



Koda 12

Essentials Guide

Guide des essentiels

How to set up, cook with and care for Koda 12, plus handy tips and recipes.

Comment installer, cuisiner et entretenir le four Koda 12, ainsi que des conseils et des recettes pratiques.



Important



Your safety is paramount. Please read the Koda 12 safety manual carefully and store for future reference.



Koda 12 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 12.



Ensure the gas hose is not tangled and comes away from Koda 12. 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 12 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 12 company while preheating and cooking. Do not leave the oven unattended while lit.



Koda 12 will get hot. Do not touch the outer shell while in use.



Koda 12 has been designed to run at up to 950°F / 500°C. If Koda 12 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 12 violates our terms, invalidates any warranty and may present a danger to you or others.

Contents

EN 1

Contenu

FR.....35

Say hello to Koda 12	3	How to launch pizza in to Koda 12	16
Quick start guide	5	Recipes	
Getting the most from Koda 12	6	Ooni Classic Pizza Dough	18
Koda 12 features	7	Pizza Sauce	20
Setting up, extinguishing and storing Koda 12	8	Burrata Pizza	21
Tools for cooking	9	Pumpkin, Zucchini and Chile Pizza	22
Connecting to propane tank	10	Cayenne-spiced Shrimp	23
Lighting	13	Care & maintenance	24
Top tips for making great pizza	14	Troubleshooting	25
		Keep in touch	33



Say hello to Ooni Koda 12!

Everyone deserves great pizza.

Koda 12 is capable of extreme speed and heat, both of which deliver amazing results and a great experience. This oven will change the way you cook and enjoy food outdoors.

Koda 12 is ready to cook at top temperatures in 20 minutes. With an insulated shell and custom-made stone baking board optimised for even heat distribution, Koda 12 bakes restaurant-quality pizza in just 60 seconds.

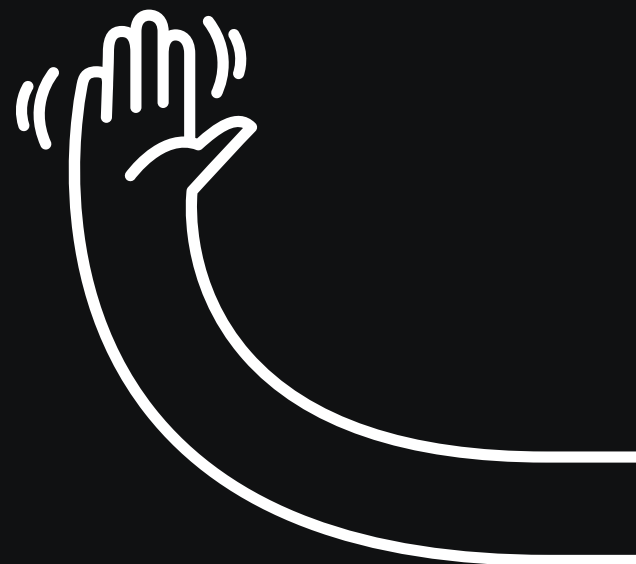
As if making great pizza weren't enough, you can also use Koda 12 to make mouthwatering steaks, delicious roasted veggies, and much more.

Whether you're a beginner or pro, use this guide to help you enjoy cooking with your Koda 12. Remember to hold onto the Essentials Guide for hints, tips and delicious recipes.

Thank you for being part of the Ooni community – we know that you will love it.



Kristian and the Ooni team





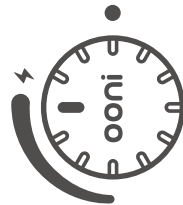
Quick start guide

We know you're excited to get cooking! We'd recommend reading the Essentials Guide cover to cover or important safety information. For those of you too desperate 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 12'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

Getting the most from Ooni Koda 12

Before you begin, remember to read your manual carefully and to store it for future reference.

Before you cook

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

Seasoning Koda 12 will burn off any oils or coatings that are remnants from the manufacturing process so that you are ready to cook.

To season, run Koda 12 at top temperatures for 30 minutes before extinguishing. Once cool, wipe down the inside with dry paper towels.

Cooking

Although we designed Koda 12 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 12 should not be left running for extended periods without cooking. If you are taking a break from cooking, 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.

Learn more

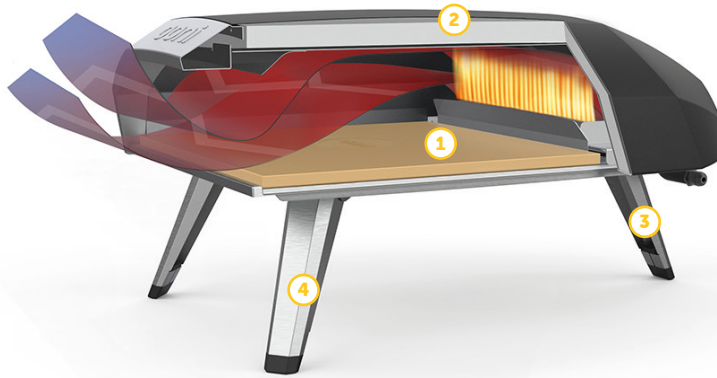
Get recipe inspiration, oven instruction and more at **ooni.com**.

If you have any questions – or want to send us some pictures of your delicious Koda 12 dishes – you can always reach out to us at **support.ooni.com**. We love talking all things pizza and Ooni.

⚠ Warning

Children and pets must be kept at a safe distance while Koda 12 is hot.

Ooni Koda 12 Features



1. Custom-made cordierite stone baking board optimized for maximum heat retention.
2. Fully insulated shell to retain heat.
3. Serial number. Register for your warranty extension at ooni.com/warranty*
4. Collapsible legs for easy storage and transport. The tipped feet keep Koda 12 steady and keep surfaces scratch free.



5. Gas control knob for lighting Koda 12 and adjusting flame output.
6. Viewing hole to monitor the flame.
7. Gas terminal for attaching a propane source.

* region dependent

Setting up, extinguishing and storing Ooni Koda 12

We love to see your amazing outdoor kitchens and the adventures you share with Koda 12. Choose your perfect outdoor space and remember to send us a photo!

! Caution

Do not lead the gas hose underneath the oven.

