

Originalbetriebsanleitung



**Wasch - und schälmaschine
für Kartoffeln und Gemüse**

**FLOTTWERK H.-J. Dames GmbH & Co. KG
Bahnhofstr. 34**

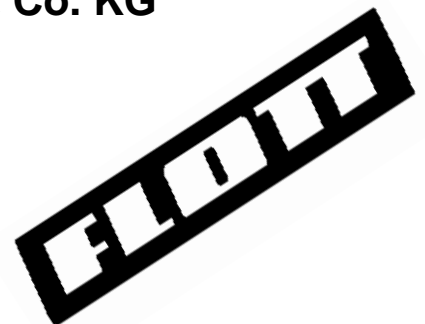
DE - 36199 Rotenburg a. d. Fulda

Telefon +49 (0) 6623-2096

Telefax +49 (0) 6623-41995

info@flottwerk.de

Internet: www.flottwerk.de



Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten
2. Lärmemission
3. Bestimmungsgemäße Anwendung
4. Aufbau / Inbetriebnahme
5. Allgemeine Sicherheitshinweise
6. Schutzeinrichtungen
7. Funktionsweise / Betrieb
8. Instandhaltung / Wartung
9. Konformität

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

1. Technische Daten

Typ	Füllungsmenge	Anschlusswert	Gewicht
ZS3	bis 4 kg Zwiebeln bis 3 kg Knoblauch	0,25 kW	40 kg

Die Maschine ist mit einem Cekon-Stecker mit 3 m Zuleitung ausgestattet.

Benötigter Netzanschluß: 400 V 3 N

Absicherung der Netzzuleitung: max. 10 A

2. Lärmemission

Der arbeitsplatzbezogene Emissionsschallpegel beträgt 55 dB (A).

Dieser Wert wurde ermittelt nach Genauigkeitsklasse 2 gem. DIN EN ISO 11204.

3. Bestimmungsgemäße Anwendung

Die Maschine ist für das gleichzeitige Waschen und Schälen von Knollenfrüchten (wie z.B. Kartoffeln und Karotten), Zwiebeln und Knoblauch bestimmt. Die Verwendung eines anderen Schälguts kann zur Beschädigung der Maschine führen. Sie ist für den Einsatz in trockenen, feuchten oder nassen Räumen vorgesehen. Es handelt sich bei der Maschine um ein technisches Arbeitsmittel zur Verwendung bei der Arbeit und dessen Verwendung ausschließlich für das Waschen und Schälen von Knollenfrüchten bestimmt ist.

Die Bedienung darf nur durch unterwiesene Personen erfolgen, die mind. 14 Jahre alt sind. Zur bestimmungsgemäßen Anwendung gehört die Beachtung der Betriebsanleitung, insbesondere der Sicherheitsbestimmungen und die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsarbeiten.

Alle anderen Verwendungsarten ausser den hier beschriebenen, sind nicht bestimmungsgemäß.

4. Aufbau / Inbetriebnahme

Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche so auf, dass der Schalenauffänger unmittelbar in der Nähe des Abfluggullys steht. Schließen Sie die Einlauffülle an der Maschine mittels eines entsprechenden Wasserschlauchs an den bauseitigen Wasserhahn an. Der Elektroanschluss darf nur mit dem an der Maschine angebrachten Cekon-Stecker an einer den VDE- und örtlichen EVU – Bestimmungen entsprechenden, bauseitigen Steckdose erfolgen.

5. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Maschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden (siehe Abschnitt 3). Hierzu gehört auch die Einhaltung der Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen, die durch den Hersteller vorgeschrieben sind.
- Arbeiten an der Elektrik haben durch eine Elektrofachkraft zu erfolgen. Der elektrische Anschluß darf nur mittels Netzstecker erfolgen (kein Festanschluss).
- Die Maschine muss mit den vorgesehenen Schutzeinrichtungen betrieben werden.
- Eigenmächtige Veränderungen an der Maschine schließen jegliche Haftung aus.
- Bei allen Instandhaltungsarbeiten ist vorher der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Die Risiken durch das rotierende Werkzeug sind durch geeignete Maßnahmen auf ein vertretbares Maß reduziert.
- Beim Ein- und Ausbau der Schälleinrichtungen müssen Schutzhandschuhe getragen werden.
- Die Maschine darf nur von unterwiesenen Personen bedient werden.
- Keine Verwendung der Maschine in explosionsgefährdeter Umgebung.
- Der Transport darf nur mit entsprechenden Sicherheitsmitteln erfolgen.
- Die Maschine darf nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger (Strahlwasser) gereinigt werden.

