

alexandersolia

Food processing

G 6

GEMÜSESCHNEIDER

**ORIGINAL-
BETRIEBSANLEITUNG**



Für künftige Verwendung aufbewahren
© 2025 alexandersolia GmbH

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 G 6
Maschinennummer:	
Baujahr:	2025
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	11.06.2025 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	11.06.2025 / vBa
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.1	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
1.2	Piktogramme in den Sicherheitshinweisen	6
1.3	Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation	8
1.3.1	Hinweise in der Betriebsanleitung beachten.....	8
1.3.2	Gefahren im Umgang mit der Maschine	8
1.3.3	Schutzeinrichtungen.....	8
1.3.4	Bauliche Veränderungen an der Maschine.....	8
1.3.5	Verpflichtung des Betreibers	8
1.3.6	Verpflichtung des Personals.....	8
1.3.7	Ausbildung des Personals.....	9
1.4	Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine	9
1.4.1	Transport und Aufstellung	9
1.4.2	Inbetriebnahme	10
1.4.3	Normalbetrieb	10
1.5	Besondere Gefahrenquellen	11
1.5.1	Elektrische Ausrüstung	11
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
4	Bedienung.....	21
4.1	Sicherheitshinweise	21
4.2	Bedien- und Funktionselemente.....	21
4.2.1	Start- / Stopp- Schalter (Drehknopf)	21
4.2.2	Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor.....	22
4.3	Zusammenbau der Komponenten	23
4.3.1	Einbau der Einsatzschale.....	23
4.3.2	Einsetzen des Auswerfers.....	23
4.3.3	Einsetzen des Schneiddeckels.....	24

4.3.4	Werkzeug einsetzen.....	25
5	Umrüsten	26
5.1	Übersicht.....	26
5.2	Mögliche Schneidscheiben.....	27
5.2.1	Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln	27
5.2.2	Schneiden von gekochten Kartoffeln.....	27
5.2.3	Grundträgerscheibe	27
5.2.4	Schnitzeln von gekochtem Sellerie, Rote Beete	27
5.2.5	Reiben von Käse (nur für Hartkäse), Nüssen, trockenem Weißbrot	27
5.2.6	Reiben von Kartoffeln.....	28
5.2.7	Rohkost.....	28
5.3	Würfelschneider	29
5.3.1	Arbeiten mit dem Würfelschneider	29
5.3.2	Einsetzen des Würfelschneiders in den Gemüseschneider Solia G 6	29
5.3.3	Einsetzen Würfelgatter	30
5.3.4	Einsetzen des Würfelmessers.....	31
5.3.5	Herausnehmen des Würfelmessers	32
6	Wartung, Reinigung und Instandhaltung.....	33
6.1	Sicherheitshinweise	33
6.2	Wartung	33
6.3	Tägliche Reinigung	34
6.3.1	Vorgehensweise	34
6.4	Nach Arbeitsschluss.....	34
6.5	Störungssuche und –beseitigung	34
6.6	Garantie	35
6.6.1	Garantieanspruch	35
6.6.2	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten	35
7	Außerbetriebsetzung und Entsorgung	36
7.1	Sicherheitshinweise	36
7.2	Außerbetriebsetzung.....	36
7.3	Entsorgung	36
7.3.1	Allgemeines	36
7.3.2	Materialgruppen	36
8	Anhang.....	37
8.1	Anschlussplan.....	37
8.2	Aufstellplan G 6.....	38
8.3	Aufstellplan G 6W	39
8.4	Ersatzteillisten - G 6.....	40
8.5	Ersatzteillisten - G 6W.....	41
8.6	Ersatzteillisten - G 6 - Sockel	42
8.7	Ersatzteillisten - G 6W - Sockel.....	43
8.8	Ersatzteillisten - G 6 / G 6W - Oberteil.....	44
8.9	Ersatzteillisten - G 6 / G 6W - Schneiddeckel.....	45
8.10	Technische Daten Frequenzumrichter	46
8.11	EG-Konformitäts-Erklärung	47


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 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:

Allgemeine Sicherheitshinweise

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



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

1.3.7 Ausbildung des Personals

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

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine



1.4.1 Transport und Aufstellung

	 VORSICHT
	Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort. Handhaben Sie die Anlagenkomponenten mit Sorgfalt. Dazu zählt unter anderem auch ein erschütterungsfreier Transport. Beachten Sie die einschlägigen Vorschriften wie z. B. UVV.

Allgemeine Sicherheitshinweise**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 Schuko-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 Salat 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 5.1 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: Gemüseschneidemaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G 6 ; SOLIA G 6W
- Seriennummer:
- Baujahr: 2025

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- **DIN EN 1672-2:2019-06**
Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
- **DIN EN 1678:2011-02**
Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 60204-1:2019-06**
Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- **DIN EN 60335-2-64** in Verb. mit DIN EN 60335-1
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch
- **DIN EN ISO 12100:2011-03**
Sicherheit von Maschinen - allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominimierung
- **DIN EN ISO 13849-1:2020-08**
Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- **DIN EN ISO 13849-2:2013-02**
Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Teil 2: Validierung

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

Datei: BA-G 6-2025-06-11.doc

Seite 14 von 47

Druck Datum: 27.01.2026

Maschinen-Typ: Solia G 6

2.4 Aufbau

Die Gemüseschneidemaschine SOLIA G 6 ist mit einem Schneiddeckel mit Druckklappe ausgestattet. Sie ist geeignet für alle Küchenbetriebe zur rationellen Verarbeitung von Nahrungsmitteln.

