighting may result in overheating and damage. Please follow the lighting instructions carefully

I can smell gas

- Turn off the gas supply to Koda 16 by closing the valve on the propane tank.
- Extinguish any open flame.
- If the smell persists, keep a safe distance and contact your local fire department.

Checking for gas leaks

Carry out a gas leak test before every use. Apply a leak detector spray or soapy water to the connections between the propane tank and Koda 16. If you see bubbles, immediately switch off the gas supply and check the gas fittings. If bubbles continue, switch off the gas and service the regulator.

Never cook with a product that has failed a leak test. Contact support.ooni.com for further advice.

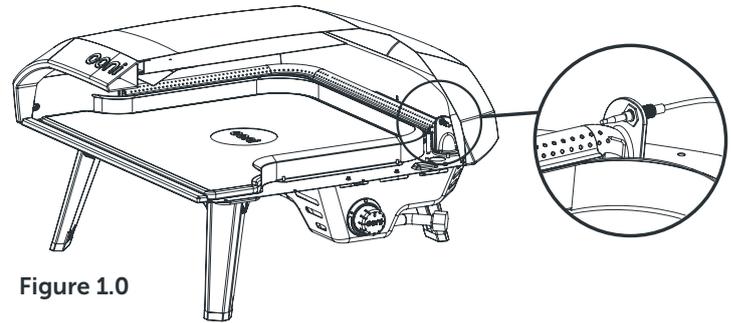


Figure 1.0

Koda 16 is running too hot

You will know that Koda 16 is too hot if your food is cooking too quickly and beginning to burn. If Koda 16 is running too hot, reduce the output using the gas control knob.

Koda 16 should not be left running at top temperatures for extended periods without cooking. If you are taking a break from cooking, give your oven a break too and turn it off.



If your stone baking board is too hot, rest a cast iron dish on it for 30 seconds or so to absorb some of the heat.

Koda 16 is not hot enough

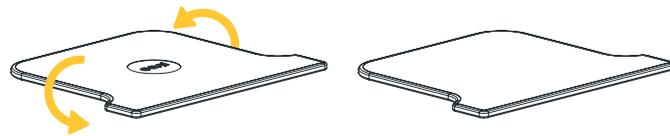
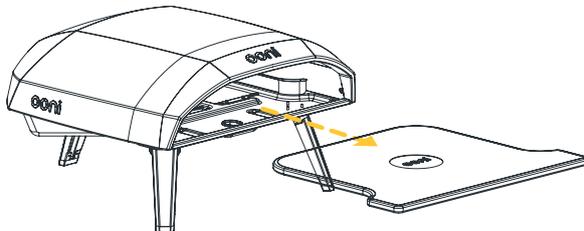
Use the Ooni Infrared Thermometer to check the stone temperature.

Koda 16 is designed to reach optimum temperatures in **20 minutes** preheat time. Add an extra 10-15 minutes to this when accounting for low ambient temperatures. Check that your propane tank is full and that you are using the correct regulator. Ensure that there are no leaks in the hose and that the connections between the regulator and propane tank are sealed.

My pizza is burning

If you find that your pizza is burning, start turning your pizza sooner into your cook and let it sit for very short periods before turning again. Koda 16 can cook at very high temperatures, so it's important to keep an eye on your food to prevent burning.

When you launch your pizza, immediately dial down the flames in Koda 16. After 20-30 seconds, or just after you see the crust rise and the base become more solid, make your first rotation and dial the flames back up to maximum. This should give you an even bake on the top and bottom of your pizza.



My pizza isn't cooked through

The beauty of cooking with Koda 16 and gas is that you can adjust the flame output to suit your pizza style. If you're making a Neapolitan-style or other thin crust pizza, aim for 750°F / 400°C in the center of your baking stone with your Infrared Thermometer before you launch your pizza. These pizzas will cook best when the toppings are light.

If you are baking a thicker pizza or one with heavier toppings, reduce your target baking stone temperature and dial down the flame. You can also place your pizza further away from the direct heat in the back left corner of the oven.

The stone baking board looks dirty

The stone baking board in Koda 16 may change color but this will not affect performance. Excess food can be left to burn off under the high temperatures inside Koda 16. Cleaning and care instructions for the stone baking board can be found on **page 32**.

Only dry, bread-based dishes should be cooked directly on the stone. Meats, vegetables and other wet dishes should be cooked using Ooni Cast Iron or other pans that are able to withstand the high temperatures inside Koda 16.



Take advantage of the size of Koda 16. If you find your pizza is cooking too quickly, move it closer to the front right of the oven. You can also dial down the flame output.



1% of Ooni's global revenue is actively managed for positive social and environmental change through the Ooni Impact Fund. As a proud member of 1% for the Planet, we've planted tens of thousands of trees and supported charitable organizations all over the world to reflect our global market.

ooni.com/impact

Keep in touch

We love seeing what you create with your Koda 16, so keep in touch by tagging your photos with **#ooni**.

Follow us and keep up to date with all things Ooni via:



Subscribe to our mailing list at **ooni.com** for access to delicious recipes, top tips and exclusive promotions. If you have any questions, queries or comments, let us know at **support.ooni.com**.





Bonjour

Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité du Koda 16 et le conserver pour une référence ultérieure.



Le Koda 16 est conçu pour une utilisation extérieure seulement. **Ne pas utiliser lors de vents violents.**



Il peut y avoir des bords tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Veuillez le manipuler avec précaution.



Assurez-vous que les pattes du four sont complètement dépliées avant de l'utiliser.



Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques sont maintenus à une distance sûre et qu'ils soient surveillés à tout moment autour de Koda 16.



