

## FUNCTIONING OF FERNUS

FERNUS HAS AN ANGLED UNDERSIDE. THIS ALLOWS THE HEAT OF THE FLAMES TO FLOW INSIDE. ONCE INSIDE, THE HOT AIR CIRCULATES, ENSURING YOUR DISH GETS HEATED EVENLY. QUITE A CLEVER DESIGN, IF WE DO SAY SO OURSELVES.

Place FERNUS in the most suitable spot on your gas stove, preferably on the wok burner, and light the stove. The thermometer will very quickly indicate the rising temperature and after as few as 10 minutes you can reach temperatures of up to 350°C. That is when FERNUS is ready to start cooking your pizzas, flammkuchen, naan breads, and other dough products that are best when stone baked. Always give FERNUS at least 10 minutes to heat through evenly, the stone in particular will need some time.

**TIP** When using FERNUS to cook au gratin or if you want to air-fry, you can use FAIRENHEIT's *Snack Rack*, available separately.

## MAINTENANCE AND CLEANING

### FERNUS OVEN

Allow FERNUS to cool off for about an hour before picking it up. Never try to cool it by putting it in cold water! Wash the oven by hand (use a nylon scouring sponge or a mild detergent if needed). You can also leave FERNUS to soak in warm water and wash it after. FERNUS should not be put in the dishwasher. The polish of the *pure polished aluminium* version can easily be restored using steel wool and polish.

### PIZZA STONE

Wait until the stone has completely cooled down before cleaning it. Wipe the pizza stone with a dry kitchen towel or wet kitchen sponge. No detergents needed. Remove any burnt bits of cheese, dough, or sauce using a spatula or putty knife. For stubborn dirt, you can use a stainless steel scouring sponge. Beware! Regular use will cause the pizza stone to look blotchy. This is unavoidable and will not affect operation or cooking results. **NEVER** put the pizza stone in the dishwasher.

## FAQ

### IS FERNUS SUITABLE FOR INDUCTION OR ELECTRIC HOBS?

No. FERNUS is only suitable for use on an open flame. The wok burner of your gas stove is most suitable. Alternatives are a rocket stove or BBQ.

### HOW HOT CAN FERNUS GET?

We recommend not heating FERNUS beyond 350°C. This is more than hot enough for all intended purposes. If you heat it any further than that, you risk warming the metal or otherwise deforming the underside.

### CAN I PUT FERNUS IN THE DISHWASHER?

No. FERNUS is made from aluminium, which is not suitable for cleaning in the dishwasher and will turn white because of the chemicals.

### HELP! MY FERNUS IS GETTING HOTTER THAN 350°C, IS THAT BAD?

No need to panic, just dial back the gas until the thermometer indicates less than 350°C. However, make sure not to leave it above 350°C for too long.

### CAN I USE FERNUS OUTDOORS?

Yes, you certainly can! Just don't leave it out in the rain, FERNUS is far too handsome for that, and the thermometer isn't waterproof.

### HOW LONG DOES IT TAKE TO BAKE A PIZZA?

Depending on the thickness of your base, preparation will take between 3 and 5 minutes.

### DOES FERNUS COME WITH A WARRANTY?

Of course. The cordierite baking stone comes with a 6-month warranty and the warranty on the FERNUS oven itself is 1 year.

### OTHER QUESTIONS?

Don't hesitate to call or e-mail us, we're always available.

## RECIPE FOR PIZZA DOUGH

WITH FERNUS, YOU'LL MAKE MEDIUM SIZE PIZZAS WITH A DIAMETER OF AROUND 26 CM. FOR ONE PIZZA, USE A DOUGH BALL OF APPROXIMATELY 200 GRAMS.

For a dough with a one-hour rising time, you use:

- 500 g flour, preferably Italian flour, type "00"
- 7 g dried yeast
- 10 g salt
- 275-300 ml lukewarm water
- 2 tablespoons of olive oil

Use your hands or a mixer to knead the dough and let it rise at room temperature.