Die SOLIA G 6 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 G 6 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die SOLIA G 6 besticht durch hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

2.4.1 Übersicht

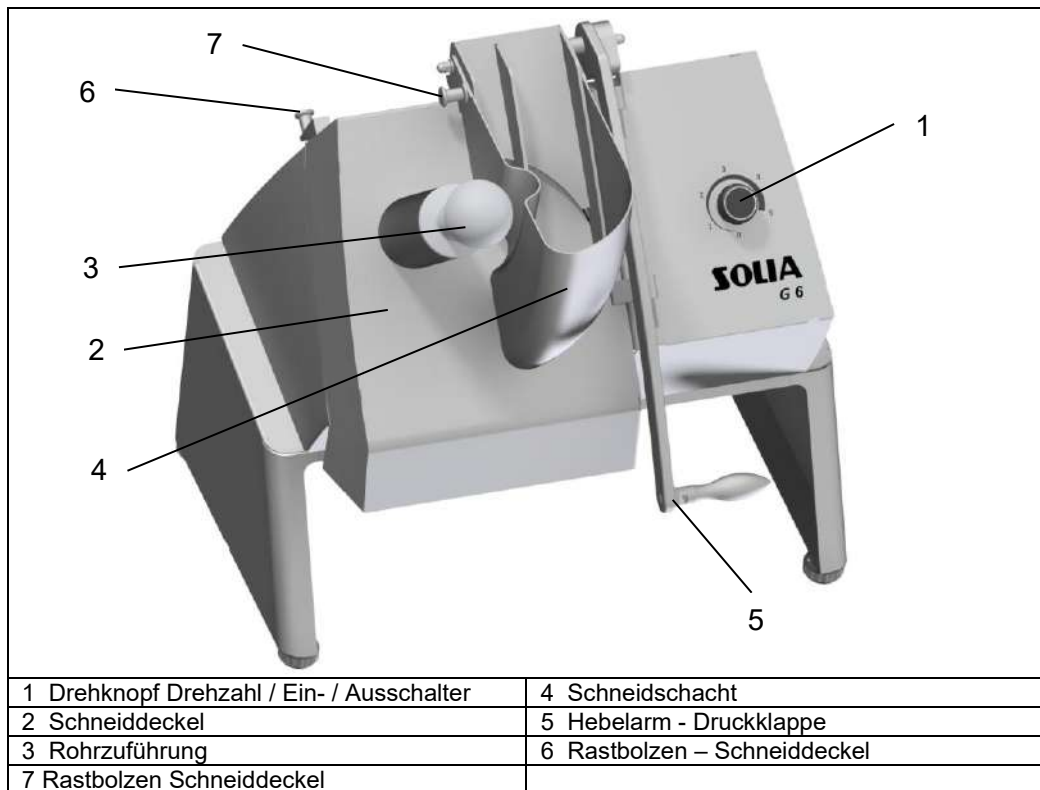
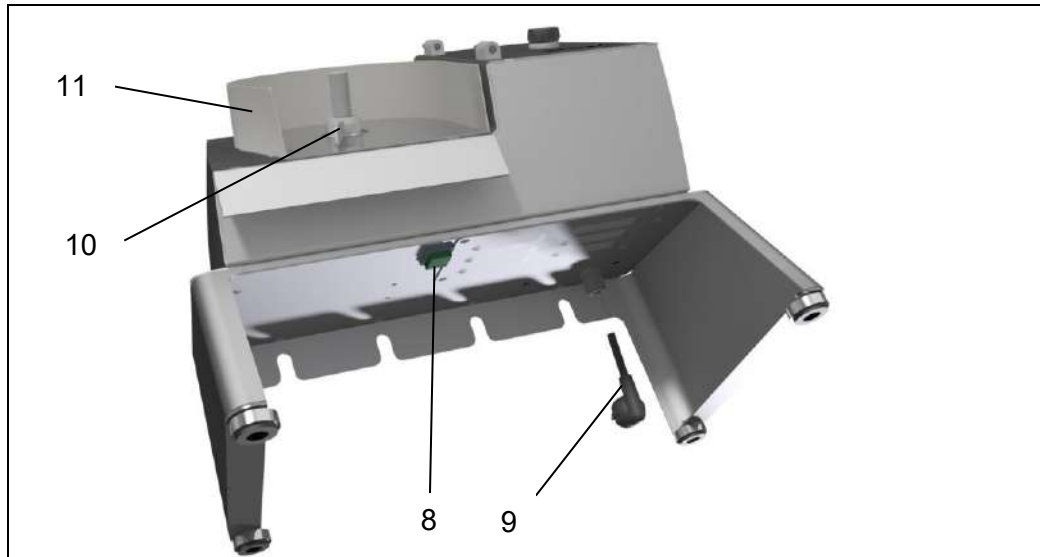


Abbildung 2-2: Aufbau



8 Hauptschalter	11 Schneidschacht
9 Anschlußkabel mit Schuko-Netzstecker	
10 Auswerfer	

Abbildung 2-3: Aufbau

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Die SOLIA G 6 ist mit Sicherheitsabschaltungen an zwei Stellen ausgestattet:

- zwischen dem schwenkbaren Schneiddeckel und dem Gehäuse
- an der Druckklappe zum Schneidschacht

Diese Sicherheitsfunktionen verhindern den Betrieb der Maschine bei geöffnetem Deckel oder geöffneter Klappe. Sie dienen dem Schutz des Bedienpersonals und schließen eine unsachgemäße oder gefährliche Handhabung aus.

2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten

Typ G 6 ; G 6 W

Abmessungen

Länge 520 mm ; 520 mm

Breite 420 mm ; 441 mm

Höhe 577 mm ; 562 mm

Gesamtgewicht 28 kg

Maschinenleistung

Spannung 230 Volt / 50Hz

Motorleistung 0,37 kW

Vorsicherung 16 A

Anschlusskabel mit Schuko-Stecker 3 x 1,5mm², 2,7 m lang (L, N, PE)

Stufenlose Drehzahlregelung 130 – 360 min⁻¹

Bedienung

Drehknopf: Aus - 1 - 5 stufenlos

Arbeitsleistung

Schneidebereich 1 bis 10 mm

Scheibendurchmesser 210 mm

Zubereitung 30 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 (IpAeg) 65 dB (A)


Schalleistungspegel (LwA) 75 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. 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

G 6:

Stellen Sie den Gemüseschneider Solia G 6 auf einen ebenen und standfesten Arbeitstisch.