Hinweis:

Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (Elektromotor) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starke Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Quelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (Herschrittmacher etc.) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

6. Schutzeinrichtungen

- Der gesamte Antrieb ist im Inneren des Maschinengehäuses untergebracht und dem Zugriff von keiner Seite her zugänglich.
- Die Spannvorrichtung für die Keilriemen wird durch ein außen angeordnetes Handrad betätigt.
- Der obere Gehäusedeckel lässt sich um ca. 180° nach hinten legen. Der Plexiglasdeckel ist als Maschinenverkleidung und nicht als Bedienungsklappe anzusehen. Der Durchgriff durch den Schalenauswurf ist nicht mit einer Gefährdung verbunden.
- Der Abstand zwischen Bodenscheibe und festem Maschinenteil beträgt max. 8 mm. Der Abstand zwischen Scheibe und Oberkante der Auslauföffnung beträgt mind. 100 mm.
- Die Auswurfklappe wird durch einen Anschlag nach oben begrenzt. Damit ist der Zugriff erschwert und das unbeabsichtigte Zufallen des Deckels verhindert. Bei den automatisch betätigten Auslaufklappen ist das Hereingreifen durch ein Schutzgitter nicht möglich.
- Die Maschine ist mit einem Motorschutz sowie einer Wiederanlaufsicherung bei Stromausfall ausgestattet. Nach einem Stromausfall ist die grüne Drucktaste (EIN) zwecks erneuter Inbetriebnahme zu betätigen.
- Die Einhaltung der VDE-Bestimmungen ist durch die Abnahme der zuständigen Berufsgenossenschaft gewährleistet.

Sicherheitsabschaltung (Personenschutzschaltung):

- automatischer Maschinenstop beim Öffnen des oberen Gehäuse- oder Plexiglasdeckels
- automatischer Maschinenstop beim Öffnen der Entleerklappe

Zur Wiederinbetriebnahme muss nach dem Schließen des Deckels oder der Klappe die grüne Starttaste gedrückt werden.

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

7. Funktionsweise / Betrieb

Drehrichtung der Bodenscheibe entgegen dem Uhrzeigersinn.

Fall A: Wurzel und Blüte nach dem Schälvorgang abschneiden - in der Regel ältere Zwiebeln

oder

Fall B: Wurzel und Blüte vor dem Schälvorgang abschneiden - in der Regel frische und härtere Zwiebeln.

Befüllen sie das Gerät mit der vorgeschriebenen Menge und drehen Sie am Kugelhahn der Maschine das Wasser auf.

Setzen Sie die Maschine durch Einstellen der Schälzeit und Drücken der grünen Starttaste in Betrieb. Die Schälzeit variiert zu den verschiedenen Jahreszeiten durch den Zustand und die Qualität der Früchte.

Die Maschine stoppt nach Ablauf der eingestellten Schälzeit.

Einige schlechte oder gar ungeschälte **Zwiebeln** von allen Schälungen sammeln und erst , nachdem das gesamte Pensum der zu schälenden Früchte bearbeitet ist, diese aussortierten Zwiebeln mit einer etwas längeren Schälzeit nachschälen.

(Bei den aussortierten Zwiebeln handelt es sich um Früchte, deren äußere Schale zäher oder härter ist als die der großen Menge. Es gäbe unnötigen Abfall, wenn man wegen einiger „Außen-seiter“ die bereits fertig geschälten Zwiebeln weiter mit abschälen würde.)

Zum Schälen von **Knoblauch** müssen die Knollen in die einzelnen Zehen zerlegt werden.

WENN DIE FRÜCHTE GESCHÄLT SIND

Zum Entleeren der Früchte wird die grüne Starttaste gedrückt gehalten und die Auslaufklappe bei laufender Maschine geöffnet und festgehalten. Die fertig geschälten Früchte gleiten aus dem Gerät. Danach wird die grüne Starttaste wieder losgelassen und die Auslaufklappe geschlossen. Der nächste Schälvorgang kann wie oben beschrieben begonnen werden.