Setting up

Koda 12 will perform best when sheltered from wind. Choose a spot that is at least 1m (3ft) away from buildings and structures. Ensure that the legs are extended before lighting.

Place Koda 12 on a surface made of wood, stainless steel or stone. The surface should be sturdy enough to hold weights upwards of 30lbs (15kg). Koda 12 has tipped feet to protect the wooden, metal or stone surface you choose.

Note: Glass and plastic tables are not recommended.

Extinguishing

When you have enjoyed your Koda 12 food 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 hour after extinguishing before attempting to move or clean. Koda 12 must be dry and completely cool before storing.

! Caution

Do not expose Koda 12 to moisture or attempt to cool with water. This will result in damage.

Storing

The Koda 12 Carry Cover provides a sleek, durable and waterproof way to store Koda 12. The Carry Cover straps allow you to take Koda 12 on the go so you can fire up at the beach, the hills or at a friend's house.

We suggest storing your oven indoors during periods without use and during harsh weather conditions such as strong winds, heavy rain or snow. We recommend that the stone baking board is stored in a dry environment for optimized performance.

NOTE: Remove the regulator from the tank when not in use.

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.



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 12 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.

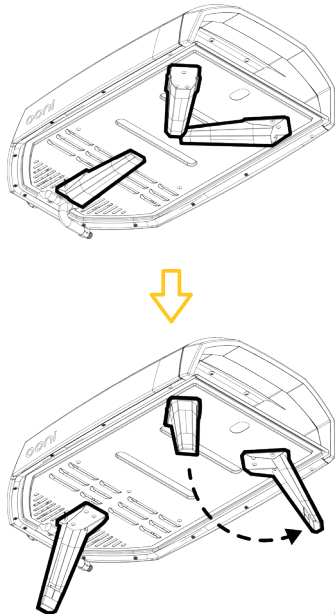


Ooni Modular Table

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.

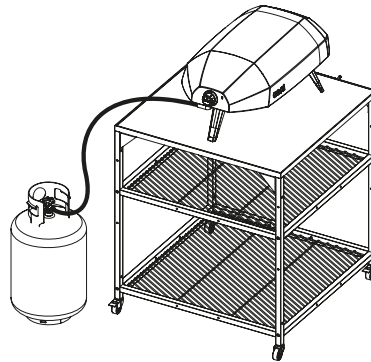
Connecting to propane tank

- 1 Unfold the legs and insert the baking stone



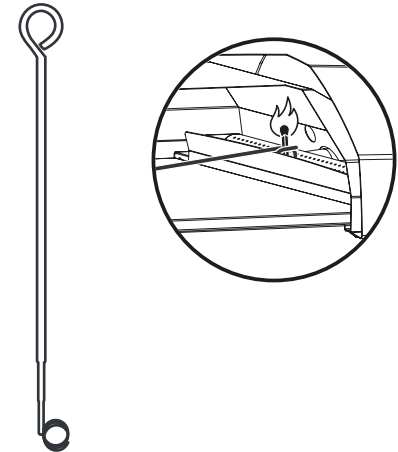
- 2 Connect to gas

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 12. Do not pass the hose under the oven.





! Caution

Incorrect lighting may result in overheating and damage. Please follow the instructions carefully.

! Caution

Koda 12 should run quietly when lit. If you hear a roaring noise from the gas burner, switch the gas off for 5 minutes and relight.

Lighting

- Once your regulator is connected, open up the gas from your propane tank.

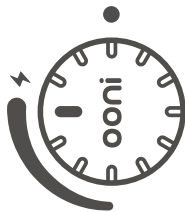
Warning

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 push in the control knob for 5 seconds after ignition and then release.



Push, slowly turn and hold for 5 seconds to light



Max. power



Min. power



Off

What to do if the flames go out?

Our priority is for you to enjoy Koda 12 in a safe and fun environment. To ensure this, Koda 12 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 into Koda 12.

If you notice that the flames have gone out, turn off the gas supply at the tank and detach from Koda 12.

Warning

Leave gas to dissipate for 5 minutes before relighting.

Top tips for making great pizza

1. Use high-quality 00 flour and fresh ingredients. 00 flour is a finely milled Italian style of flour and is the gold standard for pizza dough. Try a longer prove for an 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. Using your Ooni Infrared Thermometer, 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 12 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 12

- **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 it could stick the dough 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 to have any sauce seep through the dough and stick to the peel. Get your pizza ready when both you and Koda 12 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 0.55lb (250g) dough balls, or 3 x 16" (40cm) pizza bases, equivalent to 3 x 0.73lb (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

- 1 garlic cloves, crushed or finely chopped
- 1 tbsp olive oil
- 2 cups (400g) canned whole plum tomatoes (we like San Marzano)
- 0.5 tsp salt
- 1 heaped tsp sugar
- Pinch of freshly ground black pepper
- Handful of basil leaves, roughly chopped



20

Method

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

Pour the can of plum tomatoes in the pan and use a masher or fork to crush them down.

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.

Burrata Pizza

8.8 (250g) Ooni Classic Pizza dough

5 tablespoons (90ml) Classic Pizza Sauce

2-3 slices prosciutto

9oz (150g) burrata

Handful of small basil leaves

2 tablespoons (40ml) extra virgin olive oil



Method

Makes one 12" pizza

When your dough and sauce are ready, fire up Ooni Koda 12. Aim for approximately 752°F / 400°C on the stone baking board. You can check the temperature quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

Take the burrata out of the fridge so that it warms up to room temperature. The burrata isn't cooked in the oven on top of the pizza, but added to the pizza once it's cooked, so it's important that it's not too cold.

Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel. Using a large spoon or ladle, spread the sauce evenly across the pizza dough base. Slide the pizza off the peel and into Ooni Koda 12, making sure to rotate the pizza regularly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Lay the prosciutto on top, then the burrata, scatter over the basil and finish with a generous drizzle of extra virgin olive oil.

