AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

Original-Betriebsanleitung Mehrzweckküchenmaschine SOLIA M30

Für künftige Verwendung aufbewahren.

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59-61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	SOLIA M30
Maschinennummer:	
Baujahr:	2018
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	25.06.2012 / FaS
Letzte Änderung / Redaktion:	20.04.2018 / vBa
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2018 AlexanderSolia GmbH, Alexanderstraße 59-61,
42857 Remscheid, Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Firma gestattet.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Sicherheitshinweise 6

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise 6
1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen 7
1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation 9
1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten 9
1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine 9
1.3.3 Schutzeinrichtungen 9
1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine 9
1.3.5 Verpflichtung des Betreibers 9
1.3.6 Verpflichtung des Personals 10
1.3.7 Ausbildung des Personals 10
1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine 11
1.4.1 Transport und Aufstellung 11
1.4.2 Inbetriebnahme 11
1.4.3 Normalbetrieb 11
1.5 Besondere Gefahrenquellen 12
1.5.1 Elektrische Ausrüstung 12
1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel 12
1.5.3 Strahlung 12
1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung 12

2 Maschinenbeschreibung 13

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 13
2.1.1 Allgemein 13
2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte 13
2.1.3 Sachwidrige Verwendung / vorhersehbarer Missbrauch 13
2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung 13
2.3 Konformität 14
2.4 Aufbau 15
2.4.1 Übersicht 16
2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine 16
2.5 Technische Daten 17

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme 18

3.1 Transport 18
3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport 18
3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort 18
3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine 19
3.3.1 Elektrik 19
3.3.2 Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör) 21
3.3.3 Aufstellen auf Fahrgestell 22
3.4 Sicherheitshinweise 23
3.5 Bedien- und Funktionselemente 23
3.5.1 Bedienfeld 24
3.5.2 Tastenfunktionen 24
3.5.3 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor 25
3.6 Einkuppeln der Voratzgeräte 25
3.7 Drehrichtung prüfen 25

4 Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M30 26

4.1 Übersicht....26
4.1.1 Arbeitsgänge....26
4.1.2 Vorsatzgeräte....26
4.1.2.1 Fleischwolf....27
4.1.2.2 Schneideaufsatz....27
4.1.2.3 Streifenschneider....28
4.1.2.4 Universalaufsatz....28
4.1.2.5 Zweikammeraufsatz....28
4.1.2.6 Zylinderaufsatz....29
4.2 Schneideeinheit....30
4.2.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit....30
4.2.2 Manuelles Zusammensetzen....30
4.2.3 Anwendungsbereiche Schneiden....31
4.2.3.1 Schneiden von Kraut und Zwiebeln....31
4.2.3.2 Streifenschneiden von Karotten, Sellerie....31
4.2.3.3 Buntschnitt von Karotten, Rote Beete....31
4.2.3.4 Reiben von Käse....31
4.3 Zweikammeraufsatz Würfeln....32
4.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider....32
4.3.2 Manuelles Zusammensetzen....32
4.3.3 Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz....33
4.3.3.1 Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm....33
4.3.3.2 Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Äpfeln, Kohlrabi in Würfel oder Quader....33
4.4 Zylinderaufsatz....34
4.4.1 Arbeiten mit dem Zylinderaufsatz....34
4.4.2 Manuelles Zusammensetzen....34
4.4.3 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder....35
4.4.3.1 Reiben von Mandeln, Nüssen, hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade....35
4.4.3.2 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen....35
4.4.3.3 Feinstreiben von Mandeln, Nüssen....35
4.4.3.4 Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen....36
4.4.3.5 Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art....36
4.4.3.6 Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln....36
4.4.3.7 Schneiden von Streifen für Suppeneinlagen, Gemüseeinlagen, Bouillonkartoffeln, Kartoffelgemüse....37
4.4.3.8 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln....38
4.4.3.9 Pürieren von Kartoffelpüree....38
4.5 Rühr-, Schlag- und Knetwerk....39
4.5.1 Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk....39
4.5.2 Manuelles Zusammensetzen....40
4.5.3 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten....41
4.6 Fleisch- und Gemüseeinheit....42
4.6.1 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfes....43
4.6.2 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfes mit der Maschine....44
4.6.3 Arbeiten mit dem Fleischwolf....44
4.6.4 Grundaussattung zum Fleischwolf....45
4.6.4.1 5-teilig wolfen....45
4.6.4.2 3-teilig wolfen....45
4.6.4.3 45
4.7 Streifenschneider....46
4.7.1 Anwendungsbereich des Universal-Streifenschneiders....46
4.7.2 Manuelles Zusammensetzen....47
4.7.3 Funktionsweise....48

4.7.4 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten....48
4.8 Steaker / Fleischmürber....49
4.8.1 Zusammensetzen des Steakers / Mürbers....50
4.8.2 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten....50
4.8.3 Einstellanweisung Fleischmürber....51
4.8.4 Hinweis zur Reinigung Streifenschneider/Steaker/Mürber....51

5 Wartung, Reinigung und Instandhaltung....52

5.1 Sicherheitshinweise....52
5.2 Wartung....52
5.3 Tägliche Reinigung....53
5.3.1 Hinweis....53
5.3.2 Vorgehensweise....53
5.4 Nach Arbeitsschluss....53
5.5 Störungssuche und –beseitigung....53
5.6 Garantie....54
5.6.1 Garantieanspruch....54
5.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten....54

6 Außerbetriebsetzung und Entsorgung....55

6.1 Sicherheitshinweise....55
6.2 Außerbetriebsetzung....55
6.3 Entsorgung....55
6.3.1 Allgemeines....55
6.3.2 Materialgruppen....55

7 Anhang....56

7.1 Verdrahtungsplan....56
7.2 Stromlaufplan....57
7.3 Anschlußplan....58
7.4 Aufstellplan Fahrgestell....59
7.5 Aufstellplan Unterschrank....60
7.6 Aufstellplan Schrankversion....61
7.7 EG-Konformitäts-Erklärung....62

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

GEFAHR

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Gefahr“ eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

WARNUNG

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Warnung“ eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge haben, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

VORSICHT

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Vorsicht“ eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.

ACHTUNG

Dieses Piktogramm gibt in Zusammenhang mit dem Signalwort „Achtung“ wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit der Maschine. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an der Maschine oder in der Umgebung führen.

Anwendungs-Tipps

Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.

1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

Die Sicherheitshinweise können mit den unten aufgeführten Piktogrammen gekennzeichnet sein. Die Symbole können auch an der Maschine auf Gefahrstellen hinweisen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Allgemeine Gefahr		Kippende Lasten
	Quetschgefahr, Handverletzung		Hängende Lasten
	Einzugsgefahr		Gefahr durch eine Förderanlage im Gleis
	Heiße Oberflächen		feuergefährliche Stoffe
	Laser		UV-Strahlung
	explosionsfähige Atmosphäre		explosionsgefährliche Stoffe
	Gefahr durch Elektrik		Magnetisches Feld
	elektrostatische Entladung		elektromagnetisches Feld
	Drucksysteme		gesundheitsschädliche Stoffe
	Umweltgefährdung		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um Sie zur Benutzung von persönlicher Schutzausrüstung aufzufordern. Der Betreiber muss die persönliche Schutzausrüstung bereitstellen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Schutzbrille tragen		Schutzhandschuhe tragen
	Gehörschutz tragen		Schutzkleidung tragen
	Sicherheitsschuhe tragen		Vollvisierschutz tragen
	Sicherheitshelm tragen.		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um gefährliche Handlungsweisen zu verbieten.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Zutritt/Eingreifen für Unbefugte verboten!		Zutritt verboten für Personen mit Herzschrittmacher
	Rauchen verboten		Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb der Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um die Maschine sicherheitsgerecht zu betreiben.
Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an der Maschine arbeiten.
Darüber hinaus sind die für den jeweiligen Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an anderen Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur zu benutzen

- für die bestimmungsgemäße Verwendung, siehe Kapitel 2.1
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

1.3.3 Schutzeinrichtungen

Vor jedem Ingangsetzen der Maschine müssen alle Schutzvorrichtungen sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an der Maschine vornehmen.

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.
Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
Nur Original-Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an der Maschine arbeiten zu lassen, die

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut und in die Handhabung der Maschine eingewiesen sind,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und dies durch ihre Unterschrift bestätigt haben.
- Die erforderlichen persönlichen Schutzausrüstungen sind vom Betreiber bereitzustellen.
- Alle vorhandenen Sicherheitseinrichtungen sind regelmäßig zu überprüfen.

1.3.6 Verpflichtung des Personals

Alle Personen die mit Arbeiten an der Maschine beauftragt sind, verpflichten sich, vor Arbeitsbeginn:

- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

Bei noch offenen Fragen steht die AlexanderSolia GmbH für Auskünfte zur Verfügung.

1.3.7 Ausbildung des Personals

- Das Bedienpersonal muss mindestens 14 Jahre alt sein und körperlich sowie geistig zum Bedienen der Maschine geeignet sein.
- Jede Person, die mit der Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung der Maschine befasst ist, muss, bevor sie die ersten Handgriffe ausführt, die komplette Betriebsanleitung und besonders das Kapitel „Sicherheitshinweise“ gelesen und verstanden haben.
- Das Bedienungspersonal des Betreibers wird nach Abschluss der Installationsarbeiten von qualifizierten Mitarbeitern des Herstellers oder von dessen Beauftragten in die Handhabung der Maschine eingewiesen.
- Der Betreiber verpflichtet sich, neu hinzugekommenes Bedienungs- und Instandhaltungspersonal im selben Umfang und mit derselben Sorgfalt in die Bedienung und Instandhaltung der Maschine unter Berücksichtigung aller Sicherheitsvorschriften einzuweisen.
- Arbeiten an der elektrischen/elektronischen Ausrüstung dürfen nur von elektrotechnisch ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine

1.4.1 Transport und Aufstellung

VORSICHT

Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort.

Handhaben Sie die Anlagenkomponenten mit Sorgfalt. Dazu zählt unter anderem auch ein erschütterungsfreier Transport.

Beachten Sie die einschlägigen Vorschriften wie z. B. UVV.

1.4.2 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit elektrisch betriebenen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Diese schützen den Benutzer bei Normalbetrieb der Maschine vor den Gefahrenstellen.
Beachten Sie, dass während der Inbetriebnahme diese Schutzeinrichtungen ganz oder teilweise außer Betrieb sind.

WARNUNG

Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig!

Es darf sich nur ausgebildetes und unterwiesenes Fachpersonal in unmittelbarer Nähe der Maschine befinden.

Prüfen Sie vor Wiederaufnahme des Betriebs die korrekte Funktion der Schutzeinrichtungen.

1.4.3 Normalbetrieb

Vor Arbeitsbeginn muss sich das Bedienpersonal mit der Umgebung der Maschine vertraut machen. Es muss gewährleistet sein, dass sich im Arbeitsbereich der Maschine keine Hindernisse befinden.
Führen Sie das Ein- und Ausschalten der Maschine nur entsprechend den Vorgaben dieser Betriebsanleitung durch!

WARNUNG

Die Maschine darf im Normalbetrieb nur betrieben werden, wenn alle Schutzeinrichtungen korrekt an der Maschine vorhanden sind und korrekt funktionieren.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen (Abdeckungen, Schutzgitter, ...) während des Betriebs der Maschine nicht entfernen.

Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen:

Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob sich Fremdkörper (Werkzeuge, Flüssigkeitsbehälter, etc.) im Arbeitsbereich der Maschine befinden. Entfernen Sie diese sofort!

Bei einer Funktionsstörung ist die Maschine sofort stillzusetzen und gegen Wiederinbetriebnahme, auch durch Dritte, zu sichern. Funktionsstörung sofort dem Betriebsverantwortlichen melden und umgehend beseitigen oder ggf. beseitigen lassen.

1.5 Besondere Gefahrenquellen

1.5.1 Elektrische Ausrüstung

Unbefugtes Öffnen und Eingreifen in Klemmenkästen, Steckverbindungen sowie das Verletzen von Kabelisolierungen ist verboten!

Nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden. Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Maschine sofort abschalten!

GEFAHR

Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Gesetzesvorlagen vorgenommen werden. Bei den Arbeiten immer den Elektroschaltplan benutzen.

Festgestellte oder vermutete Mängel an elektrischen Einrichtungen müssen sofort behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf die Maschine oder das Betriebsmittel nicht weiter benutzt werden.

WARNUNG

Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Vor Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten an elektrischen Einrichtungen ist die Maschine komplett auszuschalten und den CEE-Stecker zu ziehen.

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

WARNUNG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gesundheitsschädlich sein und die Atemwege verletzen.

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.

Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen chemischen Substanzen die für das jeweilige Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften.

Die Mittel für eine Erste Hilfe sind stets greifbar zu halten.

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung

VORSICHT

Das elektromagnetische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an elektrischen /elektronischen Komponenten ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.

2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln wie Gemüse und Fleisch vorgesehen.

2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 2.5 Technische Daten) und die im Kapitel 4 angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

2.1.3 Sachwidrige Verwendung / vorhersehbarer Missbrauch

Bearbeitung von Produkten, die nicht den obigen Spezifikationen entsprechen.
Betreiben der Maschine unter Einfluss von Vibrationen während des Betriebs.

