

**alexandersolia**

Food processing

**m 50**

**MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE**



**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
Typ:	M 50
Funktion:	MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 2.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	16.05.2019 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	03.11.2021 / vBa
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2021 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
1.5.3.2	Nicht-ionisierende Strahlung .....	13
<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.....	16
2.4.2	Sicherheitseinrichtungen an der Maschine .....	16
2.5	Technische Daten .....	17
<b>3</b>	<b>Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme .....</b>	<b>18</b>
3.1	Transport .....	18
3.1.1	Sicherheitshinweise beim Transport.....	18
3.2	Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort.....	18
3.3	Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine.....	19
3.3.1	Elektrik.....	19
3.3.2	Aufstellen auf Fahrgestell.....	20
<b>4</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>21</b>
4.1	Sicherheitshinweise .....	21
4.2	Bedien- und Funktionselemente.....	21
4.2.1	Bedienfeld .....	21
4.2.2	Tastenfunktionen .....	22
4.2.3	Sicherheitsabschaltung über Magnetsensor.....	23
4.3	Einkuppeln der Vorsatzgeräte .....	23

<b>4.4</b>	Drehrichtung prüfen .....	23
<b>4.4.1</b>	Drehrichtung ändern .....	24
<b>5</b>	<b>Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50 .....</b>	<b>25</b>
<b>5.1</b>	Übersicht.....	25
<b>5.1.1</b>	Arbeitsgänge.....	25
<b>5.1.2</b>	Vorsatzgeräte.....	25
5.1.2.1	Schneideaufsatz .....	26
5.1.2.2	Zweikammeraufsatz.....	27
5.1.2.3	Universalaufsatz .....	27
5.1.2.4	Planetenrührwerk.....	28
5.1.2.5	Aufsteckfleischwolf.....	28
5.1.2.6	Steaker / Mürber / Streifenschneider.....	29
<b>5.2</b>	Schneideeinheit .....	30
<b>5.2.1</b>	Arbeiten mit der Schneideeinheit.....	30
<b>5.2.2</b>	Manuelles Zusammensetzen .....	30
<b>5.2.3</b>	Anwendungsbereiche Schneiden.....	31
5.2.3.1	Schneiden von Kraut und Zwiebeln.....	31
5.2.3.2	Schneiden von Kraut.....	31
5.2.3.3	Streifenschneiden von Karotten, Sellerie.....	31
5.2.3.4	Buntschnitt von Karotten, Rote Bete .....	32
5.2.3.5	Rohkost, schnitzeln.....	32
5.2.3.6	Reiben .....	32
5.2.3.7	Reiben von Käse.....	33
<b>5.3</b>	Zweikammeraufsatz Würfeln.....	34
<b>5.3.1</b>	Arbeiten mit dem Würfelschneider .....	34
<b>5.3.2</b>	Manuelles Zusammensetzen .....	34
<b>5.3.3</b>	Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz.....	35
5.3.3.1	Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm.....	35
5.3.3.2	Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, usw. in Würfel oder Quader .....	35
<b>5.4</b>	Universalaufsatz .....	37
<b>5.4.1</b>	Arbeiten mit dem Universalaufsatz.....	37
<b>5.4.2</b>	Manuelles Zusammensetzen .....	37
<b>5.4.3</b>	Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder .....	38
5.4.3.1	Reiben von Mandeln, Nüssen, hartem Brot, gekochten Kartoffeln.....	38
Schokolade.....		38
5.4.3.2	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen.....	38
5.4.3.3	Feinstreiben von Mandeln, Nüssen.....	39
5.4.3.4	Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen .....	39
5.4.3.5	Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art.....	39
5.4.3.6	Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln .....	40
5.4.3.7	Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen .....	40
5.4.3.8	Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln .....	40
5.4.3.9	Pürieren von Kartoffelpüree .....	41
<b>5.5</b>	Rühr-, Schlag- und Knetwerk .....	41
<b>5.5.1</b>	Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk.....	41
<b>5.5.2</b>	Manuelles Zusammensetzen .....	42
<b>5.5.3</b>	Anwendungsbereiche Rühren und Kneten .....	44
<b>5.6</b>	Aufsteck-Fleischwolf .....	45
<b>5.6.1</b>	Arbeiten mit dem Fleischwolf .....	46
<b>5.7</b>	Steaker / Fleischmürber / Streifenschneider.....	47
<b>5.7.1</b>	Steaker .....	47
<b>5.7.2</b>	Mürber .....	48

5.7.3	Streifenschneider .....	48
<b>6</b>	<b>Wartung, Reinigung und Instandhaltung.....</b>	<b>49</b>
6.1	Sicherheitshinweise .....	49
6.2	Wartung .....	50
6.3	Tägliche Reinigung .....	50
6.3.1	Allgemein .....	50
6.3.2	Grundgerät.....	50
6.3.3	Schneidaufsatz .....	51
6.3.4	Zweikammeraufsatz.....	51
6.3.5	Universalaufsatz .....	51
6.3.6	Planetenrührwerk.....	51
6.3.7	Aufsteckfleischwolf.....	52
6.3.8	Steaker / Mürber / Streifenschneider .....	52
6.4	Nach Arbeitsschluss.....	53
6.5	Störungssuche und –beseitigung .....	53
6.6	Garantie .....	54
6.6.1	Garantieanspruch .....	54
6.6.2	Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten .....	54
<b>7</b>	<b>Außerbetriebsetzung und Entsorgung .....</b>	<b>55</b>
7.1	Sicherheitshinweise .....	55
7.2	Außerbetriebsetzung.....	55
7.3	Entsorgung .....	55
7.3.1	Allgemeines .....	55
7.3.2	Materialgruppen .....	55
<b>8</b>	<b>Anhang.....</b>	<b>56</b>
8.1	Stromlaufplan.....	56
8.1.1	Stromlaufplan 400V-50Hz .....	56
8.1.2	Stromlaufplan 440V-60Hz .....	57
8.2	Aufstellplan .....	58
8.2.1	M 50 Grundmaschine.....	58
8.2.2	M 50 mit Fahrgestell und Schneidaufsatz.....	59
8.3	Ersatzteilliste.....	60
8.4	EG-Konformitäts-Erklärung .....	63
8.5	Revisionsverzeichnis.....	64

# 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>

## 1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- für die bestimmungsgemäße Verwendung, siehe Kapitel 2.1
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand. Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

### **1.3.3 Schutzeinrichtungen**

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

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

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

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.

Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.

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

### **1.3.5 Verpflichtung des Betreibers**

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

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

### 1.3.6 Verpflichtung des Personals

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

- 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

	 <b>VORSICHT</b>
	<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.

	 <b>WARNUNG</b>
	<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!

	 <b>WARNUNG</b>
	<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!

	 <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>

### 1.5.3.2 Nicht-ionisierende Strahlung

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

## 2 Maschinenbeschreibung

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

#### 2.1.1 Allgemein

Die M 50 ist eine professionelle Maschine die ausschließlich für gewerbliche Zwecke genutzt werden darf. Sie ist ausschließlich zum Schneiden, Reiben, Schnitzeln, Würfeln von Lebensmitteln wie Gemüse und Fleisch vorgesehen. Sowie das Rühren, Schlagen und Kneten von zum Verzehr geeigneten Massen.

#### 2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 0 Technische Daten) und die im Kapitel 5 angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht. Alle anderen Verwendungen entsprechen nicht der bestimmungsgemäßen Verwendung.

Nicht bestimmungsgemäß ist das Verarbeiten von Gefahrstoffen (gesundheitsgefährdende Stoffe, insbesondere giftige, ätzende, leicht-, hochentzündliche und explosiven Stoffe).

#### 2.1.3 Sachwidrige Verwendung / vorhersehbarer Missbrauch

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

### 2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung

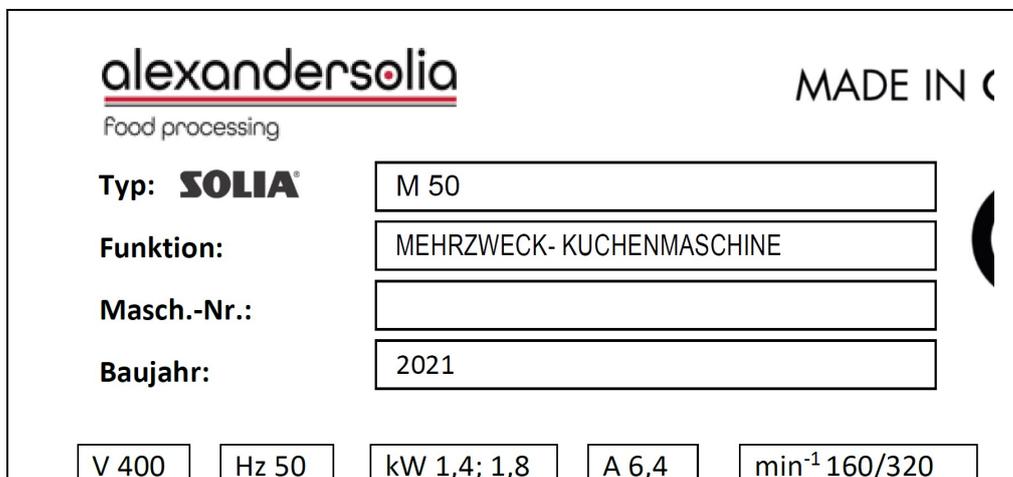


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

## 2.3 Konformität

Die unterzeichnete Konformitätserklärung ist separat abgelegt.

Die nachfolgende Abbildung gibt den Inhalt der Konformitätserklärung wieder.

# Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

### Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2014/30/EU, EMV-Richtlinie,
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

### Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

AlexanderSolia GmbH  
Alexanderstraße 59-61  
D-42857 Remscheid

### Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE
- Typenbezeichnung: M 50
- 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

Dirk Gassen Geschäftsführer

#### 2.4 Aufbau

Die MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50, bestehend aus einem separaten Antrieb und verschiedenen Vorsatzgeräten, ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

Ideal bis ca. 1000 Verpflegungseinheiten

Die M 50 wurde speziell für solche Anwender in der Gastronomie und Hotellerie konzipiert, die täglich bis zu 1000 Verpflegungseinheiten zubereiten.

Auch für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche, ist die M 50 wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Die M 50 besticht durch ihre hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

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

Als besonderes Merkmal der M 50 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung von unsachgemäßer Handhabung.