Pumpkin, Zucchini and Chilli Pizza

- 8.8 (250g) Ooni Classic Pizza dough
- Half a small pumpkin, roasted and puréed
- 1 garlic clove, crushed (minced)
- 2 tbsp olive oil
- Half a small zucchini (courgette), thinly sliced into rounds
- 1 chilli, deseeded and finely chopped
- 1 tbsp pine nuts
- Sea salt and freshly ground black pepper
- Olive oil



Method

Makes one 12" pizza

In a bowl, combine the pumpkin purée, olive oil and garlic, and season to taste. Set aside.

Once your dough is ready, fire up Ooni Koda 12. Aim for 752°F / 400°C on the stone baking board. You can check the temperature quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

Using a small amount of flour, dust your peel. Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel.

Using a large spoon or ladle, spread the pumpkin sauce evenly across the pizza dough base. Leave a half inch (1cm) border around the edge of the base without sauce, so that it will puff up once it cooks. Top with the zucchini and chilli, and sprinkle with the pine nuts.

Slide the pizza off the peel and into Ooni Koda 12. Make sure to rotate the pizza every 20-30 seconds for an even bake.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Finish the pizza with a drizzle of olive oil, and season to taste with salt and pepper.

Cayenne-spiced Shrimp

18oz (500g) raw shrimp, peeled with tails on
3.5oz (100g) butter, melted
3 teaspoons (8g) cayenne pepper
3 teaspoons (8g) paprika
Juice of 1 lemon
2 tablespoons (35ml) honey
2 teaspoons (5g) salt
2 tablespoons (35g) parsley, chopped
2 tablespoons (35ml) olive oil



Method

Serves 4 as an appetizer

Preheat Ooni Koda 12 to 572°F / 300°C. You can check the temperature using the Ooni Infrared Thermometer. If using a conventional oven, preheat to 392°F / 200°C.

Add the olive oil to your Ooni Sizzler and place inside the oven to warm up. You can also use an Ooni Grizzler or Ooni Skillet for this recipe.

In a large bowl, combine the butter, cayenne pepper, paprika, lemon juice, honey and salt and mix until well combined. Add the shrimp and coat well with the marinade. Leave to marinate in the fridge for at least half an hour.

Remove the Sizzler from the oven, and add all the shrimp to the hot pan along with the marinade from the bowl. Return to the oven and cook for 2 minutes, or until the shrimp flesh has browned on one side.

Pull the Sizzler out of the oven, toss the shrimp to turn them over and return to the oven for another two minutes, or until the shrimp are slightly browned all over.

Remove the Sizzler from the oven, sprinkle the shrimp with parsley and serve immediately. There's no need for cutlery – pick the shrimp up by the tail!

Care and maintenance

Treat Koda 12 with love and care and it will last for many years to come.

Where should I store Koda 12?

Store Koda 12 safely outside with the Ooni Koda 12 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 12 by storing indoors when not in use.

How do I clean Koda 12?

Cleaning the inside of Koda 12 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 12 can be wiped down with a damp cloth 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 12 to cool completely before flipping the stone baking board – the high temperatures inside Koda 12 will naturally clean the underside. Always wait for the stone to completely cool before handling.

! Caution

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

! Caution

The stone baking board is not dishwasher safe.

Troubleshooting

We have hundreds of hours of experience cooking with fire and are constantly trying new recipes and ideas for exceptional food. We eat pizza all the time at Ooni HQ, seriously. 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. We are always happy to chat!

I can't light Koda 12

Review the lighting steps on [page 13](#). 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 and conditions and your gas set up.

Warning

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

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 gas 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 inbuilt safety feature in the regulator.
- Before firing up Koda 12 using the control knob, check for leaks at all the connection points and in the hose with a soapy water solution / leak detector spray.

Koda 12 is making a roaring sound

The flame is optimised when Koda 12 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 12 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.

What to do if the flames go out when I let go of the control dial

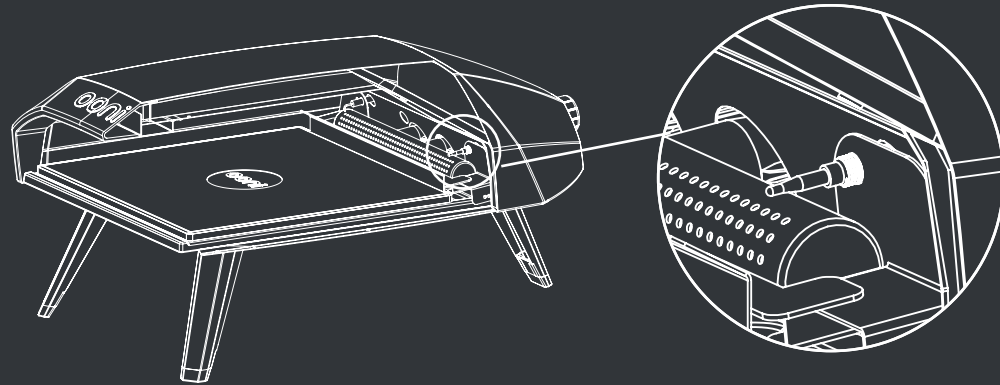
If the flame goes out, wait 5 minutes before relighting.

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 and 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 the picture on the page opposite (**p.27**). 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.



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 12. 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.



Tip

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 12 is running too hot

You will know that Koda 12 is too hot if your food is cooking too quickly and beginning to burn. If Koda 12 is running too hot, reduce the output using the gas control knob.

Koda 12 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 and turn it off.

Koda 12 is not hot enough

Use the Ooni Infrared Thermometer to check the stone temperature.

Koda 12 is designed to preheat in 20 minutes. Add an extra 5-10 minutes to this when accounting for low ambient temperatures. Check that your propane bottle 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.

The stone baking board looks dirty

The stone baking board in Koda 12 may change color but this will not affect performance. Excess food can be left to burn off under the high temperatures inside Koda 12. Cleaning and care instructions for the stone baking board can be found on page 24. 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 12.

The inside of my oven is discoloring

The color of the stainless steel on the inside of Koda 12 will change over time due to the high temperatures the oven reaches. This is normal and won't change the performance of your Koda 12. We recommend wiping down the inside of your oven between cooks.

