

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

Originalbedienungsanleitung



Wasch - und schälmaschine für Kartoffeln und Gemüse

FLOTTWERK H.-J. Dames GmbH & Co. KG

Bahnhofstr. 34

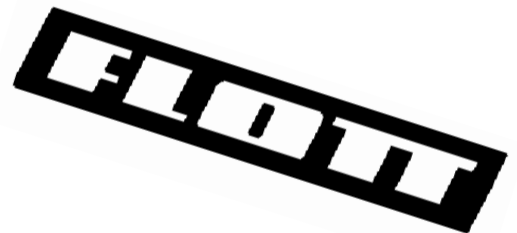
36199 Rotenburg a. d. Fulda

Tel. +49 (0) 6623 2096

Fax +49 (0) 6623 41995

E-mail info@flottwerk.de

Internet www.flottwerk.de



Inhaltsverzeichnis

- 1.) Technische Daten
- 2.) Lärmemission
- 3.) Bestimmungsgemäße Anwendung
- 4.) Aufbau / Inbetriebnahme
- 5.) Allgemeine Sicherheitshinweise
- 6.) Funktionsweise / Betrieb
- 7.) Schutzeinrichtungen
- 8.) Instandhaltung/ Wartung
- 9.) Original Konformitätserklärung für Maschinen

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

1.) Angaben zur Maschine

MINI-FLOTT Typ M 35 / M 35 S Füllung: ca 4 kg

Netzanschluß: 230 V

Wechselstrom 50 Hz / 0,18 kW

oder 400 V Drehstrom 50 Hz / 0,12 kW

2.) Lärmemission

Arbeitsplatzbezogene Emissionsschallpegel: 70,3 dB (A)

Schallleistungspegel: 81,6 dB (A)

Dieser Wert wurde ermittelt nach der 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, 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.) Aufstellung und Inbetriebnahme

Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche so auf, dass der Schalenauffänger unmittelbar in der Nähe des Abflußgullys steht. Schließen Sie die Einlauftülle 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 starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Quelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (Herzschrittmacher etc.) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

6.) Funktionsweise und Betrieb

SCHÄLEN von Kartoffeln/ Knollenfrüchten:

Der Schälvorgang erfolgt im angestauten Wasserbad durch den vertikal angeordneten, feststehenden Schälkorb (Korundbelag) oder im Waschkorb und durch eine rotierende Rundloch-, Wasch-, Karborundum- oder zweischneidige Messerscheibe.

Befüllen Sie das Gerät mit der vorgeschriebenen Kartoffel- oder Gemüsemenge und drehen Sie am Kugelhahn der Maschine das Wasser so stark auf, dass am Ablauf der Schälmaschine – etwa in Fingerstärke – das Wasser abfließt. Drücken Sie die grüne Starttaste und stellen Sie die genaue Schälzeit ein, um die Maschine in Betrieb zu setzen. Der Wasserzulauf kann immer geöffnet bleiben, denn zu viel Wasser wird durch das Überlaufventil abgeleitet. Zur Wassereinsparung kann der Wasserzulauf bei jedem Schälvorgang über das Kugelventil gedrosselt werden, nachdem das Wasser in der Maschine hör- und sichtbar zu spülen begonnen hat. Die Maschine stoppt nach dem Ablauf der eingestellten Schälzeit.

Das beste Schälergebnis wird erreicht, wenn der Wasserstand in der Mitte der Hutmutter zu sehen ist und das Wasser mit den Früchten an den Seiten entlang bewegt wird.

SCHÄLZEIT:

Die Schälzeit beträgt je nach Sorte der Knollenfrüchte 1-4 Minuten.

Die Schälzeit variiert durch Zustand und Qualität der Knollenfrüchte.

ENDE DES SCHÄLVORGANGS:

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

Zu Entleeren des fertigen Schälguts 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 Schätraums kann die Schäleinrichtung mittels beiliegendem Werkzeug herausgenommen werden.

