

**alexandersolia**

Food processing

**m 6**

**MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE**



**ORIGINAL-  
BETRIEBSANLEITUNG**

Für künftige Verwendung aufbewahren  
© 2022 AlexanderSolia GmbH



**Allgemeine Sicherheitshinweise**

---

**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 M6
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	25.02.2020 / van Balen/ Boucke
Letzte Änderung / Redaktion:	29.01.2021 / 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

<b>1</b>	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
1.1	Aufbau der Sicherheitshinweise .....	6
1.2	Piktogramme in den Sicherheitshinweisen .....	7
1.3	Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation .....	9
1.3.1	Hinweise in der Betriebsanleitung beachten.....	9
1.3.2	Gefahren im Umgang mit der Maschine .....	9
1.3.3	Schutzeinrichtungen.....	9
1.3.4	Bauliche Veränderungen an der Maschine.....	9
1.3.5	Verpflichtung des Betreibers .....	9
1.3.6	Verpflichtung des Personals.....	10
1.3.7	Ausbildung des Personals.....	10
1.4	Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine .....	11
1.4.1	Transport und Aufstellung .....	11
1.4.2	Inbetriebnahme .....	11
1.4.3	Normalbetrieb .....	11
1.5	Besondere Gefahrenquellen .....	12
1.5.1	Elektrische Ausrüstung .....	12
1.5.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel .....	12
1.5.3	Strahlung .....	12
1.5.3.1	Elektromagnetische Strahlung .....	12
<b>2</b>	<b>Maschinenbeschreibung.....</b>	<b>13</b>
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 .....	15
2.5	Technische Daten .....	16
<b>3</b>	<b>Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme .....</b>	<b>17</b>
3.1	Transport .....	17
3.1.1	Sicherheitshinweise beim Transport.....	17
3.2	Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort .....	17
3.3	Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine.....	18
3.3.1	Elektrik.....	18
3.3.2	Aufstellen auf einem Arbeitstisch .....	18
3.3.3	Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör) .....	18
<b>4</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>19</b>
4.1	Sicherheitshinweise .....	19
4.2	Bedien- und Funktionselemente.....	19
4.2.1	Bedienfeld.....	20
4.2.2	Tastenfunktionen .....	20
4.2.3	Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor.....	21
4.3	Einkuppeln der Vorsatzgeräte .....	21

## Allgemeine Sicherheitshinweise

---

4.4	Drehrichtung prüfen .....	21
<b>5</b>	<b>Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6 .....</b>	<b>22</b>
5.1	Schneideeinheit .....	23
5.1.1	Arbeiten mit der Schneideeinheit.....	23
5.1.2	Manuelles Zusammensetzen .....	23
5.2	Mögliche Schneidscheiben.....	24
5.2.1	Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln .....	24
5.2.2	Schneiden von gekochten Kartoffeln.....	24
5.2.3	Grundträgerscheibe .....	24
5.2.4	Schneiden von rohem und gekochtem Sellerie, Rote Beete.....	24
5.2.5	Reiben von Käse (nur für Hartkäse), Nüssen, trockenem Weißbrot .....	25
5.2.6	Reiben von Kartoffeln.....	25
5.2.7	Rohkosten.....	25
5.3	Würfelschneider .....	26
5.3.1	Beschreibung.....	26
5.3.2	Aufbau des Würfelschneiders .....	26
5.3.3	Anbau des Würfelschneiders an die M6 .....	27
5.3.4	Funktionsbeschreibung .....	29
5.3.5	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	30
5.3.6	Reinigung des Würfelschneiders.....	30
5.4	Rühr-, Schlag- und Knetwerk .....	31
5.4.1	Beschreibung.....	31
5.4.2	Aufbau des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk.....	31
5.4.3	Anbau des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerkes an die M6 .....	32
5.4.4	Funktionsbeschreibung .....	34
5.4.5	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	35
5.4.6	Hinweis zur Reinigung des Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerkes.....	35
5.5	Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf .....	36
5.5.1	Beschreibung.....	36
5.5.2	Aufbau des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf.....	36
5.5.3	Anbau des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf an die M6 .....	37
5.5.4	Funktionsbeschreibung .....	39
5.5.5	Lochscheiben und Zubehör.....	40
5.5.6	Reinigung und Pflege des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolfes .....	40
5.6	Streifenschneider .....	41
5.6.1	Beschreibung.....	41
5.6.2	Aufbau des Streifenschneiders .....	41
5.6.3	Anbau des Streifenschneiders an die M6 .....	43
5.6.4	Funktionsbeschreibung .....	45
5.6.5	Verfügbare Streifenschneideinsätze.....	46
5.6.6	Hinweis zur Reinigung Steaker/Fleischmürber .....	46
5.7	Steaker / Fleischmürber .....	47
5.7.1	Beschreibung.....	47
5.7.2	Aufbau des Steaker / Fleischmürber .....	47
5.7.3	Anbau des Steaker / Fleischmürber an die M6.....	48
5.7.4	Funktionsbeschreibung .....	49
5.7.5	Benötigte Baugruppen zum Arbeiten.....	50
5.7.6	Hinweis zur Reinigung Steaker/Fleischmürber.....	50
<b>6</b>	<b>Wartung, Reinigung und Instandhaltung.....</b>	<b>51</b>
6.1	Sicherheitshinweise .....	51
6.2	Wartung .....	51

**Allgemeine Sicherheitshinweise**


---

<b>6.3</b>	Tägliche Reinigung .....	<b>52</b>
<b>6.3.1</b>	Vorgehensweise .....	<b>52</b>
<b>6.4</b>	Nach Arbeitsschluss.....	<b>52</b>
<b>6.5</b>	Störungssuche und –beseitigung .....	<b>52</b>
<b>6.6</b>	Garantie .....	<b>53</b>
<b>6.6.1</b>	Garantieanspruch .....	<b>53</b>
<b>6.6.2</b>	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten .....	<b>53</b>
<b>7</b>	<b>Außerbetriebsetzung und Entsorgung .....</b>	<b>54</b>
<b>7.1</b>	Sicherheitshinweise .....	<b>54</b>
<b>7.2</b>	Außerbetriebsetzung.....	<b>54</b>
<b>7.3</b>	Entsorgung .....	<b>54</b>
<b>7.3.1</b>	Allgemeines .....	<b>54</b>
<b>7.3.2</b>	Materialgruppen .....	<b>54</b>
<b>8</b>	<b>Anhang.....</b>	<b>55</b>
<b>8.1</b>	Schaltplan .....	<b>55</b>
<b>8.2</b>	EG-Konformitäts-Erklärung .....	<b>56</b>

## Allgemeine Sicherheitshinweise

## 1 Allgemeine Sicherheitshinweise


## 1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

	<p><b>GEFAHR</b></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><b>WARNUNG</b></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><b>VORSICHT</b></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><b>ACHTUNG</b></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><b>Anwendungs-Tipps</b></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>

Allgemeine Sicherheitshinweise

**1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen**

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

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



**Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

## **1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation**

### **1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten**

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb der Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.

Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um die Maschine sicherheitsgerecht zu betreiben.

Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an der Maschine arbeiten.

Darüber hinaus sind die für den jeweiligen Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

### **1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine**

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

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

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

### **1.3.3 Schutzeinrichtungen**

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

### **1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine**

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

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.

Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.

Nur Original-Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

### **1.3.5 Verpflichtung des Betreibers**

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

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

## Allgemeine Sicherheitshinweise

---

### 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.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

## 1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine


### 1.4.1 Transport und Aufstellung

	<b>! VORSICHT</b>
	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.

	<b>! WARNUNG</b>
	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!

	<b>! WARNUNG</b>
	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.


## Allgemeine Sicherheitshinweise


## 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!

	<b>⚠️ GEFAHR</b>
	<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>


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

## 1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

	<b>⚠️ WARNUNG</b>
	<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

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

## 2 Maschinenbeschreibung

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

#### 2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln wie Gemüse und Fleisch vorgesehen. Das Kneten und Schlagen von Teigen und Massen, sowie das Pürieren und Passieren von gegarten Lebensmitteln.

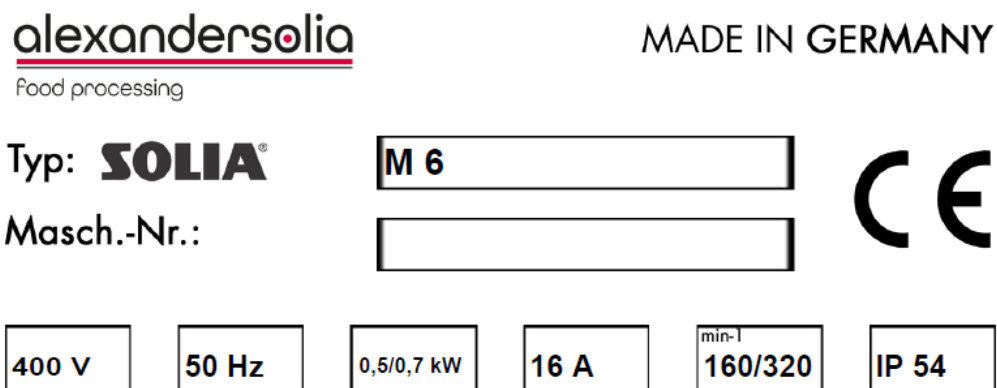
#### 2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 2.5 Technische Daten) und die im Kapitel angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

#### 2.1.3 Sachwidrige Verwendung/vorhersehbarer Missbrauch

Bearbeitung von Produkten, die nicht den obigen Spezifikationen entsprechen. Betreiben der Maschine unter Einfluss von Vibrationen während des Betriebs.

### 2.2 Typenschild und CE – Kennzeichnung



AlexanderSolia GmbH | Alexanderstr. 59-61 | 42857 Remscheid

Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

**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: Mehrzweck-Küchenmaschine
- Typenbezeichnung: SOLIA M6
- Seriennummer:
- Baujahr: 2021

**Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:**

- **DIN EN 453:2015-04**  
Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 454:2015-02**  
Nahrungsmittelmaschinen – Planetenrühr- und -knetmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **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 12331:2015-12**  
Nahrungsmittelmaschinen – Wölfe – 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

Datei: BA-M6-2021-01-29.docx

Druck Datum: 11.02.2021

Dirk Gassen Geschäftsführer

Seite 14 von 56

Maschinen-Typ: Solia M 6

Maschinenbeschreibung

**2.4 Aufbau**

Die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M6 bestehend aus einem separaten Antrieb und verschiedenen Vorsatzgeräten. Sie ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

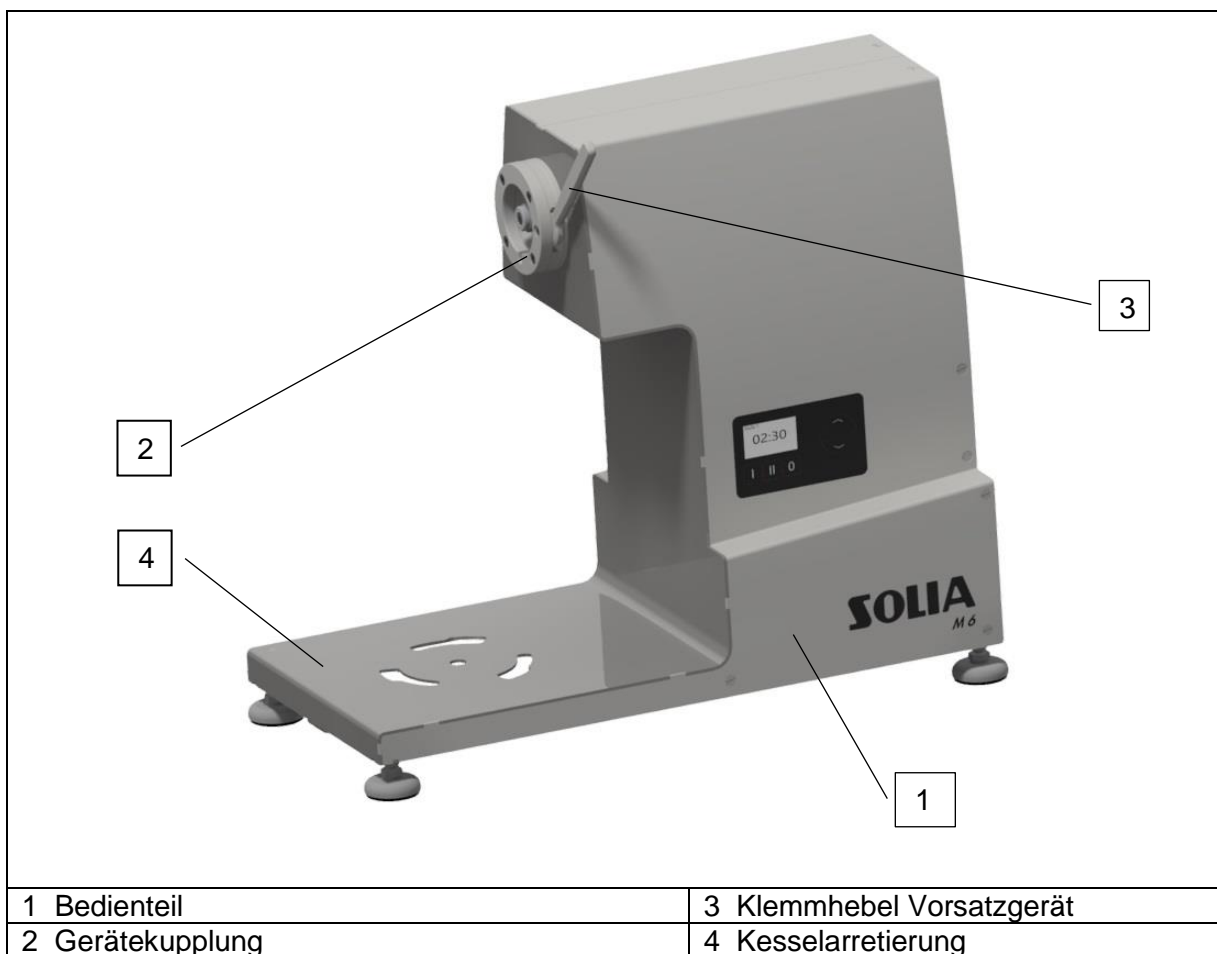
Die SOLIA M6 wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich 30 und mehr Essen zubereiten.

Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche ist die SOLIA M6 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 aufgebaut. Die SOLIA M6 besticht durch hochwertige Verarbeitung.

Durch das problemlose Wechseln der Vorsätze lässt sich der flexible Küchenhelfer sowohl als Gemüseschneider und Fleischwolf, als auch als Rühr-, Schlag- und Knetmaschine einsetzen. Außerdem eignet sie sich hervorragend zum Passieren und Pürieren.

**2.4.1 Übersicht**



**2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine**

Ein wesentliches Merkmal der SOLIA M6 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.




## 2.5 Technische Daten


<b>Allgemeine Daten</b>		
Typ	M6	
<b>Abmessungen</b>		
Länge	296 mm	
Breite	611 mm	
Höhe	535 mm	
Gesamtgewicht	28 kg	
<b>Maschinenleistung</b>		
Spannung	400 Volt / 50Hz	
Motorleistung	0,5 / 0,7 kW	
Vorsicherung	16 A	
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm <sup>2</sup> , 3m lang	
1. Drehzahl	160 min <sup>-1</sup>	
2. Drehzahl	320 min <sup>-1</sup>	
<b>Bedienung</b>		
Wahlschalter	2 Geschwindigkeiten	
Timer bei Schneiden oder Wolfen auf Null stellen	Timer zählt nach oben	
Timer beim Rühren, Schlagen, Kneten = Zeitvorwahl	Timer zählt rückwärts	
<b>Arbeitsleistung</b>		
Fleisch- und Gemüsewolf	120 kg/h	
Schneidebereich	0,5 bis 10 mm	
Scheibendurchmesser	210 mm	
Rühr-, Schlag- und Knetwerk	bis 3,5 kg Mehl	
Fassungsvermögen - Schüssel	15 Liter	
Zubereitung	30 bis zu ca.200 Essen/Tag	
<b>Umgebungsbedingungen</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Betrieb</b>
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort	Gastronomie/ Hotellerie waagrecht fester Untergrund	
<b>Umweltbelastung</b>		
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

	<b>! GEFAHR</b>
	<p>Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein. Zuerst Spannungsversorgung trennen!</p>

	<b>! GEFAHR</b>
	<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>

	<b>! VORSICHT</b>
	<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


	<b>ACHTUNG</b>
	<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>


## Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

**3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine****3.3.1 Elektrik**

Die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M6 ist mit einem CEE Kragenstecker 5-polig, 16A, 3m lang, ausgeführt.

	<b>GEFAHR</b>
	<p><b>Gefahr durch elektrische Energie!</b> 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>


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

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

**3.3.2 Aufstellen auf einem Arbeitstisch**

Stellen Sie die Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M6 auf einen ebenen und standfesten Arbeitstisch.


**3.3.3 Aufstellen auf fahrbarem Unterschrank (Optionales Zubehör)**


	<b>VORSICHT</b>
	<p>Vor dem Arbeiten sind die beiden Lenkrollen über die Feststeller zu arretieren.</p>

Der fahrbare Unterschrank (nur auf Anfrage) für die SOLIA- Mehrzweck-Küchenmaschine M6 eignet sich ideal für den sicheren, variablen Einsatz an verschiedenen Arbeitsplätzen in der Küche.

## 4 Bedienung

### 4.1 Sicherheitshinweise

	<b>⚠ GEFAHR</b>
	<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>

	<b>⚠ VORSICHT</b>
	<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"><li>• Greifen Sie nicht in den Arbeitsbereich der Maschine.</li><li>• Die Maschine darf nur mit vorhandener Schutzeinrichtung betrieben werden.</li></ul>

### 4.2 Bedien- und Funktionselemente

Die M6 wird komplett über das Bedienfeld gesteuert.

Über die Pfeiltasten wird eine Laufzeit in Min : Sec eingestellt. Dann kann die Maschine in Stufe I bzw. Stufe II über die jeweilige Taste gestartet werden. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit bleibt die Maschine selbsttätig stehen.

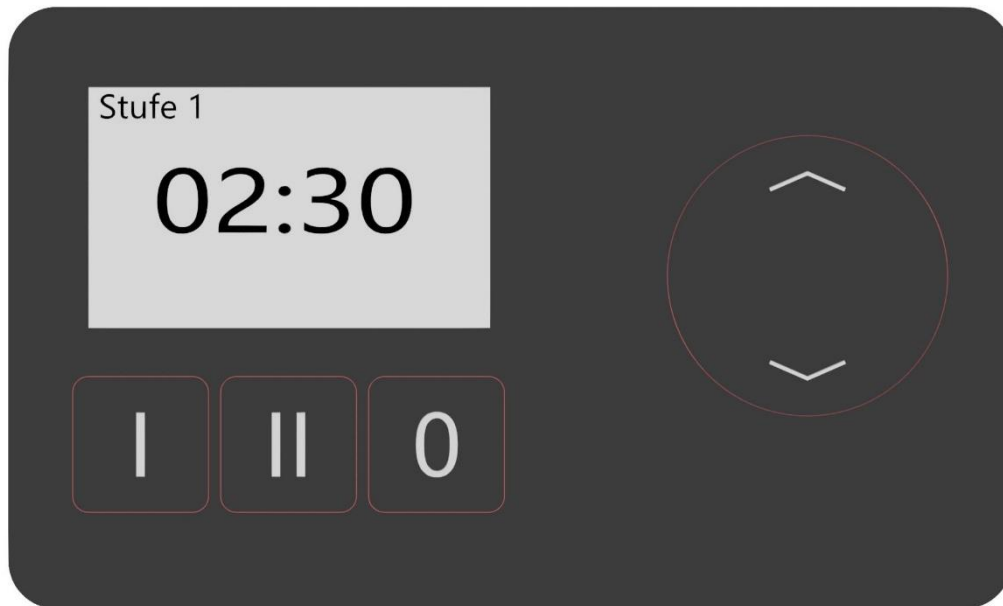
Wird keine Zeit vorgegeben, so wird im Display die Zeit angezeigt, die nach dem Start über die Tasten I oder II vergangen ist.

Die Maschine stoppt in diesem Modus erst, wenn die Stopptaste betätigt wird.

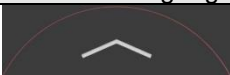

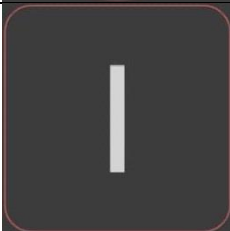


z.B.: Wird die Laufzeit auf 6:00 Min. eingestellt und die Taste 1 oder 2 betätigt, beginnt die Maschine zu arbeiten und die eingestellte Zeit läuft rückwärts. Nach Ablauf der Zeit bleibt die Maschine stehen. Haben Sie keine Zeit eingestellt, und die Taste 1 oder 2 wird betätigt, so wird die Zeit nach oben gezählt und die Maschine läuft solange, bis sie durch Drücken der Stopptaste angehalten wird.

Bedienung


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**

	<b>ACHTUNG</b>
	Auskuppeln der Vorsätze bzw. Vorsatzgeräte bei laufender Maschine nicht zulässig

Wird während des Betriebes einer der Vorsätze abgenommen, beziehungsweise eines der Vorsatzgeräte aus dem Gerätespanner gelöst, so wird durch die Unterbrechung der Magnet- Sensor – Verbindung die SOLIA M6 abgeschaltet.

Einschalten ist erst dann wieder möglich, wenn Vorsätze bzw. Vorsatzgeräte ordnungsgemäß mit dem Antrieb verbunden sind.


Selbsttätiges Einschalten, auch nach Netzunterbrechung, ist ausgeschlossen.

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 dem Klemmhebel.

**4.4 Drehrichtung prüfen**

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

**Schneideeinheit**

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

**Fleischwolf:**

Fleischwolf muss beim Blick durch das Einfüllrohr eine Förderbewegung vom Antrieb weg - in Richtung Schneideeinheit ausführen!

**Pürrier-/Passiereinheit:**

Der Mitnehmerflügel muss beim Blick durch den Einfüllstutzen nach links drehen [gegen den Uhrzeigersinn]!

**Steaker/Mürber:**

Die Walzen des Steakers/Mürbers müssen sich, beim Blick in den Schacht, aufeinander zu bewegen!

## 5 Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

### Schneiden

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

### Schnitzeln

Karotten, Möhren, Rettiche

### Rohkosten

Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie

### Reiben

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

### Wolfen

Fleisch, Gemüse, Spinat



### Pürieren/


**Passieren** Gegarte Kartoffeln, Suppen, Fruchtmuse

## Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

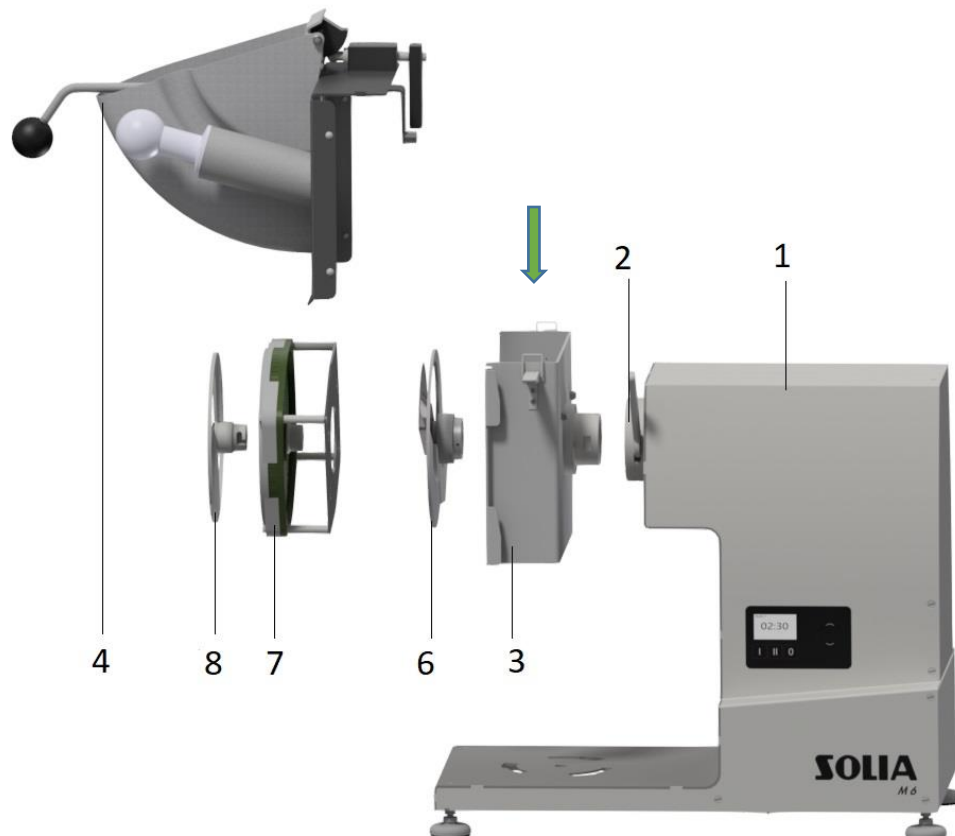
### 5.1 Schneideeinheit

#### 5.1.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit

	 <b>GEFAHR</b>
	<p>Die Messer an den Schneidscheiben sind sehr scharf. Zum Wechseln entsprechende Werkzeuge benutzen und unter die Scheibe greifen.</p>

	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	<p>Die Schneideeinheit kann in der Drehzahl Taste 1 oder Taste 2 betrieben werden. Vor dem Betrieb immer die Drehrichtung prüfen (siehe Kap.: 4.4)!</p>

#### 5.1.2 Manuelles Zusammensetzen




Das Grundgerät (3) in die Maschinenkupplung (2) der Mehrzweck-Küchenmaschine (1) einstecken und mit dem Spannhebel festspannen. Ausgewähltes Werkzeug z.B. (6) oder (7/8) auf die Antriebswelle der Mehrzweck-Küchenmaschine stecken und einrasten.

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

Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden bzw. Würfeln.





**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**


	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	Beachten Sie, dass in der oben dargestellten Zusammenbauzeichnung die Werkzeuge 6 oder 7/8 optional dargestellt sind. Es wird je nach Arbeitsweise jeweils nur ein Werkzeug eingesetzt.

