ooni

Ooni Koda

Guide des indispensables

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

Les pattes du Ooni Koda doivent être complètement dépliées avant de l'allumer.

Important

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

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

L'Ooni Koda a été conçu pour fonctionner jusqu'à 932 °F (500 °C). Si l'Ooni Koda dépasse ces températures, baisser le niveau de gaz et laissez refroidir.

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

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

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

Table des matières

Dites bonjour au Ooni Koda 3

Tirer le maximum du Ooni Koda 4

Caractéristiques du Ooni Koda 5

Installation, extinction et rangement du Ooni Koda 6

Outils de cuisson 7

Assemblage et raccordement à la bouteille de propane 8

Allumage 11

Ce qui rend les pizzas Ooni Koda exceptionnelles 13

Recettes

Pâte à pizza Ooni classique 14

Sauce à pizza 16

Pizza burrata 17

Pizza à la citrouille, courgette et chili 18

Crevettes épicées au piment de cayenne 19

Entretien 20

Dépannage 21

Restons en contact 25

Dites bonjour à Ooni Koda!

Notre objectif chez Ooni est de rassembler les gens à travers des expériences culinaires exceptionnelles. L'Ooni Koda a été conçu pour offrir une utilisation intuitive inégalée.

L'Ooni Koda, notre premier four à pizza au gaz, offre une chaleur et une rapidité de cuisson extrême, qui permettent d'obtenir des résultats extraordinaires et de faire une expérience fantastique. L'Ooni Koda va changer votre façon de cuisiner et de jouir des repas à l'extérieur.

L'Ooni Koda est prêt à cuire à des températures extrêmement élevées en l'espace de 15 minutes. Avec une coque isolée et des plaques de cuisson de pierre conçues sur mesure et optimisées pour offrir une cuisson uniforme, l'Ooni Koda cuit des pizzas dignes du plus grand restaurant en seulement 60 secondes.

L'Ooni Koda c'est plus qu'une pizza parfaite. Vous pouvez cuire des steaks appétissants, apprêter de délicieux légumes grillés et bien plus encore.

Comme tous les produits Ooni, cuisiner avec l'Ooni Koda est simple, amusant et unique. Que vous soyez un débutant ou un pro, utilisez ce guide pour vous aider à profiter de l'expérience Ooni Koda. Conserver le Guide des indispensables pour des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et profitez de votre Ooni Koda – Nous savons que vous allez l'adorer.

Kristian et l'équipe Ooni

Tirer le maximum du Ooni Koda

Avant de commencer, lisez attentivement votre manuel et conservez-le pour référence future.

Attention

L'Ooni Koda est conçu uniquement pour une utilisation extérieure.

Avant de cuire vos aliments
Vérifiez les raccordements sur la bouteille de propane, le tuyau et le régulateur; ils doivent être bien serrés et vérifiez la présence de fuites avant chaque utilisation.

Le rodage du Ooni Koda brûlera toutes les huiles ou tous les enduits demeurés présents à la suite du processus de fabrication. Vous serez ensuite prêt à cuisiner. C'est aussi une bonne occasion de vous familiariser avec les caractéristiques de votre four.

Pour effectuer le rodage, faites fonctionner votre Ooni Koda pendant 30 minutes à des températures maximales avant de l'éteindre. Une fois refroidi, essuyez l'intérieur avec des serviettes en papier sèches.

Cuisson
L'Ooni Koda a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 932 °F (500 °C). La température idéale pour cuire une pizza est d'environ 752 °F (400 °C).

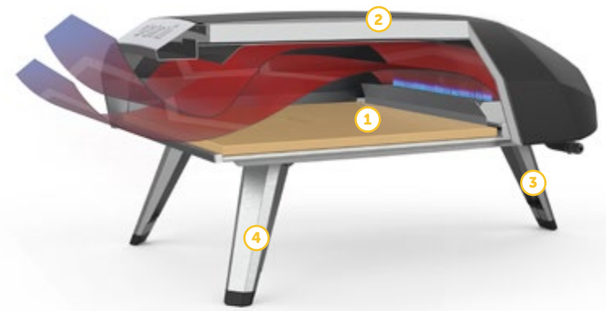
L'Ooni Koda 16 ne doit pas être laissé en marche pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous prenez une pause, donnez à votre Ooni Koda une pause aussi, en éteignant l'appareil ou en abaissant la puissance de la flamme avec le bouton de commande du gaz.