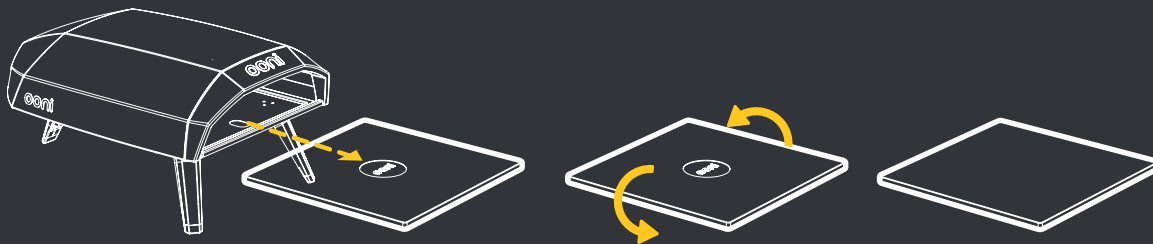
My pizza is stuck to the peel

Pizza can stick to the peel for various reasons, but the most common is leaving the pizza for too long between topping and launching. For more of our top tips on how to keep pizza from sticking, see **page 16**.

My pizza is burning on one side

To get an even bake on all sides of the pizza, be sure to rotate your pizza every 20-30 seconds. The side closest to the flame will color the fastest, so make sure all sides spend about an even amount of time being directly exposed to the flame.

How to rotate the stone



Flame troubleshooting



For further troubleshooting, contact us at support.ooni.com



Other environmental factors such as wind may affect your flame

It's important to note that flame color isn't always linked to oven temperature when it comes to Ooni ovens. Environmental factors like wind can affect your flame appearance.

You won't need to study the flames in the back of your oven to make sure it's functioning normally. With that said, these visual cues in your oven's flame can help you troubleshoot any problems.

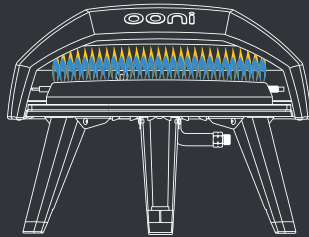
For the 28, 37, and 50mbar propane models:

- **Ideal flame:** When using any of the 28, 37, and 50mbar propane models, a blue flame with yellow tips is the ideal flame to look for.
- **Long sooty yellow flame:** This type of flame happens when butane is used in any of the 28, 37, and 50mbar propane models. We recommend you only use propane in these models.
- **Asymmetrical:** There might be a blockage in your burner. Try cleaning it out with compressed air.
- **Flame too low:** If your flame is too low we recommend checking the levels in your gas tank.

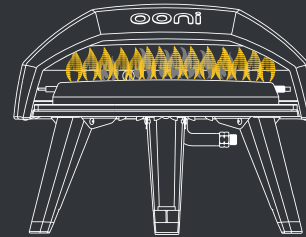
For the 30mbar Butane variant:

- **Ideal flame:** When the 30mbar butane model a blue flame with yellow tips is the ideal flame to look for.
- **Blue flame:** Normal Flame when using Propane
- **Asymmetrical:** There might be a blockage in your burner. Try cleaning it out with compressed air.
- **Flame too low:** If your flame is too low we recommend checking the levels in your gas tank.

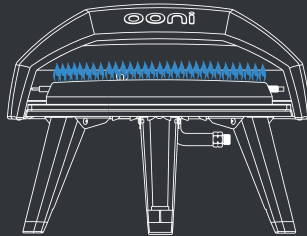
Ideal flame 



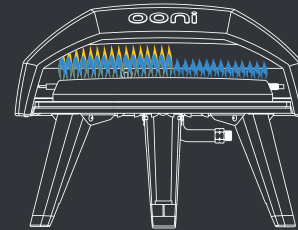
Long sooty yellow flame



Flame too low



Asymmetrical





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 12 so keep in touch by tagging your photos with **#ooni** or **#OoniKoda**.

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 Koda 12 et le conserver pour une référence ultérieure.



Le Koda 12 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 sont supervisés à tout moment autour du Koda 12.



Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas emmêlé et qu'il se trouve à l'écart du Koda 12. 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 12 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.



Gardez un oeil sur le Koda 12 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.



Le Koda 12 deviendra chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant que le four fonctionne.



Le Karu 12 a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 500 °C (950 °F). Si le four 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 12 constitue une violation de nos conditions, qui invalide toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour les autres.

Contenu

Dites bonjour au Koda 12	39	Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Koda 12	52
Guide de démarrage rapide	41	Recettes	
Tirer le meilleur parti du Koda 12	42	Pâte à pizza Ooni traditionnelle	54
Caractéristiques du Koda 12	43	Sauce à pizza	56
Installation, extinction et rangement du Koda 12	44	Pizza Burrata	57
Outils pour la cuisson	45	Pizza à la citrouille, au zucchini et au chili	58
Raccord au réservoir de propane	46	Crevettes au poivre du Cayenne	59
Allumage	49	Soin et entretien	60
Les meilleurs conseils pour préparer une excellente pizza	50	Dépannage	61
		Restez en contact	69



Dites bonjour à l'Ooni Koda 12!

Tout le monde mérite une bonne pizza.

Le Koda 12 offre une vitesse et une chaleur extrêmes; toutes deux offrant des résultats incroyables et une expérience exceptionnelle. Ce four va changer la façon dont vous cuisinez et appréciez la nourriture en plein air.

Le Koda 12 est prêt à cuire à des températures élevées en 20 minutes. Avec une coque isolée et une pierre de cuisson fabriquée sur mesure et optimisée pour pour distribuer uniformément la chaleur, le four Koda 12 fait cuire une pizza de qualité en seulement 60 secondes.

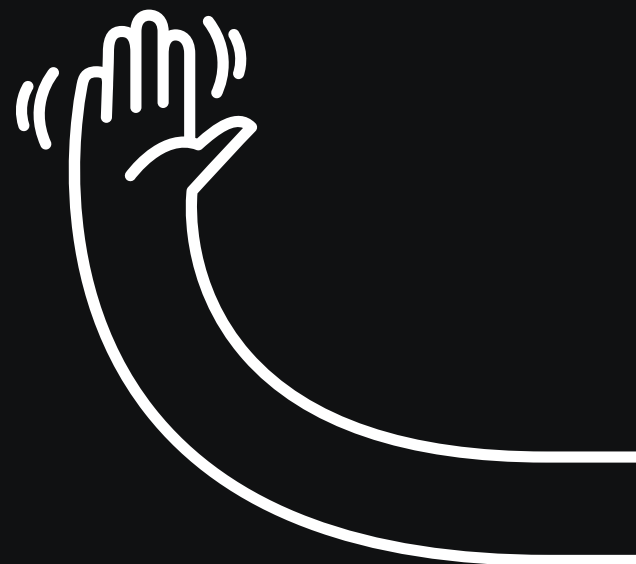
Comme si la préparation d'une bonne pizza ne suffisait pas, vous pouvez également utiliser le Koda 12 pour préparer de succulents steaks, de délicieux légumes grillés et bien plus encore.