Ende des Schälvorganges:

Durch Öffnen des seitlichen Abflussventils werden die Schalen durch das ablaufende Wasser entfernt. Unter die Auslaufklappe ist ein Schalenauffänger für das Schälgut zu stellen.

Zum Entleeren des fertigen Schälgutes wird die grüne Starttaste gedrückt gehalten und die Auslaufklappe bei laufender Maschine geöffnet und festgehalten.

Die geschälten Früchte gleiten aus dem Gerät. Danach wird die grüne Starttaste wieder losgelassen und die Auslaufklappe geschlossen. Der nächste Schälvorgang kann wie oben beschrieben begonnen werden.

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

REINIGUNG:

Nach dem täglichen Schälen sollte ein Schäldurchlauf ohne Schälgut nur mit Wasser erfolgen, somit werden die restlichen Schalen herausgespült.

Zur Grundreinigung des Schälräumes kann die Schälleinrichtung mittels beiliegendem Werkzeug herausgenommen werden.

Hinweis: *Es dürfen keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden.*

BEENDIGUNG des täglichen Betriebs:

Nach Beendigung des täglichen Betriebes ist der Zeitschalter auf 0 (**AUS**) zu stellen und die rote Stoptaste zu drücken sowie der Netzstecker zu ziehen. Drehen Sie sodann den bauseitigen Wasserhahn zu.

8. Instandhaltung / Wartung

Instandsetzungsarbeiten dürfen nur bei abgeschalteter Maschine und gezogenem Netzstecker durchgeführt werden.

Beim Ein- und Ausbau der Schälleinrichtungen sind Schutzhandschuhe zu tragen.

Nach dem Einsetzen oder dem Ausbau der Schälleinrichtungen ist der Montagegriff aus der Hutmutter und dem Schälräum zu entfernen.

Eine regelmäßige Grundreinigung der Maschine ist erforderlich.

AUSBAU DER KARBORUNDUMSCHÄLEINRICHTUNG

Den Montagegriff in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese herausschrauben. Die Tellerscheibe sowie den Schälkorb nach oben herausnehmen.

EINSETZEN DER KARBORUNDUMSCHÄLEINRICHTUNG

Bei geöffneter Tür muss der Schälkorb so mit den Fußnocken in die Führungsschienen des Maschinenkessels eingesetzt werden, dass die Korböffnung mit dem Türausschnitt übereinstimmt. Der Korb muss fest auf dem Gussteilrand aufsitzen. Die Tellerscheibe auf das Vierkant-Aufsatzstück auflegen. Die Hutmutter aufschrauben und den Steckschlüssel in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese fest anziehen.

9. Original Konformitätserklärung für Maschinen

(Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Ziff. 1, Buchst. A)

Der Hersteller

FLOTTWERK GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 34
DE- 36199 Rotenburg a. d. F.