**5.2 Mögliche Schneidscheiben**


**5.2.1 Kontinuierliches Schneiden von schnittfesten Tomaten, Kraut, Zwiebeln**

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


**5.2.2 Schneiden von gekochten Kartoffeln**

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

**5.2.3 Grundträgerscheibe**


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	568 000 0370	Die Grundträgerscheibe ist für die Scheiben mit der Endnummer ....371 – 382 unbedingt erforderlich

**5.2.4 Schneiden von rohem und gekochtem Sellerie, Rote Beete**


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	561 000 0372	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 6 mm geschärft (z.B. Rettich, Rösti, Käse)
	561 000 0373	Schnitzelscheibe, Edelstahl, 9 mm geschärft

**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**


**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

**5.2.6 Reiben von Kartoffeln**


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

**5.2.7 Rohkosten**

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

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

**5.3 Würfelschneider**

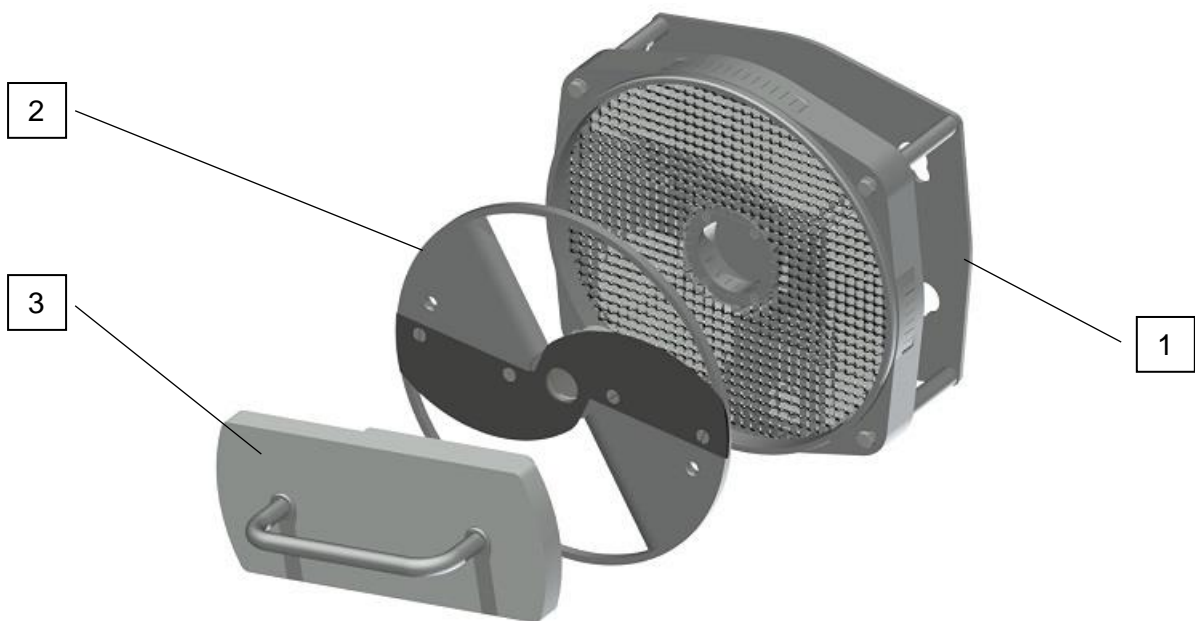
	ACHTUNG
	Den Würfelschneider nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben.

**5.3.1 Beschreibung**

Der Würfelschneider eignet sich idealerweise zum Verarbeiten von Knollen. Paprika, Tomaten oder Zwiebeln lassen sich mit dem Würfelschneider **nicht** verarbeiten.

**5.3.2 Aufbau des Würfelschneiders**

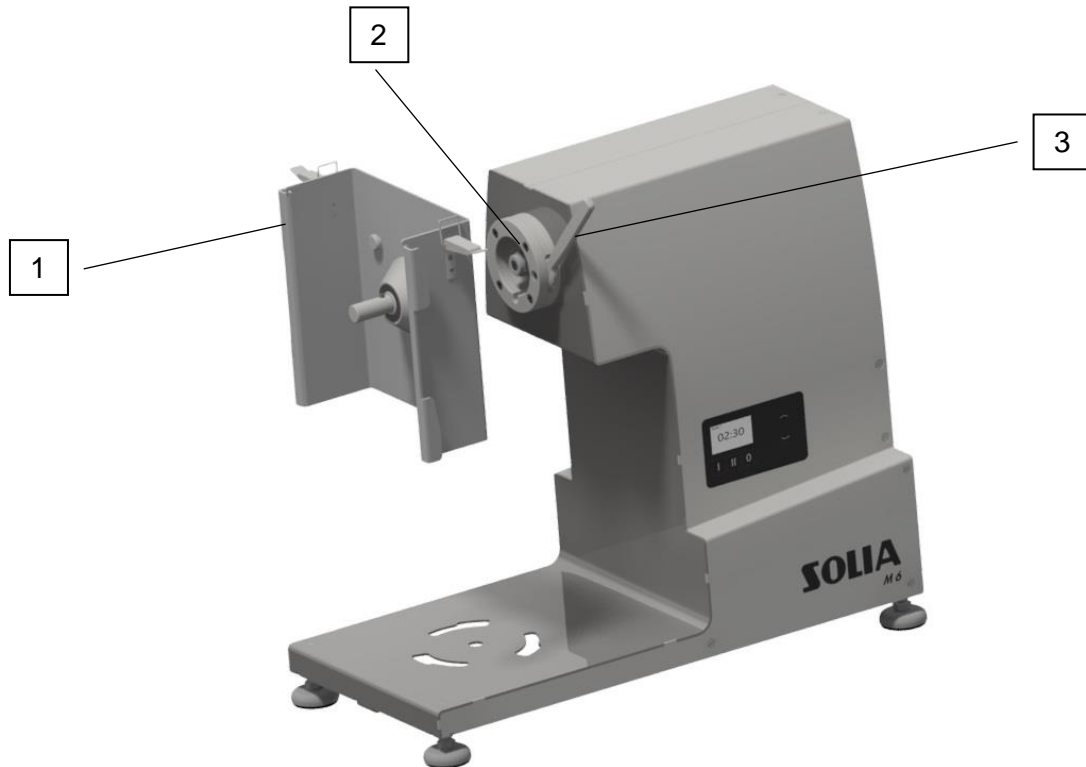
Zum Betrieb des Würfelschneiders werden das Grundgerät (561 000 0311) und der Schneidevorsatz (1040 18 000) benötigt.



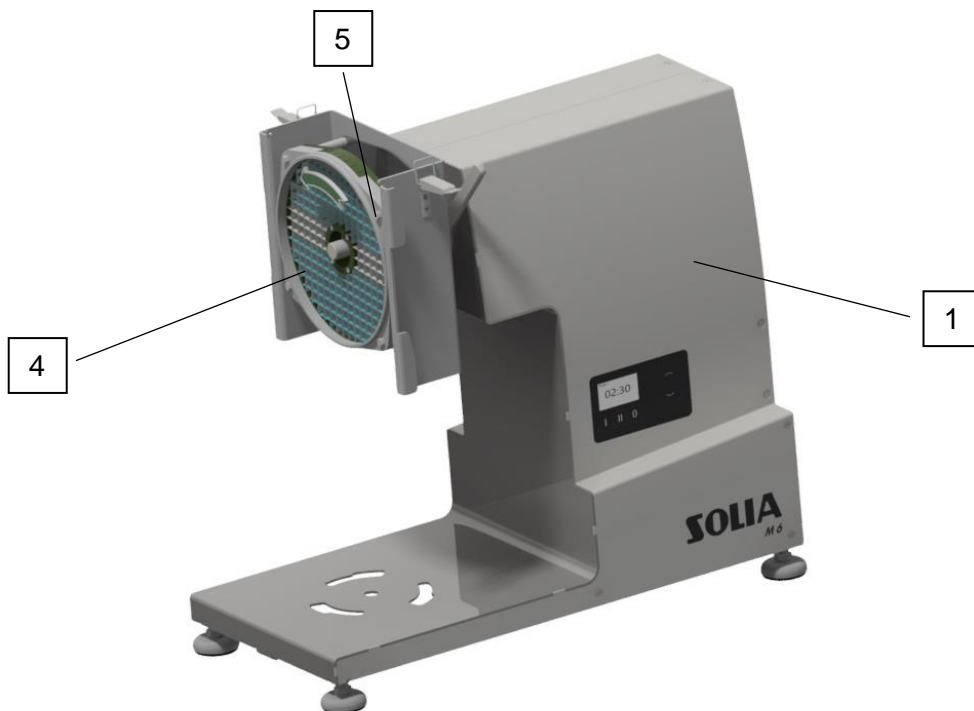
1	Würfelgatter	2	Würfelmesserscheibe
3	Schutzhaltegriff		

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

5.3.3 Anbau des Würfelschneiders an die M6





Setzen Sie das Grundgerät (1) in die Maschinenkupplung der Mehrzweck-Küchenmaschine M4 (2) ein und klemmen Sie es mit dem Spannhebel (3) fest.

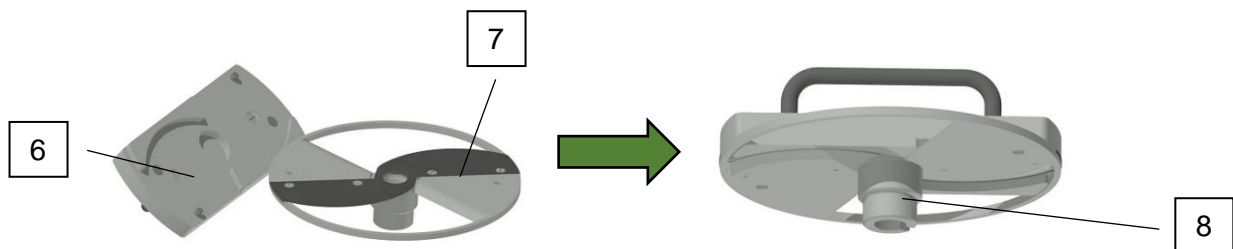


Setzen Sie den Würfelschneider (4) mit den Aussparungen auf die Bolzen (5) im Grundgerät (1). Danach das Würfelgatter gegen den Uhrzeigersinn drehen und damit verriegeln.

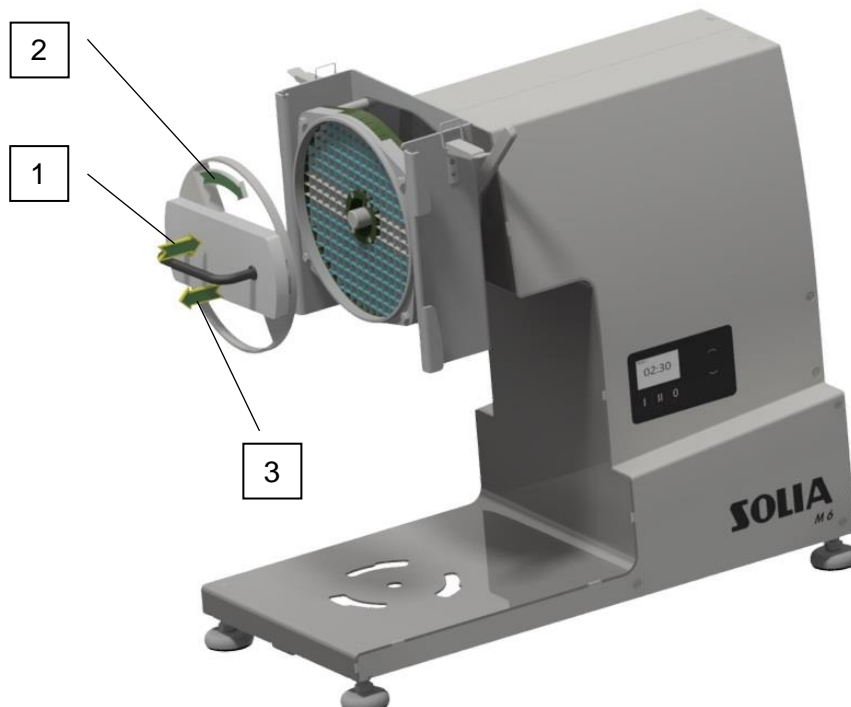
Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

	<b>ACHTUNG</b>
	Zum Einsetzen der Würfelmesserscheibe Schutzhandschuhe tragen!

	<b>GEFAHR</b>
	Verletzungsgefahr! Würfelschneider richtig einsetzen, d. h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn).