If you've got more time, we recommend letting your dough rise for 4 to 5 hours. For this, you can use the ingredient ratios to the side, without the olive oil and only using 3 grams of dried yeast.

Have you got a full two days at your disposal? Try rising your dough in the refrigerator. That is the technique used by the Italian grand masters, which requires barely any yeast.

## SMOKE IT WITH THE SMOKESET

PIZZA, BREAD, FLAMMKUCHEN, FERNUS CAN DO IT ALL. YOU CAN EVEN USE IT AS A SMOKER. FOR THAT, WE'VE DEVELOPED THE SMOKESET, AVAILABLE SEPARATELY. This *SmokeSet* is used to seal the air inlet and outlet, while simultaneously smouldering sawdust in the included *ChipFeeder* – smoulder sawdust while keeping your FERNUS at a low temperature of 80 to 150 °C. Check our smoking instructions on FAIRENHEIT's YouTube channel. You can buy the *SmokeSet* soon from the FAIRENHEIT web shop as well as reputable cooking shops.

## MAKING PIZZAS OR FLAMMKUCHEN WITH FERNUS

A PIZZA OR FLAMMKUCHEN WITH A HOMEMADE DOUGH IS SO MUCH NICER THAN THE ONES YOU GET FROM THE SUPERMARKET. For the best bases, please see the recipes further on in this user manual (+). On FAIRENHEIT's YouTube channel, we demonstrate the Neapolitan method for making a delicious base. This method keeps your base airy, resulting in that delicious crispy edge. Experiment and persist! A first attempt rarely succeeds, second attempts usually go better, and after that you're a real pizza baker.

Of course, you could always use a ready-made base.

In addition, the secret to a delicious pizza is not to put too much on it. Less is more or - as the Italians say - meno è meglio. Use cornflower on your worktop and on

the included scoop, this will make it much easier to shape the dough and to put your pizza in and take it out of the oven. Ensure your pizza isn't touching the edge at the back of the oven. That edge will get so hot, it will burn your dough where it touches. So, don't make your pizza too thick, but also not too big. The size of the included scoop is a good size guide.

**TIP** If you're not that skilled at shoving your pizza into the oven – which isn't very easy and not likely something you've had much practice at yet – you can always put your pizza in the oven on the scoop for the first minute or so. Not very authentic, but neither is a crumbled mess of dough in the back of your oven. After a minute or 2, the base will have firmed up, making it easier to put onto the stone to finish cooking.

VISIT US AT [FAIRENHEIT.COM](http://FAIRENHEIT.COM)

