



Original-Betriebsanleitung Mehrzweck-Küchenmaschine **SOLIA M3.2**

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 M3.2
Maschinennummer:	
Baujahr:	2012
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	25.06.2012 / FaS
Letzte Änderung / Redaktion:	08.10.2012 / AvB, HW
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2012 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.....	15
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 einem Arbeitstisch	19
3.3.3	Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör).....	20
3.3.4	Aufstellen auf Fahrgestell (Optionales Zubehör Art. Nr. 562 000 0155).....	20

4	Bedienung.....	21
4.1	Sicherheitshinweise	21
4.2	Bedien- und Funktionselemente.....	21
4.2.1	Bedienfeld.....	22
4.2.2	Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor.....	23
4.3	Einkuppeln der Voratzgeräte.....	23
4.4	Drehrichtung prüfen	23
5	Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2	24
5.1	Schneideinheit	24
5.1.1	Arbeiten mit der Schneideinheit	24
5.1.2	Manuelles Zusammensetzen	25
5.2	Mögliche Schneidescheiben.....	26
5.2.1	Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten , Kraut, Zwiebeln	26
5.2.2	Schneiden von gekochten Kartoffeln.....	26
5.2.3	Grundträgerscheibe	26
5.2.4	Schneiden von gekochtem Sellerie, Rote Beete.....	26
5.2.5	Reiben von Käse (nur für Hartkäse), Nüssen, trockenem Weißbrot	26
5.2.6	Reiben von Kartoffeln.....	27
5.2.7	Rohkosten.....	27
5.3	Würfelschneider	28
5.3.1	Arbeiten mit dem Würfelschneider	28
5.3.1.1	Würfeln über das Zuführrohr	28
5.3.2	Manuelles Zusammensetzen	28
5.3.3	Einsetzen des Würfelschneiders	29
5.3.4	Einsetzen Würfelgatter	30
5.3.4.1	Einsetzen Würfelgatter – Würfeln mit der Rohrzuführung mit Stößel.....	30
5.3.5	Einsetzen des Würfelmessers.....	31
5.3.6	Herausnehmen des Würfelmessers	32
5.4	Rühr-, Schlag- und Knetwerk	33
5.4.1	Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk.....	33
5.4.2	Manuelles Zusammensetzen	34
5.4.3	Mögliche Arbeitsgänge.....	36
5.5	Fleisch- und Gemüseeinheit.....	37
5.5.1	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	37
5.5.2	Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfs.....	38
5.5.3	Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfs mit der Maschine.....	39
5.5.4	Arbeiten mit dem Fleischwolf	40
5.6	Streifenschneider	41
5.6.1	Anwendungsbereich des Universal-Streifenschneiders.....	41
5.6.2	Manuelles Zusammensetzen	42
5.6.3	Funktionsweise	42
5.6.4	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	43
5.7	Steaker / Fleischmürber	44
5.7.1	Zusammensetzen des Steaker / Mürbers.....	45
5.7.2	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	45
5.7.3	Einstellanweisung Fleischmürber	46
5.7.4	Hinweis zur Reinigung Streifenschneider/Steaker/Mürber.....	46

6	Wartung, Reinigung und Instandhaltung.....	47
6.1	Sicherheitshinweise	47
6.2	Wartung	47
6.3	Tägliche Reinigung	48
6.3.1	Vorgehensweise	48
6.4	Nach Arbeitsschluss.....	48
6.5	Störungssuche und –beseitigung	48
6.6	Garantie	49
6.6.1	Garantieanspruch	49
6.6.2	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten	49
7	Außerbetriebsetzung und Entsorgung	50
7.1	Sicherheitshinweise	50
7.2	Außerbetriebsetzung.....	50
7.3	Entsorgung	50
7.3.1	Allgemeines	50
7.3.2	Materialgruppen	50
8	Anhang.....	51
8.1	Schaltplan	51
8.2	EG-Konformitäts-Erklärung	53

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um Sie zur die 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 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 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

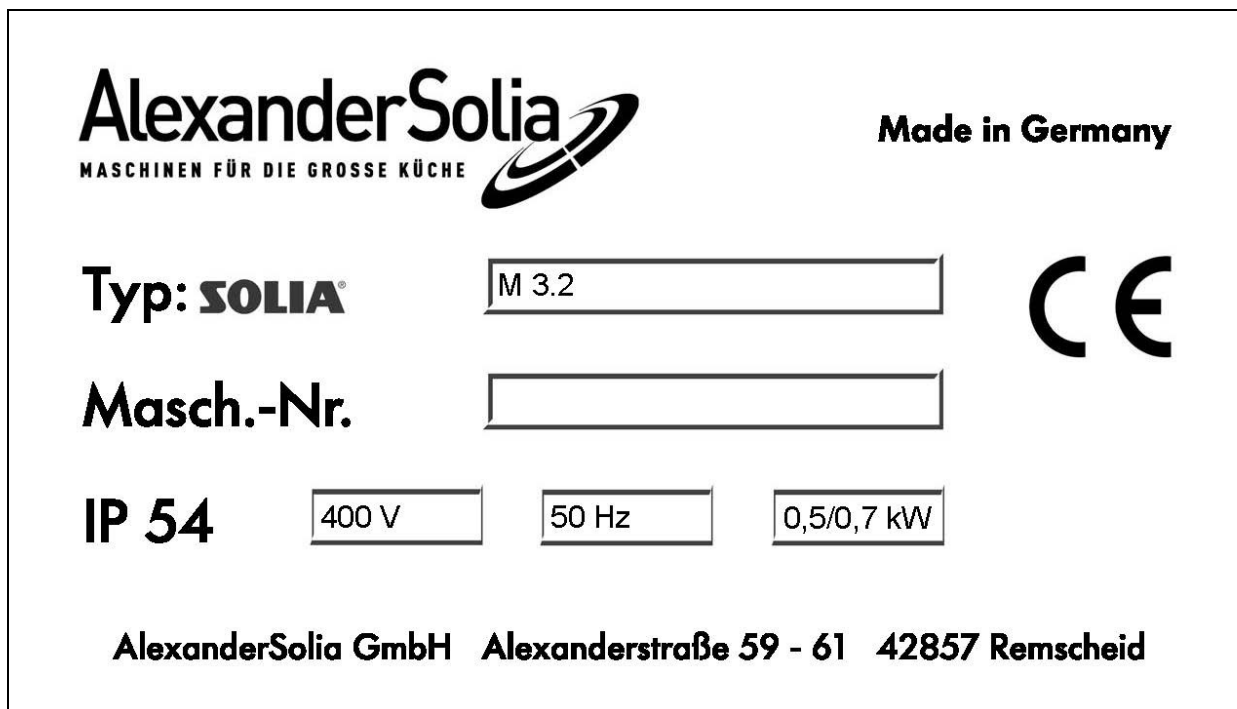


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

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
- 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: Mehrzweck-Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M3.2
- 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

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 M3.2 bestehend aus einem separaten Antrieb und verschiedenen Vorsatzgeräten ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

Die SOLIA M3.2 wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich 30 und mehr Essen zubereiten.