Assurez-vous que le tuyau à gaz n'est pas emmêlé et qu'il se trouve à l'écart du Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.



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



Le Koda 16 doit fonctionner silencieusement lorsqu'il est allumé. Si vous entendez un bruit de grondement provenant du brûleur à gaz, éteignez le gaz pendant 5 minutes et rallumez-le.



Surveillez le Koda 16 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.



Le Koda 16 deviendra chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant que le four fonctionne.



Le Koda 16 a été conçu pour fonctionner jusqu'à 500 °C (950 °F). Si le Koda 16 dépasse ces températures, éteignez la flamme et laissez-le refroidir.



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



Toute modification de votre Koda 16 contrevient à nos conditions, annule toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour d'autres personnes.

Contents

EN1

Contenu

FR41

Dites bonjour au Koda 16	3	Les meilleurs conseils pour préparer une pizza	16
Guide de démarrage rapide	5	Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Koda 16	18
Première installation du Koda 16	6	Recettes	
Cuisson, extinction et rangement du Koda 16	8	Pâte à pizza traditionnelle	20
Outils pour la cuisson	9	Sauce à pizza classique	22
Caractéristiques du Koda 16	10	Pizza Margherita	24
Températures de la pierre et technique de cuisson	11	Nduja et brocoli	26
Raccord au réservoir de propane	12	Côtelettes de porc grillées avec pommes et cannelle	28
Allumage	15	Croustade aux pommes et aux canneberges	30
		Instructions d'entretien	32
		Dépannage	34
		Restez en contact	39



Dites bonjour au Koda 16!

Tout le monde mérite de la bonne pizza et plus elle est grande, meilleure elle est.

Vous pouvez facilement faire cuire des pizzas de grande taille avec le Koda 16, grâce à la pierre de cuisson qui conserve la chaleur, à l'isolation renforcée et au brûleur en forme de L, qui permet de cuire en un seul tour. Faites de délicieux steaks, des légumes grillés, des pains et bien plus dans le grand espace du four.

Que vous soyez débutant ou professionnel, ce guide des essentiels vous aidera à prendre plaisir à cuisiner avec votre Koda 16. N'oubliez pas de le conserver pour des astuces, des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni, je sais que vous allez l'aimer.



Kristian et l'équipe Ooni



Guide de démarrage rapide

Nous savons que vous êtes enthousiaste à l'idée de cuisiner! Nous vous recommandons de lire le Guide des essentiels en totalité pour obtenir des informations de sécurité importantes. Pour ceux d'entre vous qui sont très impatients de commencer, voici ce que vous devez *vraiment* savoir :

- **Installez** le four à l'extérieur sur une surface en acier inoxydable, en bois ou en pierre.
- **Raccordez-le** à votre réservoir de propane. N'oubliez pas de vérifier la présence de fuites de gaz! Pour plus de détails et d'instructions complètes à ce sujet, consultez le manuel d'utilisation.
- **Allumez le Koda 16** et faites-le fonctionner pendant 30 minutes pour le conditionner avant d'y cuire quoi que ce soit.
- **Mettez les mains à la pâte** et préparez une incroyable pizza de style napolitain, préchauffez le Koda 12 à 400 °C (750 °F). Partez la cuisson de la pizza au centre de la pierre de cuisson et tournez-la pour une cuisson uniforme, toutes les 20 à 30 secondes.
- **Savourez** votre création cuite à la flamme et répétez cette expérience autant que le cœur (et l'estomac) vous en dit.



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



Puissance max.



Puissance min.



Arrêt (Off)

Première installation du Koda 16

Trouver le bon endroit pour installer le four

L'Ooni Koda 16 fonctionnera mieux lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui se trouve à au moins 1 m (3 pi) des bâtiments et des structures.

Placez le Koda 16 sur une surface en bois, en pierre ou en acier inoxydable pouvant soutenir des **poinds supérieurs à 30 kg (66 lb)**.

Choisissez l'espace parfait, prenez une photo et identifiez-nous sur vos réseaux sociaux **@oonihq**; nous aimons voir les installations de la communauté!

! Mise en garde

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

Conditionner le Koda 16

Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner le Koda 16 à la température maximale pendant 30 minutes, ensuite laissez-le refroidir et essuyer l'intérieur avec des essuie-tout secs. Cela enlèvera toutes les huiles ou tous les dépôts laissés derrière pendant le processus de fabrication. C'est aussi une bonne occasion de connaître votre four. Après tout, vous allez passer beaucoup de temps ensemble.

En savoir plus

Continuez à lire pour en savoir plus sur la cuisson, l'extinction et le rangement de l'Ooni Koda 16 ainsi que nos meilleurs conseils en matière de pizza. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats du Koda 16. Trouvez des vidéos, des recettes, de l'inspiration et plus encore sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer des photos de vos délicieux plats cuisinés avec le Koda 16, vous pouvez toujours nous identifier sur vos réseaux sociaux à **@oonihq**, ou nous contacter sur le site Web **support.ooni.com** pour toute question. Nous adorons parler de pizza et d'Ooni!

! Mise en garde

Assurez-vous que le tuyau à gaz n'est pas emmêlé et qu'il se trouve à l'écart du Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.



Cuisson, extinction et rangement de l'Ooni Koda 16

Avant de cuisiner

Vérifiez les raccords du réservoir de propane, du tuyau et du régulateur. Ils doivent être solidement fixés et vérifiés pour détecter les fuites avant chaque cuisson.