# GEFELICITEERD MET DE AANKOOP VAN FERNUS!



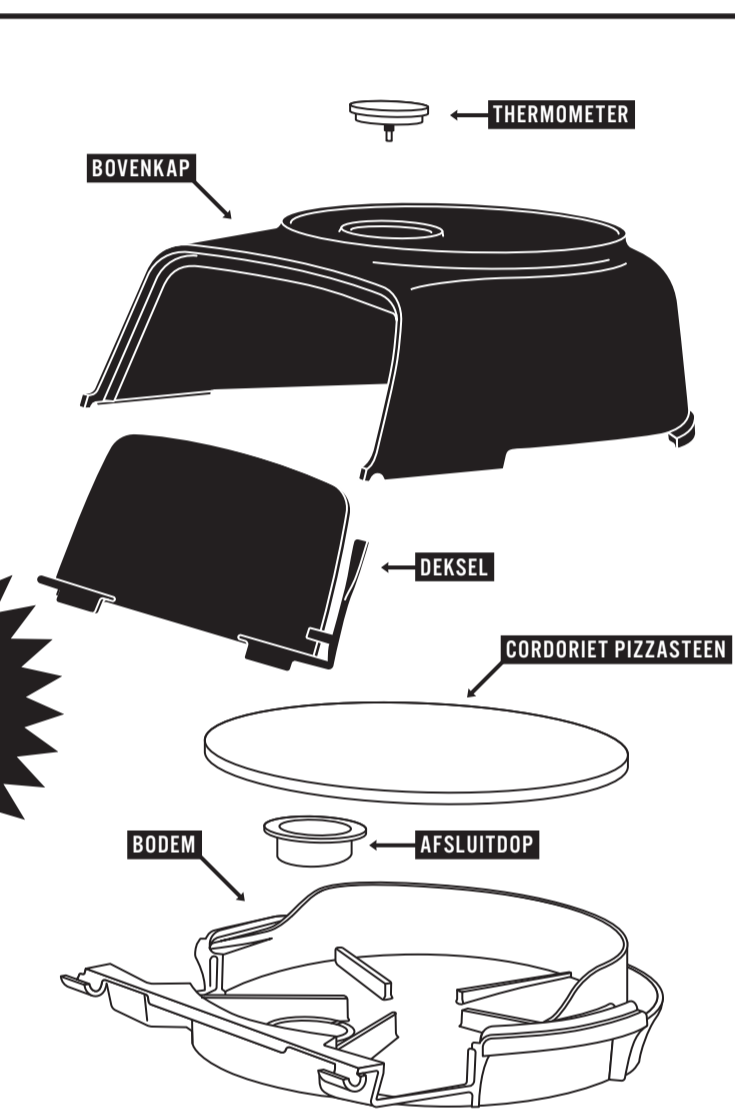
FERNUS IS GEMAAKT OM BINNEN TE GEBRUIKEN OP HET VUUR VAN JOUW GASFORNUIS OF BUITEN OP DE VLAMMEN VAN JE ROCKET STOVE.

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED. BINNEN EEN PAAR MINUTEN KAN FERNUS TEMPERATUREN BEREIKEN VAN 350°C. KOKEN OP DIT SOORT HOGE TEMPERATUREN IS SUPERLEUK MAAR KAN OOK GEVAARLIJK ZIJN EN VEREIST DUS VOORZICHTIGHEID EN EEN BEETJE OEFENING.



MORE THAN A PIZZA OVEN

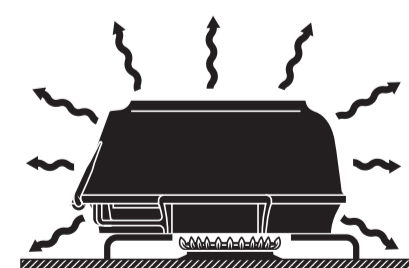
EERSTE GEBRUIK WANNEER JE FERNUS VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT KAN HIJ EEN BEETJE VREEMD GAAN RUIKEN. DEZE LUCHT IS NIET SCHADELIJK EN WORDT VEROORZAAKT DOOR DE COATING.



Kijk goed of alle onderdelen op de juiste plek zitten. Met de handgreep van de pizzaschep kun je ook accessoires van FERNUS uit de oven halen.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

ZET JOUW FERNUS OP EEN STABIELE PLEK OP JE GASFORNUIS. FERNUS IS ALLEEN VEILIG TE GEBRUIKEN WANNEER HIJ RECHT EN STABIEL STAAT. WANNEER JE FERNUS NIET STABIEL GEZET KRIJGT IS DEZE OVEN NIET GESCHIKT VOOR JOUW GASFORNUIS EN RADEN WIJ AAN HEM TERUG TE STUREN OF IEMAND ER ANDERS BLIJ MEE TE MAKEN.



Het is belangrijk om goed te kijken of de omgeving van FERNUS wel tegen de stralingshitte kan. FERNUS is niet geschikt voor gasfornuizen die zijn ingebouwd in kunststof – of houten aanrechten. Niet alleen de binnenkant van FERNUS wordt erg heet maar ook de buitenkant.

- Let op met het aanraken van de oven, alle oppervlakken worden erg heet.
- Gebruik voor het openen van de klep altijd een handschoen.
- Laat FERNUS niet heter worden dan 350°C om te voorkomen dat hij vervormt.
- Laat kinderen nooit alleen met een hete FERNUS en laat ze er zeker nooit alleen mee koken.
- Laat FERNUS na afloop minimaal een uur afkoelen voordat je hem oppakt.