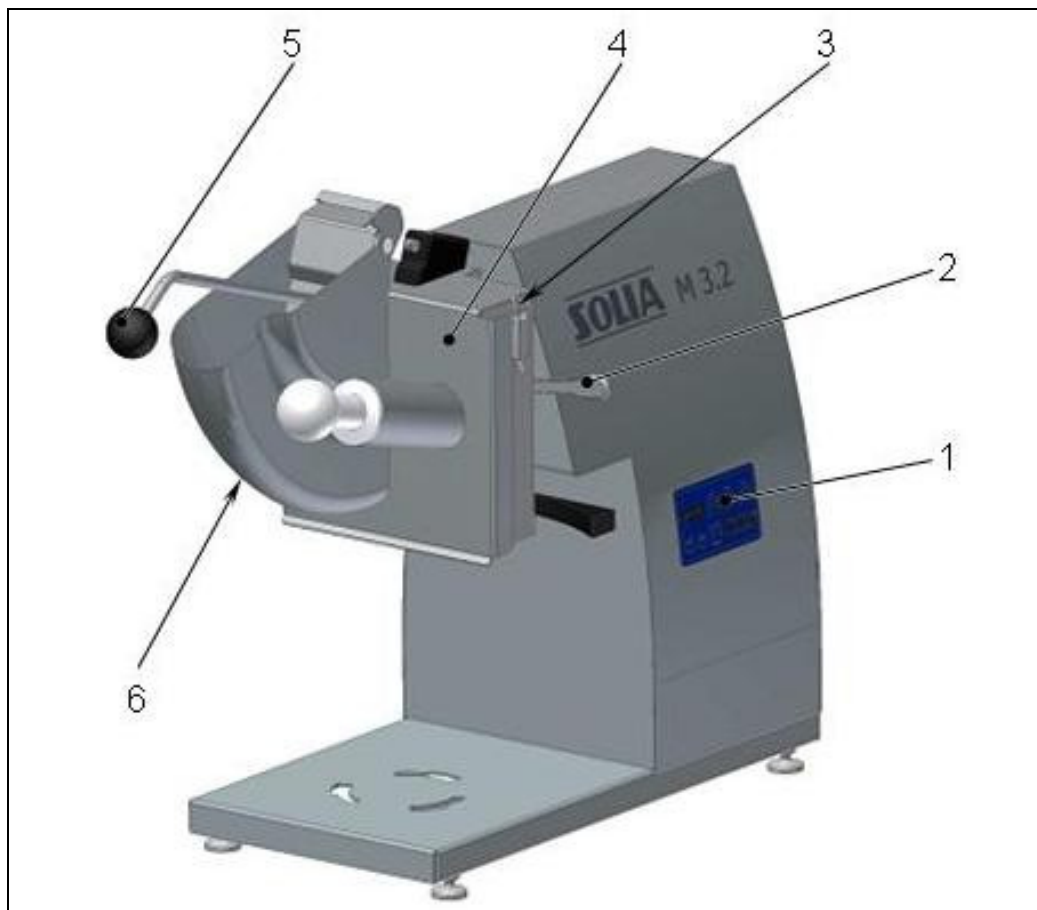
Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche ist die SOLIA M3.2 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die SOLIA M3.2 besticht durch 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, als auch als Rühr-, Schlag- und Knetmaschine einsetzen.

2.4.1 Übersicht



1 Bedienblende	4 Grundgerät
2 Spannhebel	5 Druckklappe
3 Spannverschluss	6 Schneidvorsatz

Abbildung 2-2: Aufbau: Abb. ähnlich

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der SOLIA M3.2 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.



2.5 Technische Daten



Allgemeine Daten		
Typ	M3.2	
Abmessungen		
Breite	303 mm	
Tiefe	600 mm	
Höhe	580 mm	
Gesamtgewicht	30 kg	
Maschinenleistung		
Spannung	400 Volt / 50Hz	
Motorleistung	0,5 / 0,7 kW	
Vorsicherung	16 A	
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm ² , 2,5 m lang	
1. Drehzahl	160 min ⁻¹	
2. Drehzahl	320 min ⁻¹	
Bedienung		
Wahlschalter	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	120 kg/h	
Schneidebereich	0,5 bis 10 mm	
Scheibendurchmesser	210 mm	
Rühr-, Schlag- und Knetwerk	bis 3,5 kg Mehl	
Fassungsvermögen - Schüssel	15 Liter	
Zubereitung	bis zu ca.180 Essen/Tag	
Umgebungsbedingungen	Lagerung	Betrieb
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort	Gastronomie/ Hotellerie waagrecht fester Untergrund	
Umweltbelastung		
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert L _q Aeq	73 dB (A)	
Schalleistungspegel (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 2.5) vorhanden sind. 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

3.3.1 Elektrik

Die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M3.2 ist mit einem CEE Kragen-stecker 5 polig, 16 A 3 m lang, ausgeführt.

	 GEFAHR
	<p>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!</p>


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

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

3.3.2 Aufstellen auf einem Arbeitstisch

Stellen Sie den Gemüseschneider SOLIA M3.2 auf einen ebenen und standfesten Arbeitstisch

3.3.3 Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör)

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

Der fahrbare Unterschrank (nur auf Anfrage) für die SOLIA- Mehrzweck-Küchenmaschine M3.2 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.

3.3.4 Aufstellen auf Fahrgestell (Optionales Zubehör Art. Nr. 562 000 0155)



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




Abbildung 3-1: Fahrgestell: Abb. ähnlich

4 Bedienung

4.1 Sicherheitshinweise

	⚠ GEFÄHR
	<p>Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.</p> <p>Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.</p> <p>Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.</p>

	⚠ VORSICHT
	<p>Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine.</p> <ul style="list-style-type: none">• Greifen Sie nicht in den Arbeitsbereich der Maschine.• Die Maschine darf nur mit vorhandener Schutzeinrichtung betrieben werden.

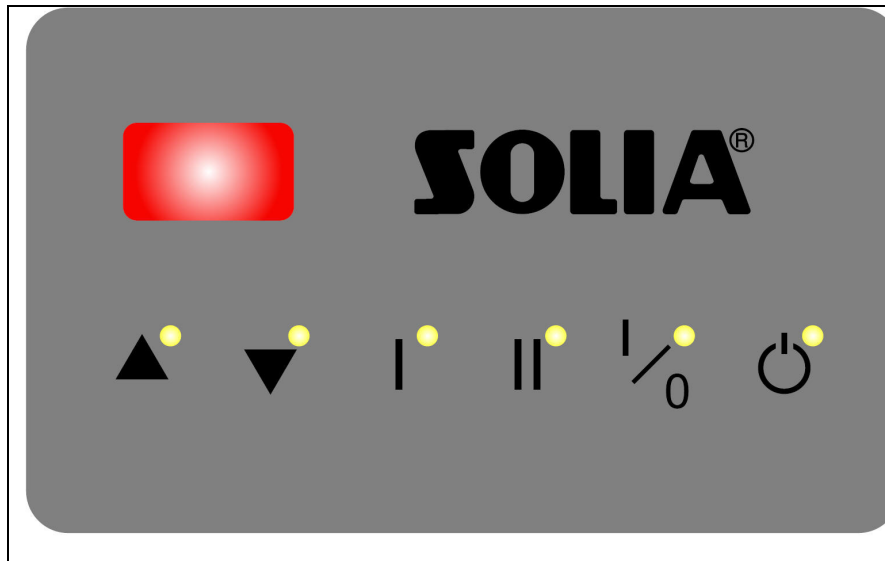
4.2 Bedien- und Funktionselemente








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 Stoptaste der Vorgang beendet wird.

4.2.1 Bedienfeld



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.

4.2.2 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 M3.2 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.

4.3 Einkuppeln der Vorsatzgeräte

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.

4.4 Drehrichtung prüfen

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

Schneideinheit

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 Schneidesatz ausführen!

5 Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

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

5.1 Schneideinheit

5.1.1 Arbeiten mit der Schneideinheit

	 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

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.1.2 Manuelles Zusammensetzen

