



# Fyra 12

## Guide Essentiel

Mise en place, utilisation et  
entretien du four Ooni Fyra 12,  
conseils pratiques et recettes.





Si votre four Ooni Fyra 12 n'est pas arrivé comme prévu, contactez-nous à l'adresse [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Nous serons ravis de vous aider !



Les pieds du four Ooni Fyra 12 doivent être complètement dépliés avant allumage.

## Important



Votre sécurité est primordiale. Lisez attentivement le manuel de sécurité du four Ooni Fyra 12.



Le four Ooni Fyra 12 est conçu pour un usage extérieur uniquement. Ne l'allumez pas en cas de vent fort.



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



Nous recommandons d'utiliser environ 150 g / 2 poignées de pellets pour commencer. Remplissez de pellets progressivement et laissez votre flamme grandir.



Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques soient maintenus à une distance de sécurité et surveillés en permanence autour de four Ooni Fyra 12.



Restez à proximité du four Ooni Fyra 12 pendant le préchauffage et la cuisson. Il ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est allumé.



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



L'Ooni Fyra 12 a été conçu pour chauffer jusqu'à 500 °C. Si le four Ooni Fyra 12 dépasse ces températures, arrêtez d'ajouter du combustible et laissez-le refroidir naturellement.



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

\* Toutes les images sont présentées à titre illustratif uniquement. Le produit et le contenu réels peuvent varier.

# Table des matières

Découvrez le four Ooni Fyra 12	03	<b>Les meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception</b>	18
Guide de démarrage rapide	05	<b>Comment enfourner des pizzas dans votre four Fyra 12</b>	20
Première installation du four Ooni Fyra 12	06	<b>Recettes</b>	
Outils pour cuisiner	08	Pâte à pizza classique	22
Caractéristiques du four Ooni Fyra 12	11	Sauce à pizza classique	24
Allumage et maintien d'une flamme	12	Pizza Margherita	26
Gestion de la flamme	15	Pizza nduja et brocoli	28
Grille de cheminée	16	<b>Instructions d'entretien</b>	30
Extinction et pellets	17	<b>En cas de pépin</b>	32
		<b>Restons en contact</b>	37



# Découvrez le four Ooni Fyra 12 !

Tout le monde mérite des pizzas d'exception et, grâce au four Ooni Fyra 12, vous pouvez préparer les vôtres dans n'importe quel espace extérieur.

Grâce au four Fyra 12, toutes les conditions sont réunies pour préparer des pizzas qui feront votre fierté : une belle pierre de cuisson, une isolation épaisse et un magnifique feu de bois. Bien que nous ayons conçu le four Ooni Fyra 12 pour préparer des pizzas parfaites, il n'y a pas de limite réelle aux plats incroyables que vous pourrez y préparer. Steak, viande, poisson, légumes et bien plus encore seront tous parfaitement cuits grâce à la flamme de votre four Ooni Fyra 12.

Comme tous les produits Ooni, cuire avec le four Ooni Fyra 12 est simple, amusant et unique. Que vous soyez débutant(e) ou professionnel(le), ce Guide Essentiel vous aidera à apprécier votre expérience de four Ooni Fyra 12. N'oubliez pas de le consulter pour y trouver des conseils, des astuces et de délicieuses recettes.

Nous sommes fiers de l'incroyable communauté qui s'est développée autour des expériences gastronomiques exceptionnelles offertes par Ooni. Vous trouverez en ligne un tas de fans d'Ooni à la fois enthousiastes, connaisseurs et sympathiques, et notre équipe est toujours là pour discuter et vous apporter son soutien.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et d'utiliser le four Ooni Fyra 12 ; je sais que vous allez l'adorer.