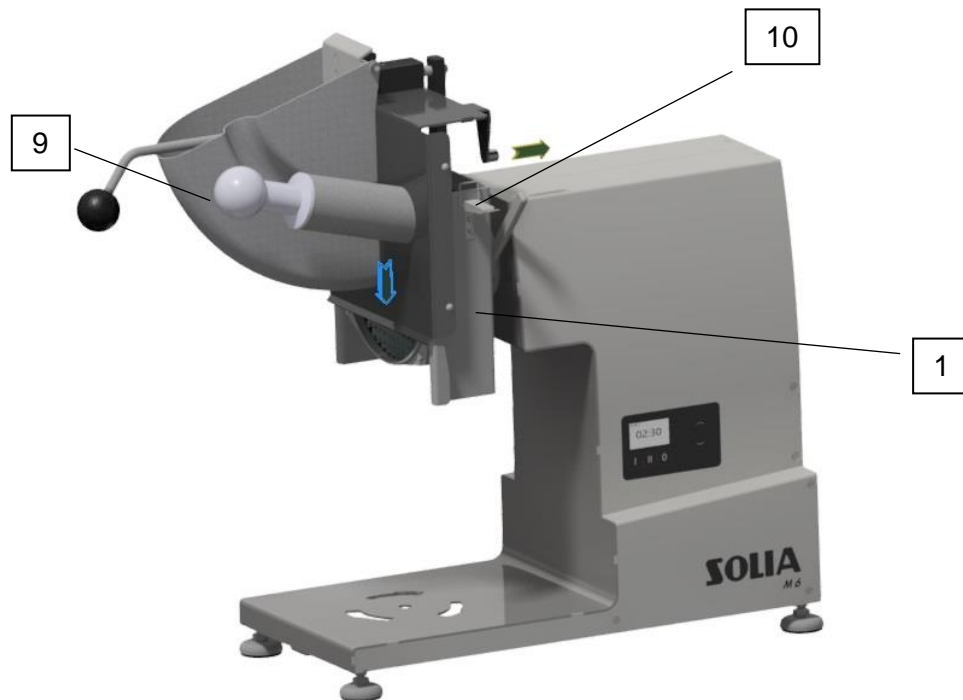


Legen Sie die Würfelmesserscheibe (7) in den Schutzhaltegriff (6) ein. Dazu müssen die beiden Stifte auf der Unterseite des Schutzhaltegriffes, in die Bohrungen der Würfelmesserscheibe ragen. Halten Sie während des Vorganges die Würfelmesserscheibe an der Nabe (8) fest.



Als nächstes die Würfelmesserscheibe mit dem Schutzhaltegriff auf die Mitnehmerwelle des Grundgerätes stecken (Schritt 1) und nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen (Schritt 2). Dann den Schutzhaltegriff wieder, nach hinten, von der Würfelmesserscheibe abziehen (Schritt 3).


## Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



Stecken Sie zum Schluss den Schneidevorsatz auf das Grundgerät. Dazu drücken Sie den Schneidevorsatz (9) gegen das Grundgerät (1) und schieben es anschließend nach unten. Nun können Sie den Schneidevorsatz mit den beiden Spannverschlüssen (10) verriegeln. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Zur Demontage des Würfelschneiders in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

## 5.3.4 Funktionsbeschreibung

<b>ACHTUNG</b>	
	<p><b>Arbeiten mit dem Würfelschneider</b></p> <p>Beim Würfeln von rohem Sellerie ist darauf zu achten, dass die zu schneidenden Stücke nicht zu groß (max. 8mmx8mm) 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>

Der Würfelschneider kann über das Zuführrohr beschickt werden, dies hat den Vorteil, dass mit geschlossenem Deckel und laufender Maschine das Schneidegut über das Zuführrohr permanent zugeführt werden kann. Es können allerdings nur Stücke in der Größe von ca. 60 mm verarbeitet werden. Weiterhin kann der Würfelschneider auch über die Schneidklappe befüllt werden. Dann können auch größere Stücke verarbeitet werden. Mit der Schneidklappe sollte nur mit leichtem Druck gearbeitet werden.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**

**5.3.5 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten**

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1050 40 190	Schutzhaltegriff
	1050 42 000	Würfelmesserscheibe 5mm Für die Gattergrößen 4x4; 5,5x5,5
	1050 48 000	Würfelmesserscheibe 10mm Für die Gattergrößen 8x8; 11x11; 16x16; 22x22
	1032 41 000	Würfelgatter 4x4
	1032 44 000	Würfelgatter 5,5x5,5
	1032 51 000	Würfelgatter 8x8
	1032 54 000	Würfelgatter 11x11
	1032 53 000	Würfelgatter 16x16
	1032 56 000	Würfelgatter 22x22


**5.3.6 Reinigung des Würfelschneiders**

Nach dem Gebrauch das Würfelgatter für 10 min in heißes Wasser einlegen.  
Das im Würfelgatter verbliebene Restprodukt kann dann mit der Reinigungsbürste (1500876) entfernt werden.

Das Würfelgatter sowie die Würfelmesserscheibe können zur Reinigung in die Gerätespülmaschine gegeben werden.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

**5.4 Rühr-, Schlag- und Knetwerk**

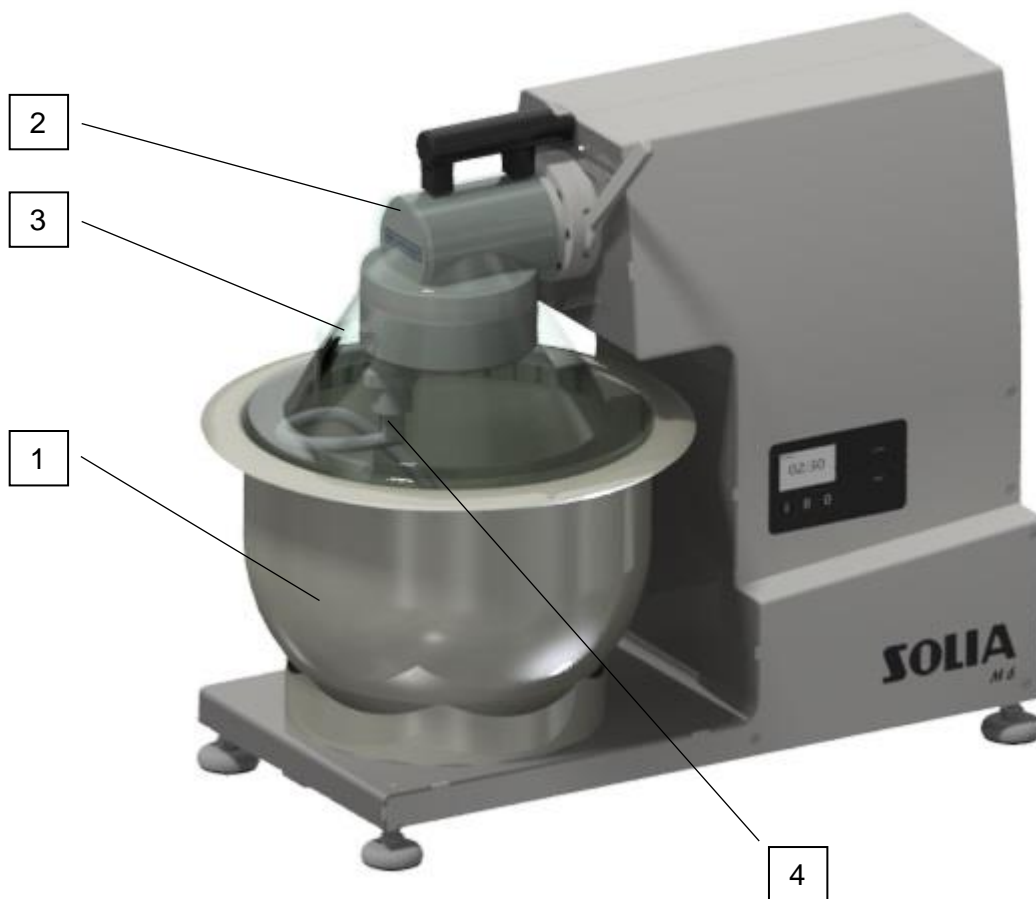
	<b>ACHTUNG</b>
	<p>Kneten von schweren Teigen nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) Die max. Menge von 3,5 kg Mehl darf nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann das Getriebe Schaden nehmen.</p>

**5.4.1 Beschreibung**

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

**5.4.2 Aufbau des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk**

Zum Betrieb des Rühr-, Schlag-, und Knetwerkes werden der Rührkessel, der Planetenrührkopf, die Abdeckhaube mit Sicherheitsmagneten sowie ein Werkzeug, wie unter Kap. 5.4.5 beschrieben.



1	Rührkessel	2	Planetenrührkopf
3	Abdeckhaube	4	Werkzeug (Knetbacken)

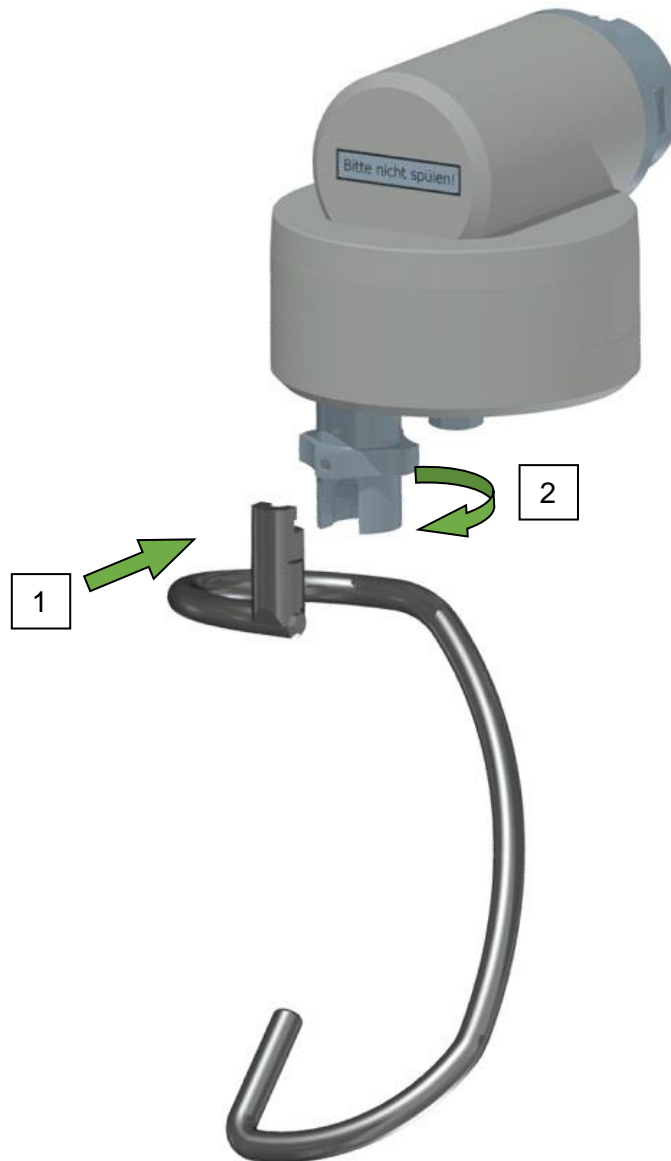


## Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

---

### 5.4.3 Anbau des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerkes an die M6

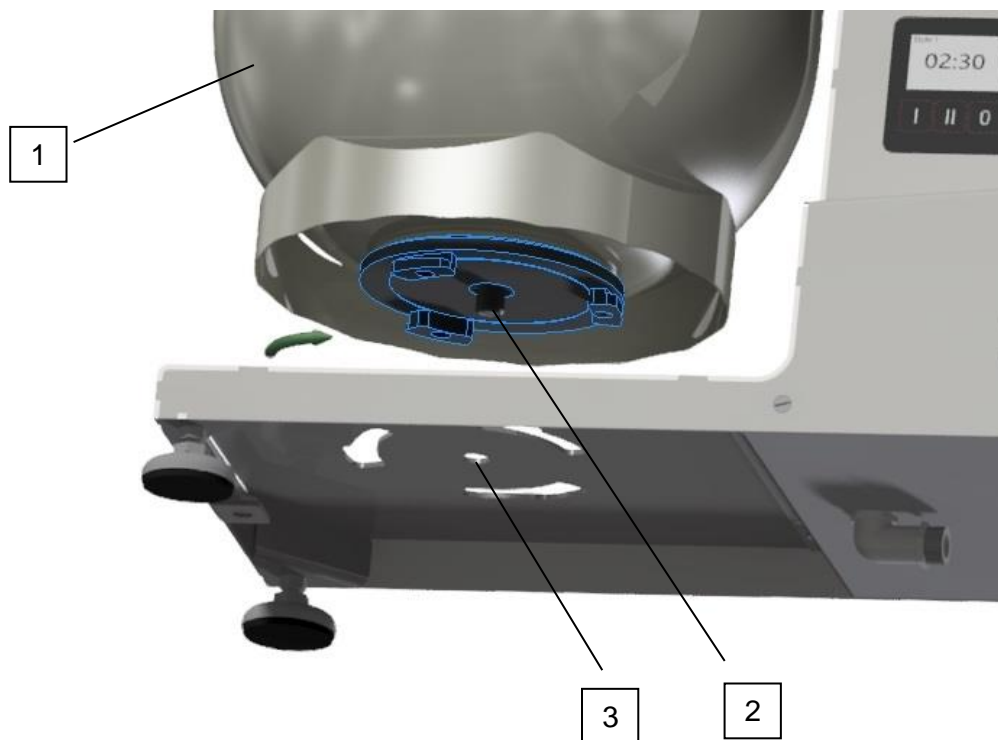
Setzen Sie den Rühr-/Schlagbesen bzw. den Knethaken in den Planetenrührkopf ein.