2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung

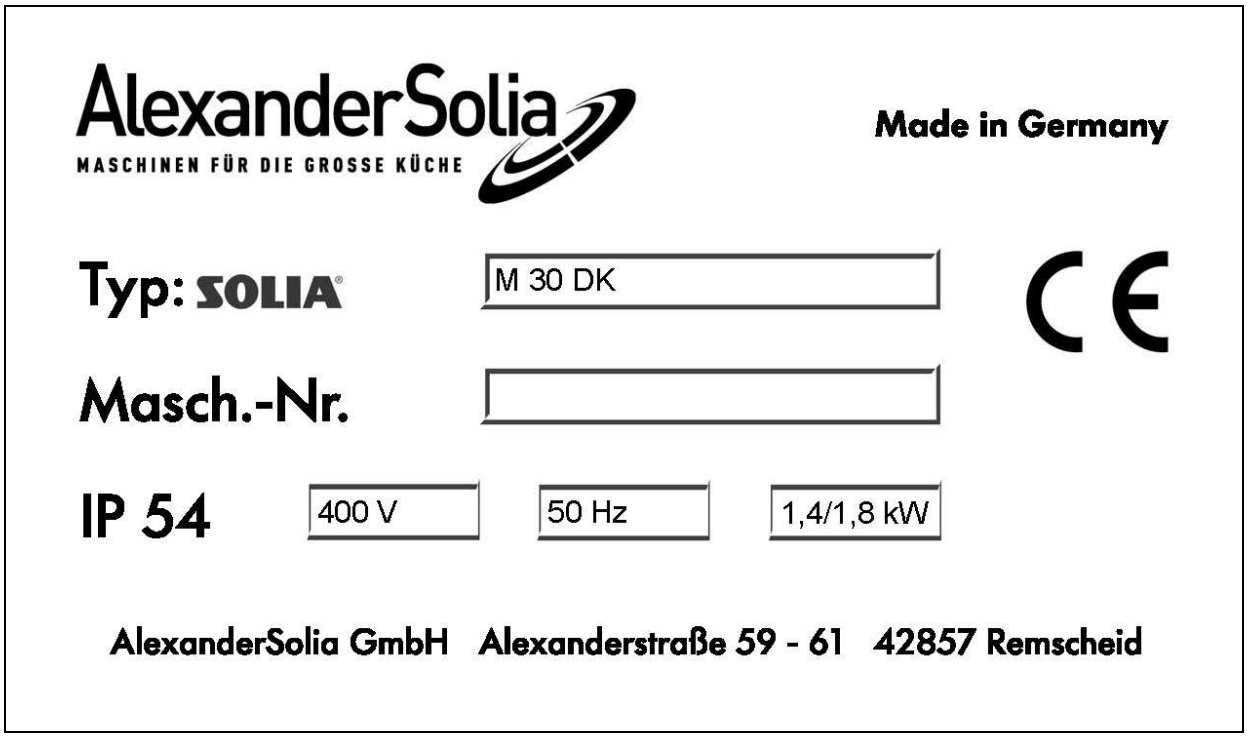


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

2.3 Konformität

Die unterzeichnete Konformitätserklärung ist separat abgelegt.
Die nachfolgende Abbildung gibt den Inhalt der Konformitätserklärung wieder.

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2014/30/EU, EMV-Richtlinie
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstraße 59-61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Mehrzweck-Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M30
- Seriennummer:
- Baujahr: 2017

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.
Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.
Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor

Ort, Datum	Dirk Gassen	Geschäftsführer

2.4 Aufbau

Die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M30, bestehend aus einem separaten Antrieb und verschiedenen Vorsatzgeräten, ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

Ideal bis ca. 1000 Verpflegungseinheiten
Die SOLIA M30 wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich bis zu 1000 Verpflegungseinheiten zubereiten.

Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche, ist die SOLIA M30 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die SOLIA M30 besticht durch ihre hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

Durch das problemlose Wechseln der Vorsätze lässt sich der flexible Küchenhelfer sowohl als Gemüseschneider und Fleischwolf wie auch als Rühr-, Schlag- und Knetmaschine einsetzen.

Als besonderes Merkmal der SOLIA M30 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung von unsachgemäßer Handhabung.

2.4.1 Übersicht

1 Unterschrank (optional)	4 Spannhebel
2 Bedienblende	5 Schneideaufsatz
3 Universalmaschine	6 Grundgerät

Abbildung 2-2: Aufbau: Abb. ähnlich

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der SOLIA M30 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.

2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten	
Typ	M30
Abmessungen	
Breite	280 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	320 mm
Gesamtgewicht	49 kg
Maschinenleistung	
Spannung	400 Volt / 50Hz
Motorleistung	1,4 / 1,8 kW
Vorsicherung	16 A
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm², 2,5 m lang
1. Drehzahl	160 min^{-1}
2. Drehzahl	320 min^{-1}
Schutzart	IP 54
Bedienung	
Wahlschalter-Folientastatur	2 Geschwindigkeiten
Timer bei Schneiden oder Wolfen auf Null stellen	Timer zählt nach oben
Timer beim Rühren, Schlagen, Kneten = Zeitvorwahl	Timer zählt rückwärts
Arbeitsleistung	
Fleisch- und Gemüsewolf	250 kg/h
Schneidebereich	0,5 bis 10 mm
Scheibendurchmesser	295 mm
Rühr-, Schlag- und Knetwerk	bis 5,0 kg Mehl
Fassungsvermögen - Schüssel	20 Liter
Zubereitung	Ca. 500 Essen / Tag

Umgebungsbedingungen	**Lagerung**	**Betrieb**
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort		Gastronomie/ Hotellerie waagerecht fester Untergrund

Umweltbelastung	
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert L q Aeq	73 dB (A)
Schallleistungspegel (LwA)	85 dB (A)

Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

3.1 Transport

3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport

GEFAHR

Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Zuerst Spannungsversorgung trennen!

GEFAHR

Gefahr durch kippende Lasten!

Während dem Anheben, Transport und Ablassen der Maschine oder von Maschinenkomponenten dürfen sich keine Personen im Umfeld der Last aufhalten.

VORSICHT

Vorsicht vor Verletzungen und Sachschäden!

Transporthinweise auf der Verpackung beachten, nicht stürzen, möglichst schwingungsfrei transportieren.

Maschinenkomponenten vor dem Transport besonders geschützt verpacken und sehr vorsichtig transportieren.

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

ACHTUNG

Die Maschine benötigt definierte Umgebungsbedingungen für die sichere und korrekte Funktion. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (siehe technische Daten Kapitel 2.5) vorhanden sind.

Für die Produktion mit der Maschine und die notwendigen Wartungsarbeiten muss ein Zugang von jeder Seite gewährleistet sein.

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

Sie haben die unterschiedlichsten Möglichkeiten die SOLIA M30 entsprechend Ihren Wünschen auf den passenden Unterbau aufzubauen.

Variante	Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
1	M30	Fahrgestell rostfrei (siehe Kapitel 3.3.3)	566 000 0140
2	M30	Unterschrank fahrbar (siehe Kapitel 3.3.2)	566 000 0130
3	M30 SK	Maschinenschrank stand mit eingebautem Antrieb	566 000 0123
4	M30 SK	Maschinenschrank fahrbar mit eingebautem Antrieb	566 000 0124
5	M30 SUK	Unterbauschrank Mit eingebautem Antrieb	566 000 0128

Der fahrbare Unterschrank für SOLIA-Mehrzweck-Küchenmaschinen eignet sich ideal für den sicheren, variablen Einsatz an verschiedenen Arbeitsplätzen für die M30 Maschine in der Küche.
Die integrierte Schublade ist während des Arbeitens für die Aufnahme von Auffangbehältern geeignet.
Nach dem Arbeitseinsatz für die Aufbewahrung von Zubehör, wie zum Beispiel der Vorsatzgeräte.

3.3.1 Elektrik

Die Mehrzweckküchenmaschine SOLIA M30 ist mit einem CEE Kragen-stecker 5 polig, 16 A 3 m lang, ausgeführt.

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

	ACHTUNG Hinweis zum Gerät: Da in diesem Gerät eine Frequenzumrichtung zum Einsatz kommt, muss mit einem erhöhten Ableitstrom gerechnet werden. Ableitströme >3,5 mA < 10 mA sind normal! Auf einen einwandfreien (niederohmigen) Schutzleiteranschluss der Steckdose an der dieses Gerät betrieben wird, ist zu achten.

	ACHTUNG Hinweis zur Stromversorgung: Die Maschine darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden. Die Steckdose muss gegen Fehlerstrom gesichert sein.

3.3.2 Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör)

	VORSICHT
	Vor dem Arbeiten sind die beiden Lenkrollen über die Feststeller zu arretieren.

Abbildung 3-1: Unterschrank : Abb. ähnlich

Der fahrbare Unterschrank für die SOLIA- Mehrzweckküchenmaschine M30 eignet sich ideal für den sicheren, variablen Einsatz an verschiedenen Arbeitsplätzen in der Küche.

Die integrierte Schublade ist während des Arbeitens für Auffangbehälter (u.a. auch für GN-Behälter), und nach dem Arbeitseinsatz für die Aufbewahrung von Zubehör, wie z.B. der Vorsatzgeräte konzipiert.

3.3.3 Aufstellen auf Fahrgestell

	VORSICHT
	Vor dem Arbeiten sind die beiden Lenkrollen über die Feststeller zu arretieren.

Abbildung 3-2: Fahrgestell: *Abb. ähnlich*

Bedienung

3.4 Sicherheitshinweise

GEFAHR

Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.

Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.

Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.

VORSICHT

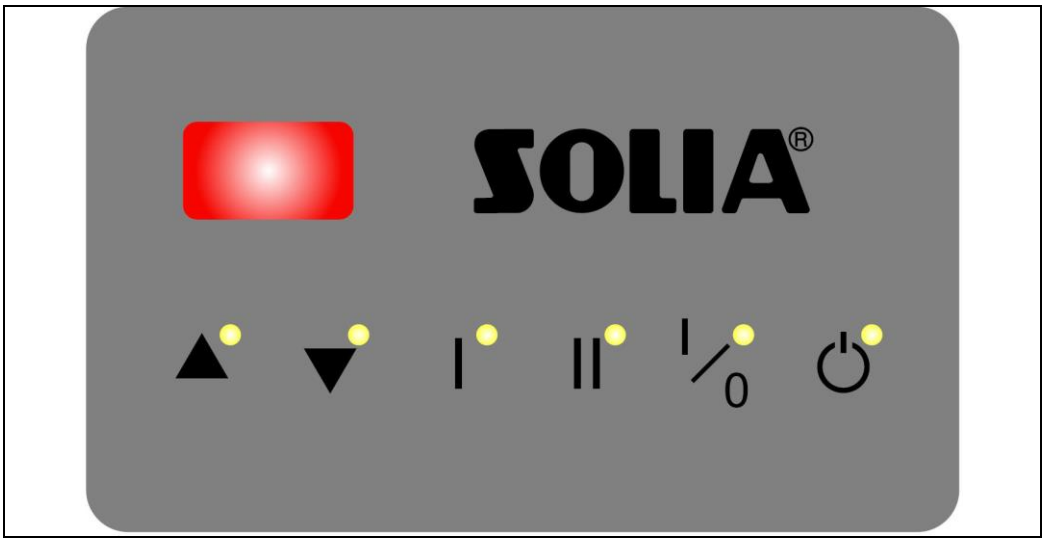
Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine.

- Greifen Sie nicht in den Arbeitsbereich der Maschine.
- Die Maschine darf nur mit vorhandener Schutzeinrichtung betrieben werden.

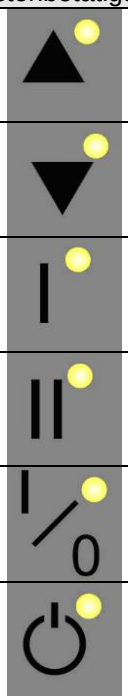
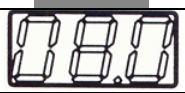
3.5 Bedien- und Funktionselemente

Die Laufzeit kann über die zwei Pfeiltasten + und - entsprechend eingestellt werden.
Wird die Laufzeit z.B. auf 8:00 min eingestellt und die Taste I oder II betätigt, beginnt die Maschine zu arbeiten, und die eingestellte Zeit läuft rückwärts. Nach Ablauf der Zeit bleibt die Maschine stehen.
Haben Sie keine Zeit eingestellt, wird die Zeit nach oben gezählt und die Maschine läuft solange, bis durch drücken der Stopptaste der Vorgang beendet wird.

3.5.1 Bedienfeld



3.5.2 Tastenfunktionen

Aktion	Tastenbetätigung	Ergebnis
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit nach oben gesetzt.
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit nach unten gesetzt.
Drücken		Maschine arbeitet mit kleiner Drehzahl.
Drücken		Maschine arbeitet mit großer Drehzahl.
Drücken		Maschine stoppt.
Drücken		Maschine geht in den „Stand-by“-Modus.
Anzeige		Anzeige der Zeit.

3.5.3 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor

	ACHTUNG Auskuppeln der Vorsätze bzw. Vorsatzgeräte bei laufender Maschine nicht zulässig

Wird während des Betriebes einer der Vorsätze abgenommen, beziehungsweise eines der Vorsatzgeräte aus dem Gerätespanner gelöst, so wird durch die Unterbrechung der Magnet- Sensor – Verbindung die SOLIA M30 abgeschaltet.

Einschalten ist erst dann wieder möglich, wenn Vorsätze bzw. Vorsatzgeräte ordnungsgemäß mit dem Antrieb verbunden sind.