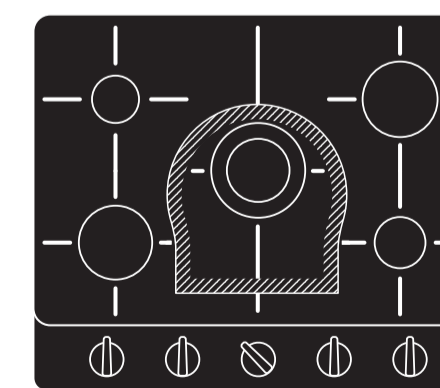
## PLAATSIJNG VAN FERNUS

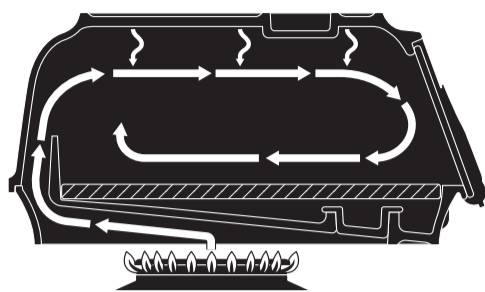
PLAATS FERNUS STABIEL OP JE GASFORNUIS. GEBRUIK BIJ VOORKEUR DE WOKBRANDER, DEZE HEEFT EEN GROOT VERMOGEN EN EEN BREDE CIRKEL VAN VLAMMEN. ZO WORDT FERNUS SNEL GOED HEET EN DE HITTE VAN DE VLAMMEN WORDT MOOI GELIJKMATIG VERDEELD OVER DE BODEM VAN DE OVEN.

Geen wokbrander? Geen probleem. Zet FERNUS alleen niet op een te kleine gasvlam. Dan bestaat de kans dat je een klein oppervlak van de onderkant van FERNUS kan vervormen.

**TIP** Je bent gewend om je pannen recht boven het midden van je gasvlammen te zetten. De volgende tip lijkt misschien een beetje vreemd maar kan erg helpen om het beste resultaat uit jouw FERNUS te krijgen:

Plaats je FERNUS ten opzichte van de gaspit **iets naar voren**. Hierdoor stroomt de hitte van de vlammen nog makkelijker in je FERNUS. Controleer altijd of FERNUS wel stabiel staat!





## GELIJKMATIG VERHIT

DE ONDERKANT VAN FERNUS IS SCHUIN. HIERDOOR STROOMT DE HITTE VAN DE VLAMMEN NAAR BINNEN. BINNENIN CIRCULEERT DE HETE LUCHT WAARDOOR JE GERECHT GELIJKMATIG VERWARMD WORDT. DAT HEBBEN WE SLIM ONTWERPEN, AL ZEGGEN WE HET ZELF.

Plaats FERNUS op de meest geschikte plek op je gasfornuis, bij voorkeur de wokbrander (zie ook 'PLAATSING VAN FERNUS'), en ontsteek het fornuis. De thermometer zal razendsnel oplopen en al na een minuut of 10 kun je een temperatuur van wel 350°C bereiken. Op dit moment is FERNUS klaar om gerechten te maken zoals pizza's, flammkuchen, naans en andere deegproducten die gebakken worden op de steen. Geef FERNUS altijd minstens 10 minuten om helemaal gelijkmatig op te warmen, met name de steen heeft wat tijd nodig.

**TIP** Wanneer je FERNUS gebruikt om te gratineren of wanneer je wilt airfryen gebruik je het Snack Rack van FAIRENHEIT, deze is los verkrijgbaar.

# ONDERHOUD EN REINIGING

## FERNUS OVEN

Laat FERNUS rustig en gedurende minstens een uur afkoelen voordat je hem oppakt. Probeer hem nooit af te koelen door hem onder te dompelen in koud water! Was de oven met de hand (en eventueel een nylon schuursponsje) of een mild sopje. Je kunt hem ook even laten weken in warm water en daarna afwassen. FERNUS is niet geschikt voor de vaatwasser. De *pure polished aluminium* versie kun je eenvoudig zelf opnieuw polijsten met staalwol en een poetsmiddel.

