



Original-Betriebsanleitung Gemüseschneidemaschine SOLIA G450

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 G450
Maschinennummer:	
Baujahr:	2013
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	19.03.2013/ van Balen
Letzte Änderung / Redaktion:	van Balen
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2013 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
2.4.3	Werkzeug an der Maschine.....	17
2.4.4	Feststellen der Maschine	17
2.5	Technische Daten	18
3	Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme	19
3.1	Transport	19
3.1.1	Sicherheitshinweise beim Transport.....	19
3.2	Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort	19
3.3	Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine.....	20
3.3.1	Elektrik	20
3.3.2	Geräuschemissionswerte	21
3.4	Bedien- und Funktionselemente.....	21
3.4.1	Beschreibung der Bedien- und Funktionstasten	21
3.5	Vor der Inbetriebnahme	22
3.6	Hinweise	22
3.7	Inbetriebnahme	23

4	Arbeiten mit der G450	24
4.1	Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia G450	24
4.2	Übersicht der Zylinder	25
4.3	Arbeiten mit Zylindern	26
4.3.1	Zusammensetzen der Grundmaschine mit Zylinder	26
4.4	Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylindern	27
4.4.1	Schneiden von Kraut (Kohl) Wirsing.....	27
4.4.2	Scheiben schneiden von gekochten Kartoffeln.....	27
4.4.3	Scheiben schneiden für Knödelbrot.....	28
4.4.4	Scheiben schneiden von rohen Kartoffeln und Zwiebeln	28
4.4.5	Feine Streifenprodukte schneiden wie Sellerie, Strohkartoffeln, Rote Beete	29
4.4.6	Streifen schneiden, Suppeneinlagen, Kartoffeln, Sellerie	29
4.4.7	Rohkosten von Sellerie, Möhren	30
4.4.8	Schnitzeln von Möhren, Rettich.....	30
4.4.9	Reiben von hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade.....	31
4.4.10	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen.....	31
4.4.11	Reiben von Haselnüssen, Walnüssen, Paranüssen	32
4.4.12	Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten.....	32
4.4.13	Pürieren von gekochten Kartoffeln für Püree.....	33
4.5	Arbeiten mit Messerscheiben	33
4.5.1	Zusammensetzen der Grundmaschine mit Messerscheiben	33
4.6	Anwendungsbereich Arbeiten mit Messerscheiben	34
4.6.1	Scheiben schneiden von Schlangengurken, Möhren.....	34
4.7	Arbeiten mit dem Würfelschneider	35
4.7.1	Zusammensetzen der Grundmaschine mit dem Würfelschneider.....	35
4.8	Anwendungsbereich Arbeiten mit dem Würfelschneider	36
4.8.1	Würfeln von Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln 8 x 8 mm und 11 x 11 mm.....	36
4.8.2	Würfeln von Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln 16 x 16 mm und 22 x 22 mm.....	37
5	Zubehörteile	38
6	Wartung, Reinigung und Instandhaltung	38
6.1	Sicherheitshinweise	38
6.2	Wartung	39
6.3	Tägliche Reinigung	39
6.3.1	Vorgehensweise	39
6.4	Nach Arbeitsschluss.....	39
6.5	Störungssuche und –beseitigung	40
6.6	Garantie	41
6.6.1	Garantieanspruch	41
6.6.2	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten.....	41
7	Außerbetriebsetzung und Entsorgung	42
7.1	Sicherheitshinweise	42
7.2	Außerbetriebsetzung.....	42
7.3	Entsorgung	42
7.3.1	Allgemeines	42
7.3.2	Materialgruppen	42

8	Anhang	43
8.1	Schaltplan	43
8.2	Klemmenanschlußplan	44
8.3	Aufstellplan	45
8.4	EG-Konformitäts -Erklärung	46

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

	<p>⚠ GEFÄHR</p> <p>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.</p>
	<p>⚠ WARNUNG</p> <p>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.</p>
	<p>⚠ VORSICHT</p> <p>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.</p>
	<p>⚠ ACHTUNG</p> <p>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.</p>
	<p>Anwendungs-Tipps</p> <p>Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.</p>

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
	<p>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.</p>

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
	<p>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.</p>

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
	<p>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.</p>

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
	<p>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.</p> <p>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.</p>

	 WARNUNG
	<p>Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.</p> <p>Vor Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten an elektrischen Einrichtungen ist die Maschine komplett auszuschalten und der CEE-Stecker zu ziehen.</p>

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

	 WARNUNG
	<p>Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gesundheitsschädlich sein und die Atemwege verletzen.</p> <p>Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.</p> <p>Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen chemischen Substanzen die für das jeweilige Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Die Mittel für eine Erste Hilfe sind stets greifbar zu halten.</p>

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung

	 VORSICHT
	<p>Das elektromagnetische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.</p> <p>Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an elektrischen /elektronischen Komponenten ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.</p>

2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Zubereiten und 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 2.4.3 Technische Daten) und die im Kapitel 3.7 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



Made in Germany

Typ: SOLIA®

G 450



Masch.-Nr.

IP 54

400 V

50 Hz

1,8/3,6 kW

AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 - 61 42857 Remscheid

Abbildung 2.2-1: 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
- 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:

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstraße 59 - 61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Gemüseschneidemaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G450
- Seriennummer:
- Baujahr: 2013

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

Diese vielseitige Großküchenmaschine mit Sicherheitsabschaltung bestehend aus einer Grundmaschine und verschiedenen Aufsätzen, Scheiben und Zylindern, ist geeignet für alle Großküchenbetriebe zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln. Ein besonderes Merkmal der **SOLIA G450** ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Grundmaschine und Aufsätzen zur Sicherheit des Küchenpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.

Die Maschinenverkleidung ist aus rostfreiem Edelstahl. Das Gerät ist fahrbar auf vier Rollen, Ø 100 mm, davon zwei lenk- und feststellbar.