Que vous soyez débutant ou professionnel, ce guide des essentiels vous aidera à prendre plaisir à cuisiner avec votre Koda 12. N'oubliez pas de conserver le Guide des essentiels pour obtenir des astuces, des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni, nous savons que vous allez l'aimer.



Kristian et l'équipe Ooni





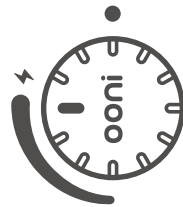
Guide de démarrage rapide

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 trop impatients de commencer, voici tout 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 / des instructions complètes à ce sujet, reportez-vous au manuel d'utilisation.
- **Allumez le Koda 12** et faites-le fonctionner pendant 30 minutes pour le conditionner avant de cuisiner 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). Glissez la pizza au centre de la pierre de cuisson et tournez-la pour une cuisson uniforme, toutes les 20 à 30 secondes.
- **Savorez** 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)

Tirer le meilleur parti de l'Ooni Koda 12

Avant de commencer, n'oubliez pas de lire attentivement votre manuel et de le ranger pour une référence ultérieure.

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.

Le processus de traitement du Koda 12 brûlera toutes les huiles ou tous les dépôts causés par le processus de fabrication. Le four sera donc prêt à cuire.

Pour le conditionner, faites fonctionner le Koda 12 à des températures élevées pendant 30 minutes avant de l'éteindre. Une fois refroidi, essayez l'intérieur avec un essuie-tout sec.

Cuisson

Bien que nous ayons conçu le Koda 12 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 12 ne doit pas rester en marche 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 (C!f) et rallumez-le chaque fois que vous êtes prêt à reprendre la cuisson.

En savoir plus

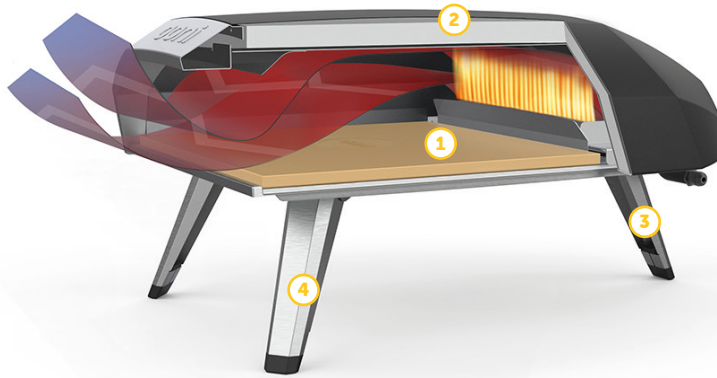
Inspirez-vous de recettes, obtenez des instructions sur le four et plus encore sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer des photos de vos délicieux plats Koda 12, vous pouvez toujours nous contacter au **support.ooni.com**. Nous aimons parler de pizza et d'Ooni.

Avertissement

Les enfants et les animaux doivent être maintenus à une distance sécuritaire quand le Koda 12 est chaud.

Caractéristiques de l'Ooni Koda 12



1. Pierre de cuisson fabriquée en cordiélite sur mesure et optimisée pour une rétention maximale de la chaleur.
2. La coque est complètement isolée pour retenir la chaleur.
3. Numéro de série. Inscrivez-vous pour prolonger votre garantie sur le site [ooni.com/garantie*](https://ooni.com/garantie)
4. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds inclinés stabilisent le Koda 12 et protègent les surfaces contre les éraflures.
5. Bouton de contrôle du gaz pour allumer le Koda 12 et ajuster la sortie de flamme.
6. Un orifice d'observation pour surveiller la flamme.
7. Borne à gaz pour la fixation d'une source de propane.

* selon la région

Installation, extinction et rangement de l'Ooni Koda 12

Nous adorons voir vos incroyables cuisines extérieures et les aventures que vous partagez avec le Koda 12. Choisissez un espace extérieur parfait et n'oubliez pas de nous envoyer une photo!

! Mise en garde

Ne passez pas le tuyau à gaz sous le four.

Installation

L'Ooni Koda 12 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. Assurez-vous que les pattes sont allongées avant l'allumage.

Placez le Koda 12 sur une surface en bois, en acier inoxydable ou en pierre. La surface doit être suffisamment solide pour soutenir des poids supérieurs à 15 kg (30 lb). Le Koda 12 a des pieds inclinés pour protéger la surface en bois, en métal ou en pierre que vous choisissez.

Remarque : les tables en verre et en plastique ne sont pas recommandées.

Extinction

Après avoir pris plaisir à cuisiner avec le Koda 12 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 heure après l'extinction, avant de tenter de le déplacer ou de le nettoyer. Le Koda 12 doit être sec et complètement refroidi avant d'être rangé.

! Mise en garde

N'exposez pas le Koda 12 à l'humidité et n'essayez pas de le refroidir avec de l'eau. Cela causera des dommages.

Rangement

La housse de transport du Koda 12 offre un moyen élégant, durable et étanche de ranger le Koda 12. Les sangles de la housse de transport vous permettent de déplacer le Koda 12 pour l'allumer à la plage, dans les collines ou chez un ami.

Nous vous suggérons de ranger votre four à l'intérieur pendant les périodes sans utilisation et pendant les conditions climatiques difficiles telles que les vents forts, les fortes pluies ou la neige. Nous recommandons également de ranger la pierre de cuisson dans un environnement sec pour des performances optimales.

REMARQUE : retirez le régulateur du réservoir lorsqu'il n'est pas utilisé.

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.



