

alexandersolia

Food processing

SWA 60.2

**WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK
FÜR SALAT UND GEMÜSE**



**ORIGINAL-
BETRIEBSANLEITUNG**

Für künftige Verwendung aufbewahren
© 2022 AlexanderSolia GmbH

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59-61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	SOLIA SWA 60.2
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	19.02.2013 / van Balen
Letzte Änderung / Redaktion:	29.01.2021 / Boucke
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2018 AlexanderSolia GmbH, Alexanderstraße 59-61,
42857 Remscheid, Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Firma gestattet.



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.1	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
1.2	Piktogramme in den Sicherheitshinweisen	6
1.3	Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation	8
1.3.1	Hinweise in der Betriebsanleitung beachten.....	8
1.3.2	Gefahren im Umgang mit der Maschine	8
1.3.3	Schutzeinrichtungen.....	8
1.3.4	Bauliche Veränderungen an der Maschine.....	8
1.3.5	Verpflichtung des Betreibers	8
1.3.6	Verpflichtung des Personals.....	9
1.3.7	Ausbildung des Personals.....	9
1.4	Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine	10
1.4.1	Transport und Aufstellung	10
1.4.2	Inbetriebnahme	10
1.4.3	Normalbetrieb	10
1.5	Besondere Gefahrenquellen	11
1.5.1	Elektrische Ausrüstung	11
1.5.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	11
1.5.3	Strahlung	11
1.5.3.1	Elektromagnetische Strahlung	11
2	Maschinenbeschreibung.....	12
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.1.1	Allgemein	12
2.1.2	Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte	12
2.1.3	Sachwidrige Verwendung/Vorhersehbarer Missbrauch	12
2.2	Typenschild und CE - Kennzeichnung	12
2.3	Aufbau	13
2.3.1	Übersicht.....	13
2.3.2	Sicherheitseinrichtungen an der Maschine	13
2.4	Technische Daten	14
3	Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme	15
3.1	Transport	15
3.1.1	Sicherheitshinweise beim Transport.....	15
3.2	Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort	15
3.3	Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine.....	16
3.3.1	Umgebungsvoraussetzungen für die Aufstellung	16
3.3.2	Elektroanschluss	16
3.3.3	Wasserinstallation	17
3.3.3.1	Wasserzulauf	17
3.3.3.2	Wasserablauf	17
3.3.3.3	Verschiedene Wasserabläufe [Optionen].....	17
3.4	Geräuschemissionswerte	19
3.4.1	Sicherheitshinweise.....	19
4	Bedien- und Funktionselemente	20
4.1	Bedienfeld.....	20

5	Maschinenbetrieb	21
5.1	Beim Waschen beachten	21
5.2	Nach dem Betrieb beachten.....	21
5.3	Zum Schutz des Gerätes beachten	21
5.4	Betriebsarten.....	22
5.5	Einrichtung der Waschprogramme	22
5.6	Reinigungsprogramm.....	23
5.7	Tank entleeren	24
6	Füllmengen	25
6.1.1	Salate	25
6.1.2	Obst und Gemüse.....	25
6.1.3	Sonstiges Gemüse.....	25
7	Tägliche Reinigung	26
8	Hilfe bei Störungen.....	27
9	Garantie.....	28
9.1.1	Garantieanspruch	28
9.1.2	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten	28
10	Außerbetriebsetzung und Entsorgung	29
10.1	Sicherheitshinweise	29
10.2	Außerbetriebsetzung.....	29
10.3	Entsorgung	29
10.3.1	Allgemeines	29
10.3.2	Materialgruppen	29
11	Anhang.....	30
11.1	Anschlußplan	30
11.2	Platinenaufbau	31
11.3	Aufstellplan	32
11.4	EG-Konformitäts-Erklärung	33



1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

	<p>⚠️ GEFAHR</p> <p>Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Gefahr“ eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.</p> <p>Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.</p>
	<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Warnung“ eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.</p> <p>Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge haben, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.</p>
	<p>⚠️ VORSICHT</p> <p>Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Vorsicht“ eine möglicherweise gefährliche Situation.</p> <p>Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.</p>
	<p>⚠️ ACHTUNG</p> <p>Dieses Piktogramm gibt in Zusammenhang mit dem Signalwort „Achtung“ wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit der Maschine. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an der Maschine oder in der Umgebung führen.</p>
	<p>Anwendungs-Tipps</p> <p>Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.</p>






1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

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

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

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

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

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

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

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

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

1.3.3 Schutzeinrichtungen

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

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

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

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.

Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.

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

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

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

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

1.3.6 Verpflichtung des Personals

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

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



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

1.3.7 Ausbildung des Personals

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

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine



1.4.1 Transport und Aufstellung

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

1.4.2 Inbetriebnahme



Die Maschine ist mit elektrisch betriebenen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Diese schützen den Benutzer bei Normalbetrieb der Maschine vor den Gefahrenstellen.

Beachten Sie, dass während der Inbetriebnahme diese Schutzeinrichtungen ganz oder teilweise außer Betrieb sind.