Les enfants et les animaux de compagnie doivent être tenus éloignés à une distance sécuritaire lorsque le Ooni Koda est chaud.

Pour en savoir plus
Nous avons des guides vidéo afin de vous aider à tirer le meilleur parti de votre Ooni Koda. Vous trouverez également de délicieuses recettes et de l'inspiration à ooni.com.

Si vous avez des questions ou si vous voulez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats préparés avec votre Ooni Koda, vous pouvez nous joindre à **support@ooni.com**. Nous aimons parler de pizza et d'Ooni!

Caractéristiques du Ooni Koda



1. Plaque de cuisson en pierre 100 % sur mesure fabriquée à partir de pierre de cordiérite pour une rétention de chaleur optimisée et une croûte de pizza parfaite.
2. Coque entièrement isolée pour retenir la chaleur et fournir les températures requises pour cuire une pizza en 60 secondes.
3. Numéro de série. Inscrivez-vous pour obtenir votre prolongement de garantie à **ooni.com/warranty**.
4. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds inclinés maintiennent l'Ooni Koda stable et évitent de rayer les surfaces.
5. Bouton de commande de gaz pour allumer l'Ooni Koda et ajuster l'intensité de la flamme.
6. Orifice d'observation pour voir la flamme et vérifier si l'Ooni Koda est allumé.
7. Borne de raccordement du gaz pour attacher la source de gaz.

Installation, extinction et rangement du Ooni Koda

Nous aimons voir vos incroyables cuisines extérieures et les aventures que vous partagez avec votre Ooni Koda. Choisissez votre espace extérieur idéal et envoyez-nous une photo!

Attention

L'Ooni Koda ne doit pas être exposé à de l'humidité. N'essayez pas de le refroidir avec de l'eau; cela endommagera l'appareil.

Attention

Détachez votre régulateur de gaz lorsque Ooni Koda n'est pas utilisé.

Installation

L'Ooni Koda fonctionne de manière optimale lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui est au moins à 1 m (3 pi) des bâtiments et des structures.

Placer l'Ooni Koda sur une table extérieure mesurant au moins 40 cm de large x 70 cm de long (18" x 32") avec au moins 15 cm (6") de dégagement entre la patte arrière et le bord de la table. La table doit être assez robuste pour soutenir des poids supérieurs à 15 kg (30 lb). L'Ooni Koda a des pattes inclinées pour protéger les surfaces en bois, en métal ou en pierre que vous choisissez.

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

Extinction

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

Attendez au moins une heure après l'extinction avant de tenter de déplacer ou de nettoyer le four. L'Ooni Koda doit être sec et complètement refroidi avant de le ranger.

Attention

N'exposez pas Ooni Koda à l'humidité ou essayez de refroidir avec de l'eau. Cela entraînera des dommages.

Entreposage

Pour conserver la belle apparence de votre Ooni Koda, rangez-le à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas durant de longues périodes et lors de conditions météorologiques difficiles telles que des vents forts, de fortes pluies ou de la neige. Nous recommandons que la plaque de cuisson de pierre soit rangée dans un endroit sec afin d'optimiser sa performance.

La housse de transport Ooni Koda constitue un moyen élégant, durable et imperméable de protéger l'Ooni Koda. Les courroies de cette housse permettent d'amener l'Ooni Koda avec vous pour cuisiner à la plage, à la montagne ou chez des amis.

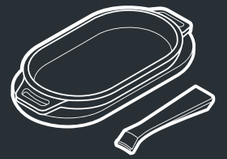
Outils pour la cuisson

Thermomètre infrarouge

Obtenez une lecture instantanée et précise de la température en dirigeant le laser vers le centre de la plaque de cuisson en pierre. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la plaque de cuisson en pierre avant de commencer à cuisiner. Il vous permettra d'obtenir une croûte de pizza parfaite.

Pelles

Nos pelles à pizza ont été conçues spécifiquement pour une utilisation avec les fours Ooni. Elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Avoir une deuxième pelle aide à accélérer la chaîne d'approvisionnement des pizzas, vous permettant d'inviter davantage d'amis et de membres de la famille à profiter de vos mets exceptionnels.