2.4.1 Übersicht

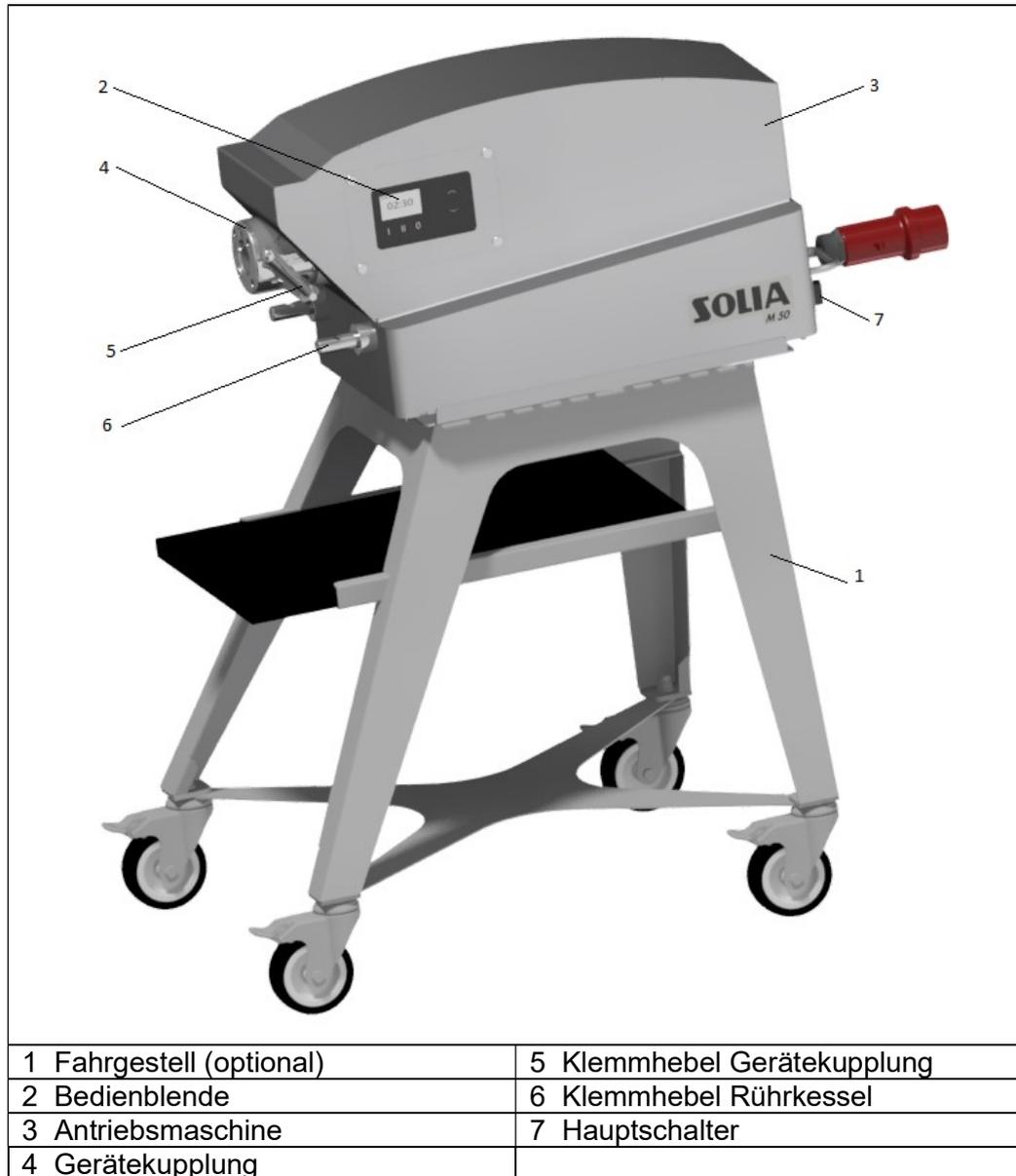


Abbildung 2-2: Aufbau: Abb. ähnlich

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der M 50 ist die Sicherheitsabschaltung zwischen Antrieb und Vorsatzgeräten zur Sicherheit des Bedienpersonals und zur Verhinderung unsachgemäßer Handhabung.

**Maschinenbeschreibung**

Technische Daten

<b>Allgemeine Daten</b>		
Typ	M 50	
<b>Abmessungen</b>		
Breite	310 mm	
Tiefe	694 mm	
Höhe	371 mm	
Gesamtgewicht	52 kg	
<b>Maschinenleistung</b>		
Spannung	400 Volt / 50Hz	
Motorleistung	1,4; 1,8 kW	
Vorsicherung	16 A	
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm <sup>2</sup> , 2,5 m lang	
1. Drehzahl	160 min <sup>-1</sup>	
2. Drehzahl	320 min <sup>-1</sup>	
Schutzart	IP 65	
<b>Bedienung</b>		
Wahlschalter-Folientastatur	2 Geschwindigkeiten	
Timer beim 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	250 kg/h	
Schneidebereich	0,5 bis 10 mm	
Scheibendurchmesser	295 mm	
Rühr-, Schlag- und Knetwerk	bis 5,0 kg Teig	
Fassungsvermögen - Schüssel	20 Liter	
Zubereitung	ca. 1000 Essen / Tag	
<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>		
Emissionsschalldruckpegel LpA	≤ 70 dB (A)	
Messunsicherheit ± 2,5 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.</p> <p>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 0) 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

Sie haben die unterschiedlichsten Möglichkeiten die M 50 entsprechend Ihren Wünschen auf den passenden Unterbau aufzubauen.

Variante	Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
1	M 50	Fahrgestell rostfrei	566 0000 140
2	M 50	Unterschrank (auf Anfrage)	566 0000 130

Der fahrbare Unterschrank für SOLIA-MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE eignet sich ideal für den sicheren, variablen Einsatz an verschiedenen Arbeitsplätzen für die M 50 Maschine in der Küche.

Die integrierte Schublade ist während des Arbeitens für die Aufnahme von Auffangbehältern geeignet.

Nach dem Arbeitseinsatz für die Aufbewahrung von Zubehör, wie zum Beispiel der Vorsatzgeräte.

#### 3.3.1 Elektrik

Die MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 ist mit einem CEE Kragenstecker 5 polig, 16A, 3 m lang, ausgeführt.

	 <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>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>

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

## Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

### 3.3.2 Aufstellen auf das Fahrgestell

Die M 50 wird mit 2 Flügelschrauben sowie je eine Unterlegscheibe auf der Unterseite des Fahrgestells befestigt.



#### **! VORSICHT**

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



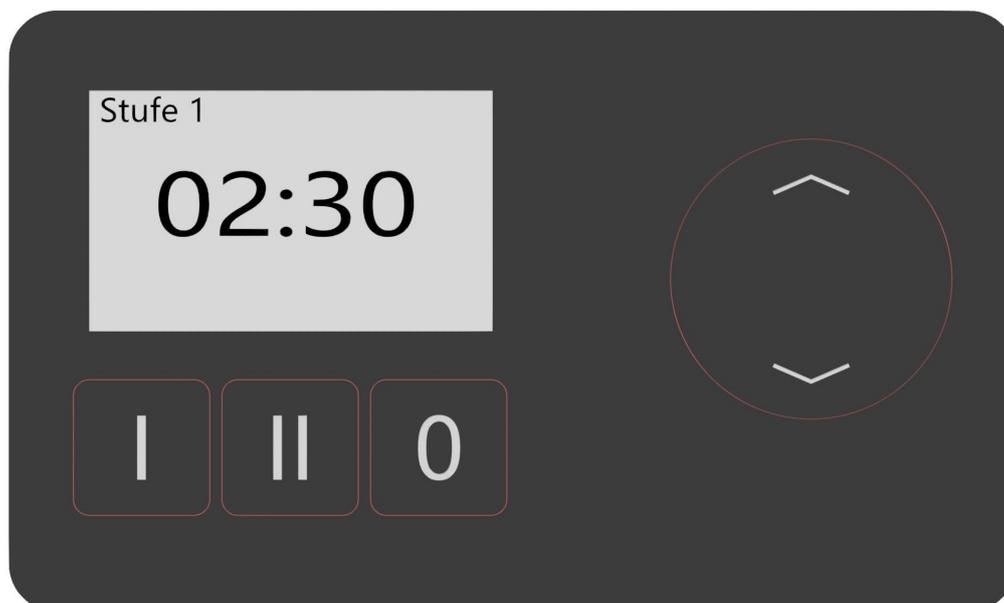
## 4 Bedienung

### 4.1 Sicherheitshinweise

	<b>GEFAHR</b> Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden. Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen. Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.
	<b>VORSICHT</b> Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine. <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>
	<b>ACHTUNG</b> Aufgrund ihrer Bauweise, kann die Maschine im Betrieb sehr warm werden. Temperaturen bis ca. 50°C an der Gehäuseoberfläche sind dabei nicht ungewöhnlich und nicht schädigend für die Maschine.

### 4.2 Bedien- und Funktionselemente

#### 4.2.1 Bedienfeld



4.2.2 Tastenfunktionen

Aktion	Tastenbetätigung	Ergebnis
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit hoch gesetzt.
Drücken		Durch Drücken der Taste wird die Zeit runter gesetzt.
Drücken		Maschine arbeitet mit kleiner Drehzahl (ca. 160min <sup>-1</sup> ).
Drücken		Maschine arbeitet mit großer Drehzahl. (ca. 320 min <sup>-1</sup> ).
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 Magnetsensor – Verbindung die M 50 abgeschaltet.

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

Selbsttätiges Einschalten, auch nach Netzunterbrechung, ist ausgeschlossen (siehe Stromlaufplan).

Lassen Sie den Antrieb in Verbindung mit einem Vorsatzgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.

### 4.3 Einkuppeln der Vorsatzgeräte

Einkuppeln der Vorsatzgeräte ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes Links-Rechts - Schwenken bis Innensechskant und Richtungsschraube in der Kupplung fixiert sind, möglich. Feststellen durch Spannen mit Klemmhebel.

### 4.4 Drehrichtung prüfen

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

#### **Schneidaufsatz:**

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

#### **Universalaufsatz:**

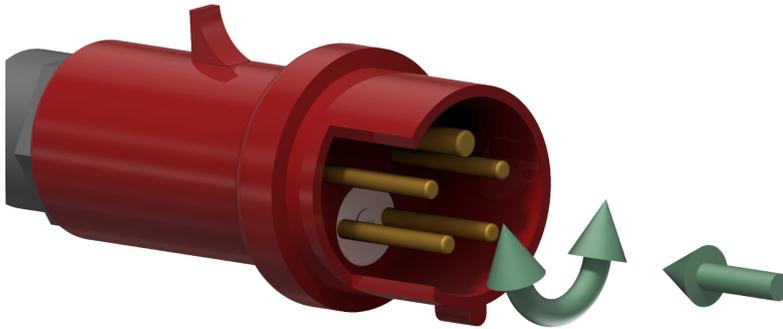
Der Flügel muss sich beim Blick in den Einfüllschacht nach links drehen [Gegen den Uhrzeigersinn]!

#### **Planetenrührwerk:**

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

### 4.4.1 Drehrichtung ändern

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



## 5 Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50

### 5.1 Übersicht

#### 5.1.1 Arbeitsgänge

##### Schneiden

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

##### Schnitzeln

Karotten, Möhren, Rettiche, usw.

##### Rohkosten

Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie, usw.

##### Reiben

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

##### Hacken

Fleisch, Gemüse, Spinat, usw.

##### Pürieren

gekochte Kartoffeln, usw.

##### Schlagen

Schlagsahne, Eischnee, usw.

##### Kneten

Teige, usw.

##### Mischen

Hackfleisch usw.

#### 5.1.2 Vorsatzgeräte

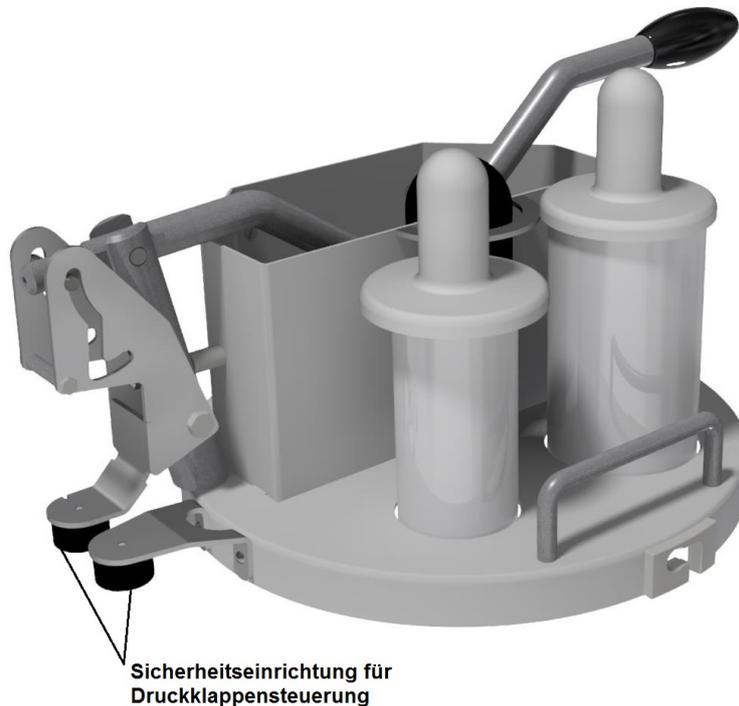
Die MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 ist mit einer zusätzlichen Druckklappensteuerung ausgestattet.

