



Et ça répare



Four

Mon guide anti-panne

01

L'entretien de votre four

Avant de commencer tout nettoyage, retirez bien tous les accessoires amovibles.
La technique de nettoyage varie selon les types de four :



Manuel

1 fois par mois.

1. Mélangez 5 cuillères à soupe de bicarbonate de soude avec un verre d'eau chaude et un verre de vinaigre blanc.
2. Appliquez la pâte obtenue sur les parois du four à l'aide d'une éponge.
3. Mettez le reste du mélange dans un plat qui va au four et faites chauffer
4. à basse température pendant 45 min.
5. Passez un coup d'éponge et rincez bien.

Votre four est nickel !

Par catalyse

A chaque utilisation

1. Faites chauffer votre four à température maximale pendant 50 minutes.
2. Une fois refroidi, passez un coup d'éponge humide pour éliminer les résidus et les graisses.

Note :

Un nettoyage manuel est nécessaire en complément pour la vitre et les coins.

Par pyrolyse

Après 5/6 utilisations

1. Retirez tous les accessoires amovibles de votre four.
2. Pendant la pyrolyse, ne restez pas dans la pièce et pensez à bien aérer.
3. Une fois le procédé terminé, passez une éponge humide sur les parois.

02

Le tuto DIY

Fabriquer votre crème écologique.

Il vous faut :



1 c.à.s
argile verte ou
de rhassoul



2 c.à.s
bicarbonate
de soude



1 petit verre
du savon noir
liquide



1 c.à.s
vinagre blanc



Quelques gouttes
d'huile essentielle



Utilisation :

Enlève les tâches de brûlé, de graisse et toutes les tâches tenaces.

Pour le ménage et la vaisselle.



Conservation :

1 mois

La fabrication pas à pas

1. Mélangez dans un ramequin 1 cuillère à soupe d'argile verte (ou rhassoul) avec 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude.
2. Délayez progressivement le mélange argile et bicarbonate dans le savon noir.
3. Ajoutez tout doucement 1 cuillère à café de vinaigre blanc dans le mélange. La préparation va mousser, c'est tout à fait normal.
4. Ajoutez ensuite quelques gouttes de votre huile essentielle préférée (lavande, citron, menthe poivrée, arbre à thé, orange...)

03

Nos astuces de Pro

Tout savoir sur les modes de cuisson



En haut, en bas : même combat

Ce mode répartit la chaleur uniformément autour de votre plat. C'est le mode à privilégier pour les cuissons lentes et douces (viandes, pâtes qui doivent lever etc.)



Juste le haut ou juste le bas



C'est surtout utile pour les fins de cuisson ou pour les cuissons à haute température des pizzas ou de certains gâteaux.



Le tout tranquillou

Utilisez-le pour toutes vos envies de brioches, pains et pâtes à choux (en gros, tout ce qui a besoin de lever tranquillement).



Et si on alternait ?

Optez pour un mode de cuisson mixte où la **résistance du bas** et l'élément chauffant à l'arrière du four (air pulsé) fonctionnent en alternance. C'est pas mal pour les pizzas si votre pâte est un peu molle.

Avec la **résistance haute** : c'est utile pour griller une viande épaisse comme un gigot. La résistance de voûte grille l'extérieur tandis que l'élément chauffant cuit uniformément l'intérieur de la viande.



Ça tourne !

La chaleur tournante c'est un peu le joker quand on ne sait pas quel mode choisir. Une prise de risque limitée grâce à une cuisson homogène. En revanche, oubliez ce mode pour les viandes ou certains gâteaux.



À toute vapeur

Certains fours ont un mode cuisson vapeur (un réservoir d'eau intégré qui va venir vaporiser vos petits plats). Recommandé pour les cuissons basse température de poissons ou de légumes.

**RDV sur notre
blog [murfy.fr](https://www.murphy.fr)**

Pour plus de conseils
sur nos appareils.