	 WARNUNG
	<p>Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig! Es darf sich nur ausgebildetes und unterwiesenes Fachpersonal in unmittelbarer Nähe der Maschine befinden. Prüfen Sie vor Wiederaufnahme des Betriebs die korrekte Funktion der Schutzeinrichtungen.</p>

1.4.3 Normalbetrieb

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



	 WARNUNG
	<p>Die Maschine darf im Normalbetrieb nur betrieben werden wenn alle Schutzeinrichtungen korrekt an der Maschine vorhanden sind und korrekt funktionieren. Schutz- und Sicherheitseinrichtungen (Abdeckungen, Schutzgitter, ...) während des Betriebs der Maschine nicht entfernen. Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen: Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob sich Fremdkörper (Werkzeuge, Flüssigkeitsbehälter, etc.) im Arbeitsbereich der Maschine befinden. Entfernen Sie diese sofort! Bei einer Funktionsstörung ist die Maschine sofort stillzusetzen und gegen Wiederinbetriebnahme, auch durch Dritte, zu sichern. Funktionsstörung sofort dem Betriebsverantwortlichen melden und umgehend beseitigen oder ggf. beseitigen lassen.</p>



1.5 Besondere Gefahrenquellen

1.5.1 Elektrische Ausrüstung



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

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

	 GEFAHR
	<p>Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Gesetzesvorlagen vorgenommen werden. Bei den Arbeiten immer den Elektroschaltplan benutzen.</p> <p>Festgestellte oder vermutete Mängel an elektrischen Einrichtungen müssen sofort behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf die Maschine oder das Betriebsmittel nicht weiter benutzt werden.</p>



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

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

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

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung

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

2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Waschen und Schleudern von Lebensmitteln wie Gemüse, Salaten und Obst vorgesehen.

2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 2.4 Technische Daten) und die im Kapitel angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

2.1.3 Sachwidrige Verwendung/Vorhersehbarer Missbrauch

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

2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung

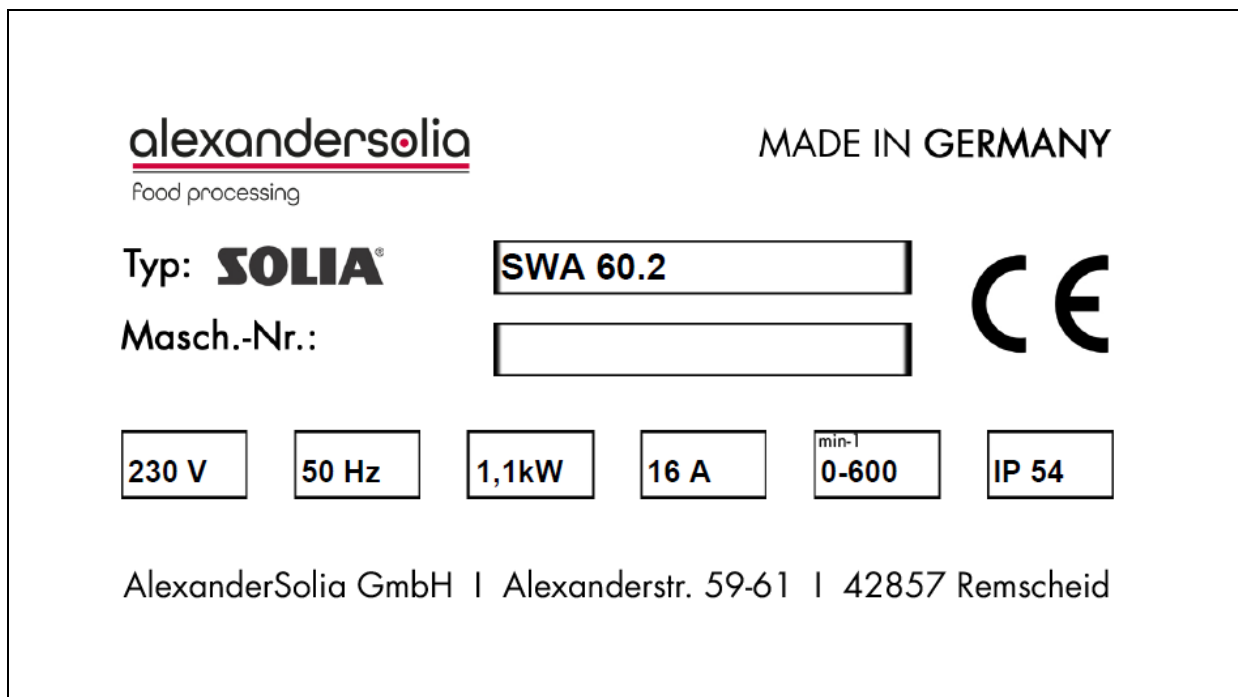


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

2.3 Aufbau

Der Salat- und Gemüsewaschvollautomat **SWA 60.2** ist als Toplader Gerät konzipiert. Dadurch sind die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit ergonomisch optimal gelöst.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön verkleidet. Der Salat- und Gemüsewaschvollautomat **SWA 60.2** kann sowohl in eine Küchenzeile integriert als auch als freistehendes Waschsystem verwendet werden.

Durch die ergonomisch konzipierte Frontseite des Salat- und Gemüsewaschvollautomat **SWA 60.2** zum Bedienfeld ist eine optimale Handhabung gewährleistet.

Das gute Waschergebnis ist auf das patentierte Waschsystem mit rotierender Wasserwalze zurückzuführen.

2.3.1 Übersicht



Abbildung 2-2: Aufbau: Abb. ähnlich

2.3.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Der Salat- und Gemüse - Waschvollautomat **SOLIA SWA 60.2** wurde unter Berücksichtigung einer Gefährdungsanalyse und nach sorgfältiger Auswahl der einzuhaltenden harmonisierten Normen, sowie weiterer technischer Spezifikationen konstruiert und gebaut. Sie entspricht damit dem Stand der Technik und gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit.