Selbsttätiges Einschalten, auch nach Netzunterbrechung, ist ausgeschlossen (siehe Stromlaufplan).

Lassen Sie den Antrieb in Verbindung mit einem Vorsatzgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.

3.6 Einkuppeln der Voratzgeräte

Einkuppeln der Vorsatzgeräte ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes Links- Rechts - Schwenken bis Innen- Sechskant und Richtungsschraube in der Kupplung fixiert sind, möglich. Feststellen durch Spannen mit Klemmhebel.

3.7 Drehrichtung prüfen

	ACHTUNG Antrieb mit Vorsatzgeräten arbeitet nur bei Linkslauf richtig, d.h. Drehrichtung entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehrichtung kann nur mit eingekuppelten Vorsatzgeräten [Schneideeinheit oder Fleischwolf] geprüft werden.

Schneideeinheit

Schneidescheibe muss sich beim Blick durch den Einfüllschacht nach links drehen [Gegen den Uhrzeigersinn]!

Fleischwolf:

Fleischwolf muss beim Blick durch das Einfüllrohr eine Förderbewegung vom Antrieb weg - in Richtung Fleischwolfschneidsatz ausführen!

4 Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M30

4.1 Übersicht

4.1.1 Arbeitsgänge

Schneiden

Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, Karotten, Rote Beete (auch Buntschnitt), Äpfel, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Gurken, Kartoffeln (Würfel, Stifte, Scheiben), Lauch (Porree, ohne Blätter), Rhabarber, Chicoree, Pilze usw.

Schnitzeln

Karotten, Möhren, Rettiche

Rohkosten

Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie

Reiben

Hartes Brot, rohe und gekochte Kartoffeln, Schokolade, Mandeln

Hacken

Fleisch, Gemüse, Spinat

Pürieren

gekochte Kartoffeln

Schlagen

Schlagsahne, Eischnee

Kneten

schwere Teige

Mischen

Hackfleisch o. ä.

4.1.2 Vorsatzgeräte

Die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M30 ist mit einer zusätzlichen Druckklappensteuerung ausgestattet.

Die diversen Vorsatzgeräte müssen deshalb mit der entsprechenden Sicherheitseinrichtung ausgeführt sein.

Zum besseren Verständnis sind die gängigsten Vorsatzgeräte unten aufgeführt.

	Anwendungs-Tipps
	Achten Sie darauf, dass die richtigen Vorsatzgeräte vorhanden sind. Ist das Vorsatzgerät nicht mit der Sicherheitseinrichtung ausgeführt, läuft die Maschine nicht an.

4.1.2.1 Fleischwolf

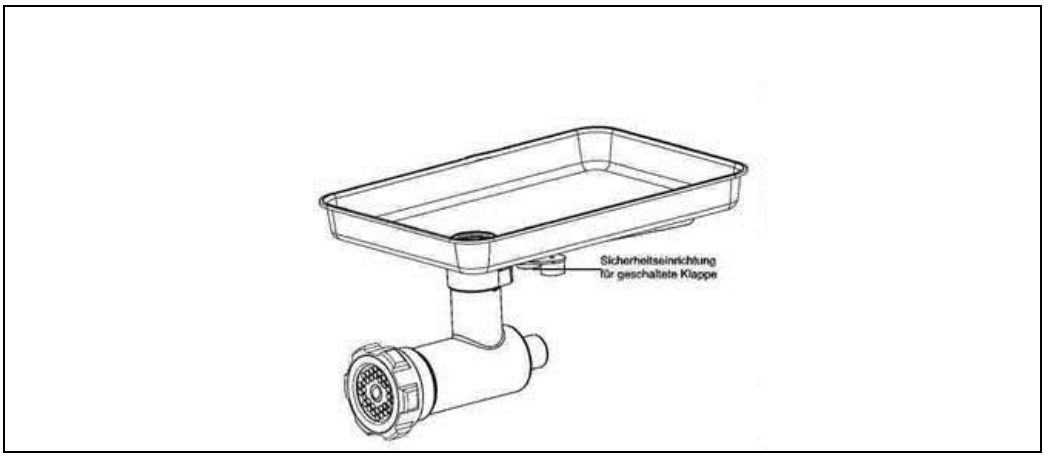


Abbildung 4-1: Fleischwolf

4.1.2.2 Schneideaufsatz

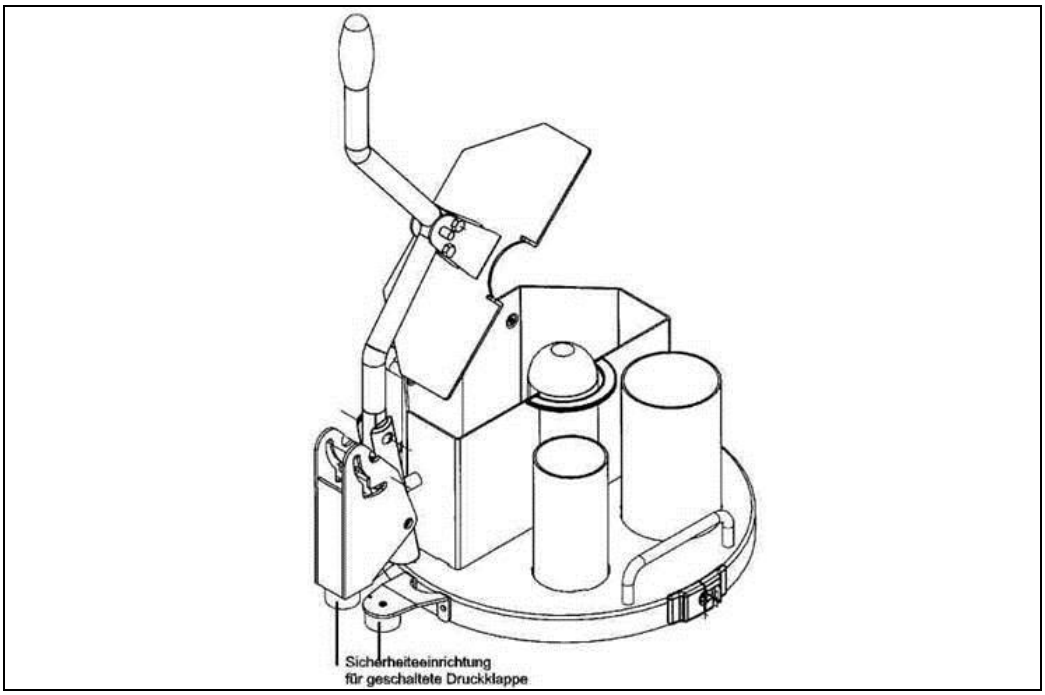


Abbildung 4-2: Schneideaufsatz

Arbeiten mit dem großen Schacht

Einfüllen nur bei abgeschalteter Maschine.
Druckklappe anlegen, Maschine erst dann einschalten.

Arbeiten mit der Rohrdurchführung

Ist insbesondere für Scheibenschneiden von Gurken, Rettichen, Möhren, Rote Beete geeignet.
Schneidegut nur mit Stopfer nachschieben!

4.1.2.3 Streifenschneider

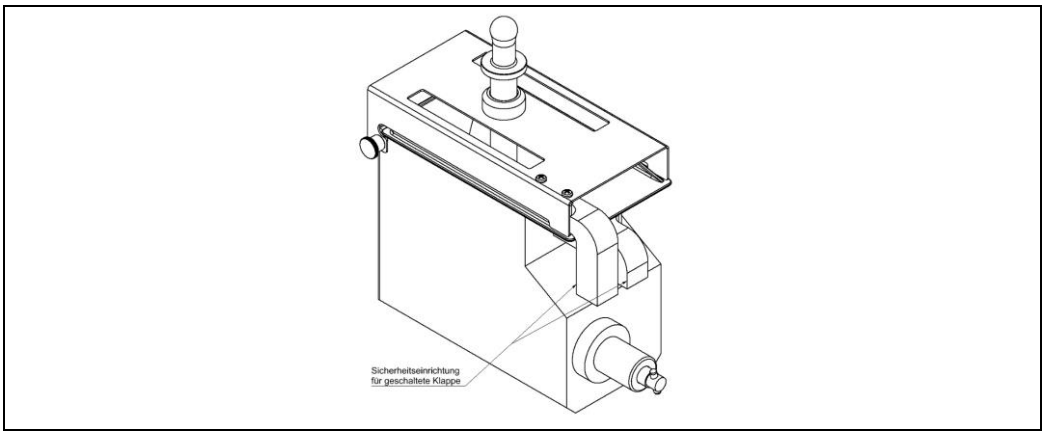


Abbildung 4-3: Streifenschneider

4.1.2.4 Universalaufsatz

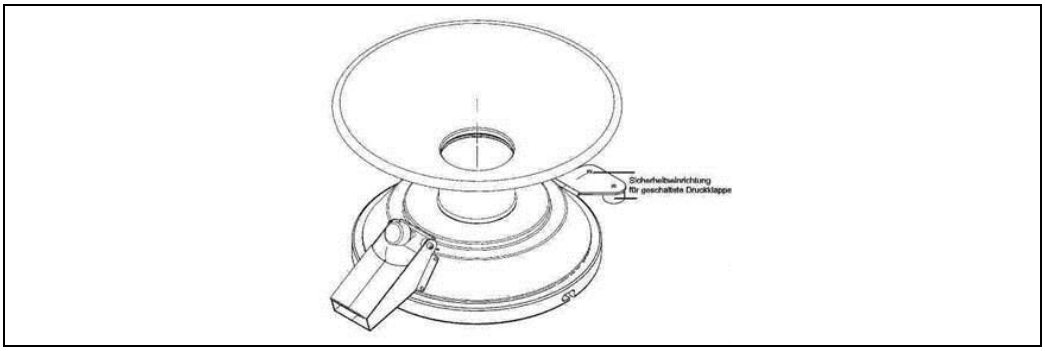


Abbildung 4-4: Universalaufsatz

4.1.2.5 Zweikammeraufsatz

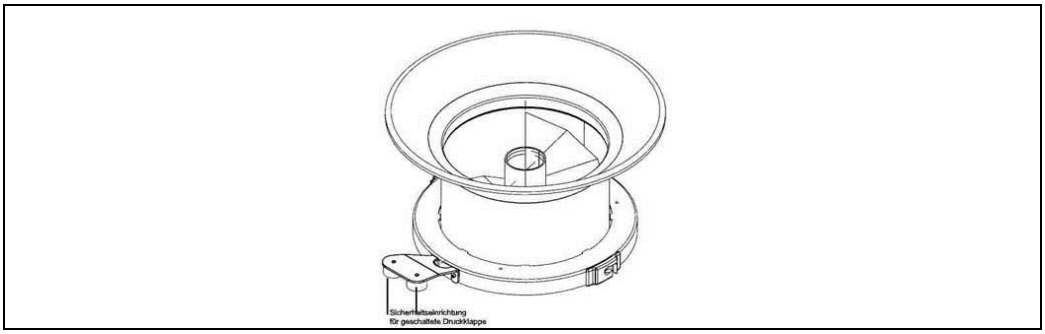


Abbildung 4-5: Zweikammeraufsatz

4.1.2.6 Zylinderaufsatz

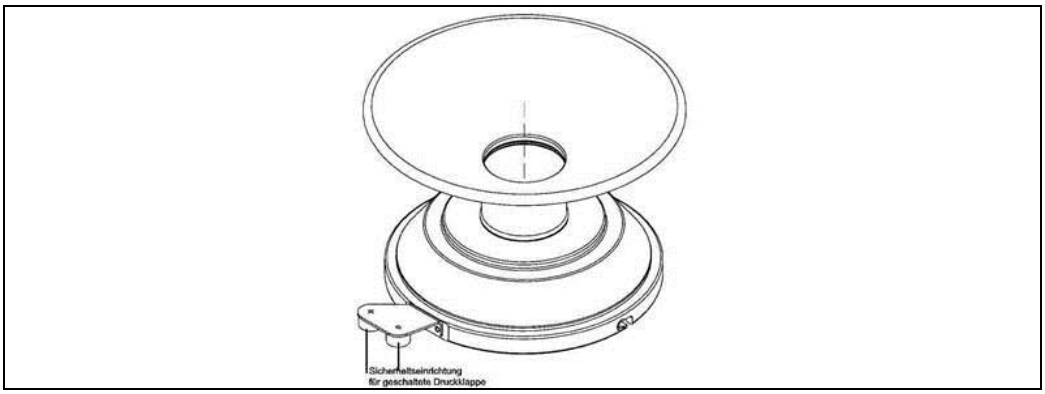


Abbildung 4-6: Zylinderaufsatz

4.2 Schneideeinheit

4.2.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit

GEFAHR

Messer an Schneidscheiben sind sehr scharf. Zum Wechseln entsprechende Werkzeuge benutzen und unter die Scheibe greifen..