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

Zum besseren Verständnis sind die gängigsten Vorsatzgeräte unten aufgeführt.

	<p style="text-align: center;"><b>ACHTUNG</b></p> <p><b>Vor dem Einsetzen eines Vorsatzgerätes, Maschine über den Hauptschalter ausschalten.</b></p> <p>Bei ausgeschalteter Maschine, das Vorsatzgerät anstecken und Maschine betriebsfertig zusammenbauen. Erst dann die Maschine einschalten.</p>
	<p><b>Anwendungs-Tipps</b></p> <p>Achten Sie darauf, dass die richtigen Vorsatzgeräte vorhanden sind. Ist das Vorsatzgerät nicht mit der Sicherheitseinrichtung ausgeführt, läuft die Maschine nicht an.</p>

### 5.1.2.1 Schneideaufsatz



#### **Arbeiten mit dem großen Schacht**

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

#### **Arbeiten mit der Rohrdurchführung**

Ist insbesondere für Scheibenschneiden von Gurken, Rettichen, Möhren, Rote Bete geeignet.

Schneidegut nur mit Stopfer nachschieben!

5.1.2.2 Zweikammeraufsatz



Kontinuierliche Zuführung des Produktes über die Zuführschütten. Verarbeitung des Produktes mit dem Würfelgatter oder der Sichelmesserscheibe.

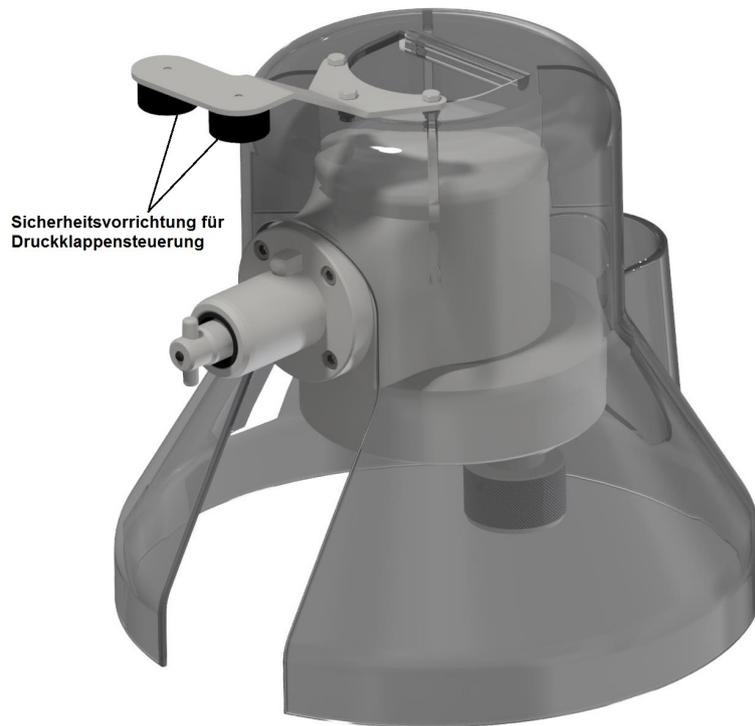
5.1.2.3 Universalaufsatz



Kontinuierliche Zuführung des Produktes über die Zuführschütten. Verarbeitung des Produktes mit dem Mitnehmerflügel und Zylinder.

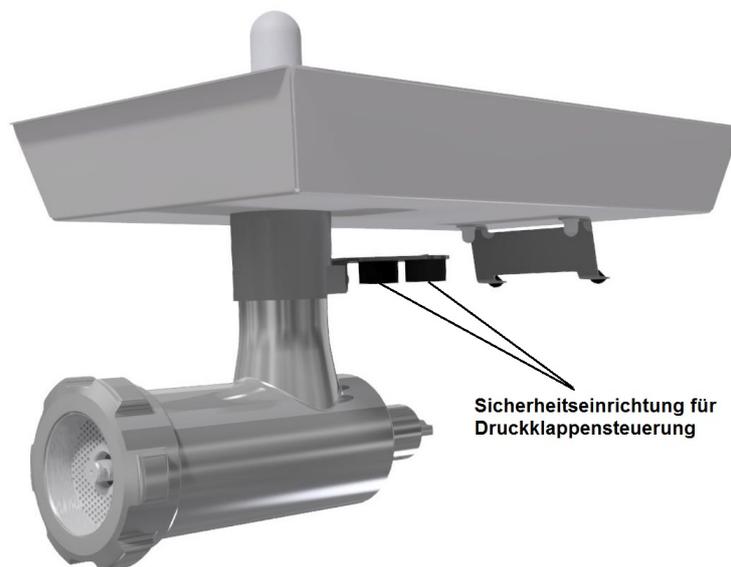
Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50

5.1.2.4 Planetenrührwerk



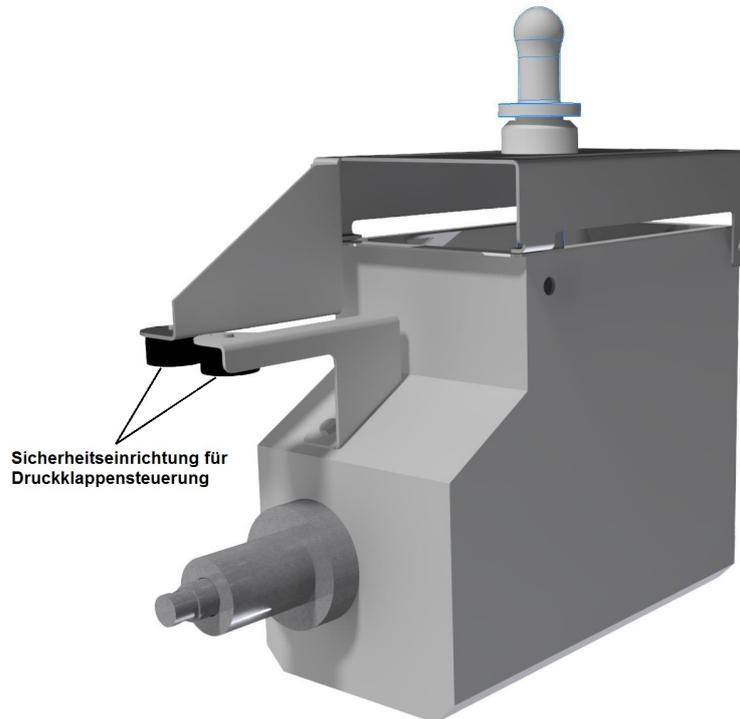
Zum Verarbeiten von Massen und Teigen in flüssiger und fester Form.

5.1.2.5 Aufsteckfleischwolf



Zum Wolfen von Fleisch und Gemüse.

5.1.2.6 Steaker / Mürber / Streifenschneider



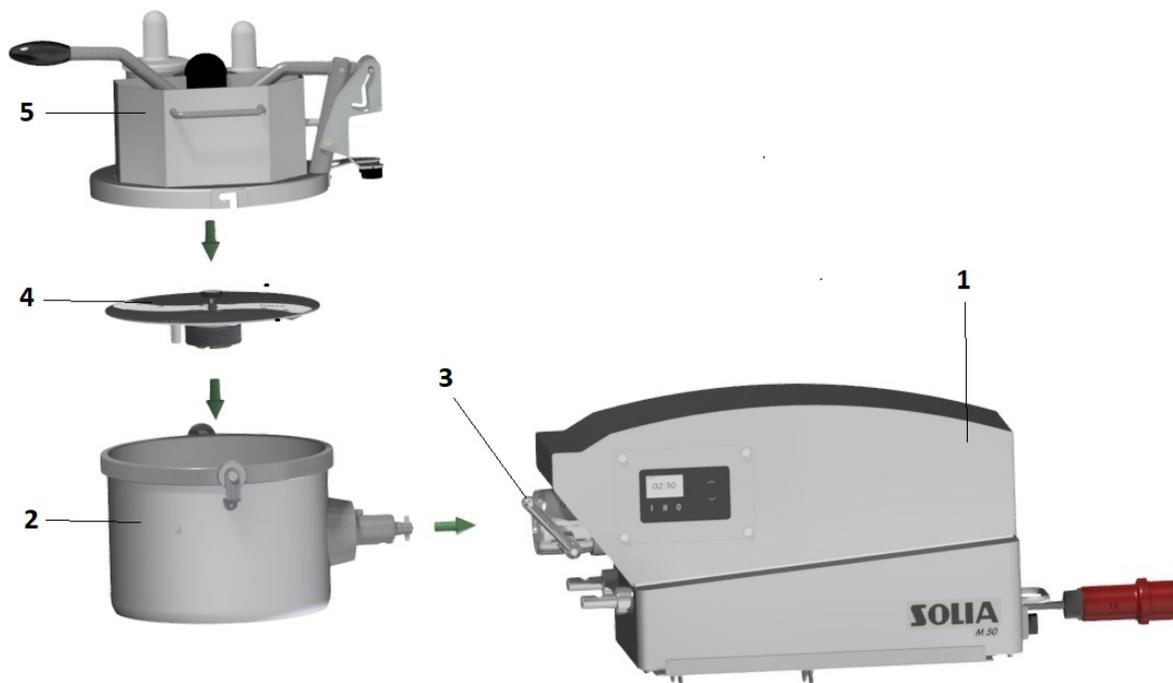
Zum Steaken, Mürben von Fleischstücken bis zu einer Dicke von ca. 2,5cm. Sowie zum Streifenscheiden von weichen Produkten wie Salat, Paprika, Fleischwurst, etc.

## 5.2 Schneideeinheit

### 5.2.1 Arbeiten mit der Schneideeinheit

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

	<b>Hinweis</b>
	<p>Drehzahlbereich wählbar zwischen langsam, Stufe I (ca. 160 min<sup>-1</sup>) oder schnell Stufe II (ca. 320 min<sup>-1</sup>)</p>



### 5.2.2 Manuelles Zusammensetzen

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.

Das Universalgrundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung des Antriebs (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.

Mit dem Spannhebel (3) festspannen.

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

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Schneiden.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

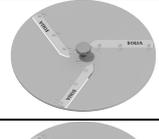
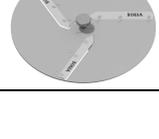
**5.2.3 Anwendungsbereiche Schneiden**

Mit der MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.  
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche, Produkte und passende Werkzeuge.