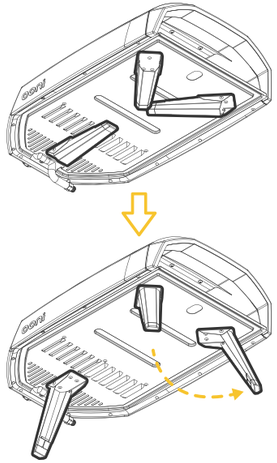
Plats en fonte

La fonte est idéale pour saisir des viandes, cuire du poisson et pour rôtir de délicieux légumes. La gamme de produits en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées de votre Ooni Koda.

Assemblage et raccordement à la bouteille de propane

Installer votre Ooni Koda est facile que et peut être fait en moins de 5 minutes.

1 Dépliez les pattes et insérez la la plaque de cuisson en pierre.



2 Se brancher au gaz.

Veuillez consulter votre manuel pour obtenir des instructions spécifiques à votre pays.

Régulateur de gaz de type terrasse (Royaume-Uni, UE)
Il s'agit d'un raccord à gaz de type poussoir (push-on). Assurez-vous que le commutateur noir est en position horizontale. Appuyez sur le bouton situé sous le commutateur noir et appuyez sur le régulateur jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le robinet de sortie de la bouteille en place.

QCC1 (États-Unis, Canada)
Il s'agit d'un raccord à gaz fileté dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que la bouteille est complètement fermée et vissez le régulateur sur le raccord du robinet de la bouteille de propane jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

POL (Australie et Europe)
Ce raccord à gaz est dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que la bouteille est complètement fermée et vissez le régulateur sur le robinet de la bouteille de propane autant que possible.

Le type de raccordement des bouteilles varie selon la région.

Attention

Le Ooni Koda devrait fonctionner silencieusement lorsqu'il est allumé. Si vous entendez un frémissement au niveau du brûleur à gaz, éteignez votre appareil pendant 5 minutes et rallumez-le.

Allumage

Une fois que votre régulateur est branché, ouvrez le gaz de votre bouteille de propane.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'enflamme.

Continuez à appuyer sur le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez.

L'Ooni Koda devrait 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 allumez de nouveau.

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

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, éteignez l'alimentation en gaz et débranchez l'Ooni Koda de la bouteille de gaz.

Attendez 5 minutes avant de l'allumer à nouveau.

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

Puissance min.

Puissance max.

Off

Conseil

Si vos garnitures sont cuites avant la pâte, diminuez l'intensité de la flamme et la plaque de cuisson de pierre continuera la cuisson par la base.

Ooni Peel available at **ooni.com**

Ce qui rend les pizzas Ooni Koda exceptionnelles?

Nous sommes passionnés par la pizza et nous savons que vous l'êtes aussi. Vous pouvez maintenant créer votre plat préféré avec l'Ooni Koda.

Pensez à la meilleure pizza que vous ayez jamais mangée : la croûte, magnifiquement grillée et croustillante à l'extérieur, légère et moelleuse à l'intérieur avec la bulle occasionnelle de la taille d'une balle de ping-pong soulevée et prête à craquer sous la dent. La pâte, mince et uniformément tachetée, et les garnitures, légères, fraîches, magnifiquement fondues et grillées grâce à la chaleur intense du four.

L'intérieur fait de pierre de cordiérite sur mesure permet au four de conserver la chaleur et d'absorber l'humidité de la pâte, vous donnant une croûte parfaitement cuite. La chaleur intense du four fera cuire les garnitures avec une légère carbonisation uniforme et la pizza Ooni Koda sera prête à déguster en 60 secondes.

La pizza cuite à la pierre et les températures de cuisson super-élevées du Ooni Koda font une pizza tout à fait extraordinaire.

Meilleurs conseils

- Utilisez de la farine boulangère de qualité 00 et des ingrédients frais. Pour les garnitures : moins est incontestablement plus!
- Étirez votre pâte afin qu'elle soit mince, en laissant une croûte d'une largeur d'un centimètre.
- Visez une température de 752 °F (400 °C) au centre de votre plaque de cuisson de pierre avant d'y déposer votre pizza.
- Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour viser une jolie et légère carbonisation uniforme sur vos croûtes.