Drehzahlbereich wählbar zwischen Taste 1 oder Taste 2

4.2.2 Manuelles Zusammensetzen

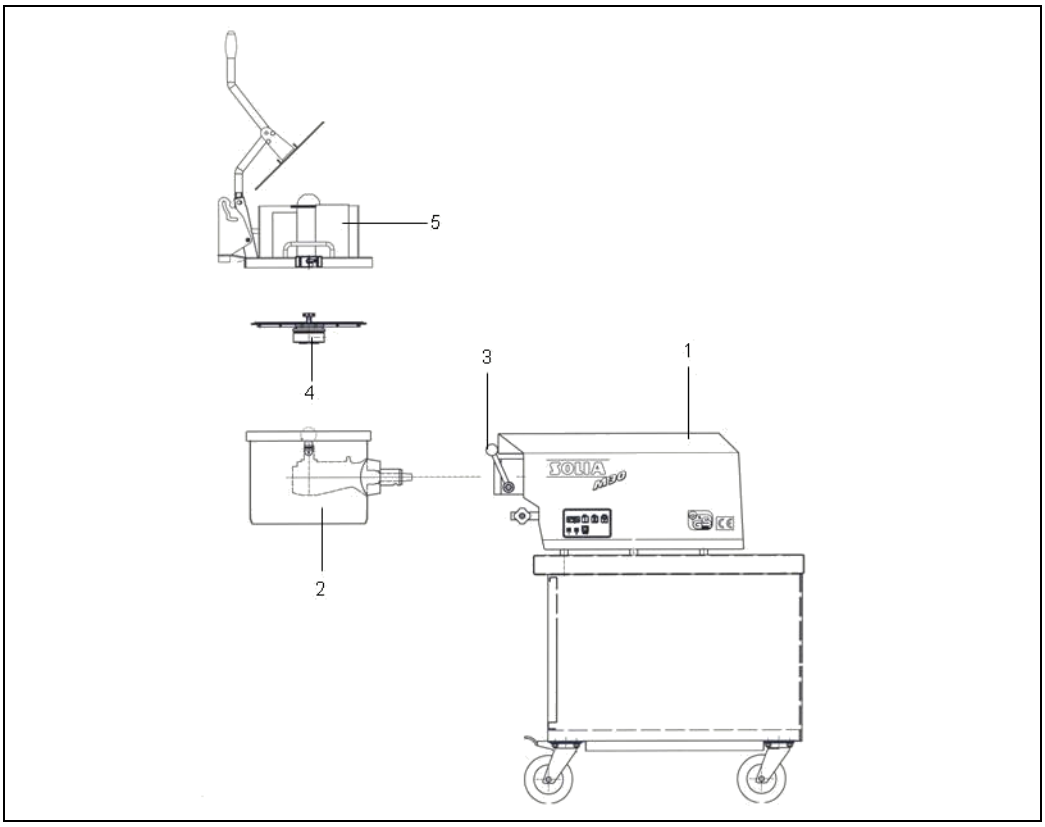


Abbildung 4-7: Aufbau Schneideeinheit

Das Grundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich. Mit dem Spannhebel (3) festspannen.

Schneidescheibe (4) auf die Abtriebswelle des Grundgerätes (2) einstecken, anschließend den Schneideaufsatz (5) aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Beide Rändelmuttern von Hand festziehen.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden.

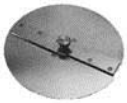
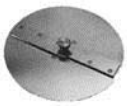
4.2.3 Anwendungsbereiche Schneiden

Mit der Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M30 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche, Produkte und passende Werkzeuge.

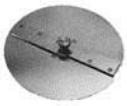
4.2.3.1 Schneiden von Kraut und Zwiebeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 20 000	Verstellbare Bogenmesserscheibe, Edelstahl verstellbar von 0,5 - 5mm mit gebogenen Messern
	1300 21 000	Verstellbare Bogenmesserscheibe, Edelstahl verstellbar von 1 - 10mm mit gebogenen Messern

4.2.3.2 Streifenschneiden von Karotten, Sellerie

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	565 000 0362	Streifenschneidescheiber, Edelstahl, für Juliennes 2 mm
	565 000 0364	Streifenschneidescheiber, Edelstahl, für Juliennes 4 mm

4.2.3.3 Buntschnitt von Karotten, Rote Beete

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	549 000 3703	Wellenschnitt-Messerscheibe, Edelstahl verstellbar von 2 bis 7 mm

4.2.3.4 Reiben von Käse

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0373	Käsereibescheibe fein 3 mm, geschärft
	553 000 0374	Käsereibescheibe grob 6 mm, geschärft

4.3 Zweikammeraufsatz Würfeln

GEFAHR

Verletzungsgefahr!
Messer an der Würfelgatterscheibe sind sehr scharf. Zum Wechseln ist der Hebebügel zu benutzen.
Bei der Handhabung nur unter die Scheibe greifen.
Verwenden Sie das Werkzeug Hebebügel

4.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider

Drehzahlbereich Taste 1 langsam

4.3.2 Manuelles Zusammensetzen

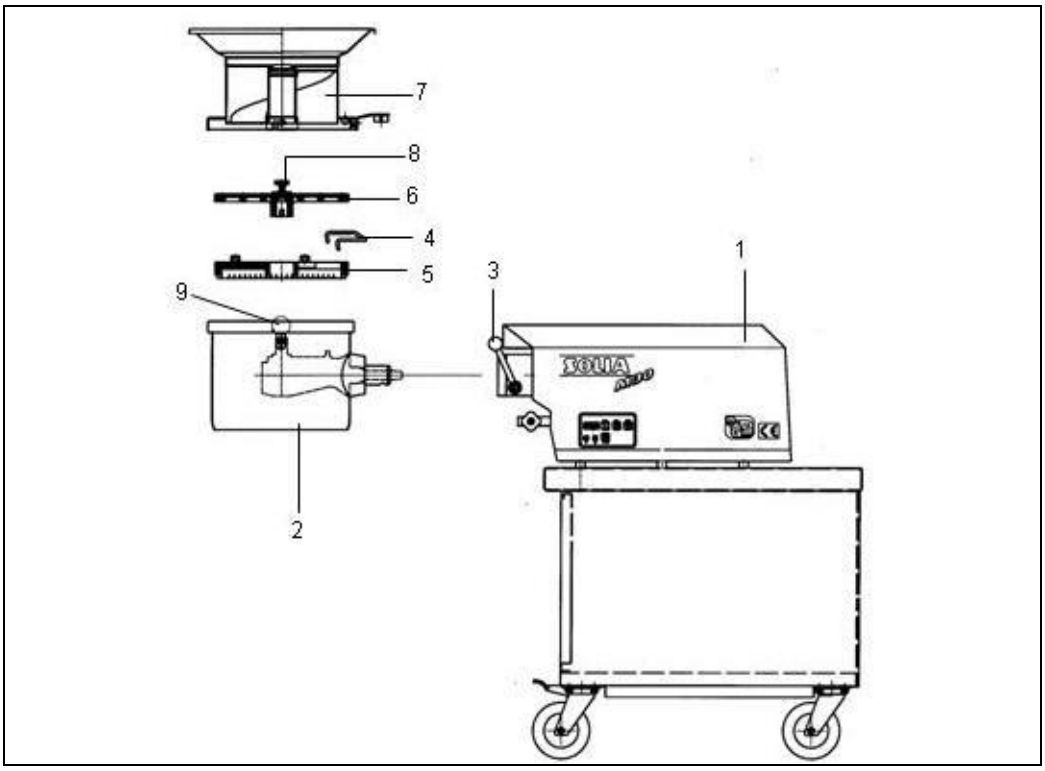


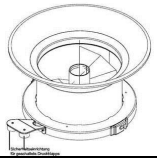
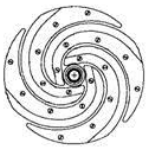
Abbildung 4-8: Aufbau Würfelschneider

Das Grundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.
Mit dem Spannhebel (3) festspannen.
Würfelgatter (5) mit Hebebügel (4) so in das Grundgerät setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen der Scheibe einrasten.
Würfelmesserbalken von oben nach unten auf die Achse des Grundgerätes setzen, einkuppeln und die Schraube (8) festziehen.
Zweikammeraufsatz (7) auf das Universal-Grundgerät aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern (9) von Hand festziehen.

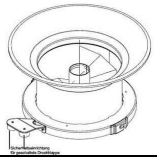
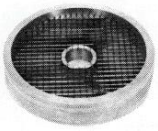
Jetzt ist das Gerät bereit zum Würfeln.

4.3.3 Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz

4.3.3.1 Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	566 000 0780	Zweikammeraufsatz, wird immer benötigt
	565 000 0383	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 3 mm
	565 000 0384	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 4 mm
	565 000 0386	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 6 mm

4.3.3.2 Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Äpfeln, Kohlrabi in Würfel oder Quader

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	566 000 0780	Zweikammeraufsatz, wird immer benötigt
	553 000 0390	Würfelmesserbalken
	553 000 0391	Würfelgatterscheibe 8 mm
	549 000 0395	Würfelgatterscheibe 11 mm
	553 000 0397	Hebebügel
	1500876	Reinigungsbürste

4.4 Zylinderaufsatz

4.4.1 Arbeiten mit dem Zylinderaufsatz

wählbar zwischen Taste 1 oder Taste 2

4.4.2 Manuelles Zusammensetzen

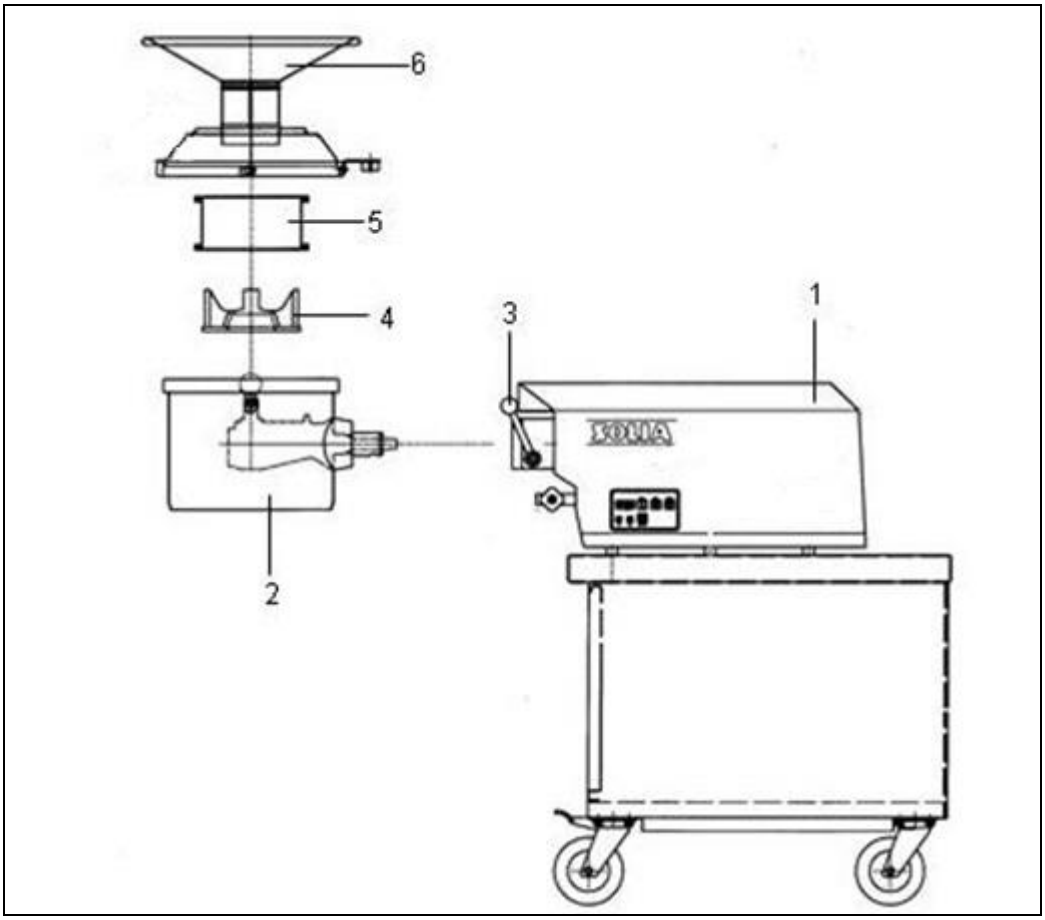


Abbildung 4-9: Aufbau Schneidezylinder: Abb. ähnlich

Das Grundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine(1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich. Mit den Spannhebel (3) fest spannen.
Flügel (4) in das Grundgerät einsetzen und mit beiliegender Rändelschraube fixieren.
Passenden Zylinder so in das Universal-Grundgerät setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen des Zylinders einrasten.
Passenden Zylinderaufsatz auf das Universal-Grundgerät aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern (9) von Hand festziehen

Jetzt ist das Gerät bereit zum Reiben, Schneiden, Passieren.