**Kristian et l'équipe Ooni**



# Guide de démarrage rapide

Des pizzas ? Avec plaisir. En 60 secondes ? Avec *grand* plaisir ! Vous devez être impatient(e) d'allumer votre four Ooni Fyra 12. Pour ceux d'entre vous qui n'en peuvent plus d'attendre, voici ce que vous avez vraiment besoin de savoir :

- Le four Ooni Fyra 12 est destiné à un usage extérieur uniquement. Installez-vous dans une zone protégée du vent **et à 1 mètre minimum de toute structure ou bâtiment pour un meilleur résultat.**
- Le four Ooni Fyra 12 fonctionnera avec des pellets (granulés) de bois dur à 100 %. Utilisez des pellets Ooni Premium qui ont été stockés dans un récipient hermétique. Consultez **la page 17** pour des conseils sur les granulés.
- Le four Ooni Fyra 12 peut rester à l'extérieur lorsqu'il est protégé des fortes pluies et des conditions météorologiques extrêmes. Nous vous recommandons de le ranger en intérieur ou à l'aide de la housse de transport conçue pour le four Ooni Fyra 12.
- Le four Ooni Fyra 12 peut être placé sur des surfaces en bois, pierre, marbre ou acier inoxydable. Assurez-vous que la surface que vous utilisez peut supporter **un poids de 30 kg**. Nous ne recommandons pas les surfaces en verre ou en plastique.
- Les pizzas napolitaines nécessitent des températures élevées. Préchauffez le milieu de votre pierre à au moins 400 °C avant d'enfourner votre pizza. Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson uniforme.
- Ajouter des pellets progressivement aidera votre flamme à grandir. Les pellets passeront automatiquement dans la grille par gravité ; ne forcez pas pour les faire passer, cela atténuerait la flamme.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer ou refroidir le four Ooni Fyra 12.
- Des instructions d'allumage complètes sont disponibles en **page 11**.

# Première installation du four Ooni Fyra 12

## Trouver le bon endroit pour l'installer

Le four Ooni Fyra 12 sera plus performant à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui se trouve à au moins **1 mètre** des bâtiments et des structures. Placez le four Ooni Fyra 12 sur une table Ooni ou sur une table extérieure tout aussi robuste qui peut supporter des **poids supérieurs à 30 kg**. Choisissez votre espace idéal, prenez une photo et envoyez-la à **support.ooni.com** ; nous adorons voir les installations des membres de la communauté Ooni !

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

## Première utilisation de votre four Ooni Fyra 12

Avant votre première cuisson, faites fonctionner le four Ooni Fyra 12 à des températures extrêmes pendant 30 minutes, puis laissez-le refroidir et essayez l'intérieur avec du papier absorbant sec. Cela retirera tous les revêtements ou huiles restants du processus de fabrication. C'est aussi une bonne occasion d'apprendre à connaître votre four : après tout, vous allez passer beaucoup de temps ensemble.

## En savoir plus

Poursuivez votre lecture pour en savoir plus sur la cuisson, l'extinction et le stockage du four Ooni Fyra 12, ainsi que pour connaître nos meilleurs conseils concernant la préparation de pizzas. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats du four Ooni Fyra 12. Découvrez des vidéos, des recettes et de l'inspiration sur **ooni.com**.

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



oni

# Outils pour cuisiner



## Pellets de bois dur Ooni Premium

Vos plats seront d'aussi bonne qualité que votre combustible. Nos granulés de bois dur à 100 % sont optimisés pour des températures élevées et un arôme neutre au feu de bois.



## Allume-feux naturels Ooni Premium

Les allume-feux naturels Ooni Premium sont composés à 100 % de copeaux de bois naturel et sont exempts d'arômes artificiels pour que l'allumage de votre four à pizza Ooni Fyra 12 soit sain et rapide.



## Thermomètre infrarouge Ooni

Obtenez un relevé de température précis et instantané en pointant le laser au milieu de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la pierre de cuisson avant de se lancer. Cela vous permettra d'obtenir la base de pizza parfaite. Nous visons au moins 400 °C pour préparer des pizzas napolitaines.



## Gamme de pelles à pizza Ooni

Nos pelles à pizza ont été spécialement conçues pour être utilisées avec les fours à pizza Ooni et sont faciles à transporter et à stocker. Avoir une pelle en plus vous permet d'accélérer la préparation à la chaîne de vos pizzas, et vous donne la possibilité d'inviter davantage d'amis et de membres de votre famille à créer leurs propres pizzas personnalisées. Nous fabriquons nos pelles en aluminium ou en bambou. Le four Ooni Fyra 12 est compatible avec notre gamme de pelles à pizza de 30 cm ou de plus petite taille.



### Gamme de tables modulaires Ooni

Nos tables ont été spécialement conçues pour les fours Ooni. Elles permettent de créer la configuration parfaite, et comme elles résistent aux intempéries, elles peuvent être utilisées toute l'année. Leur structure épurée offre aussi des espaces de rangement pratiques.



