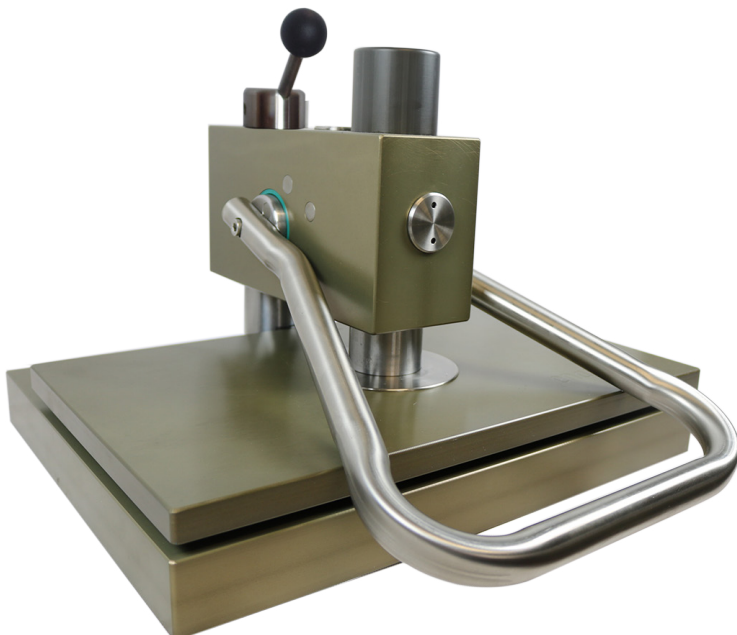
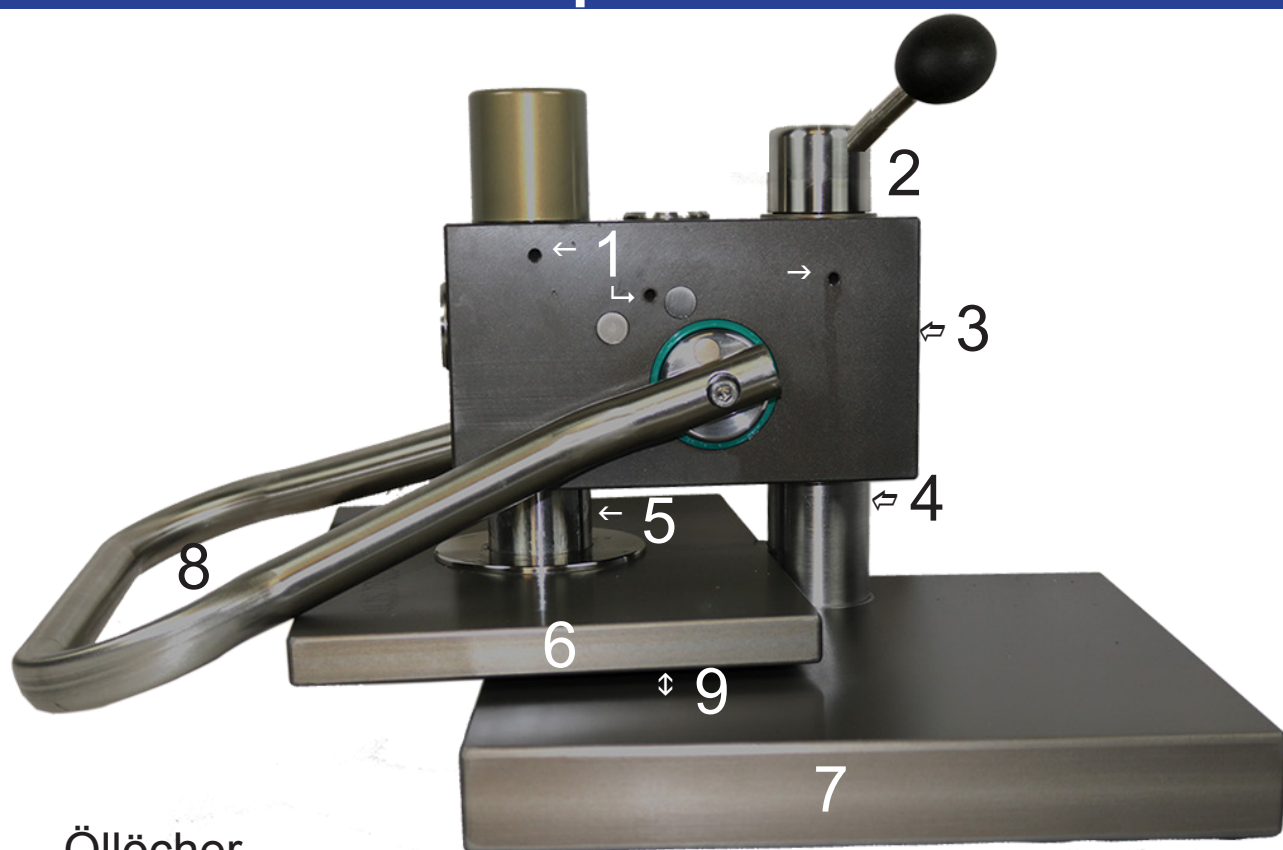




