



Fyra 12

Essentials Guide

Guide des essentiels

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

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





If your Ooni Fyra 12 has not arrived as expected, reach out to us at support.ooni.com. We'll be happy to help!



Ooni Fyra 12's legs must be fully extended before firing up

Important



Your safety is paramount. Please read the Ooni Fyra 12 safety manual carefully.



Ooni Fyra 12 is designed for outdoor use only. Do not fire in high winds.



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



We recommend approximately 5oz (150g) / two handfuls of pellets to start. Top up with pellets gradually and allow your flame to build



Ensure children and pets are kept at a safe distance and supervised at all times around Ooni Fyra 12.



Keep Ooni Fyra 12 company while preheating and cooking. It must not be left unattended while lit.



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



Ooni Fyra 12 has been designed to run at up to 950°F (500°C). If Ooni Fyra 12 exceeds these temperatures, stop adding fuel and allow it to cool naturally.



Any modification to your Fyra 12 violates our terms, invalidates any warranty and may present a danger to you or others.

* All pictures shown are for illustrative purposes only. Actual product and contents may vary.

Contents

EN 1

Contenu

FR.....39

Say hello to Ooni Fyra 12	3
Quick start guide	5
Setting up Ooni Fyra 12 for the first time	6
Tools for cooking	8
Ooni Fyra 12 features	11
Lighting and maintaining a flame	12
Flame management	15
Chimney bafe	16
Extinguishing & Pellets	17

Top tips for making great pizza	18
How to launch pizza in to Fyra 12	20
Recipes	
Classic Pizza Dough	22
Classic Pizza Sauce	24
Margherita Pizza	26
Nduja & Broccoli Pizza	28
Care instructions	30
Troubleshooting	32
Keep in touch	37



Say hello to Ooni Fyra 12!

Everyone deserves great pizza and, thanks to Ooni Fyra 12, you can cook your own great pizza in any outdoor space.

Ooni Fyra 12's stone floor, thick insulation and beautiful wood-fired flame will provide the perfect cooking conditions for pizza you can be proud of. While we designed Ooni Fyra 12 to make perfect pizza, there's no real limit to the incredible food you can make. Steak, meat, fish, vegetables and more are all exceptional when cooked under the flame of Ooni Fyra 12.

Like all Ooni products, cooking with Ooni Fyra 12 is simple, fun and unique. Whether you're a beginner or a pro, this Essentials Guide will help you to enjoy your Ooni Fyra 12 experience. Remember to hold on to it for hints, tips and delicious recipes.

We're proud of the incredible community that has grown around the exceptional food experiences Ooni provides. You'll find an enthusiastic, knowledgeable and kind bunch of Ooni fans online and our team are always here to chat and provide support.

Thank you for being part of the Ooni Community and enjoy Ooni Fyra 12 - I know you're going to love it.

A stylized, handwritten signature in white ink, likely belonging to Kristian, the representative of the Ooni Team.

Kristian and the Ooni Team



Quick Start Guide

Pizza? Yes, please. In 60 seconds? Yes, *please!* There's a lot to be excited about when it comes to firing up your Ooni Fyra 12. For those of you who are just desperate to start, here's the stuff you really need to know:

- Ooni Fyra 12 is for outdoor use only. Set up in an area sheltered from wind and **3ft (1m)** away from structures for best results.
- Ooni Fyra 12 will run on 100% hardwood pellets. Use Ooni Premium Pellets that have been stored in an airtight container. See **page 17** for pellet advice.
- Ooni Fyra 12 can live outdoors when it is free from heavy rain and extreme weather conditions. We recommend storing it indoors or using the Ooni Fyra 12 Carry Cover.
- Ooni Fyra 12 can be placed on wooden, stone, marble or stainless steel surfaces. Make sure the surface you use can withstand **66lbs (30kg)** of weight. We don't recommend glass or plastic surfaces.
- Neapolitan-style pizza needs high temperatures. Preheat to at least 752°F (400°C) on the middle-back area of the stone before you launch your pizza. Rotate your pizza every 20-30 seconds for an even cook.
- Topping up with pellets gradually will help your flame to build. Pellets will automatically gravity feed in to the grate - don't force them down because this will dampen the flame.
- Don't use water to clean or cool Ooni Fyra 12.
- Full lighting instructions can be found on **page 12**.

Setting up Ooni Fyra 12 for the first time

Finding the right place to set up

Ooni Fyra 12 will perform best when sheltered from wind. Choose a spot that is at least **3ft (1m)** away from buildings and structures. Place Ooni Fyra 12 on the Ooni Table or a similarly sturdy outdoor table that can hold weights upwards of **66lbs (30kg)**. Choose your perfect space, snap a picture and send it to **support.ooni.com** - we love seeing the Ooni Community's set-ups!

Glass and plastic tables are not recommended.

Seasoning your Ooni Fyra 12

Before you cook for the first time, run Ooni Fyra 12 at top temperatures for 30 minutes before allowing to cool and wiping down the inside with dry paper towels. This will remove any oils or coatings that are remnants from the manufacturing process. It's also a good opportunity to get to know your oven: after all, you're going to be spending a lot of time together.

Learn more

Keep reading to find out more about cooking, extinguishing and storing Ooni Fyra 12 as well as our top pizza tips. We also have video guides that will help you to get the best results from Ooni Fyra 12. Find videos, recipes and inspiration at **ooni.com**.

If you have any questions - or want to send us some pictures of your delicious Ooni Fyra 12 dishes - you can always reach us at **support.ooni.com**. We love talking about pizza and Ooni!



Tools for cooking



Ooni Premium Hardwood Pellets

Your food will be as good as the fuel you put in. Our 100% hardwood pellets are optimized for high temperatures and a neutral wood-fired flavor.



Ooni Premium Natural Firestarters

Ooni Premium Natural Firestarters are made from 100% natural wood shavings and are free from chemical aromas for a pure and quick fuel ignition in your Ooni Fyra 12.



Ooni 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 752°F (400°C) when baking Neapolitan-style pizza.



Ooni Pizza Peels Range

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 personalized pizza. We make our peels in aluminum and bamboo options. Ooni Fyra 12 is compatible with our range of 12" pizza peels or those that are smaller.



Ooni Modular Table Range

Our tables have been designed specifically for Ooni ovens. They provide the perfect set-up and weather resistance for outdoor cooking all year long as well as neat and convenient storage options.



Ooni Cast Iron Series

The high temperatures and Ooni Fyra 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 your hot dishes.