Ideal ab 600 Essen

Die **SOLIA G450** wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich 600 und mehr Essen zubereiten.

2.4.1 Übersicht



Abbildung 2.4-1: Aufbau: Abb. Ähnlich

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Werden während des Betriebs die beiden Sternmuttern zur Fixierung des Aufsatzes gelöst und der Aufsatz aus der mechanischen Verriegelung gedreht, so wird durch die Unterbrechung der Magnet-Sensor-Verbindung die Maschine abgeschaltet. Einschalten ist erst dann wieder möglich, wenn Aufsätze ordnungsgemäß mit der Grundmaschine verbunden sind. Selbsttätiges Einschalten, auch nach Netzunterbrechung oder Unterspannungsauslösung, ist ausgeschlossen (siehe Stromlaufplan). Maschine kann nur mit Drucktaste I (grün) „langsam“ oder II „schnell“ wieder eingeschaltet werden. Bei Überlastung, Blockierung oder Zweiphasenlauf schalten die eingebauten Wicklungsschutzkontakte den Motor ab. Nach Überprüfung und Beseitigung der Störung kann nach einer gewissen Abkühlzeit die Maschine wieder eingeschaltet werden.

2.4.3 Werkzeug an der Maschine

Die Maschine wird mit einem Innensechskantschlüssel zum fixieren der Mitnehmerflügel, sowie einem Hebebügel zur Entnahme der Würfeltrommeln geliefert.



2.4.4 Feststellen der Maschine

Damit die Maschine beim Arbeiten einen sicheren Stand hat, sind die beiden Lenkrollen an der Rückseite der Maschine mit einem Zentralstopp über ein Fußpedal feststell- und lösbar.

2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten		
Typ	G 450	
Abmessungen		
Breite	1310 mm	
Tiefe	630 mm	
Höhe	1310 mm	
Gesamtgewicht (ohne Zubehör)	200 kg	
Maschinenleistung		
Spannung	400 Volt / 50Hz	
Motorleistung	1,8 / 3,6 kW	
Vorsicherung	16 A	
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm ² , 3 m lang	
Schutzart	IP 54	
Bedienung		
Hauptschalter	Stellung 0/1	
Drucktaste I	Drehzahl „langsam“	
Drucktaste II	Drehzahl „schnell“	
Drucktaste rot „STOPP“	Maschine Stopp	
Umgebungsbedingungen	Lagerung	Betrieb
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort	Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie/ Hotellerie waagerechter fester Untergrund	
Umweltbelastung		
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert L _q A _{eq}	73 dB (A)	
Schallleistungspegel (L _{WA})	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
	<p>Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein. Zuerst Spannungsversorgung trennen!</p>

	 GEFAHR
	<p>Gefahr durch kippende Lasten! Während dem Anheben, Transport und Ablassen der Maschine oder von Maschinenkomponenten dürfen sich keine Personen im Umfeld der Last aufhalten.</p>

	 VORSICHT
	<p>Vorsicht vor Verletzungen und Sachschäden! Transporthinweise auf der Verpackung beachten, nicht stürzen, möglichst schwingungsfrei transportieren.</p> <p>Maschinenkomponenten vor dem Transport besonders geschützt verpacken und sehr vorsichtig transportieren.</p>

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

	ACHTUNG
	<p>Die Maschine benötigt definierte Umgebungsbedingungen für die sichere und korrekte Funktion. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (siehe technische Daten Kapitel 2.4.3) vorhanden sind.</p> <p>Für die Produktion mit der Maschine und die notwendigen Wartungsarbeiten muss ein Zugang von jeder Seite gewährleistet sein.</p>

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

Jedes Gerät wird vor der Auslieferung im Werk unter Betriebsbedingungen gewissenhaft geprüft.

Das Gerät ist für Kinder un erreichbar aufzustellen.



Gefahr

Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, muss folgender Hinweis unbedingt beachtet werden:

Der Gemüseschneider **SOLIA G450** muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.

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

3.3.1 Elektrik

Stromart : 3~ 400/ 230 Volt, 50 Hz (440 V, 60 Hz)

Anschlusswert: 2,2 kW / 3,3 kW



Gefahr

Bei der Elektroinstallation sind die örtlichen Vorschriften zu beachten!

Der Gemüseschneider **SOLIA G450** ist mit einem 5-poligen 3 P~ +N CEE-Kragenstecker mit 3,0 m langem Anschlusskabel ausgeführt.

Lassen Sie die Maschine während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

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

	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!

3.3.2 Geräuschemissionswerte

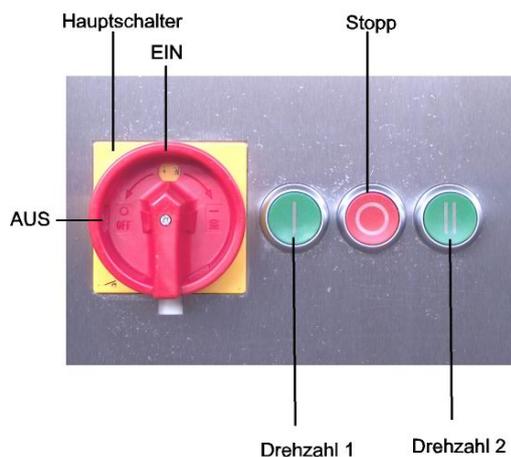
Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert beträgt:
LpAeq = 73 dB (A)

Der Schalleistungspegel beträgt:
LwA = 85 dB (A)

Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.