Bedienungsanleitung Schnitzelpresse Typ XXL / L



Die Schnitzelpresse in der Übersicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------|
| 1 | Öllöcher | 6 | Pressplatte |
| 2 | Höhenverstellung | 7 | Grundplatte |
| 3 | Gehäuseblock | 8 | Griffhebel |
| 4 | Drehsäule | 9 | Pressdicke |
| 5 | Presssäule | | |

Technische Daten

Typ L

Gewicht:	25 kg
Paketmaße:	L 35 x B 32 x H 32 cm
Presskraft:	1500 kg
Pressfläche:	30 x 20 cm (1x DIN A4)
Grundfläche:	30 x 29 cm

Typ XXL

Gewicht:	45 kg
Paketmaße:	L 48 x B 38 x H 50 cm
Presskraft:	2500 kg
Pressfläche:	44 x 27 cm (2 x DIN A4)
Grundfläche:	44 x 36 cm

Achtung Gefahrenhinweis !!!

Die Schnitzelpresse entfaltet in der Endlage erhebliche Presskräfte bis zu 1,5 / 2,5 Tonnen, die durchaus geeignet sind, Hände zu verstümmeln.

Deshalb gehört diese Maschine **NICHT IN KINDERHÄNDE!**

Sollten Kinder in Ihrer Küche Zutritt haben, so weisen Sie bitte die Kinder mehrfach eindringlich auf die Gefahr hin. Zudem können Sie die Gefahr erheblich mindern, wenn Sie nach jedem Gebrauch die Höheneinstellung der Presse im gedrückten Zustand so weit auseinander drehen, dass einer Kinderhand kein Schaden zugefügt werden kann!

Bedienen Sie die Presse bitte alleine. Achten Sie darauf, dass während dem Pressen Niemand im Pressbereich hantiert.

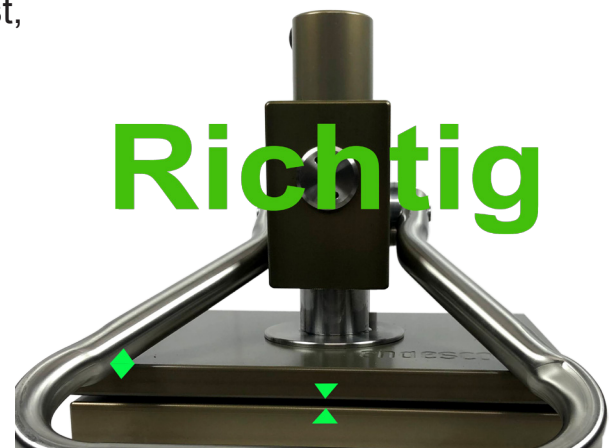
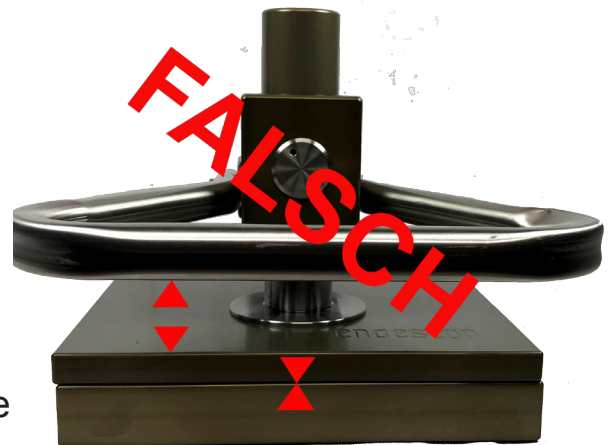
Bedenken Sie beim Transport oder Aufstellen der Presse, dass die Presse ein Gewicht von 25 kg beim Typ L, bzw. 45 kg beim Typ XXL hat.