### Ustensiles en fonte Ooni

Les températures élevées du four Ooni Fyra 12 sont idéales pour griller la viande, cuire le poisson et rôtir les légumes. Notre gamme d'ustensiles en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, avec des poignées amovibles et des planches en bois ajustées pour faciliter vos déplacements et servir vos plats chauds.



### Brosse pour four à pizza Ooni

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



### Housse de transport pour Ooni Fyra 12

Protégez votre four Ooni Fyra 12 de la pluie et du soleil avec la housse de transport pour Ooni Fyra 12. Elle tient parfaitement en place grâce à ses bords élastiques et à ses sangles intégrales, même en cas de vent fort ou lors d'un transport. Elle est complètement imperméable et ses boucles en aluminium lui confèrent une solidité à toute épreuve.

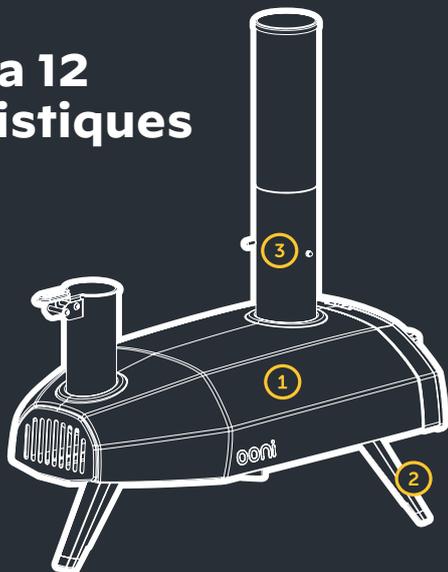


Si votre pierre est trop chaude, placez un ustensile en fonte Ooni dans le four pour évacuer une partie de la chaleur.

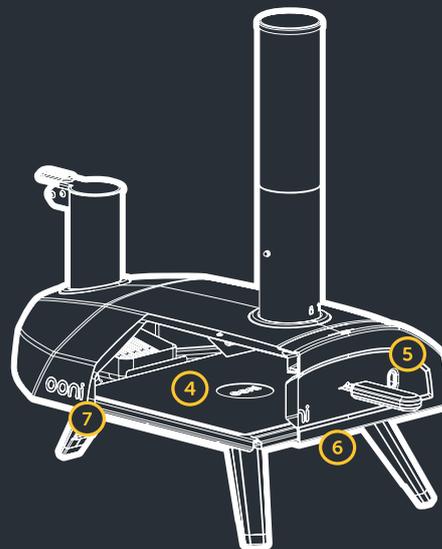


# Ooni Fyra 12

## Caractéristiques



1. Coque entièrement isolante pour retenir la chaleur et fournir les températures requises pour des pizzas cuites en 60 secondes, et bien plus encore.
2. Pieds rabattables pour faciliter le transport et le rangement. Les pieds antidérapants préservent la stabilité de four Ooni Fyra 12 et protègent vos surfaces des rayures.
3. Grille de cheminée pour des ajustements rapides de votre flamme. Laissez-la ouverte pour un débit d'air optimisé. Fermez-la pour réduire le débit d'air et atténuer la flamme.



4. Pierre de cuisson à pizza sur mesure, fabriquée en cordièrite pour une rétention thermique optimale et une base de pizza parfaite.
5. Trou de visualisation sur la porte du four afin de pouvoir vérifier la flamme sans retirer la porte.
6. Fente au bas de l'ouverture du four pour faire reposer la porte du four pendant que vous ajoutez, retirez ou tournez vos aliments.
7. Numéro de série. Enregistrez votre extension de garantie via [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)\*

\*dépend de la région

# Allumage et maintien d'une flamme

## Étape 1

- a. Retirez le capuchon de cheminée pour que le débit d'air du four Ooni Fyra 12 soit optimal. Assurez-vous que la grille de cheminée soit ouverte.
- b. Laissez la porte en place tout au long de la cuisson. Ouvrez-la uniquement lorsque vous devez ajouter ou retirer de la nourriture.

## Étape 2

Retirez la grille et versez des pellets de bois dur à 100 % jusqu'au niveau indiqué sur **l'image 2**. Nous recommandons d'utiliser environ 150 g de granulés / 2 poignées pour commencer.