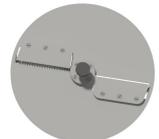
**5.2.3.1 Schneiden von Kraut und Zwiebeln**

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

**5.2.3.2 Schneiden von Kraut**

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

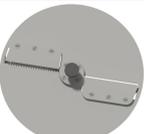
**5.2.3.3 Streifenschneiden von Karotten, Sellerie**

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

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

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

**5.2.3.4 Buntschnitt von Karotten, Rote Bete**

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

**5.2.3.5 Rohkost, schnitzeln**

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

**5.2.3.6 Reiben**

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

## 5.2.3.7 Reiben von Käse

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

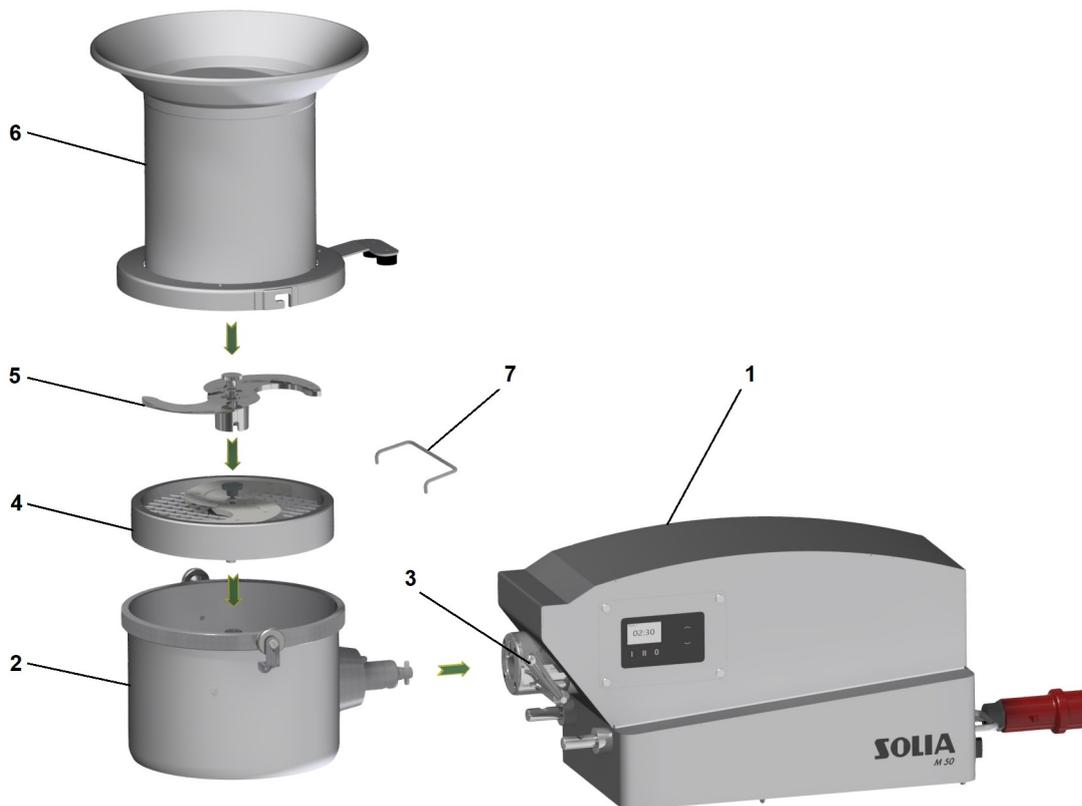
## 5.3 Zweikammeraufsatz Würfeln

### 5.3.1 Arbeiten mit dem Würfelschneider

	 <b>GEFAHR</b>
	<p>Verletzungsgefahr!          Die Messer der Würfelgatterscheibe sind sehr scharf. Zum Wechseln sind die Hehebügel zu benutzen.          Bei der Handhabung nur unter die Scheibe greifen.          Verwenden Sie das Werkzeug Hehebügel.</p>

	<b>Hinweis</b>
	Drehzahlbereich nur langsam, Stufe I.

### 5.3.2 Manuelles Zusammensetzen



Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.

Das Universalgrundgerät (2) wird in die Maschinenkupplung von der Antriebsmaschine (1) Antrieb eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.

Mit dem Spannhebel (3) festspannen.

Würfelgatter (4) mit Hehebügel (7) so in das Universalgrundgerät setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen der Scheibe einrasten. Würfelmesserbalken (5) von oben nach unten auf die Achse des Universalgrundgerätes setzen, einkuppeln und die Schraube festziehen.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

Zweikammeraufsatz (6) auf das Universalgrundgerät aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern von Hand festziehen. Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein. Jetzt ist das Gerät bereit zum Würfeln.

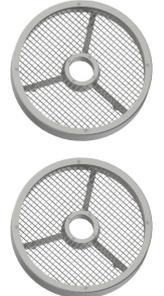
**5.3.3 Anwendungsbereich Zweikammeraufsatz**

5.3.3.1 Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln, auch handwarm

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1500 55 000	Zweikammeraufsatz, wird immer benötigt
	565 000 0383	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 3 mm
	565 000 0384	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 4 mm
	565 000 0386	Sichelmesserscheibe, Edelstahl, 6 mm

	<b>GEFAHR</b>
	<p><b>Verletzungsgefahr!</b> Beim Arbeiten mit der Sichelmesserscheibe, niemals von unten durch die Produktauslassöffnung greifen. Schwere Schnittverletzungen können die Folge sein.</p>

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

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1500 55 000	Zweikammeraufsatz, wird immer benötigt
	549 000 0390	Würfelmesserbalken
	549 000 5391	Würfelgatterscheibe 8 mm, Edelstahl
	549 000 5395	Würfelgatterscheibe 11 mm, Edelstahl

Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50

	553 000 0397	Hebebügel
	1500876	Reinigungsbürste

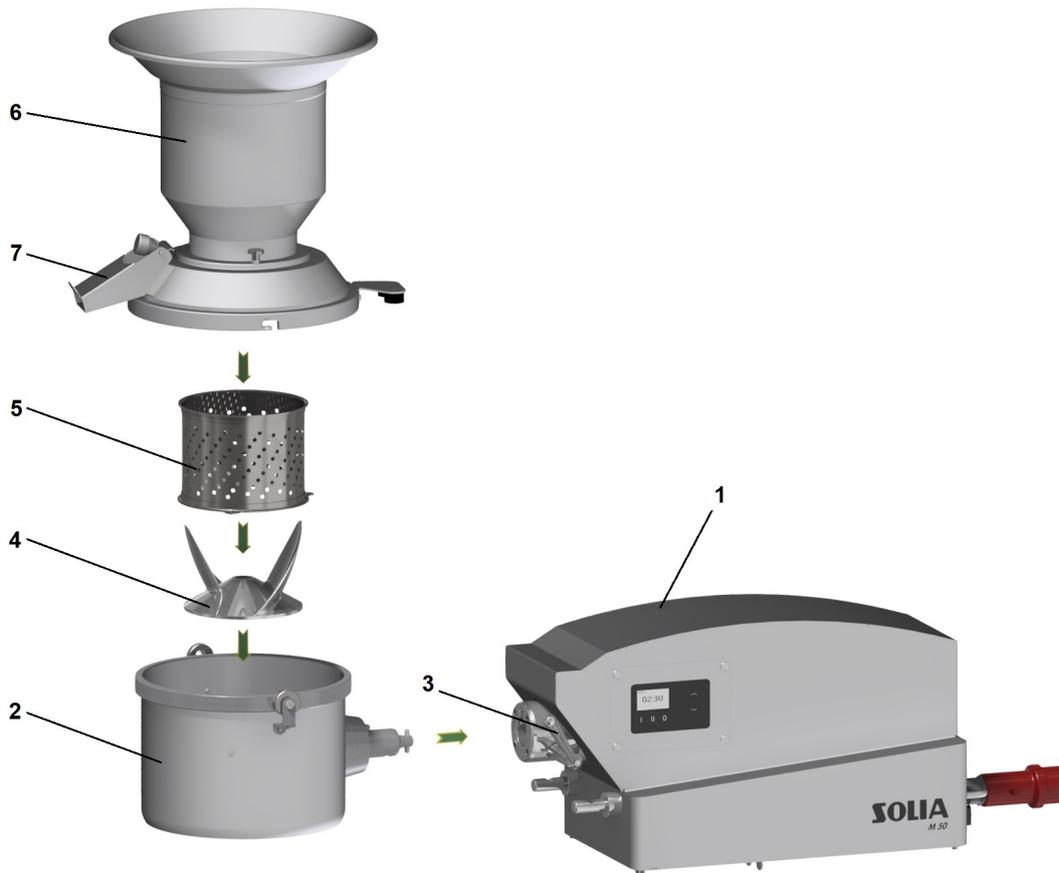
	<b>GEFAHR</b>	
	<p><b>Verletzungsgefahr!</b>                  Beim Arbeiten mit dem Würfelgatter, niemals von unten durch die Produktauslassöffnung greifen. Schwere Schnittverletzungen können die Folge sein.</p>	

## 5.4 Universalaufsatz

### 5.4.1 Arbeiten mit dem Universalaufsatz

	<b>Hinweis</b>
	Drehzahlbereich wählbar zwischen langsam, Stufe I oder schnell Stufe II.

### 5.4.2 Manuelles Zusammensetzen



Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.

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

Mit den Spannhebel (3) fest spannen.

Flügel (4) in das Universalgrundgerät einsetzen.

Passenden Zylinder (5) so in das Universalgrundgerät (2) setzen, dass die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen des Zylinders einrasten. Die Naht im Zylindermantel muss dabei auf der, vom Benutzer abgewandte Seite sein (nach hinten).

Universalaufsatz (6) auf das Universalgrundgerät (2) aufsetzen, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten. Rändelmuttern von Hand festziehen.

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

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

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

**5.4.3 Anwendungsbereich Arbeiten mit Zylinder**

Mit der MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 können die unterschiedlichsten Gemüsesorten geschnitten werden.

Je nach Anwendung muss der jeweils passende Reibeflügel zum Reibezyylinder gewählt werden.

Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die unterschiedlichen Anwendungsbereiche:

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

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

**5.4.3.2 Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen**

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

Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50

5.4.3.3 Feinstreiben von Mandeln, Nüssen

Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 76 005	Passierflügel
	1300 72 345	Feinstreibebezyylinder, Edelstahl, 2 mm
	553 000 0342	Passierblech

5.4.3.4 Schnitzeln von Karotten, Möhren, Rettichen

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

5.4.3.5 Rohkosten von feinsten Rohkostprodukten aller Art

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

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

	1300 70 326	Rohkostzylinder, Edelstahl, 4 mm, geschärft
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------	---------------------------------------------

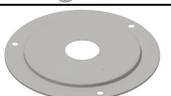
**5.4.3.6 Zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln**

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

**5.4.3.7 Passieren von Suppen, Soßen, Kompotten, Schokoladenmassen**

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

**5.4.3.8 Passieren von Hülsenfrüchten, Äpfeln**

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

5.4.3.9 Pürieren von Kartoffelpüree

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

**5.5 Rühr-, Schlag- und Knetwerk**

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

 Hinweis	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihres Planetenrührwerkes.

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

**5.5.1 Arbeiten mit dem Rühr-, Schlag- und Knetwerk**

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

**Leistungsangaben Teig:**

Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit.  
Bei der Verarbeitung von schweren Teigen darf die Gesamtmenge der Zutaten 5kg nicht überschreiten.

Bei der dauerhaften Verarbeitung von schweren Teigen empfehlen wir Ihnen den Einsatz unserer speziell dafür entwickelten Rühr- und Knetmaschinen. Die umfangreiche Maschinenpalette finden Sie auf unserer Homepage unter <http://www.alexandersolia.com/Produktgruppenliste.htm?groupId=3> .