Handhabung

Stellen Sie die Schnitzelpresse auf eine stabile, rutsch-feste Unterlage. Als Rechtshänder ist es sinnvoll, das vorbereitete Fleisch und den Behälter für das gepresste Fleisch auf der rechten Seite zu platzieren. Zum Auflegen und Entnehmen der Schnitzel benötigen Sie dann links oder rechts zusätzlich Freiraum zum Schwenken. Zum Pressen drücken Sie den Griffhebel (8) mit beiden Händen bis zum Anschlag nach unten.

Einstellen der Fleischdicke

Bevor Sie Ihre ersten Schnitzel pressen, legen Sie (nicht drücken!) den Griffhebel (8) nach unten und betrachten den Spalt (9) zwischen Press- (6) und Grundplatte (7). Der Spaltabstand (9) entspricht der gewünschten Fleischdicke. Ist das gepresste Fleisch zu dünn, drehen Sie die Höhenverstellung (2) hinter dem Griffhebel nach links. Eine komplette Umdrehung verändert die Fleischdicke um 2 mm. Also entsprechen demnach 5 komplette Umdrehungen 1 cm. Ist das gepresste Fleisch zu dick, drehen Sie die Höhenverstellung soweit nach rechts, bis Sie die gewünschte Fleischdicke erreicht haben. Nur wenn der Griffhebel komplett bis an die Pressplatte nach unten gedrückt ist, haben Sie die größte Presskraft erreicht. Dabei sollen sich Press- und Grundplatte nicht berühren.



Tipp

Die Lebensdauer Ihrer Schnitzelpresse erhöhen Sie, wenn Sie die Fleischstücke exakt mittig platzieren, da ansonsten seitliche Lasten das Gerät vermehrt verschleifen. Das gleichmäßige Verteilen ist besonders wichtig für das Auflegen mehrerer Schnitzel. Achten Sie darauf, dass Sie keine Knochen oder sonstige harte Gegenstände pressen. Dies kann die Presse beschädigen.

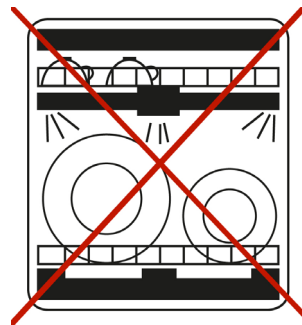
Reinigung und Pflege

Beim Pressen bleibt fast der gesamte Fleischsaft im Schnitzel enthalten - daher entsteht nur eine geringe Verschmutzung im Bereich von Press- und Bodenplatte. Diese reinigen Sie mit einer leichten Seifenlauge (z. B. Spülmittel) ab. Drehen Sie den Gehäuseblock zur Seite um auch die Unterseite der Pressplatte zu reinigen. Reinigen Sie auch regelmäßig die Unterseite der Grundplatte. Bedenken Sie das Gewicht von 25/45 kg beim Reinigen der Unterseite der Grundplatte. Trocknen Sie anschließend das Gerät ab.

Um die äußerst harte und kratz-unempfindliche Oberfläche der Schnitzelpresse zu pflegen, sollte das Gerät wenigstens einmal pro Woche mit einem Lebensmittelöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) eingerieben werden. Benutzen Sie zur Reinigung nur milde Reinigungsmittel auf einem feuchten Tuch.

