alexandersolia
Food processing

Original-Betriebsanleitung
Mehrzweck-Küchenmaschine
M50

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:	M50
Maschinennummer:	
Baujahr:	2020
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	16.05.2019 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	13.08.2020 / Boucke
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2020 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
1.4.4 Elektrische Ausrüstung 12
1.4.5 Reinigungs- und Desinfektionsmittel 12
1.4.6 Strahlung 12
1.4.6.1 Elektromagnetische Strahlung 12

2 Maschinenbeschreibung 13

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

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme 18

3.1 Transport 18
3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport 18
3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort 18
3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine 19
3.3.1 Elektrik 19
3.3.2 Aufstellen auf Fahrgestell 20

4 Bedienung 21

4.1 Sicherheitshinweise 21
4.2 Bedien- und Funktionselemente 21
4.2.1 Bedienfeld 21
4.2.2 Tastenfunktionen 22
4.2.3 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor 23
4.3 Einkuppeln der Vorsatzgeräte 23
4.4 Drehrichtung prüfen 23
4.4.1 Drehrichtung ändern 24

5 Mögliche Arbeitsgänge mit der M50 25

5.1 Übersicht 25
5.1.1 Arbeitsgänge 25
5.1.2 Vorsatzgeräte 25
5.1.2.1 Schneideaufsatz 26
5.1.2.2 Zweikammeraufsatz 27
5.1.2.3 Zylinder-/Universalaufsatz 27
5.1.2.4 Planetenrührwerk 28
5.1.2.5 Aufsteckfleischwolf 28
5.1.2.6 Streifenschneider 29
5.2 Schneideeinheit 30
5.2.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit 30
5.2.2 Manuelles Zusammensetzen 30
5.2.3 Anwendungsbereiche Schneiden 31
5.2.3.1 Schneiden von Kraut und Zwiebeln 31
5.2.3.2 Schneiden von Kraut 31
5.2.3.3 Streifenschneiden von Karotten, Sellerie 31
5.2.3.4 Buntschnitt von Karotten, Rote Beete 32
5.2.3.5 Rohkost, schnitzeln 32
5.2.3.6 Reiben 32
5.2.3.7 Reiben von Käse 33
5.3 Zweikammeraufsatz Würfeln 34
5.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider 34
5.3.2 Manuelles Zusammensetzen 34
5.3.3 Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz 35
5.3.3.1 Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm 35
5.3.3.2 Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, usw. in Würfel oder Quader 35
5.4 Zylinderaufsatz 36
5.4.1 Arbeiten mit dem Zylinderaufsatz 36
5.4.2 Manuelles Zusammensetzen 36
5.4.3 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder 37
5.4.3.1 Reiben von Mandeln, Nüssen, hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade 37
5.4.3.2 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen 37
5.4.3.3 Feinstreiben von Mandeln, Nüssen 38
5.4.3.4 Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen 38
5.4.3.5 Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art 38
5.4.3.6 Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln 39
5.4.3.7 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen 39
5.4.3.8 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln 39
5.4.3.9 Pürieren von Kartoffelpüree 40
5.5 Universalaufsatz 41
5.5.1 Arbeiten mit dem Universalaufsatz 41
5.5.1.1 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen 42
5.5.1.2 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln 42
5.6 Rühr-, Schlag- und Knetwerk 43
5.6.1 Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk 43
5.6.2 Manuelles Zusammensetzen 43
5.6.3 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten 45
5.7 Aufsteck-Fleischwolf 46
5.7.1 Arbeiten mit dem Fleischwolf 47
5.8 Steaker / Fleischmürber / Streifenschneider 48
5.8.1 Steaker 48
5.8.2 Mürber 49

5.8.3 Streifenschneider 49

6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung 50

6.1 Sicherheitshinweise 50
6.2 Wartung 50
6.3 Tägliche Reinigung 51
6.3.1 Hinweis 51
6.3.2 Vorgehensweise 51
6.4 Nach Arbeitsschluss 51
6.5 Störungssuche und –beseitigung 51
6.6 Garantie 52
6.6.1 Garantieanspruch 52
6.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten 52

7 Außerbetriebsetzung und Entsorgung 53

7.1 Sicherheitshinweise 53
7.2 Außerbetriebsetzung 53
7.3 Entsorgung 53
7.3.1 Allgemeines 53
7.3.2 Materialgruppen 53

8 Anhang 54

8.1 Stromlaufplan 54
8.2 Aufstellplan Fahrgestell 55
8.3 EG-Konformitäts-Erklärung 56

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

GEFAHR

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

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

ACHTUNG

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

Anwendungs-Tipps

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

1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

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

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

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

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

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

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

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

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

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

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

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

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

1.3.3 Schutzeinrichtungen

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

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

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

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

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

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

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

1.3.6 Verpflichtung des Personals

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

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

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

1.3.7 Ausbildung des Personals

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

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine

1.4.1 Transport und Aufstellung

VORSICHT

Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort.

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

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

1.4.2 Inbetriebnahme

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

WARNUNG

Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig!

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

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

1.4.3 Normalbetrieb

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

WARNUNG

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

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

Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen:

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

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

Besondere Gefahrenquellen

1.4.4 Elektrische Ausrüstung

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

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

GEFAHR

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

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

WARNUNG

Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

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

1.4.5 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

WARNUNG

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

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.

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

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

1.4.6 Strahlung

1.4.6.1 Elektromagnetische Strahlung

VORSICHT

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

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

2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Schneiden, Reiben, Schnitzeln, Würfeln von Lebensmitteln wie Gemüse und Fleisch vorgesehen. Sowie das Rühren, Schlagen und Kneten von, zum Verzehr geeigneten Massen.

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 angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht. Alle anderen Verwendungen entsprechen nicht der bestimmungsgemäßen Verwendung.

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

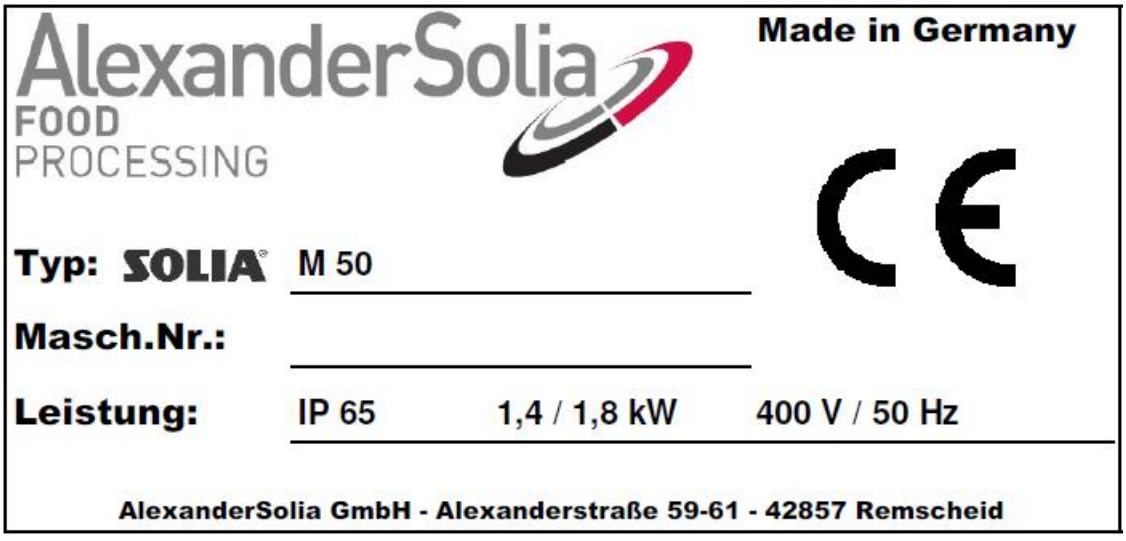


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

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:

Alexander Solia GmbH

Alexanderstraße 59-61

D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Mehrzweck-Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M50
- Seriennummer:
- Baujahr: 2020

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen - allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominimierung
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- DIN EN 55014-1 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 1: Störaussendung
- DIN EN 55014-2 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 2: Störfestigkeit
- DIN EN IEC 61000-3-2 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-2: Grenzwerte –Grenzwerte für Oberschwingungsströme
- DIN EN 61000-3-3 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-3: Grenzwerte – Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen (IEC 61000-3-3)

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 M50, bestehend aus einem separaten Antrieb und verschiedenen Vorsatzgeräten, ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

Ideal bis ca. 1000 Verpflegungseinheiten
Die M50 wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich bis zu 1000 Verpflegungseinheiten zubereiten.

Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche, ist die M50 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die M50 besticht durch ihre hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

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

Als besonderes Merkmal der M50 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung von unsachgemäßer Handhabung.

2.4.1 Übersicht

1 Fahrgestell (optional)	5 Klemmhebel Gerätekupplung
2 Bedienblende	6 Klemmhebel Rührkessel
3 Universalmaschine	7 Hauptschalter
4 Gerätekupplung	

Abbildung 2-2: Aufbau: Abb. ähnlich

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der M50 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.