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

BEENDIGUNG des täglichen Betriebs:

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

7.) Schutzeinrichtungen

Nachfolgend sind die wichtigsten Schutzeinrichtungen aufgeführt:

- Der gesamte Antrieb ist im Inneren des Maschinengehäuses untergebracht und dem Zugriff von keiner Seite aus zugänglich. An der Maschinenunterseite ist ein Blech fest angebracht.
- 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 Schalenaustritt ist nicht mit einer Gefährdung verbunden.
- Der Abstand zwischen Bodenscheibe und festem Maschinenteil beträgt max. 8mm. 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.

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

Sicherheitsabschaltung (Personenschutzschaltung)

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

Zur Wiederinbetriebnahme wird nach dem Schließen des jeweiligen Deckels oder der Klappe die grüne Starttaste gedrückt.

Die elektrische Ausrüstung der Maschine entspricht EN 60204, Teil 1 Elektrische Ausrüstungen von Maschinen.

8.) Instandhaltung/ Wartung

MINI-FLOTT Typ 35

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

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

Nach dem Einsetzen oder dem Ausbau der Schäleinrichtung ist der Montagegriff aus der Hutmutter und dem Schälraum zu entfernen.

Eine regelmäßige Grundreinigung der Maschine ist erforderlich.

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

ENTNAHME DER MESSERSCHÄLEINRICHTUNG

Den Montagegriff in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese lösen. Die Hutmutter herausschrauben und sodann die Bodenscheibe entnehmen. Den Schälkorb durch Anfassen der Griffe am oberen Rand herausnehmen.

EINSETZEN DER MESSERSCHÄLEINRICHTUNG

Bei geöffneter Tür muss der Messerschälkorb 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. Falls der Einlaufdeckel sich nicht schließen lässt, ist der Korb unten nicht richtig eingerastet. Der Einlaufdeckel soll auf das schwarze Gummiprofil des Korbes drücken und ihn - durch Schließen des äußeren Verschlussbügels – arretieren. Messerscheibe auf das Vierkantaufsatzstück auflegen und Hutmutter aufschrauben. Steckschlüssel in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese fest anziehen.

ENTNAHME DER RUNDLOCHSCHÄLEINRICHTUNG

Den Montagegriff in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese herausschrauben. Die Träger- und Schälscheibe zuletzt, wie den Schälkorb nach oben herausnehmen.

EINSETZEN DER RUNDLOCHSCHÄLEINRICHTUNG

Bei geöffneter Tür muss der Schälkorb so mit den Fußnocken in die Führungsschiene des Maschinenkessels eingesetzt werden, dass die Korböffnung mit dem Türausschnitt übereinstimmt. Der Korb muss fest auf dem Gussteilrand aufsitzen.

Die Trägerscheibe (Wölbung nach unten) auf das Vierkant-Aufsatzstück auflegen und die Rundlochschälscheibe in die Wölbung der Trägerscheibe eindrücken. Die Hutmutter aufschrauben und den Steckschlüssel in die Querbohrung der Hutmutter einführen und diese fest anziehen.

Die Rundlochschälscheiben haben nur eine einseitige Schälwirkung, deshalb auf die Bezeichnung **„oben“** achten. Die Drehrichtung der Rundlochbodenschälscheiben ist entgegen des Uhrzeigersinns.

Schälscheibe Nr. 1 für neue Kartoffeln

Schälscheibe Nr. 2 für mittlere Kartoffeln

Schälscheibe Nr. 3 für alte Kartoffeln

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

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 Mini Flott 35/ Mini Flott 50

- ✓ 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

Ersatzteilliste der Schälmaschine Typ MINI FLOTT 35 / S

1. Plexiglasdeckel
2. Einlaufdichtung
3. Einlaufverschluss
4. Personenschutzschalter
5. Zeituhr
6. Türdichtung
7. Türverschluss
8. Karborundumeinsatz mit/ ohne Spannring
9. a) Karborundumschälscheibe
b) Rundlochschälscheibe Nr. 1 - für neue Kartoffeln
Rundlochschälscheibe Nr. 2 - für mittlere Kartoffeln
Rundlochschälscheibe Nr. 3 - für alte Kartoffeln
c) zweischneidige Messerschälscheibe
10. Trägerscheibe für Rundlochschäleinrichtung
11. Hutmutter
12. Welle
13. Gegenlaufscheibe
14. Diring
15. Flansch
16. Motor (inkl. Pos. 12 - 15)