Bitte niemals scharfe Chlor, bzw. säurehaltige Reiniger und Stahlschwämme verwenden, da diese die Aluminiumoxydbeschichtung zerstören können. Ebenso keine Scheuer- oder Edelstahlreiniger verwenden.

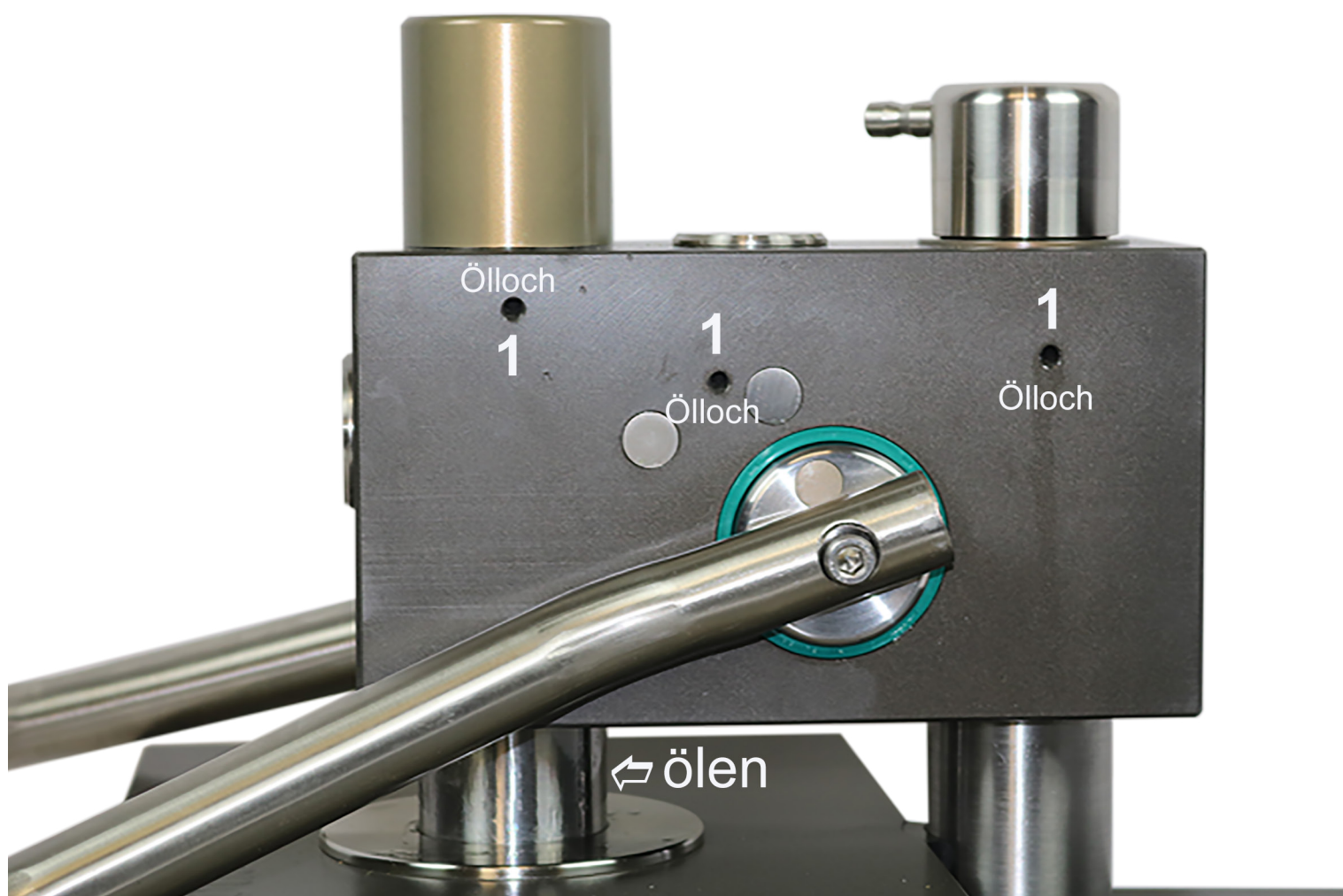
Niemals unter fließendem Wasser oder mit Dampf- oder Hochdruckgeräten reinigen. Die Schnitzelpresse ist absolut **nicht** Spülmaschinen geeignet.