Pâte à pizza Ooni classique

500g (4½ tasses) de farine de type 00, plus un supplément pour le saupoudrage

300ml (1¼ tasse) d'eau froide

10 g (2 c. à thé) de sel

7 g de levure fraîche (pour la levure séchée, suivez les instructions sur l'emballage)

Donne 5 pizzas de 12 pouces (5 boules de pâte de 160 g ou 5½ oz)

Préparation

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

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

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

Lorsque la pâte a monté, la diviser en 3 ou 5 morceaux égaux, selon la taille de pizza désirée. Placer chaque boule de pâte dans un bol ou un plateau individuel, couvrir de pellicule moulante (pellicule plastique) laisser gonfler (monter) pendant un autre 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé en taille.

Pétrir et étirer la pâte : notre meilleur conseil est toujours de commencer par une boule de pâte parfaitement arrondie, car cela aide à donner à la base (croûte) de la pizza une forme circulaire pendant le processus d'étirement. Placer la boule sur une surface légèrement farinée, fariner vos mains et utiliser vos doigts pour transformer la pâte en un petit disque plat. En travaillant à partir du centre, pousser la pâte vers l'extérieur tout en écartant les doigts, ce qui rend le disque légèrement plus grand. Ramasser la pâte et la pincer doucement à son périmètre (extrémité), permettant à la gravité de la tirer vers le bas pour former un cercle de 12 pouces.

Les croûtes de pizza de style napolitaine sont très minces, vous devriez donc être capable de voir à travers la pâte lorsque vous la tenez à la lumière. Soyez prudent lorsque vous faites cela, car il ne faut pas qu'elle se déchire.

Une fois la pâte bien étirée, fariner légèrement votre pelle à pizza et y déposer votre pâte. Si à ce stade, vous voyez de petits trous dans la pâte, les pincer doucement ensemble pour sceller la pâte. Ajouter vos garnitures et cuire selon les directives de la recette choisie.

Faire gonfler une pâte à froid

Il est également possible de gonfler votre pâte à froid, une technique qui permet à la levure d'interagir avec les sucres dans la farine pour une plus longue période de temps, aidant ainsi la pâte à développer une saveur plus intense. Pour ce faire, utiliser la moitié de la quantité de levure répertoriée dans les ingrédients, et laisser la pâte gonfler (monter) dans le réfrigérateur pendant 24 à 72 heures soit jusqu'au jour où vous en aurez besoin. Diviser la pâte et la couvrir comme décrit dans la recette principale, puis réserver (pas au réfrigérateur) pendant au moins 5 heures, jusqu'à ce qu'elle soit à la température de la pièce.

Sauce à pizza classique

1 gousse d'ail

1 c. à soupe d'huile d'olive

500 g de passata

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à soupe de sucre

1 c. à thé de poivre noir

Poignée de basilic haché

Préparation

Hachez l'ail.

Mettez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites frire l'ail dans l'huile. Faites attention qu'il ne brunisse pas.

Gardez le feu moyen vif. Ajoutez la passatta, le sel, le sucre, le poivre noir et le basilic.

Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Attendez que la sauce refroidisse à température ambiante avant de l'utiliser sur une pizza.

Pizza burrata

Une boule de pâte à pizza Ooni classique de 5,8 oz (165 g)

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

2-3 tranches de prosciutto

9 oz (150 g) de burrata

Poignée de petites feuilles de basilic

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

Préparation

Donne une pizza de 12 po.

Lorsque votre pâte et votre sauce sont prêtes, allumez l'Ooni Koda. Visez une température d'environ 752 °F (400 °C) sur la plaque de cuisson en pierre. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Sortez la burrata du réfrigérateur pour qu'elle se réchauffe à température ambiante. La burrata n'est pas cuite au four sur le dessus de la pizza, mais est ajoutée à la pizza une fois qu'elle est cuite; c'est donc important qu'elle ne soit pas très froide.

Étirez la boule de pâte à pizza pour obtenir un cercle de 12 pouces et étendez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendez la sauce uniformément sur la base de la pâte à pizza. Faites glisser la pizza dans le four Ooni Koda à l'aide de la pelle, en veillant à faire pivoter la pizza régulièrement.