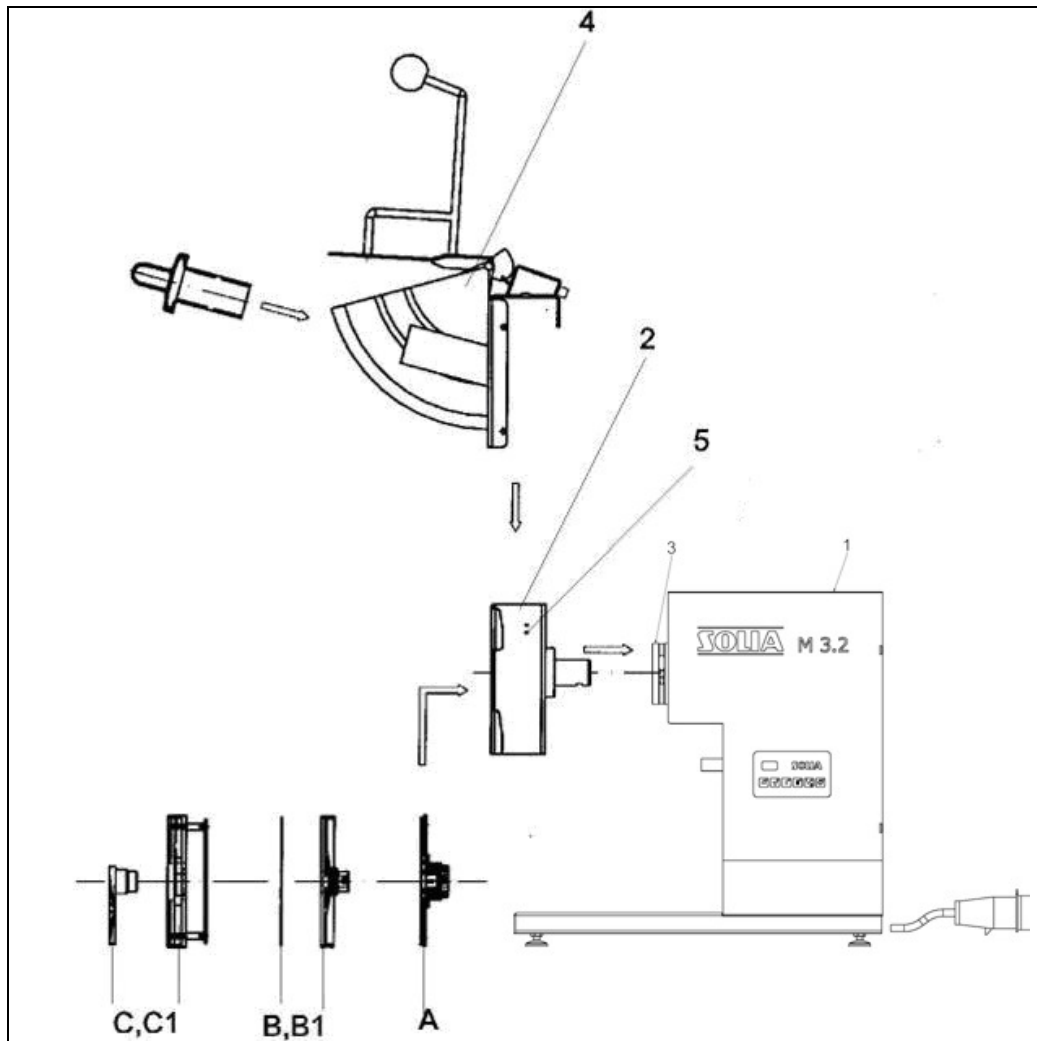



Abbildung 5-1: Aufbau

Grundgerät (2) in die Maschinenkupplung der Universalmaschine (1) einstecken und mit Spannhebel (3) festspannen.

Ausgewählte Schneidescheibe (dargestellte Möglichkeiten A = verstellbare Bogenmesserscheibe, B = Grundträgerscheibe mit B1 Reibescheibe, C = Würfler mit C 1 Würfelmesser auf die Antriebswelle der Universalmaschine stecken und einrasten.

Schneidevorsatz (4) in Pfeilrichtung von oben nach unten einsetzen und mit den seitlich angebrachten Spannverschlüssen (5) sichern.



Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden.

	<p>Anwendungs-Tipps</p>
	<p>Beachten Sie, dass in der oben dargestellten Zusammenbauzeichnung die Werkzeuge A, B oder C optional dargestellt sind. Es wird je nach Arbeitsweise jeweils nur ein Werkzeug eingesetzt.</p>


Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.2 Mögliche Schneidescheiben


5.2.1 Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0352	Bogenmesserscheibe Edelstahl zweiflügelig, verstellbar von 0,5 - 5 mm mit gebogenen Messern
	103 275 000	Bogenmesserscheibe Edelstahl einflügelig, verstellbar von 0,5 – 10 mm verzahntem Messer nur für Tomaten


5.2.2 Schneiden von gekochten Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0363	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 3 mm
	561 000 0360	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 4 mm
	561 000 0361	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 6 mm


5.2.3 Grundträgerscheibe

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	568 000 0370	Die Grundträgerscheibe ist für die Scheiben mit der Endnummer371 – 382 unbedingt erforderlich

5.2.4 Schneiden von gekochtem Sellerie, Rote Beete


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0372	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 6 mm geschärft
	561 000 0373	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 9 mm geschärft

5.2.5 Reiben von Käse (nur für Hartkäse), Nüssen, trockenem Weißbrot


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0381	Reibescheibe, Edelstahl, 2 mm
	561 000 0375	Reibescheibe, Edelstahl, 3 mm
	561 000 0378	Reibescheibe, Edelstahl, 4 mm

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.2.6 Reiben von Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0376	Kartoffelreibescheibe, Edelstahl, kronenverzahnt
	561 000 0377	Reibekuchenscheibe, Edelstahl, teilw. kronenverzahnt

5.2.7 Rohkosten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0380	Rohkostscheibe, Edelstahl, 2 mm geschärft
	561 000 0382	Rohkostscheibe, Edelstahl, 2,5 mm geschärft
	561 000 0371	Rohkostscheibe, Edelstahl, 3 mm geschärft
	561 000 0374	Rohkostscheibe, Edelstahl, 4 mm geschärft

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2
Würfelschneider
5.3 Arbeiten mit dem Würfelschneider

Drehzahlbereich Taste 1 langsam

5.3.1.1 Würfeln über das Zuführrohr

Dies hat den Vorteil, dass mit geschlossenem Deckel und laufender Maschine das Schneidegut über das Zuführrohr permanent zugeführt werden kann. Es können allerdings nur Stücke in der Größe von ca. 60 mm verarbeitet werden.

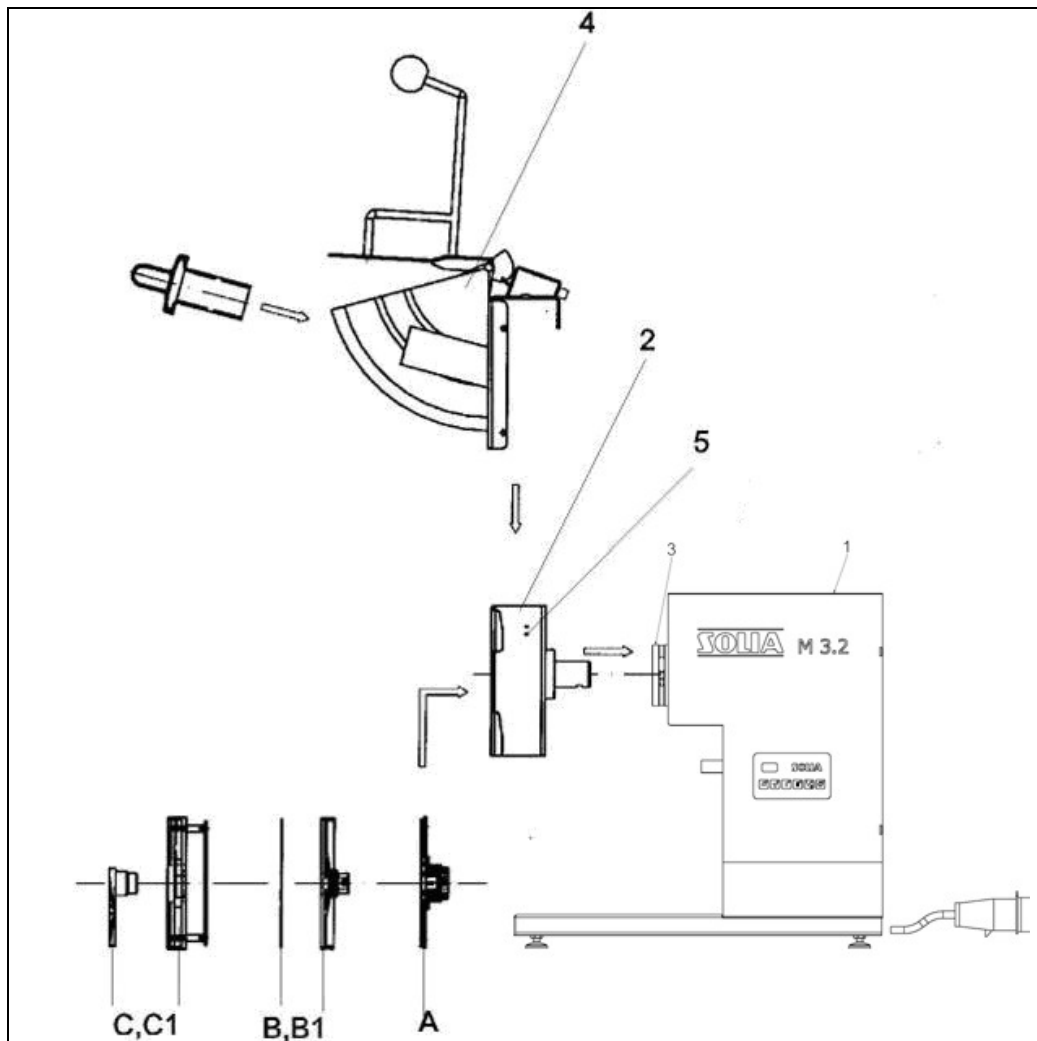
5.3.2 Manuelles Zusammensetzen


Abbildung 5-2: Aufbau

Grundgerät (2) in die Maschinenkupplung der Universalmaschine(1) einstecken und mit Spannelement (3) festspannen.
 Würfelgatter (C1) in das Grundgerät einsetzen, anschließend das Würfelmesser (C). Die Besonderheiten beim Einsetzen des Messers sind unten dargestellt.

