

# **Betriebsanleitung zu – EDERTAL Fleischwolf EMS 70**



## 1. Transport



Erhalten Sie die Maschine durch, Spedition oder Paketdienst, so achten Sie beim Auspacken sofort auf etwaige Beschädigungen und melden Sie diese Schäden bitte umgehend dem zuständigen Transportunternehmen, damit eine Schadensmeldung aufgenommen werden kann.

Verspätete Reklamationen ohne Schadensmeldung können nicht berücksichtigt werden!

## 2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Fleischwolf EMS 70 ist ideal für die Großküche, Gastronomie und den Ladenbereich.

Durch seine optimale Stirnradgetriebeübersetzung ist er extrem leistungsstark.

Die Energiekosten werden durch den Einsatz von energieeffizienten Antriebsmotoren erheblich reduziert.

Mit seinem 3 teiligen Schneidsatz ermöglicht er ein sauberes Schnittbild und ist daher ideal für die Verarbeitung von Fleisch und für die Herstellung von Wurstwaren geeignet.

Bei sachgemäßer Behandlung der Maschine ist eine hohe Lebensdauer zu erwarten.

Der Fleischwolf EMS 70 ist nicht geeignet zur Verarbeitung von Knochen, hartgefrorenen Materialien oder ähnlich harten Gegenständen.

Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.

Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und Sicherheitshinweise müssen beachtet werden.

## 3. Allgemeine Sicherheitshinweise



**Achtung:** Zur Verringerung des Verletzungsrisikos die Betriebsanleitung lesen.



**Achtung:** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.

Nichteinhaltung kann elektrischer Schlag, Brand und oder schwere Verletzungen zur Folge haben.

**Achtung:** Vor Benutzung Sicherheitsanweisung und Betriebsanleitung sorgfältig lesen.

Alle Dokumente die zu dieser Maschine gehören bitte aufbewahren und nur mit diesen das Gerät weiter geben.

## 4. Spezielle Sicherheitshinweise



Nur die eigens für diese Maschine angegebenen Schneidwerkzeuge verwenden.

Keine beschädigten Lochscheiben und Messer verwenden.

Nur Endlochscheiben bis 7,8 mm verwenden, darüber hinaus darf nur mit einem zusätzlichem Auslaufschutz, der das Eingreifen zur Lochscheibe verhindert, gearbeitet werden.

Das Fleisch immer mit dem Handstopfer (39) in das Wolfgehäuse (30) drücken.

Vor dem Öffnen der Maschine, Wechseln der Schneidwerkzeuge oder Reinigung **immer den Netzstecker (16) ziehen!**

Bei einer Blockierung sofort die Maschine ausschalten, Motor zum Stillstand kommen lassen und Netzstecker ziehen. Die Ursache suchen und die Blockierung beseitigen.

Bei Stromunterbrechung sofort den Schalter (17) auf O stellen.

Das Motorteil (1.1) nur feucht abwischen und nicht in Wasser tauchen und nicht abspritzen.



Bei Nichtgebrauch, vor jeglicher Einstellung, Umrüstung, Instandhaltung oder Instandsetzung, Netzstecker (16) ziehen.

Kontrollieren Sie regelmäßig die Anschlussleitung der Maschine, überprüfen Sie die Maschine auf eventuelle Beschädigungen, überprüfen Sie Schutzvorrichtungen und bewegliche Teile auf Gängigkeit und Funktion.

Defekte Teile vor weiterer Benutzung durch eine anerkannte Werkstatt reparieren oder auswechseln lassen.

## 5. Inbetriebnahme



**Netzanschluss:** Vergleichen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den Daten Ihres Stromnetzes übereinstimmen.

Der Fleischwolf EMS 70 ist mit einem Kabel mit Schuko-Stecker betriebsfertig angeschlossen und kann sofort nach Einstecken des Schuko-Steckers in eine Schuko-Steckdose eingeschaltet werden.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass nur eine Schuko-Steckdose mit Schutzleiter verwendet wird.

Die Drehrichtung (vorw.) des Motors ist bei 230 Volt Wechselstrommaschinen schon werksseitig eingestellt.

Maschinen mit 400 Volt Drehstromanschluss haben einen eingebauten Wendeschalter, womit sie vorwärts und rückwärts laufen können. Ein Umklemmen des Steckers bei Drehstrom-Maschinen ist nicht mehr nötig.



Achtung: Drehrichtung beachten.

**VORSICHT! Nur ein Elektriker darf die Anschlüsse wechseln!**

## 6. Aufstellen

Die Maschine ist mit vier Gummifüßen ausgestattet. Achten Sie bitte darauf, dass der Tisch auf dem der Fleischwolf stehen soll, stabil, eben und sauber ist. (Hygienevorschrift beachten!)