Das Werkzeug in die geöffnete Aufnahme des Planetenrührwerkes einsetzen (Schritt 1).

Anschließend die Verschlusschülse im Uhrzeigersinn verriegeln (Schritt 2).

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



Setzen Sie den Zentrierbolzen(2) des Kessels (1) in die runde Aussparung(3) in der Aufnahmeplatte der M6. Drehen Sie den Kessel dabei entgegen dem Uhrzeigersinn bis er einrastet und festklemmt.



Stecken Sie den Planetenrührkopf mit eingesetztem Werkzeug (4) in die Kupplung des Antriebs (5) der M6. Nun den Planetenrührkopf mit dem Klemmhebel (6) fixieren.


Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



Zuletzt die Abdeckhaube (7) auf den Planetenrührkopf aufsetzen.  
Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

Die Demontage des Planetenrührwerkes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

**5.4.4 Funktionsbeschreibung**

	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	Das Planetenrührwerk kann nur mit aufgesetzter Abdeckhaube betrieben werden. (Magnetsicherheitsabschaltung)

Über den Einlass an der Abdeckhaube, kann während des Verarbeitungsprozesses, Produkt in kleinen Mengen zugegeben werden.

Leistungsangaben Teig:  
Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit.


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

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

5.4.5 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten

Abbildung	Best.Nr.:	Drucktaste-Drehzahl	Beschreibung
	561 000 0232		Schlagbesen: Schlagen von schaumigen Massen: Schlagsahne, Eischnee
	561 000 0242		Rührbesen: Rühren von leichten Teigen: Rührkuchen
	561 000 0265		Knethaken: Kneten von Teigen: Schwere Massen und Teige, mischen und kneten (Brotteig)

5.4.6 Hinweis zur Reinigung des Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerkes




	<b>ACHTUNG</b>
	Rührkopf beim Reinigen nicht in Spülwasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch abwischen. Ansonsten kann dieser beschädigt werden.

Die Werkzeuge des Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerkes können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.  
Die Abdeckhaube kann im Spülbecken mit warmen Wasser abgespült werden.

## Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

---

### 5.5 Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf

	<b>ACHTUNG</b>
<p>Den Fleisch- und Gemüsewolf nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben. Es darf nur sehnen- und flexenfreies Material verwendet werden. Wird der Hinweis nicht beachtet, kann es zu Überlastung und zur Zerstörung des Antriebsmotors kommen.</p>	
	<b>Anwendungs-Tipps</b>
<p>Das Fleisch sollte bei der Verarbeitung eine Temperatur von 2°C haben. Bei dieser Temperatur ist gewährleistet, dass die Maschine optimal arbeitet.</p>	
	<b>ACHTUNG</b>
<p>Vor Inbetriebnahme des Aufsteckfleischwolfes ist unbedingt die Drehrichtung der Universalmaschine zu prüfen. Die Maschine muss links herum (gegen den Uhrzeigersinn) drehen.</p>	

#### 5.5.1 Beschreibung

Der Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf 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.

Bei Verarbeitung anderer Produkte können Schäden an dem Wolf oder der Antriebsmaschine hervorgerufen werden. Für dadurch entstandene Schäden haftet die AlexanderSolia GmbH nicht.

#### 5.5.2 Aufbau des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf

Standardmäßig wird der Aufsteckfleischwolf komplett einsatzfähig mit Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Einfüllschale, Stößel und Schneidsatz geliefert.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

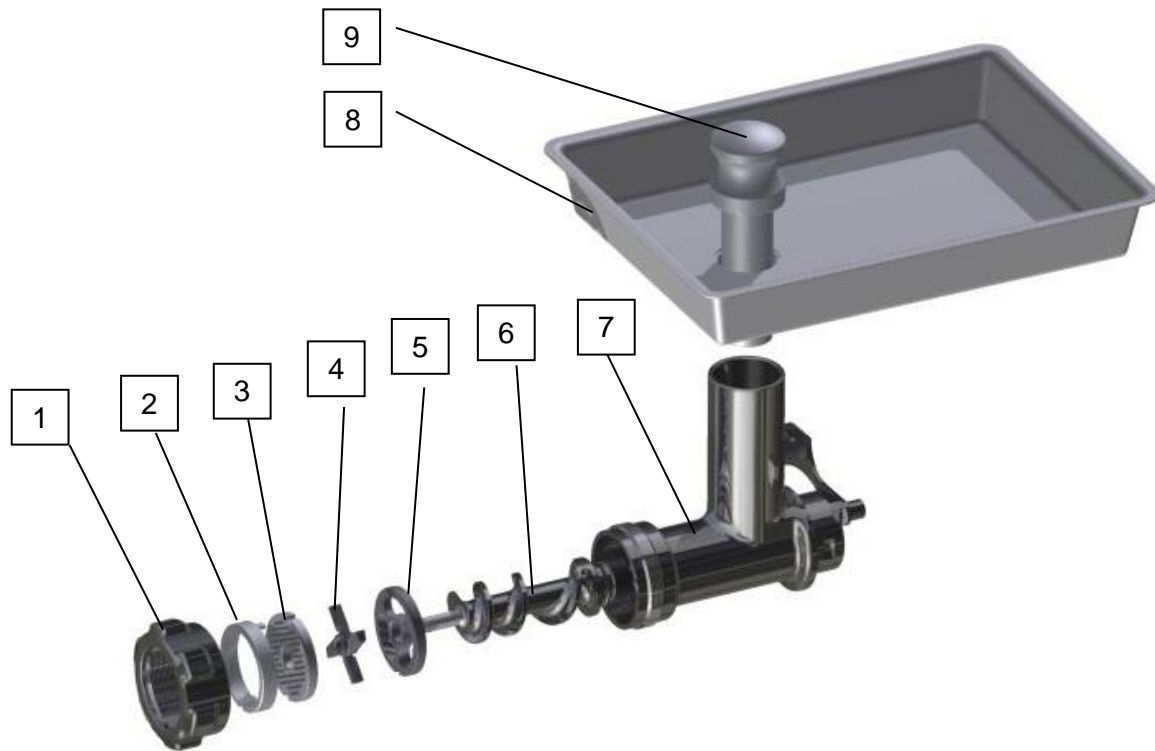


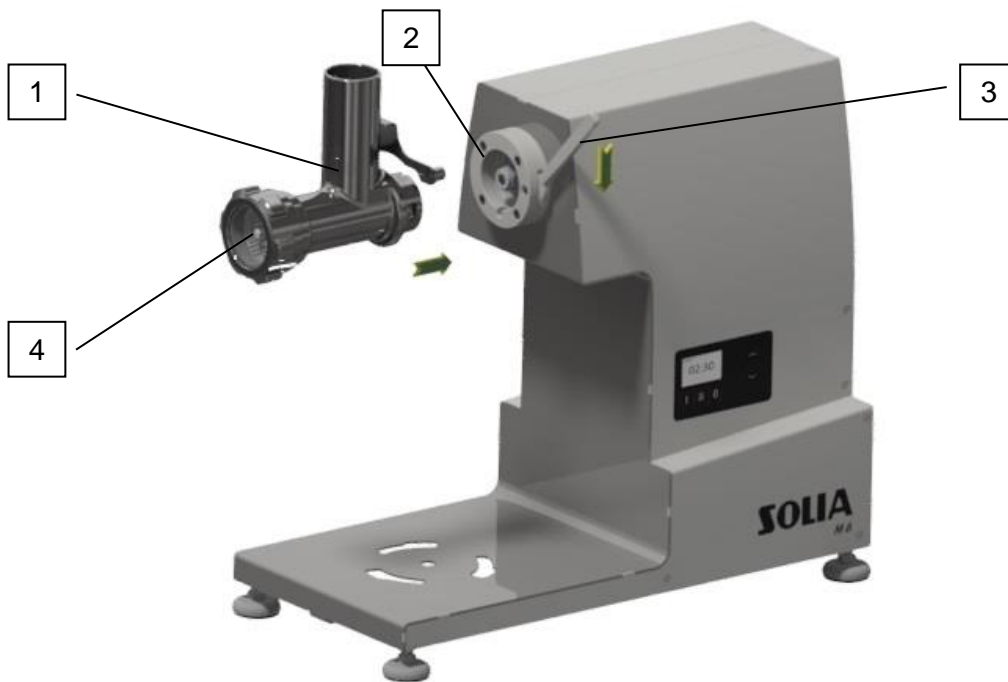
Abb: 5.5.2 Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf

1	Verschlussring	6	Schnecke
2	Einlegering	7	Wolfgehäuse
3	Lochscheibe	8	Fleischschale
4	Standardmesser	9	Stopfer
5	Vorschneider		

**5.5.3 Anbau des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf an die M6**

Setzen Sie den Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf wie in Abb.: 5.5.2 in den Teilen 1-7 zusammen.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6




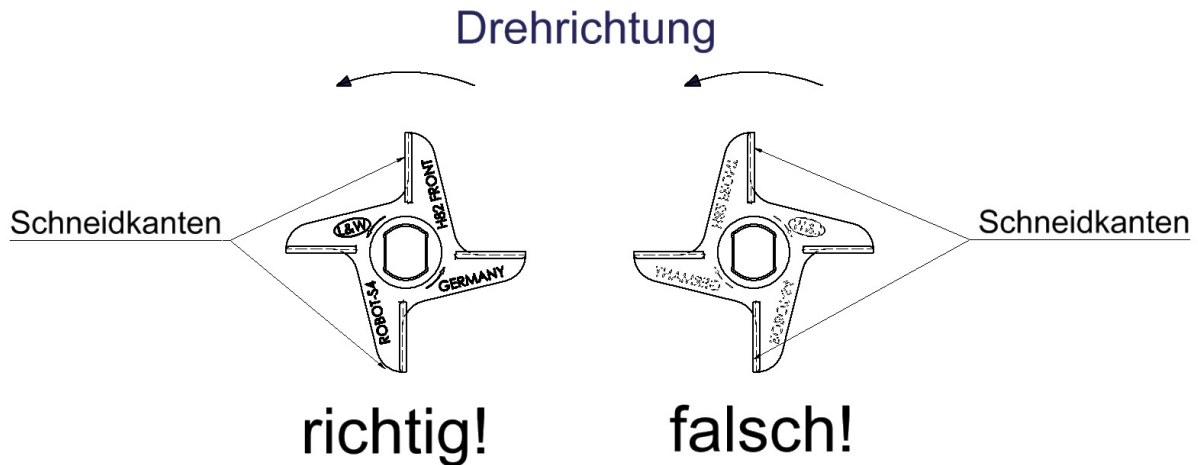
Stecken Sie den zusammengebauten Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf (1) auf die Maschinenkupplung (2) der M6 und klemmen Sie ihn mit dem Spannhebel (3) fest. Lässt sich der Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf nicht bis zum Anschlag einstecken, drehen sie leicht an dem Schneckenzapfen (4) und probieren Sie erneut.




Setzen Sie nun die Fleischschale (5) auf das Einfüllrohr des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolf (1). Verwenden Sie den Stopfer (6) um Produkt einzufüllen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6


	<b>ACHTUNG</b>
	<p>Beim Einlegen der Messer ist unbedingt auf die richtige Drehrichtung zu achten. Ansonsten können Beschädigungen am Schneidsatz sowie an der Schnecke entstehen.</p>




	<b>ACHTUNG</b>
	<p>Fleischwolf nie mit festgezogenem Verschlussring betreiben. Verschlussring handfest anziehen und wieder leicht lösen (ca. 5°) Der Schneidsatz darf nicht über den Verschlussring unter Druck stehen.</p>

**5.5.4 Funktionsbeschreibung**

Das zu verarbeitende Produkt gelangt über den Einfüllschacht zur Schnecke. Die Schnecke transportiert das Produkt nach vorn und drückt es durch den Schneidsatz. Der Schneidsatz zerkleinert das Produkt je nach ausgewählter Schneidsatzzusammenstellung in gewünschter Art und Weise.

	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	<p>Wenn Sie mit dem Fleisch- und Gemüsewolf arbeiten, müssen Sie darauf achten, dass der Timer wie folgt eingestellt ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Timer auf Null stellen</li> <li>-Timer läuft hoch und hat keinen Einfluss auf die Funktion der Maschine.</li> </ul>

	<b>WARNUNG</b>
	<p>Befindet sich an der Auslaufseite eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen kommen. Niemaals an der Auslaufseite eine Lochscheibe mit Bohrungen größer als 8 mm verwenden.</p>



Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

5.5.5 Lochscheiben und Zubehör

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1032 45 051	Vorschneider
	1032 45 052	Lochscheibe 3mm
	1032 45 053	Lochscheibe 4mm
	1032 45 054	Lochscheibe 5mm
	1032 45 055	Lochscheibe 7,8mm
	1032 45 056	4-Flügel- Standardmesser
	1032 47 000	Fleischschale
	1032 45 021	Stopfer

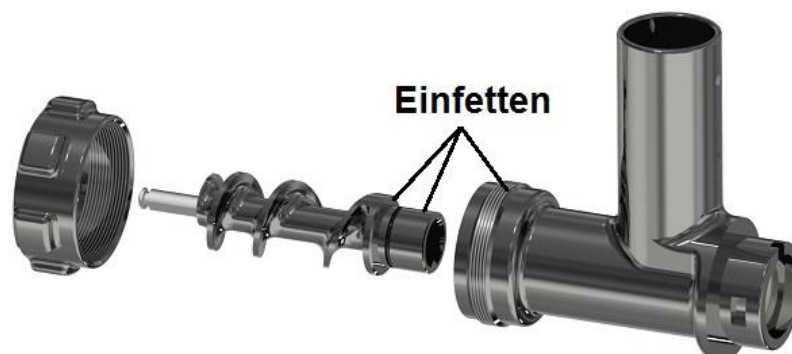
5.5.6 Reinigung und Pflege des Aufsteckfleisch- und Gemüsewolfes

Die Fleischschale, der Stopfer sowie der Schneidsatz können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden. Wird der Dichtring an der Schnecke entfernt, kann auch diese in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Das Fleischwolfgehäuse kann im Spülbecken mit handelsüblichem Spülmittel gereinigt werden.