2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten	
Typ	M50
Abmessungen	
Breite	310 mm
Tiefe	651 mm
Höhe	367 mm
Gesamtgewicht	49 kg
Maschinenleistung	
Spannung	400 Volt / 50Hz
Motorleistung	1,4 / 1,8 kW
Vorsicherung	16 A
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm², 2,5 m lang
1. Drehzahl	160 min^{-1}
2. Drehzahl	320 min^{-1}
Schutzart	IP 65
Bedienung	
Wahlschalter-Folientastatur	2 Geschwindigkeiten
Timer bei Schneiden oder Wolfen auf Null stellen	Timer zählt nach oben
Timer beim Rühren, Schlagen, Kneten = Zeitvorwahl	Timer zählt rückwärts
Arbeitsleistung	
Fleisch- und Gemüsewolf	250 kg/h
Schneidebereich	0,5 bis 10 mm
Scheibendurchmesser	295 mm
Rühr-, Schlag- und Knetwerk	bis 5,0 kg Teig
Fassungsvermögen - Schüssel	20 Liter
Zubereitung	Ca. 1000 Essen / Tag

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

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

Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

3.1 Transport

3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport

GEFAHR

Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Zuerst Spannungsversorgung trennen!

GEFAHR

Gefahr durch kippende Lasten!

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

VORSICHT

Vorsicht vor Verletzungen und Sachschäden!

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

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

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

ACHTUNG

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

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

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

Sie haben die unterschiedlichsten Möglichkeiten die M50 entsprechend Ihren Wünschen auf den passenden Unterbau aufzubauen.

Variante	Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
1	M50	Fahrgestell rostfrei (siehe Kapitel 0)	-
2	M50	Unterschrank (auf Anfrage)	-

Der fahrbare Unterschrank für SOLIA-Mehrzweck-Küchenmaschinen eignet sich ideal für den sicheren, variablen Einsatz an verschiedenen Arbeitsplätzen für die M50 Maschine in der Küche.
Die integrierte Schublade ist während des Arbeitens für die Aufnahme von Auffangbehältern geeignet.
Nach dem Arbeitseinsatz für die Aufbewahrung von Zubehör, wie zum Beispiel der Vorsatzgeräte.

3.3.1 Elektrik

Die Mehrzweckküchenmaschine M50 ist mit einem CEE Kragenstecker 5 polig, 16 A 3 m lang, ausgeführt.

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

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

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

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

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

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

ACHTUNG

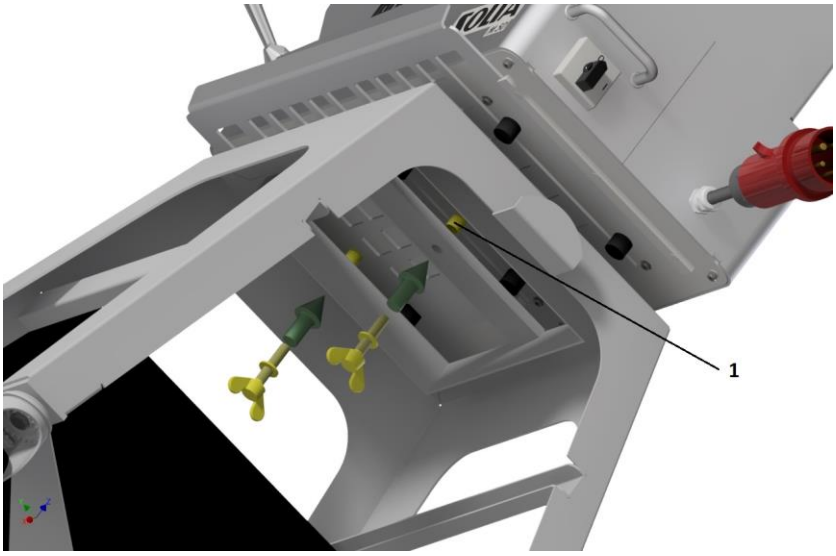
Hinweis zur Stromversorgung:

Die Maschine darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden.

Die Steckdose muss gegen Fehlerstrom gesichert sein.

3.3.2 Aufstellen auf Fahrgestell

Die M50 wird mit 2 Flügelschrauben sowie je eine Unterlegscheibe und Distanzhülse (1) auf der Unterseite des Fahrgestells befestigt.



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

4 Bedienung

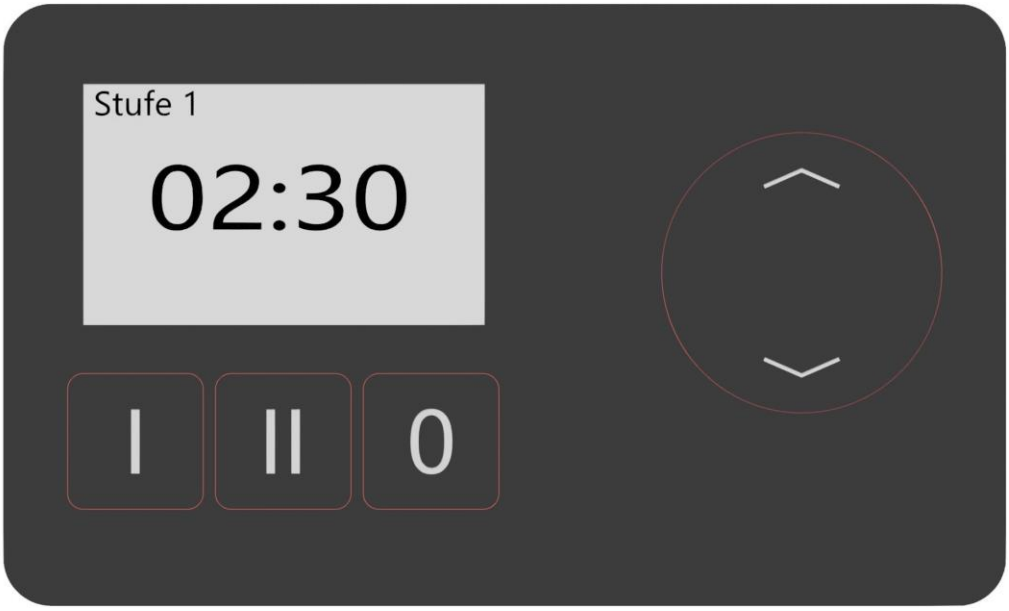
4.1 Sicherheitshinweise

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

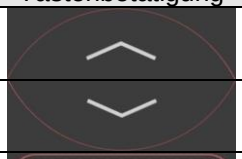
	VORSICHT Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine. • Greifen Sie nicht in den Arbeitsbereich der Maschine. • Die Maschine darf nur mit vorhandener Schutzeinrichtung betrieben werden.

4.2 Bedien- und Funktionselemente

4.2.1 Bedienfeld



4.2.2 Tastenfunktionen

Aktion	Tastenbetätigung	Ergebnis
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit hoch gesetzt.
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit runter gesetzt.
Drücken		Maschine arbeitet mit kleiner Drehzahl.
Drücken		Maschine arbeitet mit großer Drehzahl.
Drücken		Maschine stoppt.

4.2.3 Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor

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

Wird während des Betriebes einer der Vorsätze abgenommen, beziehungsweise eines der Vorsatzgeräte aus dem Gerätespanner gelöst, so wird durch die Unterbrechung der Magnet- Sensor – Verbindung die M50 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 Innensechskant 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 [z.B. Schneideeinheit oder Zylinderaufsatz] geprüft werden.

Schneideeinheit:

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

Zylinderaufsatz:

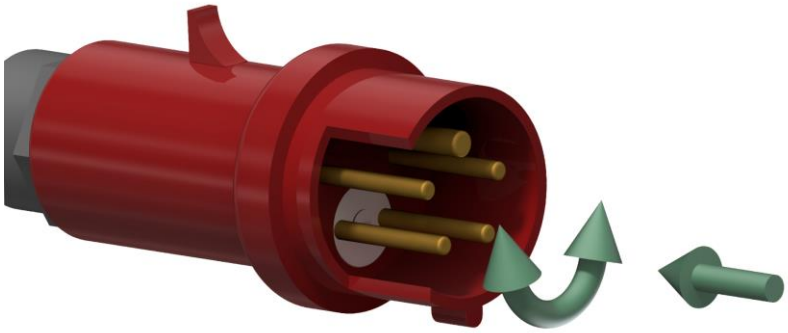
Der Flügel muss sich beim Blick in den Einfüllschacht nach links drehen [Gegen den Uhrzeigersinn]!

Planetenrührwerk:

Beim Blick, von vorne auf das Planetenrührwerk muss sich dieses im Uhrzeigersinn drehen!

4.4.1 Drehrichtung ändern

Sollte die Maschine in die falsche Richtung drehen, so kann das am Netzstecker geändert werden. Dazu mit einem passenden Schlitzschraubendreher den Pol-Wender in der Frontseite des Steckers um 180° drehen.



5 Mögliche Arbeitsgänge mit der M50

5.1 Übersicht

5.1.1 Arbeitsgänge

Schneiden

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

Schnitzeln

Karotten, Möhren, Rettiche, usw.

Rohkosten

Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie, usw.

Reiben

Hartes Brot, rohe und gekochte Kartoffeln, Schokolade, Nüsse, Mandeln usw.

Hacken

Fleisch, Gemüse, Spinat, usw.

Pürieren

gekochte Kartoffeln, usw.

Schlagen

Schlagsahne, Eischnee, usw.

Kneten

Teige, usw.

Mischen

Hackfleisch usw.