Handelsübliche chlorfreie Desinfektionsmittel und alkoholhaltige Reinigungsmittel können Sie zum Reinigen benutzen. Scharfe und spitze Gegenstände dagegen können die Oxidschicht beschädigen.

ölen

Wie üblich nach dem Gebrauch reinigen. Sprühen Sie bitte mindestens 1 mal wöchentlich vor Gebrauch (Handhebel nach unten gelegt) jeweils 1 Sekunde das beigelegte Lebensmittel-Sprüh-Öl in die 3 dafür vorgesehenen Schmieröffnungen (1) und auf die ausgefahrene Presssäule. Danach bewegen Sie mehrmals den Handhebel, damit sich das Öl auf den Säulen verteilen kann.



Wir empfehlen das lebensmittelechte Schmieröl „Lebensmittel HHS“ der Firma WÜRTH. Dieses Öl können Sie natürlich auch als Doppelpack bei uns beziehen.

Service

Damit Sie längerfristig eine einwandfreie Funktion der Schnitzelpresse erzielen, empfehlen wir Ihnen die Schnitzelpresse regelmäßig, je nach Beanspruchung, zu einer Service- und Wartungsinspektion. Mindestens alle 2 Jahre.

VERSAND-Karton für den Service-Fall aufheben!

Keilschablonen für die Höhenverstellung

Um verschiedene wiederkehrende unterschiedliche Fleischstärken einzustellen, können Sie die beigefügten Holzkeile als Schablonen verwenden.

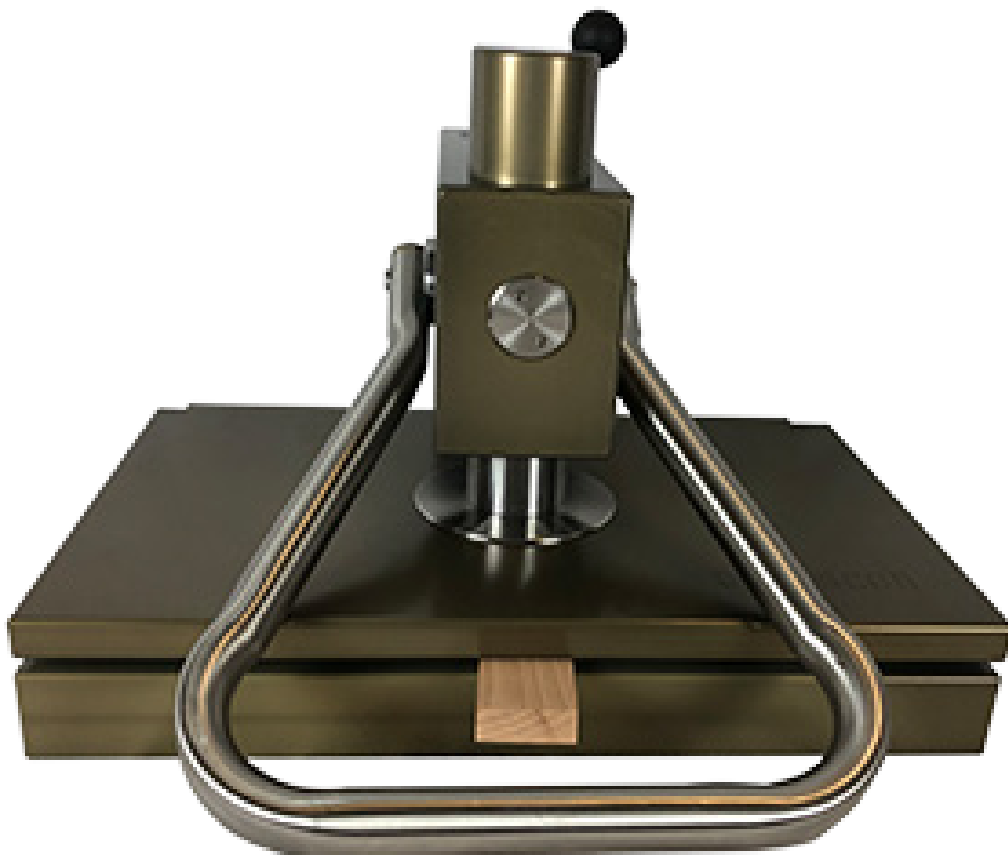
Stellen Sie Ihre gewünschte Fleischstärke bei komplett nach unten gedrücktem Hebel mit der Höhenverstellung ein. Schieben Sie anschließend den Keil in den Spalt zwischen Press- und Grundplatte. Am Anschlag des Keils ziehen Sie mit einem Stift eine Markierungslinie auf dem Keil.

