



Entretien Four

Avant la première cuisson, il est conseillé de faire chauffer un peu le four à vide.

Pour cela, après avoir retiré de l'appareil les autocollants, protections et accessoires du four, il faut le nettoyer à l'aide d'un linge humide, puis sécher.

Ensuite, le four doit être branché. Sélectionnez la fonction « four » ou « chaleur tournante », réglez le thermostat au maximum et faites chauffer pendant 15 minutes.

Pour éviter de salir le four trop rapidement, il est préférable de **réglér le thermostat à des températures plus basses** en allongeant la durée de cuisson.

Cela limite les projections de graisse sur les parois.

L'entretien du four dépend de sa technologie

Si c'est un four à **catalyse**, les graisses sont normalement fixées puis détruites. Mais quand il y en a trop, les parois saturent, et le nettoyage devient inopérant. Il faut donc éviter les projections au maximum.

Pour les fours dont l'intérieur est en **acier émaillé ou en tôle**, il faut d'abord débrancher le four. Les parois se nettoient à l'aide d'une éponge imprégnée de liquide vaisselle. Elles doivent être ensuite rincées et séchées. Les produits spécialisés et les éponges abrasives sont à éviter. Grilles et plaques sont lavées de la même manière.