5.1.2 Vorsatzgeräte

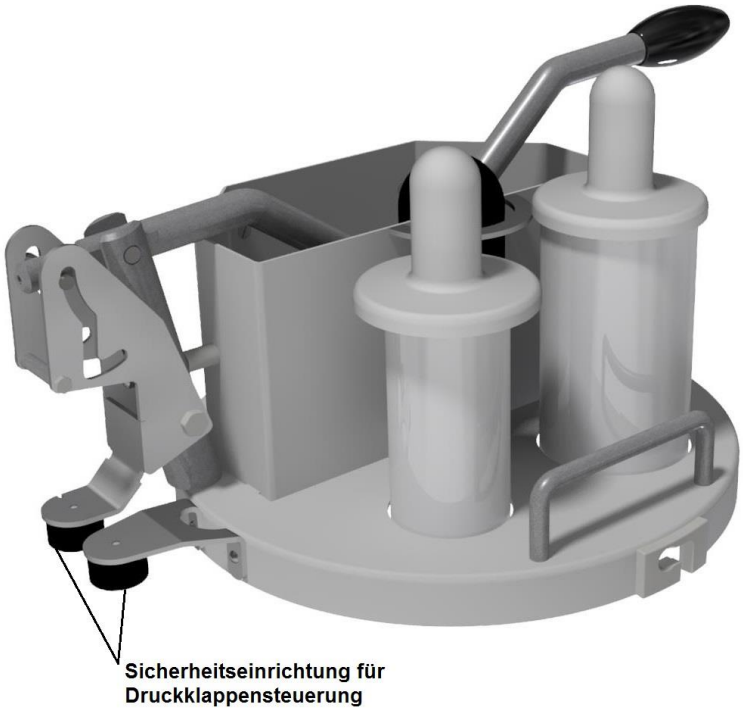
Die Mehrzweck-Küchenmaschine M50 ist mit einer zusätzlichen Druckklappensteuerung ausgestattet.

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

Zum besseren Verständnis sind die gängigsten Vorsatzgeräte unten aufgeführt.

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

5.1.2.1 Schneideaufsatz



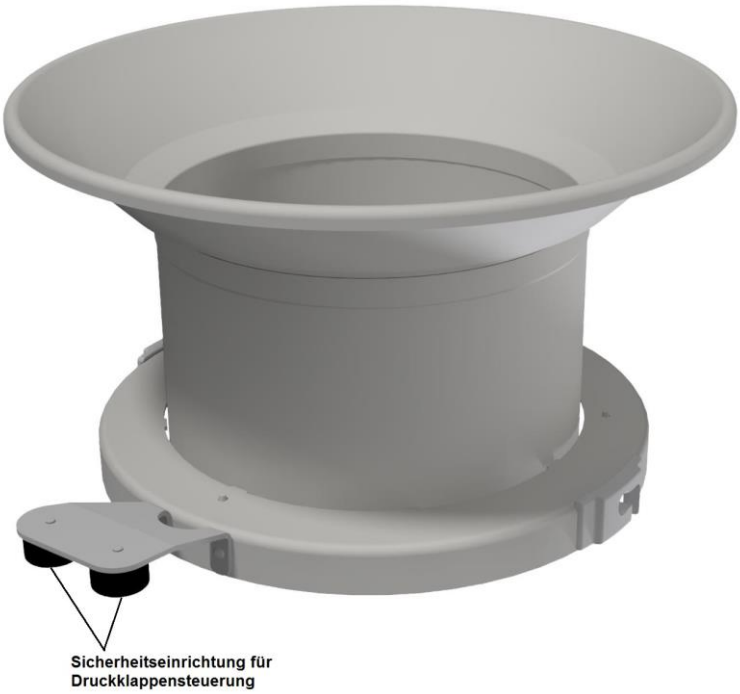
Arbeiten mit dem großen Schacht

Druckklappe öffnen, Produkt einlegen. Druckklappe anlegen, Maschine einschalten. Nach erneutem Anheben der Druckklappe stoppt die Maschine selbstständig. Wird die Druckklappe wieder geschlossen, läuft die Maschine wieder an.

Arbeiten mit der Rohrdurchführung

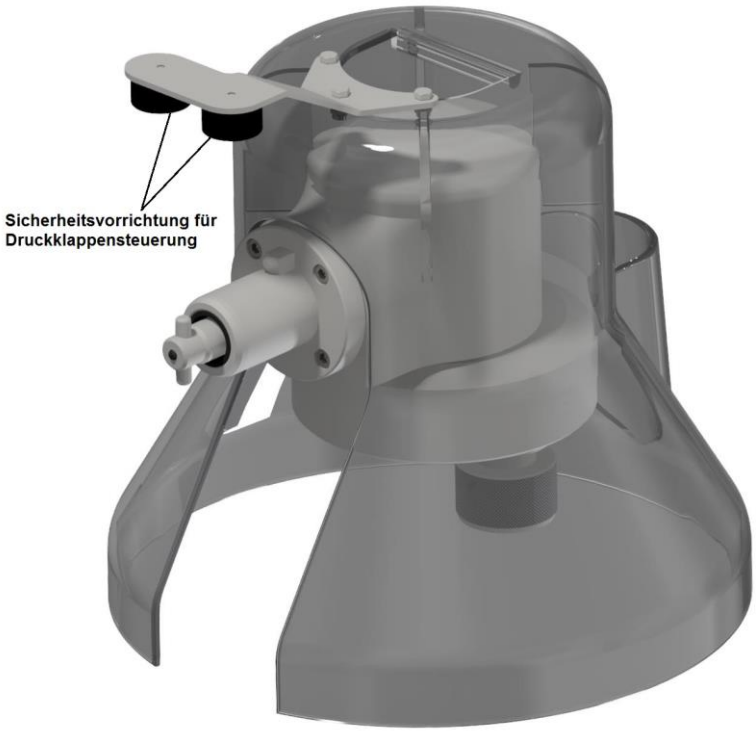
Ist insbesondere für Scheibenschneiden von Gurken, Rettichen, Möhren, Rote Beete geeignet.
Schneidegut nur mit Stopfer nachschieben!