**ACHTUNG**

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

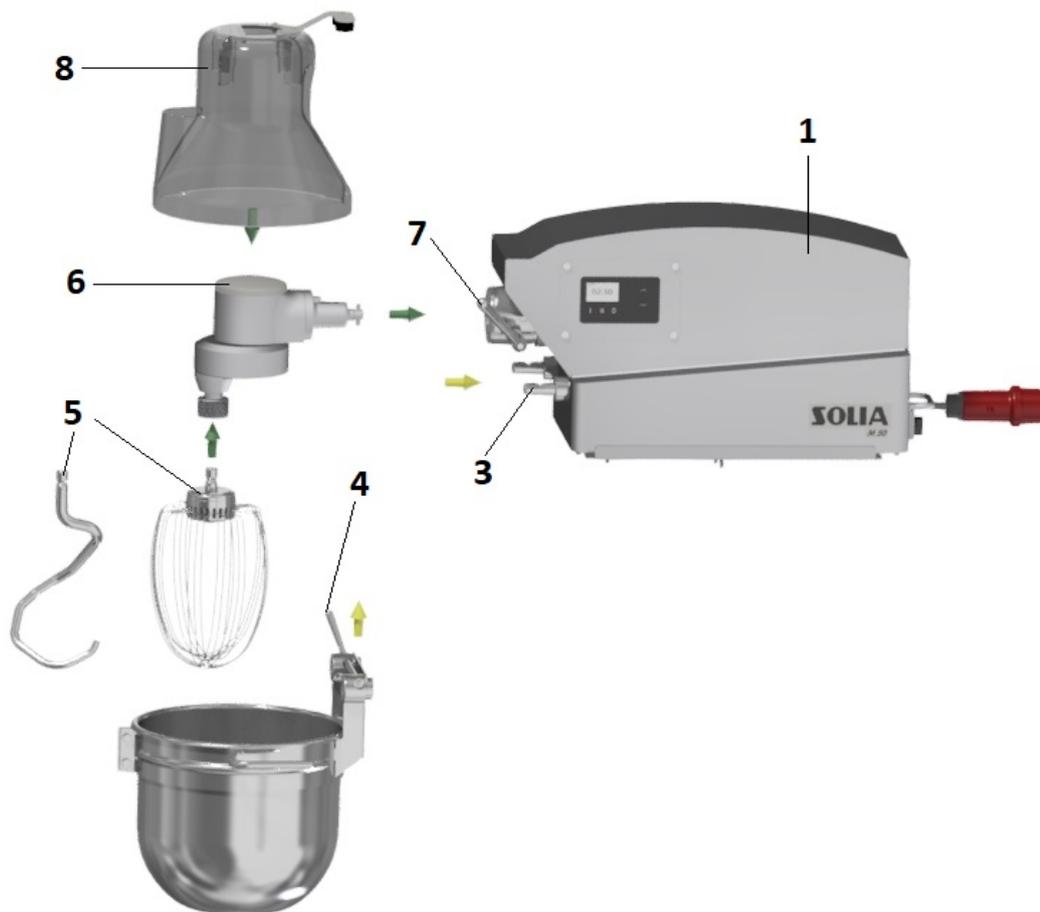
**5.5.2 Manuelles Zusammensetzen**



**Anwendungs-Tipps**

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

## Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50



Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.

Der Rührkessel (2) wird auf die Easy-Fix-Halterung (3) der Maschine aufgesteckt und mit dem Klemmhebeln (4) fixiert.

Das gewünschte Werkzeug (5) in den Planetenrührkopf (6), wie folgt, einsetzen.

Ringhülse des Rührwerkes anheben, Werkzeug bis zum Anschlag in die Bohrung der Welle einschieben (Stift in Schlitz der Welle), Ringhülse herunterziehen.

Der Planetenrührkopf (6) wird mit Werkzeug nun in die Maschinenkupplung der Antriebsmaschine (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner fixiert sind, möglich.

Mit dem Spannhebel (7) festspannen.

Zum Schluss wird die Haube (8) auf den Planetenrührkopf (6) aufgesteckt.

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

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

**5.5.3 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten**

Werkzeug	Drucktaste-Drehzahl	Beschreibung
<p>552 000 1275</p> 		<p>Knethaken für 20 l Behälter</p>
<p>1500897</p> 		<p>Rührbesen für 20 l Behälter</p>
<p>1500896</p> 		<p>Schlagbesen für 20 l Behälter</p>

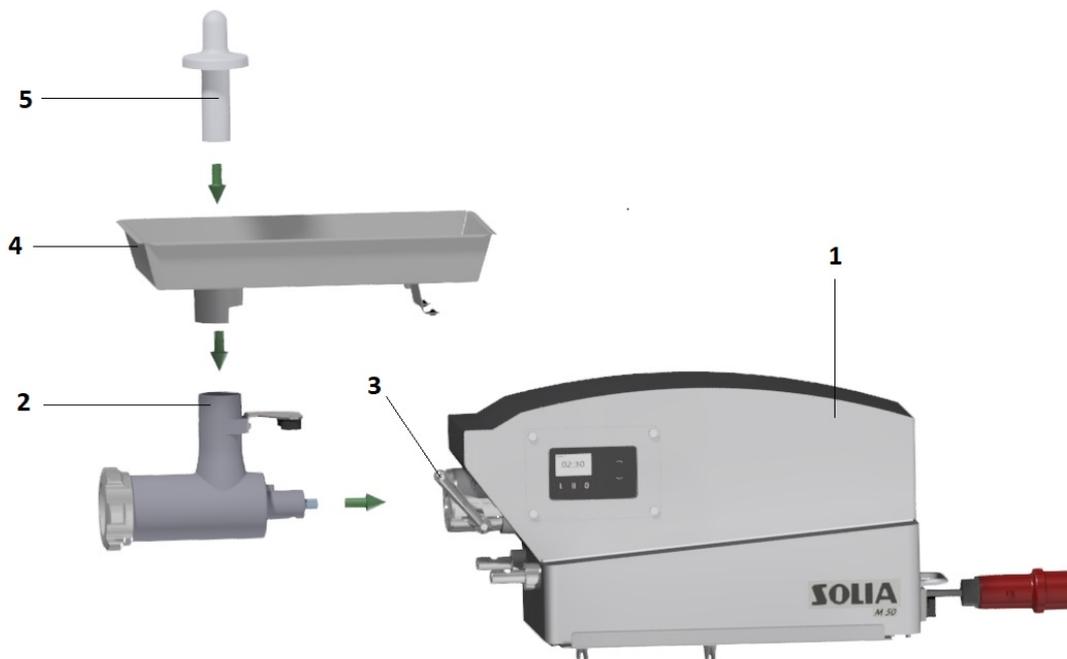
## 5.6 Aufsteck-Fleischwolf

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

 Hinweis	<b>Anwendungstipps</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>

 Hinweis	<b>Anwendungstipps</b>
	<p>Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihre Aufsteck-Fleischwolfes</p>

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



Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.

Der montierte Aufsteck-Fleischwolf (2) (siehe Bedienungsanleitung Aufsteck-Fleischwolf) wird in die Maschinenkupplung der Antriebsmaschine (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“ bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich.

Mit den Spannhebel (3) festspannen.

Fleischschale (4) auf das Einfüllrohr des Wolfes bis zum Anschlag aufstecken.

Zum Nachschieben des Produktes, ausschließlich den mitgelieferten Stopfer (5) verwenden.

**Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50**

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

Jetzt ist das Gerät bereit zum Wolfen.

**5.6.1 Arbeiten mit dem Aufsteck-Fleischwolf**

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

	<b>! WARNUNG</b>
	Befindet sich am Auslauf eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen kommen. Niemals an der Auslaufseite eine Lochscheibe mit Bohrungen größer als 8 mm verwenden. Die vorderste Lochscheibe darf eine minimale Dicke von 5mm nicht unterschreiten.

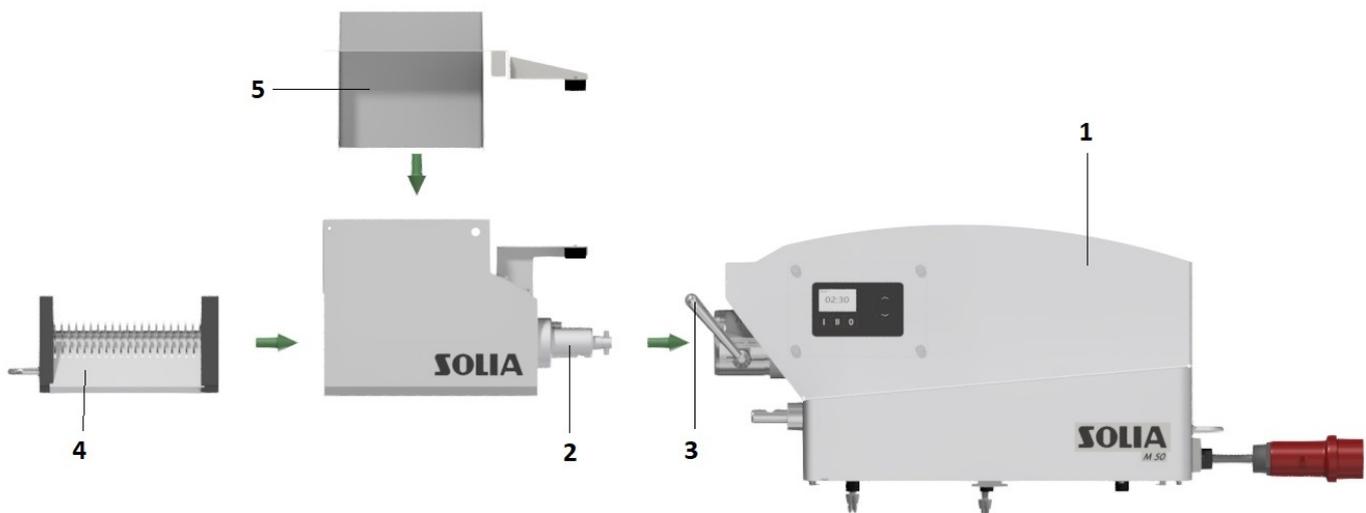
## 5.7 Steaker / Fleischmürber / Streifenschneider

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

 Hinweis	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	<p>Für weitere Informationen, lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung Ihres Steaker/Mürber/Streifenschneider</p>

	<b>WARNUNG</b>
	<p>Nicht von unten in den Produktauslauf greifen.</p>

### 5.7.1 Steaker

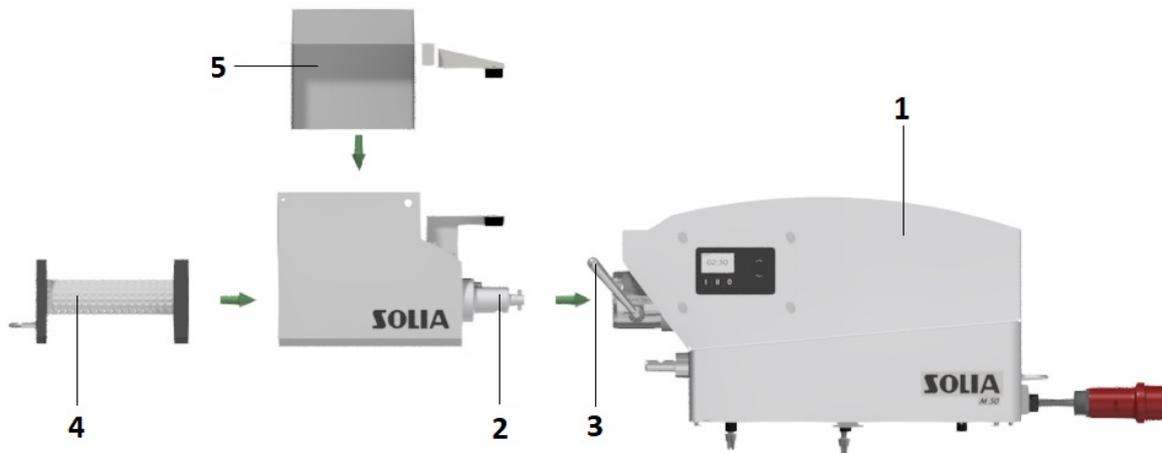


Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.  
 Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M 50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich.  
 Schieben Sie den Steaker-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein.  
 Setzen Sie anschließend den Einfüllschacht (5), von oben in das Universalgehäuse.  
 Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

Der Einsatz wird damit verriegelt und das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