## PIZZASTEEN

Wacht tot de steen volledig is afgekoeld voordat je hem schoonmaakt. Neem de pizzasteen af met een droge keukendoek of een vochtige keukenspons. Schoonmaakmiddelen zijn niet nodig. Verwijder eventuele verbrandde kaas-, deeg of sausresten met een keuken-schraapmes of een plamuurmes. Bij hardnekkig vuil kun je gebruik maken van een roestvrijstalen schuurspons. Let op! Door regelmatig gebruik wordt de pizzasteen vlekkerig. Dit is niet te vermijden en zit de werking niet in de weg. Plaats de pizzasteen **nooit** in een afwasmachine.

# FAQ

## IS FERNUS GESCHIKT VOOR INDUCTIE OF EEN ELEKTRISCHE KOOKPLAAT?

Nee. FERNUS is uitsluitend geschikt voor gebruik op vuur. Het meest geschikt is de wokbrander van je gasfornuis, alternatieven zijn een rocket stove of een BBQ.

## HOE HEET KAN FERNUS WORDEN?

Wij raden aan FERNUS niet heter te laten worden dan 350°C. Dit is ruim voldoende voor alle bereidingen. Wanneer je hem heter opstookt bestaat de kans op vervorming van de onderzijde.

## KAN FERNUS IN DE VAATWASSER?

Nee. Het aluminium waarvan FERNUS is gemaakt is niet geschikt om te reinigen in de vaatwasser en zal wit uitslaan door de chemicaliën. Zie voor de schoonmaakinstructies hierboven.

## HELP! MIJN FERNUS WORDT HETER DAN 350°C, IS DIT ERG?

Nee hoor, draai gewoon je gasvlam wat lager totdat de thermometer 350°C aanwijst. Laat hem niet echter niet te lang boven de 350°C.

## KAN IK FERNUS OOK BUITEN GEBRUIKEN?

Ja, dit kan zeker! Laat hem alleen niet in de regen staan, hiervoor is FERNUS te knap en de thermometer is niet waterdicht.

## HOE LANG DUURT HET OM EEN PIZZA TE MAKEN?

Afhankelijk van de dikte van jouw bodem zal de bereidingstijd ergens tussen de 3 en 5 minuten zijn.

## ZIT ER GARANTIE OP FERNUS?

Natuurlijk. De cordieriet baksteen heeft een garantie van 6 maanden en er zit 1 jaar garantie op de FERNUS oven zelf.

## ANDERE VRAGEN?

Bel of mail ons gerust. Wij zijn altijd bereikbaar.

# RECEPT VOOR PIZZADEEG

MET FERNUS MAAK JE MEDIUM SIZED PIZZA'S MET EEN DIAMETER VAN CIRCA 26 CM. GEBRUIK VOOR EEN PIZZA EEN DEEGBOL VAN ONGEVEER 200 GRAM.

Voor het maken van deeg met een rijstijf van een uur gebruik je:

- 500 g bloem, bij voorkeur Italiaanse bloem type "00"
- 7 g gedroogde gist
- 10 g zout
- 275-300 ml lauwwarm water
- 2 eetlepels olijfolie

Kneed het deeg met de mixer of met de hand en laat het bij kamertemperatuur rijzen.

Heb je langer de tijd dan raden wij je aan eens te proberen om je deeg 4-5 uur te laten rijzen. Hiervoor kun je de verhouding van ingrediënten hiernaast aanhouden zonder de olijfolie en 3 gram gedroogde gist.

Heb je een of twee etmalen beschikbaar? Probeer je deeg dan eens in de koelkast te laten rijzen. Op deze manier werken de Italiaanse grootmeesters waarbij nauwelijks gist hoeft worden toegevoegd.