Obtenir les bonnes températures

Bien que nous ayons conçu le Koda 16 pour fonctionner en toute sécurité jusqu'à une température de 950 °F / 500 °C, nous vous suggérons de le maintenir autour de 750 °F / 400 °C pour une cuisson idéale d'une pizza de style napolitain.

Le Koda 16 ne doit pas rester allumé à des températures élevées pendant des périodes prolongées sans cuisson. Si vous faites une pause, faites faire une pause au four également. Tournez le bouton de contrôle du gaz jusqu'à la position ARRÊT (Off) et rallumez-le chaque fois que vous êtes prêt à reprendre la cuisson.

Extinction et rangement

Après avoir pris plaisir à cuisiner avec le Koda 16 et que vous souhaitez le fermer, il suffit d'éteindre la flamme à l'aide du bouton de contrôle du gaz et de déconnecter le régulateur du réservoir de propane.

Attendez au moins 1,5 heure avant de tenter de déplacer ou de nettoyer le four. Le Koda 16 doit être sec et complètement refroidi avant de le ranger.

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

Pour maintenir le Koda 16 en bon état, protégez-le des éléments avec la housse Koda 16 après son utilisation. Votre four peut rester à l'extérieur couvert, mais nous vous recommandons de le ranger à l'intérieur pendant les périodes où il n'est pas utilisé ou lors de conditions météorologiques extrêmes, comme des vents violents, de fortes pluies ou de la neige. Nous recommandons également que la pierre de cuisson soit rangée dans un environnement sec pour des performances optimales.



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

Outils pour la cuisson



Thermomètre infrarouge

Obtenez une mesure de température instantanée et précise en visant le laser au centre de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la pierre de cuisson avant de commencer la cuisson. Cela vous permettra d'obtenir une croûte de pizza parfaite. Nous visons une température d'au moins 400 °C (752 °F) pour la cuisson d'une pizza de style napolitain.



Pelles

Nos pelles à pizza ont été spécialement conçues pour être utilisées avec les fours à pizza Ooni et elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Si vous disposez d'une pelle supplémentaire, vous pourrez faire plus de pizzas et pourrez donc inviter davantage d'amis et de membres de votre famille à créer leur propre pizza personnalisée. Nous fabriquons nos pelles en aluminium et en bois de bambou. Notre gamme de pelles de 40 cm (16 po) et moins convient au Koda 16.



Brosse pour four à pizza Ooni

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



Fonte

Les températures élevées et la polyvalence du combustible du Koda 16 sont parfaites pour saisir la viande, cuire le poisson et rôtir les légumes. Notre série d'accessoires en fonte Ooni est conçue pour résister aux hautes températures des fours Ooni. Elle est dotée de poignées amovibles et de planches en bois adaptées pour déplacer et servir facilement vos plats chauds.



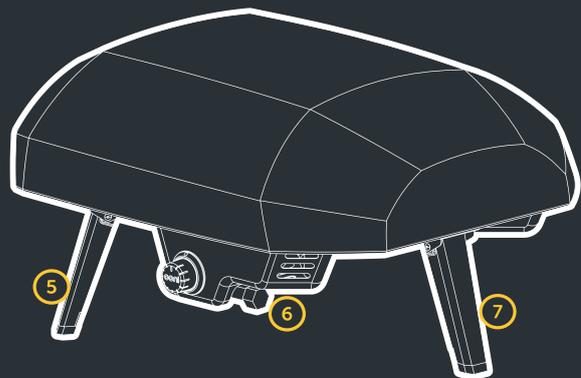
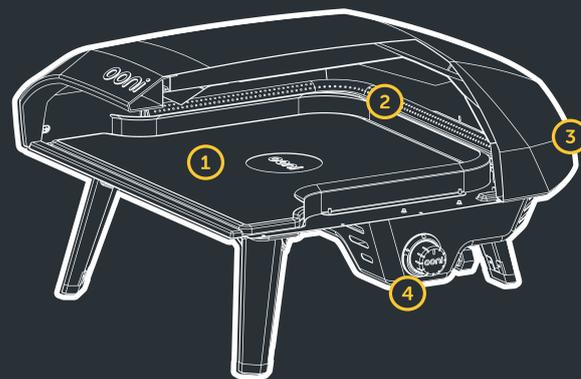
Table modulaire Ooni

Notre table a été spécialement conçue pour les fours Ooni. Elle offre une installation parfaite et une résistance aux intempéries pour cuisiner à l'extérieur tout au long de l'année, ainsi que des options de rangement soignées et pratiques.

Caractéristiques du Koda 16

1. La pierre de cuisson en cordiélite de 15 mm d'épaisseur est fabriquée sur mesure et est optimisée pour une rétention maximale de la chaleur.
2. Le brûleur à gaz en forme de « L » offre une expérience de cuisson en un seul tour.
3. La coque est complètement isolée pour retenir la chaleur.
4. Un allumage au gaz à une touche pour une cuisson rapide et facile. Comprend une commande de gaz pour l'allumage et pour régler la sortie de flamme.
5. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds antidérapants gardent l'Ooni Koda 16 stable et protègent vos surfaces contre les égratignures.
6. Borne à gaz pour la fixation du tuyau et de la source de gaz.
7. Numéro de série. Inscrivez-vous pour prolonger votre garantie sur le site [ooni.com/garantie*](https://www.ooni.com/garantie)