G 6 W:

Zur Montage der Gemüseschneidemaschine wählen Sie zunächst eine stabile, tragfähige Wand, beispielsweise aus Beton oder Mauerwerk, die das Gewicht der Maschine problemlos aufnehmen kann. Achten Sie darauf, dass sich die Maschine in einer ergonomischen Höhe befindet und ausreichend Platz zum Arbeiten zur Verfügung steht.


Verwenden Sie einen Bohrer mit einem Durchmesser von D=10mm, der zu den mitgelieferten Wandankern passt. Bohren Sie die Löcher an den vorgesehenen Stellen, benutzen Sie hierzu die mitgelieferte Bohrschablone und entfernen Sie danach gründlich den Bohrstaub, um einen festen Sitz der Anker zu gewährleisten. Setzen Sie anschließend die Wandanker in die gebohrten Löcher ein und klopfen Sie sie bei Bedarf vorsichtig mit einem Hammer ein, bis sie bündig mit der Wand abschließen.

Positionieren Sie nun die Gemüseschneidemaschine an der Wand und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben mit einem Schraubenschlüssel oder Schraubendreher fest, ohne sie dabei zu überdrehen, um Beschädigungen zu vermeiden. Überprüfen Sie im Anschluss, ob die Maschine sicher und fest an der Wand sitzt und nicht wackelt.

Bevor Sie die Gemüseschneidemaschine in Betrieb nehmen, führen Sie einen Stabilitätstest durch, um sicherzustellen, dass alle Befestigungen korrekt und zuverlässig montiert wurden. Nur eine fachgerechte Montage gewährleistet einen sicheren und störungsfreien Betrieb.

3.3.1 Elektrik

Für die elektrische Energieversorgung benötigt die Maschine eine Schutzkontaktsteckdose mit 230 V und 50 Hz. Schließen Sie die Maschine über das mitgelieferte 2,7 Meter lange Verbindungskabel mit Schuko-Stecker an die entsprechende Schuko-Steckdose an.

	⚠ 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**

Hinweis zum Gerät:

Da in diesem Gerät ein Frequenzumrichter 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.



**ACHTUNG**



Hinweis zur Stromversorgung:

Die Maschine darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden.
Die Steckdose muss gegen Fehlerstrom gesichert sein.

4 Bedienung

4.1 Sicherheitshinweise

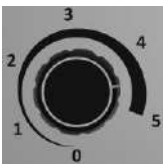
	 GEFAHR
	<p>Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.</p> <p>Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.</p> <p>Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.</p>

	 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

4.2.1 Start- / Stopp- Schalter (Drehknopf)

Der Drehknopf dient zur Drehzahlregelung und zum Starten und Stoppen des Gemüseschneiders.

Nr.	Drehknopf	Beschreibung
	Nullposition	Maschine stoppt
	Stellung 1	Maschine dreht mit ca. 130 min ⁻¹
	Stellung 2	Maschine dreht mit ca. 190 min ⁻¹
	Stellung 3	Maschine dreht mit ca. 250 min ⁻¹
	Stellung 4	Maschine dreht mit ca. 320 min ⁻¹
	Stellung 5	Maschine dreht mit ca. 360 min ⁻¹

4.2.2 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor

	ACHTUNG
<p>Bevor der Schneiddeckel geöffnet wird, muss die Maschine ausgeschaltet werden. (Drehknopf auf Null drehen) Wird das nicht gemacht, kann es zu vorzeitigen Schäden an der Elektronik kommen.</p>	



Sicherheitsabschaltung	Beschreibung
	<p>Beim Öffnen der Druckklappe über den Schneidschacht hinaus, wird die Maschine über einen Magnetsensor abgeschaltet. Dies verhindert den Zugriff auf das rotierende Messer.</p>
	<p>Wird der Schneiddeckel für das Auswechseln der Schneidscheiben zur Seite geschwenkt, schaltet sich die Maschine aus Sicherheitsgründen über den Magnetsensor ab.</p>

Abbildung 4-1: Sicherheitsabschaltung

4.3 Zusammenbau der Komponenten

Um die korrekte Funktion der Maschine zu gewährleisten, sind die folgenden Punkte dieser Betriebsanleitung zu beachten.

4.3.1 Einbau der Einsatzschale

Die Einsatzschale (1) mit der Ausnehmung an der linken oberen Ecke in die dafür vorgesehene Aufnahme an der Maschine (2) einsetzen.

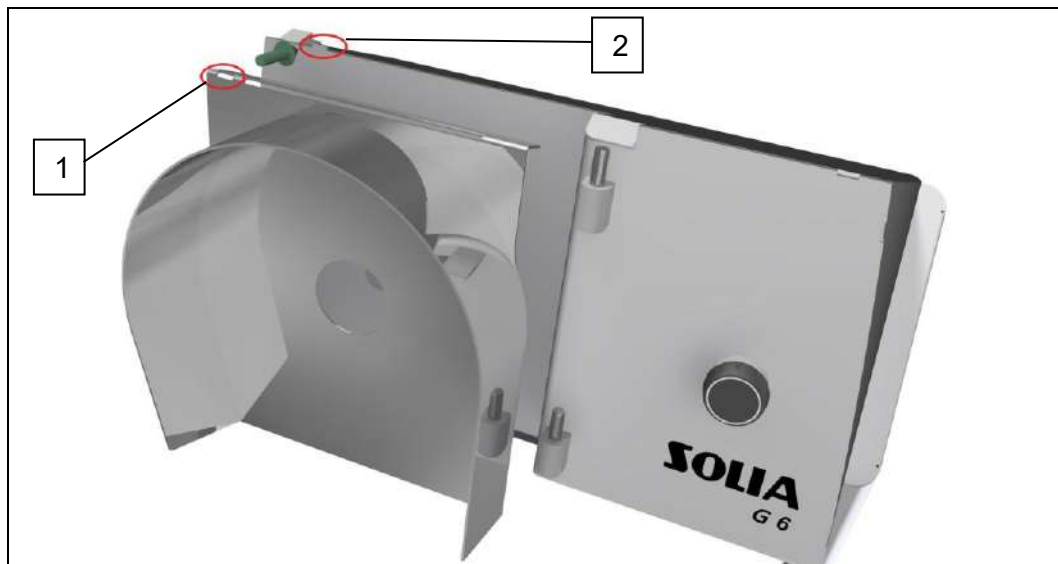


Abbildung 4-2: Einsatzschale

4.3.2 Einsetzen des Auswerfers

Den Auswerfer auf die Mitnehmerwelle setzen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Nut am Auswerfer auf dem unteren Bolzen der Antriebswelle sitzt.