erklärt hiermit, dass

Gemüsewasch-und Schälmaschinen der Typen 16K, 18K, 20K, 25K , ZS3, ZS10, ZS25

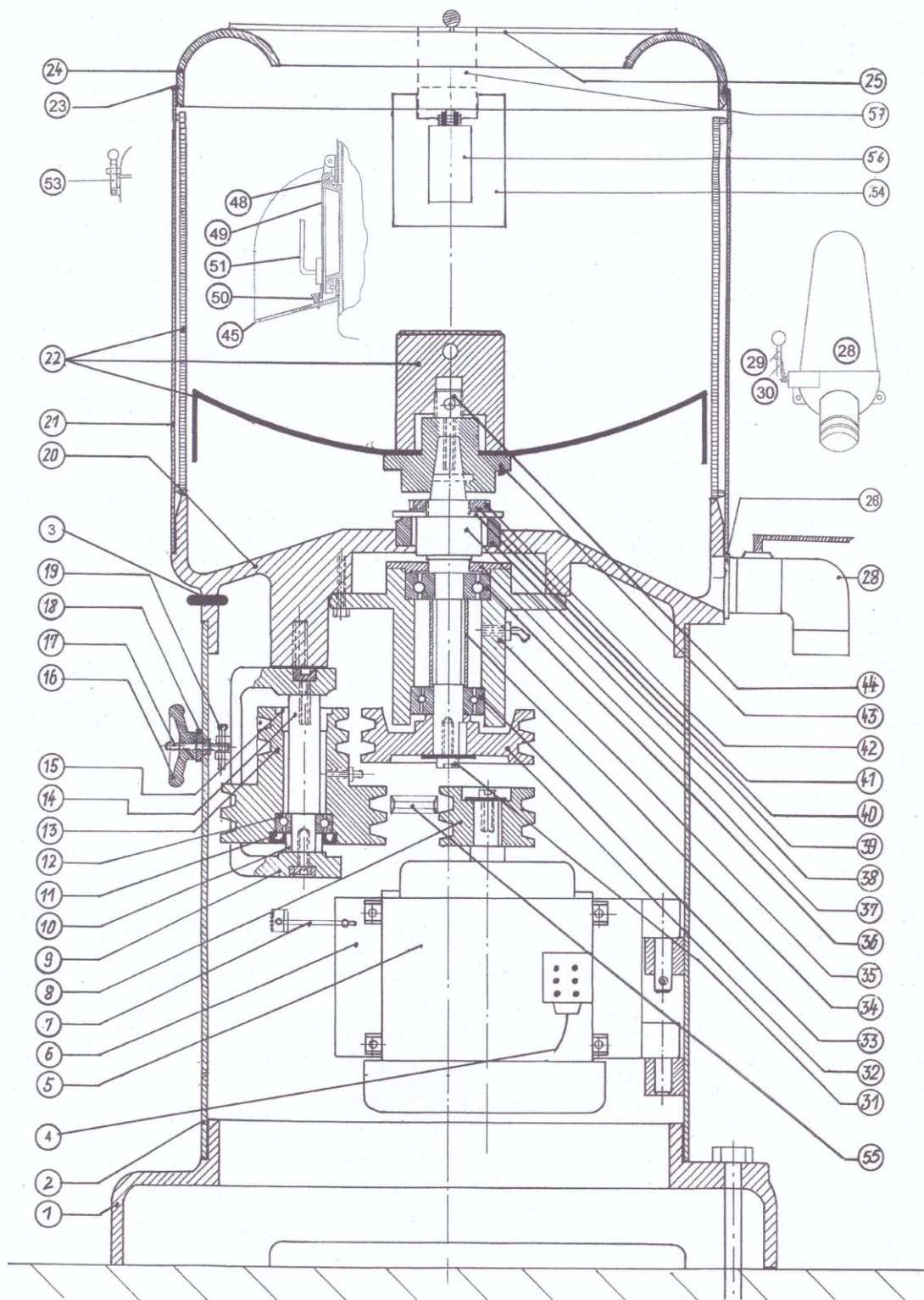
- ✓ übereinstimmt mit den Bestimmungen der Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- ✓ übereinstimmt mit den Bestimmungen der Richtlinie 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)
- ✓ folgende nationale oder internationale technische Normen und Spezifikationen zur Anwendung gelangten: DIN EN ISO 12100

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

Ersatzteilliste der Schälmachine Typ ZS 3

1. Fußring
2. Unterteil
3. Kabelverschraubung
4. Anschlusskabel
5. Motor
6. Motorkonsole
7. Zughebel
8. Motorriemenscheibe
9. Spannhebel
- Zwischenlager, kompl. Pos. 10 - 15**
10. Distanzhülse
11. Wellendichtung
12. Kugellager 2202
13. Stufenscheibe
14. Laufbolzen mit Schrauben
15. Sinterbronzebuchse
- Keilriemenspanner, kompl. Pos. 16 - 19**
16. Seesterngriff
17. Führungsbuchse
18. Augenschraube
19. Splint
20. Tellerboden
21. Kessel auf Pos. 20 aufgeschraubt
22. Karborundum-Schälssystem
 - a) Karborundumschälkorb
für Zwiebeln, Knoblauch oder Kartoffeln
 - b) Karborundumschälscheibe
für Zwiebeln, Knoblauch oder Kartoffeln
 - c) Hutmutter
23. Einlaufdichtung
24. Einlauf
25. Plexiglasdeckel
- Schmutzwasserablauf kompl. Pos. 26 - 30**
26. Dichtgummi
27. Dichtklappe
28. Schmutzwasserablauf
29. Ablaufhebel mit Kugelgriff
30. Abauffeder
- Hauptlager, kompl. Pos. 31 - 42**
31. Innensechskantschraube mit U-Scheibe
32. Hauptriemenscheibe
33. Kugellager 6203 Z
34. Distanzhülse
35. Lagergehäuse
36. Kugellager 6303 Z
37. Rundschnurrring
38. Hauptwelle
39. Diring
40. Gegenlaufscheibe
41. Sicherungsblech MB 5
42. Nutmutter KM 5
43. Aufsatzstück
44. Gewindebolzen
45. Auslauf
46. ---
47. Tür
48. Türdichtung
49. Abschlussplatte
50. Türstopper
51. Türgriff
52. ---
53. Einlaufverschluss
54. Einlaufscharnier
55. 4 Keilriemen 10 x 400
56. Sicherheitsschalter U9T
57. Deckelband
58. ---