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.



Ooni Fyra 12 Carry/Cover

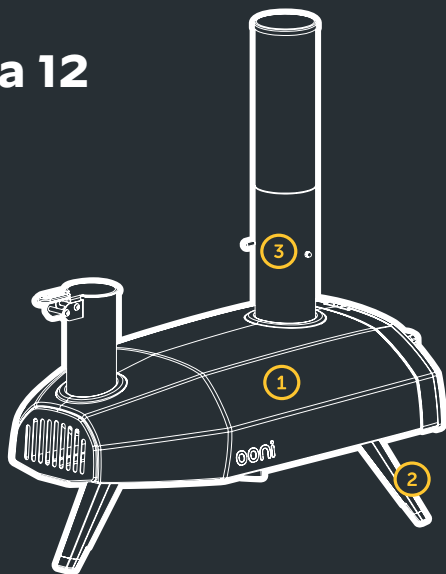
Protect your Ooni Fyra 12 come rain or shine with the Ooni Fyra 12 Carry Cover. The elasticated edges and wrap-around straps will ensure it stays put, even in strong winds or while being carried. It's fully waterproof, and features aluminium buckles for maximum toughness.



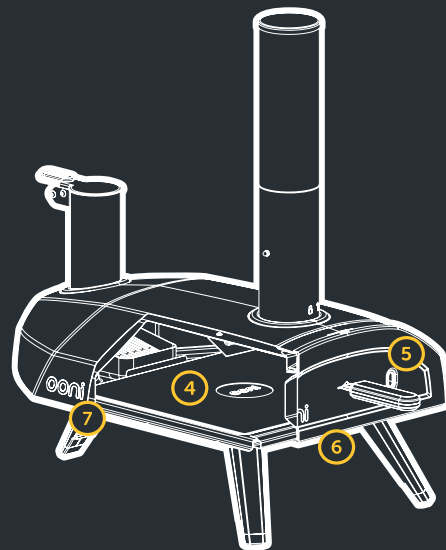
If your stone is too hot, place a piece of Ooni cast iron in the oven to draw some of the heat out.



Ooni Fyra 12 features



1. Fully insulated shell to hold in heat and provide the required temperatures for 60-second pizza and more.
2. Collapsible legs for easy transport and storage. The non-slip feet keep Ooni Fyra 12 steady and keep your surfaces scratch-free.
3. Chimney baffle for quick flame adjustments. Leave open for optimized airflow. Close over for reduced airflow draw and smaller flame.



4. Pizza Stone baking board custom-made from cordierite stone for optimized heat retention and the perfect pizza base.
5. Viewing hole on oven door so that you can check the flame output without removing the door.
6. Slot on the bottom of oven opening for resting the door while you add, remove or rotate your food.
7. Serial number. Register for your warranty extension via [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)*

*region dependent

Lighting and maintaining a flame

Step 1

- a. Remove the chimney cap for optimum airflow through Ooni Fyra 12. Make sure chimney baffle is open.
- b. Keep the door on at all times throughout your cook unless adding or removing food.

Step 2

Remove the grate and fill with 100% hardwood pellets to the level shown in **image 2**. We recommend approximately 5oz (150g) of pellets / 2 handfuls to start.

Step 3

- a. Place your Ooni Natural Firestarter at the front lip of the grate. Other natural firestarters are fine. Avoid anything that may impart unwanted flavors to your food.
- b. Light the Firestarter and slide the grate back in to Ooni Fyra 12.

Step 4

- a. Allow starter pellets time to fully ignite. Look through the viewing hole in the Ooni Fyra 12 door to check for full flame.

- b. Gradually top up pellets little and often until you have reached the top of the hopper. Maintain this level throughout your cook for consistently high temperatures.

A hopper full of pellets will last for 15 minutes. Top up little and often to maintain good airflow and temperatures.

Allow pellets to gravity feed into the burning area. Don't push pellets down as this will suffocate the flame, reducing airflow and resulting in low temperatures.







Flame management

Ooni Fyra 12 will be ready to cook in 15 minutes from lighting. Add 5-10 additional minutes if necessary to achieve the right flame and stone temperature. Use the viewing hole to check that Ooni Fyra 12 is ready to cook the perfect pizza.

Ooni Fyra 12 is not ready to cook when the flames look like **image 2**. Give Ooni Fyra 12 more time to get up to top temperatures. See **page 32** for troubleshooting tips and advice on the perfect cook.



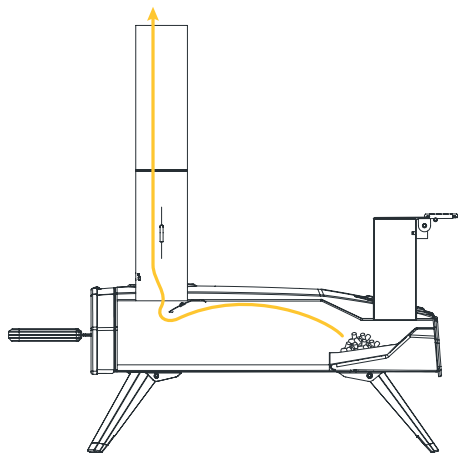
✓ Rolling flame ready for pizza



✗ Reduced flame

Chimney baffle

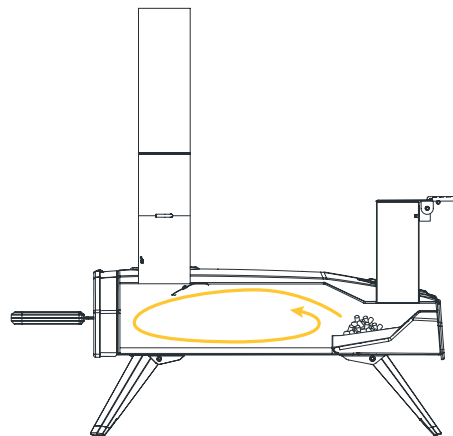
The inbuilt chimney baffle allows for adjustments to be made to airflow and heat distribution through the oven. If Ooni Fyra 12 is not running hot enough, check that your chimney baffle is open and chimney cap is removed. This will provide maximum airflow and top temperatures through the oven.



Open chimney baffle : Increases the draw of air through the oven, creating more powerful flames and an increased heat.



Are your pizza toppings cooking faster than the pizza base? Simply close the chimney baffle to bring down the flames, which gives the pizza base more time to cook.



Closed chimney baffle : Reduces the draw of air and airflow for a smokier effect and a lower heat. Do not completely close the baffle for extended periods as this can cause the pellets to swell and jam.