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 12 sont parfaites pour saisir la viande, cuire le poisson et faire 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.

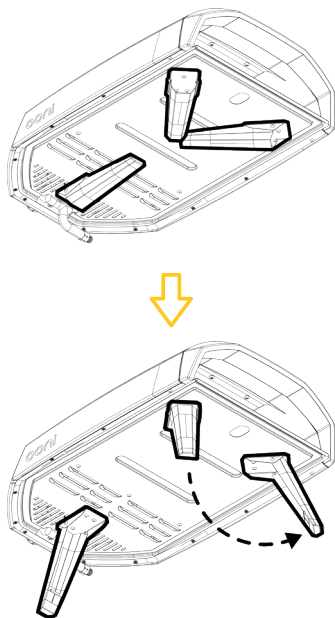


Table modulaire Ooni

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.

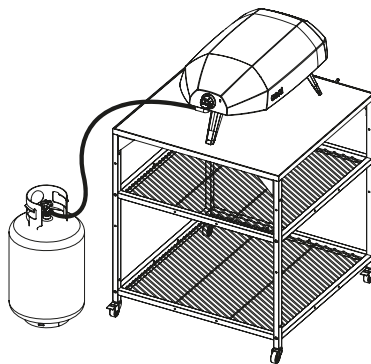
Raccord au réservoir de propane

- 1 Dépliez les pattes et insérez la pierre de cuisson



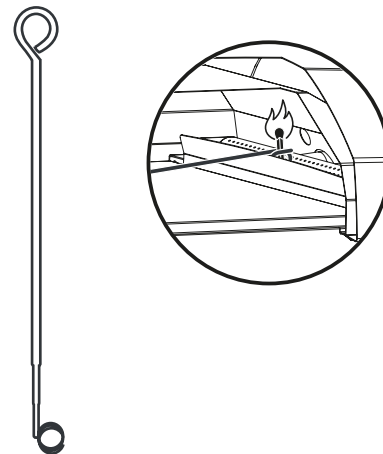
- 2 Raccordez au réservoir à gaz

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 12.
Ne passez pas le tuyau sous le four.





⚠ Mise en garde

Un allumage inapproprié peut entraîner une surchauffe et des dommages. Veuillez suivre attentivement les instructions.

⚠ Mise en garde

Le Koda 12 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.

Allumage

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

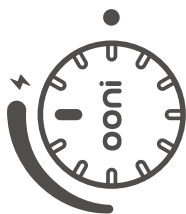
⚠ Avertissement

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

- 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. Lorsque le contrôle du gaz passe à 9 heures, il y aura un *clic* d'allumage. Continuez à pousser le bouton de contrôle pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez-le.



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



Puissance max.



Puissance min.



Arrêt (Off)

Que faire si les flammes s'éteignent?

Notre priorité est que vous puissiez profiter du Koda 12 dans un environnement sûr et amusant. Pour assurer votre sécurité, le Koda 12 est doté d'un dispositif de surveillance de la flamme intégré (FSD). Si la flamme s'éteint pendant que l'alimentation en gaz est activée, le dispositif de surveillance de la flamme (FSD) coupe automatiquement l'alimentation en gaz dans le Koda 12.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, fermez l'alimentation en gaz propane au réservoir et déconnectez le Koda 12.

⚠ Avertissement

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

Les meilleurs conseils pour préparer une excellente 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. À l'aide de votre thermomètre infrarouge Ooni, visez une température d'au moins 400 °C (750 °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 12 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 disponibles sur **ooni.com** et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour obtenir de l'inspiration et d'autres conseils.





Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Koda 12

- **Amenez votre pelle, votre pâte et vos ingrédients à température ambiante.** La pâte froide se replacera sur elle-même et collera, mais 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 avant de commencer à étirer la pâte.**
- **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 glissement difficile.
- **Gardez les garnitures légères.** Des ingrédients lourds pèseront sur votre pâte et la rendront plus difficile à soulever de la pelle ou à la glisser.
- **Travaillez rapidement après avoir ajouté des garnitures sur votre pâte.** Il n'est pas nécessaire de se précipiter, mais n'oubliez pas que la pâte, qui repose avec des garnitures pendant trop longtemps aura plus de chances de faire pénétrer la sauce à travers la pâte et de coller à la pelle. Préparez votre pizza lorsque vous et le Koda 12 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

1 gousse d'ail, écrasée ou finement hachée

1 c. à table d'huile d'olive

400 g (2 tasses) de tomates italiennes entières en conserve

(nous aimons San Marzano)

1/2 c. à thé de sel

1 c. à thé comble de sucre

Pincée de poivre noir fraîchement moulu

Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées



56

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.

Versez la boîte de tomates italiennes dans la poêle et utilisez un pilon à patates ou une fourchette pour les écraser.

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 placée dans un récipient hermétique et rangée au réfrigérateur jusqu'à une semaine, et prête à être utilisée selon les besoins.

Pizza Burrata

250 g (8,8 oz) de pâte à pizza Ooni classique

90 ml (5 c. à table) de sauce à pizza classique

2 à 3 tranches de prosciutto

150 g (9 oz) de burrata

Quelques petites feuilles de basilic

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



Préparation

Donne une pizza de 30 cm (12 po)

Lorsque votre pâte et votre sauce sont prêtes, allumez l'Ooni Koda 12. Visez une température de 400 °C (752 °F) sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement avec le thermomètre infrarouge Ooni.

Retirez le burrata du réfrigérateur afin qu'il se réchauffe jusqu'à température ambiante. Le burrata ne cuira pas au four sur la pizza, mais il sera ajouté à la pizza une fois qu'elle sera cuite. Il est donc important qu'il ne soit pas trop froid.

Étirez doucement votre pâte à pizza, jusqu'à ce qu'elle atteigne 30 cm (12 po) et placez-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. Faites glisser la pizza hors de la pelle et dans l'Ooni Koda 12, en veillant à la faire tourner régulièrement.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Déposez le prosciutto, puis déposez le burrata sur le dessus, éparpillez le basilic et terminez avec un filet généreux d'huile d'olive extra vierge.