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

Pizza à la citrouille, courgette et chili

Une boule de pâte à pizza Ooni classique de 5,6 oz (160 g)
Une demi-petite citrouille, rôtie et en purée
1 gousse d'ail écrasée (hachée)
2 c. à soupe d'huile d'olive
Une demi-petite courgette tranchée finement en rondelles
1 piment rouge (chili), épépiné et haché finement
1 c. à soupe de pignons de pin
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
Huile d'olive

Préparation

Donne une pizza de 12 po.

Dans un bol, mélangez la purée de citrouille, l'huile d'olive et l'ail et assaisonnezau goût. Réservez.

Une fois la pâte prête, allumez le four Ooni Koda. Attendez que la plaque de cuisson en pierre atteigne une température de 752 °F (400 °C). Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Saupoudrez une petite quantité de farine sur la pelle à pizza. Étirez la boule de pâte à pizza pour former un cercle de 12 po (30 cm) et déposez-la sur la pelle.

À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendez la sauce à la citrouille uniformément sur la base de pâte à pizza. Laissez une bordure sans sauce d'un demi-pouce (1 cm) pour lui permettre de gonfler lors de la cuisson. Garnissez de courgette et de piment rouge (chili) et saupoudrez de pignons de pin.

Glissez la pizza dans l'Ooni Koda à l'aide de la pelle. Faites pivoter la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson uniforme.

Une fois la pizza cuite, retirez-la du four. Versez un filet d'huile d'olive et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.

Crevettes épicées au piment de cayenne

18 oz (500 g) de crevettes crues et pelées, avec les queues
3,5 oz (100 g) de beurre fondu
3 c. à thé (8 g) de piment de cayenne
3 c. à thé (8 g) de paprika
Jus d'un citron
2 c. à soupe (35 ml) de miel
2 c. à thé (5 g) de sel
2 c. à soupe (35 g) de persil haché
2 c. à soupe (35 ml) d'huile d'olive

Préparation

Donne 4 portions en hors-d'œuvre

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

Ajoutez l'huile d'olive à la poêle à griller Ooni (Ooni Sizzler), placez-la à l'intérieur du four pour la réchauffer. Vous pouvez également utiliser la plaque Ooni Grizzler ou une poêle Ooni pour cette recette.

Dans un grand bol, mélangez le beurre, le piment de cayenne, le paprika, le jus de citron, le miel et le sel; mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Ajoutez les crevettes et enrobez-les complètement de marinade. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

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

Sortez la poêle à griller du four, retournez les crevettes et remettez-les au four pendant encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées partout.

Retirez la poêle à griller du four, parsemez les crevettes de persil et servez immédiatement. Oubliez les ustensiles, mangez les crevettes en les prenant par la queue!

Entretien

L'Ooni Koda vous permettra de vivre quelques-unes des meilleures expériences culinaires de votre vie. Traitez votre Ooni Koda avec amour, entretenez-le et il durera pour de nombreuses années à venir.

Où devrais-je ranger mon Ooni Koda?

Lorsque vous n'utilisez pas votre Ooni Koda, rangez-le à l'intérieur, surtout lors de conditions météorologiques difficiles.

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

Comment dois-je nettoyer mon Ooni Koda?

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

La coque extérieure du Ooni Koda peut être essuyée avec de l'eau tiède et savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques nocifs.

Comment dois-je nettoyer la plaque de cuisson en pierre?

Une fois complètement refroidie, retournez la plaque de cuisson en pierre pour la prochaine fois que vous utiliserez l'Ooni Koda : les températures élevées à l'intérieur du Ooni Koda nettoieront naturellement le dessous.

Vous pouvez également laver la plaque de cuisson en pierre à l'aide d'eau tiède et savonneuse.

Dépannage

Nous avons mis les produits Ooni à l'épreuve avec des centaines d'heures de cuisson et nous nous efforçons constamment de trouver de nouvelles recettes et idées pour créer des plats exceptionnels. Nous mangeons de la pizza quotidiennement au quartier général d'Ooni. Si vous avez des questions, vous pouvez nous joindre à **support.ooni.com** ou consulter nos guides vidéo et notre FAQ en ligne. Nous sommes toujours heureux de clavarder avec nos clients.

