

Maschinensicherheit allgemein und im speziellen bezogen auf Mehrzweck Küchenmaschinen Modell Solia M10, M20 und M30

Die Umsetzung der EU-Maschinenrichtlinie wird in Deutschland durch das **Produktsicherheitsgesetz** und den darunter angegliederten Maschinenverordnungen umgesetzt. Die A, B und C-Normen (z.B. EN 12331 für Fleischwölfe) dienen als Leitfaden zur Einhaltung der Gesetze und Vorschriften.

Der Sicherheitsstandard einer Maschine gilt zu dem Zeitpunkt des ersten Inverkehrbringens. Der Betreiber ist jedoch dazu verpflichtet, dass die aktuelle Betriebssicherheitsverordnung – kurz – BetrSichV – eingehalten wird.

Die Maschinen unterliegen während des Betriebs hauptsächlich den BetrSichV welche unter § 3 Absatz 6, sowie § 7 geregelt sind.

Um Ihnen einen Überblick zu geben, welche Maschinen aus o.g. Baureihe mit welchen Vorsatzgeräten noch eingesetzt werden dürfen, haben wir eine entsprechende Tabelle erstellt.

Sollten die **Vorschriften nicht eingehalten** werden, und es kommt zu einem Personenschaden, so ist hier **alleine die Küchenleitung verantwortlich**.

	Grundgerät mit Schneideaufsatz	Grundgerät mit Zylinder- bzw. Universalaufsatz	Grundgerät mit Zweikammeraufsatz	Planeten-Rühr- & Schlagwerk	Streifenschneider	Fleischwolf
Solia M10	nicht erlaubt	nicht erlaubt	nicht erlaubt	nicht erlaubt	nicht erlaubt	erlaubt
Solia M20 & Solia M30 DT mit einem Magneten	nicht erlaubt	erlaubt	erlaubt	erlaubt	nicht erlaubt	erlaubt
Solia M30 DK mit zwei Magneten	erlaubt	erlaubt	erlaubt	erlaubt	nicht erlaubt *	erlaubt

* **Ausnahme:** Streifenschneider gebaut ab Ende 2012 mit zusätzlichem Verschlussdeckel, betrieben von M30 DK mit zwei Magneten erlaubt.