4.4.3 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder

Mit der Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M30 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.
Je nach Anwendung muss der jeweils passende Reibeflügel zum Reibezylinder gewählt werden.
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichen Anwendungsbereiche:

4.4.3.1 Reiben von Mandeln, Nüssen, hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-339, sowie 326 und 328
	553 100 0332	Reibezylinder, Edelstahl, fein, 3mm
	553 100 0331	Reibezylinder, Edelstahl, grob, 4mm

4.4.3.2 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-339, sowie 326 und 328
	553 100 0328	Reibekuchenzylinder , Edelstahl, (Kombination aus 333 und 337)
	553 100 0333	Kartoffelreibezylinder, Edelstahl, 2 mm, kronenverzahnt

4.4.3.3 Feinstreiben von Mandeln, Nüssen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0340	Passierflügel
	553 000 0345	Feinstreibezylinder, Edelstahl, 2 mm

4.4.3.4 Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-339, sowie 326 und 328
	553 100 0334	Schnitzelzylinder, Edelstahl, fein 6 mm, geschärft
	553 100 0335	Schnitzelzylinder, Edelstahl, grob 9 mm, geschärft

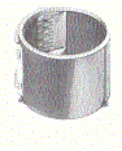
4.4.3.5 Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-339, sowie 326 und 328
	553 100 0337	Rohkostzylinder, Edelstahl, 2 mm, geschärft
	553 100 0336	Rohkostzylinder, Edelstahl, 3 mm, geschärft
	553 100 0326	Rohkostzylinder, Edelstahl, 4 mm, geschärft

4.4.3.6 Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl für Zylinder 338
	553 000 0338	Scheidezylinder 1,5 mm

4.4.3.7 Schneiden von Streifen für Suppeneinlagen, Gemüseeinlagen, Bouillonkartoffeln, Kartoffelgemüse

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0350	Schneideflügel für Zylinder 351 - 357
	553 000 0351	Streifenschneidezylinder, 6 mm
	553 000 0353	Streifenschneidezylinder, 8 mm
	553 000 0355	Streifenschneidezylinder, 11 mm

Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0340	Passierflügel Zylinder 341 - 345
	553 000 0341	Passierzylinder, 1,5 mm
	553 000 0342	Passierblech

4.4.3.8 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0340	Passierflügel Zylinder 341 - 345
	553 000 0343	Passierzylinder, 3 mm
	553 000 0342	Passierblech

4.4.3.9 Pürieren von Kartoffelpüree

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 000 0340	Passierflügel Zylinder 341 - 345
	553 000 0344	Pürierzylinder

4.5 Rühr-, Schlag- und Knetwerk

	ACHTUNG
	Kneten von schweren Teigen nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) Die max. Menge von 5kg Mehl darf nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann das Getriebe Schaden nehmen.

Das Planeten Rühr- Schlag- und Knetwerk (kurz RSK-Einheit genannt), dient zum Rühren, Schlagen, Mischen und Kneten von verschiedenen Teigen, Massen und Flüssigkeiten.

Abbildung 4-10: Rühr-, Schlag- und Knetwerk: Abb. ähnlich

4.5.1 Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk

Drehzahlbereich wählbar zwischen Taste 1 und Taste 2
Die Laufzeit kann über die zwei Pfeiltasten <+> und <-> entsprechend eingestellt werden.
Wird die Laufzeit z.B. auf 8:00 min eingestellt und die Taste 1 oder 2 betätigt, beginnt die Maschine zu arbeiten und die eingestellte Zeit läuft rückwärts. Nach Ablauf der Zeit bleibt die Maschine stehen. Haben Sie keine Zeit eingestellt, wird die Zeit nach oben gezählt und die Maschine läuft solange, bis durch Drücken der Stopptaste die Maschine angehalten wird.

Leistungsangaben Teig:

Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit.
Bei der Verarbeitung von schweren Teigen darf die Gesamtmenge der Zutaten 3kg nicht überschreiten.
Bei der dauerhaften Verarbeitung von schweren Teigen empfehlen wir Ihnen den Einsatz unserer speziell dafür entwickelten Rühr- und Knetmaschinen. Die umfangreiche Maschinenpalette finden Sie auf unserer Homepage unter http://www.alexandersolia.com/Produktgruppenliste.htm?groupId=3 .

	ACHTUNG
	Rührkopf beim Reinigen nicht in Spülwasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch abwischen.

4.5.2 Manuelles Zusammensetzen

	Anwendungs-Tipps
	Die RSK–Einheit kann nur mit aufgesetzter Abdeckhaube betrieben werden. (Magnetsicherheitsabschaltung)

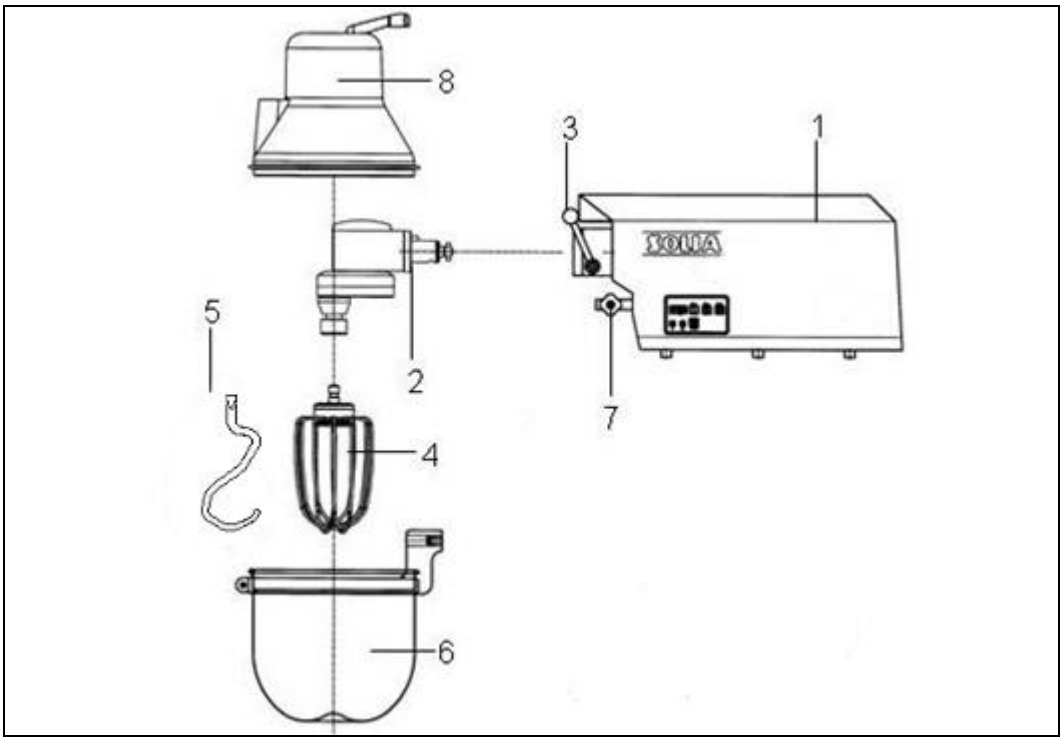


Abbildung 4-11: Rühr-, Schlag- und Knetwerk: Abb. ähnlich

Der Planetenrührkopf (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich. Mit dem Spannhebel (3) festspannen.
Rühr-Schlagbesen oder aber Knethaken (4 oder aber 5) in das Planetenrührwerk (2) wie folgt einsetzen: Ringhülse des Rührwerkes anheben, Schlagbesen bis zum Anschlag in die Bohrung der Welle einschieben (Stift in Schlitz der Welle), Ringhülse herunterziehen.
Anschließend wird der Rührkessel (6) von unten schräg nach oben in die Universalmaschine aufgesteckt und mit den beiden Feststellmuttern (7) festgezogen. Zum Schluss wird die
Haube (8) auf den Rührkessel (6) aufgesteckt.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Schlagen, Rühren oder Kneten.

4.5.3 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten

Werkzeug	Drucktaste-Drehzahl	Beschreibung
552 000 1275		Knethaken für 20 l. Behälter
1500897		Rührbesen für 20 l. Behälter
1500896		Schlagbesen für 20 l. Behälter

4.6 Fleisch- und Gemüseeinheit

	ACHTUNG
	Fleisch- und Gemüseeinheit nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben. Es darf nur sehnenfreies Material verwendet werden. Wird der Hinweis nicht beachtet, kann es zu Überlastung und zur Zerstörung des Antriebsmotors kommen.

	Anwendungs-Tipps
	Das Fleisch sollte bei der Verarbeitung eine Temperatur von 2°C haben. Bei dieser Temperatur ist gewährleistet, dass die Maschine optimal arbeitet.

Abbildung 4-12: Aufbau Fleischwolf: Abb. ähnlich

Gemüse- und Fleischwolf Edelstahl rostfrei Art.-Nr.: 1300 45 000
Die Fleisch- und Gemüseeinheit dient zum Zerkleinern, Hacken und Wolfen von Fleisch und Gemüse.

4.6.1 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfes

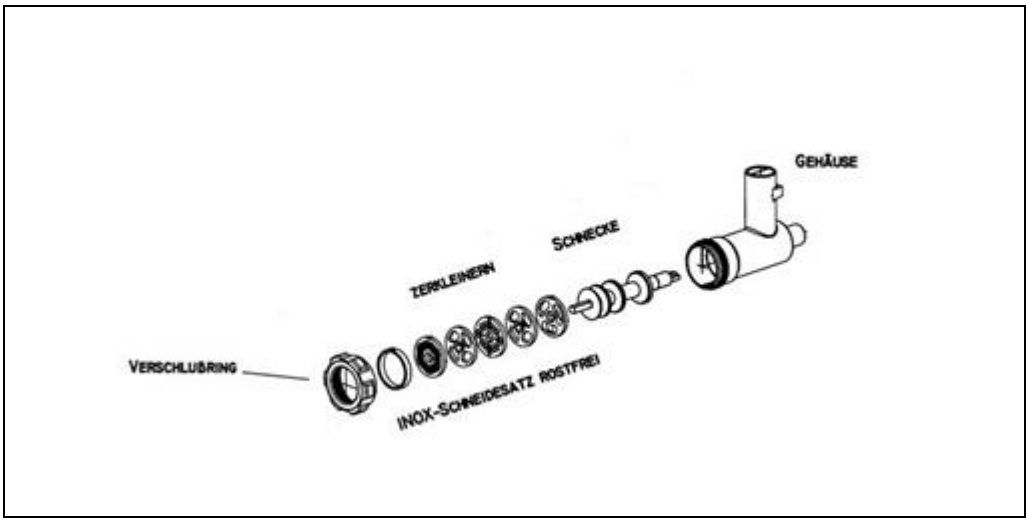


Abbildung 4-13: Schaubild - Zusammensetzen Fleischwolf. Abb. ähnlich

Die genaue Zusammensetzung der einzelnen Teile ist zu beachten!

	ACHTUNG
	Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.

	WARNUNG
	Verletzungsgefahr! Messer richtig einsetzen, d.h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn) siehe Darstellung

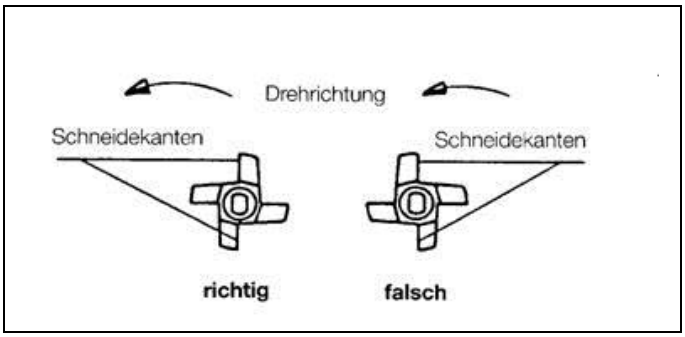


Abbildung 4-14:Schneidkanten

4.6.2 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfes mit der Maschine

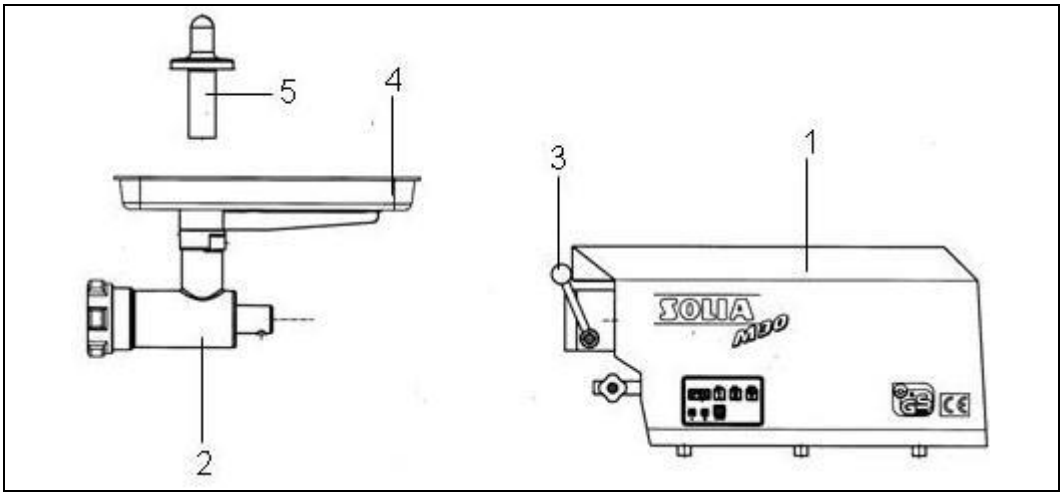


Abbildung 4-15: Zusammensetzen Fleischwolf mit der Maschine: Abb. ähnlich

Der Fleischwolf (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.
Mit dem Spannhebel (3) festspannen.
Die Fleischschale (4) von oben einsetzen. Der Stößel (5) dient zum Nachschieben der Ware.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Wolfen.

4.6.3 Arbeiten mit dem Fleischwolf

	Anwendungs-Tipps
	Wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten, müssen Sie darauf achten, dass der Timer wie folgt eingestellt ist: -Timer auf Null stellen -Timer läuft hoch und hat keinen Einfluss auf die Funktion der Maschine.

	WARNUNG
	Befindet sich am Auslauf eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen kommen. Niemals an der Auslaufseite eine Lochscheibe mit Bohrungen größer als 8 mm verwenden.