3.4 Bedien- und Funktionselemente

3.4.1 Beschreibung der Bedien- und Funktionstasten



Bedienelement	Beschreibung
Hauptschalter	
0-Stellung	Maschine AUS
1-Stellung	Maschine EIN
Drucktasten grün	
Taste „1“	Drehzahl langsam (150 min ⁻¹)
Taste „2“	Drehzahl schnell (300 min ⁻¹)
Drucktaste rot	
Taste „0“	Maschine Stopp

3.5 Vor der Inbetriebnahme

Der Gemüseschneider SOLIA G450 arbeitet nur bei Linkslauf ordnungsgemäß, d.h. Drehrichtung entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehrichtung kann nur mit eingekuppeltem Universalaufsatz geprüft werden.

Falsche Drehrichtung kann durch Vertauschen von L1 mit L2 im CEE-Stecker umgekehrt werden.



Vorsicht

Drehrichtung prüfen!!

3.6 Hinweise

Diese Betriebsanleitung ist eine Benutzerinformation und jeder, der diese Maschine einstellen, bedienen, überwachen, reinigen oder auf irgend eine Art handhaben soll, muss vor Inbetriebnahme diese Hinweise lesen oder vorgelesen bekommen.

Lassen Sie die Großküchenmaschine während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

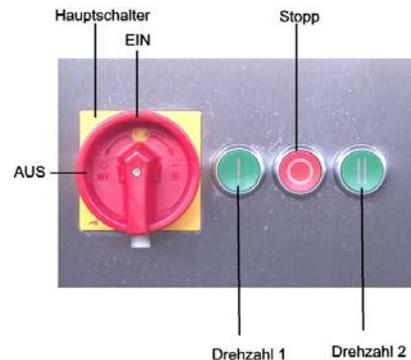
Vorsicht beim Anfassen der Schneidescheiben bzw. Zylinder - VERLETZUNGSGEFAHR!
Messer sind sehr scharf.

Spülen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile vor Gebrauch.

Grundmaschine nie in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
Gehäuse ggf. mit feuchtem Tuch abwischen.

Vorsätzliches oder gewaltsames Entfernen, sowie Verändern und willentliches Umgehen von vorhandenen Schutz bzw. Sicherheitseinrichtungen entbindet den Hersteller von jeglicher Produkthaftung.

3.7 Inbetriebnahme



1. 5-poligen CEE-Stecker in Steckdose einstecken
2. Universalaufsatz auf Grundmaschine aufsetzen, verriegeln und beide Sterngriffe festziehen
3. Hauptschalter auf Stellung 1
4. Starten mit Drucktaster:
Taste (grün) „schnell“ oder „langsam“
5. Drucktaster: Taste (rot) – „STOPP“ oder Hauptschalter Stellung 0 - Maschine AUS
6. Direktes Schalten von Drucktaster „schnell“ auf „langsam“ oder umgekehrt ist nicht möglich. Umschalten ist nur über „STOPP“ Taster möglich.

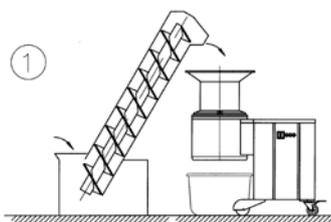


Bei kleiner Leistung können Sie das Produkt per Eimer manuell in die Maschine über den Universalaufsatz schütten.

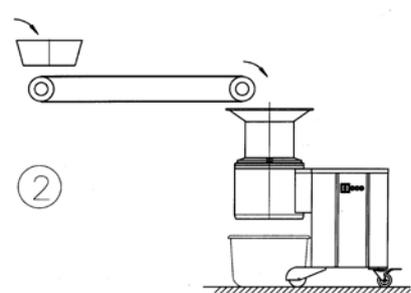
Bei größerer Leistung muss die Zuführung über einen Schneckenförderer **1** oder aber über ein Förderband **2** kontinuierlich dosiert zugeführt werden.

Sie erreichen damit eine gleichmäßige Qualität und die Maschine wird nicht überlastet.