Extinguishing

Leave Ooni Fyra 12 to burn through any remaining pellets and allow it to cool naturally. This can take up to **90 minutes** depending on ambient temperatures.

Pellets

Pellets are awesome! Lightweight, and super efficient, cooking with pellets gives you a wood-fired experience with minimal fuss. We always use **Ooni Premium Hardwood Pellets** and we recommend that you do, too.

Ooni Premium Hardwood Pellets are made from 100% hardwood which means that they burn slowly and at high temperatures, giving you a longer cook with less fuel.

Please note that pellets may still be warm and that heat-resistant gloves should be worn when disposing of ash.

There are no additives and a very low moisture content and the result is a very small amount of ash left over after you finish cooking.

Always store your pellets in an airtight container. If left open, moisture from the atmosphere can be absorbed by the pellets which will affect their burn.

Do not use softwood pellets. These will burn very quickly and at lower temperatures.

❗ Do not apply water to Ooni Fyra 12 to extinguish or cool as this can cause damage and personal injury.

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 it is the gold standard for pizza dough. Try a longer prove for an even better crust and more complex flavor.
2. When your dough is at room temperature, stretch out a nice, thin base and leave a half-inch-wide (1 centimetre-wide) space to form a crust that will puff up under the intense heat of the flames.
3. Use your Ooni Infrared Thermometer to measure the stone floor's temperature. For Neapolitan pizza, aim for at least 752°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 Ooni Fyra 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 our website & subscribe to our YouTube channel for inspiration and top tips.





How to launch pizza into Fyra 12

Trouble with pizza dough sticking to the peel has happened to the best of us. The following tips are a fail safe way to ensure that you never suffer the heartache of losing a good pizza again:

- Use good quality 00 flour and our Classic Pizza Dough recipe on **page 22**. This will give your dough the perfect texture.
- Get your peel, dough and ingredients to room temperature. Cold dough will spring back on itself and stick; 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 in the pizza base before adding toppings - if sauce gets between the dough and peel it will have a gluey effect and your dough will stick.
- Before you add any toppings - stop and shake the peel to check that your dough is moving freely. If it's stuck, pick it up and add more flour to the peel. You have to do this before you add toppings!

- Keep your toppings light. Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to lift off the peel.
- Work swiftly - there's no need to rush but remember dough that rests on the peel for too long will be more likely to stick. Get your pizza ready when both you and Ooni Fyra 12 are ready to cook.
- If your pizza does stick you can use what we call the 'hovercraft technique'. Lift up the edge of your dough at one side and gently blow air underneath the base. This will create air pockets and will spread flour to the areas that are sticking.





Classic Pizza Dough

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

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

This recipe will yield 5 x 12" (30cm) pizza bases, equivalent to 5 x 8.8 oz (250g) dough balls, or 3 x 16" (40cm) pizza bases, equivalent to 3 x 11.6 oz (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	0.7oz

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

Method

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

If mixing by hand:

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

If mixing with a mixer:

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

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



Classic Pizza Sauce

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

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

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

Method

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

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

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



Pizza Margherita

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

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

Ingredient	Weight/Vol.	
Ooni Classic Dough	160g	5.6oz
Ooni Classic Sauce	5 tbsp	90ml
Fresh mozzarella	100g	4oz
Basil leaves	Handful	

Method

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

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out 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.

Next, add the cheese and slide the pizza into the pizza oven. Slide the pizza onto the peel and into your Ooni pizza oven, making sure to rotate the pizza regularly.

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



Nduja & Broccoli Pizza

Nothing will make you want to eat your greens like adding spicy salami into the mix. The spreadable consistency of nduja, a fiery salami from southern Italy, is perfect for topping pizzas, used here along with garlicky sautéed broccoli and plenty of shaved Parmesan.

Ingredients

5.6oz (160g) Classic Pizza Dough ball

5 tbsp (90ml) Classic Pizza Sauce

Olive oil

2 garlic cloves, crushed

6 broccolini stems, cleaned (or 4 broccoli florets, broken into pieces)

1.8oz (50g) mozzarella, torn into small pieces

3.5oz (100g) nduja, rolled into small balls

Shaved parmesan

Method

Prepare your pizza dough ahead of time. To make a 12" pizza, we recommend pizza dough balls that are 5.6oz (160g). Fire up your Ooni Fyra 12.

Add a little oil to a pan and add the garlic, then sauté the broccoli over a medium heat until slightly softened. Set aside.

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out to 12 inches and lay it out on your pizza peel. Top with the pizza sauce, mozzarella, broccoli and nduja balls. Slide the pizza onto the peel and into your Ooni pizza oven, making sure to rotate the pizza regularly.

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



Care instructions

Ooni Fyra 12 will provide exceptional food experiences for you, your friends and your family. Treat Ooni Fyra 12 with love and care and it will last for many years to come.

Where should I store Ooni Fyra 12?

Ooni Fyra 12 is happy to live outdoors and our Ooni Fyra 12 Carry Cover is perfect for keeping it dry and free from garden debris. Where possible, store Ooni Fyra 12 indoors, especially during adverse weather conditions. Ooni Fyra 12 must be completely dry and cool before attempting to move or store.

If you are located near the ocean or a body of saltwater, protect Ooni Fyra 12 by storing indoors when not in use.

How do I clean Ooni Fyra 12?

Cleaning the inside of Ooni Fyra 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.

The outer shell of Ooni Fyra 12 can be wiped down with warm, soapy water and dried immediately. Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.

How do I clean the stone baking board?

Use the Ooni Pizza Brush to remove any leftover flour or ingredients. For stubborn marks, allow Ooni Fyra 12 to cool completely before flipping the stone baking board: the high temperatures inside Ooni Fyra 12 will naturally clean the underside. Always wait for the stone to completely cool before doing so.

The stone baking board is not dishwasher safe - do not use dish-washing liquid.

! Do not apply water to Ooni Fyra 12 to extinguish or cool as this can cause damage and personal injury.



Troubleshooting

Ooni Fyra 12 has been carefully designed to provide exceptional food experiences and we know that you will love using it to cook. Our team have thousands of hours of experience cooking with fire and enjoying delicious pizza.

You can reach us at support.ooni.com or check out our online FAQs and video guides - we'll be happy to help.