Jetzt den Schneidevorsatz (4) in Pfeilrichtung von oben nach unten einsetzen und mit den seitlich angebrachten Spannelementen (5) sichern.
 Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.3.3 Einsetzen des Würfelschneiders

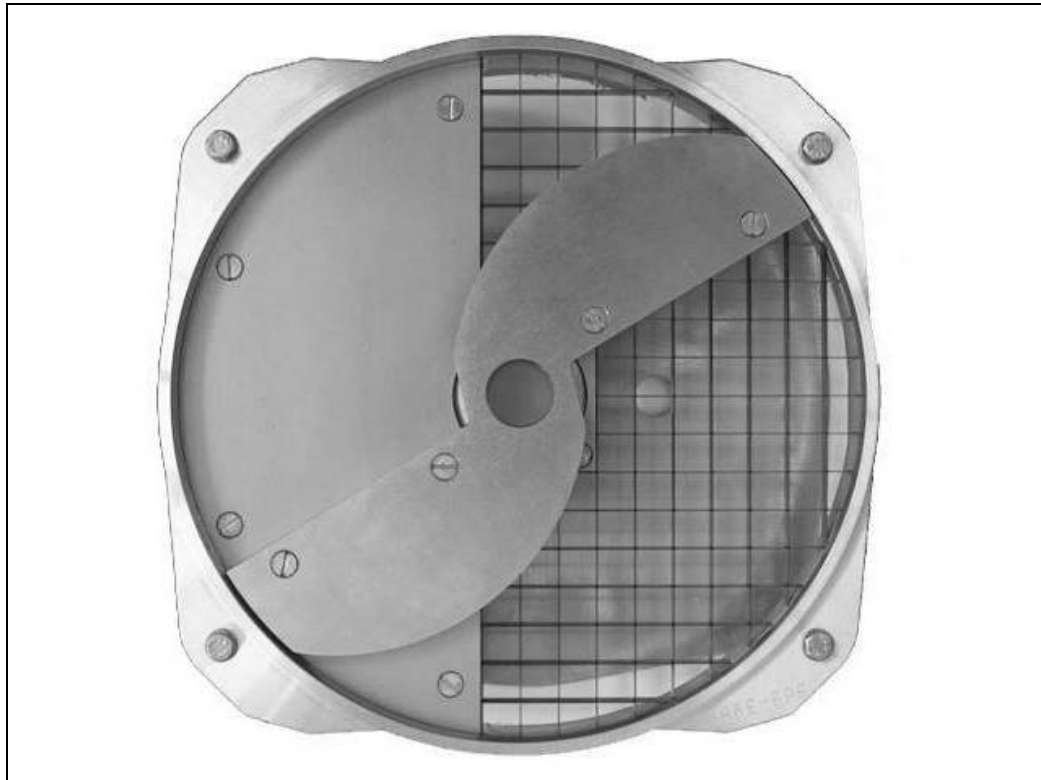



Abbildung 5-3: Würfelschneider

	<p>GEFAHR</p> <p>Verletzungsgefahr! Würfelschneider richtig einsetzen, d. h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn). Siehe Darstellung. Nun die dargestellten Würfelschneider in der angegebenen Anordnung einsetzen.</p>
	<p>ACHTUNG</p> <p>Arbeiten mit dem Würfelschneider Das Gatter muss immer auf der rechten Seite sein. Produkt darf nur über den Rohrschacht zugeführt werden.</p>
	<p>ACHTUNG</p> <p>Arbeiten mit dem Würfelschneider Beim Würfeln von rohem Sellerie ist darauf zu achten, dass die zu schneidenden Stücke nicht zu groß sind. Es kann passieren, dass die Maschine an Ihre Leistungsgrenze kommt und aus Sicherheitsgründen stehen bleibt. Es kann zu Schäden an der Antriebswelle kommen.</p>

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.3.4 Einsetzen Würfelgatter

5.3.4.1 Einsetzen Würfelgatter – Würfeln mit der Rohrzuführung mit Stößel

Abbildung	Beschreibung
	<ol style="list-style-type: none">1. Würfelgatter einsetzen (Gatter immer auf der rechten Seite).2. Würfelmesser einsetzen. (Schutzhaltegriff verwenden siehe Kapitel 5.3.4)

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.3.5 Einsetzen des Würfelmessers



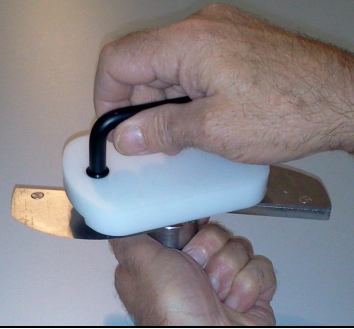
	ACHTUNG
	Zum Einsetzen des Würfelmessers Schutzhandschuhe tragen!

Abbildung	Beschreibung
	Zum Einsetzen des Würfelmessers ist der dafür vorgesehene Schutzhaltegriff zu verwenden. Best.Nr. 568 000 0403
	Zu Beachten: Das Würfelmesser an der Nabe anfassen und in den Schutzhaltegriff einlegen. Das Würfelmesser wird jetzt gehalten
	Der Schutzhaltegriff bildet nun eine Einheit Griff + Würfelmesser.
	Jetzt kann der Schutzhaltegriff in die Maschine eingesetzt werden
	Ist das Messer eingesetzt, wird der Schutzhaltegriff abgezogen. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.


Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.3.6 Herausnehmen des Würfelmessers

Vorgehensweise:

Abbildung	Beschreibung
	<p>Schutzhaltegriff aufsetzen. Eine Winkelbewegung nach oben ausführen. (Drehbewegung entgegen dem Uhrzeigersinn) Anschließend den Schutzhaltegriff mit Messer nach vorne abziehen. Schutzhaltegriff komplett entnehmen.</p>
	<p>Zerlegen von Schutzhaltegriff und Würfelmesser</p> <p>Führen Sie diesen Arbeitsgang gemäß Abbildung aus. Mit der linken Hand Würfelmesser festhalten und mit der rechten Hand Schutzhaltegriff nach oben kippen. Das Würfelmesser löst sich somit vom Schutzhaltegriff</p>

5.4 Rühr-, Schlag- und Knetwerk

	ACHTUNG
	Kneten von schweren Teigen nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) Die max. Menge von 3,5 kg 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 5-4: Rühr-, Schlag- und Knetwerk: Abb. ähnlich

5.4.1 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 6:00 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 Stoptaste die Maschine angehalten wird.

Leistungsangaben Teig:

Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit.

Mehl	3,5 kg	3,0 kg	2,5 kg
Flüssigkeit	2,45 L (70%)	1,8 L (60%)	1,25 L (50%)