5.1.2.2 Zweikammeraufsatz

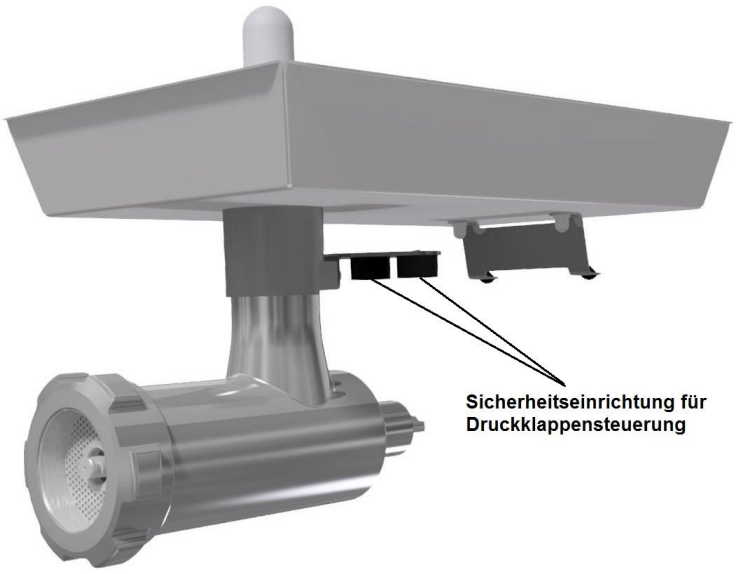


5.1.2.3 Zylinder-/Universalaufsatz

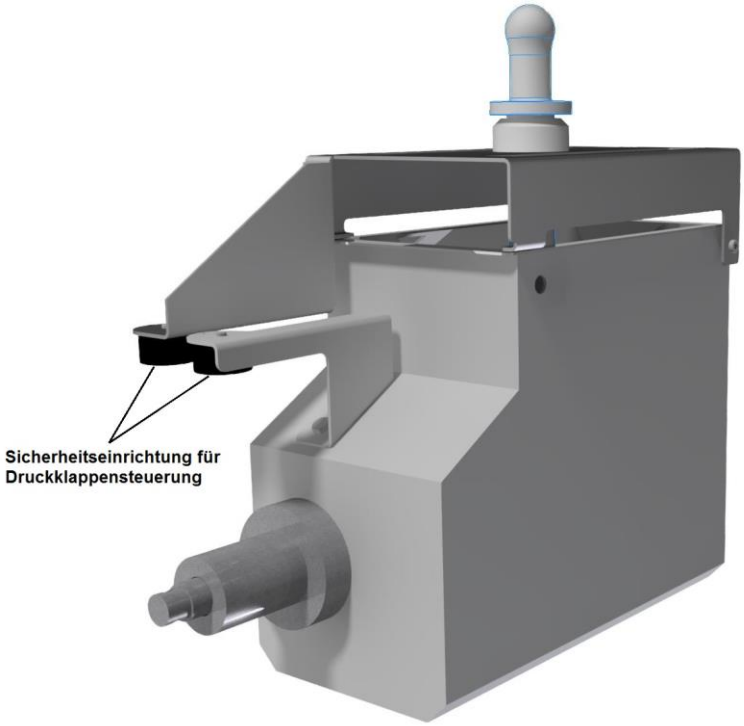
5.1.2.4 Planetenrührwerk



5.1.2.5 Aufsteckfleischwolf



5.1.2.6 Streifenschneider

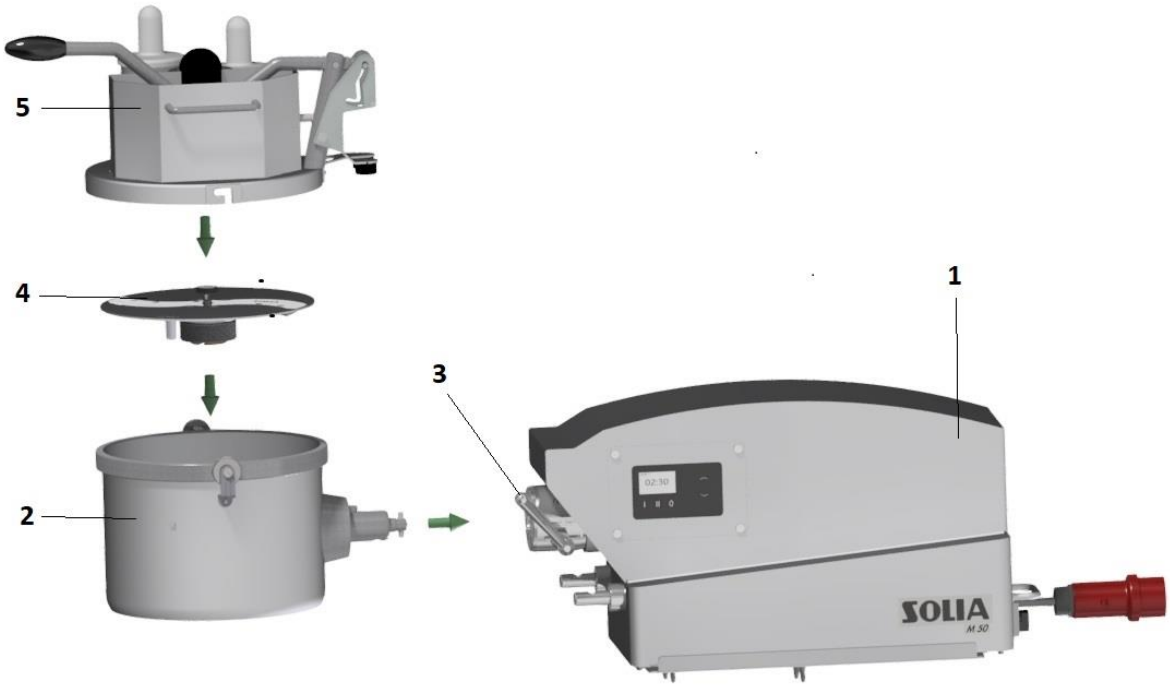


5.2 Schneideeinheit

5.2.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit

	GEFAHR
	Die Messer auf den Schneidscheiben sind sehr scharf. Zum Wechseln entsprechende Werkzeuge benutzen und unter die Scheibe greifen.

	Hinweis
	Drehzahlbereich wählbar zwischen langsam, Stufe 1 oder schnell Stufe 2



5.2.2 Manuelles Zusammensetzen

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

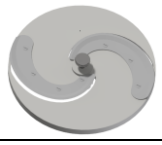
Schneidescheibe (4) auf die Abtriebswelle des Grundgerätes (2) stecken, anschließend den Schneideaufsatz (5) aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Beide Rändelmuttern von Hand festziehen.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden.

5.2.3 Anwendungsbereiche Schneiden

Mit der Mehrzweck-Küchenmaschine M50 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche, Produkte und passende Werkzeuge.

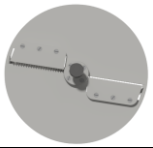
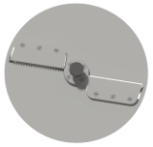
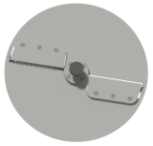
5.2.3.1 Schneiden von Kraut und Zwiebeln

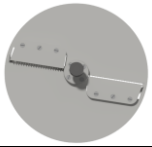
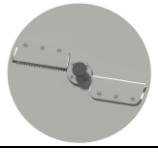
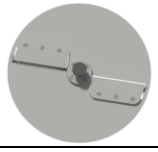
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 20 000	Verstellbare Bogenmesserscheibe, Edelstahl verstellbar von 0,5 - 5mm mit gebogenen Messern
	1300 21 000	Verstellbare Bogenmesserscheibe, Edelstahl verstellbar von 1 - 10mm mit gebogenen Messern
	1300 21 050	Bogenmesserscheibe, Edelstahl 4mm

5.2.3.2 Schneiden von Kraut

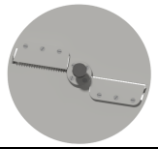
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 23 000	Krautschneidescheibe, Edelstahl 1,3mm
	1300 24 000	Krautschneidescheibe, Edelstahl 2,5mm

5.2.3.3 Streifenschneiden von Karotten, Sellerie

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	565 000 0362	Streifenschneidescheibe, Edelstahl, für Juliennes 2 mm
	565 000 0363	Streifenschneidescheibe, Edelstahl, für Juliennes 3 mm
	565 000 0364	Streifenschneidescheibe, Edelstahl, für Juliennes 4 mm

	130 038 000	Streifenschneidescheibe, Edelstahl, für Juliennes 5 mm
	130 039 000	Streifenschneidescheibe, Edelstahl 7 mm
	130 040 100	Streifenschneidescheibe, Edelstahl 10 mm

5.2.3.4 Buntschnitt von Karotten, Rote Beete

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

5.2.3.5 Rohkost, schnitzeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	565 100 0373	Rohkostscheibe, einzeln geschärft 3 mm
	565 100 0376	Schnitzelscheibe, einzeln geschärft 6 mm
	565 100 0377	Schnitzelscheibe, einzeln geschärft 9 mm

5.2.3.6 Reiben

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	565 100 0371	Reibescheibe 2 mm
	565 100 0372	Reibescheibe 3mm

5.2.3.7 Reiben von Käse

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0373	Käsereibescheibe fein 3 mm, geschärft
	553 100 0374	Käsereibescheibe grob 6 mm, geschärft

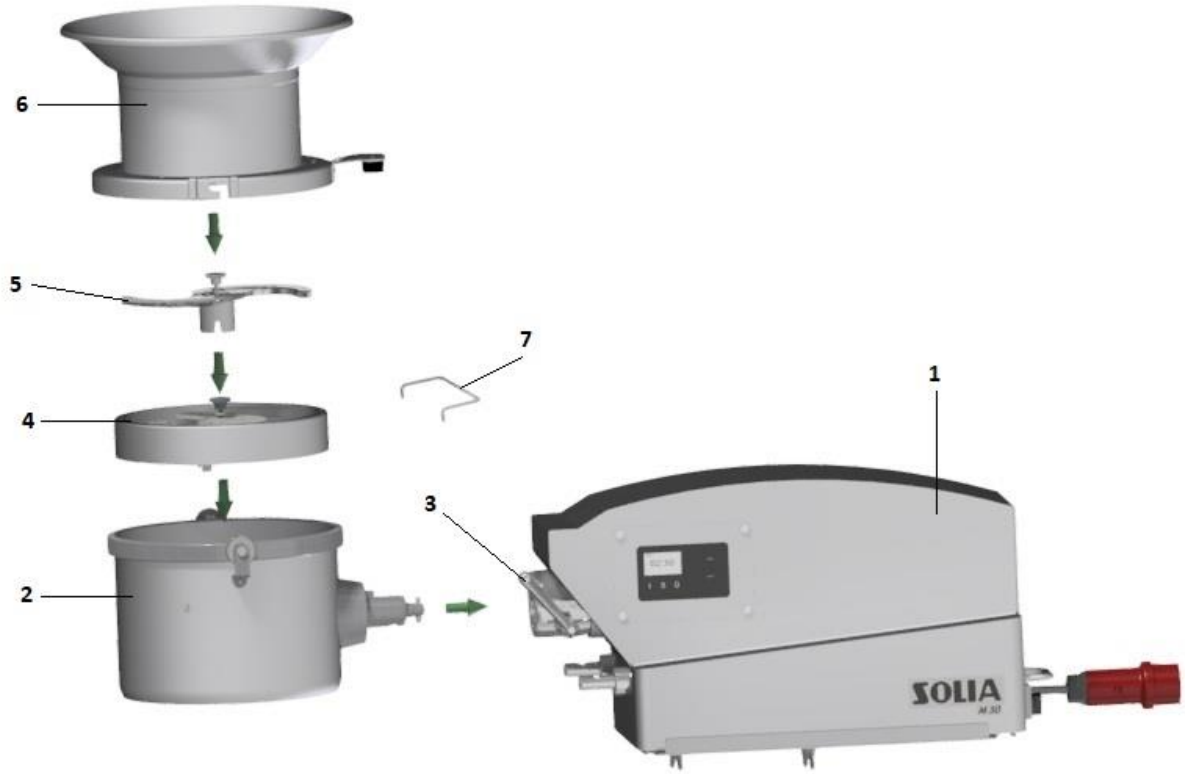
5.3 Zweikammeraufsatz Würfeln

5.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider

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

	Hinweis
	Drehzahlbereich nur langsam, Stufe 1.

5.3.2 Manuelles Zusammensetzen



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

Zweikammeraufsatz (6) auf das Universal-Grundgerät aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern von Hand festziehen.

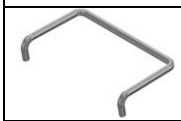
Jetzt ist das Gerät bereit zum Würfeln.