4.6.4 Grundaussattung zum Fleischwolf

4.6.4.1 5-teilig wolfen

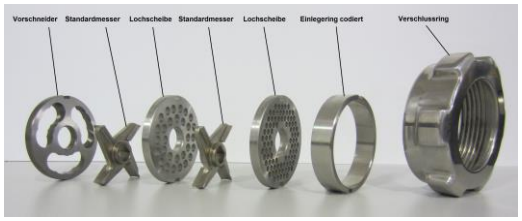
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 45 051	Vorschneider
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 054	Lochscheibe 7,8mm
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	1300 45 060	Einlegering codiert 18mm

Abb. Ähnlich

4.6.4.2 3-teilig wolfen

4.6.4.3

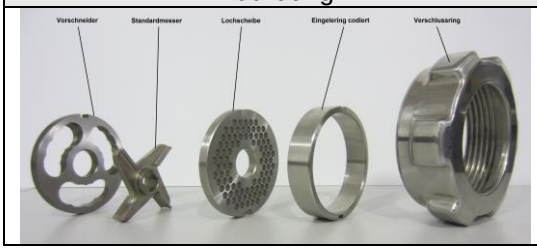
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 45 051	Vorschneider
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	1300 45 061	Einlegering codiert 36mm

Abb. ähnlich

Das Zusammensetzen erfolgt wie auf Seite 44 beschrieben.

4.7 Streifenschneider

	ACHTUNG
	Universal Streifeneinheit nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben Schneideeinsätze dürfen nur mit Trichter inkl. Sicherheitsdeckel 1300 26 000 im Universalgehäuse betrieben werden.

	WARNUNG
	Nur mit Stößel (4) Produkte nachschieben. Nicht von unten in den Produktauslauf greifen.

4.7.1 Anwendungsbereich des Universal-Streifenschneiders

Jedes schnittfähige Material wie Endiviensalat, Wurst- und Bratenscheiben, Käse, Flädle usw.
kann schnell und gleichmäßig verarbeitet werden; ohne Reste und Randabfälle!

	Anwendungs-Tipps
	Der Streifenschneider arbeitet nur in geschlossenem Zustand. Beim Öffnen des Schwenkdeckels schaltet die Magnet-Sensor-Verbindung den Antrieb ab. Zusätzlich wird der Schneideeinsatz durch Federdruck automatisch ausgekuppelt.

Abbildung 4-16: Streifenschneider mit Universalmaschine

4.7.2 Manuelles Zusammensetzen

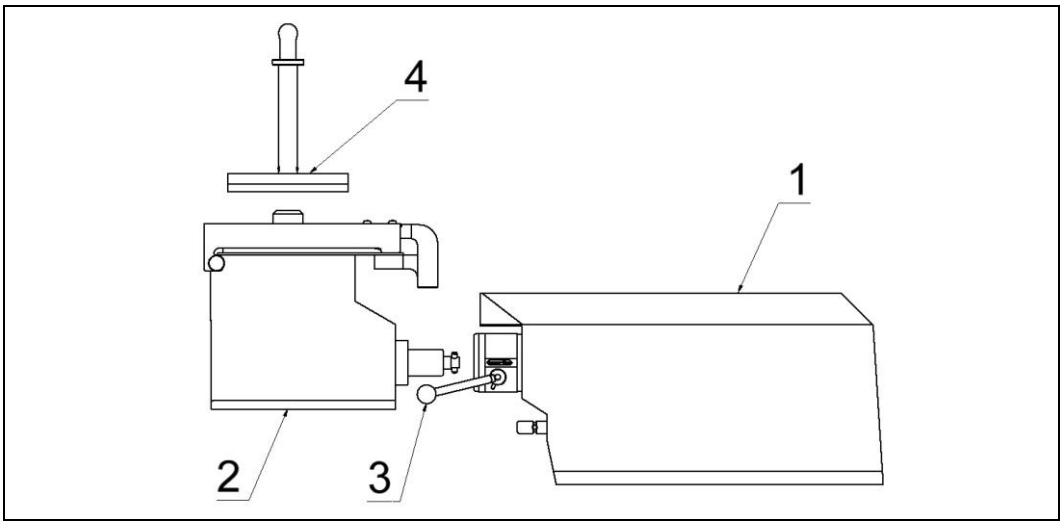


Abbildung 4-17: Streifenschneider: Abb. ähnlich

Der Streifenschneider (2) wird in die Maschinenkupplung von der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich. Mit dem Spannhebel (3) fest spannen.
Der Stößel (4) dient zum Nachschieben des Produkts.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Streifenschneiden.

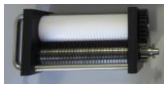
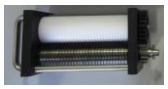
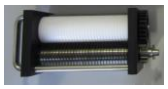
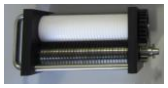
Details zum Zusammensetzen des Universalstreifenschneiders

Abbildung	Beschreibung
	1. Abstreifkamm in die dafür vorgesehenen Nuten bis zur Messerwalze einschieben. 2. Schneideinsatz in das Gehäuse einsetzen.
	3. Schneideinsatz mit Trichter fixieren.
	4. Sicherheitsdeckel am Gehäusebolzen einhängen und mit federndem Raststück befestigen.

4.7.3 Funktionsweise

Zum Öffnen des Sicherheitsdeckels ist der Stößel bis zum Einrasten des federnden Druckstückes hochzuziehen.
In Scheiben geschnittenes Produkt kann über die beiden Öffnungen beidseitig des Stößels, in den laufenden Streifenschneider zugeführt werden.
Zum Verarbeiten von volumigen Produkten (z.B. Salat etc.) wird der Sicherheitsdeckel geöffnet. Die Maschine stoppt. Das Produkt wird eingelegt und der Deckel geschlossen. Die Maschine läuft selbstständig wieder an. Das Produkt mit dem Stößel nachführen.

4.7.4 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	130026000	Einfülltrichter
		Sicherheitsdeckel
	1500727	Schneideinsatz 3,3
	1500729	Schneideinsatz 6,6
	1500730	Schneideinsatz 9,9
	1500731	Schneideinsatz 19,8

4.8 Steaker / Fleischmürber

Steaker und Fleischmürber sind ausschließlich zur Fleischvorbereitung bis max. 28 mm zu verwenden zum Steaken, Anritzen, Mürben, Drücken.
Beide Aufsteckgeräte sind eine Ergänzung zum Universalgehäuse 1300 25 000 unter Verwendung von Steakereinsatz 1500732 oder Fleischmürbereinsatz 1500733, sowie Einfüllschacht 1300 27 000.

	Anwendungs-Tipps
	Der Steaker/Fleischmürber arbeitet nur mit eingerastetem Einfüllschacht.

Feststehende Sperreinrichtungen verhindern eine falsche Zuordnung von Trichter oder Einfüllschacht zu den jeweiligen Einsätzen.

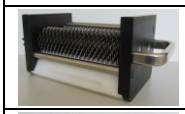
Abbildung 4-18: Steaker / Fleischmürber

4.8.1 Zusammensetzen des Steakers / Mürbers

Abbildung	Beschreibung
	1. Abstreifkamm in die dafür vorgesehenen Nuten bis zur Messerwalze einschieben (nur Steakereinsatz). 2. Schneideinsatz in das Gehäuse einsetzen.
	3. Einschub bis zum Anschlag ins Gehäuse einschieben, mit dem Trichter verriegeln.

	ACHTUNG
	Bei Betriebsstörungen oder Verstopfungen nicht mit harten Gegenständen nachschieben. Gerät abschalten und öffnen. Störung manuell beseitigen.

4.8.2 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 27 000	Einfüllschacht
	1500732	Steakereinsatz
	1500733	Fleischmürber

4.8.3 Einstellanweisung Fleischmürber

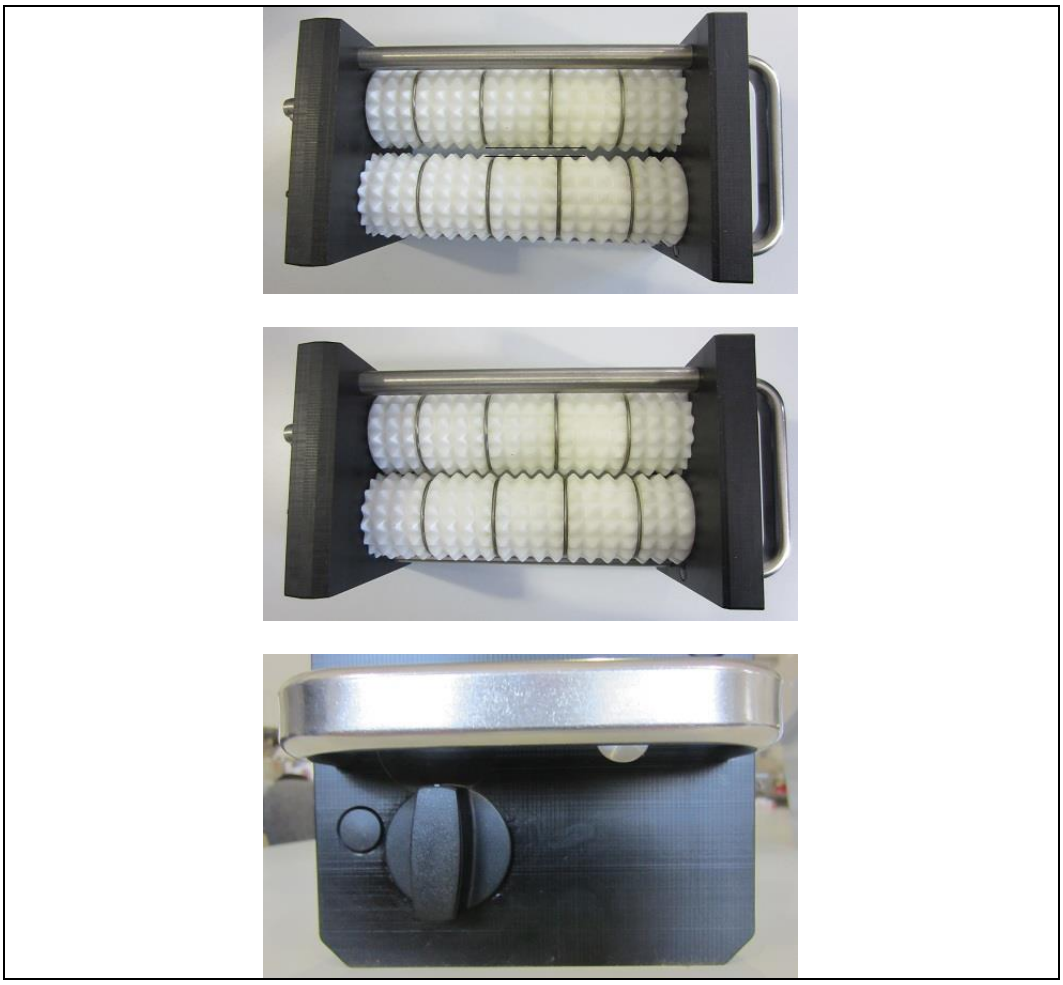


Abbildung 4-19: Steaker / Fleischmürber

Zur Einstellung der gewünschten Fleischscheibenstärke wird über den Knebelgriff der Abstand der Walzen eingestellt.

„dünner“ = linksdrehend (im Uhrzeigersinn)

„dicker“ = rechtsdrehend (gegen den Uhrzeigersinn)

4.8.4 Hinweis zur Reinigung Streifenschneider/Steaker/Mürber

Zur einfacheren Reinigung sollten unmittelbar nach dem Gebrauch die Einschübe für ca. 10 min. in kaltes Wasser einlegen. Dadurch wird ein Antrocknen von Produktresten und Eiweiß an den Einschüben verhindert.

5 Wartung, Reinigung und Instandhaltung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Sie dürfen den elektrischen Anschluss der Maschine nur in Anwesenheit eines autorisierten Mitarbeiters der AlexanderSolia GmbH durchführen.

Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

5.2 Wartung

Der Gemüseschneider SOLIA M30 ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden

ACHTUNG

Sollten Störungen an der Maschine auftreten, können diese lediglich durch fachkundiges Personal beseitigt werden.

Wenden Sie sich an einen autorisiert Fachhändler oder an den Hersteller.

5.3 Tägliche Reinigung

5.3.1 Hinweis

5.3.2 Vorgehensweise

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (polierter rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! Gilt nur für den Schwenkdeckel mit integriertem Schneideschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung der Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M30 nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen. Kein fließendes Wasser.
- Es ist besonders darauf zu achten, dass im Bereich der Steuerung am Gehäuse nicht mit fließendem Wasser, sondern nur mit einem feuchten Tuch gereinigt wird.

5.4 Nach Arbeitsschluss

	Anwendungs-Tipps
	Nach Arbeitsschluss muss die Maschine vom Netz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ein unbeabsichtigtes Einschalten der Maschine wird damit sichergestellt. Die Maschine bleibt nicht unnötig im Standby Modus. Des Weiteren sparen Sie somit auch Energiekosten.

5.5 Störungssuche und –beseitigung

Bei Störungen sollten Sie, bevor Sie den Kundendienst rufen, die in der Tabelle enthaltenen Hinweise beachten.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Maschine lässt sich nicht starten	Motor zu warm	Abwarten bis Motor abgekühlt ist
Maschine lässt sich nicht starten	Thermokontakt hat ausgelöst	Abwarten bis Motor abgekühlt ist

Sollten Ihre Bemühungen keinen Erfolg haben, so reparieren Sie nicht selbst, sondern wenden Sie sich an unsere Kundendienststation oder direkt an unsere Abteilung Kundendienst.