Mögliche Arbeitsgänge mit der M 50

5.7.2 Mürber

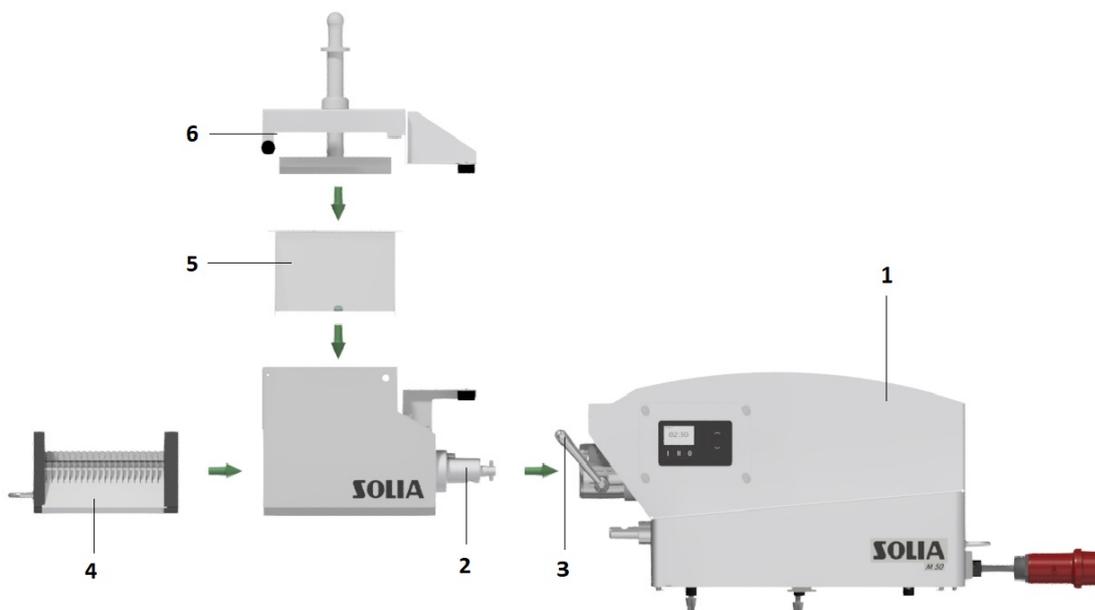


Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.  
Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M 50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich. Schieben Sie den Mürber-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein. Setzen Sie anschließend den Einfüllschacht (5), von oben in das Universalgehäuse. Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

Der Einsatz wird damit verriegelt und das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

5.7.3 Streifenscheider

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



**Wartung, Reinigung und Instandhaltung**

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter aus.  
 Das Universalgehäuse (2), wird in die Maschinenkupplung der M 50 (1) eingeschoben. Das Einkuppeln ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes „Links-Rechts-Schwenken“, bis der Mitnehmerstift und der Richtungsbolzen im Gerätespanner (3) fixiert sind, möglich. Schieben Sie den Streifenschneid-Einsatz (4) bis zum Anschlag, vorne in das Universalgehäuse ein. Setzen Sie anschließend den Einfülltrichter (5), von oben in das Universalgehäuse.  
 Der Einsatz wird damit verriegelt. Nun wird der Sicherheitsdeckel (6) an dem Universalgehäuse angesteckt. Das Gerät ist nun zum Einsatz bereit.

Schalten Sie den Antrieb (1) über den Hauptschalter ein.

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

## 6 Wartung, Reinigung und Instandhaltung

### 6.1 Sicherheitshinweise

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

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

## 6.2 Wartung

Der MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 ist wartungsfrei, es können lediglich die Anbaugruppen getauscht werden.

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

## 6.3 Tägliche Reinigung

### 6.3.1 Allgemein

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Aufgrund der reinigungsfreundlichen Materialien (polierter rostfreier Edelstahl) reicht meist schon ein Abspülen mit klarem Wasser! Gilt nur für den Schwenkdeckel mit integriertem Schneideschacht.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung der MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE M 50 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.

### 6.3.2 Universalgrundgerät

Das Universalgrundgerät kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Reiben Sie das Universalgrundgerät anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

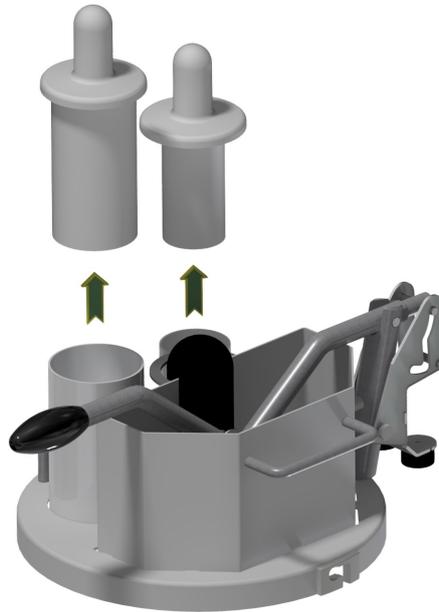
Um dauerhaft eine optimale Funktion zu erhalten, empfehlen wir nach der Reinigung die Aufsteckwelle und das Gewinde am Universalgrundgerät (siehe Markierung) mit Lebensmittel geeignetem Sprüh-Öl einzusprühen.



**Wartung, Reinigung und Instandhaltung****6.3.3 Schneidaufsatz**

Zum Reinigen des Schneidaufsatzes entnehmen Sie die beiden Stößel aus den Zuführrohren, wie unten abgebildet.

Der Schneidaufsatz sowie die Stopfer können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch, unter fließendem Wasser oder in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.



Reiben Sie den Schneidaufsatz anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

**6.3.4 Zweikammeraufsatz**

Der Zweikammeraufsatz kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch, unter fließendem Wasser oder in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Reiben Sie den Zweikammeraufsatz anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

**6.3.5 Universalaufsatz**

Der Universalaufsatz kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch, unter fließendem Wasser oder in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Reiben Sie den Universalaufsatz anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

**6.3.6 Planetenrührwerk**

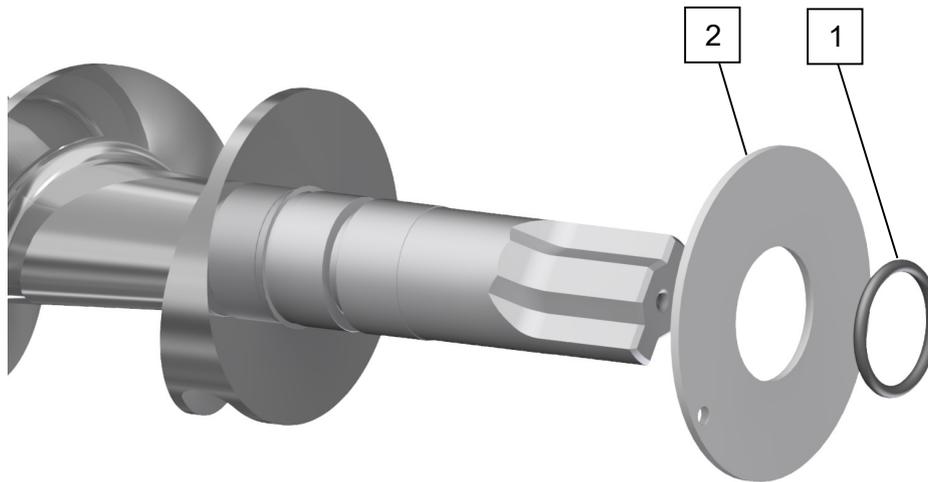
Das Planetenrührwerk wie in Kap.: 5.5 beschrieben demontieren. Den Planetenrührkopf sowie die Abdeckhaube können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Die Werkzeuge, sowie der Kessel können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch, unter fließendem Wasser oder in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Reiben Sie das Planetenrührwerk anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

### 6.3.7 Aufsteck-Fleischwolf

Den Aufsteck-Fleischwolf, wie unter Kap.: 5.6. sowie Kap. 1.3.1. in der Betriebsanleitung des Aufsteck-Fleischwolfes abgebildet, demontieren. Nun den Dichtring (1) vorsichtig vom Mitnehmerzapfen der Schnecke abziehen, anschließend die Anlaufscheibe (2) abnehmen. Dichtring, Anlaufscheibe und der Stößel mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen und sorgfältig aufbewahren.



Alle anderen Bauteile des Aufsteck-Fleischwolfes können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Reiben Sie den Aufsteck-Fleischwolf anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Beachten Sie auch die Pflegeanweisungen der Betriebsanleitung des Aufsteck-Fleischwolfes.

### 6.3.8 Steaker / Mürber / Streifenschneider

Den Steaker / Mürber / Streifenschneider, wie unter Kap.: 5.7. sowie Kap. 2.1.; Kap. 2.2.; Kap. 2.3. in der Betriebsanleitung des Steaker / Mürber / Streifenschneider abgebildet, demontieren.

Das Universalgehäuse kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einer Bürste, bzw. einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Alle anderen Bauteile **können** in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Es wird jedoch aus Gründen der Haltbarkeit nicht empfohlen, Messer in der Gerätespülmaschine zu reinigen.

Um ein dauerhaft gutes Schnittergebnis zu erzielen, empfehlen wir die Reinigung mit einer Bürste und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.

Reiben Sie den Universalgehäuse anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Beachten Sie auch die Pflegeanweisungen der Betriebsanleitung des Steaker / Mürber / Streifenschneider.

## 6.4 Nach Arbeitsschluss

	<b>Anwendungs-Tipps</b>
	<p>Nach Arbeitsschluss sollte die Maschine vom Netz getrennt werden. Stellen Sie dazu den Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine auf „0“.</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 / Thermokontakt hat ausgelöst	- Abwarten bis Motor abgekühlt ist
Display zeigt „Tool“	Werkzeugmagnet wurde nicht erkannt	- Werkzeug mit Sicherheitsmagnet aufstecken. - Sicherheitsmagnet verbogen, verdreht oder beschädigt. – Magnet richten oder ersetzen.
Display zeigt „Open Lid“	Klappenmagnet wurde nicht erkannt	- Sicherheitsmagnet verbogen, verdreht oder beschädigt. – Magnet richten oder ersetzen.
Display zeigt „OLE“	Over Load Error – Maschine überladen	- Produkt aus der Maschine entfernen und weniger Produkt zuführen.

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

## 6.6 Garantie

### 6.6.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 12 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen. Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

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

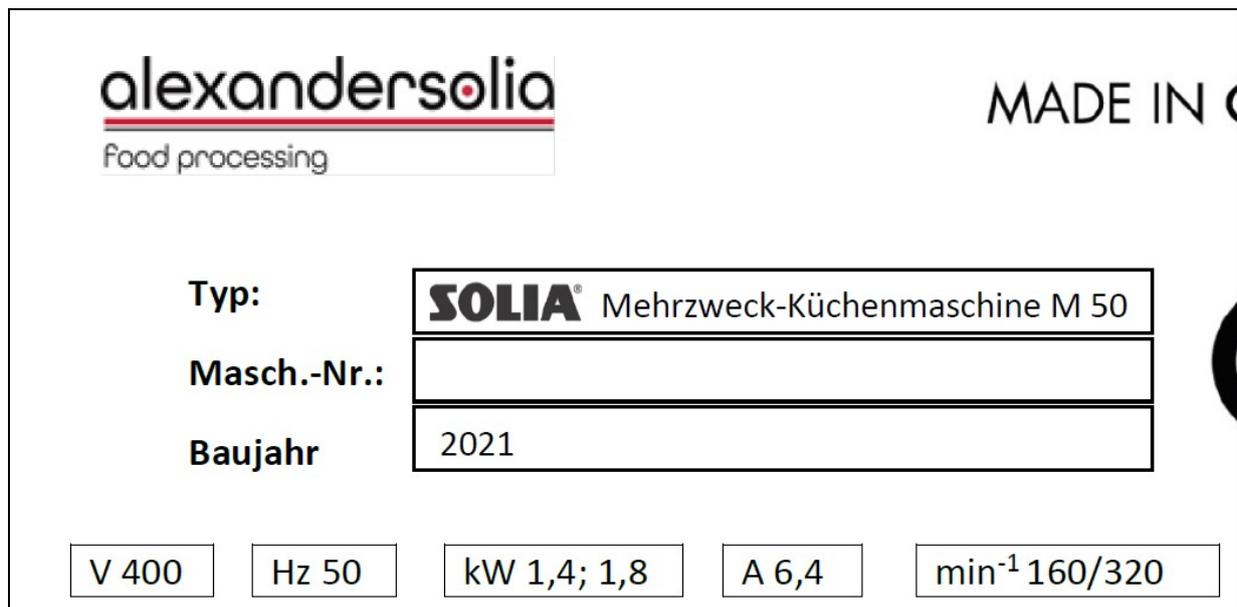


Abbildung 6-1: Typenschild

- Bitte teilen Sie uns Ihre 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>
	Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden. Wartungsarbeiten: Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal Reinigungsarbeiten: eingewiesenes Personal