2.4 Technische Daten



Benennung	Daten
Typ	SWA 60.2
Abmessungen	
Breite	635 mm
Tiefe	720 mm
Höhe (verstellbar \pm 10 mm)	890 mm
Fuß / Sockelhöhe	20 mm
Korbmaß	RD 370 mm
Gesamtgewicht	100 kg
Maschinenleistung	
Waschdrehzahl	bis 50 U / min
Schleuderdrehzahl	bis 400 U / min
Turboschleuderdrehzahl	bis 500 U / min
Bedienung	Digitale Steuerung
	mit 10 Programmplätzen
Handprogramm Waschen	02:00 Min.
Handprogramm Schleudern	00:30 Min.
Handprogramm Waschen + Schleudern	02:00 Waschen + 00:30 min. Schl.
Programmtaste Leeren	5 min
Handhabung	Frei programmierbar
Arbeitsleistung	
Blattgemüse / Stunde	40 - 80 kg
Schweres Gemüse und Obst / Stunde	120 – 240 kg
Arbeitsleistung mit Füllkorb	
Blattgemüse	1,6 – 3,2 kg
Schweres Gemüse und Obst	2,4 – 4,8 kg
Inhalt des Vorratsbehälter	ca. 70 Liter
Wasserverbrauch / Waschvorgang	4 – 5 Liter
Wasseranschluss	
Wasserzulauf	Schlauchhahn 1/2"
Wasserablauf	Schlauch DN 20; bis bauseits NW50
Wasserverbrauch	ca. 90 l / h
Elektroanschluss	
Antriebsmotor	0,5 / 0,1 kW
Umwälzpumpe	0,5 kW
Abwasserpumpe	0,1 kW
Gesamt- Anschlusswert	1,5 kW
Stromart	1N PE 230 Volt, 50Hz



3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

3.1 Transport


3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport

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

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

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

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

	ACHTUNG
	<p>Die Maschine benötigt definierte Umgebungsbedingungen für die sichere und korrekte Funktion. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (siehe technische Daten Kapitel 2.4) vorhanden sind. Für die Produktion mit der Maschine und die notwendigen Wartungsarbeiten muss ein Zugang von jeder Seite gewährleistet sein.</p>

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

3.3.1 Umgebungsvoraussetzungen für die Aufstellung

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

Feuchtigkeit bzw. Wasserreste, die eventuell im Gerät noch festzustellen sind, sind auf diese Prüfung zurückzuführen.

Das Gerät ist für Kinder unerreichbar aufzustellen ausgeführt.



Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, müssen folgende Hinweise unbedingt beachtet werden:

1. Der Salat- und Gemüsewaschvollautomat **SWA 60.2** muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen. Zusätzlich ist der **SWA 60.2** zum Ausrichten mit verstellbaren Schraubfüßen ausgestattet.
2. Wandabstand ist nicht erforderlich.
3. Bei einem **SWA 60.2** mit aufgekanteter Wandabschlußleiste kann beim Aufstellen an der Wand die **SWA 60.2** mit der Aufkantung an der Wand befestigt werden.

3.3.2 Elektroanschluss



Stromart: 230 Volt, 50 Hz

Anschlusswert: 1,5 kW

Bei der Elektroinstallation sind die örtlichen Vorschriften zu beachten! Gefahr

Der Salat- und Gemüsewaschvollautomat SWA 60.2 ist mit einem Schukostecker (230 Volt, 50 Hz) ausgeführt.

Anschlusswert sowie die erforderlichen Sicherung bzw. LS - Automat sind auf dem Typenschild angegeben. Bauseitig muss die Absicherung überprüft werden.

Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Stromschlaggefahr



ACHTUNG

Hinweis zum Gerät:

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

3.3.3 Wasserinstallation

3.3.3.1 Wasserzulauf

Für den Wasseranschluss ist eine übliche Kaltwasserleitung mit mindestens **1 bar** Wasserdruck erforderlich.

Bei geöffnetem Wasserhahn müssen in einer Minute mehr als 8 Liter Wasser ausfließen. Beträgt der Wasserdruck mehr als 10 bar ist ein Druckminderventil vorzusehen. Zulaufleitung R ½“ muss direkt an das bauseits vorhandene Eckventil angeschlossen werden. Durch den freien Einlauf ist kein Rückflußverhinderer notwendig.

Der bauseitige Anschluss an das Wassernetz ist gemäß DIN 1988 auszuführen. Nach Möglichkeit sollte die Wasserqualität unter 6° dH sein. [weiches Wasser]. Ein Absperrhahn ist bauseits vorzusehen.

3.3.3.2 Wasserablauf



Bei der Installation den Ablaufschlauch nicht knicken und nicht am Schlauch ziehen.

Es ist immer darauf zu achten, dass das Ende des Ablaufschlauches sich in einer Höhe von mindestens 600 mm befindet. Sonst läuft der Wasservorratsbehälter nach Anlauf der Abpump-Pumpe leer.

3.3.3.3 Verschiedene Wasserabläufe [Optionen]



3.3.3.3.1 *Ablauf über ein Wand-Siphon*


- a.) Ablaufschlauch so kürzen, dass er über die Ablaufschlauchhalterung noch **ca. 100 mm** von oben in das Edelstahlsteigrohr eingesteckt werden kann.
- b.) Unteres Ende des Steigrohrs mit flexiblem Schlauch oder Kunststoffrohren mit Siphon verbinden.
- c.) Anschlussstellen mit Schlauchschellen sichern.


3.3.3.3.2 *Ablauf über Waschbecken*

- a.) Ablaufschlauch direkt mit Ablaufschlauchhalterung in das Waschbecken hängen und sichern. Darauf achten, dass Schlauchende [Waschbeckenhöhe] mindestens 600 mm über Aufstellungsebene liegt.

- b.) Beim Abfluss über das Waschbecken, muss der eingehängte Ablaufschlauch gegen Herausrutschen mit Ablaufschlauchhalterung gesichert werden.
- b.) Überprüfen, ob das Wasser schnell genug abläuft.
Überschwemmungsgefahr

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

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

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



3.4 Geräuschemissionswerte



Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert
beträgt: $L_{pAeq} = 72 \text{ dB (A)}$

Der Schalleistungspegel
beträgt: $L_{wA} = 84 \text{ dB (A)}$

Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.

