



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
PETITS
MATERIELS**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

HACHOIR

Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée et/ou hors tension

Avant toute, opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Il faut **IMPERATIVEMENT DESSERRER** la bague écrou sur la tête du corps avant d'agir sur la manette de blocage de celui-ci

Entretien quotidien:

Le corps après nettoyage doit être impérativement séché.

Nettoyage des surfaces plastiques transparentes :

(Capot-vitrine- plaque transparente...) **NE JAMAIS** employer de produits volatiles tels que : Alcool à brûler, diluants, trichloréthylène etc...

Utiliser simplement de l'eau additionnée d'un produit dégraissant éventuellement et nettoyer impérativement avec une « peau de chamois »

Nettoyage des autres parties plastiques:

(Calibreur et support)

Tremper à l'eau additionnée de dégraissant, comme pour les éléments du corps et de l'intérieur du hachoir, NE PAS METTRE LE CALIBREUR (portionneur ou reconstitueur) DANS LE LAVE VAISSELLE (risque de déformation et altération des couleurs)

Entretien trimestriel

Il faudra **IMPERATIVEMENT dépoussiérer le condenseur** de l'appareil, afin d'éviter la surchauffe et la montée en température ce qui entraînerait la panne du moteur.