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

### 7.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 0 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

### 7.3 Entsorgung

#### 7.3.1 Allgemeines

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

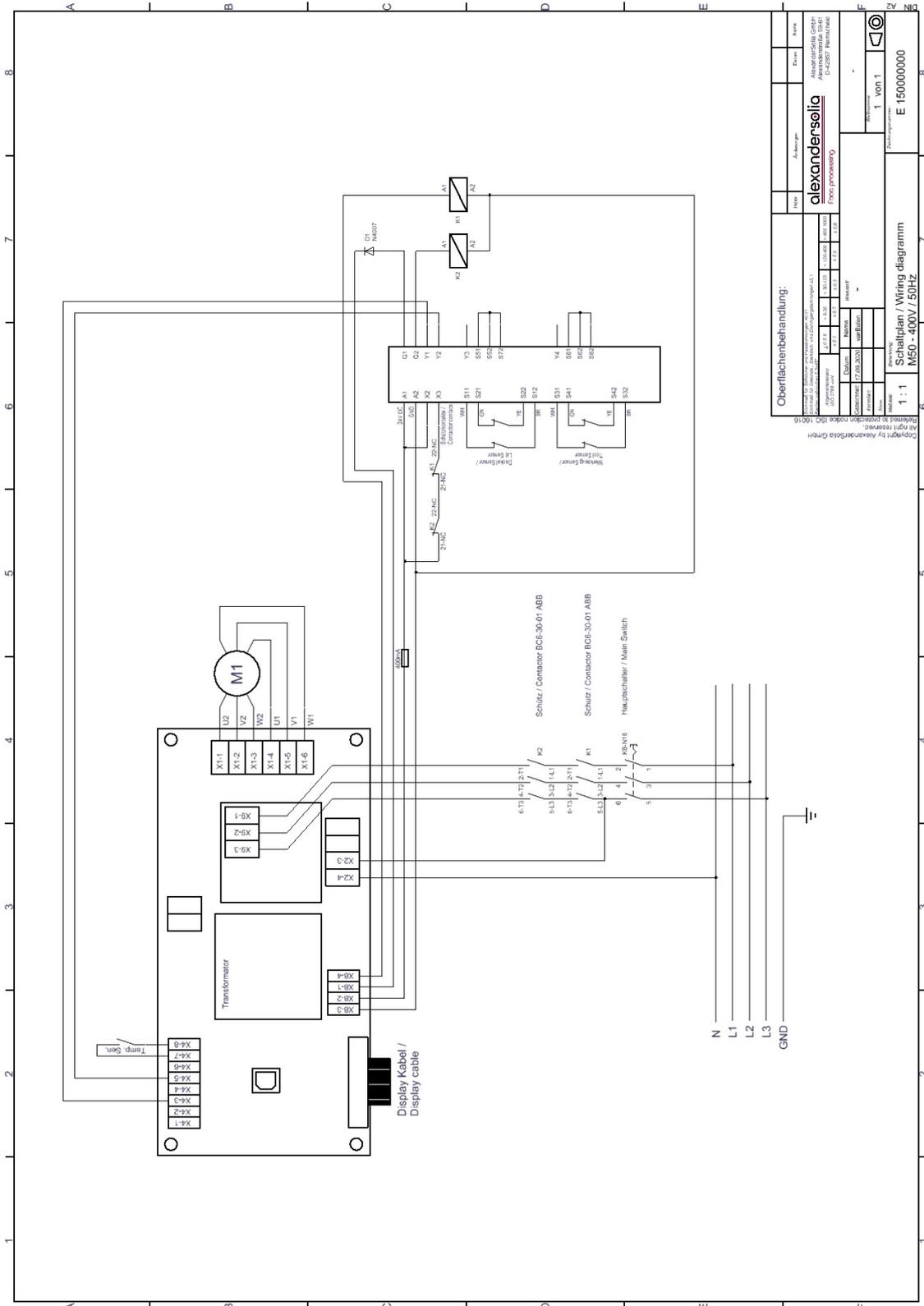
#### 7.3.2 Materialgruppen

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

Anhang

7.4 Stromlaufplan

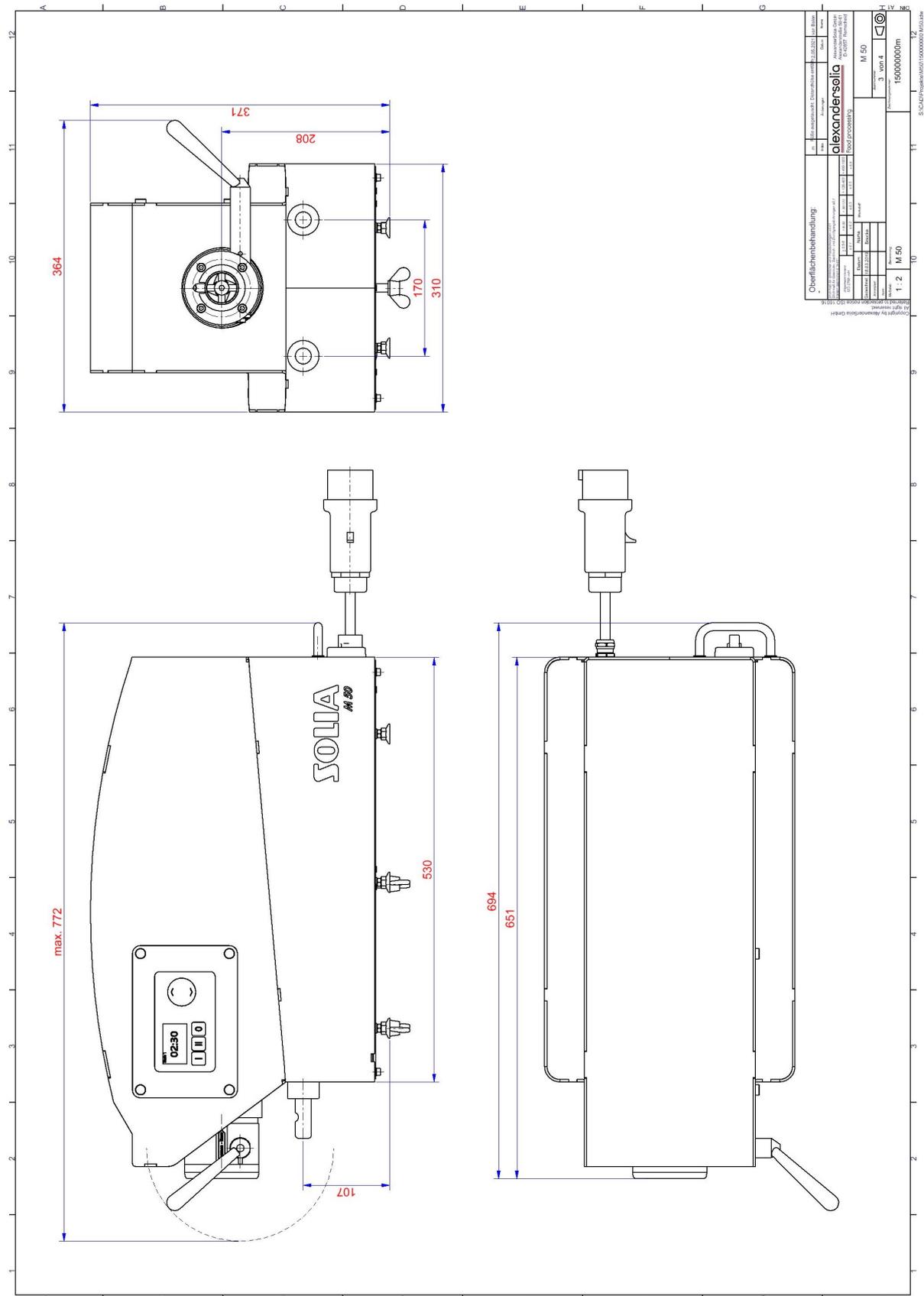
7.4.1 Stromlaufplan 400V-50Hz



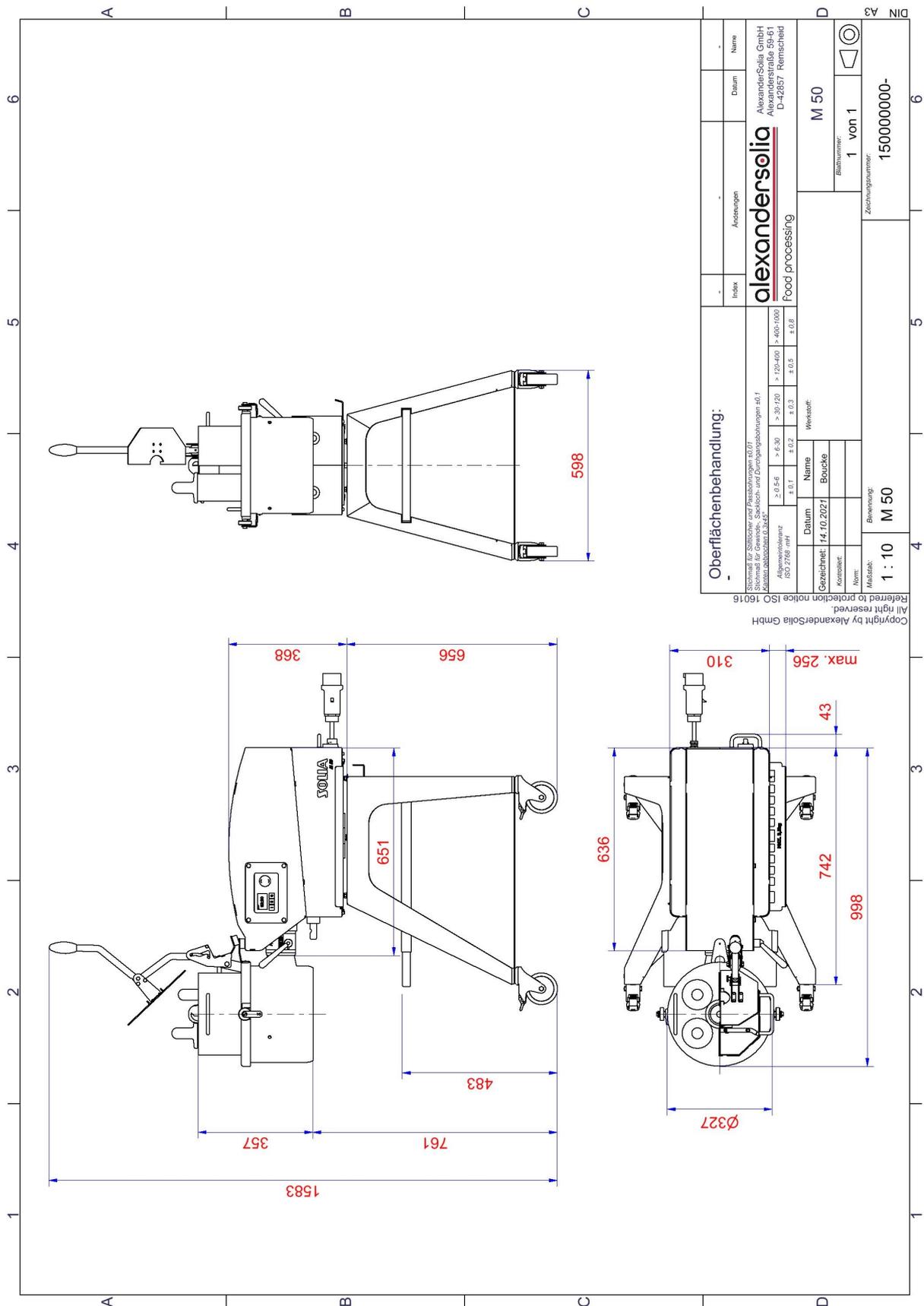


## 7.5 Aufstellplan

### 7.5.1 M 50 Grundmaschine

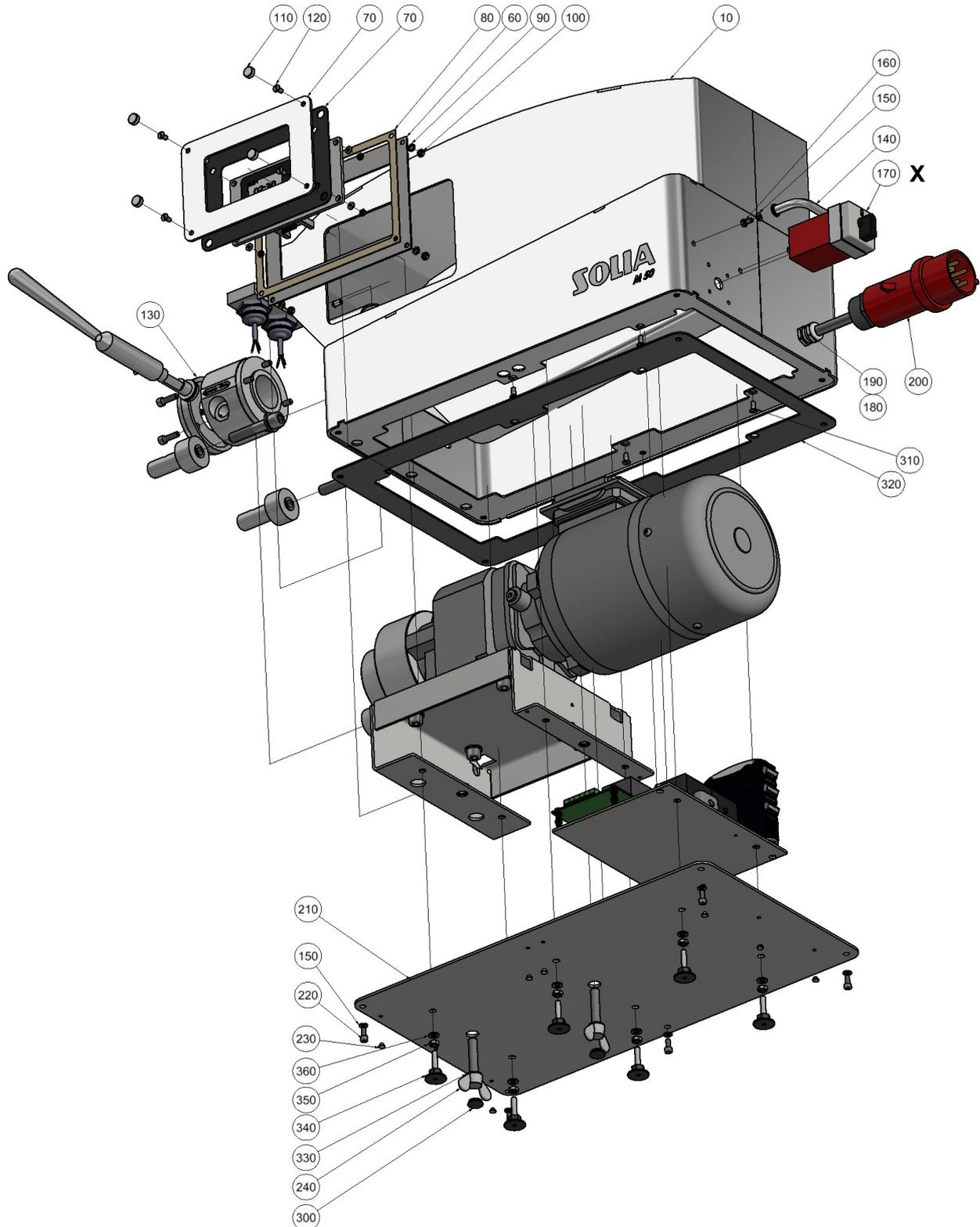


7.5.2 M 50 mit Fahrgestell und Schneidaufsatz

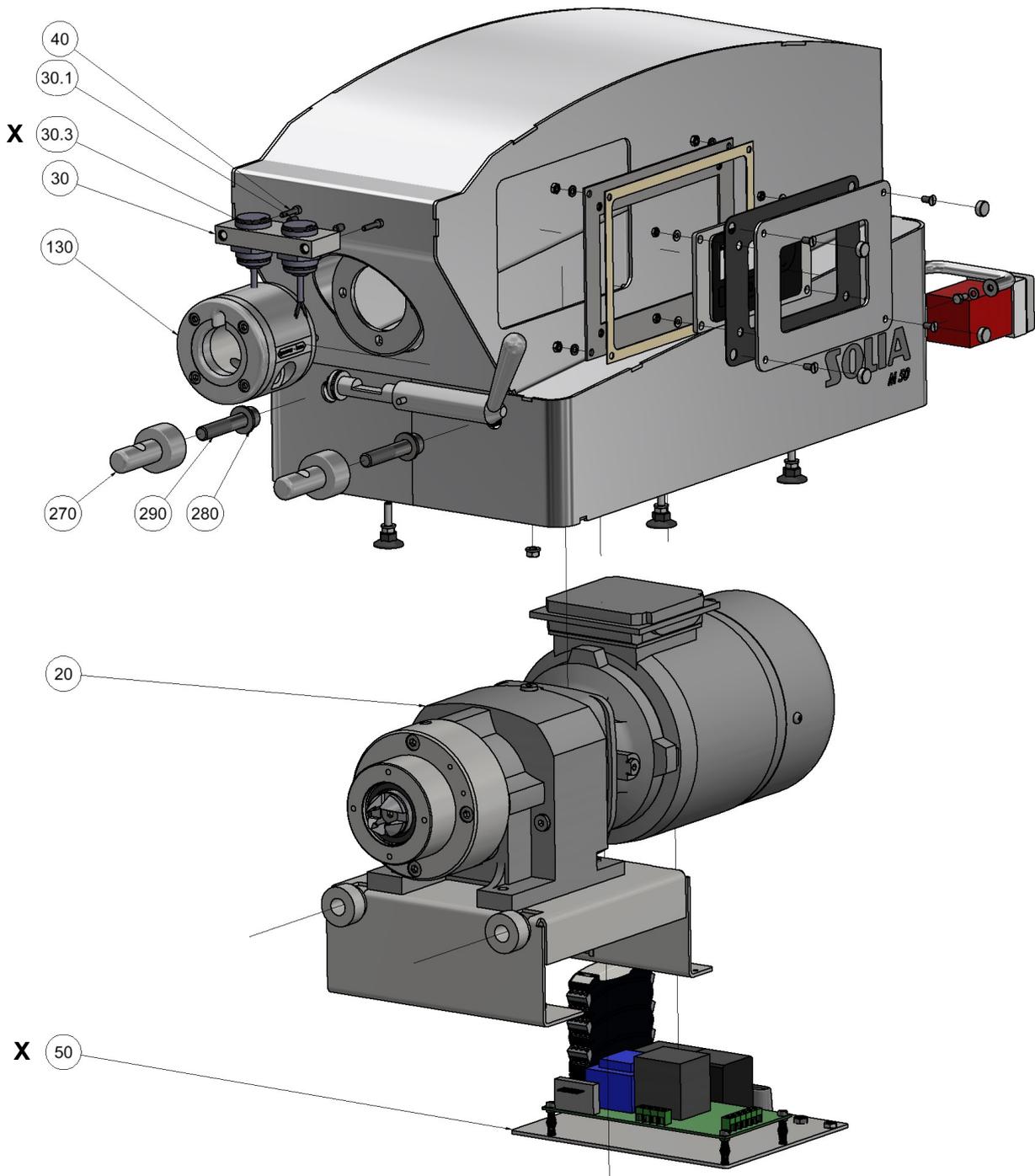


## 7.6 Ersatzteilliste

Es dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile von AlexanderSolia verwendet werden. Insbesondere gilt die für die mit einem „X“ gekennzeichneten Bauteile.



Außerbetriebsetzung und Entsorgung



**Außerbetriebsetzung und Entsorgung**

POS.	Menge	ZeichnNr.	Benennung	Bemerkung	Werkstoff
10	1	150001110	Gehäuse geschweißt	-	
20	1	150002000	Antrieb komplett	-	
30	1	150001070	Sensorhalter montiert	-	
30.1	2	554313	Gewindestift	ISO 4766 - M6 x 10	A2
30	1	150001071	Sensorhalteblock	-	POM natur
<b>X</b> 30.3	2	150015088	Sicherheitssensor	BNS-303-12Z-2187	
40	2	2611001017	Zylinderschraube	DIN 912 - M4 x 20	
<b>X</b> 50	1	150015010	Leistungsteil Steuerung montiert	-	
60	1	150001075	Anschlagblech geschw.	-	
70	1	150015030	Steuerungsrahmen montiert	-	
80	1	150001077	Papierdichtung Rahmen	-	Hartpapier
90	4	2801111326	Federring	DIN 127 - A5	A2
100	4	2451201632	Sechskantmutter	DIN 934 - M5	A2
110	4	140000017	Schrauben Abdeckkappe	D13	A2
120	4	2531003823	Senkschraube	DIN 963 - M5 x 10	A2
130	1	4660001020	Gerätespanner montiert	-	
140	1	1500090001	Bügelgriff	GN 425-NI-10-88-GS	