*selon la région

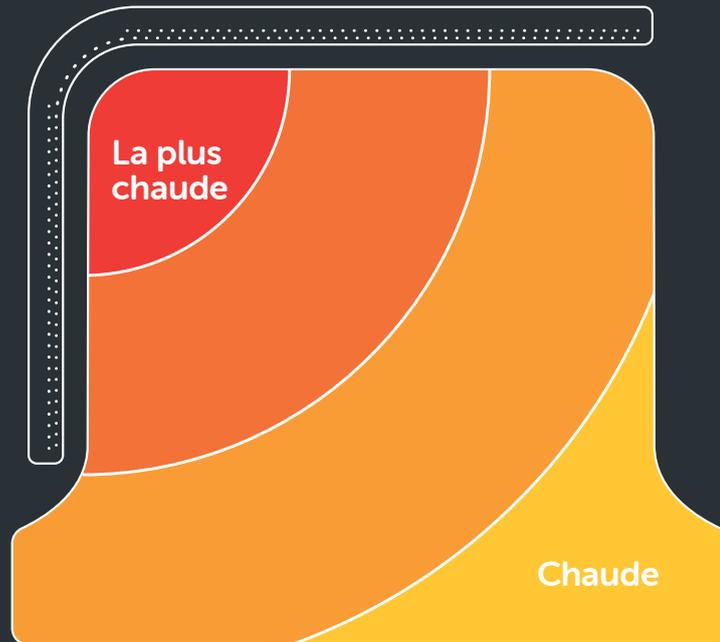


Températures de la pierre et technique de cuisson

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

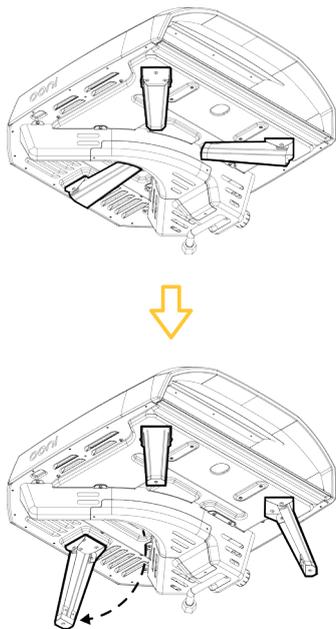
La température de la surface de la pierre augmentera progressivement à mesure qu'elle se rapprochera de la flamme. Ceci vous permet de déplacer les aliments sur différentes zones de la pierre de cuisson afin de mieux contrôler leur cuisson.

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



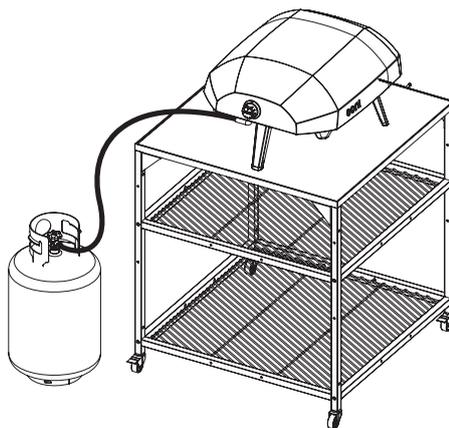
Raccord au réservoir de propane

- 1 Déployez les pattes et insérez la pierre de cuisson



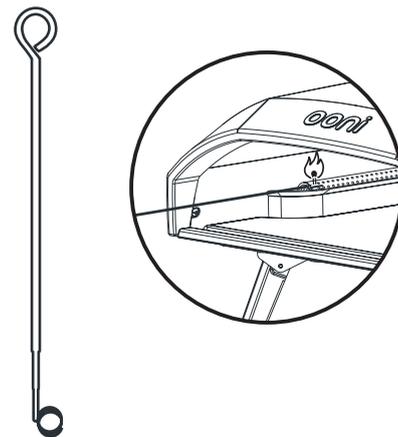
- 2 Raccord au réservoir de propane

Veillez consulter le manuel pour des instructions propres à chaque pays.



Porte-allumette

Pour soutenir les allumettes lorsque vous devez allumer votre four. Veuillez vous référer aux instructions d'allumage dans le manuel pour savoir quand l'utiliser.



ⓘ Mise en garde

Assurez-vous que le tuyau à gaz n'est pas emmêlé et qu'il se trouve à l'écart du Koda 16. Ne passez pas le tuyau sous le four.





Allumage

- Après avoir raccordé le régulateur, libérez lentement le gaz du réservoir de propane.

⚠ Avertissement

Ne regardez pas directement dans la bouche du four pendant l'allumage, car les flammes peuvent s'échapper

- Enfoncez le bouton de contrôle et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du chiffre 12 (12 heures) vers le chiffre 9 (9 heures). Cela devrait prendre au moins 3 secondes, ensuite le gaz s'écoulera dans le four. Quand le bouton de gaz atteint 9 heures, un **clic** d'allumage se fera entendre. Continuez d'appuyer sur le bouton de gaz pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez-le.



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



Puissance max.



Puissance min.



Arrêt (Off)

Que faire si les flammes s'éteignent?

Notre priorité est que vous puissiez profiter du Koda 16 dans un environnement sûr et amusant. Pour assurer votre sécurité, le Koda 16 est doté d'un dispositif de surveillance de la flamme intégré (FSD). Si la flamme s'éteint lorsque l'alimentation en gaz est allumée, le dispositif de surveillance de la flamme (FSD) coupe automatiquement l'alimentation en gaz au Koda 16.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, fermez l'alimentation en gaz propane au réservoir et déconnectez le Koda 16. Veuillez attendre 5 minutes avant de rallumer le brûleur pour permettre au gaz de se dissiper.