I can't light Ooni Fyra 12

Review the lighting steps on **page 12**. Check that:

- You are using 100% hardwood pellets that have not been affected by moisture. Keep these stored in an airtight container for best results.
- The chimney cap is removed and the chimney baffle is open
- The door is left on throughout the light and preheat process.
- Ensure that the fire lighter is placed at the front of the fuel tray.

Ooni Fyra 12 is running too hot

You will know that Ooni Fyra 12 is too hot if your food is cooking too quickly and beginning to burn. If Ooni Fyra 12 is running too hot, reduce your preheat time and add less fuel.

You can adjust the flame output by closing over the chimney baffle

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

Ooni Fyra 12 is not hot enough

Ooni Fyra 12 is designed to reach optimum temperatures in 15 minutes preheat time. Add an extra 10-15 minutes to this when accounting for low ambient temperatures. Ensure that you are using dry hardwood pellets and that you are following the lighting instructions on **page 12**.

The stone baking board looks dirty

The stone baking board in Ooni Fyra 12 may change colour but this will not affect performance. Excess food can be left to burn off under the high temperatures inside Ooni Fyra 12. Cleaning and care instructions for the stone baking board can be found on **page 30**.

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 dishes that are able to withstand the high temperatures inside Ooni Fyra 12.

My pizza is burning

If you find that your pizza is burning, rotate the pizza more frequently and start rotating it sooner after placing it inside the oven. Ooni Fyra 12 can cook at very high temperatures and so it's important to keep an eye on your food while it does.

If your toppings are cooking too quickly, close over the chimney baffle to reduce the pull of flames through the oven.

My pizza isn't cooked through

The beauty of cooking with Ooni Fyra 12 is that you can adjust the flame output to suit your pizza style. If you're making a Neapolitan-style or thin-based pizza, aim for 752°F (400°C) on the stone with your Infrared Thermometer before you launch your pizza. These pizzas will cook best when the toppings are light.

If you are baking a thicker pizza or one with heavier toppings, reduce your preheat time and dial down the flame using the chimney baffle

I am seeing smoke / There is soot in my oven

When any wood starts to burn, there will be smoke produced until it reaches optimum temperatures. It is normal for Ooni Fyra 12 to have a light layer of soot after use. Remember to follow the steps for lighting and maintaining temperatures in this guide on **page 12**.

If you are seeing excess smoke or soot, add pellets gradually and make sure they are burning cleanly before you start to cook. If you continue to see dark smoke, it may be that your pellets are not completely dry or that too many have been added at once.

While it is not necessary, you can wipe down the inside of your Ooni Fyra 12 with dry paper towels after it has cooled for a fresh start.

My Ooni Fyra 12 chimney has changed color

Stainless steel may change color after exposure to temperatures of 1000°F (537°C) and some parts of your Ooni Fyra 12 will reach this temperature and above. This will not affect the way that your Ooni Fyra 12 performs. Some imperfections may be removed using a stainless steel cleaner.

I can see flames at the rear of my Ooni Fyra 12

Flames may escape from the rear of your Ooni Fyra 12 when the flow of convection is broken e.g. when the door is taken off. This is perfectly normal. Ensure that you have read through the safety manual and that your Ooni Fyra 12 is positioned at least 3ft (1m) away from any buildings or structures.

Never use your Ooni Fyra 12 in high winds.







Ooni and the World

The Ooni Impact Fund donates 1% of Ooni's annual global revenue to charitable causes and projects focused on social and environmental change. By purchasing Ooni Fyra 12 you're helping to plant trees through Ooni's partnership with Eden Reforestation Projects and 1% for the Planet. Thank you!

ooni.com/impact

Keep in touch

We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Fyra 12 so keep in touch by tagging your photos with #ooni and #oonified

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 then you can reach us at **support.ooni.com**





Bonjour

Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité Ooni Fyra 12.



L'Ooni Fyra 12 est conçu pour une utilisation extérieure seulement. Ne pas allumer en présence de vents violents.



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



Nous recommandons environ 150 g (5 oz), soit environ deux poignées de granules pour commencer. Remplissez progressivement de granules et laissez la flamme se développer.



Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques sont maintenus à une distance sûre et sont supervisés à tout moment autour de l'Ooni Fyra 12.



Si votre four Ooni Fyra 12 n'a pas été livré comme prévu, communiquez avec nous au support.ooni.com. Nous serons heureux de vous aider!



Les jambes de l'Ooni Fyra 12 doivent être complètement dépliées avant d'allumer le four.



Restez près de l'Ooni Fyra 12 pendant le préchauffage et la cuisson. Il ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé.



L'Ooni Fyra 12 sera chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant que le four fonctionne.



L'Ooni Fyra 12 a été conçu pour fonctionner jusqu'à 500° C (932° F). Si l'Ooni Fyra 12 dépasse ces températures, cessez d'ajouter du combustible et laissez-le refroidir naturellement.



Toute modification de votre four Fyra 12 constitue une violation de nos conditions, qui invalide toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour les autres.

*Toutes les images affichées sont à des fins d'illustrations seulement. Le produit et le contenu réels peuvent être différents.

Contenu

Dites bonjour à Ooni Fyra12	43	Les meilleurs conseils pour préparer une excellente pizza	58
Guide de démarrage rapide	45		
Première installation de l'Ooni Fyra12	46	Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Fyra12	60
Outils pour la cuisson	48	Recettes	
Caractéristiques de l'Ooni Fyra12	51	Pâte à pizza traditionnelle	62
Allumage et maintien d'une flamme	52	Sauce à pizza classique	64
		Pizza Margherita	66
		Pizza à la nduja et au brocoli	68
Gestion des flammes	55	Instructions d'entretien	70
Registre de cheminée	56	Dépannage	72
Extinction et granules	57	Restez en contact	77



Dites bonjour à l'Ooni Fyra 12!

Tout le monde mérite une bonne pizza et grâce à l'Ooni Fyra 12, vous pouvez faire cuire une excellente pizza dans n'importe quel espace extérieur.

Le fond en pierre, l'isolation épaisse et la magnifique flamme alimentée au bois de l'Ooni Fyra 12 offrent les conditions de cuisson parfaites pour une pizza dont vous pourrez être fiers. Bien que nous ayons conçu l'Ooni Fyra 12 pour préparer une pizza parfaite, il n'y a pas de limite réelle à l'incroyable nourriture que vous pouvez préparer. Le steak, la viande, le poisson, les légumes et bien plus sont exceptionnels lorsqu'ils sont cuits sous la flamme de l'Ooni Fyra 12.