## Étape 3

- a. Placez votre allume-feu naturel Ooni sur le rebord avant de la grille. Vous pouvez aussi utiliser d'autres allume-feux naturels. Évitez tout produit risquant d'imprégner vos aliments d'odeurs non désirées.
- b. Allumez l'allume-feu et refaites glisser la grille dans le four Ooni Fyra 12.

## Étape 4

- a. Attendez que les premiers pellets soient enflammés. Regardez par le trou de visualisation de la porte du four Ooni Fyra 12 pour vérifier que le feu a bien pris.

- b. Ajoutez régulièrement des petites quantités de pellets jusqu'à ce que la trémie à combustibles soit pleine. Essayez de maintenir ce niveau tout au long de la cuisson pour assurer une chaleur élevée constante.

*Une trémie pleine de pellets durera 15 minutes. Rechargez peu et souvent pour maintenir une bonne circulation de l'air et des températures adaptées.*

*Laissez les pellets entrer par gravité dans la zone de combustion. N'appuyez pas sur les granulés car cela étoufferait la flamme, réduisant le débit d'air et entraînant de basses températures.*







# Gestion de la flamme

Le four Ooni Fyra 12 sera prêt à cuire dans les 15 minutes suivant l'allumage. Ajoutez 5 à 10 minutes supplémentaires si nécessaire pour obtenir une flamme adaptée et une température de pierre adéquate. Utilisez le trou de visualisation pour vérifier que le four Ooni Fyra 12 est prêt à cuire la pizza parfaite.



✓ Flamme ondulée prête à cuire des pizzas

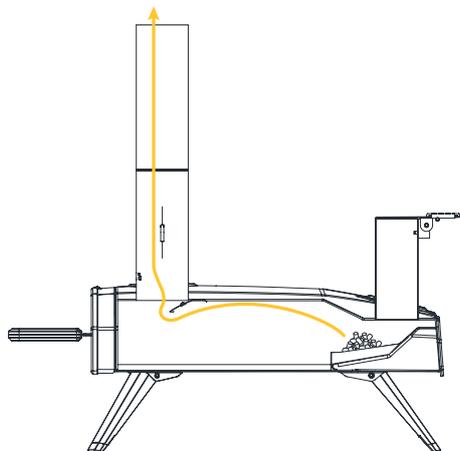


✗ Flamme réduite

Le four Ooni Fyra 12 n'est pas prêt à cuire quand les flammes ressemblent à l'image 2. Laissez-lui plus de temps pour atteindre les températures les plus élevées. Consultez la page 32 pour des astuces et conseils pour réaliser la cuisson parfaite.

# Grille de cheminée

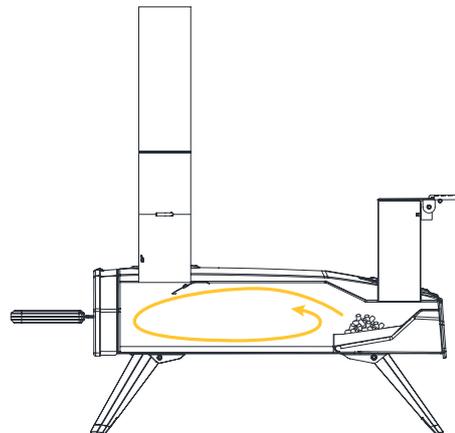
La grille de cheminée intégrée permet d'ajuster la circulation de l'air et la répartition de la chaleur à travers le four. Si le four Ooni Fyra 12 n'est pas assez chaud, vérifiez que votre grille de cheminée est ouverte et que le capuchon est retiré. Cela assurera un débit d'air maximum et des températures extrêmes à travers le four.



**Grille de cheminée ouverte** : augmente la circulation d'air à travers le four, créant des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.



La garniture de vos pizzas cuit plus vite que la base ? Fermez simplement la grille de la cheminée pour réduire les flammes, et donnez à la base de la pizza davantage de temps pour cuire.



**Grille de cheminée fermée** : réduit le débit et la circulation d'air pour un effet plus fumé et une chaleur moins ardente. Ne fermez pas complètement la grille pendant des périodes prolongées car cela pourrait faire gonfler et coincer les pellets.

# Extinction

Laissez le four Ooni Fyra 12 brûler tous granulés restants et laissez-le refroidir naturellement. Cela peut prendre jusqu'à **90 minutes** en fonction de la température ambiante.