## 7. Benutzung



Ein-/Ausschalten (17), 230 Volt – vorw. O rückw.

Ein-/Ausschalten (17), 400 Volt – I O I

I = Einschalten – O = Ausschalten.

Bei Stromunterbrechung Schalter auf O – Stellung bringen und den Netzstecker ziehen.

## 8. Arbeiten mit dem Fleischwolf

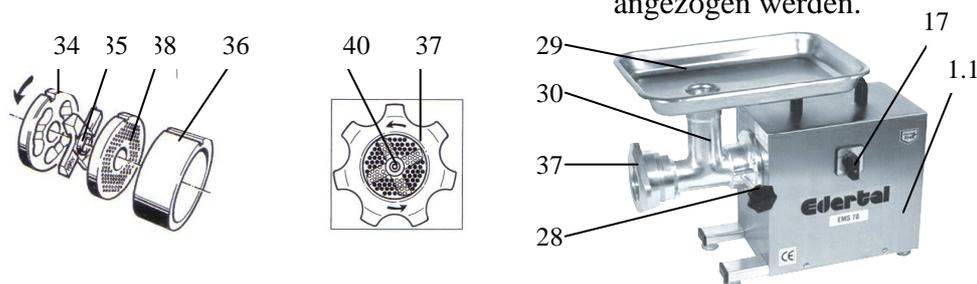
Vor dem ersten Gebrauch sind alle Wolfteile, Gehäuse, Schnecke, Verschlussring, Messer, . Lochscheiben, Zwischenring, Einfüllschale und Handstopfer gründlich zu reinigen.

1. Falls die seitliche Feststellschraube (28) mit dem schwarzen Sterngriff bereits eingeschraubt ist, lösen Sie diese Schraube.
2. Setzen Sie nun das Wolfgehäuse (30) in das Motorteil ein und ziehen Sie die Stellschraube (28) leicht an.
3. Stecken Sie die Schnecke (33) in das Wolfgehäuse (30) und drehen Sie am Schneckenzapfen (40) mit leichtem Druck zum Motorteil hin, damit die Schnecke richtig in den Mitnehmer (32) einrastet.

4. Vorschneider (34) in das Gehäuse (30) stecken.
5. Doppelmesser (35) auf den Messerzapfen (40) stecken (da die Maschine von vorne gesehen Linksherum dreht, muss das Messer so aufgesteckt werden, dass es in Drehrichtung schneidet).
6. Lochscheibe (38) auf den Ansatz des Doppelmessers (35) stecken.
7. Vorlegring (36) vor die Lochscheibe (38) stecken.
8. Verschlussring (37) auf das Gehäuse (30) drehen und leicht anziehen.
9. Nun schrauben Sie die Stellschraube (28) etwas fester an.

Nach Aufsetzen der Einfüllschale (29) können sie den Stecker (16) in die Steckdose stecken. Lassen Sie die Maschine nicht zu lange leer laufen, da hierdurch eine stärkere Erwärmung entstehen kann, außerdem können die Messer und Scheiben stumpf werden.

Während Sie die ersten Fleischstücke durchlassen, kann der Verschlussring (37) etwas fester angezogen werden.



## 9. Reinigung, Wartung und Störungen



Bei Nichtgebrauch, vor jeglicher Einstellung, Reinigung, Umrüstung, Instandhaltung oder Instandsetzung Netzstecker ziehen.

### Reinigung Hygiene-Vorschriften:

Je nach Gebrauch sind die Teile der Maschine, die mit dem Fleischgut in Berührung gekommen sind, sofort, spätestens aber nach Beendigung der täglichen Arbeiten gründlich zu reinigen. (bei Mehrfachgebrauch müssen die Wolfteile kühl gelagert werden)

Zu reinigen sind der Schneidsatz (2), die Schnecke (1), das Wolfgehäuse, der Verschlussring, der Handstopfer und die Füllschüssel. Der Ausbau der zu reinigenden Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie in **8. beschrieben**. Alle Teile mit Nahrungsmittel-verträglichem Spülmittel und Bürste reinigen, anschließend mit Trinkwasser nachspülen.



Das Motorteil mit einem feuchten Tuch reinigen, nicht mit Dampfreiniger oder Wasserstrahl reinigen und nicht in Wasser eintauchen!

### Wartung

Der Getriebemotor bedarf in der ersten Zeit keiner Wartung. Ölfüllung des Getriebes und der Kugellager sind für einige Jahre bemessen. Jedoch ist es zweckmäßig, nach ca. 3-4 Jahren den Fleischwolf zu einer Überholung ins Werk einzusenden. Hier werden neue Dichtungen eingesetzt, das Getriebe erhält eine neue Ölfüllung, Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, werden rechtzeitig erneuert. Es ist unbedingt empfehlenswert, dass dieser Wartungsdienst sowie jegliche Art der Reparatur in unserem Werk erfolgt. Dann haben Sie die Sicherheit, dass Original-Ersatzteile verwendet werden. **Daher ist es ratsam, frühzeitig und regelmäßig den Wartungsdienst bei uns durchführen zu lassen.**

### Störungen und deren Beseitigung

1. Beim Einschalten der Maschine brennt die Sicherung durch.  
Flinke Sicherungen sind durch träge Sicherungen zu ersetzen!