⚠ Avertissement

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

Les meilleurs conseils pour préparer une pizza

1. Utilisez de la farine « 00 » et des ingrédients frais de haute qualité. La farine « 00 » est une farine de style italien finement moulu, la norme d'or pour la pâte à pizza. Essayez une levée plus longue pour une meilleure croûte plus facile à digérer et une saveur plus complexe.
2. Lorsque votre pâte est à température ambiante, étirez-la pour obtenir une belle croûte mince et laissez un espace d'un centimètre de large pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense des flammes.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température de la pierre de cuisson. Pour la pizza napolitaine, visez à atteindre une température d'au moins 400 °C (752 °F) au centre de votre pierre de cuisson avant d'y déposer une pizza.
4. Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et les garnitures cuisent de façon uniforme.
5. Laissez votre Ooni Koda 16 se recharger après chaque pizza. Cela vous donnera le temps de déguster votre nourriture et de préparer votre prochaine croûte.
6. Consultez les recettes et les guides offerts sur [ooni.com](https://www.ooni.com) et inscrivez-vous à notre chaîne YouTube pour plus d'inspiration et de conseils.





Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Koda 16

- **Amenez votre pelle, votre pâte et vos ingrédients à température ambiante.** La pâte froide se replacera sur elle-même et collera; la pâte chaude s'étirera trop loin et se déchirera. Si vous étirez la pâte sur un pelle chaude, elle commencera à suer et elle collera.
- **Enfarinez vos mains et la surface sur laquelle vous travaillerez la pâte, avant de commencer à l'étirer.**
- **Vérifiez qu'il n'y a pas de trous et secouez la pelle avant d'ajouter les garnitures pour vérifier que votre pâte bouge librement.** Si elle reste collée, retirez-la et ajoutez plus de farine sur la pelle. Si la sauce ou les garnitures se trouvent entre la pelle et la pâte, la pâte peut coller à la pelle et rendre le lancement difficile.
- **Gardez les garnitures légères.** Des ingrédients lourds pèseront sur votre pâte et elle sera plus difficile à soulever ou à glisser de la pelle.
- **Travaillez rapidement après avoir ajouté les garnitures à votre pâte.** Il n'est pas nécessaire de se précipiter, mais n'oubliez pas qu'une pâte qui repose sur la pelle pendant trop longtemps sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza lorsque vous et le Koda 16 êtes prêts à cuisiner.
- **Si votre pizza est collée, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique aéroglesseur »** (*voir ci-dessous*). Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement de l'air sous la pâte. Cela créera des trous d'air et diffusera la farine dans les zones collantes.





Pâte à pizza traditionnelle

Farine, sel, eau et levure : qu'est-ce que ces ingrédients simples ont en commun? Leur chimie crée la base parfaite de toute bonne pizza!

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, **Ooni : Cuisiner avec le feu** et est la recette de pâte à pizza incontournable pour tout le monde au siège social d'Ooni.

Cette recette produira 5 croûtes de pizza de 30 cm (12 po), soit l'équivalent de 5 boules de pâte de 250 g (8,8 lb), ou 3 croûtes de pizza de 40 cm (16 po), soit l'équivalent de 3 boules de pâte de 330 g (11,6 lb).

Ingrédients	Poids	Quantité/ volume
Type de farine « 00 » (ou farine blanche forte)	607 g	21,4 oz
Eau	364 g	12,8 oz
Sel	18 g	4 c. à thé
Levure fraîche*	20 g	0,7 oz

*Si elle n'est pas disponible, utilisez une levure sèche active de 9,2 g (0,3 oz) ou une levure sèche instantanée de 7 g (0,24 oz)

Préparation

Placez les deux tiers d'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou un four à micro-ondes, portez l'autre tiers d'eau à ébullition, puis ajoutez-le à l'eau froide dans le bol. Cela créera la bonne température pour activer la levure. Fouettez le sel et la levure dans l'eau chaude.

Préparation à la main :

Placez la farine dans un grand bol et versez le mélange de levure dans celui-ci. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte. Continuez à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez à deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Remettez la pâte dans le bol. Couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Préparation au mélangeur :

Installez le crochet à pâte sur le mélangeur et mettez la farine dans le bol du mélangeur. Mettez la machine en marche à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange de levure à la farine. Une fois combinée, mélangez à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a plus ou moins doublé de taille, divisez-la en 3 ou 5 morceaux égaux, en fonction de la taille que vous souhaitez pour vos pizzas, soit 30 ou 41 cm (12 ou 16 pouces) de largeur. Placez chaque morceau de pâte dans un bol ou un plateau séparé, couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever pendant encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.



Sauce à pizza classique

La simplicité à son meilleur, notre sauce à pizza classique très simple et pleins de bon sens crée le complément parfait pour superposer des garnitures de pizza de votre choix.

Réalisée sur une cuisinière plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de cuisine Ooni : **Cuisiner avec le feu**. Le choix de tomates de bonne qualité fera une différence dans la saveur de votre sauce. Nous préférons les tomates San Marzano en conserve qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients	Poids	Quantité/volume
Tomates en conserve	800 g	4 tasses
Huile d'olive	30 g	2 c. à table
Sucre	10 g	2 c. à thé
Sel	4 g	1 c. à thé
2 gousses d'ail écrasées ou finement hachées		
Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, versez l'huile. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas bruni.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la saveur s'approfondisse et que la sauce s'épaississe légèrement.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou conservée dans un récipient hermétique et rangée au réfrigérateur jusqu'à une semaine, prête à utiliser selon les besoins.



Pizza Margherita

La pizza Margherita traditionnelle est une recette simple, mais délicieuse; le point de départ parfait, si vous êtes nouveau dans la cuisson au feu de bois!

