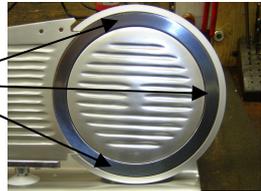
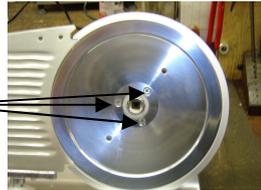
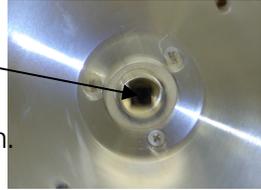


# BESONDERE REINIGUNGSHINWEISE

# ADE

## Aufschnittmaschinen Serien Hanse + Hanseat

- Grundsätzlich gilt:  
Die Maschine ist zur Reinigung wie in der im Lieferumfang enthaltenen Bedienungsanleitung beschrieben zu demontieren und zu reinigen.
- Im Folgenden sind zusätzlich besondere Reinigungshinweise aufgeführt:
  - **Keines der demontierbaren Teile** der Aufschnittmaschine **darf im Geschirrspüler gereinigt werden**, da sich die Eloxalbeschichtung auf Grund der aggressiven Bestandteile im Reinigungsmittel löst! Eine weitere Nutzung der Maschine ist in einem solchen Fall auf Grund lebensmittelrechtlicher Bestimmungen nicht mehr zulässig.
  - Rückstände des Schnittguts im Schneidebereich verbleiben hauptsächlich im sichtbaren Teil des Messers sowie direkt an der Kante unterhalb der Messerabdeckplatte.
  - Zur Reinigung ist die Messerabdeckplatte zu demontieren. Aus hygienischen Gründen muss auch das Schneidblatt durch Lösen der drei mittig liegenden Schrauben ausgebaut werden.
  - Die Verwendung einer optional erhältlichen Messerabnehmvorrichtung, die in die im Schneidblatt befindlichen Bohrlöcher eingeschraubt wird, erhöht die Sicherheit des Reinigungspersonals und dient dem Schutz des Schneidblattes!
  - Nach Ausbau des Schneidblattes kann die Messersichel einfach gereinigt werden. Eine Reinigung im Bereich der Messernabe ist in der Regel nicht notwendig.
  - Ist es aus Zeitgründen erforderlich, das Messer in eingebautem Zustand zu reinigen, hat dieses mit besonderer Vorsicht zu erfolgen! **In keinem Fall darf Wasser in die Messernabe gelangen**, da ansonsten Schäden im Kugellager, Motor und im Maschineninneren auftreten können. **Zudem besteht bei nicht ausreichender Austrocknung die Gefahr zur Flugrostbildung!** Aus hygienischen Gründen ist diese Art der Reinigung jedoch nicht zu empfehlen!
- Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen ADE Aufschnittmaschine!