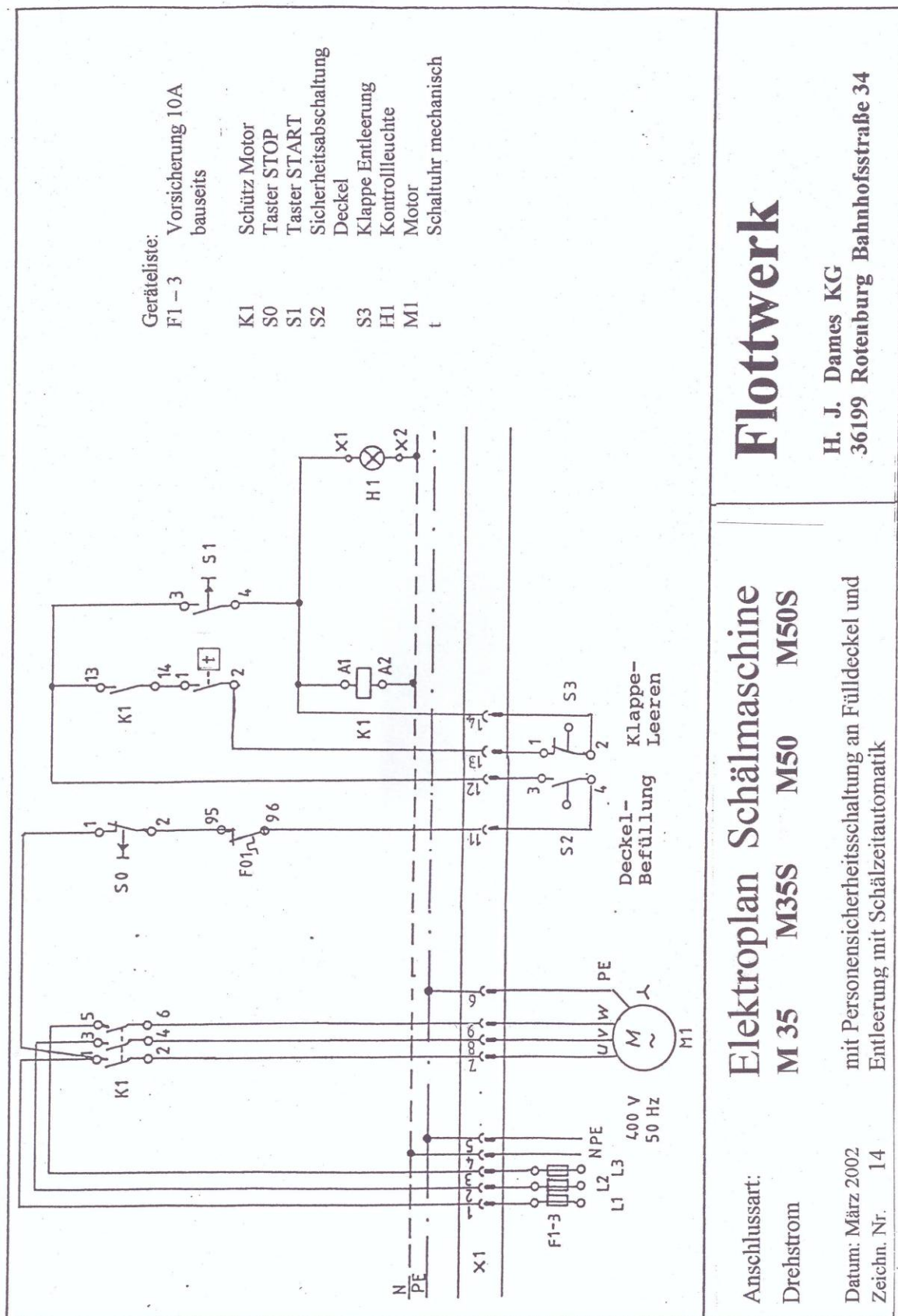
Karborundumschäleinrichtung

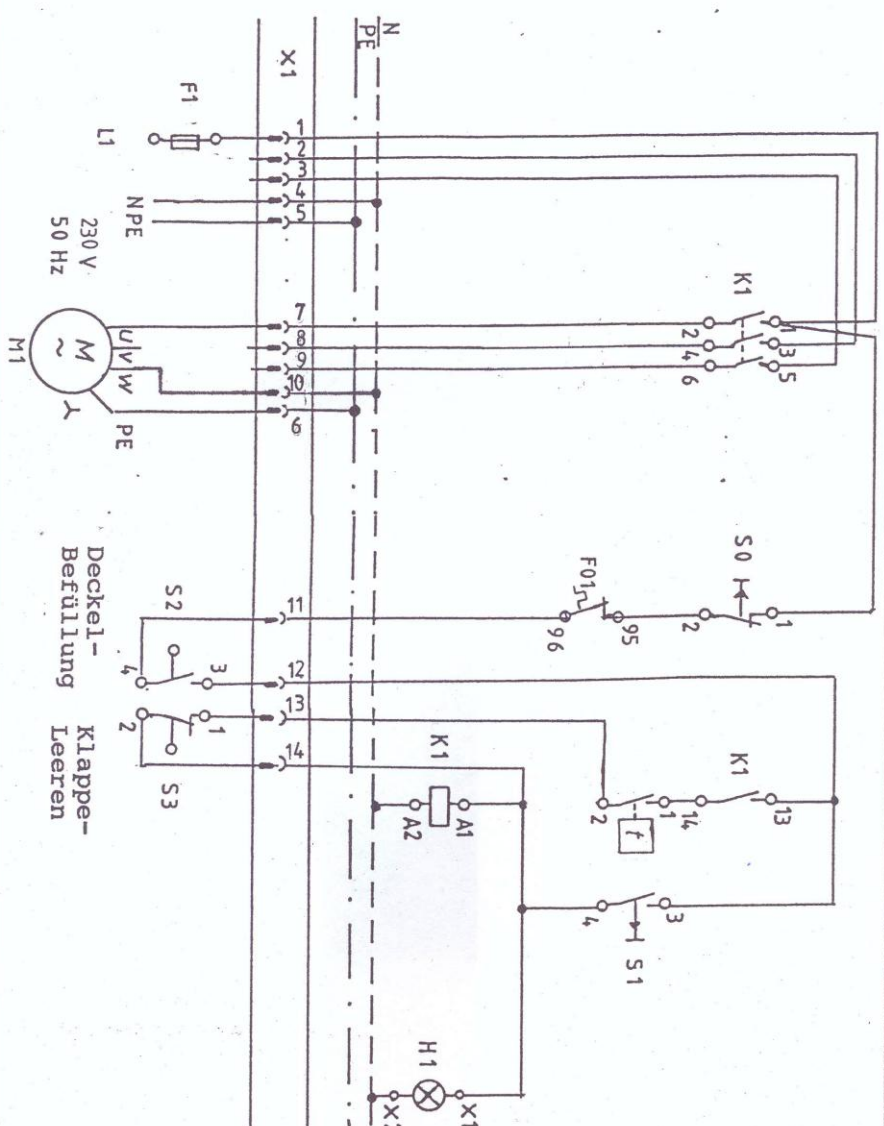


Rundlochschäleinrichtung



zweischneidige
Messerschäleinrichtung





- Geräteleiste:
- F1: Vorsicherung 10A
 - bausets
 - K1: Schutz Motor
 - S0: Taster STOP
 - S1: Taster START
 - S2: Sicherheitsabschaltung
 - S3: Deckel
 - H1: Klappe Entleerung
 - M1: Kontrollleuchte
 - t: Motor
 - Schaltuhr mechanisch