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

ACHTUNG

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

5.4.2 Manuelles Zusammensetzen

Anwendungs-Tipps

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

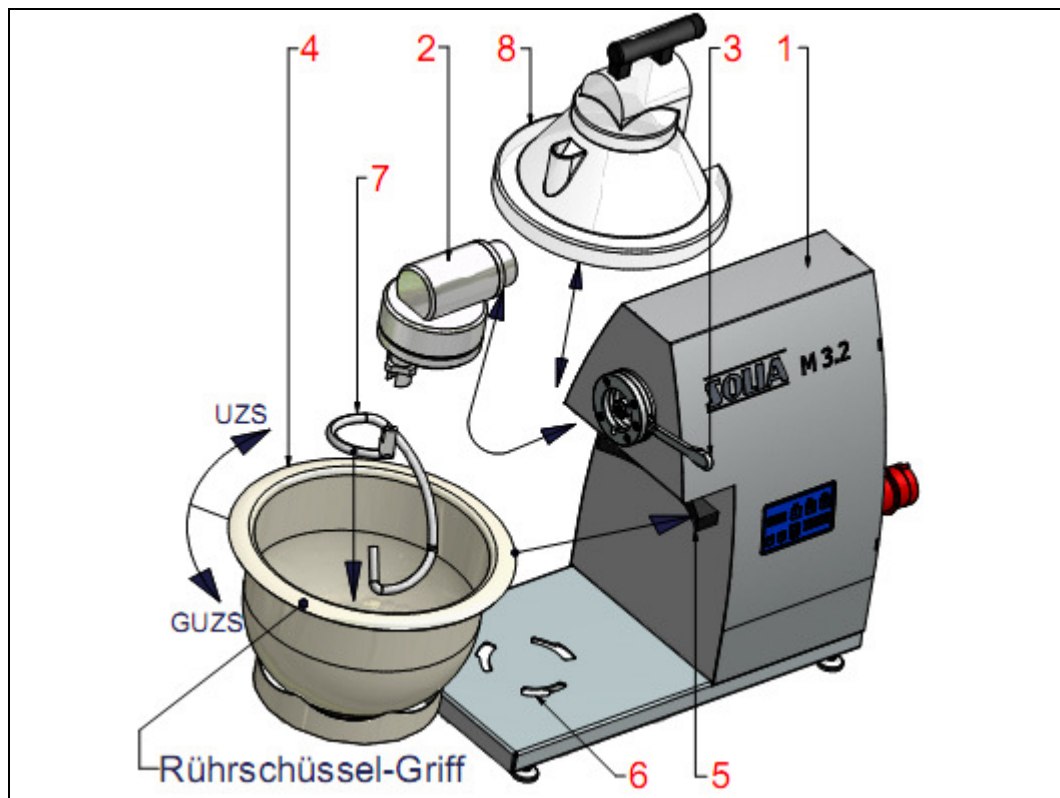


Abbildung 5-5: Rühr-, Schlag- und Knetwerk: Abb. ähnlich

Planeten-Rührkopf (2) in die Maschinenkupplung der Universalmaschine (1) einstecken, und mit dem Spannhebel (3) festspannen. Entsprechendes Werkzeug Pos. 7 (z.B. Knethaken) in die Rührschüssel (4) einlegen, die Rührschüssel an Pos. 5 anschlagen und solange drehen (Drehrichtung ist sekundär) bis die Rührschüssel in die Rastöffnungen (6) fällt. Danach die Rührschüssel im Gegenuhrzeigersinn, mit wenig Kraftaufwand, bis zum Anschlag drehen.

Werkzeug, welches im Rührkessel liegt, in den Planeten-Rührkopf einsetzen. Abdeckhaube (8) einsetzen und die Maschine ist startbereit.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

Arbeitsfolge:

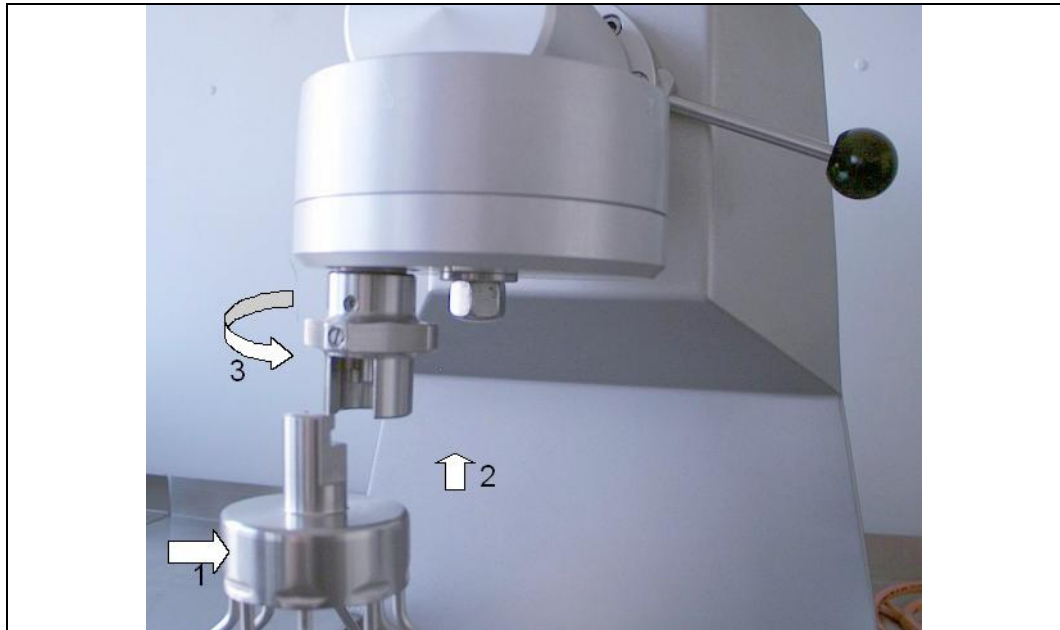


Abbildung 5-6: Rühr-, Schlag- und Knetwerk: Abb. ähnlich

1. Rührbesen nach vorne unter die Aufnahme der Hülse schieben.
2. Rührbesen nach oben in die Drehhülse einführen.
3. Danach die Drehhülse um 90° verdrehen.

Der Ausbau des Rührbesens erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.





Wenn das Werkzeug montiert ist, muss die Abdeckhaube nach unten auf den Rührkessel aufgeschoben werden.

Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.



Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.4.3 Mögliche Arbeitsgänge

Benötigte Baugruppen zum Arbeiten: Antrieb, Planetenrührkopf, Rührschüssel (15 l), transparente Abdeckhaube

Werkzeug	Drucktaste- Drehzahl	Beschreibung
		Schlagen von schaumigen Massen: Schlagsahne, Eischnee
		Rühren von leichten Teigen: Rührkuchen
		Kneten von Teigen: Schwere Massen und Teige, mischen und kneten (Brotteig)

5.5 Fleisch- und Gemüseeinheit

	ACHTUNG
	<p>Fleisch- und Gemüseeinheit nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben. Es darf nur sehnens- und flexenfreies Material verwendet werden. Wird der Hinweis nicht beachtet, kann es zu Überlastung und zur Zerstörung des Antriebsmotors kommen.</p>
	Anwendungs-Tipps
	<p>Das Fleisch sollte bei der Verarbeitung eine Temperatur von 2°C haben. Bei dieser Temperatur ist gewährleistet, dass die Maschine optimal arbeitet.</p>

Die Fleisch- und Gemüseeinheit dient zum Zerkleinern, Hacken und Wolfen von Fleisch und Gemüse.



Abbildung 5-7: Fleischwolf: Abb. ähnlich

5.5.1 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Antrieb, Fleischwolf (Fleischwolfgehäuse und dreiteiliger Schneidesatz) mit Fleischschale und Stößel

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.5.2 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfs

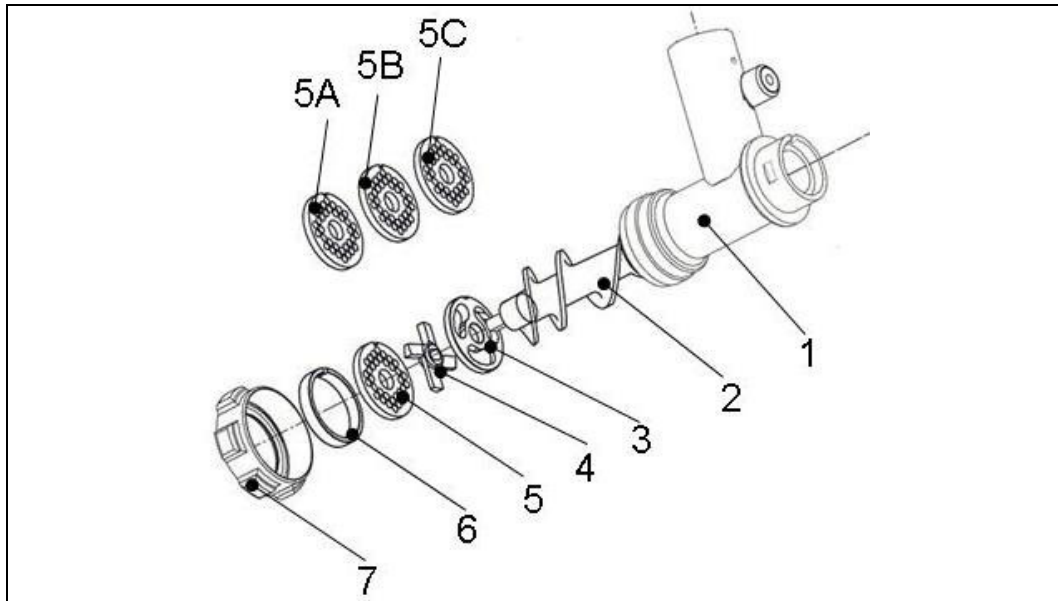


Abbildung 5-8: Zusammensetzen Fleischwolf

Die Förderschnecke (2) wird in das Gehäuse (1) eingeschoben, anschließend der Vorschneider(3), danach das Messer (4). Jetzt kommt die Lochscheibe (5). Sie können unter 3 verschiedenen Lochscheiben wählen (5A, 5B, 5C). Ist die Lochscheibe eingesetzt, kommt der Zwischenring (6) und zuletzt der Verschlussring (7).

Der Fleischwolf ist jetzt komplett und kann in die Mehrzweck-Küchenmaschine M3.2 eingesetzt werden.