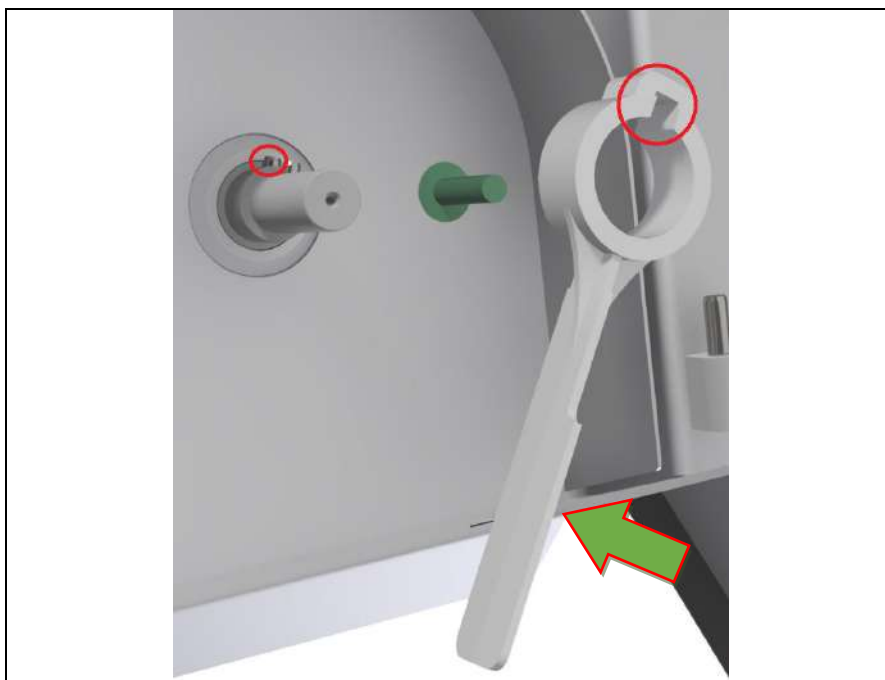
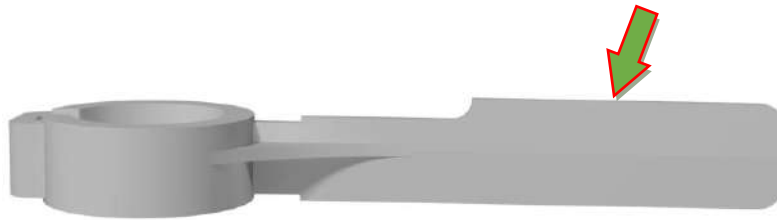


Abbildung 4-3: Auswerfer

Die abgesetzte Kante des Auswerfers muss dabei nach oben (zum Benutzer hin) zeigen.



4.3.3 Einsetzen des Schneiddeckels

Den Schneiddeckel mit den Schanierlöchern auf die dafür vorgesehenen Scharnierbolzen aufsetzen und bis zum Anschlag einschieben.



Abbildung 4-4: Schneiddeckel

4.3.4 Werkzeug einsetzen

Nun kann das gewünschte Werkzeug auf die Antriebswelle der G 6 eingesetzt werden. Nach dem Einsetzen des Werkzeuges dieses ggf. drehen, bis es komplett einrastet.



Abbildung 4-5: Werkzeug

Nun sollte die Oberseite des Werkzeuges bündig mit der Oberseite der Antriebswelle der G 6 abschließen.



Abbildung 4-6: Werkzeug 2

5 Umrüsten



5.1 Übersicht

Produkt	Schnitzeln	Schneiden	Reiben	Rohkosten	Würfeln	Stufen										Rohr	Schacht	
						1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5				
Aubergine					X						X	X					X	
Gurken		X									X	X	X				X	
Karotten					X						X	X	X				X	
Karotten	X										X	X					X	
Karotten				X							X	X					X	
Kartoffeln			X								X	X	X	X				X
Kartoffeln				X							X	X	X	X				X
Kartoffeln	X				X						X	X					X	
Kohlrabi					X						X	X					X	
Kraut		X													X			X
Lauch		X													X			
Möhren		X									X	X						
Möhren			X									X	X	X				X
Möhren				X							X	X						X
Paprika		X			X						X	X	X				X	X
Retlich	X										X	X					X	
Sellerie				X							X	X					X	X
Sellerie	X										X	X					X	
Tomaten		X								X	X							X
Zucchini					X						X	X					X	
Zwiebeln		X									X	X	X					X


Umrüsten

5.2 Mögliche Schneidscheiben


5.2.1 Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0352	Bogenmesserscheibe zweiflügelig, Edelstahl verstellbar von 0 - 5 mm mit glatten Messern
	103 275 000	Bogenmesserscheibe einflügelig, Edelstahl verstellbar von 0 – 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 zwingend erforderlich für Schneidscheiben mit Endnummern 371–382.

5.2.4 Schnitzeln 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

Umrüsten

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 Rohkost

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

5.3 Würfelschneider



5.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider

Drehzahlbereich Schalter Stellung 1 – 2 langsam

5.3.2 Einsetzen des Würfelschneiders in den Gemüseschneider Solia G 6



Abbildung 5-1: Würfelschneider

	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">GEFAHR</div> <p>Verletzungsgefahr! Würfelschneider richtig einsetzen, d. h. Schneidkanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn). Siehe Darstellung. Nun die dargestellten Schneideinsätze in der angegebenen Anordnung einsetzen.</p>
	<div style="background-color: blue; color: white; padding: 2px;">ACHTUNG</div> <p>Arbeiten mit dem Würfelschneider Beim Würfeln von sehr harten Produkten (z.B. 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>

5.3.3 Einsetzen Würfelgatter

Einsetzen Würfelgatter – Würfeln mit der Rohrzuführung
Zuerst den Auswerfer wie unter 4.3.2 beschrieben in die Maschine einsetzen.