*Notez bien que les granulés peuvent rester chauds et que des gants résistants à la chaleur doivent être portés lors de la mise au rebut des cendres.*

# Pellets

Les pellets, c'est super ! Comme ils sont légers et ultra-efficaces, cuisiner avec des pellets vous offre une expérience au feu de bois en toute simplicité. Nous utilisons toujours **des pellets de bois dur Ooni Premium** et nous vous recommandons d'en faire autant.

Conservez toujours vos pellets dans un récipient hermétique. S'il reste ouvert, l'humidité de l'atmosphère peut être absorbée par les granulés, ce qui aura une incidence sur leur combustion.

*N'utilisez pas de pellets de bois tendre. Ils brûlent très rapidement et produisent une plus faible température.*

Les granulés de bois dur Ooni Premium sont composés à 100 % de bois dur, ce qui signifie qu'ils brûlent lentement et à des températures élevées, permettant ainsi une cuisson plus longue avec moins de combustible. Il n'y a pas d'additifs et une très faible teneur en humidité, ce qui se traduit par une très petite quantité de cendres restantes une fois la cuisson terminée.

**!** N'appliquez pas d'eau sur le four Ooni Fyra 12 pour l'éteindre ou le refroidir car vous pourriez l'endommager ou vous blesser.

# Les meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception

1. Utilisez de la farine de haute qualité « 00 » et des ingrédients frais. La farine 00 est une farine italienne finement moulue, et il s'agit de la farine de référence pour préparer de la pâte à pizza. Essayez de faire lever plus longtemps pour une croûte encore meilleure et une saveur plus complexe.
2. Une fois que votre pâte est à température ambiante, étalez-la pour former une belle base fine et laissez un de 1 centimètre de large de large pour créer une croûte qui gonflera sous la chaleur intense des flammes.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température à la surface de la pierre. Pour une pizza napolitaine, visez une température minimale de 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avant d'enfourner.
4. Faites pivoter votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et la garniture soient cuites uniformément.
5. Laissez au four Ooni Fyra 12 du temps pour « se recharger » après chaque pizza. Cela vous donnera l'occasion de déguster votre plat et de préparer votre prochaine base.
6. Jetez un œil aux recettes et aux guides proposés sur notre site web, et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour vous inspirer et découvrir d'excellents conseils.





# Comment enfourner une pizza dans votre four Fyra 12

**Se retrouver avec une pâte à pizza qui colle à la pelle arrive même aux meilleurs d'entre nous. Les conseils suivants vous aideront à préparer votre pâte de la manière la plus sûre, de sorte que vous ne connaissiez plus jamais la frustration d'une bonne pizza gâchée :**

- Utilisez de la farine italienne 00 de bonne qualité et suivez notre recette de pâte à pizza classique en **page 22**. Cela donnera à votre pâte la texture parfaite.
- Assurez-vous que votre pelle, la pâte et les ingrédients sont à température ambiante. Si la pâte est froide, elle aura tendance à reprendre sa forme initiale et sera collante ; et si elle est chaude, elle s'étirera trop facilement et pourra se déchirer. Si vous étalez votre pizza sur une pelle chaude, elle commencera à « suer », ce qui la rendra collante.
- Farinez vos mains ainsi que la surface sur laquelle vous travaillez avant de commencer à étaler la pâte.
- Vérifiez l'absence de trous dans la base de la pizza avant d'ajouter des garnitures ; si de la sauce se retrouve entre la pâte et la pelle, elle aura un effet adhésif et rendra votre pâte collante.
- Avant d'ajouter la garniture, prenez un instant pour secouer la pelle, afin de voir si votre pâte bouge librement. Si elle reste immobile, retirez-la et mettez plus de farine sur la pelle. Continuez jusqu'à l'ajout de la garniture !

- Optez pour une garniture légère. Les ingrédients lourds appesantiront votre pâte, qui sera alors plus difficile à retirer de la pelle.
- Travaillez rapidement : ne vous pressez pas, mais gardez à l'esprit que plus la pâte reste longtemps sur la pelle, plus elle risque de coller. Préparez votre pizza quand vous êtes tous les deux prêts pour la cuisson (vous et votre four Ooni Fyra 12).
- Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique de l'aéroglesseur ». Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement sous la base. Cela créera des poches d'air et diffusera la farine aux zones qui collent.