## ROKEN MET DE SMOKESET

PIZZA, BROOD, FLAMMKUCHEN, FERNUS KAN ALLES. JE KUNT ER ZELFS MEE ROKEN. HIERVOOR HEBBEN WIJ DE SMOKESET ONTWIKKELD DIE LOS VERKRIJGBAAR IS. Met deze SmokeSet sluit je de in- en uitvoer van lucht af en laat je – met behulp van de meegeleverde ChipFeeder – houtmot smeulen terwijl je FERNUS op een lagere temperatuur van ongeveer 80°C tot 150°C houdt. Check onze rookinstructie op het FAIRENHEIT Youtube kanaal. De SmokeSet is (binnenkort) te koop via de FAIRENHEIT webshop en de betere kookwinkels.

# HET MAKEN VAN PIZZA'S EN FLAMMKUCHEN

EEN PIZZA OF FLAMMKUCHEN MET EEN BODEM DIE JE ZELF GEMAAK HEBT IS VEEL LEKKERDER DAN ÉÉNTJE UIT DE SUPERMARKT. Zie voor de beste bodem het recept hiernaast (→). Op het Youtubekanaal van FAIRENHEIT demonstreren we de Napolitaanse methode voor het maken van de lekkere bodem. Op deze manier laat je het lucht in je bodem en krijg je die heerlijke krokante rand. Experimenteer en zet door! De eerste keer gaat het zelden goed, de tweede keer lukt meestal beter en daarna ben je een echte *pizzaola*. Natuurlijk kun je ook kant- en klaarbodems gebruiken.

Daarnaast is het geheim van een lekkere pizza dat je hem niet te dik belegt. *Less is more* of – zoals de Italianen zeggen – *meno è meglio*. Gebruik maïsmeel op je

werkbank en op de bijgeleverde schep, dit maakt het vormen, inschieten en het eruit halen van je pizza eenvoudiger. Zorg ervoor dat jouw pizza niet tegen de rand achterin de oven ligt. Deze is zo heet dat je deeg daar zal verbranden. Maak de pizza dus niet te dik, maar ook niet te groot. Het formaat van de bijgeleverde schep is een goede maatgever.

**TIP** Wanneer je nog niet zo handig bent met het inschieten van je pizza – en dat kunnen wij ons goed voorstellen, want dit is niet eenvoudig – kun je je pizza eerst een minuutje op de schep in de oven laten garen. Niet erg authentiek, maar een verfrommelde homp deeg achterin je oven is dat ook niet. Na 1 of 2 minuten zal de bodem harder zijn waardoor je hem verder op de steen kunt laten bakken.

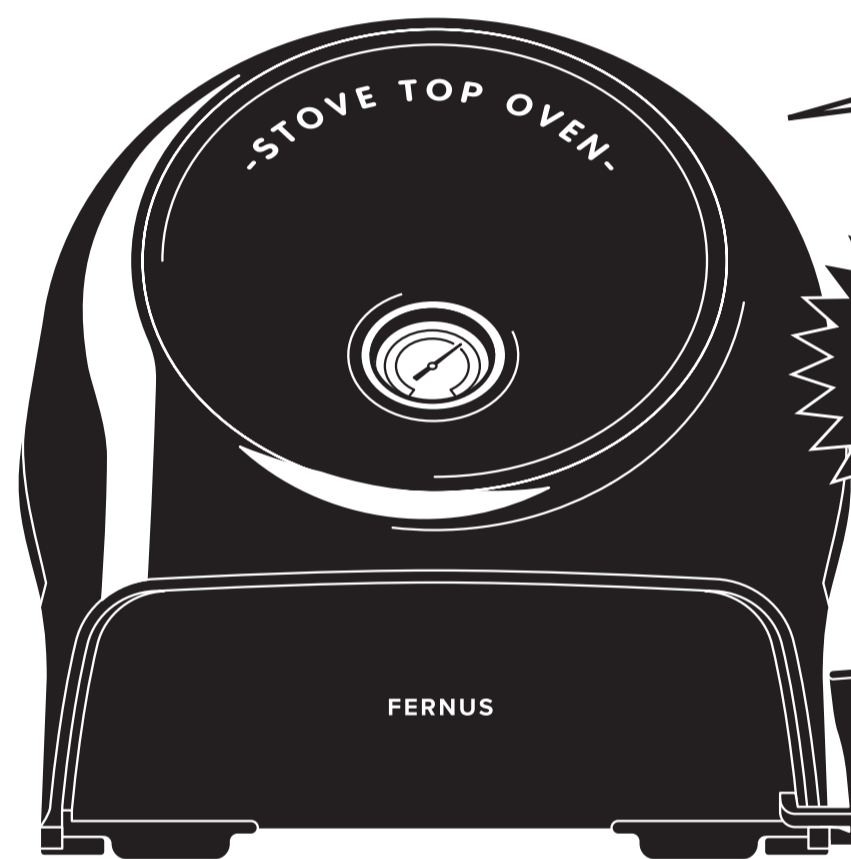
VISIT US AT [FAIRENHEIT.COM](http://FAIRENHEIT.COM)

# CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE OF FERNUS!



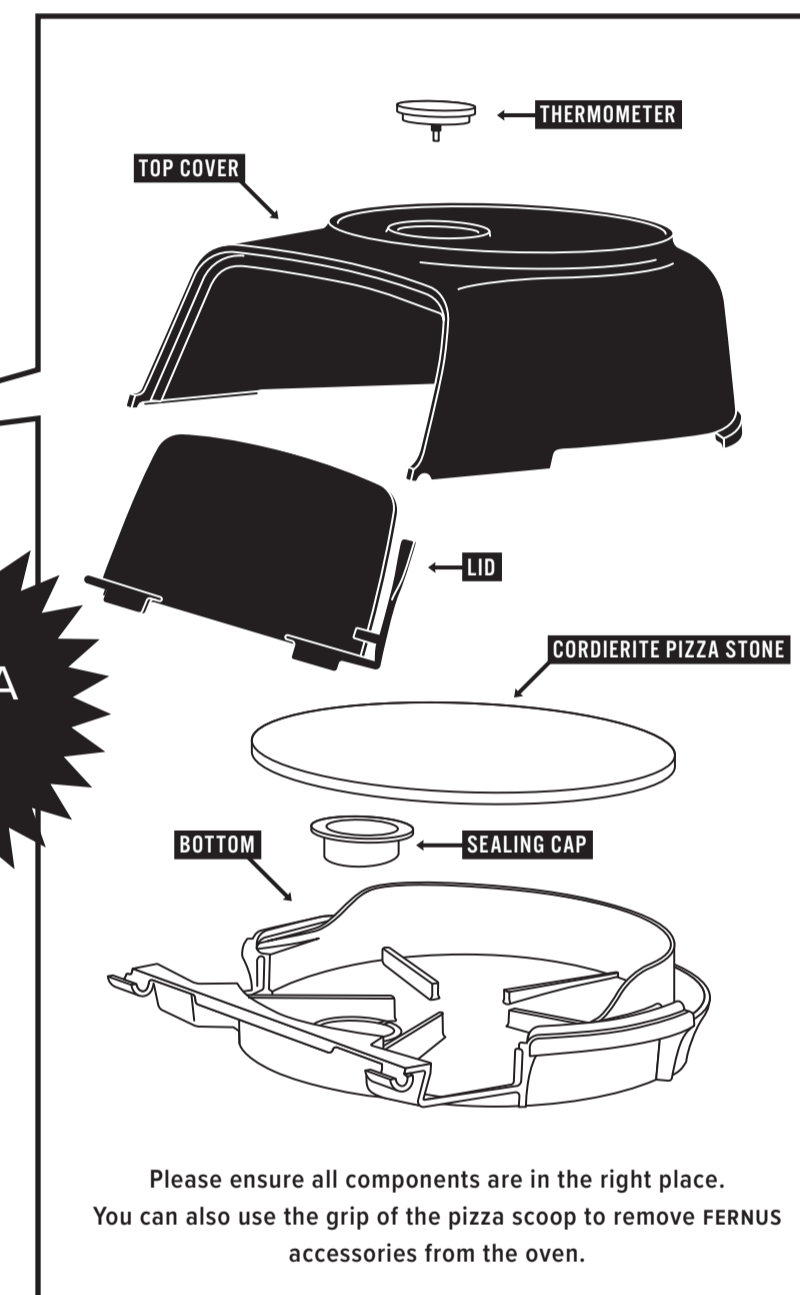
FERNUS WAS BUILT FOR INDOOR USE ON YOUR GAS STOVE OR OUTDOOR ON THE FLAMES OF YOUR ROCKET STOVE.