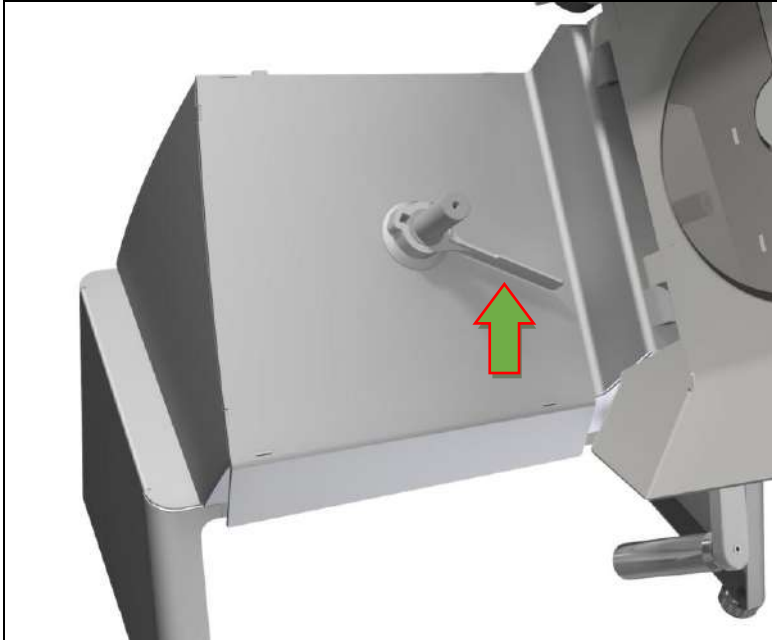


Abbildung 5-2: Auswerfer

Als nächstes wird das Würfelgatter in der gewünschten Größe in die Maschine eingesetzt. Dabei die Lasche an der oberen Seite der Maschine in die Aussparung an der Halterung des Würfelgatters führen.

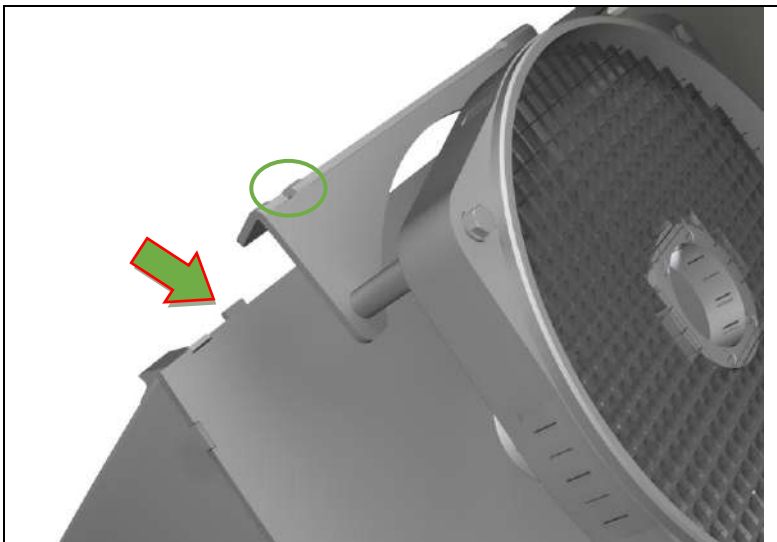


Abbildung 5-3: Würfelgatter einsetzen

5.3.4 Einsetzen der Würfelmesserscheibe

Zum Schluss wird der Würfelmesserscheibe auf die Antriebswelle der G 6, wie unter 4.3.4 beschrieben, aufgesteckt.
Nun ist die Maschine betriebsbereit zum Würfeln.



ACHTUNG

Zum Einsetzen der Würfelmesserscheibe Schutzhandschuhe tragen!

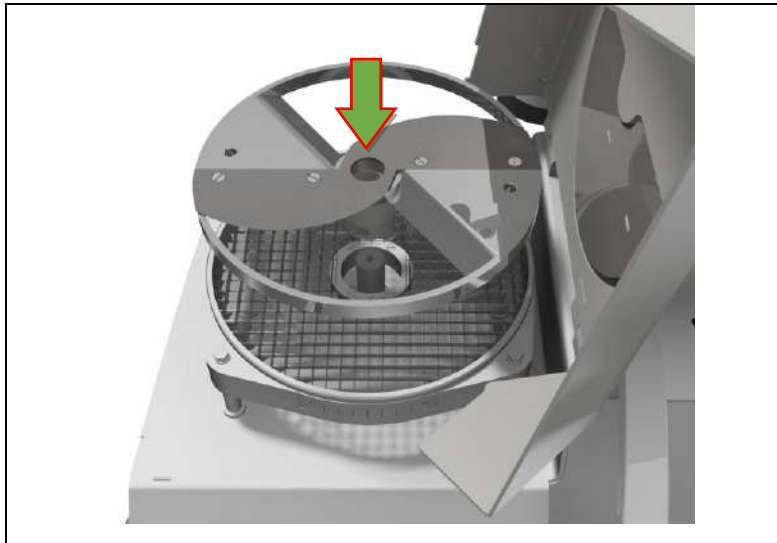



Abbildung 5-4: Würfelmesserscheibe

Zur einfacheren Handhabung der Würfelmesserscheibe sollten Sie den gesondert erhältlichen Schutzhaltegriff 1050 40 190 verwenden.

Hiermit kann die Würfelmesserscheibe sicher eingesetzt und entnommen werden. Hierzu werden die beiden Stifte im Schutzhaltegriff auf die Würfelmesserscheibe gesetzt. Mittels Magnete wird die Scheibe festgehalten.