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

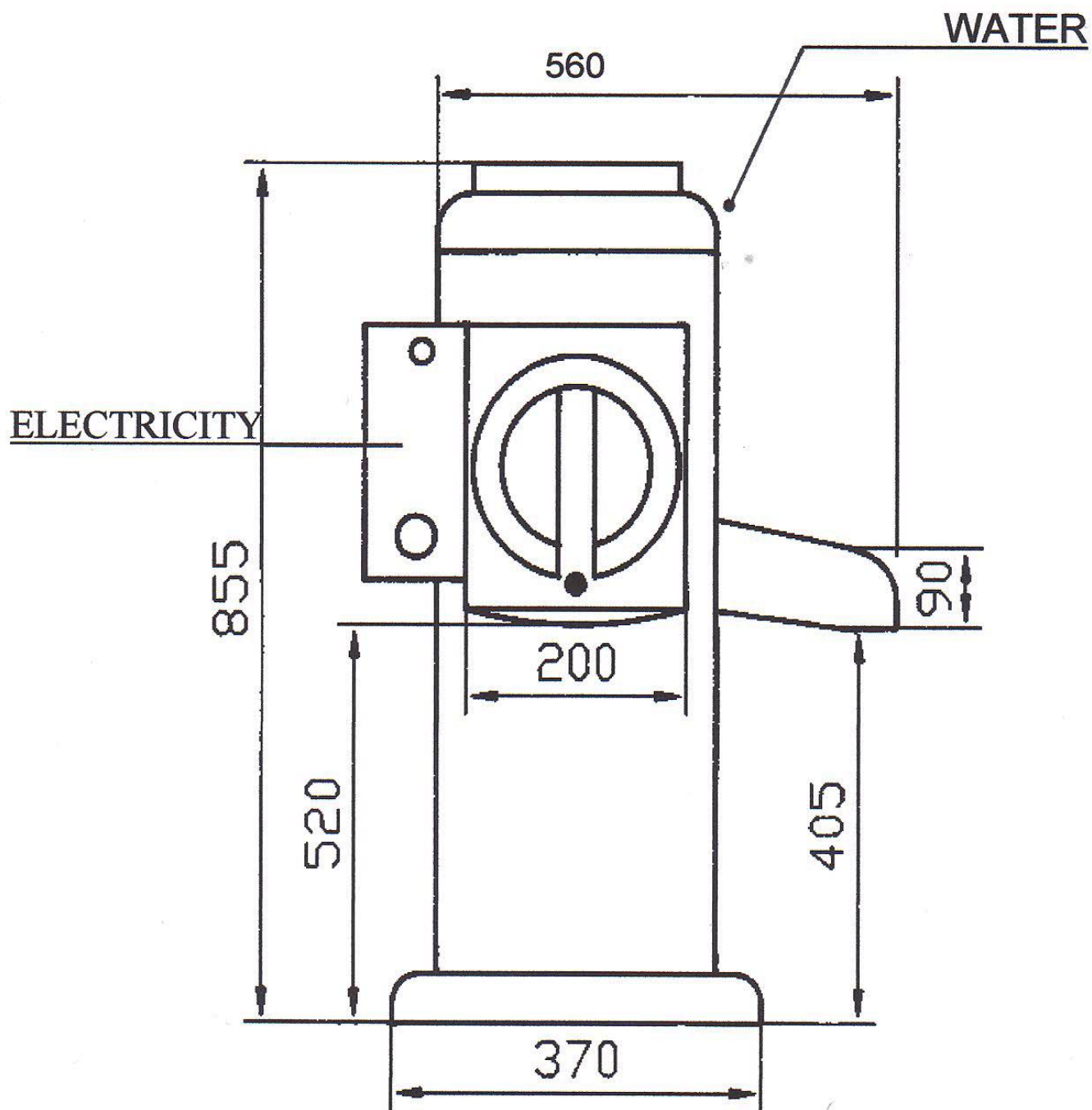


**FLOTTWERK H. - J. DAMES
GMBH & CO. KG**