Tous les chefs de pizzas Ooni devraient être en mesure de maîtriser cette recette avec un peu de pratique. Et si vous ne l'avez pas encore faite, nous sommes là pour vous aider à la faire.

Ingrédients

Pâte Ooni traditionnelle

Sauce classique Ooni

Mozzarella frais

Feuilles de basilic

Préparation

Allumez votre four Ooni, puis préparez votre pizza pendant qu'il réchauffe.

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirez la boule de pâte à pizza et déposez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce de manière uniforme sur la pâte à pizza.

Ensuite, ajoutez le fromage en espaçant chaque morceau sur la croûte à pizza de façon à ce que la sauce soit exposée. Faites glisser la pizza de la pelle et placez-la dans votre four à pizza Ooni. Tournez la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour vous assurer qu'elle cuise de façon uniforme.

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



Nduja et brocoli

Ingrédients

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

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

Huile d'olive

2 gousses d'ail écrasées

9 tiges de brocolinni, nettoyées (ou 5 fleurons de brocoli, divisés en morceaux)

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

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

Parmesan râpé

Préparation

Préparez votre pâte à pizza à l'avance. Pour préparer une pizza de 40 cm (16 po), nous recommandons des boules de pâte à pizza de 270 g (1,6 oz). Allumez votre four Koda 16. Visez une température de 500 °C (932 °F) sur la pierre de cuisson.

Ajoutez un peu d'huile dans une poêle et une fois chauffée, ajoutez l'ail. Faites ensuite cuire le brocoli à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit légèrement ramolli. Mettez le mélange de côté.

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirez doucement votre pâte à pizza jusqu'à ce qu'elle atteigne 40 cm (16 po) et placez-la sur votre pelle à pizza. Ajoutez la sauce à pizza, le mozzarella, le brocoli et les boules de nduja. Faites glisser la pizza de la pelle et placez-la dans votre four à pizza Ooni. Tournez la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour vous assurer qu'elle cuise de façon uniforme.

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



Côtelettes de porc grillé aux pommes et à la cannelle

Ingrédients

Huile d'olive

2 c. à thé de cannelle moulue

1 c. à table de sucre brun

1 c. à table de vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

2 côtelettes de porc avec os

3 c. à table de beurre non salé

2 pommes vertes coupées en quartiers

3 branches de thym frais

1 bâtonnet de cannelle

1 tasse (250 ml) de cidre de pomme

Préparation

Allumez votre four Koda 16. Visez une température de 190 °C (375 °F) sur la pierre de cuisson.

Dans un bol, mélangez 2 cuillères à table 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 couvrez-les bien de marinade.

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

Lorsque la poêle est chaude, ajoutez le beurre. Une fois le beurre 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 faites tremper le thym et la cannelle dans le beurre fondu. Versez doucement le cidre de pomme.

Remettez la poêle au four pour cuire 3 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les côtelettes de porc soient dorées et que les pommes se soient ramollies et caramélisées. Laissez la viande reposer dans la poêle pendant 5 minutes, recouverte d'une feuille d'aluminium. Ensuite, coupez en tranches et servez avec des cuillerées de pommes cuites et de jus de cuisson.



Croustade aux pommes et aux canneberges

Ingrédients

½ bâtonnet (50 g) de beurre fondu

1/2 tasse (80 ml) d'huile de noix de coco fondue

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

100 g (3,5 oz) d'avoine instantanée

3 c. à table de farine ordinaire

50 g (1,8 oz) d'amandes râpées

100 g (3,5 oz) de sucre brun

1 c. à thé de cannelle moulue

½ c. à thé de noix de muscade

Huile d'olive

2 c. à thé de farine de maïs

5 pommes vertes, pelées et hachées

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

80 g (2,8 oz) de sucre brun

2 c. à table d'extrait de vanille

4 c. à table de sirop d'érable

Préparation

Allumez votre four Ooni. Visez une température de 180 °C (350 °F) sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température de la pierre de cuisson rapidement et facilement en utilisant le thermomètre infrarouge Ooni.

Tout d'abord, préparez la garniture de la croustade. Dans un bol, mélangez le beurre, l'huile de noix de coco, les flocons d'avoine, l'avoine instantanée, la farine ordinaire, les amandes râpées, le sucre brun (100 g ou 3,5 oz), la cannelle et la noix de muscade moulues, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Mettez le mélange de côté.

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 petit bol, ajoutez 4 cuillères à table d'eau bouillante à la farine de maïs et bien mélanger. Mettez le mélange de côté.

Lorsque 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 se soient légèrement ramollis.

Retirez la poêle et ajoutez le mélange de farine de maïs et d'eau, le sucre brun (80 g ou 2,8 oz), l'extrait de vanille et le sirop d'érable. Mélangez bien pour enrober les fruits du mélange humide, puis répartissez-le autour des canneberges. Remettez la poêle au four et faites cuire de 5 à 7 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les fruits soient de couleur dorée pâle.

Recouvrez uniformément les fruits avec le mélange de croustade 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 le dessert chaud, garni d'une boule de crème glacée à la vanille.



Instructions d'entretien

Traitez le four Koda 16 avec amour et attention et il fonctionnera pendant de nombreuses années.

Où dois-je ranger le four Koda 16?

Rangez le Koda 16 en toute sécurité à l'extérieur avec la housse de transport Ooni Koda 16. Cette housse étanche protégera votre four des éléments, mais en cas de conditions météorologiques extrêmes, nous vous recommandons de ranger votre four à l'intérieur. Assurez-vous de le laisser complètement refroidir avant d'essayer de le recouvrir, de le déplacer ou de le ranger.