Abbildung	Beschreibung
	<p>Zu beachten: Die Würfelmesserscheibe (1) an der Nabe (2) anfassen und in den Schutzhaltegriff (3) einlegen. Die Würfelmesserscheibe wird jetzt sicher gehalten.</p>

	<p>Der Schutzhaltegriff bildet nun eine Einheit mit der Würfelmesserscheibe.</p>
	<p>Jetzt kann die Würfelmesserscheibe mit Schutzhaltegriff in die Maschine eingesetzt werden.</p>

5.3.5 Herausnehmen des Würfelmessers

Vorgehensweise:







Abbildung	Beschreibung
	<p>Schutzhaltegriff aufsetzen Eine Drehbewegung entgegen dem Uhrzeigersinn ausführen und Schutzhaltegriff mit Würfelmesserscheibe abheben.</p>
	<p>Zerlegen von Schutzhaltegriff und Würfelmesserscheibe. Führen Sie diesen Arbeitsgang gemäß Abbildung aus. Mit der linken Hand Würfelmesser festhalten und mit der rechten Hand Schutzhaltegriff nach oben kippen. Die Würfelmesserscheibe löst sich somit vom Schutzhaltegriff.</p>

Abb. ähnlich.

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 G 6 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 Zusatzeile 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! Dies gilt nur für den Schneiddeckel mit integriertem Schneidschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest. Mit Ausnahme der Bogenmesserscheibe einflügelig und zweiflügelig. Es ist angebracht die Aluminiumteile nicht in die Spülmaschine zu geben.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung des Gemüseschneiders SOLIA G 6 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 / Hauptschalter einschalten
Antrieb schaltet nicht ab beim Öffnen der Klappe	Magnethalter ist verdreht	Magnethalter einstellen und festschrauben
Antrieb schaltet nicht ab beim Öffnen des Schneiddeckels	Magnethalter 2	Magnethalter auf Funktion überprüfen
Maschine lässt sich nicht starten	Überlastung	Stecker für ca. 10 Minuten ziehen

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		MADE IN GERMANY			
Food processing					
Typ:	SOLIA	G 6		CE	
Maschine	Gemüseschneidemaschine				
Masch.Nr.:					
Baujahr:	2025				
Spannung	Frequenz	Leistung	Stromstärke	Drehzahl	Schutzart
230 V	50 Hz	0,37 kW	2,01 A	130-360 1/min	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 6 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

7.3 Entsorgung

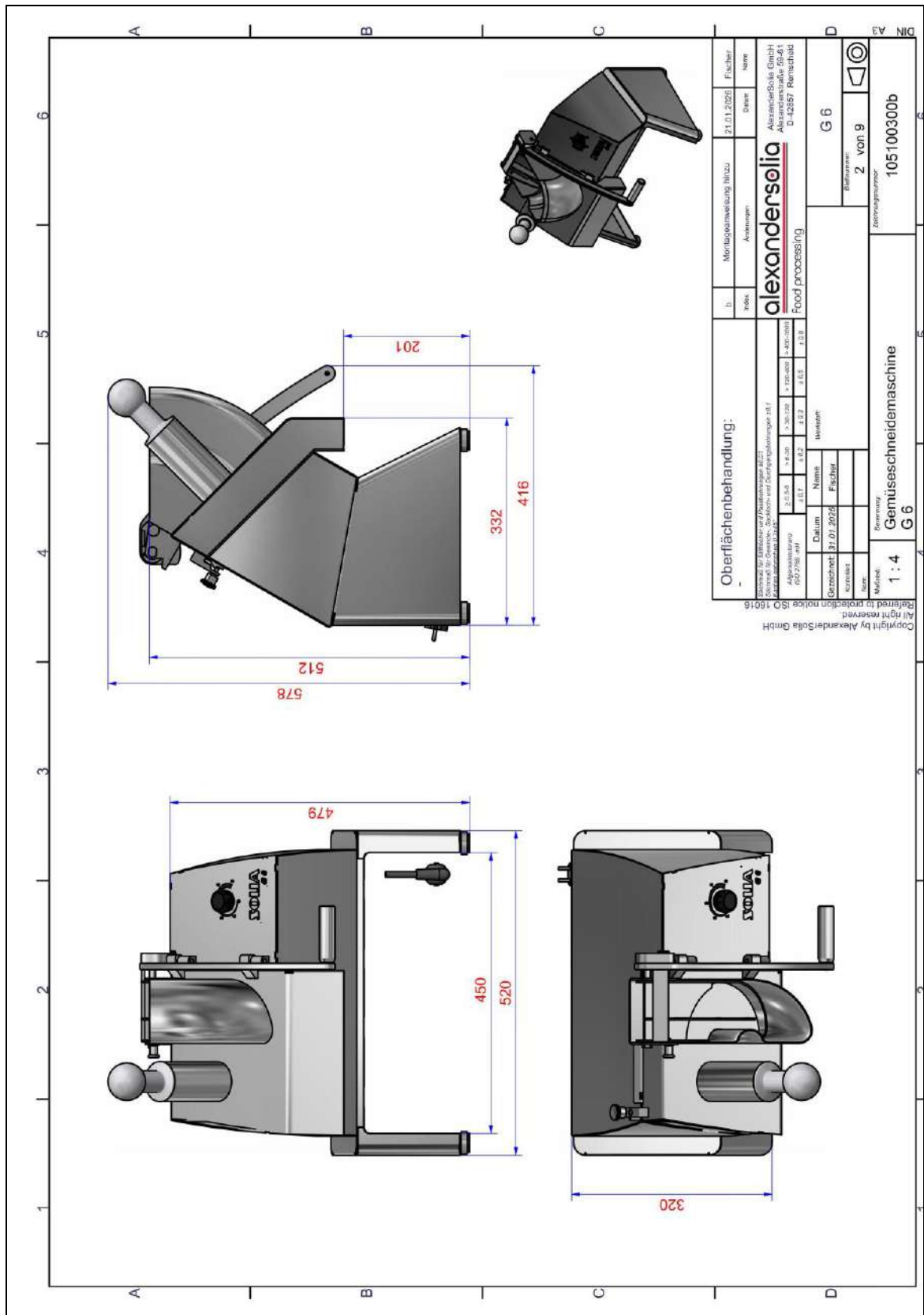
7.3.1 Allgemeines

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.