Nach der Reinigung sollte der Schneidsatz in Speiseöl eingelegt oder damit benetzt werden.


Die Schnecke sowie das Gewinde am Wolfgehäuse sollte vor der Montage mit lebensmitteltechnischem Fett (z.B. Rivolta F.L.A.) eingefettet werden.




## Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

### 5.6 Streifenschneider

	<b>ACHTUNG</b>
	<p>Streifenschneideinheit nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben.          Schneideeinsätze dürfen nur mit Trichter inkl. Sicherheitsdeckel 1040 25 100 im Universalgehäuse betrieben werden.</p>

	<b>WARNUNG</b>
	<p>Nur mit Stößel (5) Produkte nachschieben.          Nicht von unten in den Produktauslauf greifen.</p>

	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	<p>Der Streifenschneider arbeitet nur in geschlossenem Zustand. Beim Öffnen des Sicherheitsdeckels schaltet die Magnet-Sensor-Verbindung den Antrieb ab. Wird der Sicherheitsdeckel wieder geschlossen, läuft die Maschine automatisch wieder an.</p>

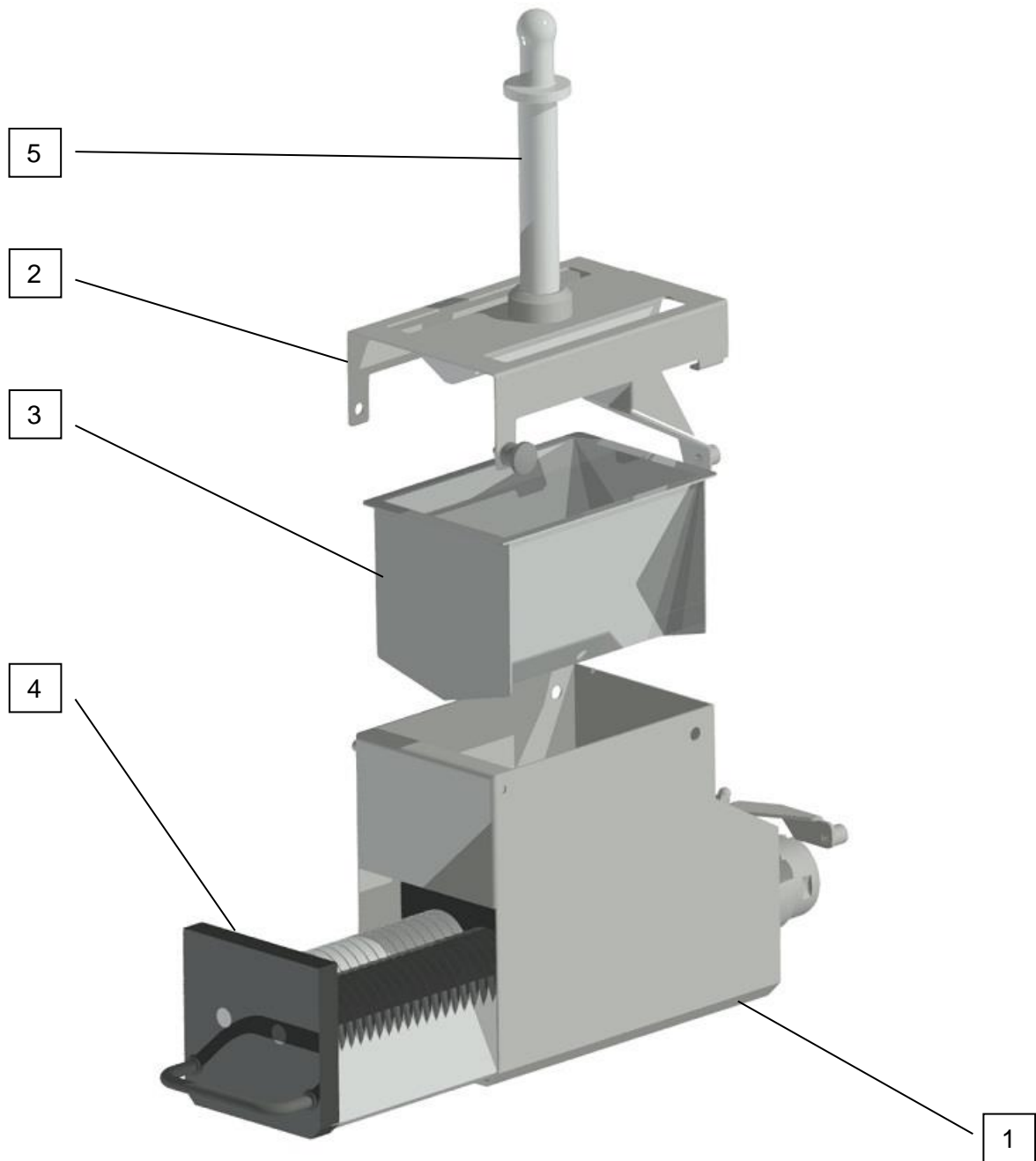
#### 5.6.1 Beschreibung

Schnittfähiges Produkt, wie loser Endiviensalat oder Chicorée, Wurst-, Käse- und Bratenscheiben, Flädle usw. kann schnell und gleichmäßig, ohne Reste und Randabfälle verarbeitet werden. Bei der Verarbeitung von sehr weichen Produkten, z.B. Kochschinken o.ä. kann es vorkommen, dass das Produkt beim Verarbeiten zerreißt.

#### 5.6.2 Aufbau des Streifenschneiders

Der Streifenschneider ist in modularer Bauweise konzipiert. Als Basis gilt das Universalgehäuse mit Magnethalter, welches auch für den Steaker und Fleischmürber (Kap. 0) verwendet werden kann. Feststehende Sperreinrichtungen verhindern eine falsche Zuordnung von Trichter oder Einfüllschacht zu den jeweiligen Einsätzen. Für den Einsatz des Streifenschneiders wird das Set Streifenschneider benötigt. Dazu gehören ein Sicherheitsdeckel mit Magnethalter und Stopfer sowie ein Einfülltrichter. Weiterhin wird ein Schneideinsatz benötigt. Dieser ist in den Größen 3,3mm, 5,0mm, 6,6mm, 9,9mm und 19,8mm erhältlich. (siehe Kap.0).

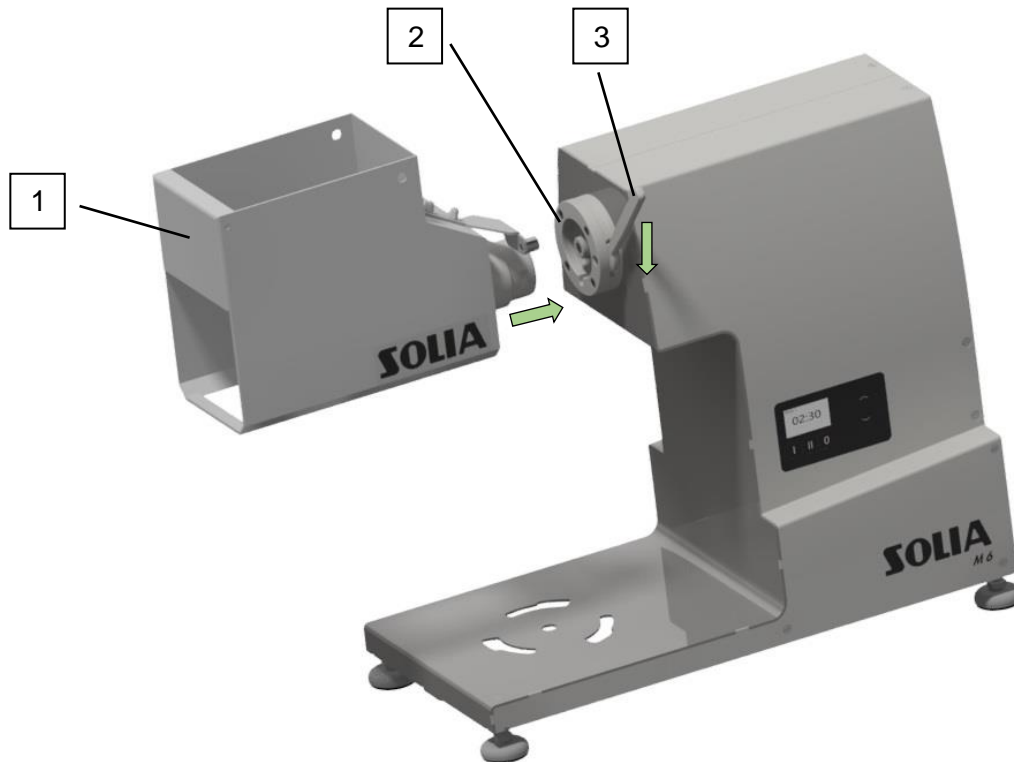
Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



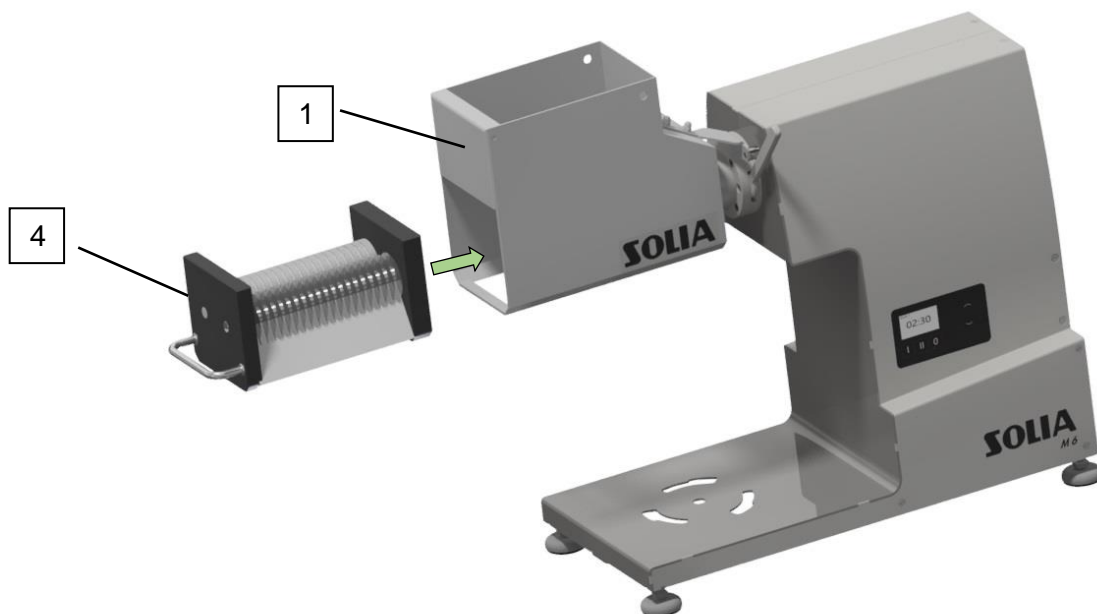
1	Universalgehäuse	4	Schneideinsatz
2	Sicherheitsdeckel	5	Stößel
3	Einfülltrichter		

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

5.6.3 Anbau des Streifenschneiders an die M6

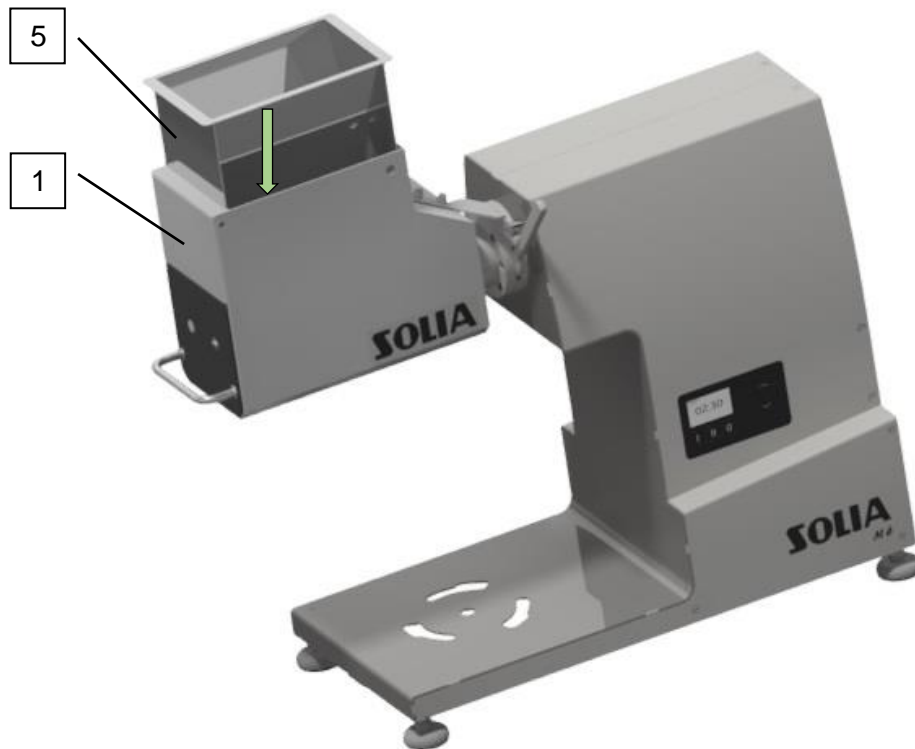


Setzen Sie das Universalgehäuse (1) in die Maschinenkupplung der Mehrzweck-Küchenmaschine (2) ein und klemmen Sie es mit dem Spannhebel (3) fest.