Je ne peux pas allumer mon Ooni Koda

- Assurez-vous que votre bouteille de gaz est pleine.
- Assurez-vous que les raccordements à la bouteille de propane et au régulateur sont étanches et sécurisés.
- Vérifiez la présence de fuites au niveau du tuyau avec une solution d'eau savonneuse ou un vaporisateur pour détection de fuites.
- Appuyez et tournez lentement le bouton de commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez le bouton enfoncé pendant encore 5 secondes après l'allumage.
- Si l'Ooni Koda ne s'allume pas, mais que le gaz s'écoule, utilisez le porte-allumette fourni pour allumer le gaz. Vous trouverez les instructions complètes dans le guide sécurité.
- Si les brûleurs ne s'allument pas, débranchez le régulateur de la bouteille de propane pendant au moins 1 heure. Rebranchez et ouvrez le gaz pendant 30 secondes avant de tenter un allumage.

Mon Ooni Koda fait un bruit de grondement

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

Je sens une odeur de gaz

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

Vérification des fuites de gaz

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

Ne cuisinez jamais avec un produit qui a échoué à un test de fuite. Contactez support@ooni.com pour obtenir d'autres conseils.

Mon Ooni Koda est trop chaud

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

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

Conseil

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

Mon Ooni Koda 16 n'est pas assez chaud

L'Ooni Koda est conçu pour atteindre des températures optimales avec 15 minutes de préchauffage. Ajoutez 5 à 10 minutes de plus lorsque vous devez tenir compte des basses températures ambiantes. Assurez-vous que votre bouteille de propane soit pleine et que vous utilisez le régulateur approprié. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites dans le tuyau et que les raccordements entre le régulateur et la bouteille de propane soient étanches.

La plaque de cuisson en pierre semble sale

La plaque de cuisson en pierre du Ooni Koda peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas son rendement. Vous pouvez laisser les excédents de nourriture dans le four, car à température élevée ils seront brûlés. Les instructions de nettoyage et d'entretien de la plaque de cuisson se trouvent à la page 20.

Ma pizza reste collée à la pelle

C'est arrivé aux meilleurs d'entre nous, mais suivez ces conseils et vous ne vivrez plus jamais le déchirement intérieur d'avoir perdu une pizza.

- Votre pelle, votre pâte et vos garnitures doivent être à température ambiante. La pâte s'étirera et glissera plus facilement sur la pelle à température ambiante. Si vous faites monter votre pâte à froid, laissez-la pendant au moins 5 heures à température ambiante avant de commencer à l'étirer.
- La pâte que vous utilisez est peut-être trop humide. Ajoutez une généreuse pincée de farine à la pâte et à la pelle avant de commencer à étirer la pâte. Rappelez-vous de suivre la recette de pâte à pizza classique à la page 15 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce peut créer un effet de «colle» entre la pâte et la pelle.
- Avant d'ajouter vos garnitures, secouez votre pelle pour vous assurer que la pâte se déplace librement. Si ce n'est pas le cas, soulevez la pâte et ajoutez plus de farine sur la pelle.
- Ne laissez pas votre pâte sur la pelle pendant une longue période avant la cuisson.
- Si la pâte est collée, soulevez-la d'un côté et envoyez un peu d'air en dessous : cela créera un effet «d'aéroglisseur» et votre pizza devrait glisser plus facilement de la pelle à la pierre.

1% FOR THE PLANET
— MEMBER —

Le Fonds d'impact Ooni fait don de 1 % de son chiffre d'affaires mondial annuel à des causes de bienfaisance et à des projets axés sur les changements sociaux et environnementaux. En achetant l'Ooni Fyra, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1 % pour la planète. Merci!

ooni.com/impact

Restons en contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Koda, donc restez en contact en marquant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified

Suivez-nous et soyez au courant de tout ce qui se passe avec Ooni via.

Abonnez-vous à notre liste de diffusion à **ooni.com** pour accéder à de délicieuses recettes, des conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des demandes ou des commentaires, vous pouvez nous joindre à **hello@ooni.com**.

Everyone deserves great pizza

ooni

ooni.com

© 2020 Ooni
Ooni est une marque déposée d'Ooni Ltd.
Tous droits réservés.

v1.6 FR