

Informations relatives à la sécurité pour Plaque lèche frite d'origine pour Four

1. Informations de sécurité :

1. Avant utilisation :

- **Vérification de la compatibilité :**
Assurez-vous que la plaque lèchefrite est un modèle d'origine ou compatible avec votre marque et modèle de four. L'utilisation d'une plaque inadaptée peut gêner la circulation de l'air chaud ou endommager les parois du four.
- **Contrôle de l'état de la plaque :**
Avant la première utilisation, examinez la plaque pour détecter tout défaut de fabrication, rayure profonde ou déformation. Une plaque endommagée peut affecter la cuisson ou devenir instable.

2. Mise en place :

- **Positionnement sécurisé :**
Installez la plaque sur les rails prévus à cet effet, en vous assurant qu'elle repose bien à plat. Ne forcez jamais si la plaque semble ne pas entrer : cela pourrait tordre les rails ou rayer l'émail du four.
- **Évitez le contact direct avec les résistances :**
Ne placez jamais la plaque lèchefrite directement contre une résistance chauffante, sauf si le mode de cuisson l'exige. Cela peut entraîner une surchauffe localisée ou une déformation.

3. Utilisation en toute sécurité :

- **Manipulation avec précaution :**
Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour insérer ou retirer la plaque chaude. Les brûlures sont fréquentes lors de la manipulation sans protection.
- **Évitez les débordements :**
Remplissez modérément la plaque pour éviter les débordements de graisse ou de liquide, ce qui pourrait provoquer des fumées ou des flammes.

4. Entretien de sécurité :

- **Nettoyage immédiat après usage :**
Une plaque non nettoyée peut accumuler des graisses brûlées, sources de fumées désagréables, voire d'incendie.

- **Éviter les produits abrasifs :**

N'utilisez pas de laine d'acier ou de produits trop agressifs. Préférez les nettoyeurs adaptés aux surfaces émaillées pour préserver le revêtement.

2. Guide d'utilisation :

1. Utilisation standard :

- **Rôle principal :**

Sert à recueillir les jus de cuisson, les graisses ou à cuire directement certains aliments (rôtis, légumes, pâtisseries à plat).

- **Position recommandée :**

Pour recueillir les graisses : placez la plaque sur le niveau inférieur.

Pour la cuisson directe : suivez les recommandations du fabricant (niveau et mode de cuisson).

2. Utilisation combinée :

- **Avec une grille au-dessus :**

Pour rôtir une pièce de viande, placez la viande sur une grille et la plaque juste en dessous pour récupérer les sucs. Cela évite que les graisses ne brûlent au fond du four.

- **Cuisson au bain-marie :**

La plaque peut également être utilisée comme récipient pour un bain-marie en versant de l'eau dedans, en y plaçant un plat résistant à la chaleur.

3. Entretien :

- **Nettoyage régulier :**

Nettoyez après chaque usage pour éviter l'accumulation de graisses carbonisées.

Utilisable avec un produit dégraissant doux ou trempage dans de l'eau chaude savonneuse.

- **Compatibilité lave-vaisselle :**

La plupart des plaques lèchefrites d'origine passent au lave-vaisselle, mais cela peut ternir le revêtement émaillé à la longue. Préférez le lavage à la main pour prolonger la durée de vie.

3. Caractéristiques supplémentaires :

- **Matériau :**
Acier émaillé haute résistance, conçu pour supporter de hautes températures (jusqu'à 250–300°C selon modèle).
 - **Dimensions :**
Dépendent du four (standard : 42 × 37 cm, 45 × 37 cm, 46 × 38 cm, etc.). Toujours vérifier les dimensions exactes pour votre modèle de four.
 - **Bords relevés :**
Pour contenir les jus de cuisson ou les préparations liquides, évitant les débordements.
 - **Couleur :**
Généralement noir ou gris foncé pour favoriser l'absorption de chaleur et une cuisson plus homogène.
 - **Poids :**
De 1,5 à 2,5 kg selon le modèle – conçu pour être stable et robuste même avec des plats lourds.
-

4. Points d'attention :

- **Toujours utiliser des accessoires compatibles :**
Utiliser une plaque non adaptée peut endommager l'émail du four ou bloquer la ventilation.
- **Éviter les chocs thermiques :**
Ne jamais placer une plaque chaude directement sous l'eau froide, cela risquerait de la fissurer ou de déformer l'émail.
- **Surveillance lors des cuissons longues :**
Lors de cuissons de plus d'une heure, pensez à vérifier que la plaque ne s'est pas trop salie. Un excès de graisse brûlée peut générer de la fumée ou des odeurs désagréables.
- **Remplacement en cas d'usure visible :**
Si l'émail est écaillé ou que la plaque est déformée, remplacez-la. Une surface abîmée peut affecter la cuisson ou s'oxyder.
- **Attention à la surchauffe :**
Ne jamais préchauffer le four avec une plaque vide pendant trop longtemps — cela peut endommager le revêtement.