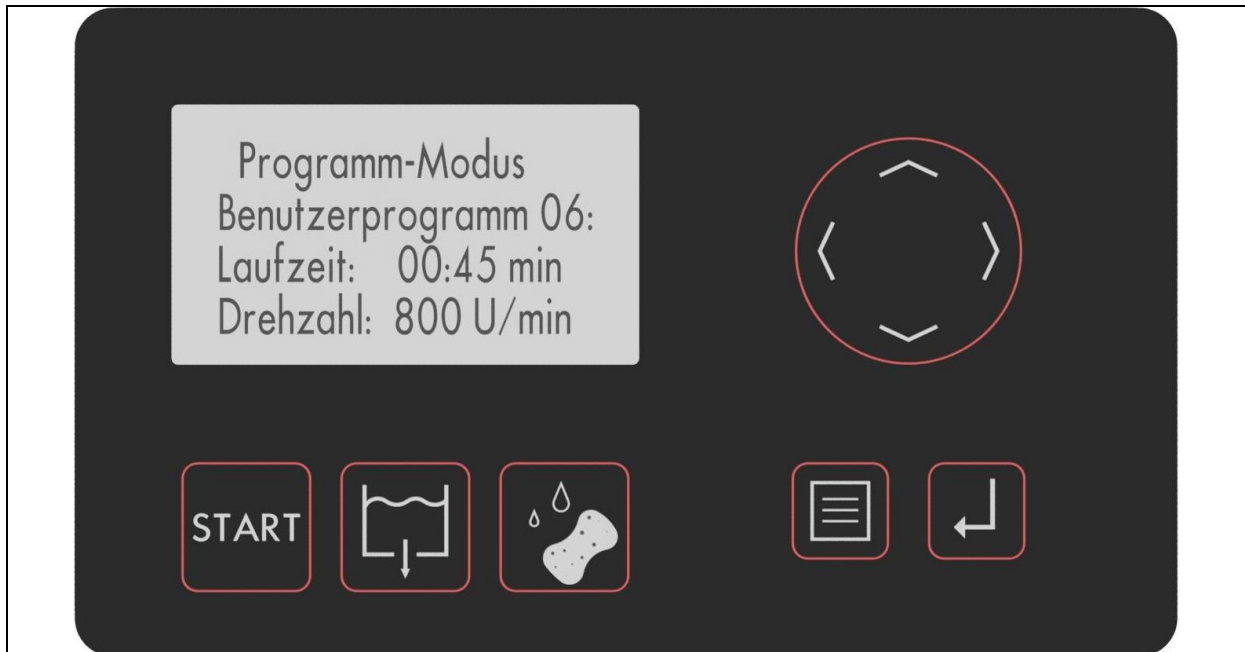
3.4.1 Sicherheitshinweise




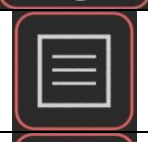

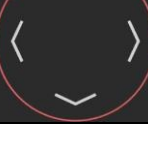
	 GEFAHR
	<p>Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.</p> <p>Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.</p> <p>Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.</p>

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

4 Bedien- und Funktionselemente

4.1 Bedienfeld



Aktion	Tastenbetätigung	Ergebnis
Drücken		Start die Maschine im ausgewählten Programm.
Drücken		Entleeren des Wassertanks der Maschine.
Drücken		Startet das Reinigungsprogramm.
Drücken		Startet den Programmiermodus.
Drücken		Speichert die Programmierung.
Drücken		Zum Einstellen von Werten.

5 Maschinenbetrieb

Nach dem Einschalten des Gerätes über den Hauptschalter wird zunächst die Software Version angezeigt. Bei Rückfragen an den Service ist es unbedingt Nötig, die angezeigte Version dem Techniker mitzuteilen, da die Geräte je nach Software Version ggf. leicht voneinander abweichen können.

Danach wird der Tank der Maschine mit Wasser gefüllt. Im Display der Maschine wird „Tankbefüllung“ angezeigt. Die Befüllzeit kann sehr stark in Abhängigkeit vom Wasserdruck variieren.



Hinweis

Die Zeit für den Befüllvorgang ist aus Sicherheitsgründen zeitlich begrenzt. Wird dieser Zeitraum überschritten, Gibt die Maschine den Fehler: „Befüllzeit überschritten“ aus. Durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine wird der Befüllvorgang erneut gestartet.



Die Maschine ist erst betriebsbereit wenn der Tank vollständig mit Wasser gefüllt ist. Erst danach kann ein Waschprogramm angewählt und gestartet werden.

5.1 Beim Waschen beachten

Das Gerät nur mit kaltem Trinkwasser betreiben [siehe Aufstellung und Installation]. Der Salat- und Gemüsewaschvollautomat **SWA 60.2** ist nur für das Waschen von Salat und Gemüse zu verwenden.

5.2 Nach dem Betrieb beachten

Nach dem Betrieb das Gerät ausschalten. Tagesreinigung durchführen. Beim Betrieb ohne Wasser-Stopp-Einrichtung Wasserhahn bauseits schließen.

5.3 Zum Schutz des Gerätes beachten

Sollte der **SWA 60.2** frei [nicht an der Wand] aufgestellt werden, muss ein Anschlag für den Waschdeckel angebracht werden.



Hinweis

Keine schweren Gegenstände auf dem Bullauge abstellen.



Der Schwenkdeckel der SWA 60.2 darf auf keinen Fall frei fallend geschlossen werden.

Der Deckel muss manuell geführt werden bis der Verschluss einrastet.

5.4 Betriebsarten

Die Salatwaschanlage ist mit 10 frei programmierbaren Programmplätzen ausgerüstet. Davon sind auf 6 Programmplätzen voreingestellte Programme hinterlegt. Diese können jedoch nach ihren Bedürfnissen angepasst werden. Mit den Tasten „<“ oder „>“ können Sie zwischen den Programmen wechseln. Im Display erscheint dabei der jeweilige Programmname. Wenn Sie das gewünschte Programm (z.B. „Standard kurz“) angewählt haben, starten Sie mit der „START“ Taste den Waschvorgang.