# Pâte à pizza classique

Farine, sel, eau et levure; qu'est-ce que ces simples ingrédients ont en commun ? Ils se mélangent pour créer la base idéale de toute bonne pizza !

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, **Ooni: Cooking with Fire**, et c'est la recette de pâte à pizza incontournable pour nous tous au siège d'Ooni.

Cette recette donnera 5 bases de pizza de 30 cm, équivalant à 5 boules de pâte de 250 g, ou 3 bases de pizza de 40 cm, soit 3 boules de pâte de 330 g.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Farine de type « 00 » (ou farine blanche forte)	607 g	
Eau	364 g	350 ml
Sel	18 g	4 cuillères à café
Levure fraîche*	20 g	

\*si vous n'en avez pas, utilisez 9,2 g de levure sèche active ou 7 g de levure sèche instantanée

## Instructions

Placez les deux tiers de l'eau dans un saladier. Dans une casserole ou un micro-ondes, portez l'autre tiers d'eau à ébullition, puis ajoutez-la à l'eau froide dans le saladier. Cela crée la bonne température pour activer la levure. Incorporez le sel et la levure à l'eau tiède.

### Si vous mélangez à la main :

Placez la farine dans un saladier et versez-y le mélange à base de levure. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuez de mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique. Remettez la pâte dans le saladier. Couvrez avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

### Si vous mélangez avec un mixeur :

Équipez le mixeur du crochet pétrisseur et mettez la farine dans le récipient du mixeur. Mixez à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange à base de levure à la farine. Une fois que tout est bien incorporé, laissez le mixeur tourner à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a doublé de volume (à peu près), divisez-la en 3 ou 5 parties égales, en fonction de la taille souhaitée pour vos pizzas (30 ou 40 cm de diamètre). Placez chaque morceau de pâte dans un saladier ou un bac distinct, couvrez avec du film plastique et laissez lever encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



# Sauce à pizza classique

La simplicité à son paroxysme : notre sauce à pizza classique ultra-simple et simplement délicieuse crée le complément idéal pour y ajouter les garnitures de pizza de votre choix.

Préparée sur une plaque de cuisson (ou cuisinière) plutôt que dans votre Ooni, cette recette est extraite de notre livre de cuisine,

**Ooni: Cooking with Fire.** Choisir des tomates de bonne qualité changera la saveur de votre sauce. Nous aimons opter pour des tomates San Marzano en conserve, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Tomates en conserve	800 g	
Huile d'olive	30 g	2 cuillères à soupe
Sel	4 g	1 cuillère à café
2 gousses d'ail, écrasées ou finement hachées		
Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

## Instructions

Versez l'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli mais pas doré.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs se soient accentuées et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur pendant une semaine, prête à être utilisée dès que vous en avez besoin.



# Pizza Margherita

La pizza Margherita classique est une recette simple mais délicieuse, et c'est le point de départ idéal si vous êtes nouveau (ou nouvelle) dans le monde de la cuisson au feu de bois !

Tous les pizzaiolos Ooni devraient pouvoir maîtriser ce plat avec seulement un peu de pratique. Et si ce n'est pas encore votre cas, nous sommes là pour vous aider.

Ingrédient	Poids/Vol.	
Pâte classique Ooni	160 g	
Sauce classique Ooni	5 cuillères à soupe	90 ml
Mozzarella fraîche	100 g	
Feuilles de basilic	Poignée	

## Instructions

Allumez votre four Ooni, puis attentez-vous à la préparation de votre pizza pendant qu'il chauffe.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle à pizza Ooni. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 30 cm et posez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce uniformément sur la base de pâte à pizza.

Ajoutez ensuite le fromage. Faites glisser la pizza dans le four, en veillant à la tourner régulièrement.

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



# Pizza 'nduja et brocoli

Il n'y a rien de mieux pour vous inciter à manger des légumes que d'y ajouter du salami épicé. Facile à étaler, la 'nduja, salami épicé du sud de l'Italie, est parfaite pour garnir des pizzas. Elle est utilisée ici avec des brocolis sautés à l'ail et une bonne dose de parmesan râpé.