Schneckenförderung



Förderband

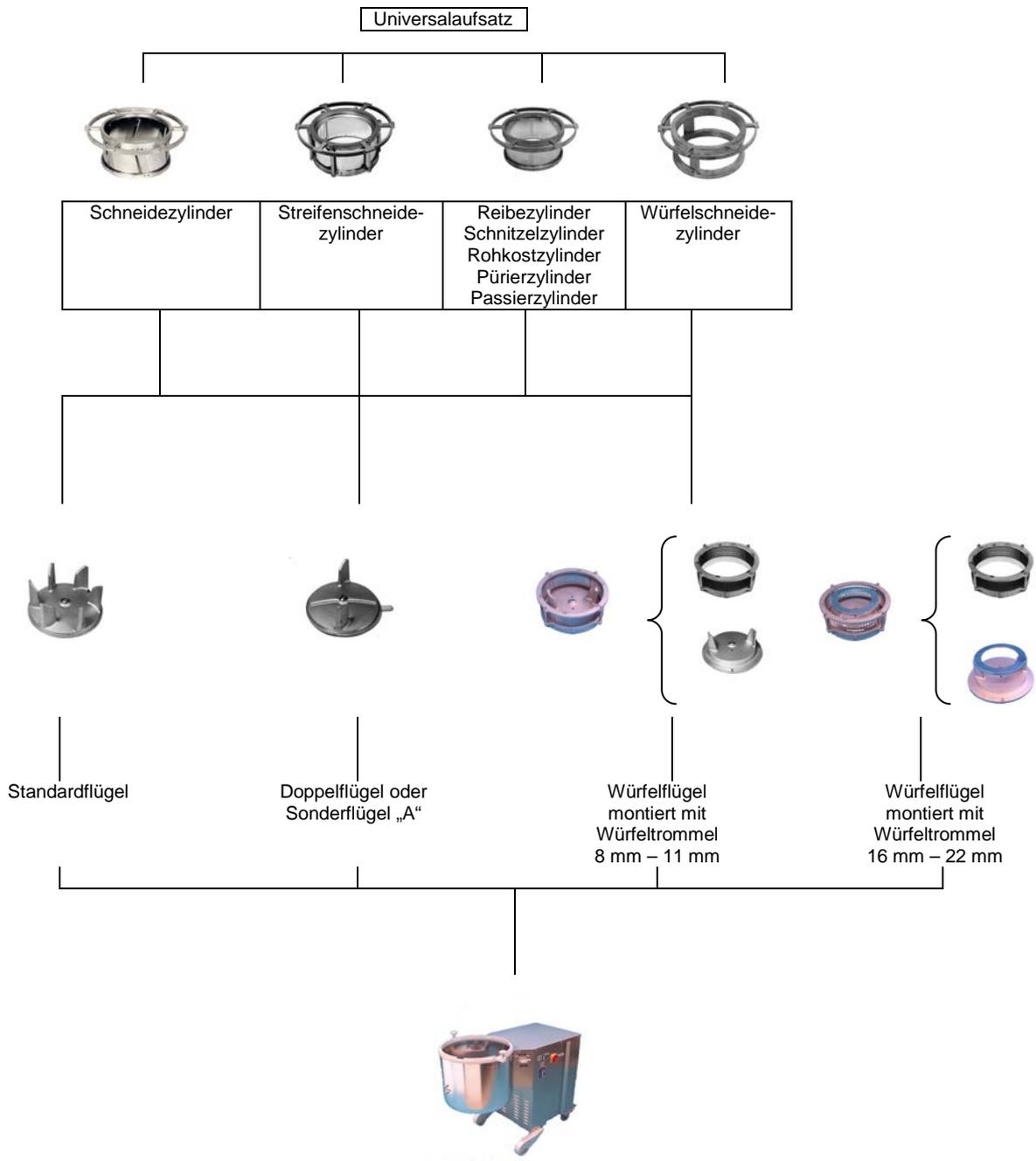


4 Arbeiten mit der G450

4.1 Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia G450

Schneiden	Zitrusfrüchte, Äpfel, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Gurken, Kartoffeln (Würfel, Stäbchen, Scheiben), Lauch (Porree, ohne Blätter), Rhabarber, Chicoree, Pilze, Möhren, rote Beete (auch Buntschnitt), Rotkraut, Weißkraut, Wirsing usw.
Schnitzeln	Möhren, Rettiche, Sellerie
Rohkosten	Möhren, Rettiche, Sellerie
Reiben	Hartes Brot, rohe und gekochte Kartoffeln, Schokolade, Mandeln
Würfeln	Äpfel, Möhren, Rote Beete, Auberginen
Streifenschneiden	Endiviensalat, Wurst- und Bratenscheiben, Pfannkuchen, Paprika, Kutteln
Passieren	Suppen, Soßen, Kompotte
Pürieren	Gekochte Kartoffeln

4.2 Übersicht der Zylinder



4.3 Arbeiten mit Zylindern

4.3.1 Zusammensetzen der Grundmaschine mit Zylinder

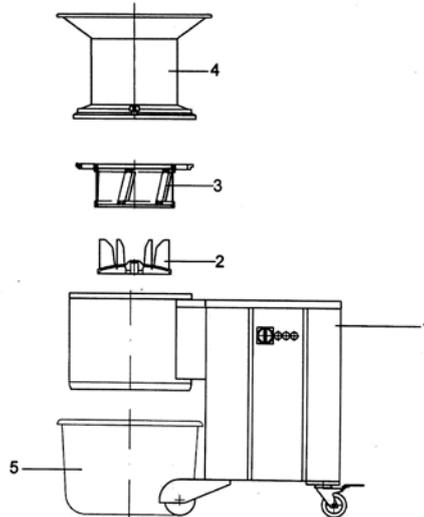


Abbildung 4.3-1: Maschine mit Zylinder

Der Doppelflügel oder aber der Standardflügel (2) wird auf die Mitnehmerwelle der Grundmaschine (1) eingesetzt und mit der Feststellschraube gesichert. Der passende Innensechskantschlüssel gehört zum Lieferumfang und befindet sich seitlich am Maschinenkörper.

Zylinder (3) in die Grundmaschine richtig einsetzen.

	Anwendungs-Tipps
	Besonders zu beachten ist, dass der Zylinderstift am Aufsteckring der Grundmaschine und der Bohrung mit Zentrierring des Zylinders genau eingesetzt wird.

Universalaufsatz (4) auf die Grundmaschine aufsetzen. Linksdrehend, bis zum Anschlag, verdrehen und mit beiden Sterngriffen verriegeln.

	Anwendungs-Tipps
	Besonders zu beachten ist, dass die Magnetflasche sich über der Grundmaschine befindet.

4.4 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylindern

4.4.1 Schneiden von Kraut (Kohl) Wirsing

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Schneiden: Kraut (Kohl), Wirsing Kein Sauerkraut Schaltstufe II - schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Krautkopf halbieren, Strunk entfernen, in laufende Maschine geben.
		Schneidezylinder 1,5 mm mit verzahnten Messern Art.-Nr. 548 100 3815	
		Schneidezylinder 2 mm mit verzahnten Messern Art.-Nr. 548 100 3820	
		Schneidezylinder 2,5 mm mit verzahnten Messern Art.-Nr. 548 100 3825	
		Schneidezylinder 4 mm Art.-Nr. 548 100 3840	
		Schneidezylinder 6 mm Art.-Nr. 548 100 3860	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.2 Scheiben schneiden von gekochten Kartoffeln

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Scheiben schneiden Gekochte Kartoffeln 4 mm oder 6 mm dick Schaltstufe I - langsam		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Schneidgut in laufende Maschine geben.
		Schneidezylinder 4 mm Art.-Nr. 548 100 3840	
		Schneidezylinder 6 mm Art.-Nr. 548 100 3860	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.3 Scheiben schneiden für Knödelbrot