Im Display folgendes wird angezeigt:

- Programmname
- Arbeitsteilschritt (Waschen/Spülen/Schleudern)
- die Geschwindigkeit der Waschtrommel in Umdrehungen/Minute
- die Restlaufzeit des aktuellen Arbeitsteilschrittes (Waschen/Spülen/Schleudern)




Wenn Sie während des Waschens den Deckel der Maschine anheben, oder die „START“ Taste drücken, bleibt die Maschine sofort stehen. Nach dem Schließen des Deckels muss die Programmauswahl neu gestartet werden. Ein weiterlaufen an der gleichen Stelle ist nicht vorgesehen.

Nach Ablauf oder Abbruch des Waschprogrammes, wird im Display „Fertig“ angezeigt. Vor einem erneuten Programmstart ist es notwendig, dass der Deckel der Maschine geöffnet wird.

5.5 Einrichtung der Waschprogramme

Um eines der 10 Waschprogramme anzupassen, wählen sie zunächst das zu ändernde Programm (z.B. „Benutzerprogramm 01“) mit den Pfeiltasten „<“ ; „>“ aus.

Drücken Sie nun die Taste  um in den Programmiermodus zu wechseln. Im Display erscheint folgende Anzeige:

enutzerprogramm 01

Mit den Pfeiltasten „<“ ; „>“ wird der zu ändernde Buchstabe ausgewählt.

Mit den Pfeiltasten „^“ ; „v“ kann der ausgewählte Buchstabe geändert werden.

Anschließend die Taste  drücken.

Als nächstes werden die folgenden Punkte für die Arbeitsteilschritte „Waschen“, „Spülen“ und „Schleudern“ abgefragt.


Im Display erscheint:

Ändern
„Benutzerprogramm 01“
Arbeitsteilschritt
Drehzahl: 120 U/min
Laufzeit: 01:00 min

Mit den Pfeiltasten „<“ ; „>“ kann die Drehzahl für den Waschvorgang eingestellt werden.

Mit den Pfeiltasten „^“ ; „v“ kann die Laufzeit für den Waschvorgang eingestellt werden.




Mit betätigen der  Taste werden diese Werte übernommen. Analog dazu werden die Werte für die Arbeitsteilschritte „Spülen“ und „Schleudern“ eingestellt.

Nach Abschluss der Programmierung, erscheint im Display „Speichern...“. Das geänderte Programm ist nun gespeichert und kann in Programmauswahlmenu ausgewählt werden.

5.6 Reinigungsprogramm

Die Salatwaschanlage verfügt über ein halbautomatisches Reinigungsprogramm. Nach Bedarf (am Ende des Arbeitstages oder bei starker Verschmutzung) wird das



Reinigungsprogramm über die Taste  gestartet.



Achtung:
Der Reinigungszyklus kann nur gestartet werden, wenn das aktuelle Programm nicht aktiv ist.

Ablauf des Reinigungszyklus:
Während des kompletten Reinigungszyklus wird die Ablaufpumpe das Wasser aus dem Tank abpumpen.

Reinigungssegment:
Zunächst startet die Korbpumpe für 10 Sekunden und spült Tankwasser durch den Korb.
Danach wird 60 Sekunden gewartet (die Ablaufpumpe läuft weiter).
Es wird für 20 Sekunden Frischwasser in den Korb gesprüht. Dabei dreht der Korb mit maximaler Drehzahl.
Dieses Reinigungssegment wird noch mal wiederholt.
Am Ende der Reinigungssegmente wird weitere 30 Sekunden gewartet (die Ablaufpumpe läuft weiter).
Erst danach wird der Tank vollständig geleert.



Wollen Sie nach dem Reinigungszyklus neues Wasser in den Tank laufen lassen, schalten Sie die Steuerung komplett aus und danach wieder ein.

5.7 Tank entleeren

Möchten Sie den Wassertank ohne das halbautomatische Reinigungsprogramm



entleeren, Drücken Sie die Taste um das Entleerprogramm zu starten.

Konstruktiv bedingt, bleibt immer eine Restmenge Wasser im Vorratstank zurück. Dieses Wasser kann über den Ablaufstützen an der Vorderseite der Maschine abgelassen werden.



Achtung:

Die Tankentleerung kann nur gestartet werden, wenn das aktuelle Programm nicht aktiv ist.

6 Füllmengen

6.1.1 Salate

Salat- oder Gemüse	Füllmenge In kg (ca.)	Portionsmengen (Gramm)	Portionen / Füllung (Anzahl)	Stundenleistung In kg		
Kopfsalat	1,5 - 2,5	75	20 - 35	50 – 85		
Eisbergsalat	1,5 - 2,5	60	25 - 40	50 – 85		
Endivien	2,5 - 3,5	100	25 - 35	85 - 120		
Feldsalat	1,5	40	40	50		
Radiccio	1,5	50	30	50		
Kresse	2,5 - 3,5	40	65 - 90	85 – 120		
Spinat	1,5 - 2,5	200	8 - 12	50 – 85		
Kraut	2,5 - 3,5	180	15 - 20	85 - 120		

6.1.2 Obst und Gemüse

Gurken	5	150	35	240		
Tomaten	5	150	35	240		
Blumenkohl	5	250	20	240		
Äpfel	5	100	50	240		
Birnen	5	100	50	240		
Orangen	5	100	50	240		
Zitronen	5	100	50	240		
Erdbeeren	2,5	50	50	130		
Pilze	2,5	50	50	80		
Rettich	4	50	80	130		
Paprika geschnitten	3,5	50	70	80		

6.1.3 Sonstiges Gemüse

Petersilie	1	-	-	-		
Fenchel	1,3	-	-	-		
Lauch	1,3	-	-	-		
Staudensellerie	6,5	-	-	-		
Broccoli	6,5	-	-	-		
Zucchini	8	-	-	-		



Hinweis

In der Salatwaschanlage darf kein vorgeschchnittenes Produkt gewaschen werden. Dieses kann über den Auslauf herausgespült werden und das Feinfiltersieb verstopfen!