5.6 Garantie

5.6.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 24 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen.
Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

5.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten

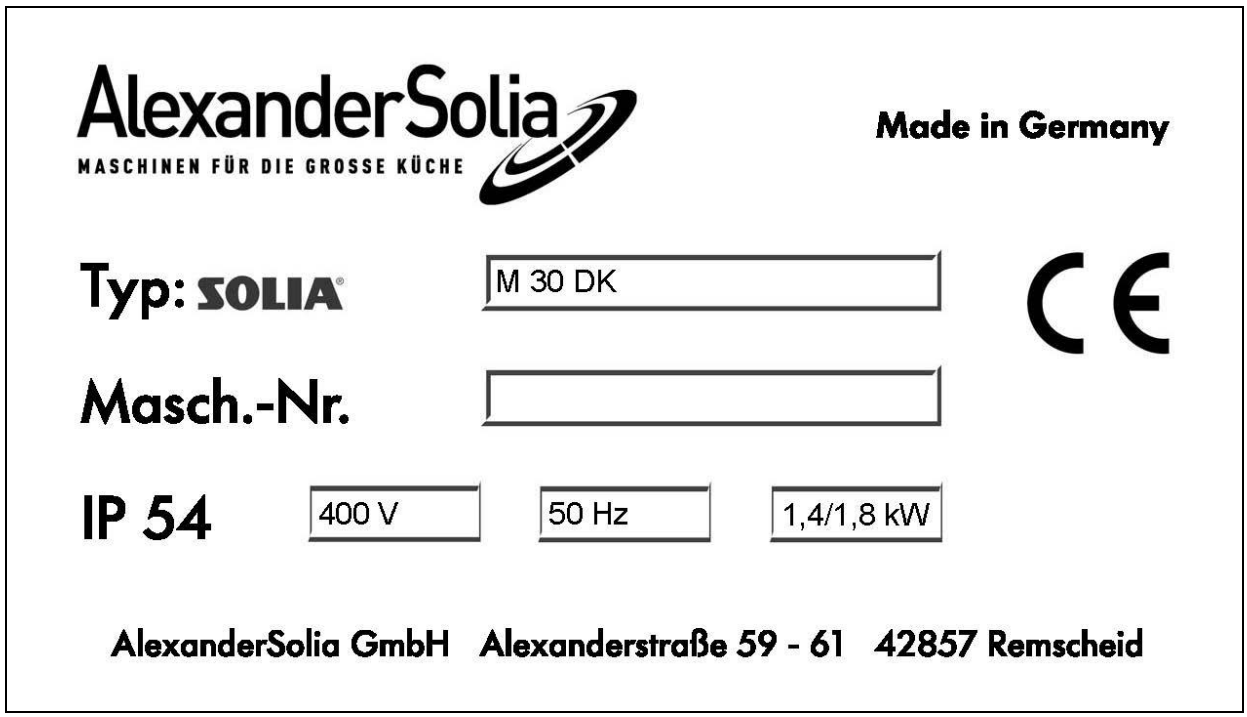


Abbildung 5-1: Typenschild

- Bitte teilen Sie uns Ihre Maschinennummer mit (Maschinennummer befindet sich auf dem Typenschild)
- Bitte reinigen Sie Ihr Gerät, bevor der Garantiefall behoben wird.
- Geben Sie uns ein Stichwort, welche Beanstandungen Sie haben.

6 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

6.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

6.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 0 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

6.3 Entsorgung

6.3.1 Allgemeines

Achten Sie auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und ihre örtlichen Möglichkeiten der vorschriftsmäßigen Entsorgung. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Landkreis beim Amt für Abfallwirtschaft.

6.3.2 Materialgruppen

Metalle, Nichtmetalle, Verbundwerkstoffe und Hilfsstoffe nach Sorten trennen und umweltgerecht entsorgen.