## 2. Maschine bleibt bei Überlastung stehen.

Rückwärtsgang kurz einschalten, dann wieder vorwärts laufen lassen. (Rückwärtsgang darf nicht zu lange eingeschaltet bleiben, da sich sonst der Schneckenzapfen (40) lösen kann und der Messersatz zerstört wird). Bleibt die Maschine wiederum stehen, dann ausschalten, Netzstecker ziehen, Messersatz herausnehmen, säubern, wieder einsetzen und einschalten.

## 3. Maschine bleibt oft stehen.

- a) Messersatz ist stumpf und muss geschliffen werden!
- b) Verschlussring (37) ist zu stark angezogen und muss etwas gelöst werden!
- c) Schneckenhals läuft im Gehäuse trocken und muss gefettet werden!

## 12. Unfallverhütung und Hygiene - Vorschriften



Vor dem Öffnen der Maschine, Wechseln der Schneidwerkzeuge oder Reinigung immer Netzstecker (16) ziehen!

**ACHTUNG:** Keine Lochscheibe mit Bohrungen mit einem Durchmesser von 8 mm oder größer oder mit ovalen Öffnungen verwenden, wenn keine zusätzliche Schutzvorrichtung vorhanden ist.

Bei Verwendung von groben Lochscheiben darf das Abstreichen des Wolfs-Auslaufs erst nach Abschalten und nach Stillstand der Maschine erfolgen!

Es ist gefährlich, das Fleisch mit den Fingern in das Wolfsgehäuse (30) zu drücken! Benutzen Sie immer den Handstopfer (39).



Maschine (1.1) **nur feucht abwischen**, nicht in Wasser eintauchen oder abspritzen! Bei Stromunterbrechung darauf achten, dass der Schalter ( 17) sofort auf 0-Stellung gebracht wird!



Aus **Hygienegründen** ist darauf zu achten, dass der Arbeitsbereich sauber ist und die Werkzeuge vor Benutzung gründlich gereinigt wurden.

## 13. Reparatur



Reparaturen an Elektrowerkzeugen dürfen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.

## 14. Umweltschutz



Die Verpackungen sind 100% recyclingfähig.  
Die verwendeten Materialien sind wertvolle Roh- und Kunststoffe die ebenfalls einem Recyclingprozess zugeführt werden können.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht, müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

## 15. Wir erklären,

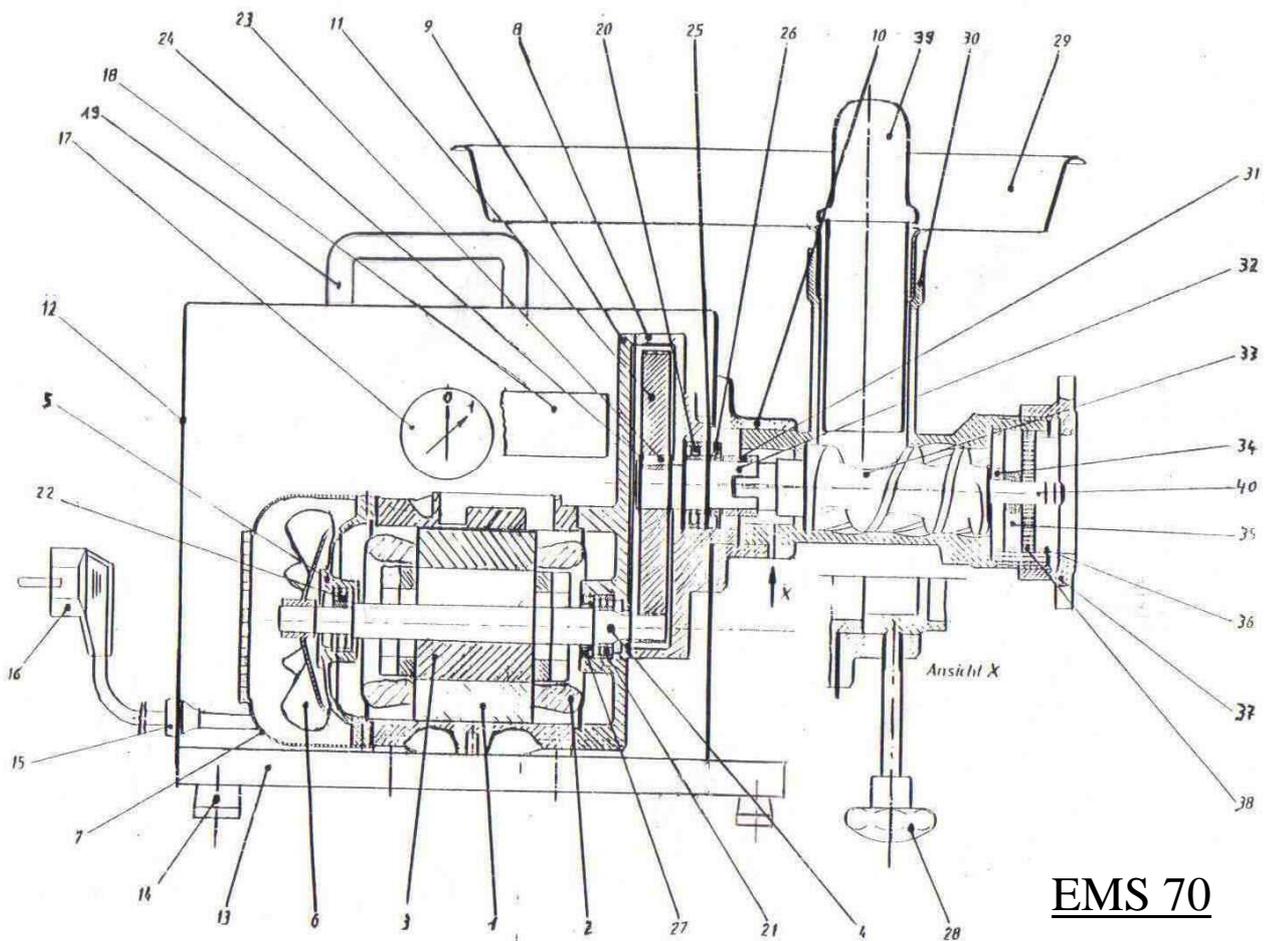
dass dieses Produkt mit den nachstehenden angegebenen Normen und Richtlinien übereinstimmt.