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Scheiben schneiden: Knödelbrot		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
Schaltstufe II - schnell			
		Schneidezylinder 6 mm Art.-Nr. 548 100 3860	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.4 Scheiben schneiden von rohen Kartoffeln und Zwiebeln

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Scheiben schneiden: Rohe Kartoffeln, Zwiebeln		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
Schaltstufe II - schnell			
		Schneidezylinder 1,5 mm mit verzahnten Messern Art.-Nr. 548 100 3815	
		Schneidezylinder 2 mm mit verzahnten Messern Art.-Nr. 548 100 3820	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	



4.4.5 Feine Streifenprodukte schneiden wie Sellerie, Strohkartoffeln, Rote Beete

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Streifen schneiden: Feine Streifenprodukte wie Sellerie, Strohkartoffeln, Rote Beete, Möhren 2 mm, 2,5 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Werden hintereinander verschiedene Früchte geschnitten, zuerst mit der weichen Frucht beginnen.
		Streifenschneidezylinder 2 x 2 mm Art.-Nr. 548 100 9920	
		Streifenschneidezylinder 2,5 x 2,5 mm Art.-Nr. 548 100 9925	
		Streifenschneidezylinder 3 x 3 mm Art.-Nr. 548 100 9930	
		Streifenschneidezylinder 4 x 4 mm Art.-Nr. 548 100 9940	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.6 Streifen schneiden, Suppeneinlagen, Kartoffeln, Sellerie

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Streifen schneiden Suppeneinlagen Kartoffeln, Sellerie Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
		Streifenschneidezylinder 8 x 8 Art.-Nr. 548 100 9980	
		Streifenschneidezylinder 11 x 11 Art.-Nr. 548 100 9990	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.7 Rohkosten von Sellerie, Möhren

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Rohkosten: Sellerie, Möhren Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
		Rohkostzylinder 3 mm geschärft Art.-Nr. 548 100 4303	
		Rohkostzylinder 4 mm geschärft Art.-Nr. 548 100 4304	
		Rohkostzylinder 2 mm geschärft Art.-Nr. 548 100 4302	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.8 Schnitzeln von Möhren, Rettich

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Schnitzeln: Möhren, Rettich Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Schneidegut in die laufende Maschine geben.
		Schnitzelzylinder fein 6 mm geschärft Art.-Nr. 548 100 4306	
		Schnitzelzylinder grob 9 mm geschärft Art.-Nr. 548 100 4309	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.9 Reiben von hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Reiben: Hartes Brot, gekochte Kartoffeln, Schokolade Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Schneidegut in die laufende Maschine geben.
		Reibezylinder fein 3 mm Art.-Nr. 548 100 9313	
		Feinstreibezylinder 2 mm Art.-Nr. 548 100 9450	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.10 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Reiben: Rohe Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
		Kartoffelreibezylinder 2 mm kronenverzahnt Art.-Nr. 548 100 3330	
		Reibekuchenzylinder aus 3330/3370 (lang- und kurzfaseriges Gut) Art.-Nr. 548 100 3480	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.11 Reiben von Haselnüssen, Walnüssen, Paranüssen

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Reiben: Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse Schaltstufe I – langsam		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
		Reibezyylinder grob Art.-Nr. 548 100 9312	
		Reibezyylinder fein Art.-Nr. 548 100 9313	
		Feinstreibezyylinder 2 mm Art.-Nr. 548 100 9450	
		Schnitzelzyylinder fein Art.-Nr. 548 100 4306	
		Rohkostzylinder grob Art.-Nr. 548 100 4305	
		Rohkostzylinder fein Art.-Nr. 548 100 4303	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.12 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Passieren: Suppen, Soßen, Kompotten Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	
		Passierzylinder 1,5 mm Art.-Nr. 548 100 3410	
		Passierzylinder 3 mm Art.-Nr. 548 100 3430	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.4.13 Pürieren von gekochten Kartoffeln für Püree

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Pürieren: gekochte Kartoffeln für Püree Schaltstufe II – schnell		Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200	Mehlige Kartoffeln abgedampft, aber möglichst heiß verarbeiten und heiße Milch zugeben.
		Pürierzylinder Art.-Nr. 548 100 9440	
		Standardflügel Art.-Nr. 548 000 9305 oder Doppelflügel Art.-Nr. 548 000 3501	

4.5 Arbeiten mit Messerscheiben

4.5.1 Zusammensetzen der Grundmaschine mit Messerscheiben

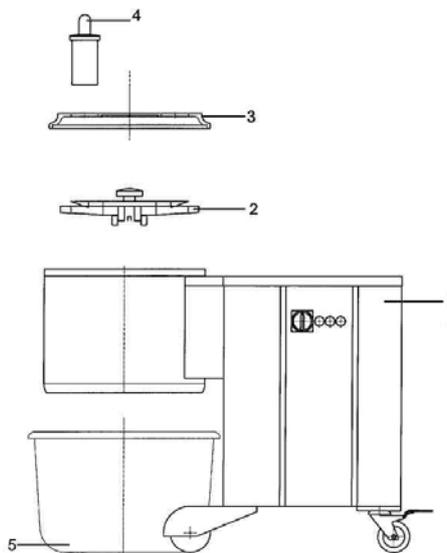


Abbildung 4.5-2: Maschine mit Messerscheibe

Die verstellbare Bogenmesserscheibe (2) wird auf die Mitnehmerwelle der Grundmaschine (1) eingesetzt. Den Rohraufsatz (3) aufsetzen. Linksdrehend verdrehen und mit beiden Sterngriffen verriegeln. Mit dem Stößel (4) kann das zu schneidende Produkt nachgeschoben werden.

	Anwendungs-Tipps
	Besonders zu beachten ist, dass die Magnetflasche sich über der Grundmaschine befindet.