36199 Rotenburg a.d. Fulda

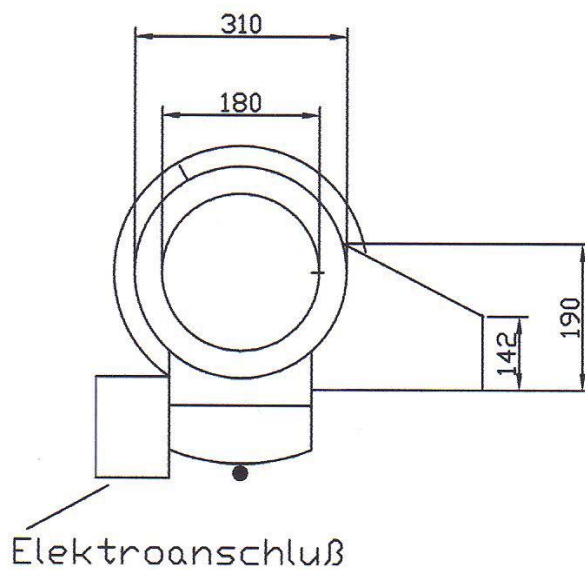
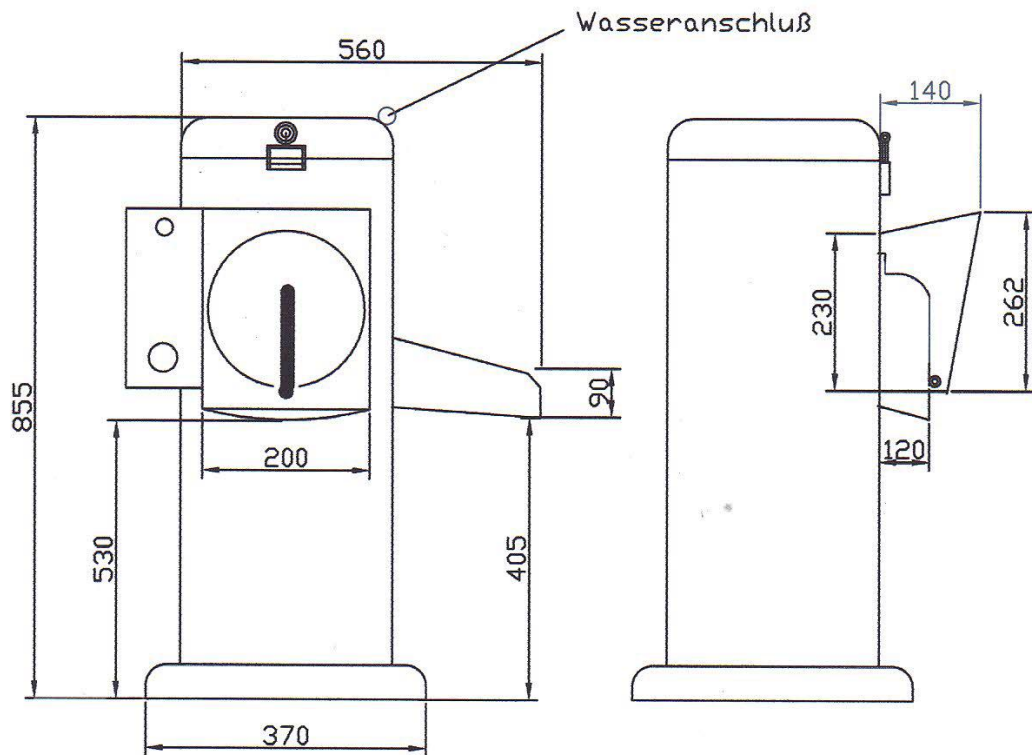
**Übersichtsplan
16K- 18K- 20K- 25K
ZS 3- ZS 10- ZS 25**