5.3.3 Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz

5.3.3.1 Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm

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

5.3.3.2 Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, usw. in Würfel oder Quader

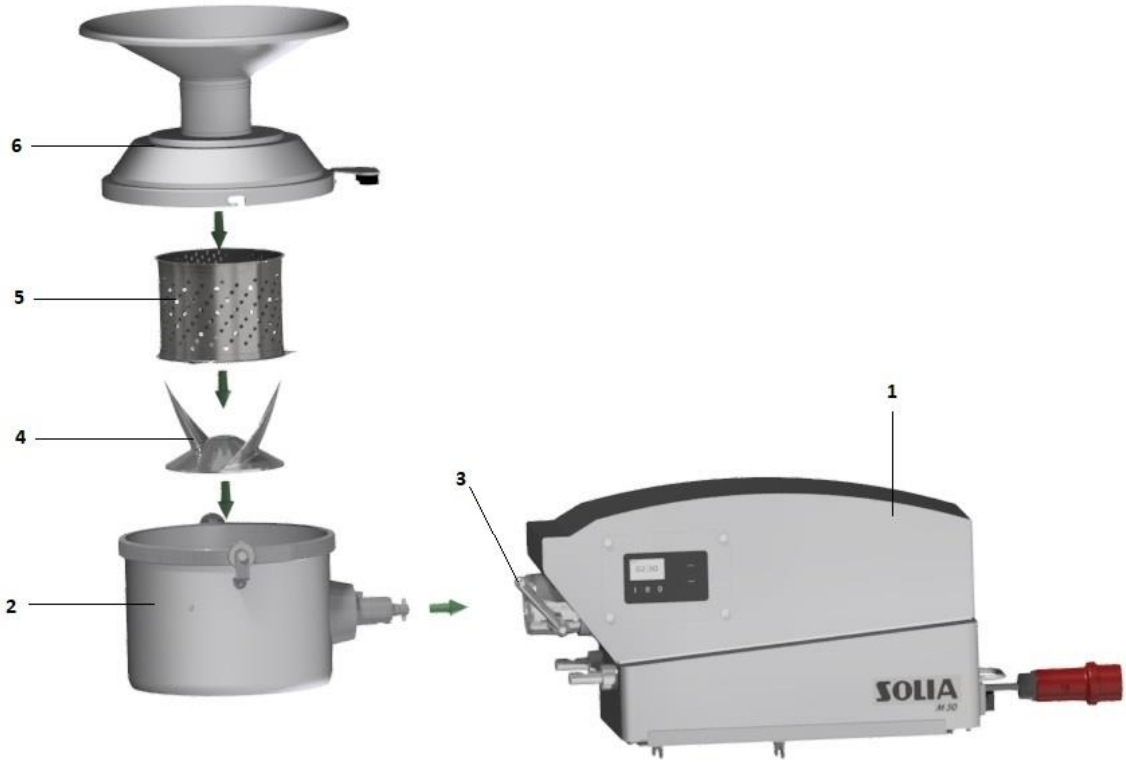
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	566 000 0780	Zweikammeraufsatz, wird immer benötigt
	549 000 0390	Würfelmesserbalken
	549 000 5391	Würfelgatterscheibe 8 mm, Edelstahl
	549 000 5395	Würfelgatterscheibe 11 mm, Edelstahl
	553 000 0397	Hebebügel
	1500876	Reinigungsbürste

5.4 Zylinderaufsatz

5.4.1 Arbeiten mit dem Zylinderaufsatz

	Hinweis
	Drehzahlbereich wählbar zwischen langsam, Stufe 1 oder schnell Stufe 2

5.4.2 Manuelles Zusammensetzen



Das Grundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung (3) der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.
Mit den Spannhebel (3) fest spannen.
Flügel (4) in das Grundgerät einsetzen.
Passenden Zylinder (5) so in das Universal-Grundgerät (2) setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen des Zylinders einrasten. Die Naht im Zylindermantel muss dabei auf der, vom Benutzer abgewandte Seite sein.
Zylinderaufsatz (6) auf das Universal-Grundgerät (2) aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern von Hand festziehen.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Reiben, Schnitzeln, Rohkosten, Schneiden und Pürieren.

5.4.3 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder

Mit der Mehrzweck-Küchenmaschine M50 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.
Je nach Anwendung muss der jeweils passende Reibeflügel zum Reibezylinder gewählt werden.
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichen Anwendungsbereiche:

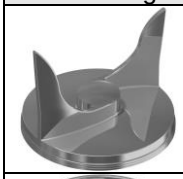
5.4.3.1 Reiben von Mandeln, Nüssen, hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Schokolade

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-337, sowie 326 und 328
	1300 70 332	Reibezylinder, Edelstahl, fein, 3mm
	1300 70 331	Reibezylinder, Edelstahl, grob, 4mm

5.4.3.2 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-337, sowie 326 und 328
	1300 70 328	Reibekuchenzylinder , Edelstahl, (Kombination aus 333 und 337)
	1300 70 333	Kartoffelreibezylinder, Edelstahl, 2 mm, kronenverzahnt

5.4.3.3 Feinstreiben von Mandeln, Nüssen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel
	1300 72 345	Feinstreibezylinder, Edelstahl, 2 mm

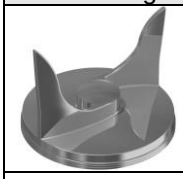
5.4.3.4 Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-337, sowie 326 und 328
	1300 70 334	Schnitzelzylinder, Edelstahl, fein 6 mm, geschärft
	1300 70 335	Schnitzelzylinder, Edelstahl, grob 9 mm, geschärft

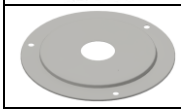
5.4.3.5 Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	553 100 0330	Reibeflügel, Edelstahl, für Zylinder 331-337, sowie 326 und 328
	1300 70 337	Rohkostzylinder, Edelstahl, 2 mm, geschärft
	1300 70 336	Rohkostzylinder, Edelstahl, 3 mm, geschärft
	1300 70 326	Rohkostzylinder, Edelstahl, 4 mm, geschärft

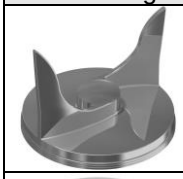
5.4.3.6 Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	130 076 006	Käseflügel, Edelstahl für Zylinder 338
	130 073 338	Schneidezylinder, Edelstahl 1,5 mm

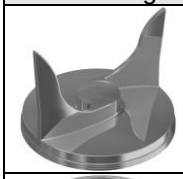
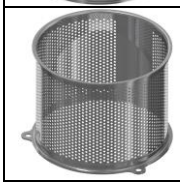
5.4.3.7 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel f. Zylinder 100, 200, 300, 345, Edelstahl
	1300 72 100	Passierzylinder 1,5mm
	553 000 0342	Passierblech

5.4.3.8 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln

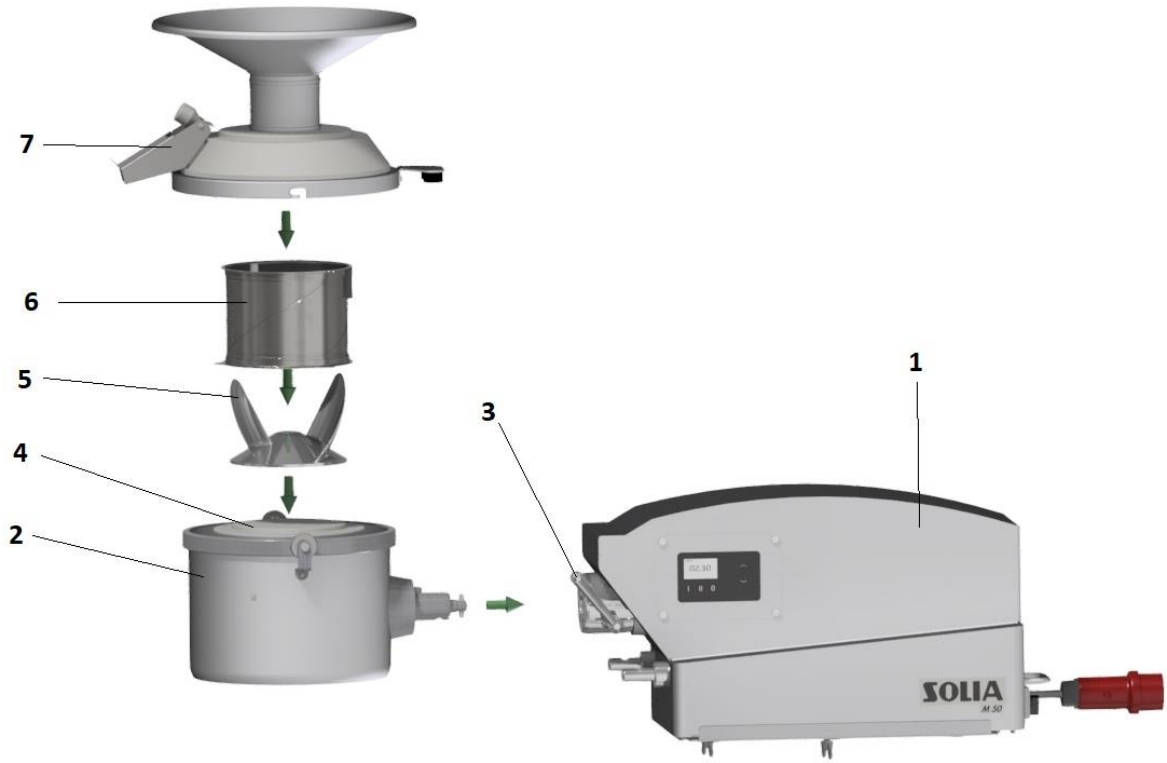
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel f. Zylinder 100, 200, 300, 345, Edelstahl
	1300 72 200	Passierzylinder 1,5mm
	553 000 0342	Passierblech

5.4.3.9 Pürieren von Kartoffelpüree

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel f. Zylinder 100, 200, 300, 345, Edelstahl
	1300 72 300	Pürierzylinder

5.5 Universalaufsatz

5.5.1 Arbeiten mit dem Universalaufsatz



Das Grundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung (3) der Universalmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.
Mit den Spannhebel (3) fest spannen. Das Passierblech (4) auf die Aufnahmestifte des Grundgerätes (2) auflegen.
Passierflügel (5) in das Grundgerät einsetzen.
Passierzylinder (6) so in das Universal-Grundgerät (2) setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen des Zylinders einrasten. Der Resteauswurf muss dabei zur Vorderseite zeigen.
Universalaufsatz (7) auf das Universal-Grundgerät (2) aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern von Hand festziehen.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Passieren.