Comme avec tous les produits Ooni, cuisiner avec l'Ooni Fyra 12 est simple, amusant et offre une expérience unique. Que vous soyez débutant ou professionnel, ce Guide des essentiels vous aidera à profiter pleinement de votre expérience avec le four Ooni Fyra 12. N'oubliez pas de le conserver pour des astuces, des conseils et de délicieuses recettes.

Nous sommes fiers de l'incroyable communauté qui s'est développée autour des expériences alimentaires exceptionnelles offertes par Ooni. Vous trouverez en ligne une communauté d'adeptes d'Ooni enthousiastes, compétents et aimables, ainsi que notre équipe, qui est toujours là pour discuter et vous aider.

Merci de faire partie de la communauté et profitez bien de l'Ooni Fyra 12, je sais que vous allez l'aimer.



Kristian et l'équipe Ooni



Guide de démarrage rapide

De la pizza? Oui, s'il vous plaît! En 60 secondes? Oui, *s'il vous plaît!* Il y a beaucoup de raisons d'être enthousiaste à l'idée de cuisiner avec votre Ooni Fyra 12. Pour ceux d'entre vous qui sont impatients de commencer, voici ce que vous devez vraiment savoir :

- L'Ooni Fyra 12 est conçu pour une utilisation extérieure seulement. Installez-le dans un endroit à l'abri du vent et à **1 m (3 pi)** des structures pour de meilleurs résultats.
- L'Ooni Fyra 12 fonctionnera avec des granules 100 % en bois franc. Utilisez des granules haut de gamme Ooni qui ont été conservées dans un récipient hermétique. Consultez la **page 17** pour des conseils sur les granules.
- L'Ooni Fyra 12 peut rester à l'extérieur, s'il est à l'abri de fortes pluies et de conditions météorologiques extrêmes. Nous vous recommandons de le ranger à l'intérieur ou d'utiliser la housse de transport Ooni Fyra 12.
- L'Ooni Fyra 12 peut être placé sur des surfaces en bois, en pierre, en marbre ou en acier inoxydable. Assurez-vous que la surface que vous utilisez peut supporter un poids de **30 kg (66 lb)**. Nous ne recommandons pas des surfaces en verre ou en plastique.
- La pizza de style napolitain a besoin de températures élevées. Préchauffez le four pour que la partie médiane arrière de la pierre soit à au moins 400 °C (752 °F) avant d'y faire cuire votre pizza. Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson uniforme.
- Le remplissage progressif de granules aidera votre flamme se développer. Les granules s'écouleront automatiquement par gravité dans la grille. Ne les forcez pas à pénétrer, car cela atténuerait la flamme
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer ou refroidir l'Ooni Fyra 12.
- Des instructions d'allumage complètes sont offertes à la **page 52**.

Première installation de l'Ooni Fyra€12

Trouver le bon endroit pour installer le four

L'Ooni Fyra°12 fonctionnera mieux, lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui se trouve à au moins **1m (3pi)** des bâtiments et des structures. Placez l'Ooni Fyra°12 sur la table Ooni ou une table extérieure tout aussi robuste qui peut soutenir des poids supérieurs à **30kg (66lb)**. Choisissez votre espace idéal, prenez une photo et envoyez-la à **support.ooni.com**; nous adorons voir les installations de la communauté Ooni!

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

Conditionnement de votre Ooni Fyra12

Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner l'Ooni Fyra°12 à température maximale pendant 30°minutes, puis laissez-le refroidir et essuyer l'intérieur avec des essuie-tout secs. Cela enlèvera toutes les huiles ou tous les revêtements laissés derrière pendant le processus de fabrication. C'est aussi une bonne occasion de connaître votre four°: après tout, vous allez passer beaucoup de temps ensemble.

En savoir plus

Continuez à lire pour en savoir plus sur la cuisson, l'extinction et le rangement de l'Ooni Fyra°12, ainsi que sur nos meilleurs conseils pour la pizza. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats de l'Ooni Fyra°12. Trouvez des vidéos, des recettes et de l'inspiration sur **ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer des photos de vos délicieux plats cuisinés avec votre Ooni Fyra°12, vous pouvez toujours communiquer avec nous sur le site **support.ooni.com**. Nous adorons parler de pizza et d'Ooni!



Outils pour la cuisson



Granules en bois franc haut de gamme Ooni

Votre nourriture sera aussi bonne que le combustible que vous utilisez. Nos granules 100 % en bois franc sont optimisées pour des températures élevées et un arôme neutre de feu de bois.



Thermomètre infrarouge Ooni

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.



Allume-feu naturels haut de gamme Ooni

Les allume-feu naturels haut de gamme Ooni sont fabriqués à partir de copeaux de bois 100 % naturels et sont exempts d'arômes chimiques pour un allumage de combustible pur et rapide de votre four Ooni Fyra 12.



Gamme de pelles à Pizza Ooni

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. Le fait de disposer d'une pelle supplémentaire signifie que vous pouvez faire plus de pizzas. Vous 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 bambou. L'Ooni Fyra 12 est compatible avec notre gamme de pelles à pizza de 30 cm (12 po) ou plus petites.



Gamme de tables modulaires Ooni

Nos tables ont été conçues spécifiquement pour les fours Ooni. Elles offrent une installation parfaite et une résistance aux intempéries pour la cuisine en plein air tout au long de l'année, ainsi que des options de rangement soignées et pratiques.



Série en fonte Ooni

Les températures élevées de l'Ooni Fyra 12 sont parfaites pour saisir la viande, cuire le poisson et faire rôtir les légumes. Notre série en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, avec des poignées amovibles et des planches en bois ajustées pour déplacer et servir facilement vos plats chauds.



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.



Sac de transport/housse Ooni Fyra 12

Protégez votre Ooni Fyra 12 de la pluie ou du soleil avec la housse de transport Ooni Fyra 12. Les bords élastiques et les sangles enveloppantes garantissent son maintien, même en cas de vent fort ou lors du transport. Entièrement imperméable, elle comprend des boucles en aluminium pour une résistance maximale.