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG



7S3

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG



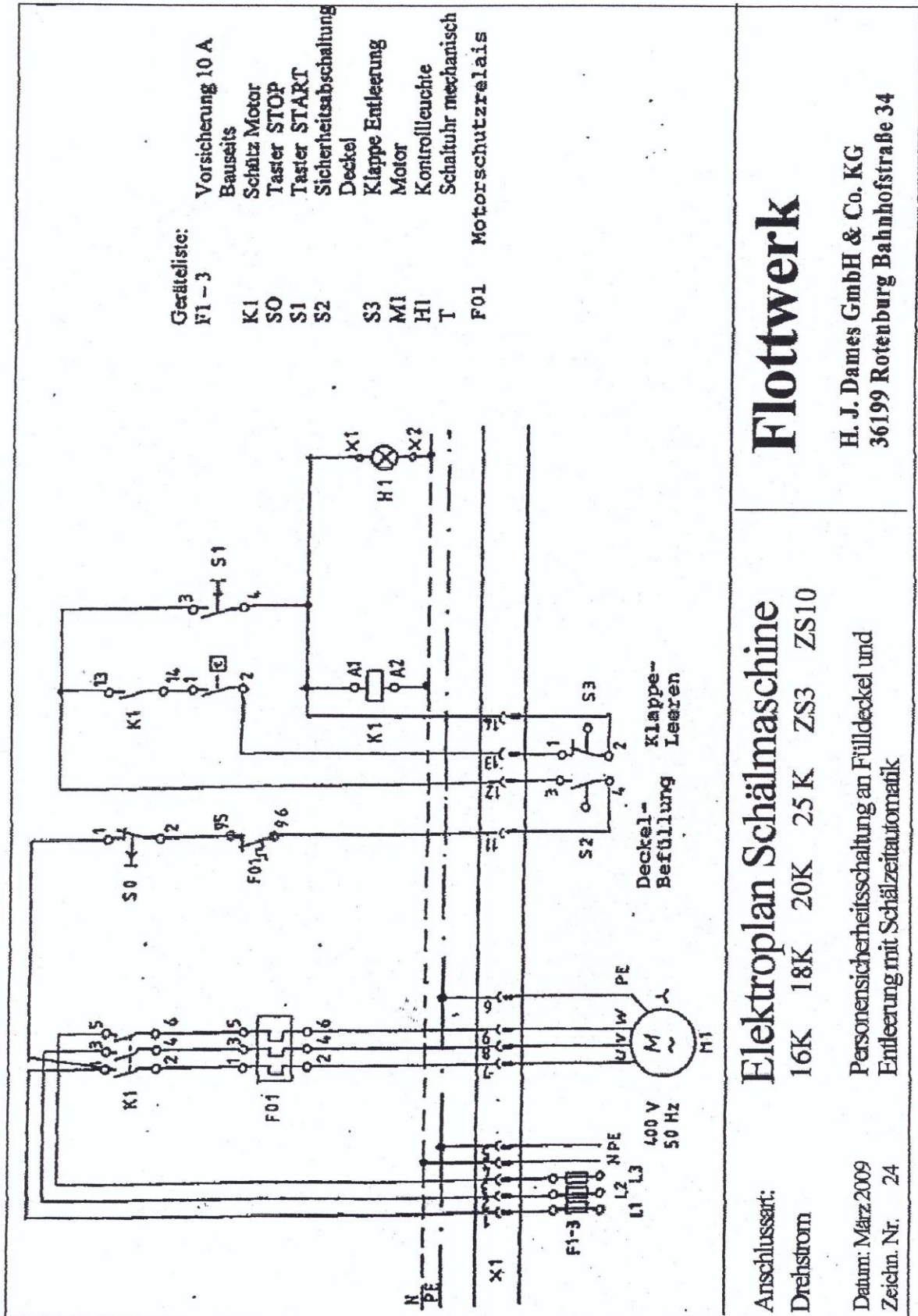
E:400V 50Hz 3N 0,250 KW
3m Kabel mit Cekonstecker
Wasseranschluß DN 15

**FLOTTWERK H.J. DAMES
GMBH & CO. KG**

Bahnhofsstraße 34

36199 Rotenburg a.d. Fulda

SCHÄLMASCHINE-ZS3



Flottwerk

H. J. Dames GmbH & Co. KG
 36199 Rotenburg Bahnhofstraße 34

Elektroplan Schälmaschine

16K 18K 20K 25 K ZS3 ZS10

Personensicherheitsschaltung an Fülldeckel und
 Entleerung mit Schälzeitautomatik

Anschlussart:
 Drehstrom

Datum: März 2009
 Zeichn. Nr. 24