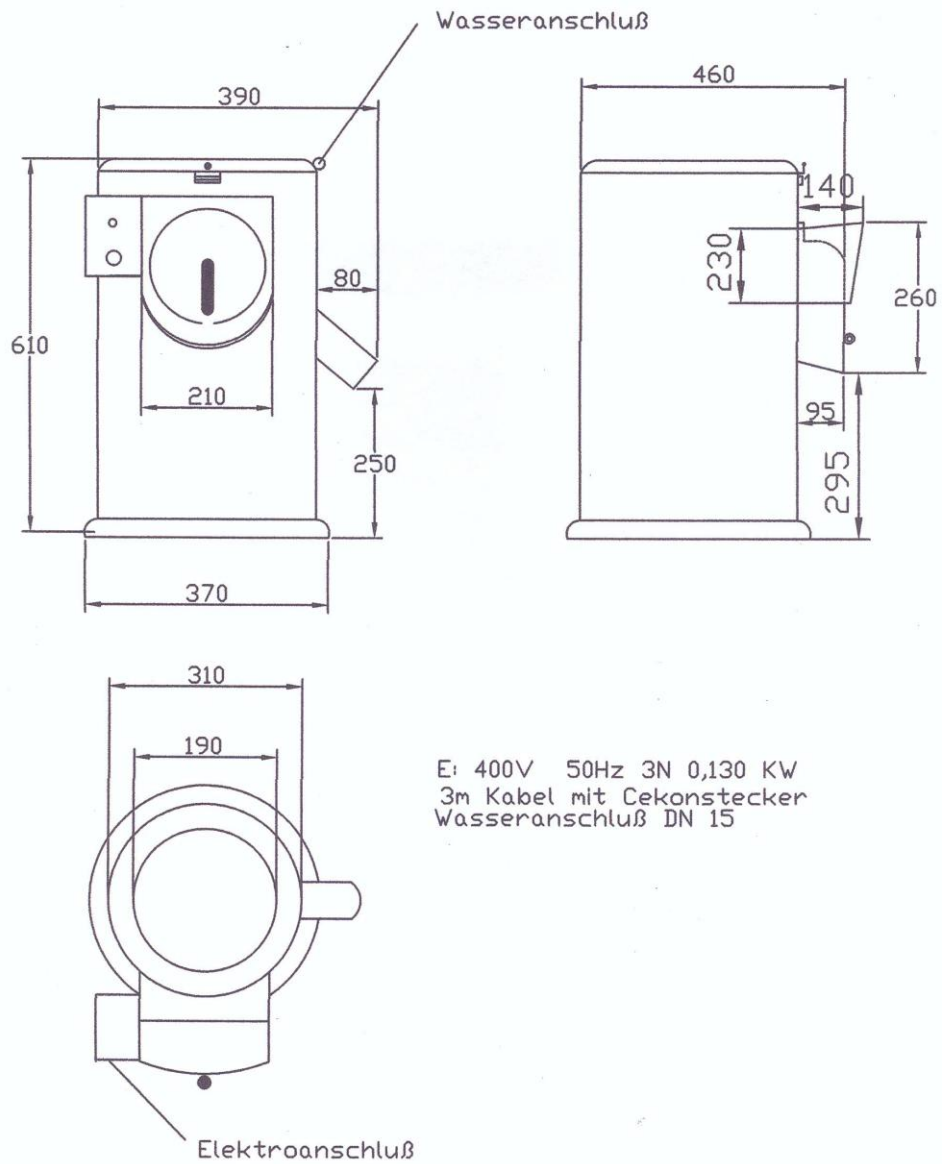
Anschlussart:
 Wechselstrom
 Datum: März 2009
 Zeichn. Nr.: 15
 mit Personensicherheitsschaltung an Fülldeckel und
 Entleerung mit Schälzeitautomatik

