

# Informations relatives à la sécurité pour Poignée de cuve pour autocuiseur

---

## 1. Informations de sécurité

### 1. Avant utilisation :

- **Vérification de compatibilité :**

Assurez-vous que la poignée est compatible avec la marque, le modèle et la capacité de votre autocuiseur (ex. : 6L, 8L). Chaque modèle a des dimensions et fixations spécifiques.

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

Avant installation, inspectez la poignée : elle ne doit présenter ni fissures, ni déformation, ni défaut de moulage. Une poignée abîmée peut casser à l'usage et provoquer des brûlures graves.

### 2. Installation de la poignée :

- **Travail à froid :**

Assurez-vous que l'autocuiseur est totalement froid, propre, et vide avant toute manipulation.

- **Utilisation des outils appropriés :**

Munissez-vous d'un tournevis (souvent cruciforme) et, si nécessaire, d'un écrou ou d'une vis de rechange compatible.

- **Fixation sécurisée :**

Vissez la poignée solidement mais sans forcer pour éviter de fendre le plastique ou d'endommager le filetage de la cuve.

### 3. Vérification de l'installation :

- **Test de solidité :**

Tirez légèrement sur la poignée pour vérifier qu'elle est bien fixée. La cuve ne doit pas bouger dans la main.

- **Alignement :**

Assurez-vous que la poignée est bien positionnée (horizontale, centrée) pour un usage stable et sécuritaire.

### 4. Entretien de sécurité :

- **Vérification périodique :**

Inspectez la poignée régulièrement, surtout après lavage au lave-vaisselle ou exposition à la chaleur.

- **Remplacement en cas d'usure :**

Si la poignée devient lâche, fissurée ou glissante, remplacez-la immédiatement pour éviter les accidents lors de la manipulation.

---

## **2. Guide d'utilisation**

### **1. Installation de la poignée :**

- **Démontage de l'ancienne poignée :**

Retirez la vis maintenant la poignée usée à la cuve. Nettoyez la surface de contact avant de fixer la nouvelle poignée.

- **Positionner la nouvelle poignée :**

Placez la nouvelle poignée à l'endroit prévu (souvent sur le côté de la cuve, ou de part et d'autre), en alignant correctement les trous de fixation.

- **Visser solidement :**

Introduisez la vis d'origine (ou une vis neuve si fournie) et serrez fermement. Évitez toutefois de trop forcer, surtout si la cuve est en aluminium.

### **2. Utilisation quotidienne :**

- **Prise en main :**

Utilisez toujours les deux poignées latérales lors du transport de la cuve pleine ou chaude, pour assurer l'équilibre et réduire les risques de chute.

- **Ne jamais utiliser la poignée pour soulever un couvercle verrouillé :**

La poignée n'est pas conçue pour supporter l'effort d'un couvercle encore sous pression.

### **3. Entretien et nettoyage :**

- **Lavage manuel recommandé :**

Lavez la poignée avec une éponge non abrasive et un détergent doux. Évitez les produits corrosifs ou les cycles intensifs au lave-vaisselle qui peuvent affaiblir le plastique.

- **Séchage complet :**

Assurez-vous que la poignée est bien sèche avant rangement pour éviter toute détérioration du pas de vis ou oxydation de la visserie.

---

## **3. Caractéristiques supplémentaires**

- **Matériau :**

Plastique thermorésistant (souvent bakélite ou polypropylène renforcé), résistant à la chaleur, à la vapeur et aux projections d'eau.

- **Couleur :**

Généralement noire, parfois grise ou personnalisée selon la marque.

- **Fixation :**

Par vis métallique (souvent fournie), fixation directe sur la paroi de la cuve.

- **Compatibilité :**

Modèle spécifique à chaque autocuiseur (Seb, Tefal, Sitram, Lagostina, etc.). Vérifiez le modèle exact sur l'étiquette ou le manuel de votre appareil.

- **Longueur moyenne :**

Entre 8 et 15 cm selon la taille de la cuve.

- **Résistance thermique :**

Supporte des températures jusqu'à 180 °C (hors exposition directe à la flamme).

---

#### 4. Points d'attention

- **Ne pas remplacer par une poignée non officielle :**

L'utilisation de pièces non compatibles peut entraîner une fixation instable ou une fonte partielle lors de la cuisson.

- **Ne jamais transporter un autocuiseur chaud à une main :**

Même avec des poignées solides, cela augmente les risques de déséquilibre et de brûlures.

- **Vérifier la visserie :**

Utilisez uniquement des vis inoxydables adaptées à la cuisson. Évitez les vis rouillées, trop courtes ou génériques.

- **Poignée non conçue pour être chauffée directement :**

Ne laissez jamais la poignée exposée à une flamme nue ou posée sur une plaque électrique.

- **Remplacement préventif recommandé :**

Si la poignée semble se desserrer régulièrement ou perd son adhérence, changez-la même sans dommage apparent.