Pizza à la citrouille, au zucchini et au chili

250 g (8,8 oz) de pâte à pizza Ooni classique

La moitié d'une petite citrouille, grillée et en purée

1 gousse d'ail, écrasée (émincée)

2 c. à table d'huile d'olive

La moitié d'une petite courge (courgette), finement coupée en rondelles

1 piment chili, dénoyauté et finement haché

1 c. à table de noix de pin

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive



58

Préparation

Donne une pizza de 30 cm (12 po)

Dans un bol, mélangez la purée de citrouille, l'huile d'olive et l'ail, puis assaisonnez au goût. Mettez le mélange de côté.

Une fois votre pâte prête, allumez l'Ooni Koda 12. Visez une température de 400 °C (752 °F) sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement avec le thermomètre infrarouge Ooni.

Saupoudrez votre pelle d'une petite quantité de farine. Étirez doucement votre pâte à pizza, jusqu'à ce qu'elle atteigne 30 cm (12 po) et placez-la sur votre pelle à pizza.

À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce à la citrouille uniformément sur la pâte à pizza. Laissez une bordure d'un demi-pouce (1 cm) autour du bord de la pâte sans sauce, afin qu'elle gonfle une fois cuite. Recouvrez de courgettes et de piment et saupoudrez de noix de pin.

Faites glisser la pizza hors de la pelle et dans l'Ooni Koda 12. Assurez-vous de faire tourner la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson uniforme.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Terminez la pizza en ajoutant un filet d'huile d'olive, puis salez et poivrez au goût.

Crevettes au poivre du Cayenne

500 g (18 oz) de crevettes crues, pelées avec la queue

100 g (3,5 oz) de beurre fondu

8 g (3 c. à thé) de poivre de Cayenne

8 g (3 c. à thé) de paprika

Jus de 1 citron

35 ml (2 c. à soupe) de miel

5 g (2 c. à thé) de sel

35 g (2 c. à soupe) de persil, haché

35 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive



Préparation

Donne 4 portions de hors-d'œuvre

Préchauffez l'Ooni Koda 12 à 300 °C (572 °F). Vous pouvez vérifier la température à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni. Si vous utilisez un four conventionnel, préchauffez à 200 °C (392 °F).

Ajoutez l'huile d'olive à votre poêle Sizzler Ooni et placez-la à l'intérieur du four pour la faire chauffer. Vous pouvez également utiliser une poêle Ooni Grizzler ou une poêle Ooni Skillet pour cette recette.

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

Retirez la poêle Sizzler du four et ajoutez toutes les crevettes dans la poêle chaude avec la marinade du bol. Remettez au four et faites cuire pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la chair des crevettes soit dorée d'un côté.

Retirez la poêle Sizzler du four, remuez les crevettes pour les retourner et remettez-les au four pendant deux autres minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient légèrement dorées de tous côtés.

Retirez la poêle Sizzler du four, saupoudrez les crevettes de persil et servez immédiatement. Nul besoin d'ustensiles : prenez les crevettes par la queue!

Soin et entretien

Traitez le Koda 12 avec amour et soin, et il durera de nombreuses années à venir.

Où dois-je entreposer le Koda 12?

Rangez le Koda 12 en toute sécurité à l'extérieur avec la housse de transport Ooni Koda 12. 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 12 à l'intérieur pour le protéger lorsqu'il n'est pas utilisé.

Comment nettoyer le Koda 12?

Il est facile de nettoyer l'intérieur du Koda 12 : faites-le simplement fonctionner à des températures élevées 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 12 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 marques tenaces, laissez le four Koda 12 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

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

! Mise en garde

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

Dépannage

Nous avons des centaines d'heures d'expérience en matière de cuisson avec le feu et nous essayons constamment de nouvelles recettes et idées pour des plats exceptionnelles. Nous mangeons toujours de la pizza au siège social d'Ooni, c'est sérieux! 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. Nous sommes toujours heureux de clavarder!

Je ne peux pas allumer le Koda 12

Consultez les étapes d'allumage à la **page 49**. 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. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires, selon le temps qui s'est écoulé depuis votre dernier allumage, les températures ambiantes, les conditions environnementales et votre installation de gaz.

Avertissement

Faites attention lorsque vous allumez le four et ne regardez pas directement dans le four pendant le processus d'allumage. Des 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 gaz 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 12 avec le bouton de contrôle, vérifiez tous les raccords ainsi que ceux du tuyaux pour la présence de fuites avec une solution d'eau savonneuse ou d'un détecteur de fuites en pulvérisateur.

Le Koda 12 émet un son de grondement

La flamme est optimisée lorsque le Koda 12 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 12 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.

Que faire si les flammes s'éteignent lorsque je relâche le bouton de contrôle?

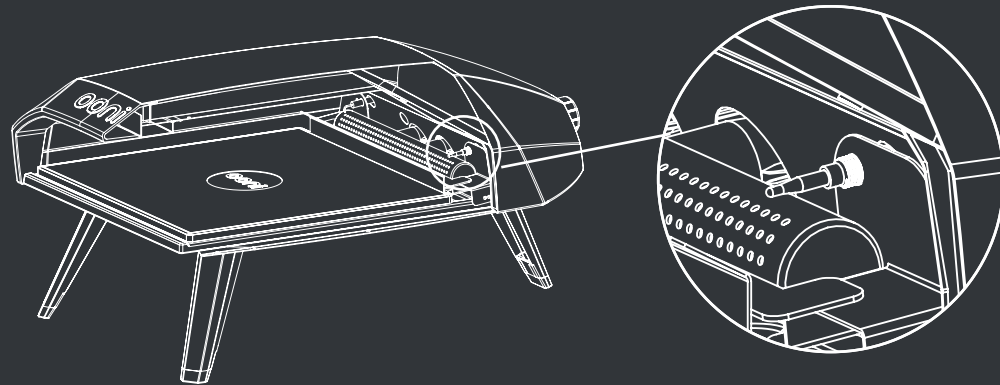
Si la flamme s'éteint, attendez 5 minutes avant de la rallumer.

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 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 sur l'image à la page opposée (**page 63**). Nettoyez-le bien avec un essuie-tout sec. Si vous ne pouvez pas l'atteindre, utilisez de l'air comprimé pour le nettoyer.



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 12. 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.