Si vous vous trouvez près de l'océan ou d'un cours d'eau salée, rangez l'Ooni Koda 16 à l'intérieur pour le protéger lorsqu'il n'est pas utilisé.

Comment nettoyer l'Ooni Koda 16?

Nettoyer l'intérieur de l'Ooni Koda 16 est facile : faites-le fonctionner à la plus haute température pendant 30 minutes pour brûler l'excès de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec un essuie-tout sec ou une brosse à pizza Ooni. La coque extérieure du Koda 16 peut être essuyée avec de l'eau chaude savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques agressifs.

Procédure de nettoyage recommandée :

- Essuyez la coque intérieure avec un essuie-tout sec avant chaque cuisson
- Essuyez le tube du brûleur tous les 3 mois avec une brosse métallique pour éliminer les résidus alimentaires

Comment nettoyer la pierre de cuisson?

Utilisez la brosse à pizza Ooni pour retirer toute farine ou tout ingrédient restants. Pour les taches tenaces, laissez le four Koda 16 refroidir complètement avant de retourner la pierre de cuisson. Les températures élevées du four nettoieront naturellement le dessous de la pierre. Attendez toujours que la pierre refroidisse complètement avant de la manipuler.

⚠ Mise en garde

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

Débrancher après chaque utilisation

Fermez toujours le Koda 16 et votre alimentation en gaz avant de débrancher le régulateur du réservoir.

⚠ Mise en garde

N'appliquez pas d'eau sur aucune partie du Koda 16 pour l'éteindre ou le refroidir, car cela peut causer des dommages matériels et des blessures corporelles.

⚠ Avertissement

Il peut y avoir des bords métalliques tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Veuillez le manipuler avec précaution.



Dépannage

Notre équipe compte des milliers d'heures d'expérience en matière de cuisson au feu et de dégustation de délicieuses pizzas. Nous avons canalisé toutes ces connaissances vers des ressources en ligne et des guides vidéos, mais nous sommes toujours disponibles sur le site support.ooni.com pour toute question que vous pourriez avoir.

Je ne peux pas allumer le four Koda 16

Consultez les étapes d'allumage à la **page 15**. Une étape nécessaire consiste à enfoncer et à tourner très lentement le bouton de contrôle de gaz à partir de la position Arrêt (Off). Cela laisse circuler le gaz dans le corps du four avant que l'étincelle n'allume la flamme. Vous devriez être en mesure d'entendre le gaz qui circule avant d'arriver au chiffre 9 (9 heures sur le cadran), heure à laquelle le four s'allume. Cela peut prendre quelques essais en fonction du temps écoulé depuis votre dernière cuisson, des températures ambiantes, des conditions environnementales et de votre installation de gaz.

Faites attention lorsque vous allumez le four et ne regardez pas directement dans le four pendant le processus d'allumage. Les flammes peuvent s'échapper de la bouche du four.

Les techniques suivantes régleront la plupart des problèmes :

- Déconnectez votre régulateur du réservoir de propane pendant 5 minutes. Cela permet de « réinitialiser » votre régulateur dont le dispositif de sécurité s'est peut-être déclenché, empêchant l'écoulement du gaz.

- Assurez-vous que votre réservoir de propane est plein et en position verticale.
- Enlevez tous les débris du régulateur et des raccords du réservoir de propane et fixez à nouveau votre régulateur.
- Pour les réservoirs à gaz à robinet rotatif (É.-U.), ouvrez très lentement le débit de gaz. Une augmentation soudaine du débit de gaz dans le régulateur peut déclencher le dispositif de sécurité intégré dans le régulateur.
- Avant d'allumer le Koda 16 avec le bouton de commande, vérifiez tous les raccordements ainsi que ceux du tuyaux pour la présence de fuites avec une solution d'eau savonneuse ou d'un détecteur de fuites en pulvérisateur.

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

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

- Enfoncez le bouton de contrôle et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du chiffre 12 (12 heures) vers le chiffre 9 (9 heures). Cela devrait prendre au moins 3 secondes, ensuite le gaz s'écoulera dans le four.
- Maintenez le bouton de contrôle du gaz enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage, puis relâchez-le.
- Si le four est utilisé lorsqu'il y a du vent, assurez-vous que le vent entre par l'arrière du four.

Il pourrait également y avoir un problème avec le dispositif de surveillance de la flamme (FSD). Cette fonction de sécurité intégrée coupe le gaz si le thermocouple ne lit pas une température suffisamment élevée. En d'autres mots, le four pense qu'il n'y a pas de flamme et ne laisse donc pas passer le gaz.

Vous pouvez voir le thermocouple à la **Figure 1.0**. Nettoyez-le bien avec un essuie-tout sec. Si vous ne pouvez pas l'atteindre, utilisez de l'air comprimé pour le nettoyer.

Le Koda 16 émet un son de grondement

La flamme est optimisée lorsque le Koda 16 fonctionne silencieusement. Dans de rares cas, vous pouvez entendre un son de grondement plus fort que la normale, ce qui signifie que le brûleur à gaz ne s'est pas allumé correctement. Si c'est le cas, éteignez-le pendant 5 minutes et rallumez-le. Un allumage inapproprié peut entraîner une surchauffe et des dommages. Veuillez suivre attentivement les instructions d'allumage

Je peux sentir du gaz

- Fermez l'alimentation en gaz du Koda 16 en fermant le robinet du réservoir de propane.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, gardez une distance sûre et contactez votre service d'incendie local.