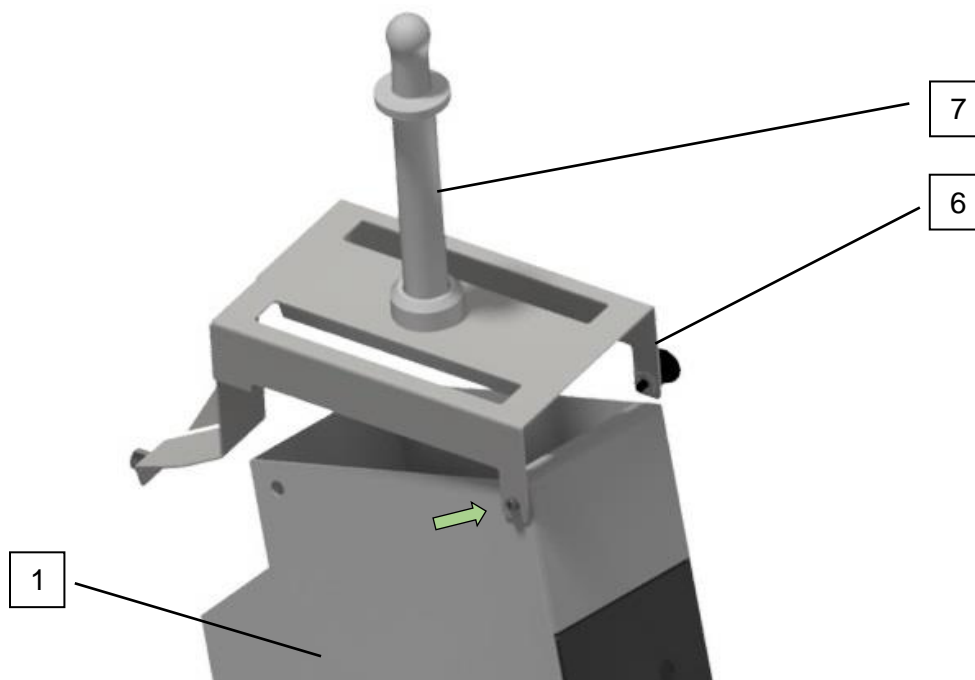


Schieben Sie nun den Schneideinsatz (4) in das Universalgehäuse (1) bis zum Anschlag ein.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



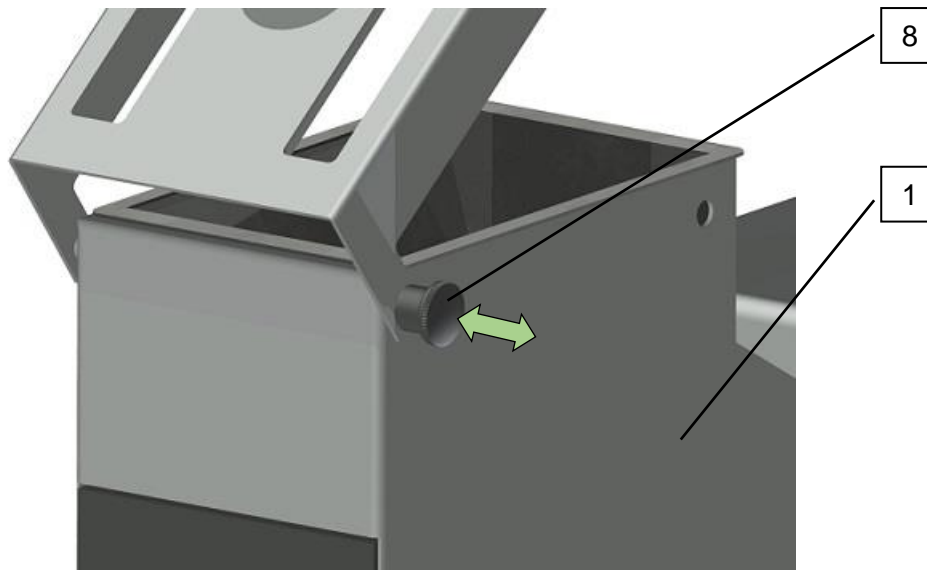
Jetzt setzen Sie den Trichter (5) in das Gehäuse ein. Dieser muss mit dem oberen Rand flach auf dem Universalgehäuse (1) aufliegen.



Zum Anbringen des Sicherheitsdeckels (6), zuerst die Bohrung am Sicherheitsdeckel (6) in die Aufnahme am Universalgehäuse (1) einsetzen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Stößel (7) beim Anbringen des Deckels (6) an der obersten Position eingerastet ist.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**

---



Anschließend den Raststift (8) herausziehen und in die Bohrung im Universalgehäuse (1) einsetzen.

Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

**5.6.4 Funktionsbeschreibung**

In Scheiben geschnittenes Produkt kann über die beiden Öffnungen im Sicherheitsdeckel, beidseitig des Stößels, in den laufenden Streifenschneider zugeführt werden.

Zum Öffnen des Sicherheitsdeckels, ist der Stößel bis zum Einrasten des federnden Druckstückes hochzuziehen.

Zum Verarbeiten von volumigen Produkten (z.B. Salat) wird der Sicherheitsdeckel geöffnet. Die Maschine stoppt.

Das Produkt wird in mehreren Schichten so eingelegt, dass die Messerwalzen das Produkt einziehen können. Anschließend den Sicherheitsdeckel schließen. Die Maschine läuft selbständig wieder an. Das Produkt mit dem Stößel nachschieben.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**

**5.6.5 Verfügbare Streifenschneideinsätze**


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1500727	Streifenschneideinsatz 3,3mm
	1500728	Streifenschneideinsatz 5,0mm
	1500729	Streifenschneideinsatz 6,6mm
	1500730	Streifenschneideinsatz 9,9mm
	1500731	Streifenschneideinsatz 19,8mm

**5.6.6 Hinweis zur Reinigung Steaker/Fleischmürber**

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

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

**5.7 Steaker / Fleischmürber**

	<b>ACHTUNG</b>
	Steaker oder Mürber nur mit kleiner Drehzahl (Taste 1) betreiben Steaker- und Mürbereinsatz dürfen nur mit Trichter inkl. Sensormagnet 1040 27 100 im Universalgehäuse betrieben werden.

**5.7.1 Beschreibung**

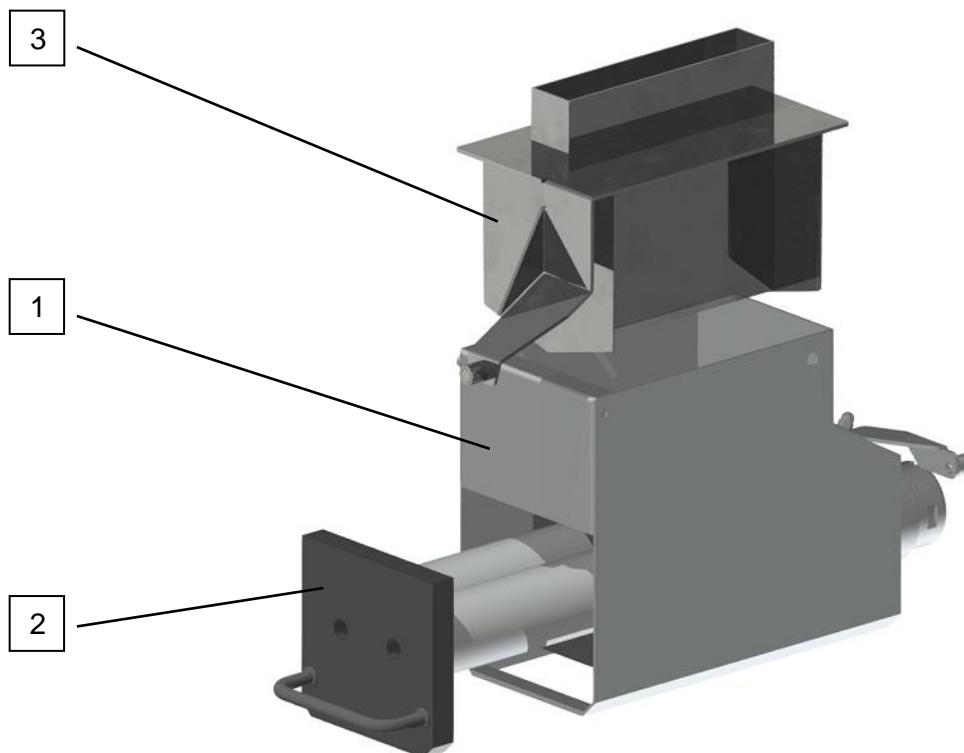
Der Steaker und Fleischmürber ist ausschließlich zur Fleischvorbereitung bis max. 28 mm zu verwenden. Sie werden zum Steaken, Anritzen, Mürben, Drücken eingesetzt.

**5.7.2 Aufbau des Steaker / Fleischmürber**

Der Steaker / Fleischmürber ist in modularer Bauweise konzipiert. Als Basis gilt das Universalgehäuse mit Magnethalter, welches auch für den Streifenschneider (Kap.5.6) verwendet werden kann.

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

Für den Einsatz des Steakers/Fleischmürbers wird das Set Steaker / Fleischmürber benötigt. Dazu gehört ein Einfüllschacht mit Magnethalter. Weiterhin wird der Steaker- oder Fleischmürbereinsatz benötigt (siehe Kap.0).

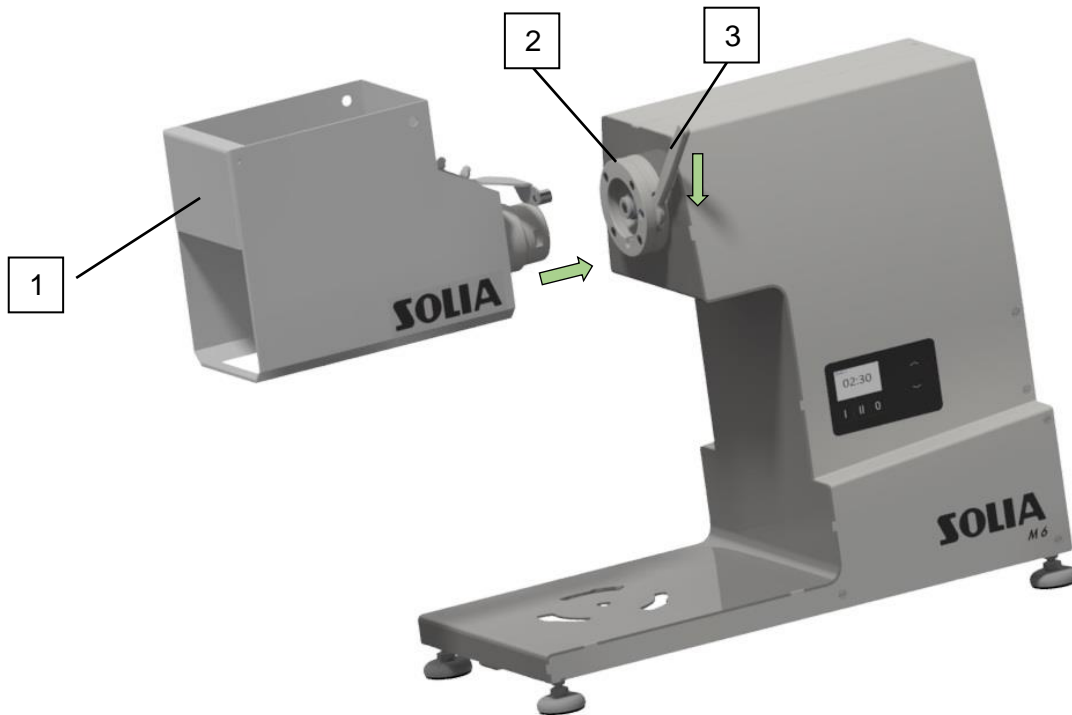


1	Universalgehäuse	2	Steaker-, Fleischmürbereinsatz	3	Einfüllschacht
---	------------------	---	--------------------------------	---	----------------