	ACHTUNG
	Schneidgut in Zuführöffnung einführen und nur mitgelieferten Stößel zum Nachschieben benutzen.

	Anwendungs-Tipps
	Zur Durchmesser Reduzierung der Zuführöffnung im Rohraufsatz kann Möhreinsatz Ø 40 mm Artikel-Nr. 545 000 3660 oder Möhreinsatz Ø 60 mm Artikel-Nr. 545 000 3670 eingesetzt werden.

4.6 Anwendungsbereich Arbeiten mit Messerscheiben

4.6.1 Scheiben schneiden von Schlangengurken, Möhren

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
Scheiben schneiden Schlangengurken, Möhren Schaltstufe II – schnell		Rohraufsatz Art.-Nr. 548 100 3600	
		Möhreinsatz ø 36 mm Art.-Nr. 545 000 3660	Zur Durchmesser- reduzierung der Zuführöffnung im Rohraufsatz
		Möhreinsatz ø 56 mm Art.-Nr. 545 000 3670	Zur Durchmesser- reduzierung der Zuführöffnung im Rohraufsatz
		Bogenmesserscheibe 0 – 10 mm verstellbar Art.-Nr. 548 100 3700	

4.7 Arbeiten mit dem Würfelschneider

4.7.1 Zusammensetzen der Grundmaschine mit dem Würfelschneider

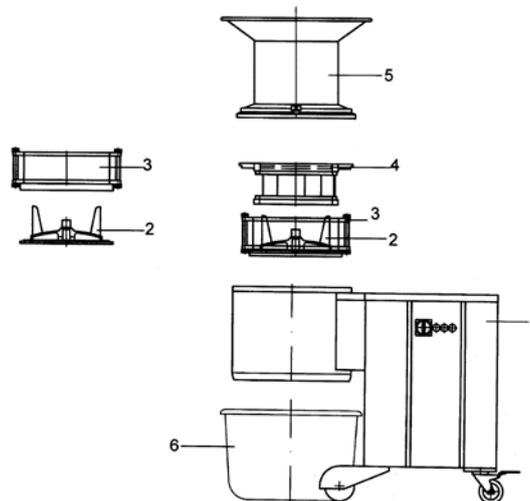


Abbildung 4.7-3: Maschine mit Würfler

Würfelflügel (2) und Würfeltrommel (3) mit den drei Innensechskantschrauben montieren. Komplet montierte Würfeltrommel mit dem Hehebügel (7) auf die Mitnehmerwelle der Grundmaschine (1) einsetzen und mit der Feststellschraube festziehen. Der passende Innensechskantschlüssel und der Hehebügel gehören zum Lieferumfang und befinden sich seitlich am Maschinerkörper. Zylinder (4) in die Grundmaschine richtig einsetzen.

	Anwendungs-Tipps
	Besonders zu beachten ist, dass der Zylinderstift am Aufsteckring der Grundmaschine und der Bohrung mit Zentrierring des Schneidezylinders genau eingesetzt wird.

Universalaufsatz (5) auf die Grundmaschine aufsetzen. Linksdrehend verdrehen und mit beiden Sterngriffen verriegeln.

	Anwendungs-Tipps
	Besonders zu beachten ist, dass die Magnetflasche sich über der Grundmaschine befindet.

4.8 Anwendungsbereich Arbeiten mit dem Würfelschneider

4.8.1 Würfeln von Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln 8 x 8 mm und 11 x 11 mm

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
<p>Würfeln 8 x 8 mm Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, rote Beete, Essiggurken</p> <p>Schaltstufe I – langsam</p>		<p>Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200</p> <p>Würfelschneider 8 mm Art.-Nr. 548 100 5300 bestehend aus :</p>	<p>Beim Würfeln mehrerer Gemüsearten beachten: Zuerst die weichen und dann die harten Gemüsesorten verarbeiten.</p>
		<p>Würfelschneidezylinder 8 mm Art.-Nr. 548 100 5330</p>	
		<p>Würfeltrommel 8 mm Art.-Nr. 548 100 5310</p>	
		<p>Würfelflügel 8/11 mm Art.-Nr. 548 100 5420</p>	
		<p>Reinigungsbürste Art.-Nr. 1500876</p>	
		<p>Hehebügel Art.-Nr. 553 000 0397</p>	
<p>Würfeln 11 x 11 mm</p>		<p>Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200</p> <p>Würfelschneider 11 mm Art.-Nr. 548 100 5400 Bestehend aus:</p>	
		<p>Würfelschneidezylinder 11 mm Art.-Nr. 548 100 5430</p>	
		<p>Würfeltrommel 11 mm Art.-Nr. 548 100 5410</p>	
		<p>Würfelflügel 8/11 mm Art.-Nr. 548 100 5420</p>	
		<p>Reinigungsbürste Art.-Nr. 1500876</p>	
		<p>Hehebügel Art.-Nr. 553 000 0397</p>	

4.8.2 Würfeln von Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln 16 x 16 mm und 22 x 22 mm

Arbeitsgang	Zusammensetzen des Zubehörs		Anmerkung
<p>Würfeln 16 x 16 mm Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, rote Beete, Essiggurken</p> <p>Schaltstufe I – langsam</p>		<p>Universalaufsatz Art.-Nr. 548 000 3200</p> <p>Würfelschneider 16 mm Art.-Nr. 545 000 5500 bestehend aus :</p>	<p>Beim Würfeln mehrerer Gemüsearten beachten: Zuerst die weichen und dann die harten Gemüsesorten verarbeiten.</p>
		<p>Würfelschneidezylinder 16 mm Art.-Nr. 548 100 5530</p>	
		<p>Würfeltrommel 16 mm Art.-Nr. 548 100 5510</p>	
		<p>Würfelflügel 16/22 mm Art.-Nr. 548 100 5520</p>	
		<p>Reinigungsbürste Art.-Nr. 1500876</p>	
		<p>Hehebügel Art.-Nr. 553 000 0397</p>	
<p>Würfeln 22 x 22 mm</p>		<p>Universalaufsatz Art.-Nr. 548 100 3200</p> <p>Würfelschneider 22 mm Art.-Nr. 548 100 5600 bestehend aus:</p>	
		<p>Würfelschneidezylinder 22 mm Art.-Nr. 548 100 5630</p>	
		<p>Würfeltrommel 22 mm Art.-Nr. 548 100 5610</p>	
		<p>Würfelflügel 16/22 mm Art.-Nr. 548 100 5520</p>	
		<p>Reinigungsbürste Art.-Nr. 1500876</p>	
		<p>Hehebügel Art.-Nr. 553 000 0397</p>	