Vérification des fuites de gaz

Effectuez un test de fuite de gaz avant chaque utilisation. Appliquez un détecteur de fuite en pulvérisateur ou de l'eau savonneuse sur les raccords entre le réservoir de propane et le Koda 16. Si vous voyez des bulles, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et vérifiez les raccords à gaz. Si les bulles persistent, fermez le gaz et faites vérifier le régulateur.

Ne jamais cuisiner avec un produit qui a échoué à un test de fuite. Contactez support.ooni.com pour plus de conseils.

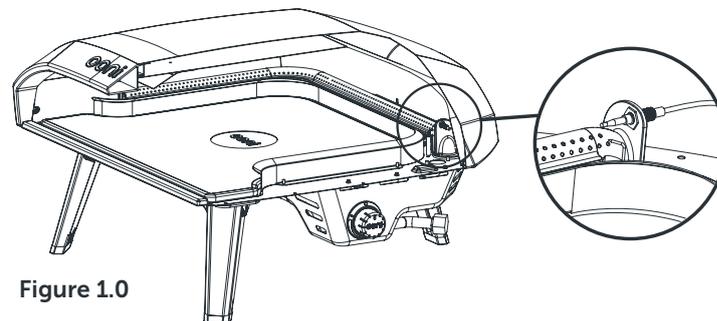


Figure 1.0

Le four Koda 16 chauffe trop

Vous saurez que le Koda 16 est trop chaud si votre nourriture cuit trop rapidement et commence à brûler. Si le Koda 16 est trop chaud, réduisez la puissance en utilisant le bouton de contrôle du gaz.

Le Koda 16 ne doit pas rester allumé à des températures élevées pendant des périodes prolongées sans effectuer de cuisson. Si vous faites une pause, faites faire une pause au four également.



Si votre pierre de cuisson est trop chaude, placez un plat en fonte sur celle-ci pendant environ 30 secondes pour qu'elle absorbe une partie de la chaleur.

Le Koda 16 n'est pas assez chaud

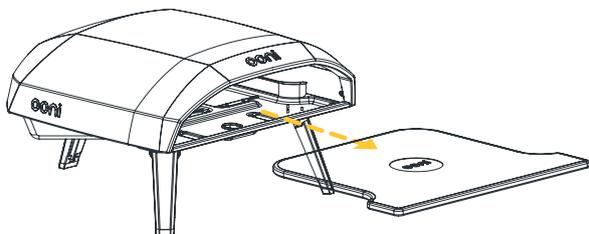
Utilisez le thermomètre infrarouge Ooni pour vérifier la température de la pierre.

Le Koda 16 est conçu pour atteindre des températures optimales en **20 minutes** de préchauffage. Ajoutez 10 à 15 minutes supplémentaires pour tenir compte des basses températures ambiantes. Vérifiez que votre réservoir de propane est plein et que vous utilisez le régulateur approprié. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite dans le tuyau et que les raccords entre le régulateur et le réservoir de propane sont scellés.

Ma pizza brûle

Si vous trouvez que votre pizza brûle, commencez à la tourner plus tôt dans la cuisson et laissez-la reposer moins longtemps avant de la tourner à nouveau. Le Koda 16 peut cuire à des températures très élevées, il est donc important de garder un œil sur votre nourriture pour éviter qu'elle brûle.

Lorsque vous commencez à cuire votre pizza, fermez immédiatement les flammes dans le Koda 16. Après 20 à 30 secondes, ou juste après avoir vu la croûte se soulever et la base devenir plus solide, faites votre première rotation et augmentez les flammes au maximum. Cela devrait vous donner une cuisson uniforme au-dessus et au-dessous de votre pizza.



Ma pizza n'est pas entièrement cuite

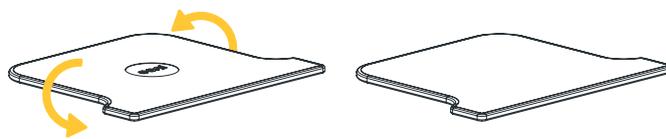
La beauté de cuisiner avec le Koda 16 et le gaz est que vous pouvez ajuster la puissance de la flamme pour l'adapter à votre style de pizza. Si vous préparez une pizza à croûte mince ou de style napolitain, visez une température de 400 °C (752 °F) au centre de la pierre avec votre thermomètre infrarouge avant de mettre votre pizza au four. Ces pizzas cuisent mieux lorsque les garnitures sont légères.

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

La pierre de cuisson n'a pas l'air propre

La pierre de cuisson du Koda 16 peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas son rendement. L'excès de nourriture peut être laissé à brûler sous les températures élevées du four. Les instructions de nettoyage et d'entretien de la pierre de cuisson se trouvent à la **page 32**.

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





Profitez de la taille du Koda 16. Si vous trouvez que la pizza cuit trop rapidement, déplacez-la à l'avant droit du four. Vous pouvez également réduire la puissance de la flamme.



1 % du chiffre d'affaires global d'Ooni est géré activement pour un changement social et environnemental positif par le biais du fonds Ooni Impact Fund. En tant que fier membre de 1 % For the Planet, nous avons planté des dizaines de milliers d'arbres et soutenu des organisations caritatives dans le monde entier pour refléter notre marché mondial.

ooni.com/impact

Restez en contact

Nous aimons voir ce que vous créez avec votre Koda 16, alors restez en contact en nous identifiant sur vos photos avec **#ooni**.

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



Abonnez-vous à notre liste de diffusion sur **ooni.com** pour accéder à de délicieuses recettes, de bons conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des requêtes ou des commentaires, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : **support.ooni.com**



**MAKE GREAT
PIZZA AT HOME**

**FAITES DE LA BELLE
PIZZA À LA MAISON**

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A000DB