

## Informations relatives à la sécurité pour une manette pour four (bouton de commande)

---

### 1. Informations de sécurité :

#### 1. Avant utilisation :

- **Vérification de compatibilité :**

Vérifiez que la manette est compatible avec la marque et le modèle de votre four (électrique, gaz, encastrable ou pose libre). Les dimensions de l'axe (forme et diamètre) doivent correspondre.

- **Contrôle de l'état de la pièce :**

Avant installation, inspectez la manette : elle ne doit pas être fissurée, déformée ou desserrée. Assurez-vous que l'insert (axe ou logement intérieur) n'est pas usé ou fendu.

---

#### 2. Installation de la manette :

- **Débrancher ou couper l'alimentation :**

Avant toute manipulation, coupez l'alimentation électrique ou l'arrivée de gaz du four pour éviter tout démarrage accidentel.

- **Positionnement correct :**

Alignez l'axe du four avec l'orifice de la manette. Enfoncez fermement sans forcer ni tordre, en respectant l'orientation des repères ou ergots éventuels.

---

#### 3. Vérification de l'installation :

- **Rotation fluide et précise :**

La manette doit tourner sans jeu excessif ni blocage. Vérifiez que chaque position (température, fonction, minuterie...) correspond bien à l'affichage.

- **Test de fonctionnement sécurisé :**

Rétablissez l'alimentation, puis testez chaque position en vérifiant que les fonctions du four réagissent correctement (chaleur tournante, grill, thermostat...).

---

#### 4. Entretien de sécurité :

- **Nettoyage régulier :**

Nettoyez la manette avec un chiffon doux légèrement humide. Évitez les produits abrasifs qui pourraient effacer les inscriptions ou endommager le plastique.

- **Contrôle d'usure :**

Vérifiez périodiquement que la manette ne se desserre pas, ne se fissure pas, et que l'ajustement sur l'axe reste stable. Une manette lâche peut entraîner un mauvais réglage.

- **Remplacement immédiat si cassée :**

Ne jamais utiliser une manette fendue ou partiellement cassée. Elle pourrait tourner sans actionner correctement le mécanisme interne du four.

---

## 2. Guide d'utilisation :

### 1. Réglage du thermostat ou des fonctions :

- **Sélection de température :**

Tournez la manette jusqu'à l'indication de température souhaitée. Attendez le préchauffage complet avant d'enfourner vos plats.

- **Sélection des modes de cuisson :**

Si la manette contrôle les modes (grill, chaleur tournante, sole...), positionnez-la précisément sur le symbole voulu.

---

### 2. Utilisation en toute sécurité :

- **Manipulation à froid de préférence :**

Évitez de tourner la manette avec les mains mouillées ou lorsque le four est très chaud. Attendez que le panneau de commande soit tiède ou utilisez un chiffon sec.

- **Précision du réglage :**

N'essayez pas de forcer entre deux positions. Tournez toujours jusqu'à un clic ou un repère clair pour assurer une activation correcte.

---

### 3. Nettoyage et démontage :

- **Retrait pour nettoyage :**

Certaines manettes sont amovibles. Tirez délicatement pour les retirer et nettoyez-les séparément. Vérifiez que le support d'axe n'est pas encrassé.

- **Remise en place :**

Remettez la manette en place en alignant correctement les repères. N'utilisez jamais d'outils pour forcer l'insertion.

---

### 3. Caractéristiques supplémentaires :

- **Type de fixation :**

- Par pression (emboîtement simple sur axe)
- Par vis latérale (à serrer sur l'axe)
- À ergot (avec orientation précise)

- **Matériau :**

Plastique résistant à la chaleur ou en métal. Certains modèles sont dotés d'un insert métallique pour plus de robustesse.

- **Design :**

Disponible en finition noire, blanche, inox ou transparente. Marquage des températures, symboles de cuisson ou repères horaires selon le modèle.

- **Dimensions standards :**

Axe de diamètre 6 mm à 8 mm le plus souvent. Formes d'axe : en D, en étoile ou cranté.

---

### 4. Points d'attention :

- **Ne jamais forcer :**

Si la manette ne s'enfonce pas facilement, vérifiez l'alignement. Forcer pourrait casser l'axe du four ou fissurer la manette.

- **Remplacer en cas de jeu excessif :**

Une manette qui tourne librement ou qui ne reste pas en position correcte peut fausser les réglages de température ou d'heure. Remplacez-la rapidement.

- **Attention à la chaleur résiduelle :**

Certaines manettes peuvent devenir chaudes si mal isolées. Manipulez-les avec précaution après une longue cuisson.

- **Stocker en intérieur :**

Si la manette est un accessoire de rechange, stockez-la dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de la lumière directe.