7 Tägliche Reinigung

Es ist wichtig, dass die Maschine täglich gründlich gereinigt wird. Gehen Sie wie folgt vor:

Reinigen des Innenraumes

Reinigungsprogramm Kapitel 5.6 starten.

Anschließend Maschinendeckel öffnen, Waschkorb herausnehmen. Zentralschraube in der Mitte des Aufnahmekorbes lösen und entnehmen. Aufnahmekorb und den darunterliegenden Mitnehmer entnehmen. Innenraum mit einem weichen Tuch (Fensterleder) auswischen.

Alle Teile wieder in die Maschine einsetzen.

Reinigen des Waschkorbs

Maschinendeckel öffnen, Waschkorb herausnehmen.



Hinweis

Der Waschkorb darf nur mit kaltem Wasser gereinigt werden.
Nicht im Geschirrspüler mit warmem Wasser reinigen.

Sehr Wichtig!!!

Reinigen des Außengehäuses

Es wird empfohlen, die Außenreinigung der **SOLIA SWA 60.2** nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen (**kein fließendes Wasser**).

Alle Teile wieder in die Maschine einsetzen.



Gefahr

Der Waschvollautomat **SOLIA SWA 60.2** darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt (**abgespritzt**) werden.



Zur Abtötung von Keimen, immer bei der Grundreinigung eine leichte Wasserlaugenlösung ins Wasser geben.

(Handelsüblicher Spülmaschinenreiniger)

8 Hilfe bei Störungen

Bei Störungen sollten Sie, bevor der Kundendienst gerufen wird, die in der Tabelle aufgeführten Hinweise beachten.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Maschine lässt sich nicht starten	Der Deckel ist nicht komplett geschlossen	Deckel schließen
Es läuft kein Wasser ein	Wasserhahn geschlossen Magnetventil öffnet nicht	Wasserhahn öffnen Magnetventil Funktion prüfen
Wasser spritzt zur vorderen Klappe heraus	Sieb verstopft	Sieb reinigen
Wasser strömt ein Wasser läuft zum Deckel heraus	Deckel nicht 100 % geschlossen	Deckel richtig verschließen
Wasser läuft nach vorne über die Gerätewand	Neigung der Maschine nach vorn	Maschine mit einer kleinen Neigung nach hinten aufstellen Füße sind einstellbar

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

9 Garantie

9.1.1 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).

9.1.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten

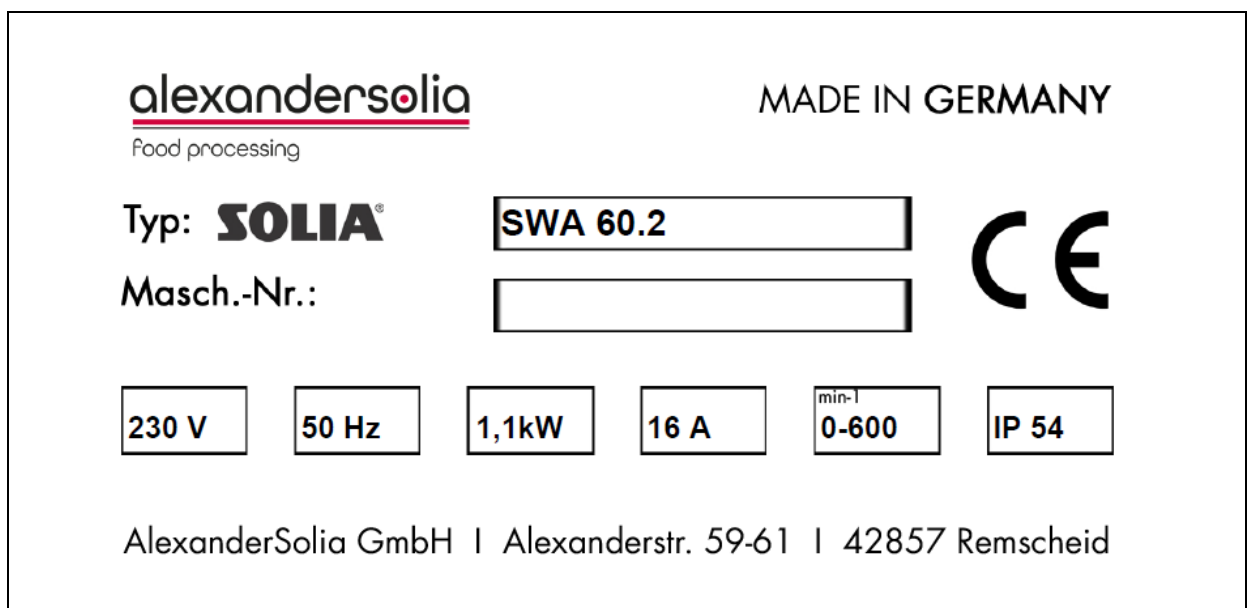




Abbildung 9-1: Typenschild

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

10 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

10.1 Sicherheitshinweise

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

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

10.2 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 7.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

10.3 Entsorgung

10.3.1 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.