8.2 Aufstellplan G 6



8.4 Ersatzteillisten - G 6

Pos	Menge	Zusatz	Rev	Bezeichnung	Einheit	Material	Werkstoff
72	0	105 01 000		Benutzerscheibe dünn	-		
71	0	105 14 000		Werkzeicheiser 1 N 11	-		
				komplett			
76	12	253 00 000		Siebschraube		DN 803 - M5 x 12	AZ
70	1	105 04 000		Benutzerscheibe geschweißt	-		
79	1	105 05 000		Benutzerscheibe montiert	-		
46	1	209 100 100		Abstreifer			PE
30	1	207 100 010		Stopfen			PE
20	1	105 01 000	a	Starkabschleif montiert	-		
10	1	105 10 200		Siebscheibe montiert	-		

Oberflächenbehandlung:

POSS: Messing, Zinkmetall, Rev: -

Copyright by Alexander-Solia GmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung.
S 104/DF/Produktions100308 DE JUN

alexandersolia
105 10 000
Food processing

1.4
Gemüseschneidemaschine
G 6
1051003000

8.5 Ersatzteillisten - G 6W

Pos	Menge	Zusatz	Bezeichnung	Material	Einheit	Platz
60	1		Auswerfer			Platz
70	1		Stopfer			PE
80	1		Ersatzteile geschweib.			
90	4		Schweißnähte			
100	1		Schneidmesser			
110	1		Schneidmesser montiert			
120	1		Schneidmesser			
130	1		Wandhalterung montiert			
140	1		Wandhalterung			
150	1		Wandhalterung			
160	1		Wandhalterung			
170	1		Wandhalterung			
180	1		Wandhalterung			
190	1		Wandhalterung			
200	1		Wandhalterung			
210	1		Wandhalterung			
220	1		Wandhalterung			
230	1		Wandhalterung			
240	1		Wandhalterung			
250	1		Wandhalterung			
260	1		Wandhalterung			
270	1		Wandhalterung			
280	1		Wandhalterung			
290	1		Wandhalterung			
300	1		Wandhalterung			
310	1		Wandhalterung			
320	1		Wandhalterung			
330	1		Wandhalterung			
340	1		Wandhalterung			
350	1		Wandhalterung			
360	1		Wandhalterung			
370	1		Wandhalterung			
380	1		Wandhalterung			
390	1		Wandhalterung			
400	1		Wandhalterung			
410	1		Wandhalterung			
420	1		Wandhalterung			
430	1		Wandhalterung			
440	1		Wandhalterung			
450	1		Wandhalterung			
460	1		Wandhalterung			
470	1		Wandhalterung			
480	1		Wandhalterung			
490	1		Wandhalterung			
500	1		Wandhalterung			
510	1		Wandhalterung			
520	1		Wandhalterung			
530	1		Wandhalterung			
540	1		Wandhalterung			
550	1		Wandhalterung			
560	1		Wandhalterung			
570	1		Wandhalterung			
580	1		Wandhalterung			
590	1		Wandhalterung			
600	1		Wandhalterung			
610	1		Wandhalterung			
620	1		Wandhalterung			
630	1		Wandhalterung			
640	1		Wandhalterung			
650	1		Wandhalterung			
660	1		Wandhalterung			
670	1		Wandhalterung			
680	1		Wandhalterung			
690	1		Wandhalterung			
700	1		Wandhalterung			
710	1		Wandhalterung			
720	1		Wandhalterung			
730	1		Wandhalterung			
740	1		Wandhalterung			
750	1		Wandhalterung			
760	1		Wandhalterung			
770	1		Wandhalterung			
780	1		Wandhalterung			
790	1		Wandhalterung			
800	1		Wandhalterung			
810	1		Wandhalterung			
820	1		Wandhalterung			
830	1		Wandhalterung			
840	1		Wandhalterung			
850	1		Wandhalterung			
860	1		Wandhalterung			
870	1		Wandhalterung			
880	1		Wandhalterung			
890	1		Wandhalterung			
900	1		Wandhalterung			
910	1		Wandhalterung			
920	1		Wandhalterung			
930	1		Wandhalterung			
940	1		Wandhalterung			
950	1		Wandhalterung			
960	1		Wandhalterung			
970	1		Wandhalterung			
980	1		Wandhalterung			
990	1		Wandhalterung			
1000	1		Wandhalterung			

alexandersolia
Alexanderstraße 10
D-42699 Solingen
Tel: +49 212 6500-10
Fax: +49 212 6500-100
E-Mail: alexander@alexandersolia.de
www.alexandersolia.de

1-4 Gemüseschneidemaschine
105200300b
4 von 9
G 6W

8.6 Ersatzteillisten - G 6 - Sockel

100 14	254.1004763	Zwischenplatte mit Schutz	DN 84 - M5 x 10	A2
100 4	205.120809	Halm für	DN 917 - M5	A2
170 2	253.100218	Senkbohrer	ISO 2009 - M3 x 5	A2
100 1	105.10214	Schaltrelais 230V/2V	Fa Meinwell R31F-5	A2
100 1	282.103757	Wippschalter	129-432	A2
100 1	100025	Heimzähler	DN 1597 - M4	A2
100 1	100099	Zwischenplatte	DN 1597 - M4 x 12	A2
110 2	110.844183	Sechskantbolzen	DN 834 - M4	A2
100 2	254.1004749	Unterplatte	DN 125 - A4.3	A2
90 1	281.0101871	Frequenzumrichter	ATV12PDTM2	-
80 1	4680030507	Kabel mit Schuko Stecker	Fa KFP-K08 70.039	-
70 4	105.10213	Stecklas	M35 x 1,5	-
60 1	258.1300847	Gegenschalter	DN 1597 - M4	A2
50 1	105.10214	Relais	DN 1597 - M4	A2
40 1	253.100378	Kabelverdrillung	MV 65	A2
30 1	106.000238	Steckbohrer	1.4401 - K5 C 1000 17	A2
20 1	106.000237	Kernblech	1.4301 - K5 C 100 10 10	A2
10 1	105.10210	Sechskantbolzen	-	Bemerkung
POS	Montag. Zeichnung	Revisionszeichnung	-	Werkstoff