## Ingrédients

---

160 g de boule de pâte à pizza classique

---

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

---

Huile d'olive

---

2 gousses d'ail, écrasées

---

6 tiges de brocolini, nettoyées (ou 4 fleurons de brocoli, cassés en morceaux)

---

50 g de mozzarella, déchiquetée en petits morceaux

---

100 g de 'nduja, roulée en petites boules

---

Parmesan râpé

## Instructions

Préparez votre pâte à pizza à l'avance. Pour préparer une pizza de 30 cm, nous recommandons des boules de pâte à pizza de 160 g. Allumez votre four Ooni Fyra 12. Visez 500 °C sur la pierre de cuisson à l'intérieur.

Ajoutez un peu d'huile dans une poêle et ajoutez l'ail, puis faites sauter le brocoli à feu moyen jusqu'à ce qu'il ait légèrement ramolli. Réservez.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle à pizza Ooni. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 30 cm et posez-la sur votre pelle à pizza. Ajoutez la sauce à la pizza, la mozzarella, le brocoli et les boules de nduja. Faites glisser la pizza de la pelle vers votre four Ooni, en veillant à tourner la pizza régulièrement.

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



# Instructions d'entretien

Le four Ooni Fyra 12 vous offrira des expériences culinaires exceptionnelles, à vous, vos amis et votre famille. Traitez-le avec amour et soin et il vous accompagnera pendant de nombreuses années.

## Où dois-je ranger mon four Ooni Fyra 12 ?

Le four Ooni Fyra 12 peut rester en extérieur. Notre housse de transport pour Ooni Fyra 12 est idéale pour le garder au sec et à l'abri des débris de jardin. Si possible toutefois, rangez le four Fyra 12 en intérieur, en particulier en cas de conditions météorologiques extrêmes. Le four Ooni Fyra 12 doit être complètement sec et froid avant d'essayer de le déplacer ou de le ranger.

Si vous vivez près de la mer ou d'une étendue d'eau salée, protégez votre four en le rangeant en intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.

## Comment nettoyer le four Ooni Fyra 12 ?

Nettoyer l'intérieur du four Fyra 12 est facile : il vous suffit de le faire fonctionner à des températures extrêmes pendant 30 minutes pour brûler tout résidu de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec du papier absorbant sec.

La coque extérieure du four Ooni Fyra 12 peut être essuyée à l'eau chaude et savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux contenant des substances chimiques agressives.

## Comment nettoyer la pierre de cuisson ?

Utilisez la brosse à pizza Ooni pour enlever les restes de farine ou d'ingrédients. Pour les marques tenaces, laissez le four Ooni Fyra 12 refroidir complètement avant de retourner la pierre de cuisson : les hautes températures à l'intérieur du four nettoieront naturellement le dessous. Attendez toujours que la pierre ait complètement refroidi avant de vous lancer.

*La pierre de cuisson ne va pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas non plus de liquide vaisselle.*



N'appliquez pas d'eau sur le four Ooni Fyra 12 pour l'éteindre ou le refroidir car vous pourriez l'endommager ou vous blesser.



# En cas de pépin

Le four Ooni Fyra 12 a été soigneusement conçu pour offrir des expériences alimentaires exceptionnelles et nous savons que vous adorerez l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe a des milliers d'heures au compteur en matière de cuisine au feu de bois... et de dégustation de délicieuses pizzas.

Vous pouvez nous joindre sur [support.ooni.com](https://support.ooni.com) ou consulter nos FAQ et guides vidéo en ligne : nous serons ravis de vous aider.

## Je ne parviens pas à allumer le four Ooni Fyra 12

Passez en revue les étapes d'allumage en [page 11](#). Vérifiez que :

- Vous utilisez des pellets de bois dur à 100 % qui n'ont pas été affectés par l'humidité. Conservez-les dans un récipient hermétique pour des résultats optimaux.
- Le capuchon de cheminée est retiré et la grille est ouverte.
- La porte demeure fermée tout au long du processus d'allumage et de préchauffage.
- Assurez-vous que l'allume-feu est placé à l'avant du bac à combustible.

## Le four Ooni Fyra 12 devient trop chaud

Vous saurez que le four Ooni Fyra 12 est trop chaud si vos aliments cuisent trop vite et commencent à brûler. Si votre four chauffe trop, réduisez le temps de préchauffage et ajoutez moins de combustible.