5 Zubehörteile

Zum Auffangen des verarbeiteten Produktes.
Auffanggefäß mit einem Volumen von 85l aus Kunststoff weiß, Durchmesser 858mm.
Art.Nr.: 245 180 1580



6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung

6.1 Sicherheitshinweise

! WARNUNG	
	<p>Die in diesem Kapitel aufgeführten Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.</p> <p>Wartungsarbeiten: Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal Reinigungsarbeiten: eingewiesenes Personal</p>

! GEFAHR	
	<p>Gefahr durch elektrische Energie!</p> <p>Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.</p> <p>Sie dürfen den elektrischen Anschluss der Maschine nur in Anwesenheit eines autorisierten Mitarbeiters der AlexanderSolia GmbH durchführen.</p> <p>Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!</p> <p>Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.</p> <p>Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!</p> <p>Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!</p>

6.2 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 autorisierten Fachhändler oder an den Hersteller.

6.3 Tägliche Reinigung

6.3.1 Vorgehensweise

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatztteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! **Gilt nur für den Schneideschacht.**
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung der Gemüseschneidemaschine SOLIA G450 nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen. **Kein fließendes Wasser.**
- Es ist besonders darauf zu achten, dass im Bereich des Drehschalters am Gehäuse nicht mit fließendem Wasser, sondern nur mit einem feuchten Tuch gereinigt wird.

6.4 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. Desweiteren sparen Sie somit auch Energiekosten.

6.5 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 schaltet während des Betriebs aus	Motor zu warm Thermokontakt hat ausgelöst	Abwarten bis Motor abgekühlt ist Tritt dieser Fehler häufiger auf, Kundendienst anfordern.

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

6.6 Garantie**6.6.1 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).

6.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten**AlexanderSolia**
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE**Made in Germany****Typ: SOLIA®**

G 450

**Masch.-Nr.****IP 54**

400 V

50 Hz

1,8/3,6 kW

AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 - 61 42857 Remscheid*Abbildung 6-1: Typenschild*

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

7 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

7.1 Sicherheitshinweise

	 WARNUNG
	<p>Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.</p> <p>Wartungsarbeiten: Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal Reinigungsarbeiten: eingewiesenes Personal</p>

	 GEFAHR
	<p>Gefahr durch elektrische Energie!</p> <p>Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.</p> <p>Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.</p> <p>Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!</p> <p>Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!</p>

7.2 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 5 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

7.3 Entsorgung

7.3.1 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.