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

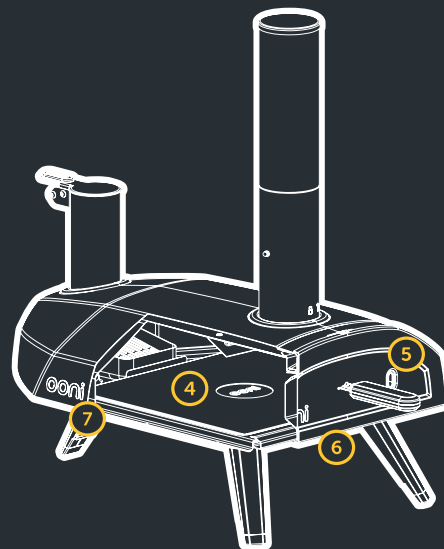


Ooni Fyra 12

Caractéristiques



1. La coque est complètement isolée pour maintenir la chaleur et fournir les températures requises pour une pizza en 60 secondes et plus.
2. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds antidérapants gardent l'Ooni Fyra 12 stable et protègent vos surfaces contre les égratignures.
3. Le registre de cheminée offre un réglage rapide de la flamme. Laissez-le ouvert pour permettre un débit d'air optimal. Fermez-le pour réduire le débit d'air et la flamme.



4. La pierre de cuisson pour la pizza fabriquée sur mesure à partir de pierre en cordièrite permet de conserver une chaleur optimale et de cuire une croûte de pizza parfaite.
5. Un orifice d'observation sur la porte du four vous permet de vérifier la sortie de la flamme sans enlever la porte.
6. La fente sur le bas de l'ouverture du four sert à reposer la porte pendant que vous ajoutez, retirez ou tournez votre nourriture.
7. Numéro de série. Inscrivez votre four pour prolonger votre garantie sur le site ooni.com/garantie*

*selon la région

Allumage et maintien d'une flamme

Étape 1

- a. Retirez le capuchon de la cheminée pour un débit d'air optimal à travers l'Ooni Fyra 12. Assurez-vous que le registre de la cheminée est ouvert.
- b. Gardez la porte fermée en tout temps tout au long de votre cuisson, à moins d'ajouter ou de retirer des aliments.

Étape 2

Retirez la grille et remplissez de granules en bois franc à 100 % au niveau indiqué sur **l'image 2**. Nous recommandons 150 g (5 oz) de granules, environ deux poignées pour commencer.

Étape 3

- a. Placez votre allume-feu naturel Ooni sur le rebord avant de la grille. D'autres allume-feu naturels conviennent parfaitement. Évitez tout ce qui pourrait donner des saveurs indésirables à votre nourriture.
- b. Allumez l'allume-feu et replacez la grille en la faisant glisser dans l'Ooni Fyra 12.

Étape 4

- a. Laissez le temps aux granules d'allume-feu de s'allumer complètement. Regardez à travers l'orifice d'observation dans la porte de l'Ooni Fyra 12 pour vérifier la présence d'une flamme pleine.

- b. Remplissez de granules en petites quantités et souvent jusqu'à ce que vous ayez atteint le haut de la trémie. Maintenez ce niveau tout au long de votre cuisson pour obtenir des températures élevées et constantes.

Une trémie pleine de granules durera 15 minutes. Ajoutez des granules en petites quantités et souvent pour maintenir un bon débit d'air et une bonne température.

Laissez les granules s'écouler par gravité dans la zone de combustion. Ne poussez pas les granules vers le bas car cela étoufferait la flamme, réduirait le débit d'air et entraînerait une baisse de température.







Gestion des flammes

L'Ooni Fyra 12 sera prêt à cuire dans les 15 minutes après l'allumage. Allouez 5 à 10 minutes supplémentaires si nécessaire pour obtenir la bonne flamme et la bonne température de la pierre. Utilisez l'orifice d'observation pour vérifier que l'Ooni Fyra 12 est prêt à cuire la parfaite pizza.



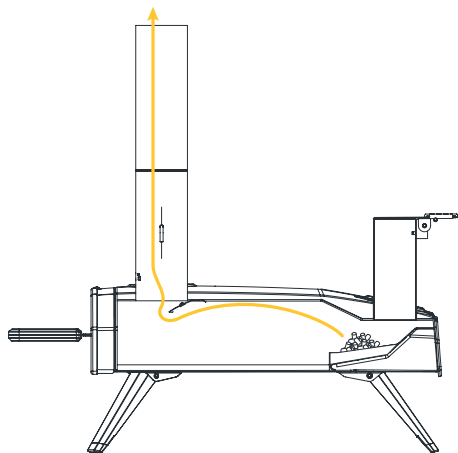
✓ Flamme roulante prête pour la pizza



✗ Flamme réduite

Registre de cheminée

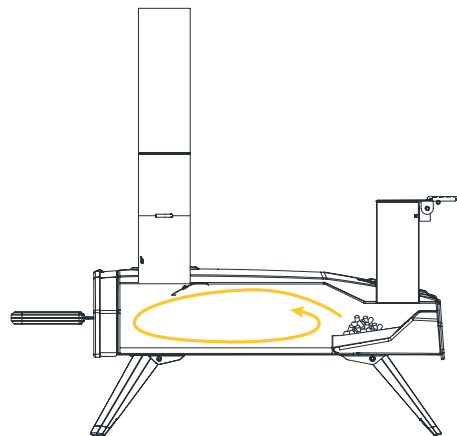
Le registre de cheminée intégré permet de régler le débit d'air et de répartir la chaleur dans le four. Si l'Ooni Fyra12 n'est pas assez chaud, vérifiez que le registre de cheminée est ouvert et que le capuchon de cheminée est retiré. Cela fournira un débit d'air maximal et des températures supérieures dans le



Ouvrir le registre de cheminée°: augmente le tirage d'air à travers le four, créant ainsi des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.



Vos garnitures à pizza cuisent-elles plus vite que la croûte de votre pizza? Fermez simplement le registre de cheminée pour réduire les flammes, ce qui donne à la croûte à pizza plus de temps pour cuire.



Fermer le registre de cheminée°: réduit le tirage et le débit d'air pour un cœt plus enfumé et une chaleur plus faible. Ne fermez pas complètement le registre pendant des périodes prolongées, car cela peut faire gonfler les granules et provoquer un blocage.

Extinction

Laissez l'Ooni Fyra 12 brûler les granules restantes et laissez-le refroidir naturellement. Cela peut prendre jusqu'à **90 minutes** selon les températures ambiantes.

Veuillez noter que les granules peuvent demeurer chaudes et que vous devez porter des gants résistants à la chaleur pour enlever les cendres.

Granules

Les granules sont incroyables! Légères et très efficaces, la cuisson avec des granules de bois vous donne une expérience de cuisson au feu de bois avec un minimum de tracas. Nous utilisons toujours les **granules de bois franc haut de gamme Ooni** et nous vous recommandons de le faire également.