PLEASE READ THIS USER MANUAL CAREFULLY. WITHIN A MATTER OF MINUTES, FERNUS CAN REACH TEMPERATURES OF UP TO 350 DEGREES CELSIUS. COOKING AT SUCH HIGH TEMPERATURES IS AWESOME, OF COURSE, BUT IT CAN ALSO BE DANGEROUS, REQUIRING CAUTION AND A BIT OF PRACTICE.



MORE THAN A PIZZA OVEN

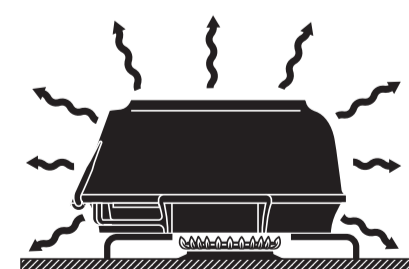
**FIRST USE** WHEN USING YOUR FERNUS FOR THE FIRST TIME, IT MAY GIVE OFF A STRANGE SMELL. THAT SMELL COMES FROM THE COATING, BUT DON'T WORRY, IT ISN'T BAD OR HARMFUL.



Please ensure all components are in the right place. You can also use the grip of the pizza scoop to remove FERNUS accessories from the oven.

## SAFETY INSTRUCTIONS

ENSURE YOUR FERNUS IS PLACED STABLY ON YOUR GAS STOVE. FERNUS CAN ONLY BE USED SAFELY IF IT IS PLACED UPRIGHT IN A STABLE POSITION. IF YOU CAN'T GET YOUR FERNUS PLACED STABLY, THIS OVEN IS NOT SUITABLE FOR YOUR GAS STOVE AND WE RECOMMEND THAT YOU RETURN IT OR PASS IT ON TO SOMEONE WHO CAN USE IT SAFELY.



It is important to ensure the surroundings of your FERNUS oven can handle the radiating heat. FERNUS is not suitable for built-in gas stoves in synthetic or wooden worktops. The FERNUS oven will get very hot, both on the inside and on the outside.

- The FERNUS oven will get very hot, both on the inside and on the outside.
- Take care when touching the oven. To open the door, always use an oven glove.
- High temperatures are awesome, but there are limits. Even for FERNUS. Don't let it exceed 350°C, to avoid deforming.
- Finished eating? Allow FERNUS to cool for at least an hour before picking it up.
- Don't leave your kids unsupervised around FERNUS and definitely don't let them use FERNUS on their own.

## PLACEMENT OF FERNUS

PLACE FERNUS IN A STABLE POSITION ON YOUR GAS STOVE. PREFERABLY USE THE WOK BURNER AS IT HAS A HIGH CAPACITY AND A WIDE FLAME CIRCLE. THAT WILL ENSURE FERNUS HEATS UP QUICKLY AND THE HEAT OF THE FLAMES IS DISTRIBUTED EVENLY ALONG THE UNDERSIDE OF THE OVEN.

Don't have a wok burner? No problem. Just make sure not to place FERNUS on too small a gas ring. That risks overheating a small portion of the underside, with the risk of distortion to the underside of your FERNUS.

**TIP** You're used to aligning the middle of your pots above the gas fire. The following tip might seem strange, but it can really help you achieve the best results with your FERNUS:

For optimal heat transference, place your FERNUS **slightly forward** in relation to the gas ring. But only if that is possible without reducing the stability of the oven.