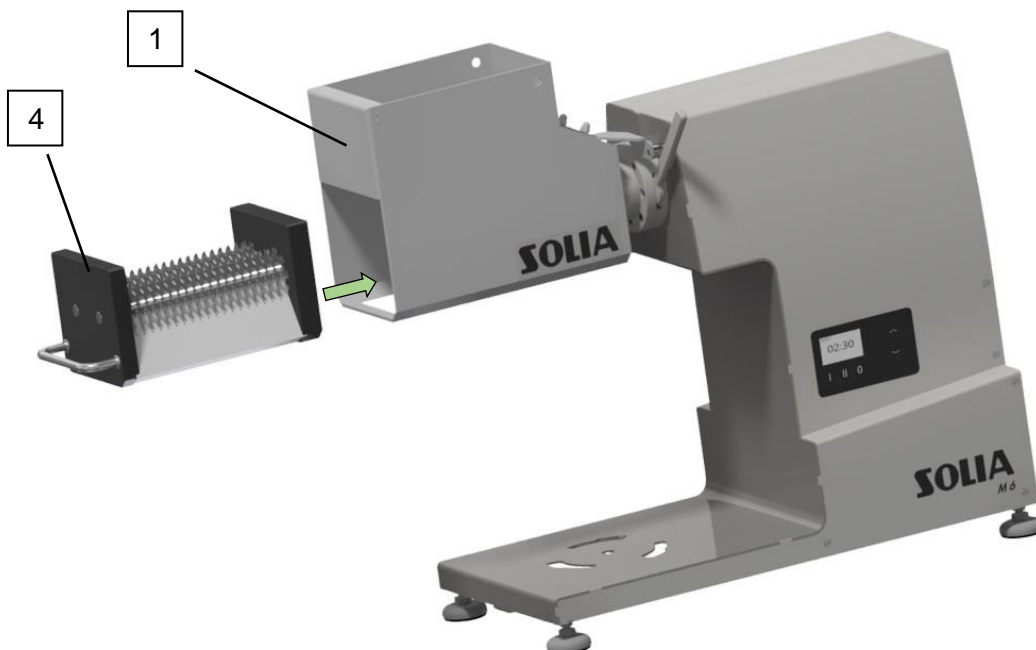


Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6

5.7.3 Anbau des Steaker / Fleischmürber an die M6

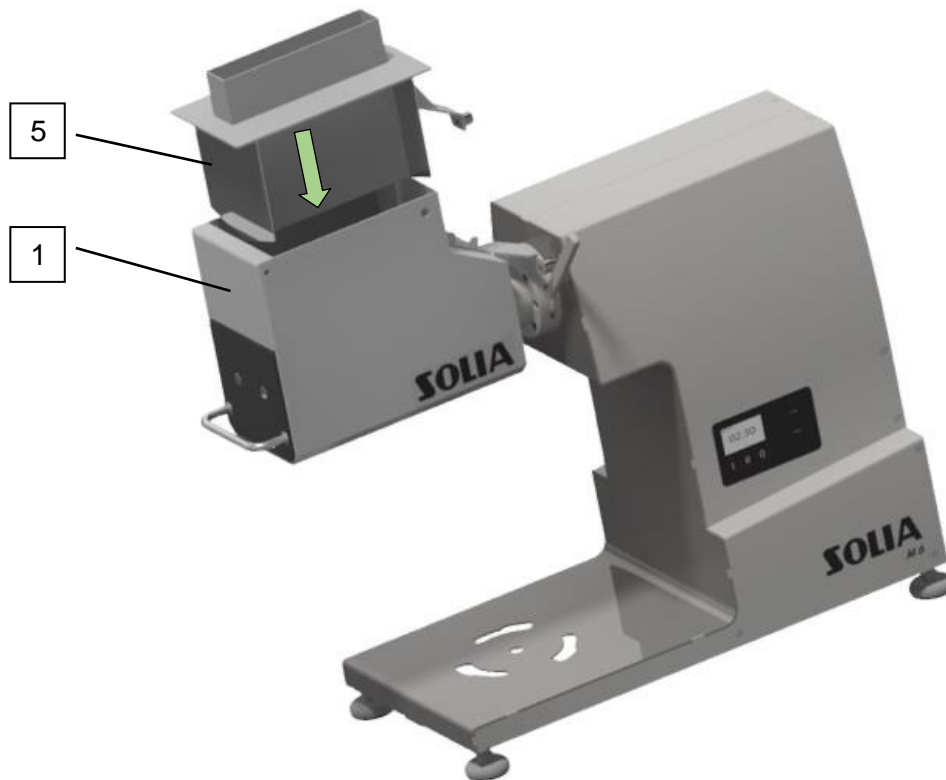


Setzen Sie das Universalgehäuse (1) in die Maschinenkupplung der Mehrzweck-Küchenmaschine (2) ein und mit klemmen Sie es mit dem Spannhebel (3) fest.




Schieben Sie nun den Schneideinsatz (4) in das Universalgehäuse (1) bis zum Anschlag ein.

Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6



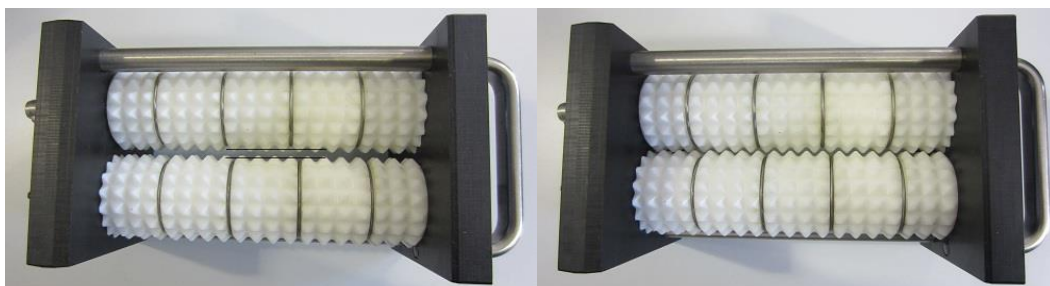
Jetzt setzen Sie den Trichter (5) in das Gehäuse ein. Dieser muss mit dem oberen Rand flach auf dem Universalgehäuse (1) aufliegen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

	<b>ACHTUNG</b>
	Bei Betriebsstörungen oder Verstopfungen nicht mit harten Gegenständen nachschieben. Gerät abschalten und öffnen. Störung manuell beseitigen.

**5.7.4 Funktionsbeschreibung**

Das in max. in 28mm dicken Scheiben geschnittene Fleisch, wird durch den Einfüllschacht den Steaker-/Mürberwalzen zugeführt. Auf der Unterseite des Steaker/Fleischmürbers kann dieses nach der Verarbeitung entnommen werden.

Beim Fleischmürben, kann dieser Vorgang mehrfach wiederholt werden, bis das Fleisch auf die gewünschte Dicke gebracht wurde. Dazu können die Mürberwalzen stufenlos im Abstand verändert werden.



**Mögliche Arbeitsgänge mit der Solia M6**

Dies geschieht über den Verstellknopf an der Vorderseite des Fleischmürbereinsatzes.



„dünner“ = linksdrehend (gegen den Uhrzeigersinn)

„dicker“ = rechtsdrehend (im Uhrzeigersinn)

**5.7.5 Benötigte Baugruppen zum Arbeiten**


Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	104 027 100	Set Steaker/ Müder
	1500732	Steakereinsatz
	1500733	Fleischmürber


**5.7.6 Hinweis zur Reinigung Steaker/Fleischmürber**

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

## 6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung


### 6.1 Sicherheitshinweise

	<b>! WARNUNG</b>
	<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>

	<b>! GEFAHR</b>
	<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 Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M6 ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden.

	<b>ACHTUNG</b>
	<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>


**Wartung, Reinigung und Instandhaltung**

**6.3 Tägliche Reinigung**

**6.3.1 Vorgehensweise**

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (polierter rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! Gilt nur für den Schwenkdeckel mit integriertem Schneideschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung des Mehrzweck-Küchenmaschine SOLIA M6 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**

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

**6.5 Störungssuche und –beseitigung**

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

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Maschine lässt sich nicht starten	Motor zu warm	Abwarten bis Motor abgekühlt ist
Maschine lässt sich nicht starten	Thermokontakt hat ausgelöst	Abwarten bis Motor abgekühlt ist

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

## 6.6 Garantie

### 6.6.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 24 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen. Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

### 6.6.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten

**alexandersolia**  
Food processing

MADE IN GERMANY

Typ: **SOLIA**<sup>®</sup>

M 6

Masch.-Nr.:



400 V

50 Hz

0,5/0,7 kW

16 A

<sup>min-1</sup>  
160/320



IP 54



AlexanderSolia GmbH | Alexanderstr. 59-61 | 42857 Remscheid

- 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

	 <b>WARNUNG</b>
	<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>

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

### 7.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 5.6 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.

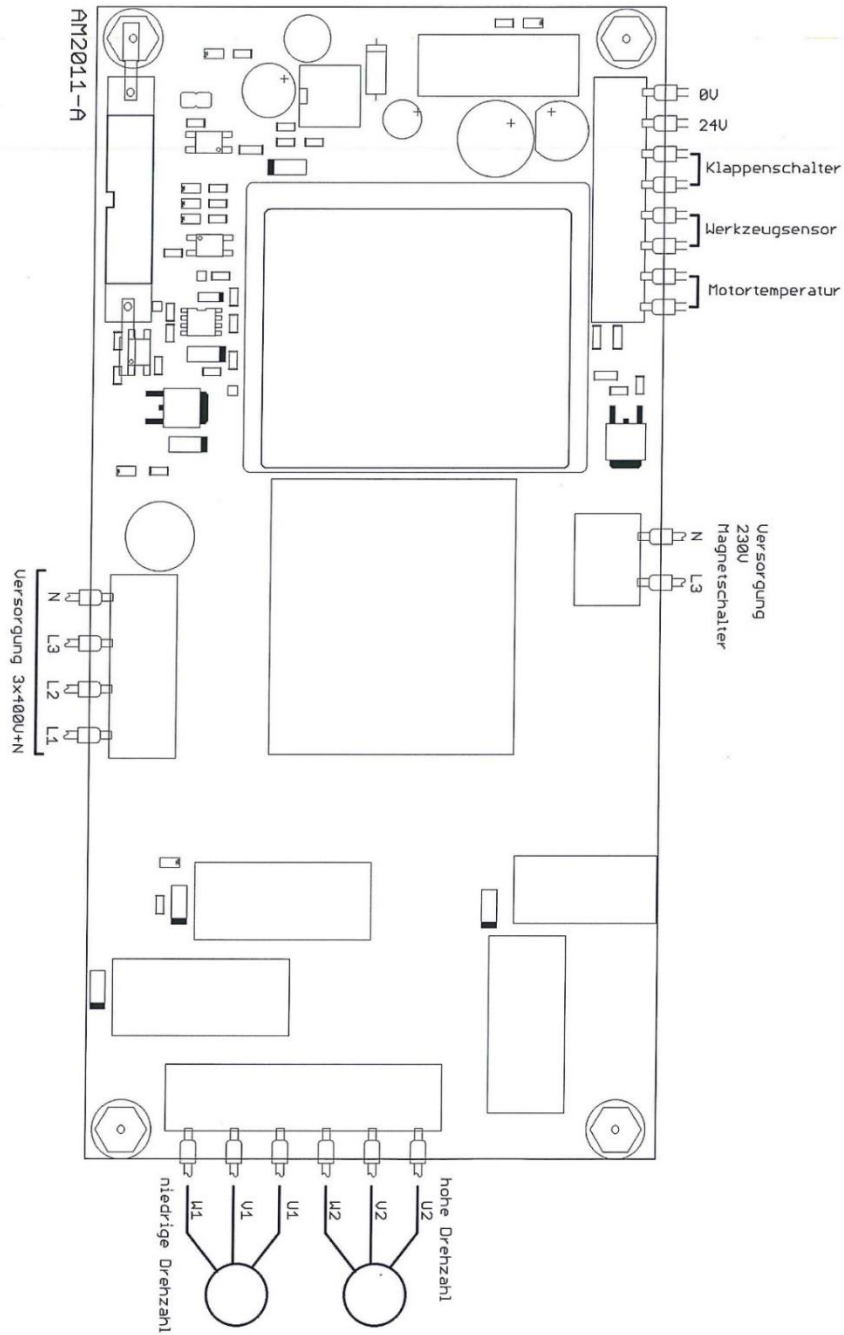
#### 7.3.2 Materialgruppen

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

Anhang

# 8 Anhang

## 8.1 Schaltplan





## 8.2 EG-Konformitäts-Erklärung



Food processing

Dok-Nr.: Konformität-Solia-M6\_de\_2021.doc

Druck Datum: 29.01.2021

### 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 M6
- Seriennummer:
- Baujahr: 2021

#### Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

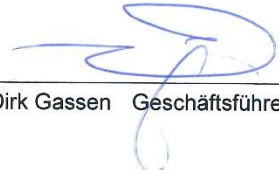
- **DIN EN 453:2015-04**  
Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 454:2015-02**  
Nahrungsmittelmaschinen – Planetenrühr- und -knetmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 1672-2:2019-06**  
Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
- **DIN EN 1678:2011-02**  
Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **DIN EN 12331:2015-12**  
Nahrungsmittelmaschinen – Wölfe – 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, 05.02.21  
Ort, Datum

  
Dirk Gassen Geschäftsführer