Conseil

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 12 chauffe trop

Vous saurez que le Koda 12 est trop chaud si votre nourriture cuit trop rapidement et commence à brûler. Si le Koda 12 est trop chaud, réduisez la puissance en utilisant le bouton de contrôle du gaz.

Le Koda 12 ne doit pas rester allumé à des températures élevées pendant des périodes prolongées sans cuisson. Si vous faites une pause de cuisson, faites également faire une pause à votre four et éteignez-le.

Le Koda 12 n'est pas assez chaud

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

Le Koda 12 est conçu pour préchauffer en 20 minutes. 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.

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

La pierre de cuisson du Koda 12 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 Koda 12. Les instructions de nettoyage et d'entretien de la pierre de cuisson se trouvent à la page 60. 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 des accessoires en fonte Ooni, ou d'autres poêles capables de résister aux températures élevées à l'intérieur du four Koda 12.

L'intérieur de mon four se décolore

La couleur de l'acier inoxydable à l'intérieur du Koda 12 changera au fil du temps en raison des températures élevées du four. C'est normal et cela n'affectera pas la performance de votre Koda 12. Nous recommandons d'essuyer l'intérieur de votre four entre les périodes de cuisson.

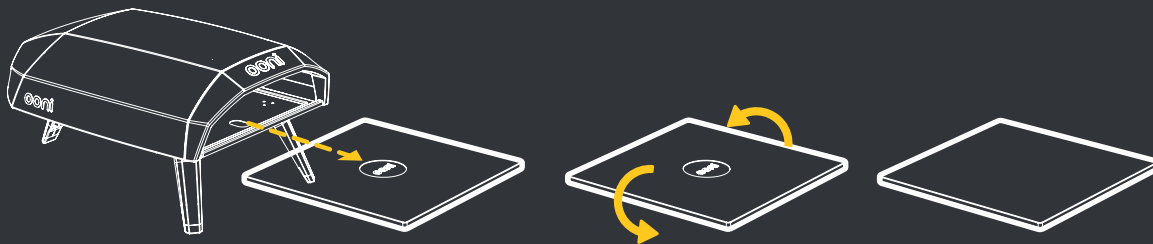
Ma pizza est collée à la pelle

La pizza peut coller à la pelle pour diverses raisons, mais la plus fréquente est de laisser la pizza reposer trop longtemps entre le garnissage et la mise au four. Pour plus de conseils sur la façon d'empêcher la pizza de coller, voir la **page 52**.

Ma pizza brûle sur un côté

Pour obtenir une cuisson uniforme sur tous les côtés de la pizza, veillez à la faire tourner toutes les 20 à 30 secondes. Le côté le plus proche de la flamme se colorera le plus rapidement, veillez donc à ce que tous les côtés soient exposés à la flamme pendant une durée égale.

Comment faire tourner la pierre



Dépannage en matière de flammes



Pour un dépannage ultérieur, contactez-nous au support.ooni.com



D'autres facteurs environnementaux comme le vent peuvent affecter la flamme

Il est important de noter que la couleur de la flamme n'est pas toujours liée à la température du four en ce qui concerne les fours Ooni. Des facteurs environnementaux comme le vent peuvent modifier l'apparence de votre flamme.


Vous n'aurez pas à évaluer les flammes derrière votre four pour vous assurer qu'il fonctionne normalement. Cela dit, ces repères visuels dans la flamme de votre four peuvent vous aider à résoudre les problèmes éventuels.

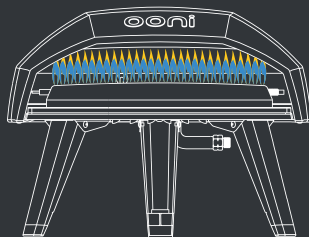
Pour les modèles au propane 28, 37 et 50 mbars :

- **Flamme idéale** : lorsque vous utilisez l'un des modèles au propane 28, 37 et 50 mbars, une flamme bleue avec des pointes jaunes est la flamme idéale à rechercher.
- **Longue flamme jaune fuligineuse** : ce type de flamme se produit lorsque le butane est utilisé dans l'un des modèles au propane 28, 37 et 50 mbars. Nous vous recommandons d'utiliser uniquement le propane avec ces modèles.
- **Flamme asymétrique** : il peut y avoir un blocage dans votre brûleur. Essayez de le nettoyer avec de l'air comprimé.
- **Flamme trop faible** : si votre flamme est trop faible, nous recommandons de vérifier les niveaux dans votre réservoir de gaz.

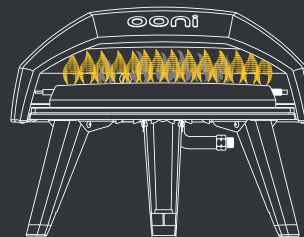
Pour la variante 30 mbars au butane :

- **Flamme idéale** : lorsque le modèle au butane 30 mbar est utilisé, une flamme bleue avec des pointes jaunes est la flamme idéale à rechercher.
- **Flamme bleue** : flamme normale lors de l'utilisation du propane
- **Flamme asymétrique** : il peut y avoir un blocage dans votre brûleur. Essayez de le nettoyer avec de l'air comprimé.
- **Flamme trop faible** : si votre flamme est trop faible, nous recommandons de vérifier les niveaux dans votre réservoir de gaz.

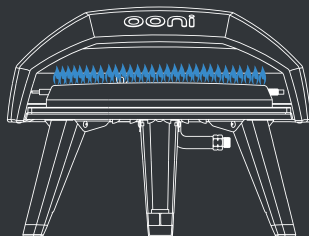
Flamme idéale 



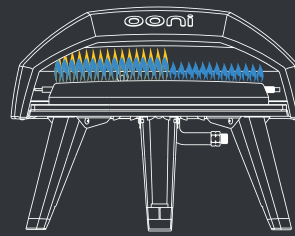
Longue flamme jaune fuligineuse



Flamme trop faible



Asymétrique





1 % du chiffre d'affaires global d'Ooni est activement géré pour les causes caritatives et le changement social et environnemental positif par l'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 12, alors restez en contact en nous identifiant sur vos photos avec **#ooni** ou **#OoniKoda**.

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 au : **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-A000D1