Elektroplan Schälmaschine
 M35 M35S M50 M50S

Flottwerk

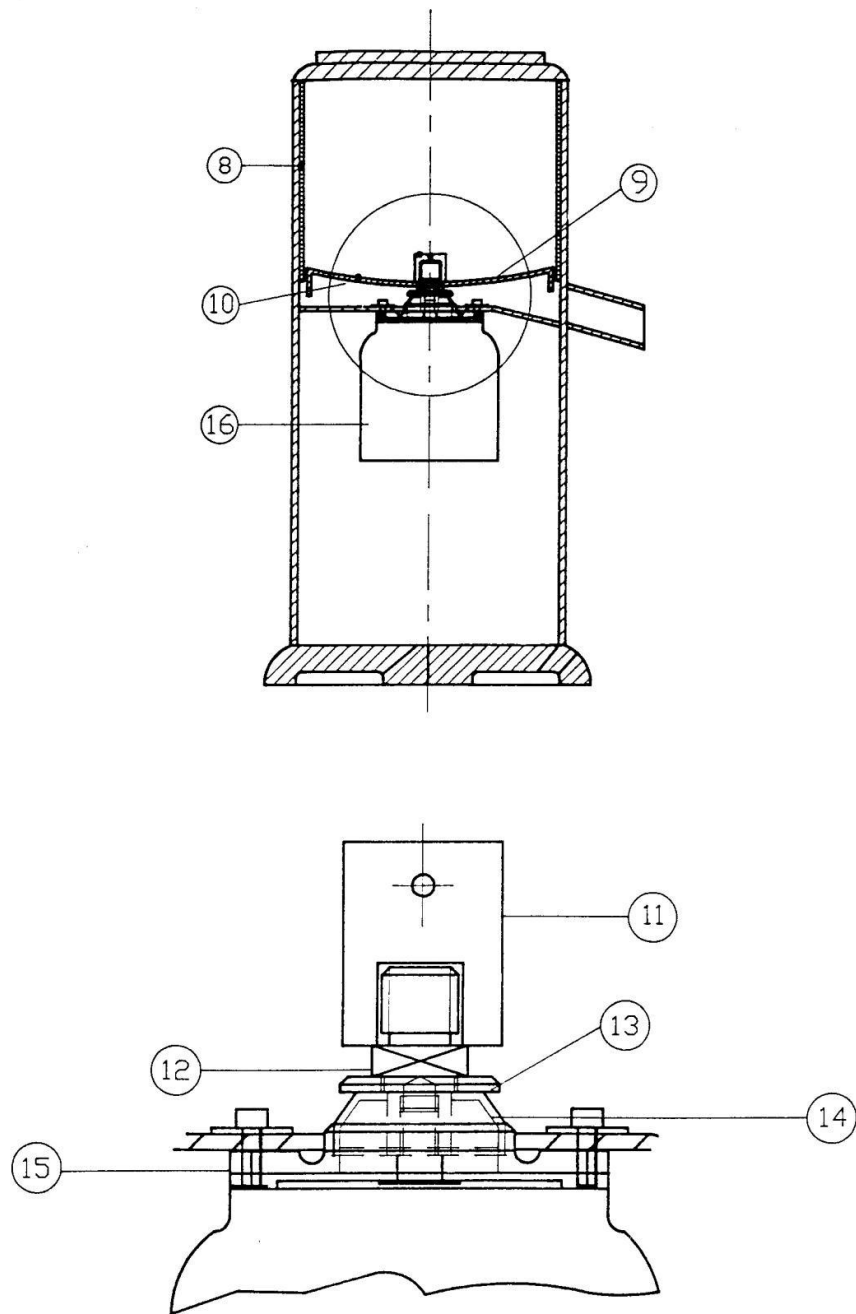
H. J. Dames KG
 36199 Rotenburg Bahnhofstraße 34

FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG



FLOTTWERK H.J. Dames
GMBH & CO. KG
Bahnhofstraße 34
36199 Rotenburg a.d. Fulda

SCHÄLMASCHINE
Mini 35 - 35S
400V



FLOTTWERK H.J. DAMES GMBH & CO. KG