Oberflächenbehandlung:

Copyright by Alexander Söle GmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der Alexander Söle GmbH.
D-15357 Pirmasens
alexandersolia
Food processing

100102300-
5 vom 9
Sockel montiert
1 - 4
G6

8.10 Technische Daten Frequenzumrichter

Bemessungsdaten des Umrichters

Einphasige Versorgungsspannung: 100...120 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang)			Max. Verlust- leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang)			Bestellnummer (2)	Größe (3)
		Max. Netzstrom	Schein- leistung			Nenn- strom In	Max. Übergangs- strom für			
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	6	5	1	18	1,4	2,1	2,3	ATV12H018F1	1C1
0,37	0,5	11,4	9,3	1,9	29	2,4	3,6	4	ATV12H037F1	1C1
0,75	1	18,9	15,7	3,3	48	4,2	6,3	6,9	ATV12H075F1	2C1

Einphasige Versorgungsspannung: 200...240 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang)			Max. Verlust- leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang)			Bestellnummer (2)	Größe (3)
		Max. Netzstrom	Schein- leistung			Nenn- strom In	Max. Übergangs- strom für			
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	3,4	2,8	1,2	18	1,4	2,1	2,3	ATV12H018M2	1C2
0,37	0,5	5,9	4,9	2	27	2,4	3,6	4	ATV12H037M2	1C2
0,55	0,75	8	6,7	2,8	34	3,5	5,3	5,8	ATV12H055M2	1C2
0,75	1	10,2	8,5	3,5	44	4,2	6,3	6,9	ATV12H075M2	1C2
1,5	2	17,8	14,9	6,2	72	7,5	11,2	12,4	ATV12HU15M2	2C2
2,2	3	24	20,2	8,4	93	10	15	16,5	ATV12HU22M2	2C2

Dreiphasige Versorgungsspannung: 200...240 V 50/60 Hz

Für dreiphasige Motoren mit 200/240 V Ausgangsleistung

Motor- Leistung gemäß Typenschild (1)		Netzversorgung (Eingang)			Max. Verlust- leistung bei Nennstrom (1)	Umrichter (Ausgang)			Bestellnummer (2)	Größe (3)
		Max. Netzstrom	Schein- leistung			Nenn- strom In	Max. Übergangs- strom für			
kW	HP	A	A	kVA	W	A	A	A		
0,18	0,25	2	1,7	0,7	16	1,4	2,1	2,3	ATV12H018M3	1C3
0,37	0,5	3,6	3	1,2	24	2,4	3,6	4	ATV12H037M3	1C3
0,75	1	6,3	5,3	2,2	41	4,2	6,3	6,9	ATV12H075M3	1C3
1,5	2	11,1	9,3	3,9	73	7,5	11,2	12,4	ATV12HU15M3	2F3
2,2	3	14,9	12,5	5,2	85	10	15	16,5	ATV12HU22M3	2F3
3	4	19	15,9	6,6	94	12,2	18,3	20,1	ATV12HU30M3	3F3
4	5,5	23,8	19,9	8,3	128	16,7	25	27,6	ATV12HU40M3	3F3

(1) Die Nennleistungen und -ströme gelten für eine Taktfrequenz von 4 kHz im Dauerbetrieb. Die Taktfrequenz ist zwischen 2 und 16 kHz einstellbar. Bei einer Taktfrequenz von über 4 kHz reduziert der Umrichter im Falle eines übermäßigen Temperaturanstiegs die Taktfrequenz. Der Temperaturanstieg wird von einem Sensor im Leistungsmodul überwacht. Der Nennstrom des Umrichters sollte jedoch reduziert werden (Deklassierung), wenn ein Dauerbetrieb mit über 4 kHz erforderlich ist:

- 10% Deklassierung bei 8 kHz
- 20% Deklassierung bei 12 kHz
- 30% Deklassierung bei 16 kHz

(2) Beschreibung der Bestellnummer, Beispiel: ATV12HU15M3
 ATV12: Altivar 12;
 H: Produkt auf Kühlkörper;
 U15: Nennleistung des Umrichters, siehe Parameter **U** auf Seite 41;
 M3: Nennspannung des Umrichters, siehe Parameter **U_{CR}** auf Seite 41.

(3) Beschreibung der Baugröße

Mögliche Werte	[2]	Mögliche Werte	[F]	Mögliche Werte	[3]
	1 Baugröße 1		F Flach		1 100 V 1-phasig
	2 Baugröße 2		C Kompakt		2 200 V 1-phasig
	3 Baugröße 3			3 200 V 3-phasig	

8.11 EG-Konformitäts-Erklärung

Betriebsanleitung



 Food processing

Maschinenbeschreibung

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:

Alexander Solia GmbH
Alexanderstraße 59-61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Gemüseschneidemaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA G6 ; SOLIA G6 W
- Seriennummer:
- Baujahr: 2025

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- **DIN EN 1672-2:2019-06**
Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
- **DIN EN 1678:2011-02**
Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 60204-1:2019-06**
Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- **DIN EN 60335-2-64** in Verb. mit DIN EN 60335-1
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch
- **DIN EN ISO 12100:2011-03**
Sicherheit von Maschinen - allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominimierung
- **DIN EN ISO 13849-1:2020-08**
Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- **DIN EN ISO 13849-2:2013-02**
Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Teil 2: Validierung

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, 06.06.25

Ort, Datum



 Dirk Gassen Geschäftsführer

Datei: BA-G6-2024-05-29.doc

Seite 14 von 39

Druck Datum: 06.06.2025 Maschinen-Typ: Solia G6