2006/42/EG / 2004/108/EG / EN 12100-1, EN 12199-2 / EN 60 204.1

Technische Daten:

Netzanschluss	230 Volt
Aufnahmeleistung	600 Watt
Netzanschluss	400 Volt
Aufnahmeleistung	750 Watt
Umdrehungszahl	140 U/min
Gewicht	20 kg
Maße	Länge 470mm, Breite 200mm, Höhe 380mm
Schneidsatz	R 70 B - 3 teilig - System Unger
Zubehör:	1 x Schneckenauszieher
	1 x Handstopfer
	1 x Betriebsanleitung

**EMS 70**

## Stückliste zu Fleischwolf EMS 70

Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nr.	
1.1	Motorteil EMS 70	EMS 70 MT	
1	Stator mit Wicklung	EMS 70 SW	
2	Wicklung	EMS 71 MW	
3	Rotor	EMS 70 RO	
4	Rotorwelle	RW Z 14 Mod. 1,0	
5	Al-Lagerschild	EMS 70 LS 71	
6	Lüfter	MEC 71 CV	
7	Lüfterhaube	MEC 71	
8	Getriebekasten	G 701	
9	Getriebedeckel	G 702	
10	Blending	G 743	
11	Novotexzahnrad	Z 140 Mod. 1.0	
12	Abdeckhaube	EMS 70 AH - VA	
13	Aufbauplatte	EMS 70 AP 310	
14	PVC-Sauger	32610 groß	
15	Würgenippel	Pg 11	
16	Kabel mit Stecker	3 x 1,0 grau	
17	Aus- oder Wendeschalter	EMS 70 EBS 101	
18	Betriebskondensator	BK 40014	
19	Tragegriff	GN 171	
20	Kugellager	KL 6005	
21	Kugellager	KL 6003	
22	Kugellager	KL 6202 - Z	
23	Paßfeder	4 x 6 x 14	
24	Sicherungsring	A 25	
25	Sicherungsring	I 47	
26	Wellendichtung	25 x 47 x 7	
27	Wellendichtung	20 x 35 x 7	
28	Feststellschraube	FS M 10	
29	Füllschüssel	EMS 70 FS 3 I	
30	Hackergehäuse	EMS 70 HG	
31	Nylon-Buchse	EMS 70 NB	
32	Abtriebswelle	EMS 70 AW	
33	Schnecke	EMS 70 S 62	
34	Vorschneider	R 70 m. B.	
35	Doppelmesser	R 70 m. B.	
36	Vorlegring	R 70 15 mm	
37	Verschlußring	EMS 70 VR	
38	Lochscheibe	R 70 m. B.	
39	Handstopfer	HS 2	
40	Schneckenzapfen	EMS 70 SZ	
41	Schneckenauszieher o. Abb.	EMS 70 SAZ	