Vous pouvez régler la flamme en fermant la grille de la cheminée. *Si vos bases brûlent et que la pierre est trop chaude, enfournez un plat en fonte dessus pendant 30 secondes environ pour absorber une partie de la chaleur.*

## Le four Ooni Fyra 12 n'est pas assez chaud

Le four Ooni Fyra 12 est conçu pour atteindre des températures optimales en 15 minutes de préchauffage. Ajoutez 10 à 15 minutes supplémentaires pour tenir compte des basses températures ambiantes. Assurez-vous d'utiliser des pellets de bois sec et de suivre les instructions d'allumage en [page 11](#).

## La pierre de cuisson a l'air sale

La pierre de cuisson du four Ooni Fyra 12 peut changer de couleur mais cela n'affectera pas ses performances. Les restes de nourriture peuvent rester et brûler sous les hautes températures à l'intérieur du four Ooni Fyra 12. Des instructions de nettoyage et d'entretien de la pierre de cuisson sont disponibles en [page 30](#).

Seuls les plats secs à base de pain doivent être cuits directement sur la pierre. Les viandes, légumes et autres plats humides doivent être cuits à l'aide d'ustensiles en fonte d'Ooni ou d'autres plats capables de résister aux températures élevées à l'intérieur du four Ooni Fyra 12.

### **Ma pizza brûle**

Si votre pizza brûle, faites-la tourner plus souvent et commencez à la tourner plus tôt après l'avoir mise au four. Le four Ooni Fyra 12 peut cuire à des températures très élevées et il est donc important de garder un œil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent.

Si vos garnitures cuisent trop rapidement, fermez la grille de la cheminée pour réduire la traction des flammes à travers le four.

### **Ma pizza n'est pas bien cuite**

La beauté de la cuisine avec le four Ooni Fyra 12, c'est que vous pouvez ajuster la flamme pour qu'elle corresponde à votre style de pizza. Si vous préparez une pizza napolitaine ou à base fine, visez 400 °C sur la pierre avec votre thermomètre infrarouge avant d'enfourner votre pizza. Ces pizzas cuiront mieux si vous n'abusez pas au niveau de la garniture.

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

### **Je vois de la fumée / Il y a de la suie dans mon four**

Lorsqu'un bois commence à brûler, il dégage de la fumée jusqu'à ce qu'il atteigne des températures optimales. Il est normal que le four Ooni Fyra 12 présente une légère couche de suie après utilisation. N'oubliez pas de suivre les étapes d'allumage et de maintien des températures de ce guide en **page 11**.

Si vous voyez trop de fumée ou de suie, ajoutez les granulés progressivement et assurez-vous qu'ils brûlent bien avant de commencer à cuire. Si vous voyez toujours de la fumée foncée, il se peut que vos pellets ne soient pas complètement secs ou que trop de granulés aient été ajoutés en même temps.

Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez essuyer l'intérieur de votre four Ooni Fyra 12 avec du papier absorbant sec **une fois qu'il a refroidi**, pour prendre un nouveau départ.

### **La cheminée de mon four Ooni Fyra 12 a changé de couleur**

L'acier inoxydable peut changer de couleur après une exposition à des températures de 537 °C. Certaines parties de votre four Ooni Fyra 12 atteindront cette température, voire plus. Cela n'affectera pas le fonctionnement de votre four. Certaines imperfections peuvent être retirées à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable.

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

Des flammes peuvent s'échapper par l'arrière de votre four Ooni Fyra 12 lorsque le flux de convection est brisé, par exemple lorsque la porte est retirée. C'est parfaitement normal. Assurez-vous d'avoir lu le manuel de sécurité dans son intégralité et que votre four est positionné à au moins 1 mètre de tout bâtiment ou autre structure.

*N'utilisez jamais votre four Ooni Fyra 12 en cas de vent fort.*







## Ooni et le monde

Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des recettes mondiales annuelles d'Ooni à des oeuvres caritatives ainsi qu'à des projets axés sur le changement social et environnemental. Grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1% pour la planète, votre achat du four Ooni Fyra 12 permet de planter des arbres. Merci !

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Restons en contact

Nous adorerions avoir de vos nouvelles et voir vos créations réalisées avec le four Ooni Fyra 12. Gardez le contact en taguant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified.

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



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



# make pizza

[ooni.com](https://ooni.com)

© 2022 Ooni

Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.