

Informations relatives à la sécurité pour grille pour Four

1. Informations de sécurité :

1. Avant utilisation :

- **Vérification de la compatibilité :**
Assurez-vous que la grille est compatible avec le modèle de votre four (dimensions, système de glissières ou d'encoches). Une grille mal adaptée peut glisser ou se bloquer pendant l'utilisation.
- **Contrôle de l'état de la grille :**
Avant de l'utiliser, inspectez la grille pour vérifier qu'elle ne présente ni déformation, ni rouille, ni résidus collés susceptibles de brûler.

2. Installation de la grille :

- **Four éteint et froid :**
Installez ou retirez la grille uniquement lorsque le four est éteint et complètement refroidi pour éviter les brûlures.
- **Positionnement sécurisé :**
Faites glisser la grille dans les rails ou encoches prévus à cet effet. Vérifiez qu'elle est bien stable et qu'elle ne bascule pas sous le poids d'un plat.

3. Vérification de l'installation :

- **Stabilité du support :**
Une fois en place, appuyez légèrement sur la grille pour vérifier qu'elle est bien fixée et stable.
- **Éviter les chocs thermiques :**
Ne placez pas une grille froide dans un four chaud ou inversement, pour éviter toute déformation due au choc thermique.

4. Entretien de sécurité :

- **Nettoyage après chaque utilisation :**
Enlevez les résidus alimentaires ou éclaboussures de graisses pour éviter la formation de fumée ou d'odeurs désagréables.
 - **Remplacement en cas de dommage :**
Une grille tordue, cassée ou excessivement rouillée doit être remplacée pour éviter tout risque de chute de plats ou d'instabilité pendant la cuisson.
-

2. Guide d'utilisation :

1. Installation de la grille :

- **Choix du niveau :**

Choisissez le niveau de la grille en fonction de la cuisson souhaitée (haut pour gratiner, milieu pour cuisson classique, bas pour cuisson lente).

- **Insertion facile :**

Glissez la grille à l'horizontale, sans forcer, jusqu'à ce qu'elle soit bien calée dans les rails du four.

2. Utilisation pendant la cuisson :

- **Ne pas surcharger :**

Évitez de poser des plats trop lourds sur la grille. Utilisez une plaque de cuisson si nécessaire pour répartir le poids.

- **Vérification visuelle :**

Vérifiez pendant la cuisson que la grille ne s'est pas déplacée. Certaines hottes thermiques peuvent la faire vibrer légèrement.

3. Entretien :

- **Nettoyage manuel :**

Lavez à l'eau chaude avec un produit dégraissant. Utilisez une éponge non abrasive pour ne pas rayer l'acier.

- **Nettoyage en lave-vaisselle :**

Si la grille est compatible, vous pouvez la passer au lave-vaisselle. Toutefois, un nettoyage manuel est recommandé pour les salissures tenaces.

3. Caractéristiques supplémentaires :

- **Matériau :**

Acier inoxydable ou acier chromé, résistant aux hautes températures.

- **Dimensions standard :**

Varié selon les modèles (ex. : 445 x 360 mm, 465 x 385 mm). Mesurez votre ancien modèle ou consultez la notice du fabricant.

4. Points d'attention :

- **Utilisation à vide déconseillée :**

Ne laissez pas la grille seule dans le four pendant un cycle de pyrolyse ou de préchauffage prolongé sans surveillance : elle pourrait se déformer ou se ternir.

- **Éviter les produits corrosifs :**

N'utilisez pas de nettoyeurs à base d'acide, ni de laine d'acier. Cela pourrait endommager la surface métallique.

- **Attention lors du retrait :**

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la grille d'un four chaud. Ne la touchez jamais à mains nues.

- **Stabilité des plats :**

Assurez-vous que le plat utilisé est stable et ne dépasse pas la largeur de la grille pour éviter tout basculement.

- **Ne pas utiliser comme plan de travail :**

N'utilisez jamais la grille en dehors du four comme support pour objets lourds ou tranchants.