7.3.2 Materialgruppen

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

8 Anhang

8.1 Schaltplan

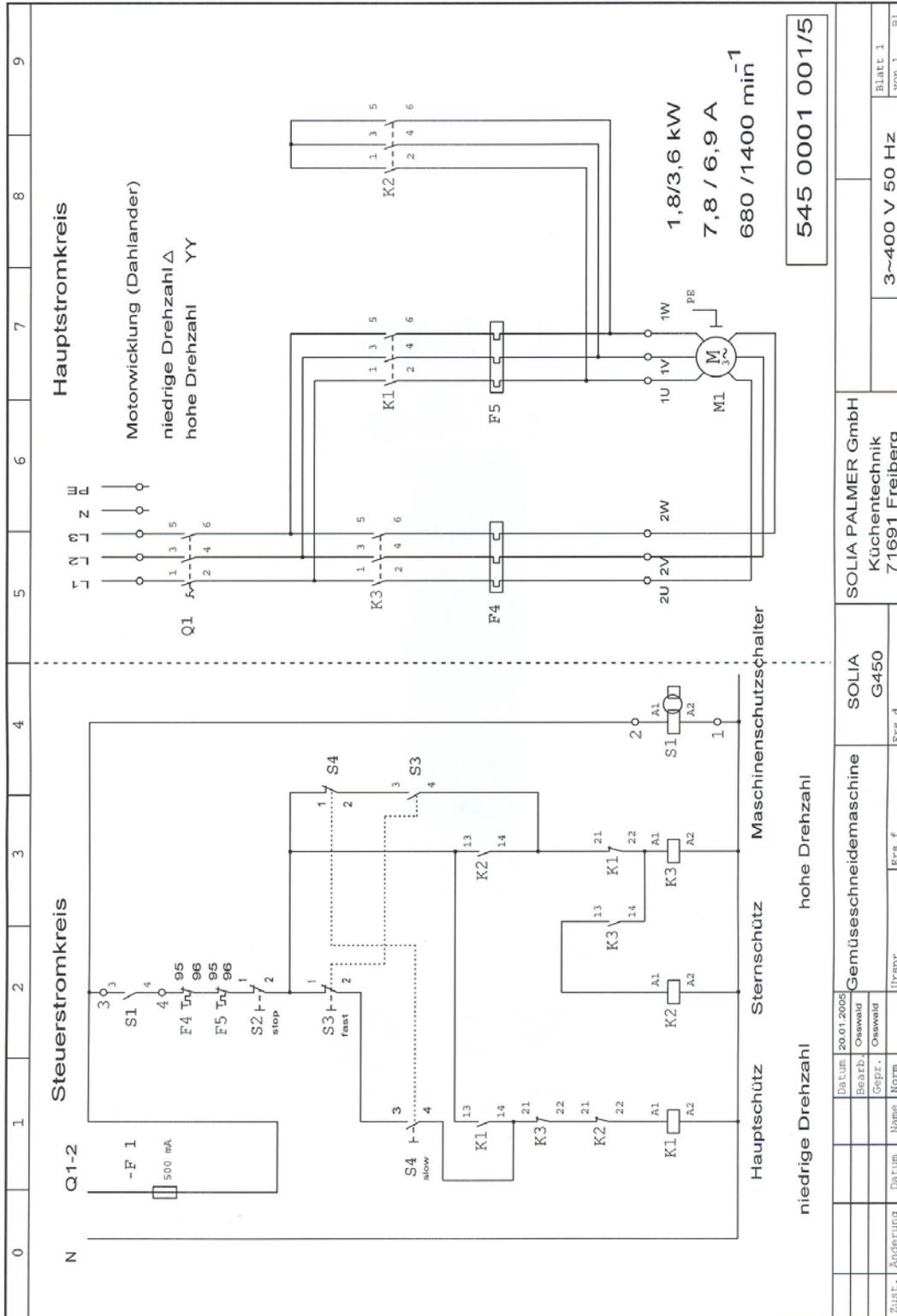


Abbildung 8.1-1: Verdrahtungsplan

8.3 Aufstellplan

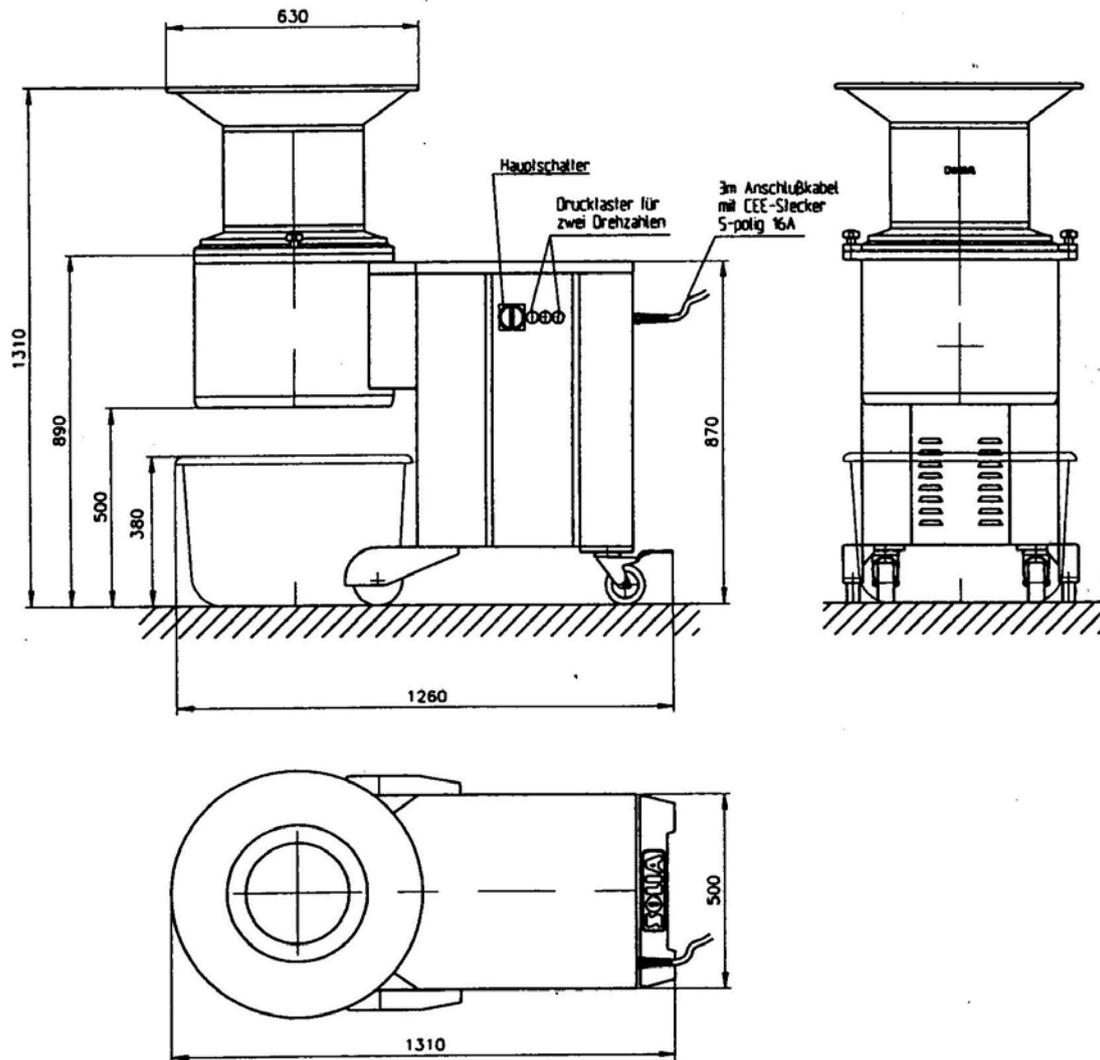


Abbildung 8.3-1: Fahrgestell

8.4 EG-Konformitäts-Erklärung



Dok-Nr.: Konformität-G450.doc

Druck Datum: 09.04.2013

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: Großküchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G 450
- Seriennummer:
- Baujahr: 2013

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen - allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominimierung
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 55014-1 Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
- DIN EN 55014-2 Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit
- DIN EN 61000-3-2 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-2: Grenzwerte - Grenzwerte für Oberschwingungsströme
- DIN EN 61000-3-2 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-3: Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, 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, 17.04.13

Ort, Datum

Dirk Gassen

Geschäftsführer