5.5.1.1 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel f. Zylinder 100, 200, 300, 345, Edelstahl
	1300 72 100	Passierzylinder, 1,5 mm, Edelstahl
	553 000 0342	Passierblech für Zylinder 100, 200, 345

5.5.1.2 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel f. Zylinder 100, 200, 300, 345, Edelstahl
	553 000 0343	Passierzylinder, 3 mm
	553 000 0342	Passierblech

5.6 Rühr-, Schlag- und Knetwerk

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

Hinweis	**Anwendungs-Tipps**
	Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihres Planetenrührwerkes.

Das Planeten - Rühr- Schlag- und Knetwerk, dient zum Rühren, Schlagen, Mischen und Kneten von verschiedenen Teigen, Massen und Flüssigkeiten.

5.6.1 Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk

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

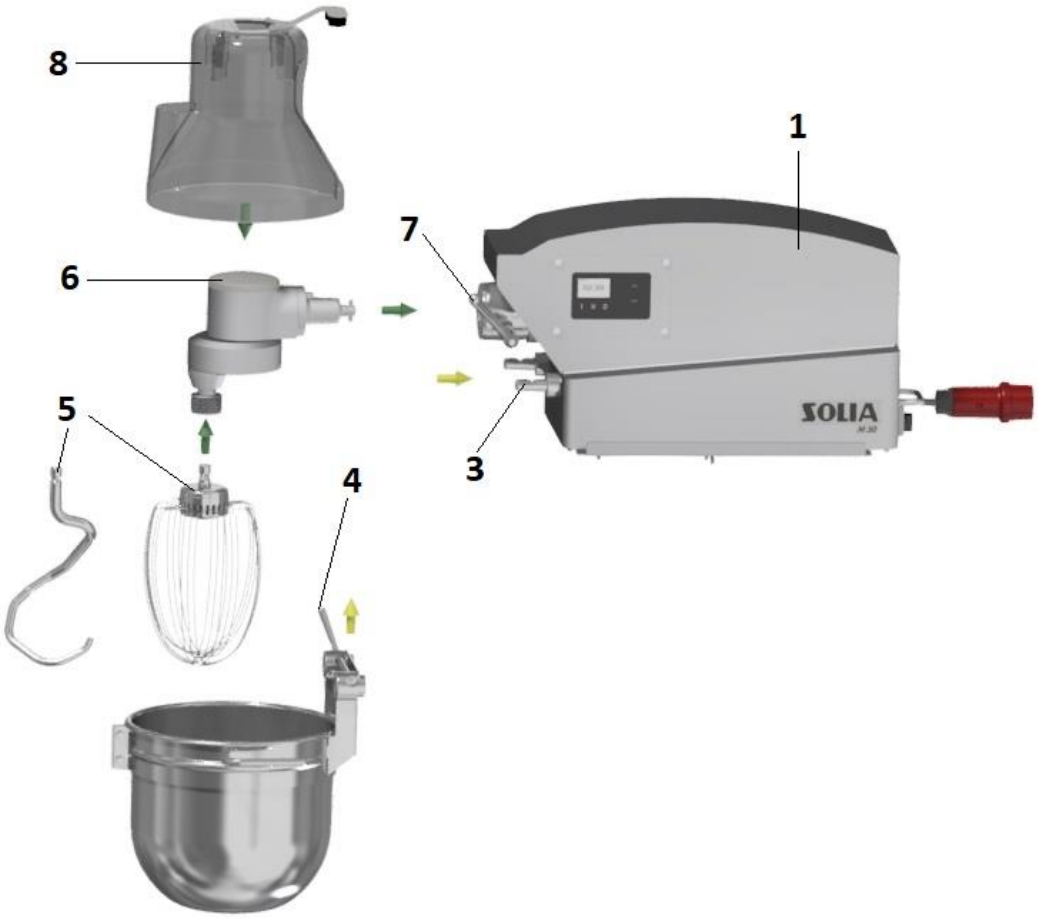
Leistungsangaben Teig:

Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit.
Bei der Verarbeitung von schweren Teigen darf die Gesamtmenge der Zutaten **5kg nicht überschreiten**.
Bei der dauerhaften Verarbeitung von schweren Teigen empfehlen wir Ihnen den Einsatz unserer speziell dafür entwickelten Rühr- und Knetmaschinen. Die umfangreiche Maschinenpalette finden Sie auf unserer Homepage unter http://www.alexandersolia.com/Produktgruppenliste.htm?groupId=3 .

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

5.6.2 Manuelles Zusammensetzen

	Anwendungs-Tipps
	Der Planetenrührkopf kann nur mit aufgesetzter Abdeckhaube betrieben werden. (Magnetsicherheitsabschaltung)



Der Rührkessel (2) wird auf die Easy-Fix-Halterung (3) der Maschine aufgesteckt und mit dem Klemmhebeln (4) fixiert.
Das gewünschte Werkzeug (5) in den Planetenrührkopf (6), wie folgt, einsetzen. Ringhülse des Rührwerkes anheben, Werkzeug bis zum Anschlag in die Bohrung der Welle einschieben (Stift in Schlitz der Welle), Ringhülse herunterziehen.
Der Planetenrührkopf (6) wird mit Werkzeug nun in die Maschinenkupplung der Universalmaschine (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.
Mit dem Spannhebel (7) festspannen.
Zum Schluss wird die Haube (8) auf den Planetenrührkopf (6) aufgesteckt.

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

5.6.3 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten

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

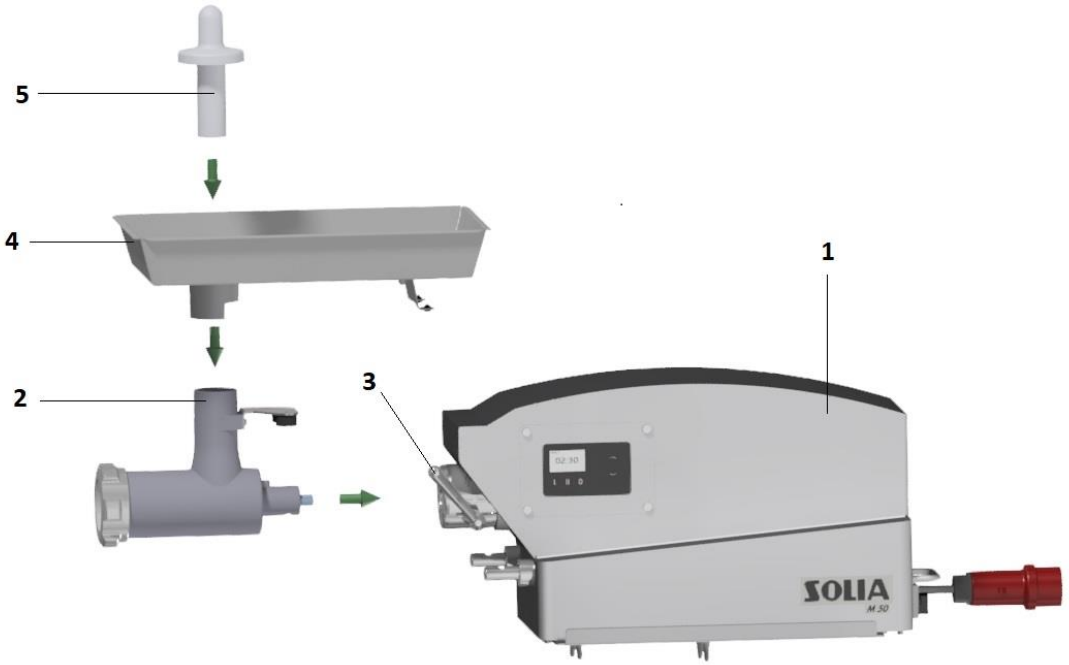
5.7 Aufsteck-Fleischwolf

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

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

Hinweis	**Anwendungs-Tipps**
	Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihre Aufsteckfleischwolfes

Der Aufsteck-Fleischwolf ist ausschließlich zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch sowie gekochtem Gemüse zu verwenden. Er besteht aus dem Fleischwolfgehäuse, der Schnecke, Schneidsatz und Verschlussring sowie Einfüllschale mit Stößel.



Der montierte Aufsteckfleischwolf (2)(siehe Bedienungsanleitung Aufsteck-Fleischwolf) wird in die Maschinenkupplung der Universalmaschine (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich.
Mit den Spannhebel (3) festspannen.
Fleischschale (4) auf das Einfüllrohr des Wolfes bis zum Anschlag aufstecken.
Zum Nachschieben des Produktes, ausschließlich den mitgelieferten Stopfer (5) verwenden.
Jetzt ist das Gerät bereit zum Wolfen.