7 Anhang

7.1 Verdrahtungsplan

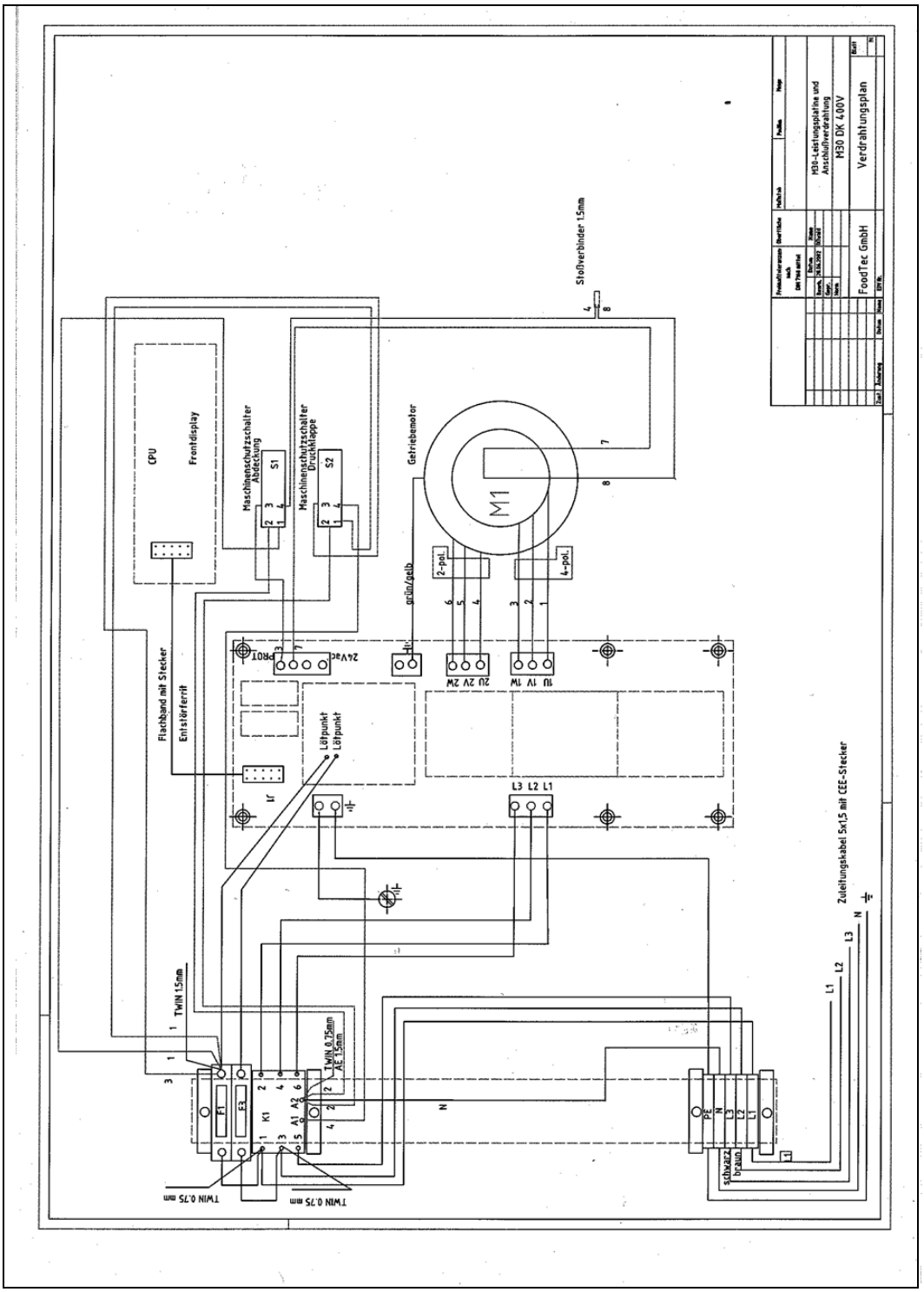


Abbildung 7-1: Verdrahtungsplan

7.2 Stromlaufplan

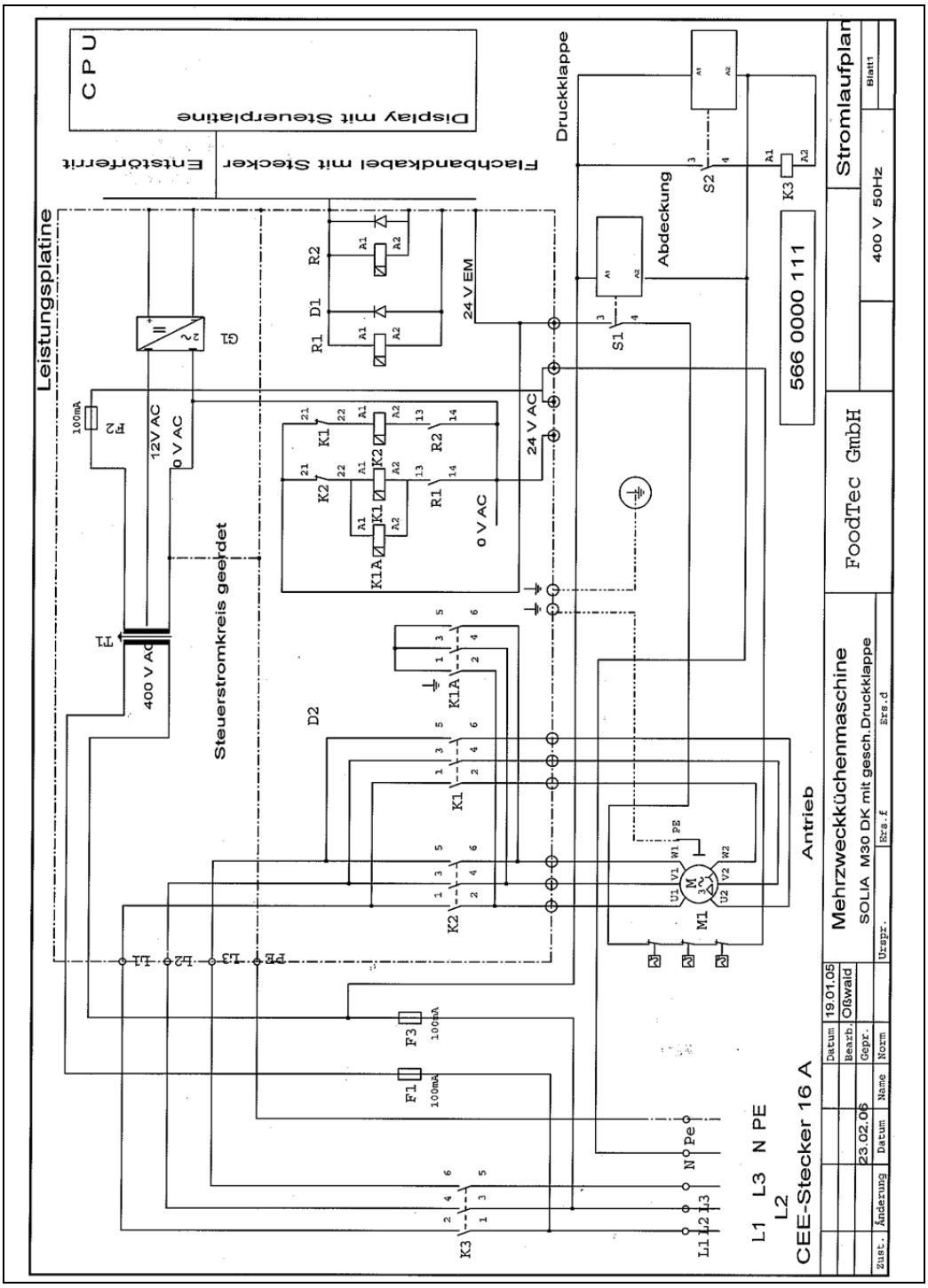


Abbildung 7-2: Stromlaufplan

7.3 Anschlußplan

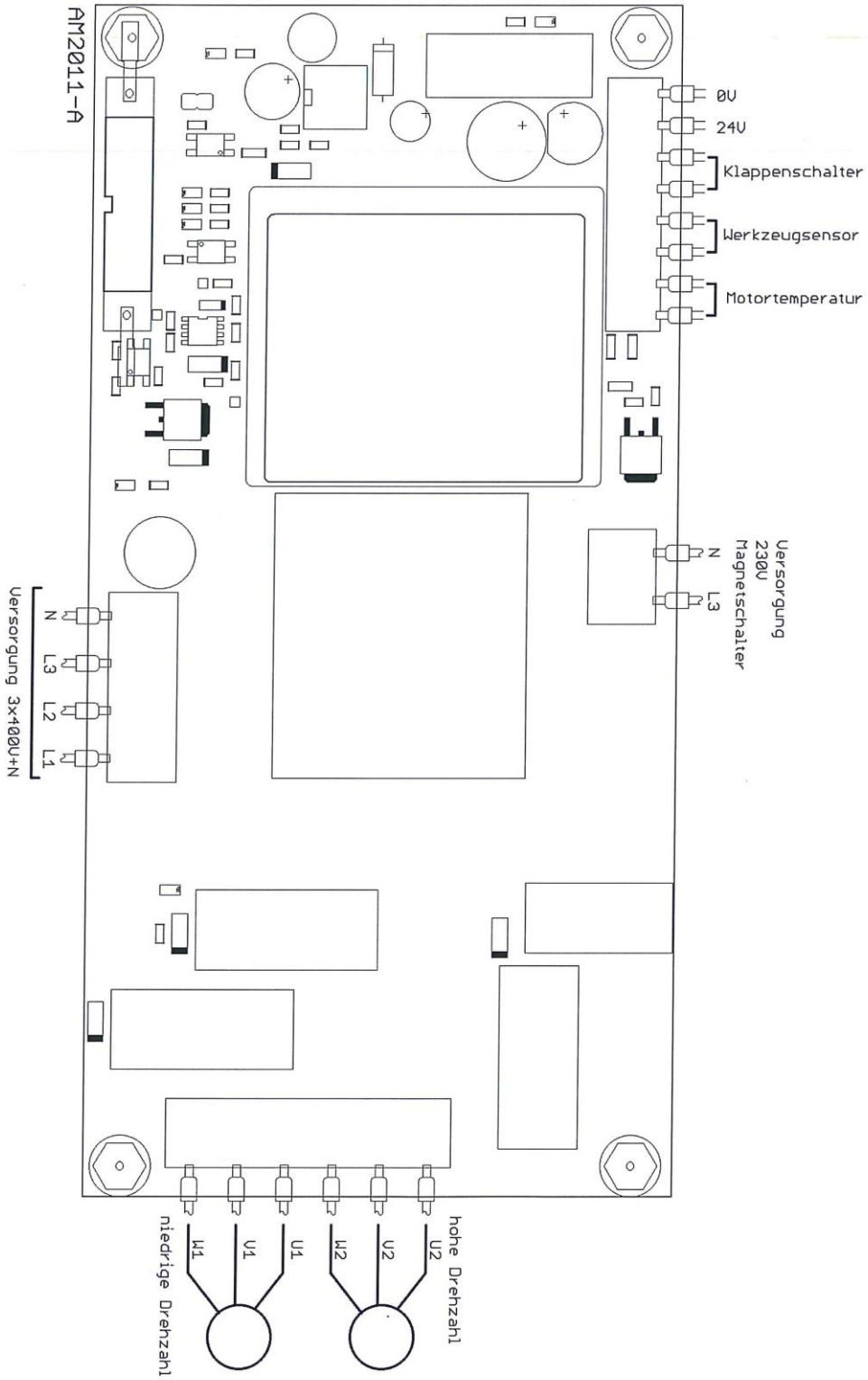


Abbildung 7-3:Anschlußplan

7.4 Aufstellplan Fahrgestell

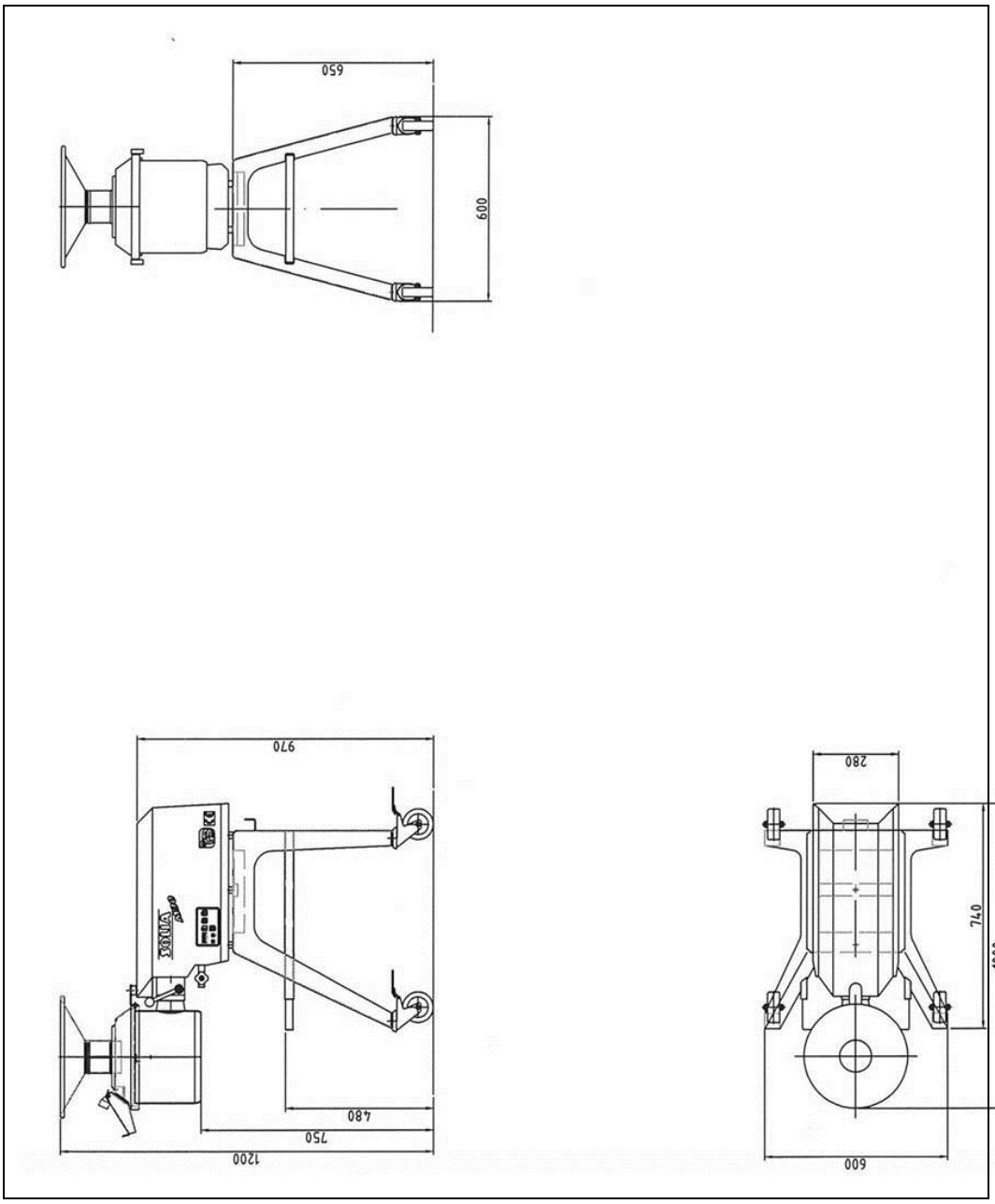


Abbildung 7-3: Fahrgestell

7.5 Aufstellplan Unterschrank

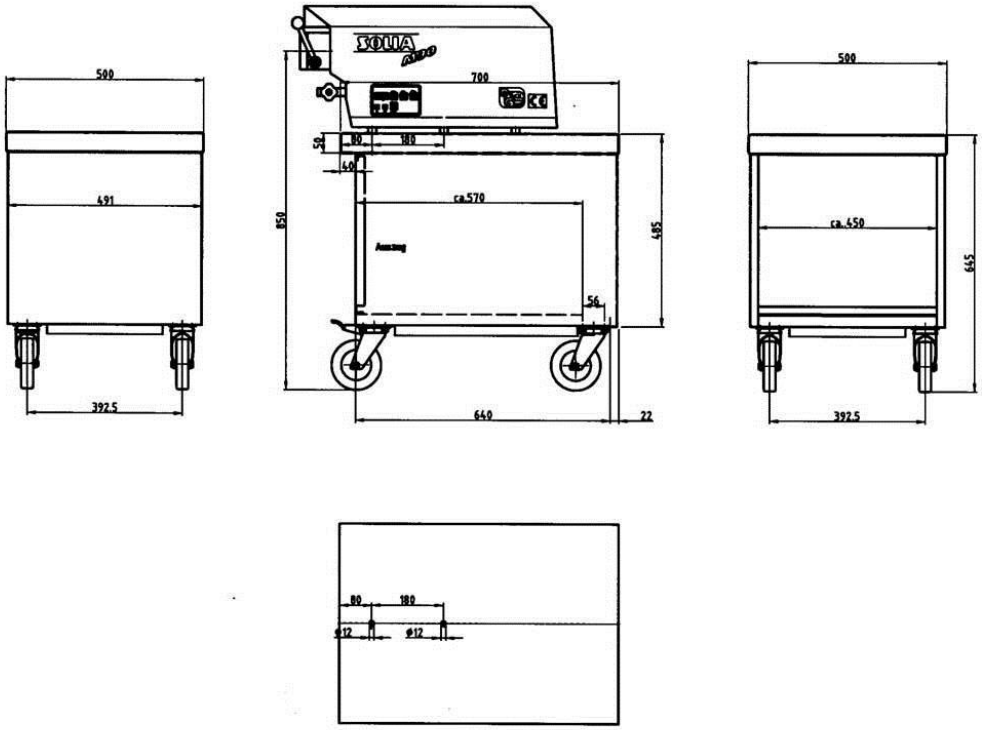


Abbildung 7-4: Unterschrank

7.6 Aufstellplan Schrankversion

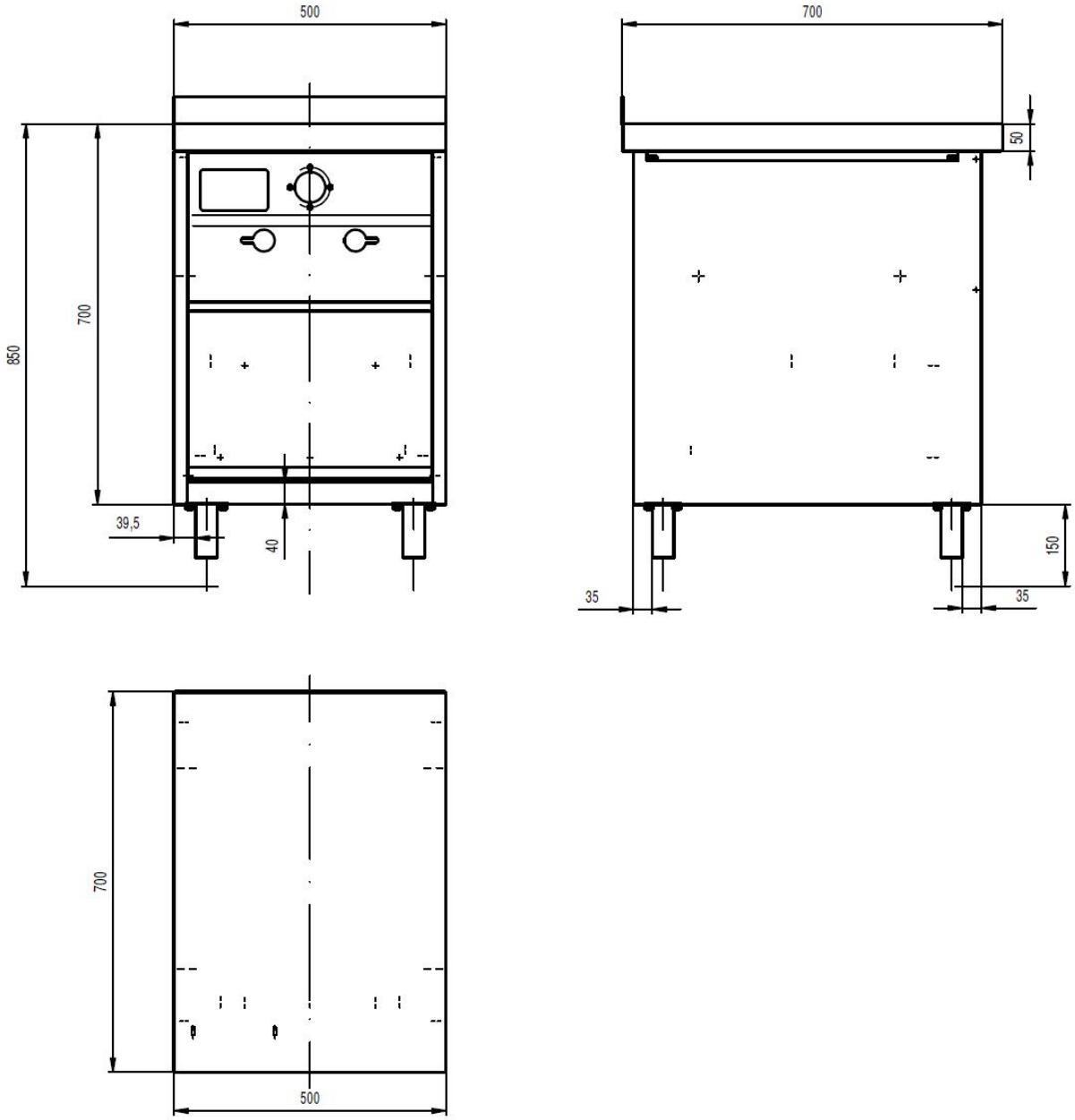


Abbildung 8-5: Schrankversion

7.7 EG-Konformitäts-Erklärung

Dok-Nr.: Konformität-Solia-M30 DK.doc

Druck Datum: 16.10.2012

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2004/108/EG, EMV-Richtlinie, Amtsblatt L390/24
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

Alexander Solia GmbH
Hastener Straße 136-138
D-42855 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Mehrzweck - Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M30 DK
- Seriennummer:
- Baujahr: 2012

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- EN 61000-6-1/2012 Störfestigkeit, EN 61000-6-3/2012Störaussendungen
- EN 61000-3-2/A1 2012 Oberschwingungsströme, EN 61000-3-3/2012 Spannungsschwankungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.

Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.

Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor

Remscheid, 24.12.2012

Ort, Datum | Dirk Gassen | Geschäftsführer