Les granules en bois franc haut de gamme Ooni sont fabriquées à partir de bois franc à 100 %, ce qui signifie qu'elles brûlent lentement et à des températures élevées, ce qui vous donne une cuisson plus longue avec moins de combustibles.

Il n'y a pas d'additifs et le taux d'humidité est très bas, ce qui laisse une très petite quantité de cendres à la fin de la cuisson.

Rangez toujours vos granules dans un récipient hermétique. S'il est laissé ouvert, l'humidité de l'atmosphère peut être absorbée par les granules qui affecteront leur combustion.

N'utilisez pas de granules de bois mou. Elles brûleront très rapidement et à des températures basses.

❗ N'appliquez pas d'eau sur l'Ooni Fyra 12 pour l'éteindre ou le refroidir, car cela pourrait causer des dommages et des blessures corporelles.

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 moulue, la norme d'or pour la pâte à pizza. Essayez une levée plus longue pour une meilleure croûte et une saveur plus complexe.
2. Lorsque votre pâte est à température ambiante, étirez-la pour faire une belle croûte mince et laissez un espace d'un 1 cm (1/2 po) de large du bord pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense des flammes.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température du fond de la pierre de cuisson. Pour la pizza napolitaine, voyez à atteindre au moins 400 °C (752 °F) au centre de votre pierre de cuisson avant d'y déposer une pizza.
4. Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et les garnitures cuisent de façon uniforme.
5. Laissez votre Ooni Fyra 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 offerts sur notre site Web et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour plus d'inspiration et de conseils.





Comment préparer la pizza pour la mise au four dans le Fyra 12

La pâte à pizza qui colle à la pelle est un problème que nous avons tous vu. Les conseils suivants sont un moyen sûr de vous assurer de ne plus jamais subir la perte d'une bonne pizza :

- Utilisez de la farine « 00 » de bonne qualité et notre recette classique de pâte à pizza à la **page 22**. Cela donnera à votre pâte la texture parfaite.
- Amenez votre pelle, votre pâte et vos ingrédients à température ambiante. La pâte froide se replacera sur elle-même et collera; la pâte chaude s'étirera trop loin et se déchirera. Si vous étirez la pâte sur une pelle chaude, elle commencera à suer et elle collera.
- Enfarinez vos mains et la surface sur laquelle vous travaillerez la pâte, avant de commencer à l'étirer.
- Vérifiez la présence de trous dans la pâte à pizza, avant d'ajouter des garnitures. Si la sauce se propage entre la pâte et la pelle, elle aura un effet gluant et votre pâte collera.
- Avant d'ajouter des garnitures : arrêtez et secouez la pelle pour vérifier que votre pâte se déplace librement. Si elle reste collée, retirez-la et ajoutez plus de farine sur la pelle. Vous devez le faire avant d'ajouter des garnitures!

- Gardez les garnitures légères. Des ingrédients lourds pèseront sur votre pâte et la rendront plus difficile à soulever de la pelle.
- Travaillez rapidement : nul besoin de se précipiter, mais n'oubliez pas que la pâte qui repose sur la pelle pendant trop longtemps sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza quand vous et l'Ooni Fyra 12 serez prêts à cuisiner.
- Si votre pizza est collée, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique aéroglesseur ». 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 250g (8,8oz), ou 3 croûtes de pizza de 40"cm (16"po), soit l'équivalent de 3 boules de pâte de 30"cm (11,6"oz).

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 9,2°g (0,3°oz) de levure sèche active ou 7°g (0,24°oz) de levure sèche instantanée.

Préparation

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

Préparation à la main:

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

Préparation au mélangeur:

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

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



Sauce à pizza classique

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

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

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

Préparation

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

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

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



Pizza Margherita

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

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

Ingrédients	Poids/volume	
Pâte Ooni traditionnelle	160°g	5,6°oz
Sauce classique Ooni	5°c. à table	90°ml
Mozzarella frais	100°g	4°oz
Feuilles de basilic	Une pincée	

Préparation

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

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirez 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.

Ajoutez ensuite le fromage et glissez la pizza dans le four à pizza. Faites glisser la pizza de la pelle dans votre four à pizza Ooni en vous assurant de la tourner régulièrement.

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



Pizza à la nduja et au brocoli

Rien ne vous donnera plus envie de manger vos légumes verts, que d'ajouter du salami épicé au mélange. La consistance tartinable du nduja, un salami piquant originaire du sud de l'Italie, est parfaite pour garnir les pizzas. Il est utilisé ici avec du brocoli sauté à l'ail et beaucoup de parmesan râpé.

Ingédients

160°g (5,6°oz) de pâte à pizza traditionnelle en boule

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

Huile d'olive

2°gousses d'ail écrasées

6°tiges de brocolinni nettoyées (ou 4°fleurs de brocoli, divisés en morceaux)

50°g (1,8°oz) de mozzarella, déchiré en petits morceaux

100°g (3,5°oz) de nduja, roulé en petites boules

Parmesan râpé

Préparation

Préparez votre pâte à pizza à l'avance. Pour préparer une pizza de 30°cm (12°po), nous recommandons des boules de pâte à pizza de 1,6°oz (160°g). Allumez votre four Ooni Fyra°12. Visez une température de 500°C (932°F) sur la pierre de cuisson.

Ajoutez un peu d'huile dans une poêle et ajoutez l'ail, puis faites cuire le brocoli à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soit légèrement ramollis. Mettez le mélange de côté.

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 30°cm (12°po) et placez-la sur votre pelle à pizza. Ajoutez la sauce à pizza, le mozzarella, le brocoli et les boules de nduja.

Faites glisser la pizza de la pelle dans votre four à pizza Ooni en vous assurant de la tourner régulièrement.

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



Instructions d'entretien

L'Ooni Fyra°12 offre de nombreuses expériences alimentaires exceptionnelles pour vous, vos amis et votre famille. Traitez l'Ooni Fyra°12 avec amour et attention et il fonctionnera pendant de nombreuses années.

Où devrais-je ranger l'Ooni Fyra°12?

L'Ooni Fyra°12 est heureux de vivre à l'extérieur et notre housse de transport Ooni Fyra°12 est parfaite pour le garder au sec et à l'abri des débris de jardin. Lorsque cela est possible, rangez l'Ooni Fyra°12 à l'intérieur, surtout lors de conditions météorologiques défavorables. L'Ooni Fyra°12 doit être complètement sec et refroidi avant d'être déplacé ou rangé.