Um die Fleischstärke noch genauer zu markieren, zeichnen Sie zusätzlich auf dem Keil die Position der schwarzen Kugel ein, z. B. wie beim kleinen Stundenzeiger der Uhr.

Eine komplette Umdrehung des Drehgriffes der Höhenverstellung ändert die Fleischstärke, je nach Drehrichtung, um exakt 2 mm mehr bzw. weniger. Eine halbe Umdrehung ändert die Fleischstärke um 1 mm und 5 ganze Umdrehungen um 1 cm.

Möchten Sie eine vorher markierte Fleischstärke einstellen, schieben Sie den Keil in den Spalt zwischen Press- und Grundplatte und drehen am Drehgriff der Höhenverstellung, bei nach unten gedrücktem Hebel, bis die Pressplatte genau auf der Markierungslinie ist.

Tipp: Mit unterschiedlichen Farben können Sie verschiedene Fleischstärke markieren.



CE-HERSTELLERERKLÄRUNG

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entspricht.

Bezeichnung der Maschine:

SCHNITZELPRESSE

Einschlägige EG-Richtlinien:

EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG



Reiner Jakob
(Geschäftsführer)

Ludwigshafen, April 2014

Ort und Datum der Ausstellung

HERSTELLER-GARANTIE

Garantiebedingungen:

Der Hersteller **endescon GmbH** gewährt 2 Jahre Garantie auf die Schnitzelpresse. Es beginnt die Frist für die Berechnung der Garantiedauer mit Rechnungsdatum.

Sollten während dieses Zeitraums Materialfehler oder Herstellungsfehler an der von Ihnen erworbenen Ware auftreten, wenden Sie sich bitte an den Garantiegeber:

endescon GmbH

Wilhelm-Tell Straße 7
67071 Ludwigshafen

Telefon: +49 (0)621 672027

Telefax: +49 (0)621 677996

Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden an der Ware durch


normalen Verschleiß
unsachgemäße oder Missbräuchliche Behandlung
Nichtbeachtung etwaiger Sicherheitsvorkehrungen
Gewaltanwendung (z. B. Schläge)
Reparaturversuche in Eigenregie
Umwelteinflüsse (Hitze, Feuchtigkeit etc.)

Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantieleistung ist, dass dem Garantiegeber die Prüfung des Garantiefalls ermöglicht wird (z.B. durch Einschicken der Ware).

Es ist darauf zu achten, dass Beschädigungen der Ware auf dem Transportweg durch eine sichere Verpackung vermieden werden.

Es ist für die Beantragung der Garantieleistung eine Rechnungskopie der Warensendung beizufügen, damit der Garantiegeber prüfen kann, ob die Garantiefrist eingehalten worden ist. Ohne Rechnungskopie kann der Garantiegeber die Garantieleistung ablehnen. Ferner müssen Sie Namen und Anschrift des Verkäufers mitteilen, sofern sich diese Daten nicht aus der Rechnungskopie ergeben sollten.

Anfallende Versandkosten trägt der Käufer.



Reiner Jakob
(Geschäftsführer)

endescon GmbH

Wilhelm-Tell Straße 7
67071 Ludwigshafen
0621 672027

www.endescon.de

office@endescon.de