150	7	2651103183	Scheibe	DIN 125 - A 5,3	A2
160	2	2651006727	Sechskantschraube	DIN 933 - M5 x 10	A2
<b>X</b> 170	1	2661501072	Hauptschalter	KB-N16	
180	1	2661501048	Mutter	M20x1,5	
190	1	2361500946	Kabelverschraubung	M20x1,5	PA
200	1	2651501075	Kabel mit CEE-Stecker	(LFT 9175235)	
210	1	150001015	Abdeckblech unten	-	1.4301 - X5 CrNi 1810
220	5	2811008307	Zylinderkopfschraube	DIN 912 - M5 x 12	A2
230	8	150001133	Stopfen	GPN 500 B41	
240	2	2501001219	Flügelschraube	M10 x 50	VZKT
270	2	150001072	Topfstütze		1.4305 - X8 CrNiS 18-9
280	2	2551105658	Scheibe	DIN 125	A2
290	2	2451001260	Zylinderkopfschraube	DIN 912 - M12 x60	A2
330	2	554301	Federring	DIN 127 - A 10	A2
300	2	150001134	Stopfen	GPN 910/2179	
310	4	2531003833	Senkschraube	DIN 963 - M5 x 12	A2
320	1	150001078	Dichtung Boden	-	Moosgummi geschlossenporig
340	6	150001019	Stellfuß	GN 839.5-25-M6-26	
350	6	2451201644	Sechskantmutter	DIN 934 - M6	A2
360	6	2211100632	Unterlegscheibe	DIN 125 - A 6,4	A2

## 7.7 EG-Konformitäts-Erklärung

**alexandersolia**

Food processing

Dok-Nr.: CE-M50-2021-10-26.docx

Druck Datum: 26.10.2021

### Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

**Im Sinne der Richtlinien:**

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2014/30/EU, EMV-Richtlinie
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

**Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:**

Alexander Solia GmbH  
Alexanderstraße 59-61  
D-42857 Remscheid

**Bezeichnung der Maschine:**

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

*Remscheid, 26.10.21*

Dirk Gassen Geschäftsführer

## 7.8 Revisionsverzeichnis

Rev.	Änderung	Datum	Änd. durch
2.0	Dokumentation komplett überarbeitet	03.11.21	van Balen
2.01	3.3.2 Aufstellen auf das Fahrgestell; Distanzhülsen bei Montage entfernt.	05.09.22	van Balen