5.7.1 Arbeiten mit dem Fleischwolf

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

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

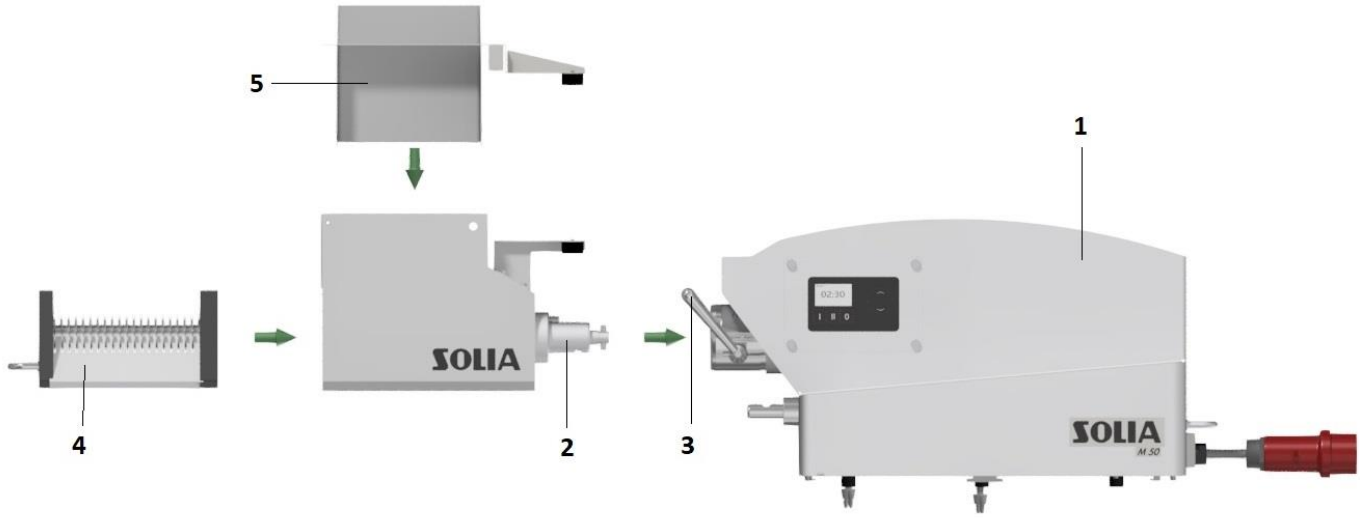
5.8 Steaker / Fleischmürber / Streifenschneider

	ACHTUNG
	Steaker/Mürber nur mit kleiner Drehzahl (Stufe 1) betreiben. Wird der Hinweis nicht beachtet, kann es zu Überlastung und zur Zerstörung des Antriebsmotors, bzw. des Universalgehäuses kommen. Schneideeinsätze dürfen nur mit Trichter inkl. Sicherheitsdeckel 1300 26 100 im Universalgehäuse betrieben werden.

Hinweis	**Anwendungs-Tipps**
	Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihres Steaker/Mürber/Streifenschneider

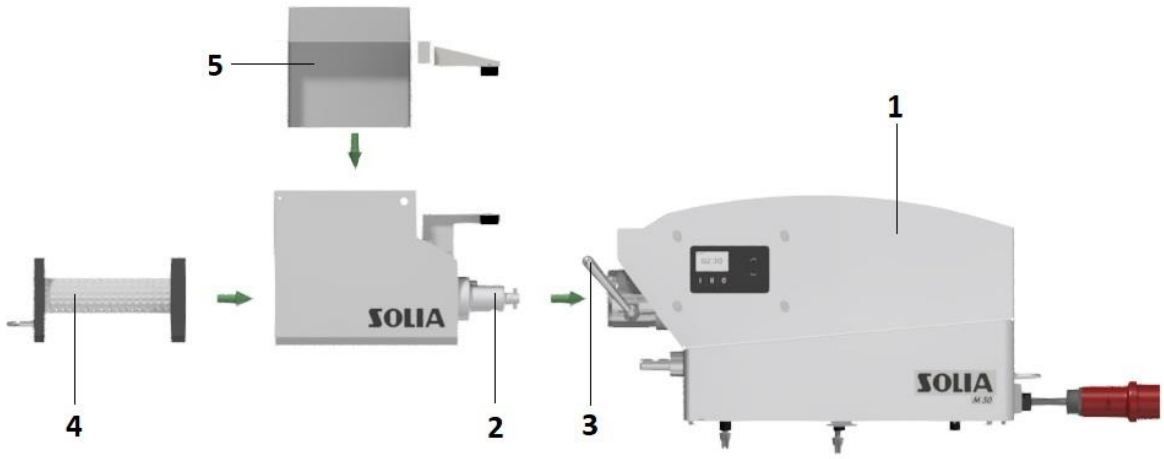
	WARNUNG
	Nur mit Stößel (4) Produkte nachschieben. Nicht von unten in den Produktauslauf greifen.

5.8.1 Steaker



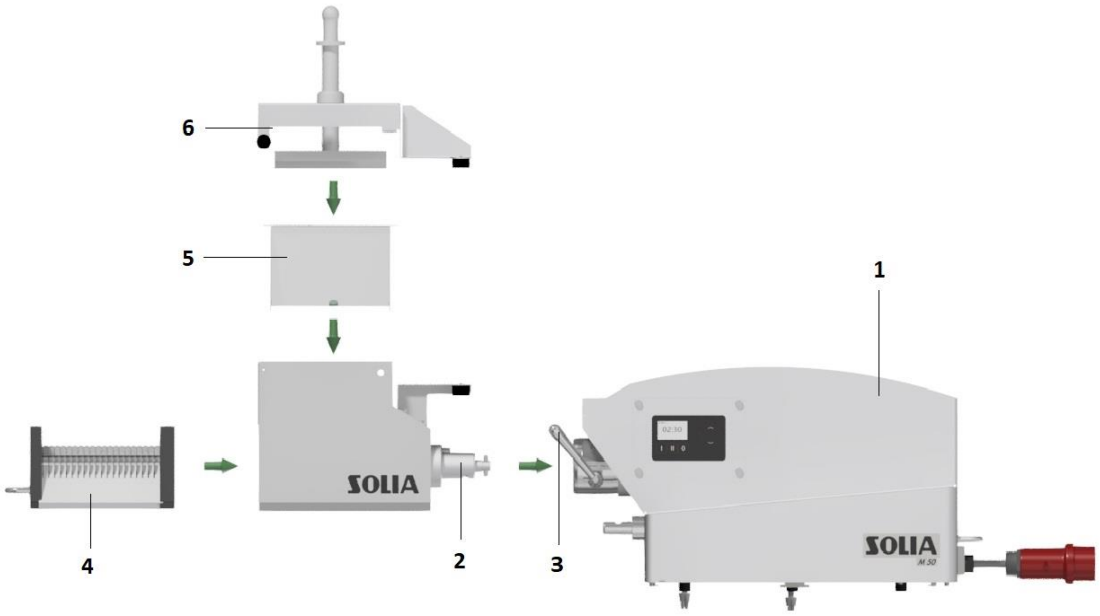
Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich.
Schieben Sie den Steaker-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein.
Setzen Sie anschließend den Einfüllschacht (5), von oben in das Universalgehäuse.
Der Einsatz wird damit verriegelt und das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

5.8.2 Mürber



Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich. Schieben Sie den Mürber-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein. Setzen Sie anschließend den Einfüllschacht (5), von oben in das Universalgehäuse.
Der Einsatz wird damit verriegelt und das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

5.8.3 Streifenschneider



Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich. Schieben Sie den Streifenschneid-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein. Setzen Sie anschließend den Einfülltrichter (5), von oben in das Universalgehäuse. Der Einsatz wird damit verriegelt. Nun wird der Sicherheitsdeckel (6) an dem Universalgehäuse angesteckt. Das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

	ACHTUNG Bei Betriebsstörungen oder Verstopfungen nicht mit harten Gegenständen nachschieben. Gerät abschalten und öffnen. Störung manuell beseitigen. ACHTUNG! Bei Arbeiten an der Schneidwalze, Sicherheitshandschuhe tragen.

6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung

6.1 Sicherheitshinweise

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

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

6.2 Wartung

Der Mehrzweckküchenmaschine M50 ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden

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

6.3 Tägliche Reinigung

6.3.1 Hinweis

6.3.2 Vorgehensweise

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (polierter rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! Gilt nur für den Schwenkdeckel mit integriertem Schneideschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung der Mehrzweckküchenmaschine M50 nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen. Kein fließendes Wasser.
- Es ist besonders darauf zu achten, dass im Bereich der Steuerung am Gehäuse nicht mit fließendem Wasser, sondern nur mit einem feuchten Tuch gereinigt wird.

6.4 Nach Arbeitsschluss

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

6.5 Störungssuche und –beseitigung

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

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Maschine 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 12 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