	ACHTUNG
	<p>Wird der Verschlussring nicht um eine halbe Umdrehung gelöst, blockiert der Schneidesatz.</p>

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

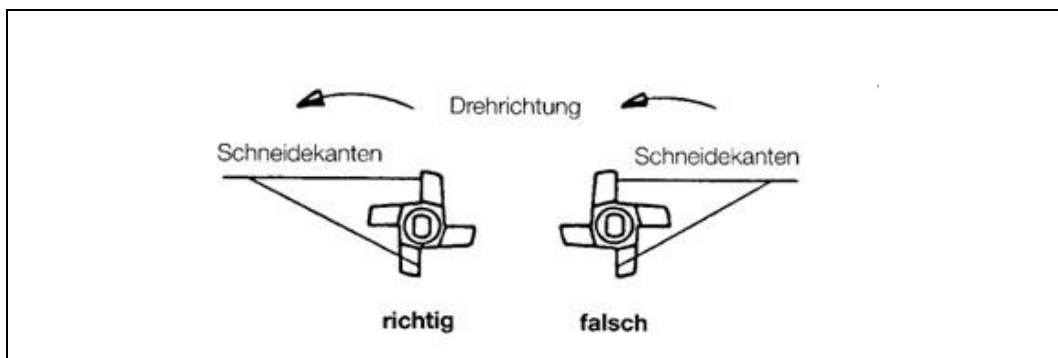


Abbildung 5-9: Schneidekanten

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.5.3 Manuelles Zusammensetzen des Fleischwolfs mit der Maschine

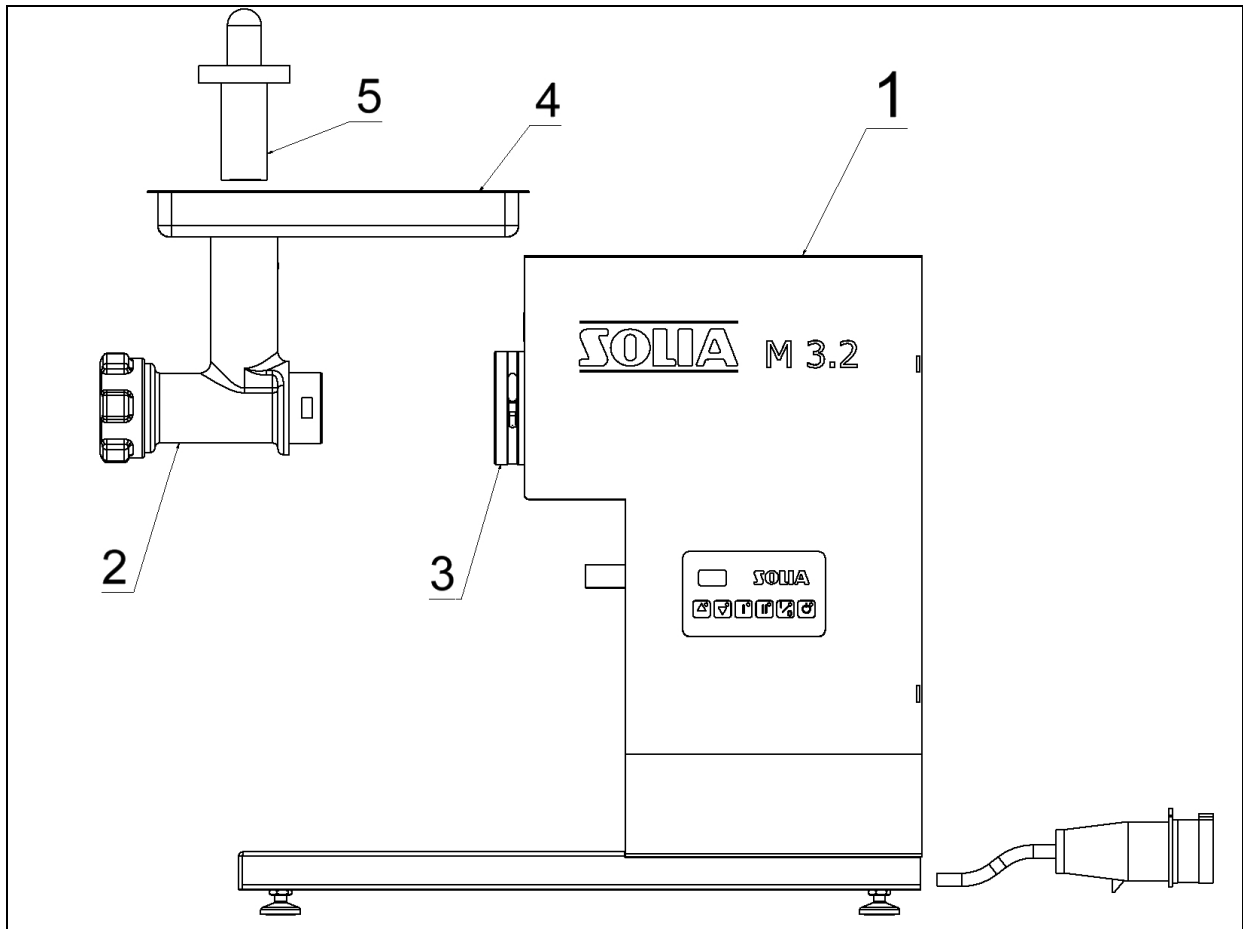



Abbildung 5-10: Zusammensetzen Fleischwolf mit der Maschine


Fleischwolf (2) in die Maschinenkupplung der Universalmaschine (1) einstecken, und mit Spannhebel (3) festspannen. Die Fleischschale (4) von oben einsetzen. Der Stößel (5) dient zum Nachschieben der Ware.

Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.


Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2


5.5.4 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 an der Auslaufscheibe 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.

5.6 Streifenschneider

	ACHTUNG
	<p>Streifenschneideinheit nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben Schneideeinsätze dürfen nur mit Trichter inkl. Sicherheitsdeckel 1032 26 000 im Universalgehäuse betrieben werden.</p>

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

5.6.1 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
	<p>Der Streifenschneider arbeitet nur in geschlossenem Zustand. Beim Öffnen des Schwenckdeckels schaltet die Magnet-Sensor-Verbindung den Antrieb ab. Zusätzlich wird der Schneideeinsatz durch Federdruck automatisch ausgekuppelt.</p>



Abbildung 5-11: Streifenschneider mit Universalmaschine: Abb. ähnlich

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.6.2 Manuelles Zusammensetzen

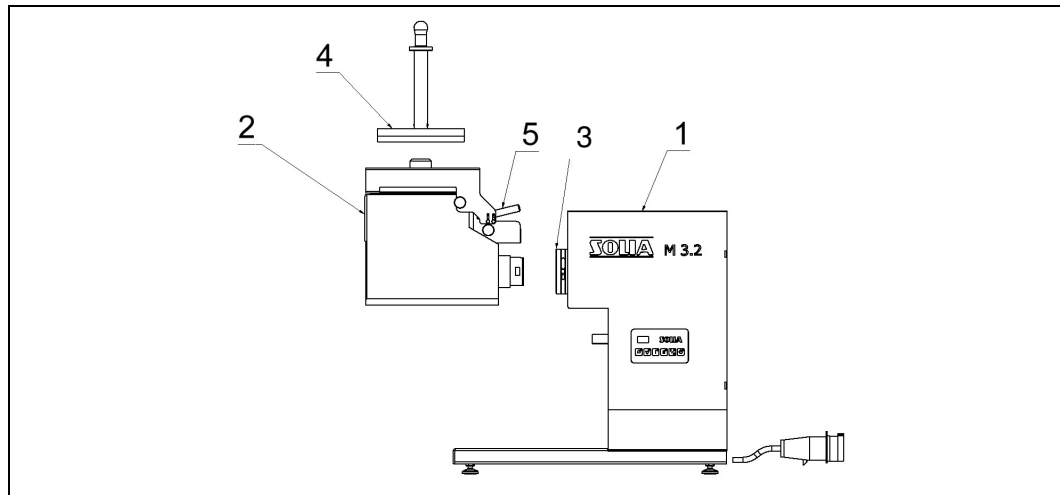


Abbildung 5-12: Streifenschneider

Streifenschneider (2) in die Maschinenkupplung der Universalmaschine(1) einstecken und mit Spannhebel (3) festspannen. Der Stößel (4) dient zum Nachschieben der Ware.

Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Details zum Zusammensetzen des Universalstreifenschneiders

Abbildung	Beschreibung
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abstreifkamm in die dafür vorgesehenen Nuten bis zur Messerwalze einschieben. 2. Schneideinsatz in das Gehäuse einsetzen.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Schneideinsatz mit Trichter fixieren.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Sicherheitsdeckel am Gehäusebolzen einhängen und mit federndem Raststück befestigen.

5.6.3 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.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

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 selbständig wieder an. Das Produkt mit dem Stößel nach führen.

5.6.4 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	103226000	Einfülltrichter
		Sicherheitsdeckel
		Klappensteuerungseinheit
	1500727	Schneideinsatz 3,3
	1500729	Schneideinsatz 6,6
	1500730	Schneideinsatz 9,9
	1500731	Schneideinsatz 19,8

5.7 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 1032 25 000 unter Verwendung von Steakereinsatz 1500732 oder Fleischmürbereinsatz 1500733, sowie Einfüllschacht 1032 27 000.



Anwendungstipps

Der Streifenschneider arbeitet nur mit eingerastetem Einfüllschacht und geschlossenem Schwenkdeckel. Beim Öffnen des Schwenkdeckels schaltet die Magnet-Sensor-Verbindung den Antrieb ab. Zusätzlich wird der jeweilige Einsatz durch Federdruck automatisch ausgekuppelt.



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




Abbildung 5-13: Steaker / Fleischmürber Abb. Ähnlich

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M3.2

5.7.1 Zusammensetzen des Steaker / Mürbers

Abbildung	Beschreibung
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abstreifkamm in die dafür vorgesehenen Nuten bis zur Messerwalze einschieben (nur Steakereinsatz). 2. Schneideinsatz in das Gehäuse einsetzen.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Einsatz 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.

5.7.2 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	103227000	Einfüllschacht
	1500732	Steakereinsatz
	1500733	Fleischmürber

5.7.3 Einstellanweisung Fleischmürber

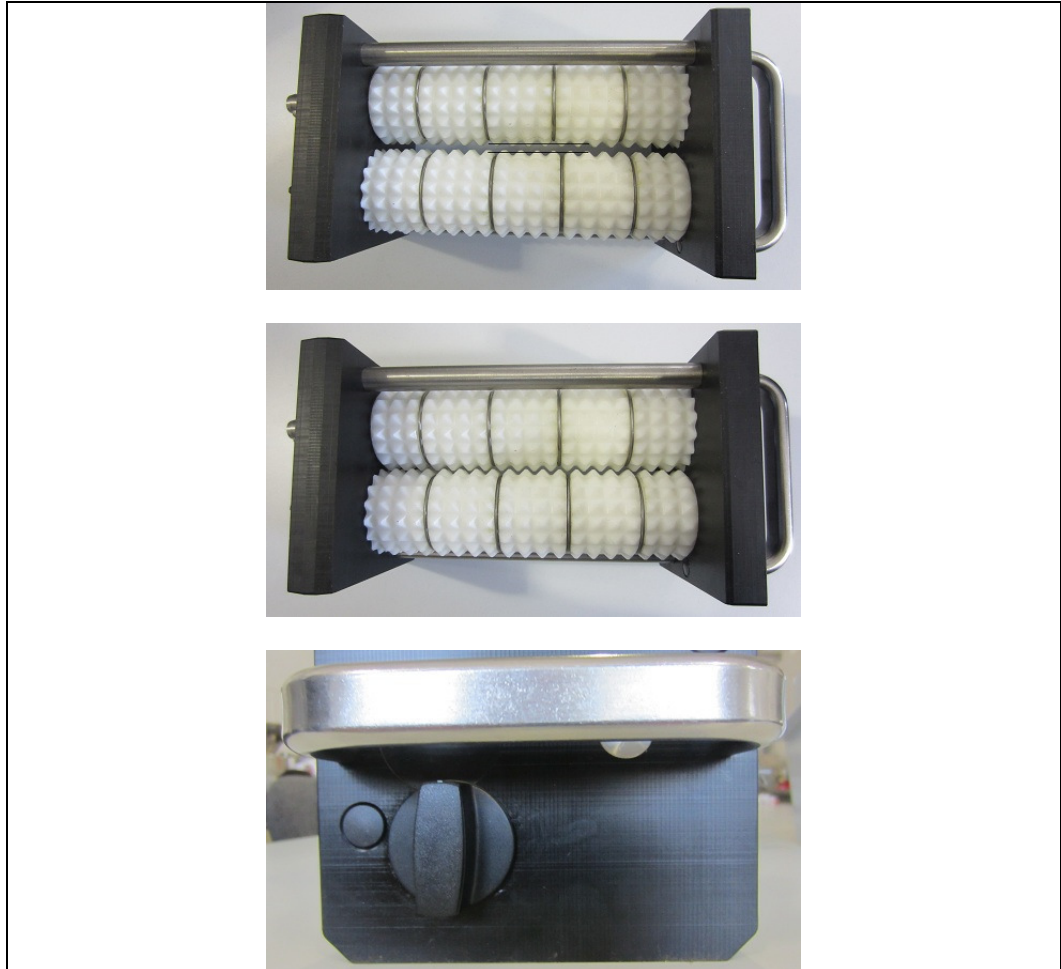


Abbildung 5-14: Steaker / Fleischmürber

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

„dünner“ = linksdrehend (im Uhrzeigersinn)



„dicker“ = rechtsdrehend (gegen den Uhrzeigersinn)



5.7.4 Hinweis zur Reinigung Streifenschneider/Steaker/Mürber

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

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 M3.2 ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden.


	ACHTUNG
	<p>Sollten Störungen an der Maschine auftreten, können diese lediglich durch fachkundiges Personal beseitigt werden.</p> <p>Wenden Sie sich an einen autorisierten Fachhändler oder an den Hersteller.</p>

6.3 Tägliche Reinigung

6.3.1 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 des Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M3.2 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
	<p>Nach Arbeitsschluss muss die Maschine vom Netz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.</p> <p>Ein unbeabsichtigtes Einschalten der Maschine wird damit sichergestellt.</p> <p>Die Maschine bleibt nicht unnötig im Standby Modus. Des Weiteren sparen Sie somit auch Energiekosten.</p>

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 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

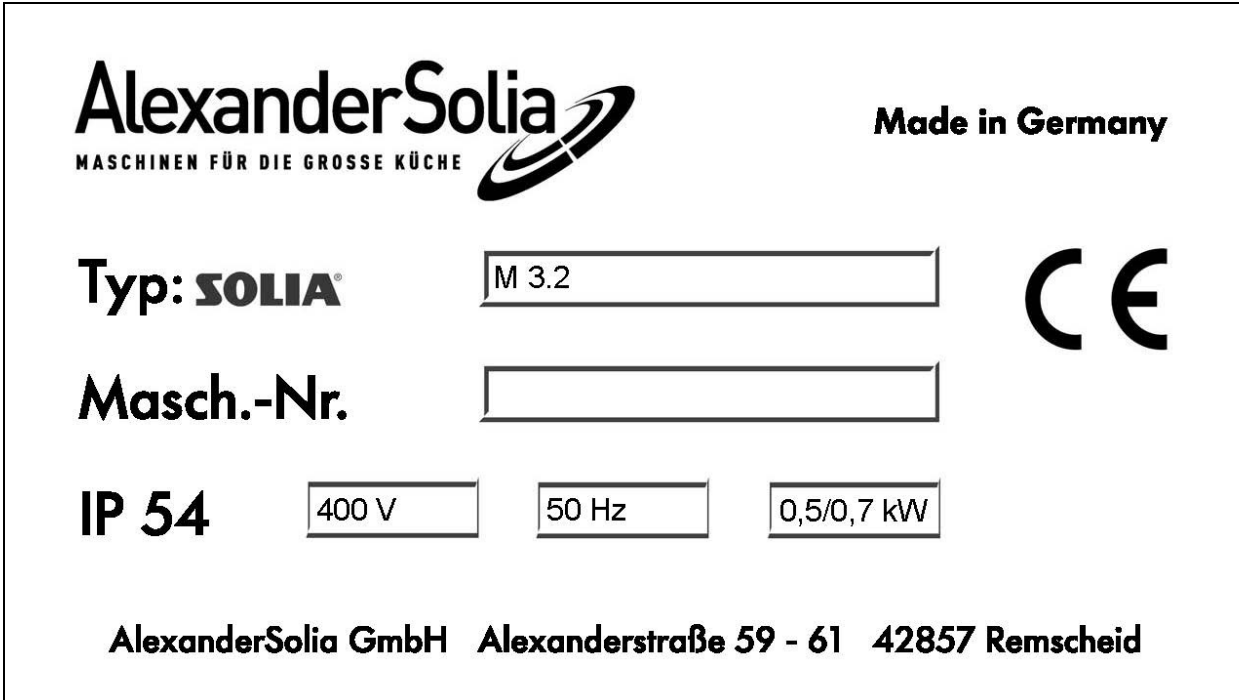
Sollten Ihre Bemühungen keinen Erfolg haben, so reparieren Sie nicht selbst, sondern wenden Sie sich an unsere Kundendienststation oder direkt an unsere Abteilung Kundendienst.