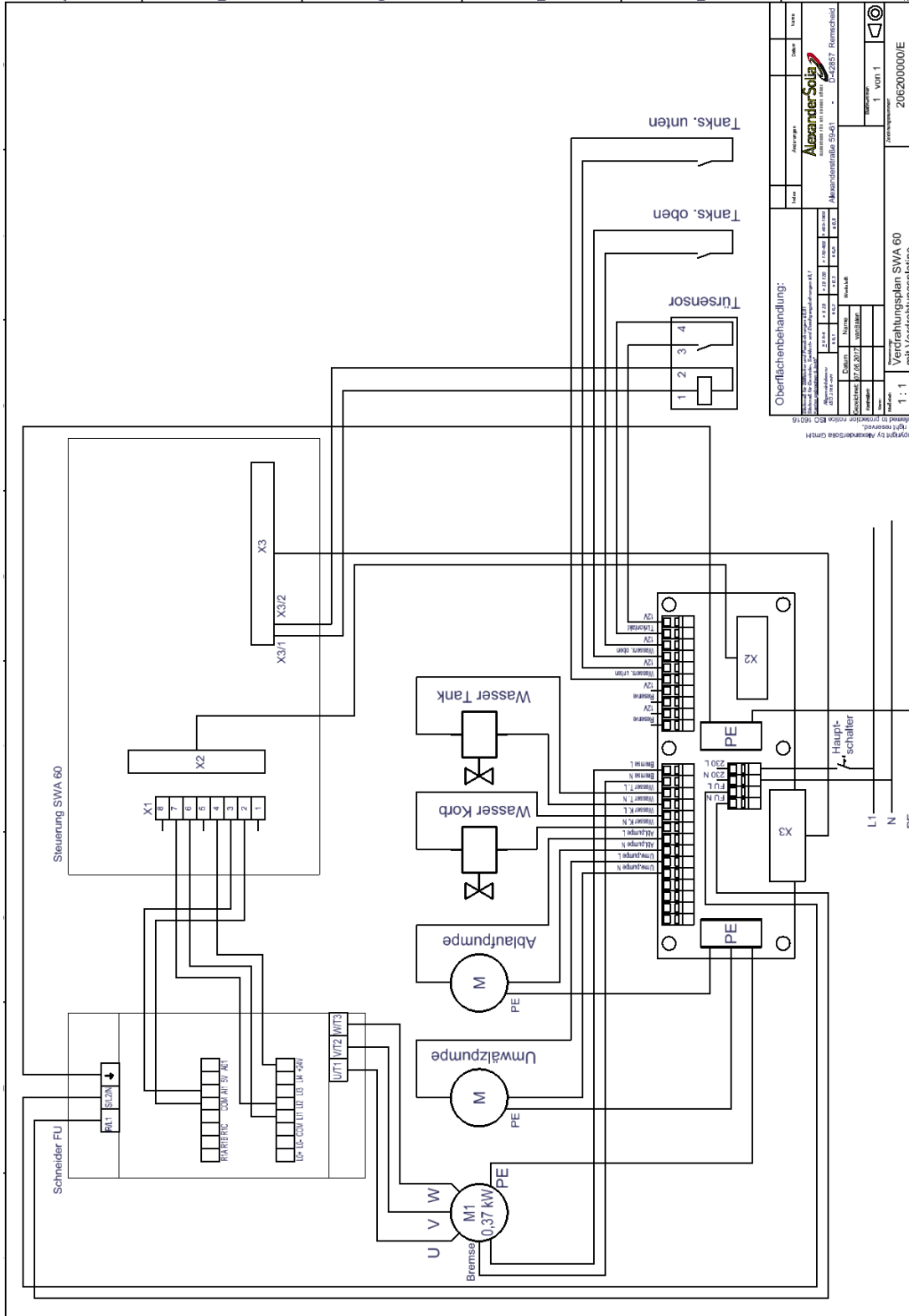
10.3.2 Materialgruppen

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

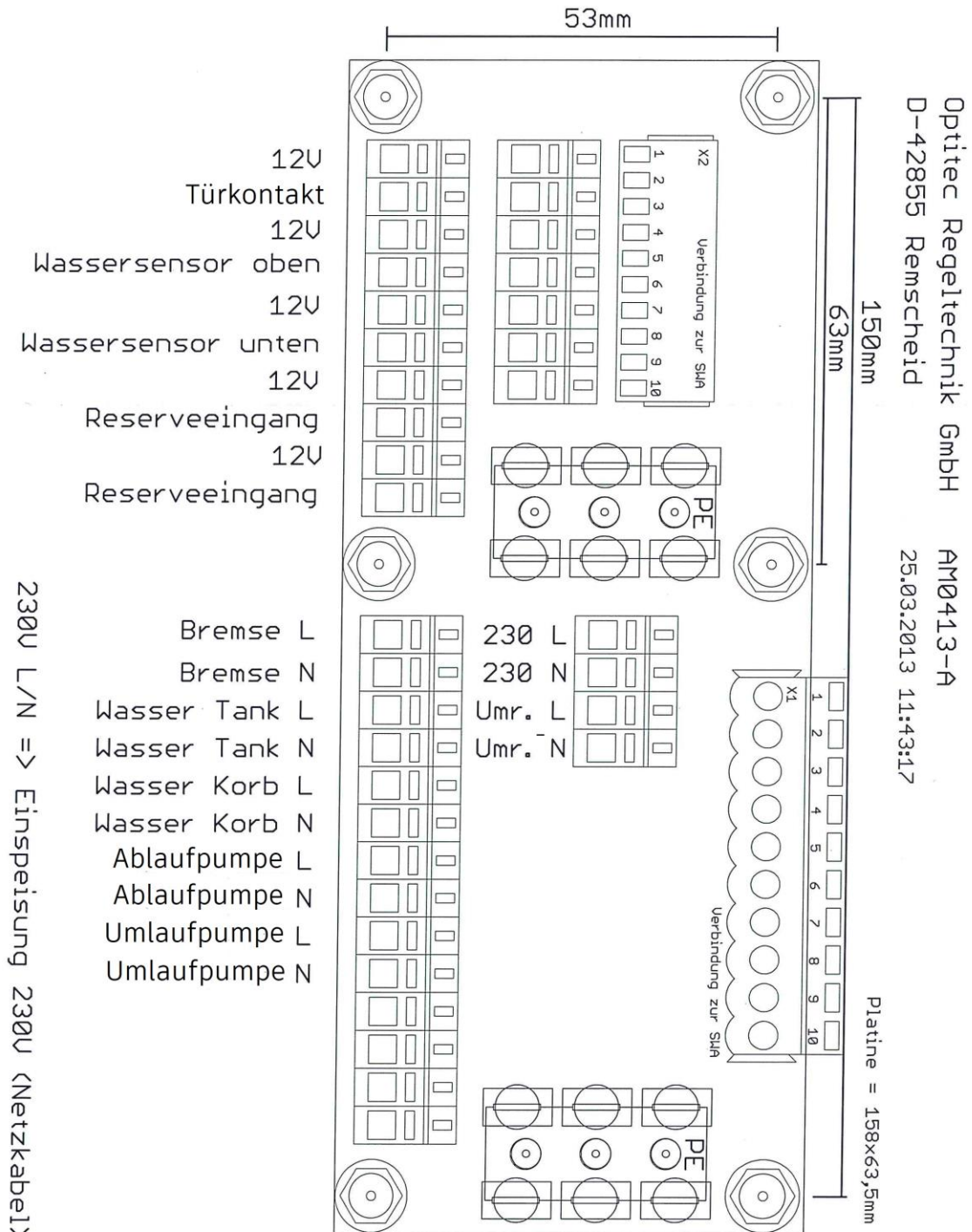
Anhang

11 Anhang

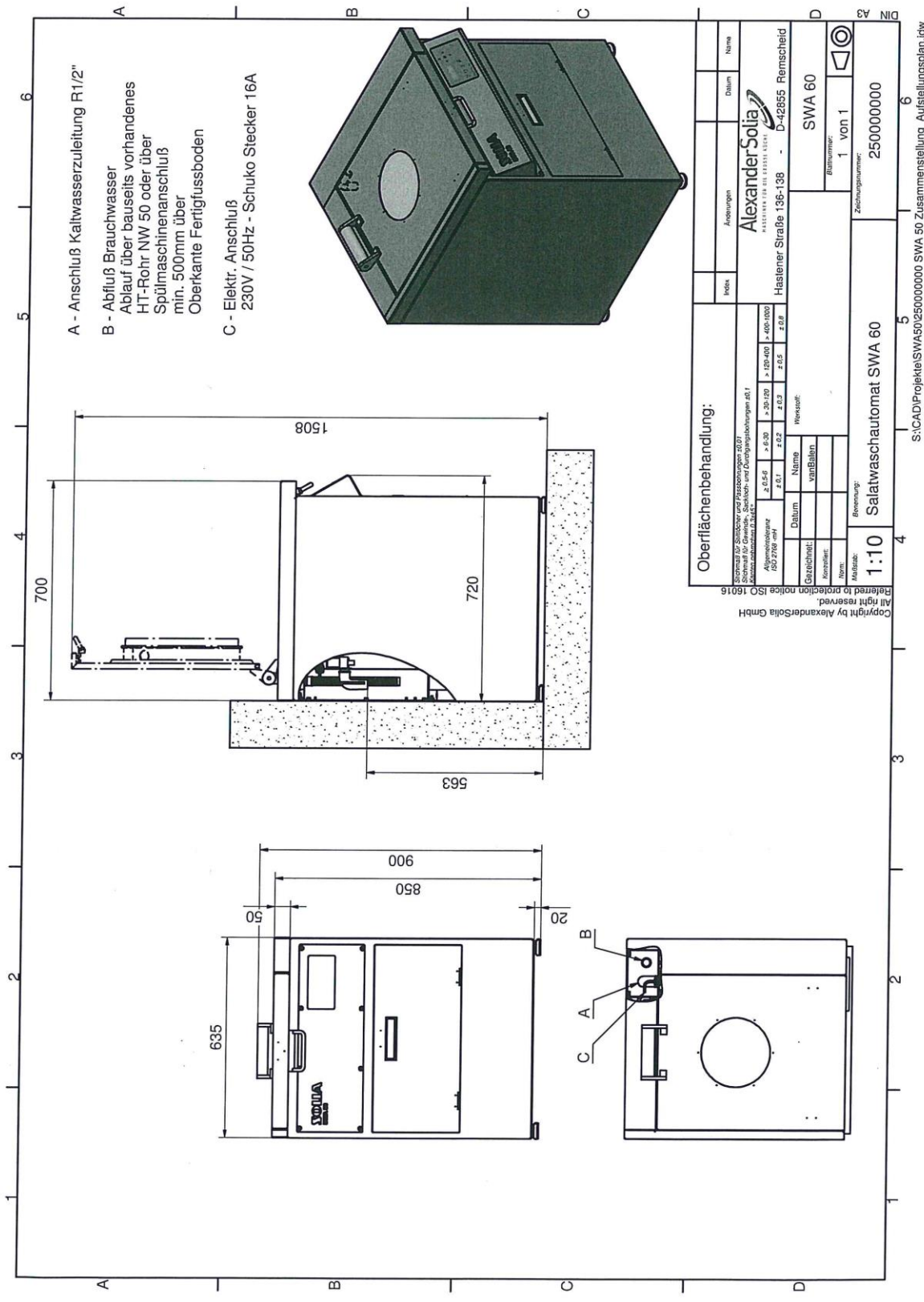
11.1 Anschlußplan



11.2 Platinenaufbau



11.3 Aufstellplan



11.4 EG-Konformitäts-Erklärung

alexandersolia

Food processing

Dok-Nr.: Konformität-SWA60.2_de_2021.doc

Druck Datum: 27.01.2021

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: Salatwaschautomat
- Typenbezeichnung: SOLIA SWA60.2
- Seriennummer:
- Baujahr: 2021

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- **DIN EN 1672-2:2019-06**
Nahrungsmittelmachines - Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
- **DIN EN 1717:2011-08**
Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser- Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen
- **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, 29.01.21

Ort, Datum


Dirk Gassen Geschäftsführer