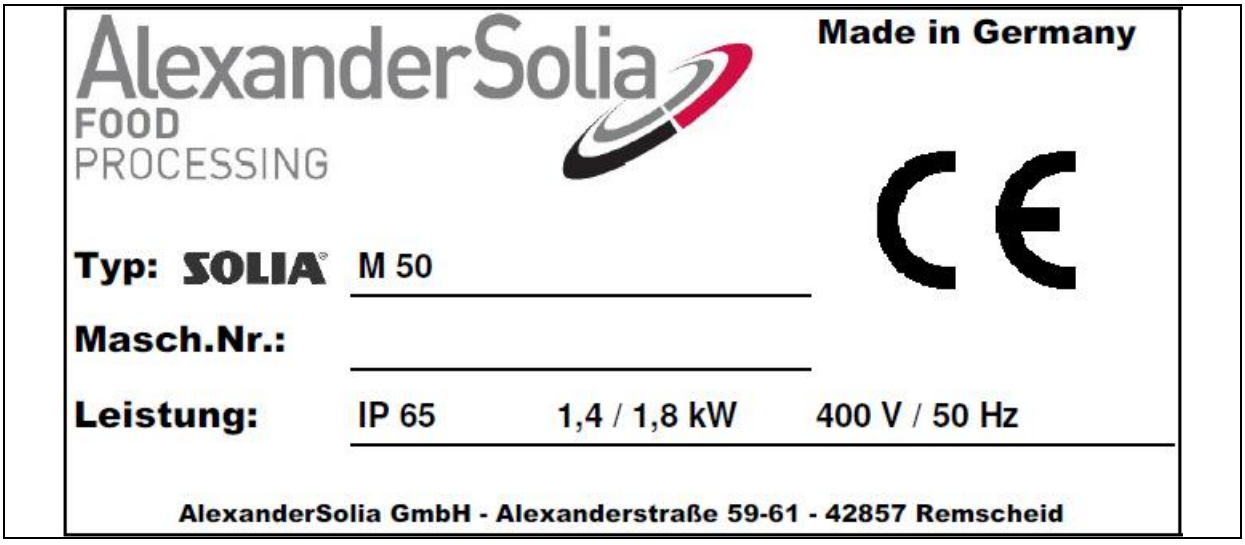


Abbildung 6-1: Typenschild

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

7 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

7.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

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

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

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

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

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

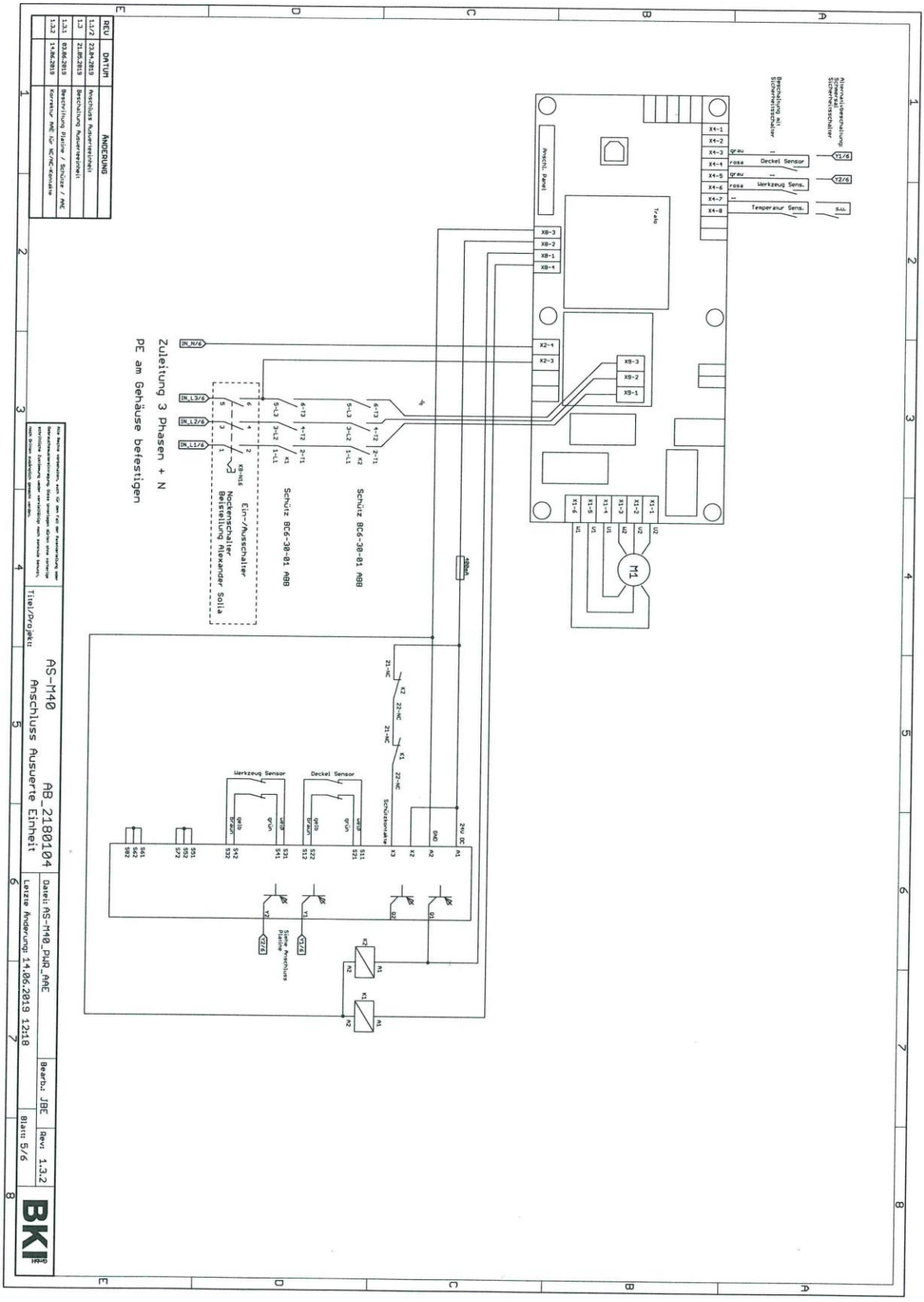
Achten Sie auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und Ihre örtlichen Möglichkeiten der vorschriftsmäßigen Entsorgung. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Landkreis beim Amt für Abfallwirtschaft.

7.3.2 Materialgruppen

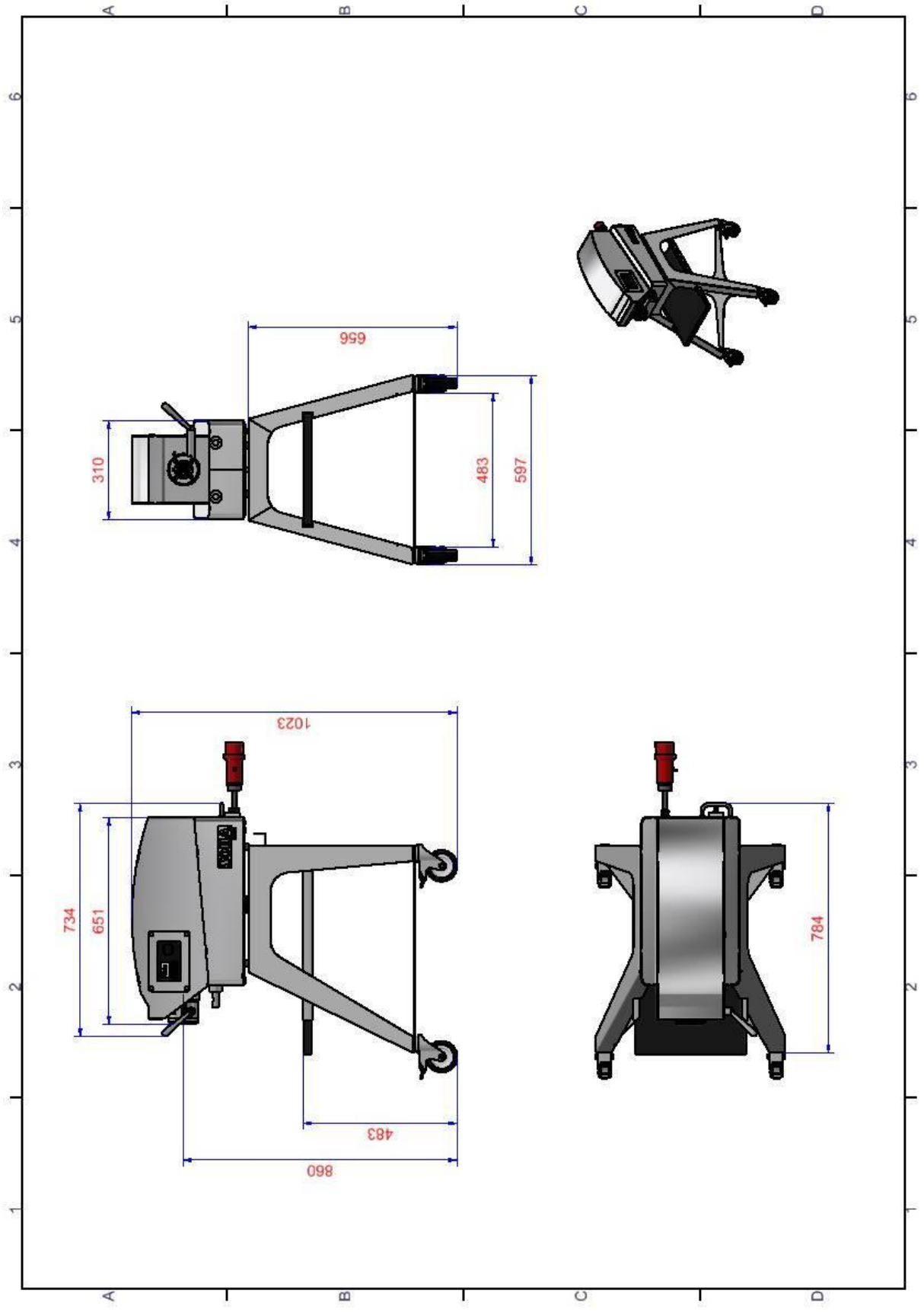
Metalle, Nichtmetalle, Verbundwerkstoffe und Hilfsstoffe nach Sorten trennen und umweltgerecht entsorgen.

8 Anhang

8.1 Stromlaufplan



8.2 Aufstellplan Fahrgestell



8.3 EG-Konformitäts-Erklärung

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

Dok-Nr.: Konformität-Solia-M50_de.doc

Druck Datum: 07.01.2020

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: Mehrzweck-Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M50
- Seriennummer:
- Baujahr: 2020

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen – allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominimierung
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- DIN EN 55014-1 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 1: Störaussendung
- DIN EN 55014-2 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 2: Störfestigkeit
- DIN EN IEC 61000-3-2 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-2: Grenzwerte –Grenzwerte für Oberschwingungsströme
- DIN EN 61000-3-3 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-3: Grenzwerte – Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbestimmung unterliegen (IEC 61000-3-3)

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, 07.01.2020 — Dirk Gassen Geschäftsführer

Ort, Datum