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**

Masch.-Nr.

IP 54

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 0 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

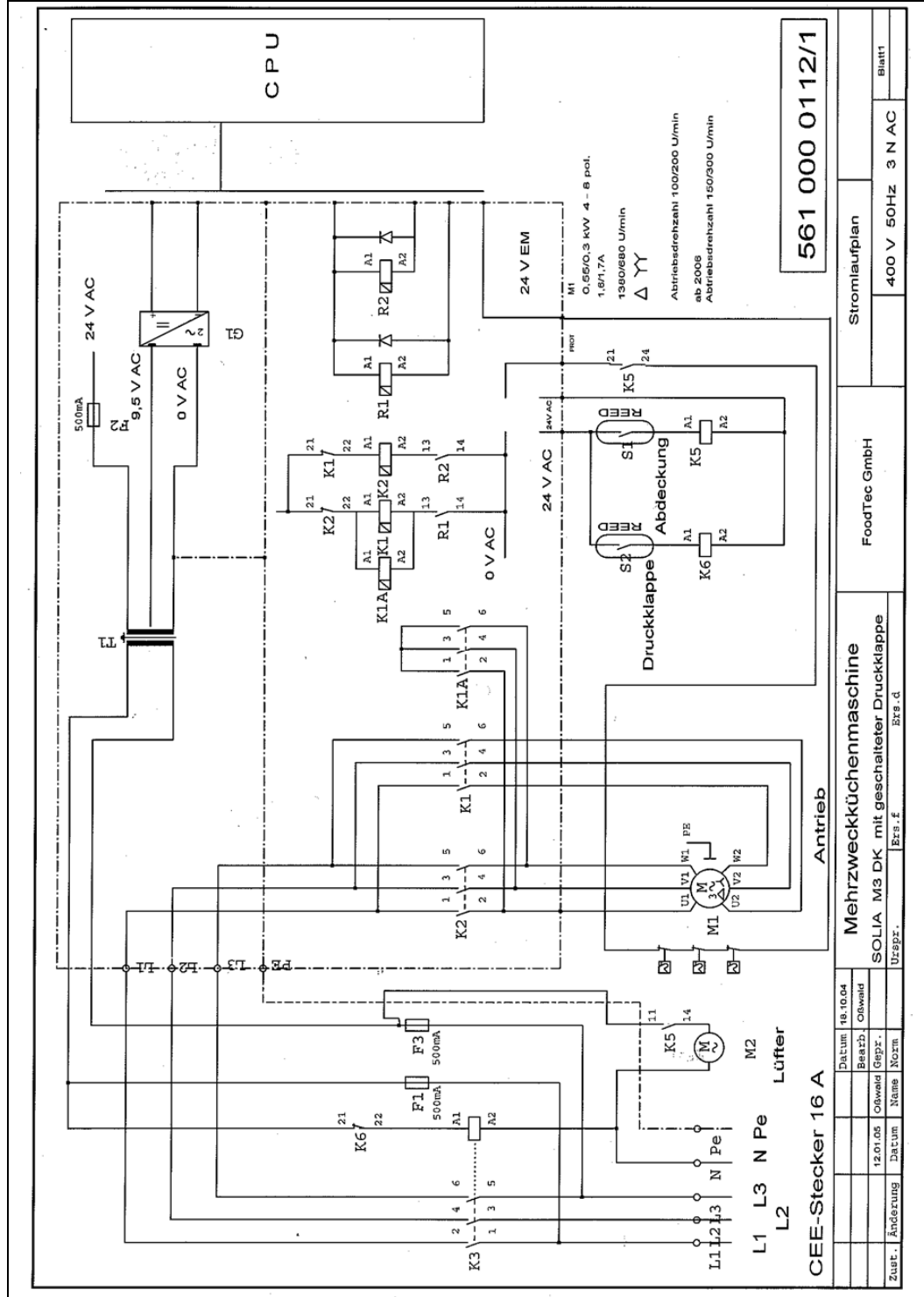
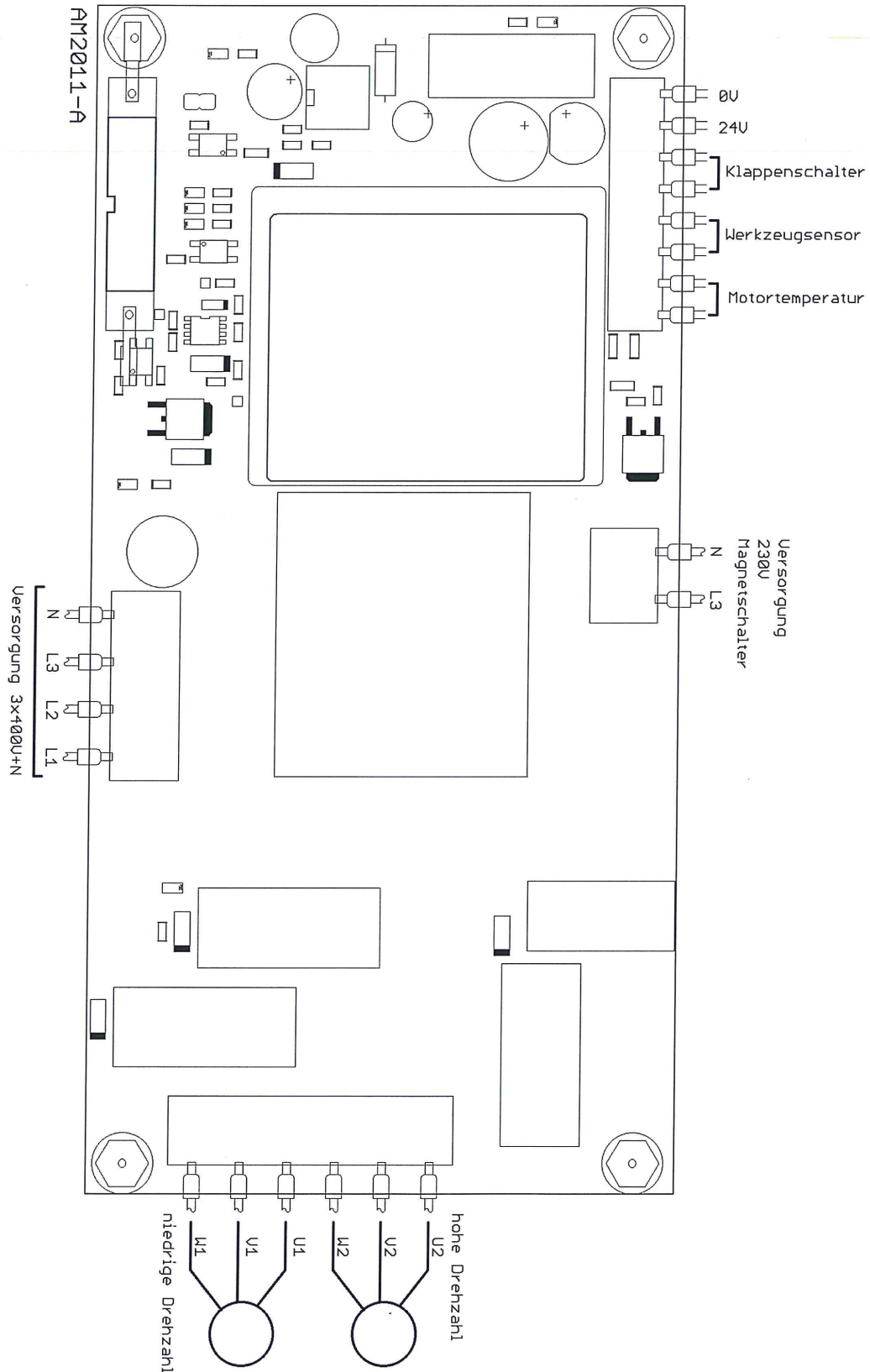


Abbildung 8-1: Schaltplan



8.2 EG-Konformitäts-Erklärung



Dok-Nr.: Konformität-Solia-M3 2.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 M3.2
- 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 61000-6-3/2012 Störaussendungen
- 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