Si vous vous trouvez près de l'océan ou d'un cours d'eau salée, rangez l'Ooni Fyra°12 à l'intérieur pour le protéger lorsqu'il n'est pas utilisé.

Comment nettoyer l'Ooni Fyra°12?

Nettoyer l'intérieur de l'Ooni Fyra°12 est facile°: faites-le fonctionner à la plus haute température pendant 30°minutes pour brûler l'excès de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec des essuie-tout secs.

La coque extérieure de l'Ooni Fyra°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.

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 l'Ooni Fyra°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 le faire.

La pierre de cuisson ne va pas au lave-vaisselle; n'utilisez pas de détergent à vaisselle liquide.

! N'appliquez pas d'eau sur l'Ooni Fyra°12 pour l'éteindre ou le refroidir, car cela pourrait causer des dommages et des blessures corporelles.



Dépannage

L'Ooni Fyra 12 a été soigneusement conçu pour fournir des expériences alimentaires exceptionnelles et nous savons que vous adorerez l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe compte des milliers d'heures d'expérience en matière de cuisson au feu et de dégustation de délicieuses pizzas.

Vous pouvez nous contacter à **support.ooni.com** ou consulter notre FAQ et nos guides vidéo en ligne : nous serons ravis de vous aider.

Je ne peux pas allumer le four Ooni Fyra 12

Consultez les étapes d'allumage à la **page 52**. Vérifiez que :

- Vous utilisez des granules en bois franc à 100 %, qui n'ont pas été exposées à l'humidité. Conservez-les dans un récipient hermétique pour de meilleurs résultats.
- Le capuchon de la cheminée est enlevé et le registre de cheminée est ouvert.
- La porte reste ouverte tout au long du processus d'allumage et de préchauffage
- Assurez-vous que l'allume-feu est placé à l'avant du plateau à combustible.

L'Ooni 12 est trop chaud

Vous saurez que l'Ooni Fyra 12 est trop chaud, si votre nourriture cuit trop rapidement et commence à brûler. Si l'Ooni Fyra 12 est trop chaud, réduisez le temps de préchauffage et ajoutez moins de combustible.

Vous pouvez régler la sortie des flammes en fermant le registre de cheminée. *Si vos croûtes brûlent et que la pierre est trop chaude, déposez une assiette en fonte sur celle-ci pendant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.*

L'Ooni Fyra 12 n'est pas assez chaud

L'Ooni Fyra 12 est conçu pour atteindre des températures optimales en 15 minutes de temps de préchauffage. Ajoutez 10 à 15 minutes supplémentaires pour tenir compte des basses températures ambiantes. Assurez-vous d'utiliser des granules sèches en bois franc et de suivre les instructions d'allumage à la **page 52**.

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

La pierre de cuisson Ooni Fyra 12 peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas sa performance. L'excès de nourriture peut être laissé pour brûler sous les hautes températures à l'intérieur de l'Ooni Fyra 12. Les instructions de nettoyage et d'entretien de la pierre de cuisson se trouvent à la **page 30**.

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 les accessoires en fonte Ooni ou d'autres plats capables de résister aux températures élevées dans l'Ooni Fyra 12.

Ma pizza brûle

Si vous trouvez que votre pizza brûle, faites-la tourner plus fréquemment et commencez à la faire tourner plus tôt après l'avoir placée dans le four. L'Ooni Fyra 12 peut cuire à des températures très élevées et il est donc important de garder un œil sur votre nourriture pendant qu'elle cuit.

Si vos garnitures cuisent trop rapidement, fermez le registre de cheminée pour réduire le tirage de flammes dans le four.

Ma pizza n'est pas entièrement cuite

La beauté de cuisiner avec l'Ooni Fyra 12 est que vous pouvez ajuster la puissance de la flamme pour l'adapter à votre style de pizza. Si vous préparez une pizza à croûte mince ou de style napolitain, visez une température de 400 °C (752 °F) sur la pierre avec votre thermomètre infrarouge avant d'y déposer votre pizza. Ces pizzas cuisent mieux lorsque les garnitures sont légères.

Si vous faites cuire une pizza plus épaisse ou une pizza avec des garnitures plus lourdes, réduisez le temps de préchauffage et réduisez la flamme à l'aide du registre de cheminée.

Je vois de la fumée / il y a de la suie dans mon four

Lorsqu'un bois commence à brûler, il y aura de la fumée jusqu'à ce que le four atteigne les températures optimales. Il est normal qu'une légère couche de suie se forme dans l'Ooni Fyra 12 après son utilisation. N'oubliez pas de suivre les étapes d'allumage et de maintien des températures dans ce guide à la **page 52**.

Si vous voyez un excès de fumée ou de suie, ajoutez des granules progressivement et assurez-vous qu'elles brûlent correctement avant de commencer à cuisiner. Si vous continuez à voir de la fumée foncée, il se peut que vos granules ne soient pas complètement sèches ou que vous en ayez ajouté trop à la fois.

Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez essuyer l'intérieur de votre Ooni Fyra 12 avec des essuie-tout secs, lorsqu'il aura refroidi avant une nouvelle cuisson.

La cheminée Ooni Fyra 12 a changé de couleur

L'acier inoxydable peut changer de couleur après une exposition à des températures de 537 °C (1 000 °F) et certaines parties de votre Ooni Fyra 12 atteindront cette température et plus. Cela n'affectera pas la façon dont votre Ooni Fyra 12 fonctionne. Certaines imperfections peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.

Je peux voir des flammes à l'arrière de mon Ooni Fyra 12

Les flammes peuvent s'échapper de l'arrière de votre Ooni Fyra 12 lorsque le débit de convection est interrompu, par exemple lorsque la porte est enlevée. C'est tout à fait normal. Assurez-vous d'avoir lu le manuel de sécurité et de bien placer votre Ooni Fyra 12 à au moins 1 m (3 pi) de tout bâtiment ou de toute structure.

N'utilisez jamais votre Ooni Fyra 12 lors de vents forts.







Ooni et le monde

Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des revenus mondiaux annuels d'Ooni à des causes caritatives et à des projets axés sur le changement social et environnemental. En achetant l'Ooni Fyra 12, vous aidez à planter des arbres par le biais du partenariat d'Ooni avec des projets de reboisement Eden et 1 % pour la planète. Merci!

ooni.com/impact

Restez en contact

Nous aimons voir et entendre parler de ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Fyra°12, alors restez en contact en identifiant vos photos avec #ooni #oonified

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



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



**MAKE GREAT
PIZZA AT HOME**

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

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A000C6